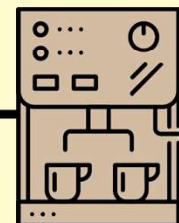
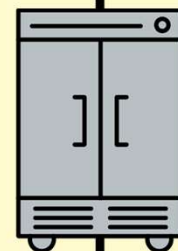
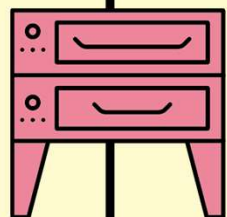
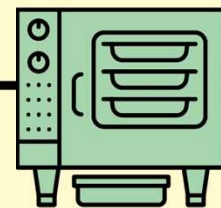
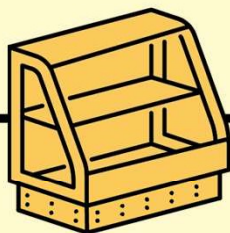
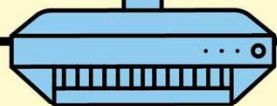
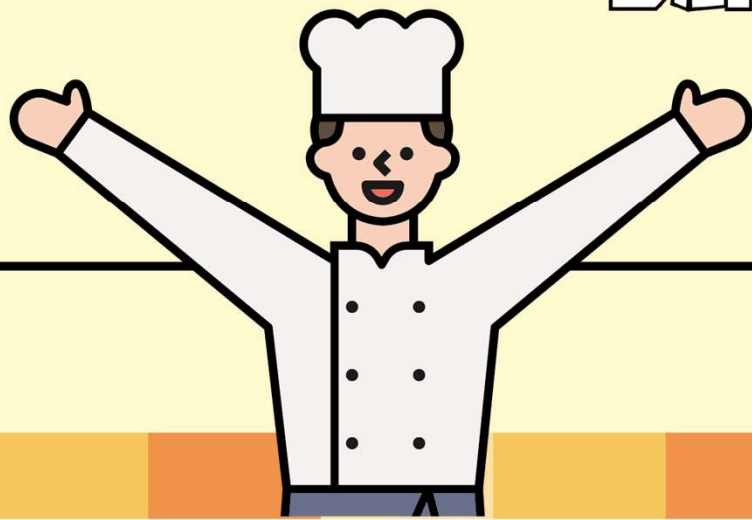


HOW TO

厨房作り!

初めての

スマート厨房 **HIT**



目次

どうする？厨房作り	2
サービス内容比較	3
サービス内容まとめ	4
どうなの？中古厨房機器	5
中古厨房機器ビフォー&アフター	6～8
3D図面を使ったプラン作製	9～16
厨房完成までの業務フロー	17・18
厨房完成！いざオープンへ	19



? どうする？ 厨房作り

メーカー

飲食店を始めたいけど
厨房機器はどこに頼めば
いいんだろう？

プロ厨房HIT

厨房設備
会社

リサイクル
ショップ

出来るだけ
費用を抑えたい
けど中古品って
大丈夫かな？



買ったあとの
アフターサービスも
大事だよね？

🔍 サービス内容比較

	メーカー 厨房設備会社	ネット ショップ	リサイクル ショップ	スロ厨房 <small>HIT</small>
商品	新品	新品・中古品	中古品	新品・中古品
価格	高い	安い	安い	ご要望に合わせた 提案が可能
図面作製	◎	×	×	◎
施工会社との 打合せ	◎	×	×	◎
アフターサービス (修理対応)	◎	△	△	○

💡 サービス内容まとめ

つまり**エコ厨房HIT**は
メーカーや厨房設備会社とリサイクルショップの
メリットを兼ね備えた会社なんです！

任せて安心！
高いだけの
ことはある！

メーカー 厨房設備会社

- 図面作製
- 施工会社との打合せ
- アフターサービス
(修理対応)

