

下稻吉中学校給食室調理機器購入

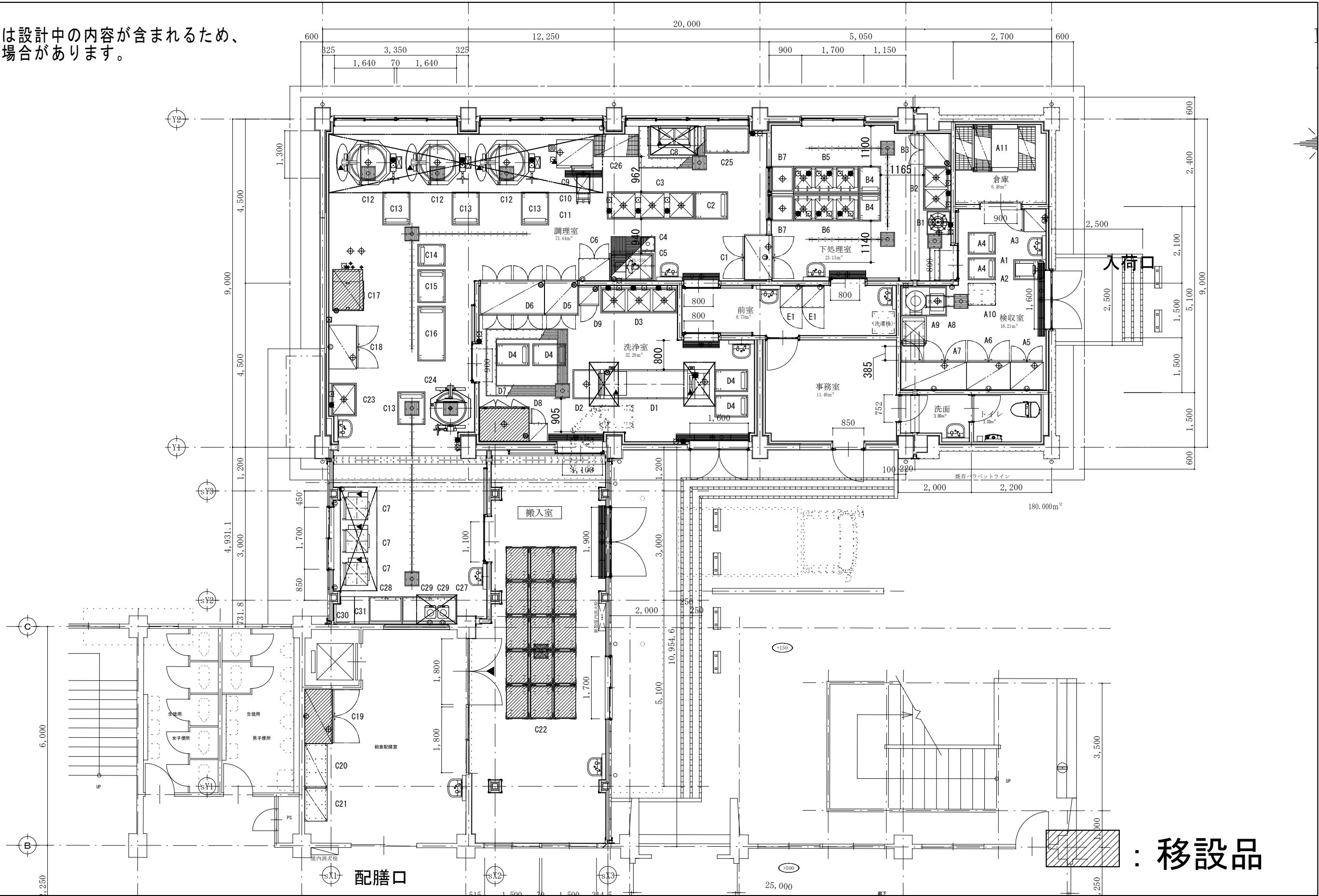
番号	図面名称	確認申請	番号	図面名称	確認申請
(厨房)	表紙・図面リスト				
No. 1	特記仕様書(1)				
No. 2	特記仕様書(2)				
No. 3	厨房機器平面配置図				
No. 4	厨房機器一覧表1/4				
No. 5	厨房機器一覧表2/4				
No. 6	厨房機器一覧表3/4				
No. 7	厨房機器一覧表4/4				
No. 8	給水・給湯立上げ位置要望図				
No. 9	排水立上げ位置要望図				
No. 10	ガス立上げ位置要望図				
No. 11	電気立下げ位置要望図				
No. 12	フード位置要望図				
No. 13	床・開口位置要望図				
No. 14	厨房機器単品図(1)				
No. 15	厨房機器単品図(2)				
No. 16	厨房機器単品図(3)				
No. 17	厨房機器単品図(4)				
No. 18	厨房機器単品図(5)				
No. 19	厨房機器単品図(6)				
No. 20	厨房機器単品図(7)				
No. 21	厨房機器単品図(8)				
No. 22	厨房機器単品図(9)				
No. 23	厨房機器単品図(10)				
No. 24	厨房機器単品図(11)				
No. 25	厨房機器単品図(12)				
No. 26	厨房機器単品図(13)				
No. 27	厨房機器単品図(14)				
No. 28	厨房機器単品図(15)				
No. 29	厨房機器単品図(16)				
No. 30	厨房機器単品図(17)				

かすみがうら市

[illegible]

章	項 目	特 記 事 項	章	項 目	特 記 事 項	章	項 目	特 記 事 項	章	項 目	特 記 事 項
	10. フライヤー 【08】	①寸法 開口865mm 奥行600mm 高さ850mm以内 ②主材質 脚・フタ・化粧板⇒SUS430 ③能力・容量 油量：16L×2程度 調理能力：40個/回以上 （冷凍コロッケ60g） ④特記仕様 低輻射型ガス厨房機器の認証を受けている製品であること。 油槽内に汚れがたまるず使用後の掃除が容易であること。 天板の縁に水切り加工を施した製品であること。		15. 食器・食器洗浄機 【01】	①寸法 開口3000mm 奥行800mm 高さ1800mm以下 ②主材質 本体・架台・タンク・ストレーナ⇒SUS430 アジャスト脚⇒SUS304 コンベヤ⇒SUS及び合成樹脂 ③能力・容量 最大処理能力：12600枚/h （φ150の食器、コンベヤスピード9m/min） 最大処理能力：2210個/h （φ325の食器、コンベヤスピード9m/min） ④特記仕様 コンベヤは1レーン方式とすること。 コンベヤ巾596mm以上であること。 洗浄物通過可能高さ350mm以上であること。 コンベヤスピードは段階式であること。 洗浄タンクは2槽式とし、各タンクにボールタップ付とすること。 入口・出口それぞれにコンベヤ停止スイッチ付とすること。 附帯工事として排水は直接排水管に接続する直結仕様であること。 第2タンクからオーバーフローした洗浄水が第一タンクに入らず、第1タンク内の洗剤が薄まるのを 防ぐ構造であること。						
	11. コンビオープン 【09】 コンビオープン用 ラック 【010】 コンビオープン用 カート 【011】	①寸法 開口1000mm 奥行775mm 高さ1800mm以下 ②主材質 架台・アジャストレッグ・安全弁・ファンプレート⇒SUS304 ドアー・化粧板・ダイヤルガード⇒SUS430 ③能力・容量 容量 1/16Nサイズ 20段 ④特記仕様 取水器付とすること。 調理モードは、ホット・スチーム・コンビの機能を有すること。 室温センサー機能を有すること。 設定室温・時間の達成合否を自動判定する、HACCPチェック機能付であること。 50段階蒸気量調整機能を有すること。 メニュープログラムは300種類まで登録可能であること。 本体扉は表面ガラスの温度を抑制する二重ガラス構造で、容易に洗浄できる構造であること。 クリーニング機能付であること。 最大320℃までの高温設定ができること。 予め設定温度まで温度を上げる予熱モード機能を有すること。 ダイヤルガード付とすること。 専用のラックカートはラックとカートが分離できる構造であり、調理の際はラックのみが 本体内に設置される構造であること。		①寸法 開口600mm 奥行600mm 高さ1740mm以下 ②主材質 本体、操作パネルボックス、扉⇒SUS430 アジャスト脚、取手⇒SUS304 ③能力・容量 収容能力：ローシューズ14足 ④特記仕様 殺菌灯・オゾン灯によって殺菌・消臭できること。 紫外線殺菌灯19W×2本・オゾン灯19W×1本・乾燥機能付であること。 運転中に扉を開けた場合は瞬時に運転を停止すること。 500Wファンシースヒータ×1個 のぞき窓付 タイマーを設置すること。							
	12. ステンレス製 回転釜 【012】	①寸法 開口1790mm 奥行1270mm 釜縁高さ690mm程度 ②主材質 【012】 内釜⇒鉄 外釜⇒SUS304 釜⇒アルミ 架台・排気ダクト⇒SUS430 ウォームギア⇒FC S450 ハンドル⇒FCクロームメッキ 蓋固定安全装置⇒ステンレス ③能力・容量 満水量：200ℓ以上 釜深さ390mm ④特記仕様 ハンドル片面式 給水・給湯は肘で操作ができるスパウトの長い単水栓とし、釜に直接給水・給湯が可能であること。 エプロン付とし、エプロンの排水は着脱式であること。 掃除用水栓付とすること。 蓋は屈折式で、床に水滴を落下させない構造であること。 釜底部は排水ドローコックにて開放できる排水バルブを搭載していること。 JIA認証品であること。 蓋は360°回転する構造であること。		以下余白							
	13. 真空冷却機 【017】	※017 真空冷却機は移設品である。									
	14. 和え物用回転釜 【024】	①寸法 開口1475mm 奥行1150mm 釜縁高さ800mm程度 ②主材質 内釜・架台⇒SUS304 釜⇒アルミ ③能力・容量 満水量：150ℓ以上 釜内径φ800mm以下 釜深さ370mm ④特記仕様 ハンドル片面式 移動式であること。 エプロン付とし、エプロンの排水は着脱式であること。 蓋は屈折式で、床に水滴を落下させない構造であること。 釜底部は排水ドローコックにて開放できる排水バルブを搭載していること。 蓋は360°回転する構造であること。									
記事											

※建物図面は設計中の内容が含まれるため、
変更となる場合があります。



記事

- | | | | |
|-----|----------|------------|----------|
| 給 水 | ガ ス | スイッチ (単相) | 電動機 (単相) |
| 給 湯 | ガスホースカラン | スイッチ (三相) | 電動機 (三相) |
| 排 水 | 給 気 | コンセント (単相) | 換気扇 |
| 床排水 | 排 気 | コンセント (三相) | 換気フード |

工事名称

下稲吉中学校給食室調理機器購入

縮尺【A3】

1/100

作成日

図面名称

厨房機器平面配置図

図番

No. 03

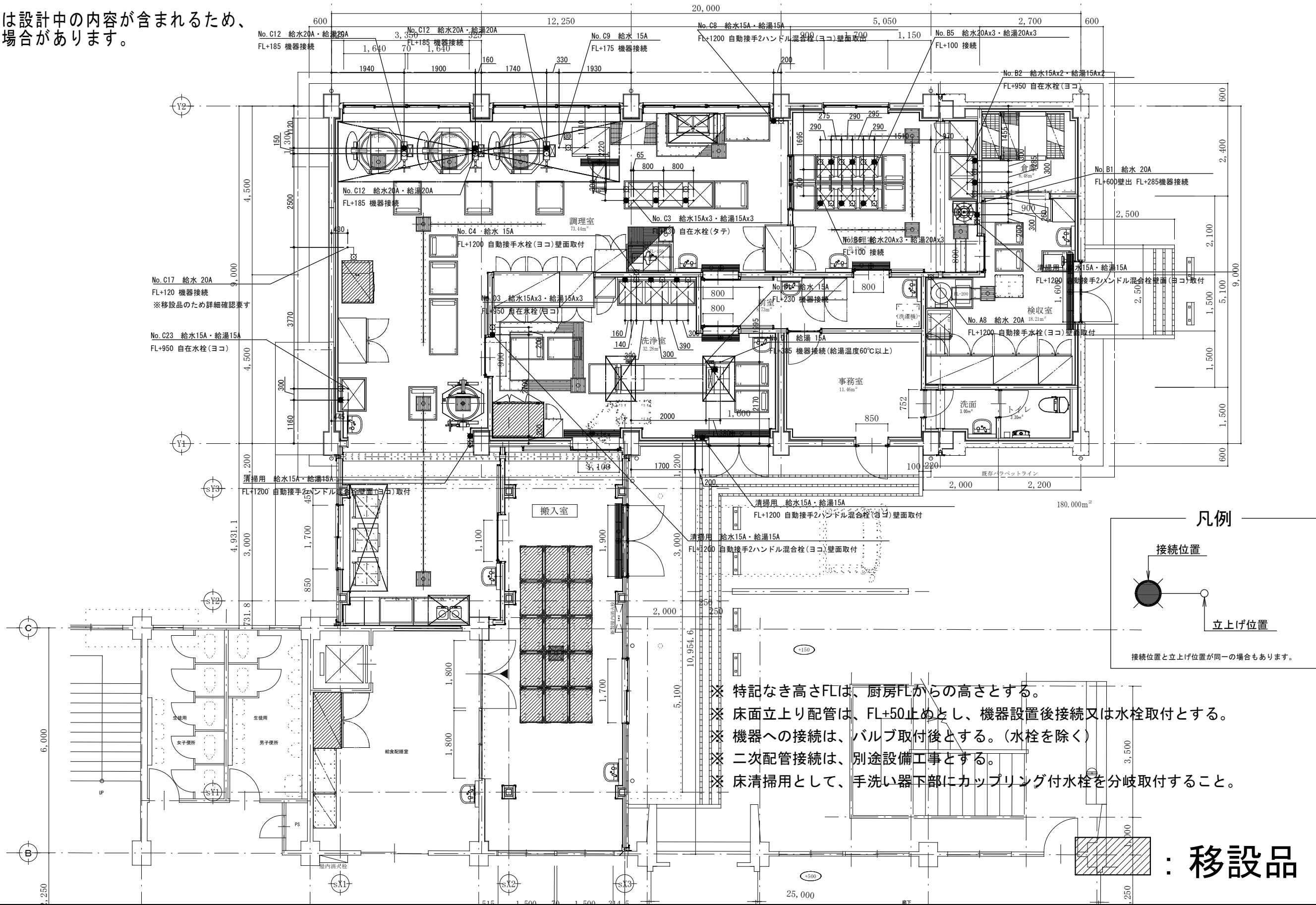
No.	品 名	寸 法			数 量	型 式	給水	給湯	排水	ガ ス (LPG)		電 気 (50Hz) kW			フ ード	備 考	
							接続	消費量	1P100V	1P200V	3P200V						
							 	kW	  	  	  						
	【A】 検収室, 倉庫																
A1	防水型デジタル台はかり	350	605	795	1	DP-6701K											
A2	はかり用置台	750	550	900	1	L1-75SDB											
A3	検食保存用冷凍庫	625	650	1910	1	HF-63BT-(L)-KS			40A			0.365				棚:7段 容器:14個付	
A4	移動台	750	600	850	2	TK-76MSDVB											
A5	魚肉用冷凍冷蔵庫	900	800	1910	1	HRF-90BF			40A			0.389				有効内容積:冷凍室350L 冷蔵室350L	
A6	食材用冷蔵庫	1200	800	1910	1	HR-120B-ML			40A			0.29				有効内容積:1054L	
A7	野菜用冷凍冷蔵庫	1800	800	1910	1	HRF-180B			40A			0.612				有効内容積:冷凍室229L 冷蔵室1344L	
A8	球根皮剥機	1250	820	1043	1	P-84D特	20A		床					0.75		処理能力:25~30kg/回 カーボランダム仕様 ステンレスディスク仕様	
A9	球根受け用 L型運搬車	750	700	900	1	L1-77PDB											
A10	チェックテーブル	750	600	850	1	TKC-76MPA											
A11	トップトラックシステム	2190	1212	2200	1	MS1220 4NA										棚数:4段 ポール:TT1900	
	【B】 下処理室																
B1	ドラフト水圧洗米機	550	565	805	1	RWO-48A	20A		床							能力:20kg/回	
B2	器具洗浄用2槽シンク	1200	750	850	1	S2-127BDB	15Ax2	15Ax2	40Ax2								
B3	器具消毒保管機	900	750	1920	1	EMK-1005								6.75		棚数:3段 片面式 アジャスト脚仕様	
B4	移動台	750	600	850	2	TK-76MSDVB											
B5	魚肉洗浄用3槽シンク	1800	750	850	1	S3-187BDVB	20Ax3	20Ax3	40Ax3							フットペダル仕様 泡沫水栓仕様	
B6	野菜洗浄用3槽シンク	1800	750	850	1	S3-187BDVB	20Ax3	20Ax3	40Ax3							フットペダル仕様 泡沫水栓仕様	
B7	作業台	600	750	850	2	TK-67BDB			40A								
* 機器表内の配管、接続、及び消費量は、製品一台当たりの表示とする。 * ガス消費量 1kWh=860kcal/h														工事名称 下稲吉中学校給食室調理機器購入		作成日	
														図面名称 厨房機器一覧表1/4		図番 No. 04	

