

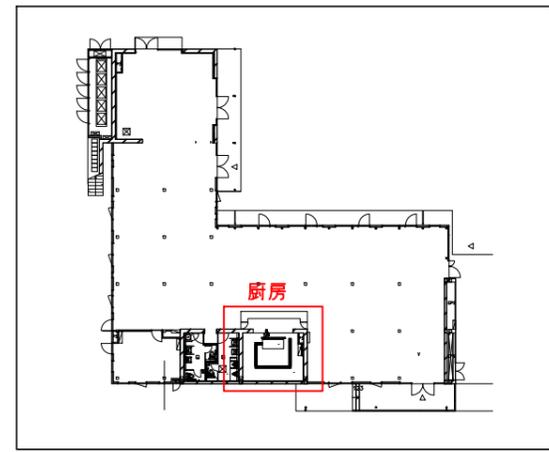
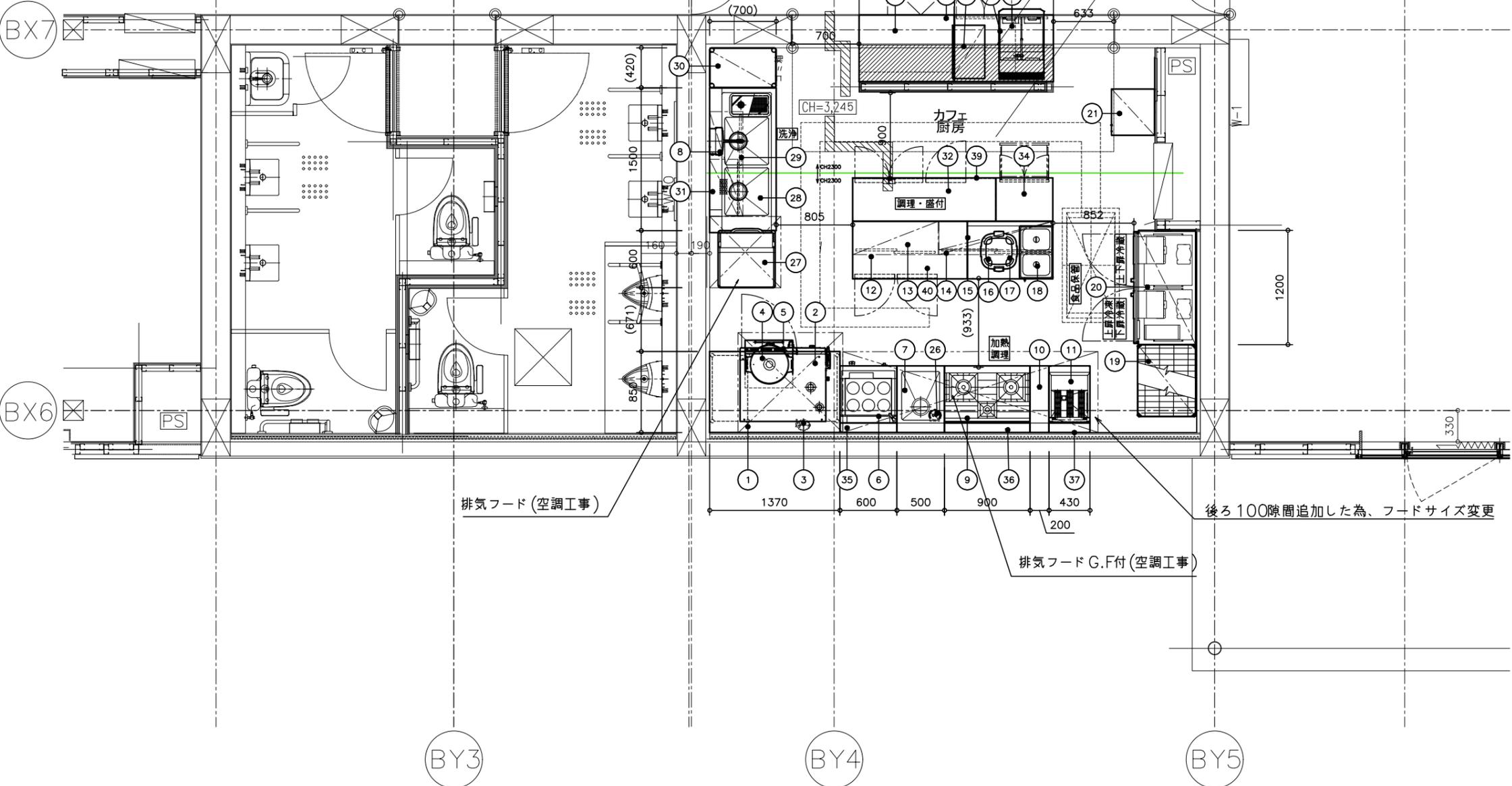
スチコン6段パターン

ベース<建築工事>*打合せ要

グリーストラップ
(機械設備工事)

