

版本 Ver.	修改说明 Description	日期 Date
A		
B		
C		
D		
E		

序号	设备名称	规格	数量	单位
收货区、男/女更衣室、仓库				
A01	风幕机	L=1200	1	台
A02	单星盆台	1200*760*800+100*20	1	台
A04	挂墙洗手星	450*450*250	1	台
A05	烘手器		1	台
A06	平板车	550*900*850	2	台
A07	挡鼠板	L=1200	1	块
储存及保鲜设备				
B01	四门高身高温雪柜	1220*760*1940	4	台
蔬菜加工、肉类加工				
C01	灭蝇灯		2	台
C02	双层工作斩台	1200*700*800+100*20	1	台
C03	洗地龙头		2	台

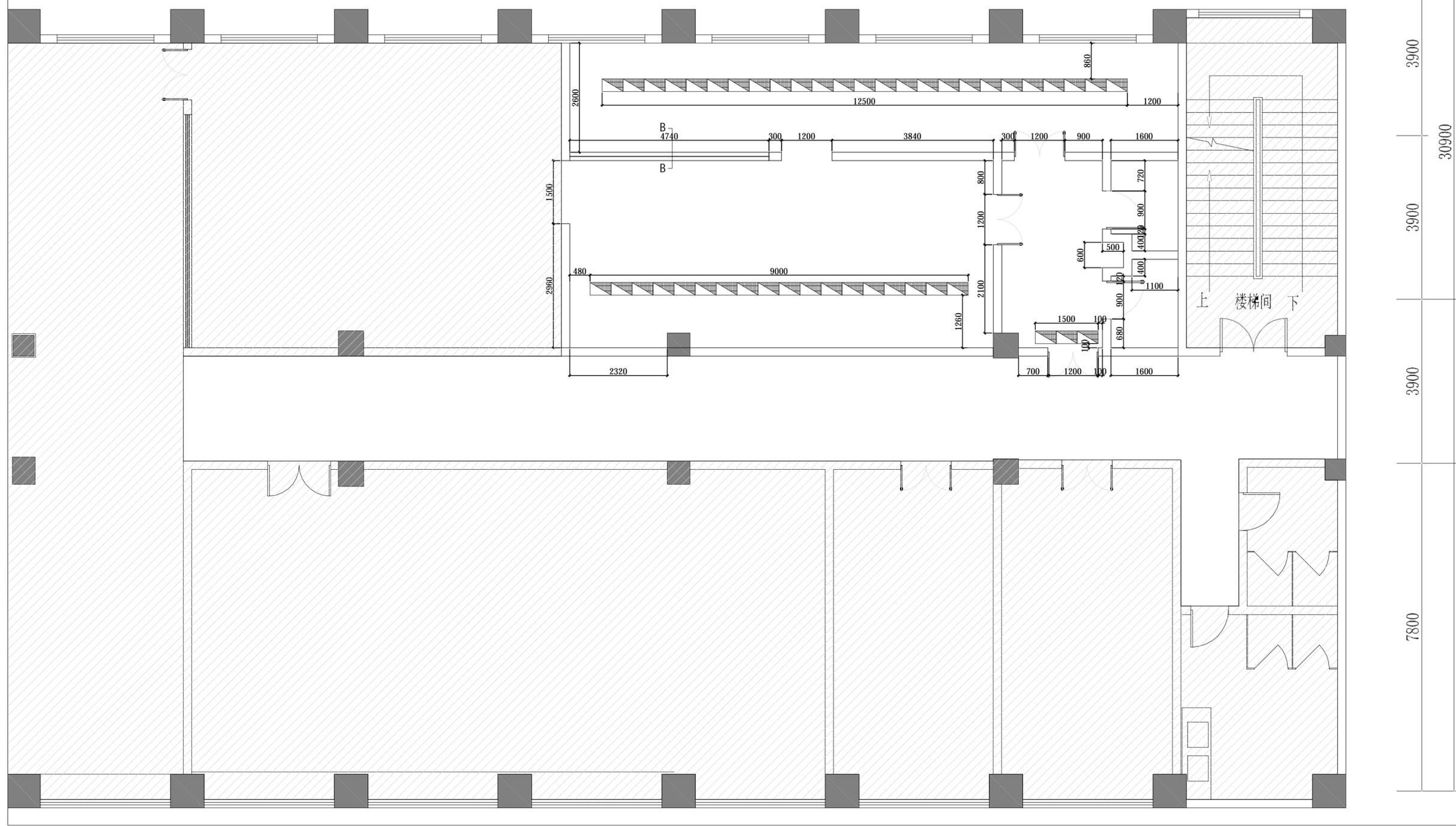
C04	大单星盆台	1100*700*800+100*20	3	台
C05	双层工作斩台	1500*700*800+100*20	3	台
C06	刀具砧板消毒柜	1200*600*1790	1	台
C07	双层工作斩台	1000*700*800+100*20	1	台
C08	三星盆台	1800*700*800+100*20	1	台
C09	单星盆台	1500*700*800+100*20	1	台
C10	双规格切肉片机	620*460*795	1	台
C11	挂墙洗手星	450*450*250	1	台
C12	烘手器		1	台
烹调区				
D01	灭蝇灯		2	台
D02	洗地龙头		1	台
D03	双星盆台	1200*700*800+100*20	1	台

