

品番	品名	仕様	外形寸法 (m/m)			数量	給排水			ガス (LPガス)			電気 (kW)			蒸気			重量 (kg)	備考	
			間口	奥行	高さ		給水 (A)	排水 (A)	排水 (A)	口径 (A)	消費量 (kg)	単相100V	単相200V	三相200V	給気 (A)	排気 (A)	消費量 (kg/h)				
1	<肉・魚・野菜接收室>		900	600	850	7													32		
2	1 型 運搬車		900	750	800	2	20	20	50										47	ドライ仕様	
3	検収台		1500	750	800	2													42	下掛引出付	
4	子シタル台秤	DP-6700K	350	605	795	4													13	ACアダプター付	
5	掃除道具入れ		500	500	1800	2													50		
6	残菜投入シンク	ATEL-1575RL-15SV3	1500	750	850	1	20		50										225	下処理用 スリッパ重: 50kg 新機種: KOP-10X	
7	検査用フリーザー	EIF-014FX	820	720	1795	1													90	有効内容積550L	
8	モービルシンク		750	750	800	2													43		
9	L型運搬車		900	600	850	6													32		
10	スタッキングカート	STK-1200	875	700	800	12													15		
<器具洗浄室・A>																					
11	ソイルドシンク		2600	800	820	1	20×3	20×3	50×3										90	ドライ仕様	
12	器具洗浄機	SM218E18	1342	629	1795	1		15	40										185	電気式 電源2分所要	
13	作業台		1200	800	820	1			40										36	ドライ仕様	
14	消毒保管管機	KOP-60-eT	2550	950	1900	1													466	両面式	
15	消毒保管管機	KOP-40-eT	1750	950	1900	1													380	両面式	
<ピーラーコーナー>																					
16	ピーラー	KMP-20T	1650	750	650	1	15	20	50×2	要									135	能力 600kg/h シンクA-1体型	
17	ピーラー	KMP-20T	1650	750	650	1	15	20	50×2	要									135	能力 600kg/h シンクA-1体型	
18	ローラーコンベア		1200	775	800	2			40										40		
<野菜下処理室>																					
19	モービルシンク		750	750	800	2	20	20	排水マス										43		
20	ゾレハゴ冷蔵庫		2700	1800	2600	1			40	要									615	冷蔵庫設置 カート付タイプ 外装カラー別売	
21	ゾレハゴ冷蔵庫		2700	2500	2600	1			40	要									810	冷蔵庫設置 カート付タイプ 外装カラー別売	
22	パソナック		1212	613	1752	6													57	移動式	
23	移動台		900	800	800	5													36	ドライ仕様	
24	移動台		3000	800	800	5	20×4	20×4	50×4										131	ドライ仕様	
25	作業台		900	800	800	5			40										31	ドライ仕様	
26	移動台		1200	800	800	2													36	ドライ仕様	
27	三槽シンク		2700	800	800	1	20×3	20×3	50×3										106	ドライ仕様	
28	パヌアル冷蔵庫	PRD-120RM5-6	1200	840	1950	2			40										210	有効内容積1125L	
29	包丁まな板消毒保管機	KSK-10-eT	900	550	1900	1													148		
30	掃除道具入れ		500	500	1800	1													50		
31	スタッキングカート	STK-1200	875	700	800	4													15		
<食品庫・仕分室>																					
32	パソナック		1212	613	1752	3														66	移動式
33	冷蔵庫	URD-150RM6	1490	800	1950	2			40										155	有効内容積1381L	
34	高速度ミキサ	NM-400	395	345	1040	2													45		
35	二槽シンク		1200	750	800	1	20×2	20×2	50×2										57	ドライ仕様	
36	台下戸棚		1200	750	800	2													105	ドライ仕様	
37	電動缶切機	1000型	230	450	388	2													11		
38	デジタル式上皿自動はかり	DS-IV2-4P	242	292	122~129	2													4		
39	パヌアル冷蔵庫	PRD-120RM5-6	1200	840	1950	1			40										210	有効内容積1125L	
40	消毒保管管機	KSK-20-eT	1750	550	1900	1													289	片面式	
41	器具消毒保管管機	KSK-5-eT	550	550	1900	1													110	電気式(片面)	
42	掃除道具入れ		500	500	1800	1													50		
<肉・魚処理室>																					
43	ゾレハゴ冷蔵庫		2700	1800	2600	1			40	要									615	冷蔵庫設置 カート付タイプ 外装カラー別売	
44	ゾレハゴ冷蔵庫		2700	1800	2600	1			40	要									615	冷蔵庫設置 カート付タイプ 外装カラー別売	
45	ゾレハゴ冷蔵庫		5000	1800	2600	1			40	要									1158	冷蔵庫設置 カート付タイプ 外装カラー別売	
46	パソナック		1212	613	1752	8													57	移動式	
47	移動台		1200	800	800	1													42	ドライ仕様	
48	三槽シンク		2100	800	800	1	20×3	20×3	50×3										90	ドライ仕様	
49	作業台		900	800	800	1			40										36	ドライ仕様	
50	移動台		1500	800	800	4													42	ドライ仕様	
51	スタッキングカート	STK-1200	875	700	800	4													15		
52	掃除道具入れ		500	500	1800	1													50		
53	消毒保管管機	KSK-20-eT	1750	550	1900	1													289	片面式	
54	器具消毒保管管機	KSK-5-eT	550	550	1900	1													110	電気式(片面)	
55	パヌアル冷蔵庫	PRD-120RM5-6	1200	840	1950	2			40										210	有効内容積1125L	

