

注) ○：フード ⊕：フード+グリッドフィルター

番号	名称	規格仕様			外形寸法(m/m)			数	給排水	ガス(都市ガス)	電圧(kw)	蒸気	気	フ	備考	
		(株)中西製作所	日本調理機(株)	タニコー(株)	間口	奥行	高さ									給水(A)
1	株食用冷凍ストッカー	VF-K120X	VF-K120X	VF-K120X	460	585	1110	1								有効内容積：117L
2	シェルフ	P1590-4/L/S1220-4	P1590-4/L/S1220-4	N-TE5-15-61120	1212	613	1567	1								棚4段
3	シェルフ	P1590-4/MS1820-4	P1590-4/MS1820-4	N-TE5-15-46180	1821	460	1567	1								棚4段
4	冷凍庫	SRF-K1283	SRF-K1283A	SRF-K1283A	1200	800	1950	1	40				0.552			定格内容積：1081L
5	冷凍庫	SRR-K1281	SRR-K1281	SRR-K1281	1200	800	1950	2	40			0.339				定格内容積：1087L
6	包丁まな板消毒保管機	KCSK-5-eT	ESK-5NS	NHE-5AS	550	550	1900	1	40				3.100			上段棚仕様
7																
8	全自動洗米機	RM-401A	KP90KN-JP	RM-401A	600	630	1785	1	15	50			0.590			
9	多機能自動炊飯器	CRA2-150N	CRA2-150N	TGRC-A3DT	750	707	1300	1			20	31.40	0.045			○ 炊飯能力：5升×3段
10	スチームコンベクションオープン	CSV-910	CSV-910	TGSC-10DCL	900	780	1803	1	15	40 (消費100V)	20	39.50	0.530			Ⓢ 茶台付 1/1ホテルパン10段仕様
11	ローレンジ	XY-960L2	XY-960L2	TS00-BC101NL	900	600	450	1	15×2		20	33.60				Ⓢ
12	ガステーブル	XY-1560T	XY-1560T	TS9T-1532	1500	600	800	1			20	51.20				Ⓢ バックガード付
13	作業台				300	800	800	1								
14	台下戸棚				1100	600	800	1								
15	ガスフライヤー	CF2-9A23-L20	CF2-9A23-L20	NB-T9FL-C65	550	600	800	1		15	11.40					Ⓢ 油量：20L
16	脇台				300	600	800	1								
17	赤外線グリドル	C9C-960I	C9C-960I	C9C-960I	900	600	300	1		15	15.70	0.030				Ⓢ
18	台下戸棚				900	600	600	1								
19	台下冷凍庫	SUR-01271SA	SUR-K1271SA	SUR-K1271SA	1200	750	800	1	40			0.244				有効内容積：316L
20	ジャックスタック	ジャックスタック100	JA-104		600	600	1790	1								移動式
21	二層シンク				1200	750	800	1	15×2	15×2	40×2					
22	水切台				900	750	800	1			40					
23	電気温湿庫	IHS-1575YAG	IHS-1575YAG	IHS-1575YAG	1500	750	800	1	15	40		2.600				
24	移動台				600	450	800	4								
25																
26																
27	I H ジャー炊飯器	SR-P9B36P	SR-P9B36P	SR-P9B36P	502	429	344	1				2.700				炊飯能力：2升
28	作業台				600	600	600	1								
29	ガスコンロ	RSB-306N	RSB-306N	RSB-306N	738	350	180	1			φ13mmガス	11.40				
30	置台				750	600	820/900	1								
31	一層シンク				600	600	800	1	15	15	40					
32	ゆで器	CMR2-6	CMR2-6	TGUS-60	650	600	800	1	15	40 (消費100V)	20	17.40				○
33	置台				750	600	640	1								
34	電気卓上ウォーマー	TEW-E	TEW-E	TEW-E	350	550	260	2				0.900				
35	台下戸棚				900	600	800	1								
36	台下冷凍庫	SUR-UT861LA	SUR-UT861LA	SUR-UT861LA	800	600	800	1	40			0.237				有効内容積：160L
37	電気卓上ウォーマー	TEW-E	TEW-E	TEW-E	350	550	260	1				0.900				
38	作業台				450	600	540	1								
39	電子ジャー	THS-C80A	JHC-900A	THS-C80A	460	380	390	1				0.077				ステンレス 容量：約4.4升
40	サービステーブル				1050	600	800	1								
41	マイコンスーブジャー	TH-OU120	JHI-M120	TH-OU120	460	395	355	1				0.240				容量：12.0L
42	作業台				750	600	800	1								
43	ウォーマーテーブル	EWTP-1200A	EWTP-1200A	EWTP-1200A	1200	600	800	1	15	40 (消費100V)		3.000				
44	ラックシェルフ				1200	400	1段	1								壁下地補強等(建築工事)
45	ソイルドテーブル				1800	700	820	1	15×2	15×2	40×2					
46	自動食器洗浄機	A500-GHA26N	SD113G5AH	TOWD-65GR	907	695	1609	1	15	40 (消費100V)	15	30.20	1.100			○ 6プラスチック プースター各 5個取手 給水条件：市水
47	クリンテーブル				950	700	820	1								
48	食器消毒保管機	MCWK-20-e	EW-20NS	NHE-20BS	900	950	1900	1	40			6.400				片面式
49	食器消毒保管機	MCSK-15-e	ES-15NS	NHE-15AS	1300	550	1900	1	40			6.200				片面式
50																
51	サービステーブル		-BK		900	600	800	2								
52	ティーディスペンサー	PTE-F250HWA1-T-BK	PTE-F250HWA1-T1	PTE-F250HWA1-T-BK	450	527	1465	2				1.565				カセット給湯方式 連続給湯能力：約250杯
53	シェルフ	P1900-4/BS1520-4	P1900-4/BS1520-4	P1900-4/BS1520-4	1518	536	2022	3								φ100キャスト付
54	脇台				450	750	800	1								
55	ホットショーケース	HSC-900	HSC-900	HSC-900	900	450	615	1				0.910				