D04	灭火系统		1	台
D05	双通打荷台柜	1800*800*800	3	台
D06	炉拼台	600*1150*800+440	1	台
D07	燃气单头大炒炉	1200*1150*800+440	2	台
D08	炉拼台	350*1150*800+440	2	台
D09	燃气单头小炒炉	1100*1150*800+440	1	台
D10	燃气六头煲仔炉	800*1150*800	1	台
D11	燃气双门蒸饭柜	1200*950*1900	1	台
D12	炉拼台	550*700*800	1	台
D13	燃气三门海鲜蒸柜	900*950*1900	1	台
D14	燃气双头矮汤炉	1300*750*550+250	1	台
D15	盒型油网烟罩连灯及新风槽	L*1500*500	11	米
D16	封墙钢	L=10800	11	米

工程编号 Project No.	
比例 Scale	A3 1:100
设计 Designed By	
绘图 Drawn By	
审核 Checked By	
日期 Date	
图纸编号 Drawing No.	JN-01

工程名称/PROJECT	
图纸名称/TITLE	三层厨房
	-- 设备平面布置图

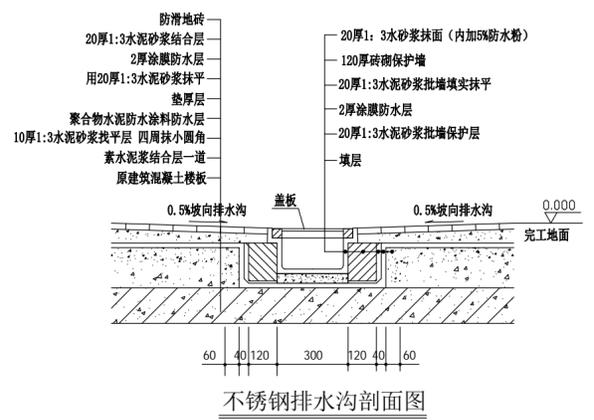
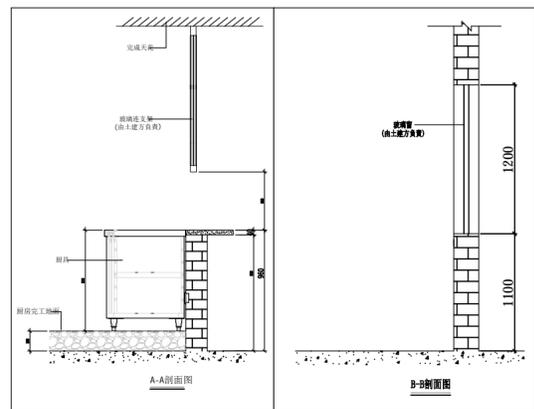
备注: [斜线填充] 非设计区域



3900
3900
3900
7800
30900

版本 Ver.	修改说明 Description	日期 Date
A		
B		
C		
D		
E		

- 代号 LEGEND:**
- 新建墙体, 建至楼板, 除特别注明外。
 - 低于完工地台200MM用于放置冷库, 下沉位置需造平滑。
 - 明沟采取地面向下挖或地面填高做出宽300MM沟位, 坡度1%, 向总排水方向倾斜, 距总出水口最远端点的水沟起始深度为80mm。
 - 地面地漏, 去水管为φ75MM
- 备注 NOTE:**
- (1). 所有隔墙的厚度是200mm, 特别注明除外。
 - (2). 所有隔墙须筑至天花板, 特别注明除外。
 - (3). 墙面贴300x600光滑白色釉面瓷片至天花。
 - (4). 地面墙周边400高需做防水处理。
 - (5). 地面贴300x300防潮防滑地砖。
 - (6). 所有厨房需吊600x600铝质扣板天花(吊烟罩区及冷库区域除外)。
 - (7). 所有厨房阳角需不锈钢护角至2000mm。
 - (8). 图中所有尺寸均以毫米为单位, 所标注的尺寸均为装修完成面尺寸。
 - (9). 土建图没有标尺寸的地方最终以建筑师批核的土建图为依据。
 - (10). 图中所有门处尺寸为门洞尺寸, 厨房内所有对外门除特别说明外宜为甲级防火门, 厨房所有内部门为乙级防火门, 门洞高度为2100MM。
 - (11). 抽送风系统安装过程中预留洞口由现场施工确定, 所有墙身开洞、泥水修补等, 由土建方负责。
 - (12). 地面需做坡度, 坡度1%, 且坡向排水明沟。
 - (13). 墙壁及柱与地面间宜有曲率半径为3cm以上的圆角处理。
 - (14). 建议外露墙角及柱角采用不锈钢角包封保护, 由离地150MM包封至1500MM高, 不锈钢厚度不小于3MM。
 - (15). 食品处理区的门、窗应装配严密, 与外界直接相通的门和可开启的窗应设有易于拆下清洗且不生锈的防蝇纱网或设置空气幕。

