厨房設備器具明細表

注: 赤文字は新設品を示す

No	品名	型式	規格寸法 W	D	H	台数	配管接続口径（A） 給水	給湯	排水	ガス（LPG） 口径	kW	電気（50Hz）kW 単相100V	単相200V	三相200V	フード	特記事項
	〈A:A,検収室・下処理室〉															
1	移動台（H600）	NM−186	1800	600	600	1										
2	デジタル台秤	DP−6700K−150	350	605	795	1										別途既存品
3	L型運搬車	DLKH−96	950	600	800	2										ドライ仕様
4	移動台	DTM−96	900	600	850	2										ドライ仕様
5	保存食用冷凍庫（食材）	SRF−J681VLA	615	800	1950	1			圏接40			0.326				冷凍 505L 左開き仕様
6	器具消毒保管機	ISC−W40JW−E	1745	950	1880	1								12.75		片面 ウォーム機能付 自己診断機能付
7	移動シンク		900	600	850	2										ドライ仕様
8	移動式ピーラー	PL−82N−M	1055	850	1060	1	20		グレーチング					0.75		ドライ仕様、能力：610kg/h
9	受槽	PL−82N−M#1	850	700	953	1										移動式、ピーラー用
10	冷蔵庫		1800	800	1950	1			圏接40			0.448				移設品
11	−欠番−															
12	ラック	LSS1520−15	1519	614	1587	1										ソリッド棚3段
13	ラック	LSS1220−15	1213	614	1587	2										ソリッド棚3段
14	器具消毒保管機	ISC−W40JW−E	1745	950	1880	1								12.75		
15	包丁まな板殺菌庫	DS−113	600	500	1030	1						0.537				包丁20本 まな板6枚
16	移動台	DTM−97	900	750	850	4										ドライ仕様
17	三槽シンク	DS3−247B	2400	750	850	5	15×3	15×3	40×3							ドライ仕様
18	作業台（H600）	DT−97B	900	750	600	3			32							ドライ仕様
19	パススルー冷蔵庫	SRR−GP1583D	1460	850	2000	1			圏接40					0.593		有効内容積：1514L
20	プレハブ冷凍庫（魚肉）		2000	1800	2400	1			50 40			0.5		1.2		
21	ラック	LSS1520−15	1519	614	1587	1										ソリッド棚3段
22	プレハブ冷蔵庫（魚肉）		2000	2700	2400	1			50 40			0.5		2.35		
23	ラック		1519	461	1587	2										ソリッド棚3段
24	ラック		911	461	1587	1										ソリッド棚3段
25	ラック	LSS1070−15	1063	614	1587	1										ソリッド棚3段
26	器具消毒保管機	ISCK−12JW−E	900	750	1880	2								5.2		警報リセットスイッチ ウォーム機能付
27	包丁まな板殺菌庫	DS−113	600	500	1030	1						0.537				包丁20本・まな板6枚
28	パススルー冷蔵庫	SRR−JP783VD	745	850	1950	1			圏接40					0.397		冷蔵 703L
29	三槽シンク	DS3−247B	2400	750	850	1	15×3	15×3	40×3							ドライ仕様
30	移動台	DTM−76	750	600	850	4										ドライ仕様
31	パススルー冷蔵庫	SRR−JP1283VD	1200	850	1950	1			圏接40					0.532		冷蔵 1191L
32	ラック	LSS1520−15	1519	614	1587	1										ソリッド棚3段
33	冷蔵庫		1200	800	1950	1			圏接40			0.33				移設品
34	器具消毒保管庫	ISC−S15JW−E	1280	550	1880	1								6.4		
35	水切二槽シンク		1500	750	850	1	15×2	15×2	40×2							ドライ仕様
36	下部戸棚付作業台		1900	750	850	1			32							
37	電動缶切機	EC−1SV	290	520	550	1						0.1				
38	デジタル卓上秤	UDS−1V−3/15	242	288	120	2										
39	掃除用具入れ		500	500	1800	3										
40	ラック	LSS910−15	911	614	1587	1										ソリッド棚3段
41	電解次亜水生成装置	FEC−10L	300	315	324	1	15		圏接40			0.4				
42	水切付三槽シンク		3015	750	850	1	15×3	15×3	40×3							ドライ仕様
43	パススルークールドテーブル冷蔵庫	YPL−120RM1	1200	900	800	1			圏接40			0.257				冷蔵 387L
44	電解次亜水生成装置	FES−12L	250	210	320	1	15		25			0.25				5L食塩水タンク付
	〈B:B,調理室〉															
1	移動台		800	750	850	1										ドライ仕様

