

① 遊覽室 - 1/25 (透視)

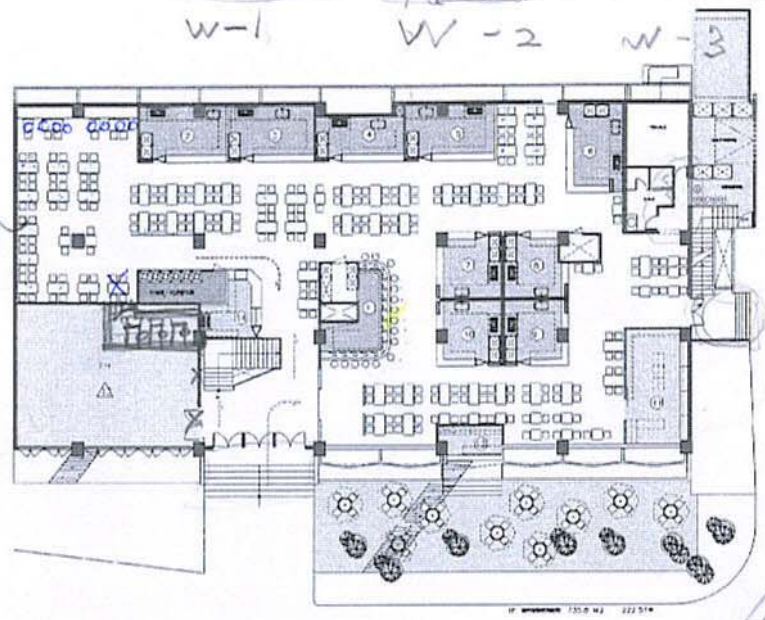
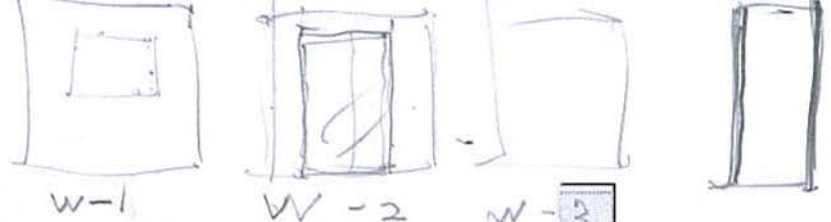
② 教室 - 1/28

③ 會議室 - 1/28

④ 圖面 (水電)

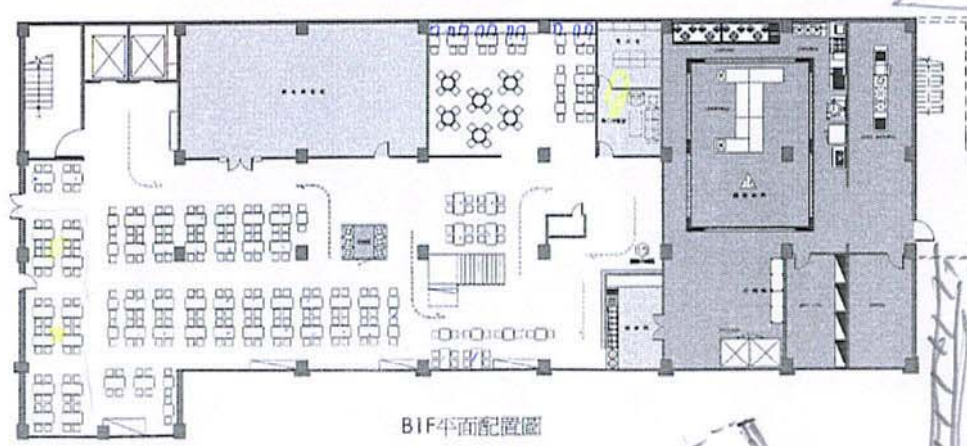
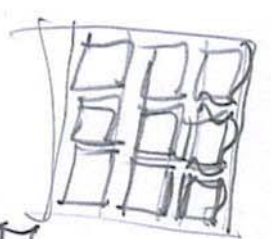
(櫃檯)
(吧檯)