\そうか！/



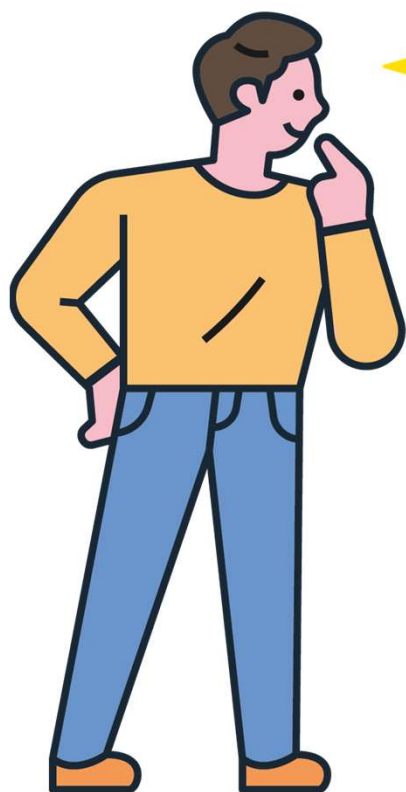
リサイクル ショップ

- 中古品
- 安い

安いん
だけどなあ
ちゃんとした
厨房ができるか
不安…

エコ厨房HIT に任せておけば僕はメニュー開発に時間を使えるぞ！

? どうなの？中古厨房機器



それはそうと
プロ厨房HITの
中古厨房機器の品質は
どうなんだろう？

⌚ 中古厨房機器ビフォー&アフター

業務用
冷凍冷蔵庫



ご安心
ください！



スロ厨房HIT は中古厨房機器の品質には自信をもっております！
再生方法は分解が基本なので細かい所まで整備済みです！

ここまで
ピカピカに
しています！

再生工場稼働中



ビフォーアフターの一例



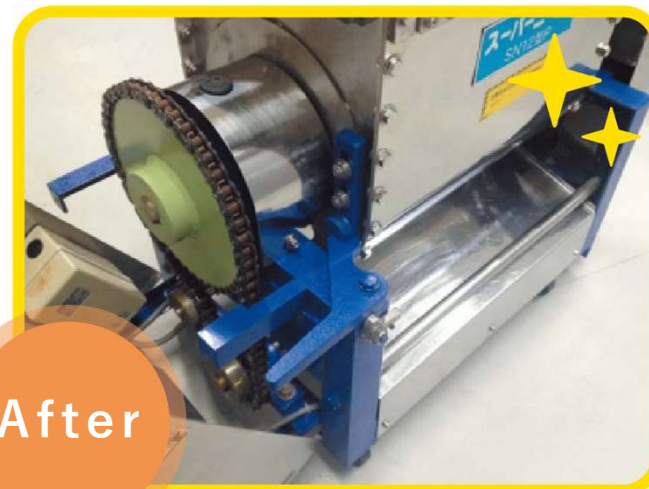
フライヤー



After



うどんの練り機



After



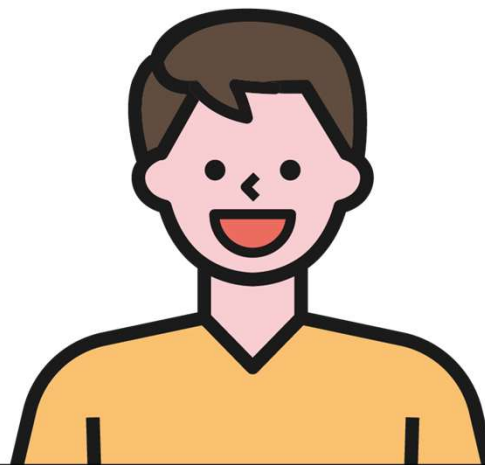
そういう



ことか!!!

