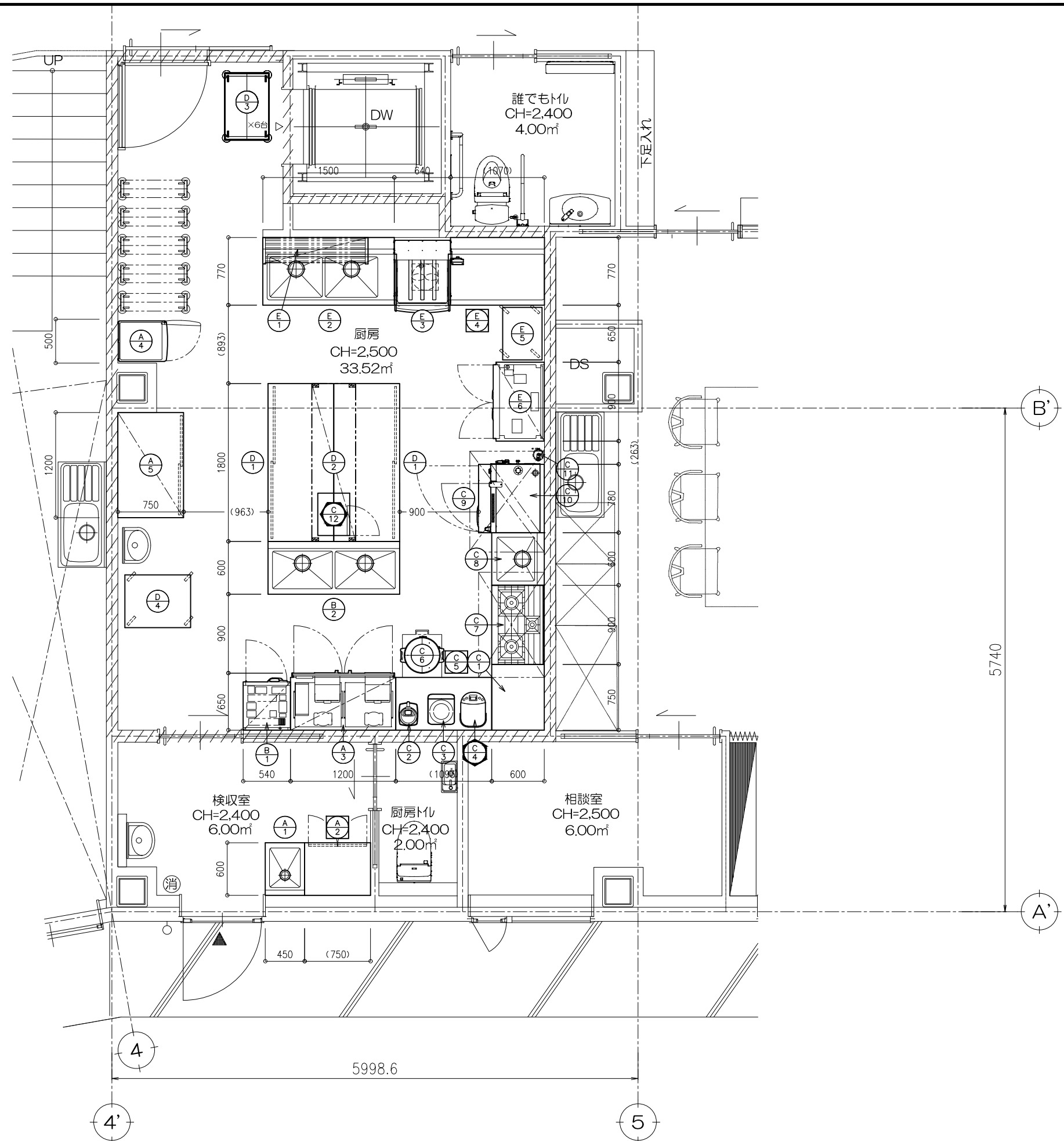




厨房動線計画	図示記号凡例等
食材搬入・検収室 ↓ Aセクション 保存 ↓ Bセクション 下調理 ↓ Cセクション 主調理 ↓ Dセクション 盛付・配膳 ↓ Eセクション 下膳・洗浄 ↓ Fセクション サービス ↓ Gセクション 衛生管理	フード (建築工事) 天井換気扇 (建築工事) 手洗器 (衛生工事) 側溝 (建築工事)

機器番号 印は、現場寸法合わせとする。
機器番号 印は、見積除外品機器・既設品機器を示す。

注意1)給水・給湯・排水・ガス・電気の一次側・二次側接続工事及び、フード・ダクト工事等は一切含まれておりません。
注意2)厨房室内の壁、柱、天井、床は不燃構造とする。