No.	品名	寸法			数量	型式	給水	給湯	排水	ガス (LPG)		電 気 (50Hz) kW			フード	備 考
		接続	消費量	1P100V						1P200V	3P200V					
												▲❧⦿	kW	  		
間口	奥行	高さ	給水	給湯	排水	▲❧⦿	kW	  	  	  						
	【C】調理室															
C1	パススルー冷蔵庫	1200	850	1910	1	HR-120B-ML-4G4G			40A			0.441				有効内容積：1126L
C2	移動台	900	750	850	1	TK-97MSDVB										
C3	3槽シンク	2400	750	850	1	S3-247DB-S2	15Ax3	15Ax3	40Ax3							
C4	卓上野菜調理機	360	630	510	1	VC-8N	15A					0.2				切さい能力：300～1300kg/h 標準付属+押し棒付
C5	移動式野菜調理機置台	1200	750	600	1	TK-127VCMDB										
C6	プレート殺菌庫	850	610	1360	1	KT-55H						0.6				収容能力：包丁15本 まな板3枚 プレート6枚
C7	ガス式立体炊飯器	750	690	1300	3	RMG-154				25A	30.3	0.043			要	炊飯能力：7kgx3段 テフロン釜x3個付
C8	フライヤー	865	600	850	1	CF4-GA18WL特	15A	15A		15A	17.2				要	ガス式 油量：16Lx2 油缶付 カス網等2個付 脚+50mmUP仕様
C9	コンビオープン	1000	775	1800	1	AC0-202GS	15A		40A	20A	57.0	0.84			要	ガス式 ダイヤルガード付
C10	コンビオープン用ラック	360	550	1315	1	AC0-202用ラック										棚数：20段
C11	コンビオープン用カート	370	790	1710	1	AC0-202用カート										4輪自在仕様
C12	ステンレス製回転釜	1790	1270	860	3	AG2-41A特	20A	20A	床	20A	44.0				要	ガス式 満水量：200L 蓋回転仕様
C13	移動台	900	750	600	4	TK-97MSDVB-S										
C14	移動台	750	600	850	1	TK-76MSDVB										
C15	移動台	900	750	850	1	TK-97MSDVB										
C16	移動台	1500	750	850	1	TK-157MSDVB										
C17	【移設品】 真空低温冷却機	1130	830	1645	1	AVS-35ABS	20A		50Ax2					8.75		90℃→10℃(約20分) 35kg/バッチ 軟水器内臓 別途メーカーフロー図参照のこと ※移設品のため詳細確認要す
C18	和え物用冷蔵庫	1200	800	1910	1	HR-120B-ML			40A			0.29				有効内容積：1054L
C19	【移設品】 冷蔵庫	1500	800	1910	1	HR-150A-ML			40A			0.294				有効内容積：1347L ※移設品のため詳細確認要す
C20	304ソリッド エレクターシェルフ	1213	614	1587	1	LSS-S1220, PS1590										棚数：5段
C21	304ソリッド エレクターシェルフ	911	614	1587	1	LSS-S910, PS1590										棚数：5段
* 機器表内の配管、接続、及び消費量は、製品一台当たりの表示とする。 * ガス消費量 1kWh=860kcal/h														工事名称 下稲吉中学校給食室調理機器購入		作成日
														図面名称 厨房機器一覧表2/4		図番 No. 05

No.	品名	寸法			数量	型式	給水	給湯	排水	ガス (LPG)		電 気 (50Hz) kW			フード	備 考	
		間口	奥行	高さ						接続	消費量	1P100V	1P200V	3P200V			
																	⚡⚙⚙
C22	【移設品】 リフト・廊下用運搬車	(900)	(600)	(800)	15	()										※移設品のため詳細確認要す	
C23	1槽シンク	900	750	850	1	S1-97BDB	15A	15A	40A								
C24	和え物用回転釜	1475	1150	800	1	AS0-21A特										満水量:150L 移動式 作業面800mm仕様 蓋回転仕様	
C25	引違戸付作業台	1200	750	850	1	TKD-127BSDB											
C26	ステンレス エレクターシェルフ	1212	613	1892	1	SLS1220, PS1900										棚数:4段	
C27	引違戸付作業台	1500	750	850	1	TKD-157BSDB											
C28	引違戸付作業台	900	750	850	1	TKD-97BSDB											
C29	IH調理器	304	345	54	2	KZ-PH34						1.4		要		卓上型	
C30	作業台	(565)	750	850	1	TK-57BPA										※現寸合わせ要す	
C31	作業台	400	750	850	1	TK-47BPA											
	【D】 洗浄室																
D1	食器・食缶洗浄機	3000	800	1800	1	WAE2-3NUG特	15A	15A	50A	15Ax2	40.0			4.68	要	ガス式 ブースタータンク内、扉補強仕様 能力:12600枚/h(食器φ150) 2210個/h(食缶φ325)	
D2	受台	800	750	800	1	TK-87DB			40A								
D3	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDB	15Ax3	15Ax3	40Ax3								
D4	移動台	900	600	850	4	TK-96MSDVB											
D5	電気式食缶消毒保管機	900	950	1860	1	EW-1005特								6.75		両面式 アジャストボルト仕様 食缶7L+10L用 リレー運転(子) アンカー中打ち仕様	
D6	電気式食器消毒保管機	1750	950	1860	1	EW-2005特								13.5		収容箆数:40個 両面式 アジャストボルト仕様 食器,トレイ用 カゴ付 リレー運転(親) アンカー中打ち仕様	
D7	【移設品】 電気式食缶消毒保管機	1370	950	1850	1	EWN-3DA			40A					6.2		食缶13Lx2種用 ※移設品のため詳細確認要す	
D8	掃除用具入れ	500	500	2000	1	DS-55C2											
D9	電気式食器消毒保管機	550	550	1920	1	ES-255K特								2.2		収容箆数:5個 片面式 アジャスト脚仕様 食器用 リレー運転(子)	
* 機器表内の配管、接続、及び消費量は、製品一台当たりの表示とする。 * ガス消費量 1kWh=860kcal/h														工事名称 下稲吉中学校給食室調理機器購入		作成日	
														図面名称 厨房機器一覧表3/4		図番 No. 06	

[illegible]

※建物図面は設計中の内容が含まれるため、
変更となる場合があります。



記事

- | | | | |
|-----|----------|------------|----------|
| 給 水 | ガ ス | スイッチ (単相) | 電動機 (単相) |
| 給 湯 | ガスホースカラン | スイッチ (三相) | 電動機 (三相) |
| 排 水 | 給 気 | コンセント (単相) | 換気扇 |
| 床排水 | 排 気 | コンセント (三相) | 換気フード |

