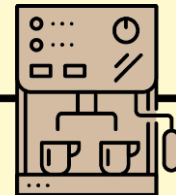
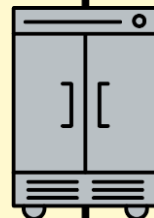
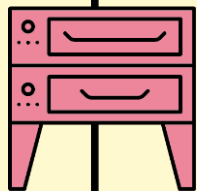
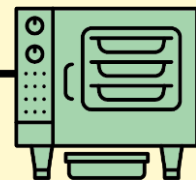
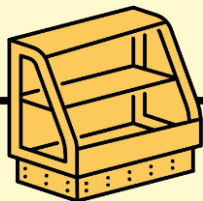
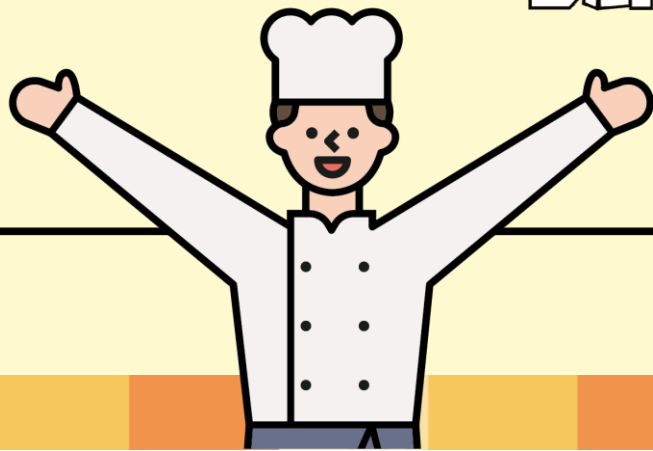


HOW TO

# 厨房作り!

初めての

ゼロ厨房 **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<br>厨房設備会社 | ネット<br>ショップ | リサイクル<br>ショップ | <b>スロ厨房 HIT</b>   |
|--------------------|----------------|-------------|---------------|-------------------|
| 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<br>提案が可能 |
| 図面作製               | ◎              | ×           | ×             | ◎                 |
| 施工会社との<br>打合せ      | ◎              | ×           | ×             | ◎                 |
| アフターサービス<br>(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！/



