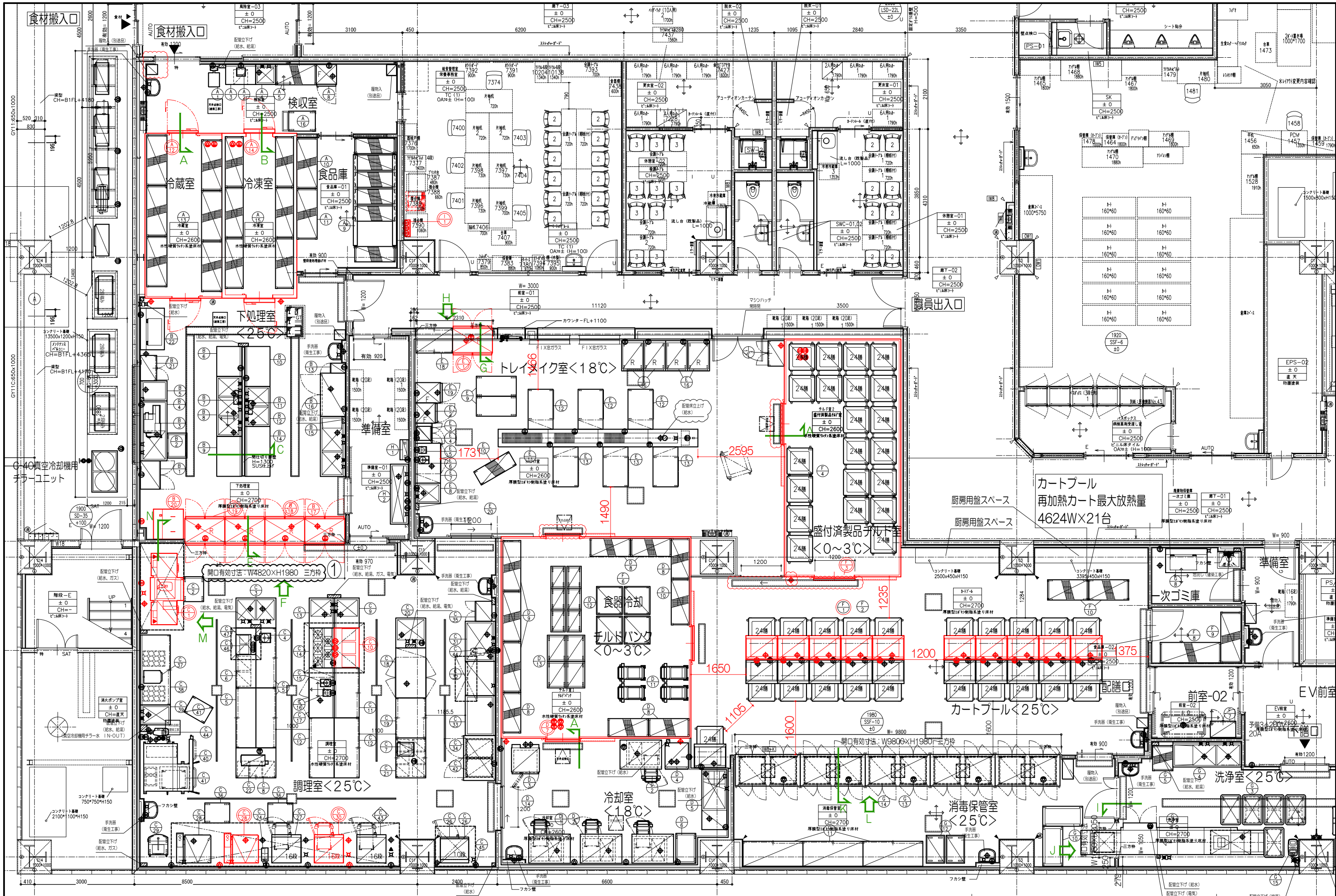
