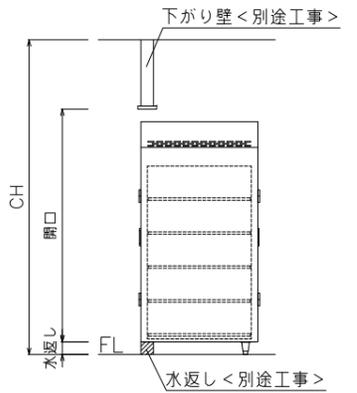
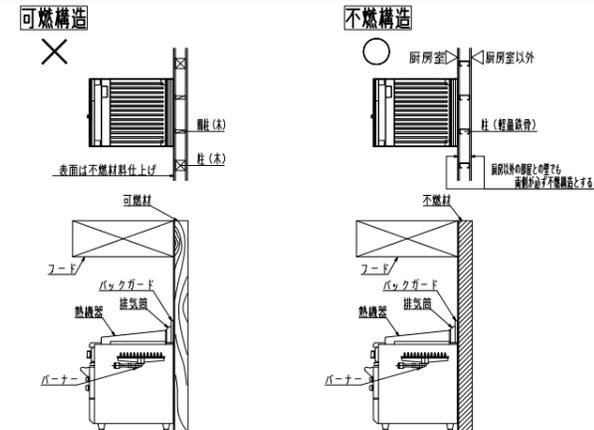


【バスルー機器断面参考図】 NO SCALE



【注意】
 ・各厨房機器により、水返し高さFL+(100)Hと開口高さは異なります
 ・開口部三方枠(別途工事)隙間塞ぎ等、詳細は要打合せとさせていただきます



【可燃構造の場合は機器の離隔距離を厳守！火災の恐れあり！！】

【注意】
 ・厨房室の壁は不燃構造で仕上げることを前提に設計しております。
 不燃構造とは、建築の骨組みにあたる構造部分と内外の仕上げ材料が不燃材料で構成されているもの
 ・厨房機器に対して有効な給排気量が確保されているものとします。

変更事項 ALTERATION	尺度 SCALE	日付 DATE	図番 DRAWING No.	工事名 TITLE	納品日 DATE OF DELIVERY
	A2:1/100	2014.12.16	05-2612065-09	春日部市立病院 新病院建設工事	
	検図 CHECK	設計 DESIGN	製図 DRAW	営業担当 CHARGE	図面名称 DRAWING CORD
				2F 厨房機器配置図	承認印 APPROVED

区分	NO.	品名	型式	寸法 (mm)			台数	配管寸法 (A)			ガス GAS (Amm)			電力 (kw)	冷却水 (A)		蒸気 (A)		備考	
				幅	奥行	高さ		口径	口径	口径	口径	口径	口径		口径	口径	口径	口径		口径
A		<検収室>																		
A	1	欠番																		
A	2	一層台付ソック		1200	750	850	1	15	15	50										
A	3	ドライ対応ビーター	P-48D	1040	690	530	1	15 ²		50				0.400					投入量13~15kg/回	
A	4	モービルソック		600	750	600	1												ドライ仕様	
A	5	移動台		750	600	850	1													
A	6	冷凍庫	ARD-154FMD (改)	1490	800	2000	1							0.649					冷凍室:1374L 排水強耐凍気装置付	
B		<食品庫>																		
B	1	シェルフ	MQ2472G-MQ74PE	1825	620	1890	4													層4段
B	2	シェルフ	MQ2460G-MQ74PE	1520	620	1890	2													層4段
B	3	プレハブ冷凍庫		2100	2200	2600	1			40			0.600	4.400						
B	4	プレハブ冷凍庫		2050	2200	2600	1			40			0.100	2.930						
B	5	プレハブ冷凍庫		1690	2200	2600	1			40			0.100	1.770						
B	6	シェルフ	MQ2436G-MQ63PE	910	620	1580	10													層4段
C		<下処理室>																		
C	1	移動式シェルフ	MQ1842G-MQ63PE (特)	1060	465	1721	1													層4段 キースター付
C	2	包丁まな板殺菌庫	MCF-065B	600	500	1140	1			50			0.540							包丁20本まな板5枚
C	3	フードスライサー	MJ-200	542	970	770	1							0.600						扉ナシ オプション刃物別
C	4	スライサーソック		1800	900	650	1	15		50										
C	5	作業台		1500	750	850	2													
C	6	二層ソック		1500	750	850	2	15 ⁴	15 ⁴	50 ⁴										
C	7	バスル-冷蔵庫 (ガラス扉)	PRD-150RMD7-G	1490	840	1950	2			50 ²				0.700 ²						冷凍室:1434L
C	8	両面式消毒保管庫	MKH-137N (特)	1300	750	1850	1			50				7.950						庫内自在扉5枚
C	9	両面式バスボックス		1500	750	1850	1													
D		<調理室>																		
D	1	冷凍庫	ARD-124FMD	1200	800	1950	1			50				0.536						冷凍室:1083L
D	2	ガス回転釜	GHSL4-32 (特)	1371	1083	1835	2	15 ²	15 ²	7 ⁴	20 ²	50.0 ²	G							容量140L フロントロー-エプロン付
D	3	自動粥調理器	FRCG40	1160	890	950	1	15 ²	15	7 ⁴				9.030						調理能力40L
D	4	ライスプロ	FRCP42B	2142	999	2182	1	15		50	25 ²	80.4		1.300						6釜 炊飯能力2.8kg~4.2kg
D	5	ライスプロ用サイロ	FRBP250	900	750	1300	1							0.003						貯米量250kg
D	6	二層水切付ソック		2000	750	850	1	15 ²	15 ²	50 ²										
D	7	シェルフ	MQ2442G-MQ74PE	1060	620	1890	1													層4段
D	8	消毒保管庫	MSH30-32SE	1300	930	1850	1			50				9.950						
D	9	作業台		1000	750	850	1													
D	10	二層ソック		1500	750	850	1	15 ²	15 ²	50 ²										
D	11	作業台		1200	750	850	1													
D	12	包丁まな板殺菌庫	MCF-096B (特)	900	600	850	1			50				0.245						包丁16本まな板6枚
D	13	作業台		1200	750	850	1													
D	14	上棚		1200	500	1890	1													
D	15	電気式スーバースチーム	SSC-20DCNU	1190	780	1945	2	15 ⁴		65 ² 50 ²			G	0.003 ²	34.000 ²					11Lの収納数1/1×20枚
D	16	ブラストチラー	QXF-012SFLV1	840	880	1882	1			50				1.726						1/11メートル (65H):12枚
D	17	冷蔵庫 (センターフリー)	ARD-090RM-F	900	800	1950	1			50				0.294						冷凍室:788L
D	18	移動台		750	600	850	4													
D	19	一層ソック		1500	750	850	1	15	15	50										
D	20	作業台		900	750	850	2													
D	21	上棚		900	500	1890	1													
D	22	ガステーブル	RGT-187C (特)	1800	750	850	2				25 ²	83.1 ²	G							
D	23	作業台		1500	750	850	2													
D	24	一層台付ソック		1150	750	850	1	15	15	50										
D	25	ガス遠隔フライヤー	MCF-C18WJ (特)	830	610	850	1				15	17.4	G							油量18L×2
D	26	バックプレート		830	150	200	1													

