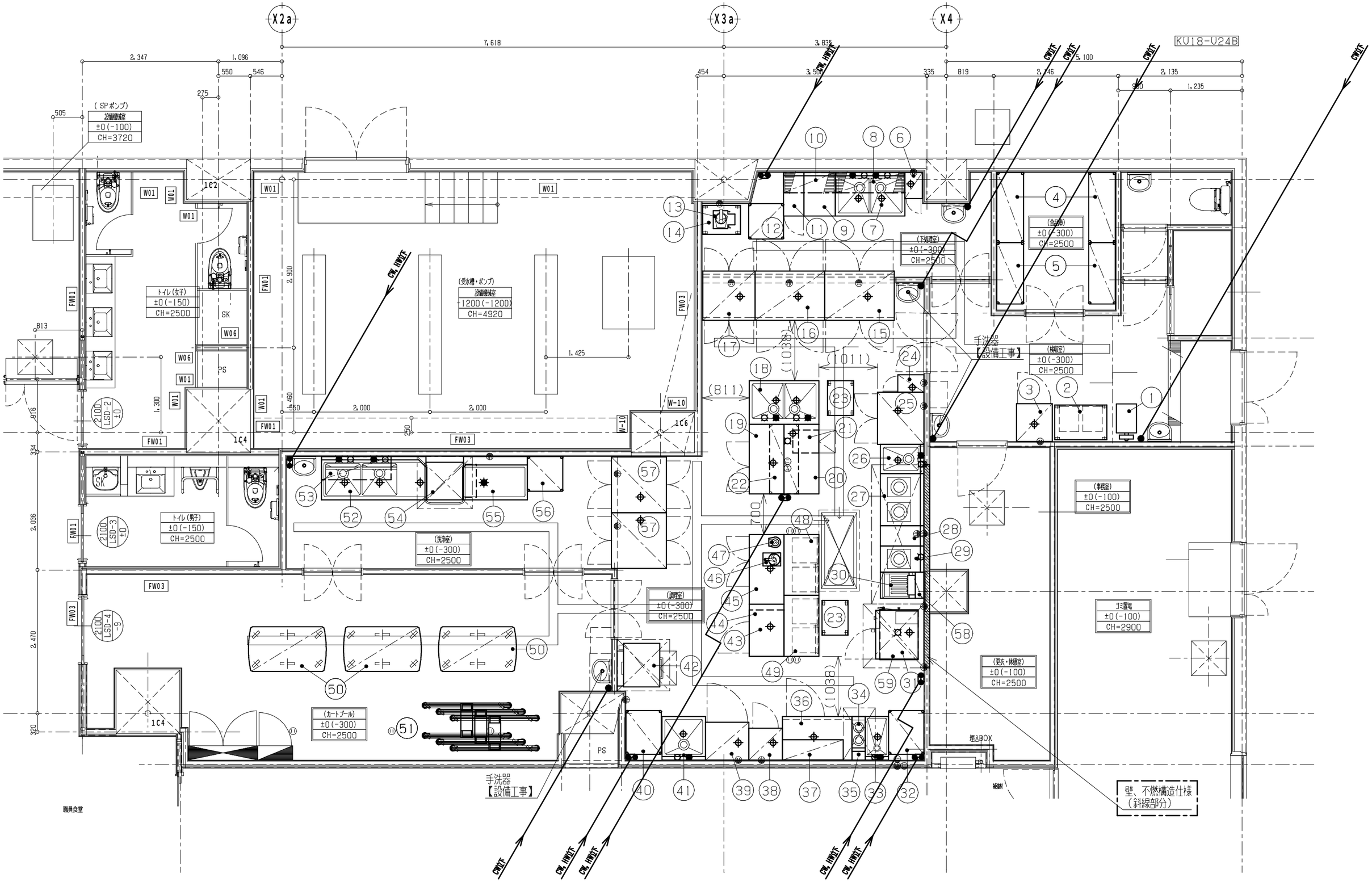


⚠ 当厨房設計図書は、厨房室の下地及び仕上材は、不燃材料と見なしてあります。

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・二次側接続工事、給湯器、水栓、側溝、グリストラップ、手洗器、吊ボルト工事、壁下地補強
	本図面上でトラップ付属の厨房機器はシンク類・冷機器のみとなります。排水温度が100℃になる可能性がある機能製品には「鋼管」、80℃以下の機能製品には「耐熱管」と表記してあります。
特記	2020/07/07 変更A 阿部
	2020/09/03 変更B 阿部
	2020/09/09 墨出図作成 末元

