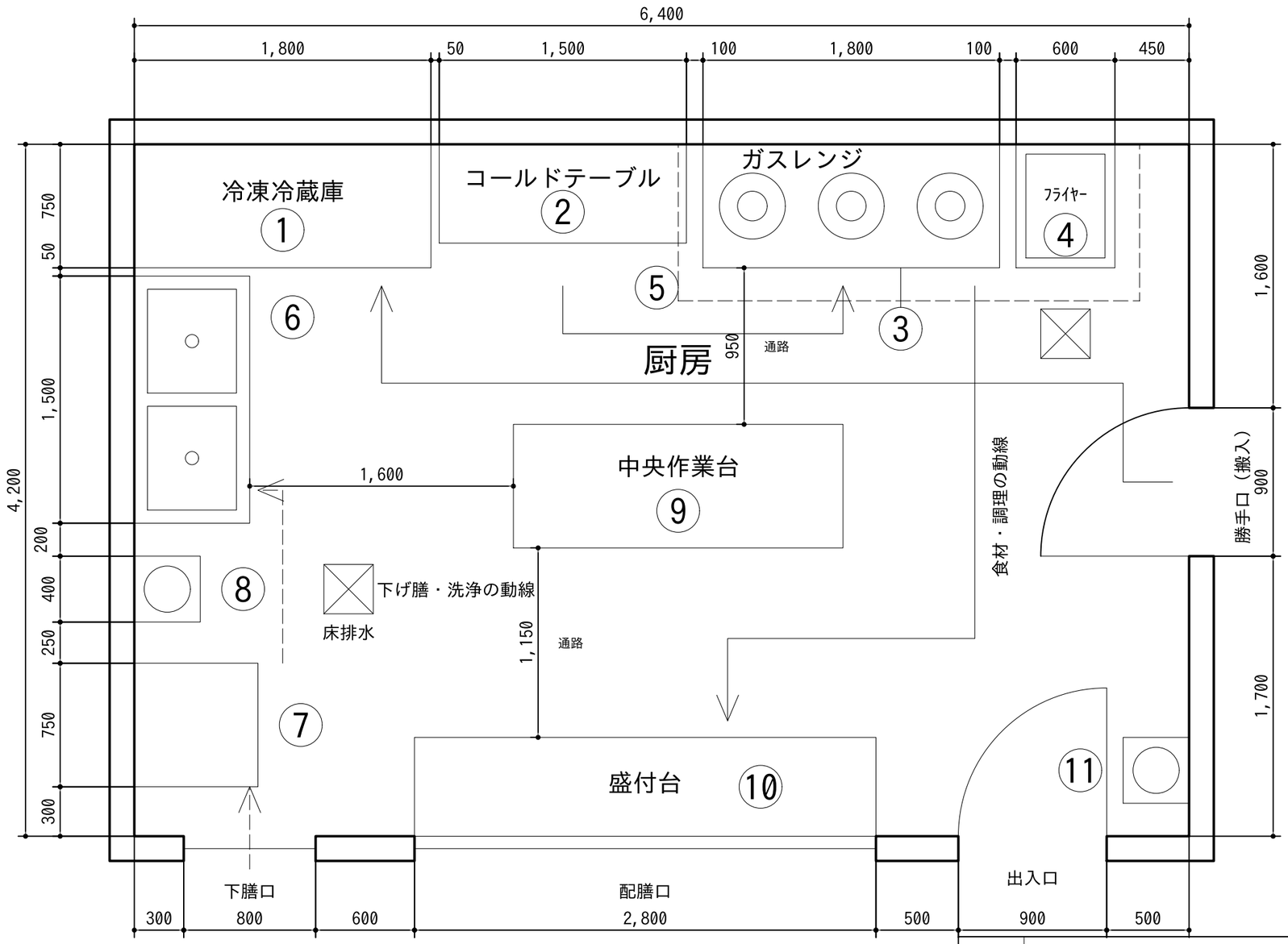
厨房レイアウト図（平面図）　1/30



動線の凡例

- 食材・調理（一方向）
- 下げ膳・洗浄
- 床排水（グレーチング 300角）
- 排気フード（上部・2,800×950）

機器の寸法・設備は 2枚目の機器表（K-02）

寸法は壁の内面・機器の外形から。通路の幅は機器の間

工事名称	飲食店 厨房改装工事（提案例）		
図面名称	厨房レイアウト図（平面図）		
尺度	1/30（A3）	図面番号	K-01
担当	ZAZOU 設計Works　松村	日付	2026-11-27

提案例（実在の建物・会社とは関係ありません）

厨房レイアウト図（機器表・配置の考え方）

番号	機器名	寸法 W×D×H（mm）	設備
1	冷凍冷蔵庫（4ドア）	1,800×750×H1,950	単相100V
2	コールドテーブル	1,500×600×H850	単相100V
3	ガスレンジ（3口）	1,800×750×H850	ガス（都市ガス想定）
4	フライヤー	600×750×H850	ガス
5	排気フード	2,800×950（想定）	排気ダクト・給気
6	二槽シンク	1,500×700×H850	給水・給湯・排水
7	食器洗浄機（ドアタイプ）	750×750×H1,400	単相200V・給水・排水
8	手洗器（調理場内）	400×400	給水・給湯・排水
9	中央作業台	2,000×750×H850	
10	盛付台（配膳口側）	2,800×600×H850	
11	手洗器（出入口）	400×400	給水・給湯・排水

配置の考え方

・食材は 勝手口→冷凍冷蔵庫→調理（レンジ・フライヤー）→盛付台→配膳口 の一方向（実線）。

・下げた食器は 下膳口→食器洗浄機→二槽シンク の順（破線）。食材の動線と交差させない。

・手洗器は 出入口の近くと調理場内に各1か所。通路幅は 950〜1,150mm を確保。

・排気フードはレンジ・フライヤーの上。床は排水（グレーチング）つき。

・保健所・消防への事前相談で、設備の条件（槽の数・排気・防火）を確認して確定する。

・寸法・機器は想定値。実際の店舗では 現地の実測と機器の仕様書で合わせる。

工事名称	飲食店 厨房改装工事（提案例）		
図面名称	機器表・配置の考え方		
尺度	ー	図面番号	K-02
担当	ZAZOU 設計Works　松村	日付	2026-11-27
提案例（実在の建物・会社とは関係ありません）			