1. 0	樓梯	1. 0	樓梯
2. 0	樓梯	2. 0	樓梯
3. 0	樓梯	3. 0	樓梯
4. 0	樓梯	4. 0	樓梯
5. 0	樓梯	5. 0	樓梯
6. 0	樓梯	6. 0	樓梯
7. 0	樓梯	7. 0	樓梯
8. 0	樓梯	8. 0	樓梯
9. 0	樓梯	9. 0	樓梯
10. 0	樓梯	10. 0	樓梯
11. 0	樓梯	11. 0	樓梯
12. 0	樓梯	12. 0	樓梯
13. 0	樓梯	13. 0	樓梯
14. 0	樓梯	14. 0	樓梯
15. 0	樓梯	15. 0	樓梯
16. 0	樓梯	16. 0	樓梯
17. 0	樓梯	17. 0	樓梯
18. 0	樓梯	18. 0	樓梯
19. 0	樓梯	19. 0	樓梯
20. 0	樓梯	20. 0	樓梯
21. 0	樓梯	21. 0	樓梯
22. 0	樓梯	22. 0	樓梯
23. 0	樓梯	23. 0	樓梯
24. 0	樓梯	24. 0	樓梯
25. 0	樓梯	25. 0	樓梯
26. 0	樓梯	26. 0	樓梯
27. 0	樓梯	27. 0	樓梯
28. 0	樓梯	28. 0	樓梯
29. 0	樓梯	29. 0	樓梯
30. 0	樓梯	30. 0	樓梯
31. 0	樓梯	31. 0	樓梯
32. 0	樓梯	32. 0	樓梯
33. 0	樓梯	33. 0	樓梯
34. 0	樓梯	34. 0	樓梯
35. 0	樓梯	35. 0	樓梯
36. 0	樓梯	36. 0	樓梯
37. 0	樓梯	37. 0	樓梯
38. 0	樓梯	38. 0	樓梯
39. 0	樓梯	39. 0	樓梯
40. 0	樓梯	40. 0	樓梯
41. 0	樓梯	41. 0	樓梯
42. 0	樓梯	42. 0	樓梯
43. 0	樓梯	43. 0	樓梯
44. 0	樓梯	44. 0	樓梯
45. 0	樓梯	45. 0	樓梯
46. 0	樓梯	46. 0	樓梯
47. 0	樓梯	47. 0	樓梯
48. 0	樓梯	48. 0	樓梯
49. 0	樓梯	49. 0	樓梯
50. 0	樓梯	50. 0	樓梯



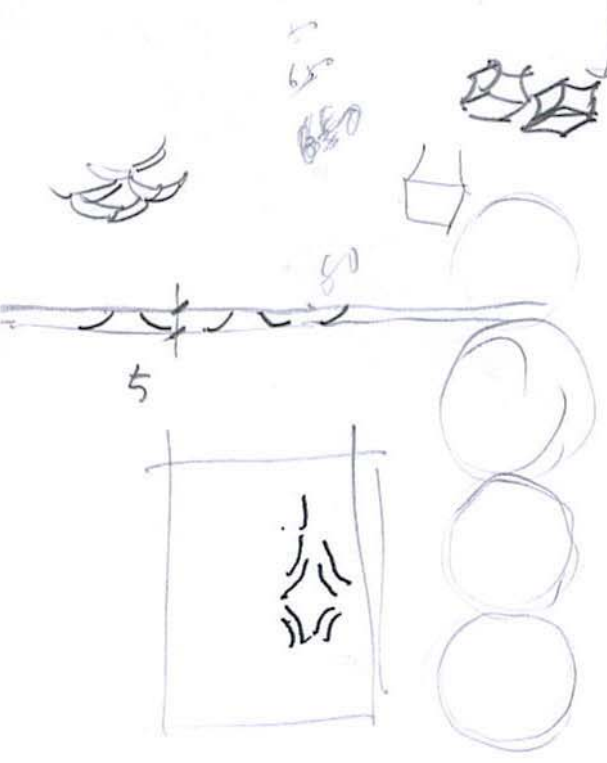
1F 平面配置圖

170
240



B1F 平面配置圖

110
220



Interior Architecture Construction Company
 頤和國際室內裝修有限公司

PROJECT
 1. ALL DESIGN, DRAWING & SPECIFICATIONS ARE THE PROPERTY OF THE COMPANY. ANY REUSE, REPRODUCTION, OR DISTRIBUTION OF THE SAME SHALL BE PROHIBITED WITHOUT THE WRITTEN PERMISSION OF THE COMPANY. THIS DOCUMENT IS NOT TO BE USED FOR ANY OTHER PROJECT WITHOUT THE WRITTEN PERMISSION OF THE COMPANY. ALL MEASUREMENTS MUST BE CHECKED AT THE JOB BY THE CONTRACTOR.