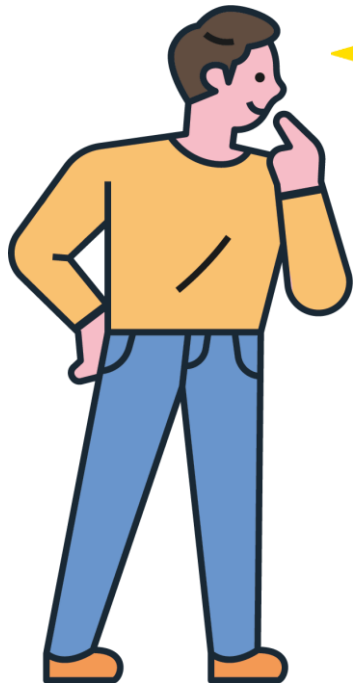
## リサイクル ショップ

- 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



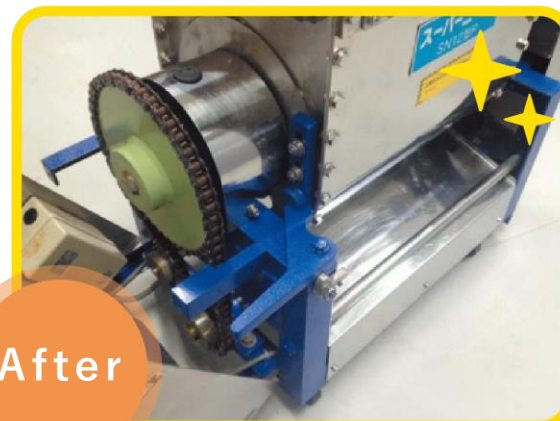
フライヤー



After



うどんの練り機



After

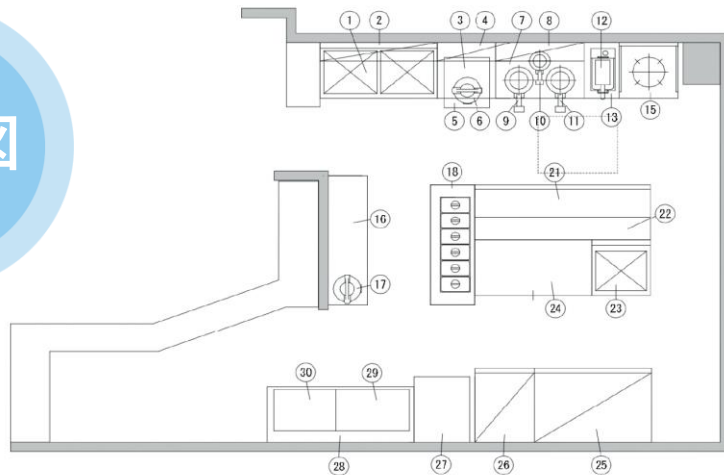




じゃあ、工事が始まると厨房作りに必要な  
資料や打合せってどんなものがあるのかな？

# 🔧 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！

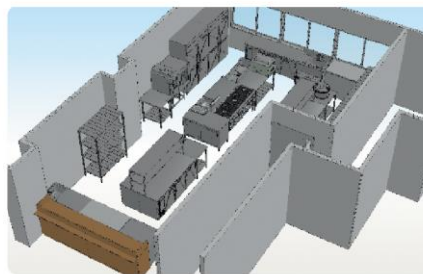
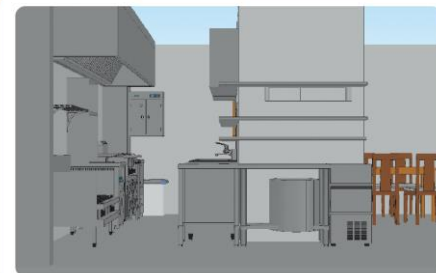


| 商品名 | サイズ          |      |     | 備考   |      |
|-----|--------------|------|-----|------|------|
|     | W            | D    | H   |      |      |
| 1   | 2槽シンク        | 1200 | 600 | 800  |      |
| 2   | 単槽           | 1200 | 250 |      |      |
| 3   | 作業台          | 800  | 600 | 800  |      |
| 4   | 卓槽           | 600  | 250 | 800  |      |
| 5   | 炊飯スライドユニット   |      |     |      |      |
| 6   | ガス炊飯鍋 (2弁)   |      |     |      | 転用品  |
| 7   | ガス台          | 800  | 600 | 700  |      |
| 8   | パイプ槽         | 900  | 250 |      |      |
| 9   | 2槽換物コンロ      |      |     |      | 転用品  |
| 10  | 1槽換物コンロ      |      |     |      | 転用品  |
| 11  | 2槽換物コンロ      |      |     |      | 転用品  |
| 12  | 扉上フレイヤー      | 270  | 380 | 230  |      |
| 13  | 作業台          | 350  | 600 | 800  |      |
| 14  |              |      |     |      |      |
| 15  | スープレンジ       | 600  | 600 | 450  |      |
| 16  | 作業台 (キャスター付) | 1400 | 400 | 800  |      |
| 17  | 暖湯ジャー        |      |     |      |      |
| 18  | スーフウォーマーテーブル | 1300 | 450 | 800  |      |
| 19  |              |      |     |      |      |
| 20  | 台下冷蔵庫        | 1800 | 600 | 800  |      |
| 21  | 上箱           | 1800 | 250 | 700  |      |
| 22  | 1槽シンク        | 600  | 600 | 800  |      |
| 23  | 引戸付作業台       | 1200 | 600 | 800  |      |
| 24  | 縦型4枚扉冷凍冷蔵庫   | 1200 | 300 | 1950 |      |
| 25  | 縦型2枚扉冷凍冷蔵庫   | 610  | 800 | 1950 | 2室冷凍 |
| 26  | 小型ベアカリシステム   | 590  | 710 | 1665 |      |
| 27  | 作業台 (3方槽)    | 1500 | 600 | 850  |      |
| 28  | 冷蔵庫          | 750  | 450 | 800  |      |
| 29  | 冷凍ショーケース     | 920  | 450 | 800  |      |
| 30  | 製氷機          |      |     |      |      |