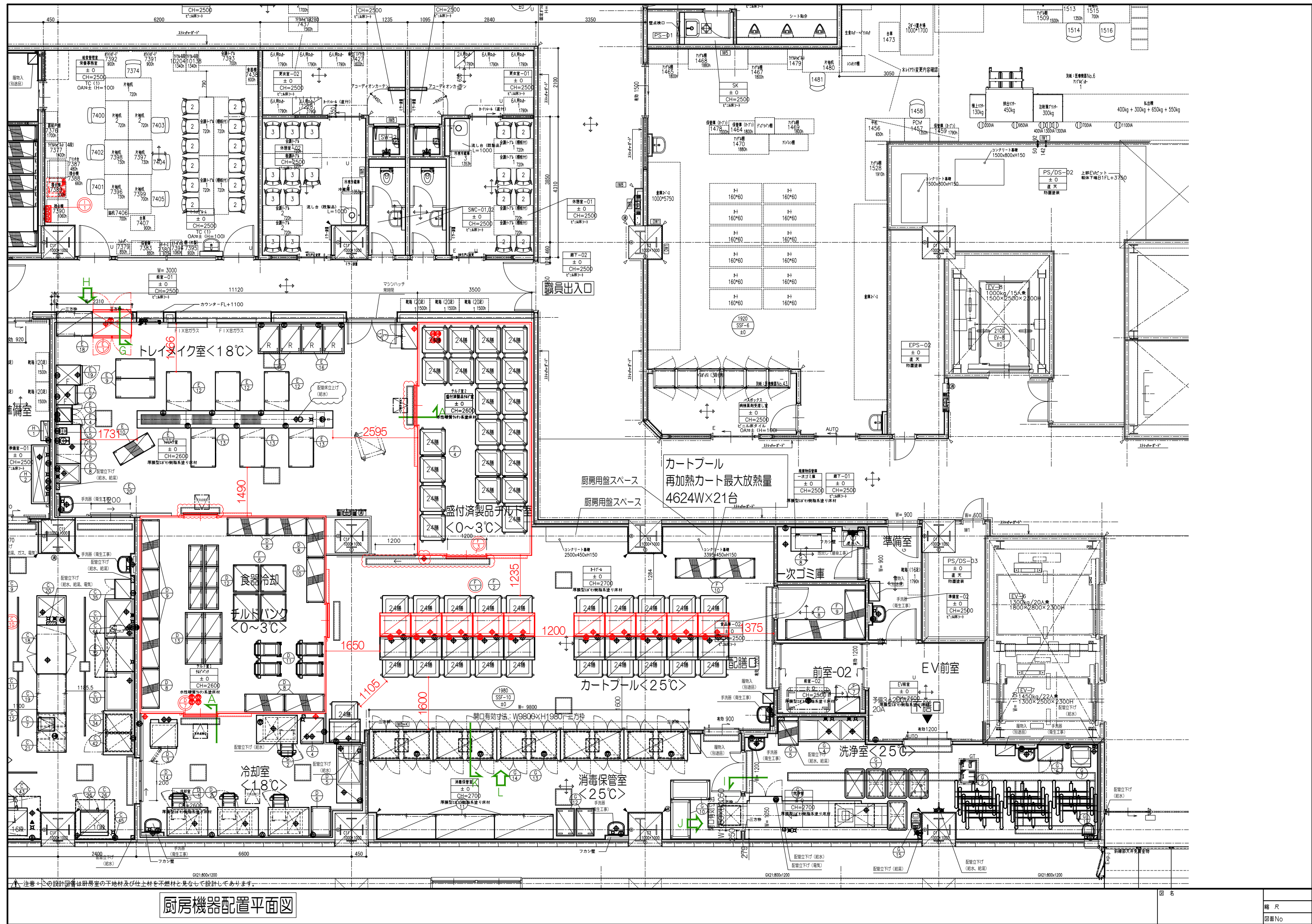




