（仮称）新学校給食センター　厨房機器等

株式会社 池田建築設計事務所
idea-image-inspiration

図面番号	図　面　名　称	主要縮尺	図面番号	図　面　名　称	主要縮尺	図面番号	図　面　名　称	主要縮尺	図面番号	図　面　名　称	主要縮尺	図面番号	図　面　名　称	主要縮尺
共- 00	図面リスト	——	厨- 34	厨房機器単品図34	1:—									
共- 01	厨房機器共通仕様書	1:—	厨- 35	厨房機器単品図35	1:—									
共- 02	板金機器共通仕様書	1:—	厨- 36	厨房機器単品図36	1:—									
共- 03	設計概要・案内図	1:—	厨- 37	厨房機器単品図37	1:—									
			厨- 38	厨房機器単品図38	1:—									
特- 01	厨房機器特記仕様書1	1:—	厨- 39	厨房機器単品図39	1:—									
特- 02	厨房機器特記仕様書2	1:—	厨- 40	厨房機器単品図40	1:—									
特- 03	厨房機器特記仕様書3	1:—	厨- 41	厨房機器単品図41	1:—									
特- 04	厨房機器特記仕様書4	1:—	厨- 42	厨房機器単品図42	1:—									
特- 05	厨房機器特記仕様書5	1:—	厨- 43	厨房機器単品図43	1:—									
特- 06	厨房機器特記仕様書6	1:—	厨- 44	厨房機器単品図44	1:—									
特- 07	厨房機器特記仕様書7	1:—	厨- 45	厨房機器単品図45	1:—									
特- 08	厨房機器特記仕様書8	1:—	厨- 46	厨房機器単品図46	1:—									
特- 09	厨房機器特記仕様書9	1:—	厨- 47	厨房機器単品図47	1:—									
特- 10	厨房機器特記仕様書10	1:—	厨- 48	厨房機器単品図48	1:—									
特- 11	厨房機器特記仕様書11	1:—	厨- 49	厨房機器単品図49	1:—									
特- 12	厨房機器特記仕様書12	1:—	厨- 50	厨房機器単品図50	1:—									
図- 01	厨房機器配置図	1:150												
図- 02	給水湯施工要望図	1:150												
図- 03	排水施工要望図	1:150												
図- 04	電気施工要望図	1:150												
図- 05	ガス・蒸気施工要望図	1:150												
図- 06	フード施工要望図	1:150												
図- 07	欠番	1:50												
図- 08	厨房機器一覧表1	1:—												
図- 09	厨房機器一覧表2	1:—												
図- 10	厨房機器一覧表3	1:—												
図- 11	床面開口施工要望図	1:150												
図- 12	厨房機器立面図1	1:30												
図- 13	厨房機器立面図2	1:30												
図- 14	厨房機器立面図3・断面図	1:30												
図- 15	食缶・配膳器具リスト	1:—												
図- 16	移設品リスト（厨房機器等）	1:—												
図- 17	欠番	1:—												
図- 18	欠番	1:—												
図- 19	食缶・ｱﾚﾙｷﾞｰ対応追加備品ﾘｽﾄ	1:—												
厨- 01	厨房機器単品図1	1:—												
厨- 02	厨房機器単品図2	1:—												
厨- 03	厨房機器単品図3	1:—												
厨- 04	厨房機器単品図4	1:—												
厨- 05	厨房機器単品図5	1:—												
厨- 06	厨房機器単品図6	1:—												
厨- 07	厨房機器単品図7	1:—												
厨- 08	厨房機器単品図8	1:—												
厨- 09	厨房機器単品図9	1:—												
厨- 10	厨房機器単品図10	1:—												
厨- 11	厨房機器単品図11	1:—												
厨- 12	厨房機器単品図12	1:—												
厨- 13	厨房機器単品図13	1:—												
厨- 14	厨房機器単品図14	1:—												
厨- 15	厨房機器単品図15	1:—												
厨- 16	厨房機器単品図16	1:—												
厨- 17	厨房機器単品図17	1:—												
厨- 18	厨房機器単品図18	1:—												
厨- 19	厨房機器単品図19	1:—												
厨- 20	厨房機器単品図20	1:—												
厨- 21	厨房機器単品図21	1:—												
厨- 22	厨房機器単品図22	1:—												
厨- 23	厨房機器単品図23	1:—												
厨- 24	厨房機器単品図24	1:—												
厨- 25	厨房機器単品図25	1:—												
厨- 26	厨房機器単品図26	1:—												
厨- 27	厨房機器単品図27	1:—												
厨- 28	厨房機器単品図28	1:—												
厨- 29	厨房機器単品図29	1:—												
厨- 30	厨房機器単品図30	1:—												
厨- 31	厨房機器単品図31	1:—												
厨- 32	厨房機器単品図32	1:—												
厨- 33	厨房機器単品図33	1:—												

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	図面リスト	縮尺 A1 — A3 —	図面番号 共-00
			設計者		作図者							

章	項　　目	特　　記　　事　　項
	物品名称	(仮称)新学校給食センター　厨房機器等
	納品場所	藤枝市緑町二丁目地内
	納入期限	令和10年7月30日
	建物概要	敷地面積：　11,032.42㎡ 構　　造：　鉄骨造　2階建 建築面積：　１階　4,181.20㎡　２階　1,127.42㎡　PH階　8.32㎡ 述べ床面積：　5,316.94㎡ 主要用途：　工場（給食センター）

工事区分表

No.	工　事　内　容	厨房	別途工事
1	グレーチング、ピット堀り込み、集水マス		建築
2	グリストラップ		衛生設備
3	開口部SUS見切り枠		建築
4	開口部コンクリートベース		建築
5	開口部機器設置後の後処理	●	
6	床排水		建築 ※配管接続は 衛生設備
7	給排水一次側工事		衛生設備
8	給排水二次側工事		衛生設備
9	シンク給水、給湯カラン		衛生設備
10	給湯設備		衛生設備
11	新油配管		衛生設備
12	廃油配管		衛生設備
13	スラリー配管（信号線用）		衛生設備
14	蒸気設備		衛生設備
15	蒸気一次側工事		衛生設備
16	蒸気二次側工事		衛生設備
17	ガス一次側工事		衛生設備
18	ガス二次側工事		衛生設備
19	電気一次側工事		電気
20	電気二次側工事		電気
20-1	機器から制御盤までの接続		電気
20-2	手元開閉器から機器までの接続		電気
20-3	制御盤以降の室外機		電気
21	信号線用意、指定位置での床出し		電気
22	信号線の機器接続	●	
23	フード・ダクト工事		空調設備
24	天吊消毒保管庫吊り込み用鋼材、枠取付		建築
25	コンテナ消毒時設置位置確認床ライン		該当なし
26	プレハブ庫のパネル組付		建築
27-1	プレハブ庫　警報機取付、配線		建築
27-2	警報盤へのケーブル接続		電気
28-1	プレハブ庫　冷媒配管・スリーブ・インサート工事		建築
28-2	プレハブ庫から室外機までのケーブル		建築
29	プレハブ庫室外機基礎工事		建築
30	手洗器などの衛生器具　　※前室は厨房工事		衛生設備
31	手洗器用ライニング		該当なし
32	厨房機器製造、搬入設置	●	
33	厨房機器試運転、調整	●	
34	厨房機器、取扱説明、清掃方法や機械維持管理指導	●	
35	トレーニング期間の稼働立ち合い、指導及び計画書作成	●	
36	給食開始後の稼働立ち合い	●	
37	ドライシステムによる運営方法など、センター運営に関する指導	●	

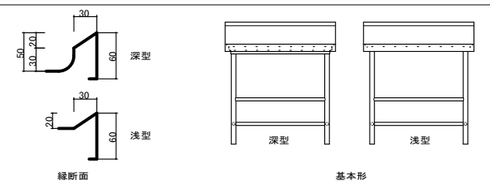
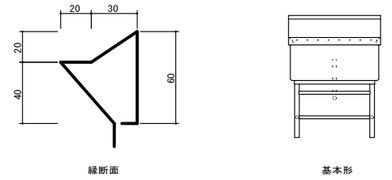
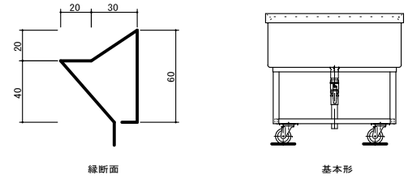
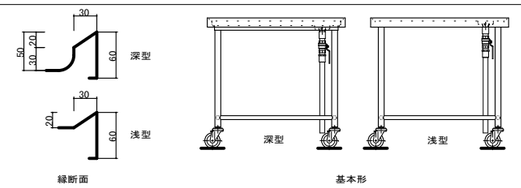
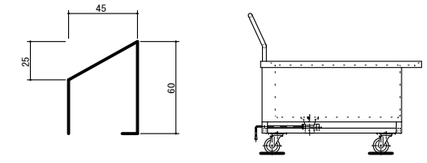
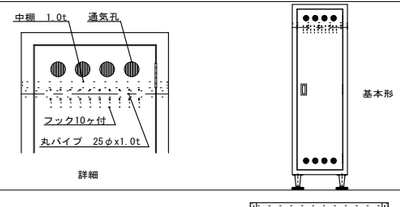
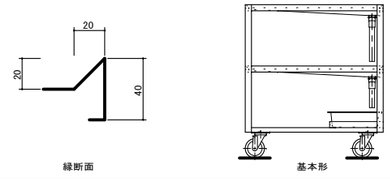
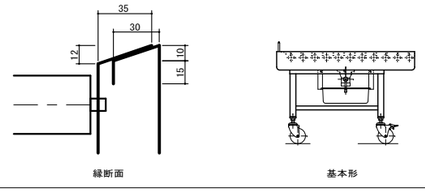
工事区分表

No.	工　事　内　容	厨房	別途工事
38	納入後のサポートによる訪問出張や調整	●	
39	1年点検	●	
40	什器、備品		別途
41	洗剤、その他洗剤類、ペーパータオルなどの消耗品		別途
備考	その他、記載なき事項については別途打合せ要す		

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器共通仕様書	縮尺 A1 － A3 －	図面番号 共-01
			設計者		作図者							

・以下の共通仕様書を遵守すること。

共　通　仕　様　書

項　目	仕　様　内　容		形　状
作業台（固定）	材質・仕上げ	SUS430 No4仕上げ	
	槽及び甲板	板厚1.2mm	
	脚	丸パイプ φ38x1.2t	
	枠材	丸パイプ φ25x1.2t	
	排水栓	40A　ゴミ収納器付防臭排水トラップ	
	アジャスト	SUS304	
	構造	甲板部は水切り形状　脚はトップ下部に枠を組み全体を受ける方法	
シンク（固定）	材質・仕上げ	SUS430 No4仕上げ	
	槽及び甲板	板厚1.2mm	
	脚	丸パイプ φ38x1.2t	
	枠材	丸パイプ φ25x1.2t	
	排水栓	40A　ゴミ収納器付防臭排水トラップ付　32Aオーバーフロー付	
	アジャスト	SUS304	
	構造	甲板部は水切り及び水返し形状　脚はトップ下部に枠を組み全体を受ける方法	
移動シンク	材質・仕上げ	SUS430 No4仕上げ	
	槽及び甲板	板厚1.2mm	
	脚	丸パイプ φ38x1.2t	
	枠材	丸パイプ φ25x1.2t	
	排水栓	32A　ボールバルブ付	
	キャスター	在車4輪　ウレタン車輪　対角ストッパー付	
	構造	甲板部は水切り及び水返し形状　脚はトップ下部に枠を組み全体を受ける方法	
移動台	材質・仕上げ	SUS430 No4仕上げ	
	甲板	板厚 1.2mm 勾配付	
	脚	丸パイプ φ38x1.2t	
	枠材	丸パイプ φ25x1.2t	
	排水栓	共栓25A　深型：ボールバルブ付　浅型：ボールバルブなし	
	キャスター	自在車4輪　ウレタン車輪　対角ストッパー付	
	構造	甲板部は水切り形状　脚はトップ下部に枠を組み全体を受ける方法	
L型運搬車	材質・仕上げ	SUS430 No4仕上げ	
	甲板	板厚 1.2mm	
	脚	角パイプ　35x35x1.0t	
	枠材	角パイプ　32x16x1.0t	
	排水栓	φ75　ハンドルコックドレーン	
	キャスター	自在車4輪　ウレタン車輪　対角ストッパー付	
	構造	甲板部は水切り形状　脚はトップ下部に枠を組み全体を受ける方法	
掃除用具入れ	材質・仕上げ	SUS430 No4仕上げ	
	甲板	板厚1.0mm	
	脚	アジャスト脚 150mm	
	構造	扉付　フックおよびドレンパン付	
移動式 パンラック	材質・仕上げ	SUS430 No4仕上げ	
	甲板	板厚 1.2mm	
	枠材	アングル 40x40x3.0t	
	排水栓	棚部：φ8ステンレスパイプ　底板：φ75　ハンドルコックドレーン	
	キャスター	自在車4輪　ウレタン車輪　対角ストッパー付	
	構造	甲板部は水切り形状	
移動式 ローラーコンベヤ	材質・仕上げ	SUS430 No4仕上げ	
	甲板	本体：板厚1.0mm　ローラー受枠：板厚1.5mm	
	ローラー	樹脂製（ABS）φ38	
	脚	丸パイプ φ38x1.2t	
	枠材	丸パイプ φ25x1.2t	
	排水栓	共栓40A　ドレンパン	
	キャスター	ウレタン車輪　対角ストッパー付 フロントストッパー	
	構造	甲板部は水切り形状　ローラー部は取外し式　脚はトップ下部に枠を組み全体を受ける方法	

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	板金機器共通仕様書	縮尺 A1 － A3 －	図面番号 共-02
			設計者		作図者							

設　計　概　要

1．一 般 事 項

物品名称		（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	発注者		藤枝市(発注課：建築住宅課、担当課：学校給食課)
敷地	敷地位置	藤枝市緑町２丁目3-19　外16筆 北緯（ 34° 52′ 00″ ）　東経（ 138° 26′ 45″ ）	納入期限		令和　10 年　7 月　30 日 ただし、工事を伴う厨房機器の設置は、建設等工事請負者と協議のうえ、納入期限を決定すること。
	用途地域	・第一種低層住専　・第二種低層住専　・第一種中高層住専 ・第二種中高層住専　・第一種住居　・第二種住居　・準住居 ・近隣商業・商業・準工業・工業・工業専用 ⊙指定なし(市街化調整区域)			
	防火地域	・防火　・準防火 ⊙法22条地域　・指定なし ・2つの地域にわたる場合（　　㎡・　　㎡）			
	法定建蔽率	60%+角地10%＝70%			
	法定容積率	200%			
	その他の指定（都市計画）	・藤枝市土地利用申請承認 ・緑地面積　6%以上確保（開発基準による）			
道路	道路の幅員	(東側)市道本町大東町線 幅員12.0m（南側)市道1地区42号線 幅員7.5m			
		(西側)市道1地区24号線 幅員3.6m（4.0m）			
面積	敷地面積	11,032.42㎡（水路含む）			
		・2つの地域にわたる場合（　　㎡、　　㎡）			
		申請部分 / 申請以外の部分 / 合計	形態規制	日影規制	－（10m以下）
	建築面積	4,197.23 ㎡ / － ㎡ / 4,197.23 ㎡		高度地区	－
	延べ面積 イ. 建物全体	5,393.54 ㎡ / － ㎡ / 5,393.54 ㎡		斜線制限	道路：1.5/1　適用距離20m　　隣地：立上り31m+2.5/1
	延べ面積 ハ. 昇降路	11.22 ㎡ / － ㎡ / 11.22 ㎡	⇨	建蔽率	38.04%
	延べ面積 ホ. 自動車車庫等	26.50 ㎡ / － ㎡ / 26.50 ㎡		容積率	48.55%
		㎡ / － ㎡ / ㎡		緩和等	
	容積率対象延床面積	5,355.82 ㎡ / － ㎡ / 5,355.82 ㎡	消防法	防火対象物用途	(12)のイ：工場

2．建 築 物 概 要 （ 棟 別 ）

棟番号	1	2	3	4	5	6	7
棟名	新学校給食センター	屋外倉庫	ブロワ室	ポンプ室	自転車置場	駐輪場	
建物用途	工場	倉庫	機械室	受水槽ポンプ室	自転車置場	駐輪場	
工事種別	新築	新築	新築	新築	新築	新築	
構造・規模	鉄骨造	鉄骨造	鉄骨造	アルミパネル造	アルミ造	アルミ造	
基礎・杭	杭基礎	地盤改良	地盤改良	直接基礎	直接基礎	直接基礎	
耐火建築物	・耐火建築物　・準耐火建築物（イ-１）　・準耐火建築物（イ-２） ・準耐火建築物（ロ-１）⊙準耐火建築物（ロ-２） ・耐火構造建築物　・特定避難時間倒壊等防止建築物　・その他	その他	その他	その他	その他	その他	
防火対象物	(12)のイ：工場	(14)	(15)	(15)	(15)	(15)	
屋根	加熱型改質アス塗膜防水工法の上保護コンクリート（外断熱仕様）	カラーGL折板	コンクリート	ステンレス	アルミ押出型材	アルミ押出型材	
外壁	金属断熱サンドイッチパネルt35横張（フッ素樹脂塗料）	カラーGL折板	コンクリート	ステンレス	－	－	
軒裏	ハニカムパネルt100	GL折板原板	－	－	屋根同材	屋根同材	
建築面積	4,118.87 ㎡	17.55 ㎡	19.31 ㎡	15.00 ㎡	11.53 ㎡	14.97 ㎡	㎡
延べ面積	5,316.94 ㎡	17.55 ㎡	17.55 ㎡	15.00 ㎡	11.53 ㎡	14.97 ㎡	㎡
各階床面積 階	㎡ / （　坪） / 階高　m / 階別用途						
1	4,181.20 / 1,264.81 / 4.2 / 工場	17.55 ㎡	17.55 ㎡	15.00 ㎡	11.53 ㎡	14.97 ㎡	
2	1,127.42 / 341.04 / 3.9 / 事務所						
塔屋	8.32 / 2.52 / － / 事務所						
合計	5,316.94 / 1,608.37	17.55 ㎡	17.55 ㎡	15.00 ㎡	11.53 ㎡	14.97 ㎡	
高さ 最高の高さ	9.710　m	3.310 m	3.515 m	3.800 m	2.165 m	2.175 m	m
高さ 最高の軒の高さ	9.030　m	3.070 m	3.165 m	3.800 m	1.910 m	1.920 m	m

建築設備の種類	給水	排水	電気	ガス	換気	空調	避雷針	昇降機	非常用照明	非常用ELV	機械排煙	浄化槽（厨房廃水）	ガス漏れ警報
	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	・	⊙	⊙	・	・	⊙	⊙

消防設備の種類	自火報	非常警報	誘導灯・標識	漏電警報	屋内消火栓	ｽﾌﾟﾘﾝｸﾗｰ	連結送水管	消防用水利	屋外消火栓	非常ｺﾝｾﾝﾄ	化学消火	消火器具	
	⊙	⊙	⊙	・	⊙	・	・	・	・	・	・	⊙	

3．中 間 検 査

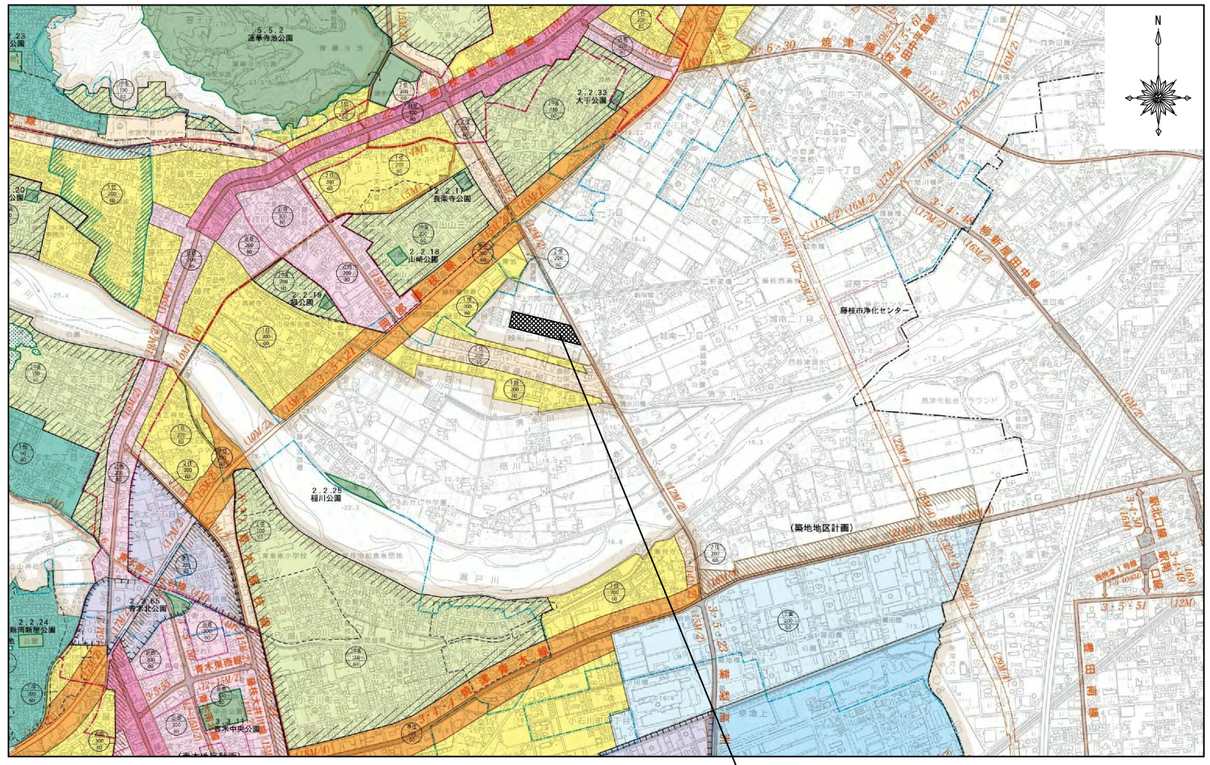
建築基準法第７条の３ に係る中間検査	無し
補助金交付の場合の行政等による検査	無し

4．そ の 他

土地利用協議
開発協議
工場立地法適用無し
土地収用法

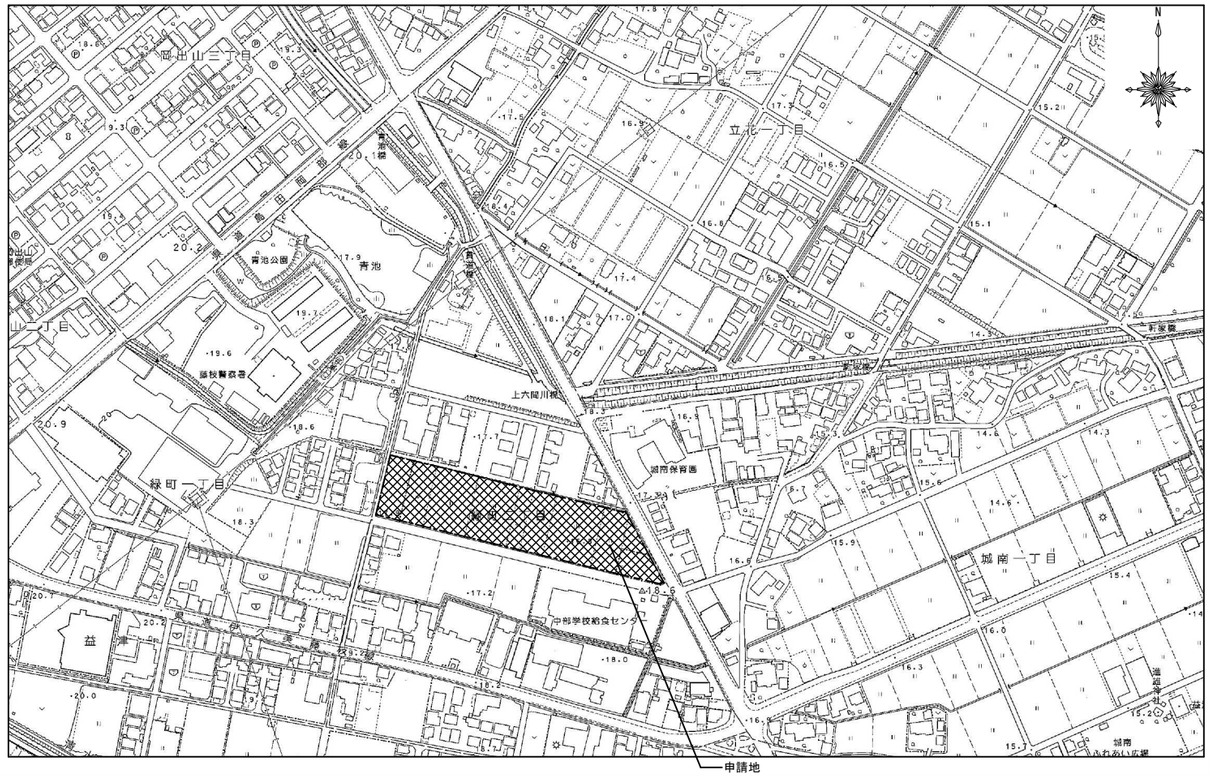
位　置　図

Scale　(A1)1:10,000



案　内　図

Scale　(A1)1:2,500



訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	工事名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	設計概要・位置図・案内図	縮尺	図示	図面番号
			設計者		作図者						A1	図示	共-03
											A3	図示/2	

No.	品　名	寸　法			数量	参考型式	能力・容量	特記仕様	材質
		間口	奥行	高さ					
A	荷受室/検収室/器具洗浄室1/食油庫								
A1	スタックカート	695	900	810	12	STC-20	参考寸法の通り	本体とカートベースは分離できる構造であること 天板を持ち上げて本体を重ねられる構造であること 重ねた場合の本体ピッチは240mm以内となること 対角ストッパー付	カートベース・運搬台・運搬台受け：SUS430 キャスターベース：ステンレス　キャスター：ウレタン
A2-1	移動台	1200	600	650	2	TK-126MSDB-S	寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
A2-2	移動台	900	660	600	1	移設品		西部センター食品室より移設	
A2-3	移動台	1200	600	580	2	移設品		北部センター調理室より移設	
A2-4	移動台	1200	800	650	1	移設品		北部センター調理室より移設	
A3-1	防水形デジタル台はかり	300	582	722	2	移設品　SE-60KA		西部センターより移設	
A3-2	防水形デジタル台はかり	300	550	700	4	移設品　KL-1P2		北部センターより移設	
A4	はかり用置台	850	550	900	6	L1-85SDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
A5	チェックテーブル613	465	600	1005	2	BC256	参考寸法の通り	65φ四輪自在キャスター付（1輪ストッパー付） 引出し3箇所付	脚部：ステンレス 引出し：スチール 天板：アクリル（透明） キャスター：ゴム
A6	移動台	1200	750	850	2	TK-127MSDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
A7	移動式パンラック	950	600	1000	8	FW-9602MDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
A8	プレハブ冷蔵庫（別途建築工事）	2300	5800	2544	1	カートイン式	参考寸法の通り	冷蔵庫内設定温度：3～10℃ 扉形状：手動式スライド扉 パネル厚さ：44mm程度 庫内灯：適度に配置（LED薄型） 低風速用室内機 温度異常警報が事務室に発報できる端子を装備していること	内外装：カラー鋼板（ソフトアイボリー色）　鋼板厚み0.4t 断熱材：硬質ポリウレタンフォーム
A9	移動式パンラック	950	600	1000	12	FW-9602MDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする 棚数：2段	板金共通仕様書の通りとする
A10	水切台付2槽シンク	2100	750	850	1	PS2-217EDB-L	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
A11	球根皮剥機	1250	820	1093	3	P-84D特	投入量：25～30kg/回 （1回の所要時間：3～5分） 皮剥ﾃﾞｽｸ外径：φ500mm	皮剥する部分(ﾄﾞﾗﾑ)と排水受けｼﾝｸが一体型となったﾄﾞﾗｲ対応型であること 皮剥ディスクはステンレス製（重量4.5kg以下）とし、煮沸消毒可能であること 水ﾊﾈ防止蓋付（透明塩化ﾋﾞﾆｰﾙ製）　ｺﾞﾐ受け付 投入口高さ：1093mm　取り出し口高さ：700mm 本体下部は掃除ができるよう100mm以上空間が空いていること 出口シュート付で処理済の球根類が受けｼﾝｸに投入される構造であること	蓋：SUS３０４ 本体：FC200 ドラム：SUS430 シンク：SUS４３０ 皮剥ディスク：SUS304 取出し口・ドア：ACTAアルマイト処理 架台：SUS３０４ アジャスター：ZDC2
A12	包丁・まな板殺菌庫	850	610	1360	1	移設品 KT-53H	片面式　電気式 収容能力：包丁30本＋まな板8枚	北部センターより移設	
A13-1	野菜洗浄機	1300	780	1390	2	BW-20	処理能力：600[kg/h]	球根皮剥機出口から出てきた根菜類を気泡によって洗浄する方式とする 1サイクル分で洗浄カゴが自動反転する構造であること　操作面：出口側	架台・タンク・洗浄槽：SUS４３０ アジャスト脚・エアーノズル・シャワーノズル：SUS３０４
A13-2	野菜洗浄機	1300	780	1390	1	BW-20	処理能力：600[kg/h]	球根皮剥機出口から出てきた根菜類を気泡によって洗浄する方式とする 1サイクル分で洗浄カゴが自動反転する構造であること　操作面：出口側	架台・タンク・洗浄槽：SUS４３０ アジャスト脚・エアーノズル・シャワーノズル：SUS３０４
A14	球根受け用　L型運搬車	1050	700	900	3	L1-107PDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする。 球根皮剥機の出口シュート高さと合わせること	板金共通仕様書の通りとする。
A15	粉砕流し台	1500	750	720	1	HLA-AC1575-15SV3	調理屑・残菜投入量：10[kg/min]	M.厨芥脱水機と制御盤を中継して連動していること 粉砕機はベルト駆動方式であること 電動機は、全閉外扇式、高効率（IE3）を使用すること。 調理屑を給水しながら粉砕してスラリー化し、付属の搬送ポンプと配管を通じて圧送するシステムであること	ベース：SUS304 シンク天板・キャビネット・バックガード・制御盤：SUS304
A16	水切台付2槽シンク	2400	750	850	1	PS2-247EDB-L	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする。	板金共通仕様書の通りとする。
A17	器具洗浄機	3000	800	1730	1	WAE2-3NHS特	蒸気式 洗浄槽：2槽式 コンベヤスピード：低速2[m/分]中速5.5[m/分] 高速9[m/分]	駆動式の洗浄物押え装置なし ｺﾝﾍﾞﾔ巾596mm・ｺﾝﾍﾞﾔ高さ350mm 洗浄槽温度制御装置を装備していること 出入口カバードライ仕様 排水配管は直結できること	本体・架台・タンク・ストレーナ：SUS430 ノズル・アジャスト脚：SUS304 給水・蒸気配管：SUS製（バルブ含む）
A18	移動台	1800	900	810	1	移設品		西部センターより移設	
A19	トラックインタイプ電気式消毒保管機	2260	2820	2150	1	TEW-65W	両面式 電気式 A22トラックイン用カート830X1170X1691 4台収容	断熱材厚さ：側面25mm・扉25mm・背面部25mm 自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　暖め機能付 予約曜日・運転時間を予約設定可能であること 運転中は運転残り時間と庫内温度を同時に表示すること 運転モード※タイマが2種設定可能であること（運転開始同時/設定温度到達後） 熱風強制循環方式　ﾋｰﾀｰ：ｽﾃﾝﾚｽｼｰｽﾞﾋｰﾀｰ（電気式） 床はFL±0落とし込みなしで設置できること	本体・扉：SUS430 本体骨組み：SS400 底板：SUS304 断熱材：グラスウール
A20	トラックインタイプ電気式消毒保管機	1180	2820	2150	1	TEW-35W	両面式 電気式 A22トラックイン用カート830X1170X1691 2台収容	断熱材厚さ：側面25mm・扉25mm・背面部25mm 自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　暖め機能付 予約曜日・運転時間を予約設定可能であること 運転中は運転残り時間と庫内温度を同時に表示すること 運転モード※タイマが2種設定可能であること（運転開始同時/設定温度到達後） 熱風強制循環方式　ﾋｰﾀｰ：ｽﾃﾝﾚｽｼｰｽﾞﾋｰﾀｰ（電気式） 床はFL±0落とし込みなしで設置できること	本体・扉：SUS430 本体骨組み：SS400 底板：SUS304 断熱材：グラスウール

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026. 06. 30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器特記仕様書１	縮尺 A1 ― A3 ―	図面番号 特-01
			設計者		作図者							

No.	品　　名	寸　法			数量	参考型式	能力・容量	特記仕様	材質
		間口	奥行	高さ					
A21	トラックインタイプ電気式消毒保管機	2260	1300	2150	2	TEW-65特	両面式 電気式 A22トラックイン用カート830X1020X1691 2台収容	断熱材厚さ：側面25mm・扉25mm・背面部25mm 自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　暖め機能付 予約曜日・運転時間を予約設定可能であること 運転中は運転残り時間と庫内温度を同時に表示すること 運転モード※タイマが2種設定可能であること（運転開始同時/設定温度到達後） 熱風強制循環方式　ﾋｰﾀｰ：ｽﾃﾝﾚｽｼｰｽﾞﾋｰﾀｰ（電気式） 床はFL±0落とし込みなしで設置できること	本体・扉：SUS430 本体骨組み：SS400 底板：SUS304 断熱材：グラスウール
A22-1	トラックイン用カート	1170	830	1691	6	TSWC-20	参考寸法の通り	棚2段式（取り外し式） コーナーバンパー付 キャスター耐熱仕様 食缶の積み重なり高さを打ち合わせの上、棚ピッチを考慮すること	フレーム・棚：SUS430
A22-2	トラックイン用カート	1020	830	1691	4	TSWC-20特	参考寸法の通り	棚2段式（取り外し式） コーナーバンパー付 キャスター耐熱仕様 食缶の積み重なり高さを打ち合わせの上、棚ピッチを考慮すること	フレーム・棚：SUS430
A23	検食保存用冷凍庫	1490	800	1950	2	GRD-154FDX	有効内容積：1373L	庫内設定温度：－20℃以下 ﾉﾝﾌﾛﾝ断熱材使用、漏電遮断機付、ｲﾝﾊﾞｰﾀｰ制御による省ｴﾈ構造であること。 断熱材厚さ：底部50mm・側面50mm・扉25mm・背面部50mm ﾉﾝﾌﾛﾝ冷媒（微燃性）を使用しており、設置場所での保守修理対応が可能であること	【外装】正面・側面：ステンレス鋼板　機械室パネル：ステンレス鋼板　クリアコーティング　天・背面・底面：亜鉛鉄板 【内装】ステンレス鋼板 【扉】外面：ステンレス鋼板　クリアコーティング　裏面：樹脂成形品　マグネット式4枚 【断熱材】硬質発泡ポリウレタン 【自在脚】鋼線樹脂コーティング
A24	掃除用具入れ	600	600	2000	4	DS-66C2	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする。	板金共通仕様書の通りとする。
A25	新油タンク	1190	1360	3330	1	ST-1900-XN	有効容量：1900L	タンクはF2連続フライヤーと運転信号が連動していること。 満杯検知スイッチ付とすること。 オイルゲージ付とすること。 新油供給サブタンク付とすること。 新油タンク用送油ポンプはフライヤーからの操作にてタイマー制御ができること。	本体・架台：SUS304 化粧：SUS430
B	肉魚処理室/液卵・練り物処理コーナー								
B1	プレハブ冷凍庫（別途建築工事）	6000	3500	2600	1	カートイン式	参考寸法の通り	庫内設定温度：-20℃以下 扉形状：手動式スライド扉 パネル厚さ：100mm程度 庫内灯：適度に配置（LED薄型） 温度異常警報が事務室に発報できる端子を装備していること	内外装：カラー鋼板（ソフトアイボリー色）　鋼板厚み0.4t 断熱材：硬質ポリウレタンフォーム
B2	プレハブ冷蔵庫（別途建築工事）	6000	2500	2544	1	カートイン式	参考寸法の通り	庫内設定温度：0～10℃ 扉形状：手動式スライド扉 パネル厚さ：44mm程度 庫内灯：適度に配置（LED薄型） 低風速用室内機 温度異常警報が事務室に発報できる端子を装備していること	内外装：カラー鋼板（ソフトアイボリー色）　鋼板厚み0.4t 断熱材：硬質ポリウレタンフォーム
B3	冷蔵庫	1790	800	1950	2	GRD-180RX	有効内容積：1674L	庫内設定温度：-5～10℃ ﾉﾝﾌﾛﾝ断熱材使用、漏電遮断機付、ｲﾝﾊﾞｰﾀｰ制御による省ｴﾈ構造であること。 断熱材厚さ：底部50mm・側面50mm・扉25mm・背面部50mm ﾉﾝﾌﾛﾝ冷媒（微燃性）を使用しており、設置場所での保守修理対応が可能であること	【外装】正面・側面：ステンレス鋼板　機械室パネル：ステンレス鋼板　クリアコーティング　天・背面・底面：亜鉛鉄板 【内装】ステンレス鋼板 【扉】外面：ステンレス鋼板　クリアコーティング　裏面：樹脂成形品　マグネット式4枚 【断熱材】硬質発泡ポリウレタン 【自在脚】鋼線樹脂コーティング
B4	移動式パンラック	900	550	1000	41	FW-9502MDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする 棚数：2段	板金共通仕様書の通りとする
B5	包丁・まな板消毒保管機	900	550	1920	1	ESK-505	片面式　電気式 収容能力：包丁40本＋まな板20枚 (600X300X30mm)	アジャスト脚付 断熱材厚さ：底部25mm・側面10mm・扉25mm・背面部25mm 自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　暖め機能付 予約曜日・運転時間を予約設定可能であること 運転中は運転残り時間と庫内温度を同時に表示すること 運転モード※タイマが2種設定可能であること（運転開始同時/設定温度到達後） 熱風強制循環方式　ﾋｰﾀｰ：ｽﾃﾝﾚｽｼｰｽﾞﾋｰﾀｰ（電気式）	本体・扉：SUS430 アジャスト脚：SUS304 棚：SUS4３0 断熱材：グラスウール
B6	ラックイン冷蔵庫	1600	1050	2195	3		コンビオーブン用ラック2台収容	ラック収容仕様 前面吸込み前面吹出し仕様、排熱ファン付 庫内設定温度：0～10℃ ﾉﾝﾌﾛﾝ断熱材使用、漏電遮断機付 断熱材厚さ：底部50mm・側面50mm・扉25mm・背面部50mm	【外装】正面・側面：ステンレス鋼板　機械室パネル：ステンレス鋼板　クリアコーティング　天・背面・底面：亜鉛鉄板 【内装】ステンレス鋼板 【扉】外面：ステンレス鋼板　クリアコーティング　裏面：樹脂成形品　マグネット式4枚 【断熱材】木　硬質発泡ポリウレタン 【自在脚】鋼線樹脂コーティング
B6-1	コンビオーブン用ラック	586	740	1225	4	ACO-302用ラック	1/1ホテルパン（深さ65mm）30枚収容	棚ピッチ68mm 1段ホテルパンが2枚収容×15段 B12コンビオーブン用カート・F5コンビオーブンと連動性があること	本体：SUS304
B7	器具消毒保管機	1750	950	1920	4	EWK-2005	片面式 電気式 庫内有効寸法：（770×870×1330）2室	棚数：３段　アジャスト脚付 断熱材厚さ：底部25mm・側面10mm・扉25mm・背面部25mm 自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　暖め機能付 予約曜日・運転時間を予約設定可能であること 棚は34mmﾋﾟｯﾁで自在に間隔を変更可能であること 運転中は運転残り時間と庫内温度を同時に表示すること 運転モード※タイマが2種設定可能であること（運転開始同時/設定温度到達後） 熱風強制循環方式　ﾋｰﾀｰ：ｽﾃﾝﾚｽｼｰｽﾞﾋｰﾀｰ（電気式）	本体・扉：SUS430 アジャスト脚：SUS304 棚：SUS4３0 断熱材：グラスウール

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器特記仕様書２	縮尺 A1 ― A3 ― / 図面番号 特-02
			設計者		作図者						

No.	品　　名	寸　法			数量	参考型式	能力・容量	特記仕様	材質
		間口	奥行	高さ					
B8	掃除用具入れ	600	600	2000	1	DS-66C2	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
B9	2槽シンク	1500	750	850	2	S2-157DB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
B10	移動台	1200	750	850	12	TK-127MDVB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
B11-1	移動シンク	750	750	850	3	S1-77MDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
B11-2	移動シンク	1800	900	800	1	移設品		西部センター調理室より移設	
B12	コンビオーブン用カート	590	920	415	4	ACO-302用カート	**B6-1コンビオーブンラック１台積載**	**B6-1コンビオーブン用ラック・F5-1コンビオーブンと連動性があること**	本体：SUS304
B13	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
B14	スチコン用ラック置台	941	698	445	1		参考寸法の通り	**B6-1コンビオーブン用ラック・B12コンビオーブン用カートと連動性があること**	本体：SUS304
B15	器具消毒保管機	1290	750	1920	1	EMK-1505	片面式 電気式 庫内有効寸法：（1160×670×1330）1室	棚数：３段　アジャスト脚付 断熱材厚さ：底部25㎜・側面10㎜・扉25㎜・背面部25㎜ 自動排気ﾌｧﾝﾊﾞｰ付　消毒履歴保持機能付　暖め機能付 予約曜日・運転時間を予約設定可能であること 棚は34㎜ﾋﾟｯﾁで自在に間隔を変更可能であること 運転中は運転残り時間と庫内温度を同時に表示すること 運転モード※タイマが2種設定可能であること（運転開始同時/設定温度到達後） 熱風強制循環方式　ﾋｰﾀｰ：ｽﾃﾝﾚｽｼｰｽﾞﾋｰﾀｰ（電気式）	本体・扉：SUS430 アジャスト脚：SUS304 棚：SUS４３０ 断熱材：グラスウール
B16	パススルー冷蔵庫	1790	840	1950	2	GPD-180RDX-G(改)	有効内容積：1484L (総内容積1741L)	前面吸い込み前面吹き出し仕様、排熱ファン付 庫内設定温度：0～10℃ ﾉﾝﾌﾛﾝ断熱材使用、漏電遮断機付、 断熱材厚さ：底部50㎜・側面50㎜・扉25㎜・背面部50㎜ ﾉﾝﾌﾛﾝ冷媒（微燃性）を使用しており、設置場所での保守修理対応が可能であること	【外装】正面・側面：ステンレス鋼板　機械室パネル：ステンレス鋼板　クリアコーティング　天・背面・底面：亜鉛鉄板 【内装】ステンレス鋼板 【扉】外面：ステンレス鋼板　クリアコーティング　裏面：樹脂成形品　マグネット式4枚 【断熱材】硬質発泡ポリウレタン 【自在脚】鋼線樹脂コーティング
B17	欠番								
B18	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
B19	作業台	900	750	850	1	TK-97BDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
B20	移動台	900	600	850	1	移設品		西部センターより移設	
B21	メトロマックスQ	1366	620	1581	1	MQ2454G, MQ63PE	参考寸法の通り	棚段数：4段 棚板マット部はフレームから取り外し可能であること	棚板フレーム部・ポール：スチール製（亜鉛メッキ・エポキシコーティング仕上げ抗菌加工） 棚板マット部：ポリプロピレン製（抗菌加工）
C	食品庫/仕分室								
C1	冷蔵庫	1790	800	1950	3	GRD-180RX	有効内容積:1674L	庫内設定温度：-5～10℃ ﾉﾝﾌﾛﾝ断熱材使用、漏電遮断機付、ｲﾝﾊﾞｰﾀｰ制御による省ｴﾈ構造であること。 断熱材厚さ：底部50㎜・側面50㎜・扉25㎜・背面部50㎜	【外装】正面・側面：ステンレス鋼板　機械室パネル：ステンレス鋼板　クリアコーティング　天・背面・底面：亜鉛鉄板 【内装】ステンレス鋼板 【扉】外面：ステンレス鋼板　クリアコーティング　裏面：樹脂成形品　マグネット式4枚 【断熱材】硬質発泡ポリウレタン 【自在脚】鋼線樹脂コーティング
C2	トップトラックシステム	5236	1518	2200	1	LS1520 6NA+7NA	固定ユニット：2台　1520×610×2200 移動ユニット：5台　1520×610×1900	移動ユニット：スライド方式 棚段数：4段／台	棚板：スチール製クロームメッキ抗菌クリアコーティング仕上げ ポール：SUS304 ドーリー：アルミ押出材 キャスター：ウレタン
C3	パススルー冷蔵庫	1790	840	1950	1	GPD-180RDX-G(改)	有効内容積：1484L (総内容積1741L)	前面吸い込み前面吹き出し仕様、排熱ファン付 庫内設定温度：0～10℃ ﾉﾝﾌﾛﾝ断熱材使用、漏電遮断機付、ｲﾝﾊﾞｰﾀｰ制御による省ｴﾈ構造であること。 断熱材厚さ：底部50㎜・側面50㎜・扉25㎜・背面部50㎜	【外装】正面・側面：ステンレス鋼板　機械室パネル：ステンレス鋼板　クリアコーティング　天・背面・底面：亜鉛鉄板 【内装】ステンレス鋼板 【扉】外面：ステンレス鋼板　クリアコーティング　裏面：樹脂成形品　マグネット式4枚 【断熱材】硬質発泡ポリウレタン 【自在脚】鋼線樹脂コーティング
C4	大型高速度ミキサー	1080	570	1162	2	MK-81D	回転速度：1400/1690rpm 容　　量：32L	過負荷保護機能付 容器とｶｯﾀｰは工具なしで簡単に脱着可能であること ﾄﾞﾗｲ仕様（攪拌容器とｼﾝｸﾞﾙｰ体型であること）	蓋・攪拌容器：SUS304 容器固定ベース・モーターケーシング：ACTA-F カッター：SUS430
C5	作業台	900	750	850	1	TK-97BDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
C6	3槽シンク	1800	750	850	1	S3-187BDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
C7	作業台	1300	750	850	1	TK-137BSDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
C8	缶切機	230	450	388	2	電動式	9kg缶対応	電動式	本体：SUS430
C9	作業台	2100	750	850	1	TK-217SDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
C10	作業台	2750	750	850	1	TK-277SDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
C11	移動台	1200	750	850	3	TK-127MDVB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
C12	掃除用具入れ	600	600	2000	1	DS-66C2	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
C13	水切台付2槽シンク	2100	750	850	1	PS2-217BDB-L	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
C14	器具消毒保管機	1750	750	1920	1	EMK-2005	片面式 電気式 庫内有効寸法：（770×670×1330）2室	棚数：３段　アジャスト脚付 断熱材厚さ：底部25㎜・側面10㎜・扉25㎜・背面部25㎜ 自動排気ﾌｧﾝﾊﾞｰ付　消毒履歴保持機能付　暖め機能付 予約曜日・運転時間を予約設定可能であること 棚は34㎜ﾋﾟｯﾁで自在に間隔を変更可能であること 運転中は運転残り時間と庫内温度を同時に表示すること 運転モード※タイマが2種設定可能であること（運転開始同時/設定温度到達後） 熱風強制循環方式　ﾋｰﾀｰ：ｽﾃﾝﾚｽｼｰｽﾞﾋｰﾀｰ（電気式）	本体・扉：SUS430 アジャスト脚：SUS304 棚：SUS４３０ 断熱材：グラスウール

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026. 06. 30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器特記仕様書３	縮尺 A1 ― A3 ― / 図面番号 特-03
			設計者		作図者						

No.	品　　名	寸　法			数量	参考型式	能力・容量	特記仕様	材質
		間口	奥行	高さ					
D	野菜下処理室								
D1	プレハブ冷蔵庫（別途建築工事）	5600	3600	2544	1	カートイン式	参考寸法の通り	庫内設定温度：3～10℃ 扉形状：手動式スライド扉 パネル厚さ：44mm程度 庫内灯：適度に配置（LED球型） 低風速用室内機 温度異常警報が事務室に発報できる端子を装備していること	内外装：カラー鋼板（ソフトアイボリー色）　鋼板厚み0.4t 断熱材：硬質ポリウレタンフォーム
D2	プレハブ冷凍庫（別途建築工事）	3250	3600	2600	1	カートイン式	参考寸法の通り	庫内設定温度：-20℃以下 扉形状：手動式スライド扉 パネル厚さ：100mm程度 庫内灯：適度に配置（LED球型） 温度異常警報が事務室に発報できる端子を装備していること	内外装：カラー鋼板（ソフトアイボリー色）　鋼板厚み0.4t 断熱材：硬質ポリウレタンフォーム
D3	プレハブ冷蔵庫（別途建築工事）	3550	2500	2544	1	カートイン式	参考寸法の通り	庫内設定温度：3～10℃ 扉形状：手動式スライド扉 パネル厚さ：44mm程度 庫内灯：適度に配置（LED球型） 低風速用室内機 温度異常警報が事務室に発報できる端子を装備していること	内外装：カラー鋼板（ソフトアイボリー色）　鋼板厚み0.4t 断熱材：硬質ポリウレタンフォーム
D4-1	移動式パンラック	900	550	1000	3	FW-9502MDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
D4-2	移動式パンラック	1800	600	1520	7	移設品		西部センター調理室より移設	
D4-3	移動式パンラック	1700	550	1430	1	移設品		西部センター調理室より移設	
D4-4	移動式パンラック	1800	600	1200	1	移設品		西部センター調理室より移設	
D4-5	移動式パンラック	1800	600	1420	2	移設品		北部センター調理室より移設	
D4-6	移動式パンラック	1800	600	1175	4	移設品		北部センター調理室より移設	
D4-7	移動式パンラック	1800	600	1500	6	移設品		北部センター調理室より移設	
D5	3槽シンク	2000	750	850	1	S3-207BDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
D6	欠番								
D7	包丁・まな板消毒保管機	900	550	1920	1	ESK-505	片面式 電気式 収容能力：包丁40本＋まな板20枚 (600X300X30mm)	アジャスト脚付 断熱材厚さ：底部25mm・側面10mm・扉25mm・背面部25mm 自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　暖め機能付 予約曜日・運転時間を予約設定可能であること 運転中は運転残り時間と庫内温度を同時に表示すること 運転モード※タイマが2種設定可能であること（運転開始同時/設定温度到達後） 熱風強制循環方式　ﾋｰﾀｰ：ｽﾃﾝﾚｽｼｰｽﾞﾋｰﾀｰ（電気式）	本体・扉：SUS430 アジャスト脚：SUS304 棚：SUS4 3 0 断熱材：グラスウール
D8	包丁・まな板消毒保管機	550	550	1920	1	ESK-255	片面式 電気式 収容能力：包丁20本＋まな板10枚 (600X300X30mm)	アジャスト脚付 断熱材厚さ：底部25mm・側面10mm・扉25mm・背面部25mm 自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　暖め機能付 予約曜日・運転時間を予約設定可能であること 運転中は運転残り時間と庫内温度を同時に表示すること 運転モード※タイマが2種設定可能であること（運転開始同時/設定温度到達後） 熱風強制循環方式　ﾋｰﾀｰ：ｽﾃﾝﾚｽｼｰｽﾞﾋｰﾀｰ（電気式）	本体・扉：SUS430 アジャスト脚：SUS304 棚：SUS4 3 0 断熱材：グラスウール
D9	欠番								
D10	移動台	1200	750	850	8	TK-127MDVB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
D11-1	野菜洗浄シンク	800	750	1150 (850)	1	TVS-77AR	保水容量：洗浄槽92L・循環槽12L	気泡洗浄機能付ｼﾝｸ型 ﾀｲﾏｰで洗浄時間設定が可能であること 給水給湯は足踏みﾊﾟｰ式 葉物野菜と根菜を噴射口切替によって洗浄可能であること	本体：SUS430
D11-2	野菜洗浄シンク	800	750	1150 (850)	1	TVS-77AL	保水容量：洗浄槽92L・循環槽12L	気泡洗浄機能付ｼﾝｸ型 ﾀｲﾏｰで洗浄時間設定が可能であること 給水給湯は足踏みﾊﾟｰ式 葉物野菜と根菜を噴射口切替によって洗浄可能であること	本体：SUS430
D12	下処理用3槽シンク	2100	750	850	5	S3-217BDVB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする 吐水口はU字型パイプとすること 各槽に残菜カゴとオーバーフロー板を設けること 給水・給湯フットペダル（SUS製）付	板金共通仕様書の通りとする
D13	下処理用3槽シンク	2100	750	850	5	S3-217BDVB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする 吐水口はU字型パイプとすること 各槽に残菜カゴとオーバーフロー板を設けること 給水・給湯フットペダル（SUS製）付	板金共通仕様書の通りとする
D14	ドライ式ローラーコンベヤ	900	600	600	8	CDF-60S特	参考寸法の通り	ドライ構造排水付　固定式 ローラーは本体から取り外し可能であること E1ローラーコンベヤと連結可能であること	架台・槽：SUS430 アジャスト脚：SUS304 ローラー：樹脂
D15	欠番								
D16	器具消毒保管機	1290	950	1920	1	EWK-1505	片面式　電気式 庫内有効寸法：（1160×870×1330）1室	棚数：3段　アジャスト脚付 断熱材厚さ：底部25mm・側面10mm・扉25mm・背面部25mm 自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　暖め機能付 予約曜日・運転時間を予約設定可能であること 棚は34mmﾋﾟｯﾁで自在に間隔を変更可能であること 運転中は運転残り時間と庫内温度を同時に表示すること 運転モード※タイマが2種設定可能であること（運転開始同時/設定温度到達後） 熱風強制循環方式　ﾋｰﾀｰ：ｽﾃﾝﾚｽｼｰｽﾞﾋｰﾀｰ（電気式）	本体・扉：SUS430 アジャスト脚：SUS304 棚：SUS4 3 0 断熱材：グラスウール

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器特記仕様書４	縮尺 A1 — A3 — / 図面番号 特-04
			設計者		作図者						

No.	品　　名	寸　法			数量	参考型式	能力・容量	特記仕様	材質
		間口	奥行	高さ					
D17	器具消毒保管機	900	950	1920	1	EWK-1005	片面式　電気式 庫内有効寸法：（770×870×1330）1室	棚数：3段　アジャスト脚付 断熱材厚さ：底部25㎜・側面10㎜・扉25㎜・背面部25㎜ 自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　暖め機能付 予約曜日・運転時間を予約設定可能であること 棚は34㎜ﾋﾟｯﾁで自在に間隔を変更可能であること 運転中は運転残り時間と庫内温度を同時に表示すること 運転モード※タイマが2種設定可能であること（運転開始同時/設定温度到達後） 熱風強制循環方式　ﾋｰﾀｰ：ｽﾃﾝﾚｽｼｰｽﾞﾋｰﾀｰ（電気式）	本体・扉：SUS430 アジャスト脚：SUS304 棚：SUS430 断熱材：グラスウール
D18	欠番								
D19	ドライ式ローラーコンベヤ	900	600	600	2	CDF-60S特	参考寸法の通り	ドライ構造排水付　固定式 ローラーは本体から取り外し可能であること E2ローラーコンベヤと連結可能であること	架台・樋：SUS430 アジャスト脚：SUS304 ローラー：樹脂
D20	掃除用具入れ	900	600	1920	1	DS-96C2	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
D21	**可動式パーティション**	800	400	1600	6		参考寸法の通り	移動式 透明アクリル板にて見通しが可能であること	骨組み：SUS430 板：透明アクリル
E	上処理室								
E1	ドライ式ローラーコンベヤ	900	600	600	8	CDF-60S特	参考寸法の通り	ドライ構造排水付　移動式 ローラーは本体から取り外し可能であること D14ローラーコンベヤと連結可能であること 排水ドレンパン付　食材落下防止エンドストッパー付	架台・樋・ドレンパン：SUS430 アジャスト脚：SUS304 ローラー：樹脂
E2	ドライ式ローラーコンベヤ	900	600	600	2	CDF-60S特	参考寸法の通り	ドライ構造排水付　移動式 ローラーは本体から取り外し可能であること D18ローラーコンベヤと連結可能であること 排水ドレンパン付　食材落下防止エンドストッパー付	架台・樋・ドレンパン：SUS430 アジャスト脚：SUS304 ローラー：樹脂
E3-1	フードスライサー	555	1205	776	2	FS-130N	切さい能力：400～3,000kg/時間	上下ベルト・切さい口金は工具にて簡単に脱着可能であること E4移動式スライサー置台に固定設置すること 付属品：工具 切厚調整範囲：1～20㎜、おろし、丸千切りなどプレートを交換することで、多彩な切り方に対応可能構造であること。（各種ﾌﾟﾚｰﾄは別途品） 口金やカバー類は工具無しで取り外し洗浄可能であること 運転中にコンベヤカバーやカッターカバーを開けた場合、自動的に運転を停止する安全装置付きであること カッタープレートの着脱の際、刃物に対し垂直にｶﾞｲﾄを締結する構造であること コンベヤカバーを開けないとｶｯﾀｰｶﾊﾞｰが開かない構造であること 受けシンクと連結し、ｶｯﾄ後の野菜を円滑に運搬できる構造であること 受けシンクはサイノ目切機用と兼用でき、高さは床面から60cm以上を確保 切さいプレート（別途）は1枚刃・2枚刃・輪切り・短冊・丸千・おろし各種類が使用可能であること	カッターカバー・本体・脚・コンベヤカバー・コンベヤガイド板・操作ボックス：SUS304 ベルト：ポリエステル・ポリウレタン
E3-2	フードスライサー	555	1205	776	1	移設品　FS-130	切さい能力：400～3,000kg/時間	北部センターより移設	
E3-3	フードスライサー	569	1108	823	1	移設品　MK-202X		西部センターより移設	
E4-1	移動式スライサー置台	1300	750	600	2	TK-137FS13MDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
E4-2	移動式スライサー置台	1720	900	800	1	移設品		北部センターより移設	
E4-3	移動式スライサー置台	1750	830	800	1	移設品		西部センターより移設	
E5	サイの目切り機	390	565	820	2	移設品　DC-81	切さい能力：1,200kg/時間	西部センターより移設	
E6	移動式サイの目切り機置台	1100	750	600	2	移設品　TK-117DCMDB		西部センターより移設	
E7-1	受けシンク	950	750	900	4	L1-97CDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
E7-2	受けシンク	950	750	900	2	移設品　L1-97CDB		西部センターより移設	
E8	移動台	900	750	850	2	TK-97MSDVB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
E9	フードカッター	520	440	480	2	FC-27D	ボウル容量：5L ボウル内径：Φ30 回転速度：カッタ右1430/1720rpm ボウル右22/26.5rpm	卓上タイプ ボウルは本体から取り外し可能であること	本体：AC2B ボウル・カッターカバー・ハウジング：AC2Bバフ研磨仕上げ
E10	プレート殺菌庫	850	610	1360	5	KT-55H特	収容能力：プレート12枚（最大Φ450）	殺菌灯＋電気ヒータにて殺菌及び乾燥できること タイマー運転機能付	本体・扉：SUS430 アジャスト脚：SUS304
E11	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
E12-1	移動シンク	900	750	850	4	S1-97MDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
E12-2	移動シンク	1300	900	800	1	移設品		北部センターより移設	
E13-1	スタックカート	900	700	600	1	移設品		西部センターより移設	
E13-2	スタックカート	750	550	600	2	移設品		西部センターより移設	
E14	移動台	750	750	850	6	TK-77MSDVB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
E15	移動台	1500	750	850	8	TK-157MDVB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
E16	器具消毒保管機	1750	950	1920	2	EWK-2005特	片面式 電気式 庫内有効寸法：（770×870×1330）2室	排気前面吹き出し仕様 棚数：3段　アジャスト脚付 断熱材厚さ：底部25㎜・側面10㎜・扉25㎜・背面部25㎜ 自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　暖め機能付 予約曜日・運転時間を予約設定可能であること 棚は34㎜ﾋﾟｯﾁで自在に間隔を変更可能であること 運転中は運転残り時間と庫内温度を同時に表示すること 運転モード※タイマが2種設定可能であること（運転開始同時/設定温度到達後） 熱風強制循環方式　ﾋｰﾀｰ：ｽﾃﾝﾚｽｼｰｽﾞﾋｰﾀｰ（電気式）	本体・扉：SUS430 アジャスト脚：SUS304 棚：SUS430 断熱材：グラスウール

