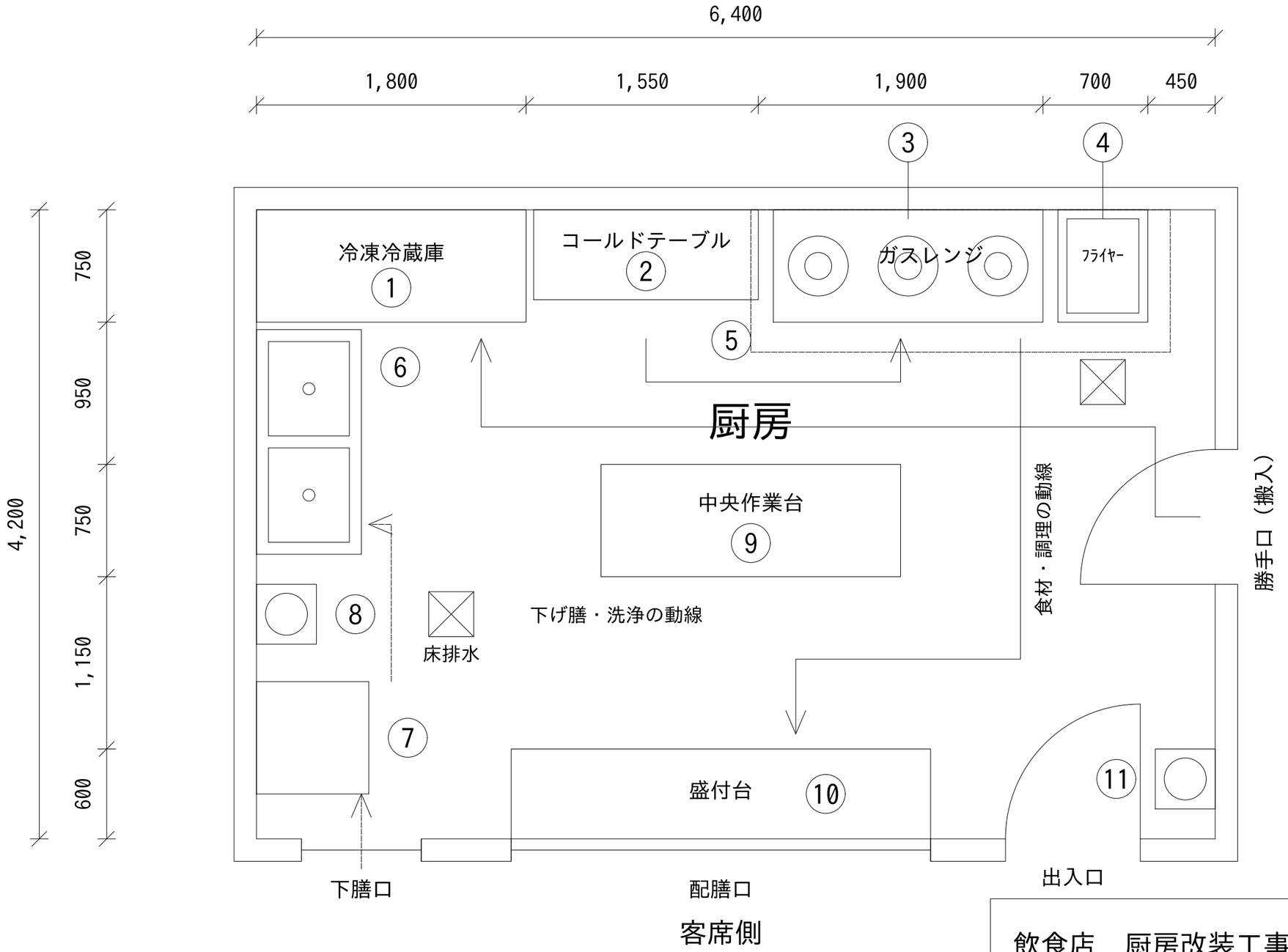
厨房レイアウト図（平面図）　S=1/30（A3）



飲食店　厨房改装工事	図番 K-01　S=1/30
厨房レイアウト図（平面）	ZAZOU 設計Works

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）	1800×750×H1950	単相100V
2	コールドテーブル	1500×600×H850	単相100V
3	ガスレンジ（3口）	1800×750×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	2800×950（想定）	排気ダクト・給気
6	二槽シンク	1500×700×H850	給水・給湯・排水
7	食器洗浄機（ドアタイプ）	750×750×H1400	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	2000×750×H850	
10	盛付台（配膳口側）	2800×600×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。

飲食店　厨房改装工事	図番 K-02
機器表・配置の考え方	ZAZOU 設計Works