No	品名	型式	規格寸法 W	D	H	台数	配管接続口径（A） 給水	給湯	排水	ガス（LPG） 口径	kW	電気（50Hz）kW 単相100V	単相200V	三相200V	フード	特記事項
2	三槽シンク	SDS3−277B	2700	750	850	1	15x3	15x3	40×3							ドライ仕様
3	移動台（H600）	DTM−97	900	750	600	2										ドライ仕様
4	移動台付フードスライサー	MK−201X−NSP	1108	800	1423	1	20		グレーチング					0.6		
5	受槽	HAC−10C−M#1	850	700	953	1										移動式、フードスライサー用
6	移動式サイノ目切機	CBM−40−M	800	700	1194	1	20		グレーチング					0.4		能力：1200kg/h（じゃがいも）
7	受槽	CBM−40−M#1	850	700	953	1										移動式、サイノ目切機用
8	フードカッター	FD−50S	640	530	530	1								0.4		能力：100〜180kg/h（野菜）
9	フードカッター置台（H600）	DTM−97	900	750	600	1										ドライ仕様、移動式
10	移動式高速度ミキサー	MX−40S−M	420	590	1060	1	20							0.4		ドライ仕様、能力：6kg/回
11	受槽	MX−MS	500	530	900	1										移動式、高速度ミキサー用
12	スタッキングカート		775	620	800	6										
13	配缶台		1400	700	600	4										ドライ仕様、移動式
14	スパテラスタンド	ST−S	270	270	620	4										移動式
15	電気回転釜	DEK−60J−D−U	1735	1180	2065 850	2	20	20	グレーチング					29.7	G	満水量：200L 排水金具付 両ハンドル仕様
16	ザル運搬ラック		1400	700	1200	3										ドライ仕様
17	スチームコンベクションオーブン	NL−110J−EK	990	780	1650	1	20		高温圏接50					19.5	G	1/1ホテルパン 10段架台付
18	スチームコンベクションオーブン	NL−120J−E	1050	850	1915	1	20		高温圏接50					34.6	G	1/1ホテルパン 20段
19	丸形フライヤー（左蓋）	SRF−114	750	780	800	1			圏接40					11.4	G	ガス取り管、揚げ篭付
20	丸形フライヤー（右蓋）	SRF−114	750	780	800	1			圏接40					11.4	G	ガス取り管、揚げ篭付
21	移動台	DTM−127	1200	750	850	2										ドライ仕様
22	三槽シンク	DS3−279W	2700	900	850	1	15x3	15x3	40×3							ドライ仕様
23	器具消毒保管機（両面）	ISC−W30JW−E	1280	950	1880	1								9.75		ウォーム機能付 自己診断機能付
24	器具消毒保管機	ISCK−13JW−E	1280	750	1880	2								6.4		1台ラック式、1台棚式
25	掃除用具入れ		500	500	1800	1										
26	電気回転釜	DEK−100J	1980	1340	2440 990	1	20	20	グレーチング					45.9	G	満水量 350L 両ハンドル仕様
27	移動台	DTM−127	1200	750	850	3										ドライ仕様
28	移動式パーテーション（AP）		1200	600	1500	2										
29	電解次亜水生成装置	FES−12L	250	210	320	1	15		25			0.25				5L食塩水タンク付
30	電気回転釜	DEK−100J	1980	1340	2440 990	1	20	20	グレーチング					45.9	G	満水量 350L 両ハンドル仕様
	〈C:C,和え物室〉															
1	移動台	DTM−126	1200	600	850	2										ドライ仕様
2	器具消毒保管機	ISC−W20JW−E	900	950	1880	1								7.95		両面 ウォーム機能付 自己診断機能付
3	三槽シンク	SDS3−217B	2100	750	850	1	15x3	15x3	40×3							ドライ仕様
4	真空冷却機	CM−40QEWﾍﾟﾄﾗｲﾄ	1315	880	1760	2	20		32 高温15×3					8.65		
5	カートイン冷蔵庫	SRR−EC1AH	864	952	2100	1										有効内容積：1083L
6	トレイトラック	TTR75	620	810	1660	1										
7	和え物用移動台	DTM−77	750	750	600	2										ドライ仕様
8	配缶台		1200	600	600	2										ドライ仕様、移動式
9	二槽シンク	DS2−157B	1500	750	850	1	15x2	15x2	40×2							ドライ仕様
10	電解次亜水生成装置	FEC−10L	300	315	324	1	15		圏接40					0.4		
11	脱水機グリーンマシン	VP−1	560		800	1			グレーチング					0.125		
12	移動台	DTM−76	750	600	850	1										ドライ仕様
13	電動缶切機	EC−1SV	290	520	550	1								0.1		
	〈D:D,アレルギー食調理室〉															