<厨房工事区分>

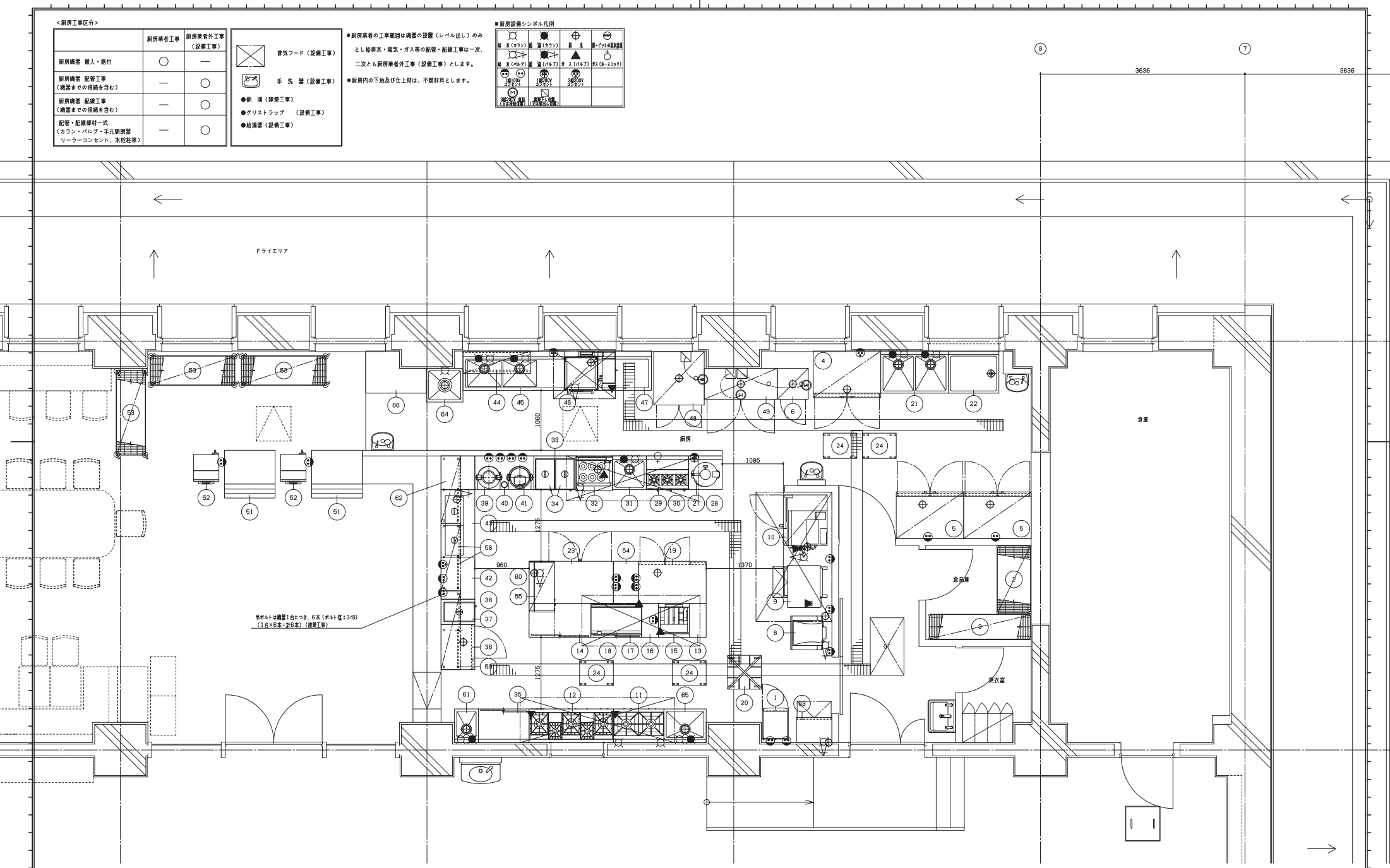
	厨房業者工事	厨房業者外工事 (設備工事)
厨房機器 搬入・据付	○	—
厨房機器 配管工事 (機器までの接続を含む)	—	○
厨房機器 配線工事 (機器までの接続を含む)	—	○
配管・配線材料一式 (カラン・バルブ・手元開閉器 リレーコンセント、水栓柱等)	—	○

	排気フード (設備工事)
	手洗 器 (設備工事)
● 削 溝 (建築工事)	
● グリスラップ (設備工事)	
● 給湯器 (設備工事)	

● 厨房業者の工事範囲は機器の設置 (レベル出し) のみ
とし給排水・電気・ガス等の配管・配線工事は一次
二次とも厨房業者外工事 (設備工事) とします。
● 厨房内の下地及び仕上材は、不燃材料とします。

● 厨房設備シンボル凡例

	給 水 (372)		給 水 (372)		給 水		給 水
	給 水 (167)		給 水 (167)		給 水 (167)		給 水 (167)
	給 水 (167)		給 水 (167)		給 水 (167)		給 水 (167)
	給 水 (167)		給 水 (167)		給 水 (167)		給 水 (167)



※ボルトは標準1台につき、6本 (ボルト径13/8)
(1台X6本=計6本) (建築工事)

設計	
単正	
単正	
単正	

厨房機器配置図