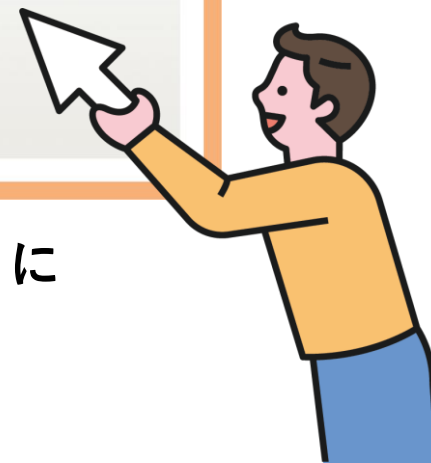


18スーフウォーマーテーブル  
1/3ホテルパン×6

# 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

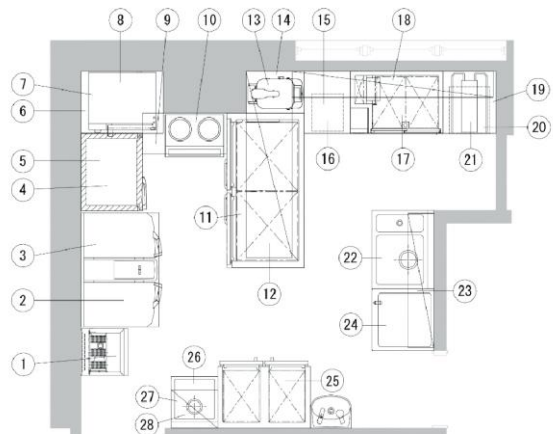




プランが決まったら  
施工会社に提出する  
**図面の作製と資料の準備に**  
取り掛かります！



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

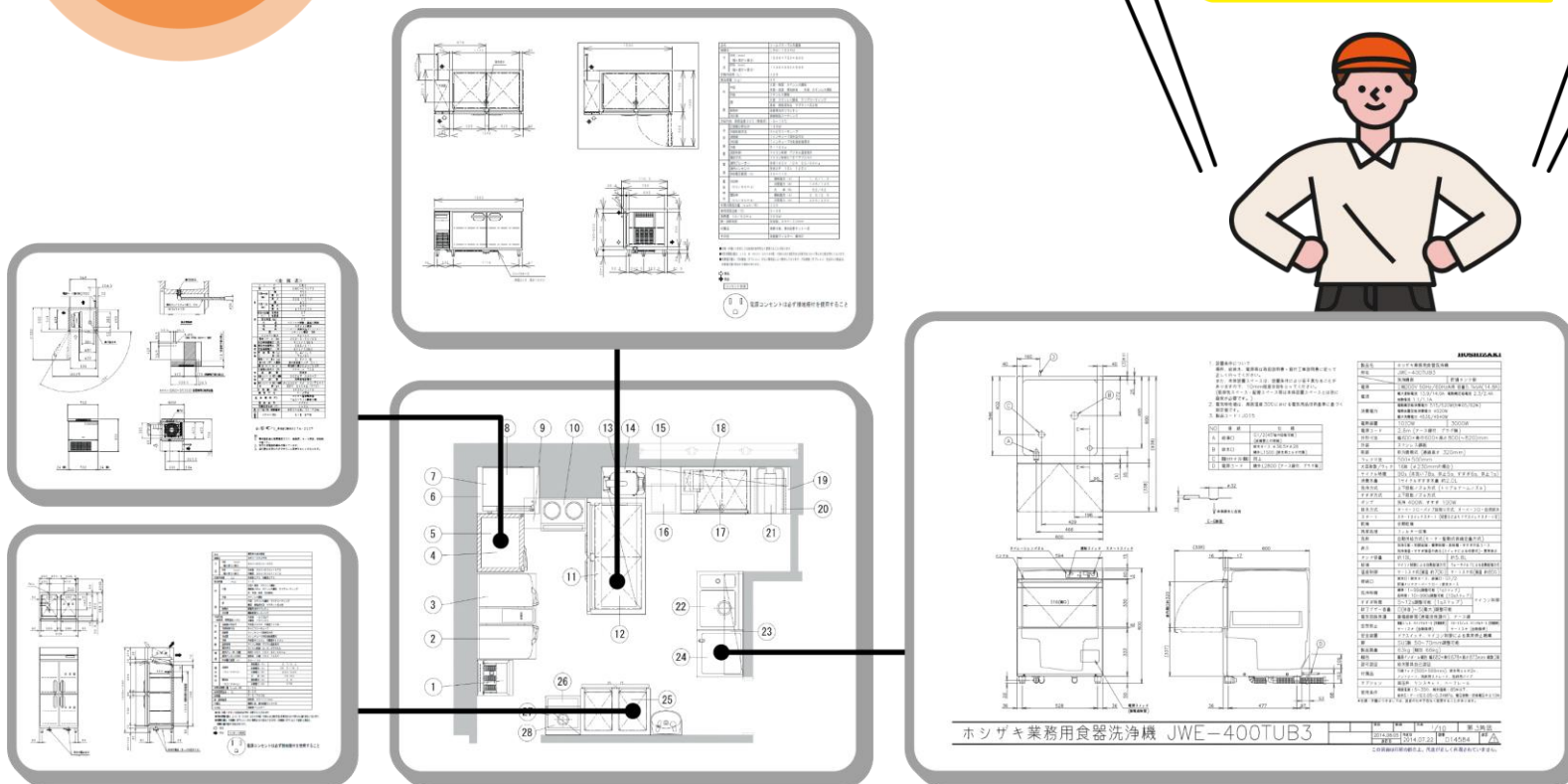
| 新号 | 商品名                    | 商品詳細             |          |   | 数量   | サイズ(mm) |      |       | 配管口径         |         |     | ガス  |       | 電気(φ) |        |        |        | 備考             |               |            |
|----|------------------------|------------------|----------|---|------|---------|------|-------|--------------|---------|-----|-----|-------|-------|--------|--------|--------|----------------|---------------|------------|
|    |                        | 型番               | メーカー     |   |      | 幅       | 奥行   | 高さ    | 給湯           | 給水      | 取付け | 口径  | 消費電力  | 単相    | 三相     | コード    |        |                |               |            |
| 1  | フライヤー                  | TFL-4045G        | タニコー     | 1 | 450  | 450     | 800  |       |              |         |     |     |       |       |        |        |        |                |               |            |
| 2  | パリオッキングセンター            | iVario 2-XS      | ラショナル    | 1 | 1100 | 750     | 485  | 20A×2 |              | HT50A×2 |     |     |       |       |        | 12,800 | BF装    | 油煎12L<br>17L×2 |               |            |
| 3  | パリオ用前付き備台              |                  | ラショナル    | 1 | 1100 |         | 595  |       |              |         |     |     |       |       |        |        |        |                |               |            |
| 4  | プラスチックラー               | DBC-050V3 (逆源仕様) | ダイワ      | 1 | 750  | 600     | 900  |       | φ30ホース       | 50A     |     |     |       | 1,101 |        |        |        | 2/3×5段         |               |            |
| 5  | ステンレス天板                |                  |          | 1 | 750  | 600     | 80   |       |              |         |     |     |       |       |        |        |        |                | プラスチックラー上部に設置 |            |
| 6  | ステンコン操作裏台              |                  |          | 1 | 800  | 600     | 840  |       |              |         |     |     |       |       |        |        |        |                |               |            |