それならプロ厨房 HITの

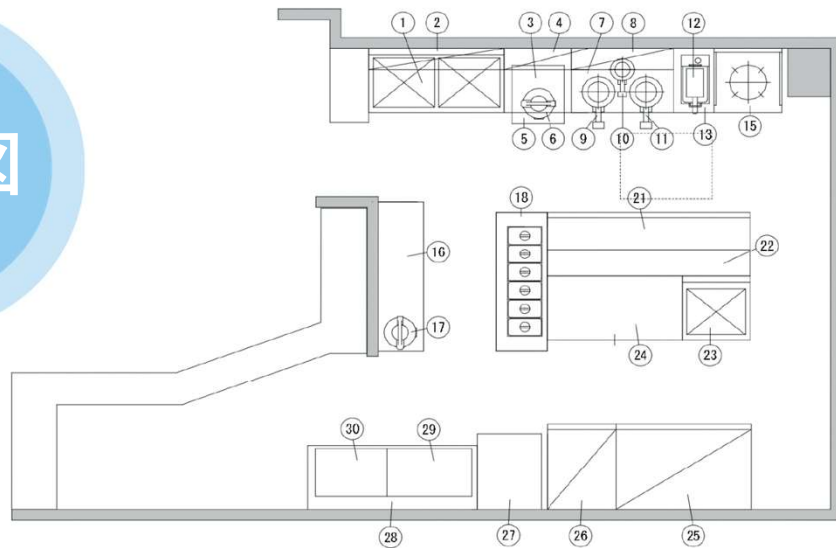
中古品は安心なんだね♪



じゃあ、工事が始まると厨房作りに必要な
資料や打合せってどんなものがあるのかな？

🔧 3D図面を使ったプラン作製

お客様との厨房プランの打合せは
「平面図」に加えて「**3D図面**」を使います！

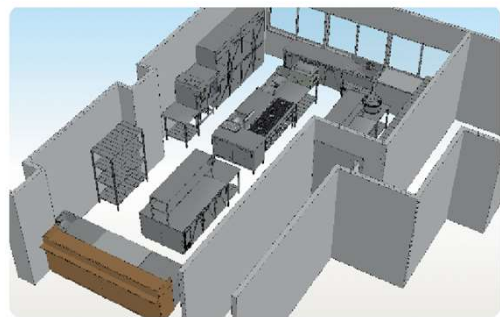
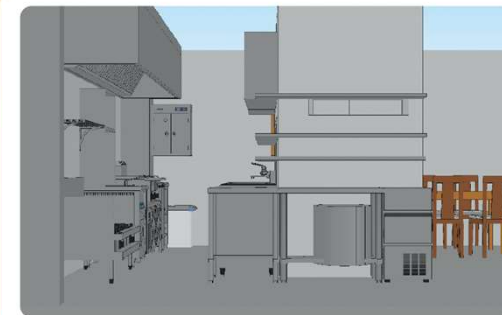


商品名	サイズ			備考
	W	D	H	
1 2槽シンク	1200	600	800	
2 平棚	1200	250		
3 作業台	600	600	800	
4 平棚	600	250	800	
5 炊飯スライドユニット				
6 ガス炊飯器 (2升)				転用品
7 ガス台	900	600	700	
8 パイプ棚	900	250		
9 2重鍋物コンロ				転用品
10 1重鍋物コンロ				転用品
11 2重鍋物コンロ				転用品
12 卓上フライヤー	270	380	230	
13 作業台	350	600	800	
14				
15 スーパーレンジ	600	600	450	
16 作業台 (キャスター付)	1400	400	800	
17 保温ジャー				
18 スーパーウォーマーテーブル	1300	450	800	
19				
20				
21 台下冷蔵庫	1800	600	800	
22 上棚	1800	250	700	
23 1槽シンク	600	600	800	
24 引戸付作業台	1200	600	800	
25 縦型4枚扉冷凍冷蔵庫	1200	800	1950	2室冷凍
26 縦型2枚扉冷凍冷蔵庫	610	800	1950	
27 小型ペーカリースystem	390	710	1665	
28 作業台 (3方枠)	1500	600	850	
29 冷蔵ショーケース	750	450	800	
30 製氷機	630	450	800	

