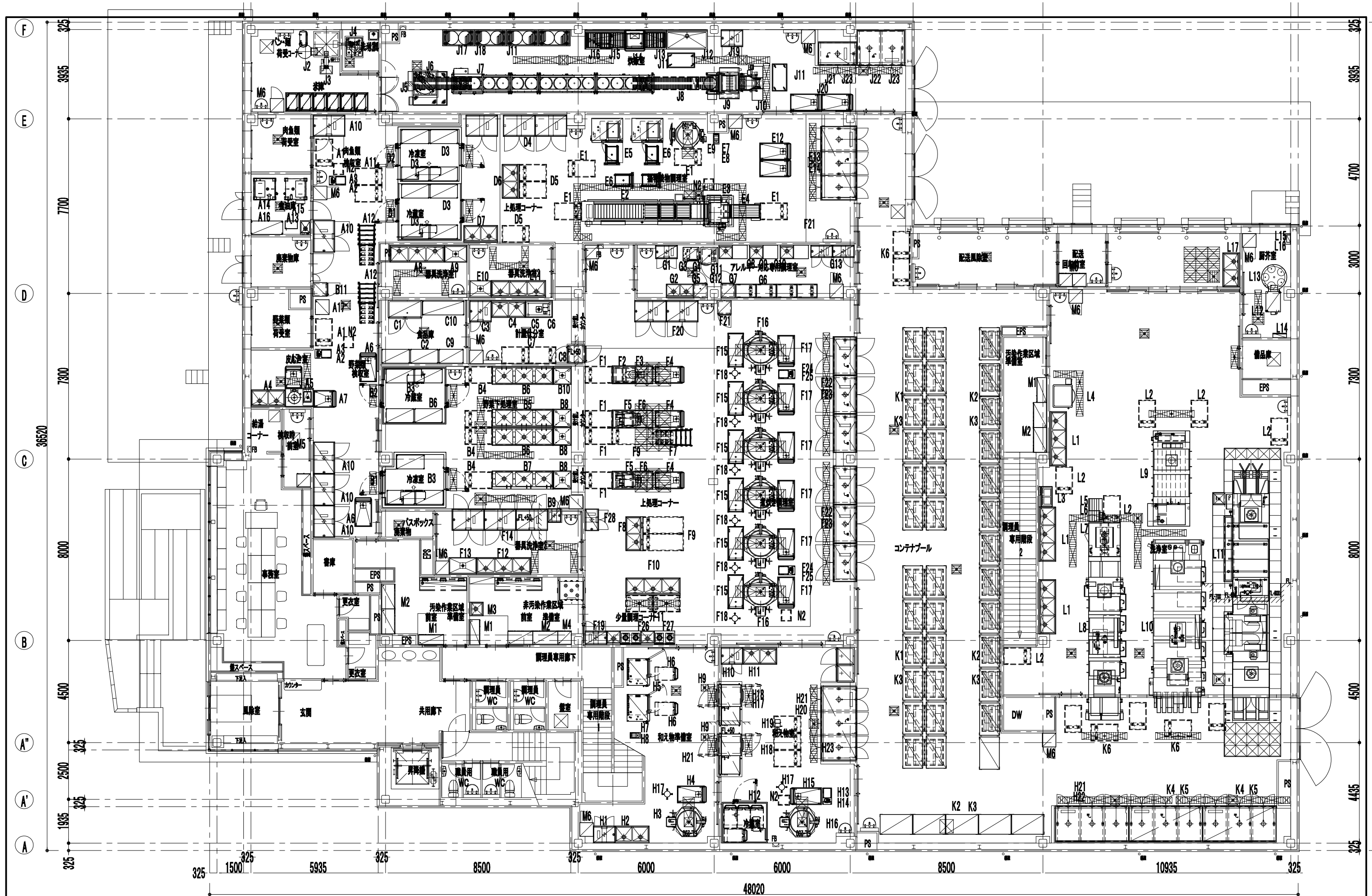