PROJECT NO. 01

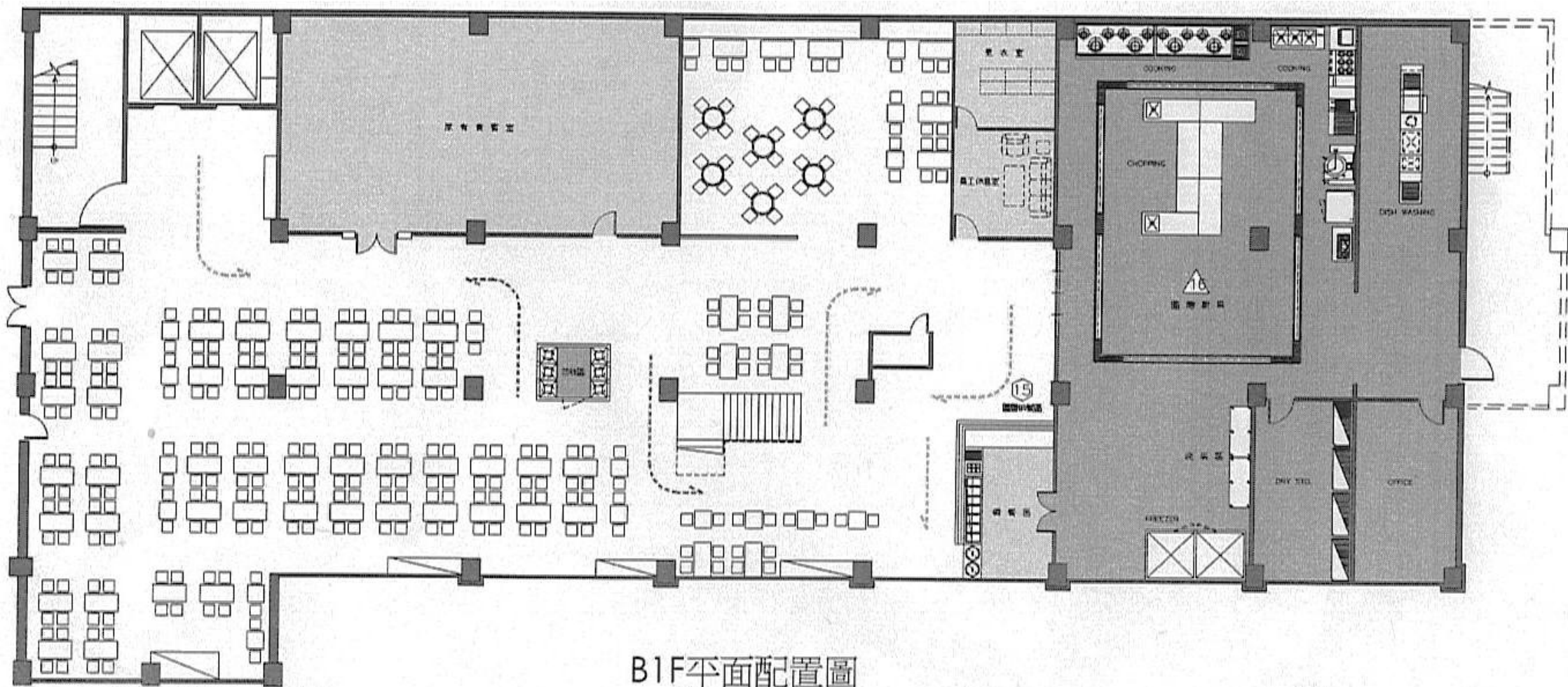
Project Name: 中台技術學院 美食廣場

Scale: 1/200CM

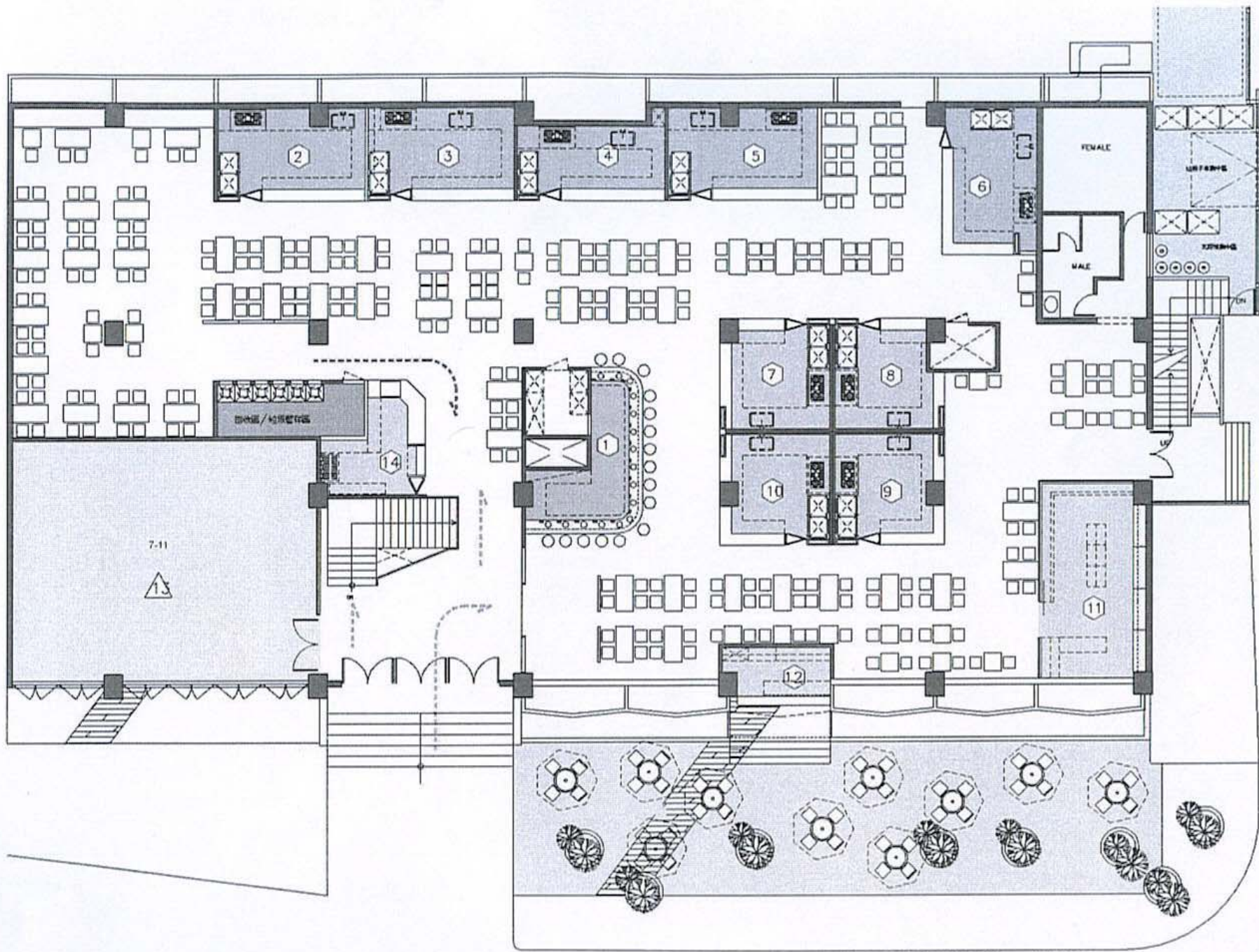