| 7  | ステンコン裏台                |                  |          | 1 | 800  | 600     | 290  |       |              |         |     |     |       |       |        |        |        |                |               |            |
| 8  | スチームコンベクションオープン (逆源仕様) | ICP XSG 2/3      | ラショナル    | 1 | 665  | 621     | 567  | 20A   |              | HT50A   |     |     |       |       | 5,300  | BF装    | 2/3×6段 |                |               |            |
| 9  | ステンレス天板                |                  |          | 1 | 815  | 400     | 40   |       |              |         |     |     |       |       |        |        |        |                | 1H取付専用        |            |
| 10 | 1H取付専用 (2口)            |                  |          | 1 | 565  | 410     | 60   |       |              |         |     |     |       |       |        |        |        |                | 2連タイプ         |            |
| 11 | 台下冷蔵庫 (R600-φ40仕上)     | LRF-160RM        | フクシマガリレイ | 1 | 1500 | 750     | 840  |       | φ25ホース       | 50A     |     | 338 | 2,500 |       |        |        |        | 4段             |               |            |
| 12 | 吊り棚 (幅3段)              |                  |          | 1 | 1800 | 450     | 1150 |       |              |         |     |     |       |       |        |        |        |                | 天井から寸切ボルト固定   |            |
| 13 | 真空包装機                  | HVP-282          | TISEI    | 1 | 320  | 535     | 446  |       |              |         |     |     | 1,350 |       |        |        |        |                | ホット対応型        |            |
| 14 | 作業台                    |                  |          | 1 | 565  | 400     | 840  |       |              |         |     |     |       |       |        |        |        |                |               |            |
| 15 | 作業台                    |                  |          | 1 | 450  | 600     | 940  |       |              |         |     |     |       |       |        |        |        |                |               |            |
| 16 | 小容量フードスライサー            |                  |          | 1 | 360  | 370     | 245  |       |              |         |     |     |       | 65    |        |        |        |                |               |            |
| 17 | 冷蔵庫ショーケース (R600-φ40仕上) | LRC-090RE        | フクシマガリレイ | 1 | 900  | 900     | 840  |       |              |         |     |     |       | 135   |        |        |        |                | 197L          |            |
