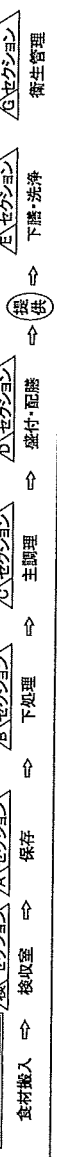


* 湯沸器は当図面には記載していません、別途打合せのこと。

- △ フード及び手洗器・湯沸器は、別途工事(空調及び設備工事)とします。
- ※ 給水、給湯、排水、電気、ガス等の接続工事は、機器保持まで別途設備工事とします。
- ※ シンク類用 水栓カフンは別途設備工事とします。
- ※ () 内寸法は、現場合せ及び要打合せとします。
- ※ 当厨設計図書は、厨房の床及び上材は、不燃材料と見なしております。

厨房動線計画



	ホニザキ東北株式会社		訂正 12/01/13 一冊	図面番号 1201060201	物件名称 (名称) 特養 赤井江マリンホーム 棟
	作成日 2012/01/13	作業 概 算	設計 概 算	作 図 概 算	図面名称 厨房平面レイアウトプラン図
					縮 尺 1/50(A3)

No.	品名	形式	寸法(mm)			配管口径(φ)			I.P.G.	電気(50Hz,kW)		7 F	備考	
			W	D	H	給水	排水	配管径		口径	kW			単相200V/三相200V
1	採取名	DP-5100PS-50	1200	600	800									
2	ゾリタル台枠		370	646	820					0.01				
A-	＜保存＞													
1	採取用冷凍庫	HF-5362T-KS-L	625	650	1890								本体内容積:596L、庫ヒツク	
2	貯氷庫	TX-TRI-120	600	600	1400					0.364				
3	ストロクマスター	SC-609L*SCP-1900	609	609	1900									
4	ストロクマスター	SC-1828L*SCP-1590	1828	609	1590									
5	冷凍庫	HF-1202T3	1200	650	1890								本体内容積:622L	
6	冷凍庫	HR-1502T3	1500	650	1890								本体内容積:1060L	
B-	＜下調理＞													
1	色丁・マナ板殺菌庫	HSB-55A3-1-H	540	550	1900									
2	二層シンク		1350	600	800	15x2	15x2	40x2	40x2		2.1		SUS304鋼	
3	水切テーブル		900	600	800			40	40				SUS304鋼	
4	オーバーシールド		1500	500	800								両側扉取付	
5	ロボ・クープマジックス	RM-5200F	215	280	453					0.7				
6	一層シンク		1350	600	800	15	15	40	40				SUS304鋼	
7	水切テーブル	OMP-20RS(3P)	1500	750	800			40	40				SUS304鋼	
8	ヒーウ		525	585	770			FL	FL	0.4				
9	ビークーリング		1300	750	800	15	15	40	40				SUS304鋼	
10	水圧洗浄器	TRW-28D	600	600	800	20	20						SUS304鋼	
11	冷凍庫	HR-180CZ3-6066	1800	850	1890								本体内容積:1741L、ガラス扉	
12	冷凍庫	HF-63CZ-202D(RL)	625	850	1890					0.439			本体内容積:540L、ガラス扉	
13	水切テーブル	HMT-569-A	600	600	800			40	40					
C-	＜主調理＞													
1	ガス正体炊飯器	T6RC-3DT	785	702	1285									
2	ガステーブル	TSGT-1532A	1500	750	800			25	25	32.4			4.2-7kg、3段	
3	フックテーブル	HWT-37B-A	300	750	800			25	25	55.3			3段	
4	一層シンク	H1S-126F-A	1200	600	800	15	15	40	40					
5	テーブル形冷凍庫	RT-20SNF-4L	1200	600	800								本体内容積:242L	
6	電子レンジ	NE-710GP	510	360	306					0.183				
7	オーバーシールド		1200	400	800					1.26				
8	フックテーブル	HWT-126-A	1200	600	800								2段	
9	炊飯ジャー	NH-YG1B-XA	275	370	280					1.29				
10	ミキサー	マイアラップ3	203	229	514					0.975				
11	ステームコンタクションオーブン	FSC06/FSC06	847	860	1542	209Wx2								
12	炊飯器	HK-58RS	2	150	123	485	150V							
13	ガスストーブ&ジョウロフリーザー	HBC-12A3	1	840	880	1855					10.1x2		本体×2台=12段、17	
14	パンラック	HPR-126-4-A	1	1200	600	1800					1.97		12段、17	
15	一層シンク	H1S-66F-A	1	600	600	800	15	15	40					
16	キャビネットテーブル	HCTW-126-2FC-A	1	1200	600	800								
17	ストロクマスター	SC-762L*SCP-1900	762	609	1900									
18	色丁・マナ板殺菌庫	HSB-55A3-1-L-H	1	540	550	1900								
19	洗浄器	RHC-7710	1	750	750	1800							2.1	
20	炊飯器	HK-32RS	1	150	123	335							4.6	
21	キャビネットテーブル	HCT-126-A	1	1200	600	800							深型付庫	
22	パンラック		1	700	600	1800								
合計														