※機器搬入経路確認要

※躯体寸法確認要



KEY PLAN

排気フード(空調工事)

後ろ100隙間追加した為、フードサイズ変更

排気フードG.F付(空調工事)

- 特記事項
- ・給湯器取付位置は打合せにより決定とする(別途衛生工事)
 - ・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、別途工事とする
 - ・()内寸法は現場寸法とする
 - ・手洗器(別途衛生工事)
 - ・GT・側溝(別途建築工事)
 - ・☒は現場寸法合せ品を示す(機器搬入後7日間の納期を要します)

⚠ 燃焼器具設置面(壁・柱・天井・床)は下地・仕上げ共に不燃構造であることを前提とした器具配列です。

物件名称 京都府井手町ふれあいセンター <厨房図面>

図面名称 厨房機器配置図

縮尺 1/50

No.	品名	形式	備考	台数	寸法(mm)			配管口径(A)				冷却水(クーリングタワー)			L P G		電気(60Hz,kW)			フード		
					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			
								機器側	設備側													
-	<	>																				
1	スチコン架台			1	1370	850	800															
2	スチームコンベクションオープン	MIC-6SC3	IH蒸気発生方式・スチーム立ち上がり時間:30秒	1	900	770	750	15バルブ		φ38	50鋼管										10.1	GF
3	軟水器(スチコン用)	HK-55RS		1	150	123	495	15バルブ														
4	ガス炊飯器	RR-300CF	炊飯量:約3升	1	492	423	426								φ9.5	5.54						天井扇
5	炊飯カート	CR-55		1	500	500	100															
6	ハイパワーゆで麺器	THU-60		1	600	600	800	15バルブ		32	40HT				15	18.6						要
7	一槽シンク			1	500	700	800	15	15	40	50											
8	電解水生成装置WOX	WOX-50WB		1	285	145	335	15バルブ		φ6×2	シンクへ									0.17		
9	ガステーブル	TSGT-0921		1	900	600	800								20	28.5						GF
10	ワークテーブル			1	200	700	800															
11	ガスフライヤー	TGFL-B43C-U	油量:18L	1	430	600	800								15	10.0						GF
12	テーブル形冷蔵庫	RT-120SNG-1-R	定格内容積:243L インバーター制御搭載	1	1200	600	800			φ30	40									0.325		
13	吊戸棚			1	900	350	600															
14	吊戸棚			1	1200	350	600															
15	吊平棚			1	1200	300	350															
16	ワークテーブル			1	900	605	540/800															
17	電子ジャー	JHE-A541 XS	保温量:5.4L(約3升)	1	385	418	257													0.074		
18	電気卓上ウォーマー	MEW-350B	収納量:ホテルパン1/2サイズ2ヶ	1	350	550	260													1.0		
19	ストックマスタ(SUS304)	SS-762LxSSP-1900	棚段数:4段	1	757	612	1923															
20	冷凍冷蔵庫	HRF-120AT3-1	定格内容積:766L(冷蔵室589L・冷凍室177L) インバーター制御搭載	1	1200	650	1910			φ30	40											0.594
21	小形冷蔵ショーケース	SSB-48DT	冷却内容積:152L	1	485	450	1410													0.16		
22	キューブアイスメーカー	IM-95TM-1-21	最大ストック量:38kg	1	1000	600	800	15バルブ		20	40									0.56		
23	全自動ドリッ式コーヒーマシン	BM-LCD1		1	360	577	697													1.232		
24	ドリンクテーブル		下部扉付 現寸合わせ 一部三方枠	1	(1040)	700	800															
25	自動殺菌ソフトサーバー	CI-7548AE		1	480	804	908	15バルブ														2.6
26	脱着式浄水器	HK-10GH		1	120	122	362	15バルブ														
27	食器洗浄機	JWE-450RUB3-R	すすぎ水量:2.0L 洗剤濃度:0.1%	1	600	600	1350	15バルブ	φ38.5×2	50HT×2											4.54	要
28	ソイルドテーブル		SUS304仕様	1	1500	700	800	15×3	15×2	40×3	50×3											
29	吊戸棚		現寸合わせ	1	(1100)	350	600															
30	パンラック		棚段数:4段 現寸合わせ	1	(420)	(700)	1800															
31	水切り棚			1	600	300	250															
32	テーブル形冷凍冷蔵庫	RFT-150MTCG-ML	定格内容積:212L(冷蔵室135L・冷凍室77L)	1	1500	450	800			φ30	40									0.256		
33	冷蔵ディスプレイケース	KD-90D1		1	932	390	770													0.165		
34	引出付キャビネットテーブル			1	600	455	800															
35	スプレッター			1	600	100	200															
36	スプレッター			1	900	100	200															
37	スプレッター			1	430	100	200															
38	天板			1	1005	700	40															
39	天板			1	1505	455	40															
40	天板			1	1205	605	40															
合計																62.64	3.942				17.834	