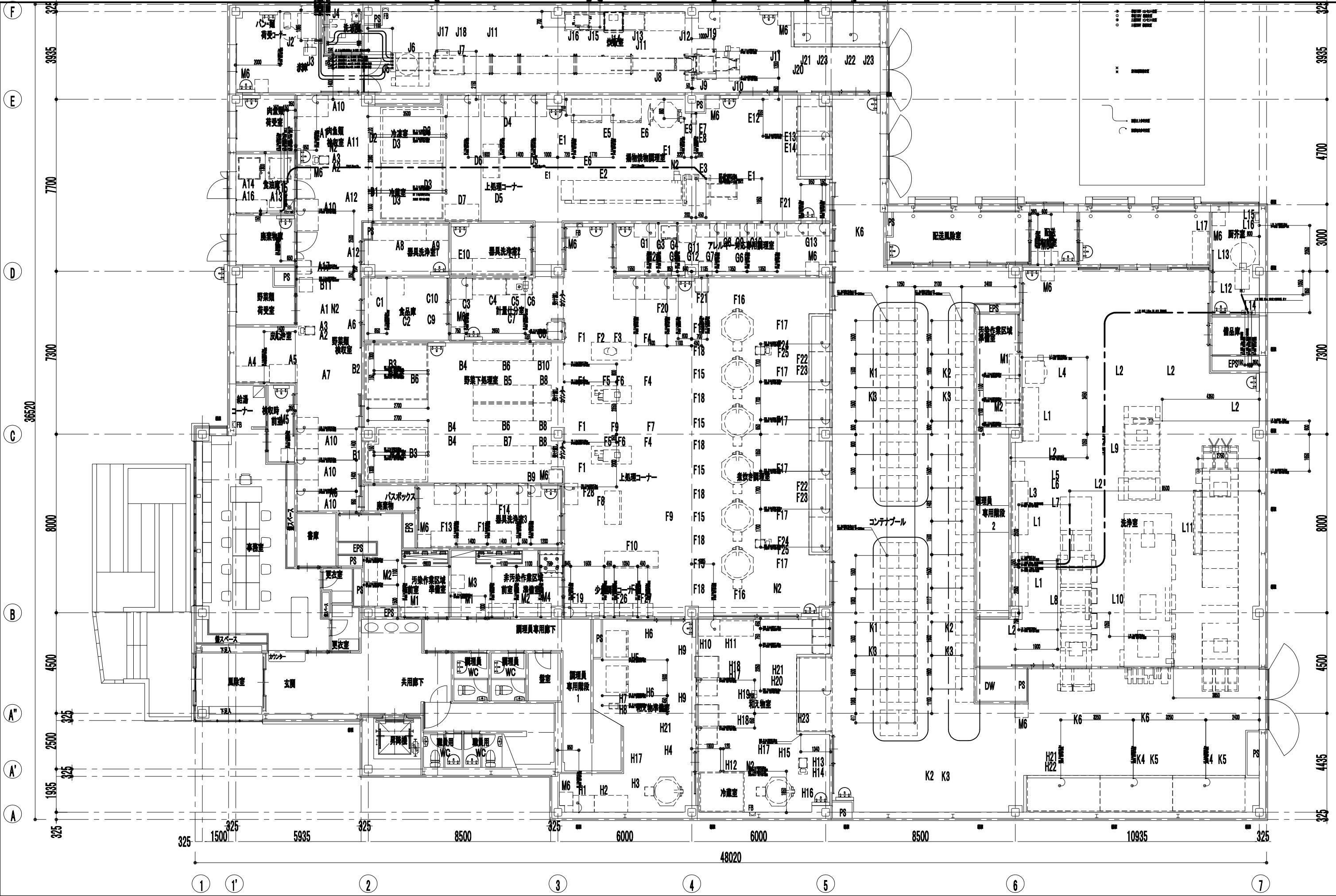