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器特記仕様書５	縮尺 A1 — A3 —	図面番号 特-05
			設計者		作図者							

No.	品　　名	寸　法			数量	参考型式	能力・容量	特記仕様	材質
		間口	奥行	高さ					
E17	**可動式パーティション**	800	400	1600	5		参考寸法の通り	移動式 透明アクリル板にて見通しが可能であること	骨組み：SUS４３０ 板：透明アクリル
E18	掃除用具入れ	900	600	2000	2	DS-96C2	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
E19	パススルー冷蔵庫	1790	840	1950	2	GPD-180RDX-G(改)	有効内容積：1741L	前面吸い込み前面吹き出し仕様、排熱ファン付 庫内設定温度：0～10℃ ﾉﾝﾌﾛﾝ断熱材使用、漏電遮断機付 断熱材厚さ：底部50㎜・側面50㎜・扉25㎜・背面部50㎜ ﾉﾝﾌﾛﾝ冷媒（微燃性）を使用しており、設置場所での保守修理対応が可能であること	【外装】正面・側面：ステンレス鋼板　機械室パネル：ステンレス鋼板　クリアコーティング　天・背面・底面：亜鉛鉄板 【内装】ステンレス鋼板 【扉】外面：ステンレス鋼板　クリアコーティング　裏面：樹脂成形品　マグネット式4枚 【断熱材】硬質発泡ポリウレタン 【自在脚】鋼線樹脂コーティング
E20	水切台付2槽シンク	2700	750	850	1	PS2-277BDB-R	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
E21	器具洗浄機	3000	800	1730	1	WAE2-3NHS特	蒸気式 洗浄槽：2槽式 コンベヤスピード：低速2[㎡分]中速5.5[㎡分] 高速9[㎡分]	駆動式の洗浄物押え装置なし ｺﾝﾍﾞﾔ巾596㎜・ｺﾝﾍﾞﾔ高さ350㎜ 洗浄槽温度制御装置を装備していること 出入口カバードライ仕様 排水配管は直結できること	本体・架台・タンク・ストレーナ：SUS430 ノズル・アジャスト脚：SUS304 給水・蒸気配管：SUS製（バルブ含む）
E22	移動台	1200	750	800	3	TK-127MDVB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする。	板金共通仕様書の通りとする。
E23	器具消毒保管機	1750	950	1860	3	EWK-2005特	両面式 電気式 庫内有効寸法：（770×870×1330）2室	棚数：３段　アジャスト脚付 断熱材厚さ：底部25㎜・側面10㎜・扉25㎜・背面部25㎜ 自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　暖め機能付 予約曜日・運転時間を予約設定可能であること 棚は34㎜ﾋﾟｯﾁで自在に間隔を変更可能であること 運転中は運転残り時間と庫内温度を同時に表示すること 運転モード※タイマが2種設定可能であること（運転開始同時/設定温度到達後） 熱風強制循環方式　ﾋｰﾀｰ：ｽﾃﾝﾚｽｼｰｽﾞﾋｰﾀｰ（電気式）	本体・扉：SUS430 アジャスト脚：SUS304 棚：SUS４３０ 断熱材：グラスウール
F	揚物・焼物・蒸し物調理室								
F1	移動台	1200	900	850	2	TK-129MSDVB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
F2	連続フライヤー	6005	1695	2425	2	DSKC-43A-X	ガス式 能力: 3260個/h (冷凍コロッケ60g/揚げ時間4:30)	上ネットコンベヤ（潜行）と下ネットコンベヤ（搬送）とによって挟み揚げする方式。 上下ネット間隔は食材の厚みに合わせて、電動にて35～60㎜ﾏで設定可能であること。 下ネットコンベヤーが洗浄しやすいように、上ネットコンベヤー単独でリフトアップできること。 洗浄の際に工具を使わず簡単にコンベヤー内部に手を入れて膠り洗いできること。 投入口に板を組み合わせたキャタピラ状のコンベヤを装備すること。 タッチパネルにより30品目のメニュー登録が可能であること。 油煙除去装置付　冷却沈殿濾過装置付　油切コンベヤ付。	油槽・化粧：SUS430 骨組・コンベヤー：SUS304
F3	移動台	1500	750	800	2	TK-157MSDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
F4	掃除用具入れ	600	600	2000	3	DS-66C2	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
F5-1	コンビオーブン	1220	945	1720	5	ACO-302EW	両面式 1/1ﾎﾃﾙﾊﾟﾝ ｶﾞﾙﾊﾞﾝｽ30枚 (ｶﾞﾙﾊﾞﾝ深さ65㎜)	調理ﾓｰﾄﾞは3種類（ｽﾁｰﾑ・ｺﾝﾋﾞ） HACCPｻﾎﾟｰﾄ機能付 ｺﾝﾋﾞﾓｰﾄﾞは加熱割合を2%ｽﾂ任意で設定可能であること。 ｽﾁｰﾑｵｰﾓｰﾄﾞは温度設定320℃が可能であること。 中心温度測定機能付　温度・時間はｶﾗｰ液晶画面ﾃﾞｼﾞﾀﾙ表示 ﾗｯｸ・ｶｰﾄはﾗｯｸ部分のみ庫内に投入でき、最上段1650㎜、最下段600㎜であること。	架台・アジャスト：SUS304 ドア・化粧板：SUS430
F5-2	コンビオーブン	1220	945	1720	1	将来品　ACO-302EW	上記同様	上記同様	上記同様
F6-1	コンビオーブン用カート	590	920	415	10	ACO-302用カート	F7-1コンビオーブンラック１台積載	F7-1コンビオーブン用ラック・F5コンビオーブンと連動性があること	本体：SUS304
F6-2	コンビオーブン用カート	590	920	415	2	将来品　ACO-302用カート	F5-2コンビオーブンラック１台積載	F7-2コンビオーブン用ラック・F5コンビオーブンと連動性があること	本体：SUS304
F7-1	コンビオーブン用ラック	586	740	1225	10	ACO-302用ラック	1/1ホテルパン（深さ65㎜)30枚収容	棚ピッチ68㎜ 1段ホテルパンが2枚収容×15段 F6コンビオーブン用カート・F5コンビオーブンと連動性があること	本体：SUS304
F7-2	コンビオーブン用ラック	586	740	1225	2	将来品　ACO-302用ラック	上記同様	上記同様	上記同様
F8	移動台	1200	750	850	8	TK-127MSDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
F9-1	移動式パンラック	1500	600	1070	1	移設品		西部センター下処理室より移設	
F9-2	移動式パンラック	1800	600	1200	1	移設品		西部センタープレハブ庫より移設	
F9-3	移動式パンラック	1750	600	1780	1	移設品		北部センター食品庫より移設	
F9-4	移動式パンラック	1800	600	1260	1	移設品		北部センター検収室より移設	
F10	蒸気回転釜	1841	1220	835	2	SRB-360SN-D-BX-SP	容　量：380ℓ 釜直径：1038㎜ 釜深さ：530㎜ ・蒸気消費量：７０ｋｇ／ｈ以内 ・最高使用圧力：０．２５ＭＰａ以内	・片面ハンドル ・外釜（ジャケット）本体を断熱カバーで覆った低輻射断熱構造とする。 ・ドライシステム対応型で配缶時に食物が床にこぼれないエプロン付である事。 ・排水栓は大型の６５Ａ以上とし、用具を使用せず排水ハンドルと連動開閉するものとする。 ・排水栓は工具なしで取外しでき容易に清掃ができるものとする。 ・蓋は清掃時の作業性を考慮し、立てた状態でロックネジにより、前後に傾斜させる事が可能な構造である事。 ・回転ハンドルはハンドルロック付で作業中の安全性に配慮された機器である事。 ・手を使わずにフットペダルにて給水給湯が行える構造	・釜本体材質：ＳＵＳ304 ・架台：ＳＵＳ ・蓋材質＊ＡＬｔ2.0 ・回転ハンドル材質：ステンレス鋳鋼ＳＣＳ１３　φ２９５ｍｍ以上
F11	移動台	1200	750	650	2	TK-127MSDB-S	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
F12	スパテラスタンド	φ270		620	2	ST-S	容器寸法：Φ270X400 スパテラ4～5本収容	容器と本体は取り外し式	本体・枠：SUS304 キャスター：自在ナイロン車

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器特記仕様書６	縮尺		図面番号
			設計者		作図者						A1	―	特-06
											A3	―	

No.	品　　名	寸　法			数量	参考型式	能力・容量	特記仕様	材質
		間口	奥行	高さ					
F13	水切台付2槽シンク	1800	750	850	1	PS2-187EDB-L	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
F14	器具洗浄機	3000	800	1730	1	WAE2-3NHS特	蒸気式 洗浄槽：2槽式 コンベヤスピード：低速2[㎡分]中速5.5[㎡分] 高速9[㎡分]	駆動式の洗浄物押え装置なし ｺﾝﾍﾞﾔ巾596㎜・ｺﾝﾍﾞﾔ高さ350㎜ 洗浄槽温度制御装置を装備していること 出入口カバードライ仕様 排水配管は直結できること	本体・架台・タンク・ストレーナ：SUS430 ノズル・アジャスト脚：SUS304 給水・蒸気配管：SUS製（バルブ含む）
F15	移動台	1200	750	800	2	TK-127MDVB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
F16	器具洗浄機	3000	800	1730	1	WAE2-3NHS特	蒸気式 洗浄槽：2槽式 コンベヤスピード：低速2[㎡分]中速5.5[㎡分] 高速9[㎡分]	駆動式の洗浄物押え装置なし ｺﾝﾍﾞﾔ巾596㎜・ｺﾝﾍﾞﾔ高さ350㎜ 洗浄槽温度制御装置を装備していること 出入口カバードライ仕様 排水配管は直結できること	本体・架台・タンク・ストレーナ：SUS430 ノズル・アジャスト脚：SUS304 給水・蒸気配管：SUS製（バルブ含む）
F17	移動シンク	750	600	850	1	S1-76MDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
F18	器具消毒保管機	1750	950	1920	1	EWK-2005特	片面式 電気式 庫内有効寸法：（770×870×1330）2室	排気前面吹き出し仕様 棚数：３段　アジャスト脚付 断熱材厚さ：底部25㎜・側面10㎜・扉25㎜・背面部25㎜ 自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　暖め機能付 予約曜日・運転時間を予約設定可能であること 棚は34㎜ﾋﾟｯﾁで自在に間隔を変更可能であること 運転中は運転残り時間と庫内温度を同時に表示すること 運転モード※タイマが2種設定可能であること（運転開始同時/設定温度到達後） 熱風強制循環方式　ﾋｰﾀｰ：ｽﾃﾝﾚｽｼｰｽﾞﾋｰﾀｰ（電気式）	本体・扉：SUS430 アジャスト脚：SUS304 棚：SUS4３０ 断熱材：グラスウール
F19	器具消毒保管機	900	950	1920	1	EWK-1005特	片面式 電気式 庫内有効寸法：（770×870×1330）1室	排気前面吹き出し仕様 棚数：３段　アジャスト脚付 断熱材厚さ：底部25㎜・側面10㎜・扉25㎜・背面部25㎜ 自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　暖め機能付 予約曜日・運転時間を予約設定可能であること 棚は34㎜ﾋﾟｯﾁで自在に間隔を変更可能であること 運転中は運転残り時間と庫内温度を同時に表示すること 運転モード※タイマが2種設定可能であること（運転開始同時/設定温度到達後） 熱風強制循環方式　ﾋｰﾀｰ：ｽﾃﾝﾚｽｼｰｽﾞﾋｰﾀｰ（電気式）	本体・扉：SUS430 アジャスト脚：SUS304 棚：SUS4３０ 断熱材：グラスウール
F20	ラック置台	941	698	445	2		両面式	F6コンビオーブン用カート・F7コンビオーブン用ラックと連動性があること	本体：SUS304
G	煮炊き調理室								
G1	大型高速度ミキサー	1080	570	1162	2	MK-81D	回転速度：1400/1690rpm 容　　量：32L	過負荷保護機能付　容器とｶｯﾀｰは工具なしで簡単に脱着可能であること ﾄﾞﾗｲ仕様（攪拌容器とｼﾝｸｰ一体型であること）	蓋・攪拌容器：SUS304 容器固定ベース・モーターケーシング：AC7A-F カッター：SUS430
G2	掃除用具入れ	900	600	2000	1	DS-96C2	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
G3	移動式パンラック	1300	650	1200	18	FW13602MDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする 棚数:2段	板金共通仕様書の通りとする
G4	スパテラスタンド	φ270		620	18	ST-S	容器寸法：Φ270X400 スパテラ4～5本収容	容器と本体は取り外し式	本体・枠：SUS304 キャスター：自在ナイロン車
G5	蒸気回転釜	1841	1220	835	18	SRB-360SN-D-BK-SP	容　量：380ℓ 釜直径：1038㎜ 釜深さ：530㎜ ・蒸気消費量：７０ｋｇ／ｈ以内 ・最高使用圧力：０．２５ＭＰａ以内	・両面ハンドル ・外釜（ジャケット）本体を断熱カバーで覆った低輻射断熱構造とする。 ・ドライシステム対応型で配缶時に食物が床にこぼれないエプロン付である事。 ・排水栓は大型の６５Ａ以上とし、用具を使用せず排水ハンドルと連動開閉するものとする。 ・排水栓は工具なしで取外しでき容易に清掃ができるものとする。 ・蓋は清掃時の作業性を考慮し、立てた状態でロックネジにより、前後に傾斜させる事が可能な構造である事。 ・回転ハンドルはハンドルロック付で作業中の安全性に配慮された機器である事。 ・手を使わずにフットペダルにて給水給湯が行える構造	・釜本体材質：ＳＵＳ304 ・架台：ＳＵＳ ・蓋材質＊ＡＬｔ2.0 ・回転ハンドル材質：ステンレス鋳鋼ＳＣＳ１３　φ２９５ｍｍ以上
G6-1	移動台	1200	800	650	14	TK-128MSDVB-S	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
G6-2	移動台	1240	790	700	1	移設品		西部センターより移設	
G6-3	移動台	1500	960	600	1	移設品		西部センターより移設	
G6-4	移動台	900	600	600	2	移設品		西部センターより移設	
G7-1	器具消毒保管機	1750	750	1920	2	EMK-2005特	片面式 電気式 庫内有効寸法：（770×670×1330）2室	排気前面吹き出し仕様 棚数：３段　アジャスト脚付 断熱材厚さ：底部25㎜・側面10㎜・扉25㎜・背面部25㎜ 自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　暖め機能付 予約曜日・運転時間を予約設定可能であること 棚は34㎜ﾋﾟｯﾁで自在に間隔を変更可能であること 運転中は運転残り時間と庫内温度を同時に表示すること 運転モード※タイマが2種設定可能であること（運転開始同時/設定温度到達後） 熱風強制循環方式　ﾋｰﾀｰ：ｽﾃﾝﾚｽｼｰｽﾞﾋｰﾀｰ（電気式）	本体・扉：SUS430 アジャスト脚：SUS304 棚：SUS4３０ 断熱材：グラスウール
G7-2	電気式食器消毒保管機	3040	950	1920	1	移設品　EW3504N		北部センターより移設	
G8	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217EDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026. 06. 30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器特記仕様書７	縮尺		図面番号
			設計者		作図者						A1	―	特-07
											A3	―	

No.	品　名	寸法 間口	寸法 奥行	寸法 高さ	数量	参考型式	能力・容量	特記仕様	材質
H	アレルギー食調理室								
H1	戸棚(両面引違戸付)	1100	740	1950	1	DS-117W	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
H2	パススルー冷凍冷蔵庫	1200	840	1950	1	GPD-122PX(改)	有効内容積：冷凍室525L・冷蔵室：525L	前面吸込み前面吹出し仕様、排熱ファン付 庫内設定温度：冷蔵-5～10℃、冷凍-20℃以下 ﾉﾝﾌﾛﾝ断熱材使用、漏電遮断機付、ｲﾝﾊﾞｰﾀｰ制御による省ｴﾈ構造であること。 断熱材厚さ：底部50㎜・側面50㎜・扉25㎜・背面部50㎜ ﾉﾝﾌﾛﾝ冷媒（微燃性）を使用しており、設置場所での保守修理対応が可能であること	【外装】 正面・側面：ステンレス鋼板 機械室パネル：ステンレス鋼板　クリアコーティング 天・背面・底面：亜鉛鉄板 【内装】 ステンレス鋼版 【扉】 外面：ステンレス鋼板　クリアコーティング 裏面：樹脂成形品　マグネット式6枚 【断熱材】 硬質発泡ポリウレタン 【自在脚】 鋼線樹脂コーティング
H3	掃除用具入れ	600	600	1920	1	DS-66C2	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
H4	引違戸付作業台	950	750	850	1	TKD-97SDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
H5	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
H6	作業台	1950	750	850	2	TK-197BDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
H7	システム調理台	900	750	1700	4	MKU-90K	ビルドインIH調理器（2.0kW）×2口 器具消毒保管機860×550×600	シンク・作業台・器具消毒保管機の一体型ユニット 収納引き出し付　スライドカウンター付 電子レンジ（別途）用単相100Vコンセント及び収容棚付 両サイドは飛散防止アクリル板を装備すること	本体：SUS430
H8	1槽シンク	750	750	850	2	S1-77BDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
H9	コンビオーブン	920	775	1700	1	ACO-102ES	片面式 1/1ｻｲｽﾞ ﾎﾃﾙﾊﾟﾝx10枚 (ﾎﾃﾙﾊﾟﾝ深さ65㎜)	調理ﾓｰﾄﾞは3種類（ﾎｯﾄｴｱｰ・ｽﾁｰﾑ・ｺﾝﾋﾞ）　HACCPｻﾎﾟｰﾄ機能付 ｺﾝﾋﾞﾓｰﾄﾞは加熱割合を2%づつ任意で設定可能であること。 ﾎｯﾄｴｱｰﾓｰﾄﾞは温度設定320℃が可能であること。 中心温度測定機能付　温度･時間はｶﾗｰ液晶画面ﾃﾞｼﾞﾀﾙ表示	架台・アジャスト：SUS304 ドア・化粧板：SUS430
H10	スタックカート	695	900	810	3	STC-20	参考寸法の通り	本体とカートベースは分離できる構造であること 天板を持ち上げて本体を重ねられる構造であること 重ねた場合の本体ピッチは240㎜以内となること 対角ストッパー付	カートベース・運搬台・運搬台受け：SUS430 キャスターベース：ステンレス　キャスター：ウレタン
H11	欠番								
H12	器具消毒保管機	1750	950	1920	2	EWK-2005特	片面式 電気式 庫内有効寸法：（770×870×1330）2室	排気前面吹き出し仕様 棚数：３段　アジャスト脚付 断熱材厚さ：底部25㎜・側面10㎜・扉25㎜・背面部25㎜ 自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　暖め機能付 予約曜日・運転時間を予約設定可能であること 棚は34㎜ﾋﾟｯﾁで自在に間隔を変更可能であること 運転中は運転残り時間と庫内温度を同時に表示すること 運転モード※タイマが2種設定可能であること（運転開始同時/設定温度到達後） 熱風強制循環方式　ﾋｰﾀｰ：ｽﾃﾝﾚｽｼｰｽﾞﾋｰﾀｰ（電気式）	本体・扉：SUS430 アジャスト脚：SUS304 棚：SUS４３０ 断熱材：グラスウール
H13	引違戸付作業台	1200	750	850	1	TKD-127SDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
H14	移動台	1200	750	850	3	TK-127MSDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
J	ボイル室/和え物室								
J1	包丁･まな板消毒保管機	550	550	1920	1	ESK-255	片面式 電気式 収容能力：包丁20本＋まな板10枚 (600X300X30㎜)	アジャスト脚付 断熱材厚さ：底部25㎜・側面10㎜・扉25㎜・背面部25㎜ 自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　暖め機能付 予約曜日・運転時間を予約設定可能であること 運転中は運転残り時間と庫内温度を同時に表示すること 運転モード※タイマが2種設定可能であること（運転開始同時/設定温度到達後） 熱風強制循環方式　ﾋｰﾀｰ：ｽﾃﾝﾚｽｼｰｽﾞﾋｰﾀｰ（電気式）	本体・扉：SUS430 アジャスト脚：SUS304 棚：SUS４３０ 断熱材：グラスウール
J2	器具消毒保管機	1290	950	1920	2	EWK-1505特	片面式 電気式 庫内有効寸法：（1160×870×1330）2室	排気前面吹き出し仕様 棚数：３段　アジャスト脚付 断熱材厚さ：底部25㎜・側面10㎜・扉25㎜・背面部25㎜ 自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　暖め機能付 予約曜日・運転時間を予約設定可能であること 棚は34㎜ﾋﾟｯﾁで自在に間隔を変更可能であること 運転中は運転残り時間と庫内温度を同時に表示すること 運転モード※タイマが2種設定可能であること（運転開始同時/設定温度到達後） 熱風強制循環方式　ﾋｰﾀｰ：ｽﾃﾝﾚｽｼｰｽﾞﾋｰﾀｰ（電気式）	本体・扉：SUS430 アジャスト脚：SUS304 棚：SUS４３０ 断熱材：グラスウール
J3	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
J4-1	移動式パンラック	1300	650	1200	1	FW13602MDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする 棚数:2段	板金共通仕様書の通りとする
J4-2	移動式パンラック	1200	645	1030	2	移設品		北部センター調理室より移設	
J4-3	移動式パンラック	1200	600	1180	1	移設品		北部センター調理室より移設	
J5	スパテラスタンド	φ270		620	4	ST-S	容器寸法：Φ270X400 スパテラ4～5本収容	容器と本体は取り外し式	本体・枠：SUS304 キャスター：自在ナイロン車

訂正	株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器特記仕様書８	縮尺 A1 ― A3 ―	図面番号 特-08
		設計者		作図者							

No.	品　名	寸法 間口	寸法 奥行	寸法 高さ	数量	参考型式	能力・容量	特記仕様	材質
J6	蒸気回転釜	1841	1220	835	4	SRB-360SN-D-BX-SP	容　量：380ﾘｯﾄﾙ 釜直径：1038㎜ 釜深さ：530㎜ ・蒸気消費量：７０ｋｇ／ｈ以内 ・最高使用圧力：０．２５ＭＰａ以内	**・両面ハンドル** ・外釜（ジャケット）本体を断熱カバーで覆った低輻射断熱構造とする。 ・ドライシステム対応型で配缶時に食物が床にこぼれないエプロン付である事。 ・排水栓は大型の６５Ａ以上とし、用具を使用せず排水ハンドルと連動開閉するものとする。 ・排水栓は工具なしで取外しでき容易に清掃ができるものとする。 ・蓋は清掃時の作業性を考慮し、立てた状態でロックネジにより、前後に傾斜させる事が可能な構造である事。 ・回転ハンドルはハンドルロック付で作業中の安全性に配慮された機器である事。 ・手を使わずにフットペダルにて給水給湯が行える構造	・釜本体材質: ＳＵＳ304 ・架台：ＳＵＳ ・蓋材質＊ＡＬｔ2.0 ・回転ハンドル材質：ステンレス鋳鋼ＳＣＳ１３　φ２９５mm以上
J7	移動台	1200	800	650	5	TK-128MSDVB-S	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
J8	真空冷却機	1420	1315	2005	3	CM-60EW	缶内有効寸法：695×1150×1265㎜ 冷却能力：90⇒10℃（1ﾊﾞｯﾁ23分） 60kg/ﾊﾞｯﾁ(比熱0.8)	J11コンビオーブン用ラックが収容可能であること 冷却方式：水封式真空ﾎﾟﾝﾌﾟ＋蒸気ｴｾﾞｸﾀｰ＋熱交換器方式+排気セパレータ パススルー式(冷却物を調理室で投入、和え物室で取出し)　庫内清掃用ｽﾌﾟﾚｰｶﾞﾝ付 殺菌機能、徐冷機能、除圧機能を搭載	冷却槽：SUS304 架台：SS塗装 アジャスト脚：SUS304 ケーシング：SUS430
J9	コンビオーブン	1220	945	1720	1	ACO-302EW	両面式 1/1ｻｲｽﾞ ﾎﾃﾙﾊﾟﾝx30枚（ﾎﾃﾙﾊﾟﾝ深さ65㎜）	調理ﾓｰﾄﾞは3種類（ﾎｯﾄｴｱｰ・ｽﾁｰﾑ・ｺﾝﾋﾞ）　HACCPｻﾎﾟｰﾄ機能付 ｺﾝﾋﾞﾓｰﾄﾞは加熱割合を2%づつ任意で設定可能であること。 ﾎｯﾄｴｱｰﾓｰﾄﾞは温度設定320℃が可能であること。 中心温度測定機能付　温度･時間はｶﾗｰ液晶画面ﾃﾞｼﾞﾀﾙ表示 ﾗｯｸ・ｶｰﾄはﾗｯｸ部分のみ庫内に投入でき、最上段1650㎜、最下段600㎜であること。	架台・アジャスト：SUS304 ドア・化粧板：SUS430
J10	コンビオーブン用カート	590	920	415	2	ACO-302用カート	J11コンビオーブンラック１台積載	J11コンビオーブン用ラック・F5コンビオーブンと連動性があること	本体：SUS304
J11	コンビオーブン用ラック	586	740	1225	2	ACO-302用ラック	1/1ホテルパン（深さ65mm）30枚収容	棚ピッチ68mm 1段ホテルパンが2枚収容×15段 J10コンビオーブン用カート・F5コンビオーブンと連動性があること	本体：SUS304
J12	冷凍庫	1200	800	1950	4	GRD-124FX(改)	有効内容積:1082L	前面吸込み前面吹出し仕様、排熱ファン付 庫内設定温度：-20℃以下 ﾉﾝﾌﾛﾝ断熱材使用、漏電遮断機付、ｲﾝﾊﾞｰﾀｰ制御による省ｴﾈ構造であること。 断熱材厚さ：底部50㎜・側面50㎜・扉25㎜・背面部50㎜ ﾉﾝﾌﾛﾝ冷媒（微燃性）を使用しており、設置場所での保守修理対応が可能であること	【外装】正面・側面：ステンレス鋼板　機械室パネル：ステンレス鋼板　クリアコーティング　天・背面・底面：亜鉛鉄板 【内装】ステンレス鋼版 【扉】外面：ステンレス鋼板　クリアコーティング　裏面：樹脂成形品　マグネット式4枚 【断熱材】硬質発泡ポリウレタン 【自在脚】鋼線樹脂コーティング
J13	掃除用具入れ	600	600	2000	2	DS-66C2	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
J14	移動台	1200	800	650	4	TK-128MSDVB-S	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
J15	プレハブ冷蔵庫（別途建築工事）	2400	9000	2544	1	カートイン式	参考寸法の通り	庫内設定温度：0～10℃ 扉形状：手動式スライド扉 パネル厚さ：50mm程度 庫内灯：適度に配置（LED薄型） 温度異常警報が事務室に発報できる端子を装備していること	内外装：カラー鋼板（ソフトアイボリー色）　鋼板厚み0.4t 断熱材：硬質ポリウレタンフォーム
J16	移動式パンラック	1350	700	1200	9	FW-13702MDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする 棚数：2段	板金共通仕様書の通りとする
J17	電気式食器消毒保管機	2190	950	1920	1	移設品　EW-2504N特	片面式　電気式	西部センターより移設	
J18	水切台付3槽シンク	2700	750	850	1	PS3-277BDB-L	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
J19	スパテラスタンド	φ270		620	4	ST-S	容器寸法：Φ270X400 スパテラ4～5本収容	容器と本体は取り外し式	本体・枠：SUS304 キャスター：自在ナイロン車
J20	移動式和え物用回転釜	1538	1106	832	4	SRB-200NR-DP-WSP	釜容量：220ﾘｯﾄﾙ 釜直径：915㎜ 釜深さ：416㎜	・片面ハンドル ・移動式（キャスターウレタン150ｍｍ4輪ストッパー付） ・排水栓は大型の６５Ａ以上とし、用具を使用せず排水ハンドルと連動開閉するものとする。 ・排水栓は工具なしで取外しでき容易に清掃ができるものとする。 ・蓋は清掃時の作業性を考慮し、立てた状態でロックネジにより、前後に傾斜させる事が可能な構造である事。 ・回転ハンドルはハンドルロック付で作業中の安全性に配慮された機器である事。	・釜本体材質: ＳＵＳ304 ・架台：ＳＵＳ ・蓋材質＊ＡＬｔ2.0 ・回転ハンドル材質：ステンレス鋳鋼ＳＣＳ１３　φ２９５mm以上
J21	移動台	1500	750	850	4	TK-157MDVB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
J22	包丁･まな板消毒保管機	550	550	1920	1	ESK-255	片面式 電気式 収容能力：包丁20本＋まな板10枚 (600X300X30mm)	アジャスト脚付 断熱材厚さ：底部25㎜・側面10㎜・扉25㎜・背面部25㎜ 自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　暖め機能付 予約曜日・運転時間を予約設定可能であること 運転中は運転残り時間と庫内温度を同時に表示すること 運転モード※タイマが2種設定可能であること（運転開始同時/設定温度到達後） 熱風強制循環方式　ﾋｰﾀｰ：ｽﾃﾝﾚｽｼｰｽﾞﾋｰﾀｰ（電気式）	本体・扉：SUS430 アジャスト脚：SUS304 棚：SUS４３０ 断熱材：グラスウール
K	コンテナ室								
K1-1	電気式 天吊りコンテナ消毒装置	1100	800	1200	52	ECS-105N	電気式 消毒装置1台につき、ｺﾝﾃﾅを1台消毒 [K2]コンテナ(1422x872x1660㎜)	天井から消毒装置を吊下げ、ﾀﾞｸﾄの昇降(ﾘﾓｺﾝ操作)によってｺﾝﾃﾅと接続すること。 熱風強制循環方式とし、熱風はｺﾝﾃﾅ庫内から吹き出す構造であること。 自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付(2週間程度) 停電時ﾊﾞｯｸｱｯﾌﾟ機能付　予約運転機能付　予備暖め機能付 排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰと外気取入口は天井下の室内にあり、ﾌｨﾙﾀｰを通したﾌﾚｯｼｭｴｱｰを吸気すること。	本体化粧：SUS430 本体骨組：SS400錆止め塗装
K1-2	吊り架台ASSY（別途建築工事）				1			K1-1電気式天吊りコンテナ消毒装置52台分	本体化粧：SUS430 本体骨組：SS400錆止め塗装

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器特記仕様書９	縮尺 A1 ― A3 ―	図面番号 特-09
			設計者		作図者							

No.	品　　名	寸　法			数量	参考型式	能力・容量	特記仕様	材質
		間口	奥行	高さ					
K2-1	配送用コンテナ	1422	872	1660	53	SCS-60C特	参考寸法の通り	K1天吊コンテナ消毒装置用（断熱材入） 混載５クラス収容　棚4段 熱風引き込み口は手動スライド式 コンテナ洗浄機用対応部品付（扉固定チェーン） 全周ゴムバンパー付 キャスターはナイロン樹脂製とし、洗浄水によってグリスが溶け出さないこと	本体：SUS430 キャスター：ナイロン樹脂 キャスター本体：SUS３０４
K2-2	配送用コンテナ	1422	872	1660	6	SCS-60C特	参考寸法の通り	K1天吊コンテナ消毒装置用（断熱材入） トレー用21クラス収容　棚3段 熱風引き込み口は手動スライド式 コンテナ洗浄機用対応部品付（扉固定チェーン） 全周ゴムバンパー付 キャスターはナイロン樹脂製とし、洗浄水によってグリスが溶け出さないこと	本体：SUS430 キャスター：ナイロン樹脂 キャスター本体：SUS３０４
K3	トラックインタイプ 電気式消毒保管機	2260	2820	2150	4	TEW-65W特	両面式 電気式 K3食缶用カート 830X1170X1691 4台収容	排気前面吹き出し仕様 断熱材厚さ：側面25㎜・扉25㎜・背面部40㎜ 自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　暖め機能付 予約曜日・運転時間を予約設定可能であること 週間予約運転が設定可能であること。 運転中は運転残り時間と庫内温度を同時に表示すること 収容物が1000g負荷の状態で30分以内に設定温度に達すること 熱風強制循環方式　ﾋｰﾀｰ：ｽﾃﾝﾚｽｼｰｽﾞﾋｰﾀｰ（電気式） 床はFL±0落とし込みなしで設置できること	本体・扉：SUS430 本体骨組み：SS400 底板：SUS304 断熱材：グラスウール
K4-1	食缶用カート	1170	830	1691	25	TSWC-20特	参考寸法の通り	棚2段式（取り外し式） コーナーバンパー付 キャスター耐熱仕様 食缶の積み重なり高さを打ち合わせの上、棚ピッチを考慮すること	フレーム・棚：SUS430
K4-2	食缶用カート	1170	830	1691	1	TSWC-20特	参考寸法の通り	棚3段式（取り外し式） コーナーバンパー付 キャスター耐熱仕様 食缶の積み重なり高さを打ち合わせの上、棚ピッチを考慮すること	フレーム・棚：SUS430
K5	検食保存用冷凍庫	1490	800	1950	2	GRD-154FDX(改)	有効内容積：1373L	前面吸込み前面吹出し仕様、排熱ファン付 庫内設定温度：－20℃以下 ﾉﾝﾌﾛﾝ断熱材使用、漏電遮断機付、ｲﾝﾊﾞｰﾀｰ制御による省ｴﾈ構造であること。 断熱材厚さ：底部50㎜・側面50㎜・扉25㎜・背面部50㎜ ﾉﾝﾌﾛﾝ冷媒（微燃性）を使用しており、設置場所での保守修理対応が可能であること	【外装】正面・側面：ステンレス鋼板　機械室パネル：ステンレス鋼板　クリアコーティング　天・背面・底面：亜鉛鉄板 【内装】ステンレス鋼板 【扉】外面：ステンレス鋼板　クリアコーティング　裏面：樹脂成形品　マグネット式4枚 【断熱材】硬質発泡ポリウレタン 【自在脚】鋼線樹脂コーティング
K6	掃除用具入れ	900	600	2000	2	DS-96C2	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
K7	トラックインタイプ 電気式消毒保管機	1180	2820	2150	2	TEW-35W特	両面式 電気式 K9食器用カート830X1170X1691 2台収容	排気前面吹き出し仕様 断熱材厚さ：側面25㎜・扉25㎜・背面部25㎜ 自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　暖め機能付 予約曜日・運転時間を予約設定可能であること 運転中は運転残り時間と庫内温度を同時に表示すること 運転モード※タイマが2種設定可能であること（運転開始同時/設定温度到達後） 熱風強制循環方式　ﾋｰﾀｰ：ｽﾃﾝﾚｽｼｰｽﾞﾋｰﾀｰ（電気式） 床はFL±0落とし込みなしで設置できること	本体・扉：SUS430 本体骨組み：SS400 底板：SUS304 断熱材：グラスウール
K8	トラックインタイプ 電気式消毒保管機	2260	1450	2150	7	TEW-65	片面式 電気式 K9食器用カート 830X1170X1691 2台収容	排気前面吹き出し仕様 断熱材厚さ：側面25㎜・扉25㎜・背面部25㎜ 自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　暖め機能付 予約曜日・運転時間を予約設定可能であること 運転中は運転残り時間と庫内温度を同時に表示すること 運転モード※タイマが2種設定可能であること（運転開始同時/設定温度到達後） 熱風強制循環方式　ﾋｰﾀｰ：ｽﾃﾝﾚｽｼｰｽﾞﾋｰﾀｰ（電気式） 床はFL±0落とし込みなしで設置できること	本体・扉：SUS430 本体骨組み：SS400 底板：SUS304 断熱材：グラスウール
K9	食器用カート	1170	830	1691	17	TSWC-50特	参考寸法の通り	棚5段式（取り外し式） コーナーバンパー付 キャスター耐熱仕様 食缶の積み重なり高さを打ち合わせの上、棚ピッチを考慮すること	フレーム・棚：SUS430
K10	トラックインタイプ 電気式消毒保管機	1180	1450	2150	3	TEW-35	片面式 電気式 K9食器用カート 830X1170X1691 1台収容	断熱材厚さ：側面25㎜・扉25㎜・背面部25㎜ 自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　暖め機能付 予約曜日・運転時間を予約設定可能であること 運転中は運転残り時間と庫内温度を同時に表示すること 運転モード※タイマが2種設定可能であること（運転開始同時/設定温度到達後） 熱風強制循環方式　ﾋｰﾀｰ：ｽﾃﾝﾚｽｼｰｽﾞﾋｰﾀｰ（電気式） 床はFL±0落とし込みなしで設置できること	本体・扉：SUS430 本体骨組み：SS400 底板：SUS304 断熱材：グラスウール
K11	トラックインタイプ 電気式消毒保管機	2260	1450	2150	3	TEW-65特	両面式 電気式 K9食器用カート 830X1170X1691 2台収容	排気前面吹き出し仕様 断熱材厚さ：側面25㎜・扉25㎜・背面部25㎜ 自動排気ﾀﾞﾝﾊﾟｰ付　消毒履歴保持機能付　暖め機能付 予約曜日・運転時間を予約設定可能であること 運転中は運転残り時間と庫内温度を同時に表示すること 運転モード※タイマが2種設定可能であること（運転開始同時/設定温度到達後） 熱風強制循環方式　ﾋｰﾀｰ：ｽﾃﾝﾚｽｼｰｽﾞﾋｰﾀｰ（電気式） 床はFL±0落とし込みなしで設置できること	本体・扉：SUS430 本体骨組み：SS400 底板：SUS304 断熱材：グラスウール
L	洗浄室								
L1	3槽シンク	2550	750	850	2	S3-2578DB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器特記仕様書１０
			設計者		作図者					

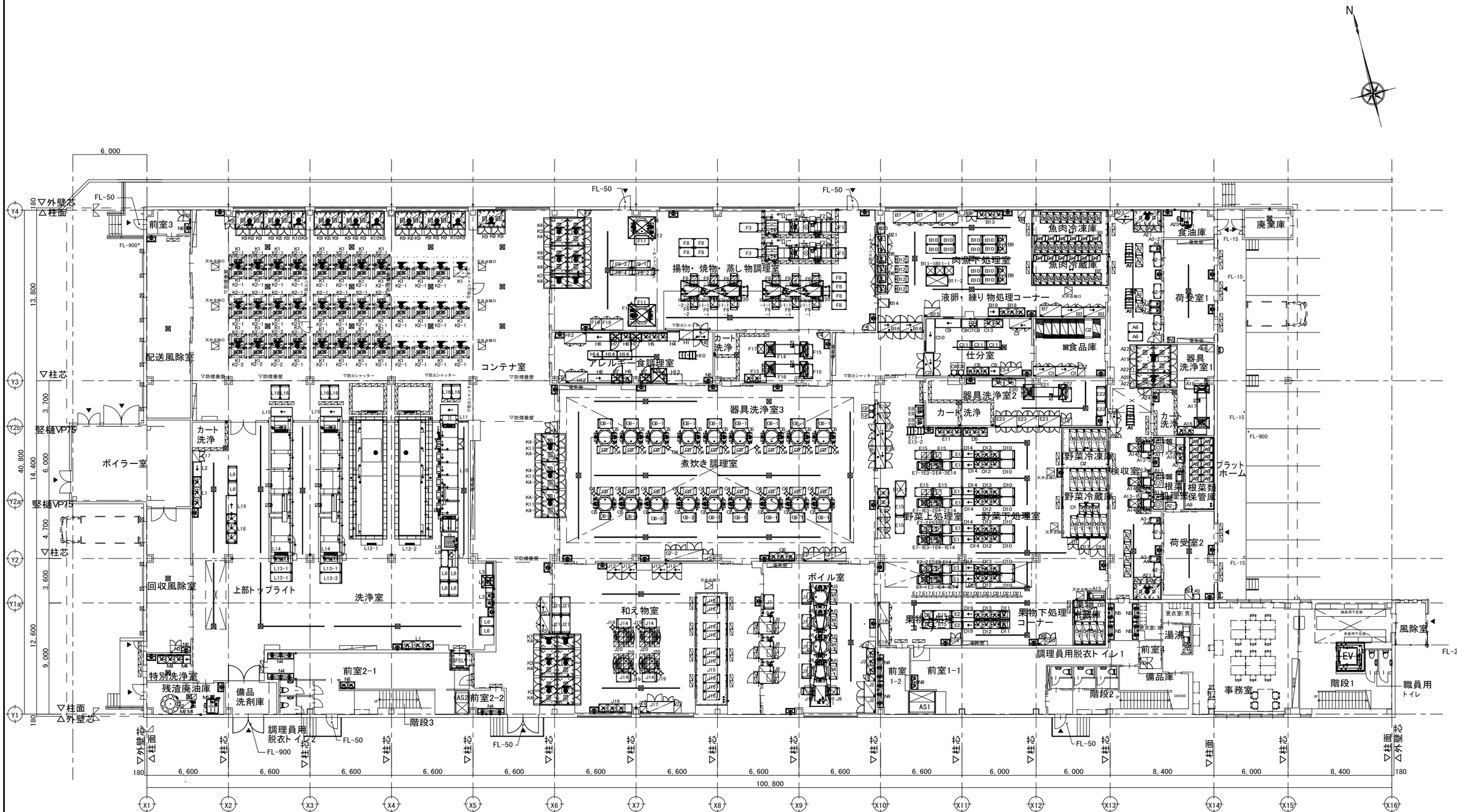
縮尺		図面番号
A1	―	特-10
A3	―	

No.	品　　名	寸　法			数量	参考型式	能力・容量	特記仕様	材質
		間口	奥行	高さ					
L2	作業台	1200	750	850	1	TK-127BDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
L3	ソイルドテーブル	1800	700	820	1		参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
L4	ドアタイプ自動食器洗浄機	600	605	1365	1	SDL14E6B-LB	65ラック／時間（標準） タンク容量：62L（必要給湯量: 3.4L/min）（50℃以上）	電気ブースター付	本体：SUS430
L5	クリーンテーブル	1200	700	820	1		参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
L6	移動台	1200	750	850	8	TK-127MDVB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
L7	残菜計量コンベヤ	1350	750	650	1	ALM-3特	秤部：595×500	秤部横横にローラーコンベヤ付 移動式	秤本体・秤のせ台・計量部骨組・キャスター：SUSU3 0 4 計量台：樹脂板 ローラー：樹脂
L8	ドライ式ローラーコンベヤ	1350	600	650	1	CDF-60S特	参考寸法の通り	ドライ構造排水付　移動式 ローラーは本体から取り外し可能であること DL8ローラーコンベヤと連結可能であること ドレンパン付	架台・槽・ドレンパン：SUS430 アジャスト脚：SUS304 ローラー：樹脂
L9	粉砕流し台	1500	1395	720	1	HLA- AC15139-15W	調理屑・残菜投入量：8~12kg/min	M.厨芥脱水機と制御盤を中継して連動していること 粉砕機はベルト駆動方式であること 電動機は、全閉外扇式、高効率（IE3）を使用すること。 調理屑を給水しながら粉砕してスラリー化し、付属の搬送ポンプと配管を通じて圧送するシステムであること	天板・本体：SUS4 3 0
L10	システム食缶洗浄機	9410	1755	2165	1	WSC-65W特	蒸気式 使用水量：2220L/ h ラインコンベヤ速度 食缶ライン：3.0~3.7m/min 天ぷら缶ライン：6.5・9.3・12m/min（3段切替） 洗浄タンク：6槽式	食缶洗浄ラインと天ぷら缶洗浄ラインの2ラインとすること 駆動式の洗浄物押え装置なしとすること コンベヤ巾: 食缶ライン345mm　天ぷら缶ライン425mm コンベヤ高さ:350mm 洗浄槽温度制御装置を装備していること 排気は洗浄機に直接ダ外接続する構造とすること 洗浄機側面の掃除用扉は観音開き式であること 出入口部はドライ対応の水返しが付いていること 運転スピードは任意にて設定可能であること 出入口部には非常停止スイッチが付いていること 排水は直接排水管に接続する直結仕様であること	架台・本体・タンク：SUS430 アジャストボール：SUS304 給水・蒸気配管：SUS
L11	作業台	1455	900	900	1	TK-149DB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
L12-1	コンテナ洗浄機	10900	2190	2735	1	WAC-91T特	蒸気式 コンテナ寸法1400X850X1680 洗浄時間：27台/ h、57台/2h コンベヤス速度1.95m/min 洗浄タンク：3槽式	コンテナ内外を連続的に洗浄できる構造であること 洗浄工程は、主洗浄⇒すすぎ⇒除菌の３工程とすること コンテナを傾斜させながら洗浄機内を通過できる水切り構造とすること 排気は洗浄機に直接ダ外接続する構造とすること 運転準備は自動で水張り・湯沸かしができること	架台・本体・タンク：SUS430 アジャストボール：SUS304
L12-2	コンテナ洗浄機	10900	2190	2735	1	WAC-91T特	蒸気式 コンテナ寸法1400X850X1680 洗浄時間：27台/ h、57台/2h コンベヤス速度1.95m/min 洗浄タンク：3槽式	コンテナ内外を連続的に洗浄できる構造であること 洗浄工程は、主洗浄⇒すすぎ⇒除菌の３工程とすること。 コンテナを傾斜させながら洗浄機内を通過できる水切り構造とすること。 排気は洗浄機に直接ダ外接続する構造とすること。 運転準備は自動で水張り・湯沸かしができること	架台・本体・タンク：SUS430 アジャストボール：SUS304
L13-1	移動台	1800	750	850	3	TK-187MDVB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
L13-2	移動台	1800	900	800	1	移設品		西部センターより移設	
L14	食器洗浄機	11580	2265	2300	2	WFB-131W特	蒸気式 以下の洗浄物を2時間以内に洗浄可能であること 食器カゴ a.丼カゴ（380X205X280） b.汁飯カゴ（340X185X200） c.角仕切皿カゴ（465X225X165） d.備品カゴ（340X160X130） 洗浄タンク：5槽式	食器・トレー・備品を無浸漬にてカゴに入れた状態にて洗浄できるシステムであること。 洗浄機は1レーンのコンベヤにて構成されていること。 カゴに入れられた食器及びトレーは水流により1枚ごとの間隔を広げ洗浄する方式であること。 カゴに入れられた食器及びトレーは間隔をあけて並べる必要のないこと。 食器カゴ（別途品）は配送時は食器上向き、洗浄保管時は食器横向きに90度反転可能であること。 食器カゴ（ベット品）は90度反転するに当り、カゴ自体に蓋等の稼動部の必要のない構造であること。 洗浄コンベアの有効幅は1050mm　高さ350mm以上で、洗浄コンベヤには食器カゴの種類関係なくどの位置に置いても洗浄が可能であること。 残菜除去装置付とし、1槽目以降に固形物を持ちこなまい構造であること 洗浄機側面の掃除用扉は観音開き式であること。 洗浄タンクの温度・水位は自動にて調整可能であること。 洗浄ノズルはステンレス製で噴射向き及び噴射圧は調整可能であること。 出入口部上部において排気ダクトと接続することで、空調負荷及び室内への蒸気拡散を縮減できるものであること。 ポンプは時間差にて起動する方式であること。 出入口部はドライ対応の水返しが付いていること。 運転スピードは任意にて設定可能であること。 出入口部には非常停止スイッチが付いていること。 排水は直接排水管に接続する直結仕様であること。 本体は断熱仕様であること。 運転準備は自動で水張り・湯沸かしができること	架台・タンク・洗浄室・洗浄室扉・給気ダクト・排気ダクト：SUS430 洗浄ポンプ配管・アジャスト・洗浄室・洗浄ノズル類：SUS304
L15	作業台	1755	750	800	2	TK-177DB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
L16	移動台	1200	750	850	6	TK-127MDVB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器特記仕様書１１	縮尺 A1 ― A3 ―	図面番号 特-11
			設計者		作図者							

No.	品　名	寸　法			数量	参考型式	能力・容量	特記仕様	材質
		間口	奥行	高さ					
L17	掃除用具入れ	900	600	2000	1	DS-96C2	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
L18	残菜かご付3槽シンク	2400	900	850	1	S3-249DWB-S特	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする 1槽：バブリング付	板金共通仕様書の通りとする
L19	作業台	1500	900	850	1	TK-159DB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする	板金共通仕様書の通りとする
M1	残菜廃油庫/特別洗浄室								
M1	厨芥脱水機	1362	650	1770	1	HLA-402	処理能力：700kg/h	A15L9粉砕ポンプ流し台及びM2ｵｰﾄﾁｪﾝｼﾞｬｰとの連動運転をする厨芥処理ｼｽﾃﾑであること。 脱水圧力が自動的に変更できる構造であること 脱水ドラム下部は、ボルトナットで固定された完全密閉式であること 排出シュートの水洗い時において洗浄水を床に落とさず 処理屑が排水管に流れない構造であること	本体・化粧：SUS304
M2	オートチェンジャー	φ1545		329	1	HLA-ATB8	40Lﾎﾟﾘ容器8個設置	M1厨介脱水機と連動運転をする厨芥処理ｼｽﾃﾑであること。 容積検知方式とし、バケツごとの重さのﾊﾞﾗﾂｷがないこと。	本体・化粧：SUS304
M3	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする。	板金共通仕様書の通りとする。
M4	作業台	600	750	850	1	TK-67BDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする。	板金共通仕様書の通りとする。
M5	廃油タンク	1195	1307	3330	1	ST-1900-XO	有効容量：1900L	タンクはF2連続フライヤーと運転信号が連動していること 満杯検知スイッチ付とすること オイルゲージ付とすること	本体・架台：SUS304 化粧：SUS430
N	前室/回収風除室								
N1	欠番								
N2	欠番								
N3	衣類・シューズ殺菌庫	900	600	1740	3	CKB-90H特	収容能力：衣類：10着・短靴：4足	殺菌灯＋オゾン灯で殺菌消臭機能を発揮すること タイマー運転 棚は38mmﾋﾟｯﾁ間隔で自在に設定できること	本体・扉：SUS430 アジャスト脚：SUS304
N4	オートサニテーション	2150	500	1250 (850)	5	HWS-215D	手洗い3箇所	自動水栓・自動石鹸液供給装置・自動消毒液供給装置・ペーパータオルホルダー・ハンドブ ラシボックス（ブラシ5個）・使用済ブラシ入れが手洗い各所に装備していること 自動水栓乾電池式	架台・扉：SUS430 槽・アジャスト脚：SUS304
N5	オートサニテーション	1450	500	1250 (850)	4	HWS-145D	手洗い2箇所	自動水栓・自動石鹸液供給装置・自動消毒液供給装置・ペーパータオルホルダー・ハンドブ ラシボックス（ブラシ5個）・使用済ブラシ入れが手洗い各所に装備していること 自動水栓乾電池式	架台・扉：SUS430 槽・アジャスト脚：SUS304
N6	オートサニテーション	750	500	1250 (850)	3	HWS-75D	手洗い1箇所	自動水栓・自動石鹸液供給装置・自動消毒液供給装置・ペーパータオルホルダー・ハンドブ ラシボックス（ブラシ5個）・使用済ブラシ入れが手洗い各所に装備していること 自動水栓乾電池式	架台・扉：SUS430 槽・アジャスト脚：SUS304
N7	欠番								
N8	2槽シンク	1200	600	850	2	S2-126BDB	参考寸法の通り	板金共通仕様書の通りとする。	板金共通仕様書の通りとする。

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器特記仕様書１２	縮尺 A1 ― A3 ―	図面番号 特-12
			設計者		作図者							



訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房配置図	縮尺 A1 1/150 A3 1/300	図面番号 図-01
			設計者		作図者							

凡例

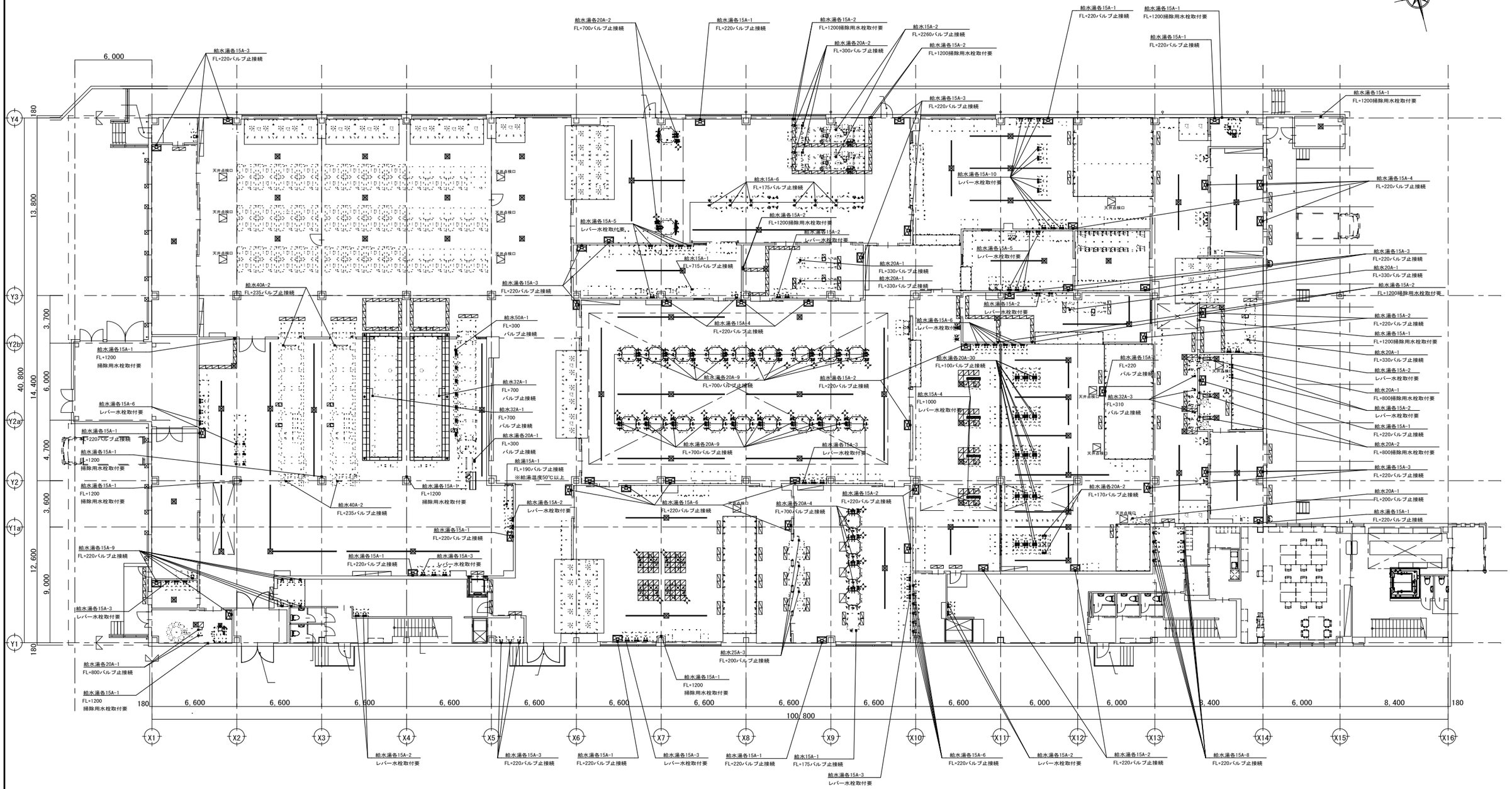
接続位置

立上げ位置

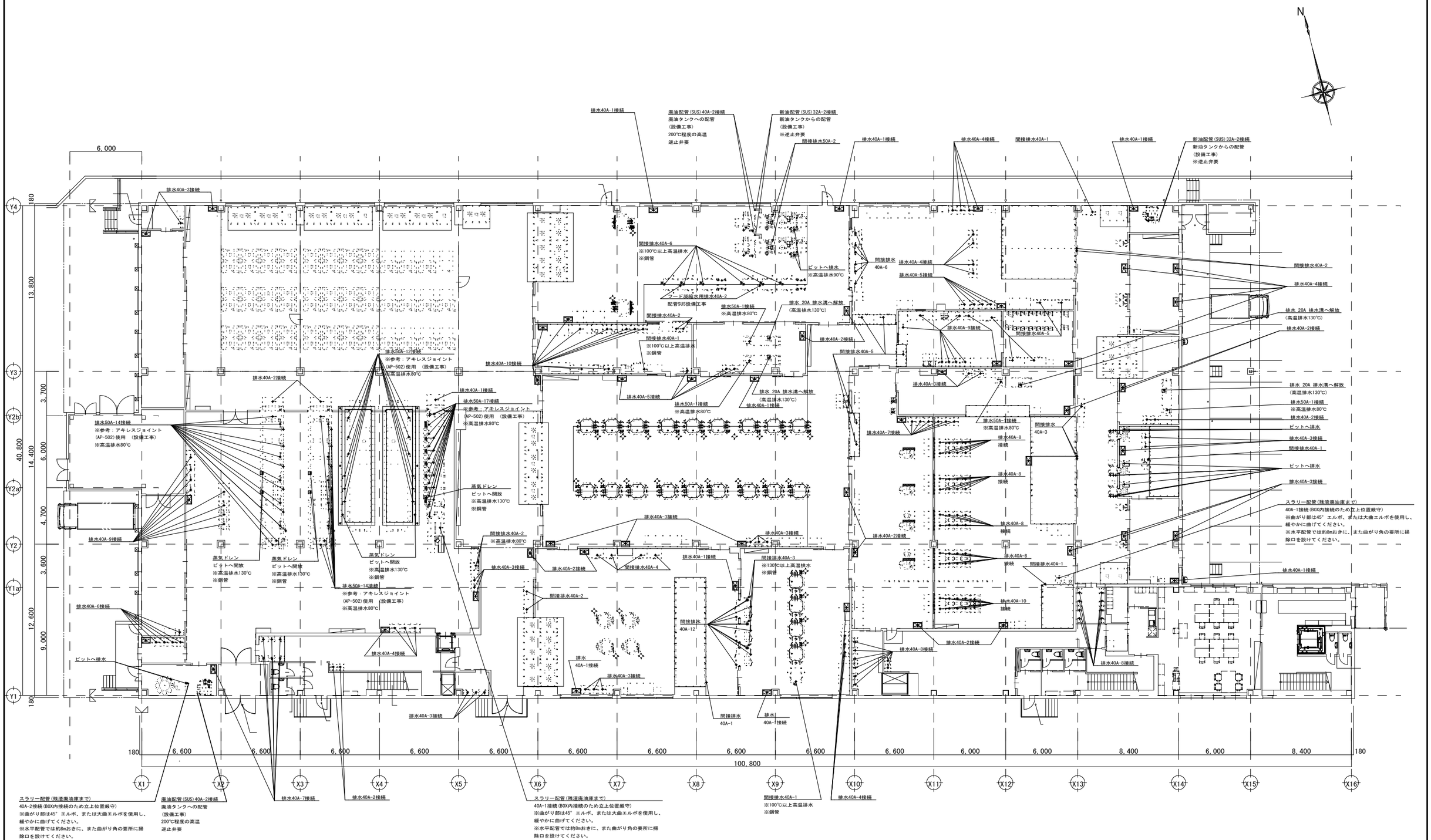
接続位置と立上げ位置が同一の場合もあります。

※ 特記なき高さHは、厨房FLからの高さとする。
※ 床面立上り配管は、H=50止めとし、機器設置後接続又は水栓取付とする。
※ 機器への接続は、バルブ取付後とする。(水栓を除く)
※ 二次配管接続は、別途設備工事とする。
※ 床清掃用として、手洗い器下部にカップリング付水栓を分岐取付すること。
※ 冷媒配管、新油・廃油配管、スラリー管、殺菌水渡り配管は、別途設備工事とする。
※ 給水・給湯のミキシング位置は、別途打合せとする。