Date: 20050717

Project No: 940419

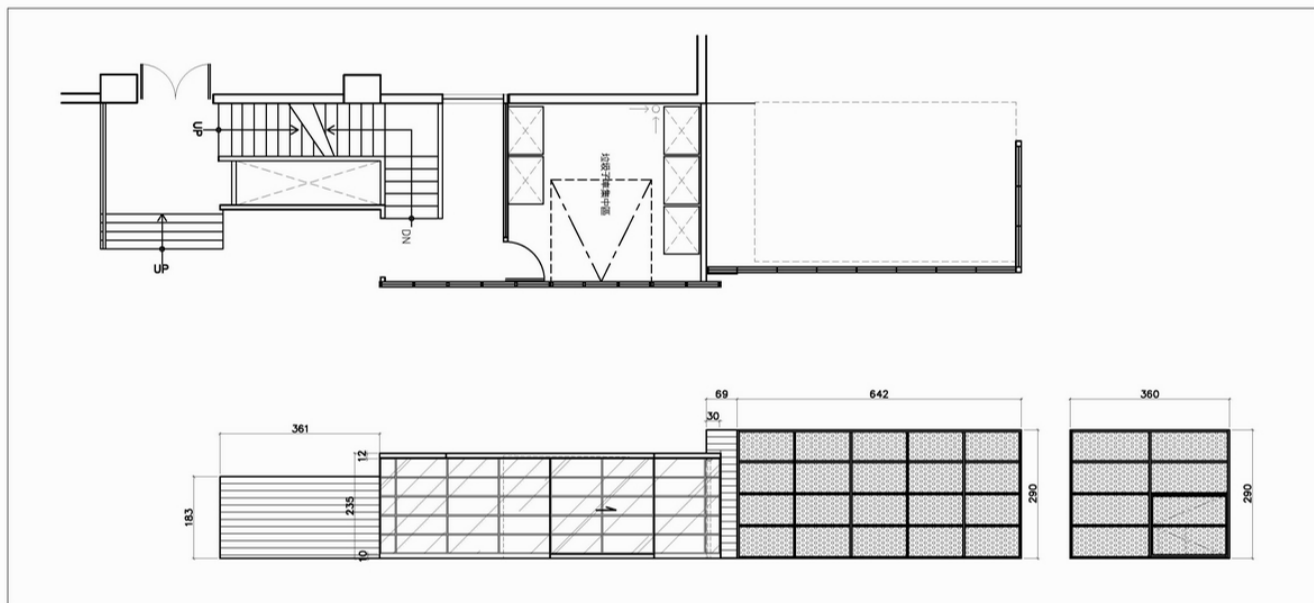
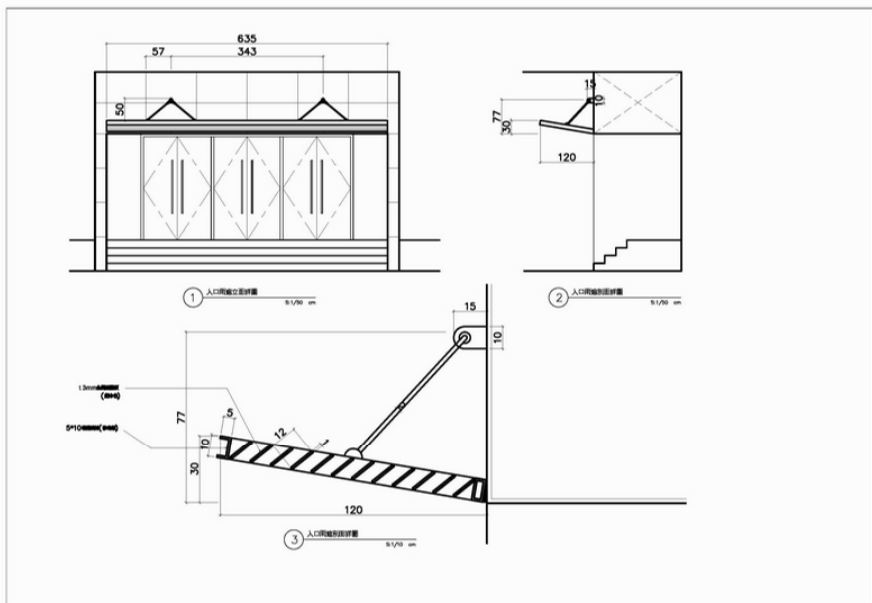