厨房機器

(仮称) 山武市学校給食センター改築工事



NOTE		検 図	担当主任・製図	DATE	TITLE	ITEMS	SCALE	No.
				JOB	(仮称) 山武市学校給食センター改築工事	厨房機器配置図	A1 : S=1/300 A3 : S=1/150	T-001



NOTE		検 図	担当主任・製図	DATE	TITLE	ITEMS	SCALE	No.
				JOB	(仮称) 山武市学校給食センター改築工事	厨房機器電気接続位置図	A1 : S=1/300 A3 : S=1/150	T-002

No	品 名	モデル	台数	寸法(mm)			配管接続口径(A)						ガス(LPG)		蒸気				電気				フ ィ ド	ダ ク ト	備 考
				間口	奥行	高さ	給水		給湯		排水		口径(A)	消費量(kW)	給気(A)	排気(A)	消費量(Kg/h)	使用圧(Mpa)	1φ100V		3φ200V				
							水栓	接続	水栓	接続	接続	間接							コンセント	接続	コンセント	接続			
A1	【検収室（肉魚用）・（野菜用）、新油・廃油庫、野菜下洗室、検収事務室】			2	1200	750	850																		ドライ仕様
A2	移動検収台		2	400	720	500																			
A3	デジタル台秤	HV-60KC-K	2	330	640	750																			
A4	二槽シンク		1	1500	750	850	15×2		15x2		50x2														ドライ仕様
A5	球根皮剥機	P-48D	1	1250	800	1083	15×2		15		50	ビ ッ ト										0.75			ドライ仕様、処理量：2.5～3.0kg/回
A6	L型運搬車	D-LW-100H	2	1000	700	600																			ドライ仕様
A7	根菜用運搬車		2	900	700	600						ビ ッ ト													ドライ仕様 荷台昇降式
A8	三槽シンク	TD-3S-240A	1	2400	750	850	15×3		15x3		50x2														ドライ仕様
A9	水切作業台		1	990	750	850					50														ドライ仕様
A10	電気式器具消毒保管庫	THDE-30BS(改)	5	1400	950	1900																9.60			熱風式
A11	移動台	D-MT-120A	2	1200	750	850																			ドライ仕様
A12	スタッピングカート	SKG-120	10	910	710	605																			ドライ仕様、重なるので省スペース。
A13	給油槽	TC-HSB-5535	1	350	550	650																			
A14	廃油タンク	TC-600-WT	1	965	965	1866						ビット													SUSタンク：600リットル 渡り配管要
A15	新油タンク	TC-600-NT	1	995	970	1866	15															0.75			600リットル 渡り配管要 渡り配線要
A16	油缶棚		1	1400	600	1800																			
A17	保存食用冷凍庫	GRN-062FM(改)	1	610	650	2000						40							0.26						内容積390L
A18	手洗いシンク		1	450	600	850	15		15		50														ドライ仕様
	【下処理室（野菜）】																								
B1	ブレハブ冷凍庫		1	2450	2800	2800					40	ビット							0.30			5.69			室外機別置き、カートインタイプ
B2	ブレハブ冷蔵庫		1	2500	2800	2744					40	ビット							0.30			3.37			室外機別置き、カートインタイプ
B3	移動庫内ラック	N-TES-15-6112S+C	7	1209	610	1758																			SUSアミ棚4段・キャスター付
B4	移動台	D-MT-120A	4	1200	750	850																			ドライ仕様
B5	下処理用三槽シンク		1	2700	800	850	20x3 (渡り配管20A)		20x3		50×3														大型オーバーフローシンク付
B6	下処理用三槽シンク		2	2700	800	850	20x3		20x3		50×3														大型オーバーフローシンク付
B7	下処理用三槽シンク		1	2700	800	850	20x3		20x3		50×3														大型オーバーフローシンク付 両面式
B8	水切台		3	825	800	650					50														ドライ仕様 両面式
B9	包丁まな板消毒保管庫	HENS-5(改)	1	580	600	1900																3.25			
B10	水切台		1	825	800	650					50								0.90						ドライ仕様
B11	電解次亜水生成装置	MS-1000	1	650	600	1200		15, 20. (渡り配管20A)			15														7.5～30L/分 ノ次亜水渡り
	【食品庫、計量室】																								
C1	冷蔵庫	GRD-150RM-F(改)	1	1490	800	2000						40							0.31						内容量1379L
C2	移動庫内ラック	N-TES-15-6112S+C	2	1209	610	1758																			SUSアミ棚4段・キャスター付
C3	電気式器具消毒保管庫	THDE-20BS(改)	1	960	950	1900																			熱風式
C4	二槽シンク	TD-2S-150A	1	1500	750	850	15×2		15x2		50x2														ドライ仕様
C5	作業台		1	1200	750	850					50														ドライ仕様
C6	電動缶切機	K-1000	1	230	445	385													0.10						
C7	移動台	D-MT-120A	2	1200	750	850													0.39						ドライ仕様
C8	パススルー冷蔵庫	GPD-080RM1-G(改)	1	755	840	2000						40													ガラス両面製 680リットル、ドライ仕様熱風式付、扉は開き
C9	移動庫内ラック	N-TES-15-6110S+C	1	1059	610	1758																			SUSアミ棚4段・キャスター付
C10	移動庫内ラック	N-TES-15-6118S+C	1	1818	610	1758																			SUSアミ棚4段・キャスター付
	【上処理コーナー（肉魚用）】																								
D1	ブレハブ冷蔵庫		1	2500	2650	2744					40	ビット							0.30			3.37			室外機別置き、カートインタイプ
D2	ブレハブ冷凍庫		1	2800	2650	2800					40	ビット							0.30			5.69			室外機別置き、カートインタイプ
D3	移動庫内ラック	N-TES-15-6112S+C	8	1209	610	1758																			SUSアミ棚4段・キャスター付
D4	電気式器具消毒保管庫	THDE-30BS(改)	3	1400	950	1900																			熱風式
D5	移動台	D-MT-120A	2	1200	750	850																			ドライ仕様
D6	二槽シンク	TD-2S-150A(改)	1	1500	750	850	15×2		15x2		50x2														ドライ仕様 化粧板付
D7	二槽シンク	TD-2S-150A	1	1500	750	850	15×2		15x2		50x2														ドライ仕様
	【揚物・焼物調理室】																								
E1	移動台	D-MT-120A	4	1200	750	850																			ドライ仕様