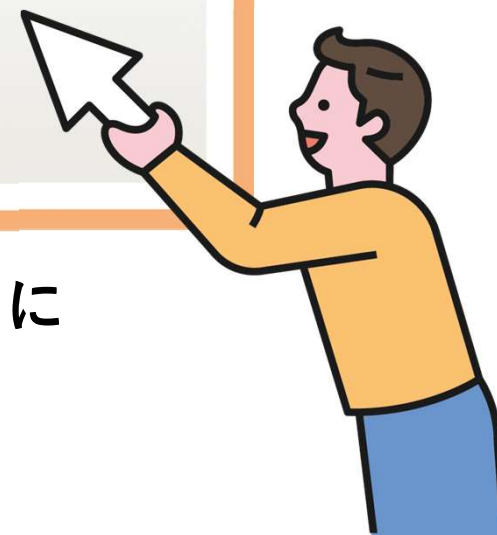


⑱スーパーウォーマーテーブル
1/3ホテルバン×6

3D厨房レイアウト



3Dだと実際の厨房のように
イメージできるね



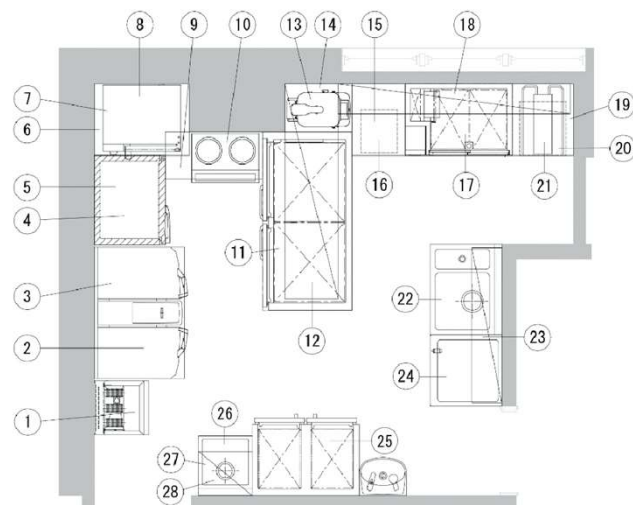


プランが決まったら
施工会社に提出する
図面の作製と資料の準備に
取り掛かります！



平面図

(機器番号図面)