厨房機器配置平面図



厨房機器配置平面図

図名

縮尺

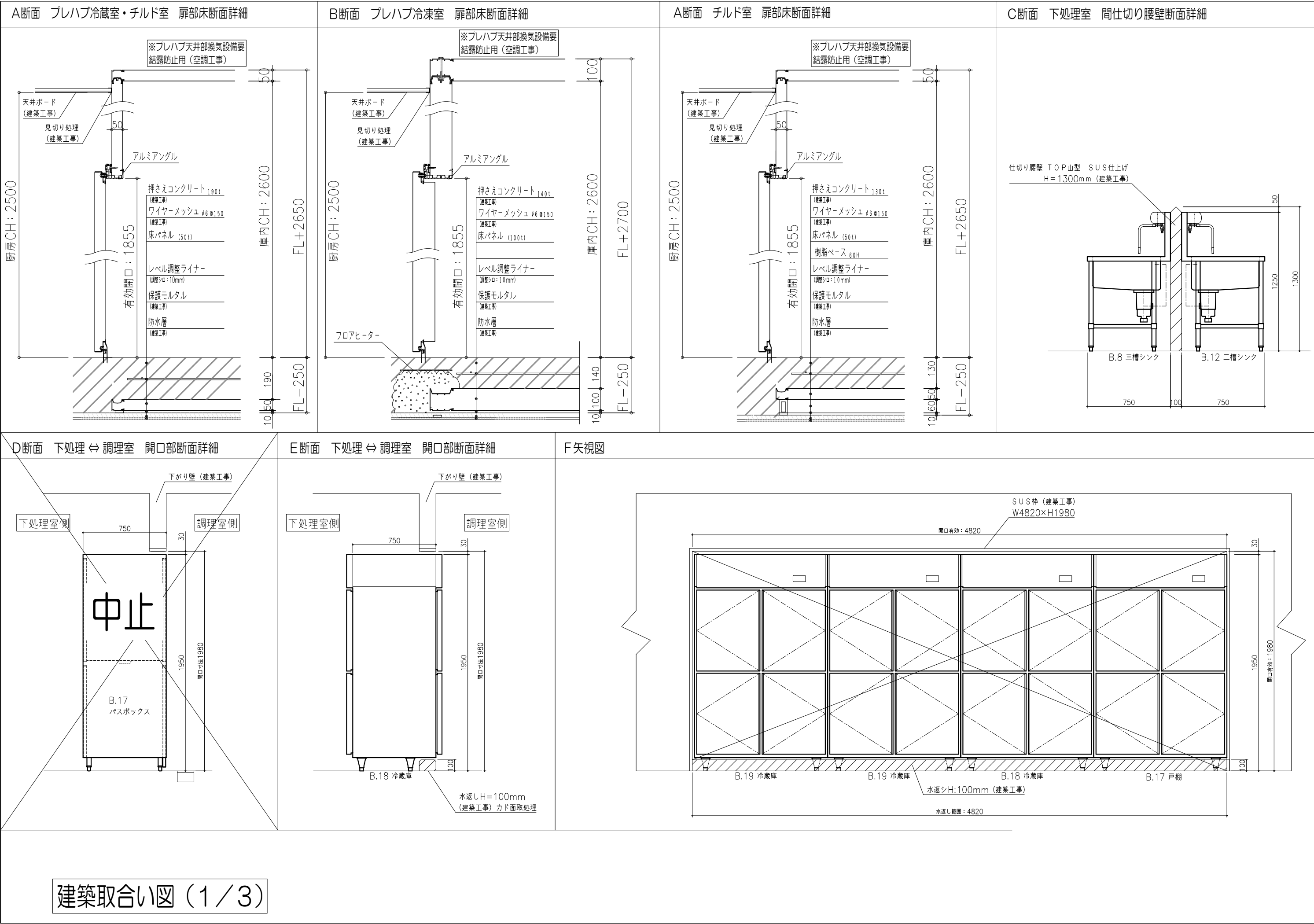
図面No

FMK-A001-A1

ゼンシン	No.	品名	MODEL	寸法(mm)			台数	配管口径(A)			ガス		蒸気			電気			冷却水()			フイード	備考	
				間口	奥行	高さ		給水	給湯	排水	口径(A)	消費熱量(kW) (kcal/h)	給気(A)	排気(A)	消費量(Kg/h)	1φ100V(kW)	1φ200V(kW)	3φ200V(kW)	入口径(A)	出口径(A)	消費量(L/h)			
A 機収室・ストレン	1	デジタル台はかり (検定付)	HV-60KC-K	330	621	771	1										0.1						60kg用	
	2	卓上デジタルはかり (検定付)	SJ-5000	265	250	106	1										0.1							
	3	引出し付台	FTD0960	900	600	850	1																	
	4	一槽シンク	FS0660	600	600	850	1	15	15	50														
	5	シェルフ (ベンチ4段) エレメンツ	ESU244872V4	1220	610	1830	1																NSF仕様	
	6	欠番																						
	7	欠番																						
	8	検査用冷凍庫	FRF6165JB-KS	610	650	1950	1			50							0.381						庫内容積369L、検査容器14個	
	9	トップトラック		3710	1295	2200	1																	
	10	シェルフ (ベンチ4段) エレメンツ	ESU246072V4	1520	610	1830	1																NSF仕様	
	11	シェルフ (ベンチ4段) エレメンツ	ESU246072V4	1520	610	1830	1																NSF仕様	
	12	プレハブ冷蔵庫		2310	4950	()	1			50							0.5		2.6				結露防止ファン付	
	13	シェルフ (ベンチ4段) エレメンツ	ESU246064V4	1520	610	1630	6																NSF仕様	
	14	プレハブ冷凍室		2250	4950	()	1			50							0.6		4.9				結露防止ファン付	
	15	シェルフ (ベンチ4段) エレメンツ	ESU216064V4	1520	540	1630	6																NSF仕様	
	16	L型運搬車		800	600	800	1																ウォーク・自在	
B 下処理室	1	殺菌庫	FSCD8560UB	850	600	1430	1										0.780						収納数 (包丁15、まな板5、しゃもじ10、プレート5) 紫外線殺菌 + 乾燥機付	
	2	移動水切台		750	600	650	1																	
	3	フードスライサー	MJ-200	542	970	770	1	15										0.6					脚無し	
	4	スライサーシンク		1800	800	650	1	15		50														
	5	水切台		600	800	650	1			25														
	6	台	FTP0975	900	750	850	1																	
	7	ピーコロン (電解次亜水生成装置)	CL-S60	242	141	278	1	15									0.14						専用水栓付	
	8	三槽シンク	FST1875	1800	750	850	1	15×3	15×3	50×3														
	9	台	FTP1275	1200	750	850	1																	
	10	台	FTP1275	1200	750	850	1																	
	11	ピーコロン (電解次亜水生成装置)	CL-S60	242	141	278	1	15									0.14						専用水栓付	
	12	二槽シンク	FSW1275	1200	750	850	1	15×2	15×2	50×2														
	13	殺菌庫	FSCD0345B	300	450	1550	1										0.230						収納数 (包丁8、まな板4) 紫外線殺菌 + 乾燥機付	
	14	台	FTP1575	1500	750	850	1																	
	15	水切付二槽シンク	FSW1875L	1800	750	850	1	15×2	15×2	50×2														