注：上記接続工事並びに消費量は各器具1台当たりを示します。

NOTE		検 図	担当主任・製図	DATE	TITLE	ITEMS	SCALE	NO.
				JOB	(仮称) 山武市学校給食センター改築工事	厨房機器リスト(1)	NS	T-003

No	品 名	モデル	台数	寸法 (mm)			配管接続口径 (A)						ガス (LPG)		蒸気				電気				フ ィ ド	ダ ク ト	備 考
				間口	奥行	高さ	給水		給湯		排水		口径 (A)	消費量 (kW)	給気 (A)	排気 (A)	消費量 (Kg/h)	使用圧 (Mpa)	1φ100V		3φ200V				
							水栓	接続	水栓	接続	接続	間接							コンセント	接続	コンセント	接続			
G12	架台		1	750	660	450																			
G13	電気式器具消毒保管庫	THDE-10AS (改)	2	960	550	1900																			デジタル表示、保温機能付 棚3段
	【和え物準備室、和え物室】																								
H1	電気式器具消毒保管庫	THDE-20BS (改)	1	960	750	1900																			熱風式
H2	二槽シンク	TD-2S-150A	1	1500	750	850	15×2		15x2		50x2														ドライ仕様
H3	和え釜	AS2-50T	1	1860	1400	870		20		20		ビット			25	ラップ要	76	0.28						GF	排水量300L、エプロン、大型排水ドレー、蓋開折機能、ボックス脚
H4	L型運搬車	D-LW-100H	1	1000	700	600																			ドライ仕様
H5	コンベクションオープン(ミスト機能)	TGCC-24M	2	1180	1000	1521	(渡り配管15A)				40		20	34.9									0.55	GF	スライド1/1 25mm18枚収納、庫内ラック8台付、渡り配管要
H6	庫内ラック専用カート		6	581	915	1276																			
H7	全自動軟水器	RP-06DM	1	195	400	665		20. (渡り配管20A)				40							0.00						
H8	軟水器架台		1	250	450	400																			
H9	パルスルー式真空冷却機	GM-100EW	2	1775	1085	2110		25			25x2、25×2				20	15	55	0.28							100Kg/回 10℃冷却、レール付
H10	電気式器具消毒保管庫	THDE-20BS (改)	1	960	750	1900																			熱風式
H11	二槽シンク	TD-2S-150A	1	1500	750	850	15×2		15x2		50x2														ドライ仕様
H12	保冷库		1	2000	1800	2700					25	間接							0.30				2.47		室外機別置き、カートインタイプ
H13	移動秤架台		1	400	720	500																			
H14	デジタル台秤	HV-60KC-K	1	330	640	750																			
H15	移動配缶台		1	1300	750	650																			食缶6個収納
H16	和え釜	AS2-50T	1	1860	1400	870		20		20		ビット			25	ラップ要	76	0.28						GF	排水量300L、エプロン、大型排水ドレー、蓋開折機能、ボックス脚
H17	スパテラスタンド		2	270	400	620																			
H18	移動台		3	1200	750	850																			ドライ仕様
H19	電動缶切機	K-1000	1	230	445	385													0.10						
H20	カートイン食缶消毒保管庫	HEK-31W	1	3250	1600	2440																	31.50		庫内カート3収納、給排気ダクト、点検パネル
H21	庫内カート		6	1450	800	1750																			棚2段