品番	<	56	二	57	モ	58	自	59	移	60	消	61	バ	62	ス	63	電	64	油	65	移	66	電	67	掃	68	二	69	消	70	作	71	三	72	水	73	水	74	コ	75	電	76	消	77	掃	78	消	79	ス	80	二	81	移	82	移	83	ス	84	ス	85	移	86	移	87	サ	88	サ	89	移	90	ロ	91	移	92	バ	93	蒸	94	L	95	ス	96	掃	97	バ	98	掃	99	掃	100	掃
----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	-----	---

品名	規格仕様	外形寸法 (m/m)		数量	給排水		ガス (LPGガス)		電気 (kW)		蒸気		備考		
		間口	奥行		高さ	給水 (A)	給湯 (A)	排水 (A)	ピット	口径 (A)	消費量 (kW)	三相200V		単相200V	三相200V
56	＜ 卵割型 ＞	1800	750	800	20×2	20×2	50×2						74	ドライ仕様	
57	モーターピルシク	750	750	800	20	20	排水マス						43		
58	自動卵割機	750	500	900~1200					0.300				65	毎時3600個 重量600kg	
59	移動台	1200	750	800					6.400				36	ドライ仕様	
60	消毒保管機	900	950	1900									289	片面式	
61	バススルー冷蔵庫	1200	840	1950			40		0.500				210	有効内容積1125L	
＜ 構物・焼物・蒸物調理室 ＞															
62	スタッキングカート	875	700	800	3								15		
63	電気式連続フライヤー	6385	1718	2749	1	15	20	20	114.460			㊤	2140	STC-500、OMC-3090H搭載	
64	油切コンベア	1740	715	800	1				0.025				170		
65	移動台	1200	800	800	2								36	ドライ仕様	
66	電気スチームコンベクションオーブン	1125	700	1885	4	15	32		38.200			㊤	458	1/1ホテルパン20段	
67	掃除道具入れ	500	500	1800	1								50		
68	二槽シンク	1500	800	800	1	20×2	20×2	50×2					67	ドライ仕様	
69	消毒保管機	900	950	1900	1				6.400				260	片面式 変器かごは別途	
＜ 特別調理室 ＞															
70	作業台	750	750	800	1								29	ドライ仕様	
71	三槽シンク	2100	750	800	1	20×3	20×3	50×3					90	ドライ仕様	
72	IH調理器	1200	750	800	1				9.000			㊤	107	電源3ヶ所要	
73	水切付二槽シンク	1800	750	800	1	20×2	20×2	50×2					66	ドライ仕様	
74	コールドラーパープルフ凍庫	1200	750	800	1		40		0.230			㊤	90	有効内容積315L	
75	電気ミニコンベクションオーブン	650	390	430	1				3.000				44		
76	消毒保管機	900	650	1900	1				4.200				148	片面式	
77	掃除道具入れ	500	500	1800	1								50		
＜ 調理室 ＞															
78	消毒保管機	1750	950	1900	1				12.800				360	片面式	
79	スタッキングカート	875	700	800	8								15		
80	二槽シンク	1500	800	800	2	20×2	20×2	50×2					67	ドライ仕様	
81	移動台	1200	800	800	2								36	ドライ仕様	
82	移動台	900	800	800	2								34	ドライ仕様	
83	スライサー	1800	800	600	2	20	20	排水マス		0.750			54	移動式	
84	マイコンスライサー(脚無)	965	655	850	2				0.950				116		
85	移動台	900	800	800	2								31	ドライ仕様	
86	移動台	1800	800	800	1								48	ドライ仕様	
87	サイノ目シンク	1500	800	600	1	20	20	排水マス					50	移動式	
88	サイノ目切機	490	382	770	1								70		
89	移動台	1200	800	800	1								40	ドライ仕様	
90	ロボクープミキサー	280	325	520	1				1.500				18	無段階変速タイプ	
91	移動台	1500	800	800	1								48	ドライ仕様	
92	パンラック	1370	600	1050	11								66	移動式	
93	蒸気回転釜	1920	1480	870	10	20	20	ピット要		25	20	㊤	245	移動式 蒸気量:350l 両側エプロン、フットペダル付	
94	L型運搬車	1200	750	900	11								45		
95	スチームコンベクションオーブン	920	960	1885	1	15	32		38.200				465	1/1ホテルパン20段 バススルー仕様	
96	掃除道具入れ	500	500	1800	1								50		
97	バススルー真空冷却機	1950	1770	2370	2	20	25×3	要	2.400	20	15	24.0	2000	冷却能力:150kg/回 冷却水 圧入・戻り配管各50A	
98	消毒保管機	900	950	1900	1				6.400				188	片面式	
99	換食用フリーザー	820	720	1795	1				0.280				140	有効内容積566L	
100	掃除道具入れ	500	500	1800	1								50		