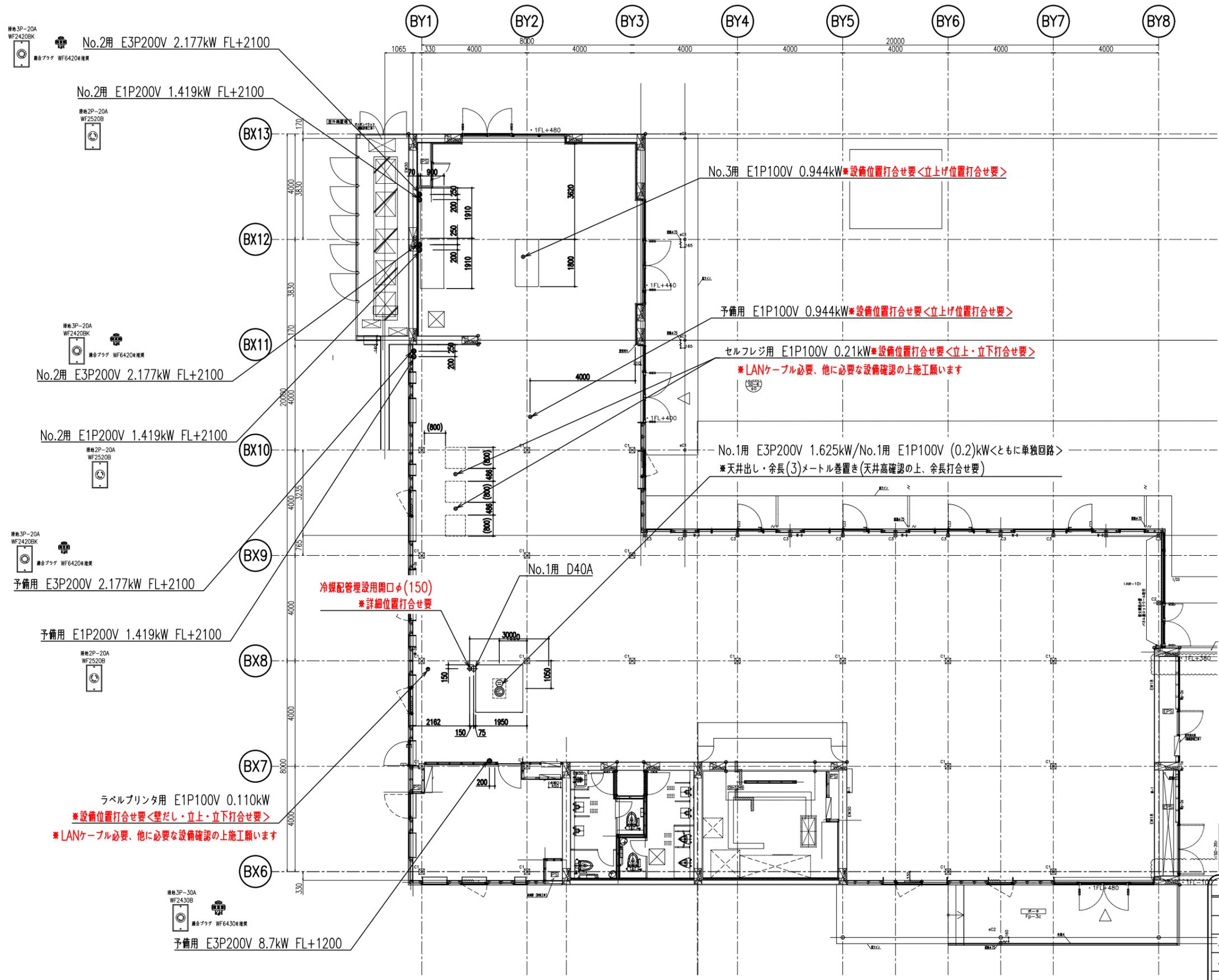
☆下記の各機器には記載の消耗品・備品が付属していません。数量等打合せの上お見積りが必要です。

- | | | | |
|-------------|-------------------|---------|-----------------|
| <食器洗浄機> | <スチームコンベクションオープン> | <消毒保管庫> | <ドローワー形冷蔵庫・冷凍庫> |
| ○洗浄機用洗剤・リンス | ○各種ホテルパン | ○保管庫用カゴ | ○各種ホテルパン |
| ○洗浄機用各種ラック | | | |

- 厨房工事範囲:
- 上記リスト記載機器(一部別途品・見積除外品は除く)の搬入・据付及び水平レベル出しまでと下記に例を記載する付帯工事一切に関しては別途工事にてご手配お願いいたします。
- | | | |
|-----------------------------|----------------------------|--------------|
| ○給水・給湯・排水・ガス・電気の一次側・二次側接続工事 | ○陶器製手洗器の支給及び取付工事 | ○吊ボルト工事 |
| ○カランの支給及び取付工事 | ○削溝・グリストラップの支給及び施工工事 | ○棚取付壁面下地補強工事 |
| ○厨房用給湯設備の支給及び取付工事 | ○フード・ダクト・グリスフィルターの支給及び取付工事 | |