H22	カートイン食缶消毒保管庫	HEK-31S	1	3250	1600	2440						40										1.10	31.50		庫内カート3収納、給排気ダクト、点検パネル
H23	着冷材凍結庫	GKD-082FMD-U (改)	2	755	800	2000																			容量623L、収納籠付
	【炊飯室】																								
J1	米袋収納カート		6	800	600	1700																			10Kg 18袋収納
J2	コンプレッサー		1									40											1.50		
J3	昇降機付納米庫	RSN700S	1	1120	1870	3036																	0.27		貯米量:700Kg 米計量装置付
J4	自動洗米送米機	RSS30RA	1	820	710	880	15	20	15			ビット													洗米能力30Kg/回
J5	自動炊飯前処理システム	ASS300EL	1	230	850	765																	0.85		
J6	浸漬充填装置	RSWC315ASR	1	1490	1490	3395		20		20		ビット													貯米量315Kg (45釜)
J7	連続炊飯器	RSRCB30AH	1	8950	820	L																	90.00	○	30釜/日 むらし機能内蔵式
J8	搬送コンベア		2	2570	575	600																			釜ストッパー付
J9	反転ほぐし機	RSHS215NL特	1	2374	1406	2285	15		15			ビット											0.85	○	巻き込み防止安全枠付
J10	米飯計量台	RSK3015CP	1	1500	475	450													0.01						
J11	炊飯釜運搬車		2	1200	750	600																			
J12	炊飯釜浸漬シンク		1	1800	850	850	15		15		50														槽深さ300 米受け網籠付
J13	入口側ローラーテーブル		1	1000	850	850					50														
J14	炊飯釜洗浄機	TKWD-307L	1	850	840	1605				20	50 高温												12.10	◎	20～30釜/h ラインポンプ付
J15	電気ブースター	TEB-40L	1	870	660	650				20	40 高温												39.60		
J16	出口側ローラーテーブル		1	1800	850	850					50														
J17	移動炊飯釜収納ラック		4	1500	700	1700																			
J18	炊飯釜		45	φ600		230																			7kg
J19	電気式器具消毒保管庫	THDE-20BS (改)	1	960	750	1900																	9.60		デジタル表示 棚3段
J20	移動配缶台		2	1300	750	600																			
J21	カートイン食缶消毒保管庫	HEK-21S (改)	1	2100	1550	2440																	21.00		庫内カート2収納、給排気ダクト、点検パネル
J22	カートイン食缶消毒保管庫	HEK-11YS (改)	1	1700	1050	2440																	13.50		庫内カート1台収納、給排気ダクト、点検パネル
J23	庫内カート		3	1450	800	1750																			棚2段
J24	一槽シンク		1	600	600	850	15		15		50														
	【コンテナ室】																								
K1	天吊式コンテナ消毒装置	HET (T)	12	1150	1660	1100																	13×2		

注：上記接続工事並びに消費量は各器具1台当りを示します。

NOTE		検 図	担当主任・製図	DATE	TITLE	ITEMS	SCALE	NO.
				JOB	(仮称) 山武市学校給食センター改築工事	厨房機器リスト(3)	NS	T-005