S=1/50

(注) 設備容量の数値は各1台当たりを示す。

品番	名称	規格仕様	外形寸法(m/m)			数	給排水			ガス(LPGガス)	電 気			蒸 気			備 考	
			間口	奥行	高さ		給水(A)	給湯(A)	排水(A)		消費量(kWh)	単相100V	単相200V	三相200V	給気(A)	排気(A)		消費量(kg/h)
	<器具洗浄室・日>																	
101	移動式		1200	750	800	1											ドライン仕様	
102	器具用洗浄機	EMC-WZBE-L	3860	940	1870	1	20	25	50×4 20×2								左仕様	
103	移動式		1200	750	740	1											ドライン仕様	
104	移動式		1200	750	800	2											ドライン仕様	
105	消毒保管管機	MM-50-6T	2550	950	1900	1											食器かごは別途	
106	消毒保管管機	MM-50-6T	2550	950	1900	1											食器かごは別途	
	<和え物・デザート室>																	
107	蒸気回転搬送	AS2-50K(M)	1860	1400	870	4	20		ピット	要				25	20	76.0	225	外取排気口 蒸気量：30L/時 両側・ハット付・エアコン
108	L型運搬車		1200	750	900	2											45	
109	冷蔵庫	URD-150RM6	1490	800	1950	1			40		0.320						155	有効内容積1381L
110	二槽移動式		1500	800	800	1	20×2	20×2	50×2								67	ドライン仕様
111	移動式		1200	800	800	2											36	ドライン仕様
112	包丁・まな板消毒保管管機	KSK-5-6T	550	550	1900	1								3.100			110	エコー機能付 30ヶポケット
113	消毒保管管機	MMK-20-6T	900	950	1900	1								6.400			188	片面式
114	二槽移動式		1500	800	800	1	20×2	20×2	50×2								67	ドライン仕様
115	移動式		1200	800	800	1											36	ドライン仕様
116	掃除道具入れ		500	500	1800	1											50	
	<コンテナ室>																	
117	コンテナイン消毒保管管機	CMK-34B-6T	3110	6400	2097	6			ピット	要							3600	電気式 コンテナ12台収納
118	食器用コンテナ		1250	730	1600	9											364	10ヶラス用
119	湿敷用コンテナ		1250	730	1600	48											394	4ヶラス用
120	食器用コンテナ		1250	730	1600	7											400	6ヶラス用
121	カートイン消毒保管管機	CMC-180B-6T	2650	3000	1953	1			ピット	要				63.000			1800	両面式 カート付 食器かごは別途
122	カートイン消毒保管管機	CMC-120B-6T	2650	2000	1953	4			ピット	要				42.000			1200	両面式 カート付 食器かごは別途
123	予冷機能付消毒保管管機	GFC-20-3T(改)	1150	2820	2298	3			ピット	要				17.500			1500	両面式 カート付 食器かごは別途
124	掃除道具入れ		500	500	1800	1											50	
125	掃除道具入れ		500	500	1800	1											50	
	<洗浄室>																	
126	掃除道具入れ		500	500	1800	1											50	
127	三槽移動式		2100	800	800	1	20×3	20×3	50×3								106	ドライン仕様
128	作業台		1200	800	800	1			40								38	ドライン仕様