工事名称

下稲吉中学校給食室調理機器購入

縮尺【A3】

1/100

作成日

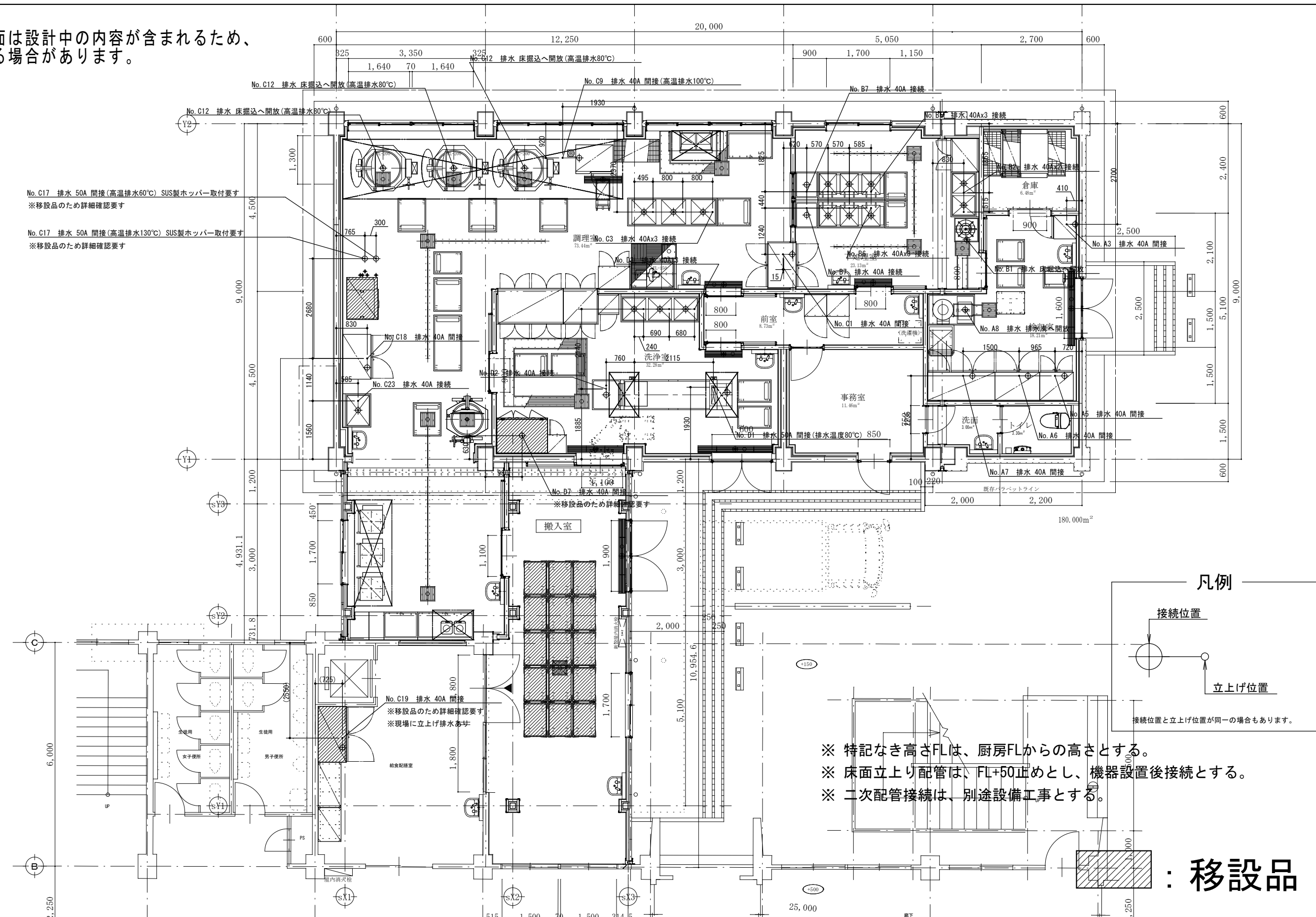
図面名称

給水・給湯立上げ位置要望図

図番

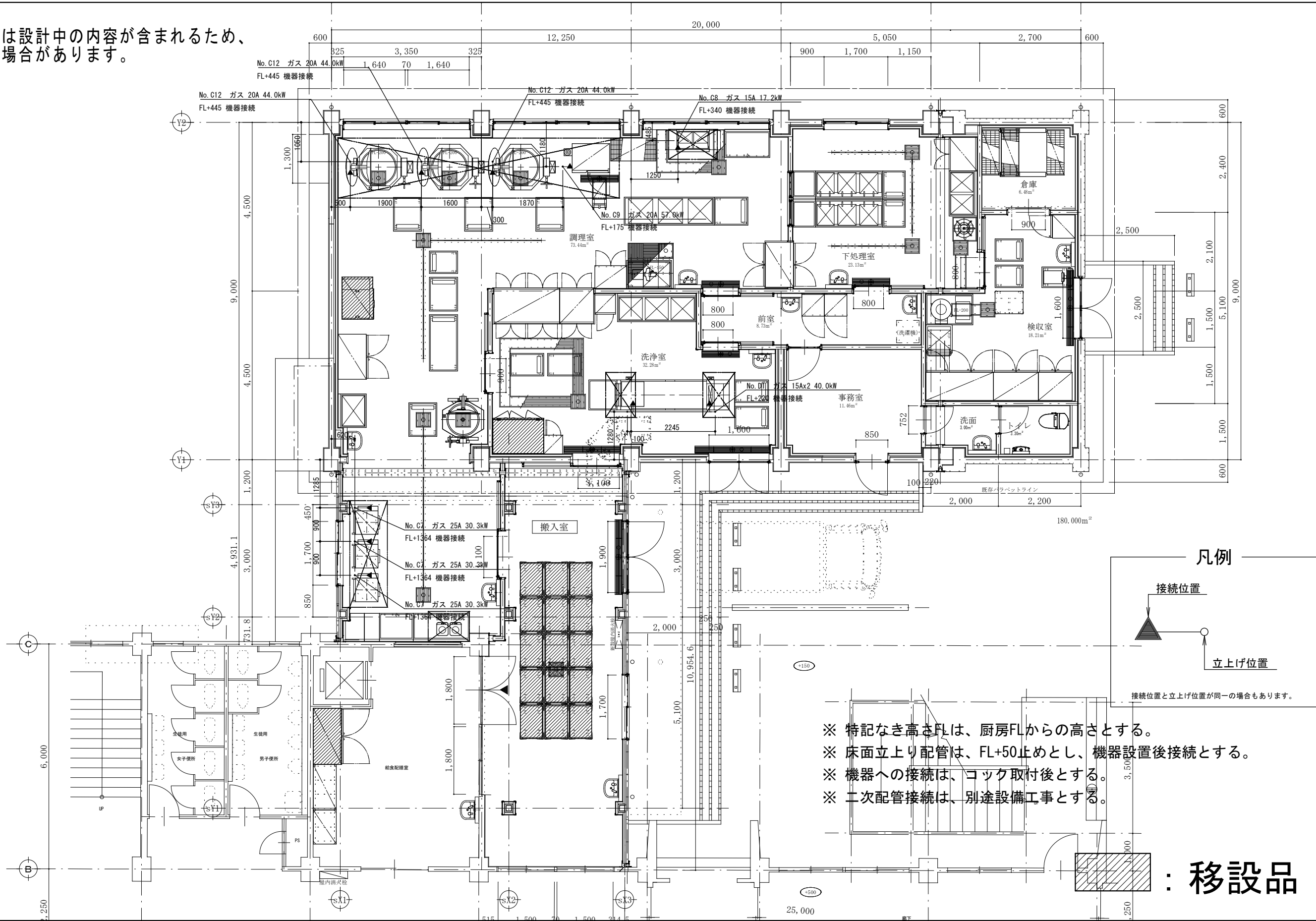
No. 08

※建物図面は設計中の内容が含まれるため、
変更となる場合があります。



記事	給 水 給 湯 排 水 床排水 ガ ス ガスホースカラン 給 気 排 気 スイッチ（単相） スイッチ（三相） コンセント（単相） コンセント（三相） 電動機（単相） 電動機（三相） 換気扇 換気フード	工事名称	縮尺【A3】	作成日
		下稲吉中学校給食室調理機器購入	1/100	
		図面名称	図番	
		排水立上げ位置要望図	No. 09	

※建物図面は設計中の内容が含まれるため、
変更となる場合があります。

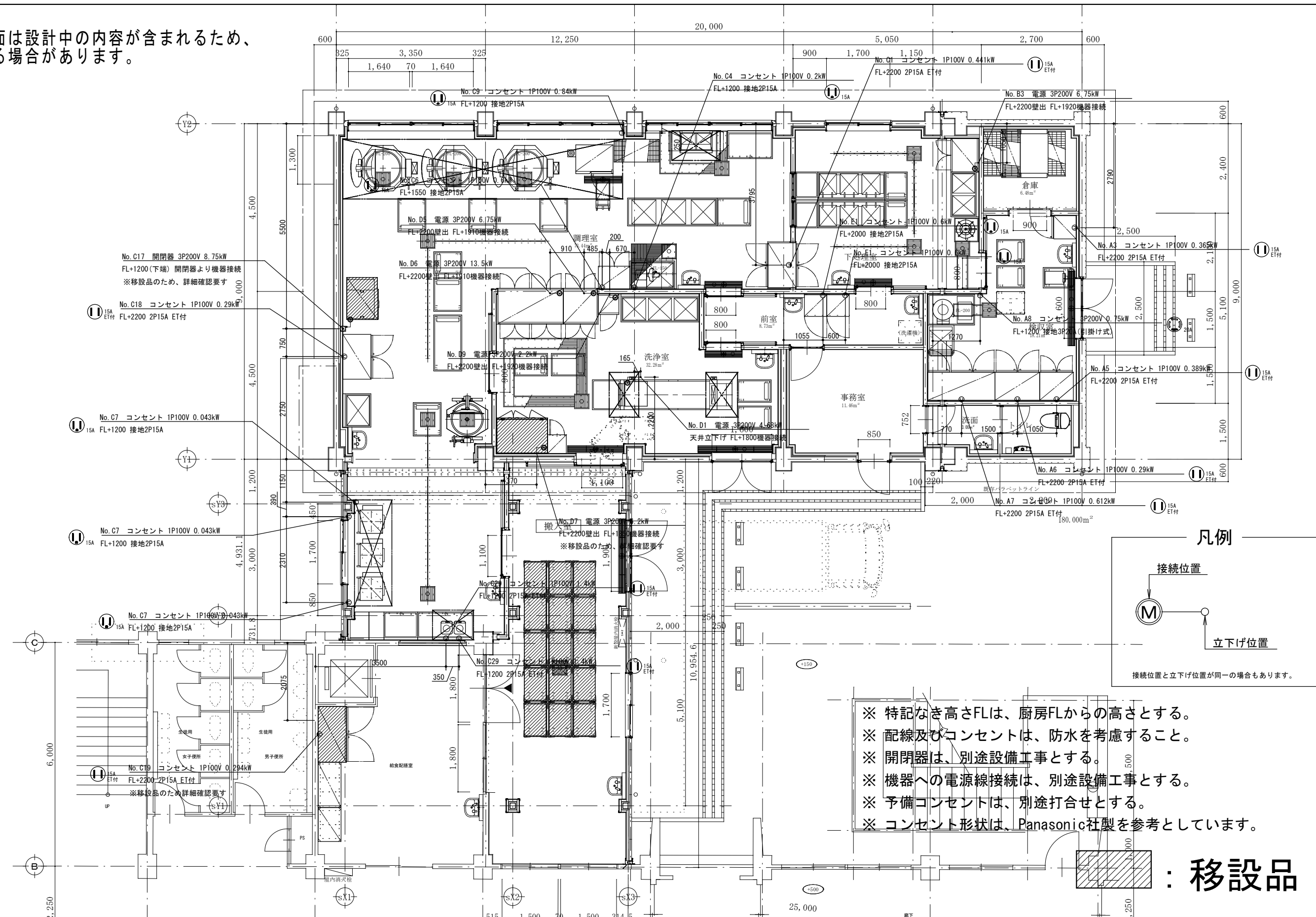


- ※ 特記なき高さFLは、厨房FLからの高さとする。
- ※ 床面立上り配管は、FL+50止めとし、機器設置後接続とする。
- ※ 機器への接続は、コック取付後とする。
- ※ 二次配管接続は、別途設備工事とする。

：移設品

記事	給 水 給 湯 排 水 床排水 ガ ス ガスホースカラン 給 気 排 気 スイッチ (单相) スイッチ (三相) コンセント (单相) コンセント (三相) 電動機 (单相) 電動機 (三相) 換気扇 換気フード	工事名称 下稲吉中学校給食室調理機器購入			縮尺【A3】 1/100	作成日
		図面名称 ガス立上り位置要望図			図番 No. 10	

※建物図面は設計中の内容が含まれるため、
変更となる場合があります。

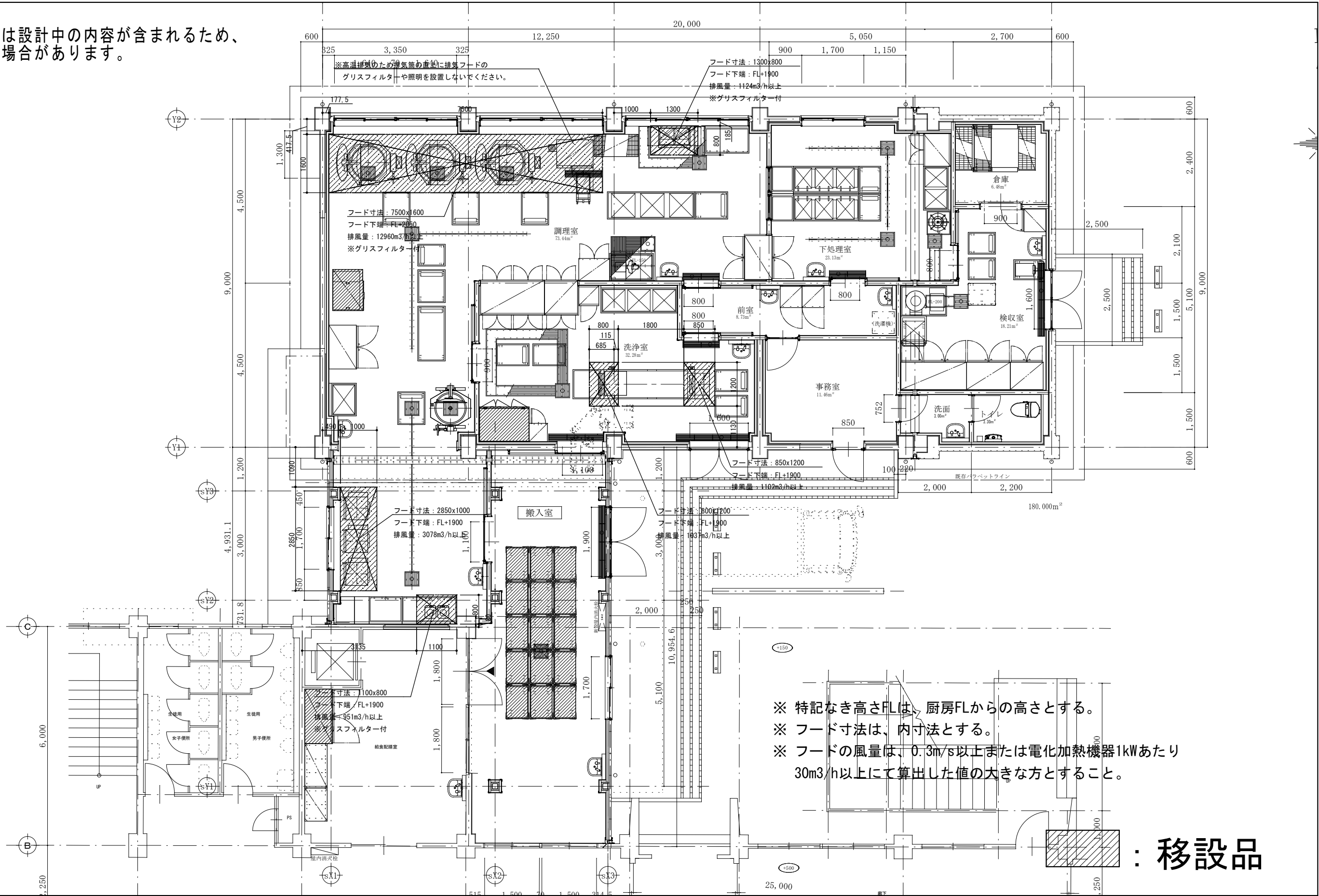


- ※ 特記なき高さFLは、厨房FLからの高さとする。
- ※ 配線及びコンセントは、防水を考慮すること。
- ※ 開閉器は、別途設備工事とする。
- ※ 機器への電源線接続は、別途設備工事とする。
- ※ 予備コンセントは、別途打合せとする。
- ※ コンセント形状は、Panasonic社製を参考としています。