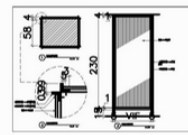
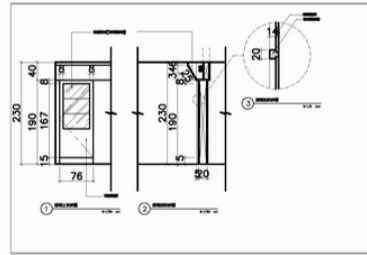
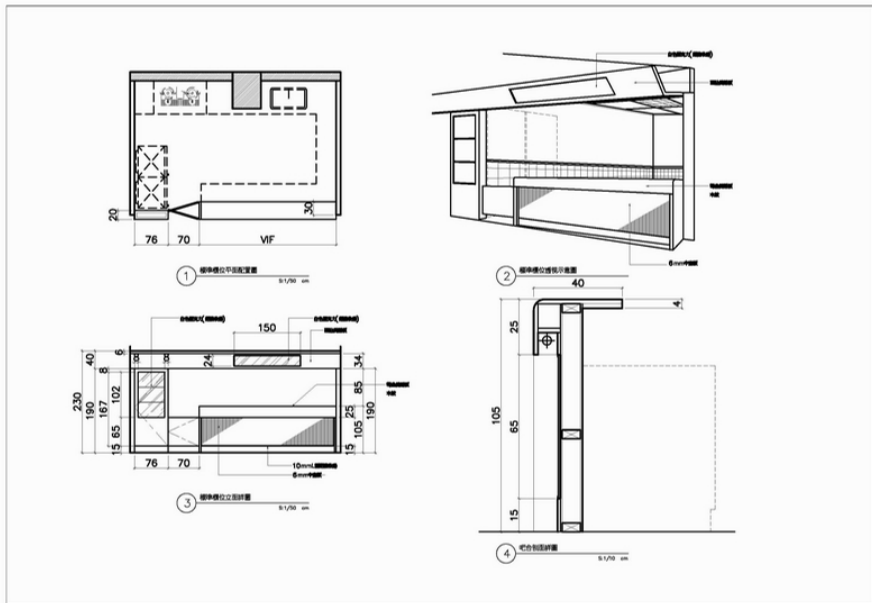
Page No: A-01 01