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	天井扇(HS)
床排水	蒸気		

tanico

設計	縮尺	現場名		図番
＊＊	1/60(A3)	(仮称)北小岩特別養護老人ホーム		1
製図	営業	名称	最終更新日	作成日
阿部	元西	厨房給水・給湯設備立下げ位置図	2020/09/03	2020/05/25

No.	品名	MODEL	台数	寸法(mm) 間口	奥行	高さ	配管接続口径(A) 給水	給湯	排水	ガス(kW) 口径(A)	消費量 kW	電気(kW) 1φ100V	1φ200V	3φ200V	フード	備考
1	デジタル台秤	DP-6900K-32	1	354	634	784										秤量32kg
2	移動式引出付作業台		1	900	600	850										引出2ヶ
3	検食用冷凍庫	SRF-K661-1K	1	615	650	1960			40			0.32				374リットル
4	エレファントシェルフ	N-TES-19-4612C	2	1209	460	1930										棚4段
5	エレファントシェルフ	N-TES-19-4610C	2	1059	460	1930										棚4段
6	乾燥機付き包丁まな板殺菌庫	TNS-3045WF	1	300	450	1600			25			0.28				包T8本　まな板4枚
7	二槽シンク		1	1200	750	850	15x2	15x2	50x2							
8	パイプ棚	TX-P-120L	1	1200	350	一段										
9	作業台		1	540	750	850										
10	パイプ棚		1	890	350	一段										
11	スライサー刃収納箱		1	350	750	850										
12	エレファントシェルフ	N-TES-19-6161C	1	602	610	1930										棚5段
13	野菜スライサー	CL-52E	1	370	330	690						0.76				
14	移動台		1	500	650	600										
15	パススルー冷蔵庫	SRR-KP1281D	1	1200	850	1950			40			0.42				1180リットル
16	パススルー冷凍庫	SRF-KP1283	1	1200	850	1950			40					0.73		1128リットル
17	パススルー冷蔵庫	SRR-KP981D	1	900	850	1950			40			0.41				844リットル
18	二槽シンク		1	1200	750	850	15x2	15x2	50x2							
19	コールドテーブル冷蔵庫	(SUR-K1261SA)	1	1200	600	850			40			0.14				240リットル、高さH=850仕様
20	作業台		1	1200	600	850										下部三方枠
21	製氷機	SIM-S2500B	1	395	450	800	15 G.V		40			0.22				25kgタイプ
22	二段棚	TX-WP-120L	1	1200	500	800										
23	移動台		2	450	600	850										
24	乾燥機付き包丁まな板殺菌庫	TNS-3045WF	1	300	450	1600			25			0.28				包T8本　まな板4枚
25	冷凍冷蔵庫	SRR-K981CS	1	900	800	1950			40			0.45				F:169リットル、R:563リットル
26	一槽シンク		1	500	750	850	15	15	50							
27	IH調理器	(MIR-1033SB-N)	1	900	750	850								3.00x2	GF	高さH=850仕様
28	作業台		1	350	750	850										
29	IH調理器(ローレンジ)	(MIR-5LB-N)	1	450	750	500	15							5.00	GF	高さH=500仕様
30	電気フライヤー	(TEFL-45N)	1	450	600	850								6.00	GF	油量18リットル、高さH=850仕様
31	スチームコンベクションオーブン	TSCO-101EBL	1	840	730	1010	15 G.V		40 鋼管					19.00	GF	軟水器付、1/1ホテルパン10段
32	エレファントシェルフ	N-TES-19-6176C	1	755	610	1930										棚5段
33	一槽シンク		1	400	750	800	15	15	50							現場合わせ
34	多目的IHコンロ	MIR-1.3WT	1	230	600	300							1.30x2		GF	
35	架台		1	230	750	550										
36	ブラストチラー&フリーザー	NBC-610RH	1	1200	750	850			40					1.30		
37	上棚		1	1050	350	一段										
38	電気式食器消毒保管庫(片面式)	NHE-5AS	1	580	550	1900			25					3.25		カゴ収納数5個
39	冷蔵庫	SRR-K761	1	745	650	1950			40			0.31				490リットル
40	エレファントシェルフ	N-TES-19-6176C	1	755	610	1930										棚4段

