


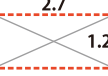












建築設備設計基準上の記載			ただし、厨房の使用条件、厨房器具、フード形状等に応じた必要換気量が明らか場合は、その値を用いて算定することを検討してもよい。						原則として排気フードの面風速(0.3m/s以上)から算出した換気量とする。			
算出方法			業務用電化厨房施設の換気設備設計指針(JEHC103-2017)による計算式・係数(m ³ /kW・h)から必要換気量を算出						換気フードの面風速から算出(0.3m/s以上)			
種類(×台数)	定格消費電力 Qi(kW)	合計消費電力 Q(kW)	加熱調理器分類	キャノピーフード種類	係数(α)	本指針による換気量(種類別)	本指針による換気量(フード別)	面風速(参考値)(m/s)	フードNo.	フード幅×奥行(m)	フード排风量(mi/h)	
加熱調理エリア	立体炊飯器(×2) 	12.0	24.0	密閉型	壁掛け型	40	960	960	0.141	A		2,041
	回転釜 	13.5	13.5	非定格運転型	壁掛け型	70	945	1,785	0.153	B		3,499
	スチームコンベクションオープン 	21.0	21.0									
	フライヤ 	10.1	10.1	非定格運転型	壁掛け型	70	707	707	0.272	C		780
	テーブルレンジ 	9.0	9.0	非定格運転型	シングルアイランド	110	990	990	0.191	D		1,555
	ローレンジ(×2) 	7.0	14.0	非定格運転型	シングルアイランド	110	1,540	1,540	0.296	E		1,561
配膳エリア	ローレンジ 	5.0	5.0	非定格運転型	シングルアイランド	110	550	1,278	0.348	F		1,102
	麺ゆで器 	9.1	9.1	定格運転型	シングルアイランド	80	728					
合計換気量			合計換気量 上記合計7,260+天井排気分726=7,986						合計換気量 10,539			