

厨房器具表

No.	品名	MODEL	台数	寸法(規格)mm			配管接続(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	自動台秤	BSC-102P	1	()	()	()						0.5			
2	引出付作業台	TX-WT-645DNB	1	600	450	800									引出1ヶ
3	エレファントシェルフ	N-TES-19-4610C	1	1059	460	1930									棚4段
4	エレファントSUカート	S3U3-6110	2	1059	610	1040									棚3段
5	冷蔵庫	IRD-180RM3	1	1790	800	1950			40		0.48				1669リットル
6	冷蔵庫	IRD-186FMD3	1	1790	800	1950			40				0.91		1661リットル
7	冷蔵庫(後食用)	URN-062FM3	1	610	650	1950			40		0.31				389リットル
8	エレファントシェルフ	N-TES-19-6112C	1	1209	610	1930									棚4段
9	パンラック	TX-PR-120(改)	1	(1150)	600	1800									
10	卓上野菜調理機	VC-4(1)	1	360	645	465					0.20				
11	移動受け台	TX-MT-90(改)	1	450	450	500									
12	作業台	TX-WT-60A(改)	1	600	750	800									三方持
13	乾燥機付き包丁まな板収納庫	TNS-30SF	1	300	450	1565			40		0.27				包丁8本 まな板4枚
14	二層シンク	TX-2S-120A(改)	1	1200	750	800	15x2	15	50x2						304仕様
15	作業台	TX-WT-90A(改)	1	(1060)	750	800									
16	FECクリーン水生成装置	FEC-10H	1	300	315	324	15 G.V		40		0.40				タンク20L
17	作業台	TX-WT-60A(改)	1	750	750	800									304仕様
18	パイプ棚	TX-P-150(改)	1	1650	300										
19	一層シンク	TX-1S-90A(改)	1	900	750	800	15	15	50						304仕様
20	バススルー冷蔵庫	PRD-120RM3-G	1	1200	840	1950			40		0.56				1125リットル
21	冷蔵庫	URN-150RM3	1	1490	650	1950			40		0.46				1067リットル
22	ガスコンロ IHコンロ	FGP-TIH-SSN/123P	1	1200	600	800				20	50				(GF)
23	乾燥機付き包丁まな板収納庫	TNS-30SF	1	870	600	800				15x2	20				(GF) 油漬18リットルX2、法研
24	コールドテーブル冷蔵庫	YRC-120RM	2	1200	600	800			40x2		0.23x2				239リットル
25	乾燥機付き包丁まな板収納庫	TNS-30SF	1	900	600	800			40		0.28				包丁16本 まな板6枚
26	二段棚	TX-W-120(改)	1	1200	300	800									
27	フードプロセッサ	DLC-NXJ2PG	1	221	315	435					0.48				4.2リットル
28	二層シンク	TX-2S-120	1	1200	600	800	15x2	15	50x2						
29	ガスコンロ IHコンロ	FGP-TIH-SSN/123P	1	815	758	1730				25	32.41	0.06			4.2~7kgX3段 法研
30	ライスミニ	RM-401A	1	600	630	1785	15 G.V		50		0.59				1.8~9リットル
31	欠番														
32	移動台	TX-MT-90(改)	1	600	600	800									
33	ガスコンロ 電気コンロ	FRK-ERK-151PPC	1	1465	1110	1030	15	15	ビット	20	41.9				(GF) 150リットル
34	プラスチック	QXF-012SFLV	1	840	880	1882			40				1.83		1/1ホテルパン12枚
35	スチームコンベクションオーブン	TSCO-EB1101CBL	1	840	730	1010	15 G.V		40 配管	15	31.4	0.75			(GF) 軟水器具、1/1ホテルパン10枚
36	スチコン専用架台	TSCO-BB101N	1	660	660	700									

厨房器具表

No.	品名	MODEL	台数	寸法(規格)mm			配管接続(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	
37	欠番														NV03-LO7D
38	電気温水器	IHS-6075AG	1	600	750	1800	15 G.V		40					3.20	ガラス扉
39	移動台	TX-MT-90(改)	2	450	450	800									
40	引出付調理台	TX-WCT-120DNB	1	1200	600	800									引出2ヶ
41	調理台	TX-WCT-150NB	1	1500	600	800									中棚1段
42	コールドテーブル冷蔵庫	YRC-150RM	1	1500	600	800			40			0.23			327リットル
43	作業台	TX-WT-120ANB(改)	1	(1350)	750	800									
44	調理台	TX-WCT-150ANB	1	1500	750	800									中棚1段
45	ジャー台	TX-WT-90ANB(改)	1	900	750	800									
46	スーパージャ(マイコン)	TH-CU080	1	364	315	377						0.21			8リットル
47	電子保温ジャー	THS-C80A	1	461	380	392						0.08			8リットル
48	作業台	TX-WT-60ANB	1	600	750	800									
49	トーストイック	TQ-1800H	1	470	580	422							4.6		
50	冷蔵庫	PRD-090RM(改)	1	1000	(750)	(1000)			40			0.5		2.4	
51	冷蔵庫	IHS-1245WAG(改)	1	1000	750	(1000)			40			0.5		3.2	
52	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
53	戸棚	TX-CB-120A(改)	1	(1200)	950	1800									中棚2段
54	移動台	TX-MT-90(改)	1	800	450	700									
55	木切台	TX-CL-90A(改)	1	1750	750	800			40						
56	ガスコンロ 電気コンロ	FR-58P-TEB-40	1	885	665	740	20 G.V	40 配管	15	61.6		0.05			65リットル LP/12 A/13A仕様25A仕様
57	ラインポンプ	32LPD6.25	1	280	253	332								0.25	
58	ネットコンベア型食器洗浄機	TOWN-19L(改)	1	1900	930	1250		20 G.Vx2	40 配管 ビット					4.95	2400枚/h、高さ変更
59	木切台	TX-CL-60A(改)	1	600	750	850			40						
60	シャワーシンク	TX-SS-180X(改)	1	1800	1000	850	20 15G.V	20	50 ビット						
61	下膳棚	TX-W-180(改)	1	1800	450	(800)									棚2段
62	屋外設置型ガス給湯器	[16号相当]	1				15 G.V	15		15	34.9	0.2			【設備工事】
63	屋外設置型ガス給湯器	[50号相当]	1				25 G.V	25		20	112	0.5			【設備工事】、洗浄機専用
64	保管庫用カゴ	TX-HG-39	20	390	360	200									
65	(チルディングパン)	FGC-TE-100TP	1	1360	930	945	15	15	ビット	20	39.5	0.02			(GF) 総容量100リットル
※ガス種は13Aにて算出しています。 ※予備電源は別途打合せ要。												総合ガス消費量		423.71 kw	
												総合電気容量 1φ100V		8.04 kw/h	
												総合電気容量 1φ200V		4.65 kw/h	
												総合電気容量 3φ200V		29.54 kw/h	
												総合蒸気消費量		0 kg/h	

△ 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。△ 手洗器・カラン及び二次側接続・機器～機器への渡り配管は、厨房工事に含まず。△ メスコンセントプレート・BOX取付まで設備工事とする。△ 平面図上の設備シンボル位置で施工しない事、必ず設備図参照して下さい。