	16	器具消毒保管庫	(FEDB1375)	1300	750	1900	1			25							6.40						全てバンテンング棚仕様	
17	冷蔵庫 (両面・ガラス扉) センターピラーレス	FR1286WKBP (特)	1200	860	1960	1			50							0.5						庫内容積1121L		
18	冷蔵庫 (両面・ガラス扉) センターピラーレス	FR1286WKBP (特)	1200	860	1960	1			50							0.5						庫内容積1121L		
19	冷蔵庫 (両面・ガラス扉) センターピラーレス	FR1286WKBP (特)	1200	860	1960	2			50×2							0.5×2						庫内容積1121L		
20	ライスプロ用サイロ (300kg)	FRBP300	900	900	1300	1										0.003						貯米量:300kg		
21	掃除用具入れ (多目的キャビネット)	80-180	765	490	1810	1																		
22	生ゴミ処理機	GJ-100-L1	1250	720	1040	1	15		50							1.26								
C 調理室	1	ライスプロ	FRCP42C	2142	999	2206	1	15		25	25×2	80.4 (69000)					1.3						6釜 炊飯能力:42kg	
	2	移動台	FTP7560C	750	600	850	1																	
	3	二槽シンク		1200	900	850	1	15×2	15×2	50×2														
	4	卓上カッターミキサー	R-5G	280	328	506	1											2.2					容量:5.9リットル	
	5	台下戸棚		1800	600	850	3																	
	6	引出し付台下戸棚		1000	600	850	1																	
	7	真空包装机	MAX-DD	430	508	403	1										0.55							
	8	引出し付台下戸棚		1200	900	850	1																	
D 冷却室・チルドバンク	9	シンク付台		900	750	850	1	15	15	50														
	10	I Hテーブル	FIC127515TG	1200	750	850	1																	
	11	台下戸棚		1500	750	850	1																	
	12	台下戸棚		1800	750	850	2																	
	13	シンク付台		900	750	850	1	15	15	50														
	14	ガステーブル	FGTNS127532	1200	750	850	1				25	48.3 (41400)											G	
	15	卓上カッターミキサー	BLIXER-3D	225	305	450	1											0.75					容量:3.7リットル、流動食用	
	16	ブレンダー バイタブレップ3	#10087-ABCB	203	229	514	1											0.975						
	17	コールドテーブル (センターピラーレス)	(FRT1575KBP)	1500	750	850	1			50								0.137					冷蔵429L、背立付、ライン取手	
	18	コールドテーブル (両面)	FRTA1590KB	1500	900	850	1			50								0.213					冷蔵524L、ライン取手	
	19	台下戸棚 (両面)	FTCA1290	1200	900	850	1																	
	20	一槽シンク		900	900	850	1	15	15	50														
	21	引出し付台下戸棚 (両面)		1200																				

[illegible]

G は非常電源対応機器を示します。



D断面 下処理 ⇄ 調理室 開口部断面詳細

下処理室側

750

30

調理室側

中止

B.17
パスボックス

1950

開口寸法1980

E断面 下処理 ⇄ 調理室 開口部断面詳細

下処理室側

750

30

調理室側

B.18 冷蔵庫

100

1950

開口寸法1980

水返しH=100mm
(建築工事) カド面取処理

F 矢視図

SUS枠 (建築工事)
W4820×H1980

開口有効:4820

B.19 冷蔵庫

B.19 冷蔵庫

B.18 冷蔵庫

B.17 戸棚

水返しH:100mm (建築工事)