N



訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	給水湯施工要望図	縮尺 A1 1/150 A3 1/300	図面番号 図-02
			設計者		作図者							



訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	排水施工要望図	縮尺 A1 1/150 A3 1/300	図面番号 図-03
			設計者		作図者							

凡例

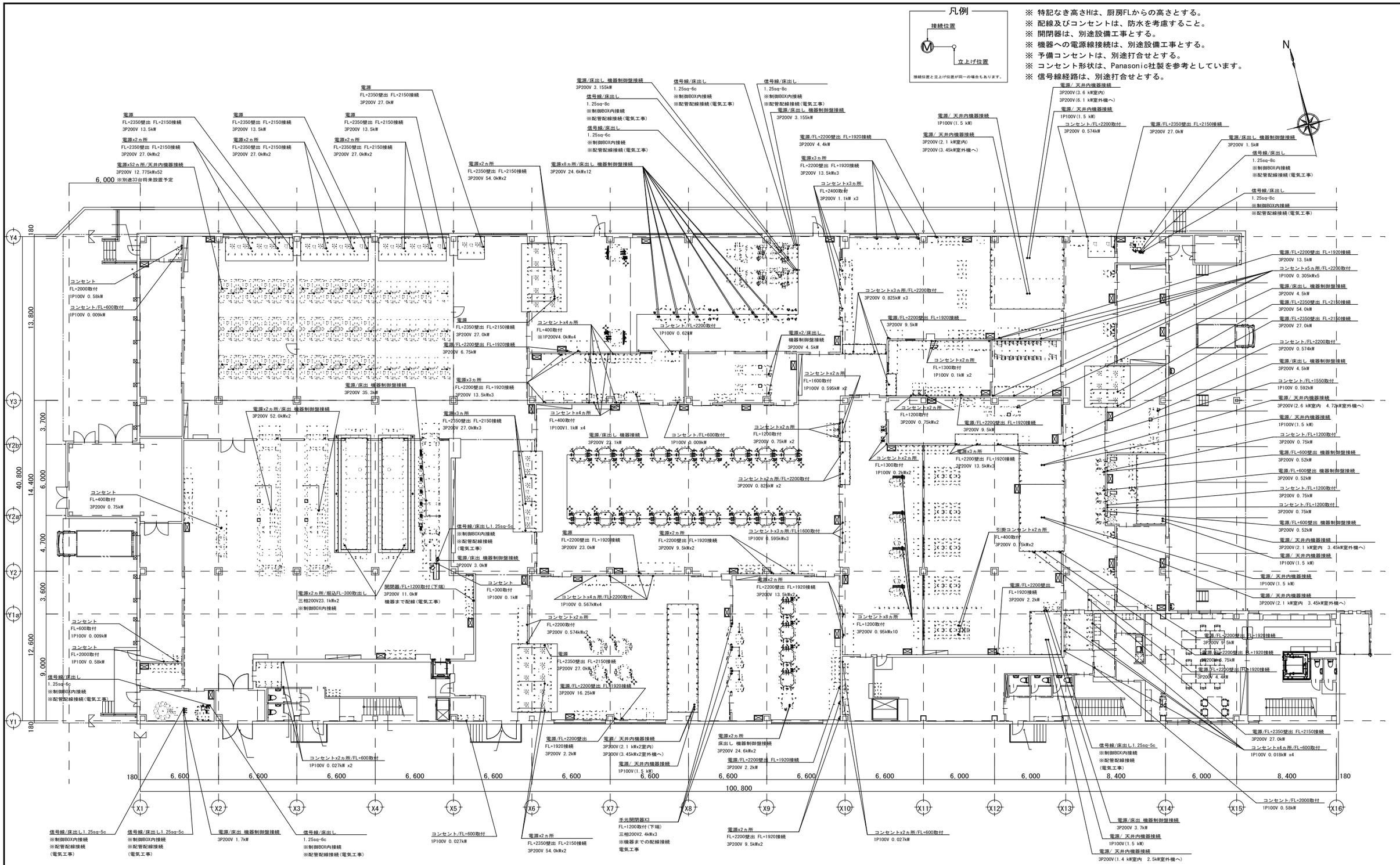
接続位置

立上げ位置

接続位置と立上げ位置が同一の場合もあります。

※ 特記なき高さH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。
※ 信号線経路は、別途打合せとする。

N



訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬 慎介 一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター 厨房機器等	図面名	電気施工要望図	縮尺 A1 1/150 A3 1/300	図面番号 図-04
			設計者		作図者							

凡例

接続位置

立上げ位置

接続位置と立上げ位置が同一の場合もあります。

※ 特記なき高さHは、厨房FLからの高さとする。
※ 床面立上り配管は、H=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。

凡例

接続位置

立上げ位置

接続位置と立上げ位置が同一の場合もあります。

※ 特記なき高さHは、厨房FLからの高さとする。
※ 床面立上り配管は、H=50止めとし、機器設置後接続とする。
※ 機器への接続は、バルブ取付後とする。
※ 蒸気圧は、端末（接続位置）での圧力とする。
※ 配管は、保温施工すること。
※ 二次配管接続は、別途設備工事とする。

N

排気20A-1
FL+780機器接続
スチームトラップ
逆止弁取付要（設備工事）

給気20A-1
蒸気消費量=70kg/h
蒸気圧=0.25Mpa
FL+700バルブ止接続

ガス32A-2
FL+345コック止接続

給気20A-2
蒸気消費量=150kg/h
蒸気圧=0.2Mpa
FL+225バルブ止接続

給気50A-1
蒸気消費量=415kg/h
蒸気圧=0.2Mpa
FL+350バルブ止接続

給気20A-9
蒸気消費量=70kg/h
蒸気圧=0.25Mpa
FL+700バルブ止接続

排気20A-9
FL+780機器接続
スチームトラップ・逆止弁取付要（設備工事）

給気40A-2
蒸気消費量=235kg/h
蒸気圧=0.2Mpa
FL+490バルブ止接続

給気50A-1
蒸気消費量=420kg/h
蒸気圧=0.2Mpa
FL+350バルブ止接続

給気20A-3
蒸気消費量=36kg/h
蒸気圧=0.25Mpa
FL+200バルブ止接続

排気20A-4
FL+780機器接続
スチームトラップ
逆止弁取付要（設備工事）

給気20A-4
蒸気消費量=70kg/h
蒸気圧=0.25Mpa
FL+700バルブ止接続

Y4 Y3 Y2b Y2a Y2 Y1a Y1

180 13,800 3,700 6,000 4,700 3,600 9,000 180

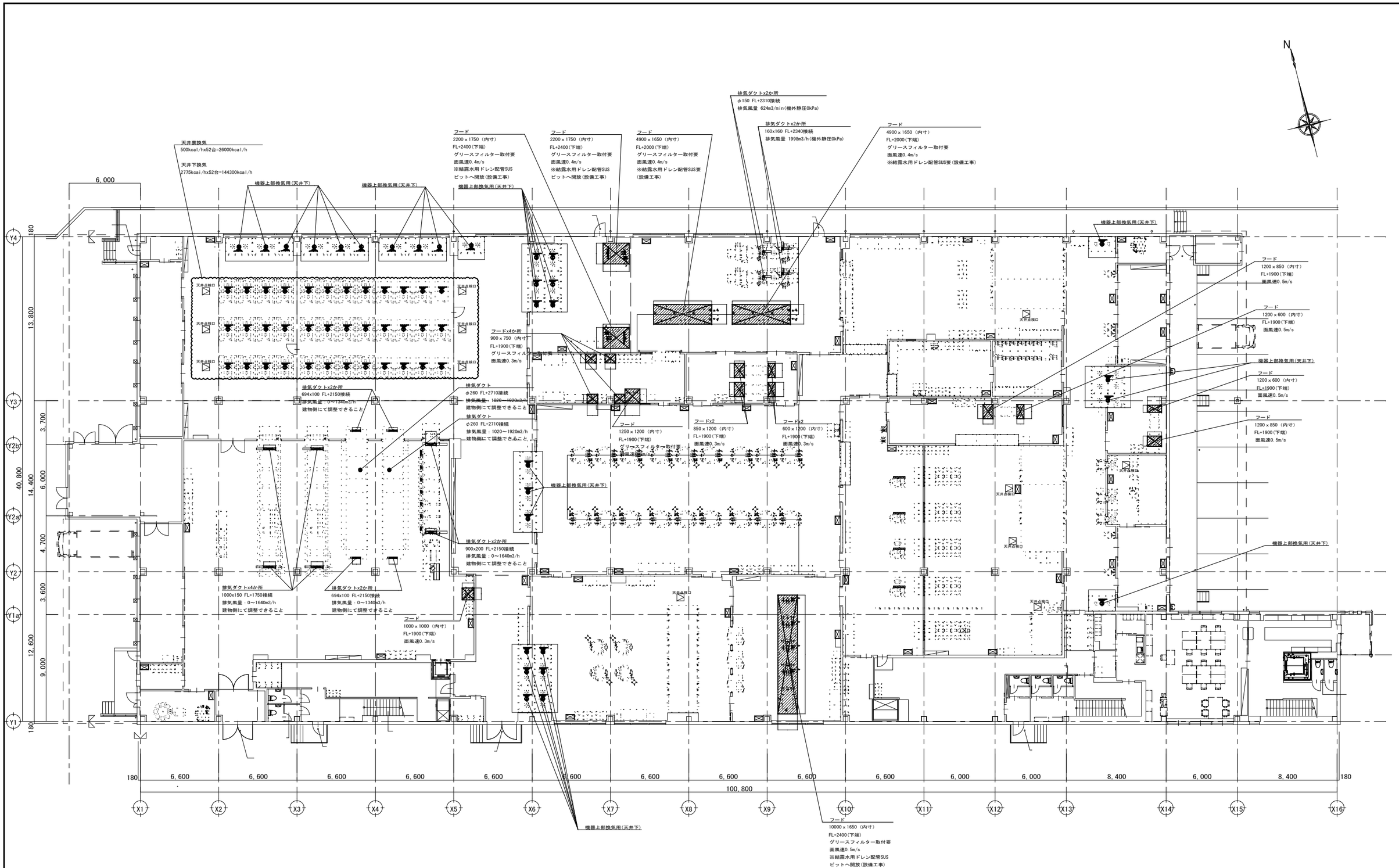
40,800 14,400 12,600

X1 X2 X3 X4 X5 X6 X7 X8 X9 X10 X11 X12 X13 X14 X15 X16

180 6,600 6,600 6,600 6,600 6,600 6,600 6,600 6,600 6,600 6,600 6,000 6,000 8,400 6,000 8,400 180

100,800

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	ガス・蒸気施工要望図	縮尺 A1 1/150 A3 1/300	図面番号 図-05
			設計者		作図者							



訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	フード施工要望図	縮尺 A1 1/150 A3 1/300	図面番号 図-06
			設計者		作図者							

No.	品名	寸法 間口	寸法 奥行	寸法 高さ	数量	型式	給水	給湯	排水	蒸気 給気	蒸気 排気	蒸気 消費量 kg/H	ガス（13A） 接続	ガス（13A） 消費量 kW	電気（60Hz）kW 1P100V	電気（60Hz）kW 1P200V	電気（60Hz）kW 3P200V	フード	備考
A	荷受室/検収室/器具洗浄室1/食油庫																		
A1	スタックカート	695	900	810	12	STC-20													
A2-1	移動台	1200	600	650	2	TK-126MSDB-S													
A2-2	移動台	900	660	600	1	移設品													西部センター食品室
A2-3	移動台	1200	600	580	2	移設品													北部センター調理室
A2-4	移動台	1200	800	650	1	移設品													北部センター調理室
A3-1	防水形デジタル台はかり	300	582	722	2	移設品 SE-60KA													西部センター
A3-2	防水形デジタル台はかり	300	550	700	4	移設品 KL-IP2													北部センター
A4	はかり用置台	850	550	900	6	L1-85SDB													
A5	チェックテーブル613	465	600	1005	2	BC256													透明アクリル天板　65φキャスター付
A6	移動台	1200	750	850	2	TK-127MSDB													
A7	移動式パンラック	950	600	1000	8	FW-9602MDB													棚数:2段
A8	プレハブ冷蔵庫	2300	5800	2544	1	カートイン式			40A-1						0.1		2.43		（別途建築工事）
A9	移動式パンラック	950	600	1000	12	FW-9602MDB													棚数:2段
A10	水切台付2槽シンク	2100	750	850	1	PS2-217BDB-L	15A-2	15A-2	40A-2										
A11	球根皮剥機	1250	820	1093	3	P-84D特	20A-1		床								0.75		処理能力:25～30kg/回　出口シュート延長仕様　脚+50mm
A12	包丁·まな板殺菌庫	850	610	1360	1	移設品 KT-53H									0.592				北部センター　収容能力:包丁30本　まな板8枚
A13-1	野菜洗浄機	1300	780	1390	2	BW-20	32A-1		床								0.52		操作面出口側
A13-2	野菜洗浄機	1300	780	1390	1	BW-20	32A-1		床								0.52		操作面出口側
A14	球根受け用　L型運搬車	1050	700	900	3	L1-107PDB													
A15	粉砕流し台	1500	750	720	1	HLA-AC1575-15SV3	20A-1										3.7		下処理用　スラリー管(VP40A)　信号線要
A16	水切台付2槽シンク	2400	750	850	1	PS2-247BDB-L	15A-2	15A-2	40A-2										
A17	器具洗浄機	3000	800	1730	1	WAE2-3NHS特	20A-1		50A-1 床	20A-1		150					4.5	要	蒸気式　能力:2210個/h(食缶φ325)
A18	移動台	1800	900	810	1	移設品													西部センター
A19	トラックインタイプ電気式消毒保管機	2260	2820	2150	1	TEW-65W											54.0		両面式
A20	トラックインタイプ電気式消毒保管機	1180	2820	2150	1	TEW-35W											27.0		両面式
A21	トラックインタイプ電気式消毒保管機	2260	1300	2150	2	TEW-65特											27.0		奥行-150mm
A22-1	トラックイン用カート	1170	830	1691	6	TSWC-20													棚数:2段
A22-2	トラックイン用カート	1020	830	1691	4	TSWC-20特													棚数:2段　間口-150mm
A23	検食保存用冷凍庫	1490	800	1950	2	GRD-154FDX			40A-1								0.546		有効内容積:1373L
A24	掃除用具入れ	600	600	2000	4	DS-66C2													
A25	新油タンク	1190	1360	3330	1	ST-1900-XN			床								1.5		有効容量:1900L
B	肉魚処理室/液卵・練り物処理コーナー																		
B1	プレハブ冷凍庫	6000	3500	2600	1	カートイン式			40A-1						0.4		5.81		（別途建築工事）
B2	プレハブ冷蔵庫	6000	2500	2544	1	カートイン式			40A-1						0.1		3.93		（別途建築工事）
B3	冷蔵庫	1790	800	1950	2	GRD-180RX			40A-1						0.305				有効内容積:1674L
B4	移動式パンラック	900	550	1000	41	FW-9502MDB													棚数:2段
B5	包丁·まな板消毒保管機	900	550	1920	1	ESK-505											4.4		収容能力:包丁40本　まな板20枚 アジャスト脚仕様
B6	ラックイン冷蔵庫	1600	1050	2195	3				40A-2								1.1		ラック収容仕様　前面吸込み前面吹出し仕様
B6-1	コンビオーブン用ラック	586	740	1225	4	ACO-302用ラック													
B7	器具消毒保管機	1750	950	1920	4	EWK-2005											13.5		棚数:3段　アジャスト脚仕様
B8	掃除用具入れ	600	600	2000	1	DS-66C2													
B9	2槽シンク	1500	750	850	2	S2-157DB	15A-2	15A-2	40A-2										
B10	移動台	1200	750	850	12	TK-127MDVB													
B11-1	移動シンク	750	750	850	3	S1-77MDB													
B11-2	移動シンク	1800	900	800	1	移設品													西部センター調理室
B12	コンビオーブン用カート	590	920	415	4	ACO-302用カート													
B13	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDB	15A-3	15A-3	40A-3										
B14	スチコン用ラック置台	941	698	445	1														
B15	器具消毒保管機	1290	750	1920	1	EMK-1505											9.5		棚数:3段　アジャスト脚仕様

No.	品名	寸法 間口	寸法 奥行	寸法 高さ	数量	型式	給水	給湯	排水	蒸気 給気	蒸気 排気	蒸気 消費量 kg/H	ガス（13A） 接続	ガス（13A） 消費量 kW	電気（60Hz）kW 1P100V	電気（60Hz）kW 1P200V	電気（60Hz）kW 3P200V	フード	備考
B16	パススルー冷蔵庫	1790	840	1950	2	GPD-180RDX-G(改)			40A-1								0.825		有効内容積:1484L　前面吸込み前面吹出し仕様
B17	欠番																		
B18	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDB	15A-3	15A-3	40A-3										
B19	作業台	900	750	850	1	TK-97BDB			40A-1										
B20	移動台	900	600	850	1	移設品													西部センター
B21	メトロマックスQ	1366	620	1581	1	MQ2454G, MQ63PE													棚数:4段
C	食品庫/仕分室																		
C1	冷蔵庫	1790	800	1950	3	GRD-180RX			40A						0.305				有効内容積:1674L
C2	トップトラックシステム	5236	1518	2200	1	LS1520 6NA+7NA													棚数:4段　ポール:TT1900
C3	パススルー冷蔵庫	1790	840	1950	1	GPD-180RDX-G(改)			40A-1								0.825		有効内容積:1484L　前面吸込み前面吹出し仕様
C4	大型高速度ミキサー	1080	570	1162	2	MX-81D	15A-1		床								0.75		容量:32L
C5	作業台	900	750	850	1	TK-97BDB			40A-1										
C6	3槽シンク	1800	750	850	1	S3-187BDB	15A-3	15A-3	40A-3										
C7	作業台	1300	750	850	1	TK-137BSDB													
C8	缶切機	230	450	388	2	電動式									0.1				
C9	作業台	2100	750	850	1	TK-217SDB			40A-1										
C10	作業台	2750	750	850	1	TK-277SDB			40A-1										
C11	移動台	1200	750	850	3	TK-127MDVB													
C12	掃除用具入れ	600	600	2000	1	DS-66C2													
C13	水切台付2槽シンク	2100	750	850	1	PS2-217BDB-L	15A-2	15A-2	40A-2										
C14	器具消毒保管機	1750	750	1920	1	EMK-2005											9.5		棚数:3段　アジャスト脚仕様
D	野菜下処理室																		
D1	プレハブ冷蔵庫	5600	3600	2544	1	カートイン式			40A-1						0.1		4.22		（別途建築工事）
D2	プレハブ冷凍庫	3250	3600	2600	1	カートイン式			40A-1						0.4		4.43		（別途建築工事）
D3	プレハブ冷蔵庫	3550	2500	2544	1	カートイン式			40A-1						0.1		2.43		（別途建築工事）
D4-1	移動式パンラック	900	550	1000	3	FW-9502MDB													棚数:2段
D4-2	移動式パンラック	1800	600	1520	7	移設品													西部センター調理室
D4-3	移動式パンラック	1700	550	1430	1	移設品													西部センター調理室
D4-4	移動式パンラック	1800	600	1200	1	移設品													西部センター調理室
D4-5	移動式パンラック	1800	600	1420	2	移設品													北部センター調理室
D4-6	移動式パンラック	1800	600	1175	4	移設品													北部センター調理室
D4-7	移動式パンラック	1800	600	1500	6	移設品													北部センター調理室
D5	3槽シンク	2000	750	850	1	S3-207BDB	15A-3	15A-3	40A-3										
D6	欠番																		
D7	包丁·まな板消毒保管機	900	550	1920	1	ESK-505											4.4		収容能力:包丁40本　まな板20枚 アジャスト脚仕様
D8	包丁·まな板消毒保管機	550	550	1920	1	ESK-255											2.2		収容能力:包丁20本　まな板10枚 アジャスト脚仕様
D9	欠番																		
D10	移動台	1200	750	850	8	TK-127MDVB													
D11-1	野菜洗浄シンク	800	750	1150 (850)	1	TWS-77AR	20A-1	20A-1	40A-1								0.75		
D11-2	野菜洗浄シンク	800	750	1150 (850)	1	TWS-77AL	20A-1	20A-1	40A-1								0.75		
D12	下処理用3槽シンク	2100	750	850	5	S3-217BDVB	20A-3	20A-3	40A-3										
D13	下処理用3槽シンク	2100	750	850	5	S3-217BDVB	20A-3	20A-3	40A-3										
D14	ドライ式ローラーコンベヤ	900	600	600	8	CDF-60S特			40A-1										連結金具付
D15	欠番																		
D16	器具消毒保管機	1290	950	1920	1	EWK-1505											9.5		棚数:3段　アジャスト脚仕様
D17	器具消毒保管機	900	950	1920	1	EWK-1005											6.75		棚数:3段　アジャスト脚仕様
D18	欠番																		
D19	ドライ式ローラーコンベヤ	900	600	600	2	CDF-60S特			40A-1										連結金具付
D20	掃除用具入れ	900	600	1920	1	DS-96C2													

訂正

株式会社 池田建築設計事務所
idea-image-inspiration

設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器一覧表１	縮尺 A1 — A3 —	図面番号 図-08
設計者		作図者							

No.	品名	寸法 間口	寸法 奥行	寸法 高さ	数量	型式	給水	給湯	排水	蒸気 給気	蒸気 排気	蒸気 消費量 kg/H	ガス(13A) 接続	ガス(13A) 消費量 kW	電気(60Hz) kW 1P100V	電気(60Hz) kW 1P200V	電気(60Hz) kW 3P200V	フード	備考
D2-1	可動式パーティション	800	400	1600	6														
E	上処理室																		
E1	ドライ式ローラーコンベヤ	900	600	600	8	CDF-60S特													移動式　ストッパー付　ドレンパン付
E2	ドライ式ローラーコンベヤ	900	600	600	2	CDF-60S特													移動式　ストッパー付　ドレンパン付
E3-1	フードスライサー	555	1205	776	2	FS-130N	15A-1										0.95		切さい能力:400～3000kg/h
E3-2	フードスライサー	555	1205	776	1	移設品 FS-130	15A-1										0.95		北部センター　切さい能力:400～3000kg/h
E3-3	フードスライサー	569	1108	823	1	移設品 MK-202X	15A-1										0.6		西部センター
E4-1	移動式スライサー置台	1300	750	600	2	TK-137FS13MDB													
E4-2	移動式スライサー置台	1720	900	800	1	移設品													北部センター
E4-3	移動式スライサー置台	1750	830	800	1	移設品													西部センター
E5	サイの目切り機	390	565	820	2	移設品 DC-81	15A-1										0.75		西部センター　切さい能力:1200kg/h
E6	移動式サイの目切り機置台	1100	750	600	2	移設品 TK-117DCMDB													西部センター
E7-1	受けシンク	950	750	900	4	L1-97CDB													
E7-2	受けシンク	950	750	900	2	移設品 L1-97CDB													西部センター
E8	移動台	900	750	850	2	TK-97MSDVB													
E9	フードカッター	520	440	480	2	FC-27D									0.2				切さい能力:250kg/h
E10	プレート殺菌庫	850	610	1360	5	KT-55H特									0.595				収容能力:プレート12枚
E11	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDB	15A-3	15A-3	40A-3										
E12-1	移動シンク	900	750	850	4	S1-97MDB													
E12-2	移動シンク	1300	900	800	1	移設品													北部センター
E13-1	スタックカート	900	700	600	1	移設品													西部センター
E13-2	スタックカート	750	550	600	2	移設品													西部センター
E14	移動台	750	750	850	6	TK-77MSDVB													
E15	移動台	1500	750	850	8	TK-157MDVB													
E16	器具消毒保管機	1750	950	1920	2	EWK-2005特											13.5		棚数:3段　アジャスト脚仕様　排気前面仕様
E17	可動式パーティション	800	400	1600	5														
E18	掃除用具入れ	900	600	2000	2	DS-96C2													
E19	パススルー冷蔵庫	1790	840	1950	2	GPD-180RDX-G(改)			40A-1								0.825		有効内容積:1741L　前面吸込み前面吹出し仕様
E20	水切台付2槽シンク	2700	750	850	1	PS2-277BDB-R	15A-2	15A-2	40A-2										
E21	器具洗浄機	3000	800	1730	1	WAE2-3NHS特	20A-1		50A-1 床	20A-1		150					4.5	要	蒸気式　能力:2210個/h(食缶φ325)
E22	移動台	1200	750	800	3	TK-127MDVB													
E23	器具消毒保管機	1750	950	1860	3	EWK-2005特											13.5		棚数:3段　両面式　アンカー中打仕様
F	揚物・焼物・蒸し物調理室																		
F1	移動台	1200	900	850	2	TK-129MSDVB													
F2	連続フライヤー	6005	1695	2425	2	DSKC-43A-X	20A-1 15A-2	20A-1 15A-1	床				32A-1	149.0			3.155	ダクト	ガス式　能力:3260個/h(冷凍コロッケ60g) OMC-3090SA・STC-450-X・OT-17D付
F3	移動台	1500	750	800	2	TK-157MSDB													
F4	掃除用具入れ	600	600	2000	3	DS-66C2													
F5-1	コンビオーブン	1220	945	1720	5	ACO-302EW	15A-1		40A-1								24.6 x2	要	電気式　15段x2　両面式
F5-2	コンビオーブン	1220	945	1720	1	将来品 ACO-302EW	15A-1		40A-1								24.6 x2	要	電気式　15段x2　両面式
F6-1	コンビオーブン用カート	590	920	415	10	ACO-302用カート													
F6-2	コンビオーブン用カート	590	920	415	2	将来品ACO-302用カート													
F7-1	コンビオーブン用ラック	586	740	1225	10	ACO-302用ラック													
F7-2	コンビオーブン用ラック	586	740	1225	2	将来品ACO-302用ラック													
F8	移動台	1200	750	850	8	TK-127MSDB													
F9-1	移動式パンラック	1500	600	1070	1	移設品													西部センター下処理室
F9-2	移動式パンラック	1800	600	1200	1	移設品													西部センタープレハブ庫
F9-3	移動式パンラック	1750	600	1780	1	移設品													北部センター食品庫
F9-4	移動式パンラック	1800	600	1260	1	移設品													北部センター検収室
F10	蒸気回転釜	1841	1220	835	2	SRB-360SN-D-BX-SP	20A-1	20A-1	床	20A-1	20A-1	70						要	蒸気式　満水量:380L　低輻射仕様　ペダル式

No.	品名	寸法 間口	寸法 奥行	寸法 高さ	数量	型式	給水	給湯	排水	蒸気 給気	蒸気 排気	蒸気 消費量 kg/H	ガス(13A) 接続	ガス(13A) 消費量 kW	電気(60Hz) kW 1P100V	電気(60Hz) kW 1P200V	電気(60Hz) kW 3P200V	フード	備考
F11	移動台	1200	750	650	2	TK-127MSDB-S													
F12	スパテラスタンド	φ270		620	2	ST-S													
F13	水切台付2槽シンク	1800	750	850	1	PS2-187BDB-L	15A-2	15A-2	40A-2										
F14	器具洗浄機	3000	800	1730	1	WAE2-3NHS特	20A-1		50A-1 床	20A-1		150					4.5	要	蒸気式　能力:2210個/h(食缶φ325)
F15	移動台	1200	750	800	2	TK-127MDVB													
F16	器具洗浄機	3000	800	1730	1	WAE2-3NHS特	20A-1		50A-1 床	20A-1		150					4.5	要	蒸気式　能力:2210個/h(食缶φ325)
F17	移動シンク	750	600	850	1	S1-76MDB													
F18	器具消毒保管機	1750	950	1920	1	EWK-2005特											13.5		棚数:3段　アジャスト脚仕様　排気前面仕様
F19	器具消毒保管機	900	950	1920	1	EWK-1005特											6.75		棚数:3段　アジャスト脚仕様　排気前面仕様
F20	ラック置台	941	698	445	2														
G	煮炊き調理室																		
G1	大型高速度ミキサー	1080	570	1162	2	MX-81D	15A-1		床								0.75		容量:32L
G2	掃除用具入れ	900	600	2000	1	DS-96C2													
G3	移動式パンラック	1300	650	1200	18	FW-13602MDB													棚数:2段
G4	スパテラスタンド	φ270		620	18	ST-S													
G5	蒸気回転釜	1841	1220	835	18	SRB-360SN-D-BX-SP	20A-1	20A-1	床	20A-1	20A-1	70						要	蒸気式　両面ハンドル　満水量:380L　低輻射仕様 ペダル式
G6-1	移動台	1200	800	650	14	TK-128MSDVB-S													
G6-2	移動台	1240	790	700	1	移設品													西部センター
G6-3	移動台	1500	960	600	1	移設品													西部センター
G6-4	移動台	900	600	600	2	移設品													西部センター
G7-1	器具消毒保管機	1750	750	1920	2	EMK-2005特											9.5		棚数:3段　アジャスト脚仕様　排気前面仕様
G7-2	電気式食器消毒保管機	3040	950	1920	1	移設品 EW-3504N											23.0		北部センター
G8	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDB	15A-3	15A-3	40A-3										
H	アレルギー調理室																		
H1	戸棚(両面引違戸付)	1100	740	1950	1	DS-117W													
H2	パススルー冷凍冷蔵庫	1200	840	1950	1	GPD-122PX(改)			40A-2						0.62				有効内容積:冷凍室525L　冷蔵室525L　前面吸込み前面吹出し仕様
H3	掃除用具入れ	600	600	1920	1	DS-66C2													
H4	引違戸付作業台	950	750	850	1	TKD-97SDB													
H5	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDB	15A-3	15A-3	40A-3										
H6	作業台	1950	750	850	2	TK-197BDB			40A-1										
H7	システム調理台	900	750	1700	4	MKU-90K									1.1	4.0			MK-90K　ETK-90S　IHコンロ(2口)付
H8	1槽シンク	750	750	850	2	S1-77BDB	15A-1	15A-1	40A-1										
H9	コンビオーブン	920	775	1700	1	ACO-102ES	15A-1		40A-1								23.1	要	電気式　棚数:10段
H10	スタックカート	695	900	810	3	STC-20													
H11	欠番																		
H12	器具消毒保管機	1750	950	1920	2	EWK-2005特											13.5		アジャスト脚仕様　排気前面仕様
H13	引違戸付作業台	1200	750	850	1	TKD-127SDB													
H14	移動台	1200	750	850	3	TK-127MSDB													
J	ボイル室/和え物室																		
J1	包丁･まな板消毒保管機	550	550	1920	1	ESK-255											2.2		収容能力:包丁20本　まな板10枚 アジャスト脚仕様
J2	器具消毒保管機	1290	950	1920	2	EWK-1505特											9.5		棚数:3段　アジャスト脚仕様　排気前面仕様
J3	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDB	15A-3	15A-3	40A-3										
J4-1	移動式パンラック	1300	650	1200	1	FW-13602MDB													棚数:2段
J4-2	移動式パンラック	1200	645	1030	2	移設品													北部センター調理室
J4-3	移動式パンラック	1200	600	1180	1	移設品													北部センター調理室
J5	スパテラスタンド	φ270		620	4	ST-S													
J6	蒸気回転釜	1841	1220	835	4	SRB-360SN-D-BX-SP	20A-1	20A-1	床	20A-1	20A-1	70						要	蒸気式　両面ハンドル　満水量:380L　低輻射仕様 ペダル式
J7	移動台	1200	800	650	5	TK-128MSDVB-S													
J8	真空冷却機	1420	1315	2005	3	CM-60EW	25A-1		40A-5	20A-1		36					2.4		90℃→10℃(約23分)　60kg/バッチ 別途メーカーフロー図参照のこと
J9	コンビオーブン	1220	945	1720	1	ACO-302EW	15A-1		40A-1								24.6 x2	要	電気式　15段x2　両面式

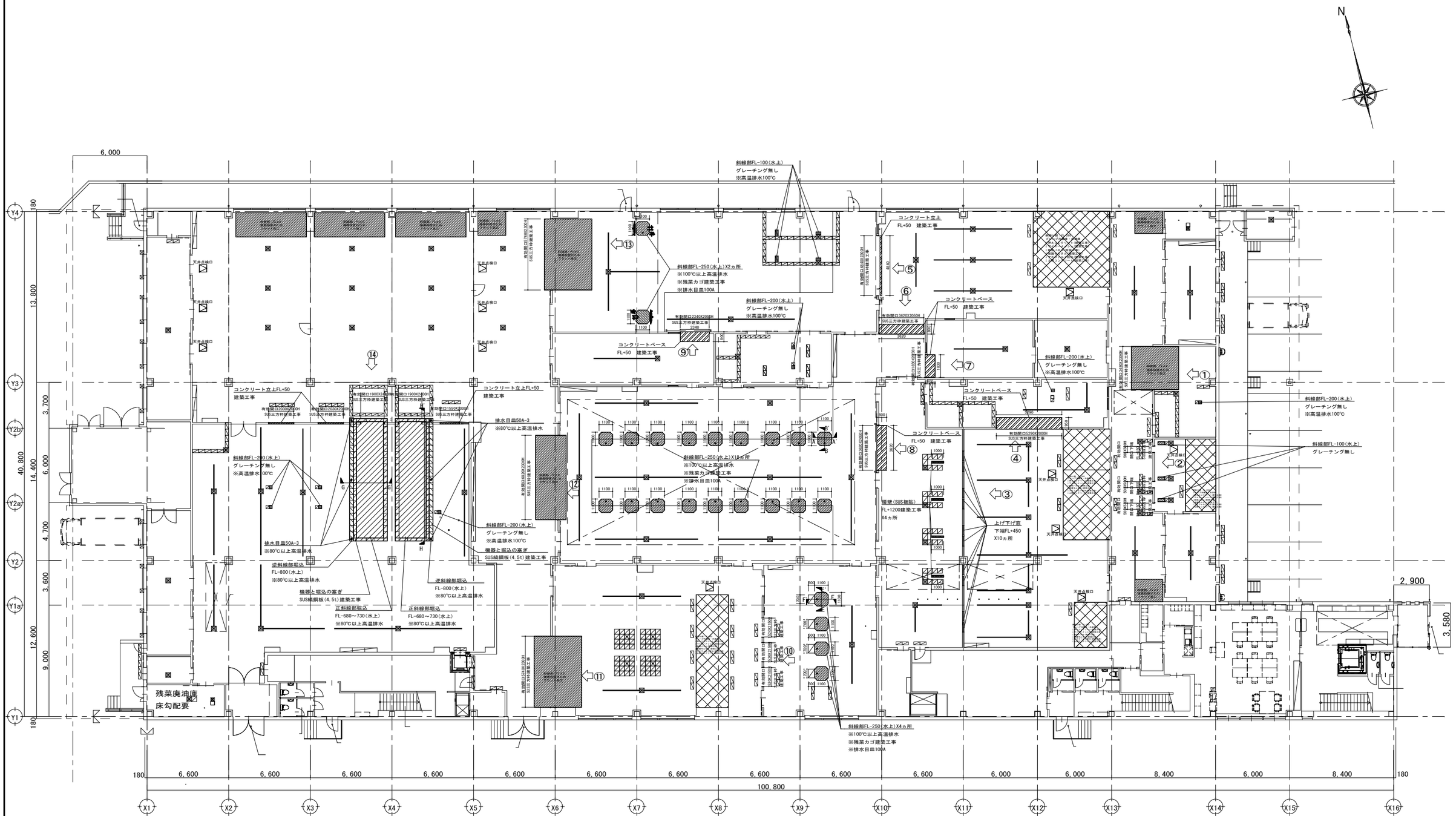
訂正	株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	(仮称)新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器一覧表２	縮尺 A1 — A3 —	図面番号 図-09
		設計者		作図者							

No.	品名	寸法 間口	寸法 奥行	寸法 高さ	数量	型式	給水	給湯	排水	蒸気 給気	蒸気 排気	蒸気 消費量 kg/H	ガス(13A) 接続	ガス(13A) 消費量 kW	電気(60Hz) kW 1P100V	電気(60Hz) kW 1P200V	電気(60Hz) kW 3P200V	フード	備考
J10	コンビオーブン用カート	590	920	415	2	ACO-302用カート													
J11	コンビオーブン用ラック	586	740	1225	2	ACO-302用ラック													
J12	冷凍庫	1200	800	1950	4	GRD-124FX(改)			40A-1						0.567				有効内容積:1082L　前面吸込み前面吹出し仕様
J13	掃除用具入れ	600	600	2000	2	DS-66C2													
J14	移動台	1200	800	650	4	TK-128MSDVB-S													
J15	プレハブ冷蔵庫	2400	9000	2544	1	カートイン式			40A-1						0.1		4.98		(別途建築工事)
J16	移動式パンラック	1350	700	1200	9	FW-13702MDB													棚数:2段
J17	電気式食器消毒保管機	2190	950	1920	1	移設品 EW-2504N特											16.25		西部センター
J18	水切台付3槽シンク	2700	750	850	1	PS3-277BDB-L	15A-3	15A-3	40A-3										
J19	スパテラスタンド	φ270		620	4	ST-S													
J20	移動式和え物用回転釜	1538	1106	832	4	SRB-200NR-DP-W-SP			床										移動式　満水量:220L
J21	移動台	1500	750	850	4	TK-157MDVB													
J22	包丁・まな板消毒保管機	550	550	1920	1	ESK-255											2.2		収容能力:包丁20本　まな板10枚 アジャスト脚仕様
K	コンテナ室																		
K1-1	電気式 天吊りコンテナ消毒装置	1100	800	1200	52	ECS-105N											12.775		
K1-2	吊り架台ASSY				1														(52台分)　(別途建築工事)
K2-1	配送用コンテナ	1422	872	1660	53	SCS-60C特													混載用5クラス収容
K2-2	配送用コンテナ	1422	872	1660	6	SCS-60C特													トレー用21クラス収容
K3	トラックインタイプ 電気式消毒保管機	2260	2820	2150	4	TEW-65W特											54.0		両面式　排気前面仕様
K4-1	食缶用カート	1170	830	1691	25	TSWC-20特													棚数:2段
K4-2	食缶用カート	1170	830	1691	1	TSWC-20特													棚数:3段　果物用食缶蓋専用
K5	検食保存用冷凍庫	1490	800	1950	2	GRD-154FDX(改)			40A-1								0.581		有効内容積:1373L　前面吸込み前面吹出し仕様
K6	掃除用具入れ	900	600	2000	2	DS-96C2													
K7	トラックインタイプ 電気式消毒保管機	1180	2820	2150	2	TEW-35W特											27.0		両面式　排気前面仕様
K8	トラックインタイプ 電気式消毒保管機	2260	1450	2150	7	TEW-65											27.0		
K9	食器用カート	1170	830	1691	17	TSWC-50特													棚数:5段
K10	トラックインタイプ 電気式消毒保管機	1180	1450	2150	3	TEW-35											13.5		
K11	トラックインタイプ 電気式消毒保管機	2260	1450	2150	3	TEW-65特											27.0		両面式　排気前面仕様
L	洗浄室																		
L1	3槽シンク	2550	750	850	2	S3-257BDB	15A-3	15A-3	40A-3										
L2	作業台	1200	750	850	1	TK-127BDB			40A-1										
L3	ソイルドテーブル	1800	700	820	1		15A-2	15A-2	40A-2										
L4	ドアタイプ自動食器洗浄機	600	605	1365	1	SD114E6B-LB		15A	40Ax2								11.0	要	ラック処理数:65ラック/h 必要給湯量:3.4L/min(50℃以上)
L5	クリーンテーブル	1200	700	820	1														
L6	移動台	1200	750	850	8	TK-127MDVB													
L7	残菜計量コンベヤ	1350	750	650	1	ALM-3特									0.01				
L8	ドライ式ローラーコンベヤ	1350	600	650	1	CDF-60S特													移動式
L9	粉砕流し台	1500	1395	720	1	HLA-AC15139-15W	20A-1	20A-1									3.0		洗浄用　スラリー管(VP40A)　信号線要
L10	システム食缶洗浄機	9410	1755	2165	1	WSC-65W特	50A-1		50A-17	50A-1		415					24.3	ダクト	蒸気式　排水配管直結仕様　脚:50mmUP
L11	作業台	1455	900	900	1	TK-149DB			40A-1										
L12-1	コンテナ洗浄機	10900	2190	2735 (700)	1	WAC-91T特	32A-1		50A-7	50A-1		420					23.1	ダクト	蒸気式　能力:27台/h　ダクト接続φ260 排水配管直結仕様　脚:50mmUP
L12-2	コンテナ洗浄機	10900	2190	2735 (700)	1	WAC-91T特	32A-1		50A-7	50A-1		420					23.1	ダクト	蒸気式　能力:27台/h　ダクト接続φ260 排水配管直結仕様　脚:50mmUP
L13-1	移動台	1800	750	850	3	TK-187MDVB													
L13-2	移動台	1800	900	800	1	移設品													西部センター
L14	食器洗浄機	11580	2265	2300	2	WFB-131W特	40A-2		50A-16	40A-2		235					52.0	ダクト	蒸気式　排水配管直結仕様
L15	作業台	1755	750	800	2	TK-177DB			40A-1										
L16	移動台	1200	750	850	6	TK-127MDVB													
L17	掃除用具入れ	900	600	2000	1	DS-96C2													
L18	残菜かご付3槽シンク	2400	900	850	1	S3-249DVB-S特	15A-3	15A-3	40A-3								0.75		※1槽：バブリング付

No.	品名	寸法 間口	寸法 奥行	寸法 高さ	数量	型式	給水	給湯	排水	蒸気 給気	蒸気 排気	蒸気 消費量 kg/H	ガス(13A) 接続	ガス(13A) 消費量 kW	電気(60Hz) kW 1P100V	電気(60Hz) kW 1P200V	電気(60Hz) kW 3P200V	フード	備考
L19	作業台	1500	900	850	1	TK-159DB			40A-1										
M	残菜廃油庫/特別洗浄室																		
M1	厨芥脱水機	1362	650	1770	1	HLA-402	20A-1	20A-1	床								1.5		処理能力:700kg/h　スラリー管(VP40A)　信号線要
M2	オートチェンジャー	φ1545		329	1	HLA-ATB8			床								0.2		電源は厨芥脱水機本体に接続
M3	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDB	15A-3	15A-3	40A-3										
M4	作業台	600	750	850	1	TK-67BDB			40A-1										
M5	廃油タンク	1195	1307	3330	1	ST-1900-XO			床										有効容量:1900L
N	前室/回収風除室																		
N1	欠番																		
N2	欠番																		
N3	衣類・シューズ殺菌庫	900	600	1740	3	CKB-90H特										0.576			棚数2段
N4	オートサニテーション	2150	500	1250 (850)	5	HWS-215D	15A-3	15A-3	40A-3							0.027			自動水栓:乾電池式
N5	オートサニテーション	1450	500	1250 (850)	4	HWS-145D	15A-2	15A-2	40A-2							0.018			自動水栓:乾電池式
N6	オートサニテーション	750	500	1250 (850)	3	HWS-75D	15A-1	15A-1	40A-1							0.009			自動水栓:乾電池式
N7	欠番																		
N8	2槽シンク	1200	600	850	2	S2-126BDB	15A-2	15A-2	40A-2										
																			混合水栓仕様

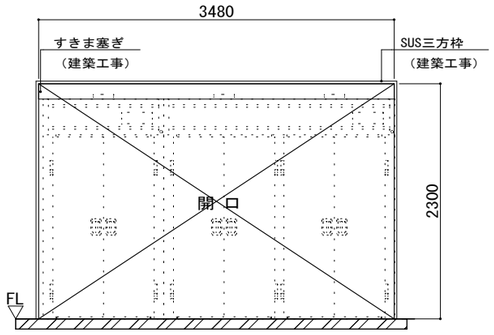
訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名 (仮称) 新学校給食センター　厨房機器等
			設計者		作図者		図面名 厨房機器一覧表3

縮尺		図面番号
A1	—	図-10
A3	—	

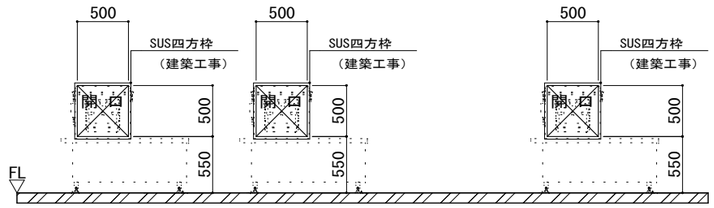


訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	床面開口施工要望図	縮尺 A1 1/150 A3 1/300	図面番号 図−11
			設計者		作図者							

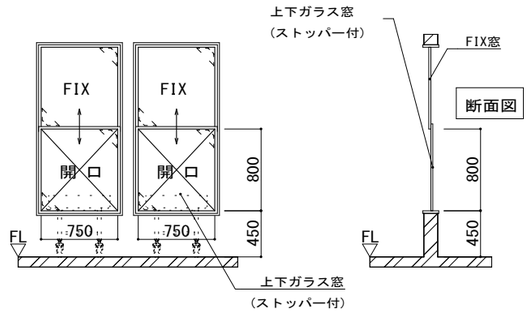
①矢視図



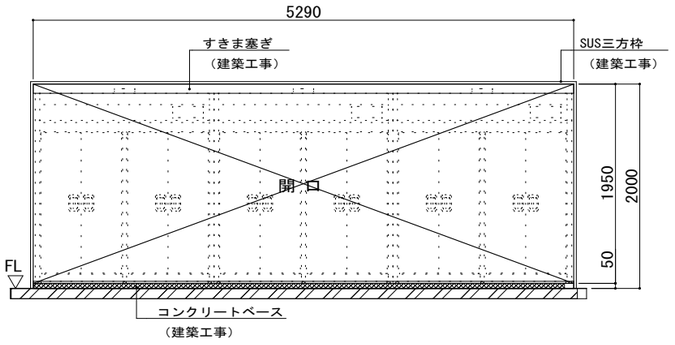
②矢視図



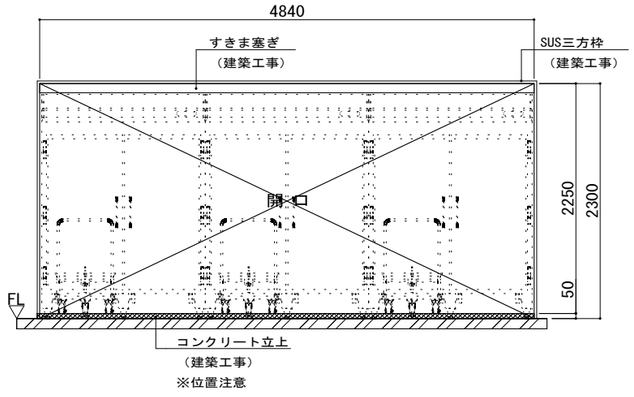
③矢視図



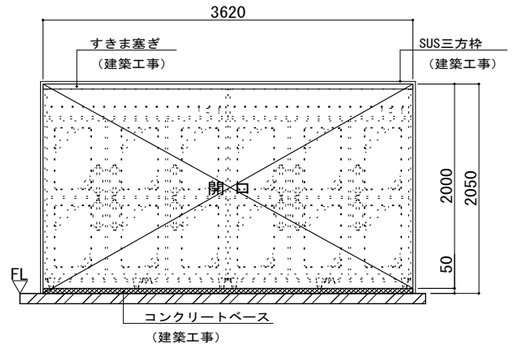
④矢視図



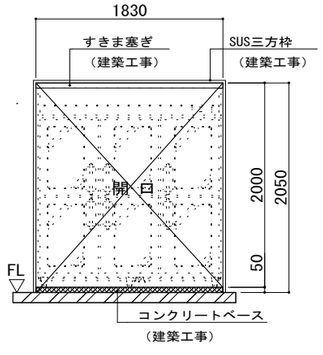
⑤矢視図



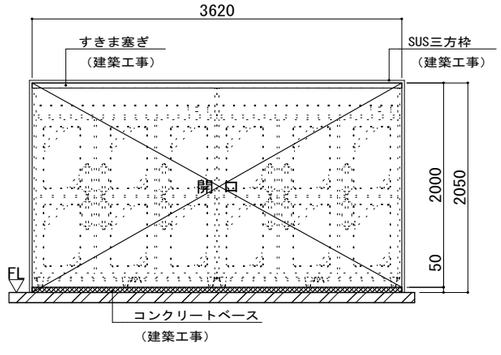
⑥矢視図



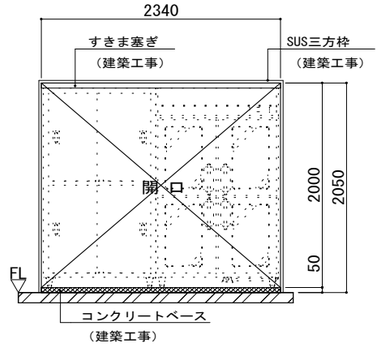
⑦矢視図



⑧矢視図

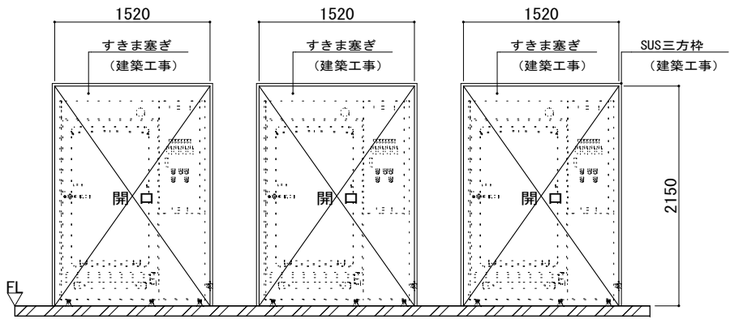


⑨矢視図

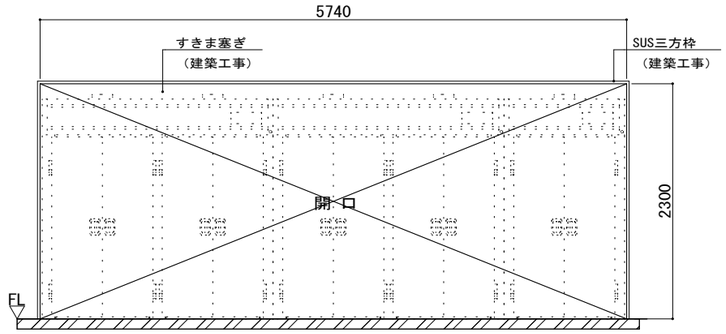


訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器立面図1	縮尺 A1 — A3 —	図面番号 図-12
			設計者		作図者							

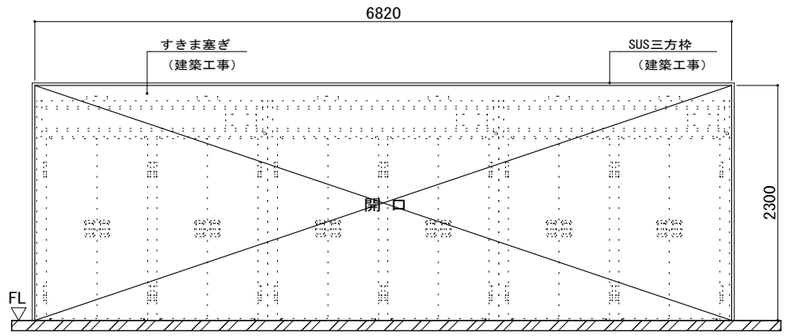
⑩矢視図



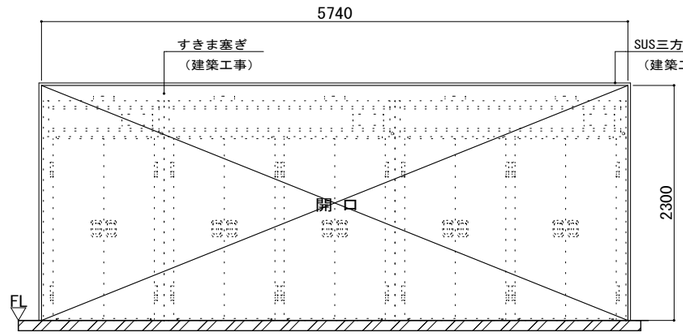
⑪矢視図



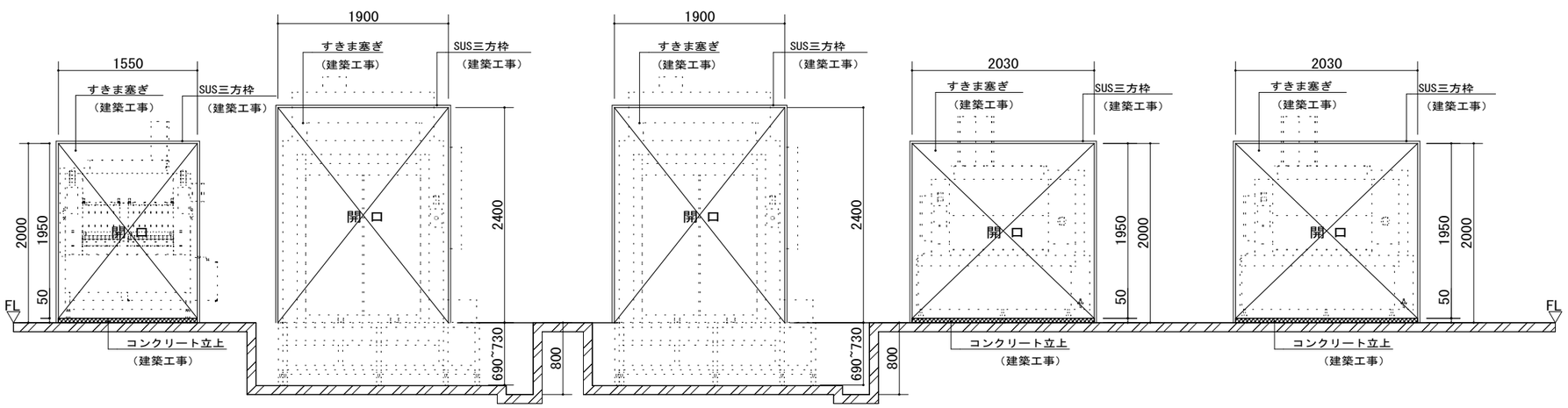
⑫矢視図



⑬矢視図

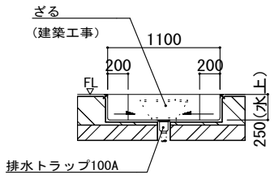


⑭矢視図

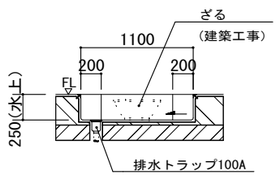


訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器立面図2	縮尺 A1 — A3 —	図面番号 図-13
			設計者		作図者							

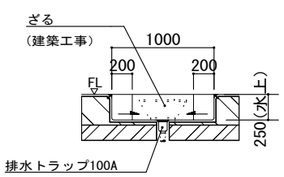
A–A' 断面図



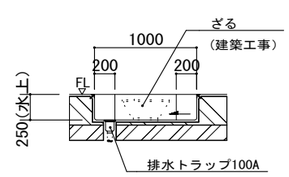
B–B' 断面図



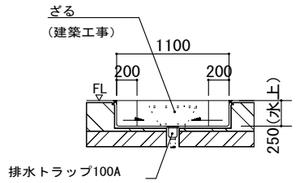
C–C' 断面図



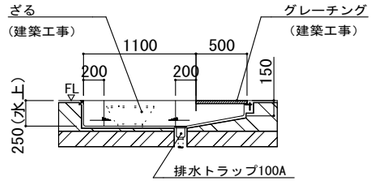
D–D' 断面図



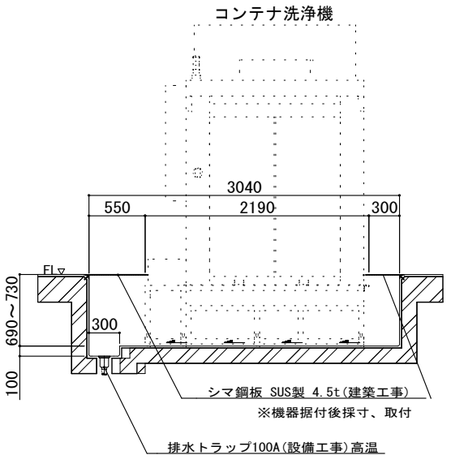
E–E' 断面図



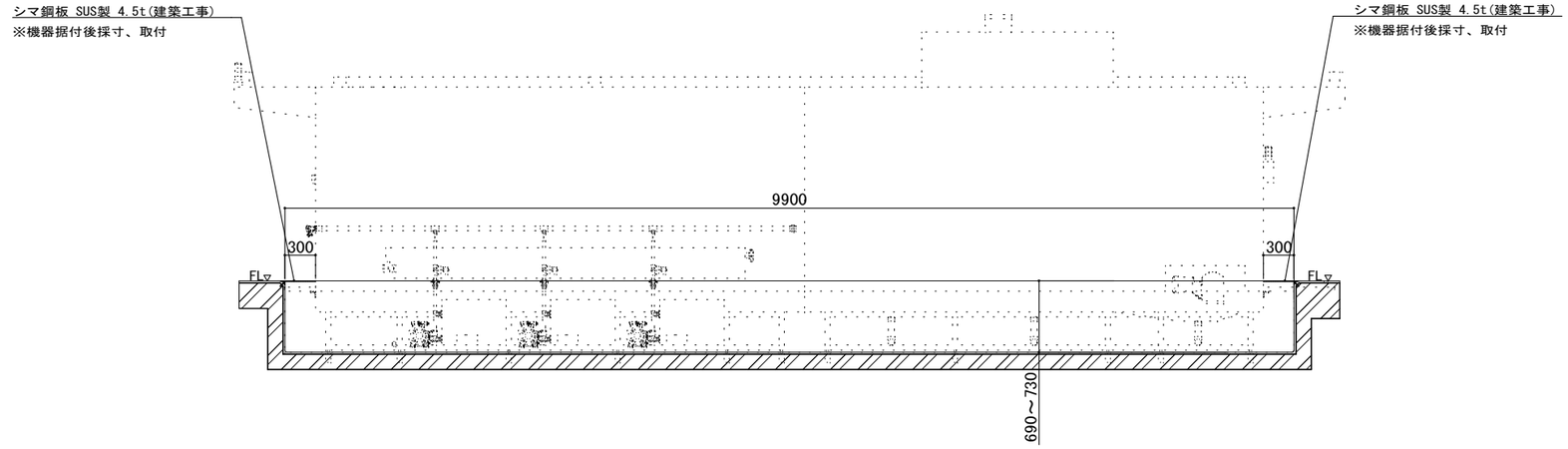
F–F' 断面図



G–G' 断面図



H–H' 断面図



訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器立面図3	縮尺 A1 — A3 — / 図面番号 図-14
			設計者		作図者						