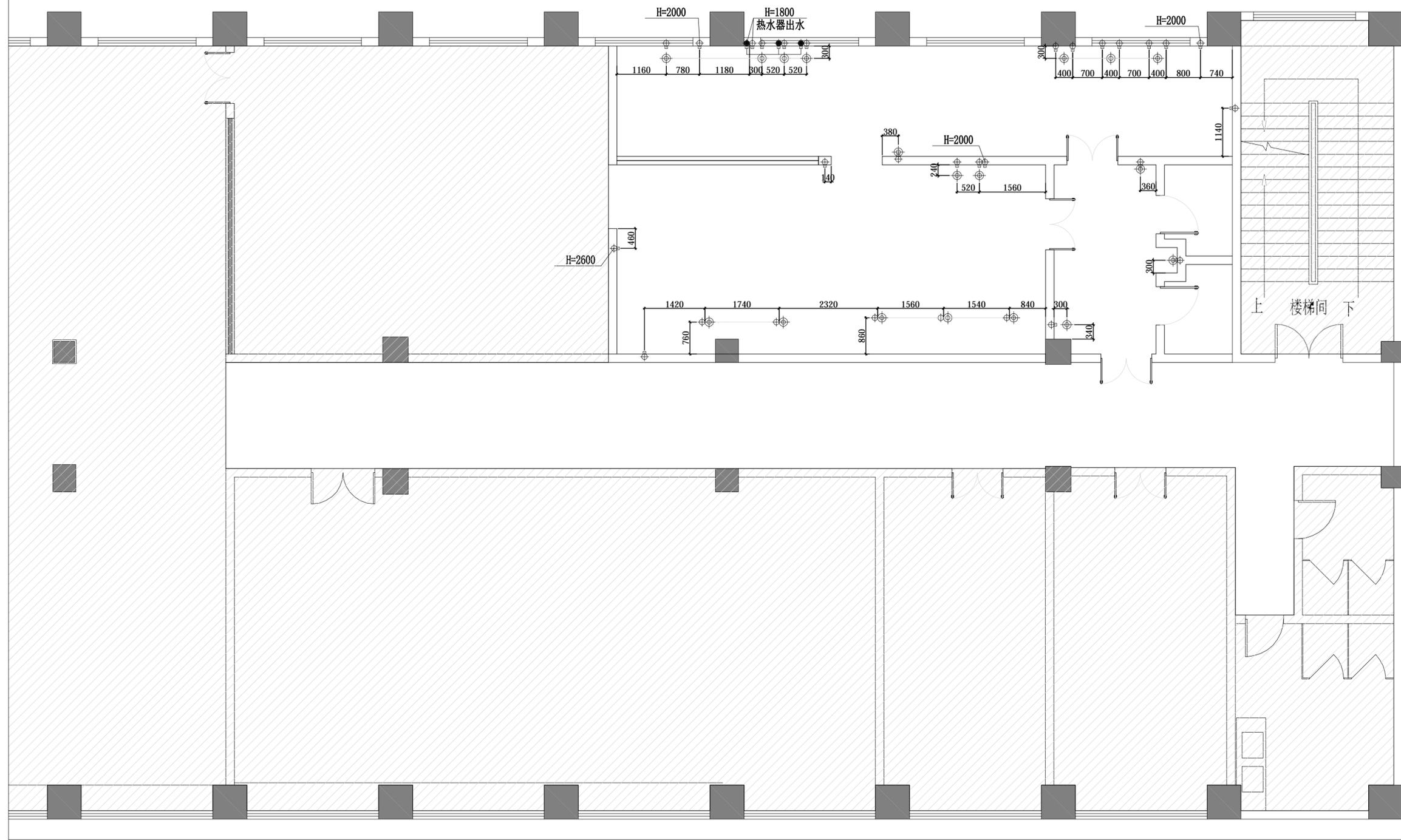


工程编号 Project No.	
比例 Scale	
设计 Designed By	
绘图 Drawn By	
审核 Checked By	
日期 Date	
图纸编号 Drawing No.	JN-02

工程名称/PROJECT
三层厨房

图纸名称/TITLE
-- 土建隔墙水沟图

备注: 非设计区域



3900
3900
3900
7800

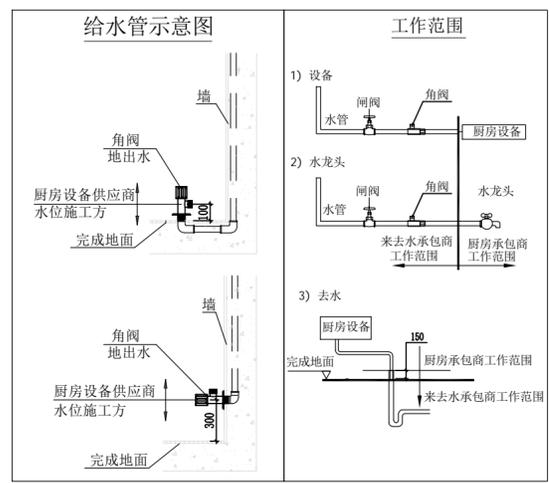
版本 Ver.	修改说明 Description	日期 Date
A		
B		
C		
D		
E		