水返し範囲:4820

100

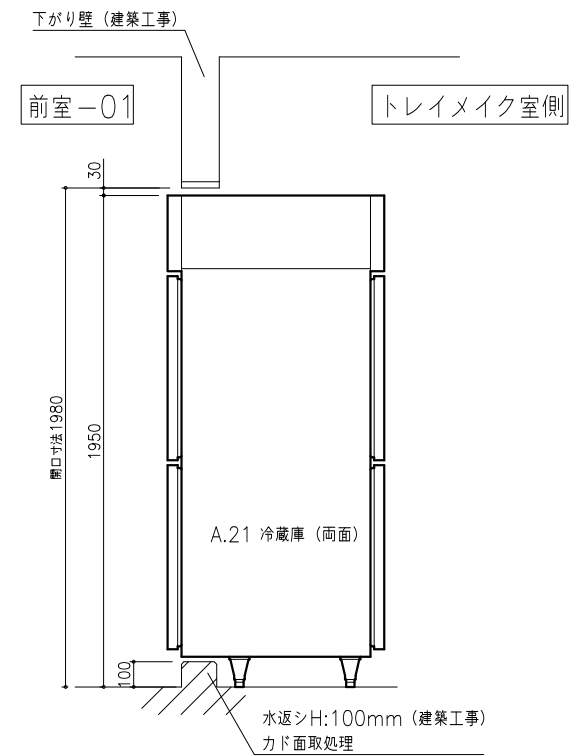
1950

開口有効:1980

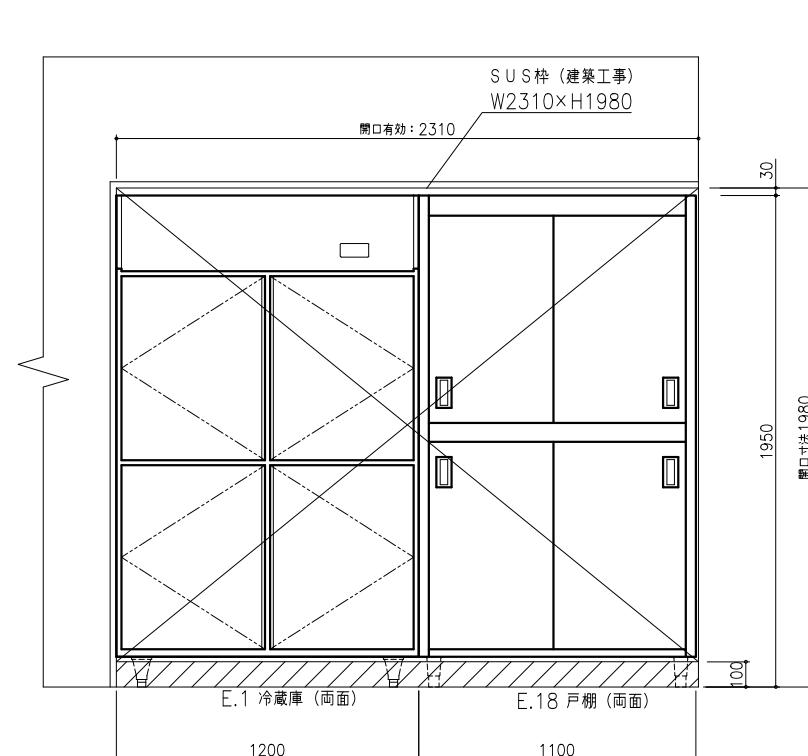
30

建築取合い図 (1 / 3)