食缶・配膳器具リスト

No	品名	型式	仕様	数量
【食缶】				
1	二重食缶（36人用汁物）	ＡＩＳ－１３－ＳＰ	395×296×265mm 13ﾘｯﾄﾙ	298
2	二重食缶（20人用汁物）	ＡＩＳ－１０－ＳＰ	395×296×212mm 10ﾘｯﾄﾙ	58
3	二重食缶（36人用・20人用共通副菜）	ＡＩＳ－７－ＳＰ	395×296×153mm 7ﾘｯﾄﾙ	270
4	二重食缶（10人以下　副菜）	ＡＩＳ－４－ＳＰ	356×270×135mm 4ﾘｯﾄﾙ	10
5	敷き網（36人用・20人用共通副菜用）		243×360mm	410
6	敷き網（10人以下　副菜）		194×258mm	20
7	蓄冷剤用蓋（36人用・20人用共通副菜用）	ＡＩＳ－７－ＳＰ用	ｵｰﾙｽﾃﾝﾚｽ	270
8	蓄冷剤用蓋（10人以下　副菜用）	ＡＩＳ－４－ＳＰ用	ｵｰﾙｽﾃﾝﾚｽ	10
9	蓄冷剤（36人用・20人用共通副菜用）	ＡＩＳ－７－ＳＰ用		270
10	蓄冷剤（10人以下　副菜用）	ＡＩＳ－４－ＳＰ用		10
11	新型蓋パッキン（36人用汁物・20人用汁物用）	ＳＵＳ－ＡＩＨＯＴ	7㍑、10㍑、13㍑兼用	356
【アレルギー容器】				
1	サーモス真空断熱フードジャー	ＪＢＮ－３００	ﾌﾞﾗｯｸ 300ml	100
2	個別保温保冷容器	ＡＫＨ－３００	蓄熱材Set付	100
3	保冷材	ＡＫＨ－４２０		100
4	アレルギー容器運搬容器	Ｍ－１８５３	ﾃﾞﾘｽｸｰﾗｰﾊﾞｯｸﾞ	100
【配膳器具】				
1	食器カゴ（36人用飯碗用）		ACAEX用	360
2	食器カゴ（20人用飯碗用）		ACAEX用	70
3	食器カゴ（36人用汁碗用）		ACAEX用	360
4	食器カゴ（20人用汁碗用）		ACAEX用	70
5	食器カゴ（36人用角仕切用）		ACAEX用	360
6	食器カゴ（20人用角仕切用）		ACAEX用	70
7	食器カゴ（36人用うどん丼用）		ACAEX用	360
8	食器カゴ（20人用うどん丼用）		ACAEX用	70
9	ネームプレート	ＡＣＡ－ＥＸかご用	ﾎﾜｲﾄ ﾎﾟﾘﾌﾟﾛﾋﾟﾚﾝ製	1,720

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	食缶・配膳器具リスト	縮尺 A1 － A3 －	図面番号 図-15
			設計者		作図者							

移設品リスト

【厨房機器】

No	既存場所		品名	型式	仕様	数量	新センター移設先
1	西部	食品庫	移動台		900×660×600	1	A2-2
2	北部	調理室	移動台		1200×600×580	2	A2-3
3	北部	調理室	移動台		1200×800×650	1	A2-4
4	西部	調理室	防水形デジタル台はかり	SE-60KA	300×582×722	2	A3-1
5	北部	調理室	防水形デジタル台はかり	KL-IP2	300×550×700	4	A3-2
6	北部	下処理室	包丁･まな板殺菌庫	KT-53H	850X610X1360 片面	1	A12
7	西部	調理室	移動台		1800×900×810	1	A18
8	西部	調理室	移動シンク		1800×900×800	1	B11-2
9	西部	調理室	移動台		900X600X850	1	B20
10	西部	調理室	移動式パンラック		1800×600×1520	7	D4-2
11	西部	調理室	移動式パンラック		1700×550×1430	1	D4-3
12	西部	調理室	移動式パンラック		1800×600×1200	1	D4-4
13	北部	調理室	移動式パンラック		1800×600×1420	2	D4-5
14	北部	調理室	移動式パンラック		1800×600×1175	4	D4-6
15	北部	調理室	移動式パンラック		1800×600×1500	6	D4-7
16	北部	調理室	フードスライサー	FS-130	555X1205X776	1	E3-2
17	西部	調理室	フードスライサー	MK-202X	569×1108×823	1	E3-3
18	北部	調理室	移動式スライサー置台		1720×900×800	1	E4-2
19	西部	調理室	移動式スライサー置台		1750×830×800	1	E4-3
20	西部	調理室	サイの目切り機	DC-81	390X565X820	2	E5
21	西部	調理室	移動式サイの目切り機置台	TK-117DCMDB	1100X750X600	2	E6
22	西部	調理室	受けシンク	L1-97CDB	950X750X900	2	E7-2
23	北部	調理室	移動シンク		1300×900×800	1	E12-2
24	西部	調理室	スタックカート		900×700×600	1	E13-1
25	西部	調理室	スタックカート		750×550×600	2	E13-2
26	西部	下処理室	移動式パンラック		1500×600×1070	1	F9-1
27	西部	プレハブ庫	移動式パンラック		1800×600×1200	1	F9-2
28	北部	食品庫	移動式パンラック		1750×600×1780	1	F9-3
29	北部	検収室	移動式パンラック		1800×600×1260	1	F9-4
30	西部	調理室	移動台		1240×790×700	1	G6-2
31	西部	調理室	移動台		1500×960×600	1	G6-3
32	西部	調理室	移動台		900×600×600	2	G6-4
33	北部	洗浄室	電気式食器消毒保管機	EW-3504N特	3040X950X1920	1	G7-2
34	北部	調理室	移動式パンラック		1200×645×1030	2	J4-2
35	北部	調理室	移動式パンラック		1200×600×1180	1	J4-3
36	西部	洗浄室	電気式食器消毒保管機	EW-2504N特	2190X950X1920 片面	1	J17
37	西部	検収室	移動台		1800×900×800	1	L13-2

【食器・食缶】

No	既存場所	品名	型式	仕様	数量
1	北部	二重食缶	AIS-13-SP	395×296×265 13ﾘｯﾄﾙ	52
2	北部	二重食缶	AIS-10-SP	395×296×212 10ﾘｯﾄﾙ	2
3	西部	デザート用バット（アルミ）		320×320×120	100
4	西部	主菜用バット（アルミ）		400×330×110	45
5	西部	主菜用バット（SUS）		405×285×90	55
6	西部	10人以下用汁食缶（SUS）		Φ230×220	1
7	西部	10人以下用主菜バット（SUS）		295×205×80	1
8	西部	食器カゴ（蓄冷剤・蓄冷剤蓋用）		390×360×205	60
9	北部	デザート用バット（アルミ）		300×300×110	133
10	北部	主菜用バット（アルミ）		400×330×105	124
11	北部	10人以下用汁食缶（SUS）		Φ230×220	9
12	北部	10人以下用主菜バット（SUS）		300×200×80	9
13	北部	食器カゴ（ｱﾚﾙｷﾞｰ用）		390×360×205	50

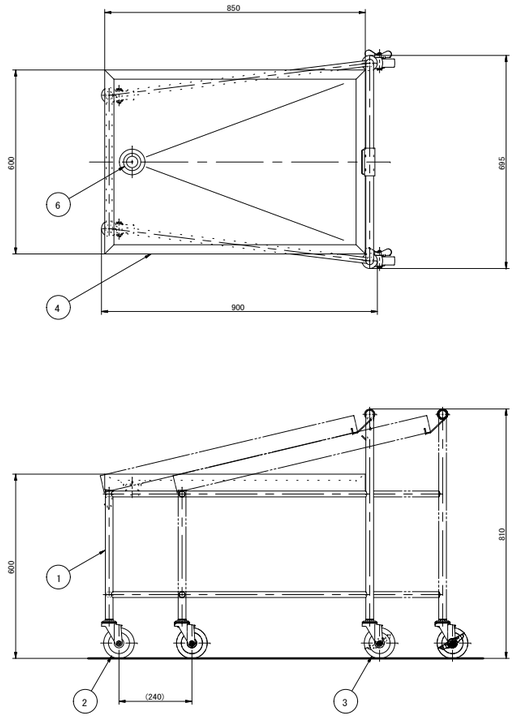
訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	移設品リスト（ 厨房機器等）	縮尺 A1 – A3 –	図面番号 図-16
			設計者		作図者							

中部学校給食センター分　食缶・アレルギー対応追加備品リスト

No	品名	型式	仕様	数量
【食缶】				
1	二重食缶（和物用）	ＡＩＳ－７－ＳＰ	395×296×153 7ﾘｯﾄﾙ	140
2	蓄冷剤用蓋（和物用）	ＡＩＳ－７－ＳＰ用	ｵｰﾙｽﾃﾝﾚｽ	140
3	蓄冷剤（和物用）	ＡＩＳ－７－ＳＰ用		140
4	新型蓋パッキン（和物用）	ＳＵＳ－ＡＩＨＯＴ	7ﾘｯﾄﾙ、10ﾘｯﾄﾙ、13ﾘｯﾄﾙ兼用	140
5	二重食缶（和物用）	ＡＩＳ－４－ＳＰ	356×270×135 4ﾘｯﾄﾙ	10
6	蓄冷剤用蓋（和物用）	ＡＩＳ－４－ＳＰ用	ｵｰﾙｽﾃﾝﾚｽ	10
7	蓄冷剤（和物用）	ＡＩＳ－４－ＳＰ用		10
8	新型蓋パッキン（和物用）	ＳＵＳ－ＡＩＨＯＴ	7ﾘｯﾄﾙ、10ﾘｯﾄﾙ、13ﾘｯﾄﾙ兼用	10
【アレルギー対応追加備品】				
1	移動台	TK-77MSDB	750×750×600	17
2	冷凍冷蔵庫	GRN-081PX1	755×650×1950	3
3	食缶	AIS-4-SP	356×270×135	14
4	包丁・まな板殺庫	KT-52H	500×500×1005	1
5	蓄冷剤	AIS-4-SP用	282×220×36	4
6	蓄冷剤用蓋	AIS-4-SP用	336.5×271×33	4
7	保冷・保温バッグ	AC-420	420×300×H340	2
8	戸棚	DS-97	900×750×1800	1
9	冷凍庫（蓄冷材用）	GRD-082FX	755×800×1950mm　ノンフロン仕様	1

訂正	株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	食器・食缶・アレルギー対応追加備品リスト	縮尺	図面番号
		設計者		作図者						A1 －	図-19
										A3 －	

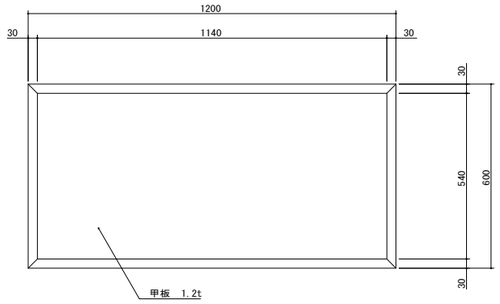
No.	品名	数	備考
1	カートベース	1	SUS430
2	ステンレスキャスタ	2	ウレタン車φ100
3	ステンレスキャスタ	2	ウレタン車φ100 ストッパ付き
4	運搬台	1	SUS430(取り外し式)
5	運搬台受	1	SUS
6	排水	1	32A ふろ栓

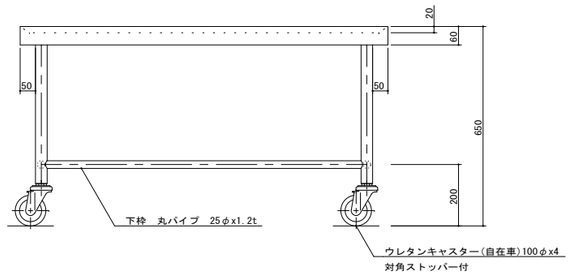


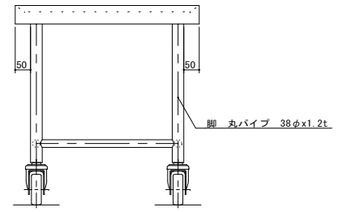
※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
A1	スタックカート	695X900X810	12

SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	NO4仕上げ

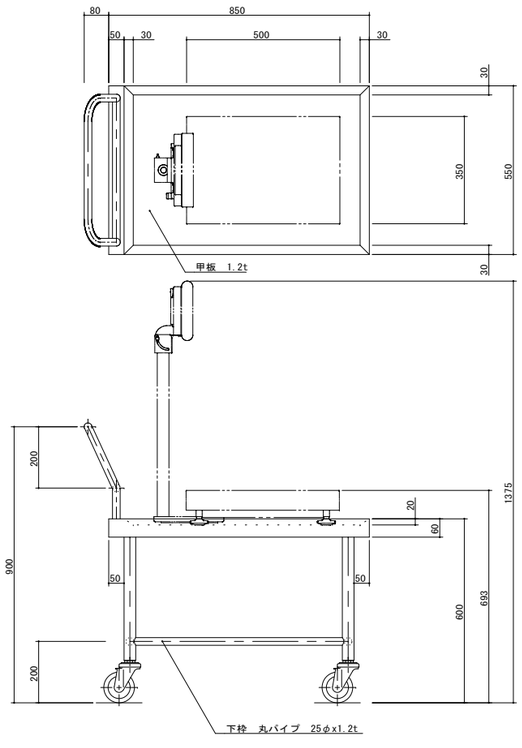






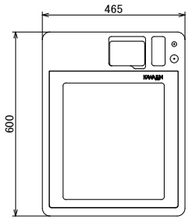
※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
A2-1	移動台	1200X600X650	2



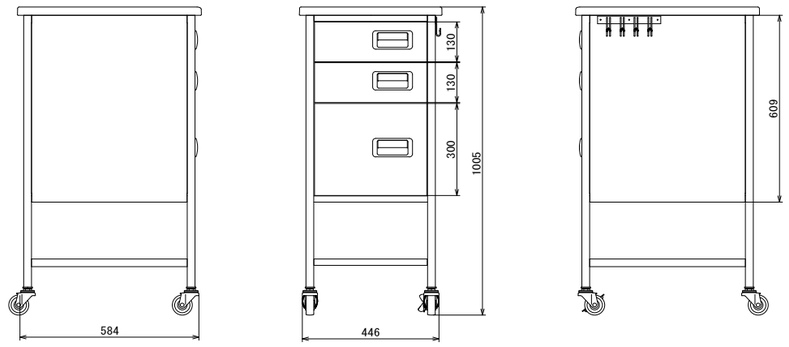
※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
A4	はかり用置台	850X550X900	6



ペントレー１個付属

品名	チェックテーブル613	チェックテーブル613B
型式	BC256	BC259
寸法	W465xD600xH1005mm	
材質	本体：ステンレス	
	天板：アクリル（透明）	天板：アクリル（黒）
キャスター	φ65ゴム車（4輪自在 1輪ストッパー付）	
自重	29.4kg	

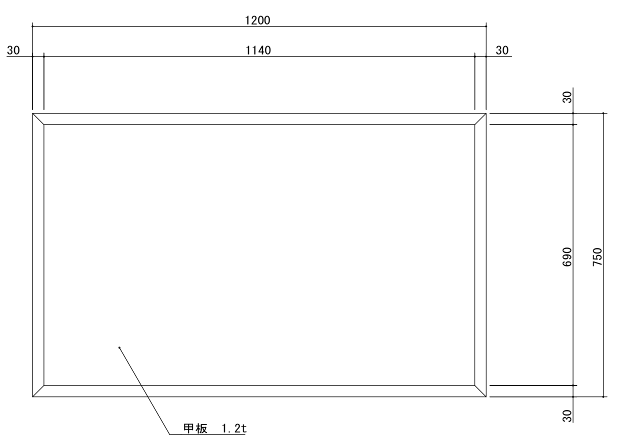


※機器姿勢は参考とする。

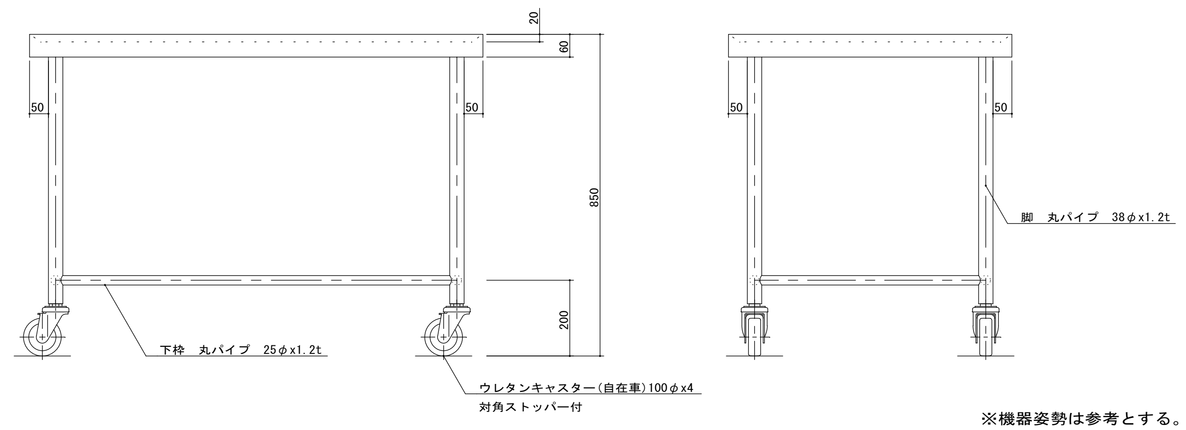
No.	品名	寸法	台数
A5	チェックテーブル613	465X600X1005	2

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬 慎介 一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター 厨房機器等	図面名	厨房機器単品図１	縮尺	図面番号
			設計者		作図者						A1 － A3 －	厨-01

No. A6	品　名　　移動台	寸　法　　1200X750X850	台数　　2

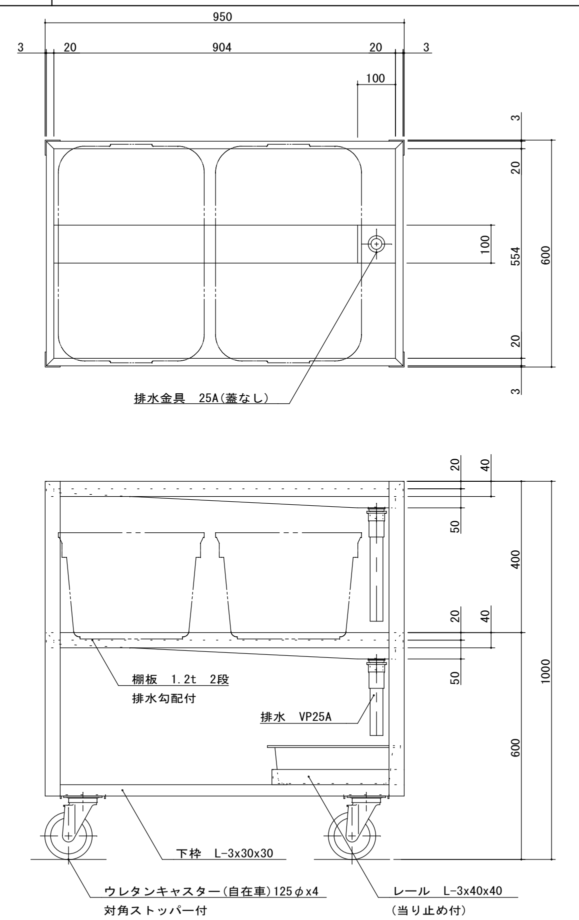


SUS430	~~SUS304~~
~~羽布研磨仕上げ~~	N04仕上げ



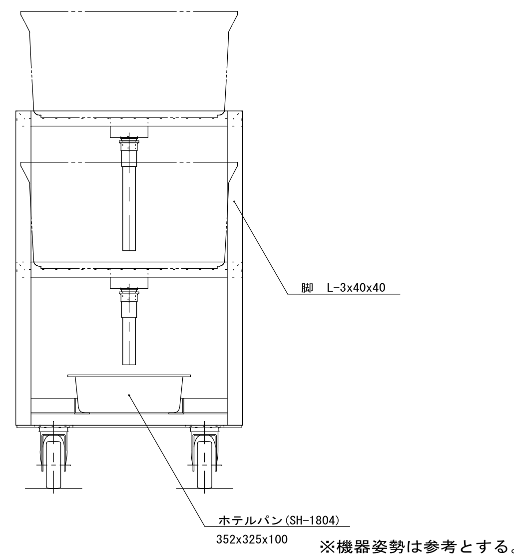
※機器姿勢は参考とする。

No. A7	品　名　　移動式パンラック	寸　法　　950X600X1000	台数　　8



SUS430	~~SUS304~~
~~羽布研磨仕上げ~~	N04仕上げ

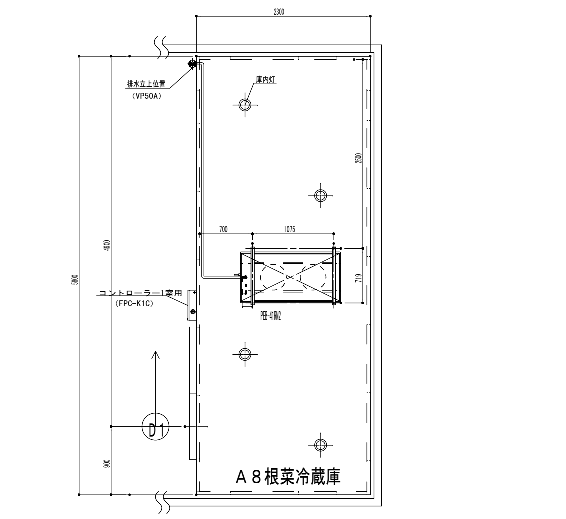
使用可能プラスケット	
#500	578x386x281



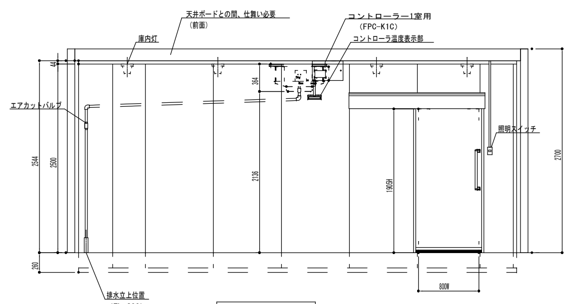
※機器姿勢は参考とする。

No. A8	品　名　　プレハブ冷蔵庫（別途建築工事）	寸　法　　2300X5800X2544	台数　　1

※プレハブパネル~壁までクリアランス50mm以上必要



平面図



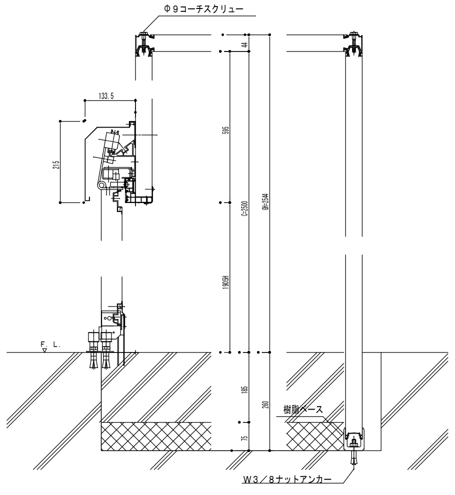
左側面図

仕様明細（根菜冷蔵庫　4.12坪　5℃）

パネル	LA型	パネル厚さ=44mm　CH=2500mm	
組立方式		現地にてコーチスクリュウ結合	
主要材料	表面材	外：0.4t　カラー鋼板ソフトアイボリー	
		内：0.4t　カラー鋼板ソフトアイボリー	
	断熱材	硬質ポリウレタンフォーム（注入発泡）	
	枠材	硬質塩化ビニル型材	
	シール材	シリコンシーラー	
	ベース	樹脂ベース（床ナシタイプ）	一式
主構成	シリウスA型片引手動ズリ	(D1) 入口有効（800W×1905H）左引き	1ヶ所
	庫内灯	LED灯（9.0W）　1φ　100V	4灯

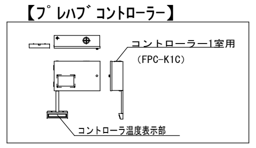
電気容量			
	容量	ブレーカーサイズ	CV線径
動力 3φ 200V	2.43kW	ELB 20AT	3.5mm52
電灯 1φ 100V	0.10kW	ELB 20AT	3.5mm52
備考			

※プレハブ周囲環境として，下記条件を守るようにして下さい。
（庫外温度28℃以下，湿度85%以下，周囲風速0.2m/s以上）
条件を超える場合には、結露が発生する恐れがあります。
※庫内灯・圧力調整弁の取付位置は現場のご指示による

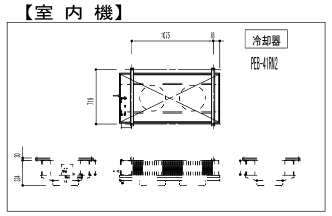


一般断面詳細図（1／10）

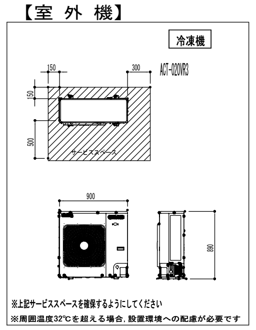
【プレハブコントローラー】



【室内機】

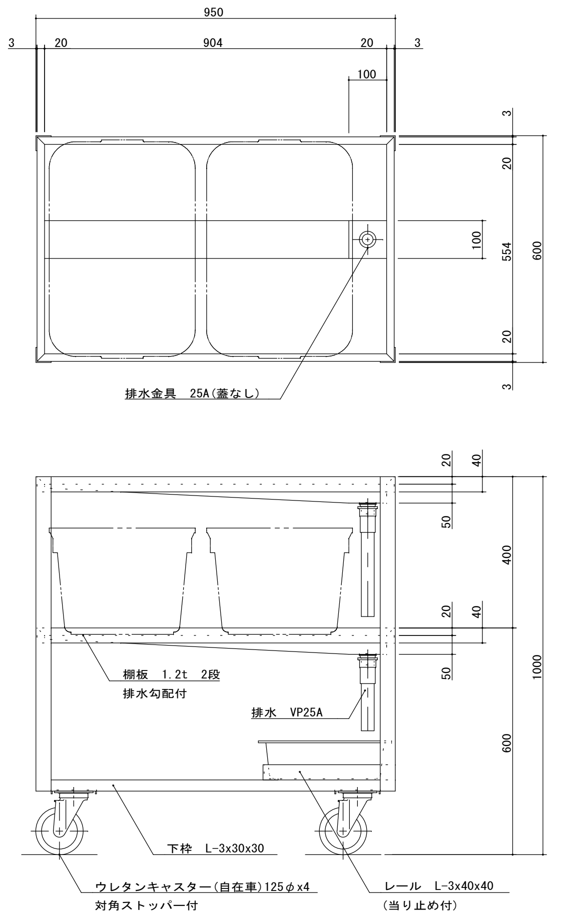


【室外機】



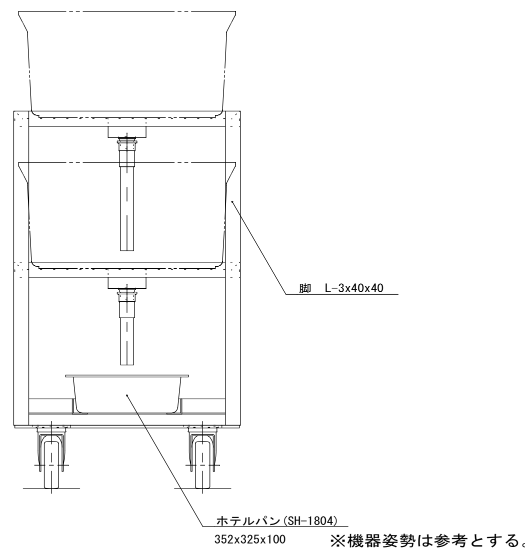
※機器姿勢は参考とする。

No. A9	品　名　　移動式パンラック	寸　法　　950X600X1000	台数　　12



SUS430	~~SUS304~~
~~羽布研磨仕上げ~~	N04仕上げ

使用可能プラスケット	
#500	578x386x281

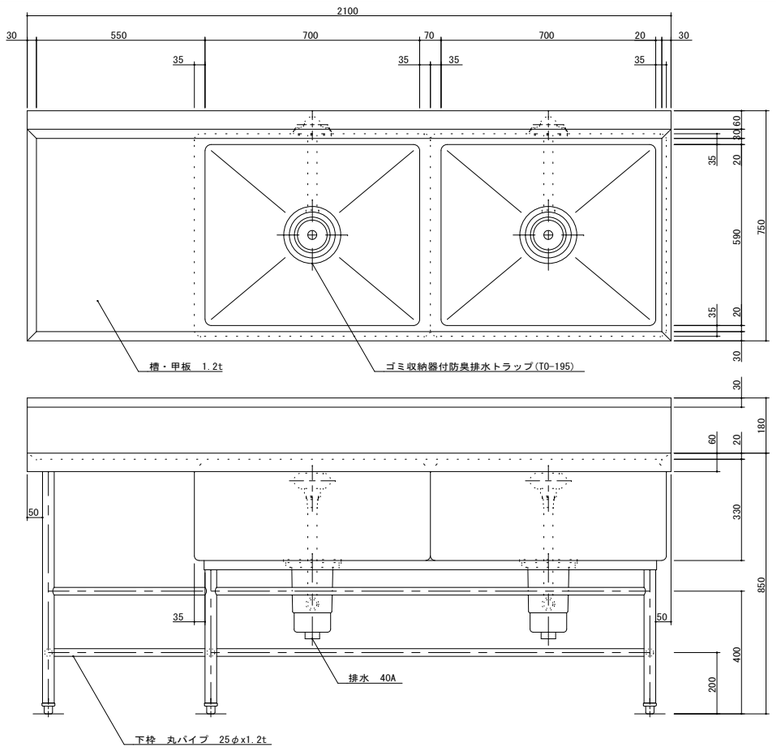


※機器姿勢は参考とする。

訂正	株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30
		設計者		作図者	

物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器単品図２	縮尺 A1 － / A3 －	図面番号 厨-02

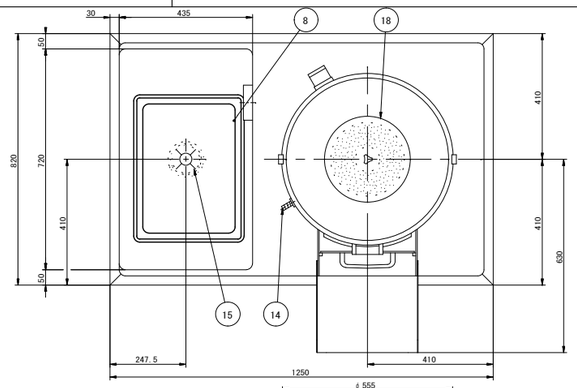
No.	品名	寸法	台数
A10	水切台付2槽シンク	2100X750X850	1



SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	NO4仕上げ

※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
A11	球根皮剥機	1250X820X1093	3

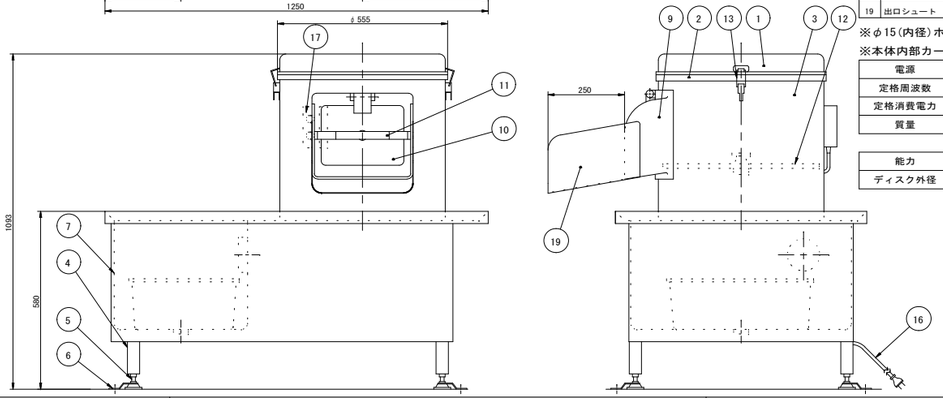


No.	品名	数	備考
1	蓋	1	SUS304
2	本体	1	FC200
3	ドラム	1	SUS430
4	架台	1	SUS304、他
5	アジャスター	4	ZDC2
6	耐震金具	2	SUS304(対角2ヶ所)
7	シンク	1	SUS430
8	ストレーナー	1	ポリプロピレン
9	取出口	1	AC7A アルマイト処理
10	ドアー	1	AC7A アルマイト処理
11	ドアー取手	1	合成樹脂
12	皮剥ディスク	1	FC200 カーボランダム接着
13	蓋止め	2	SPCC クロムめっき
14	給水口	1	C3604BD ※φ20(内径)ホース用
15	排水口	1	50A
16	キャブタイヤコード	1	3m差し込みプラグ付(三相4芯)
17	押しボタンスイッチ	1	
18	防水蓋	1	塩化ビニール 他
19	出口シュート	1	SUS304

※φ15(内径)ホース用はオプションです
※本体内部カーボランダム貼付けはオプションです

電源	三相 200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	0.75kW
質量	160kg

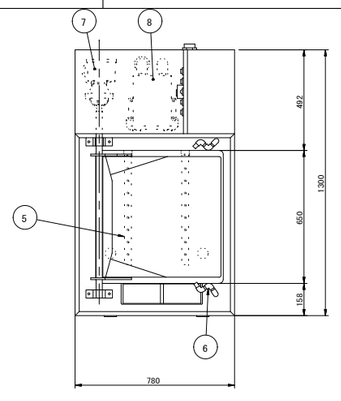
能力	1回の投入量 25～30kg
ディスク外径	φ500



※出口シュート250mm延長
※脚50mmUP
※給水・SW位置特殊

本図はD型を表す
※機器姿勢は参考とする。

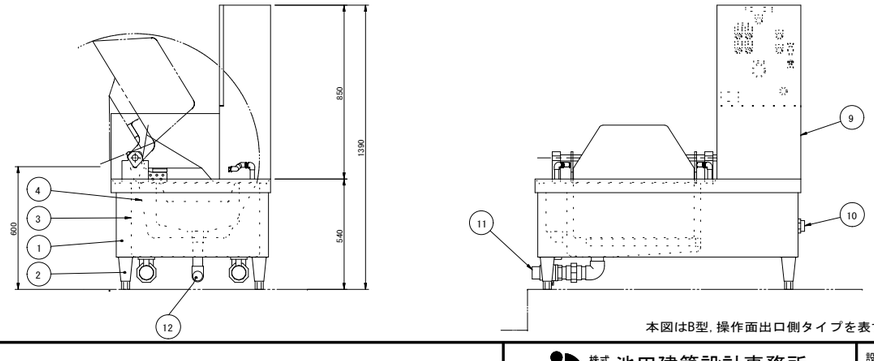
No.	品名	寸法	台数
A13-1	野菜洗浄機	1300X780X1390	2



No.	品名	数	備考
1	架台	1	SUS430
2	アジャスト脚	4	SUS304
3	タンク	1	SUS430
4	洗浄竜	1	SUS430
5	エアーノズル	2	SUS304
6	シャワーノズル	2	SUS304
7	反転装置	1	三相200V 0.1kW
8	送風機	1	三相200V 0.28kW(50Hz)/0.42kW(60Hz)
9	制御盤	1	三相200V
10	給水口	1	32A
11	排水口	2	50A
12	オーバーフロー排水口	1	40A

電源	三相 200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	0.38/0.52kW
質量	180kg

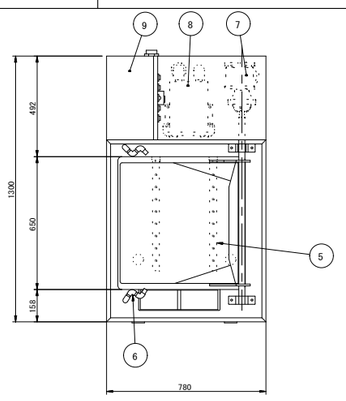
使用水量	100L/1サイクル(3分)



本図はB型,操作面出口側タイプを表す

※機器姿勢は参考とする。

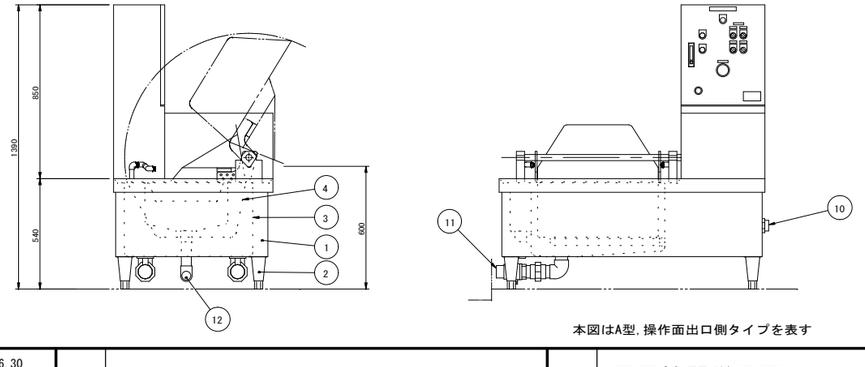
No.	品名	寸法	台数
A13-2	野菜洗浄機	1300X780X1390	1



No.	品名	数	備考
1	架台	1	SUS430
2	アジャスト脚	4	SUS304
3	タンク	1	SUS430
4	洗浄竜	1	SUS430
5	エアーノズル	2	SUS304
6	シャワーノズル	2	SUS304
7	反転装置	1	三相200V 0.1kW
8	送風機	1	三相200V 0.28kW(50Hz)/0.42kW(60Hz)
9	制御盤	1	三相200V
10	給水口	1	32A
11	排水口	2	50A
12	オーバーフロー排水口	1	40A

電源	三相 200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	0.38/0.52kW
質量	180kg

使用水量	100L/1サイクル(3分)

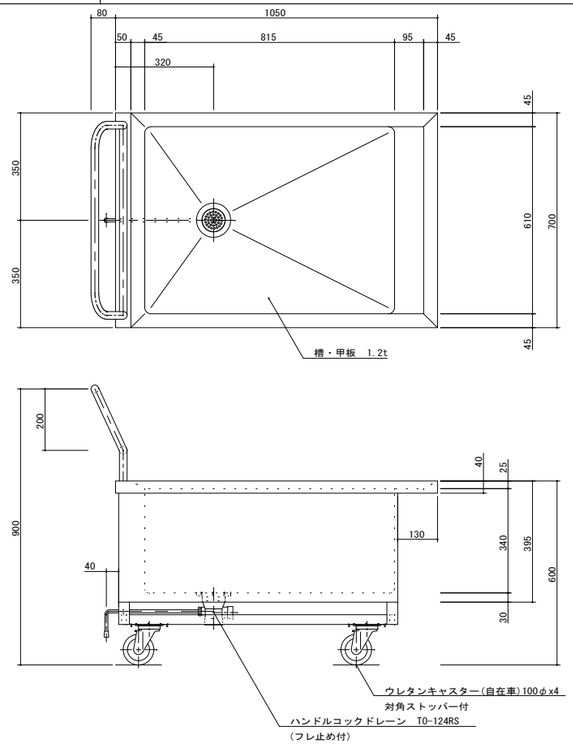


本図はA型,操作面出口側タイプを表す

※機器姿勢は参考とする。

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬 慎介 一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	(仮称)新学校給食センター 厨房機器等	図面名	厨房機器単品図 3	縮尺 A1 – A3 –	図面番号 厨-03
			設計者		作図者							

No.	品　名	寸　法	台数
A14	球根受け用　L型運搬車	1050X700X900	3

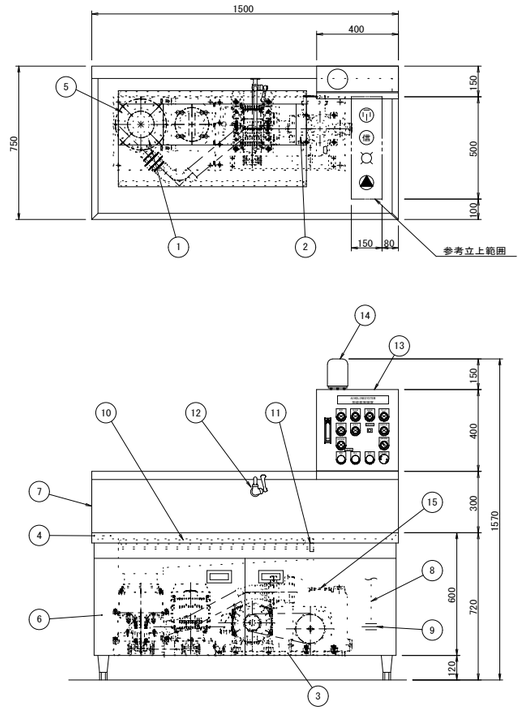


SUS430	~~SUS304~~
~~羽布研磨仕上げ~~	NO4仕上げ

使用可能プラスケット	
#500	578x386x281
#800	724x474x339

※機器姿勢は参考とする。

No.	品　名	寸　法	台数
A15	粉砕流し台	1500X750X720	1

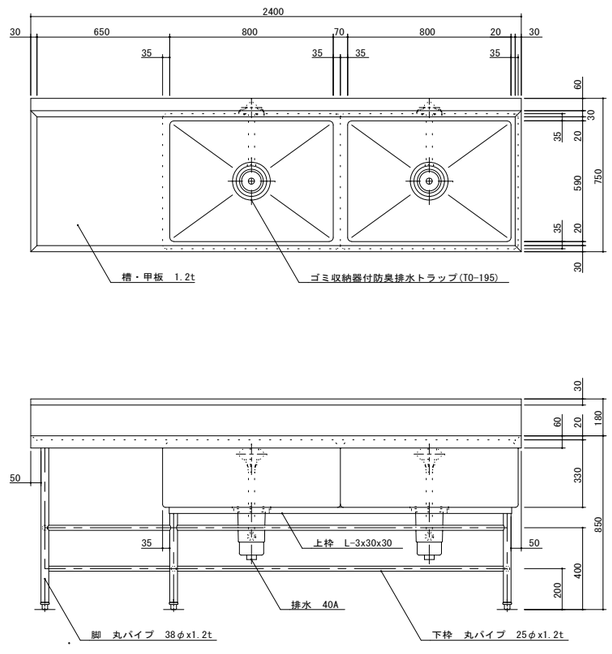


No.	名　称	数	備　考
1	ﾍﾞﾙﾄ駆動低背粉砕機ﾕﾆｯﾄ	1	3相200V1.5kw
2	搬送ポンプユニット	1	3相200V2.2kw
3	DPベース	1	SUS304
4	シンク天板	1	SUS430
5	粉砕機投入口	1	φ160
6	シンクキャビネット	1	SUS430
7	シンクバックガード	1	SUS430
8	給水配管	1	20Aバイパス（接続済）
9	給水接続口	1	20Aユニオン
10	シャワーパイプ	2	15A（接続済）、自動
11	ノズル	1	15A（接続済）、自動
12	カラン	1	15A（接続済）、自動
13	粉砕部制御盤	1	SUS304防水、防塵
14	パトライト	1	プラスチック等
15	搬送ポンプ吐出口	1	40ATP

外形寸法：1500×750×720
＊スラリー配管延長50m以上100m未満

※機器姿勢は参考とする。

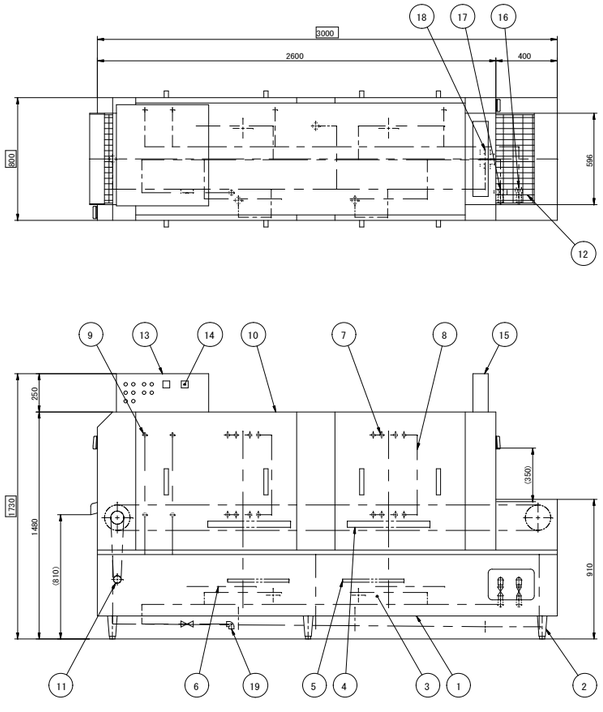
No.	品　名	寸　法	台数
A16	水切台付2槽シンク	2400X750X850	1



SUS430	~~SUS304~~
~~羽布研磨仕上げ~~	NO4仕上げ

※下枠位置1 面特殊　※機器姿勢は参考とする。

No.	品　名	寸　法	台数
A17	器具洗浄機	3000X800X1730	1



No.	品名	数	備考
1	架台	1	SUS430
2	アジャスト脚	6	SUS304
3	タンク	2	SUS430（80L）
4	タンクストレーナ	2	SUS430 パンチング板
5	ポンプストレーナ	2	SUS430 パンチング板
6	洗浄ポンプ	2	2.2kW
7	洗浄ノズル	1 式	SUS304
8	サイドノズル	1 式	SUS304
9	仕上げすすぎノズル	1 式	SUS304
10	本体	1	SUS430
11	コンベヤ駆動装置	1	0.1kW
12	コンベヤ	1	SUSおよび合成樹脂
13	制御盤	1	SUS430
14	タンク温度計	2	
15	排気ダクト	1	
16	給水接続口	1	20A
17	蒸気接続口	1	20A
18	排水口	1	50A
19	蒸気ドレン排水口	1	20A

蒸気圧	0.2MPa
蒸気消費量	150kg/h
電源	三相 200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	4.5kW
質量	510kg

使用水量	138OL/h
使用水圧	0.1～0.2MPa

コンベヤ速度	低速	2m/min	490個/h
処理能力	標準	5.5m/min	1350個/h
（φ325の食缶）	高速	9m/min	2210個/h

コンベヤ速度処理能力	低速	2m/min	200個/h
（プラスケット#500	標準	5.5m/min	550個/h
578X386X281）	高速	9m/min	900個/h

※機器姿勢は参考とする。

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器単品図 4	縮尺 A1 － A3 －	図面番号 厨-04
			設計者		作図者							

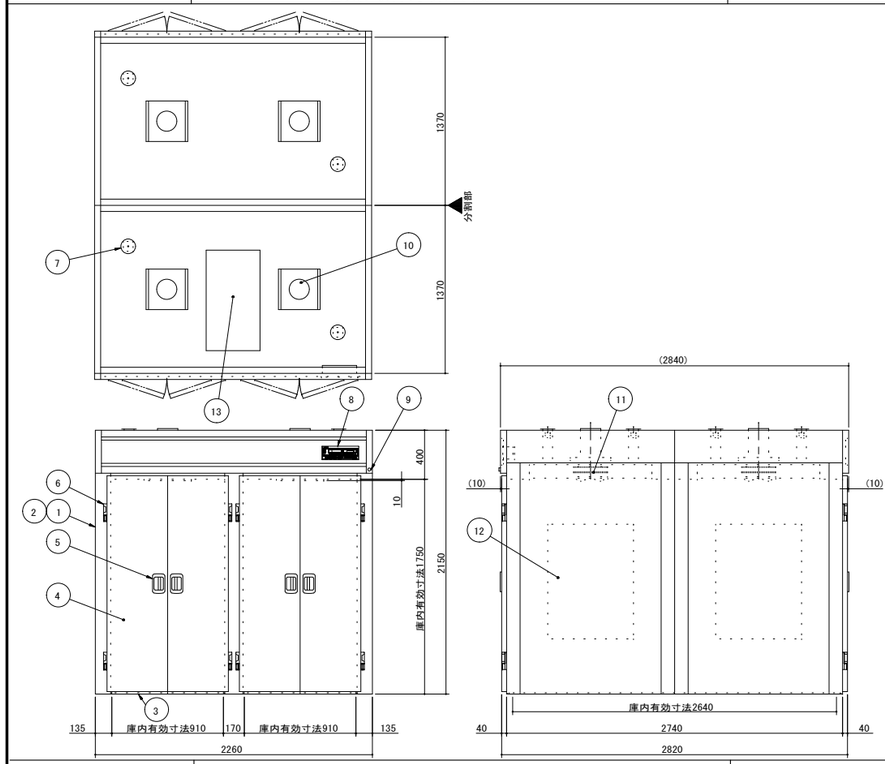
No.	品名	数	備考
1	本体化粧	1	SUS430
2	本体骨組	1	SS400
3	床板	4	SUS304 t2
4	扉	8	SUS430
5	扉ハンドル	8	ZDC シルバーメタリック焼付塗装
6	コーナリフトヒンジ	16	ZDC クロムメッキ
7	自動排気ダンパ	4	温度感知型
8	コントロールパネル	1	マイコンサーモ、残時間表示付
9	押しボタンスイッチ	1	運転/停止
10	ファンモータ	4	
11	羽根	4	シロッコ型 アルミニウム アルマイト処理
12	ヒータユニット	4	SUS304
13	制御盤	1	

電源	三相 200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	54.0kW
質量	1200kg

電流値	162.4A
ファンモータ	6.0kW
ヒータユニット	48.0kW
かご収容数	4台（別途） 830X1170X1691(mm) （バンパーゴム含まず）

本図は、両面式を表す
※機器姿勢は参考とする。

No. A19 | 品名 トラックインタイプ 電気式消毒保管機 | 寸法 2260X2820X2150 | 台数 1



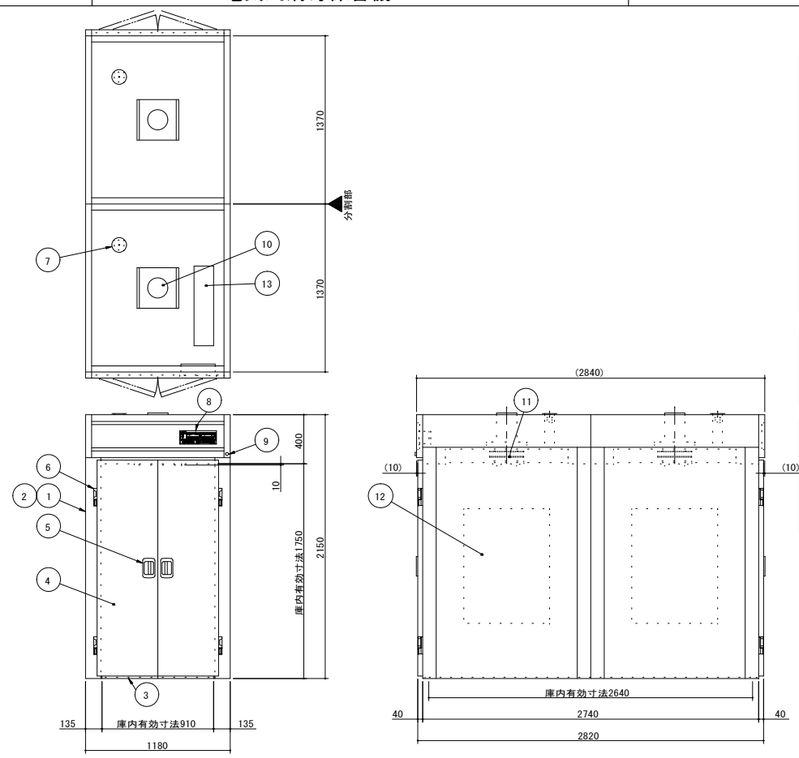
No. A20 | 品名 トラックインタイプ 電気式消毒保管機 | 寸法 1180X2820X2150 | 台数 1

No.	品名	数	備考
1	本体化粧	1	SUS430
2	本体骨組	1	SS400
3	床板	2	SUS304 t2
4	扉	4	SUS430
5	扉ハンドル	4	ZDC シルバーメタリック焼付塗装
6	コーナリフトヒンジ	8	ZDC クロムメッキ
7	自動排気ダンパ	2	温度感知型
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	押しボタンスイッチ	1	運転/停止
10	ファンモータ	2	
11	羽根	2	シロッコ型 アルミニウム アルマイト処理
12	ヒータユニット	2	SUS304
13	制御盤	1	

電源	三相 200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	27.0kW
質量	680kg

電流値	81.2A
ファンモータ	3.0kW
ヒータユニット	24.0kW
かご収容数	2台（別途） 830X1170X1691(mm) （バンパーゴム含まず）

本図は、両面式を表す
※機器姿勢は参考とする。



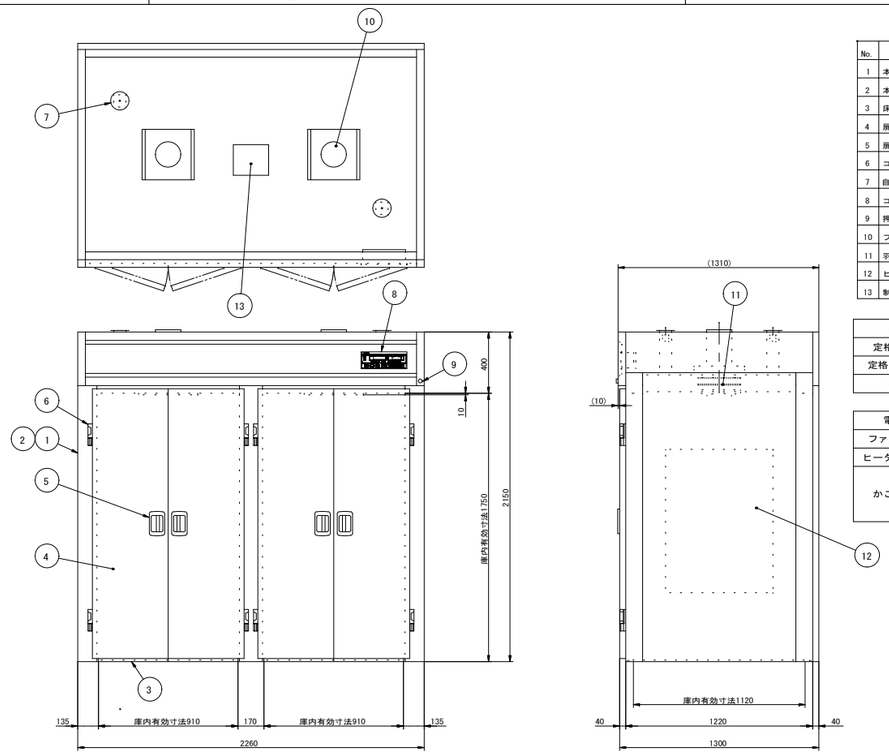
No. A21 | 品名 トラックインタイプ 電気式消毒保管機 | 寸法 2260X1300X2150 | 台数 2

No.	品名	数	備考
1	本体化粧	1	SUS430
2	本体骨組	1	SS400
3	床板	2	SUS304 t2
4	扉	4	SUS430
5	扉ハンドル	4	ZDC シルバーメタリック焼付塗装
6	コーナリフトヒンジ	8	ZDC クロムメッキ
7	自動排気ダンパ	2	温度感知型
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	押しボタンスイッチ	1	運転/停止
10	ファンモータ	2	
11	羽根	2	シロッコ型 アルミニウム アルマイト処理
12	ヒータユニット	2	SUS304
13	制御盤	1	

電源	三相 200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	27.0kW
質量	600kg

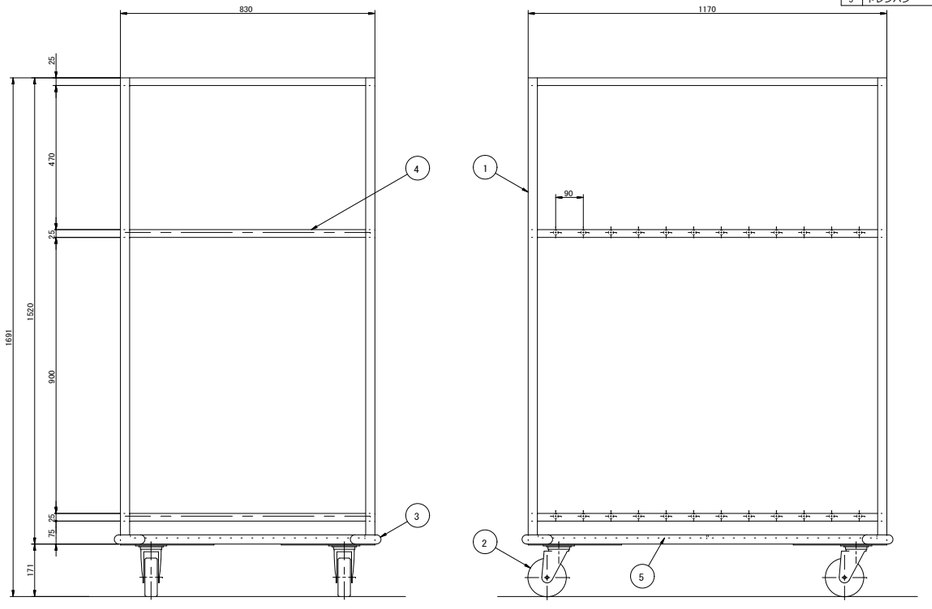
電流値	81.2A
ファンモータ	3.0kW
ヒータユニット	24.0kW
かご収容数	2台（別途） 830X1170X1691(mm) （バンパーゴム含まず）