平面図の
厨房機器の
細かい仕様が
記載されています

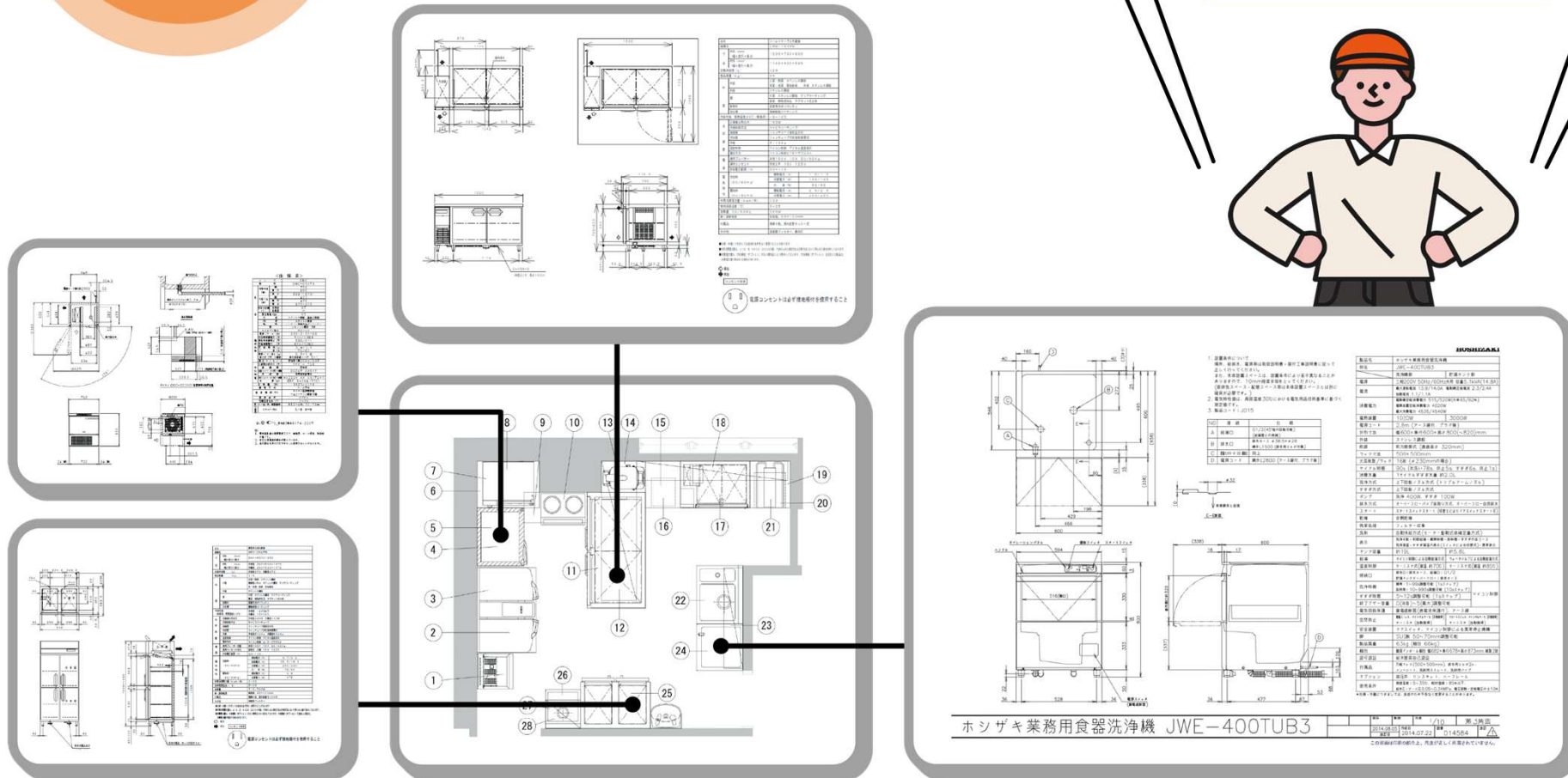
厨房機器 リスト表

番号	商品詳細				配管口径				電気 (W)			フード	備考			
	商品名	型番	メーカー	数量	サイズ (mm)	給水	給湯	排水	口径	消費電力 (kW)	単相 100V			三相 200V	三相 200V	
1	フライヤー	TGL-4545C	タニコー	1	450 450 800									6F 炭	油量 12L	
2	バリオッキングセンター	iVario Z-XS	ラショナル	1	1100 750 485	20A×2			HT50A×2				12,800	6F 炭	17 L × 2	
3	バリオ用前部付き薬台		ラショナル	1	1100 595											
4	プラスチック	DBC-050V3 (逆原仕様)	ダイヤ	1	750 600 800			φ30ホース	50A				1,101		2/3×6段	プラスチック製上部に設置
5	ステンレス天板			1	750 600 40											
6	ステンレス操作台			1	800 600 840											
7	ステンレス薬台			1	800 600 250											
8	スチームコンベクションオーブン (逆原仕様)	ICP X56 2/3	ラショナル	1	665 621 567	20A			HT50A				5,300	6F 炭	2/3×6段	
9	ステンレス天板			1	815 400 40											1H調理専用
10	1H調理機 (2口)			1	565 410 60								2,500	6F 炭	2連タイプ	
11	台下冷蔵庫 H800-840仕上	LRP-150RM	フクシマガリレイ	1	1500 750 840			φ25ホース	50A			338			420L	天井から寸切ボルト固定
12	吊り棚 (標3段)			1	1800 450 1150											ホット対応型
13	真空包装機	HVP-282	TOSSEI	1	320 535 446							1,350				
14	作業台			1	565 400 840											
15	作業台			1	450 600 840											
16	小型フードスライサー			1	300 370 245								65			
17	冷蔵ショーケース H800-840仕上	L8C-060RE	フクシマガリレイ	1	900 600 840								135		197L	
18	ステンレス棚 (平型下支え)			1	1950 250 250											左側面は吊り棚に接続
19	作業台 (3方枠)			1	515 600 840											
20	製氷機	1W-22M	ホシザネ	1	395 450 770	15A			50A				180			
21	角型ヒートランブローマー	TD-178	スギコ	1	350 576 390								500			
22	1槽ダスト付シンク			1	780 600 800	15A×2	15A	φ30ホース×2	50A×2							
23	平型			1	1300 250 200											
24	食器洗浄機	JRE-400TUB3	ホシザネ	1	600 600 800			15A	φ30ホース×2	HT50A×2			4,540	天井吊		
25	縦型4枚扉冷凍冷蔵庫 (2室冷凍)	GRN-06ZPM		1	900 650 1950			φ25ホース	50A				478		容量546L (冷凍: 273L 冷蔵: 273L)	
26	1槽シンク (吊り付薄型仕様)			1	450 500 800	15A	15A	φ30ホース	50A							
27	平型			1	450 370 300											
28	家庭用電子レンジ			1									1,280			
合計										7	4,306	2,500	23,741			