| 18 | ステンレス棚 (平種下支え)         |                  |          | 1 | 1950 | 250     | 290  |       |              |         |     |     |       |       |        |        |        |                |               | 左側裏は吊り棚に接続 |
| 19 | 作業台 (3方脚)              |                  |          | 1 | 515  | 600     | 840  |       |              |         |     |     |       |       |        |        |        |                |               |            |
| 20 | 製氷機                    | 1W-22M           | ホシザキ     | 1 | 395  | 450     | 770  | 15A   |              | 50A     |     |     |       | 180   |        |        |        |                |               |            |
| 21 | 肉鬆オートランブローマー           | TB-178           | スギノ      | 1 | 350  | 575     | 390  |       |              |         |     |     |       | 500   |        |        |        |                |               |            |
| 22 | 1槽ダストシンク<br>標準         |                  |          | 1 | 750  | 600     | 900  | 15A×2 | 15A φ30ホース×2 | 50A×2   |     |     |       |       |        |        |        |                |               |            |
| 23 | 2槽                     |                  |          | 1 | 1300 | 250     | 200  |       |              |         |     |     |       |       |        |        |        |                |               |            |
| 24 | 食器洗浄機                  | WE-400TUB3       | ホシザキ     | 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-092PM        |          | 1 | 900  | 650     | 1950 |       | φ25ホース       | 50A     |     |     | 478   |       |        |        |        |                |               |            |
| 26 | 1槽シンク (裏りフチ取付仕様)       |                  |          | 1 | 450  | 500     | 900  | 15A   | 15A φ30ホース   | 50A     |     |     |       |       |        |        |        |                |               |            |
| 27 | シンク                    |                  |          | 1 | 450  | 370     | 300  |       |              |         |     |     |       |       |        |        |        |                |               |            |
| 28 | 家庭用電子レンジ               |                  |          | 1 |      |         |      |       |              |         |     |     | 1,250 |       |        |        |        |                |               |            |
|    | 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