：移設品

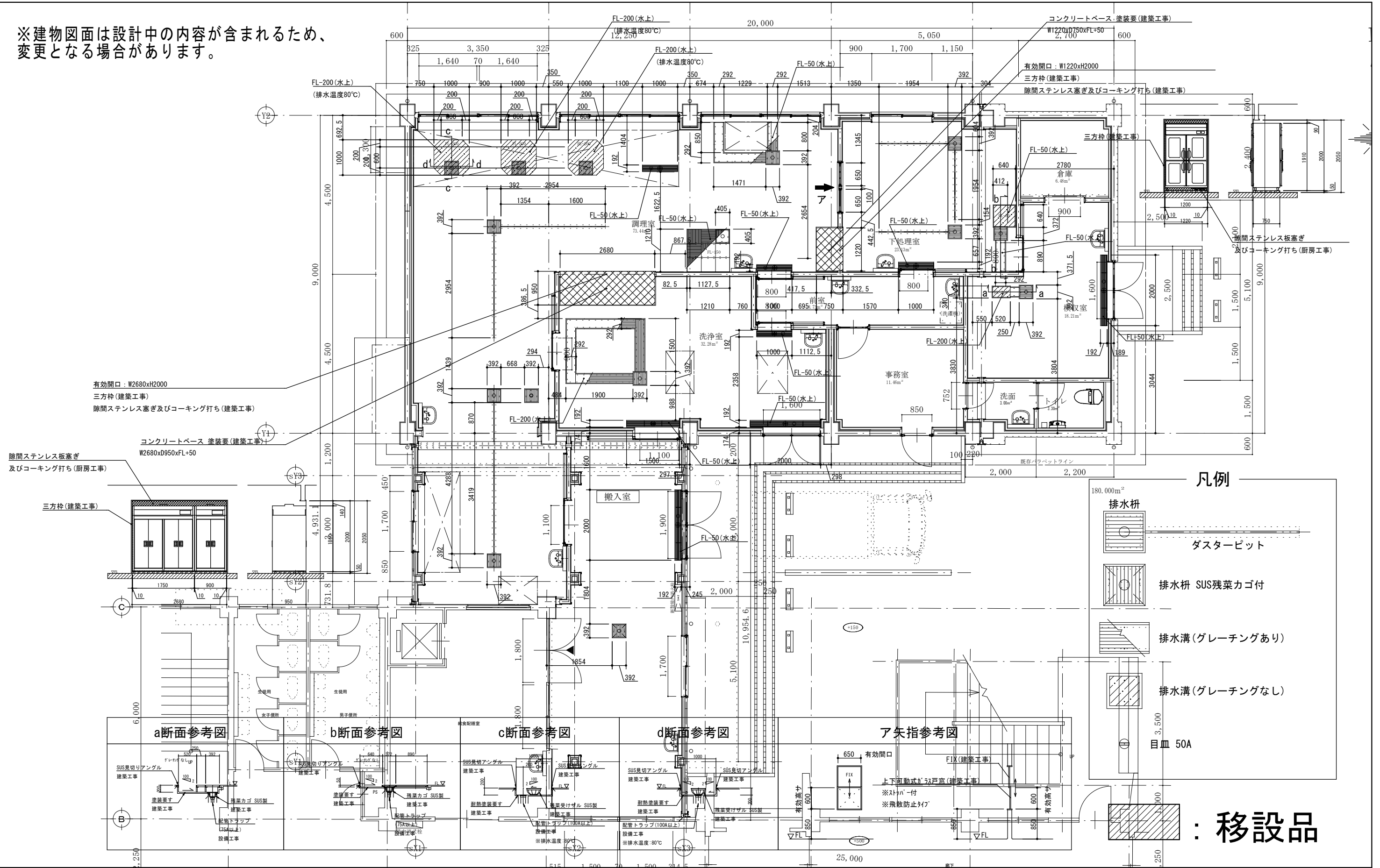
記事	給 水 給 湯 排 水 床排水 ガ ス ガスホースカラン 給 気 排 気 スイッチ (単相) スイッチ (三相) コンセント (単相) コンセント (三相) 電動機 (単相) 電動機 (三相) 換気扇 換気フード	工事名称	縮尺【A3】	作成日
		図面名称	図番	
		下稲吉中学校給食室調理機器購入	1/100	
		電気立下げ位置要望図	No. 11	

※建物図面は設計中の内容が含まれるため、
変更となる場合があります。



記事	給 水 給 湯 排 水 床排水 ガ ス ガスホースカラン 給 気 排 気 スイッチ（単相） スイッチ（三相） コンセント（単相） コンセント（三相） 電動機（単相） 電動機（三相） 換気扇 換気フード	工事名称 下稲吉中学校給食室調理機器購入				縮尺【A3】 1/100	作成日
		図面名称 フード位置要望図				図番 No. 12	

※建物図面は設計中の内容が含まれるため、
変更となる場合があります。



記事	 給 水	 ガ ス	 スイッチ（単相）	 電動機（単相）	工事名称 下稲吉中学校給食室調理機器購入				縮尺【A3】	作成日
	 給 湯	 ガスホースカラン	 スイッチ（三相）	 電動機（三相）					1/100	
	 排 水	 給 気	 コンセント（単相）	 換気扇	図面名称 床・開口位置要望図				図番	
 床排水	 排 気	 コンセント（三相）	 換気フード	No. 13						

部屋名

【A】検収室・倉庫

No

A1

品名

防水型デジタル台はかり

型式

DP-6701K

台数

1台

<

部屋名

【A】検収室・倉庫

No

A9

品名

球根受け用 L型運搬車

型式

L1-77PDB

台数

1台

部屋名

【A】検収室・倉庫

No

A10

品名

チェックテーブル

型式

TKC-76MPA

台数

1台

SUS430	SUS304
羽布防錆仕上げ	N04仕上げ

使用可能バスケット	
#500	578x386x281

ウレタンキャスター(自在車)100φx4
対角ストッパー付
ハンドルロックドレイン T0-124RS
(フレ止め付)

下枠 32x16x1.0t
脚 35x35x1.0t
化粧板 0.8t
押手 丸パイプ 25φx1.2t

SUS430	SUS304
羽布防錆仕上げ	N04仕上げ

引出し 1.0t
ウレタンキャスター(自在車)100φx4
対角ストッパー付

脚 丸パイプ 38φx1.2t
化粧板 0.8t
パイプソケット
棚板 1.0t
下枠 丸パイプ 25φx1.2t

部屋名

【A】検収室・倉庫

No

A11

品名

トットトラックシステム

型式

MS1220 4NA

台数

1台

No.	品名	仕様
① 固定ユニット (TF4-MS1220)	棚板 MS1220	3φ-A型 3φ-6φx1-既設付アコーディン仕上げ
	8-4 (P2200-4)	SUS304製
② 移動ユニット (TM40-MS1220)	エンドア 3φx3	エンドア 3φx3/三角フック 3φ-A型
	固定パネル 既設製	
③ 移動ユニット (TM40-MS1220)	棚板 MS1220	3φ-A型 3φ-6φx1-既設付アコーディン仕上げ
	8-4 (T11900-4)	SUS304製 9-1x5φ付
④ 移動ユニット (TM40-MS1220)	1-1φ (T11900-4)	SUS304製 9-1x5φ付
	7φ1押出材 φ125φx1-既設付アコーディン仕上げ	
⑤ 移動ユニット (TM40-MS1220)	7φ1押出材 φ125φx1-既設付アコーディン仕上げ	
	7φ1押出材	

1295
2200
1212
1252

部屋名

【B】下処理室

No

B1

品名

ドラフト水圧洗米機

型式

RW0-48A

台数

1台

⑩洗米コラム

⑪オーバーフロー角7ミ

No	名称	仕様
1	本体	SUS304 t=1.0
2	脚	SUS304 φ32丸ハ' 17'
3	アジャスト	SUS430
4	洗米管	SUS304 φ34丸ハ' 17'
5	補強枠	SUS304 φ16丸ハ' 17'
6	オーバーフロー	SUS304
7	排水用ボールバルブ	
8	給水接続口	20A内ネジ
9	排水接続口	塩ビ製 40締付用ユニオン付
10	洗米コラム	SUS304
11	オーバーフロー角7ミ	SUS304 7ミ線径φ0.5
12	ザル受	SUS304 φ9丸棒
13	排水ハンドル	SUS304 φ11
14	水抜きナット	
15	オーバーフロー丸7ミ	SUS304 7ミ線径φ0.5

1. 設置条件について
給水は必ず20Aでの配管接続をしてください。
給水弁は逆止弁仕様を使用願います。

部屋名

【B】下処理室

No

B2

品名

器具洗浄用2槽シンク

型式

S2-127BDB

台数

1台

槽・甲板 1.5t

ゴミ収納器付防臭排水トラップ (T0-195)

カラン取付穴 (穴径打合せ要す)

排水 40A

アジャスト SUS304

下枠 丸パイプ 25φx1.2t

オーバーフロー 32A

上枠 L-3x30x30

脚 丸パイプ 38φx1.2t

本体アダプターセット

SUS430	SUS304
羽根調整仕上げ	N04仕上げ

部屋名

【B】下処理室

No

B3

品名

器具消毒保管機

型式

EMK-1005

台数

1台

⑪

⑬

⑫

⑩

⑨

⑧

⑦

⑥

⑤

④

③

②

①

No	品名	数	備考
1	本体	1	SUS430
2	アジャスト脚	4	SUS304
3	扉	2	SUS430
4	扉ハンドル	2	ZDC シルバーメタリック撥付塗装
5	棚	3	SUS430 自在棚ピッチ34mm
6	自動排気ダンパ	1	温度感知型
7	断熱材	1	グラスウール
8	コントロールパネル	1	マイコンサーモ、残時間表示付
9	ファンモータ	1	
10	羽根	1	シロッコ型 アルミニウム・アルマイト処理
11	ヒータユニット	2	SUS304
12	制御盤	1	
13	電源接続口	1	
14	脚固定金具	2	

電源	三相 200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	6.75kW
質量	155kg

電流値	20.5A
ファンモータ	0.75kW
ヒータユニット	6.0kW

部屋名

【B】下処理室

No

B4

品名

移動台

型式

TK-76MSDVB

台数

2台

パンチング 1.0t (取外し式)

甲板 1.5t

排水金具 25A (蓋なし)

ボールバルブ 25A

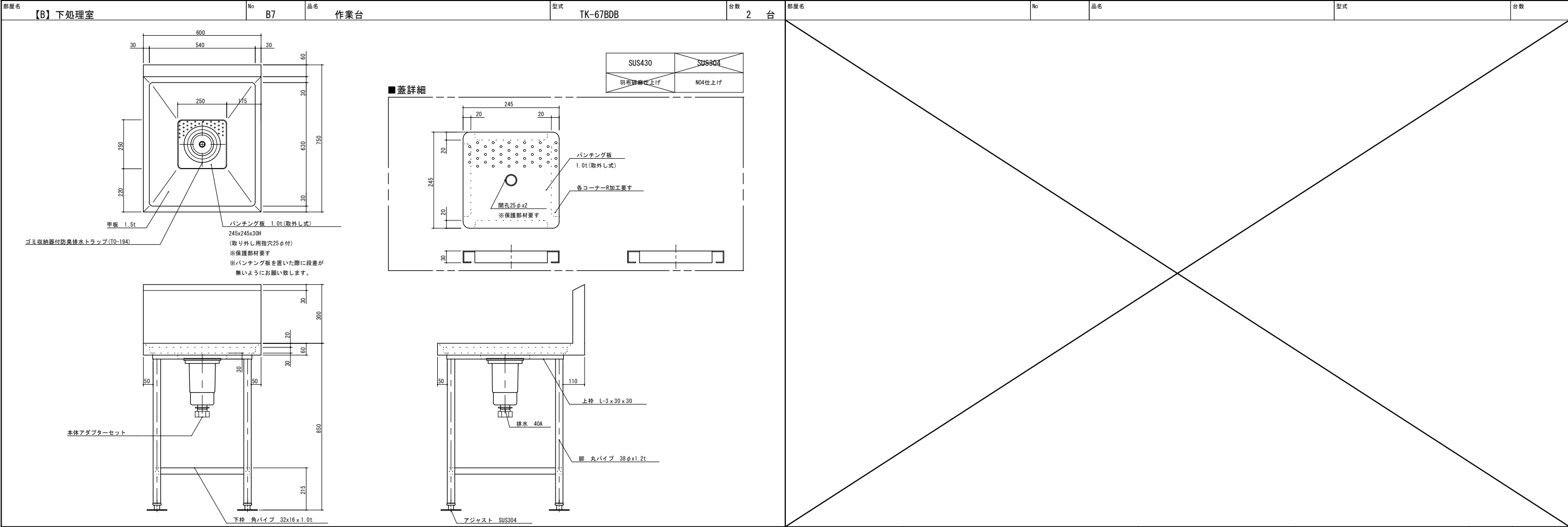
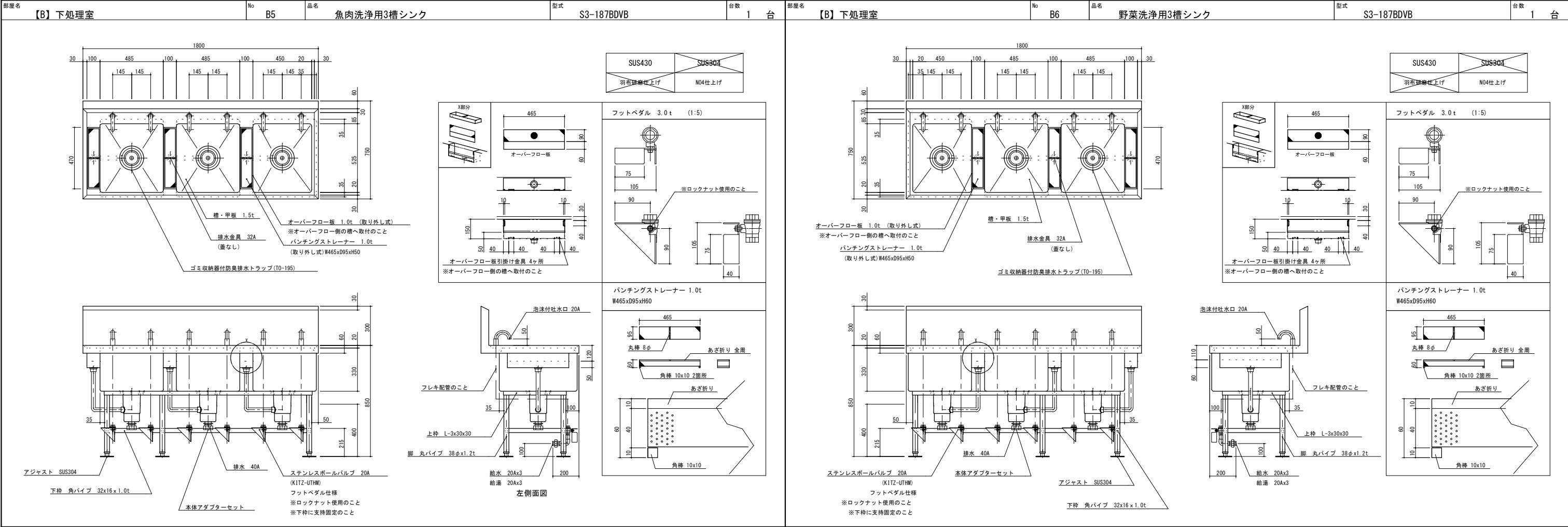
ウレタンキャスター (自在車) 100φx4 対角ストッパー付

下枠 丸パイプ 25φx1.2t

脚 丸パイプ 38φx1.2t

排水 25A

SUS430	SUS304
羽根調整仕上げ	N04仕上げ



</

記事		給 水 ▲ ガ ス 給 湯 ○ ガスホースカラン 排 水 □ 給 気 床排水 ● 排 気 スイッチ（単相） スイッチ（三相） コンセント（単相） コンセント（三相） 電動機（単相） 電動機（三相） 換気扇 換気フード	工事名称	総尺 [A1]	作成日
			下稲吉中学校給食室調理機器購入	N. T. S	
			図面名称	図番	
			厨房機器単品図（６）	No. 19	