No.	品名	MODEL	台数	寸法(mm) 間口	奥行	高さ	配管接続口径(A) 給水	給湯	排水	ガス(kW) 口径(A)	消費量 kW	電気(kW) 1φ100V	1φ200V	3φ200V	フード	備考 KU18-U24B
41	一槽シンク		1	750	750	850	15	15	50							
42	電気立体炊飯器	ERC-27NE	1	750	730	1345								16.20	○	3~6kgx3
43	コールドテーブル冷蔵庫	(SUR-UT861LB)	1	800	600	850			40			0.13				160リットル、扉右ヒンジ仕様、高さH=850仕様
44	天板		1	900	600	41										
45	コールドテーブル冷蔵庫	(SUR-K1261SA-R)	1	1200	600	850			40			0.14				240リットル、高さH=850仕様
46	ブリクサー	BLIXER-3D	1	225	305	450						0.75				3.7リットル
47	フードブレンダー	7011S	1	180	205	365						0.36				0.9リットル
48	テーブルキャビネット		1	1050	600	850										引出2ヶ付
49	テーブルキャビネット		1	1050	600	850										引出2ヶ付
50	温冷配膳車	MOG36CE F	3	1340	770	1730							2.14x3			36膳
51	ネスティングトレイカート	NTCX36SF	3	619	1540	1573										36膳
52	ソイルドテーブル		1	1800	750	850	15x2	15x2	50x2							
53	ラックシェルフ		1	1200	400	一段										
54	ドアタイプ食器洗浄機	TDWD-6SER	1	871	650	1448		15 G.V	40 耐熱管x2					14.60	○	60~110秒/ラック
55	クリーンテーブル		1	1200	660	820										
56	エレファントシェルフ	N-TES-19-6161C	1	602	610	1930										棚5段
57	電気式食器消毒保管庫(両面式)	NHE-20BW	2	960	950	1900			25x2				6.40x2			カゴ収納数20個
58	スプレッダー		1	450	150	200										
59	スチコン専用架台	TSCO-BB101N	1	860	660	700										
	総合設備容量										0	4.97	2.6	91.3		

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

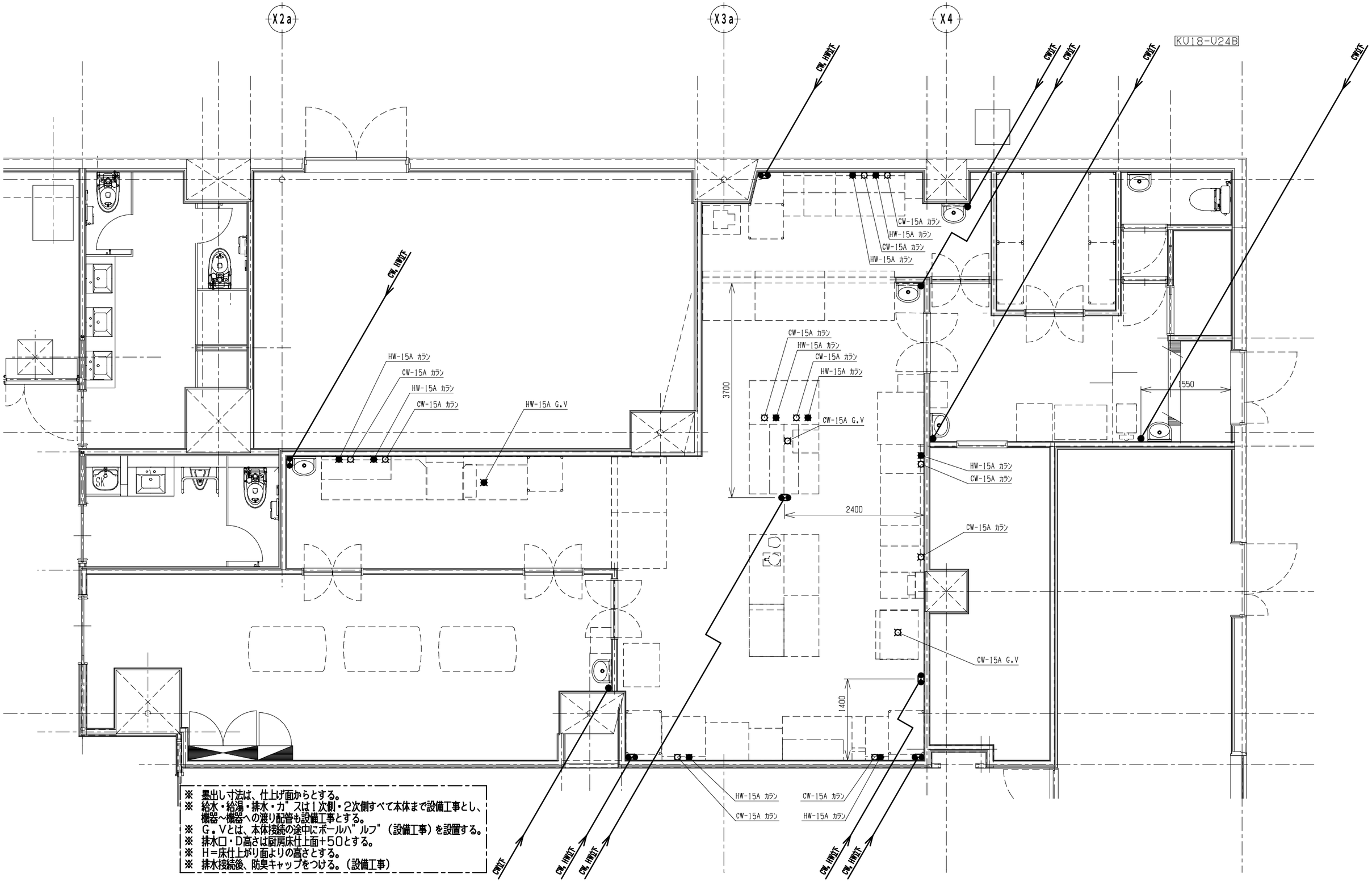
注記　別途工事…給水・給湯・排水・蒸気・ガス・電気等の一次側工事・二次側接続工事、給湯器、水栓、側鋼、グリストラップ、手洗器、吊ボルト工事、壁下地補強
本図面上でトラップ付属の厨房機器はシンク類・冷機器のみとなります。排水温度が100℃になる可能性がある機能製品には「鋼管」、80℃以下の機能製品には「耐熱管」と表記してあります。