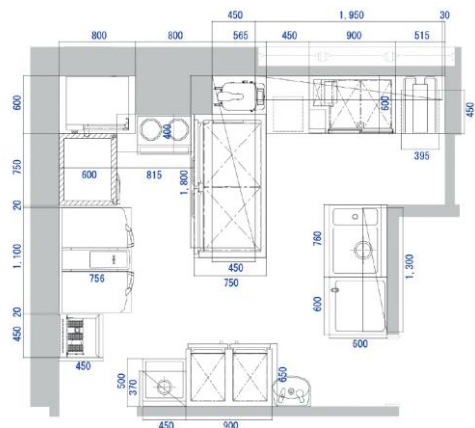
電気やガスを使う  
厨房機器の  
承認図は全て

**エコ厨房HIT**が  
ご用意致します！

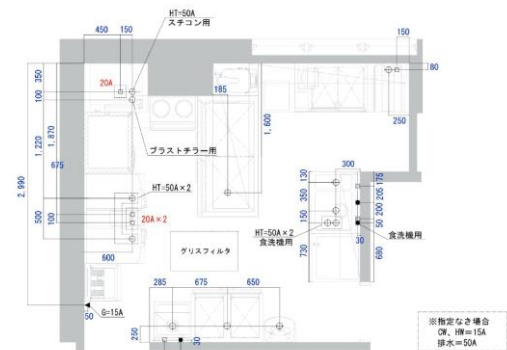


ホシザキ業務用食器洗浄機 JWE-400TUB3

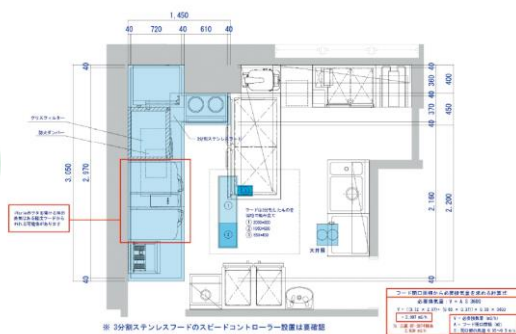
# 寸法 図面



# 設備 図面



# 換気 図面

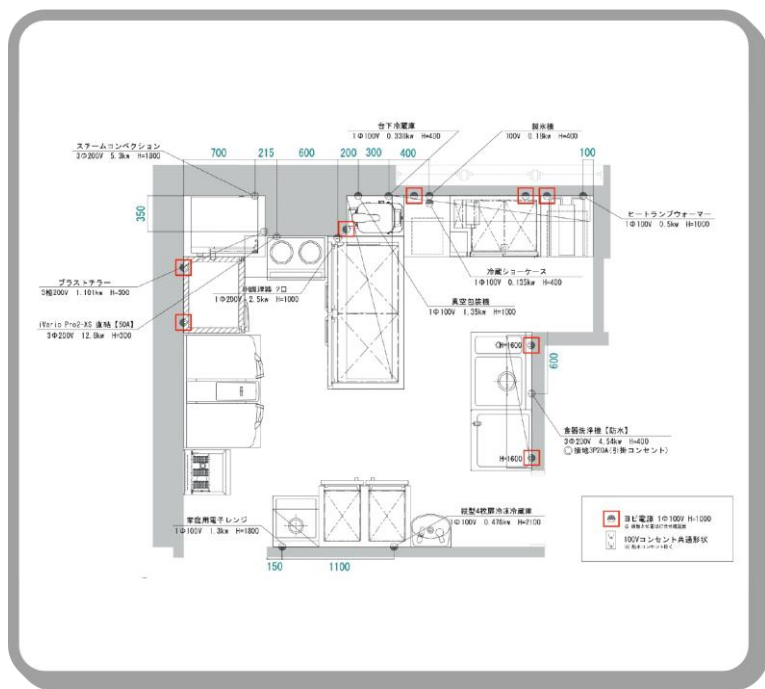


給水、給湯、排水やガスの  
配管のサイズと位置が  
記載されています

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

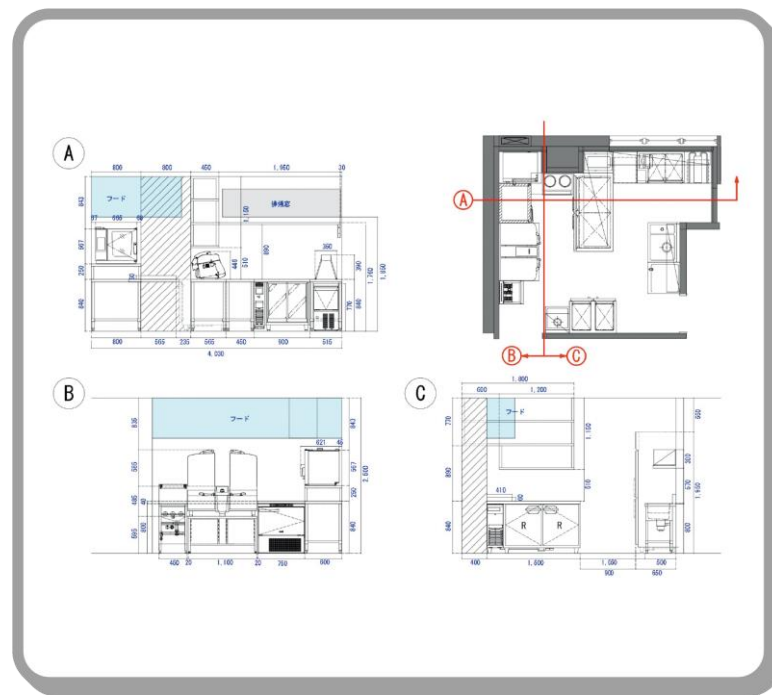
