



厨房機器配置図 S=1/30

No.	品名	台数	寸法 (mm)			配管口径 (A)				都市ガス		電気 (60Hz, kW)			電源容量 (kVA)			フイード	備考
			W	D	H	給水	給湯	排水		口径 A	kW	単相100V	単相200V	三相200V	単相100V	単相200V	三相200V		
								機器側	設備側										
																			北沢産業㈱
1	冷凍冷蔵庫	1	1460	650	1950			40	40			0.65					0.76		〃
2	移動テーブル	1	600	450	800														〃
3	野菜調理器	1	360	645	465							0.2							〃
4	二槽シンク	1	1200	750	900	15×2	15×2	50×2	50×2										〃
5	一槽シンク	1	700	600	900	15	15	50	50										〃
6	包丁まな板殺菌庫	1	500	600	900							0.02							〃
7	テーブル形冷蔵庫	1	1200	600	900			40	40			0.244			0.52				〃
8	オーバースェルフ	1	1200	400	2段														〃
9	電子レンジ	1	510	360	306							1.26							〃
10	コンベクションオープン専用架台	1	855	675	800														〃
11	コンベクションオープン	1	890	825	810	GV20		50	HT40					9.5				要	〃
12	ガス回転釜	1	921	715	770	15	15		ビット	20	18							要	〃
13	ガステーブル	1	1200	750	850					25	52.3							要	〃
14	コンロテーブル	1	450	750	500														〃
15	鋳物コンロ	1	416	614	175					15	23.3							要	〃
16	炊飯テーブル	1	650	750	650														〃
17	炊飯台車	1	450	450	95														〃
18	炊飯器	2	525	481	434					φ13×2	11×2							要	〃
19	キャビネットテーブル	2	1200	600	900														〃
20	オーバースェルフ	1	1200	400	2段														〃
21	移動カート	2	762	457	1040														〃
22	配膳車	2	900	650	800														〃
23	食器消毒保管庫	1	1340	550	1920			40	HT40					6.75			9.0		〃
24	クリーンテーブル	1	750	700	900														〃
25	食器洗浄機	1	670	615	1480		GV15	50HT×2	HT40×2					9.9			6.2	要	〃
26	ソイルドテーブル	1	1200	700	900	15	15	50	50										〃
27	パイプシェルフ	1	1100	300	1段														〃
28	一槽シンク	1	1200	600	800	15		50	50										〃
29	ガスフライヤー (別途)							15											一

※上記の各設備項目は各機器1台あたりの値を示します。

工 事 名	宇米原保育所建替工事(機械)
図 種	厨房機器配置図
宿 尺	A 1:1/30 A 3:1/60
工 期	平成23年9月26日～平成24年10月31日
施工業者	尚平工業㈱・㈱名建産業共同企業体
図面番号	M-13