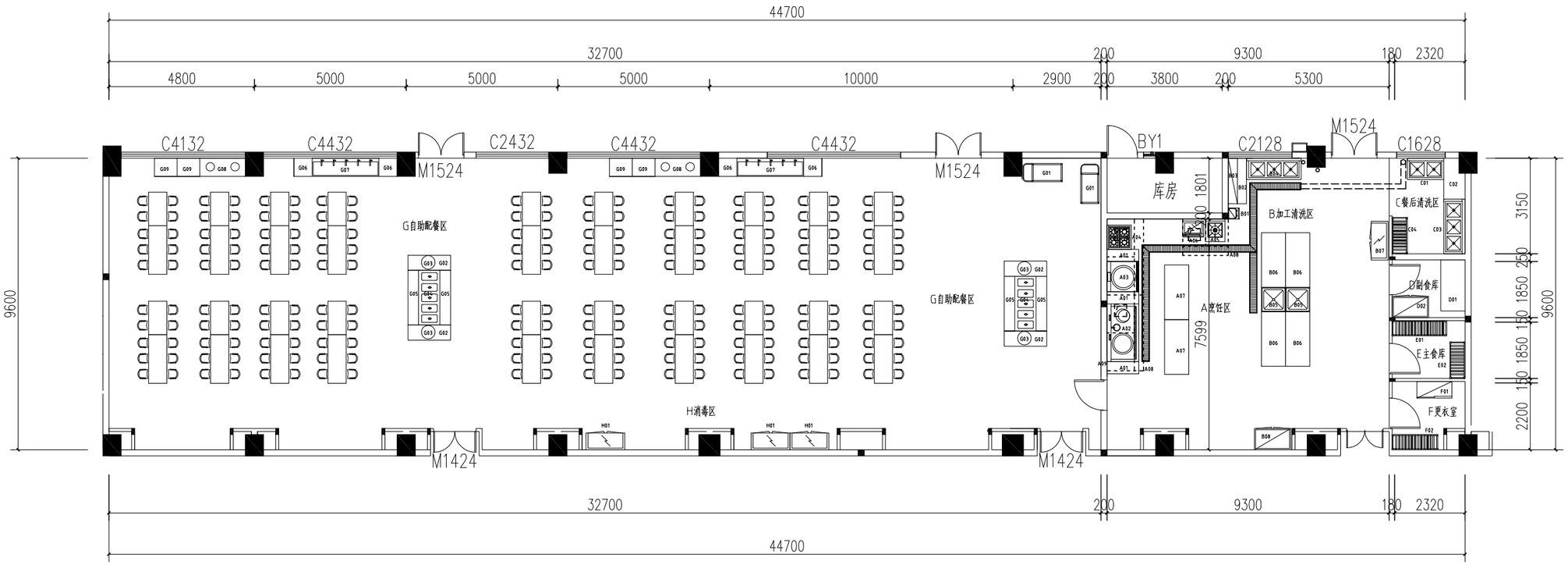

综合楼厨房餐厅设备布置平面图 1:150

主要设备参照表

编号	设备名称	规格型号（mm）	单位	数量
A	烹饪区			
A01	炉拼台	400x1050x800	台	3
A02	一大一小电磁80大炒炉	1900x1050x800	台	1
A03	电磁单头80大炒炉	1000x1050x800	台	1
A04	电磁四头柜式煲仔炉	800x800x800	台	1
A05	电磁矮汤炉	650x750x500	台	1
A06	电机械款12盆蒸饭柜	690x550x1650	台	1
A07	双层工作台	1800x800x800	台	2
A08	一体净化油烟罩		米	6.5
A09	封墙板		米	9

B	加工清洗区			
B01	开水器	9kw	台	1
B02	双层工作台	1500x600x800	台	1
B03	双层挂墙架	1500x300x300	台	1
B04	三星盆台	1800x700x800	台	1
B05	单星盆台	800x800x800	台	2
B06	双层工作台	1800x800x800	台	4
B07	高温消毒柜	1200x530x1890	台	1
B08	四门高身雪柜	1200x700x1950	台	1
C	餐后清洗区			
C01	双星盆台	1200x700x800	台	1
C02	定制工作台	1350x700x800	台	1

C03	三星盆台	1800x700x800	台	1
C04	四层层架	1200x500x1550	台	1
D	副食库			
D01	卧式冰柜	1570x820x920	台	1
D02	四门高身雪柜	1200x700x1950	台	1
E	主食库			
E01	四层层架	1800x500x1550	台	1
E02	米架	1200x500x200	台	1
F	更衣室			
F01	更衣柜	900x430x1880	台	1
F02	四层层架	1500x500x1550	台	1
G	自助配餐区			

G01	双层餐车	500x900x850	台	2
G02	定制凹型台	1400x500x500	台	4
G03	保温桶	50L	台	4
G04	电热五格保温池	1800x700x800	台	2
G05	三层工作台	1800x300x800	台	4
G06	双层工作台	600x600x800	台	4
G07	大单星洗手池	2200x600x800	台	2
G08	双孔推车收污柜	1500x600x800	台	2
G09	收餐盘（推车）	910x600x890	台	4
H	消毒区			
H01	高温消毒柜	1200x530x1890	台	3

广东省建设工程勘察设计出图专用章
单位名称:中誉设计有限公司
业务范围:建筑行业(建筑工程)甲级
资质证书编号:A144003251
有效期至:2030年01月07日

中誉设计有限公司 ZHONGYU DESIGN CO. LTD..					版本号	资质证书编号	甲级:A144003251	建设单位	潮州市消防救援支队		
					A版	设计文号	ZYCZ-2020011-1	工程名称	潮州市消防训练基地（学校）暨执勤消防站建设项目-综合楼		
审定	王珏		项目负责	张少华		专业负责	林启青	图纸内容	厨房餐厅设备布置平面图	日期	2024.04
审核	林启青		校核	卢秀香		设计	邱小霞 郭少辉			图别	
										图号	

图纸版权属设计单位所有，未经许可，不得翻印复制