No	品 名	モデル	台数	寸法 (mm)			配管接続口径 (A)						ガス (LPG)		蒸気				電気				フ ィ ド	ダ ク ト	備 考	
				間口	奥行	高さ	給水		給湯		排水		口径 (A)	消費量 (kW)	給気 (A)	排気 (A)	消費量 (Kg/h)	使用圧 (Mpa)	1φ100V		3φ200V					
							水栓	接続	水栓	接続	接続	間接							コンセント	接続	コンセント	接続				
K2	天吊式コンテナ消毒装置	HET (S)	12	1150	830	1100															13.00			天吊消毒装置専用 庫内カート3収納、給排気ダクト、点検パネル 棚2段		
K3	コンテナ		42	1450	900	1620																				
K4	カートイン食缶消毒保管庫	HEK-31S (改)	2	3250	1600	2440																31.50				
K5	庫内カート		6	1450	800	1750																				
K6	移動台		7	1200	750	850																				
	【洗浄室、残菜処理室】																									
L1	三槽シンク	TD-3S-240A	3	2400	750	850	15x3		15x3		50x3														ドライ仕様 ドライ仕様 専用箸籠使用	
L2	移動台	D-MT-120A	6	1200	750	850																				
L3	超音波洗浄機	UCP-900	1	900	600	850	15		15			50						2.40			0.63					
L4	箸洗浄機	KK-808 (改)	1	1265	977	1235				20		40														
L5	残菜計量台		1	1200	600	650																				
L6	デジタル台秤		1	330	640	750																				
L7	残菜粉碎シンク	ATEL-15140L-15W	1	1400	1500	850		25		20	50、スリ-											3.70			粉砕機、搬送ホップ、ブレスジャー付 ベイバック×1、蒸気ブースター付 6レーン、上部シャワー洗浄機能 熱風除滴装置付、蒸気ブースター付	
L8	食缶洗浄機	TKC4-72R	1	7200	1780	2270	32			20	50×6	接続			25×2	25	400	0.28				16.8	換気口◎			
L9	自動食器浸漬槽	TA-42-6M	1	2430	4200	1640		25		20	50				25	200	0.28				2.40		◎			
L10	食器トレ供給整理装置付洗浄機	TDW-4N-73R	1	7400	2494	2670		32		20	50×8				25、32	25	400	0.28				26.90	換気口◎			
L11	コンテナ洗浄機	TCW-90LS-HT	1	9000	2015	3600		20、25			50×3			32、25×2	25×2	550	0.28				18.40	換気口◎				
L12	厨芥処理機	AD-3500W	1	650	1295	1535		20		20	80	ヒット										1.53				
L13	ポリバケツ交換機		1	φ1130		330					40															
L14	制御盤		1	600	200	500																				
L15	オゾン脱臭装置	オゾンフレッシュ500	1	317	165	212												0.15								オゾンによる除菌・脱臭が可能。
L16	オゾン脱臭装置置棚		1	450	250	430																				
L17	二槽シンク	TD-2S-150A	1	1500	750	850	15×2		15x2		50x2														ドライ仕様 短靴32足 白衣16枚 ドライ仕様 白衣8枚 白衣8枚、調理靴6足	
M1	靴クリーンロッカー	TNSB-110 (改)	3	1100	450	1900												0.81								
M2	エプロン白衣クリーンロッカー	TNCB-110 (改)	6	1100	600	1900												0.81								
M3	一槽シンク		1	600	600	850	15		15		50															
M4	エプロン白衣クリーンロッカー	TNCB-60 (改)	1	600	600	1900												0.47								
M5	エプロン白衣クリーンロッカー	TNCB-60 (改)	3	600	600	1900												0.47								
M6	掃除用具入れ	S-66	13	600	600	2000																				
	【その他】																									
N1	緊急災害用煮炊釜	TKS-110K	2	935		720																			引出付 移動式 2階設置	
N2	検査テーブル		5	465	500	1005																				
N3	展示用回転釜		1	1528	1060	850																				
N4	展示用コンテナ		1	1450	900	1650																				

注：上記接続工事並びに消費量は各器具1台当りを示します。

NOTE		検 図	担当主任・製図	DATE	TITLE	ITEMS	SCALE	NO.
				JOB	(仮称) 山武市学校給食センター改築工事	厨房機器リスト(4)	NS	T-006