TOTAL 530.2 10.138 2.800(241.327)

区分	NO.	品名	型式	寸法 (mm)			台数	配管寸法 (A)			ガス GAS (Amm)			電力 (kw)	冷却水 (A)		蒸気 (A)		備考	
				幅	奥行	高さ		口径	口径	口径	口径	口径	口径		口径	口径	口径	口径		口径
D	27	作業台		670	750	850	1													
D	28	真空包装机 (卓上型)	V-307G2	390	635	460	1							1.100						
D	29	作業台		1150	750	850	1													
D	30	コールドテーブル (冷蔵)	YRW-150RM2 (特)	1500	750	850	1						50	0.225						冷蔵室: 429L
D	31	ブレンダー	バイタブレッダ3	203	229	514	2							0.975 ²						容量2L
D	32	フードプロセッサー	DLC-NXJ2PG	221	315	435	2							0.370 ²						容量4.2L
D	33	電子レンジ	NE-1801	422	476	337	1							2.800						庫内寸法:330×310×175
D	34	電子レンジ用棚		450	450	300	1													
D	35	作業台		960	540	850	1													
D	36	作業台		1340	750	850	2													
D	37	一層ソック		1500	750	850	1	15	15	50										
D	38	作業台		900	750	850	2													
D	39	上棚		900	500	1890	1													
D	40	ガステーブル	RGT-187C (特)	1800	750	850	2				25 ²	83.1 ²	G							
D	41	作業台		1500	750	850	2													
D	42	コールドテーブル (バスル-)	YPL-150RM2 (特)	1530	900	850	1						50	0.260						冷蔵室: 529L
D	43	両面式台下戸棚		1500	900	850	4													
D	44	移動台		500	500	850	2													
D	45	一層台付ソック		900	600	850	1	15	15	50										
D	46	冷蔵配膳車		1970	770	1680	8													4台随自走式 別途工事
D	47	冷蔵配膳車		1330	770	1680	1													3台随自走式 別途工事
D	48	配乳フゴン		900	650	850	1													別途工事
E		<調乳室>																		
E	1	一層ソック		1000	750	850	1	15	15	50										
E	2	哺乳瓶消毒槽	BS-675EX	600	750	850	1	20		50 ^{HT}				0.200	6.000					
E	3	調乳水製造機	MW-50E	1500	750	850	1	20		50 ^{HT}				0.700	6.000					給排水配管左仕様
E	4	作業台		730	750	850	1													
E	5	消毒保管庫	MSH10-21SE	920	530	1850	1						50		3.300</					