本図は片面式を表す
※奥行-150mm
※機器姿勢は参考とする。



No. A22-1 | 品名 トラックイン用カート | 寸法 1170X830X1691 | 台数 6

No.	品名	数	備考
1	フレーム	1	SUS430
2	キャスタ	4	ナイロン SUS304 φ125
3	コーナーバンパー	4	シリコンゴム t=20
4	棚	2	SUS430 取外し式
5	ドレンパン	2	SUS430 取外し式



※機器姿勢は参考とする。

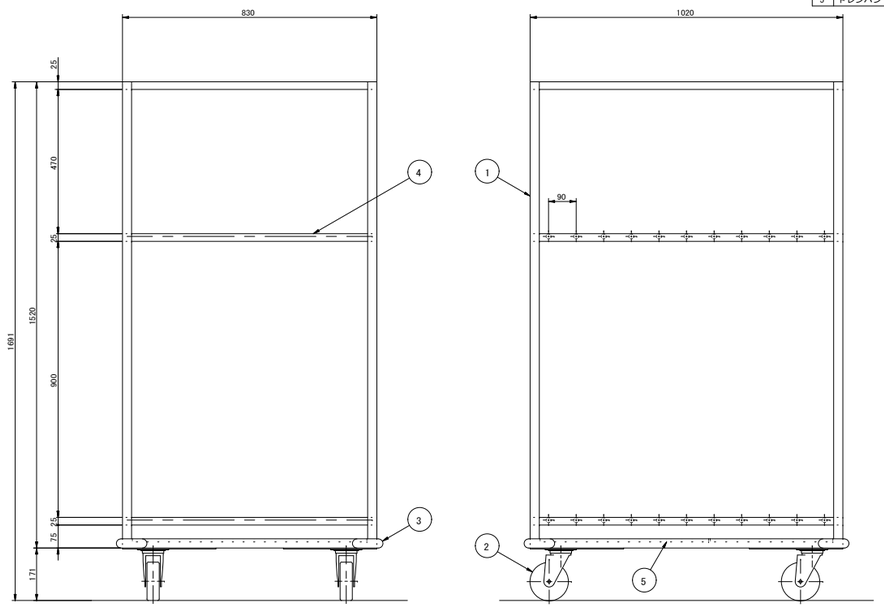
訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬 慎介 一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名 （仮称）新学校給食センター 厨房機器等
			設計者		作図者		図面名 厨房機器単品図 5

縮尺	
A1	–
A3	–

図面番号 厨-05

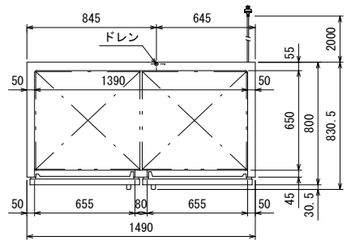
No.	A22-2	品　名	トラックイン用カート	寸　法	1020X830X1691	台数	4

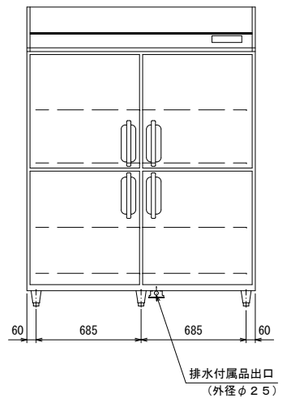
No.	品名	数	備考
1	フレーム	1	SUS430
2	キャスタ	4	ナイロン SUS304 φ125
3	コーナーバンパー	4	シリコンゴム t=20
4	棚	2	SUS430 取外し式
5	ドレンパン	2	SUS430 取外し式

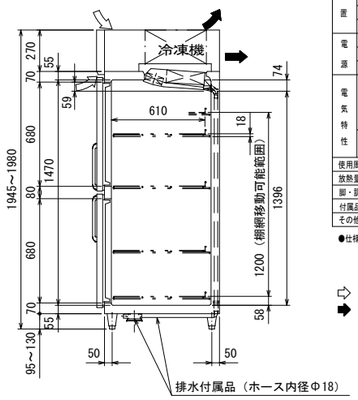


※機器姿勢は参考とする。

No.	A23	品　名	検食保存用冷凍庫	寸　法	1490X800X1950	台数	2





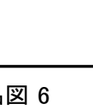


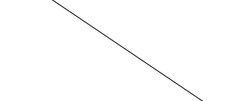
品名		業務用冷凍庫	
機種名		GRD－154FDX	
寸法	外形　(mm)（幅X奥行X高さ）	1490×800×1950	
	内形　(mm)（幅X奥行X高さ）	1390×650×1470	
定格内容積　（L）		1373	
製品質量　（kg）		160	
材質	外装	正面・側面　ステンレス鋼板 機械室パネル　ステンレス鋼板　クリアコーティング 天・背面・底面　亜鉛鉄板	
	内装	ステンレス鋼板	
	扉	外面　ステンレス鋼板　クリアコーティング 裏面　樹脂成形品　マグネット式4枚	
	断熱材	硬質発泡ポリウレタン	
	自在棚	銅線樹脂コーティング	
冷却性能（無負荷、周囲温度30℃）		－20℃以下	
冷却装置	圧縮機公称出力	インバータ側220W　一定速側350W	
	冷媒制御方法	キャピラリーチューブ	
	凝縮器	マイクロチャンネル強制空冷式	
	冷却器	フィンチューブ冷気強制循環式	
	冷媒	インバータ側R1234yf　一定速側R1234yf	
	温度制御	マイコン制御　デジタル温度表示	
	霜取方式	マイコン制御　ヒーターデフロスト	
電源	適用ブレーカー容量	三相200V　15A　50/60Hz	
	適用コンセント形式	接地形　3極　20A　250V	
	許容電圧範囲（V）	180～220	
電気特性	冷却時（50/60Hz）	運転電流（A）	1．8/1．7
		始動電流（A）	17．0/15．8
		消費電力（W）	475/455
		力　率（%）	76/77
	霜取時（50/60Hz）	運転電流（A）	2．7
		消費電力（W）	546
使用周囲温度（℃）		5～35	
放熱量		725/760W	
脚・調節範囲		樹脂製、95～130mm	
付属品		棚網8枚、排水配管キット一式	
その他		凝縮器フィルター	

●仕様・外観につきましては改良の為予告なく変更することがあります。

吸込
吹出

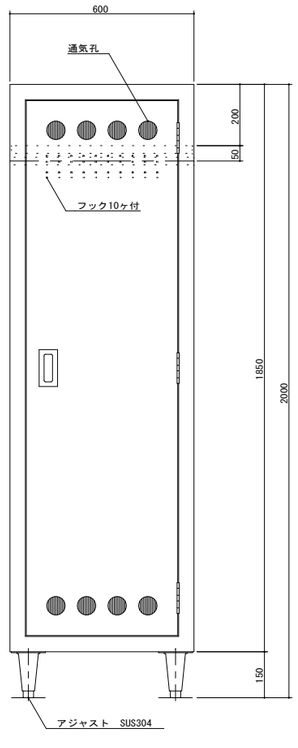
コンセント形状

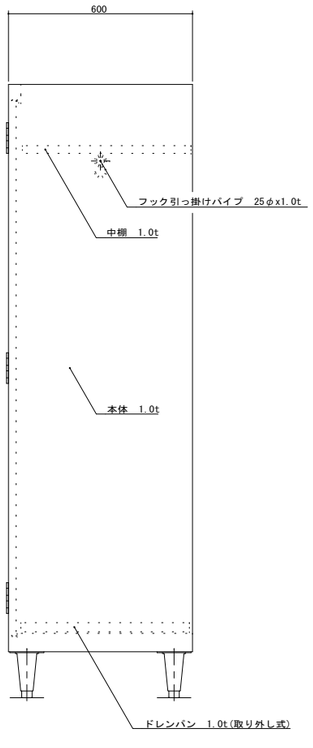




※機器姿勢は参考とする。

No.	A24	品　名	掃除用具入れ	寸　法	600X600X2000	台数	4





SUS430	~~SUS304~~
~~羽布研磨仕上げ~~	NO4仕上げ

※扉向きについては打合せによる

※機器姿勢は参考とする。

No.		品　名		寸　法		台数	

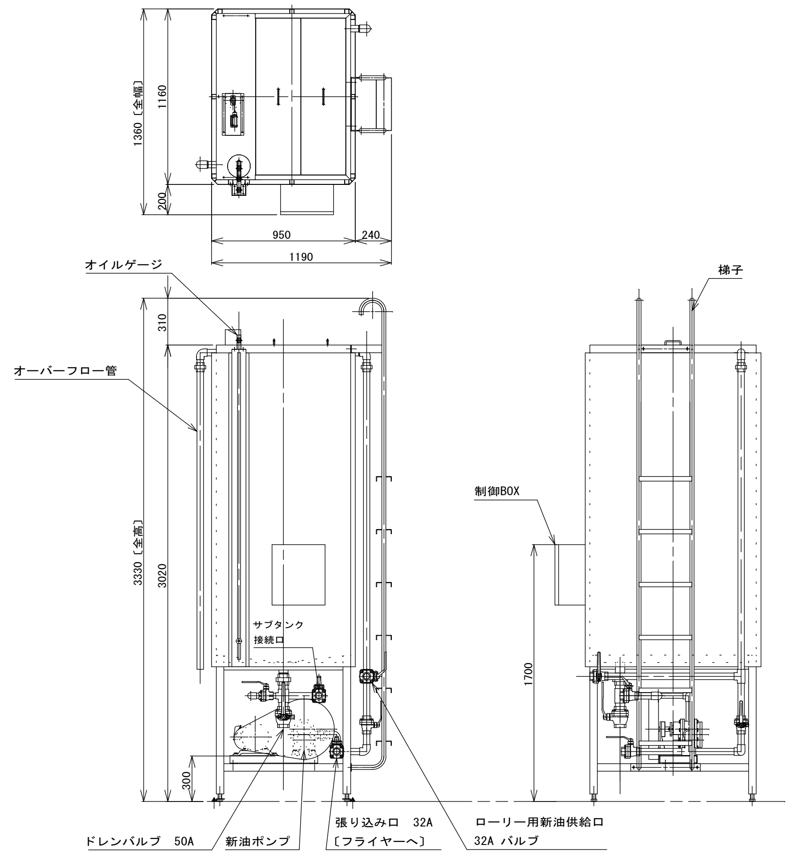
※機器姿勢は参考とする。

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器単品図 6	縮尺 A1 － A3 －	図面番号 厨-06
			設計者		作図者							

No. A25	品 名 新油タンク	寸 法 1190X1360X3330	台数 1

主仕様	
有効容量	1900L
電源電力	3相 200V 1.5kW

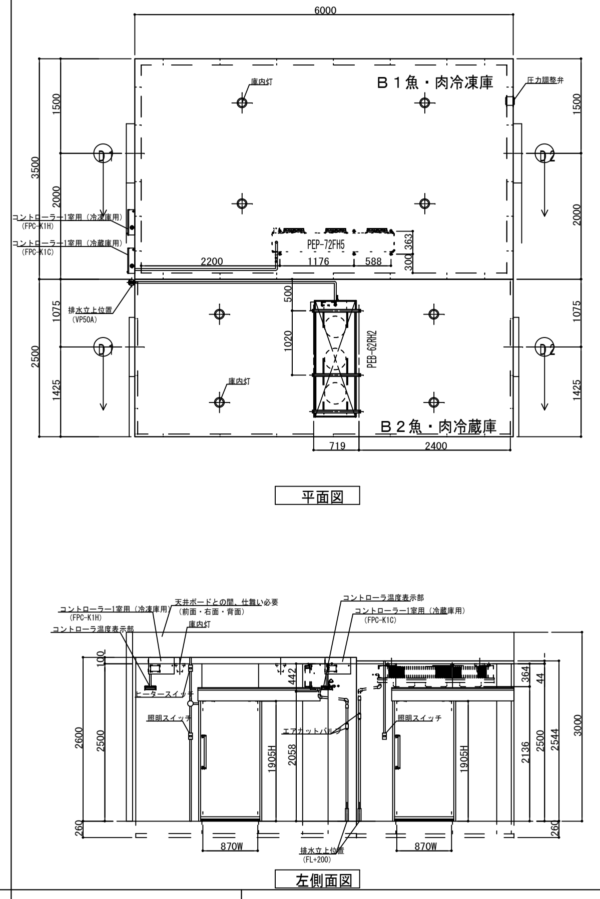
※制御BOXへの一次電源接続が必要です
※フライヤー側での操作線の接続が必要です
（1.25sqx4本+予備線4本）



※機器姿勢は参考とする。

No. B1/B2	品 名 プレハブ冷凍庫/プレハブ冷蔵庫（別途建築工事）	寸 法 6000X3500X2600 6000X2500X2544	台数 各1

※プレハブパネル~壁までクリアランス50mm以上必要



仕様明細（冷凍庫 6.48坪 -25℃）

パネル	DF型	パネル厚さ=100mm CH=2500mm	
組立方式		現地にてボルト結合	
主要材料	表面材	外：0.4t カラー鋼板ソフトアイボリー	
		内：0.4t カラー鋼板ソフトアイボリー	
	断熱材	硬質ポリウレタンフォーム（注入発泡）	
	枠材	硬質塩化ビニル型材	
	シール材	シリコンシーラー	
	ベース	樹脂ベース（床ナシタイプ）	一式
主構成	シリウスF型片引手動ドア	D1 入口有効（870W×1905H）右引き	1ヶ所
		開口枠ヒーター（1Φ 100V 75W）	
		ズリゴムヒーター（1Φ 100V 14W）	
	シリウスF型片引手動ドア	D2 入口有効（870W×1905H）左引き	1ヶ所
		開口枠ヒーター（1Φ 100V 75W）	
		ズリゴムヒーター（1Φ 100V 14W）	
	庫内灯	LED灯（9.0W） 1φ 100V	4灯
	小型圧力調整弁	100V 30W	2個
加工	熱線切り	（20×2725）テープ巻き 庫外側埋込	2ヶ所
出荷部品		プラヒート 1φ 100V 52W	2個

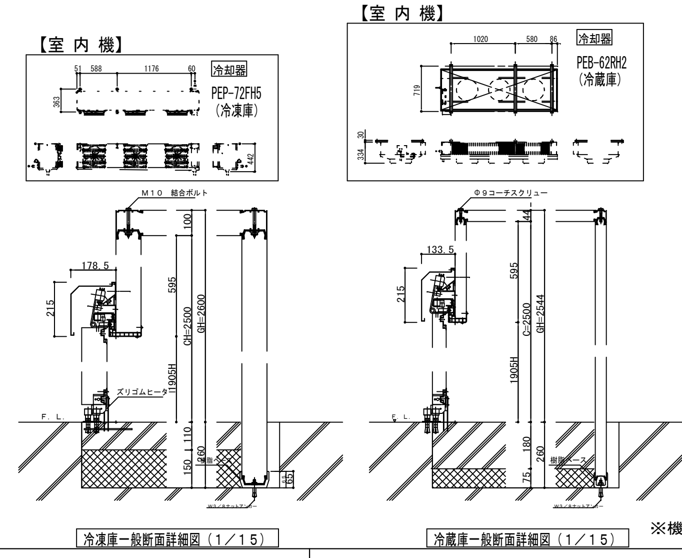
仕様明細（冷蔵庫 4.63坪 0℃）

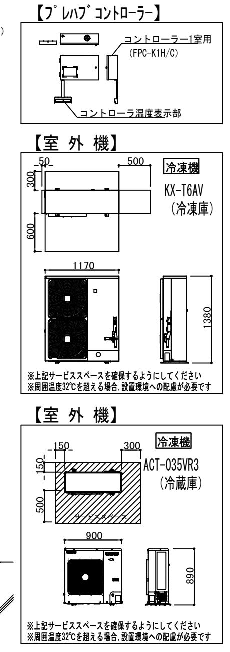
パネル	LA型	パネル厚さ=44mm CH=2500mm	
組立方式		現地にてコーチスクリュウ結合	
主要材料	表面材	外：0.4t カラー鋼板ソフトアイボリー	
		内：0.4t カラー鋼板ソフトアイボリー	
	断熱材	硬質ポリウレタンフォーム（注入発泡）	
	枠材	硬質塩化ビニル型材	
	シール材	シリコンシーラー	
	ベース	樹脂ベース（床ナシタイプ）	一式
主構成	シリウスA型片引手動ドア	D1 入口有効（870W×1905H）右引き	1ヶ所
	シリウスA型片引手動ドア	D2 入口有効（870W×1905H）左引き	1ヶ所
	庫内灯	LED灯（9.0W） 1φ 100V	4灯

※プレハブ周囲環境として，下記条件を守るようにして下さい。
（庫外温度28℃以下，湿度85%以下，周囲風速0.2m/s以上）
条件を超える場合には、結露が発生する恐れがあります。
※庫内灯・圧力調整弁の取付位置は現場のご指示による
【霜取時間】
冷凍 プレハブコントローラー：1・5・9・13・17・21／45分
（タイマー基板を取りつけない場合は冷凍 1日6回4時間周期）

電気容量	容量	ブレーカーサイズ	CV線径
動力 3φ 200V	5.81kW	ELB 50AT	8.0㎟
電灯 1φ 100V	0.40kW	ELB 20AT	3.5㎟
備 考			

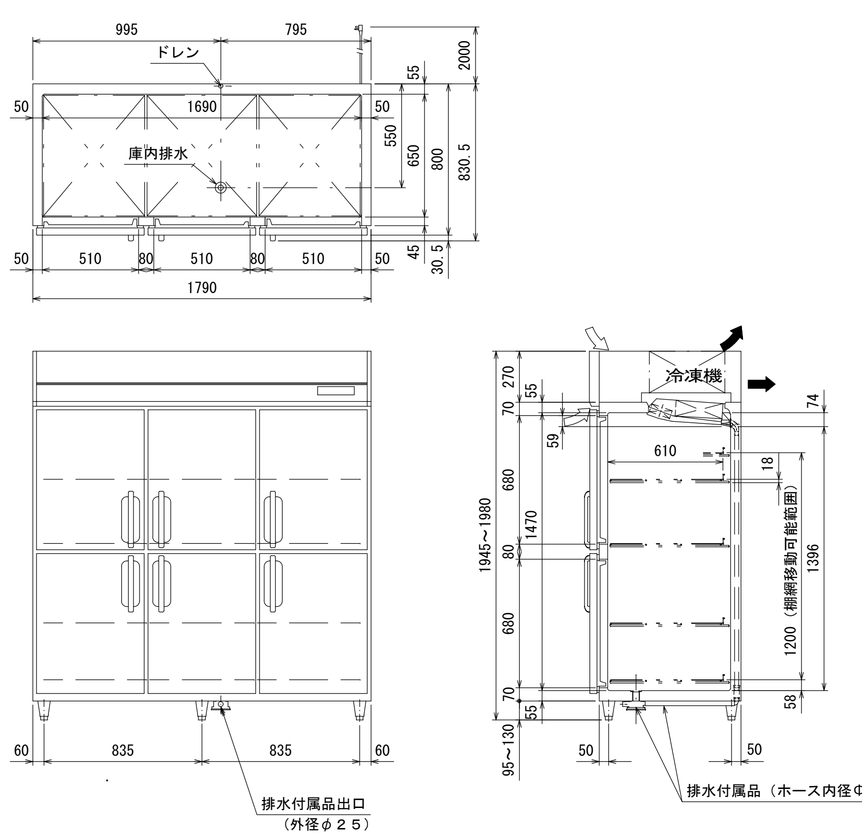
電気容量	容量	ブレーカーサイズ	CV線径
動力 3φ 200V	3.93kW	ELB 30AT	5.5㎟
電灯 1φ 100V	0.10kW	ELB 20AT	3.5㎟
備 考			





※機器姿勢は参考とする。

No. B3	品 名 冷蔵庫	寸 法 1790X800X1950	台数 2



品名		業務用冷蔵庫	
機種名		GRD－180RX	
寸法	外形 (mm)（幅X奥行X高さ）	1790×800×1950	
	内形 (mm)（幅X奥行X高さ）	1690×650×1470	
定格内容積 (L)		1674	
製品質量 (kg)		160	
材質	外装	正面・側面 ステンレス鋼板 機械室パネル ステンレス鋼板 クリアコーティング 天・背面・底面 亜鉛鉄板	
	内装	ステンレス鋼板	
	扉	外面 ステンレス鋼板 クリアコーティング 裏面 樹脂成形品 マグネット式6枚	
	断熱材	硬質発泡ポリウレタン	
	自在棚	鋼線樹脂コーティング	
冷却性能（無負荷、周囲温度３０℃）		－5～10℃	
冷却装置	圧縮機公称出力	160W	
	冷媒制御方法	キャピラリーチューブ	
	凝縮器	マイクロチャンネル強制空冷式	
	冷却器	フィンチューブ冷気強制循環式	
	冷媒	R1234yf	
	温度制御	マイコン制御 デジタル温度表示	
	霜取方式	マイコン制御 ヒーターデフロスト	
電源	適用ブレーカー容量	単相100V 15A 50／60Hz	
	適用コンセント形式	接地形 2極 15A 125V	
	許容電圧範囲（V）	90～110	
電気特性	冷却時（50／60Hz）	運転電流（A）	2.9／2.9
		消費電力（W）	260／260
		力 率（%）	90／90
	霜取時（50／60Hz）	運転電流（A）	3.1
		消費電力（W）	305
使用周囲温度（℃）		5～35	
放熱量		670W	
脚・調節範囲		樹脂製、95～130mm	
付属品		棚網12枚、排水配管キット一式	
その他		凝縮器フィルター	

●仕様・外観につきましては改良の為予告なく変更することがあります.

吸込
吹出

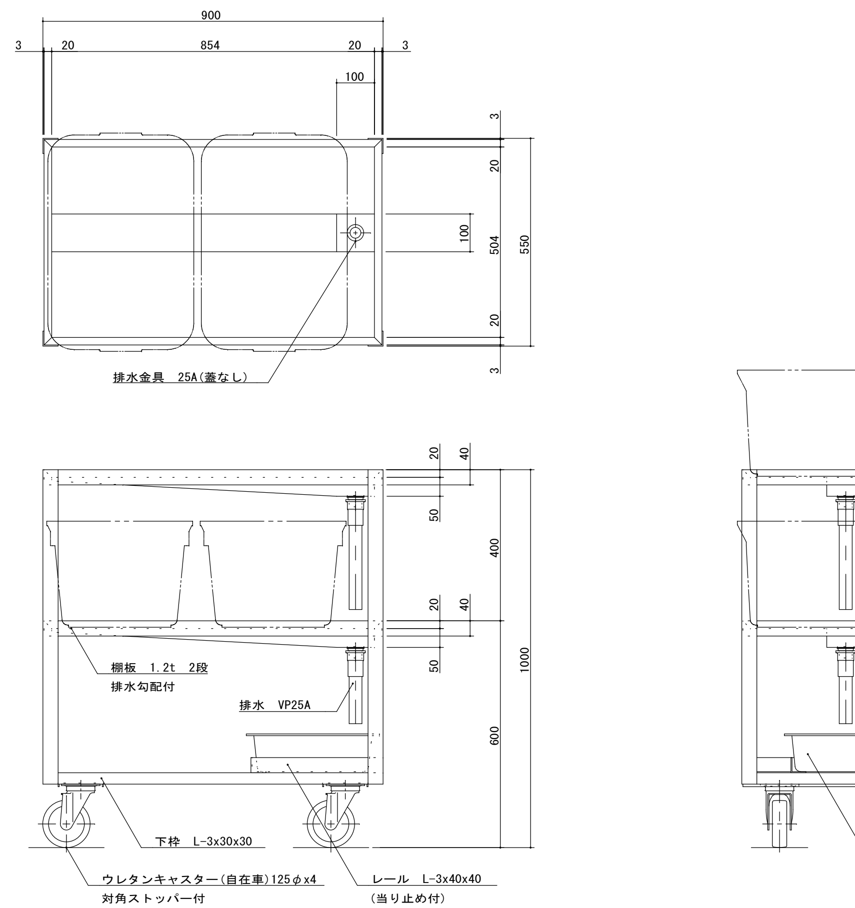
最小設置床面積
6m² 以上
わずかに燃える冷媒を使用しております。冷媒が漏れたときにも安全に運用するために最小設置床面積以上の場所に設置してください。

コンセント形状

電源コンセントは必ず接地極付を使用すること

※機器姿勢は参考とする。

No. B4	品 名 移動式パンラック	寸 法 900X550X1000	台数 41



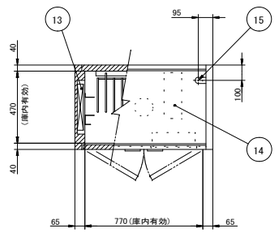
SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	N04仕上げ

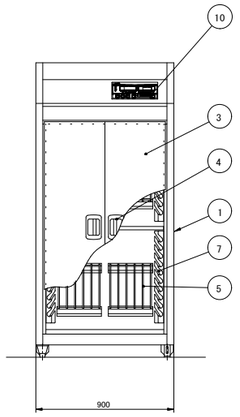
使用可能プラスケット	
#500	578x386x281

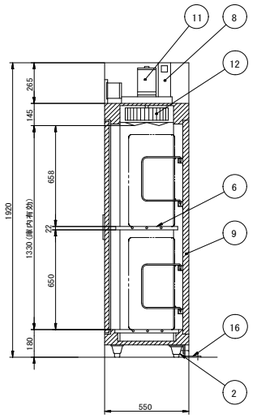
※機器姿勢は参考とする。

訂正	株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬 慎介 一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター 厨房機器等	図面名	厨房機器単品図 7	縮尺 A1 － A3 －	図面番号 厨－07
		設計者		作図者							

No.	B5	品　名	包丁・まな板消毒保管機	寸　法	900X550X1920	台数	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焼付塗装
5	まな板用置台	2	SUS430　取り外し式
6	棚	2	SUS430　取り外し式
7	包丁乗せ台	4	SUS430
8	自動排気ダンパ	1	温度感知型
9	断熱材	1	グラスウール
10	コントロールパネル	1	マイコンサーモ、残時間表示付
11	ファンモータ	1	
12	羽根	1	シロッコ型 アルミニウム・アルマイト処理
13	ヒータユニット	2	SUS304
14	制御盤	1	
15	電源接続口	1	
16	脚固定金具	2	

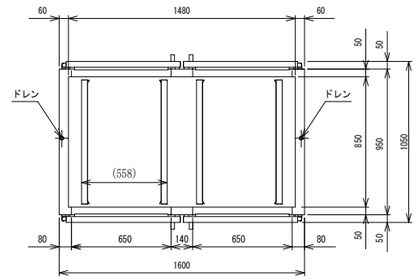
電源	三相 200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	4.4kW
質量	130kg

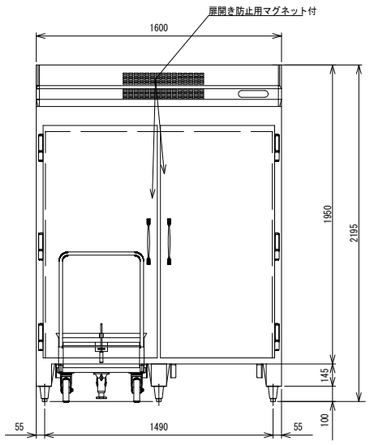
電流値	13.6A
ファンモータ	0.4kW
ヒータユニット	4.0kW
収納能力	包丁 40本（別途）
	まな板 20枚（別途）
	600X300X30

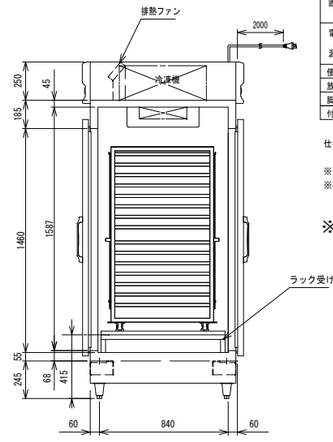
本図は片面式を表す

※機器姿勢は参考とする。

No.	B6	品　名	ラックイン冷蔵庫	寸　法	1600X1050X2195	台数	3







品名		業務用冷蔵庫（受注生産品）
機種名		特殊縦型冷蔵庫
寸法	外形　(mm)（幅X奥行X高さ）	1600×1050×2195
	内形　(mm)（幅X奥行X高さ）	1480×850×1600
材質	外装	正面・側面　ステンレス鋼板　（SUS430　No. 4）
		天・背面・底面　ステンレス鋼板　（SUS430　No. 4）
	内装	ステンレス鋼板（ミガキ）
	扉	外面 ステンレス鋼板（SUS430　NO. 4）
		裏面 ステンレス鋼板　（ミガキ）
	断熱材	木、硬質発泡ポリウレタン
	自在棚	網線樹脂コーティング
冷却性能（無負荷、周囲温度30℃）		0～10℃
冷却装置	圧縮機公称出力	750W
	冷媒制御方法	膨張弁
	凝縮器	フィンチューブ冷気強制循環式
	冷却器	フィンチューブ冷気強制循環式
	冷媒	R-404A
	温度制御	マイコン制御 デジタ ル温度表示
	霜取方式	マイコン制御ヒータ-デフロスト
電源	適用ブレーカー容量	三相200V 10A 50/60Hz
	適用コンセント形式	接地形 3極 20A 250V
	許容電圧範囲（V）	180～220
使用周囲温度（℃）		5～35
放熱量		----/----W
脚・調節範囲		SUS脚97～135mm
付属品		

仕様・外観につきましては改良の為予告なく変更することがあります。

※冷凍機(TAM101AS-T:東芝製)

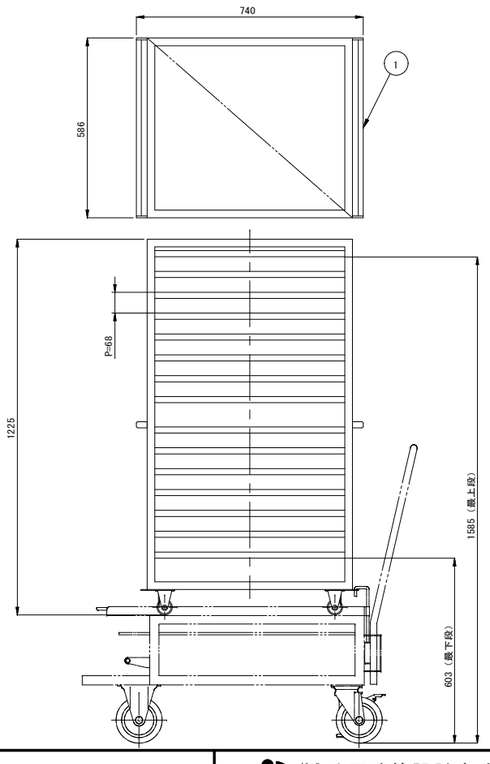
※機械室パネルバンチングあり（排熱ファン2ヶ）

※うち1台シェルフ収容仕様

コンセント形状

※機器姿勢は参考とする。

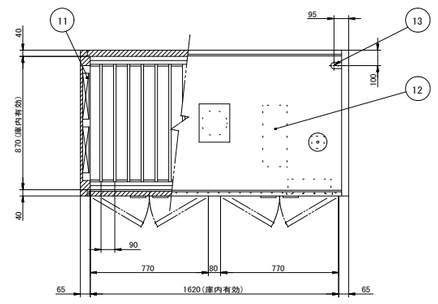
No.	B6-1	品　名	コンビオーブン用ラック	寸　法	586X740X1225	台数	4

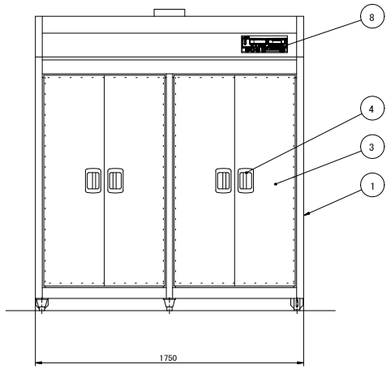


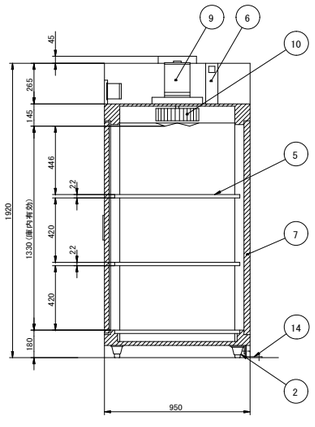
No.	品名	数	備考
1	ラック	1	SUS304他

※機器姿勢は参考とする。

No.	B7	品　名	器具消毒保管機	寸　法	1750X950X1920	台数	4







No.	品名	数	備考
1	本体	1	SUS430
2	アジャスト脚	6	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	6	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	290kg

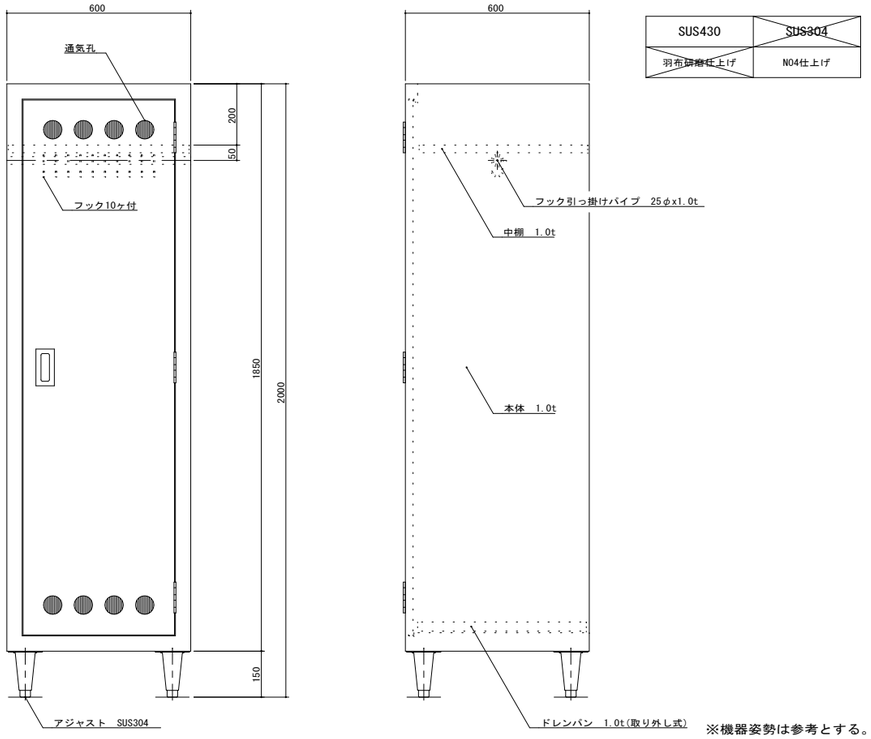
電流値	40.6A
ファンモータ	1.5kW
ヒータユニット	12.0kW

本図は片面式を表す

※機器姿勢は参考とする。

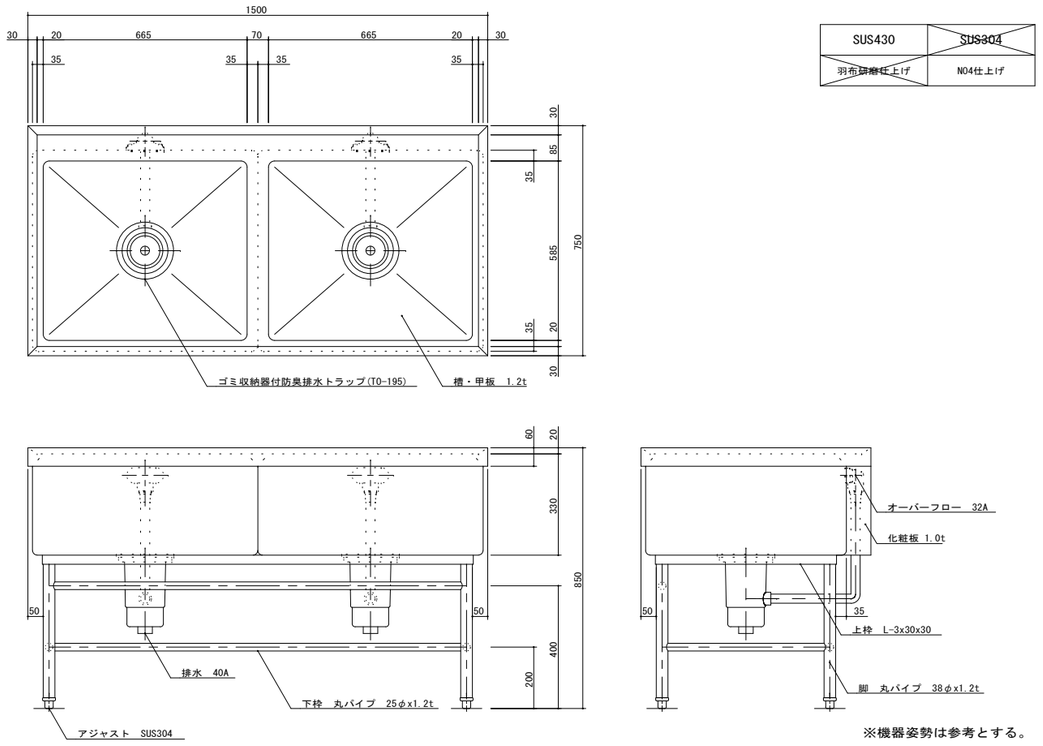
訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器単品図 8	縮尺	図面番号
			設計者		作図者						A1 – A3 –	厨-08

No.	品　名	寸　法	台数
B8	掃除用具入れ	600X600X2000	1



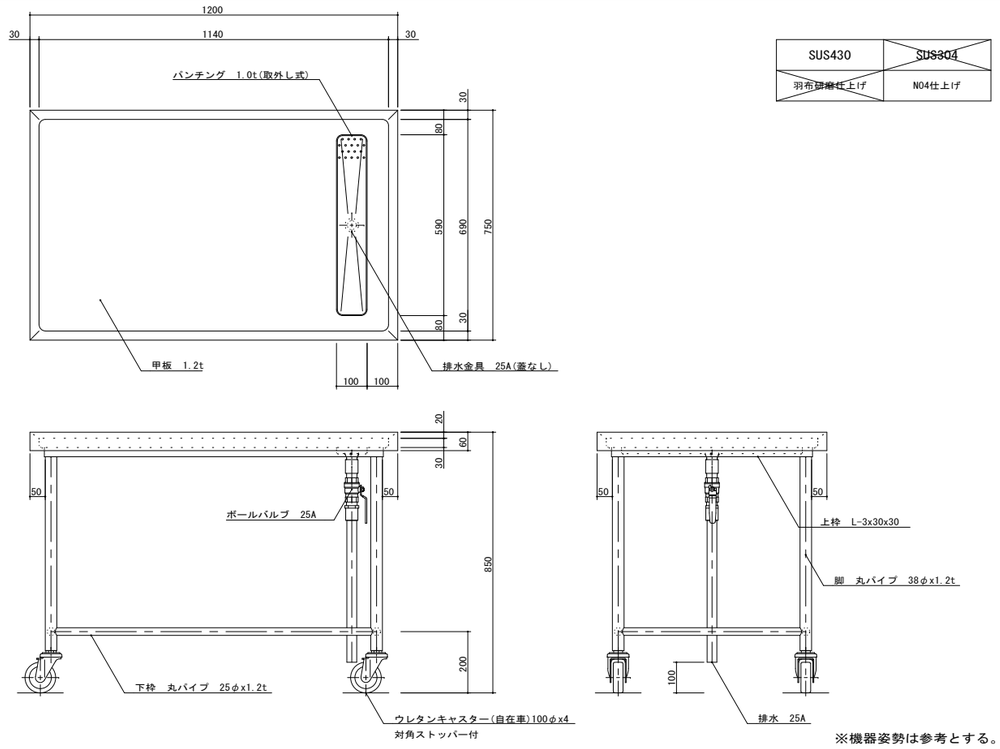
※機器姿勢は参考とする。

No.	品　名	寸　法	台数
B9	2槽シンク	1500X750X850	2



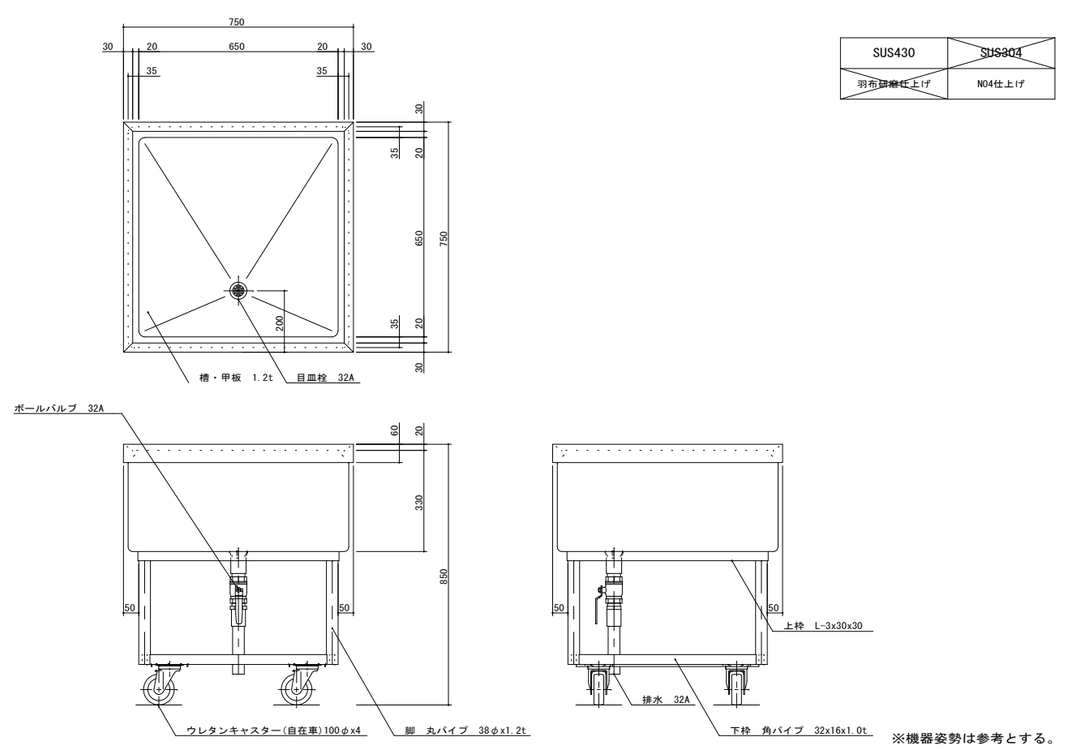
※機器姿勢は参考とする。

No.	品　名	寸　法	台数
B10	移動台	1200X750X850	12



※機器姿勢は参考とする。

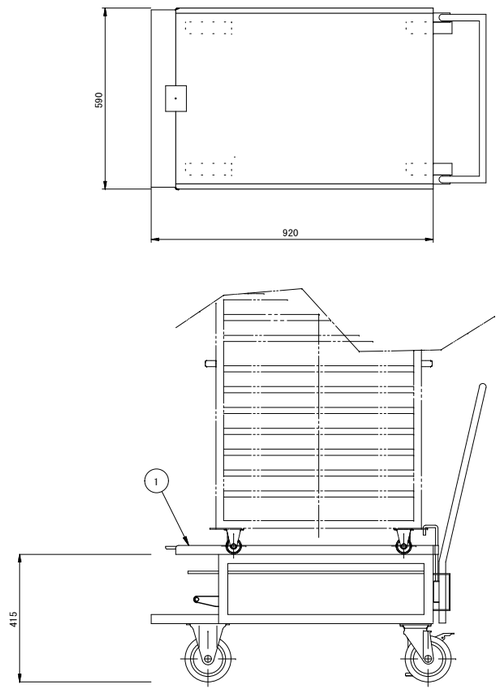
No.	品　名	寸　法	台数
B11-1	移動シンク	750X750X850	3



※機器姿勢は参考とする。

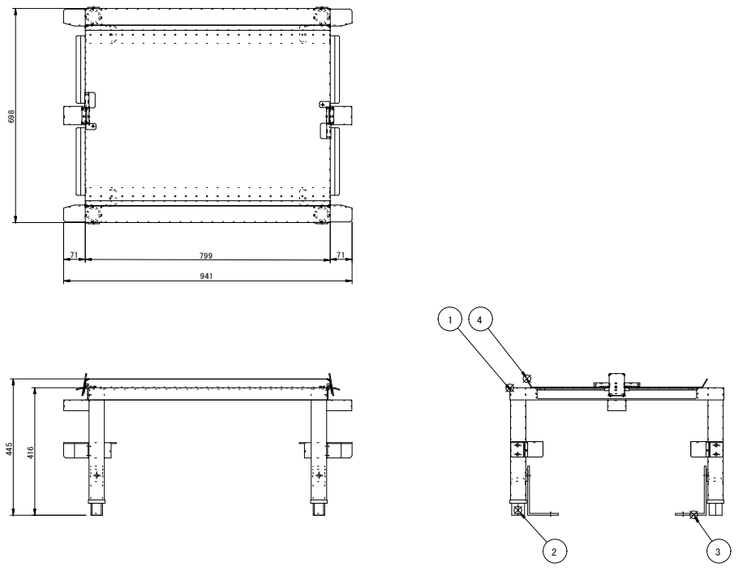
訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器単品図 9	縮尺	図面番号
			設計者		作図者						A1 – A3 –	厨-09

No.	品名	数	備考
1	カート	1	SUS304他



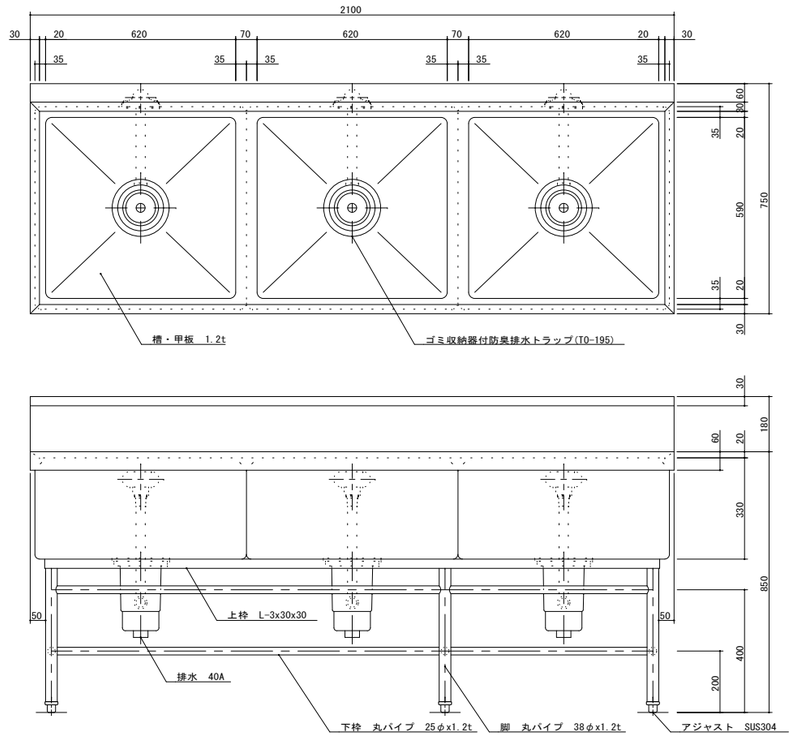
※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	数	備考
1	架台	1	SUS
2	アジャスト脚	4	SUS304
3	脚固定金具	4	
4	ラック受	1	SUS304



ACO-302E対応用

※機器姿勢は参考とする。

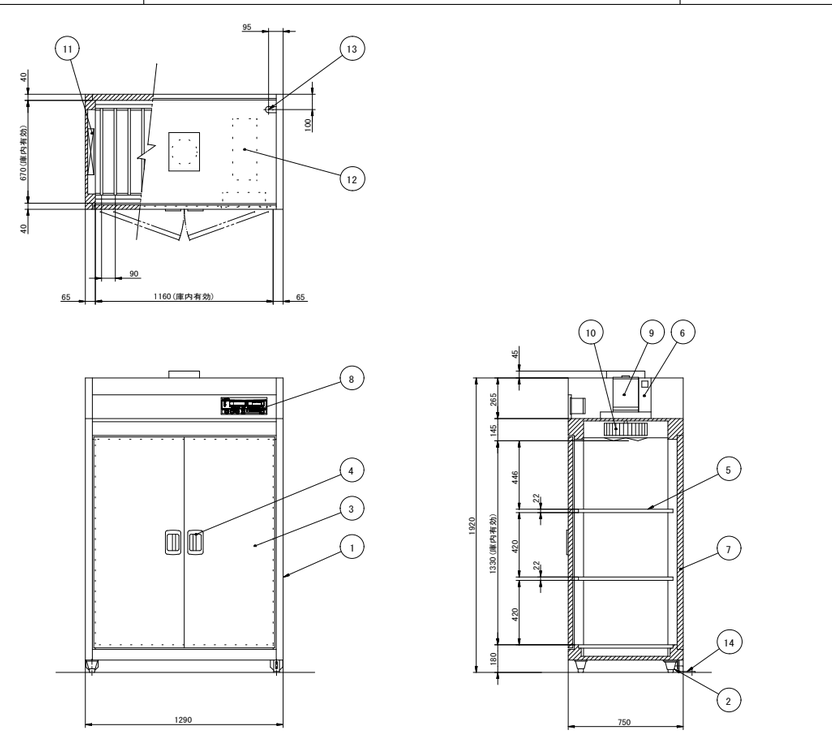


※機器姿勢は参考とする。

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焼付塗装
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	9.5kW
質量	195kg

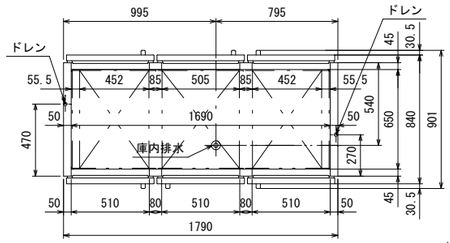
電流値	29.2A
ファンモータ	1.5kW
ヒータユニット	8.0kW

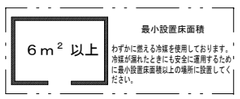


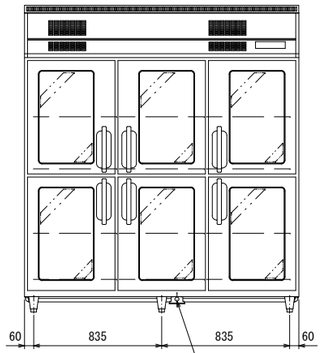
※機器姿勢は参考とする。

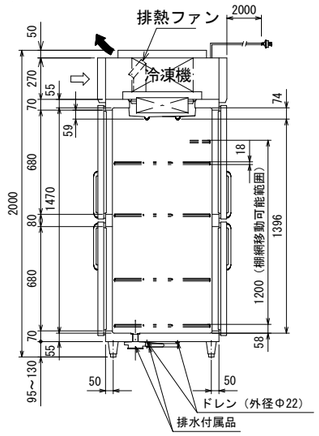
訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬 慎介 一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター 厨房機器等	図面名	厨房機器単品図 10	縮尺 A1 – A3 –	図面番号 厨-10
			設計者		作図者							

No.	品名	寸法	台数
B16	パススルー冷蔵庫	1790X840X1950	2









品名		リーチインショーケース	
機種名		GPD−１８０RDX−G（改）	
寸法	外形（mm）（幅X奥行X高さ）	１７９０×８４０×２０００	
	内形（mm）（幅X奥行X高さ）	１６９０×６５０×１４７０	
有効内容積（L）		１４８４（総内容積 １７４１）	
製品質量（kg）		２６５	
材質	外装	正面・側面 ステンレス鋼板 機械室パネル ステンレス鋼板 クリアコーティング 天・背面・底面 亜鉛鉄板	
	内装	ステンレス鋼板	
	扉	外面 ステンレス鋼板 クリアコーティング 裏板 樹脂成形品 熱線反射フィルム付２重ガラス扉 マグネット式１２枚	
	断熱材	硬質発泡ポリウレタン	
	自在棚	鋼線樹脂コーティング	
冷却性能（無負荷、周囲温度３０℃）		０～１０℃	
冷却装置	圧縮機公称出力	３５０W×２	
	冷媒制御方法	キャピラリーチューブ	
	凝縮器	マイクロチャンネル強制空冷式	
	冷却器	フィンチューブ冷気強制循環式	
	冷媒	R１２３４ｙｆ	
	温度制御	マイコン制御 デジタル温度表示	
	霜取方式	マイコン制御 ヒーターデフロスト	
電源	適用ブレーカー容量	三相２００Ｖ １０Ａ ５０／６０Ｈｚ	
	適用コンセント形式	接地形 ３極 ２０Ａ ２５０Ｖ	
	許容電圧範囲（V）	１８０～２２０	
電気特性	冷却時（５０／６０Ｈｚ）	運転電流（A）	３．４／３．５
		始動電流（A）	１７．０／１５．８
		消費電力（W）	８２５／８２５
		力率（%）	７１／６９
	霜取時（５０／６０Ｈｚ）	運転電流（A）	３．２
		消費電力（W）	６４４
使用周囲温度（℃）		５～３５	
放熱量		１８５０／２１４０W	
脚・調節範囲		樹脂製、９５～１３０mm	
付属品		棚網１２枚、排水配管キット一式	
その他		凝縮器フィルター、排熱ファン２ヶ	

●仕様・外観につきましては改良の為予告なく変更することがあります。
※リーチインショーケースの有効内容積は日本冷凍空調工業会の規定により、実際に食材が載せられる場所（棚網上）で計算しています。

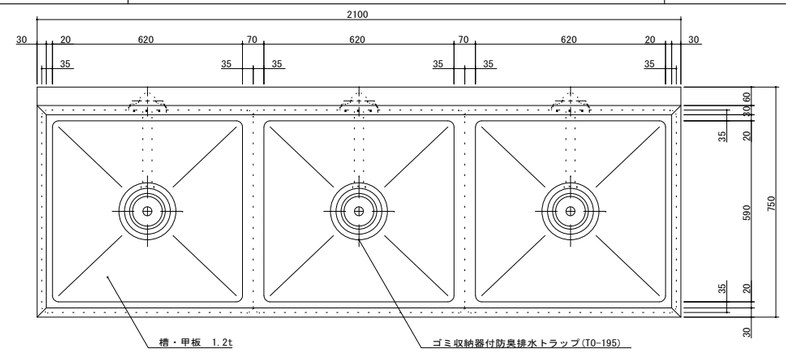
⇨ 吸込
➡ 吹出

▼仕様変更一覧
※前吸い前吹き仕様（排熱ファン×２ヶ、天カバー）

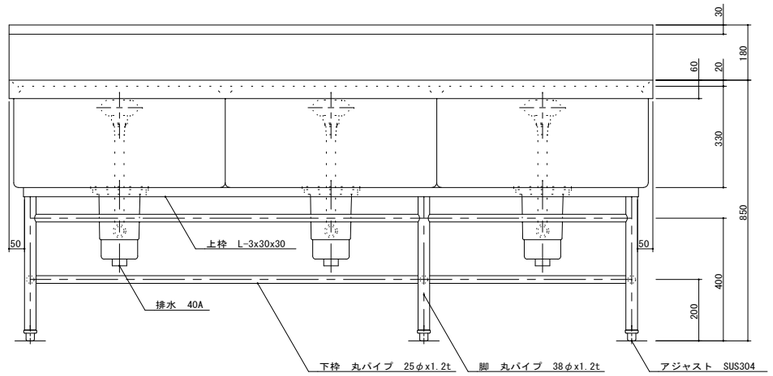
コンセント形状

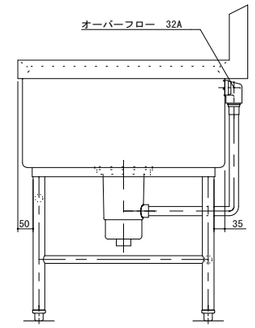
※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
B18	3槽シンク	2100X750X850	1



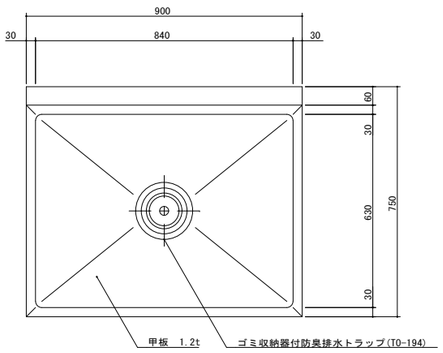
SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	NO4仕上げ



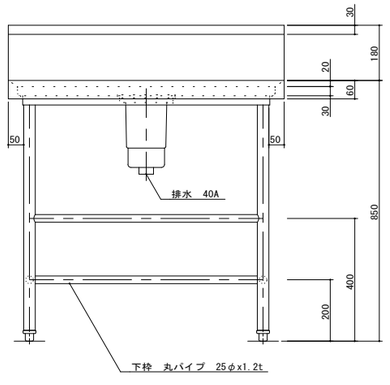


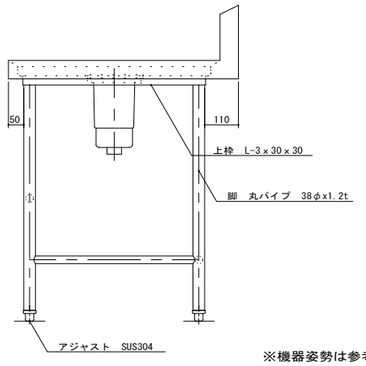
※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
B19	作業台	900X750X850	1



SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	NO4仕上げ





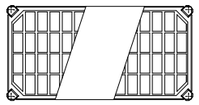
※機器姿勢は参考とする。

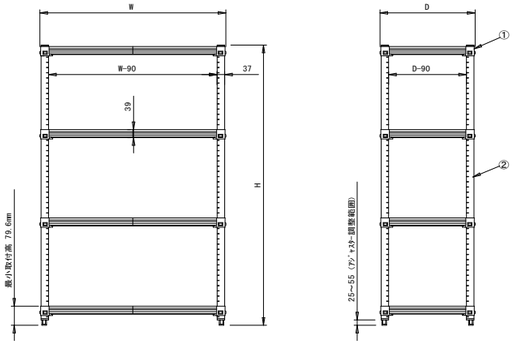
No.	品名	寸法	台数
B21	メトロマックスQ	1366*620*1581	1

［ 仕様 ］

（棚板） ﾌﾚｰﾑ部 ：ｽﾁｰﾙ素材を電解ﾒｯｷ加工後、ｴﾎﾟｷｼ樹脂ｺｰﾃｨﾝｸﾞを施す。
棚ﾏｯﾄ部 ：ﾎﾟﾘﾌﾟﾛﾋﾟﾚﾝ樹脂射出成形品に抗菌剤（ﾏｲｸﾛﾊﾞﾝ）を施す。
ﾅｲﾛﾝ樹脂製のｽﾘｰﾌﾟを使用し、25.4mmﾋﾟｯﾁで任意の位置に固定可能。

（柱） ｽﾁｰﾙ素材を電解ﾒｯｷ加工後、腐滅防止ｴﾎﾟｷｼ樹脂ｺｰﾃｨﾝｸﾞを施す。
25.4mmﾋﾟｯﾁで棚ﾏｳﾝﾄ用の溝を設ける。





② 柱

品番	長さ H（mm）
MQ54PE	1378
MQ63PE	1581
MQ74PE	1886
MQ86PE	2191

① 棚 奥行 D×間口 W 寸法（mm）

品番	奥行（D）×間口（W）
MQ1824G	465× 605
MQ1830G	465× 756
MQ1836G	465× 910
MQ1842G	465×1060
MQ1848G	465×1215
MQ1854G	465×1366
MQ1860G	465×1520
MQ1872G	465×1825
MQ2124G	540× 605
MQ2130G	540× 756
MQ2136G	540× 910
MQ2142G	540×1060
MQ2148G	540×1215
MQ2154G	540×1366
MQ2160G	540×1520
MQ2172G	540×1825
MQ2424G	620× 605
MQ2430G	620× 756
MQ2436G	620× 910
MQ2442G	620×1060
MQ2448G	620×1215
MQ2454G	620×1366
MQ2460G	620×1520
MQ2472G	620×1825

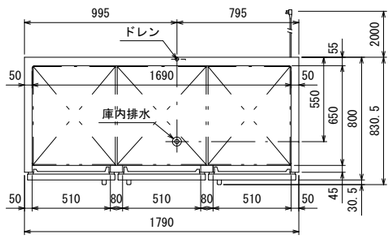
＊樹脂製品の為、数値は若干異なる場合があります。

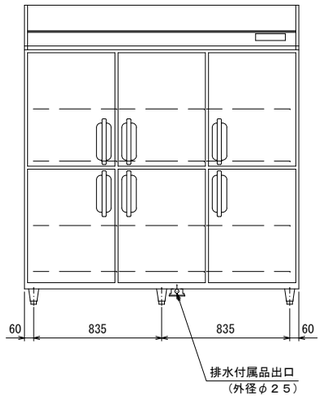
間口（W'）	奥行（D'）	高さ（H+H'）	棚段数
1366	620	1581	4

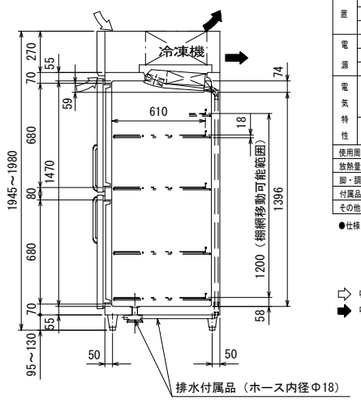
※機器姿勢は参考とする。

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬 慎介 一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター 厨房機器等	図面名	厨房機器単品図 11	縮尺 A1 – A3 –	図面番号 厨-11
			設計者		作図者							

No. C1	品　名　冷蔵庫	寸　法　1790X800X1950	台数　3







品名		業務用冷蔵庫	
機種名		GRD－180RX	
寸法	外形　(mm)（幅X奥行X高さ）	1790×800×1950	
	内形　(mm)（幅X奥行X高さ）	1690×650×1470	
定格内容積　(L)		1674	
製品質量　(kg)		160	
材質	外装	正面・側面　ステンレス鋼板 機械室パネル　ステンレス鋼板　クリアコーティング 天・背面・底面　亜鉛鉄板	
	内装	ステンレス鋼板	
	扉	外面　ステンレス鋼板　クリアコーティング 裏面　樹脂成形品　マグネット式６枚	
	断熱材	硬質発泡ポリウレタン	
	自在棚	鋼線樹脂コーティング	
冷却性能（無負荷、周囲温度３０℃）		－５～１０℃	
冷却装置	圧縮機公称出力	１６０Ｗ	
	冷媒制御方法	キャピラリーチューブ	
	凝縮器	マイクロチャンネル強制空冷式	
	冷却器	フィンチューブ冷気強制循環式	
	冷媒	Ｒ１２３４ｙｆ	
	温度制御	マイコン制御　デジタル温度表示	
	霜取方式	マイコン制御　ヒーターデフロスト	
電源	適用ブレーカー容量	単相１００Ｖ　１５Ａ　５０／６０Ｈｚ	
	適用コンセント形式	接地形　２極　１５Ａ　１２５Ｖ	
	許容電圧範囲（Ｖ）	９０～１１０	
電気特性	冷却時（５０／６０Ｈｚ）	運転電流（Ａ）	２．９／２．９
		消費電力（Ｗ）	２６０／２６０
		力　率（%）	９０／９０
	霜取時（５０／６０Ｈｚ）	運転電流（Ａ）	３．１
		消費電力（Ｗ）	３０５
使用周囲温度（　℃）		５～３５	
放熱量		６７０Ｗ	
脚・調節範囲		樹脂製、９５～１３０ｍｍ	
付属品		棚網１２枚、排水配管キット一式	
その他		凝縮器フィルター	

●仕様・外観につきましては改良の為予告なく変更することがあります.