代号:
LEGEND:

- ⊕ DN15MM 冷水供应位连接角阀, 除特别注明外 (由完成地台面造出, 离地100毫米高.)
- ◆ DN15MM 热水供应位连接角阀, 除特别注明外 (由完成地台面造出, 离地100毫米高.)
- ⊖ DN15MM 冷水供应位连接角阀, 除特别注明外 (由墙身造出, 离地300毫米高.)
- ◆ DN15MM 热水供应位连接角阀, 除特别注明外 (由墙身造出, 离地300毫米高.)
- ⊕ DNS0MM 排水预留接口, 除特别注明外 (由完成地台面造出, 50毫米高.)
- ⊗ DN38MM 冷凝排水点, 除特别注明外 (由完成地台面造出, 50毫米高.)
- AFFL. 距完成地台高
- D. F. C. 由天花落下
- STUB 由完成地台做上

备注 NOTE:

- (1). 图上标示之所有尺寸均以毫米为计算单位.
- (2). 除特别注明外, 图上所示尺寸均为完工后尺寸.
- (3). 所有来水供应位必须设有闸掣(由机电承包商负责).
- (4). 所有机电管道需藏端或藏地.
- (5). 所有供水供应压力为: 25PSI - 50PSI 或图中标示.
- (6). 洗碗碟机, 油网烟罩及洗地龙头之供水宜与其他供水分隔, 由机电顾问决定.
- (7). 地漏之尺寸及型号由机电顾问提供.
- (8). 本图并不具备直接指示施工之条件.



备注: [Hatched Box] 非设计区域

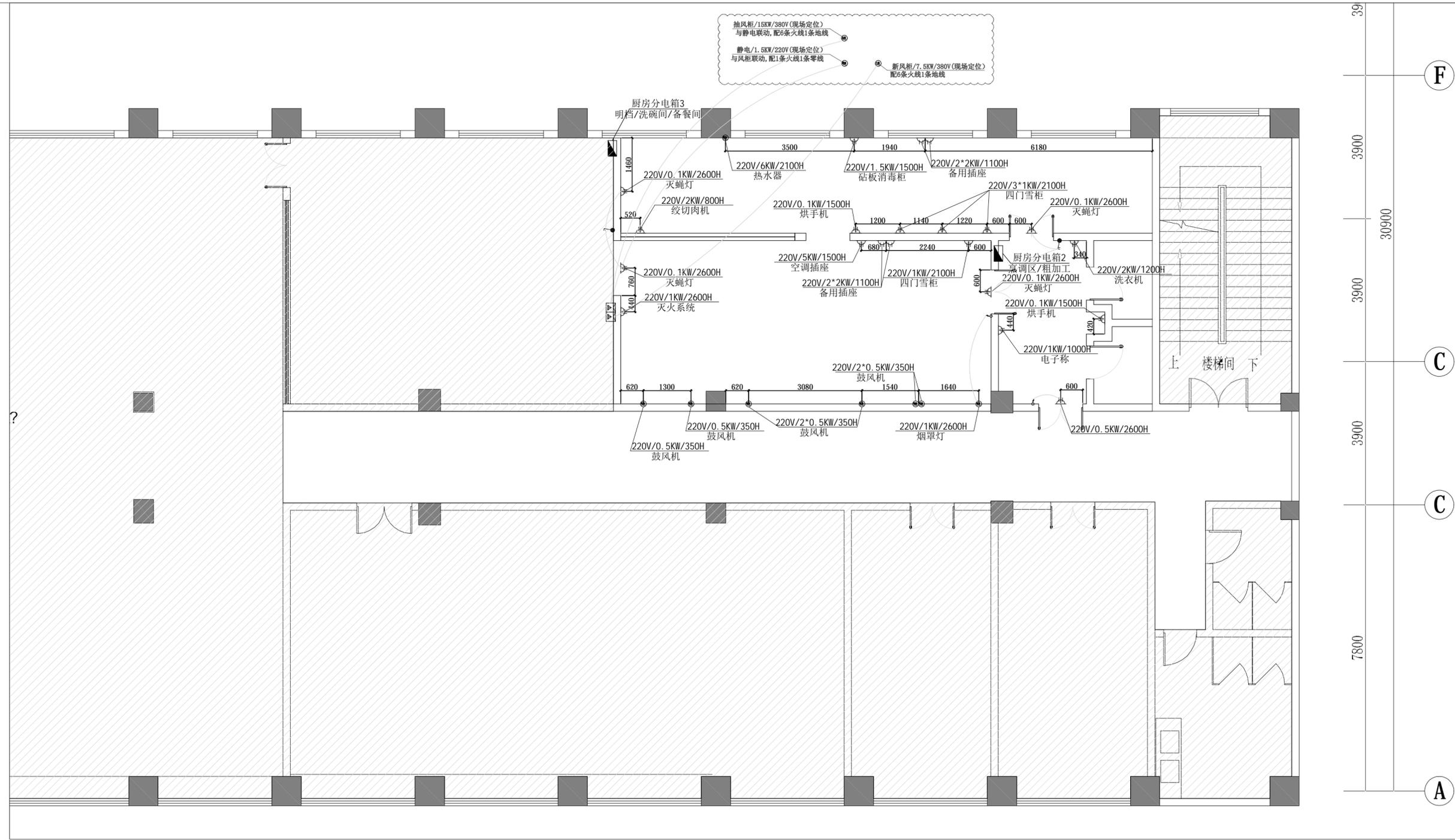
工程编号 Project No.	
比例 Scale	A3 1:100
设计 Designed By	
绘图 Drawn By	
审核 Checked By	
日期 Date	
图纸编号 Drawing No.	JN-03