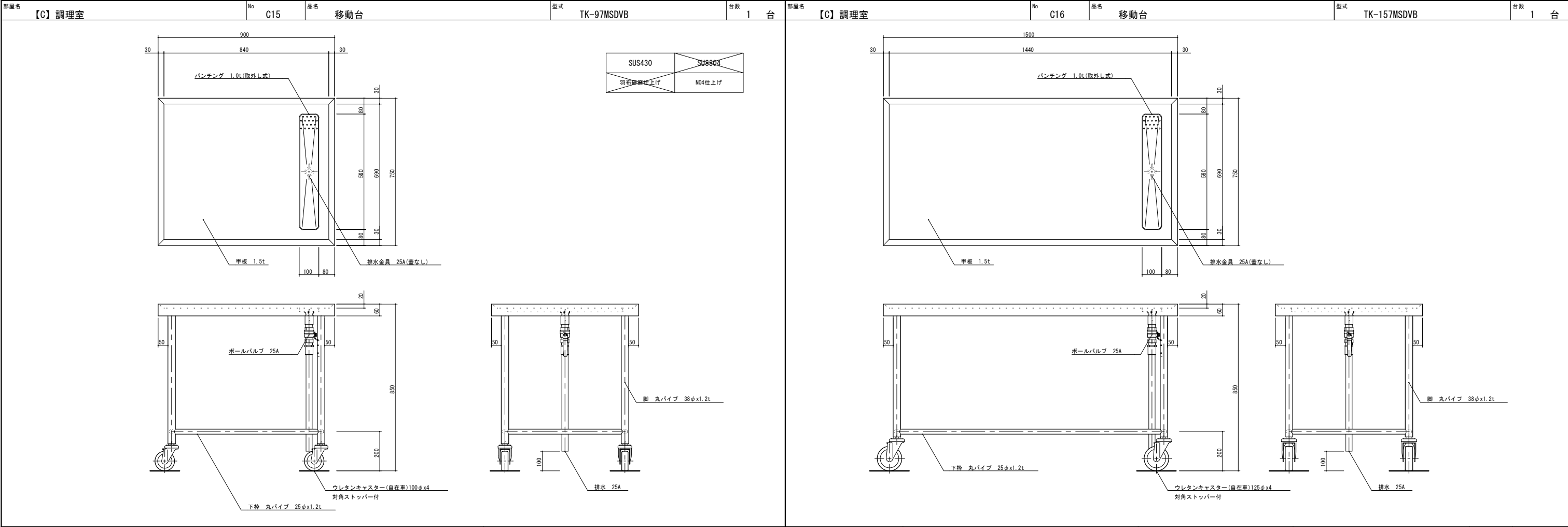
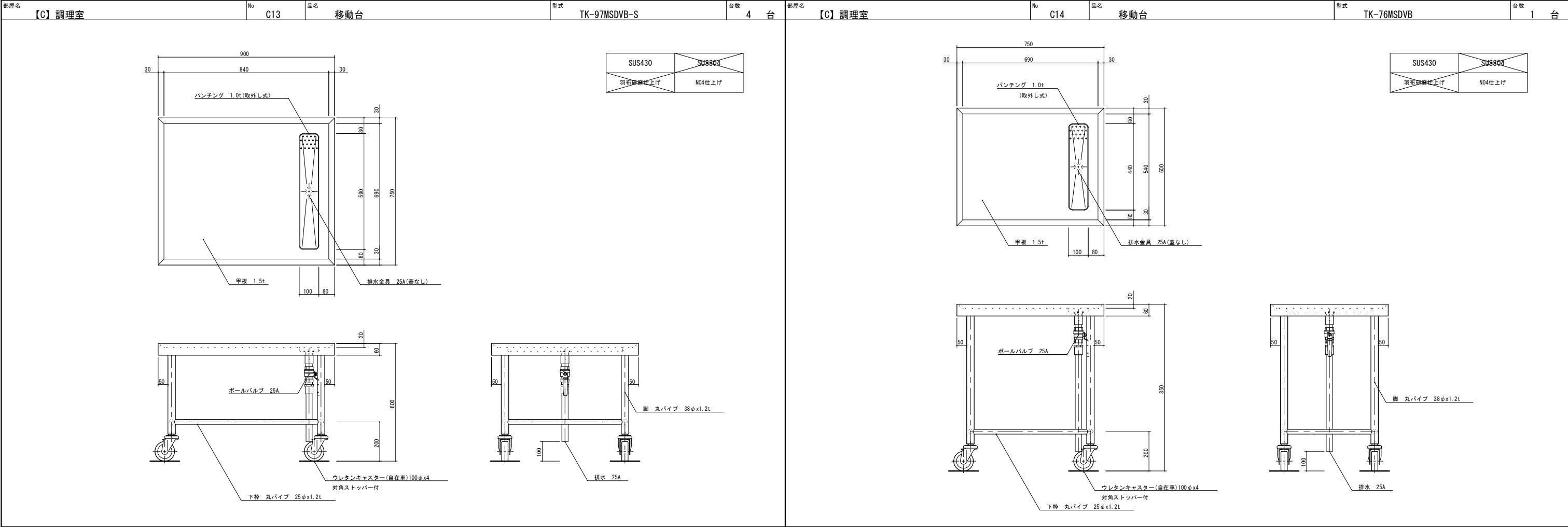
<

部署名	No.	品名	型式	台数
【C】 調理室	C10	コンビオープン用ラック	AC0-202用ラック	1 台

No.	品名	数	備考
1	ラック	1	SUS304

[illegible]

	☐ 給水 ▲ ガス □ スイッチ（単相） ⊕ 電動機（単相） ☒ 給湯 ○ ガスホースカラン □ スイッチ（三相） ⊕ 電動機（三相） ☒ 排水 □ 給気 ⊖ コンセント（単相） ⊗ 換気扇 ☒ 床排水 ■ 排気 ⊖ コンセント（三相） ☒ 換気フード		工事名称	下稲吉中学校給食室調理機器購入	縮尺【A1】	作成日
			図面名称	厨房機器単品図（８）	図番	No. 21



部屋名	【C】 調理室	No	C17	品名	真空低温冷却機	型式	AVS-35ABS	台数	1	台
-----	---------	----	-----	----	---------	----	-----------	----	---	---

100 (電源入口)

4-M12

300 (MIN)

850 (MIN)

メンテナンススペース

740

105°

扉開寸法

処理能力	kg/バッチ	35 (比熱 0.8)
冷却温度	℃	90℃～10℃ (約20分)
冷却槽寸法	mm	¹ 650 × ² 550 × ³ 380
製品質量	kg	510
運転時質量	kg	580
収 納	二段仕様 (一段当りの有効高さ 160mm)	

洗浄ガン

1645 (全高)

1540 (電源入口、ふたの幅)

860

850

1130

160

630 (最小搬入幅)

55

160

240

60

65

60

65

310

85

A F E B C D

＜設備工事詳細（機器工事には含まれません）＞

- 1次側電源は200V3相となります。
必要な設備電力は、8.75kWとなります。
漏電遮断器（過電流保護装置付き）容量は30Aとしてください。
電源線径は、1V線：8.0mm²以上、CV線：5.5mm²以上で施工ください。
- 給水圧力は0.15～0.40MPa（通水時）、給水量は28L/min以上必要です。
- 各配管は集合配管にしないでください。
排水配管は下り勾配をつけ、背圧がかからないよう施工してください。
排水配管はしっかりと固定してください。
※熱交換器排水配管は熱水が流れる場合がありますので、
銅管又は耐熱塩ビ管を使用してください。
※蒸気発生器ブロー配管は高温水が流れる可能性があるため、銅管の使用を推奨します。
塩ビ配管を使用する場合は、ブロー水温度が下がってから無圧ブローを行ってください。
- 使用環境は、下記設置条件としてください。
周囲温度：0～40℃（凍結しないこと）
相対湿度：20～85%RH（結露しないこと）
5. 図面記載のメンテナンススペースを設けてください。
6. 据付施工は、PL法に基づく弊社据付注意書に従ってください。

注1）水道25℃以下の給水を一併供給してください。
供給できない場合は、性能が十分発揮できないおそれがあります。
2）設置に当たっては、詳細をフローシートにて確認してください。
3）冷却時間は、徐冷、徐圧を含まない時間です。
4）6（空気取出口）末端は防虫フィルタ 止めとなっており、
排水設備への接続は不要です。

洗浄ガン

1645 (全高)

1540 (電源入口、ふたの幅)

860

850

1130

160

630 (最小搬入幅)

55

160

240

60

65

60

65

310

85

A F E B C D

＜設備工事詳細（機器工事には含まれません）＞

- 1次側電源は200V3相となります。
必要な設備電力は、8.75kWとなります。
漏電遮断器（過電流保護装置付き）容量は30Aとしてください。
電源線径は、1V線：8.0mm²以上、CV線：5.5mm²以上で施工ください。
- 給水圧力は0.15～0.40MPa（通水時）、給水量は28L/min以上必要です。
- 各配管は集合配管にしないでください。
排水配管は下り勾配をつけ、背圧がかからないよう施工してください。
排水配管はしっかりと固定してください。
※熱交換器排水配管は熱水が流れる場合がありますので、
銅管又は耐熱塩ビ管を使用してください。
※蒸気発生器ブロー配管は高温水が流れる可能性があるため、銅管の使用を推奨します。
塩ビ配管を使用する場合は、ブロー水温度が下がってから無圧ブローを行ってください。
- 使用環境は、下記設置条件としてください。
周囲温度：0～40℃（凍結しないこと）
相対湿度：20～85%RH（結露しないこと）
5. 図面記載のメンテナンススペースを設けてください。
6. 据付施工は、PL法に基づく弊社据付注意書に従ってください。

注1）水道25℃以下の給水を一併供給してください。
供給できない場合は、性能が十分発揮できないおそれがあります。
2）設置に当たっては、詳細をフローシートにて確認してください。
3）冷却時間は、徐冷、徐圧を含まない時間です。
4）6（空気取出口）末端は防虫フィルタ 止めとなっており、
排水設備への接続は不要です。

※移設品のため詳細確認要す

部屋名	No.	品名	型式	台数
【C】調理室	C18	和え物用冷蔵庫	HR-120B-ML	1 台

アース線 機外1200
電源コード 機内1200
(L形プラグ付)

エアフィルタ

ドレンジョイント

ドレンホース L1300
(先端外径φ30)

吸気

排気

スノコ

扉受25mmビッチ

L形プラグ形状

電源	単相100V 50/60Hz 容量0.56kVA(5.6A)
電流	運転電流 3.5/2.5A 電動機定格電圧 3.1/3.1A
消費電力	電動機定額消費電力 185/180W(力率50/55%) 電気設備定規消費電力 200W 冷媒時消費電力 222/222W 蓄熱時消費電力 250/250W
放熱量	480/480W
電源コード	2.3m(L形プラグ付)
定格内容積	105L
外形寸法	幅1200×奥行800×高さ1910(〜1940)mm
内形寸法	幅1096×奥行648×高さ1398mm
外装	ステンレス鋼板、亜細亜銅(鉄・亜鉛) 多層クリアコートステンレス鋼板(フロントパネル・扉)
内装	ステンレス鋼板、ABS樹脂
断熱材	複質ポリウレタン一体発泡
冷却方式	強制対流式
除霜方式	ヒータ式、オフサイクル自動選択
圧縮機	全密閉形 出力170W(インバータ)
凝結器	フィン&チューブ形 強制空冷式
冷却塔	フィン&チューブ形
冷蔵	R600a
庫内温度制御	マイコン制御(デジタル温度表示)-6~12℃調節可能
除湿制御	マイコン制御
電気回路保護	アース線
冷凍回路保護	ケースサマによる圧縮機停止(自動復帰)
脚	樹脂製90〜120mm調整可能
棚	3セット(樹脂6枚、棚網受け3本)+スノコ(2枚)
製品質量	127kg(梱包時 133kg)
梱包	簡易ダンボール梱包 幅1270×奥行800×高さ1980mm
付属品	ドレンジョイント一式、ドレンホース2本
使用条件	周囲温度5〜35℃ 電圧変動 定格電圧の±10%以内

※仕様・内容につきましては、改良のため予告なく変更することがあります。

- 設置条件について
 - 場所、給排水、電源等は取扱説明書・据付工事説明書に従って正しく行ってください。
また、本体設置スペースは、設置条件により若干異なることがありますので、10mm程度余裕をとってください。
(給排水スペース・配管スペース等は本体設置スペースとは別に確保が必要です。)
- 放熱量は、周囲温度30℃における最終到達温度の値です。
- この製品には漏電遮断器が付いています。
 - 「電気設備に関する技術基準」、「内閣府」にしたがった高調波対応形の過負荷保護付漏電遮断器を付設し、電源容量は仕様欄に記載してある値に適合した専用電源を使用してください。
過負荷保護付漏電遮断器の仕様は、定格感度電流15mA、定格不動作電流7.5mA、動作時間0.1秒以内。
- 元プレーカー容量は15A 125Vです。
- 仕様欄記載の電圧値及び消費電力等の仕様値は参考値です。
性能試験の結果により、仕様値を変更する場合があります。
- 製品コード：R886

[illegible]

部屋名

【C】調理室

C20

品名

304ソリッドエレクターシェルフ

型式

LSS-S1220, PS1590

台数

1

台

〔仕様〕

(欄)

SUS304製1.2mm厚のNo. 4研磨板材を使用し、4辺の側縁部には補強リブを設ける。コーナ部分にはSUS304製金具を固定する。欄はサーフェスリブを使用し、柱の柱窓の位置に固定可能。

外径φ25.4、肉厚1.2mmのSUS304パイプを使用、表面は#600研磨(粗面)を施し、層位置決め用の溝を25.4mmピッチで設ける。

また、柱の上端にはSUS304キャップ、下端にはSUS304ナットを圧入し、SUS304のアジャスターボルトを取付ける。

(アジャスターボルトの調整範囲は17mm)

(柱)



W

W-62

32

32

38

H

最大取付高さ 81mm

D

D-62

①

②

① 欄 奥行 D×開口 W 寸法 (mm)

機種 W 呼び寸	MSS-S	LSS-S
610	461×606	614×606
760	461×759	614×759
910	461×911	614×911
1070	461×1063	614×1063
1220	461×1213	614×1213
1520	461×1519	614×1519
1820	461×1822	614×1822

② 柱 高さ寸法 (アジャスター締込時) (mm)