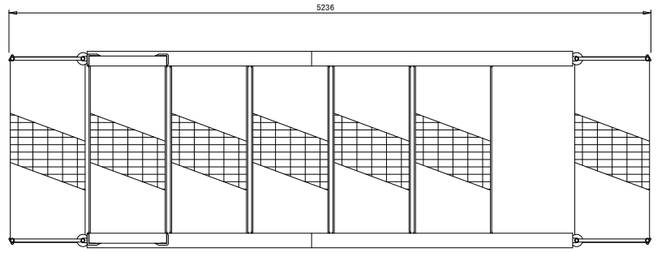
⇨ 吸込
➡ 吹出

コンセント形状

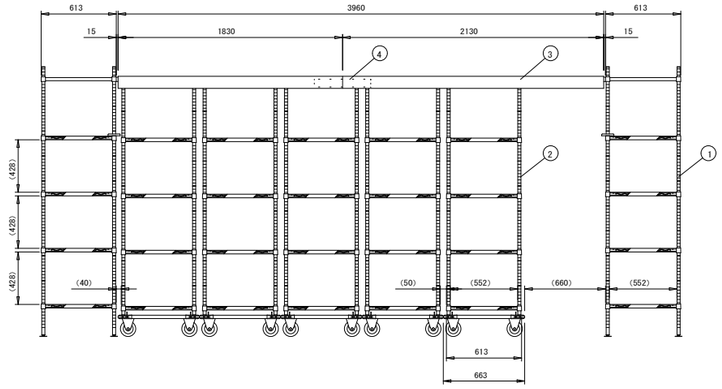
電源コンセントは必ず接地極付を使用すること

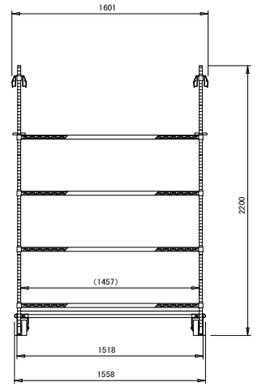
※機器姿勢は参考とする。

No. C2	品　名　トップトラックシステム	寸　法　5236X1518X2200	台数　1



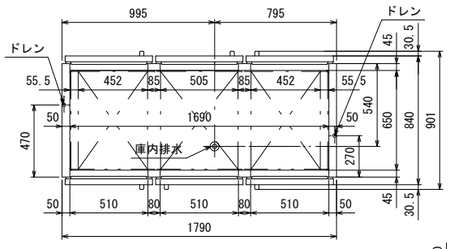
No.	品　名	仕　様	
①	固定ユニット（TTF4-LS1520）	棚板（LS1520）	ｽﾁｰﾙ製　ｸﾛｰﾑﾒｯｷ・抗菌ｸﾘｱｺｰﾃｨﾝｸﾞ仕上げ
		ｶﾞｰﾙ（P2200-4）	SUS304製
		ｴﾝﾄﾞﾌﾟﾗｸﾗｯﾄ（TTLSEBK-2）	ｴﾝﾄﾞﾌﾟﾗｸﾗｯﾄ/三角ﾌｯﾄﾌﾟﾚｰﾄ：ｽﾁｰﾙ製 回転ﾊﾟﾝﾊﾟｰ：樹脂製
②	移動ユニット（TTM4D-LS1520）	棚板（LS1520）	ｽﾁｰﾙ材　ｸﾛｰﾑﾒｯｷ・抗菌ｸﾘｱｺｰﾃｨﾝｸﾞ仕上げ
		ｶﾞｰﾙ（TT1900-4）	SUS304製　ﾛｰﾗｰｶﾞｲﾄﾞ付
		ﾄﾞｰﾘｰ（TTDLS1520）	ｱﾙﾐ押出材　φ125ｳﾚﾀﾝ車輪　ｽﾃﾞｨﾝｸﾞﾊﾟﾝﾊﾟｰ付
③	HDトラック（TTS6NA-2+TTS7NA-2）		ｱﾙﾐ押出材
④	ｼﾞｮｲﾝﾄｷｯﾄ（TTJOIN）		ｽﾁｰﾙ材　握和ﾒｯｷ

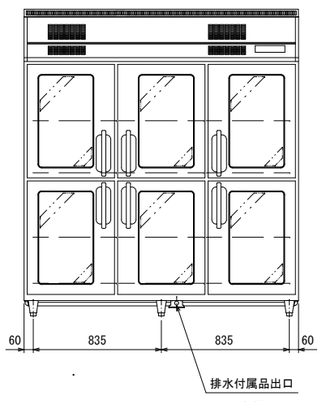


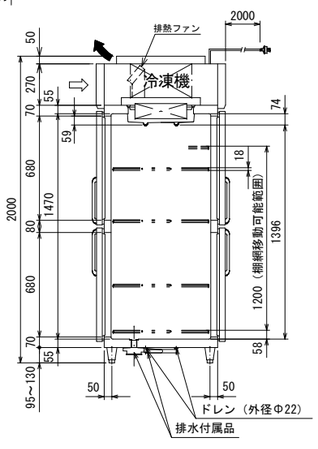


※機器姿勢は参考とする。

No. C3	品　名　パススルー冷蔵庫	寸　法　1790X840X1950	台数　1







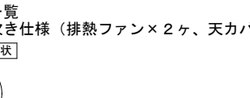
品名		リーチインショーケース	
機種名		GPD－１８０RDX－G（改）	
寸法	外形　(mm)（幅X奥行X高さ）	１７９０×８４０×２０００	
	内形　(mm)（幅X奥行X高さ）	１６９０×６５０×１４７０	
有効内容積　（L）		１４８４（総内容積　１７４１）	
製品質量　（kg）		２６５	
材質	外装	正面・側面　ステンレス鋼板 機械室パネル　ステンレス鋼板　クリアコーティング 天・背面・底面　亜鉛鉄板	
	内装	ステンレス鋼板	
	扉	外面　ステンレス鋼板　クリアコーティング　裏板　樹脂成形品 熱線反射フィルム付２重ガラス扉　マグネット式１２枚	
	断熱材	硬質発泡ポリウレタン	
	自在棚	鋼線樹脂コーティング	
冷却性能（無負荷、周囲温度３０℃）		０～１０℃	
冷却装置	圧縮機公称出力	３５０Ｗ×２	
	冷媒制御方法	キャピラリーチューブ	
	凝縮器	マイクロチャンネル強制空冷式	
	冷却器	フィンチューブ冷気強制循環式	
	冷媒	Ｒ１２３４ｙｆ	
	温度制御	マイコン制御　デジタル温度表示	
	霜取方式	マイコン制御　ヒーターデフロスト	
電源	適用ブレーカー容量	三相２００Ｖ　１０Ａ　５０／６０Ｈｚ	
	適用コンセント形式	接地形　３極　２０Ａ　２５０Ｖ	
	許容電圧範囲（Ｖ）	１８０～２２０	
電気特性	冷却時（５０／６０Ｈｚ）	運転電流（Ａ）	３．４／３．５
		始動電流（Ａ）	１７．０／１５．８
		消費電力（Ｗ）	８２５／８２５
		力　率（%）	７１／６９
	霜取時（５０／６０Ｈｚ）	運転電流（Ａ）	３．２
		消費電力（Ｗ）	６４４
使用周囲温度（　℃）		５～３５	
放熱量		１８５０／２１４０Ｗ	
脚・調節範囲		樹脂製、９５～１３０ｍｍ	
付属品		棚網１２枚、排水配管キット一式	
その他		凝縮器フィルター、排熱ファン２ヶ	

●仕様・外観につきましては改良の為予告なく変更することがあります.
※リーチインショーケースの有効内容積は日本冷凍空調工業会の規定により、実際に食材が載せられる場所（棚網上）で計算しています。

⇨ 吸込
➡ 吹出

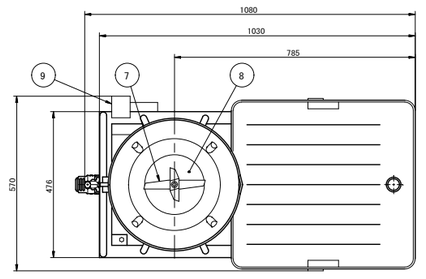
▼仕様変更一覧
※前吸い前吹き仕様（排熱ファン×２ヶ、天カバー）

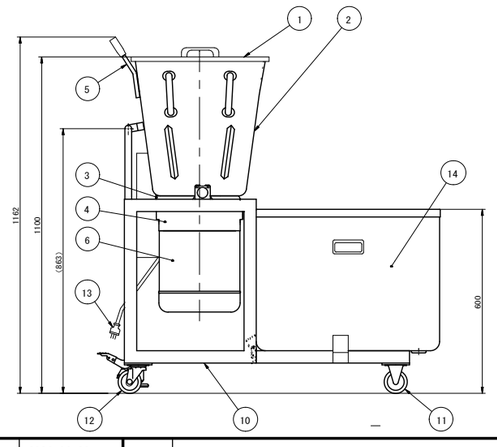
コンセント形状

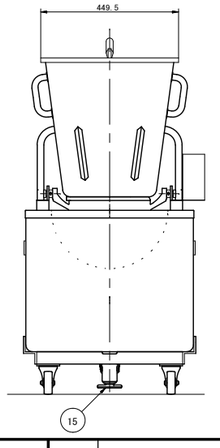


※機器姿勢は参考とする。

No. C4	品　名　大型高速度ミキサー	寸　法　1080X570X1162	台数　2







No.	品名	数	備考
1	蓋	1	SUS304
2	撹拌容器	1	SUS304
3	容器固定ベース	1	AC7A-F
4	モータケーシング	1	AC7A-F
5	ハンドル	1	SUS304、樹脂
6	ケーシングカバー	1	SUS430
7	カッタ	1	SUS430、電解研磨
8	メタルホルダ	1	SUS304
9	スイッチ	1	過負荷保護装置付
10	脚	1	SUS304、SUS430
11	キャスタ	2	ウレタン、固定式
12	キャスタ	2	ウレタン、自在式
13	キャブタイヤコード	1	3m差し込みプラグ付き（三相4芯）
14	シンク	1	SUS430（取り外し式）
15	ハンマーロック	1	

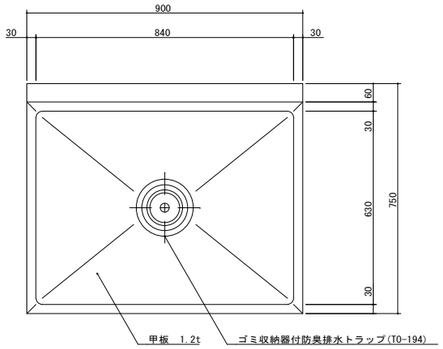
電源	三相 200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	0.75kW
質量	60kg

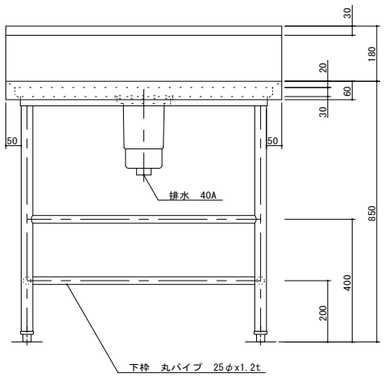
回転速度	1400/1690rpm
容量	32L

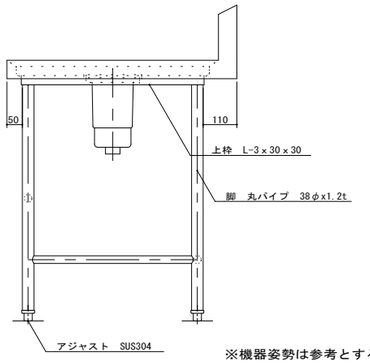
※機器姿勢は参考とする。

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器単品図 12	縮尺 A1 – A3 –	図面番号 厨-12
			設計者		作図者							

No. C5	品　名　作業台	寸　法　900X750X850	台数　1



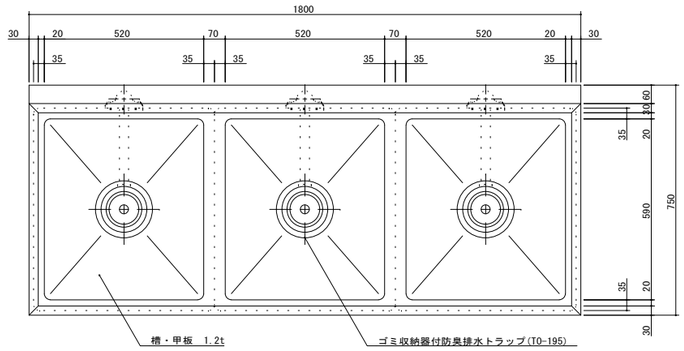


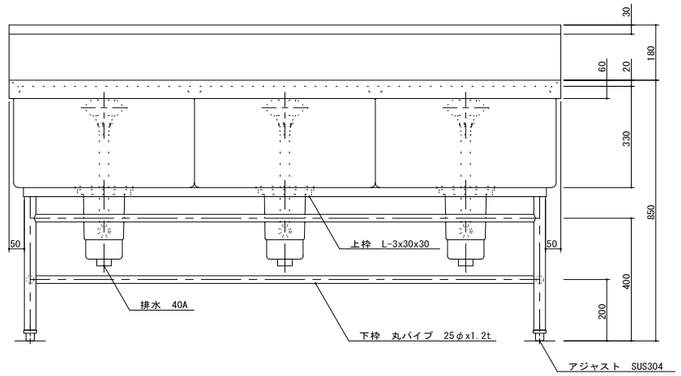


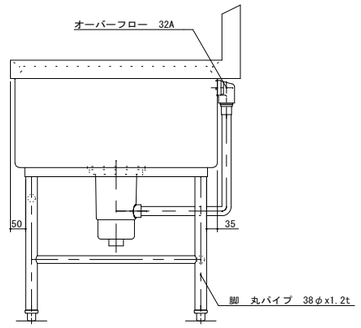
SUS430	~~SUS304~~
~~羽布研磨仕上げ~~	NO4仕上げ

※機器姿勢は参考とする。

No. C6	品　名　３槽シンク	寸　法　1800X750X850	台数　1



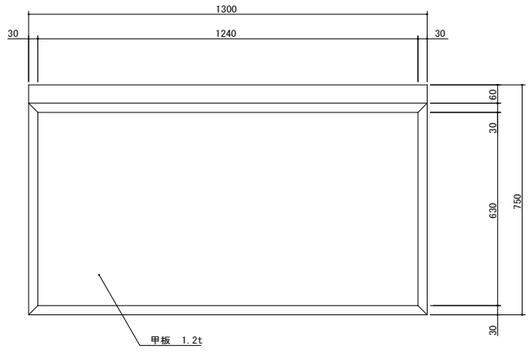


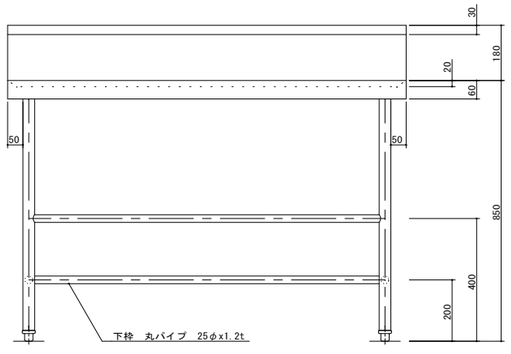


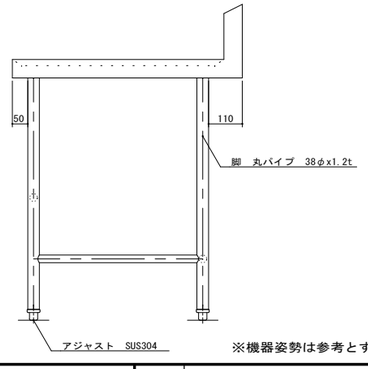
SUS430	~~SUS304~~
~~羽布研磨仕上げ~~	NO4仕上げ

※機器姿勢は参考とする。

No. C7	品　名　作業台	寸　法　1300X750X850	台数　1







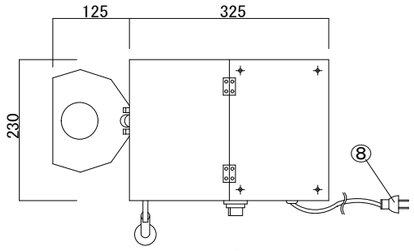
SUS430	~~SUS304~~
~~羽布研磨仕上げ~~	NO4仕上げ

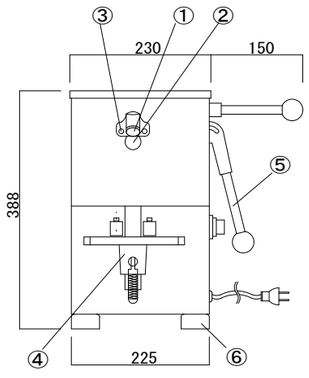
※機器姿勢は参考とする。

No. C8	品　名　缶切機	寸　法　230X450X388	台数　2

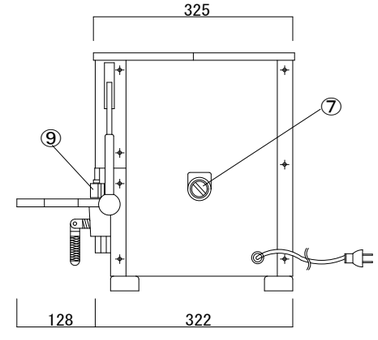
寸　法	230×450×388
定格電圧	100V
定格消費電力	100W（ｷﾞﾔｰﾓｰﾀｰ）

図番	部　品　名
1	丸　刃
2	ローレット
3	コ　ロ
4	締め付け台
5	操作レバー
6	座ゴム
7	コントロールスイッチ
8	小型接地 15A.125Vｺﾞﾑｷｬｯﾌﾟ（ｺｰﾄﾞ3m）
9	受けローラー
10	9kg缶 専用アタッチメント





あ　立面図

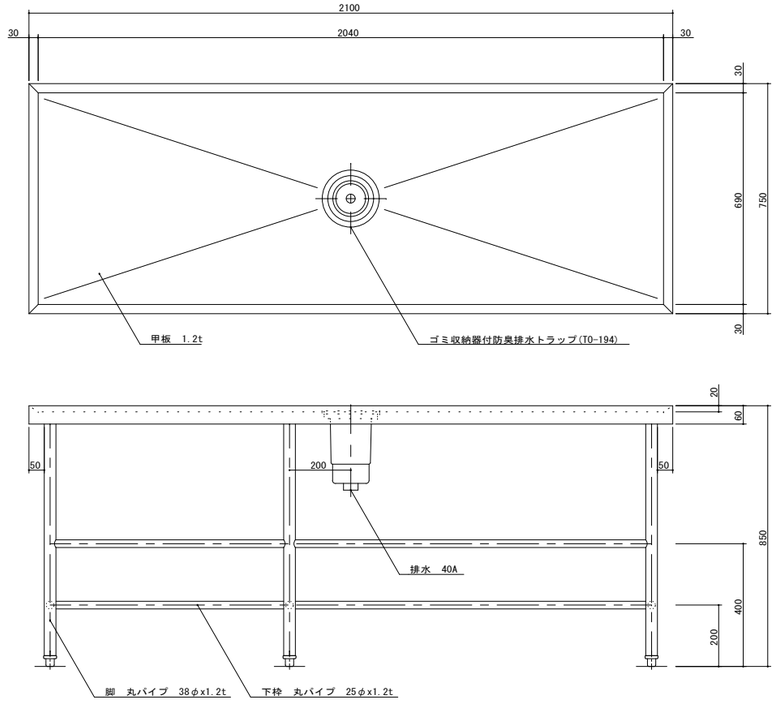


い　立面図

※機器姿勢は参考とする。

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器単品図 13	縮尺 A1 – A3 –	図面番号 厨-13
			設計者		作図者							

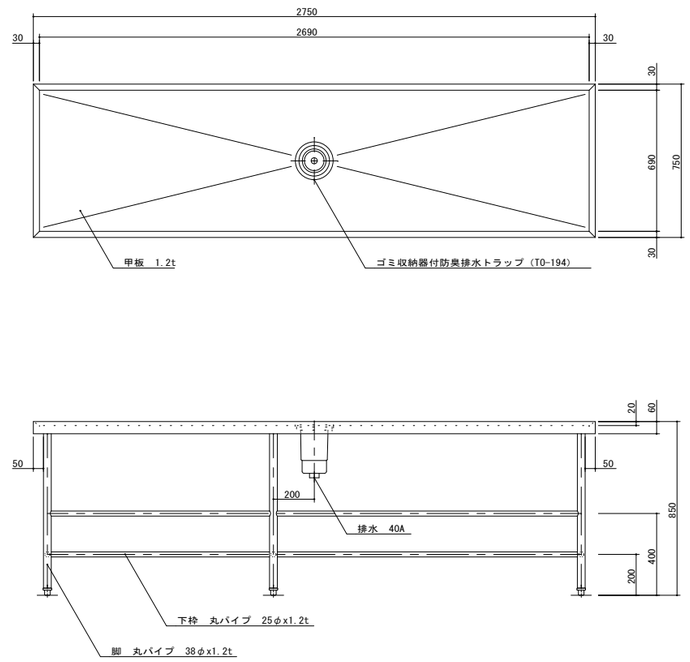
No.	品名	寸法	台数
C9	作業台	2100X750X850	1



SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	NO4仕上げ

※機器姿勢は参考とする。

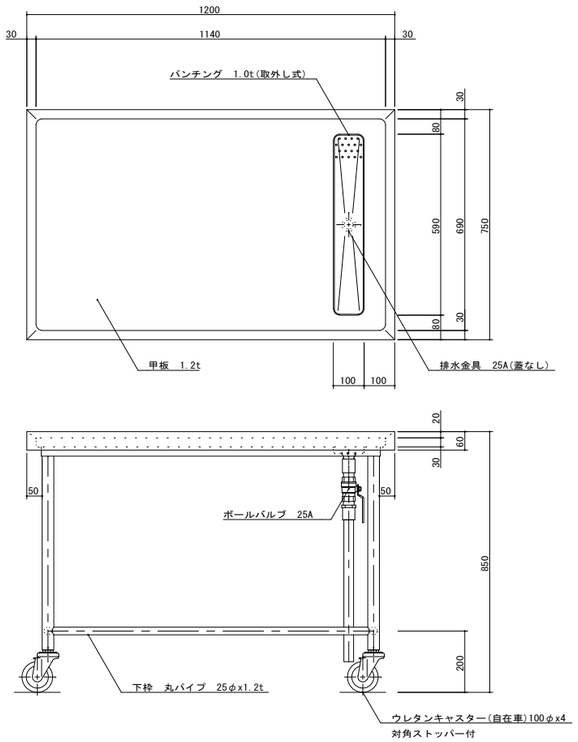
No.	品名	寸法	台数
C10	作業台	2750X750X850	1



SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	NO4仕上げ

※機器姿勢は参考とする。

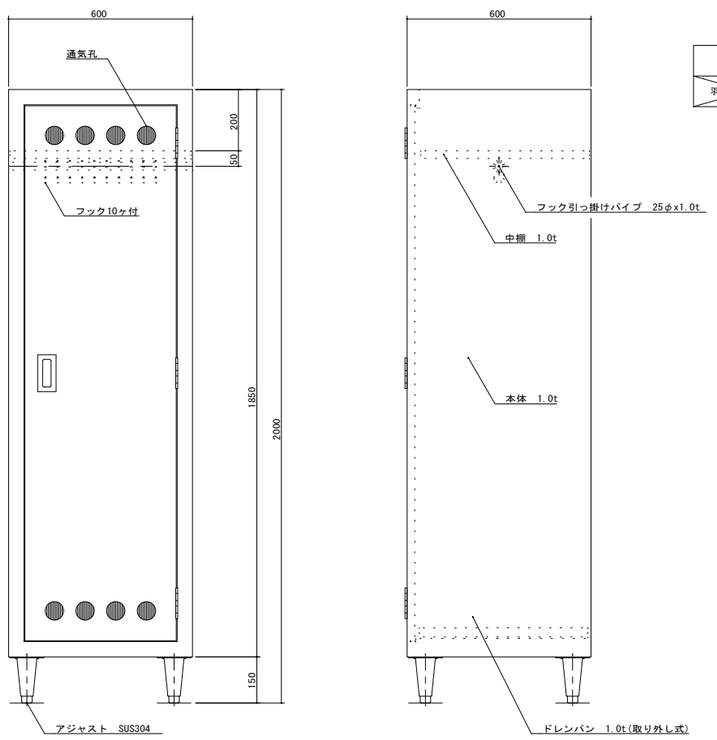
No.	品名	寸法	台数
C11	移動台	1200X750X850	3



SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	NO4仕上げ

※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
C12	掃除用具入れ	600X600X2000	1



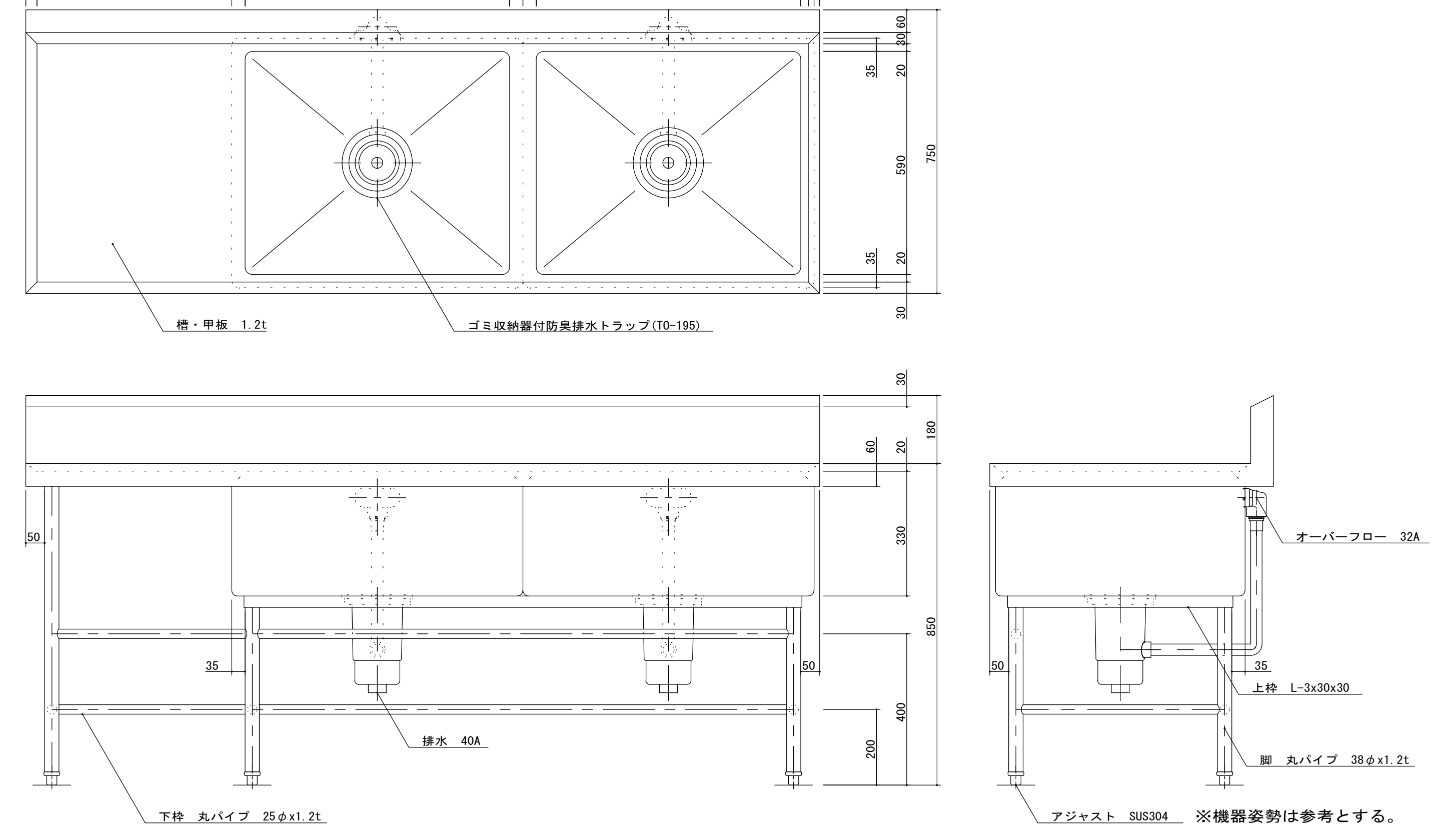
SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	NO4仕上げ

※機器姿勢は参考とする。

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬 慎介 一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	(仮称) 新学校給食センター 厨房機器等	図面名	厨房機器単品図14	縮尺 A1 – A3 –	図面番号 厨-14
			設計者		作図者							

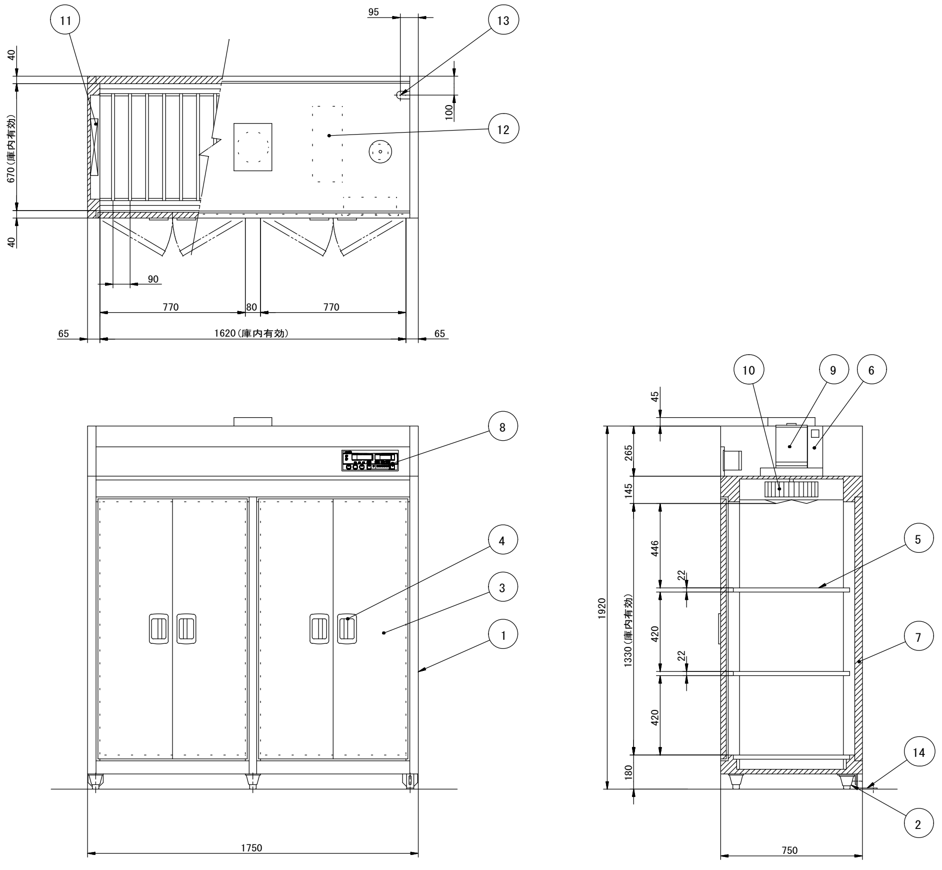
No. C13	品　名　水切台付2槽シンク	寸　法　2100X750X850	台数　1

SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	N04仕上げ



※機器姿勢は参考とする。

No. C14	品　名　器具消毒保管機	寸　法　1750X750X1920	台数　1



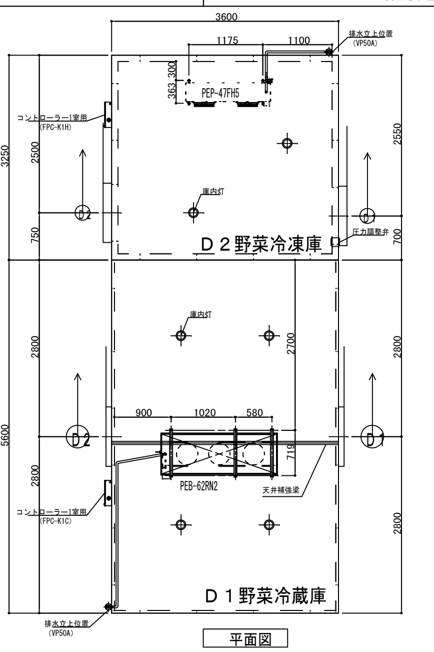
No.	品名	数	備考
1	本体	1	SUS430
2	アジャスト脚	6	SUS304
3	扉	4	SUS430
4	扉ハンドル	4	ZDC シルバーメタリック焼付塗装
5	棚	6	SUS430 自在棚ピッチ34mm
6	自動排気ダンパ	2	温度感知型
7	断熱材	1	グラスウール
8	コントロールパネル	1	マイコンサーモ、残時間表示付
9	ファンモータ	1	
10	羽根	1	シロッコ型 アルミニウム･アルマイト処理
11	ヒータユニット	2	SUS304
12	制御盤	1	
13	電源接続口	1	
14	脚固定金具	2	

電源	三相 200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	9.5kW
質量	250kg

電流値	29.2A
ファンモータ	1.5kW
ヒータユニット	8.0kW

本図は片面式を表す
※機器姿勢は参考とする。

No. D1/D2	品　名　プレハブ冷蔵庫/プレハブ冷凍庫（別途建築工事）	寸　法　5600X3600X2544 3250X3600X2600	台数　各1

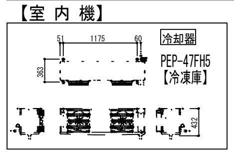


仕様明細（冷凍庫　3.61坪　-25℃）

パネル	DF型	パネル厚さ=100mm　CH=2500mm	
組立方式		現地にてボルト結合	
主要材料	表面材	外：0.4t　カラー鋼板ソフトアイボリー	
		内：0.4t　カラー鋼板ソフトアイボリー	
	断熱材	硬質ポリウレタンフォーム（注入発泡）	
	枠材	硬質塩化ビニル型材	
	シール材	シリコンシーラー	
	ベース	樹脂ベース（床ナシタイプ）	一式
主構成	シリウスF型片引手動ズリ	D1 入口有効（870W×1905H）右引き	1ヶ所
		開口枠ヒーター（1φ　100V　75W）	
		ズリゴムヒーター（1φ　100V　14W）	
	シリウスF型片引手動ズリ	D2 入口有効（870W×1905H）左引き	1ヶ所
		開口枠ヒーター（1φ　100V　75W）	
		ズリゴムヒーター（1φ　100V　14W）	
	庫内灯	LED灯（9.0W）　1φ　100V	2灯
	小型圧力調整弁	100V　30W	1個
加工	熱縁切り	（20×2725）テープ巻き　庫外側埋込	2ヶ所
出荷部品		プラヒート　1φ　100V　52W	2個

電気容量	容量	ブレーカーサイズ	CV線径
動力 3φ 200V	4.43kW	ELB 30AT	3.5mm²
電灯 1φ 100V	0.40kW	ELB 20AT	3.5mm²
備考			

【室内機】



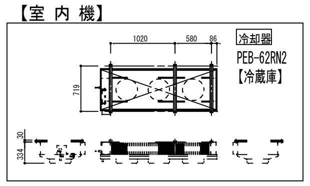
仕様明細（冷蔵庫　6.22坪　0℃）

パネル	LA型	パネル厚さ=44mm　CH=2500mm	
組立方式		現地にてコーチスクリュウ結合	
主要材料	表面材	外：0.4t　カラー鋼板ソフトアイボリー	
		内：0.4t　カラー鋼板ソフトアイボリー	
	断熱材	硬質ポリウレタンフォーム（注入発泡）	
	枠材	硬質塩化ビニル型材	
	シール材	シリコンシーラー	
	ベース	樹脂ベース（床ナシタイプ）	一式
主構成	シリウスA型片引手動ズリ	D1 入口有効（870W×1905H）右引き	1ヶ所
	シリウスA型片引手動ズリ	D2 入口有効（870W×1905H）左引き	1ヶ所
	庫内灯	LED灯（9.0W）　1φ　100V	4灯

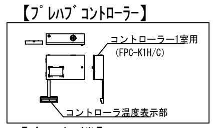
※プレハブ周囲環境として，下記条件を守るようにして下さい。
（庫外温度28℃以下，湿度85%以下，周囲風速0.2m/s以上）
条件を超える場合には、結露が発生する恐れがあります。
※庫内灯・圧力調整弁の取付位置は現場のご指示による
【霜取時間】
冷凍　プレハブコントローラー：1・5・9・13・17・21／45分
（タイマー基板を取りつけない場合は冷凍　1日6回4時間周期）

電気容量	容量	ブレーカーサイズ	CV線径
動力 3φ 200V	4.22kW	ELB 30AT	5.5mm²
電灯 1φ 100V	0.10kW	ELB 20AT	3.5mm²
備考			

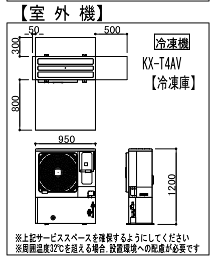
【室内機】



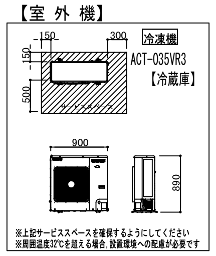
【プレハブコントローラー】

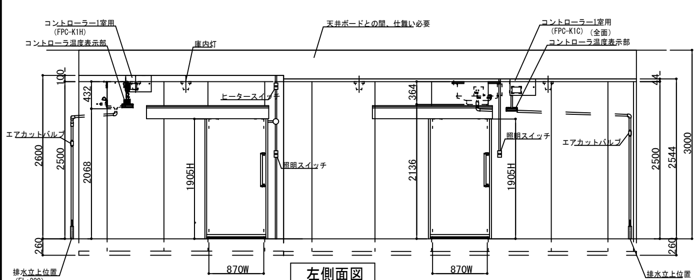


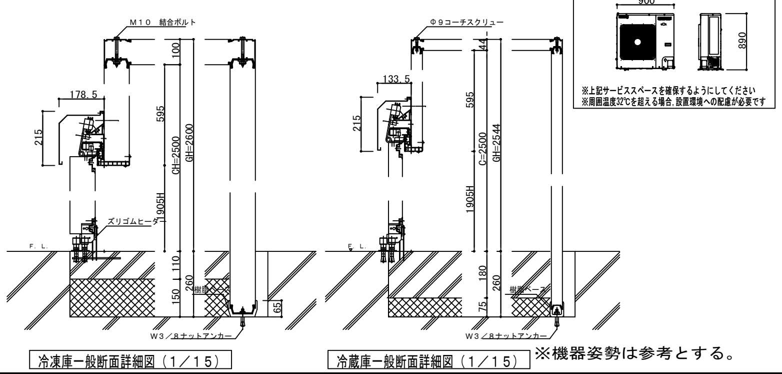
【室外機】



【室外機】

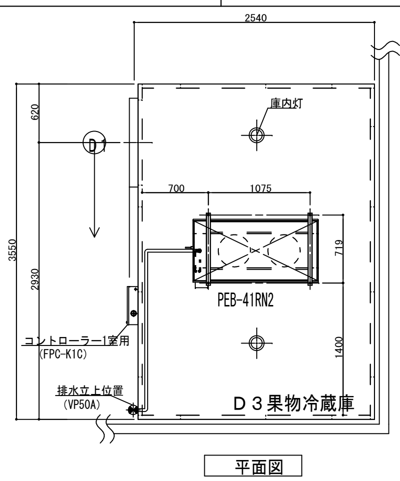






※機器姿勢は参考とする。

No. D3	品　名　プレハブ冷蔵庫（別途建築工事）	寸　法　3550X2500X2544	台数　1

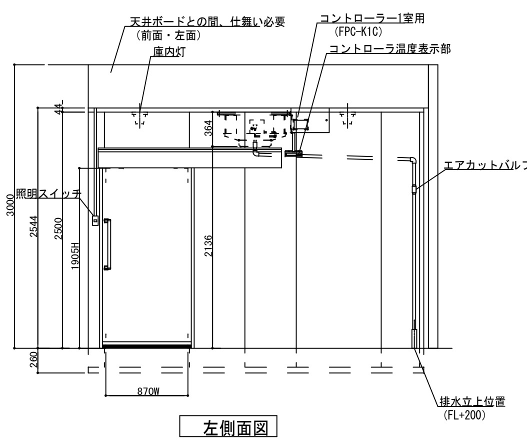


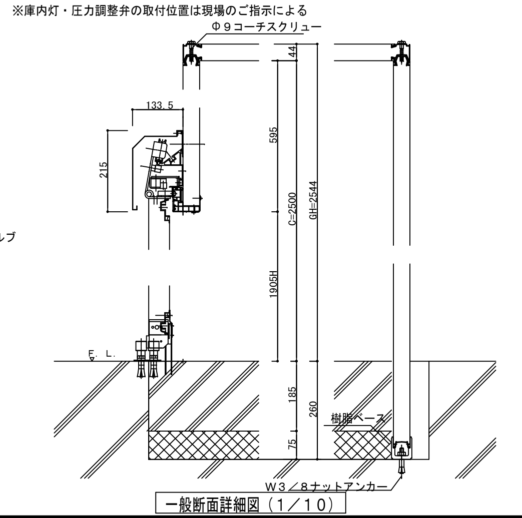
仕様明細（冷蔵庫　2.78坪　5℃）

パネル	LA型	パネル厚さ=44mm　CH=2500mm	
組立方式		現地にてコーチスクリュウ結合	
主要材料	表面材	外：0.4t　カラー鋼板ソフトアイボリー	
		内：0.4t　カラー鋼板ソフトアイボリー	
	断熱材	硬質ポリウレタンフォーム（注入発泡）	
	枠材	硬質塩化ビニル型材	
	シール材	シリコンシーラー	
	ベース	樹脂ベース（床ナシタイプ）	一式
主構成	シリウスA型片引手動ズリ	D1 入口有効（870W×1905H）右引き	1ヶ所
	庫内灯	LED灯（9.0W）　1φ　100V	2灯

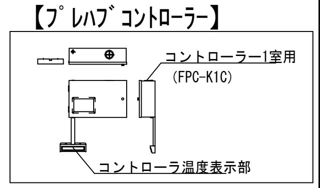
電気容量	容量	ブレーカーサイズ	CV線径
動力 3φ 200V	2.43kW	ELB 20AT	3.5mm²
電灯 1φ 100V	0.10kW	ELB 20AT	3.5mm²
備考			

※プレハブ周囲環境として，下記条件を守るようにして下さい。
（庫外温度28℃以下，湿度85%以下，周囲風速0.2m/s以上）
条件を超える場合には、結露が発生する恐れがあります。
※庫内灯・圧力調整弁の取付位置は現場のご指示による

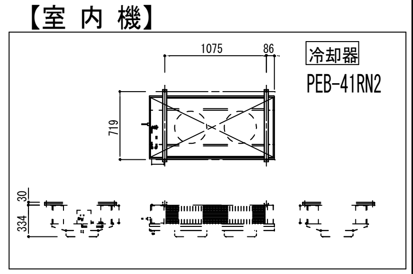




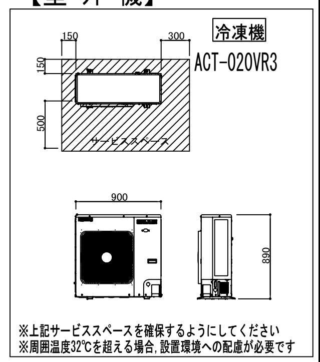
【プレハブコントローラー】



【室内機】



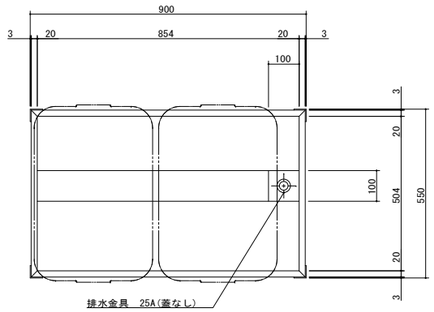
【室外機】

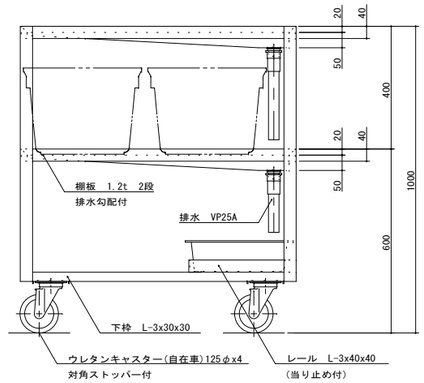


※機器姿勢は参考とする。

訂正	株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器単品図 15	縮尺 A1 – A3 –	図面番号 厨-15
		設計者		作図者							

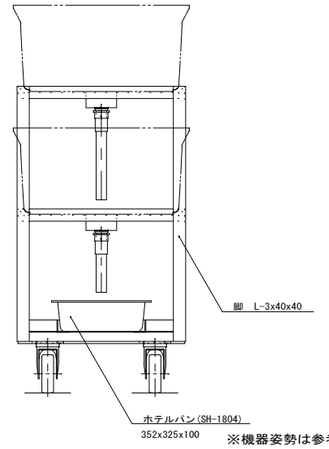
No.	品名	寸法	台数
D4-1	移動式パンラック	900X550X1000	3





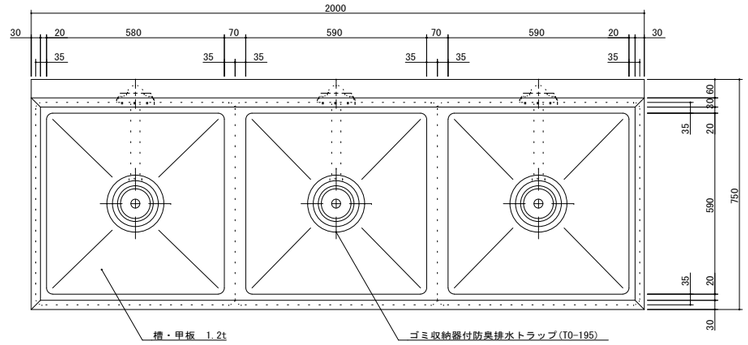
SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	NO4仕上げ

使用可能プラスケット	
#500	578x386x281

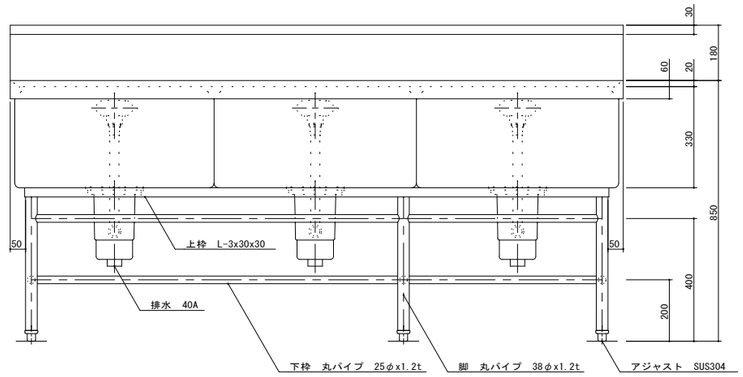


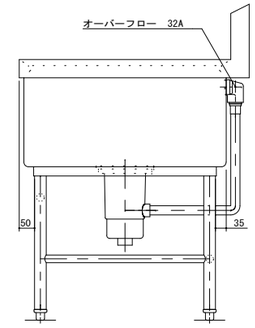
※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
D5	3槽シンク	2000X750X850	1



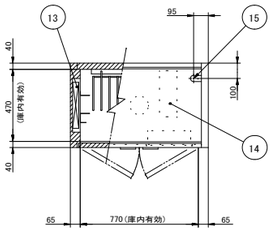
SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	NO4仕上げ

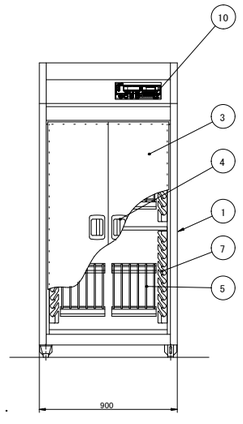


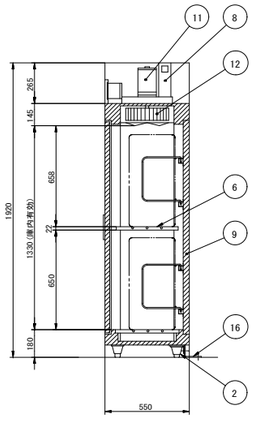


※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
D7	包丁・まな板消毒保管機	900X550X1920	1







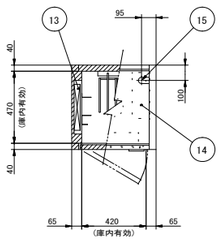
No.	品名	数	備考
1	本体	1	SUS430
2	アジャスト脚	4	SUS304
3	扉	2	SUS430
4	扉ハンドル	2	ZDC シルバーメタリック焼付塗装
5	まな板用置台	2	SUS430　取り外し式
6	棚	2	SUS430　取り外し式
7	包丁乗せ台	4	SUS430
8	自動排気ダンパ	1	温度感知型
9	断熱材	1	グラスウール
10	コントロールパネル	1	マイコンサーモ、残時間表示付
11	ファンモータ	1	
12	羽根	1	シロッコ型 アルミニウム･アルマイト処理
13	ヒータユニット	2	SUS304
14	制御盤	1	
15	電源接続口	1	
16	脚固定金具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

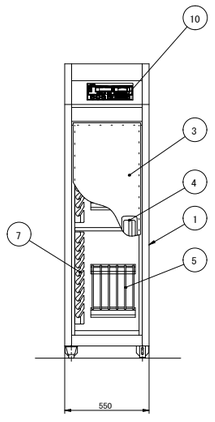
電源	三相 200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	4.4kW
質量	130kg

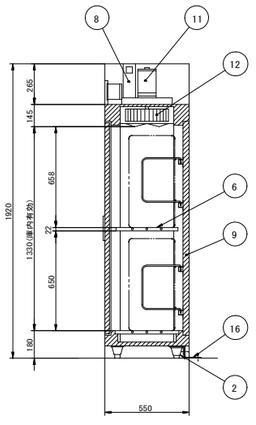
電流値	13.6A
ファンモータ	0.4kW
ヒータユニット	4.0kW
収納能力	包丁 40本(別途)
	まな板 20枚(別途)
	600X300X30

※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
D8	包丁・まな板消毒保管機	550X550X1920	1







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焼付塗装
5	まな板用置台	2	SUS430 取り外し式
6	棚	2	SUS430　取り外し式
7	包丁乗せ台	2	SUS430
8	自動排気ダンパ	1	温度感知型
9	断熱材	1	グラスウール
10	コントロールパネル	1	マイコンサーモ、残時間表示付
11	ファンモータ	1	
12	羽根	1	シロッコ型 アルミニウム･アルマイト処理
13	ヒータユニット	1	SUS304
14	制御盤	1	
15	電源接続口	1	
16	脚固定金具	2	

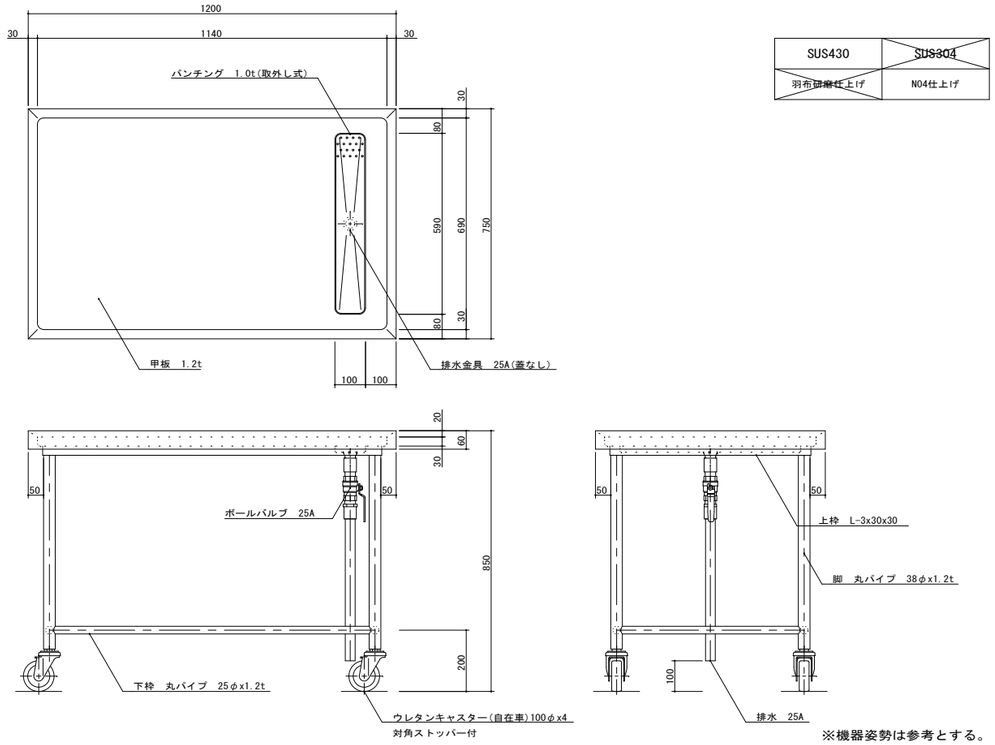
電源	三相 200V	単相 100V
定格周波数	50/60Hz	50/60Hz
定格消費電力	2.2kW	2.2kW
質量	90kg	90kg

電流値	7.4A	23.2A
ファンモータ	0.2kW	0.2kW
ヒータユニット	2.0kW	2.0kW
収納能力	包丁 20本(別途)	包丁 20本(別途)
	まな板 10枚(別途)	まな板 10枚(別途)
	600X300X30(mm)	600X300X30mm)