工程名称/PROJECT

图纸名称/TITLE

三层厨房

-- 设备给排水点位图



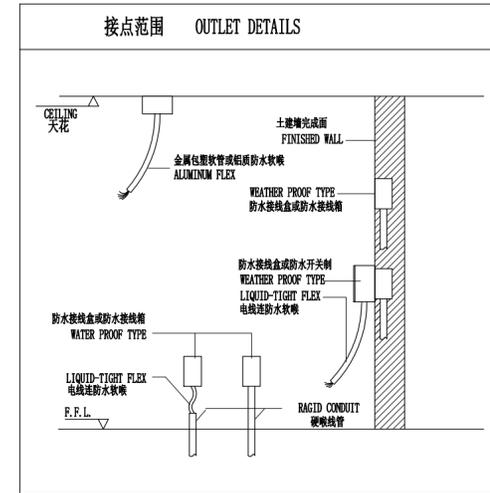
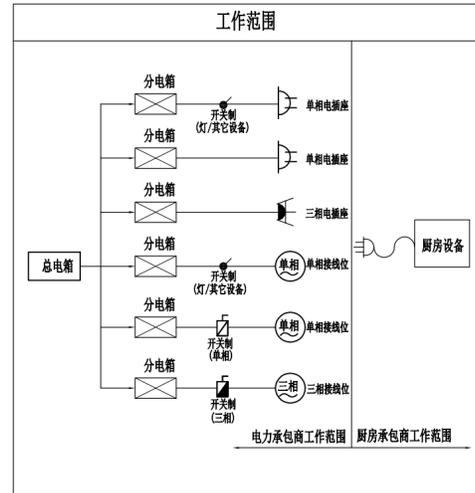
版本 Ver.	修改说明 Description	日期 Date
A		
B		
C		
D		
E		

代号 LEGEND:

- H 表示电位离完工地台的高度距离
- ⊕ 220V接线盒, 预留2000mm长明线连防水软喉
- ⊕ 380V接线盒, 预留2000mm长明线连防水软喉
- ⊕ 单相10A防水插座
- ⊕ 单相16A防水插座
- ⊕ 空气开关, 除特别注明外离完成地台面1500毫米高
- ⊕ 16安培开关掣, 离完成地台面1500mm高
- ⊕ 16安培时控开关掣, 离完成地台面1500mm高
- ⊕ 配电箱, 离完成地台面1500mm高
- ⊕ 星三角启动器, 离完成地台面1500mm高
- ⊕ 磁力启动器, 离完成地台面1500mm高
- ⊕ 备注: 非设计区域 风柜电机接线位, 预留10000mm长明线连防水软喉