フード欄表記 GF・・・グリスフィルター HS・・・天井扇

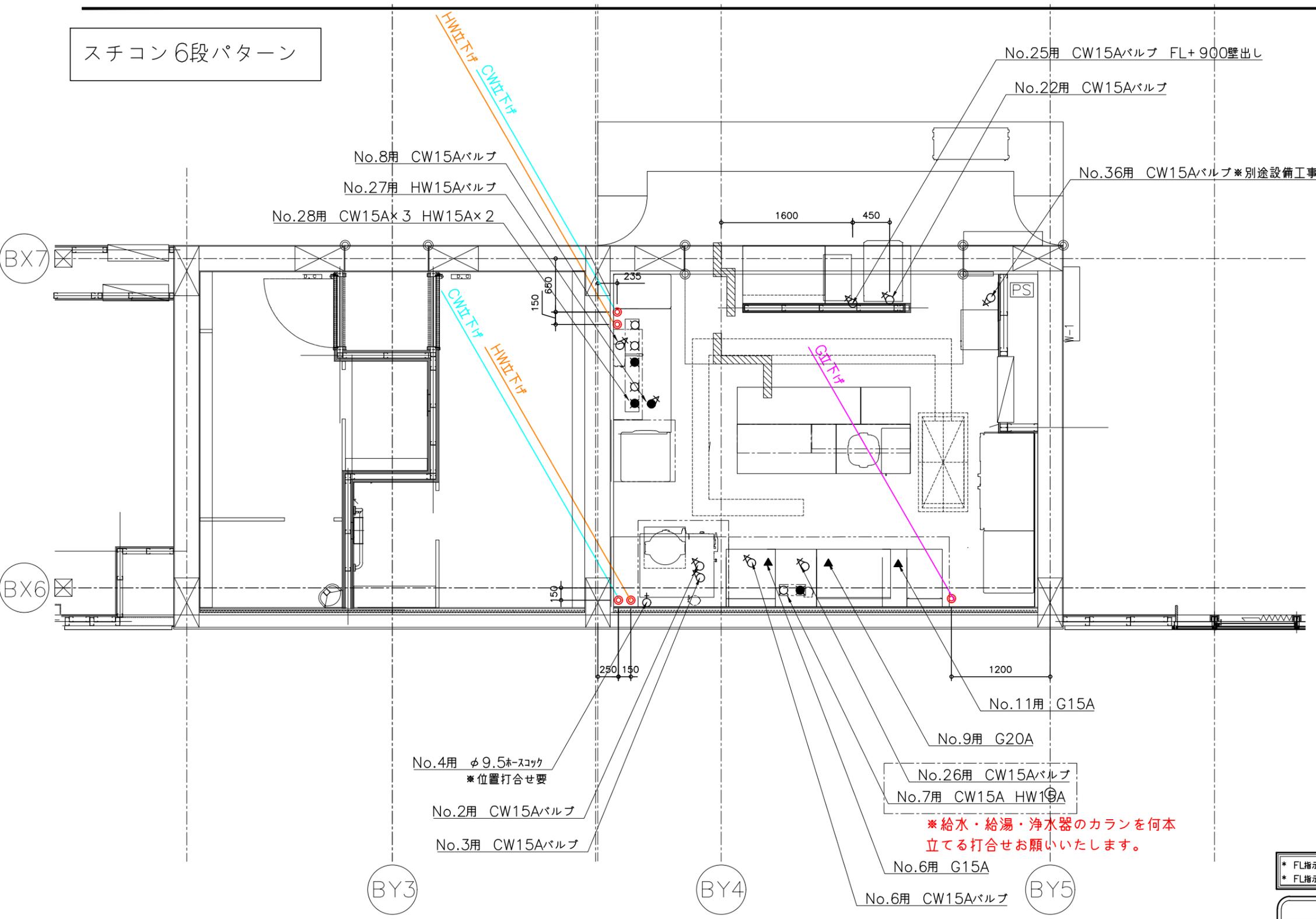
物件名称	京都府井手町ふれあいセンター	
図面名称	厨房機器リスト表<厨房図面>	縮尺



* FL指示は厨房FLよりとする。
 * FL指示無きものは、厨房FL+50とする

○	給水(カタン)	♂	ガス(ホースコック付)	Ⓜ	単相100V(壁埋込み)
●	給湯(カタン)	▲	ガス(立上り)	Ⓜ	単相100V(立上り/立下り)
○	給水(バルブ付)	■	冷却水(入口)	Ⓜ	単相200V(壁埋込み)
●	給湯(バルブ付)	□	冷却水(出口)	Ⓜ	単相200V(立上り)
⊕	排水	Ⓜ	分電盤	Ⓜ	3相200V(壁埋込み)
		Ⓜ	開閉器(3相)	Ⓜ	3相200V(立上り)