129	ソールドシンク		2700	800	820	1	20×3	20×3	50×3								98	ドライン仕様
130	自動食器洗浄機	SM113E46	772	629	1795	1		15	40					11.000			95	電気式
131	作業台		1200	800	820	1			40								36	ドライン仕様
132	移動式		1500	750	850	1											42	ドライン仕様 蒸気用・スリッパ用・50L 前面内蔵型
133	残菜投入シンク	ATEL-157FL-15W	1500	750	850	1	20		50					3.000			225	ドライン仕様
134	一槽移動式		1800	750	850	1	20		50								69	ドライン仕様
135	ローラーコンベア		1800	575	850	1											48	移動式
136	NAW食器類洗浄システム	MMW-120W-L	9650	1575	2100	1	20(標準用) 40	20(標準用)	50×7					19.570	40	350.0	3200	10000食 左仕様
137	移動式		1500	800	800	1											42	ドライン仕様
138	ローラーコンベア		1800	575	800	4											48	移動式
139	カゴごと食器洗浄機	MMW-PA1A-64LS	9900	2285	1780	2	50		50×10 15(標準)	65				49.600	40	280.0	5580	蒸気式 左仕様
140	水切コンベア		2000	375	850	8											30	移動式
141	NAWコンテナ洗浄機	MMW-CM-SAF	9500	1800	3550	1	25		ピット	要				14.500	40	400.0	5000	連続式 排気ファン付 30台/時
	<厨芥処理室>																	
142	調整タンク	ATK-500	1300	1000	1650	1	20							(1.150)			250	ドライン仕様 ドライン仕様 排水量：40L
143	オートチェンジヤー	ATB-8	1545	1545	329	1											320	
144	厨芥脱水機	AD-3500W	890	650	1450	1	20	20	100(標準)	要				(1.525)			250	
145	脱水機制御盤	AGP-30YLMC	600	200	600	1								3.000			28	厨芥処理機に3.0kw
	<食油庫>																	
146	新油タンク	ST-800-HT	860	860	2165	1			排水マス	要				0.750			400	800リットル
147	廃油タンク	ST-800-OT	860	860	2165	1			排水マス	要							400	800リットル
	<その他>																	
148	エアシヤワー		1200	1360	2242	2					0.700 (VA)			0.650 (VA)			300	PCJ-87SC18SN1
149	衣類殺菌保管管機	NSL-50C	600	600	1900	1					0.128						82	
150	衣類殺菌保管管機	NSL-10C	1000	600	1900	6					1.028						100	
151	シューズ殺菌保管管機	NSL-10S	1000	600	1900	3					1.028						100	
152	タンクユニット		1251	1300	1667	2	20		32					1.280			1300	真空冷却機用 冷却水出入口25A 40A CM-150~180R専用
153	チラ	UMDF15A-M	1935	700	1500	2								12.100			390	
154	水切付二槽シンク		2250	800	800	1	20×2	20×2	50×2					1.4 (VA)			2462.0	ドライン仕様 (器具洗浄室B)
	設備容量合計										21.580			1.3 (VA)			1613.22	

(注) 設備容量の数は各1台当たりを示す。

訂正 月 日

者

原

スロット

12台収納

備付台数
備付台数
備付台数

50A

ン付 30台/台

-30x4

Kw

A 40A
用
器具(洗濯機B)

