

| No. | 品名 | MODEL | 台数 | 寸法(mm) | | | 配管接続口径(A) | | | ガス(kW) | | 電気(kW) | | | 備考 |
|-----|-----------------|-----------------|----|--------|-----|------|-----------|------|------|--------|-----|--------|--------|--------|-------------------------------|
| | | | | 間口 | 奥行 | 高さ | 給水 | 給湯 | 排水 | 口径(A) | 消費量 | 1φ100V | 1φ200V | 3φ200V | |
| 1 | デジタル台秤 | HV-200KGV-K | 1 | 390 | 712 | 773 | | | | | | 0.01 | | | 秤量150kg 検定付 |
| 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 一槽シンク | (TX-1S-45) | 1 | 450 | 600 | 800 | 15 | 15 | 50 | | | | | | |
| 4 | 引出付作業台 | TX-WT-60DNB | 1 | 600 | 600 | 800 | | | | | | | | | 引出1ヶ |
| 5 | エレファントシェルフ | N-TES-19-6115C | 2 | 1515 | 610 | 1930 | | | | | | | | | 棚4段 |
| 6 | 冷凍冷蔵庫 | HRF-120AF3 | 1 | 1200 | 650 | 1910 | | | 40 | | | | 0.64 | | R:383リットル F:383リットル |
| 7 | バススルー冷蔵庫 | (HR-90CA-4G4G) | 1 | 900 | 850 | 1910 | | | 40 | | | 0.40 | | | 803リットル |
| 8 | バススルー冷蔵庫 | (HF-90CA3-4D4D) | 1 | 900 | 850 | 1910 | | | 40 | | | | 0.66 | | 803リットル |
| 9 | 乾燥機付き包丁まな板殺菌庫 | TNS-6050SF | 1 | 600 | 500 | 1200 | | | 25 | | | 0.29 | | | 包丁20本 まな板5枚 |
| 10 | 電解水生成装置 | ROX-15WC | 1 | 350 | 174 | 340 | 15G.V | | | | | 0.17 | | | 1.5リットル/mini |
| 11 | 二槽シンク | (TX-2S-100) | 1 | 1000 | 600 | 800 | 15x2 | 15x2 | 50x2 | | | | | | |
| 12 | 引出付調理台 | TX-WCT-150D | 1 | 1500 | 600 | 800 | | | | | | | | | 引出3ヶ |
| 13 | 一槽シンク | TX-1S-90NB | 1 | 900 | 600 | 800 | 15 | 15 | 50 | | | | | | |
| 14 | 調理台 | (TX-WCT-150BW) | 1 | 1500 | 900 | 800 | | | | | | | | | 両面仕様 中棚1段 コンセントBOX取付【別途工事】 |
| 15 | バスボックス | | 1 | 670 | 850 | 1920 | | | | | | | | | 中棚2段 |
| 16 | バススルー冷蔵庫 | (HR-120CA-4G4G) | 1 | 1200 | 850 | 1910 | | | 40 | | | 0.48 | | | 1117リットル |
| 17 | 乾燥機付き包丁まな板殺菌庫 | TNS-6050SF | 1 | 600 | 500 | 1200 | | | 25 | | | 0.29 | | | 包丁20本 まな板5枚 |
| 18 | 検食用冷凍ストッカー | VF-K120X | 2 | 460 | 585 | 1110 | | | | | | 0.22x2 | | | 6.8リットルX7段 |
| 19 | 冷凍冷蔵庫 | HRF-90AF3 | 1 | 900 | 800 | 1910 | | | 40 | | | | 0.40 | | R:350リットル F:350リットル |
| 20 | 電気式機器消毒保管庫(片面式) | | 1 | 580 | 800 | 1900 | | | 25 | | | | 4.40 | | |
| 21 | 一槽シンク | (TX-1S-75A) | 1 | 750 | 750 | 800 | 15 | 15 | 50 | | | | | | |
| 22 | ガス立体炊飯器 | TGRC-A2DTC | 1 | 815 | 760 | 1260 | | | | 25 | 22 | 0.05 | | | 1.4~7kgX2段、涼厨 |
| 23 | スチームコンベクションオープン | TESC-10DR | 1 | 860 | 790 | 1030 | 15G.V | | 40 | | | | | 19.00 | GF 軟水器付、1/1ホテルバン10段 |
