

厨房設備器具明細表

No	品名	型式	規格寸法			台数	配管接続口径 (A)			ガス (LPG)		電気 (60Hz) kW			フ ィ ド	蒸 気			冷 却 水			備 考
			W	D	H		給水	給湯	排水	口径	kW	単相100V	単相200V	三相200V		供給	戻り	kg/h	供給	戻り	l/min	
1	冷蔵冷蔵庫	HRF-180ZF3	1800	800	1890	1			間接40					0.656								有効内容積: 冷蔵) 502L 冷蔵) 1060L
2	リターター	TRD-32	770	945	2000	1			40				0.41									将来設置
3	ドウコンディショナー	TDC-36W	900	1045	1970	1	BV15		40				1.52									将来設置
4	欠番																					
5	コンベクションオープン	BKL-5	960	890	1655	1	BV15						9.5									架台・天板10枚・浄水器付
6	デッキオープン	TVO1R-SS	825	885	865	1	BV15		40				7.0									将来設置
7	三槽シンク	NS3-156B	1500	600	800	1	15x3	15x3	40x3													
8	作業台		1070	600	800	1																
9	冷蔵コールドテーブル	RT-150SNF-ML	1500	600	800	1			間接40				0.150									有効内容積: 331L
10	炊飯ジャー	JNO-A360	360	426	383	1							1.41									
11	ガスレンジ	RGR-1575B	1500	750	800	1				32	76.7				G							
12	ガス自動フライヤー	MGF-18J	430	600	800	1				15	8.72				G							油量: 18L
13	調理台 (引戸付)	HTC-187	1800	750	800	1																片面式、中棚1段
14	上棚		1800	500	800	1																
15	ミキサー (マイティ)	MT-30H	720	652	1182	1							0.75									
16	フード		2100	900	550	1									G							ダクト別途
17	フード		1000	1300	450	1																ダクト別途
18	野菜ジュースディスペンサー	SM281A	228	370	586	1							0.23									
19	クローズ内蔵ショーケース	TRH7SP-RNN	2135	750	1000	1								1.0								
	...総使用量...									85.42	2.2	0.0	20.426									
	赤字は将来設置機器です。																					

注: 上記接続工事並消費量ハ各器具ニ於ケル1台ヲ示ス

△ 本図は、厨房機器設置において壁面・床・天井は不燃構造・不燃仕上げとみなして作図してあります。

TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING 日本調理機株式会社	凡例設備シンボル ㊦ CW: 給水 ▲ G: ユニオン ⊕ E: 3φ200V ㊧ HW: 給湯 ○ G: ホースコック ⊖ E: 直結 □ 冷却水: IN ⊕ D: 排水 ⊕ E: 1φ100V ⊖ スチーム: IN ■ 冷却水: OUT ⊖ FD: 床排水 ⊖ E: 1φ200V ■ スチーム: OUT			検図者 村吉	製図者 山野	作成日 2012.07/05	訂正履歴 日付 訂正者 検図者 2012/07/05 ... 村吉 2012/07/26 ... 村吉 2012/08/03 ... 村吉	物件名称 沖縄科学技術大学院大学センター棟厨房整備工事	セクション 厨房C階	図面番号 B2
	図面内容 厨房設備器具明細表							縮尺 A1 / A3		