スチコン6段パターン



*給水・給湯・浄水器のカランを何本立てる打合せをお願いいたします。

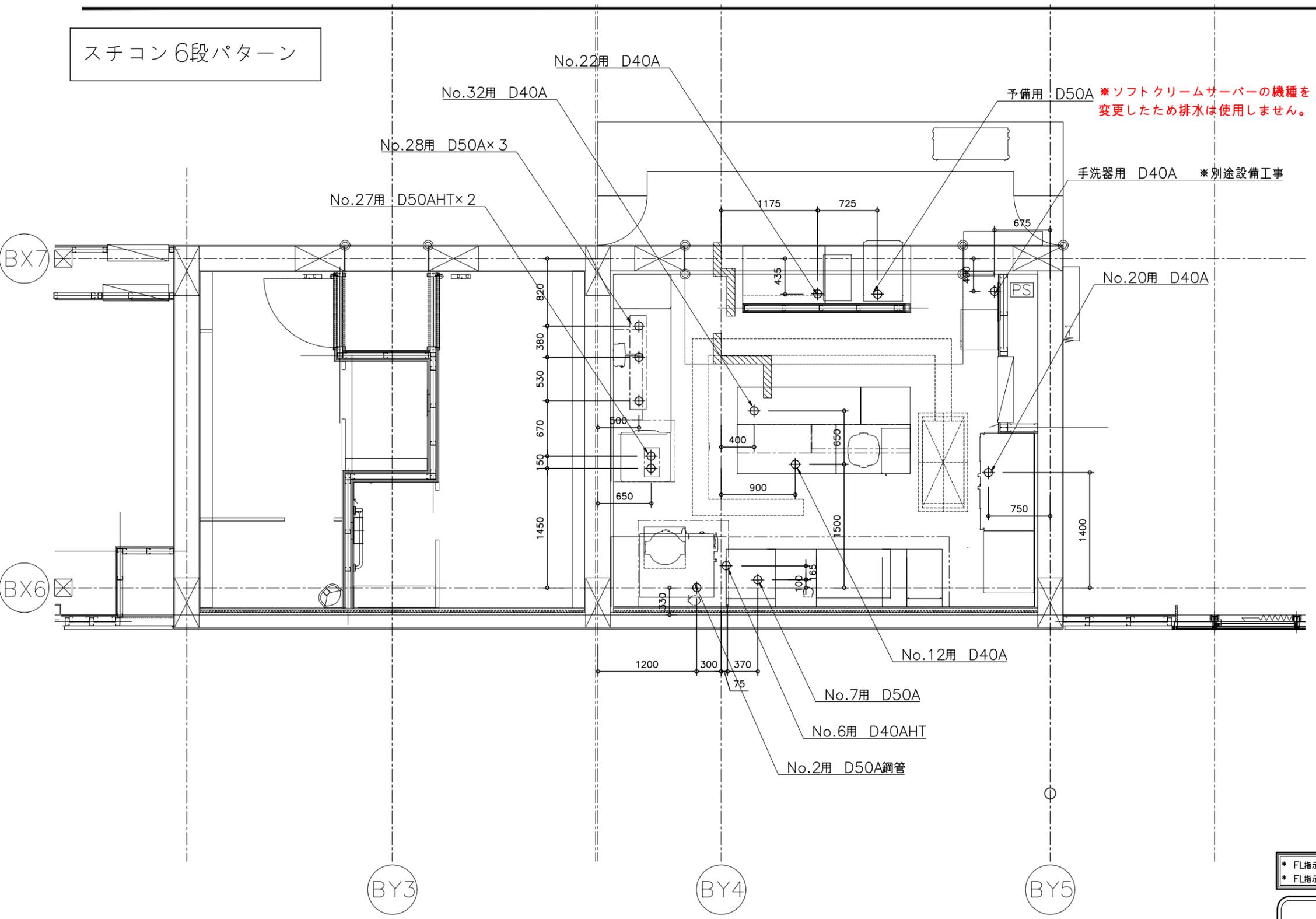
* FL指示は厨房FLよりとする。
* FL指示無きものは、厨房FL+50とする

○	給水(カラン)	♂	ガス(ホースコック付)	Ⓜ	単相100V(壁埋込み)
●	給湯(カラン)	▲	ガス(立上り)	Ⓜ	単相100V(立上り)
○	給水(バルブ付)	■	冷却水(入口)	Ⓜ	単相200V(壁埋込み)
○	給湯(バルブ付)	□	冷却水(出口)	Ⓜ	単相200V(立上り)
⊕	排水	Ⓜ	分電盤	Ⓜ	3相200V(壁埋込み)
		Ⓜ	開閉器(3相)	Ⓜ	3相200V(立上り)