注: 上記接続口径並びに消費量は、各器具に於ける1台を示す

注: 上記接続口径並びに消費量は、各器具に於ける1台を示す

⚠ 本図は、厨房機器設置において壁面・床・天井は不燃構造・不燃仕上げとみなして作図してあります。

NITCHO TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING
日本調理機株式会社

凡例設備シンボル

CW：給水	G：ユニオン	E：3φ200V	フード		
HW：給湯	G：ホースコック	E：直結	冷却水：IN		
D：排水	E：1φ100V	スチーム：IN	冷却水：OUT		
FD：床排水	E：1φ200V	スチーム：OUT			

検図者	製図者	作成日
	長尾	

訂正履歴 日付 訂正者 検図者

物件名称：安平町学校給食センター厨房機器更新工事
図面内容：厨房設備器具明細表
セクション
縮尺 A1，1/100 A3，1/
図面番号：A2−1

0036146-00

許可なく転用を禁じます。

厨房設備器具明細表

注: 赤文字は新設品を示す

No	品名	型式	規格寸法 W	D	H	台数	配管接続口径（A） 給水	給湯	排水	ガス（LPG） 口径	kW	電気（50Hz）kW 単相100V	単相200V	三相200V	フード	特記事項
1	器具消毒保管機	ISCK−12JW−E	900	750	1880	1								5.2		警報リセットスイッチ　ウォーム機能付
2	冷凍冷蔵庫	SRR−J981CVS	900	800	1950	1			間接40			0.442				冷凍　169L　冷蔵　579L
3	二槽シンク	SDS2−127B	1200	750	850	1	15x2	15x2	40×2							ドライ仕様
4	作業台	DT−127B	1200	750	850	1			32							ドライ仕様、電子レンジ用上棚付
5	電子レンジ	NE−710GP	510	360	306	1						1.26				
6	IHコンロ	MIR−1.3W3T	690	600	300	1							1.3x6		G	卓上型
7	IHコンロ置台		700	750	550	1										
8	スチームコンベクションオーブン	CSI−E3	700	697	510	1	15		高温間接40					4.4	G	2/3ホテルパン　3段
9	スチコン置台	HTC−127B	1200	750	850	1										下部戸棚付
10	食缶消毒保管機	ISCK−12JW−E	900	750	1880	1								5.2		警報リセットスイッチ　ウォーム機能付
11	移動台	DTM−96	900	600	850	2										ドライ仕様
	〈E:E,米庫・炊飯室〉															
1	ラック		1519	614	1384	2										ソリッド2段
2	連続洗米機	IRW−30A	700	700	800	1	20		ピット					0.75		
3	浸漬配水配米機	RD−180A	1900	1200	2700	1	25		45 65×2					0.1		浸漬量：180Kg・手動配米コンベア付
4	電気立体炊飯器	ARCT−3EL	775	720	1290	5								18.0	H	最大炊飯能力：6kg×3段ノ段
5	蒸らしコンベア		3500	560	680	1										ストッパー付
6	釜反転機	SRL−2W	800	600	1530	1								0.2		
7	食缶計量機	SRC−15KBM	1000	573	1057	1						0.018				キャスター仕様
8	配缶台		1400	700	600	2										ドライ仕様、移動式
9	移動台	DTM−127	1200	750	600	2										ドライ仕様
10	三槽シンク	SDS3−277B	2700	750	850	1	15x3	15x3	40×3							ドライ仕様
11	カートイン戸棚		2000	800	1800	1										カート2台付
12	掃除用具入れ		500	500	1800	1										
13	ほぐし台		1500	800	900	1										キャスター付架台のみ　（ほぐし槽既存品）
14	小型樹脂製運搬車	MP−6039N	600	390	790	10										0875−12
	〈F:F,洗浄・消毒保管・配送〉															
1	移動台	DTM−127	1200	750	850	6										ドライ仕様
2	デジタル台秤	DP−6700K	350	605	795	1										
3	台秤置台		500	750	450	1										移動式
4	脱水機	OMD−10RZ4	824	641	836	1			間接50			0.2				
5	一槽シンク	DS1−157B	1500	750	850	1	15	15	40							ドライ仕様
6	プレリンスシャワー					1	15	15								
7	水切付一槽シンク		900	750	850	1	15	15	40							ドライ仕様
8	水切付一槽シンク		900	750	850	1	15	15	40							ドライ仕様
9	スプーン洗浄機	UC−903N	900	600	926	1	20	20	間接50			1.2				収容液量：73L
10	ローラーコンベア		1400	600	600	1										ドライ仕様、移動式
11	移動シンク		1200	750	850	2										ドライ仕様
12	立体浸漬槽	VDS−1BE	5600	1000	1825	1	20	20	50 高温50×2					42.1		エアー配管15A　90N/h
13	食器食缶洗浄機	DWMNH3−85E−13	6550	1700	2150	1	20	25×3 20	40×3 50					113.06	D	食器・トレー自動供給装置付・エアー配管15A×2
14	業務用冷水高圧洗浄機	HD7/10C FOOD	375	360	935	1	20	20						2.2		
15	ラック	LSS1070−15	1063	614	1587	1										ソリッド棚2段
16	コンプレッサー	POD−2.2MA5/6	826	638	1150	1			40					2.2		架台付、エアー配管（15A）厨房設備外工事
17	棚昇降式コンテナー消毒保管庫片面	ISCM−W4CEH−C4X	1300	2780	3700	6								31.5		

