



フードの寸法は参考です。
 ○印の機器はテナント機器を示します。
 本紙A2用紙サイズ縮尺1/50

- ☒ 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、機器接続まで別途設備工事とします。
- ※ 表示の機器は現場合わせの為、機器納入後約7日間の納期を必要とします。
- ※ () 内寸法は、現場合せ及び要打合せとします。
- ※ 当厨房設計図書は、厨房の下地及び仕上材は、不燃材料と見なしてあります。

物件名称	つがる総合病院外来レストラン	縮尺	(A2用紙) 1/50
図面名称	厨房機器配置図		

工事区分(案) 連合 (建築工事)	テナント	No.	品名	形式	台数	寸法(mm)			配管口径(A)			電気(50Hz,kW)			フード	備考
						W	D	H	給水	給湯	排水	単相100V	単相200V	三相200V		
		-	< >													
		1	デジタル台秤(30kg)	DP-6700K-30	1	350	605	795								秤量30kg,乾電池仕様
		2	サービスマシン	SW-609MT965	1	609	457	965								対角ストッパー付
		3	粽食用冷凍庫	VF-K120X	1	460	585	1110				0.11				
		4	エレファントシェルフ(4段)	N-TES-19-4615C	1	1515	460	1930								
		5	冷蔵庫	HR-150Z3-6D	1	1500	800	1890							40	定格内容積:1346L
		6	冷凍庫	HF-120Z3-ML	1	1200	800	1890							40	定格内容積:1059L
		7	IHジャー炊飯器	SR-PGB54P	2	502	429	390					4.57			3升炊き
		8	炊飯カート	TX-R-45	2	450	450	95								
		9	3方枠テーブル		1	1200	600	800								天板断熱・2方BG
		10	電気フライヤー	TEFL-67WN	1	670	600	800							9.0	油量:13Lx2
		11	一槽シンク		1	600	600	860	15	15	40					
		12	引出付キャビネットテーブル		1	750	650	800								
		13	ローキャビネットテーブル		1	1200	650	630								
		14	電磁調理器	MIHX-K555C	1	1200	600	170							5.0x3	◎
		15	ワークテーブル		1	1250	350	800								
		16	二槽テーブル付シンク		1	1500	650	800	15x2	15x2	40x2					
		17	ワイスウォーマーテーブル		1	1200	600	800								◎
		18	スープジャー	TH-CU160	2	460	395	405				0.28				16L
		19	電気ゆで麺器	ENB-551NH	1	550	600	800	GV15		HT40					◎
		20	バックシェルフ	HBS-1230-A	1	1200	300	250								
		21	電磁調理器(ローレンジタイプ)	MIHL-S66C	1	900	600	450							6.0x2	◎
		22	吊戸棚		2	1200	350	600								
		23	スチームコンベクションオープン	MIC-5TB3	1	750	560	685	GV15		HT40				5.9	◎
		24	専用スチコン架台		1	750	560	800								2/3ホテルパン仕様・芯温センサー付
		25	軟水器	HK-32RS	1	150	123	335	GV15							キャビネット仕様
		26	3方枠テーブル		1	750	600	800								天板断熱
		27	保温ジャー	THS-C80A	1	460	380	390				0.077				4升
		28	スープジャー	TH-CU080	1	365	315	375				0.145				8L
		29	テーブル形冷蔵庫	RT-120SNF-ML-H860	1	1200	600	860				40	0.15			定格内容積:242L
		30	卓上ウォーマー	N-TCW-3555E-1	2	350	550	280				40	0.9			20L
		31	キャビネットテーブル		1	750	600	580								
		32	テーブル形冷蔵庫	RT-210SNF-H-H860	1	2100	600	860				40	0.331			定格内容積:515L(庫内容積503Lホテルパン容積12L)フタ付1/6ホテルパン(65)x8ヶ共
		33	下膳シェルフ		1	1500	300	600								可動式中棚1段
		34	3方枠テーブル		1	1500	600	860								
		35	ソイルドテーブル		1	1500	700	860	15	15	40					
		36	食器洗浄機	JWE-680UA	1	640	655	1432		GV15	HT40x2				7.3	◎
		37	クリーンテーブル		1	1600	700	860								能力:68ラック/時、万能ラックx1付属
		38	包丁まな板殺菌庫	MC-034	1	300	450	1550				40	0.044			ラックレール2列2段
		39	食器消毒保管庫	HSB-10SPA3-1-S	1	900	550	1900				40			4.6	食器カゴx10ヶ収納可
		40	サービステーブル		1	900	600	800								ハーフラック収納3列4段
		41	チップアイスディスペンサー	DCM-115K	1	350	585	815				40	0.39			
		42	浄水器	HK-50B	1	97	120	282	GV15							
		43	ティーディスペンサー	PTE-100H2WA1-BR	1	450	527	750				40	1.035			温茶x2,冷茶x2,お湯,冷水
			浄水器		1				GV15							
		44	食器ディスペンサー	TOL-T1	1	450	610	900								トレイ用(80~100枚)
		45	キャビネットテーブル		1	600	600	800								
		46	キューブアイスメーカー	IM-55M-H860	1	630	525	860	GV15		40	0.26				
		47	天板		1	700	600	42								
		48	ドリンクテーブル		1	1100	600	860								
		49	ジュースディスペンサー		1	()	()	()	GV15			(0.3)				見積除外品
		50	キャビネットテーブル		1	1200	600	800								
		51	コーヒーマシン		1	()	()	()	(GV15x1)			(1.2)				見積除外品
		52	オーバーシェルフ 棚1段		1	1200	300	800								
		53	ビーフェット	NB-7F	1	475	430	755				0.45				棚4段
		54	吊戸棚		1	1200	350	600								
		55	電気ゆで麺器	ENB-900NH	1	900	600	800	GV15x2		HT40x2			11.3	◎	丸ポット(8L)x2付
		56	電子レンジ	NE-EH224	1	488	368	279				1.27				
		57	バックシェルフ		1	600	400	350								
		58	エレファントシェルフ(4段)	N-TES-19-4661C	1	602	460	1930								
			券売機	VT-B10	1	600	300	1600					0.083			64口座
			合計									8.105	9.140	75.104		

※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 12/10/19 12/11/30 13/07/08
 12/10/26 13/02/21 13/12/07
 12/11/15 13/03/14

作成日	2012/10/18	図面番号	1210150101	物件名称	つがる総合病院外来レストラン	
営業	原	設計	斎藤	作図	斎藤	検図
				図面名称	機器リスト	縮尺