特記　2020/07/07　変更A　阿部
2020/09/03　変更B　阿部
2020/09/09　墨出図作成　末元

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／天井扇(HS)／床排水／蒸気

tanico

設計	縮尺	現場名	図番
**	1/60(A3)	(仮称)北小岩特別養護老人ホーム	2
製図	営業	名称	最終更新日 / 作成日
阿部	元西	厨房器具表	2020/09/03 / 2020/05/25



※ 墨出し寸法は、仕上げ面からとする。
※ 給水・給湯・排水・ｶﾞｽは1次側・2次側すべて本体まで設備工事とし、機器～機器への渡り配管も設備工事とする。
※ G.Vとは、本体接続の途中にボールﾊﾞﾙﾌﾞ（設備工事）を設置する。
※ 排水口・D高さは厨房床仕上面+50とする。
※ H=床仕上がり面よりの高さとする。
※ 排水接続後、防臭キャップをつける。（設備工事）

⚠ 当厨房設計図書は、厨房室の下地及び仕上材は、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・二次側接続工事、給湯器、水栓、劇鏡、グリストラップ、手洗器、吊ボルト工事、壁下地補強
本図面上でトラップ付属の厨房機器はシンク類・冷機器のみとなります。排水温度が100℃になる可能性がある機能製品には「鋼管」、80℃以下の機能製品には「耐熱管」と表記してあります。