No	品名	型式	規格寸法 W	D	H	台数	配管接続口径（A） 給水	給湯	排水	ガス（LPG） 口径	kW	電気（50Hz）kW 単相100V	単相200V	三相200V	フード	特記事項
18	コンテナー		980	750		24										打合せ要
19	トラックイン消毒食缶保管機	ISCT−S2CW−EX	2200	1035	2220	3								13.5		
20	トラックイン食缶消毒保管機	ISCT−W1CW−EX	1110	2000	2220	1								19.5		
21	トラックイン食缶消毒保管機	ISCTC−S2CW−E	2200	1035	2750	1			間接40					13.5		冷却機能付
22	保管機用カート		750	900	1720	10										
23	棚昇降式消毒保管機	ISCM−W48C−EHX	1470	1160	2970	2								14.25		片面　ウォーム機能付　自己診断機能付
24	保存食用冷凍庫（製品）	SRF−J681VLA	615	800	1950	1			間接40			0.326				冷凍　505L　左開き仕様
25	掃除用具入れ		500	500	1800	1										
26	移動式受け台（H600）	DTM−96	900	600	600	1										ドライ仕様
27	移動式パーテーション		1200	600	1500	3										
	〈G:G,着替えルーム・その他〉															
1	クリーンロッカー	NBO−16	1000	600	1900	2						1.136				エプロン12〜20着
2	クリーンロッカー	NBO−2	600	600	1800	10						0.555				短靴16足
	,,,総使用量,,,											17.275	7.8	881.832		

注: 上記接続口径並びに消費量は、各器具に於ける1台を示す

注: 上記接続口径並びに消費量は、各器具に於ける1台を示す

⚠ 本図は、厨房機器設置において壁面・床・天井は不燃構造・不燃仕上げとみなして作図してあります。

NITCHO TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING
日本調理機株式会社

凡例設備シンボル

⊠	CW：給水	▲	G：ユニオン	Ⓣ	E：3φ200V
⊠	HW：給湯	♁	G：ホースコック	Ⓔ	E：直結
⊕	D ：排水	Ⓣ	E：1φ100V	▣	スチーム：IN
⊖	FD：床排水	⊖	E：1φ200V	◉	スチーム：OUT

フード　冷却水：IN　冷却水：OUT

検図者	製図者	作成日
	長尾	

訂正履歴　日付　訂正者　検図者

物件名称：安平町学校給食センター厨房機器更新工事
図面内容：厨房設備器具明細表
セクション
縮尺 A1，1/100　A3，1/
図面番号：A2-2

0036146-00

許可なく転用を禁じます。