



No.	品名	MODEL	台数	寸法(mm)			配管接続口径(A)			LPガス(kW)		電気(kW) 60Hz			備考
				間口	奥行	高さ	給水	給湯	排水	口径(A)	消費量	1φ100V	1φ200V	3φ200V	
1	乾燥機付ききりまな板殺菌庫 (チーブルタイプ)	TNS-A60TF	1	600	600	850			25				0.26		包TB本 まな板3枚
2	戸棚	TRE-CB-120	1	1200	600	1850									中棚2段
3	水切付二槽シンク	TRE-2SL-150 L	1	1500	600	850	15x2	15x2	50x2						排水ホース含む
4	パイプ棚	TRE-P-120	1	1200	300	一段									
5	エレファントシェルフ	N-TES-19-6112C	1	1209	610	1930									棚4段
6	冷蔵冷蔵庫(冷蔵4室、冷蔵2室)	HRF-150AFT3-1-6D	1	1500	650	1910			40				0.71		R:589リットル F:383リットル
7	スチームコンベクションオープン	LM100BG.A XXXX	1	850	842	754	20 G.V		40 縦管	20	15.1	0.38			GF
8	スチコン架台	UC11Comb1 I/I Standard	1	860	703	699									
9	ドアタイプ食器洗浄機	TDWD-4EL	1	598	620	1420		15 G.V	40x2 耐熱管					4.8	72~120秒/ラック、窓付
10	ガステーブル	TGTA-1532	1	1500	600	850				25	44.5				GF
11	作業台		1	(400)	600	850									現寸にて作製
12	ソイルドテーブル		1	1100	650	850	15	15	50						
13	水切付一槽シンク	TRE-1SL-90L	1	900	600	850	15	15	50						排水ホース含む
14	調理台	TRE-WCT-180BW	1	1800	900	850									両面仕様 中棚1段
15	引出付作業台	TRE-WT-180BDW	1	1800	900	850									両面仕様 引出6ヶ
16	二段棚	TRE-WP-180	1	1800	350	800									
17	電子レンジ	NE-711GV	1	510	360	306							1.26		
18	ホテルパン 1/1サイズ	SH-1901	6	530	325	25									
19	ホテルパン 1/1サイズ	SH-1902	6	530	325	65									
20	ホテルパン 穴明 1/1サイズ	SH-1902P	4	530	325	65									
25	製氷機	【将来設置品】IM-45M-2	1	630	450	800	15 G.V		40				0.23		45kgタイプ バルブ±メ
総合設備容量											59.6	2.13	0.0	5.51	

※上記製品に搬入据付工事含む、試運転調整含む

△ 当厨房設計図書は、厨房室の下地材及び仕上材は、不燃材料と見なしてあります。

注記 別途工事・給水・給湯・排水・蒸気・ガス・電気等の一次側工事・二次側配管工事、給湯器、水栓、割取、グリッドラップ、手洗器、吊ボルト工事、壁下地補強 本図面上でラップ付の扉はシンク類・冷蔵庫のみとなります。排水温度が100℃になる可能性がある機器製品には「耐熱」及び「耐熱」を記載してあります。	建築構造確認 準耐火構造に準拠しているか 建物 厨房部分	設備シンボル凡例 給水 ▲ ガス ● 1φ100V 排気フード 給湯 ○+ ガスホース ● 1φ200V 換気扇 排水 ⊕ 冷却水 ● 3φ200V 天井層(HS) 床排水 □ 蒸気	設計 佐々木 製図 牧野	縮尺 1/30(A3) 営業 岡崎	現場名 福井放送様 パントリー 名称 厨房配置平面図&器具表	図番 1 最終更新日 2023/10/02 作成日 2023/03/29
---	------------------------------------	---	-----------------	----------------------	-----------------------------------	--