■上記の名称・項目は各機器1台あたりの値を示します。



ホシザキ東北株式会社

訂正 12/01/13 一冊

作業日 2012/01/13

作業場所 茨城県 水戸市

作業内容 機器リース

作業時間 1日

作業員 高橋 誠

作業機 冷蔵庫

作業機 冷蔵庫

作業機 冷蔵庫

作業機 冷蔵庫

作業機 冷蔵庫

作業機 冷蔵庫

作業機 冷蔵庫

作業機 冷蔵庫

作業機 冷蔵庫

No.	品名	形式	寸法 (mm)			H	排水	配管口径 (mm)		L P G	電圧 (50Hz, kW)		備考
			W	D	口径			口径	基本100V		基本200V		
D- < 厨房・配膳 >													
1	テーブル形冷蔵庫	RT-120SDF-ML	2	1200	750	800					0.183		基本内容量: 320L
2	キャビネットテーブル	HOT-127-A	2	1200	750	800		φ30	40				
3	床内配膳車	MSC-42LRB3	1	2150	750	1450							
4	床内配膳車	MSC-24LRB3	2	1480	760	1325						2.6	42層・リバーシブル・イースター
5	床内配膳車	MSC-28LRB3	2	1480	760	1450						1.76	24層・リバーシブル・イースター
6	食器戸棚	HC-128-A	1	1200	600	1800						1.76	23層・リバーシブル・イースター
7	パンフック	HFR-65-5-A	1	600	600	1800							
E- < 下皿・洗済 >													
1	パンフック		1	(1200)	(550)	1800							
2	フックテーブル		1	(500)	750	850							
3	ソイルドテーブル		1	1700	750	850							
4	ラックエレベーター	HRS-1544W-A	1	1560	440	460		15x2	15	40x2			
5	ガスアースクレー	WB-25H(C)	1	287	510	680		150V		HT40	15	25.1	
6	食器洗済機	JWE-2400CA-R	1	1100	700	1425		アース線	40	HT40		0.055	買
7	クリンテーブル		1	1650	750	850						10.54	買
8	パンフック	HFR-77-4-A	1	(750)	(750)	1800							
9	食器洗済機	HSB-30DPA3-1-S	1	1300	950	1900		25	40			9.4	買 買4段・上上げ付洗済機後、動作とする。
G- < 排水管理 >													
1	排水水生成装置ROX	ROX-60A	1	600	600	800		150V	20	40		0.34	2ヶ所電線外 引出
										116.8	6.042	62.945	
										合計			

※ 上記の各設備項目は各機器1台あたりの値を示します。



ホシザキ東北株式会社

訂正 12/01/13 一冊

作成日

2012/01/13

図面番号 1201060201

物件名称 (仮称) 仙台市江ノ島地区 様

図面名称 機器リスト-2

単位 ㎡

図 尺