| 24 | スチコン専用架台 | TSCO-BC101NR | 1 | 860 | 660 | 700 | | | | | | | | | |
| 25 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 26 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 27 | ガス回転釜 | KGS-15 | 1 | 1340 | 815 | 780 | 15 | 15 | ピット | 20 | 28 | | | | GF 80リットル |
| 28 | エレファントシェルフ | N-TES-19-4612C | 1 | 1209 | 460 | 1930 | | | | | | | | | 棚4段 |
| 29 | ライスマニ | RM-401AG | 1 | 600 | 630 | 1785 | 15G.V | | 50 | | | 0.59 | | | 1~7.5リットル |
| 30 | 二槽シンク | TX-2S-150ANB | 1 | 1500 | 750 | 800 | 15x2 | 15x2 | 50x2 | | | | | | |
| 31 | 作業台 | | 1 | 300 | 750 | 800 | | | | | | | | | |
| 32 | IHコンロ | TIH-S555NA | 1 | 1200 | 750 | 800 | | | | | | | 5.00x3 | GF | |
| 33 | 作業台 | | 1 | 300 | 750 | 800 | | | | | | | | | |
| 34 | スタンダード・ガスフライヤー | TGFL-45C | 1 | 450 | 600 | 800 | | | | 15 | 10 | | | | GF 油量18リットル、涼厨 |
| 35 | スプレッタープレート | | 1 | 450 | 150 | 400 | | | | | | | | | |
| 36 | 引出付調理台 | TX-WCT-120ADNB | 1 | 1200 | 750 | 800 | | | | | | | | | 引出2ヶ |
| 37 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 38 | 予備コンセント | | 1 | | | | | | | | | 1.50 | | | 【別途工事】 |
| 39 | 調理台 | TX-WCT-90ANB | 1 | 900 | 750 | 800 | | | | | | | | | 中棚1段 |
| 40 | 調理台 | TX-WCT-120NB | 1 | 1200 | 600 | 800 | | | | | | | | | 中棚1段 |

| No. | 品名 | MODEL | 台数 | 寸法(mm) | | | 配管接続口径(A) | | | ガス(kW) | | 電気(kW) | | | 備考 |
|-----|-----------------|----------------|----|--------|-------|------|-----------|---------|-------|--------|-----|--------|--------|--------|--------------------------|
| | | | | 間口 | 奥行 | 高さ | 給水 | 給湯 | 排水 | 口径(A) | 消費量 | 1φ100V | 1φ200V | 3φ200V | |
| 41 | 引出付調理台 | TX-WCT-120DNB | 1 | 1200 | 600 | 800 | | | | | | | | | 引出2ヶ |
| 42 | 冷蔵コールドテーブル | RT-120SNG | 1 | 1200 | 600 | 800 | | | 40 | | | 0.33 | | | 243リットル |
| 43 | 移動台 | | 2 | 600 | 450 | 800 | | | | | | | | | |
| 44 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 45 | 浸漬槽 | | 1 | 1800 | 750 | 800 | 15 | 15 | 50 | | | | | | |
| 46 | フライトコンベア型食器洗浄機 | (TDWF-27L) | 1 | 2700 | 930 | 1400 | 20G.Vx2 | 50.40x3 | 銅管 | | | | | 4.95 | 4000枚/h プースター上置き仕様 |
| 47 | ラインポンプ | TLP-25 | 1 | 280 | 216 | 389 | | | | | | | | 0.25 | |
| 48 | 電気式プースター | TEB-40L | 1 | 870 | 660 | 650 | 20G.V | 40 | 銅管 | | | | | 39.60 | 110リットル |
| 49 | 水切台 | | 1 | 1800 | (850) | 800 | | | 40 | | | | | | |