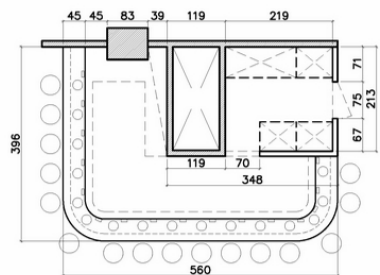


B1F平面配置圖



1F 平面配置圖

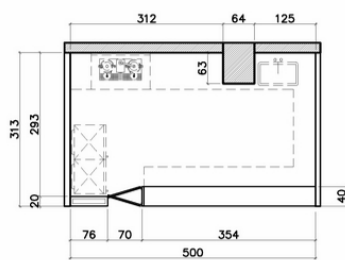




攤位水電標準數量表

◎ 中式鐵板火鍋	×2
◎ 雙蒸箱	×1
◎ 平爐	×1
● 220V專用電線	×1
◎ 電話	×1
◎ 資訊網路線	×1
≡ 冷水熱水	×2

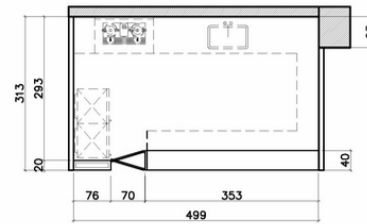
◎ 中式鐵板火鍋 S:1/50
圖面尺寸僅供參考使用 以實際現場施工尺寸為主



攤位水電標準數量表

◎ 中式小吃	×1
◎ 雙蒸箱	×1
◎ 平爐	×1
● 220V專用電線	×1
◎ 電話	×1
◎ 資訊網路線	×1
≡ 冷水熱水	×2

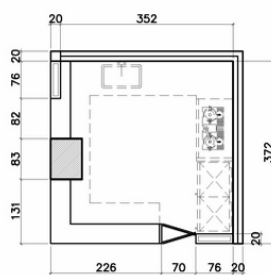
◎ 中式小吃 S:1/50
圖面尺寸僅供參考使用 以實際現場施工尺寸為主



攤位水電標準數量表

◎ 中式快餐	×1
◎ 雙蒸箱	×1
◎ 平爐	×1
● 220V專用電線	×1
◎ 電話	×1
◎ 資訊網路線	×1
≡ 冷水熱水	×2

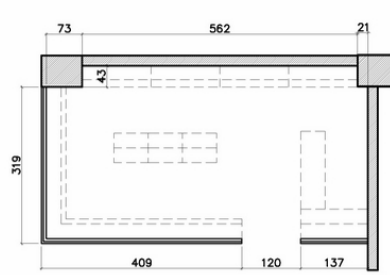
◎ 中式快餐 S:1/50
圖面尺寸僅供參考使用 以實際現場施工尺寸為主



攤位水電標準數量表

◎ 泰式/南洋料理	×1
◎ 雙蒸箱	×1
◎ 平爐	×1
● 220V專用電線	×1
◎ 電話	×1
◎ 資訊網路線	×1
≡ 冷水熱水	×2

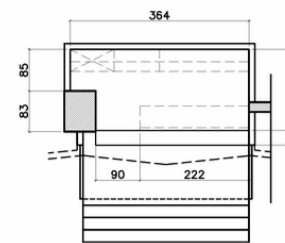
◎ 泰式/南洋料理 S:1/50
圖面尺寸僅供參考使用 以實際現場施工尺寸為主