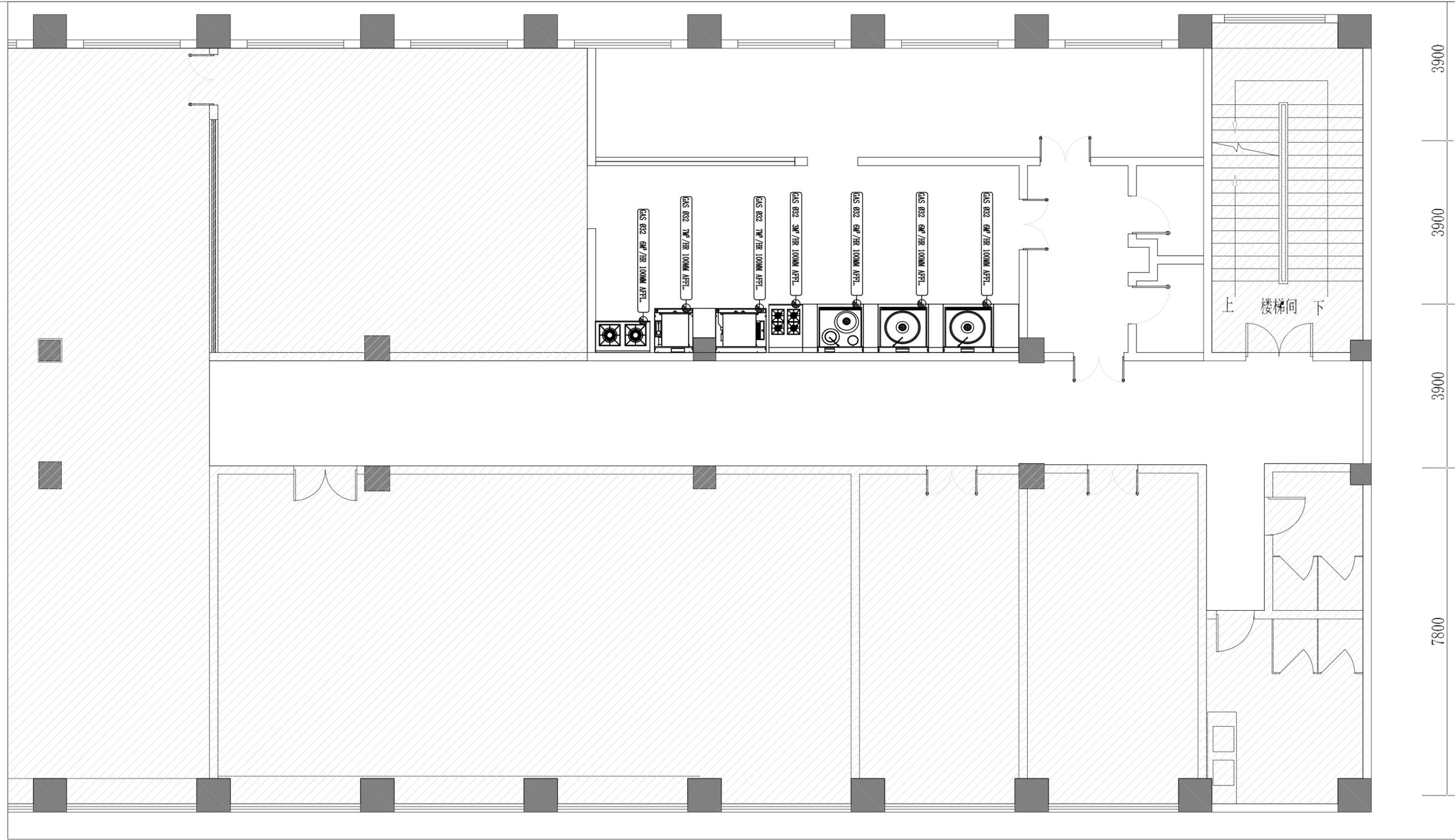
备注 NOTE:

- (1). 所有供电导管必须藏于墙身或地底内
- (2). 所有插座必须配置独立的漏电断路器及开关掣由机电承建单位提供
- (3). 接地保护连线系统装置由机电承建单位提供及安装
- (4). 所有设备单相 / 三相开关之位置需经机电顾问单位审批
- (5). 建议为所有厨房之冷冻设备提供紧急后备电源
- (6). 所有供电位提供接驳位置需于相关设备接驳点一米范围内
- (7). 图上标示之所有尺寸均以毫米为计算单位.
- (8). 厨房所有设备的同时使用系数为0.7-0.8, 功率因数 $\cos \phi = 0.8$
- (9). 除特别注明外, 图上所示尺寸均为完工后尺寸.
- (10). 本图并不具备直接指示施工之条件



工程编号 Project No.	
比例 Scale	A3 1:100
设计 Designed By	
绘图 Drawn By	
审核 Checked By	
日期 Date	
图纸编号 Drawing No.	JN-04

工程名称/PROJECT	三层厨房
图纸名称/TITLE	三层厨房
	-- 设备电点位图



版本 Ver.	修改说明 Description	日期 Date
A		
B		
C		
D		
E		

工程编号 Project No.	
比例 Scale	A3 1:100
设计 Designed By	
绘图 Drawn By	
审核 Checked By	
日期 Date	
图纸编号 Drawing No.	JN-05

工程名称/PROJECT	
图纸名称/TITLE	三层厨房
	--设备燃气点位图

指標:
LEGENDS :