# 電気設備 図面

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

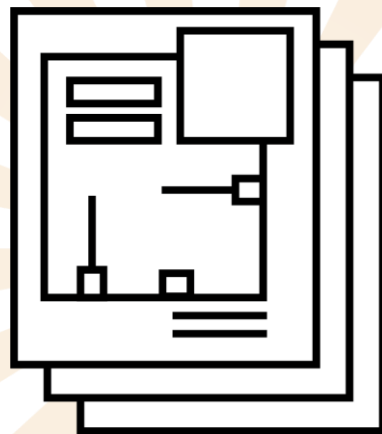
立面図があると  
厨房機器の高さ関係が  
よく分かります





# 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！

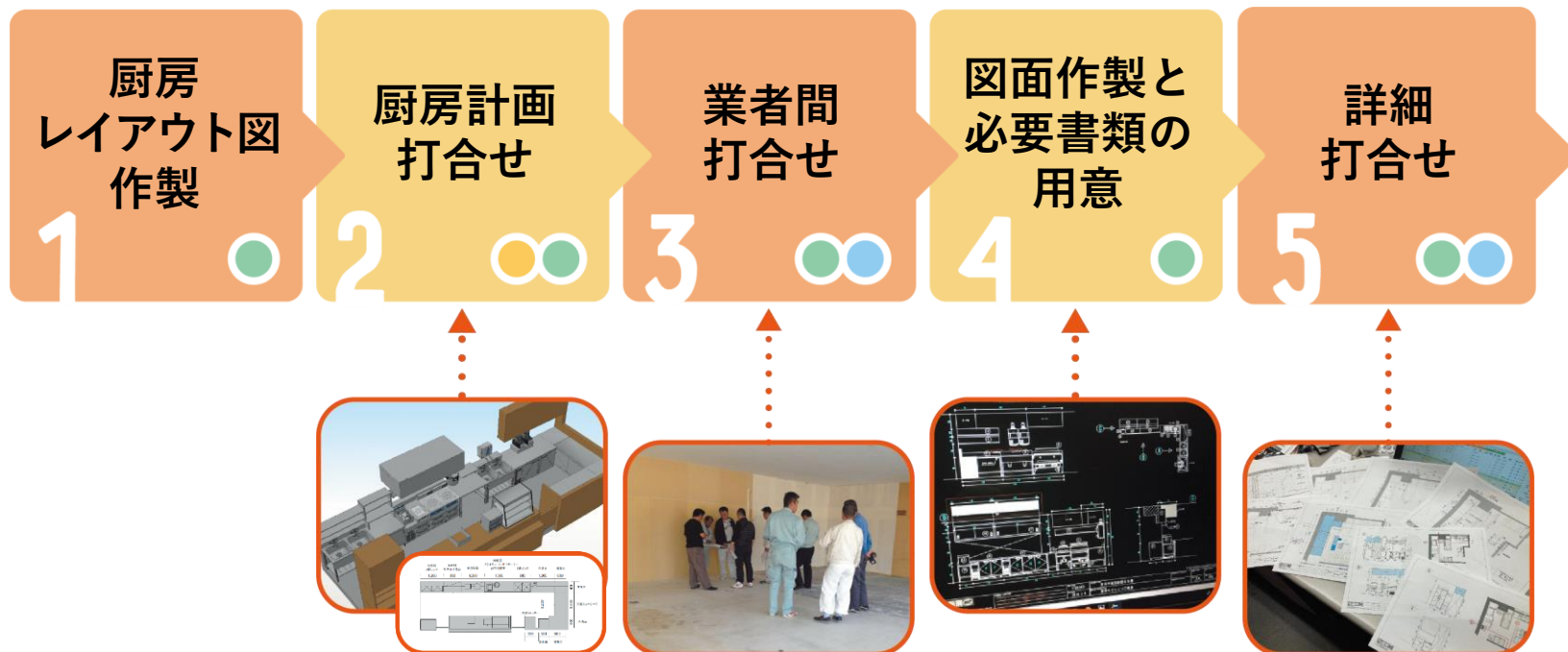


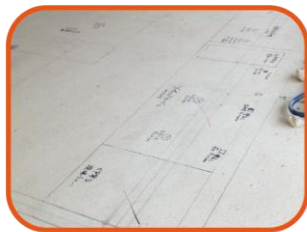
# ✓ 厨房完成までの業務フロー

お客様 ..... ● スコ厨房  ..... ● 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



or



配管工事

8



厨房機器の  
搬入設置と  
試運転

9



ご使用  
開始

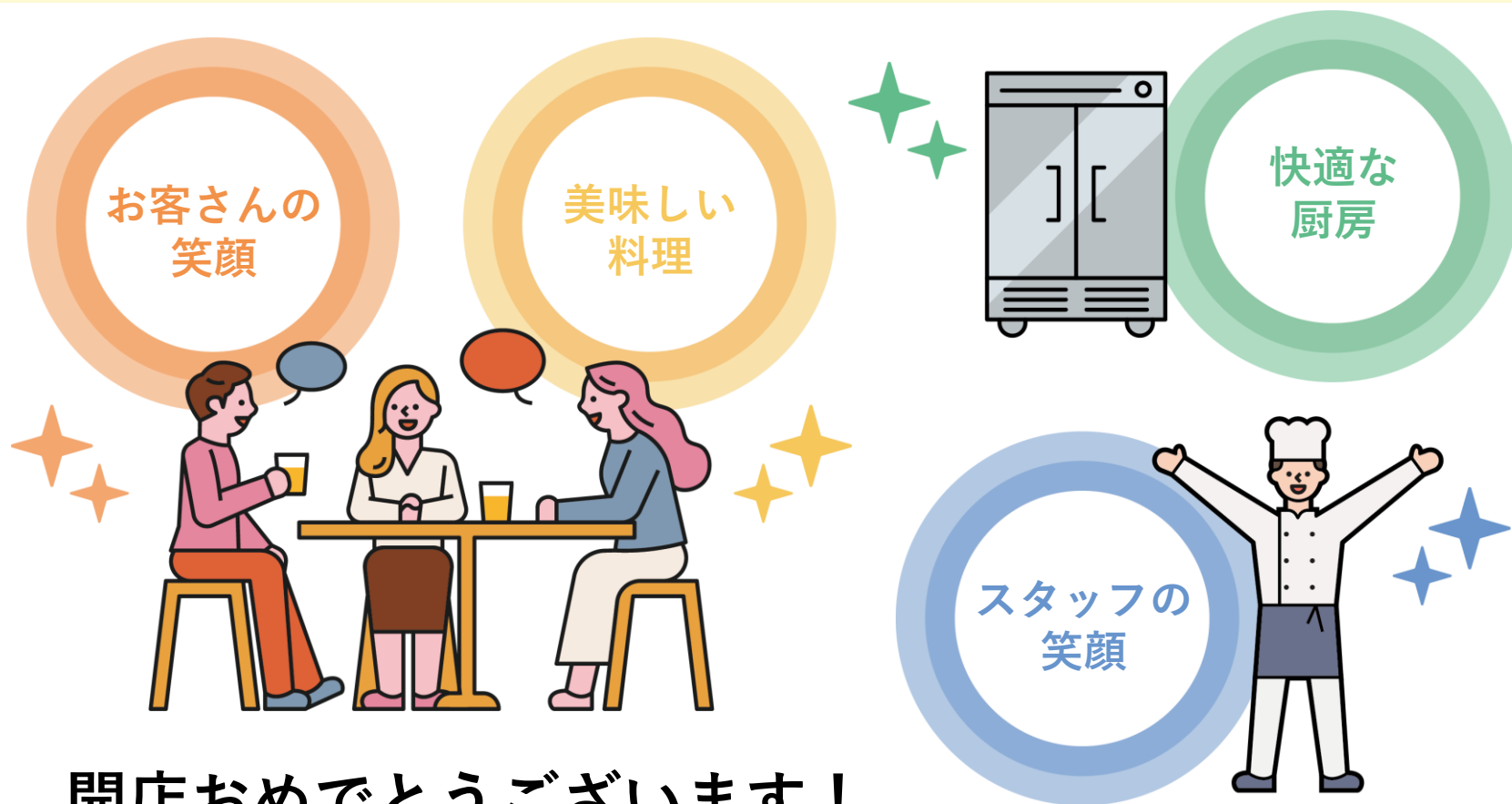
10



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



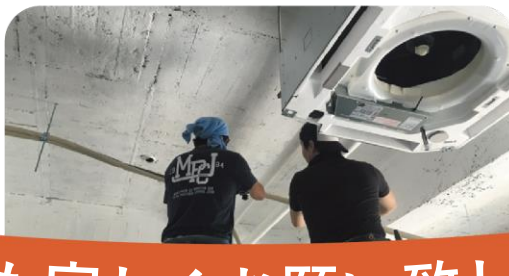
開店おめでとうございます！  
これからも長いお付き合いを宜しくお願い致します。

## 厨房機器以外のサービス紹介

さて、ここまでは  
厨房機器でしたが...



スロ厨房  では  
**換気フード工事**や**エアコン工事**も  
承っております！



こちらも宜しくお願い致します！

# 🌐 スロ厨房 **HIT** ショールーム姫路店紹介

姫路店には  
**ショールーム**を  
完備！

定期的イベントを開催し、  
テストキッチンとしても  
使ってます♪



是非  
ご参加  
ください♪

**想**いを共有し二人三脚で歩む  
飲食店オーナー様の  
ベストパートナーを  
目指して