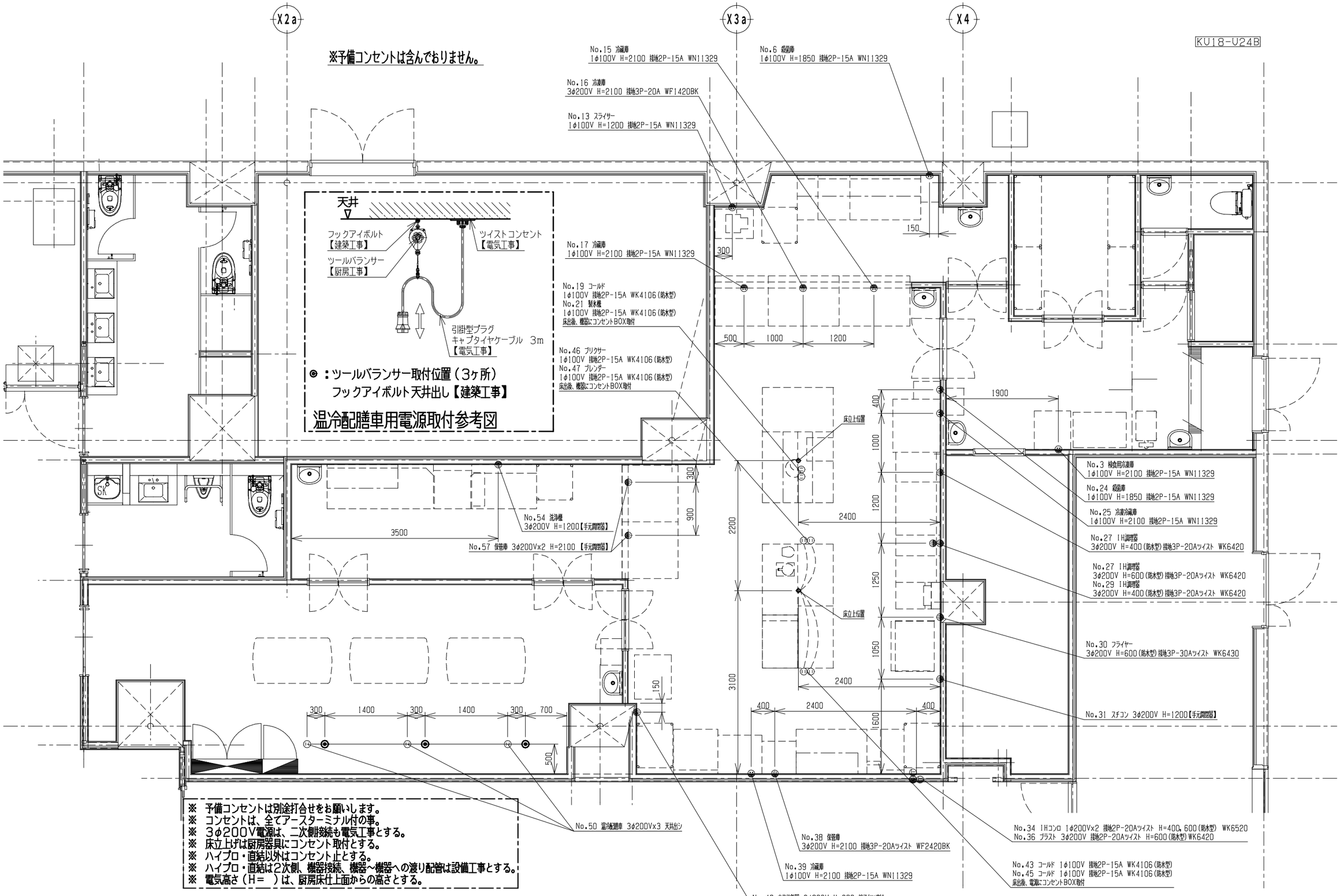
特記　2020/07/07　変更A　岡部
2020/09/03　変更B　岡部
2020/09/09　墨出図作成　末元

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	天井扇(HS)
床排水	蒸気		

tanico

設計	縮尺	現場名		図番
＊＊	1/60(A3)	（仮称）北小岩特別養護老人ホーム		3
製図	営業	名称	最終更新日	作成日
岡部	元西	厨房給水・給湯設備立下位置図	2020/09/03	2020/05/25



⚠ 当厨房設計図書は、厨房室の下地及び仕上材は、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・二次側接続工事、給湯器、水栓、側溝、グリストラップ、手洗器、吊ボルト工事、壁下地補強
	本図面上でトラップ付属の厨房機器はシンク類・冷機器のみとなります。排水温度が100℃になる可能性がある機能製品には「鋼管」、80℃以下の機能製品には「耐熱管」と表記してあります。
特記	2020/07/07 変更A 阿部
	2020/09/03 変更B 阿部
	2020/09/09 墨出図作成 末元

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		天井扇(HS)
	床排水		蒸気				

tanico

設計	縮尺	現場名		図番
＊＊	1/60(A3)	（仮称）北小岩特別養護老人ホーム		4
製図	営業	名称	最終更新日	作成日
阿部	元西	厨房電気設備位置図	2020/09/03	2020/05/25