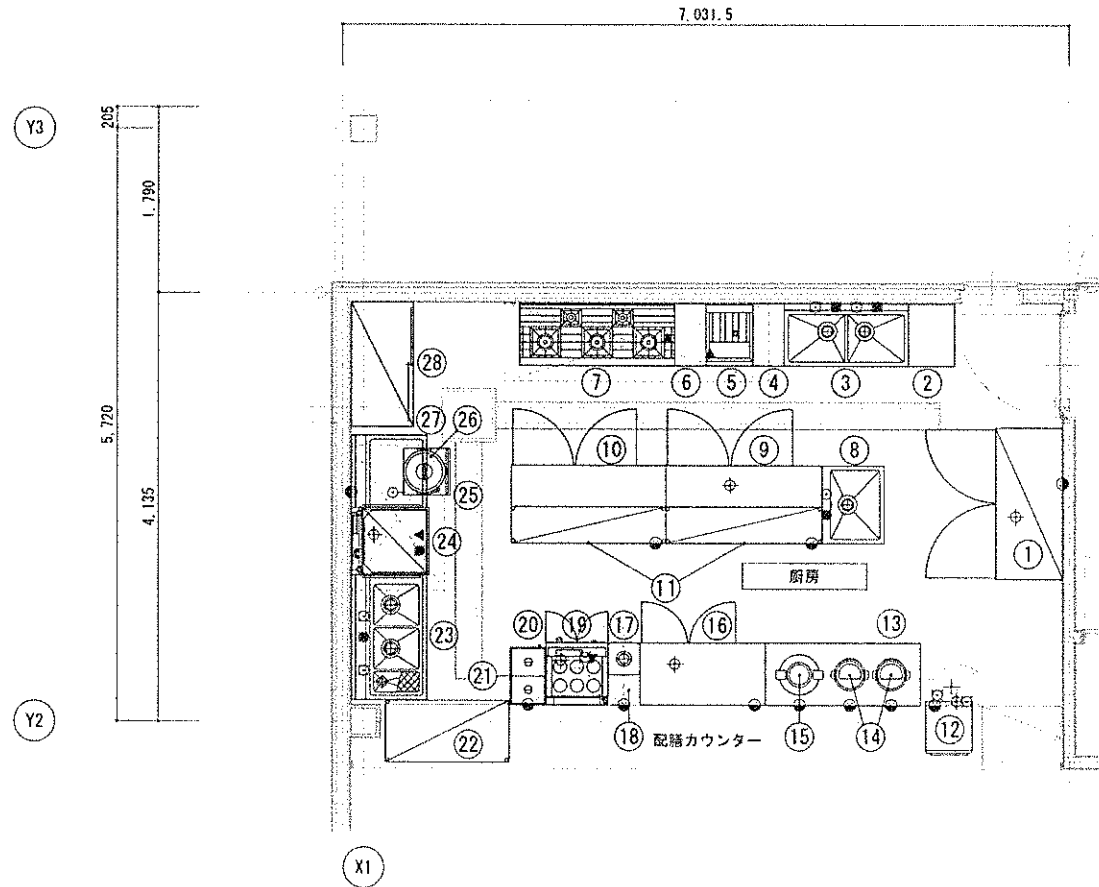


※ 厨房参考図

厨房器具表



- ⚠ 当厨房設計図書は、厨房室の地下及び仕上材は、不燃材料と見なしてあります。
- ⚠ 手洗器・カラン及び二次側接続・機器～機器への張り配管は、厨房工事に含まず。
- ⚠ メスコンプレット・BOX取付まで設備工事とする。
- ⚠ 平面図上の設備シンボル位置で施工しない事、必ず設備図参照して下さい。

No.	品名	MODEL	台数	寸法 (規格) mm			配管接続口径 (A)			ガス (kw)		電気 (kw)			フ イ ド	備考
				間口	奥行	高さ	給水	給湯	排水	口径 (A)	消費量	1φ 100V	1φ 200V	3φ 200V		
1	冷凍冷蔵庫	SRR-K1561C2	1	1,460	650	1,950			40			0.65				NT00-N29 F: 500リットル、 R: 500リットル
2	作業台		1	450	600	800										
3	二槽シンク		1	1,200	600	800	15x2	15x2	50x2							
4	作業台		1	300	600	800										
5	低輻射熱式NBガスフライヤー	NB-TGFL-C45	1	450	600	800				15	10				GF	油量18リットル、添付
6	作業台		1	300	600	800										
7	ガステーブル	TSGT-1532	1	1,500	600	800				25	44.5				GF	
8	一槽シンク		1	750	600	800	15	15	50							
9	コールドテーブル冷蔵庫	SUF-G1571SA	1	1,500	750	800			40			0.33				430リットル
10	コールドテーブル冷蔵庫	SUR-G1571SA	1	1,500	750	800			40			0.25				432リットル
11	二段棚		2	1,500	350	800										
12	給茶機	HTC-630M1D	1	450	500	880	15 G.V		40			1.02				
13	架台		1	1,500	600	(600)										
14	スープジャー (マイコン)	TH-CU080	2	384	315	377						0.21x2				8リットル
15	電子保温ジャー	TMS-C60A	1	461	380	320						0.08				6リットル
16	コールドテーブル冷蔵庫	SUR-G1261SA	1	1,200	600	800			40			0.25				240リットル
17	種水切り機	MYB-100HB	1	310	310	800			40			0.37				
18	作業台		1	310	290	800										
19	ハイパワーゆで種器	THU-60	1	600	600	800	15		40 耐熱管	15	18.6				GF	
20	作業台		1	300	600	520										
21	卓上電気ウォーマー	H-TCW-3555E-2	1	350	550	280						0.90				1/2ホテルパン 9.6 リットル×2
22	二段棚		1	1,500	(595)	( )										
23	ソールドテーブル		1	1,200	730	840	15x2	15	50x2 40							
24	食器洗浄機	E5-G08	1	650	750	1,380	15 G.V	40 耐熱管	15	9.3			1.20			60ラック/h
25	炊飯台	TX-R-45	1	450	450	95										
26	炊飯器	RR-30S1	1	450	421	407.5				A-1 9.5φ	5.54				HS	1.8~6リットル
27	クリーンテーブル		1	700	730	840										
28	戸棚		1	1,200	600	1,800										中棚2段
											総合ガス消費量	87.94 kw				
											総合電気容量 1φ100V	3.62 kw/h				
											総合電気容量 1φ200V	0 kw/h				
											総合電気容量 3φ200V	1.20 kw/h				

- ⚠ ヨビ電源について打合せ要。
- ⚠ 給湯設備について打合せ要。
- ⚠ ガス種はLPGで見えています。