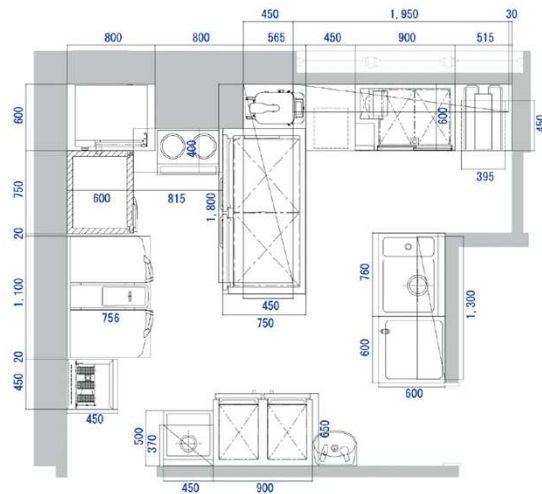
承認図

メーカーが作製している図面で、
機器の細かなサイズや配管類の接続口、
仕様等が記載されています

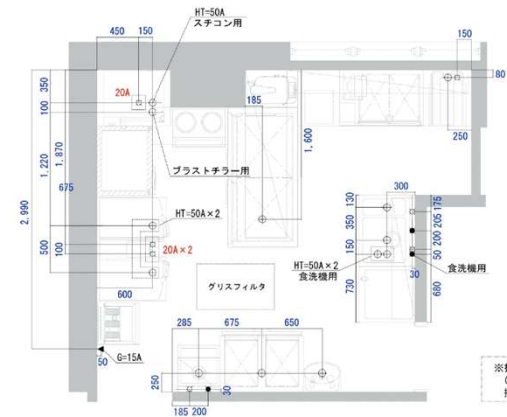
電気やガスを使う
厨房機器の
承認図は全て
エコ厨房HITが
ご用意致します！



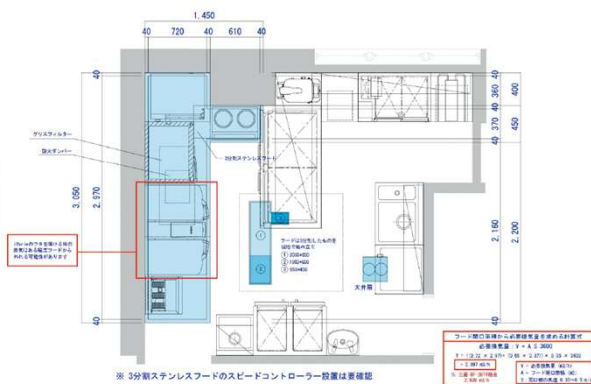
寸法 図面



設備 図面



換気 図面

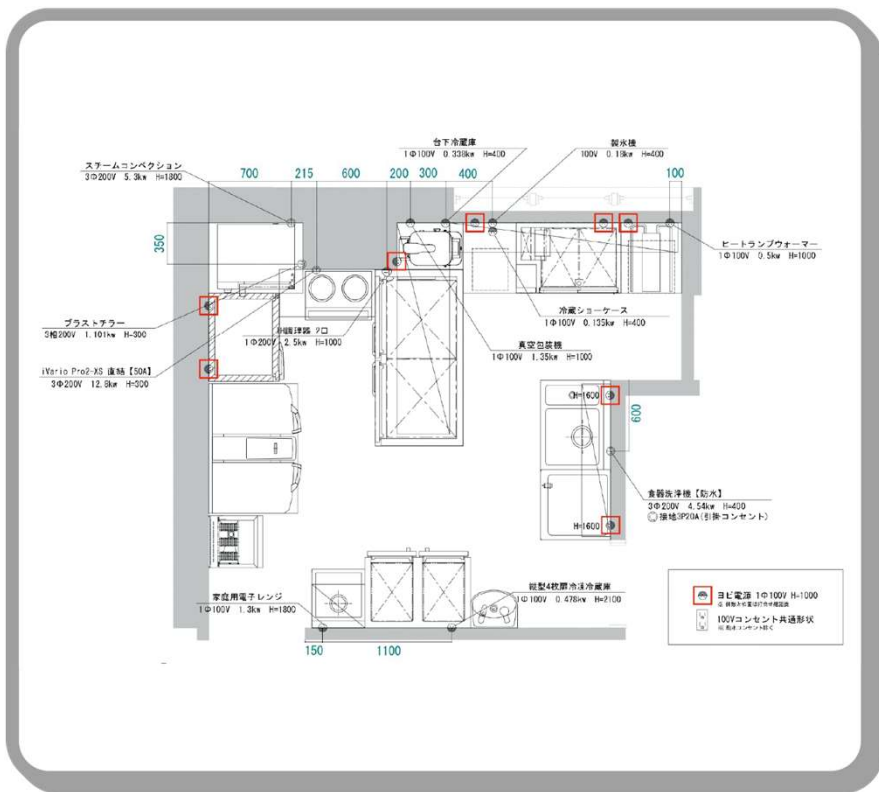