*設備図面(給排水・ガス・電気)は千葉学建築計画事務所からいただいた図面を元に位置を出してます。

物件名称	
図面名称	厨房機器設備図(給水給湯ガス)
縮尺	1/50

スチコン6段パターン

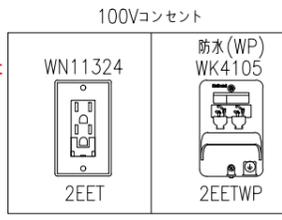
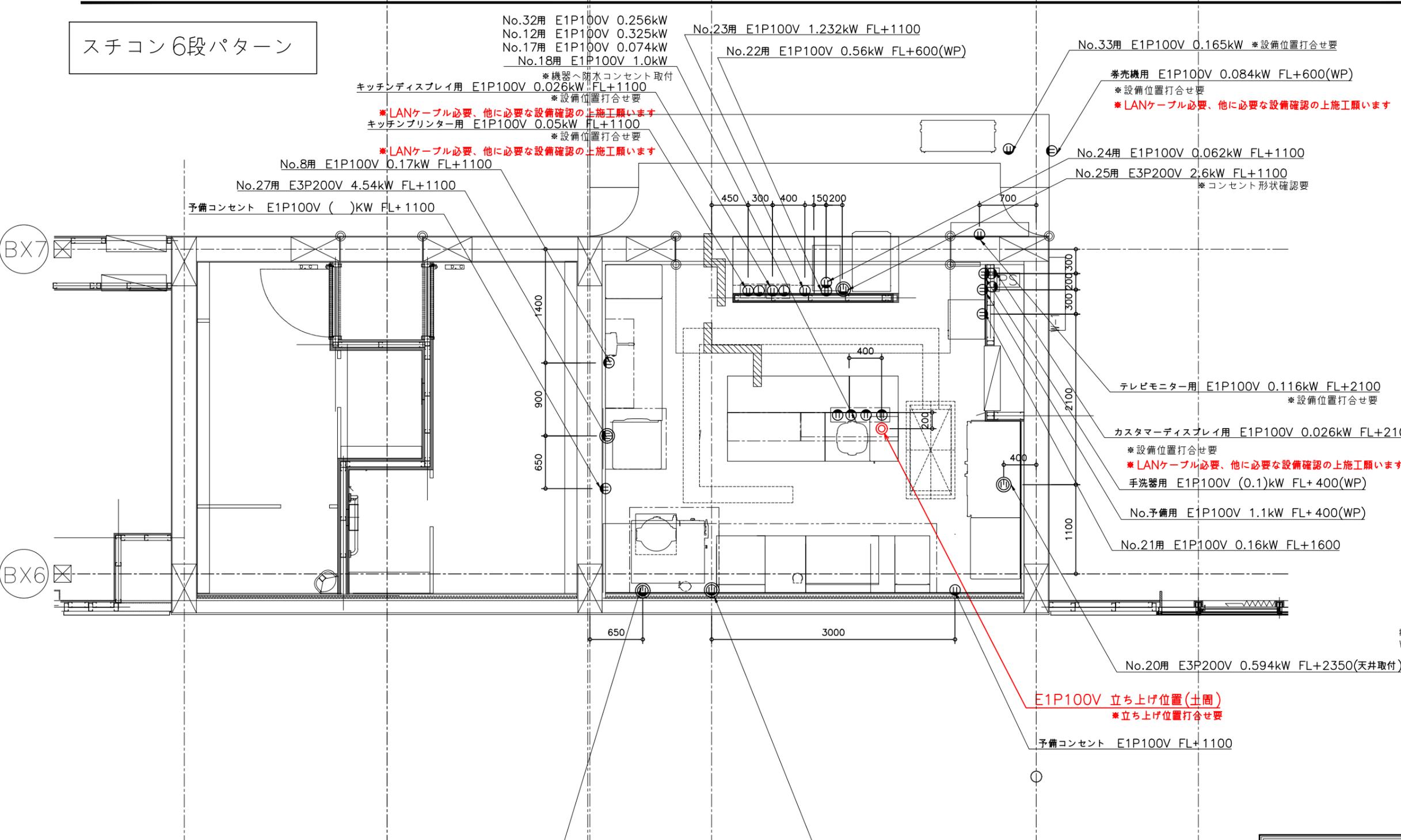


* FL指示は厨房FLよりとする。
* FL指示なきものは、厨房FL+50とする

○	給水(カラン)	♂	ガス(ホースコック付)	Ⓜ	単相100V(壁埋込み)
●	給湯(カラン)	▲	ガス(立上り)	Ⓜ	単相100V(立上り)
○	給水(バルブ付)	■	冷却水(入口)	Ⓜ	単相200V(壁埋込み)
●	給湯(バルブ付)	□	冷却水(出口)	Ⓜ	単相200V(立上り)
⊕	排水	▣	分電盤	Ⓜ	3相200V(壁埋込み)
		Ⓜ	開閉器(3相)	Ⓜ	3相200V(立上り)