⊙ 煤氣供應位

AFFL. 離完成地台高

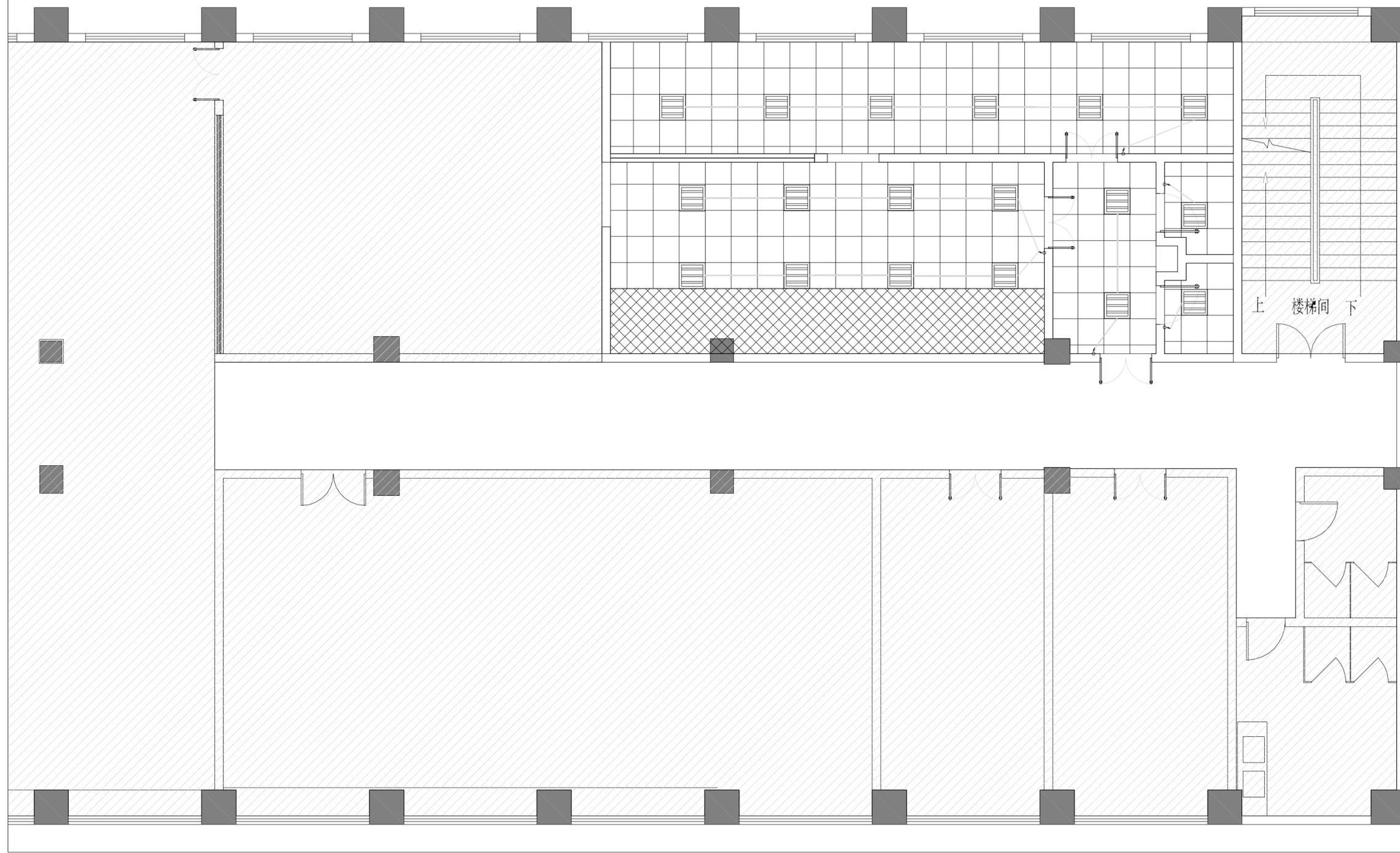
D.F.C. 由天花落下

STUB 由地台做上

備註:
REMARKS:

- 所有尺寸均以做好地面計.
- 所有燃氣及蒸氣供應位需設有閘制.
- 燃氣工作壓力為: 煤氣 150mmW.C.
石油氣 250mmW.C.
- 總燃氣值為: 1800 MJ/HR
41 M³/HR

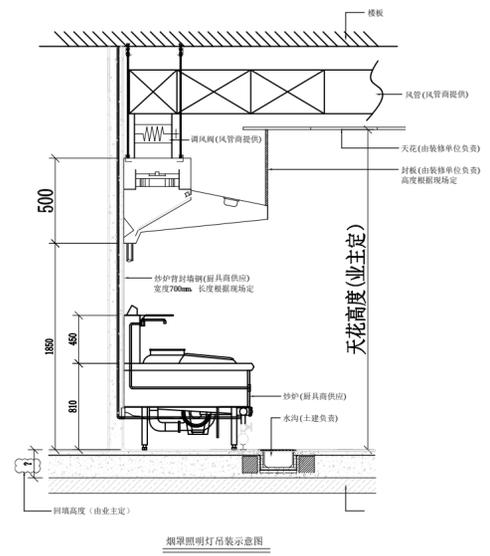
备注: 非设计区域



3900
3900
3900
7800

版本 Ver.	修改说明 Description	日期 Date
A		
B		
C		
D		
E		

- 图例:**
-  厨房灯一位开关, 离完成地面1500mm;
 -  厨房灯双位开关, 离完成地面1500mm;
 -  烟罩及冷库区域不需要吊天花;
 -  厨房吊灯 (1200*600mm), 带防护罩, 离地面标高2800;
 -  双支防爆灯管, 离地面标高2000;