041 No.	品名	形式	台数	寸法(mm)			配管口径(A)				冷却水(クーリングタワー)			都市ガス		電気(60Hz,kW)			フイード	備考
				W	D	H	給水	給湯	排水		IN A	OUT A	必要流量 L/min	口径 A	kW	単相100V	単相200V	三相200V		
A-	< 保存 >								機器側	設備側										
1	一槽シンク		1	450	600	800	15	15	40	50										
2	キャビネットテーブル		1	(750)	600	800														《現場寸法合わせ》
3	冷凍冷蔵庫	HRF-120AT	1	1200	650	1910			φ30	50						0.594				定格内容積：766L(冷蔵室589L、冷凍室177L)
4	検食用冷凍ストッカー	VF-K120X	1	460	585	1110										0.130				有効内容積：6.8L×7段
5	食器戸棚		1	1200	750	1800														
B-	< 下調理 >																			
1	包丁・まな板・器具消毒保管庫	HSB-4SB-HK(SP)	1	540	550	1600			25	50						1.300				収納能力：マナ板5枚、包丁6本・パイプ棚2ヶ・カゴ2個
2	二槽シンク	バックガード：D80・H150	1	1500	600	800	15×2	15×2	40×2	50×2										バックガード背面化粧板（ビス止め）付
C-	< 主調理 >																			
1	ワークテーブル		1	750	600	800														
2	フードプロセッサ	RM-5200F	1	215	260	453										0.700				容器容量：3.6L
3	電磁調理器	KZ-PH33	1	319	375	54										1.400				
★4	炊飯ジャー	NL-DS18-WA	1	290	395	250										0.900				【見積除外品】
5	炊飯台車付ワークテーブル		1	(1093)	600	800														下部：炊飯スライド台付・《現場寸法合わせ》
6	ガス炊飯器	RR-300C	1	492	423	426								φ13	5.52					炊飯能力：3升炊（2.0～6.0L）
7	ガステーブル	TSGT-0921	1	900	600	800								20	32.0				G	
8	一槽シンク	バックガード：D80・H200	1	600	600	800	15	15	40	50										
9	ラビッドチラー	HRC-5B	1	780	750	850			φ38.5	50						0.401				
10	スチームコンベクションオープン	MIC-5TC3-L	1	785	560	685	15		φ38	注1) 50								5.900	G	ホテルパン収納枚数：2/3（H65）×5段、最下段は深さ20以下に限る
11	浄水器	NFX-OS	1	104	104	415	スチコンへ取付													
★12	家庭用電子レンジ	NE-E22A3	1	482	364	284										1.320				【見積除外品】
D-	< 盛付・配膳 >																			
1	キャビネットテーブル		2	1800	750	800														
2	オーバースェルフ		1	1800	500	800														棚段数：2段 パイプ脚付・固定板付
3	折りたたみワゴン	KEAM-3	6	763	505	958														
4	移動テーブル		1	750	600	800														キャスター：ウレタン自在車輪 φ125mm（対角ストッパー付）
E-	< 下膳・洗浄 >																			
1	パイプシェルフ		1	1200	300	250														
2	ソイルドテーブル		1	1500	770	850	15×2	15×2	40×2	50×2										
3	食器洗浄機	JWE-530UB-SR	1	640	745	2093	15		φ38.5×2	注1) 50×2								9.33	H.S.	ラック処理数：53ラック/時、上下トリプルアームノズル
4	クリーンテーブル		1	(1070)	770	850														下部：ラック 3段収納・《現場寸法合わせ》
5	移動テーブル		1	600	450	800														キャスター：ウレタン自在車輪 φ125mm（対角ストッパー付）
6	食器消毒保管庫	HSB-10SB3-S	1	900	550	1900			25	50								4.600		カゴ収納数：10カゴ、奥行1列、庫内4面送風方式、庫内温度ダブルセンサー制御
	< 備品 >																			
	ホテルパン(2/3)		5	352	325	20														
	ホテルパン(2/3サイズ)		4	352	325	65														
	穴あきホテルパン(2/3サイズ)		4	352	325	65														
	食器カゴ		12	360	390	200														
	食器洗浄機用ラック	プレートトレ-85	1	500	500	115														
	食器洗浄機用ラック	フラット-85	1	500	500	115														
★	手洗器		2				15	(15)	40	40										【衛生工事】
★	一般給湯用湯沸器	24号相当 屋外壁掛けタイプ	1				20							15	52.3	0.141				【ガス工事】
	合計														37.52	6.745		19.830		※ 合計に給湯器は含んでおりません

フード記号凡例			
V	グラスフィルターが不要なフード	H.S.	天井換気扇
G	グラスフィルターが必要なフード	HP	HPフード対応機器

※上記の各設備項目は各機器1台あたりの値を示します。

※排水欄 注1) は、耐熱性・耐薬性配管とする。

※カランは、設備工事とする。

★印は、見積除外品機器・既設品機器を示す。