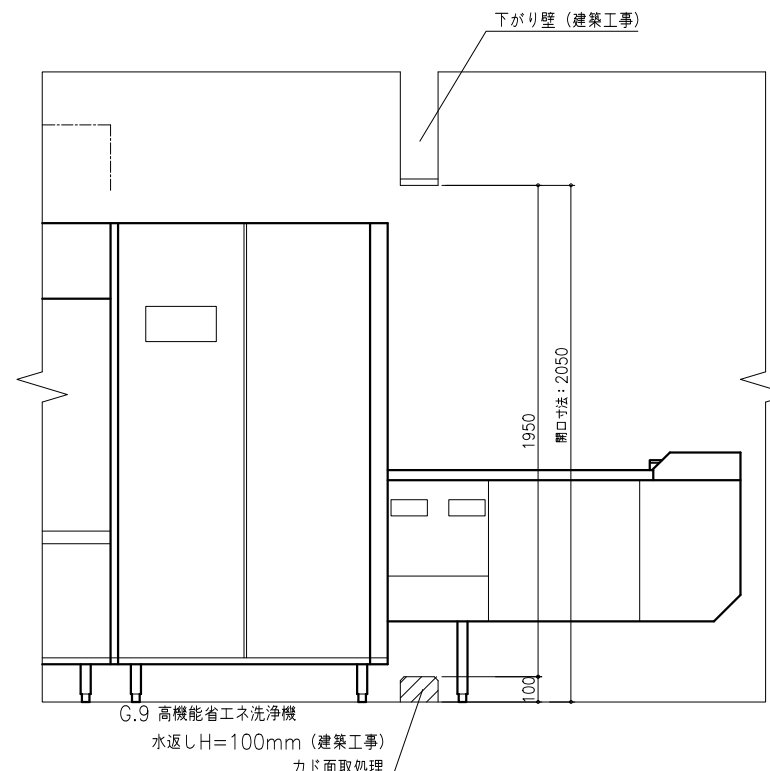
G断面 前室-01 ⇨ トレイメイク室 開口部断面詳細



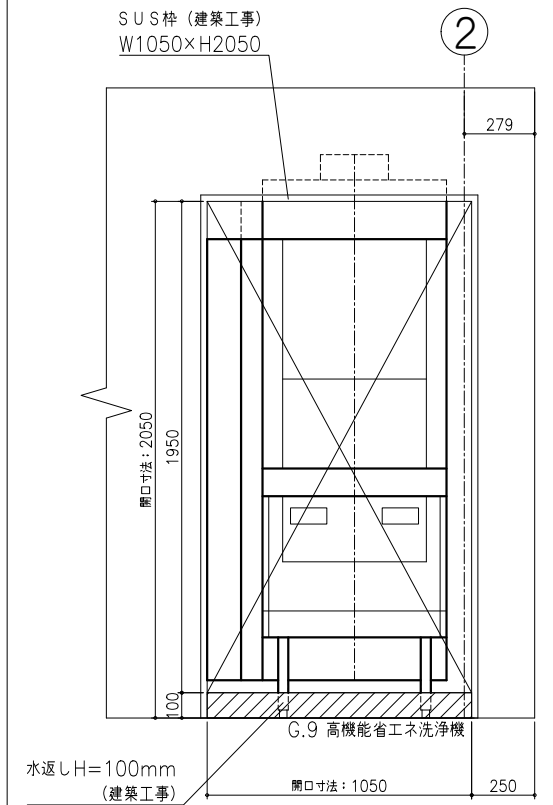
H矢視図



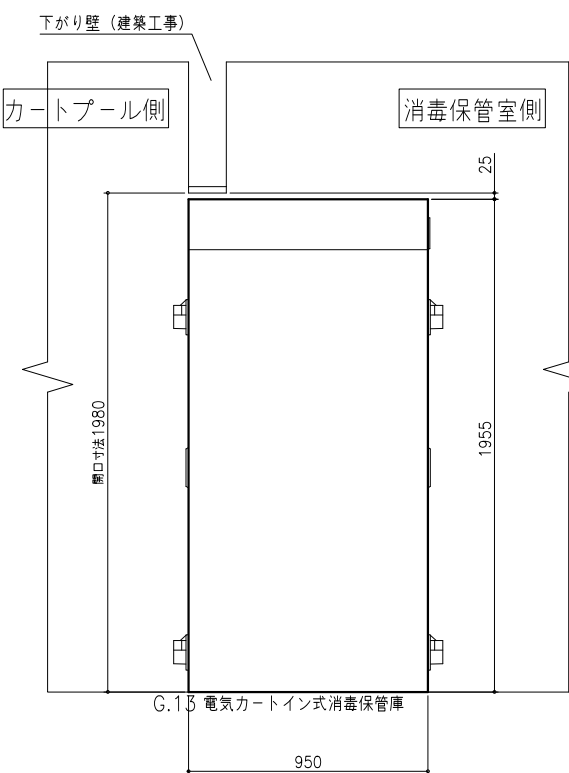