*設備図面(給排水・ガス・電気)は千葉学建築計画事務所からいただいた図面を元に位置を出してます。

スチコン6段パターン

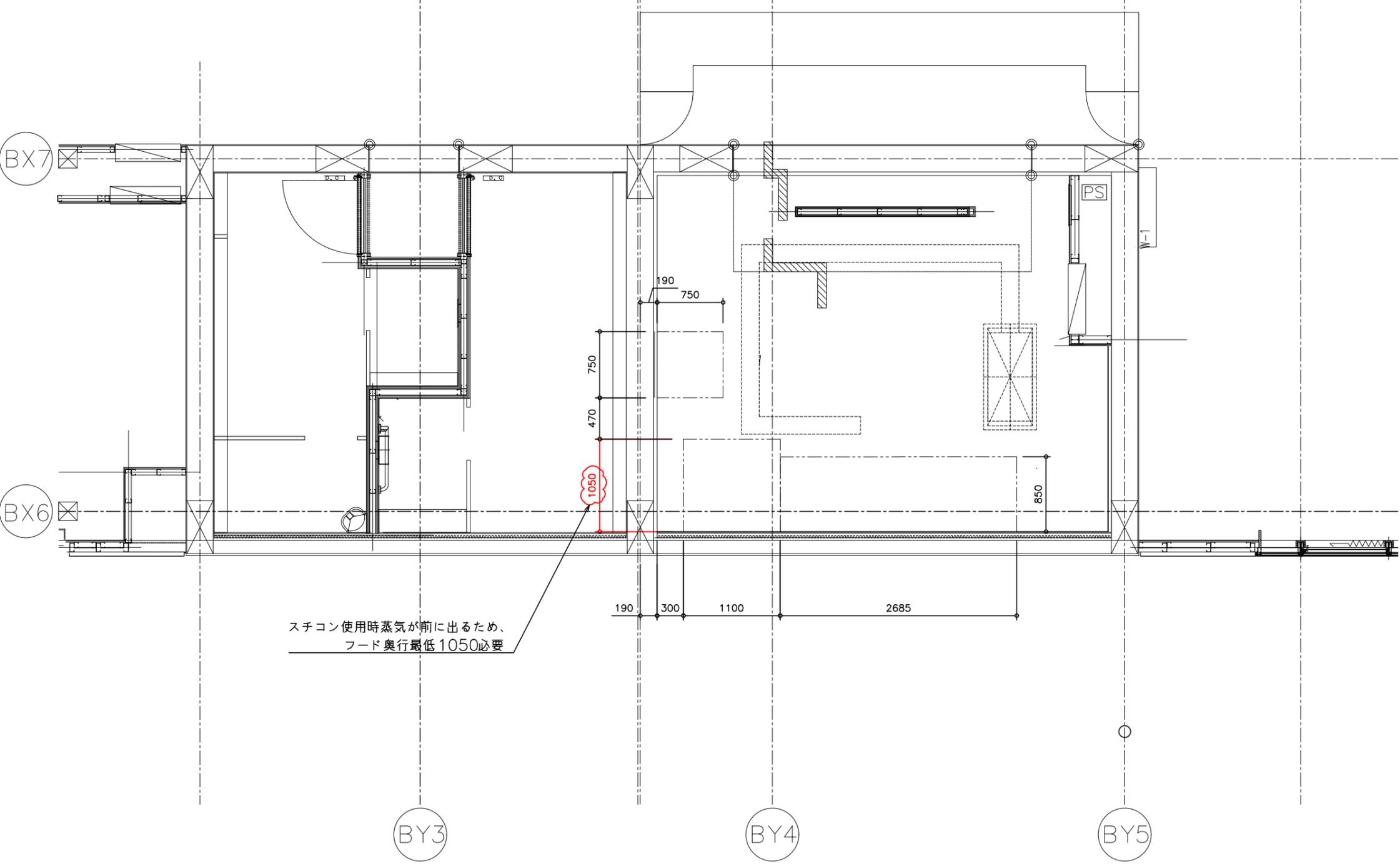


* FL指示は厨房FLよりとする。
* FL指示無きものは、厨房FL+50とする

○	給水(カラン)	♂	ガス(ホースソケット付)	Ⓜ	単相100V(壁埋込み)
●	給湯(カラン)	▲	ガス(立上り)	Ⓜ	単相100V(立上り)
○	給水(バルブ付)	■	冷却水(入口)	Ⓜ	単相200V(壁埋込み)
○	給湯(バルブ付)	□	冷却水(出口)	Ⓜ	単相200V(立上り)
⊕	排水	Ⓜ	分電盤	Ⓜ	3相200V(壁埋込み)
		Ⓜ	開閉器(3相)	Ⓜ	3相200V(立上り)