厨房設備器具明細表

No	品名	型式	規格寸法			台数	配管接続口径(A)			ガス(LPG)		電気(60Hz) kW			蒸気			冷却水			備考
			W	D	H		給水	給湯	排水	口径	kW	単相100V	単相200V	三相200V	供給	戻り	kg/h	供給	戻り	l/min	
1	プレハブ冷凍庫		2200	3800	現寸	1			間接40			0.1	4.2								※将来設置
2	プレハブ冷蔵庫		2200	3800	現寸	1			間接40			0.1	4.0								※将来設置
3	ステンレスシェルフ	LS1820-19	1821	613	1892	2															※将来設置 棚4段
4	ステンレスシェルフ	LS1520-15	1518	613	1587	4															※将来設置 棚4段
5	ステンレスシェルフ	AS1520-15	1518	359	1587	1															棚4段
6	ステンレスシェルフ	AS910-15	910	359	1587	1															棚4段
7	三槽シンク	NS3-187B	1800	750	800	1	15x3	15x1	40x3												
8	L型運搬車		900	600	825	1															
9	乾燥機付き包丁まな板殺菌庫	DS-TK120	1200	600	850	1						0.582									※将来設置 包丁20本、まな板14枚
10	作業台	NT-126B	1200	750	800	1															
11	水切台		1950	750	800	1			40												
12	バススルー冷蔵庫	PRD-12ORM5	1200	840	1950	1			間接40			0.555									※将来設置 SUS扉仕様
13	ガス自動フライヤー	MGF-18J	430	600	800	1				15	8.72										※将来設置 油量:18L
14	スチームコンベクションオープン	NL-110F-G1K	1030	780	1650	1	BV20		高温間接40	20	31.4	1.1									※将来設置 軟水器付
15	スチコン専用架台					1															※将来設置 No.4に含む
16	一槽シンク	NS1-127	1200	750	800	1	15	15	40												
17	調理台(引戸付)	HTC-156	1500	600	800	1															下部引戸付
18	冷蔵コールドテーブル	RT-150SNF-ML	1500	600	800	1			間接40			0.186									冷蔵 331L
19	ガステーブル	RG-T-0963B	900	600	800	1				25	29.1										
20	作業台	NT-66	600	600	800	1															
21	炊飯台		1350	600	800	1															
22	ガス炊飯器	RR-50S1	525	481	434	1				9.5ミリ	10.3										※将来設置 炊飯量:4.0L~10.0L
23	ガスレンジ	RGR-1575B	1500	750	800	1				32	76.7										
24	一槽シンク	NS1-97B	900	750	800	1	15	15	40												
25	作業台	NT-127B	1200	750	800	1															
26	卓上型真空包装機	V-380G	413	565	377	1						1.1									
27	冷蔵庫	HR-180Z	1800	800	1890	1			間接40			0.302									冷蔵 1644L
28	調味料台		600	450	800	1															
29	プラストチラー	QXF-006SFLT1	1200	750	800	1			間接40				1.073								※将来設置
30	調理台		1500	600	800	2															下部戸棚付 両面式
31	上棚		1500	350	600	2															自立型
32	冷凍庫	HF-180Z3	1800	800	1890	1			間接40				0.706								冷凍 1637L
33	カート	NBKA	758	460	1072	4															
34	シェルフ	MS610-15	605	460	1587	1															棚4段
35	戸棚		1500	600	1800	1															両面式
36	ソールドテーブル		1800	750	850	1	15x2	15x2	40x2												
37	ドア型食器洗浄機	ND-8TG	940	750	1610	1		BV20	高温40 高温50	15	17.4		1.85								
38	クリーンテーブル		1200	750	850	1															
39	欠番																				
40	フード		1000	900	550	1															SUS304
41	フード		2400	1650	550	1															SUS304
42	フード		1950	1050	550	1															SUS304
43	キューブアイスメーカー	IM-75TM	1004	600	800	1	BV15		間接40			0.41									最大ストック量:約38kg
44	上火式焼物器	MGK-124U	1270	435	580	1				9.5ミリ	15.3										※将来設置
45	業務用炊飯ジャー	JNO-A360	360	426	383	1						1.41									※将来設置 炊飯量:1.08L~3.6L
	... 総使用量...										188.92	5.845	0.0	11.829							
	赤字は将来設置機器です。																				

注:上記接続工事並消費量ハ各器具ニ於ケル1台ヲ示ス

△ 本図は、厨房機器設置において壁面・床・天井は不燃構造・不燃仕上げとみなして作図してあります。



TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING

凡例設備シンボル	検図者	製図者	作成日	訂正履歴 日付 訂正者 検図者
○ 給水	村吉	山野	2012/07/05	2012/07/05 ... 村吉
▲ ユニオン				2012/07/26 ... 村吉
○ G:ホスノック				2012/08/06 ... 村吉
○ E:直結				2012/08/17 ... 村吉
○ E:1φ100V				2012/08/31 ... 村吉
○ スチーム:IN				
○ 冷却水:IN				
○ FD:床排水				
○ E:1φ200V				
○ スチーム:OUT				

検図者	製図者	作成日
村吉	山野	2012/07/05

物件名称	セクション	図面番号
沖縄科学技術大学院大学センター棟厨房整備工事	厨房B階	A2
図面内容	縮尺	
厨房設備器具明細表	A1 1/50 A3 1/	