断面 消毒保管室 ⇔ 洗淨室 開口部断面詳細



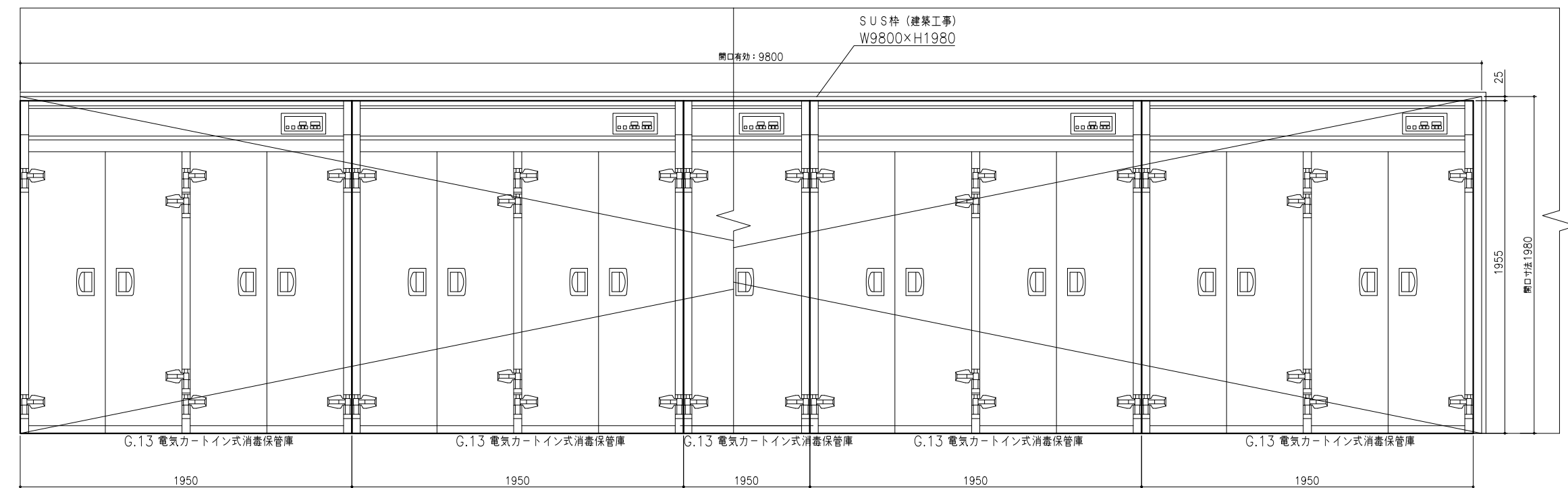
J矢視図



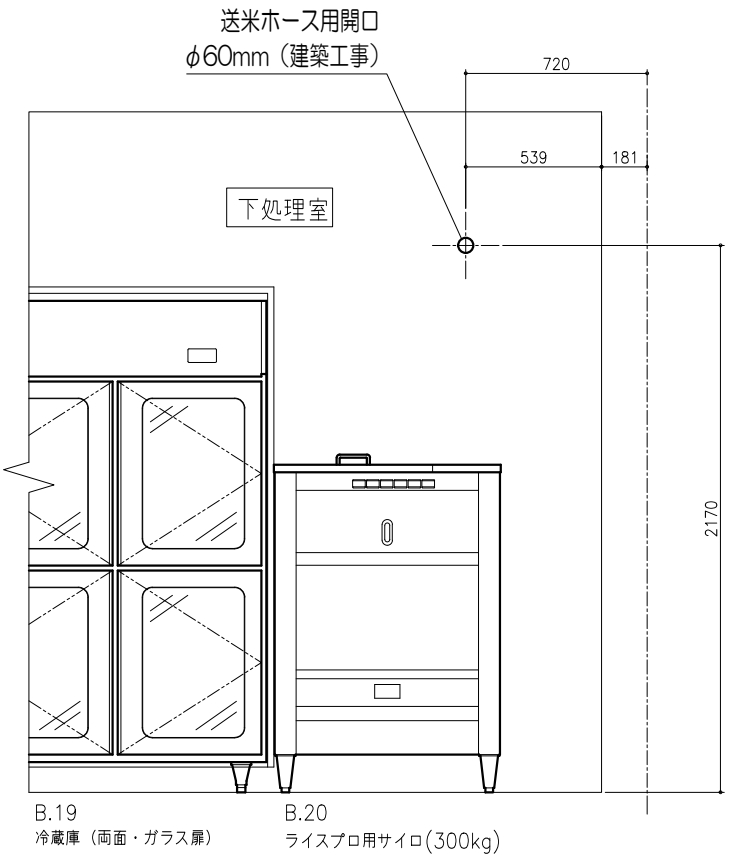
K断面 カートプール ⇄ 消毒保管室 開口部断面詳細



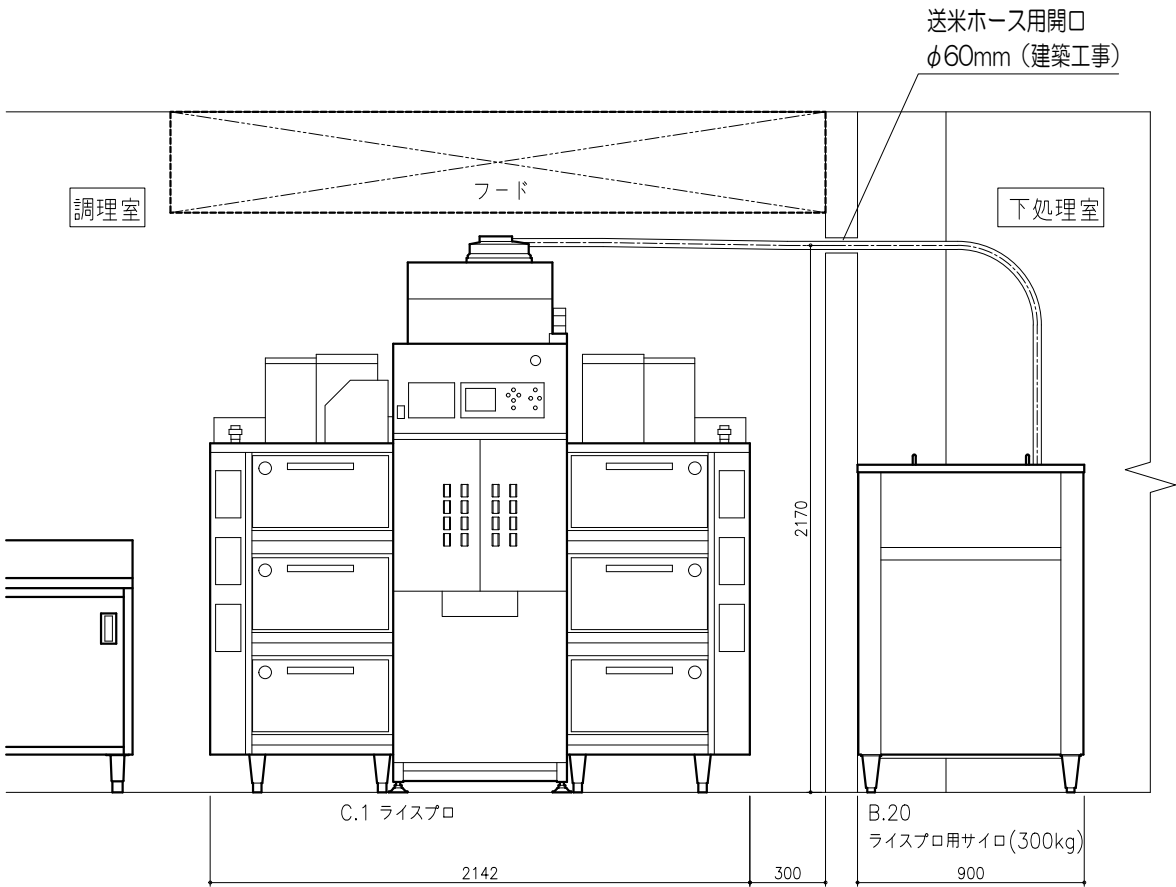