品 番	PS 1390	PS 1590	PS 1900	PS 2200
寸法 H (mm)	1384	1587	1892	2197

品 番

PS 1390

PS 1590

PS 1900

PS 2200

開口 (W)

614

1587

1892

2197

高さ (H)

1384

1587

1892

2197

欄段数

5

記事		給水 ガス スイッチ（単相） 電動機（単相） 給湯 ガスホースカラ スイッチ（三相） 電動機（三相） 排水 給気 コンセント（単相） 換気扇 床排水 排気 コンセント（三相） 換気フード	工事名称	縮尺【A1】	作成日
			下稲吉中学校給食室調理機器購入	N. T. S	
			図面名称	図番	
			厨房機器単品図（１０）	No. 23	

部屋名

【C】調理室

No

C21

品名

304ソリッドエレクトーシェルフ

型式

LSS-S910, PS1590

台数

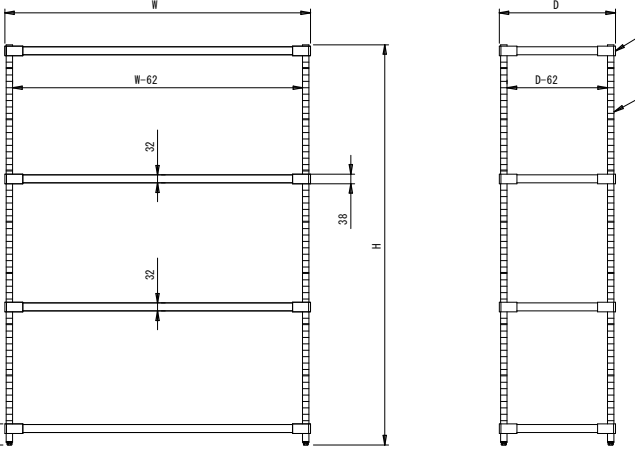
1台

〔仕様〕

(面)



(柱)



SUS304製1.2mm厚のNo.4研磨板材を使用し、4辺の側縁部には補強リブを設ける。コーナー部にはSUS304製金具を固定する。棚はサーパースリプを使用し、柱の任意の位置に固定可能。外径φ25.4、肉厚1.2mmのSUS304パイプを使用。表面は#600研磨(粗面)を施し、棚位置決め用の溝を25.4mmピッチで設ける。また、柱の上端にはSUS304キャップ、下端にはSUS304ナットを圧入し、SUS304のアジャストボルトを取付ける。(アジャストボルトの調整範囲は17mm)

① 棚 奥行 D×開口 W 寸法 (mm)

W 呼び寸	棚種	NSS-S	LSS-S
610		461×606	614×606
760		461×759	614×759
910		461×911	614×911
1070		461×1063	614×1063
1220		461×1213	614×1213
1520		461×1519	614×1519
1820		461×1822	614×1822

② 柱 高さ寸法(アジャスター締込時) (mm)

品番	PS 1390	PS 1590	PS 1900	PS 2200
寸法 H (mm)	1384	1587	1892	2197

開口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	棚段数
911	614	1587	5

部屋名

【C】調理室

No

C22

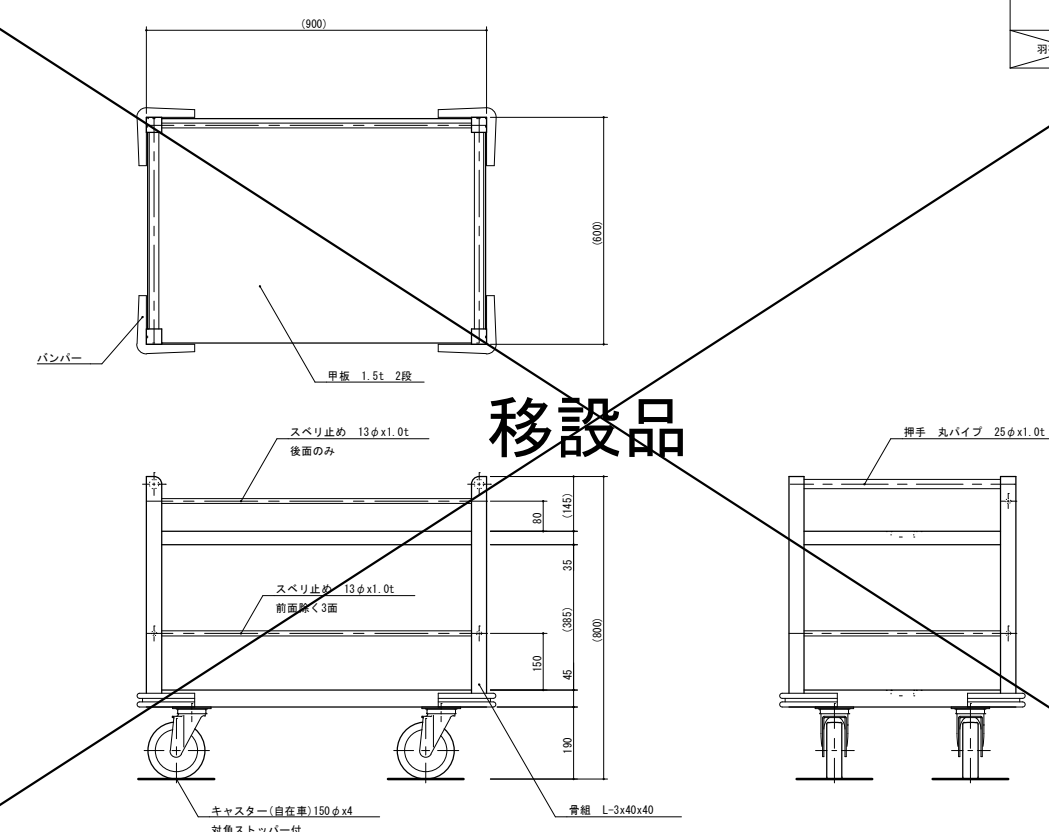
品名

リフト・廊下用運搬車

型式

台数

15台



SUS430

SUS304

羽布部補修仕上げ

N04仕上げ

バンパー

甲板 1.5t 2段

スベリ止め 13φx1.0t 後面のみ

スベリ止め 13φx1.0t 前面奥く3面

キャスター(自在車) 150φx4 対角ストッパー付

骨組 L-3x40x40

押手 丸パイプ 25φx1.0t

移設品

※移設品のため詳細確認要す

部屋名

【C】調理室

No

C23

品名

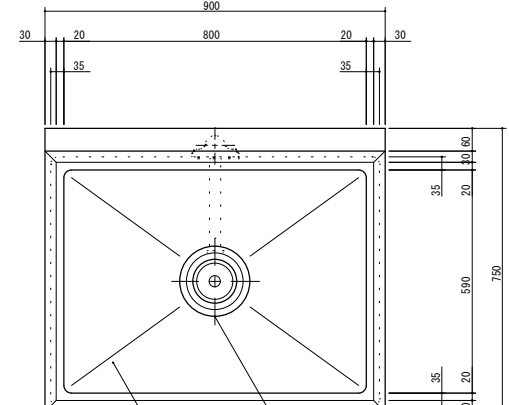
1槽シンク

型式

S1-97BDB

台数

1台



SUS430

SUS304

羽布部補修仕上げ

N04仕上げ

槽・甲板 1.5t

ゴミ収納器付防臭排水トラップ(T0-195)

カラン取付穴(穴径打合せ要す)

オーバーフロー 32A

上枠 L-3x30x30

脚 丸パイプ 38φx1.2t

排水 40A

下枠 丸パイプ 25φx1.2t

アジャスター SUS304

本体アダプターセット

仕 様

満水量

150リットル

部屋名

【C】調理室

No

C24

品名

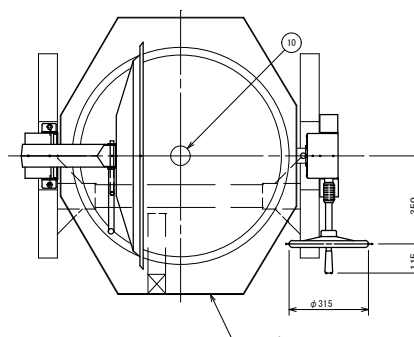
和え物用回転釜

型式

AS0-21A特

台数

1台



標準仕様

品番	品名	数量	材質
1	内釜	1	SUS304 難目なし研磨形
2	-	-	-
3	蓋	1	Al t2
4	釜台	1	SUS304
5	キャスター	4	ウレタン車 φ150
6	-	-	-
7	-	-	-
8	-	-	-
9	-	-	-
10	排水口	1	φ80

品番	品名	数量	材質
11	-	-	-
12	取手	1	SUS304
13	ハンドル	1	FC クロームメッキ
14	釜固定安全装置	1	ステンレス
15	ウォームギヤー	1	FC S45C
16	銘板	1	-

仕 様

満水量

150リットル

釜 360° 回転します

釜回転 360° 回転しません!

前45° 釜回転

満着脱式

後75° 釜回転 排水口洗浄時

A 矢視

予告なく変更の恐れがあります。予め御了承下さい。特記なき寸法公差は、±10mmとする。

記事

給 水

給 湯

排 水

床排水

ガ ス

ガスホースカラン

給 気

排 気

スイッチ (単相)

スイッチ (三相)

コンセント (単相)

コンセント (三相)

電動機 (単相)

電動機 (三相)

換気扇

換気フード

工事名称

下稲吉中学校給食室調理機器購入

図面名称

厨房機器単品図 (1 1)

縮尺 [A1]

N.T.S

図番

No. 24

作成日

部屋名

【C】調理室

No

C25

品名

引違戸付作業台

型式

TKD-127BSDB

台数

1台

1200

1140

30

30

60

30

600

750

30

甲板 1.5t

30

20

60

30

850

40

150

50

50

アジャスト SUS304

吊り戸式引き違い戸 1.0t

棚柱 1.0t

本体 1.0t

中棚 1.0t(上下自在式)

SUS430

SUS304

羽布扉棚柱上げ

N04仕上げ

部屋名

【C】調理室

No

C26

品名

ステンレスエレクトアーシェルフ

型式

SLS1220, PS1900

台数

1台

〔仕様〕

〔欄〕

〔柱〕

縦径φ3.7,φ4.5,φ4.8,φ6.3のSUS304素材を使用、電解研磨仕上げ加工を実施し、ターパスリブを使用し、柱の任意の位置に固定可能。
外径φ25.4、肉厚1.2mmのSUS304パイプを使用、表面は#400研磨(相当)を施し、棚位置決め用の溝を25.4mmピッチで設ける。
また、柱の上端にはSUS304キャップ、下端にはSUS304ナットを圧入し、SUS304のアジャストボルトを取付ける。
(アジャストボルトの調整範囲は17mm)

W

W-61

33

39

H

最小取付高 81mm

D

D-61

①

②

① 欄 奥行 D×開口 W 寸法 (mm)

欄 奥行 D	S L S	・ S L M S	・ S L L S
610	613×605	—	—
760	613×758	766×758	—
910	613×910	766×910	919×910
1070	613×1062	—	—
1220	613×1212	766×1212	919×1212
1520	613×1518	766×1518	919×1518
1820	613×1821	766×1821	919×1821

※印は実在生産品

② 柱 高さ寸法(アジャスター締込時) (mm)

品 番	PS 1300	PS 1590	PS 1900	PS 2200
寸法 H (mm)	1384	1587	1892	2197

開口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	棚段数
1212	613	1892	4

部屋名

【C】調理室

No

C27

品名

引違戸付作業台

型式

TKD-157BSDB

台数

1台

1500

1440

30

30

60

30

600

750

30

甲板 1.5t

30

20

60

30

850

40

150

50

50

アジャスト SUS304

吊り戸式引き違い戸 1.0t

中棚 1.0t(上下自在式)

※別添品 No. C29 IH調理器

棚柱 1.0t

本体 1.0t

部屋名

【C】調理室

No

C28

品名

引違戸付作業台

型式

TKD-97BSDB

台数

1台

900

840

30

30

60

30

600

750

30

甲板 1.5t

30

20

60

30

850

40

150

50

50

アジャスト SUS304

吊り戸式引き違い戸 1.0t

中棚 1.0t(上下自在式)

棚柱 1.0t

本体 1.0t

アジャスト SUS304

SUS430

SUS304

羽布扉棚柱上げ

N04仕上げ

記事

工事名称

下稲吉中学校給食室調理機器購入

図面名称

厨房機器単品図 (1 2)

縮尺 [A1]

N. T. S

図番

No. 25

作成日

給 水

給 湯

排 水

床排水

ガ ス

ガスホースカラン

給 気

排 気

スイッチ (単相)

スイッチ (三相)

コンセント (単相)

コンセント (三相)

電動機 (単相)

電動機 (三相)

換気扇

換気フード

部屋名

【C】調理室

No

C29

品名

IH調理器

型式

KZ-PH34

台数

2台

平面図

側面図

正面図

背面図

裏面図

定格・仕様

定 格 電 圧	単相100V（50/60 Hz）
定 格 消 費 電 力	1400W
大 小 寸 法	幅304×奥行345×高さ54mm
質 量（重 さ）	約 2.5kg
電 力 調 節 範 囲	75W相当～1400W（7段階）
操 げ 物 温 度 調 節	140℃～200℃（7段階）
専 用 コ ー ス	煮込みコース/炊飯コース
クッキングタイマー	1分～9時間30分まで
コ ー ド 長 さ	1.9m
安 全 機 能	・切り忘れ自動OFF （揚げ物：約1時間/加熱・煮込み：約2時間後に自動OFF） ・鍋なし自動OFF ・温度過昇防止 ・揚げ物そり鍋自動OFF ・小物自動OFF ・本体内部高温検知 ・空焼き検知 ・吸排気口目詰まり検知

NO.