給水、給湯、排水やガスの配管のサイズと位置が記載されています

加熱調理機器からの排熱や油煙を外に出すフードと換気扇の図面です

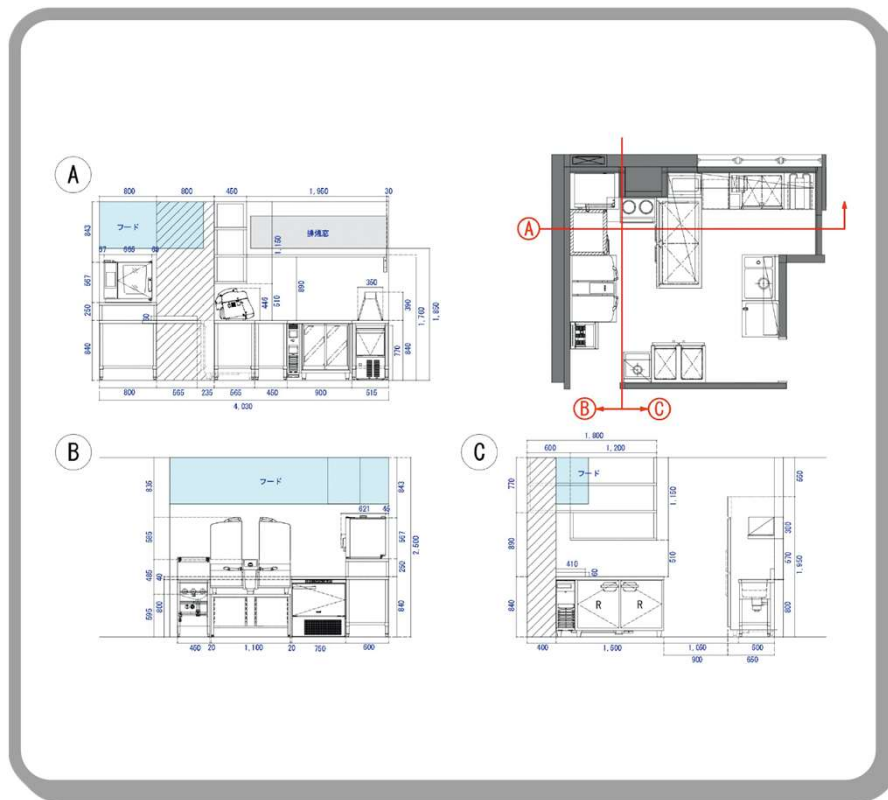
電気設備 図面

電気を使う厨房機器の
コンセントの図面です
予備の電源もここで
計画します



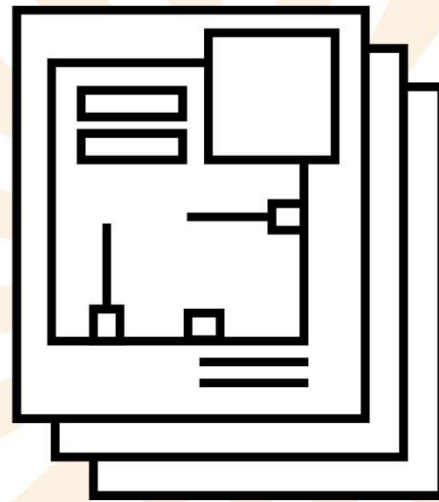
立面図

立面図があると
厨房機器の高さ関係が
よく分かります



なるほど！

これらの図面があるから工事業者さんが
困ることなく現場がスムーズに進むんだね！