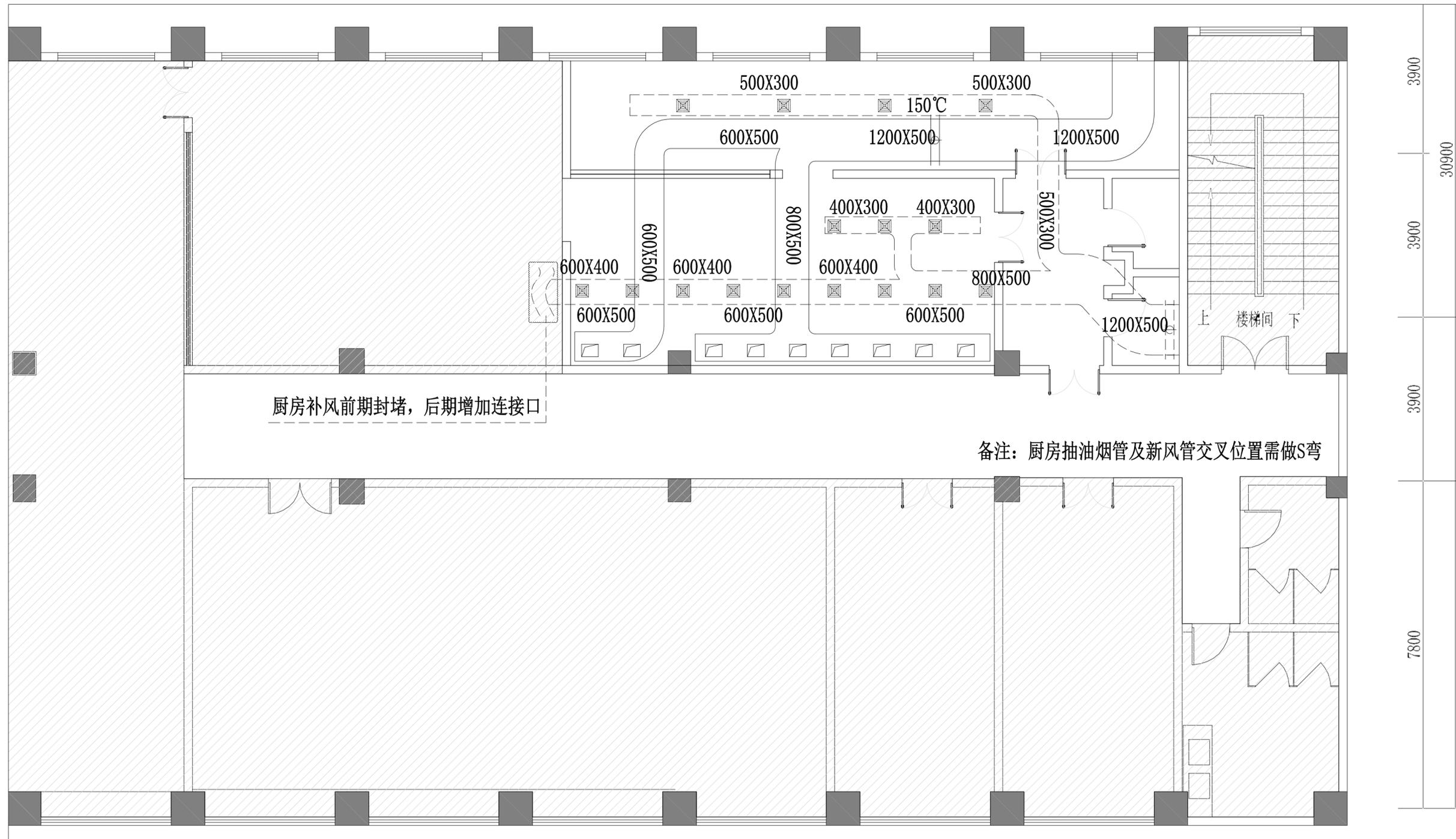


备注:  非设计区域

工程编号 Project No.	
比例 Scale	A3 1:100
设计 Designed By	
绘图 Drawn By	
审核 Checked By	
日期 Date	
图纸编号 Drawing No.	JN-06

工程名称/PROJECT

图纸名称/TITLE
三层厨房
--天花照明图



版本 Ver.	修改说明 Description	日期 Date
A		
B		
C		
D		
E		

工程编号 Project No.	
比例 Scale	A3 1:100
设计 Designed By	
绘图 Drawn By	
审核 Checked By	
日期 Date	
图纸编号 Drawing No.	JN-07

工程名称/PROJECT	
图纸名称/TITLE	三层厨房 --抽油烟管走向图

图例:

- 调节阀
- 止回阀
- 防火阀
- 360x360送风咀, 带人字调节阀
- 325x250吸风咀连调节阀
- 抽油烟口400X350特殊要求除外, 具体位置现场确定。
注:水平油烟管(除烟罩外)每3米加装一消防高温喷头
具体位置消防公司现场确定。

施工说明:

- 风喉底部距地高依现场具体情况而定;
- 风喉在施工安装过程中,若与消防等管道发生矛盾,可适当调整其位置,但不应影响其使用功能为限。
- 风喉每段之间用法兰连接,连接处加不燃密封胶,并注密封胶,水平安装风管支吊架间距不大于4米,垂直安装风管支吊架间距不大于4米,但每根立管的固定件应不少于2个;
- 风喉每个出入口都必须铆接挡风板,以控制出入口的风量。
- 风柜安装采用固定吊架,风柜在吊架上必须加弹性防震垫,以减少震动噪音。
- 风柜进出口与风喉之间用角钢法兰连接,中间用耐高温不燃帆布软连接,以消除风柜的余震动传给风喉。
- 风柜吊架,风喉吊码须除锈并涂刷防锈漆2遍。
- 按有关行业标准及施工验收规范执行。

备注: 非设计区域