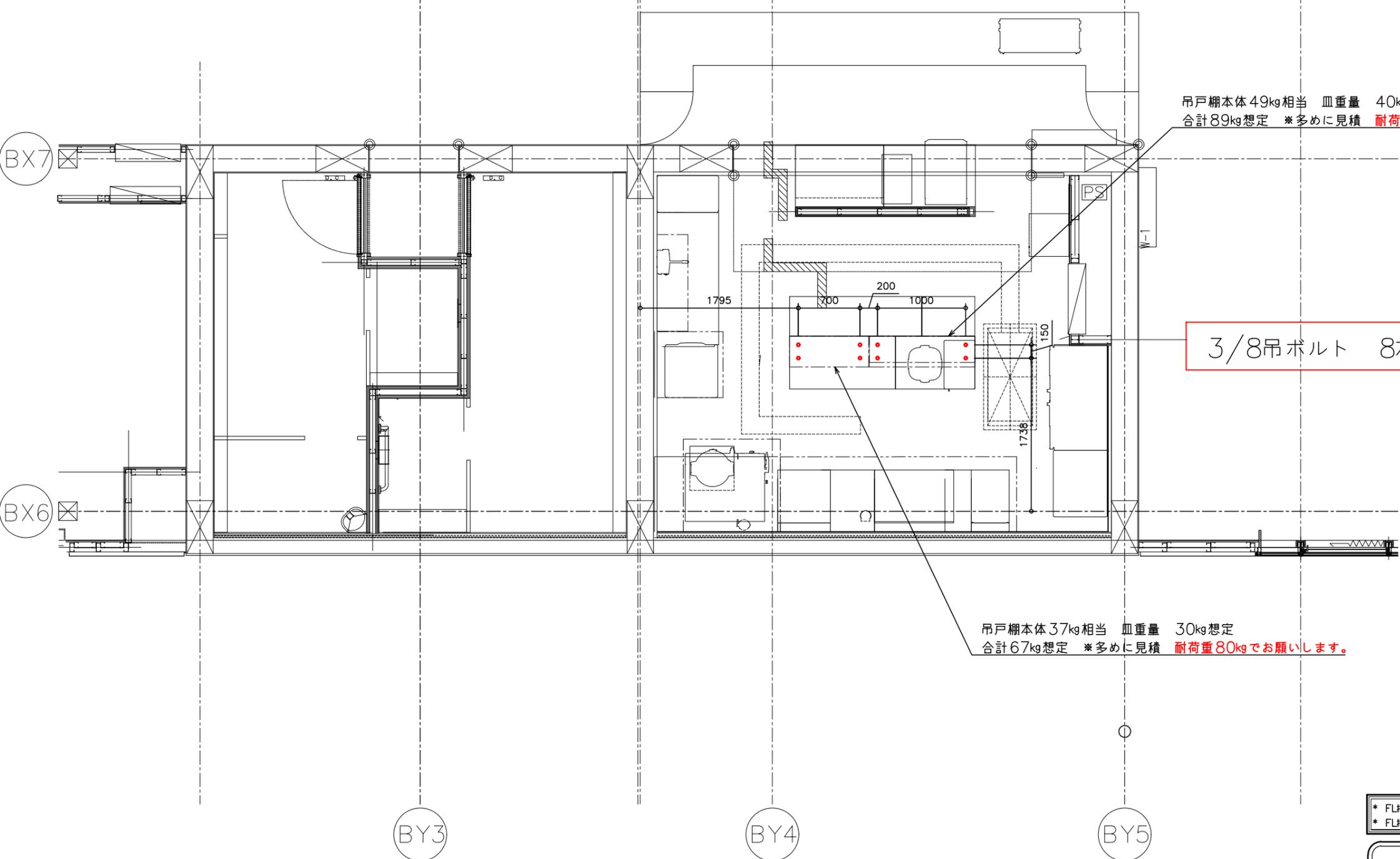
*設備図面(給排水・ガス・電気)は千葉学建築計画事務所からいただいた図面を元に位置を出してます。

スチコン6段パターン



スチコン使用时蒸気が前に出るため、
フード奥行最低1050必要

スチコン6段パターン



吊戸棚本体49kg相当 皿重量 40kg想定
合計89kg想定 ※多めに見積 **耐荷重100kg**をお願いします。

3/8吊ボルト 8本<建築工事>

吊戸棚本体37kg相当 皿重量 30kg想定
合計67kg想定 ※多めに見積 **耐荷重80kg**をお願いします。

* FL指示は厨房FLよりとする。
* FL指示なきものは、厨房FL+50とする

○	給水(カラン)	♂	ガス(ホースコック付)	Ⓜ	単相100V(壁埋込み)
●	給湯(カラン)	▲	ガス(立上り)	Ⓜ	単相100V(立上り)
○	給水(バルブ付)	■	冷却水(入口)	Ⓜ	単相200V(壁埋込み)
●	給湯(バルブ付)	□	冷却水(出口)	Ⓜ	単相200V(立上り)
⊕	排水	▣	分電盤	Ⓜ	3相200V(壁埋込み)
		Ⓜ	開閉器(3相)	Ⓜ	3相200V(立上り)

※設備図面(給排水・ガス・電気)は千葉学建築計画事務所からいただいた図面を元に位置を出してます。

				物件名称
				図面名称
				縮尺
				1/50