攤位水電標準數量表

△ 烘焙麵包坊	×1
◎ 雙蒸箱	×1
◎ 平爐	×1
● 220V專用電線	×1
◎ 電話	×1
◎ 資訊網路線	×1
≡ 冷水熱水	×2

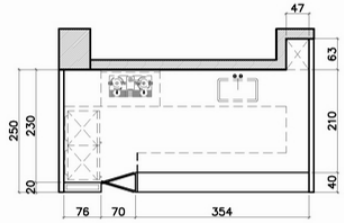
△ 烘焙麵包坊 S:1/50
圖面尺寸僅供參考使用 以實際現場施工尺寸為主



攤位水電標準數量表

◎ 歐風露天咖啡吧	×1
◎ 雙蒸箱	×1
◎ 平爐	×1
● 220V專用電線	×1
◎ 電話	×1
◎ 資訊網路線	×1
≡ 冷水熱水	×2

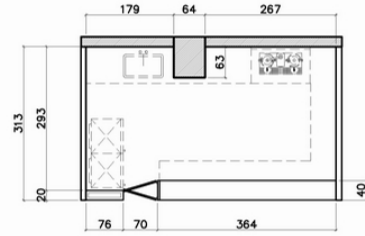
◎ 歐風露天咖啡吧 S:1/50
圖面尺寸僅供參考使用 以實際現場施工尺寸為主



廚房水電標準數量表

ⓐ 中式熱炒	
ⓑ 電線管	×
ⓒ 吊線管	×
ⓓ 220V專用電線	×
ⓔ 電話	×
ⓕ 資訊網路線	×
ⓖ 淨水給水	×

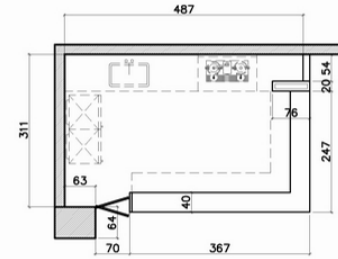
ⓐ 中式熱炒 S:1/50
圖面尺寸僅供參考使用 以實際現場施工尺寸為主



廚房水電標準數量表

ⓐ 西式排餐	
ⓑ 電線管	×
ⓒ 吊線管	×
ⓓ 220V專用電線	×
ⓔ 電話	×
ⓕ 資訊網路線	×
ⓖ 淨水給水	×

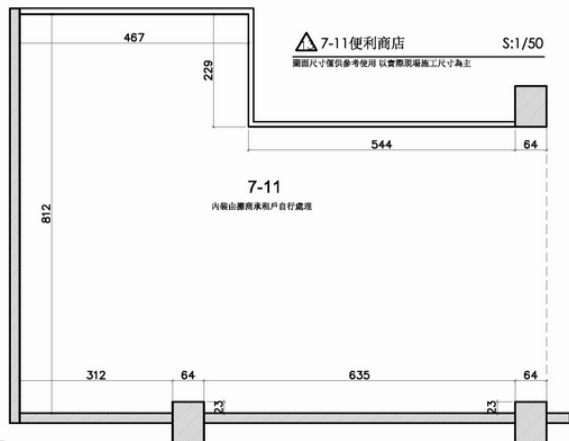
ⓐ 西式排餐 S:1/50
圖面尺寸僅供參考使用 以實際現場施工尺寸為主



廚房水電標準數量表

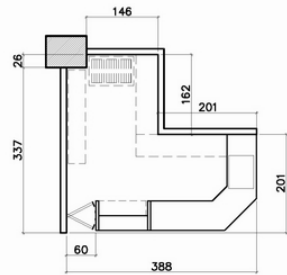
ⓐ 韓式料理	
ⓑ 電線管	×
ⓒ 吊線管	×
ⓓ 220V專用電線	×
ⓔ 電話	×
ⓕ 資訊網路線	×
ⓖ 淨水給水	×