名称

1

トッププレート

2

ケース

3

ベース

4

操作パネル

5

電源コード

IH調理器（KZ-PH34）

寸法図（単位：mm）/定格・仕様

部屋名

【C】調理室

No

C30

品名

作業台

型式

TK-57BPA

台数

1台

甲板 1.5t

下枠 丸パイプ 25φx1.2t

脚 丸パイプ 38φx1.2t

アジャスト SUS304

（565）

60

60

（945）

750

（380）

（185）

30

40

180

850

200

SUS430

SUS304

羽布群集体上げ

N04仕上げ

※現寸合わせ要す

部屋名

【C】調理室

No

C31

品名

作業台

型式

TK-47BPA

台数

1台

甲板 1.5t

アジャスト SUS304

下枠 丸パイプ 25φx1.2t

脚 丸パイプ 38φx1.2t

SUS430

SUS304

羽布群集体上げ

N04仕上げ

記事

給 水

給 湯

排 水

床排水

ガ ス

ガスホースカラン

給 気

排 気

スイッチ（単相）

スイッチ（三相）

コンセント（単相）

コンセント（三相）

電動機（単相）

電動機（三相）

換気扇

換気フード

工事名称

下稲吉中学校給食室調理機器購入

縮尺【A1】

N. T. S

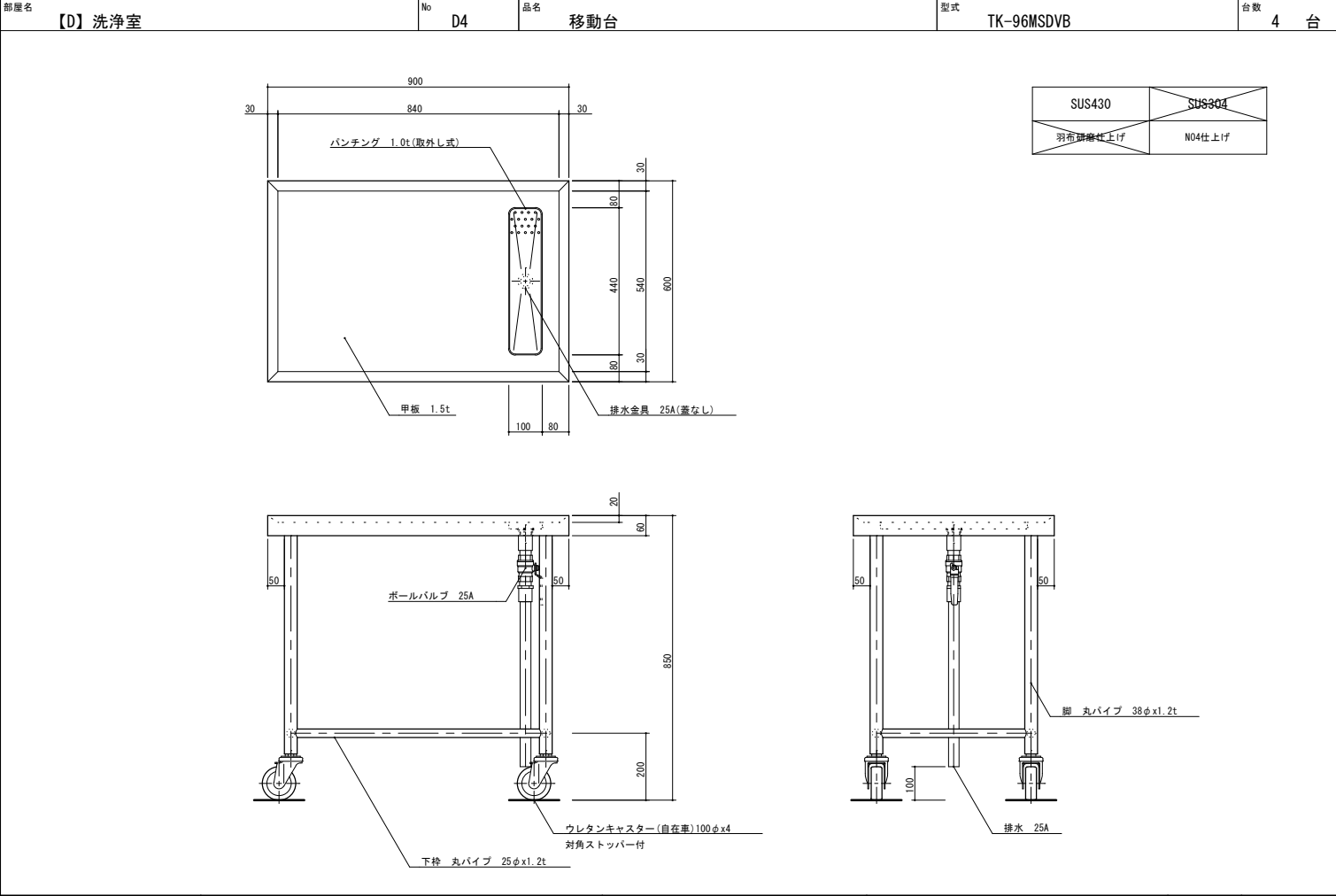
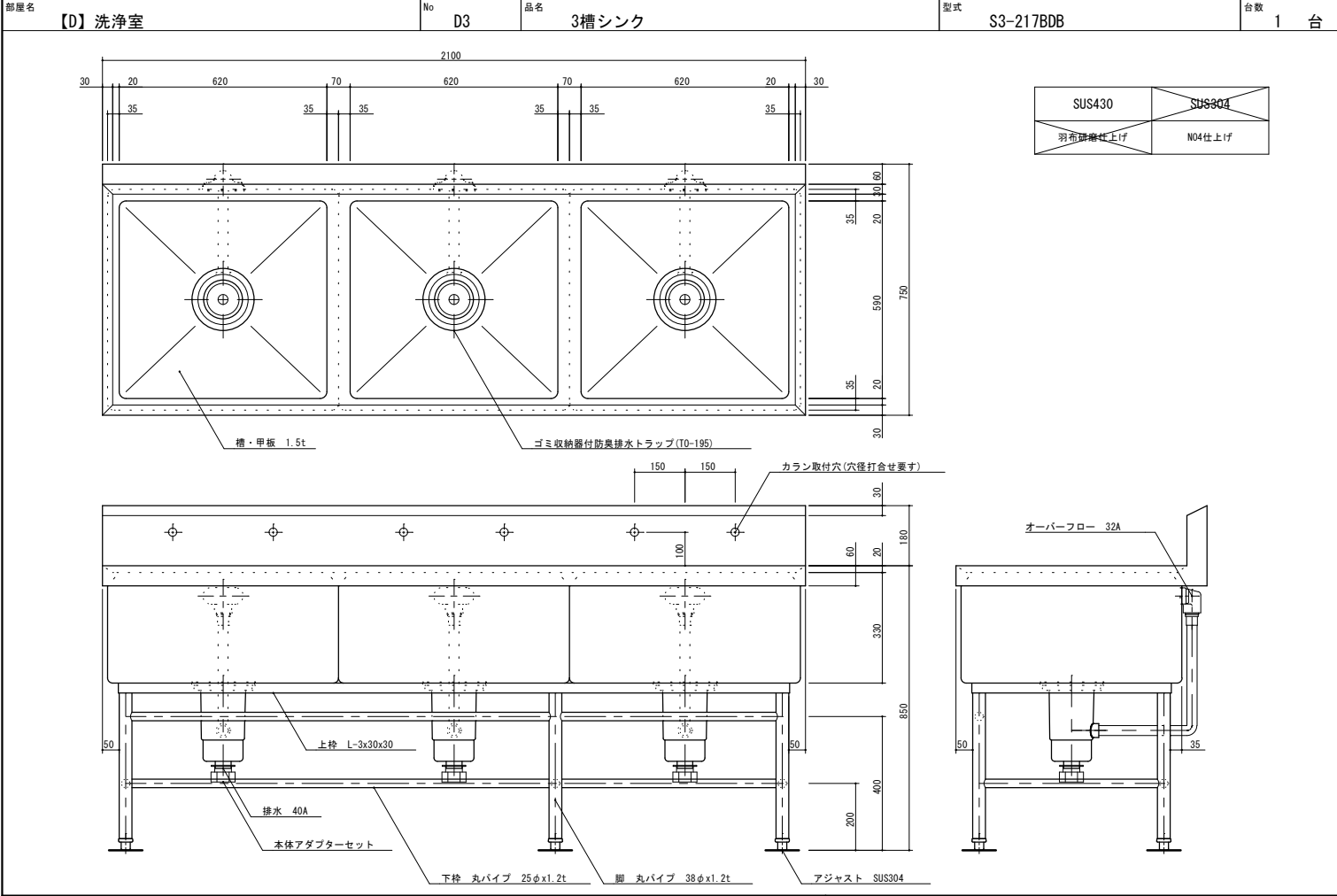
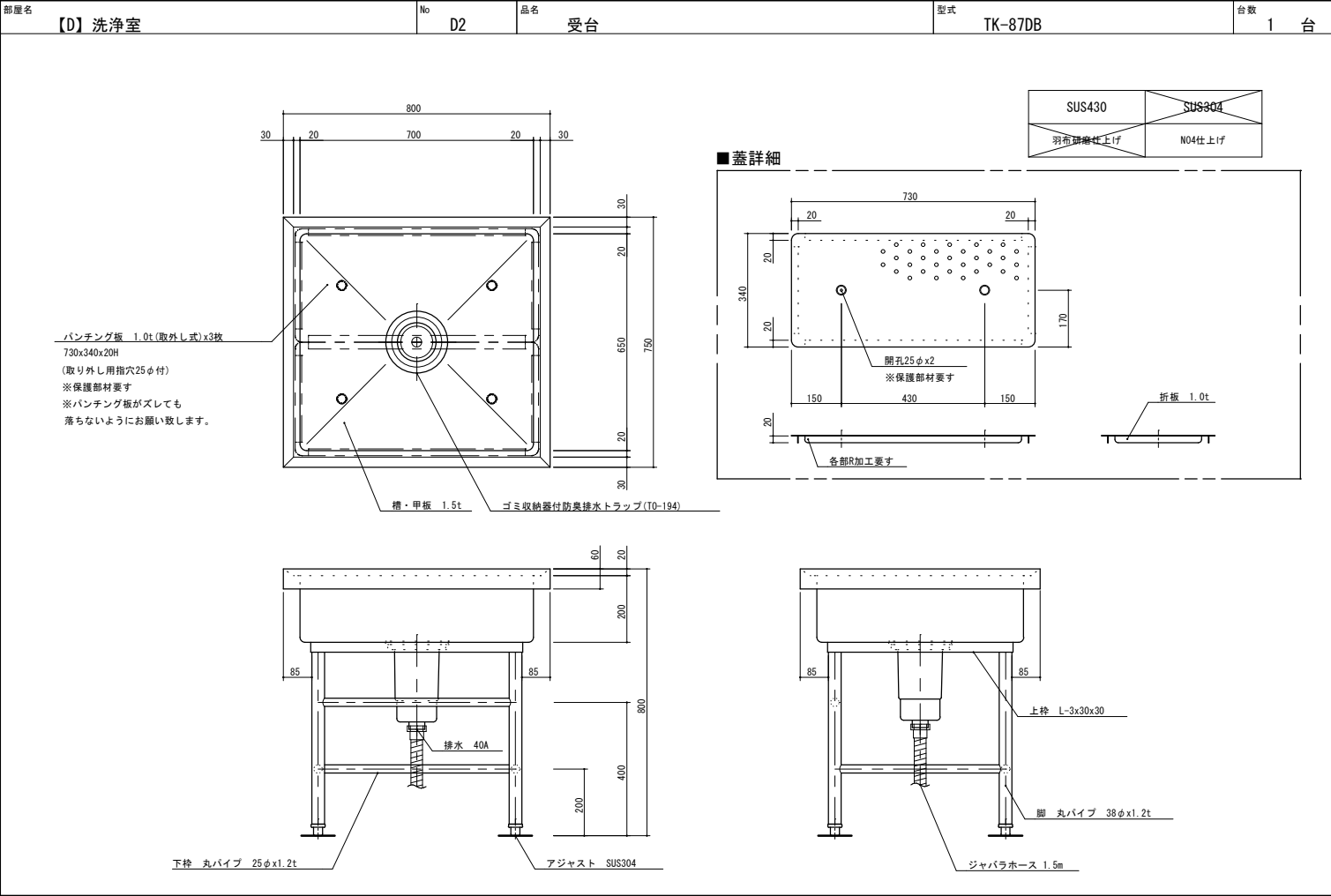
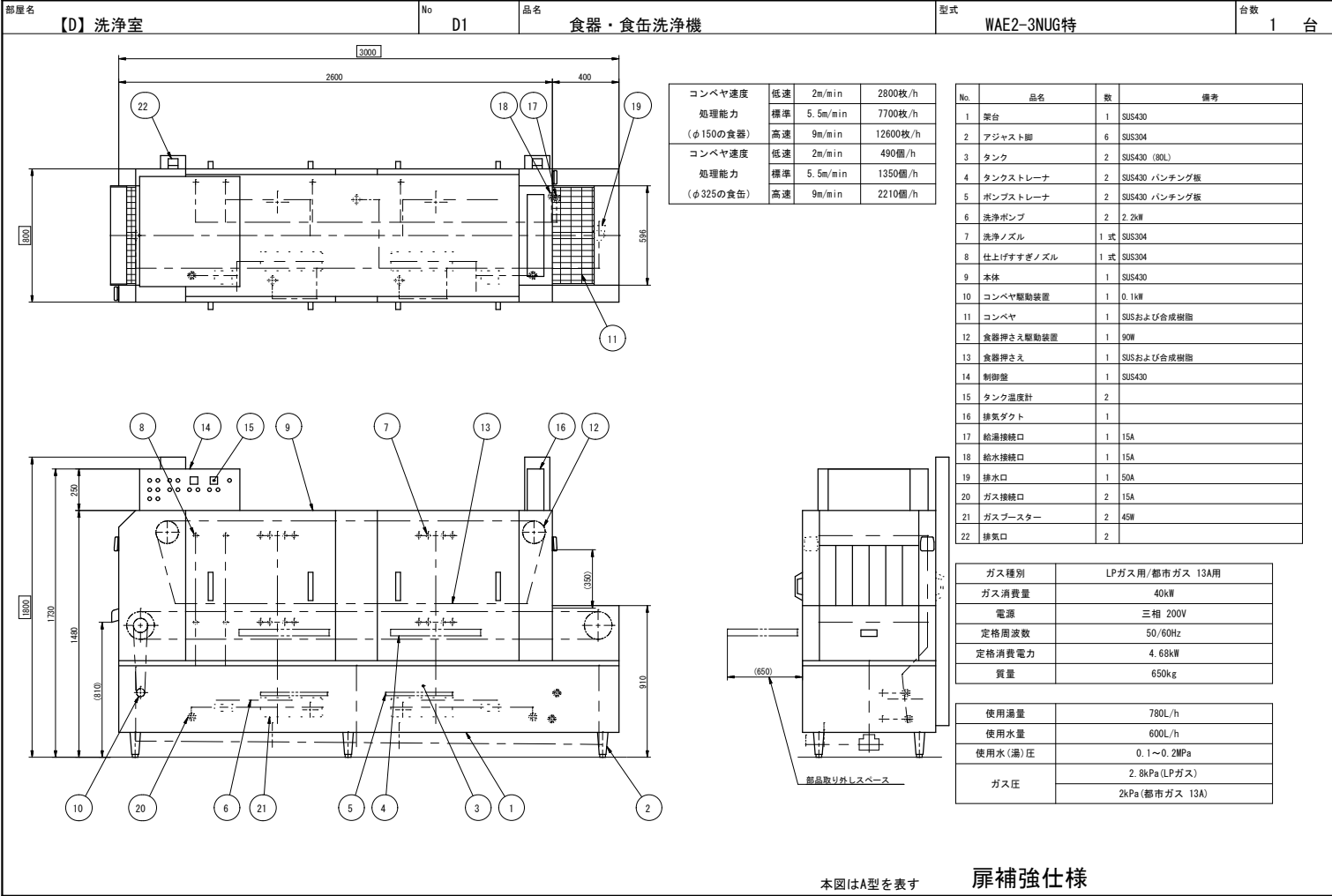
作成日