を

設計

県佐野市福米町3510-1
〒4127 501 E-211

竣工年月日
平成25年3月

設計
土澤
製図
土澤

検図
担当

承認印
承認年月日

工事名称
図面名称

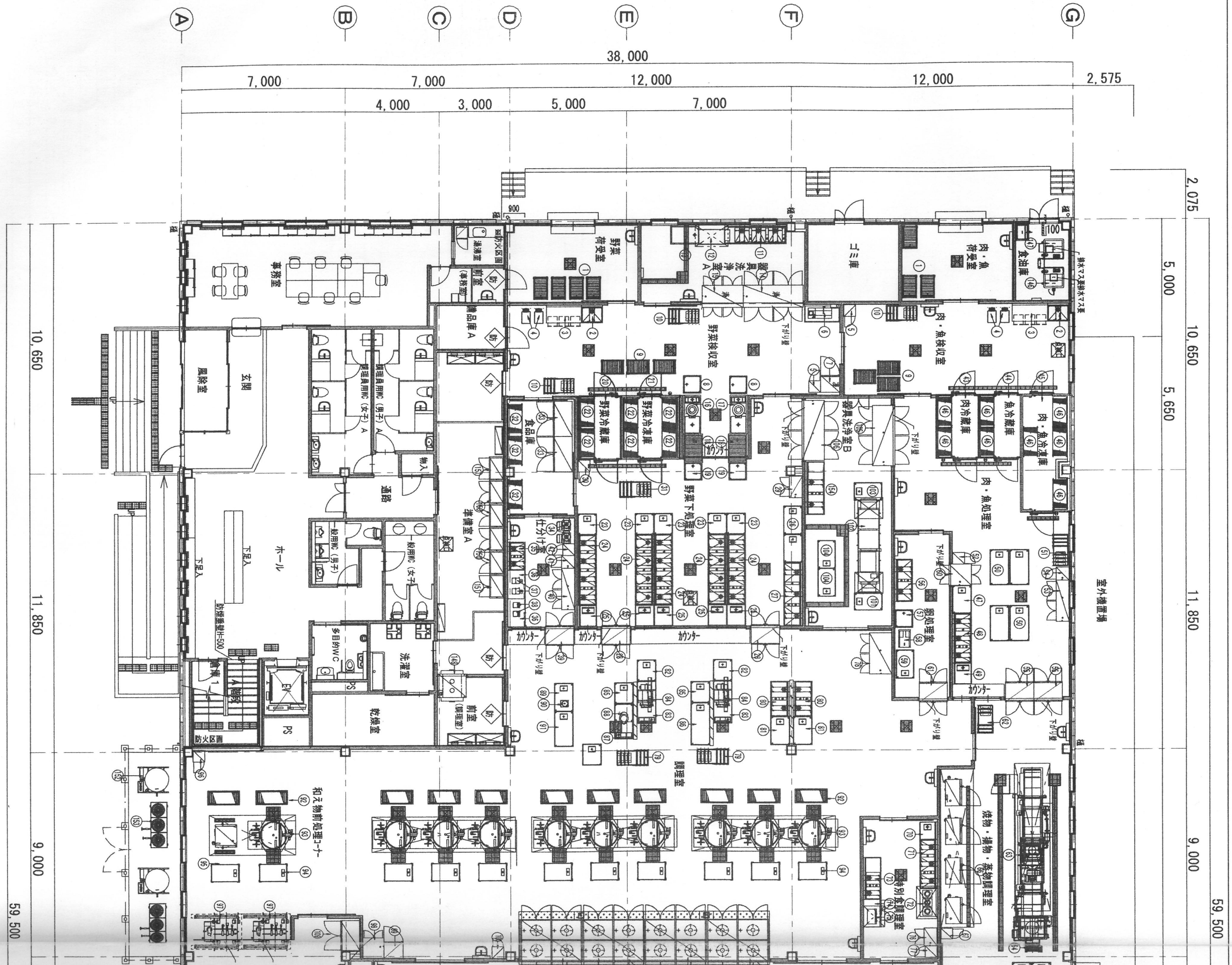
(仮称)北部学校給食センター機械設備工事
図面名称
厨房機器一覧表 2

縮尺

図面番号

M-57

設計番号



59,500

9,000

11,850

10,650

5,000

2,075

2,575

12,000

38,000

7,000

5,000

3,000

4,000

7,000

10,650

11,850