ⓐ 韓式料理 S:1/50
圖面尺寸僅供參考使用 以實際現場施工尺寸為主



△ 7-11 便利商店 S:1/50
圖面尺寸僅供參考使用 以實際現場施工尺寸為主

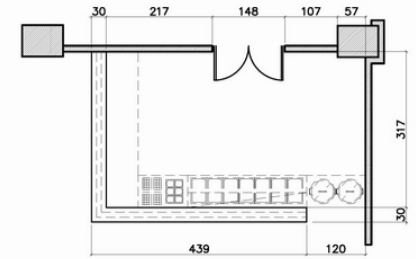
7-11
內帳由廠商承辦戶自行處理



廚房水電標準數量表

ⓐ 中式冰吧	
ⓑ 電線管	×
ⓒ 吊線管	×
ⓓ 220V專用電線	×
ⓔ 電話	×
ⓕ 資訊網路線	×
ⓖ 淨水給水	×

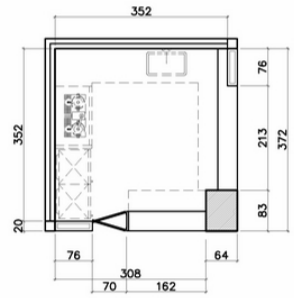
ⓐ 中式冰吧 S:1/50
圖面尺寸僅供參考使用 以實際現場施工尺寸為主



廚房水電標準數量表

ⓐ 團體供餐區	
ⓑ 電線管	×
ⓒ 吊線管	×
ⓓ 220V專用電線	×
ⓔ 電話	×
ⓕ 資訊網路線	×
ⓖ 淨水給水	×

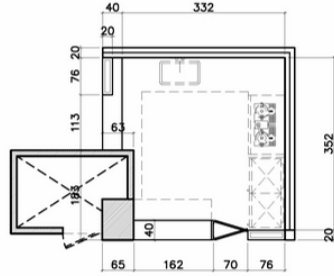
ⓐ 團體供餐區 S:1/50
圖面尺寸僅供參考使用 以實際現場施工尺寸為主



廚房水電標準數量表

① 滷味	
② 雙蒸爐	×2
③ 單蒸爐	×1
④ 220V專用電線	×1
⑤ 電錶	×1
⑥ 資訊網路線	×1
⑦ 淨水機水	×2

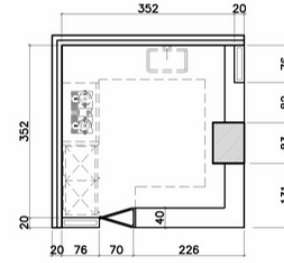
① 滷味 S:1/50
圖面尺寸僅供參考使用 以實際現場施工尺寸為主



廚房水電標準數量表

① 美式速食	
② 雙蒸爐	×2
③ 單蒸爐	×1
④ 220V專用電線	×1
⑤ 電錶	×1
⑥ 資訊網路線	×1
⑦ 淨水機水	×2

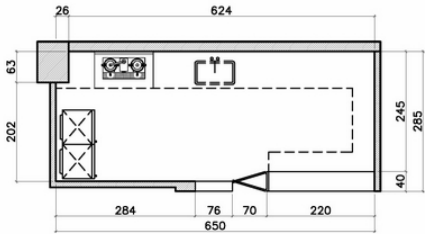
① 美式速食 S:1/50
圖面尺寸僅供參考使用 以實際現場施工尺寸為主



廚房水電標準數量表

① 日本料理	
② 雙蒸爐	×2
③ 單蒸爐	×1
④ 220V專用電線	×1
⑤ 電錶	×1
⑥ 資訊網路線	×1
⑦ 淨水機水	×2

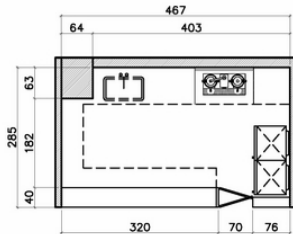
① 日本料理 S:1/50
圖面尺寸僅供參考使用 以實際現場施工尺寸為主



廚房水電標準數量表

① 義大利麵	
② 雙蒸爐	×2
③ 單蒸爐	×1
④ 220V專用電線	×1
⑤ 電錶	×1
⑥ 資訊網路線	×1
⑦ 淨水機水	×2

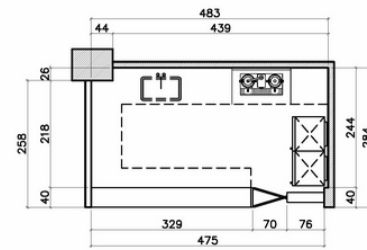
① 義大利麵 S:1/50
圖面尺寸僅供參考使用 以實際現場施工尺寸為主



廚房水電標準數量表

① 日式拉麵	
② 雙蒸爐	×2
③ 單蒸爐	×1
④ 220V專用電線	×1
⑤ 電錶	×1
⑥ 資訊網路線	×1
⑦ 淨水機水	×2

① 日式拉麵 S:1/50
圖面尺寸僅供參考使用 以實際現場施工尺寸為主



廚房水電標準數量表

① 中式麵類	
② 雙蒸爐	×2
③ 單蒸爐	×1
④ 220V專用電線	×1
⑤ 電錶	×1
⑥ 資訊網路線	×1
⑦ 淨水機水	×2

① 中式麵類 S:1/50
圖面尺寸僅供參考使用 以實際現場施工尺寸為主