図面名称

厨房機器単品図（13）

図番

No. 26



部屋名

【D】 洗浄室

No

D5

品名

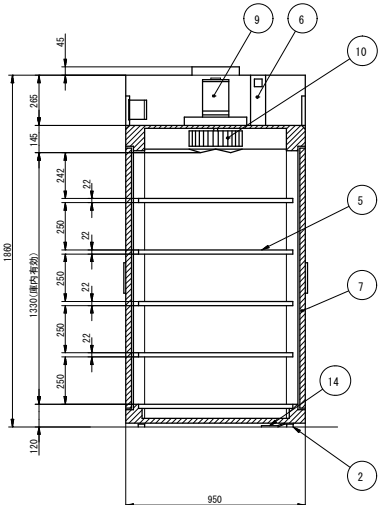
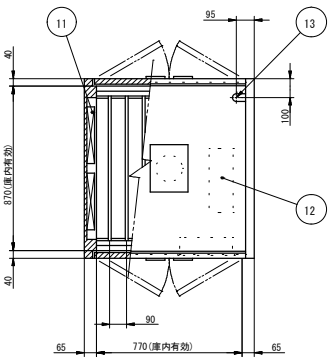
電気式食缶消毒保管機

型式

EW-1005特

台数

1 台



No.	品名	数	備考
1	本体	1	SUS430
2	アジャストボルト	4	SUS304
3	扉	4	SUS430
4	扉ハンドル	4	ZDC シルバーメタリック焼付塗装
5	棚	5	SUS430 自在棚ピッチ34mm
6	自動排気ダンパ	1	温度感知型
7	断熱材	1	グラスウール
8	コントロールパネル	1	マイコンサーモ、残時間表示付
9	ファンモータ	1	
10	羽根	1	シロッコ型 アルミニウム・アルマイト処理
11	ヒータユニット	2	SUS304
12	制御盤	1	
13	電源接続口	1	
14	脚固定金具	2	

電源	三相 200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	6.75kW
質量	180kg

電流値	20.5A
ファンモータ	0.75kW
ヒータユニット	6.0kW
かご収容数	20コ (別途) A I H O 製 中かご 390X360X200 (mm)

部屋名

【D】 洗浄室

No

D6

品名

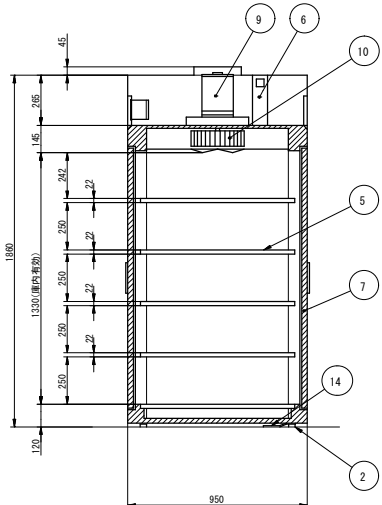
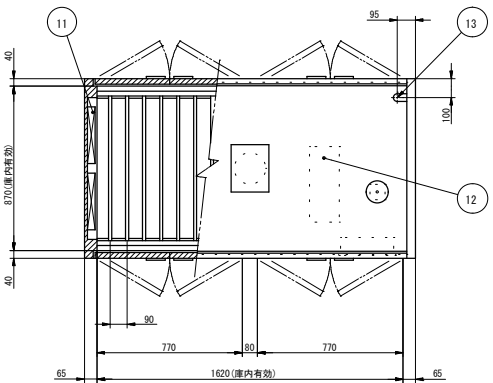
電気式食器消毒保管機

型式

EW-2005特

台数

1 台



No.	品名	数	備考
1	本体	1	SUS430
2	アジャストボルト	6	SUS304
3	扉	8	SUS430
4	扉ハンドル	8	ZDC シルバーメタリック焼付塗装
5	棚	10	SUS430 自在棚ピッチ34mm
6	自動排気ダンパ	2	温度感知型
7	断熱材	1	グラスウール
8	コントロールパネル	1	マイコンサーモ、残時間表示付
9	ファンモータ	1	
10	羽根	1	シロッコ型 アルミニウム・アルマイト処理
11	ヒータユニット	2	SUS304
12	制御盤	1	
13	電源接続口	1	
14	脚固定金具	2	

電源	三相 200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	13.5kW
質量	310kg

電流値	40.6A
ファンモータ	1.5kW
ヒータユニット	12.0kW
かご収容数	40コ (別途) A I H O 製 中かご 390X360X200 (mm)

リレー運転 (子)

アンカー中打ち仕様

リレー運転 (親)

アンカー中打ち仕様

部屋名

【D】 洗浄室

No

D7

品名

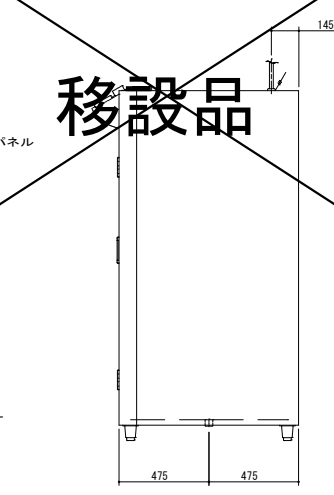
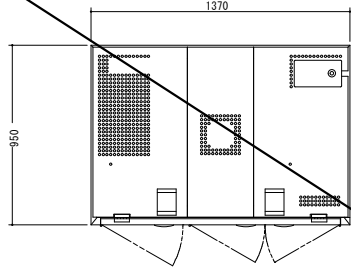
電気式食缶消毒保管機

型式

EWN-3DA

台数

1 台



仕様

定格電圧 3φ 200V
定格消費電力 6.2kW
定格周波数 50/60Hz
一次側最大電流値 17.9A
推奨ブレーカ容量 定格電流: 30A 感度電流: 30mA
電源電線 3×5mm²×3芯×2m 直結
アース線 付属

本体
本体外装 SUS430 t0.8 #4
本体内装 SUS430 t0.8
扉 SUS430 t0.8 #4

オプション
食器カゴ ステンレス製 (395x365x200)
30ヶ収納可

付属品
パイプ棚 SUS430 x10枚

部屋名

【D】 洗浄室

No

D8

品名

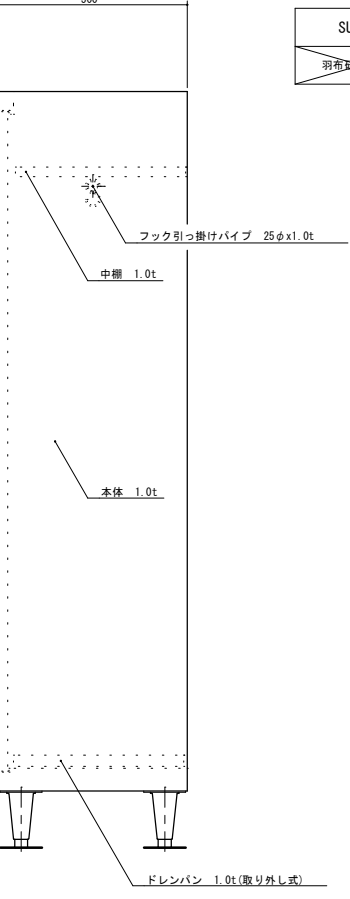
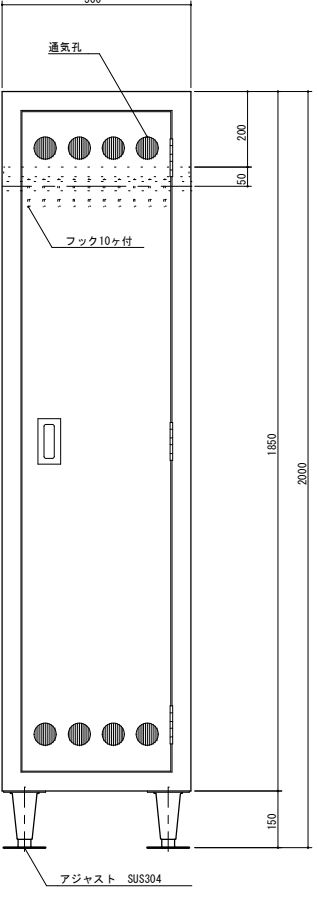
掃除道具入れ

型式

DS-55C2

台数

1 台



SUS430	SUS304
羽根調整仕上げ	N04仕上げ

通気孔

フック10ヶ付

アジャスト SUS304

電源電線

アース線

コントロールパネル

ハンドル

アジャスター

排水 25A (共栓付)

パイプ棚 SUS430 x10枚

中棚 1.0t

本体 1.0t

ドレンパン 1.0t (取り外し式)

フック引っ掛けパイプ 25φx1.0t

移設品

※移設品のため詳細確認要す

記事

図面名称

厨房機器単品図 (1 5)

工事名称

下稲吉中学校給食室調理機器購入

縮尺 [A1]

N. T. S

図番

No. 28

作成日

給 水

▲ ガ ス

⊕ スイッチ (単相)

⊕ 電動機 (単相)

⊕ 給 湯

○ ヒ ガスホースカラン

⊕ スイッチ (三相)

⊕ 電動機 (三相)

⊕ 排 水

□ 給 気

⊕ コンセント (単相)

⊕ 換気扇

⊕ 床排水

■ 排 気

⊕ コンセント (三相)

⊕ 換気フード

部屋名

【D】 洗浄室

No

D9

品名

電気式食器消毒保管機

型式

ES-255K特

台数

1台

部屋名

No

品名

型式

台数

11

95

13

40

470

40

65

420

65

109

12

90

65

(庫内有効)

8

4

3

1

550

6

9

10

14

2

5

7

1330 (庫内有効)

145

2442

250

22

250

22

250

22

250

22

250

180

550

No.	品名	数	備考
1	本体	1	SUS430
2	アジャスト脚	4	SUS304
3	扉	1	SUS430
4	扉ハンドル	1	ZDC シルバーメタリック撥付塗装
5	棚	5	SUS430 自在棚ピッチ34mm
6	自動排気ダンパ	1	温度感知型
7	断熱材	1	グラスウール
8	コントロールパネル	1	マイコンサーモ、残時間表示付
9	ファンモータ	1	
10	羽根	1	シロッコ型 アルミニウム・アルマイト処理
11	ヒータユニット	1	SUS304
12	制御盤	1	
13	電源接続口	1	
14	脚固定金具	2	

電源	三相 200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	2.2kW
質量	90kg

電流値	7.4A
ファンモータ	0.2kW
ヒータユニット	2.0kW
かご収容数	5コ(別途) AIH0製 中かご 390X360X200 (mm)

リレー運転(子)

部屋名

No

品名

型式

台数

部屋名

No

品名

型式

台数

記事

給 水

給 湯

排 水

床排水

ガ ス

ガスホースカラン

給 気

排 気

スイッチ (単相)

スイッチ (三相)

コンセント (単相)

コンセント (三相)

電動機 (単相)

電動機 (三相)

換気扇

換気フード

工事名称

下稲吉中学校給食室調理機器購入

図面名称

厨房機器単品図 (1 6)

縮尺【A1】

N. T. S

図番

No. 29

作成日

部屋名

【E】 前室

No

E1

品名

シューズ殺菌庫

型式

SKB-60H

台数

2台

部屋名

No

品名

型式

台数

600

534 (庫内有効)

33

33

11

10

16

30

30

1550

1740

114

26

190

8

7

1

12

15

14

3

600

580

20

2

13

12

434 (庫内有効)

190

9

7

1

12

15

14

3

※空気の循環が悪い場所へ設置する場合は、空間オゾン濃度が高くなる恐れがあります。
その場合、必ず換気装置取り付けのこと。

※耐震金具付き

No.	品名	数	備考
1	本体	1	SUS430
2	操作パネルボックス	1	SUS430
3	アジャスト脚	4	SUS304
4	扉	1	SUS430
5	取手	1	SUS304
6	のぞき窓	1	ガラス、蓋付き
7	マグネットキャッチ	2	7MM金色アルマイト
8	扉スイッチ	1	リミットスイッチ
9	棚	7	SUS430、自在棚ピッチ38mm
10	操作パネル	1	殺菌、乾燥タイマ付き
11	オゾン操作パネル	1	オゾンタイマ付き
12	殺菌灯	2	
13	オゾン灯	1	
14	電気ヒータ	1	500W、フィンシーズヒータ
15	ファン	1	
16	電源コード	1	アース付き 2.5m

電源	単相 100V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	0.6kW
質量	66kg

収容能力	短靴 14足 (別途) または 長靴 8足 (別途)
------	-------------------------------

部屋名

No

品名

型式

台数

部屋名

No

品名

型式

台数

記事

給 水

給 湯

排 水

床排水

ガ ス

ガスホースカラン

給 気

排 気

スイッチ (単相)

スイッチ (三相)

コンセント (単相)

コンセント (三相)

電動機 (単相)

電動機 (三相)

換気扇

換気フード

工事名称

下稲吉中学校給食堂調理機器購入

図面名称

厨房機器単品図 (1 7)

縮尺【A1】

N. T. S

図番

No. 30

作成日