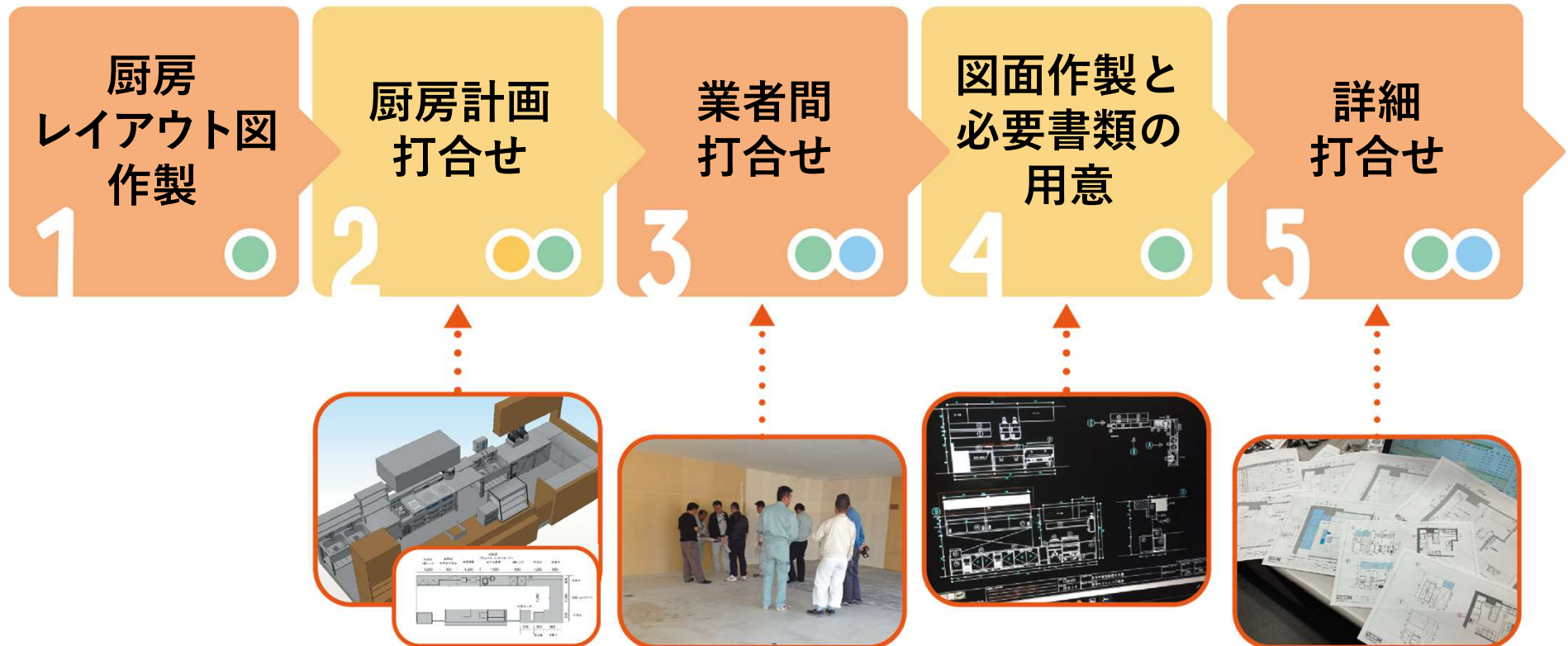


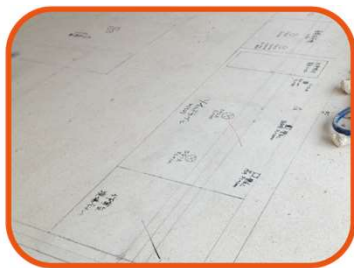
✓ 厨房完成までの業務フロー

お客様 ● スロ厨房HIT ● 施工会社 ●

懸念事項がないことを確認

決定 ▶ お見積もり ▶ 契約





工事開始

6

現場の
墨出し

7

配管工事

8

厨房機器の
搬入設置と
試運転

9

ご使用
開始

10

現場の床に
厨房の図面を
描く作業



✨ 厨房完成！いざオープンへ



開店おめでとうございます！
これからも長いお付き合いを宜しくお願い致します。