L矢視図

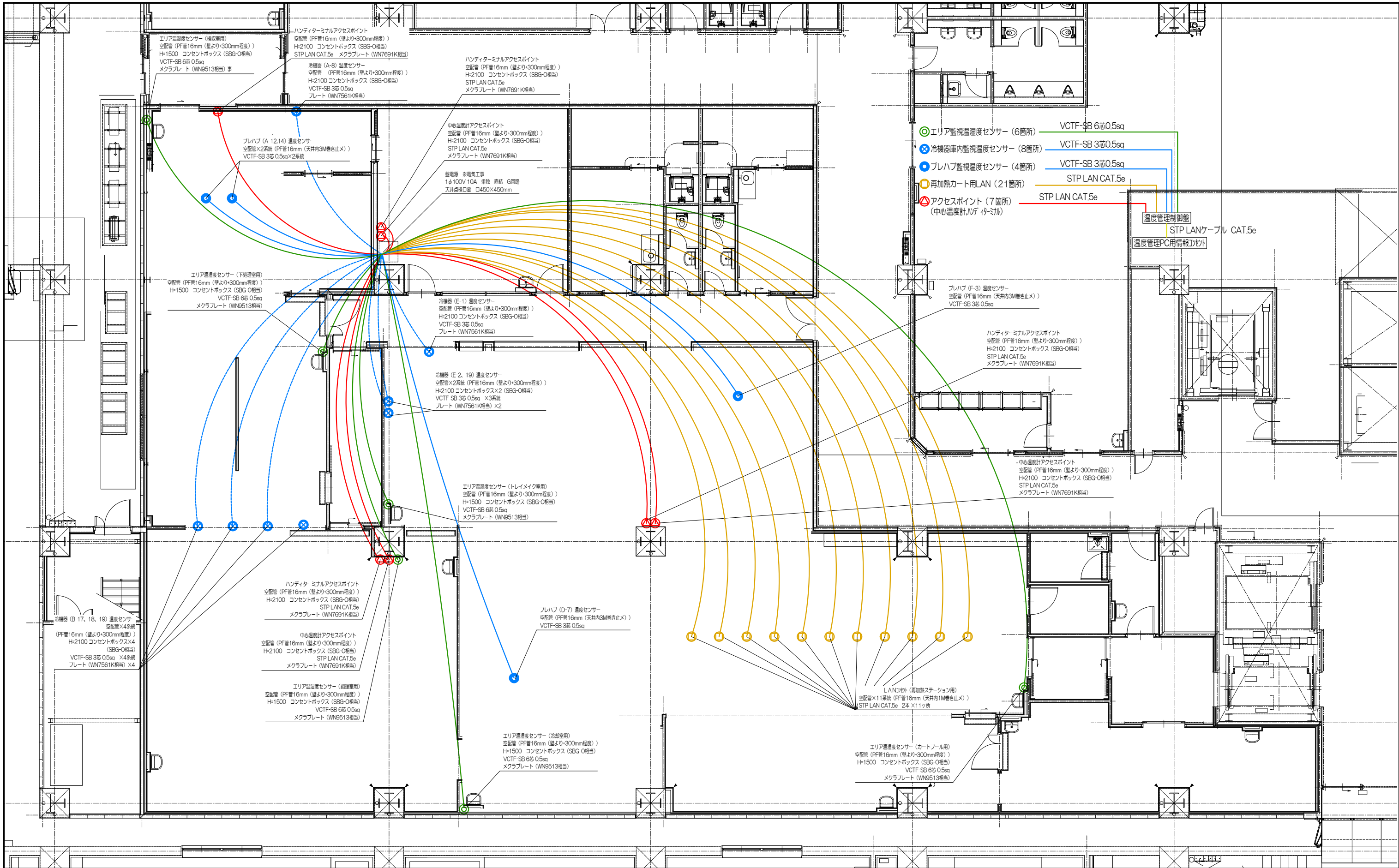


M矢视图



N断面 調理室⇄下処理室 洗米ホース用スリーブ





▲ 注意：この設計図書は厨房室の下地材及び仕上材を不燃材と見なして設計してあります。

温度管理システム

図 名

縮 尺

図面No

FMK A2001-A1