| 50 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 51 | 電気式食器消毒保管庫(両面式) | NHE-30BW | 1 | 1340 | 950 | 1900 | | | 25 | | | | | 10.50 | カゴ収納数30個 |
| 52 | 温冷冷蔵車 | MOG28RMC | 4 | 1520 | 770 | 1476 | | | | | | | | 1.66x4 | 28膳 |
| 53 | ネスティングトレイカート | (NTCX28AV2) | 4 | 615 | 1540 | 1294 | | | | | | | | | 28膳、トレイサイズ確認・要 |
| 54 | 野菜スライサー | CL-50E | 1 | 380 | 310 | 595 | | | | | | 0.90 | | | |
| 55 | エレファントシェルフ | N-TES-19-4610C | 1 | 1059 | 460 | 1930 | | | | | | | | | 棚4段 |
| 56 | 冷蔵庫 | HR-120AT3 | 1 | 1200 | 650 | 1910 | | | 40 | | | | | 0.28 | 819リットル |
| 57 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 58 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 59 | 冷蔵コールドテーブル | RT-120SDG | 1 | 1200 | 750 | 800 | | | 40 | | | 0.33 | | | 319リットル |
| 60 | モービルシンク | | 2 | 750 | 750 | 800 | | | ピットx2 | | | | | | |
| 61 | IHコンロ | TIH-S55NA | 1 | 900 | 750 | 800 | | | | | | | | 5.00x2 | GF |
| 62 | 全自動軟水器 | RP-03D | 1 | 220 | 456 | 427 | 15G.V | 150UT | 40 | | | 0.01 | | | |
| 63 | 全自動軟水器架台 | | 1 | 225 | 415 | 200 | | | | | | | | | |
| 64 | 平棚 | | 1 | 1050 | 400 | 一段 | | | | | | | | | |
| 65 | 予備コンセント | | 1 | | | | | | | | | 1.50 | | | 【別途工事】 |
| 66 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 67 | 戸棚 | TX-CB-150 | 1 | 1500 | 600 | 1800 | | | | | | | | | 中棚2段 |
| 68 | 調理台 | (TX-WCT-120NB) | 1 | 1200 | 600 | 800 | | | | | | | | | 中棚1段 コンセントBOX取付【別途工事】 |
| 69 | 予備コンセント | | 1 | | | | | | | | | 0.50 | | | |
| | 総合設備容量 | | | | | | | | | | | 60 | 7.29 | 012.32 | |

⚠ 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・二次側配管工事・給湯器・水栓・倒流・グリストラップ・手洗器・吊ボルト工事・壁下地補強 本図面上でトラン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「銅管」、80℃以下の機能製品には「耐熱管」と表記してあります。 | 設備シンボル凡例 | | | | 設計 | 縮尺 | 現場名 | 図番 | | | | |
| 特記 | 2016/01/08 平面図修正C KUWA | 2016/06/24 平面図修正F KUWA | 2018/09/12 平面図修正I 巻口 | 2019/01/28 平面図修正L 巻口 | 給水 | ▲ ガス | 1φ100V | 排気フード | 桑原 | 1/60 (A3) | 国保小見川総合病院建設工事 | 2 | |
| | 2016/02/08 平面図修正D KUWA | 2016/10/28 平面図修正G 桑原 | 2018/09/25 平面図修正J 巻口 | 2019/06/04 平面図修正M 巻口 | 給湯 | ○+ ガスホース | 1φ200V | 換気扇 | 製図 | 営業 | 名称 | 最終更新日 | 作成日 |
| | 2016/06/06 平面図修正E KUWA | 2018/09/07 平面図修正H 巻口 | 2018/10/04 平面図修正K 巻口 | 2019/09/03 竣工図Z 巻口 | 排水 | ●● 冷却水 | 3φ200V | 天井(HS) | 桑原 | 岡田 | 厨房器具表 | 2018/09/12 | 2015/11/10 |
| | | | | | 床排水 | □ 蒸気 | | | | | | | |