9,000

59,500

1

2

3

4

A

B

C

D

E

F

G

訂正

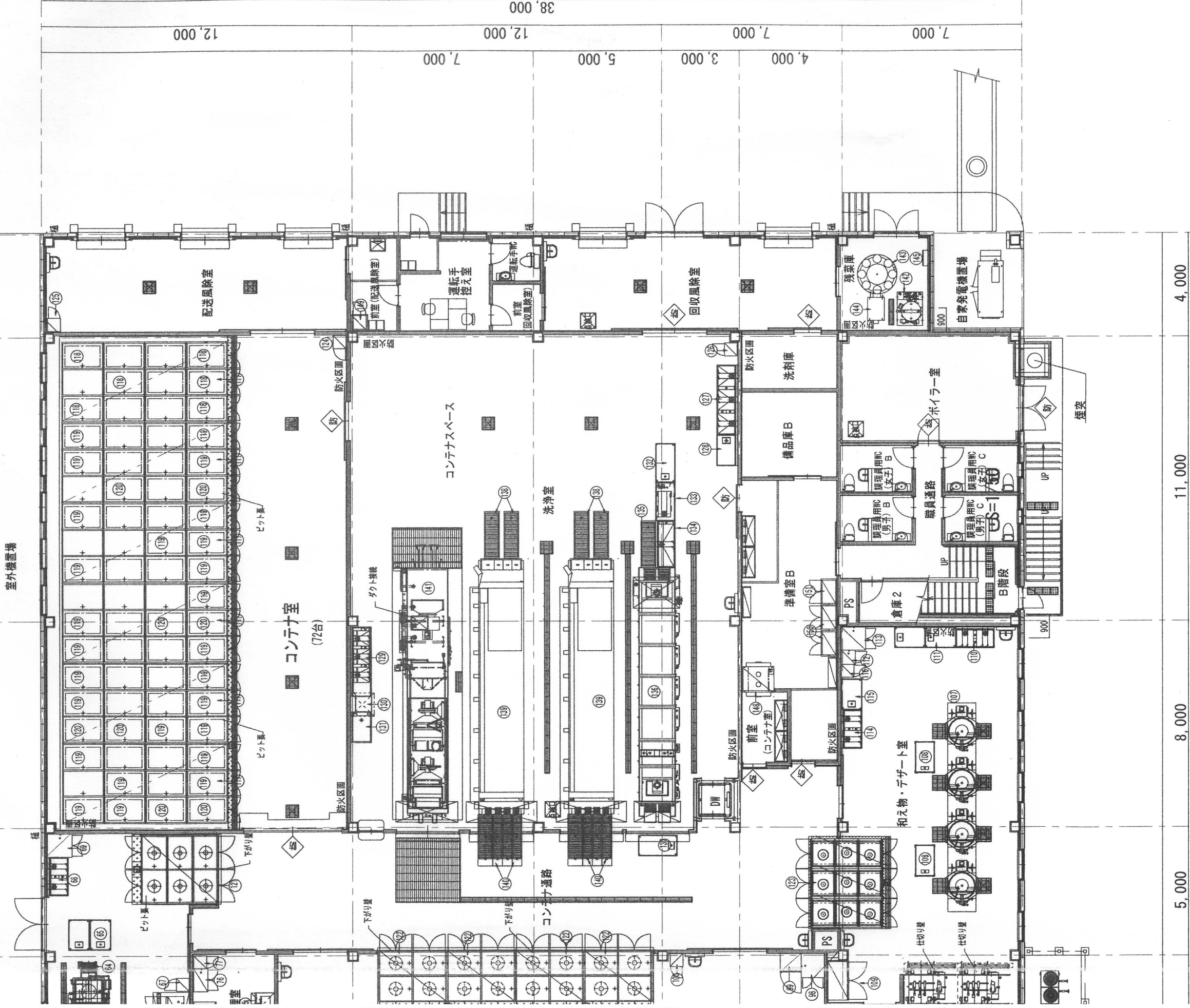
月 日



土澤 設計

一般建築士事務所 登録 (A二) - 1809
一般建築士200592 土澤 進一

栃木県佐野市堀米
〒172-7373



4

5

6

7

8

設計

佐野市堀米町3510-1
〒4727 594 E-211

竣工年月日
平成25年3月

設計
土澤

校 図

承認印

工事名称
図面名称

(仮称)北部学校給食センター機械設備工事
厨房機器 配置図

縮 尺

設計番号

図面番号

M-58