※機器姿勢は参考とする。

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器単品図 16	縮尺 A1 – A3 –	図面番号 厨-16
			設計者		作図者							

No. D10	品 名 移動台	寸 法 1200X750X850	台数 8



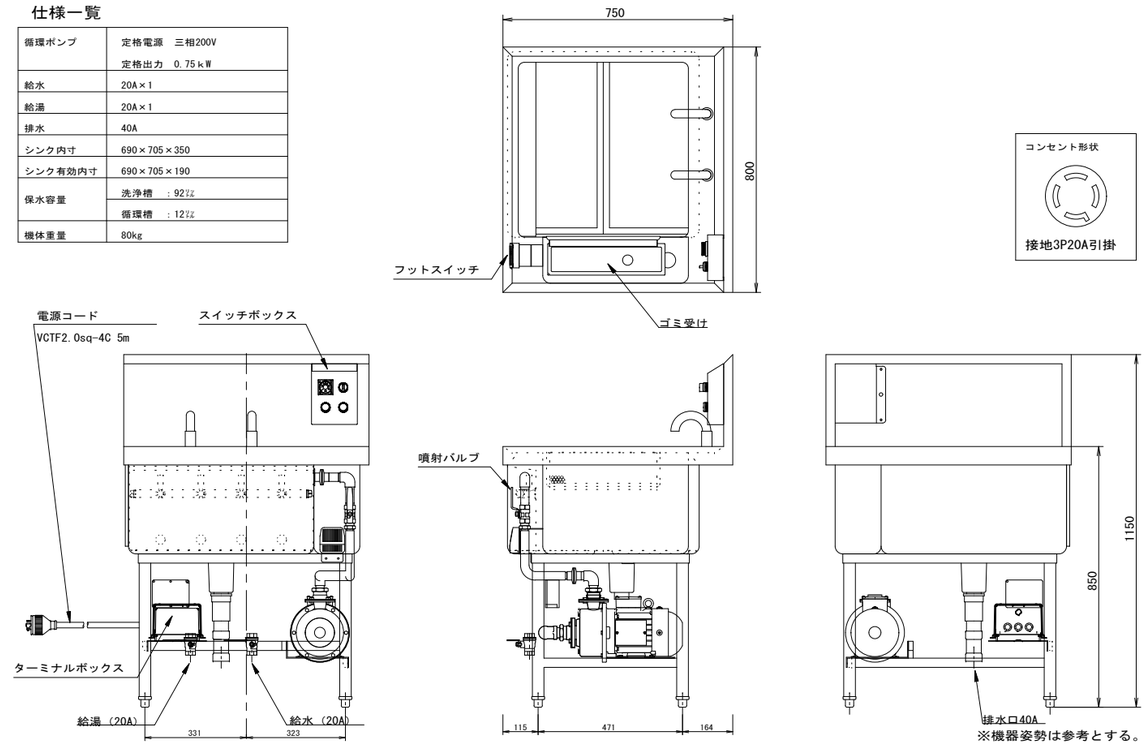
SUS430	~~SUS304~~
~~羽布研磨仕上げ~~	NO4仕上げ

※機器姿勢は参考とする。

No. D11-1	品 名 野菜洗浄シンク	寸 法 800X750X1150(850)	台数 1

仕様一覧

循環ポンプ	定格電源 三相200V 定格出力 0.75ｋW
給水	20A×1
給湯	20A×1
排水	40A
シンク内寸	690×705×350
シンク有効内寸	690×705×190
保水容量	洗浄槽 ：92ℓ
	循環槽 ：12ℓ
機体重量	80kg

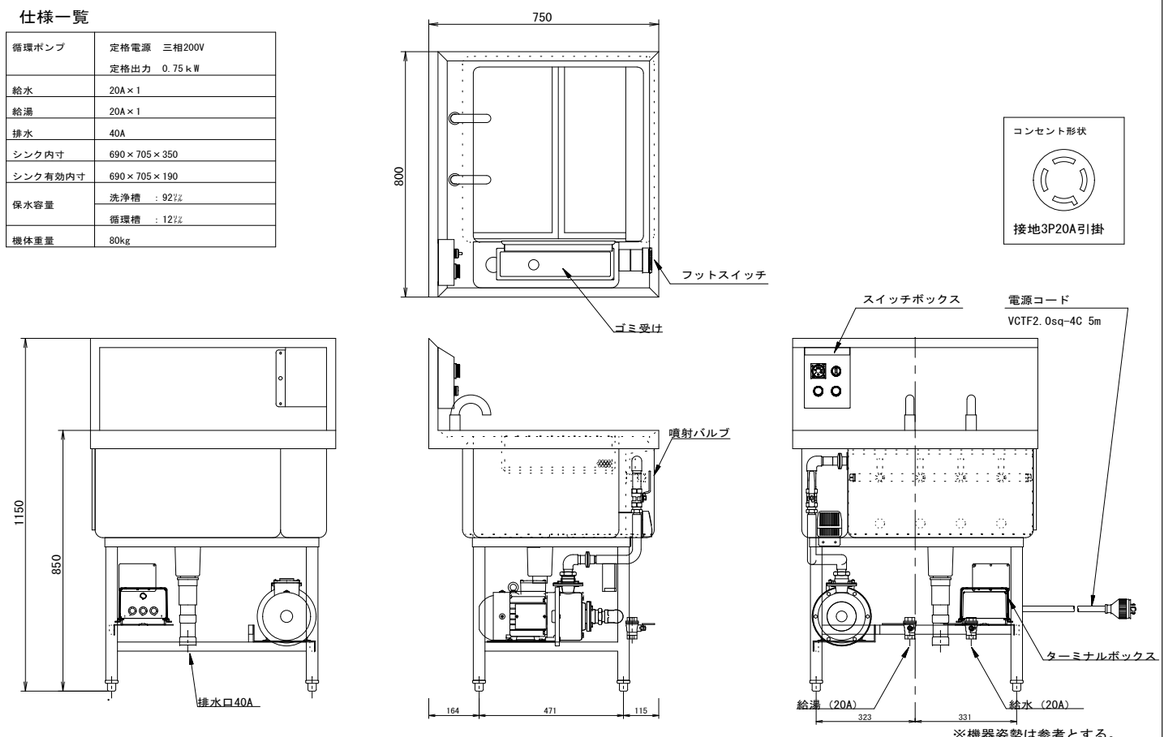


※機器姿勢は参考とする。

No. D11-2	品 名 野菜洗浄シンク	寸 法 800X750X1150(850)	台数 1

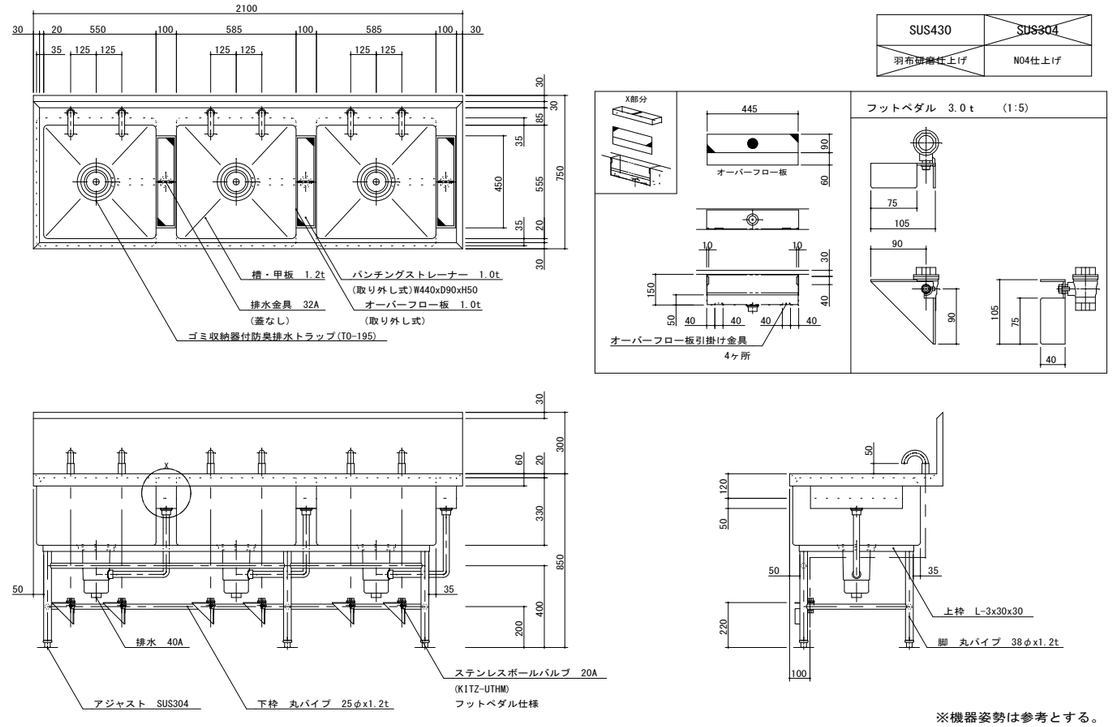
仕様一覧

循環ポンプ	定格電源 三相200V 定格出力 0.75ｋW
給水	20A×1
給湯	20A×1
排水	40A
シンク内寸	690×705×350
シンク有効内寸	690×705×190
保水容量	洗浄槽 ：92ℓ
	循環槽 ：12ℓ
機体重量	80kg



※機器姿勢は参考とする。

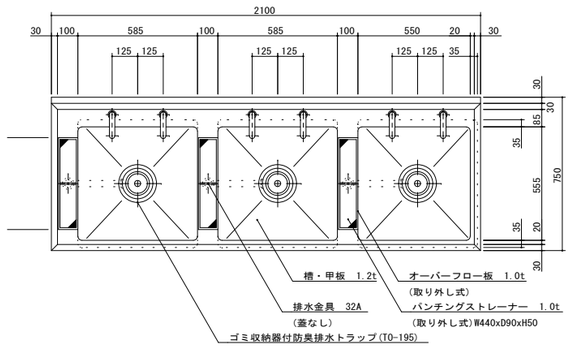
No. D12	品 名 下処理用3槽シンク	寸 法 2100X750X850	台数 5

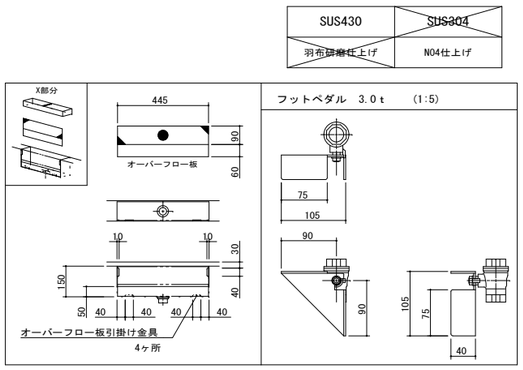


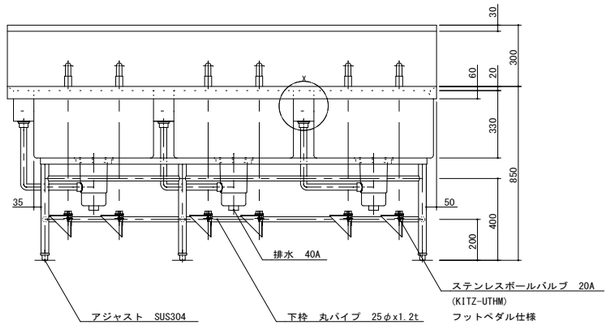
※機器姿勢は参考とする。

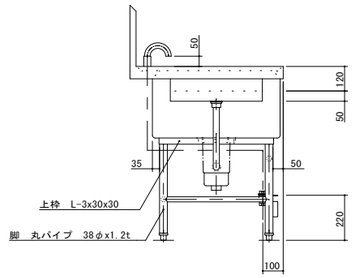
訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬 慎介 一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター 厨房機器等	図面名	厨房機器単品図 17	縮尺 A1 – A3 –	図面番号 厨-17
			設計者		作図者							

No.	D13	品　名	下処理用3槽シンク	寸　法	2100X750X850	台数	5





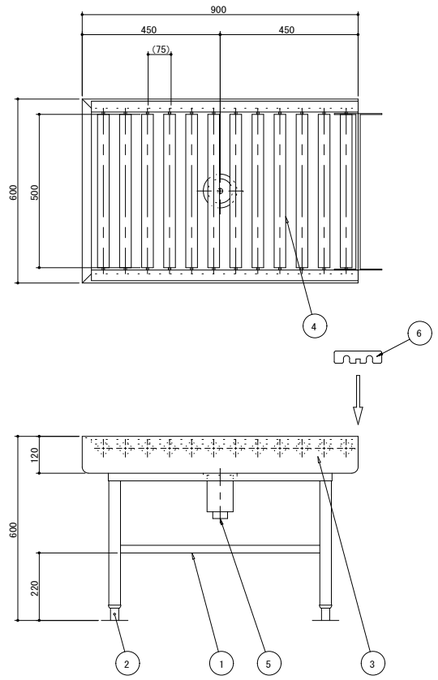




左側面図

※機器姿勢は参考とする。

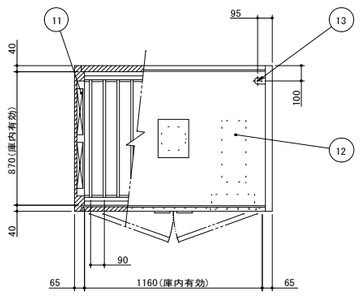
No.	D14	品　名	ドライ式ローラーコンベヤ	寸　法	900X600X600	台数	8

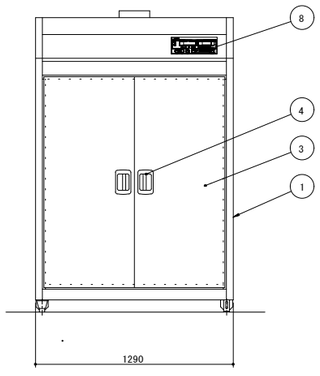


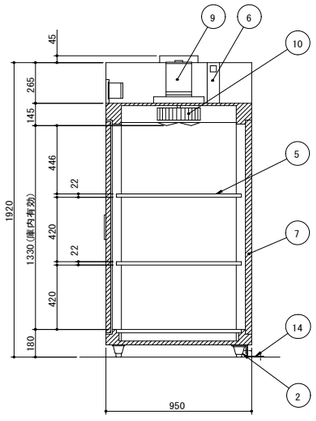
No.	品名	数	備考
1	架台	1	SUS430
2	アジャスト脚	4	SUS304
3	槽	1	SUS430
4	樹脂ローラー	1 式	
5	排水トラップ	1	40A
6	連結金具	1	SUS430

本図は固定式、脚4本を表す
※機器姿勢は参考とする。

No.	D16	品　名	器具消毒保管機	寸　法	1290X950X1920	台数	1







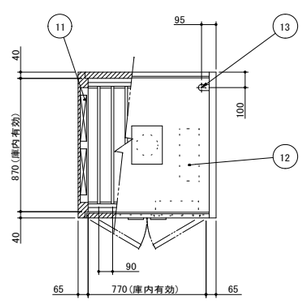
No.	品名	数	備考
1	本体	1	SUS430
2	アジャスト脚	4	SUS304
3	扉	2	SUS430
4	扉ハンドル	2	ZDC シルバーメタリック焼付塗装
5	棚	3	SUS430 自在棚ピッチ34mm
6	自動排気ダンパ	1	温度感知型
7	断熱材	1	グラスウール
8	コントロールパネル	1	マイコンサーモ、残時間表示付
9	ファンモータ	1	
10	羽根	1	シロッコ型 アルミニウム･アルマイト処理
11	ヒータユニット	2	SUS304
12	制御盤	1	
13	電源接続口	1	
14	脚固定金具	2	

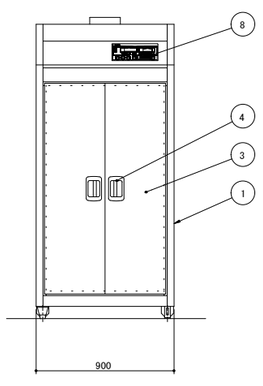
電源	三相 200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	9.5kW
質量	215kg

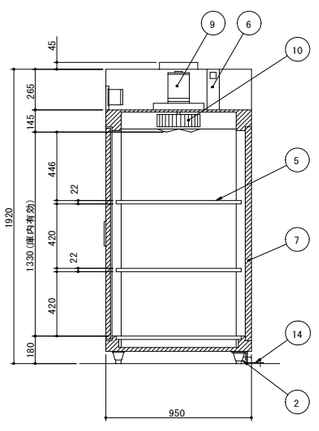
電流値	29.2A
ファンモータ	1.5kW
ヒータユニット	8.0kW

本図は片面式を表す
※機器姿勢は参考とする。

No.	D17	品　名	器具消毒保管機	寸　法	900X950X1920	台数	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焼付塗装
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	

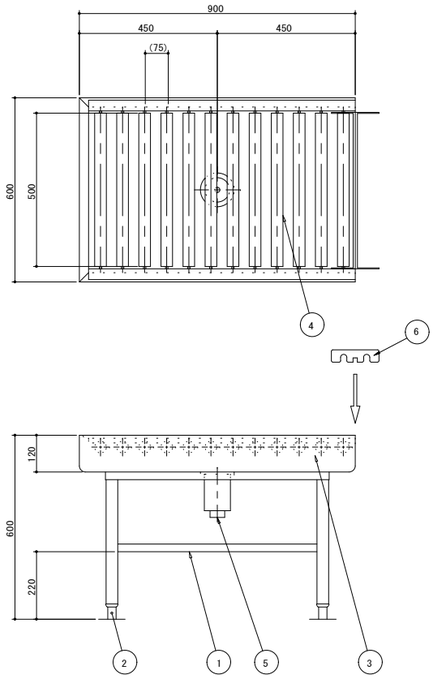
電源	三相 200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	6.75kW
質量	180kg

電流値	20.5A
ファンモータ	0.75kW
ヒータユニット	6.0kW

本図は片面式を表す
※機器姿勢は参考とする。

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器単品図 18	縮尺	図面番号
			設計者		作図者						A1 – A3 –	厨-18

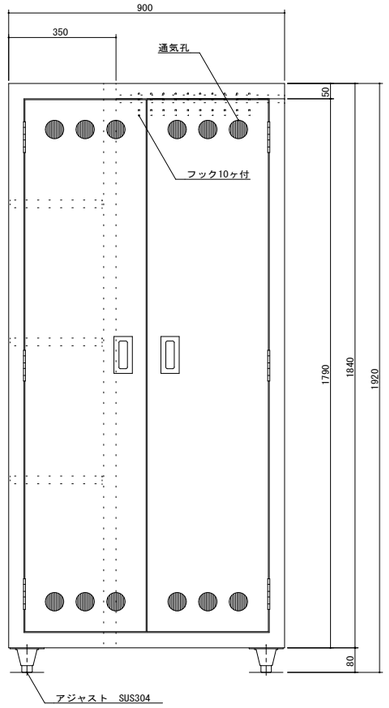
No. D19	品　名　ドライ式ローラーコンベヤ	寸　法　900X600X600	台数　2

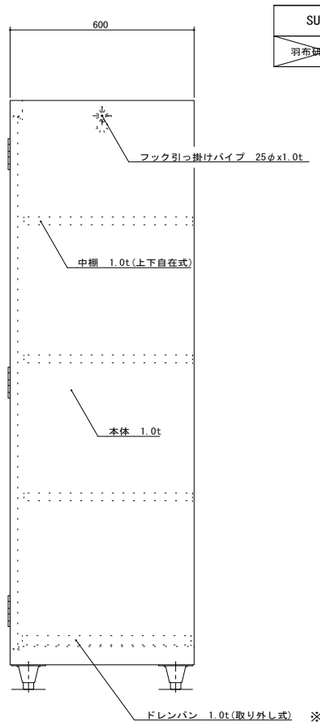


No.	品名	数	備考
1	架台	1	SUS430
2	アジャスト脚	4	SUS304
3	槽	1	SUS430
4	樹脂ローラー	1 式	
5	排水トラップ	1	40A
6	連結金具	1	SUS430

本図は固定式、脚4本を表す
※機器姿勢は参考とする。

No. D20	品　名　掃除用具入れ	寸　法　900X600X1920	台数　1

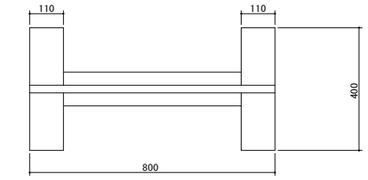


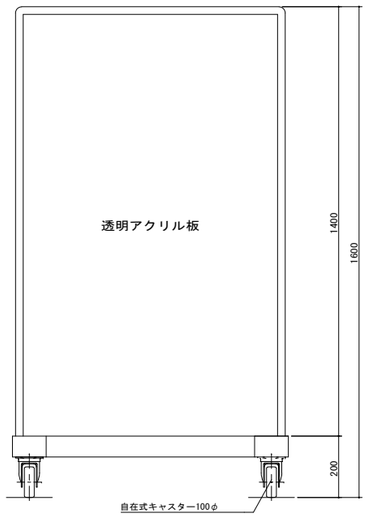


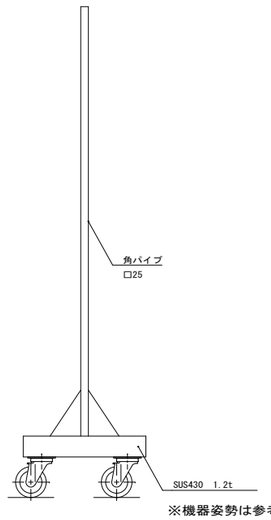
SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	NO4仕上げ

※機器姿勢は参考とする。

No. D21	品　名　可動式パーティション	寸　法　800X400X1600	台数　6



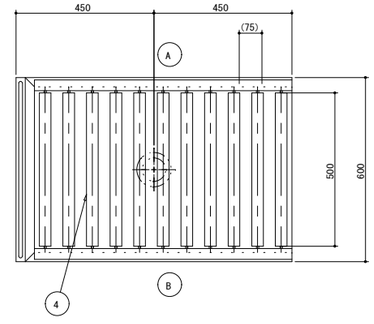


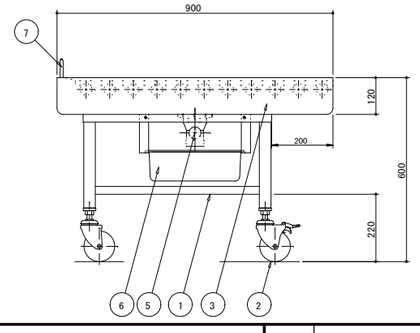


SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	NO4仕上げ

※機器姿勢は参考とする。

No. E1	品　名　ドライ式ローラーコンベヤ	寸　法　900X600X600	台数　8





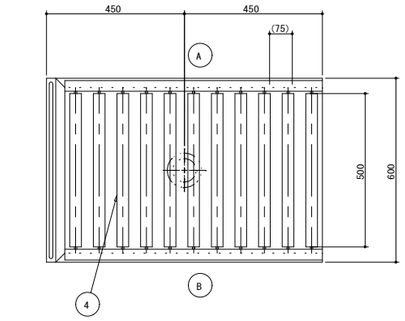
No.	品名	数	備考
1	架台	1	SUS430
2	ステンレスキャスター	4	対角ストッパー付
3	槽	1	SUS430
4	樹脂ローラー	1 式	
5	排水	1	ハンドルコック ドレン
6	ドレンパン	1	
7	エンドストッパー	1	

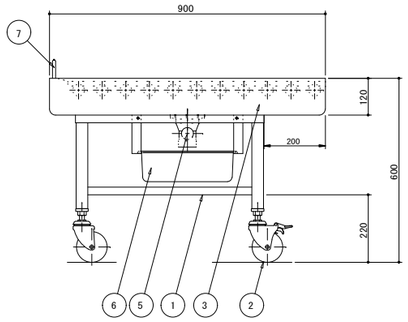
※A側ハンドル　4 台
※B側ハンドル　4 台

本図は移動式を表す
※機器姿勢は参考とする。

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器単品図 19	縮尺	図面番号
			設計者		作図者						A1 – A3 –	厨-19

No. E2	品　名　ドライ式ローラーコンベヤ	寸　法　900X600X600	台数　2

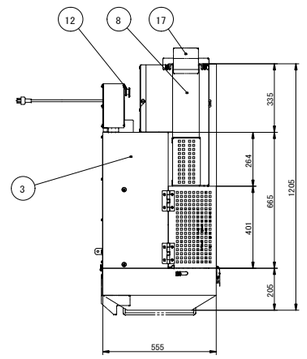


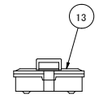


No.	品名	数	備考
1	架台	1	SUS430
2	ステンレスキャスター	4	対角ストッパー付
3	槽	1	SUS430
4	樹脂ローラー	1 式	
5	排水	1	ハンドルコックドレン
6	ドレンパン	1	
7	エンドストッパー	1	

※A側ハンドル　1 台
※B側ハンドル　1 台
本図は移動式を表す
※機器姿勢は参考とする。

No. E3-1	品　名　フードスライサー	寸　法　555X1205X776	台数　2

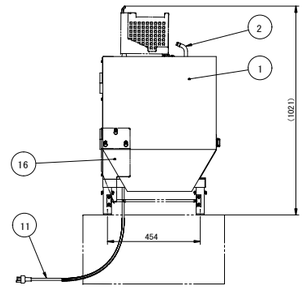


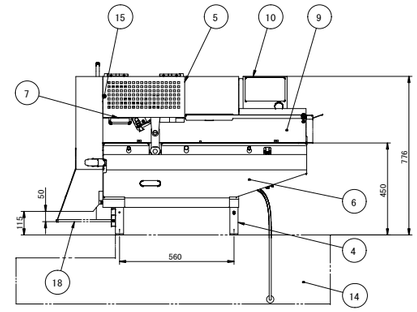


切さい寸法範囲	1枚刃 30、40mm　(別途)
	2枚刃 1、2、3.5、6、10、15、20mm(別途)
	輪切りプレート 1～20mm(別途)
切さい口寸法	130x130mm(幅x高さ)

刃物種類(別途)
輪切りプレートAssy
1固定プレートAssy
1枚刃Assy
2枚刃Assy
短冊プレート3X4Assy
短冊プレート3X15Assy
短冊プレート6X6Assy
短冊プレート10X10Assy
短冊プレート10X20Assy
丸千プレートAssy
おろしプレートAssy

No.	品名	数	備考
1	カッタカバー	1	SUS304
2	ホース取付パイプ	1	SUS304
3	本体	1	SUS304
4	ドライ脚	1	SUS304
5	コンベヤカバー	1	SUS304
6	コンベヤカバー(下)	1	SUS304
7	押さえコンベヤベルト	1	ポリエステル・ポリウレタン
8	送りコンベヤベルト	1	ポリエステル・ポリウレタン
9	コンベヤガイド板	2	SUS304
10	操作ボックス	1	SUS304
11	キャブタイヤコード	1	2.5m差し込みプラグ付き（三相4芯）
12	非常停止ボタン	1	
13	工具箱	1	付属工具　他
14	置き台	1	SUS304（別途）
15	ささ切りセンサ	1	（オプション）
16	飛び散り防止板	1	SUS304（オプション）
17	投入口ふさぎ板	1	SUS304（オプション）
18	タッチセンサ	1	SUS304（オプション）

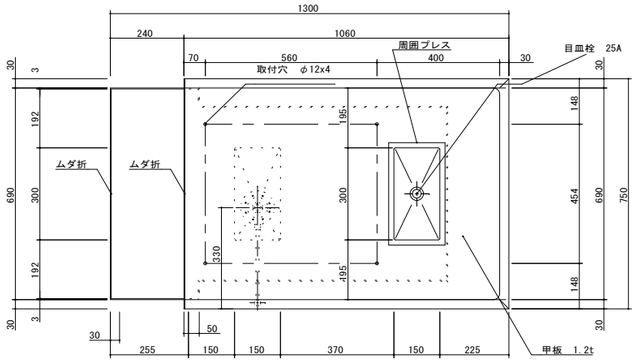




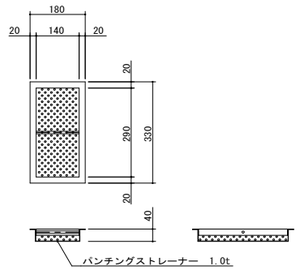
電源	三相 200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	0.95kW
質量	145kg

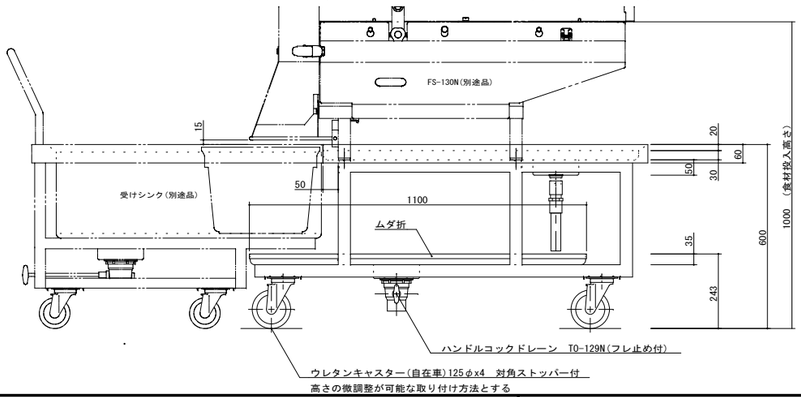
ドライ仕様
※機器姿勢は参考とする。

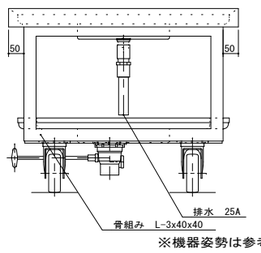
No. E4-1	品　名　移動式スライサー置台	寸　法　1300X750X600	台数　2



SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	NO4仕上げ

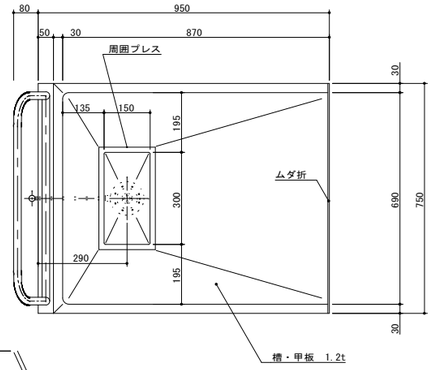


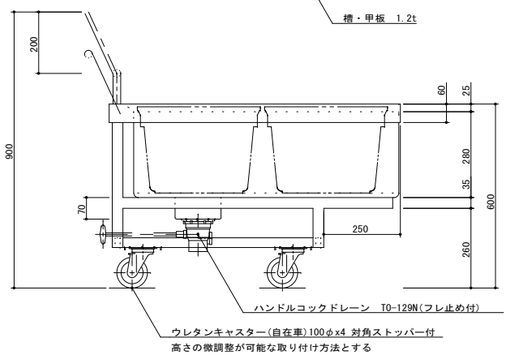


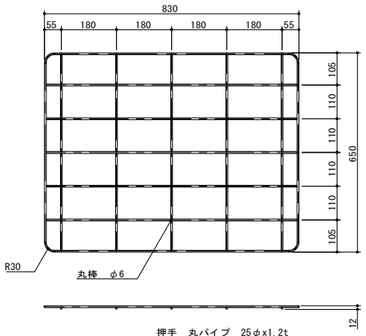


※機器姿勢は参考とする。

No. E7-1	品　名　受けシンク	寸　法　950X750X900	台数　4

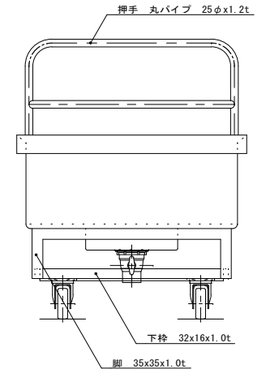


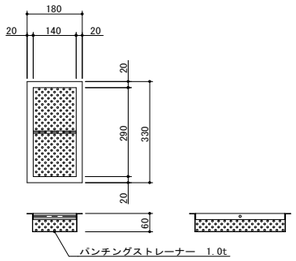




SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	NO4仕上げ

使用可能プラスケット	
#500	578x386x281

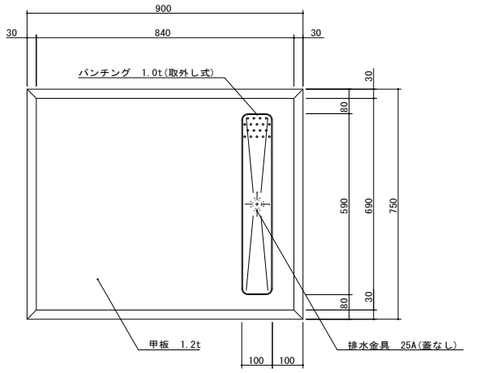




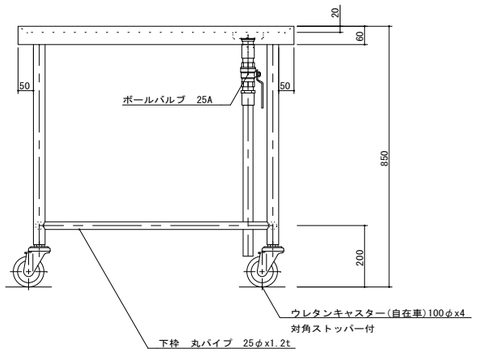
※機器姿勢は参考とする。

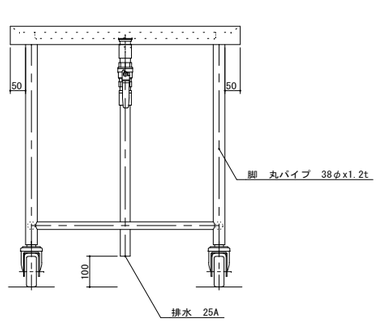
訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器単品図 20	縮尺 A1 – A3 –	図面番号 厨-20
			設計者		作図者							

No. E8	品名 移動台	寸法 900X750X850	台数 2



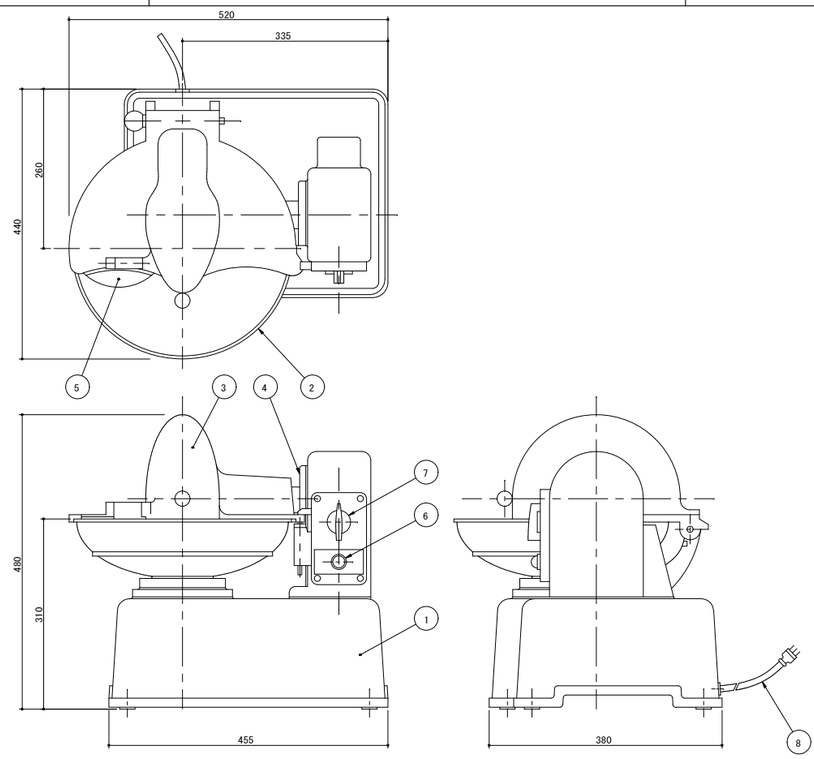
SUS430	~~SUS304~~
~~羽布研磨仕上げ~~	NO4仕上げ





※機器姿勢は参考とする。

No. E9	品名 フードカッター	寸法 520X440X480	台数 2



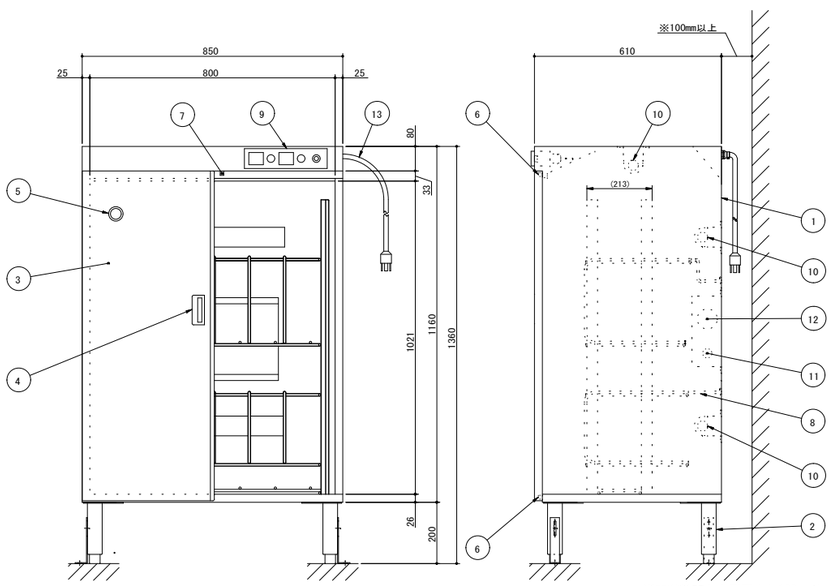
No.	品名	数	備考
1	本体	1	AC2B
2	ボウル	1	AC2B. バフ仕上げ
3	カッタカバー	1	AC2B. バフ仕上げ
4	ハウジング	1	AC2B. バフ仕上げ
5	取出板	1	AC2B. バフ仕上げ
6	パイロットランプ	1	
7	スイッチレバー	1	安全装置付
8	キャブタイヤコード	1	3m差し込みプラグ付(単相3芯)

電源	単相 100V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	0.2kW
質量	33kg

ボウル容量	5L
ボウル内径	φ30
回転速度	カッタ 右1430/1720rpm
	ボウル 右22/26.5rpm

※機器姿勢は参考とする。

No. E10	品名 プレート殺菌庫	寸法 850X610X1360	台数 5



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	取手	2	ABS樹脂
5	のぞき窓	1	ガラス. 蓋付き
6	マグネットキャッチ	2	FNM金色アルマイト
7	扉スイッチ	2	リミットスイッチ
8	置台	1	SUS430他. 取り外し式
9	操作パネル	1	殺菌. 乾燥タイマ付き
10	殺菌灯	3	15W
11	電気ヒータ	1	500W
12	ファン	1	54W
13	電源コード	1	アース付き 2.5m

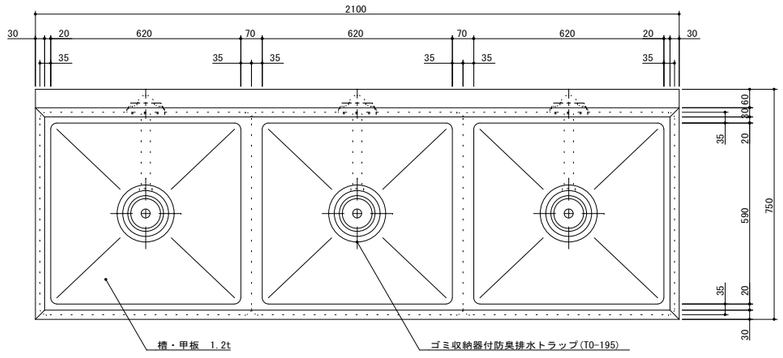
電源	単相 100V
定格周波数	50Hz
定格消費電力	0.592kW

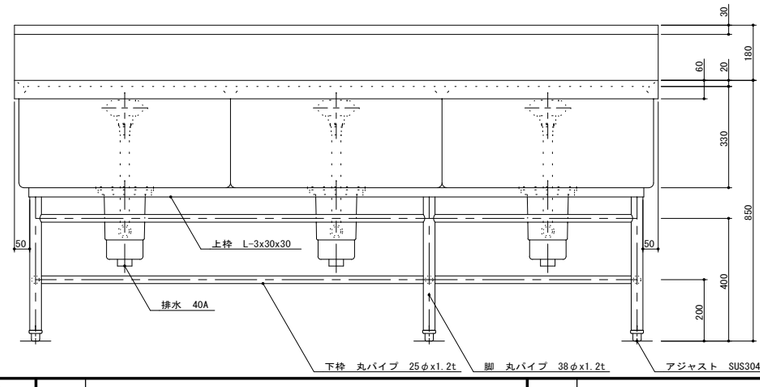
収容能力	プレート 12枚(別途)
	最大 φ450

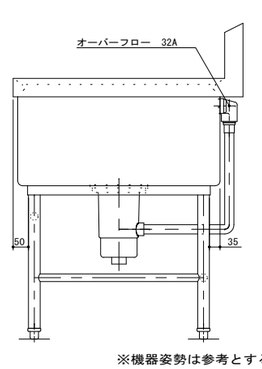
※本機後方から壁面より100mm以上離して設置のこと

※耐震金具付き
※機器姿勢は参考とする。

No. E11	品名 3槽シンク	寸法 2100X750X850	台数 1





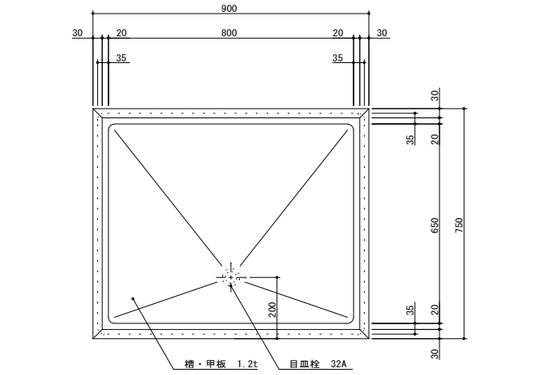


SUS430	~~SUS304~~
~~羽布研磨仕上げ~~	NO4仕上げ

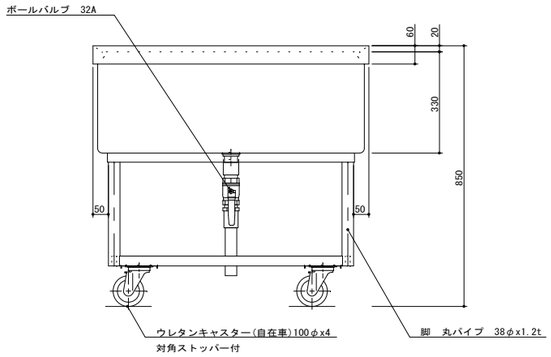
※機器姿勢は参考とする。

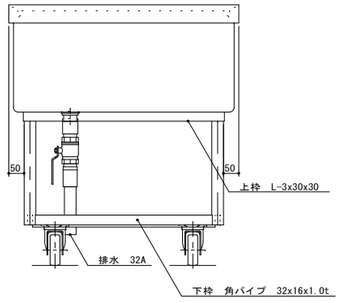
訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬 慎介 一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	(仮称) 新学校給食センター 厨房機器等	図面名	厨房機器単品図 21	縮尺 A1 – A3 –	図面番号 厨-21
			設計者		作図者							

No.	品名	寸法	台数
E12-1	移動シンク	900X750X850	4



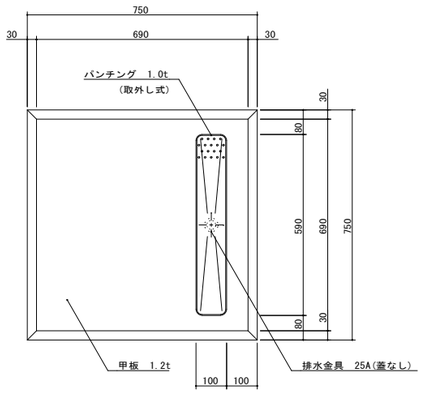
SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	N04仕上げ



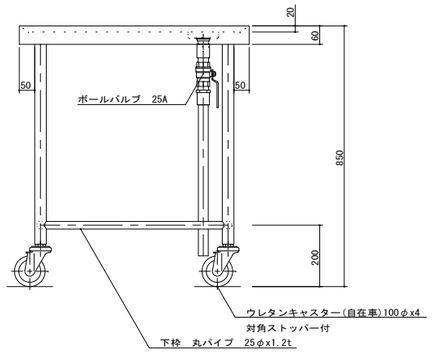


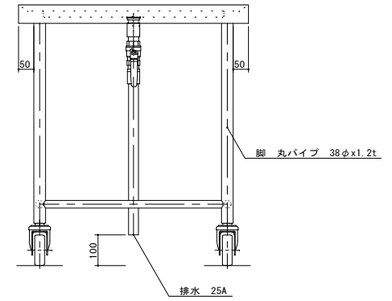
※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
E14	移動台	750X750X850	6



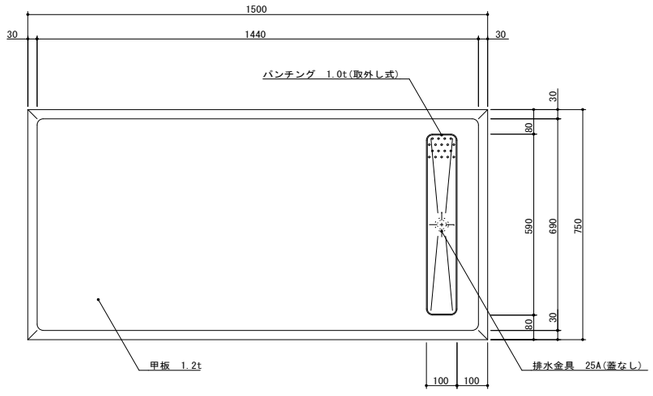
SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	N04仕上げ



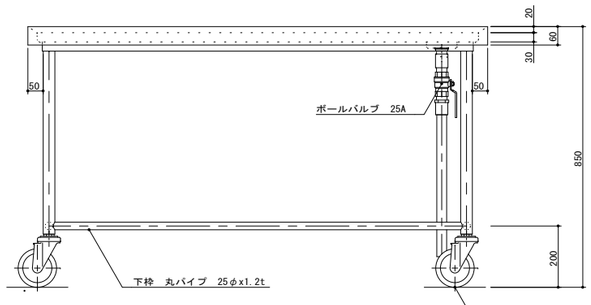


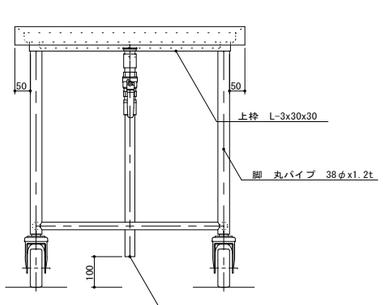
※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
E15	移動台	1500X750X850	8



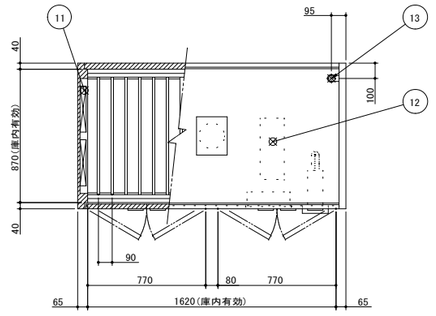
SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	N04仕上げ

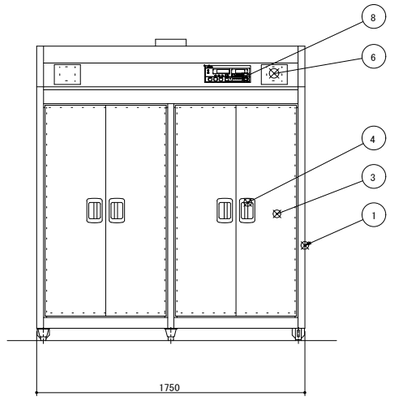


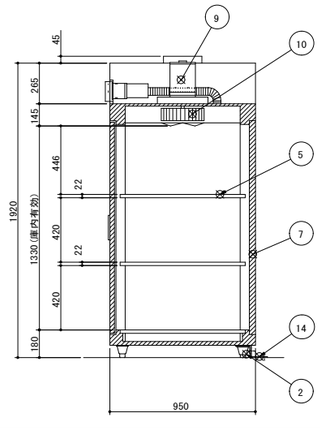


※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
E16	器具消毒保管機	1750X950X1920	2







No.	品名	数	備考
1	本体	1	SUS430
2	アジャスト脚	6	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	6	SUS430 自在棚ピッチ34mm
6	蒸気抜筒	2	開放型
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	

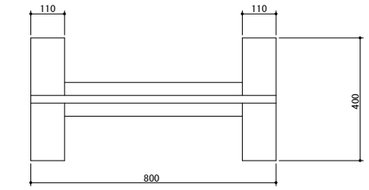
電源	三相・200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	13.6kW

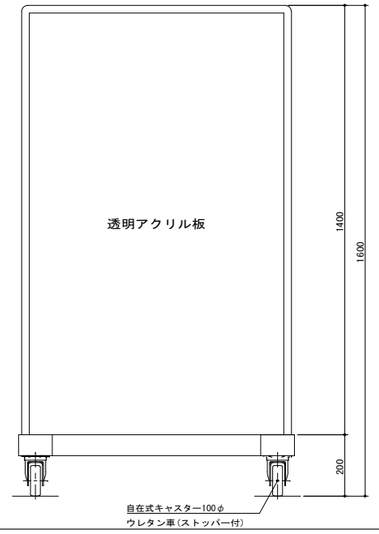
電流値	40.6A
ファンモータ	1.5kW
ヒータユニット	12.0kW

本図は片面式を表す ※機器姿勢は参考とする。

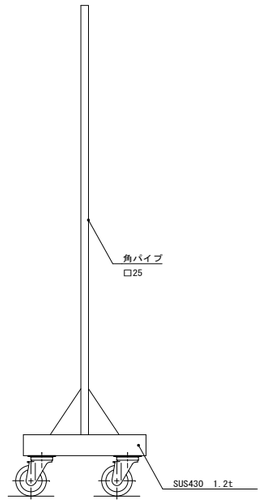
訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬 慎介 一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	(仮称) 新学校給食センター 厨房機器等	図面名	厨房機器単品図 22	縮尺	図面番号
			設計者		作図者						A1 – A3 –	厨-22

No. E17	品　名　可動式パーティション	寸　法　800X400X1600	台数　5



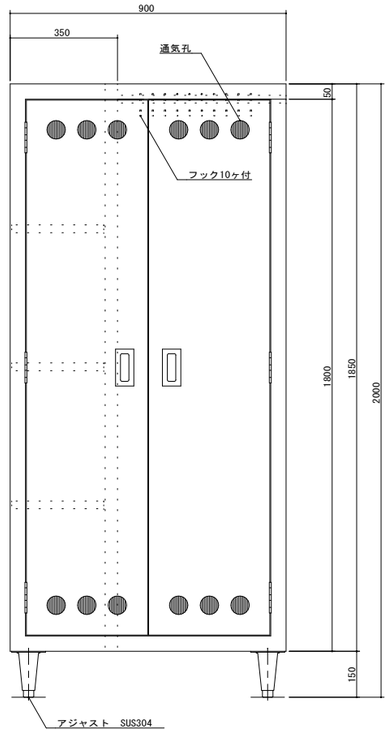


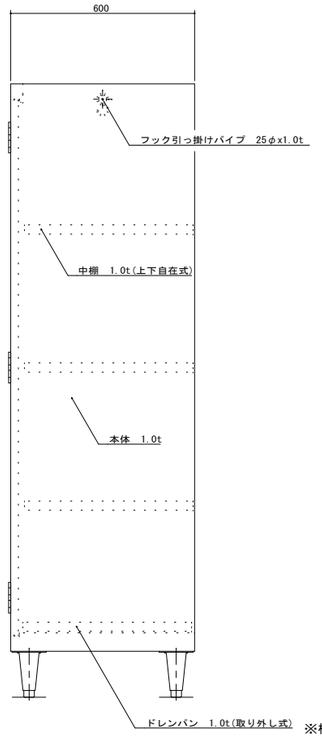
SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	NO4仕上げ



※機器姿勢は参考とする。

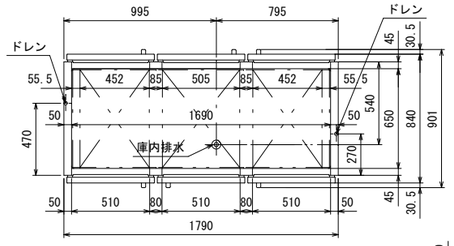
No. E18	品　名　掃除用具入れ	寸　法　900X600X2000	台数　2

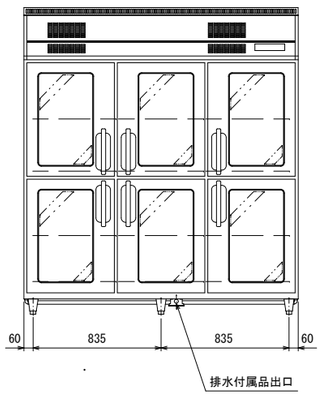


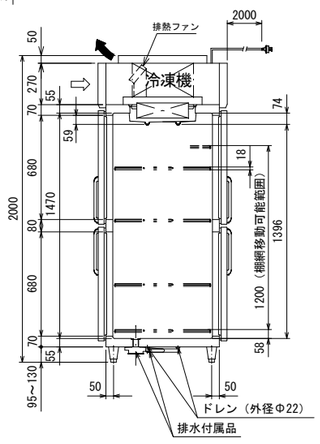


※機器姿勢は参考とする。

No. E19	品　名　パススルー冷蔵庫	寸　法　1790X840X1950	台数　2







品名		リーチインショーケース
機種名		ＧＰＤ－１８０ＲＤＸ－Ｇ（改）
寸法	外形　（mm）（幅Ｘ奥行Ｘ高さ）	１７９０×８４０×２０００
	内形　（mm）（幅Ｘ奥行Ｘ高さ）	１６９０×６５０×１４７０
有効内容積　（Ｌ）		１４８４（総内容積　１７４１）
製品質量　（ｋｇ）		２６５
材質	外装	正面・側面　ステンレス鋼板 機械室パネル　ステンレス鋼板　クリアコーティング 天・背面・底面　亜鉛鉄板
	内装	ステンレス鋼板
	扉	外面　ステンレス鋼板　クリアコーティング　裏板　樹脂成形品 熱線反射フィルム付２重ガラス扉　マグネット式１２枚
	断熱材	硬質発泡ポリウレタン
	自在棚	鋼線樹脂コーティング
冷却性能（無負荷、周囲温度３０℃）		０～１０℃
冷却装置	圧縮機公称出力	３５０Ｗ×２
	冷媒制御方法	キャピラリーチューブ
	凝縮器	マイクロチャンネル強制空冷式
	冷却器	フィンチューブ冷気強制循環式
	冷媒	Ｒ１２３４ｙｆ
	温度制御	マイコン制御　デジタル温度表示
	霜取方式	マイコン制御　ヒーターデフロスト
電源	適用ブレーカー容量	三相２００Ｖ　１０Ａ　５０／６０Ｈｚ
	適用コンセント形式	接地形　３極　２０Ａ　２５０Ｖ
	許容電圧範囲（Ｖ）	１８０～２２０
電気特性	冷却時（５０／６０Ｈｚ）	運転電流（Ａ）　３．４／３．５
		始動電流（Ａ）　１７．０／１５．８
		消費電力（Ｗ）　８２５／８２５
		力　率（%）　７１／６９
	霜取時（５０／６０Ｈｚ）	運転電流（Ａ）　３．２
		消費電力（Ｗ）　６４４
使用周囲温度（　℃）		５～３５
放熱量		１８５０／２１４０Ｗ
脚・調節範囲		樹脂製、９５～１３０mm
付属品		棚網１２枚、排水配管キット一式
その他		凝縮器フィルター、排熱ファン２ヶ

●仕様・外観につきましては改良の為予告なく変更することがあります.
※リーチインショーケースの有効内容積は日本冷凍空調工業会の規定により、実際に食材が載せられる場所（棚網上）で計算しています。

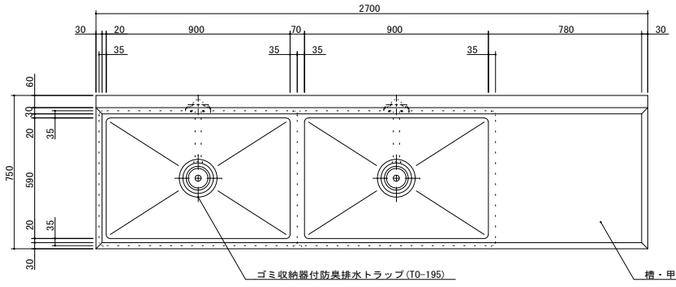
⇨ 吸込
➡ 吹出

▼仕様変更一覧
※前吸い前吹き仕様（排熱ファン×２ヶ、天カバー）

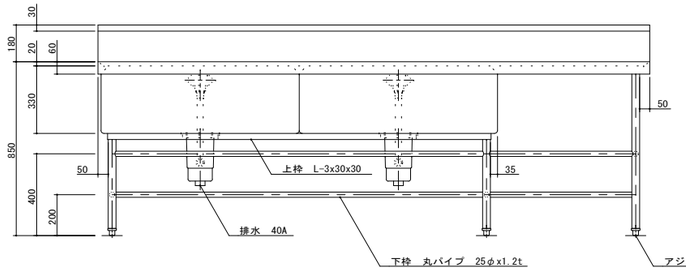
コンセント形状

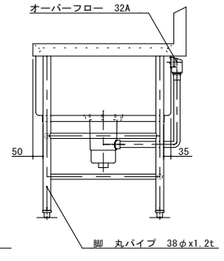
※機器姿勢は参考とする。

No. E20	品　名　水切台付2槽シンク	寸　法　2700X750X850	台数　1



SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	NO4仕上げ

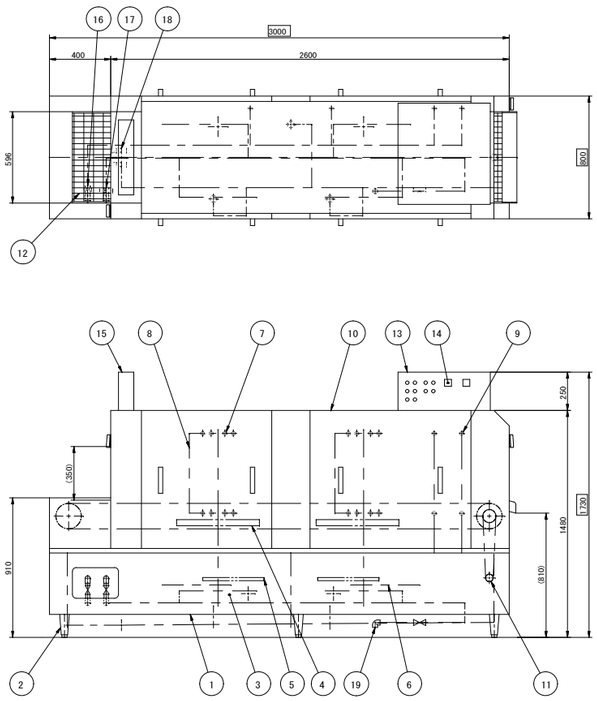




※下枠位置1 面特殊
※機器姿勢は参考とする。

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器単品図 23	縮尺 A1 – A3 –	図面番号 厨-23
			設計者		作図者							

