

設備容量表

※法令改定、設計、施工等の都合により、記載されている内容に関して一部変更が生ずる場合がありますので、あらかじめご了承ください。

■設備容量表

階	区画番号	基準法上の想定用途	屋内面積 (㎡)	屋内テラス面積 (㎡)	客待ちスペース面積 (㎡)	室外機置場有無	電灯容量 (VA/㎡)	動力容量 (VA/㎡)		電話	テレビ	給水	排水箇所数	ガス	空調容量 (W/㎡) ※2		一般換気 (㎡/h・㎡×店舗面積㎡) ※3	厨房換気 (㎡/h・㎡×店舗面積㎡)		空調冷温水配管
								初期設定	カフェ転用時の変更許容範囲 ※1 (ただし各フロアにおいて同時に2店舗程度を目安とする)						冷水	温水		初期設定	カフェ転用時の変更許容範囲 ※1 (ただし各フロアにおいて同時に2店舗程度を目安とする)	
2階	2F-14	事務所	171	—	—	—	150	250	同左のまま	○	○	○	1	○	300	150	10	50(※4)	同左のまま	○4管突出し

※1 カフェ転用

- ①飲食店舗以外の用途をカフェ転用する場合は、電化厨房を原則とします。許容する容量については当該表を参照して下さい。
- ②カフェ転用時の許容容量については、各フロアで同時に2店舗程度が転用された場合を想定して電源トランス/主たる幹線/ガラリに余力を確保していることを表しています。初期設定において全区画で当該容量を確保しているという意ではない点に留意して下さい。
- ③カフェ転用の場合の厨房排気先は、外壁ガラリとなるため、維持管理性、近隣の環境確保などの理由により、過剰な油脂、湿気、苦情につながる臭気が発生する形態の店舗には適しません。
- ④カフェ転用後に、上記③の理由により脱臭装置等の設置をお願いする場合があります。カフェ転用後に脱臭装置等を設置出来るよう事前にスペースを確保するなど、事前の対応をお願いします。

※2 厨房給気負荷処理用の空調容量は別に見込みます。(容量は※4、※5を参照)

※3 一般換気

- ①一般排気は「ガラリ+ダクト+個別排気ファン」までA工事。(11階を除く)
- ②一般給気は「セントラル外調機及びダクト突出し」までA工事。

※4 セントラル厨房排気ファン

- ①セントラル厨房排気は「ダクト突出し」までA工事。
- ②厨房給気は「ガラリ+突出しダクト」までA工事。以降C工事にて設置。(給気ファン、給気フィルター、グリースフィルター、外調機等)
- ③厨房給気負荷処理用として冷水500W㎡、温水350W㎡を見込んでいます。

※5 ガラリ+適宜突出しダクト対応

- ①厨房排気は「ガラリ+突出しダクト」までA工事。
- ②厨房給気は「ガラリ+突出しダクト」までA工事。
- ③以降C工事にて設置(厨房給気ファン、厨房排気ファン、外調機、給気フィルター、脱臭装置等)
- ④厨房給気負荷処理用として冷水150W㎡、温水100W㎡を見込んでいます。