No.	E21	品　名	器具洗浄機	寸　法	3000X800X1730	台数	1



No.	品名	数	備考
1	架台	1	SUS430
2	アジャスト脚	6	SUS304
3	タンク	2	SUS430 (80L)
4	タンクストレーナ	2	SUS430 パンチング板
5	ポンプストレーナ	2	SUS430 パンチング板
6	洗浄ポンプ	2	2.2kW
7	洗浄ノズル	1 式	SUS304
8	サイドノズル	1 式	SUS304
9	仕上げすすぎノズル	1 式	SUS304
10	本体	1	SUS430
11	コンベヤ駆動装置	1	0.1kW
12	コンベヤ	1	SUSおよび合成樹脂
13	制御盤	1	SUS430
14	タンク温度計	2	
15	排気ダクト	1	
16	給水接続口	1	20A
17	蒸気接続口	1	20A
18	排水口	1	50A
19	蒸気ドレン排水口	1	20A

蒸気圧	0.2MPa
蒸気消費量	150kg/h
電源	三相 200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	4.5kW
質量	510kg

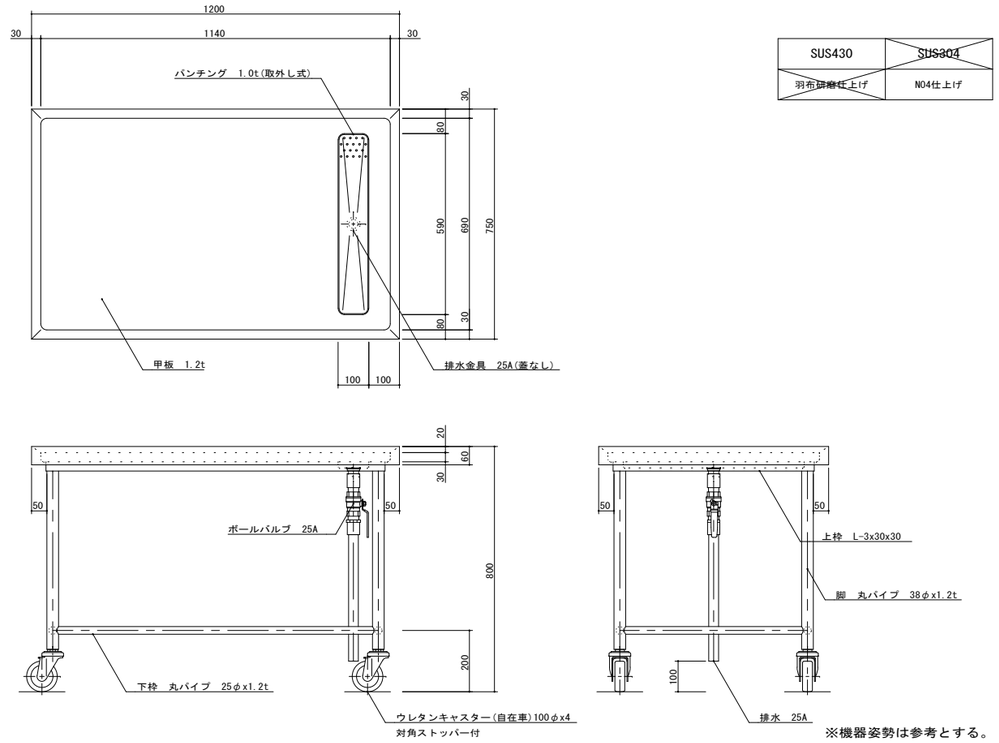
使用水量	1380L/h
使用水圧	0.1～0.2MPa

コンベヤ速度	低速	2m/min	490個/h
処理能力	標準	5.5m/min	1350個/h
(φ325の食缶)	高速	9m/min	2210個/h

コンベヤ速度処理能力	低速	2m/min	200個/h
(プラスケット8500	標準	5.5m/min	550個/h
578X386X281)	高速	9m/min	900個/h

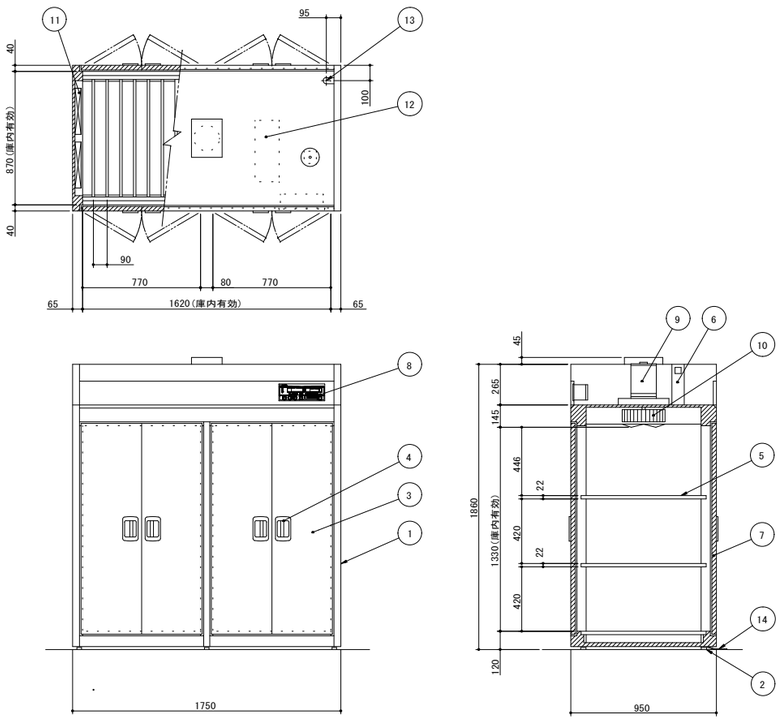
本図はB型を表す　※機器姿勢は参考とする。

No.	E22	品　名	移動台	寸　法	1200X750X800	台数	3



※機器姿勢は参考とする。

No.	E23	品　名	器具消毒保管機	寸　法	1750X950X1860	台数	3



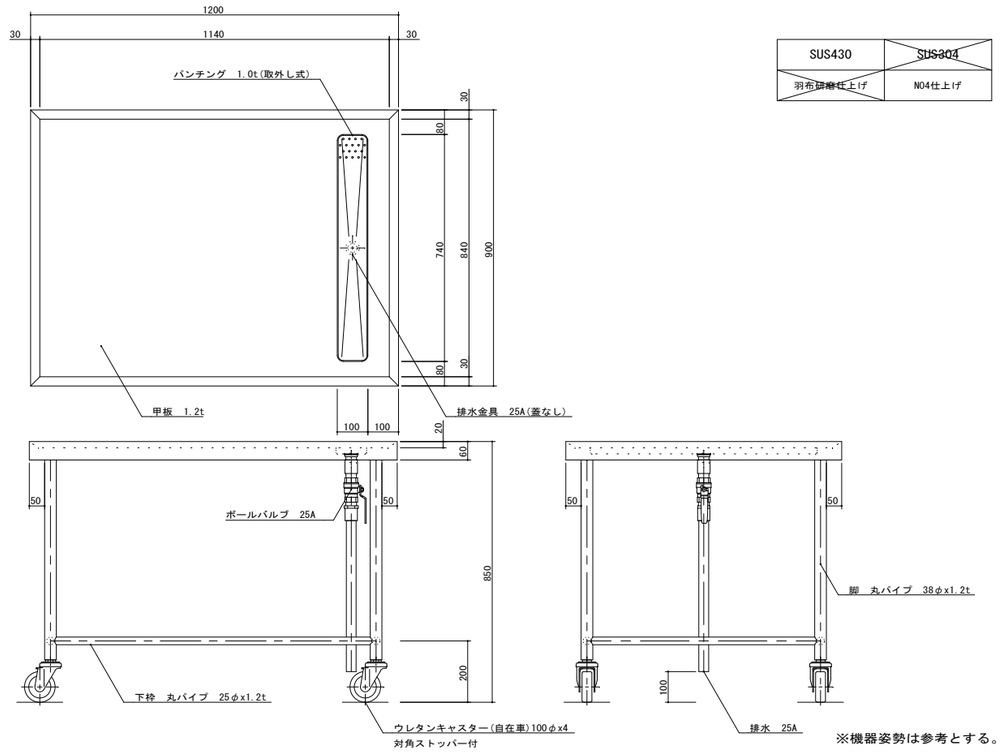
No.	品名	数	備考
1	本体	1	SUS430
2	アジャストボルト	6	SUS304
3	扉	8	SUS430
4	扉ハンドル	8	ZDC シルバーメタリック焼付塗装
5	棚	6	SUS430 自在棚ピッチ34mm
6	自動排気ダンパ	2	温度感知型
7	断熱材	1	グラスウール
8	コントロールパネル	1	マイコンサーモ、残時間表示付
9	ファンモータ	1	
10	羽根	1	シロッコ型 アルミニウム･アルマイト処理
11	ヒータユニット	2	SUS304
12	制御盤	1	
13	電源接続口	1	
14	脚固定金具	2	

電源	三相 200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	13.5kW
質量	290kg

電流値	40.6A
ファンモータ	1.5kW
ヒータユニット	12.0kW

本図は両面式を表す
※アンカー中打仕様
※機器姿勢は参考とする。

No.	F1	品　名	移動台	寸　法	1200X900X850	台数	2



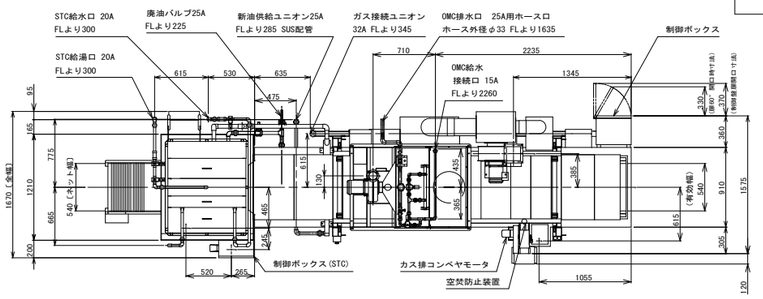
※機器姿勢は参考とする。

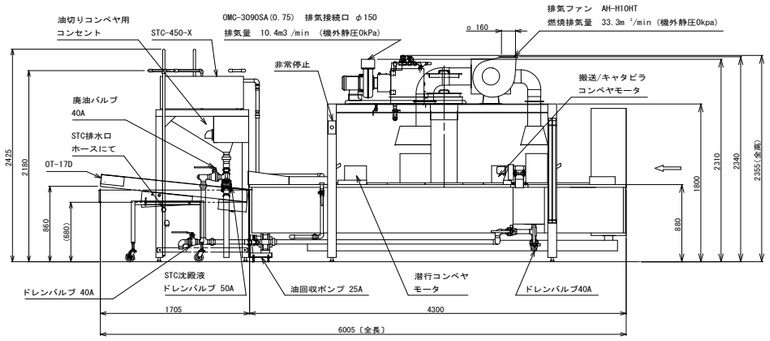
訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器単品図 24	縮尺	図面番号
			設計者		作図者						A1 – A3 –	厨-24

No. F2	品　名　連続フライヤー	寸　法　6005X1695X2425	台数　2

主仕様

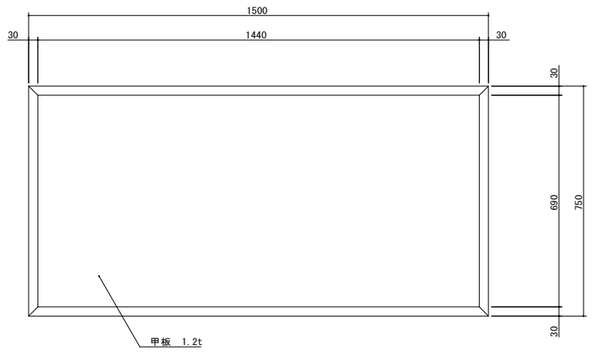
有効長	3200mm	油量	ネット間隔35mm　240L	ガス圧力	(LPG) 2.8kPa	電源電力	3相　200V　3.155kW
有効幅	540mm	常温20℃	ネット間隔60mm　280L		(13A) 2.0kPa		1.63kW　(フライヤー)
揚時間	1分～10分	最大ガス消費量	149kW(128400kcal/h)				0.75kW　(STC-450-X)
							0.025kW　(OT-17D)
							0.75kW　(OMC-3090SA)



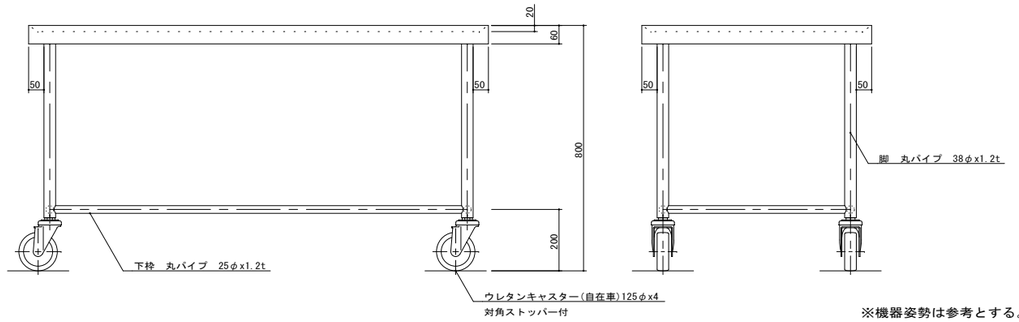


※機器姿勢は参考とする。

No. F3	品　名　移動台	寸　法　1500X750X800	台数　2

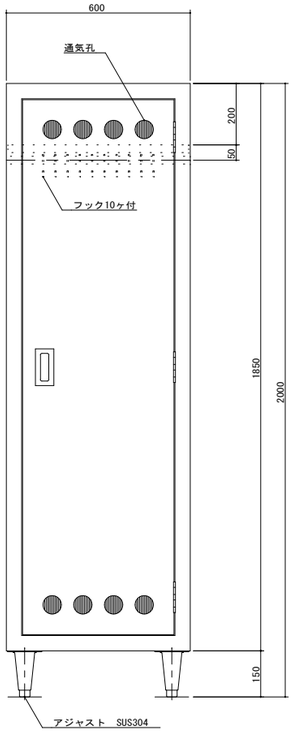


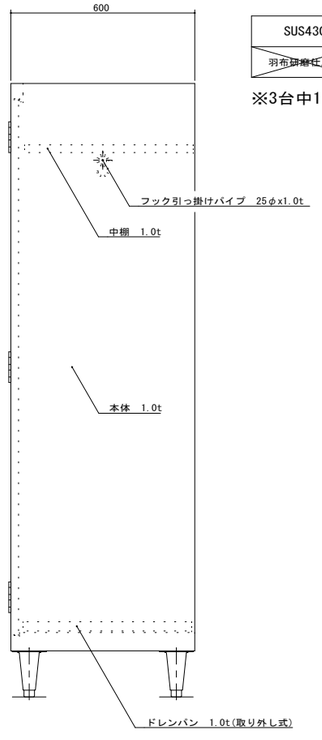
SUS430	~~SUS304~~
羽布研磨仕上げ	NO4仕上げ



※機器姿勢は参考とする。

No. F4	品　名　掃除用具入れ	寸　法　600X600X2000	台数　3



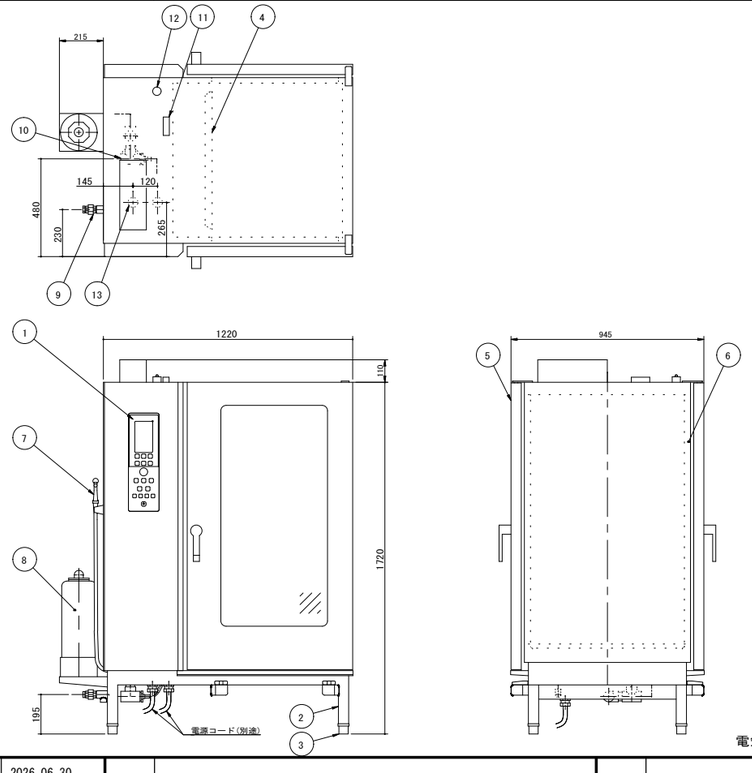


SUS430	~~SUS304~~
羽布研磨仕上げ	NO4仕上げ

※3台中1台は逆開き仕様

※機器姿勢は参考とする。

No. F5-1	品　名　コンビオーブン	寸　法　1220X945X1720	台数　5



No.	品名	数	備考
1	操作パネル	1	
2	架台	1	SUS304
3	アジャストレッグ	4	SUS304
4	ファンプレート(バッフル板)	2	SUS304
5	ドア	2	SUS430 / 二重ガラス式
6	化粧板	1	SUS430
7	洗浄シャワー	1	
8	軟水器	1	
9	給水接続口	1	15A
10	排水口	1	32A
11	排気口	1	
12	安全弁	1	SUS304
13	電源接続口	2	

電源	三相 200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	24.6kW×2
質量	355kg

棚段数/ピッチ	15段×2列 / 68mm
適合ホテルパンサイズ	W530mm×D325mm
温度設定範囲	ホットエアー：30℃～320℃
	コンビ　：30℃～300℃
	スチーム　：30℃～130℃
定格電流値	73A×2※
ファンモータ	0.4kw×2
ヒータユニット	24.2kw×2
庫内加熱部構造	ヒータユニットによる間接加熱方式
	庫内とヒータユニットはファンプレートにて仕切り
安全装置	庫内過熱防止装置
	ボイラ過熱防止装置
付属品	洗剤スプレー

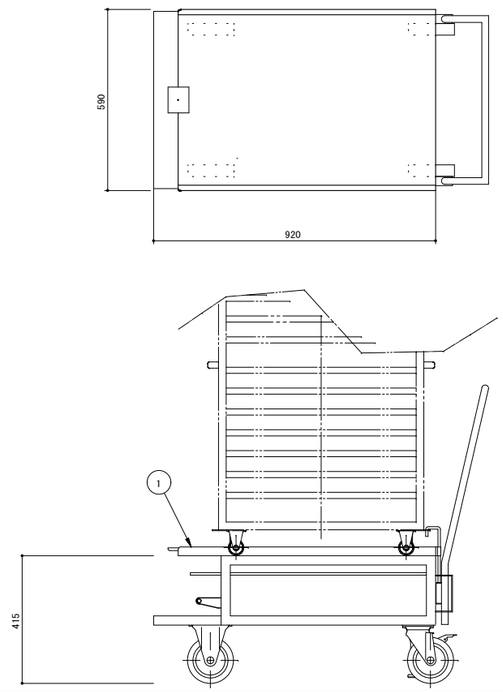
※ブレーカ選定は本定格電流値に従ってください

電気式　15段×2　両面式

※機器姿勢は参考とする。

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器単品図 25	縮尺	図面番号
			設計者		作図者						A1 – A3 –	厨-25

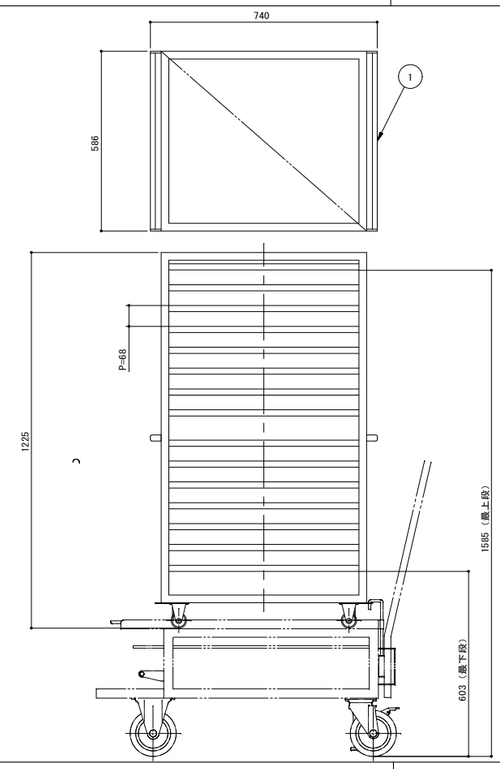
No.	品名	数	備考
1	カート	1	SUS304他



※機器姿勢は参考とする。

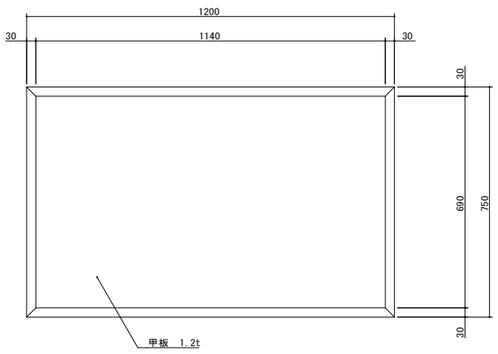
No.	F6-1	品　名	コンビオーブン用カート	寸　法	590X920X415	台数	10

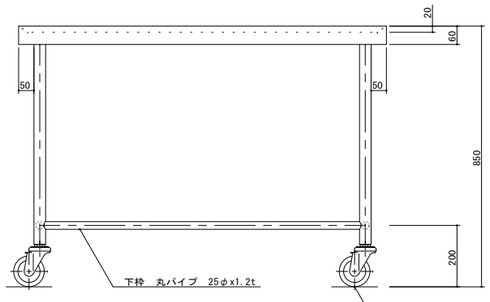
No.	品名	数	備考
1	ラック	1	SUS304他

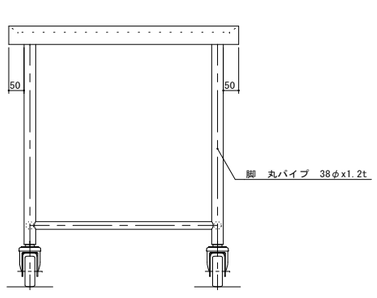


※機器姿勢は参考とする。

No.	F7-1	品　名	コンビオーブン用ラック	寸　法	586X740X1225	台数	10



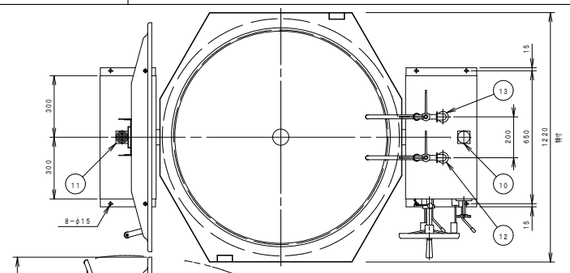


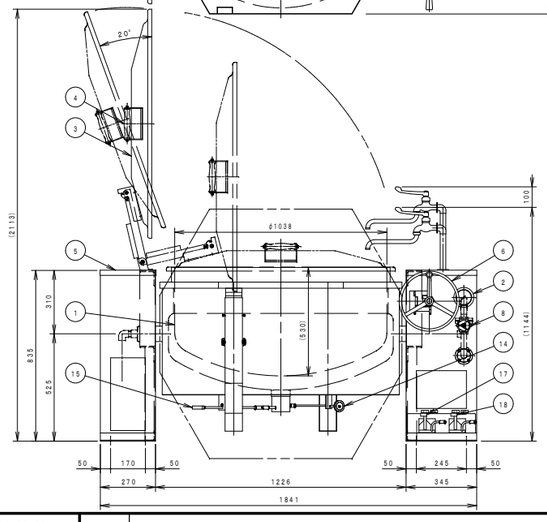


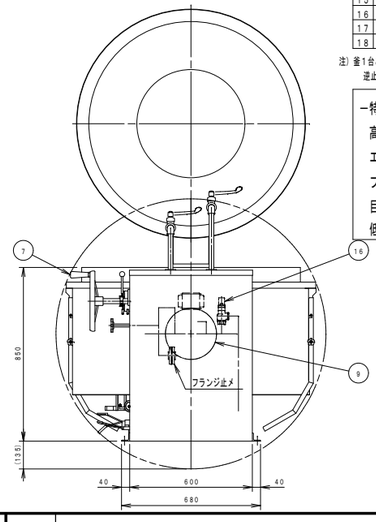
SUS430	~~SUS304~~
~~羽布研磨仕上げ~~	NO4仕上げ

※機器姿勢は参考とする。

No.	F8	品　名	移動台	寸　法	1200X750X850	台数	8







略仕様		
釜容量	：	380L
最高使用圧力	：	0.25MPa
蒸気消費量	：	70kg/h
蒸気接続口	：	20A
給湯	：	20A
給水	：	20A
排水	：	65A

NO	品名	仕様
1	本体	SUS304
2	圧力計	
3	蓋	Al　t2.0
4	取手	樹脂
5	ボックス	SUS430　t2.0
6	ハンドル	SCS
7	ハンドル取手	樹脂
8	給気バルブハンドル	
9	ウォームホイル	FC
10	給気	20A
11	排気	20A
12	給水	20A
13	給湯	20A
14	ドレンバルブ	BC 15A
15	ドローコック	65A 取外し式
16	安全弁	SCS, CAC, FKM
17	給水ペダル	
18	給湯ペダル	

注）釜1台ごと、排気接続口以降にスチームトラップ、逆止弁の順に設置工事にて配管して下さい。

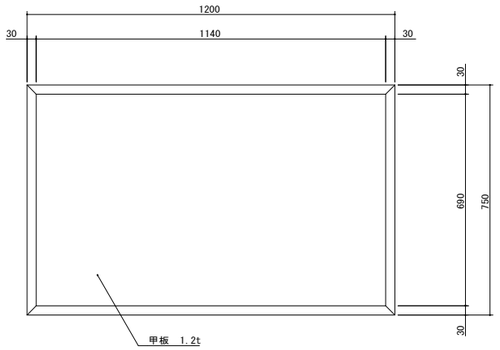
－特記事項－
- 高さ特殊（釜縁高さ850mm）
- エプロン特寸
- フットペダル付
- 目皿板・栓付属
- 低輻射仕様

※機器姿勢は参考とする。

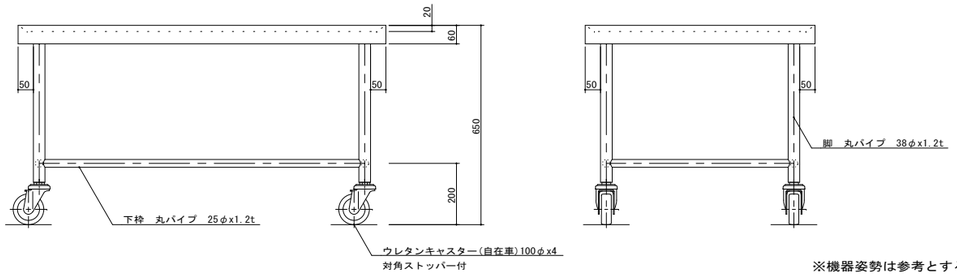
No.	F10	品　名	蒸気回転釜	寸　法	1841X1220X835	台数	2

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器単品図26	縮尺 A1 ― A3 ―	図面番号 厨-26
			設計者		作図者							

No.	品名	寸法	台数
F11	移動台	1200X750X650	2

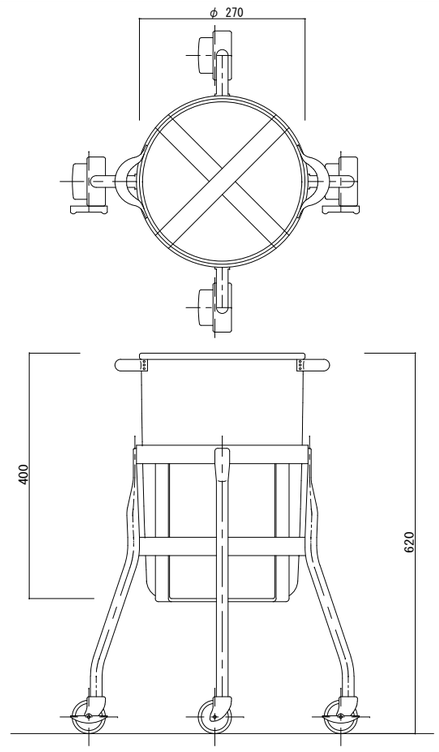


SUS430	~~SUS304~~
~~羽布研磨仕上げ~~	NO4仕上げ



※機器姿勢は参考とする。

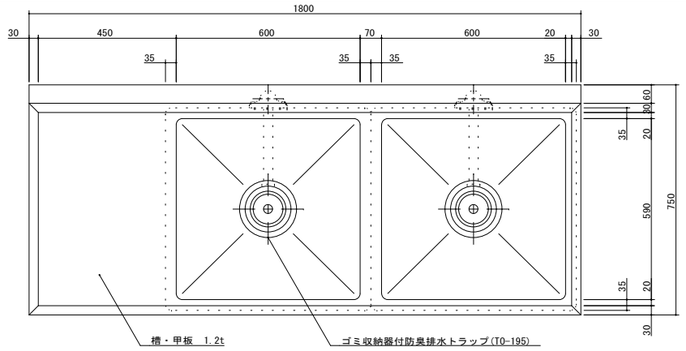
No.	品名	寸法	台数
F12	スパテラスタンド	φ270X620	2



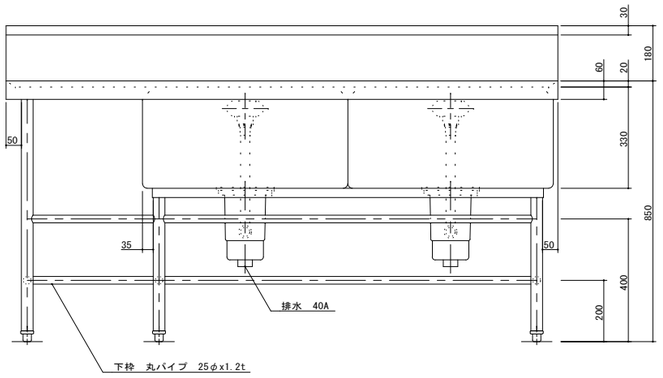
材質	SUS304ステンレス
容器寸法	φ270×400mm
全高	620mm
自量	15kg
その他	キャスターφ50mm・自在ナイロン車・対角ストッパー付 容器下部緩衝板付、スパテラ4~5本収納

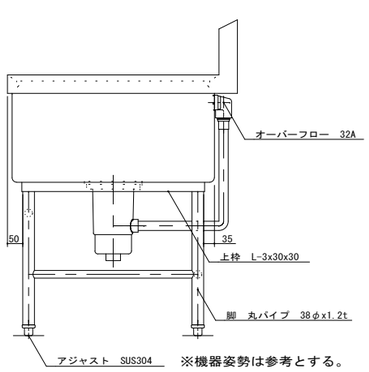
※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
F13	水切台付2槽シンク	1800X750X850	1



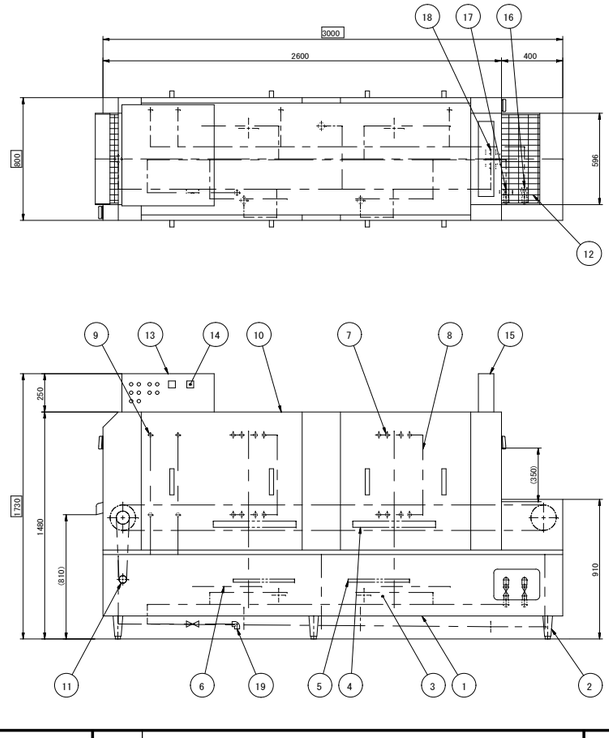
SUS430	~~SUS304~~
~~羽布研磨仕上げ~~	NO4仕上げ





※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
F14	器具洗浄機	3000X800X1730	1



No.	品名	数	備考
1	架台	1	SUS430
2	アジャスト脚	6	SUS304
3	タンク	2	SUS430 (80L)
4	タンクストレーナ	2	SUS430 パンチング板
5	ポンプストレーナ	2	SUS430 パンチング板
6	洗浄ポンプ	2	2.2kW
7	洗浄ノズル	1 式	SUS304
8	サイドノズル	1 式	SUS304
9	仕上げすすぎノズル	1 式	SUS304
10	本体	1	SUS430
11	コンベヤ駆動装置	1	0.1kW
12	コンベヤ	1	SUSおよび合成樹脂
13	制御盤	1	SUS430
14	タンク温度計	2	
15	排気ダクト	1	
16	給水接続口	1	20A
17	蒸気接続口	1	20A
18	排水口	1	50A
19	蒸気ドレン排水口	1	20A

蒸気圧	0.2MPa
蒸気消費量	150kg/h
電源	三相 200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	4.5kW
質量	510kg

使用水量	1380L/h
使用水圧	0.1~0.2MPa

コンベヤ速度 処理能力 (φ325の食缶)	低速	2m/min	490個/h
	標準	5.5m/min	1350個/h
	高速	9m/min	2210個/h

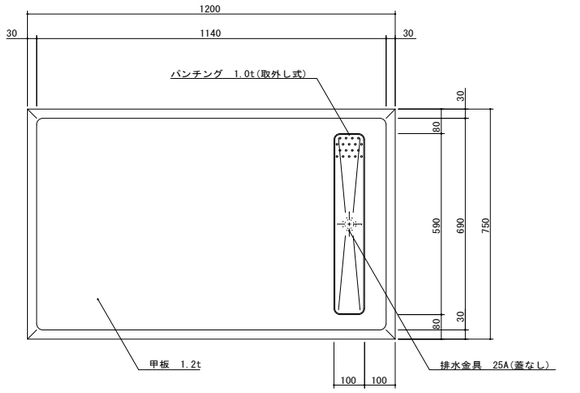
コンベヤ速度処理能力 (プラスケット#500 578X386X281)	低速	2m/min	200個/h
	標準	5.5m/min	550個/h
	高速	9m/min	900個/h

本図はA型を表す

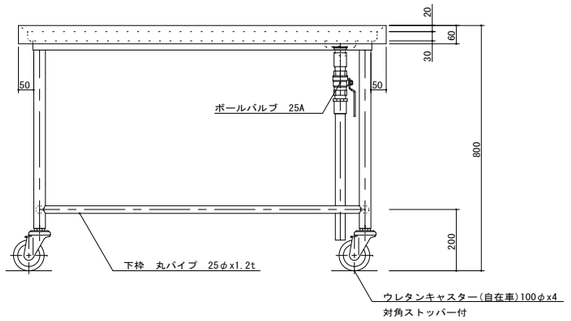
※機器姿勢は参考とする。

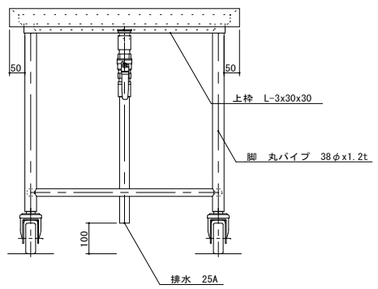
訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬 慎介 一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	(仮称) 新学校給食センター 厨房機器等	図面名	厨房機器単品図27	縮尺		図面番号
			設計者		作図者						A1	—	厨-27
											A3	—	

No.	品名	寸法	台数
F15	移動台	1200X750X800	2



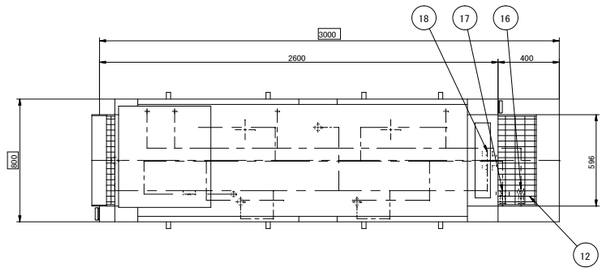
SUS430	~~SUS304~~
~~羽布研磨仕上げ~~	N04仕上げ

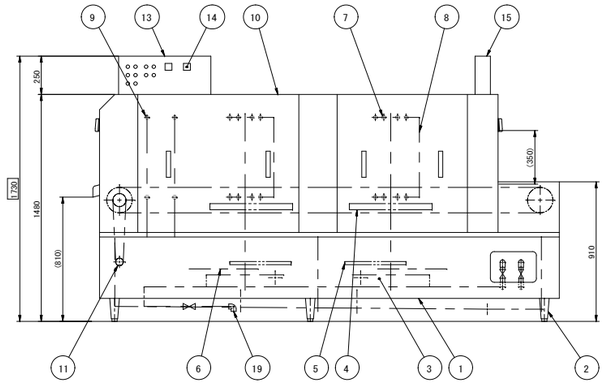


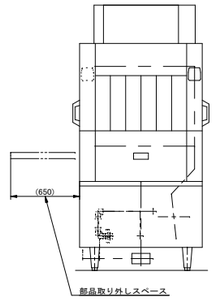


※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
F16	器具洗浄機	3000X800X1730	1







No.	品名	数	備考
1	架台	1	SUS430
2	アジャスト脚	6	SUS304
3	タンク	2	SUS430 (80L)
4	タンクストレーナ	2	SUS430 パンチング板
5	ポンプストレーナ	2	SUS430 パンチング板
6	洗浄ポンプ	2	2.2kW
7	洗浄ノズル	1 式	SUS304
8	サイドノズル	1 式	SUS304
9	仕上げすすぎノズル	1 式	SUS304
10	本体	1	SUS430
11	コンベヤ駆動装置	1	0.1kW
12	コンベヤ	1	SUSおよび合成樹脂
13	制御盤	1	SUS430
14	タンク温度計	2	
15	排気ダクト	1	
16	給水接続口	1	20A
17	蒸気接続口	1	20A
18	排水口	1	50A
19	蒸気ドレン排水口	1	20A

蒸気圧	0.2MPa
蒸気消費量	150kg/h
電源	三相 200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	4.5kW
質量	510kg

使用水量	1380L/h
使用水圧	0.1～0.2MPa

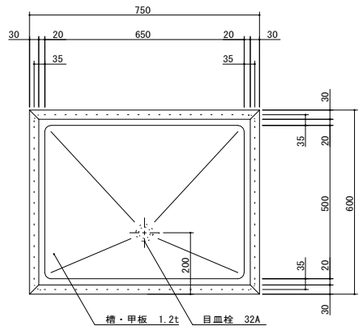
コンベヤ速度	低速	2m/min	490個/h
処理能力	標準	5.5m/min	1350個/h
(φ325の食缶)	高速	9m/min	2210個/h

コンベヤ速度処理能力	低速	2m/min	200個/h
(プラスケット#500	標準	5.5m/min	550個/h
578X386X281)	高速	9m/min	900個/h

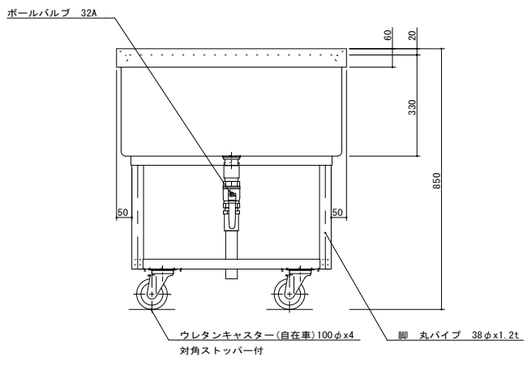
本図はA型を表す

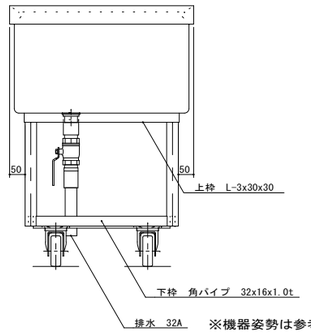
※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
F17	移動シンク	750X600X850	1



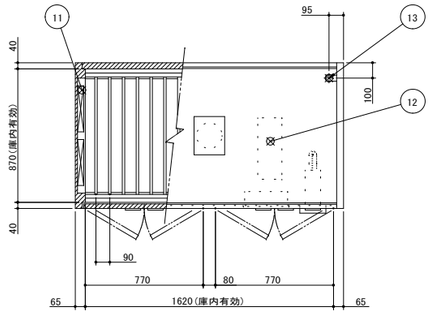
SUS430	~~SUS304~~
~~羽布研磨仕上げ~~	N04仕上げ

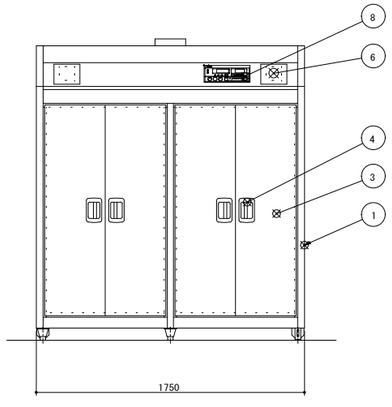


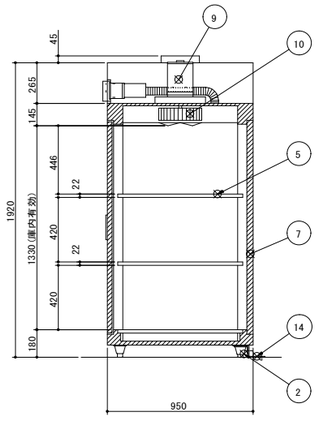


※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
F18	器具消毒保管機	1750X950X1920	1







No.	品名	数	備考
1	本体	1	SUS430
2	アジャスト脚	6	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	6	SUS430 自在棚ピッチ34mm
6	蒸気抜筒	2	開放型
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

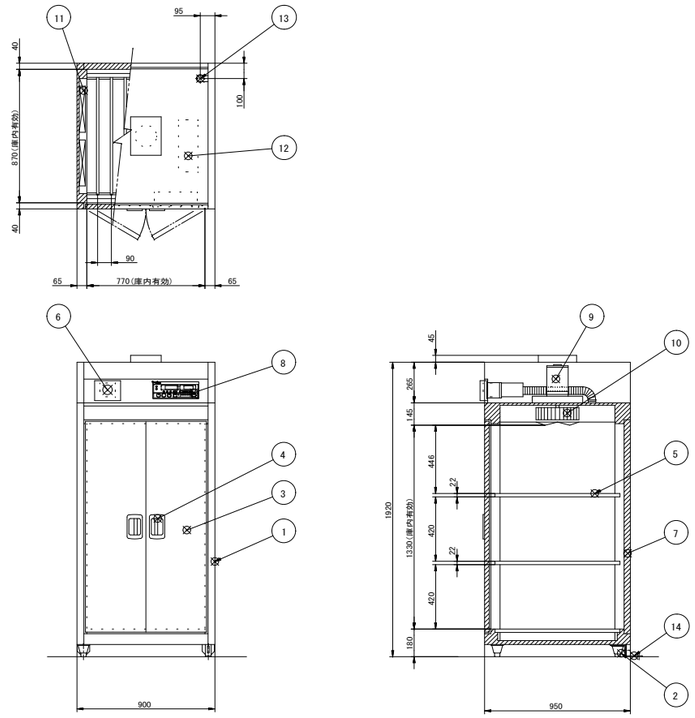
電流値	40・6A
ファンモータ	1.5kW
ヒータユニット	12.0kW

本図は片面式を表す

※機器姿勢は参考とする。

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器単品図28	縮尺 A1 ― A3 ―	図面番号 厨-28
			設計者		作図者							

No.	F19	品　名	器具消毒保管機	寸　法	900X950X1920	台数	1



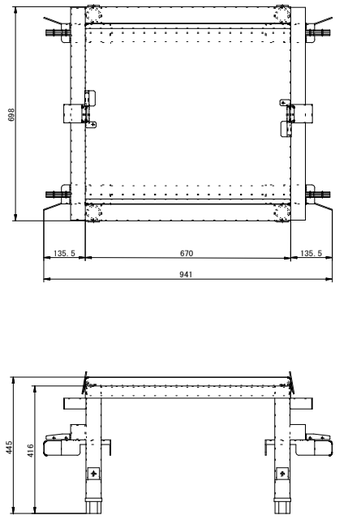
No.	品名	数	備考
1	本体	1	SUS430
2	アジャスト脚	4	SUS304
3	扉	2	SUS430
4	扉ハンドル	2	ZDC シルバーメタリック焼付塗装
5	棚	3	SUS430 自在棚ピッチ34mm
6	蒸気抜筒	1	開放型
7	断熱材	1	グラスウール
8	コントロールパネル	1	マイコンサーモ、残時間表示付
9	ファンモータ	1	
10	羽根	1	シロッコ型 アルミニウム・アルマイト処理
11	ヒータユニット	2	SUS304
12	制御盤	1	
13	電源接続口	1	
14	脚固定金具	2	

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

電流値	20.5A
ファンモータ	0.75kW
ヒータユニット	6.0kW

本図は片面式を表す
※機器姿勢は参考とする。

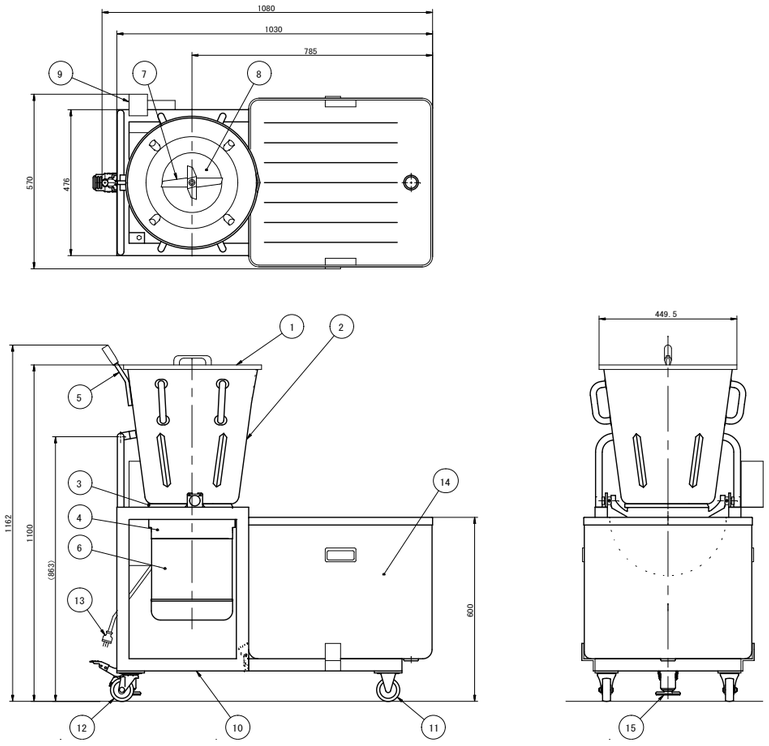
No.	F20	品　名	ラック置台	寸　法	941X698X445	台数	2



No.	品名	数	備考
1	架台	1	SUS
2	アジャスト脚	4	SUS304
3	脚固定金具	4	
4	ラック受	1	SUS304

ACO-302E対応用
※機器姿勢は参考とする。

No.	G1	品　名	大型高速度ミキサー	寸　法	1080X570X1162	台数	2



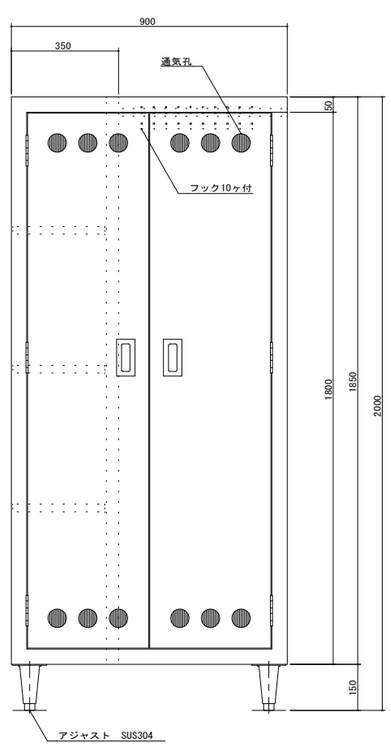
No.	品名	数	備考
1	蓋	1	SUS304
2	撹拌容器	1	SUS304
3	容器固定ベース	1	AC7A-F
4	モータケーシング	1	AC7A-F
5	ハンドル	1	SUS304、樹脂
6	ケーシングカバー	1	SUS430
7	カッタ	1	SUS430、電解研磨
8	メタルホルダ	1	SUS304
9	スイッチ	1	過負荷保護装置付
10	脚	1	SUS304、SUS430
11	キャスタ	2	ウレタン、固定式
12	キャスタ	2	ウレタン、自在式
13	キャブタイヤコード	1	3m差し込みプラグ付き(三相4芯)
14	シンク	1	SUS430(取り外し式)
15	ハンマーロック	1	

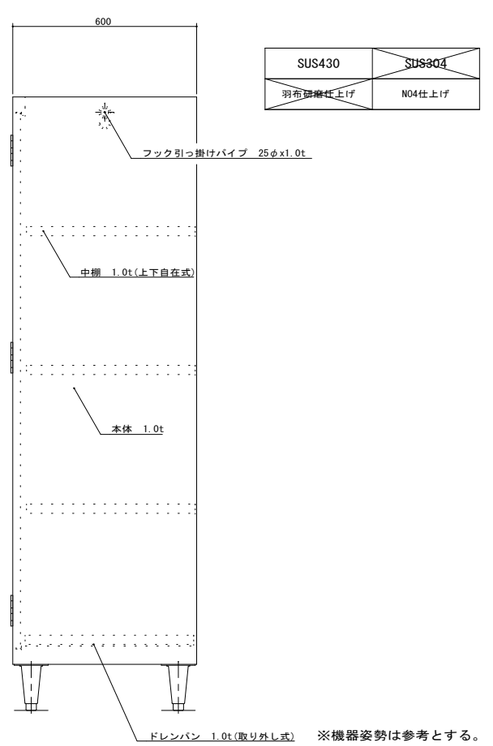
電源	三相 200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	0.75kW
質量	60kg

回転速度	1400/1690rpm
容量	32L

※機器姿勢は参考とする。

No.	G2	品　名	掃除用具入れ	寸　法	900X600X2000	台数	1

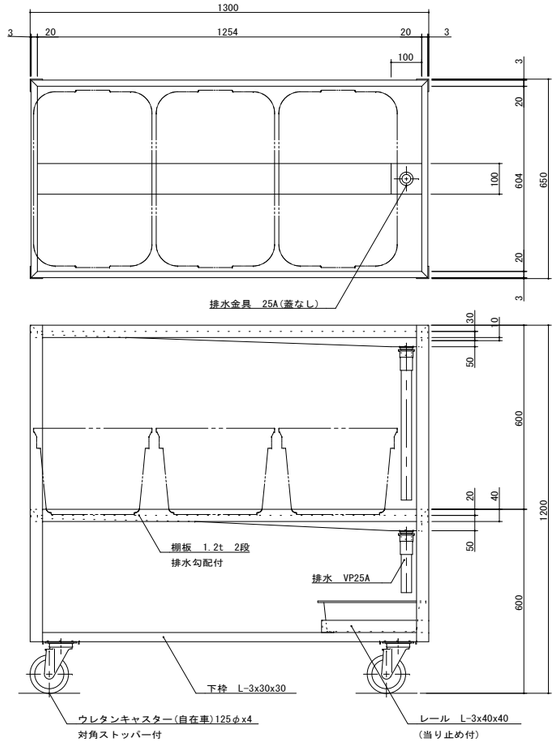




※機器姿勢は参考とする。

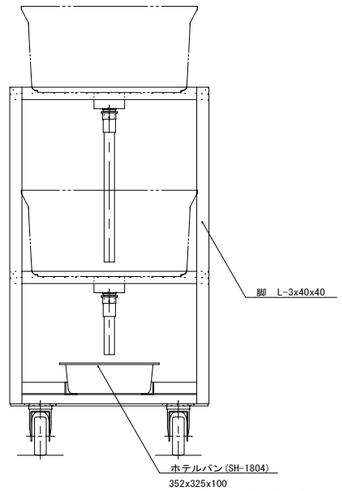
訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器単品図29	縮尺	図面番号
			設計者		作図者						A1 — A3 —	厨-29

No. G3	品　名　移動式パンラック	寸　法　1300X650X1200	台数　18



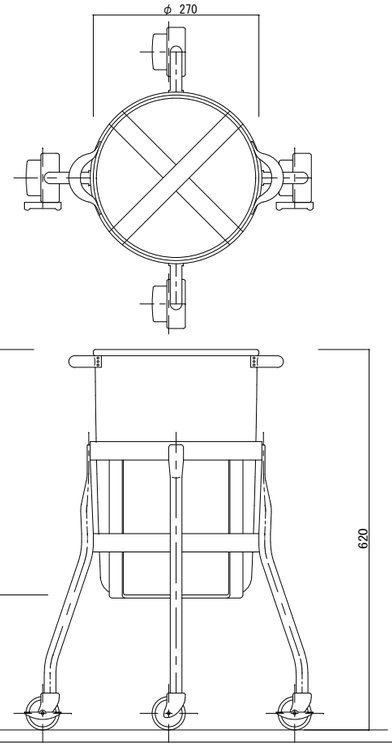
SUS430	~~SUS304~~
~~羽布研磨仕上げ~~	NO4仕上げ

使用可能プラスケット	
#500	578x386x281



※機器姿勢は参考とする。

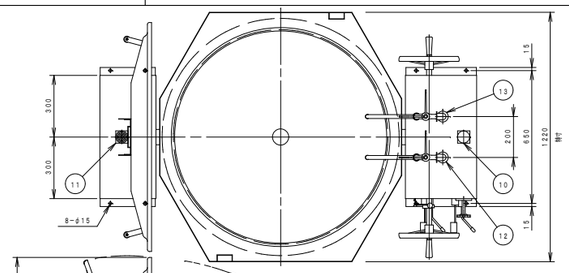
No. G4	品　名　スパテラスタンド	寸　法　φ270X620	台数　18

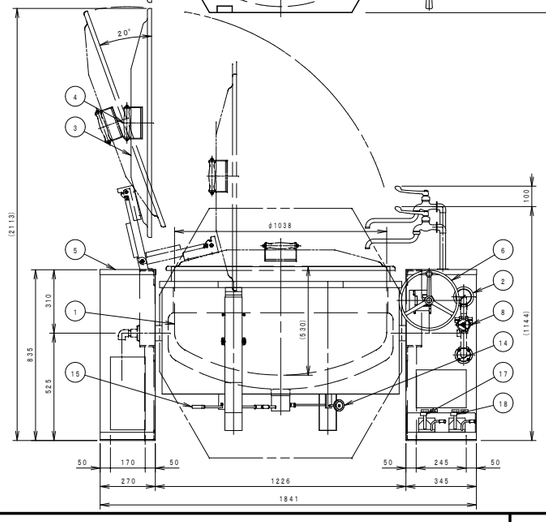


材　質	SUS304ステンレス
容器寸法	φ270×400mm
全　高	620mm
自　量	15kg
その他	キャスターφ50mm・自在ナイロン車・対角ストッパー付 容器下部緩衝板付、スパテラ4～5本収納

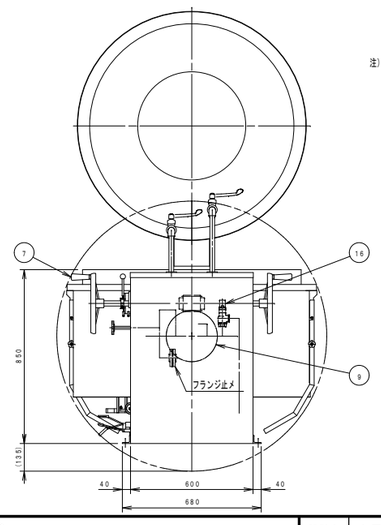
※機器姿勢は参考とする。

No. G5	品　名　蒸気回転釜	寸　法　1841X1220X835	台数　18





釜 仕 様		
釜 容 量	：	380L
最高使用圧力	：	0.25MPa
蒸気消費量	：	70kg/h
蒸気接続口	：	20A
給湯	：	20A
給水	：	20A
排水	：	65A



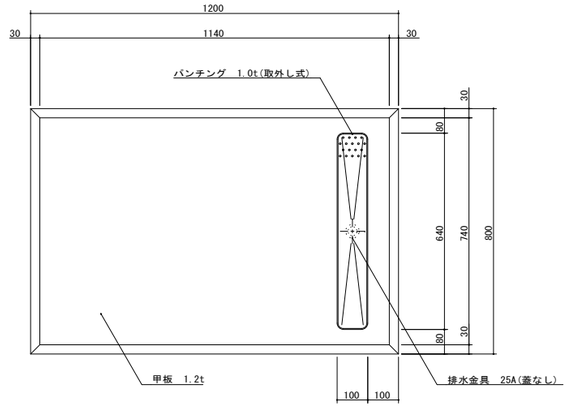
NO	品名	仕様
1	本体	SUS304
2	圧力計	
3	蓋	Al t2.0
4	取手	樹 脂
5	ボックス	SUS430 t2.0
6	ハンドル	SCS
7	ハンドル取手	樹 脂
8	給気バルブハンドル	
9	ウォームホイル	FC
10	給気	20A
11	排気	20A
12	給水	20A
13	給湯	20A
14	ドレンバルブ	BC 15A
15	ドローコック	65A 取外し式
16	安全弁	SCS, CAC, FKM
17	給水ペダル	
18	給湯ペダル	

注）釜1台ごと、排気接続口以降にスチームトラップ、逆止弁の順に設備工事にて配管して下さい。

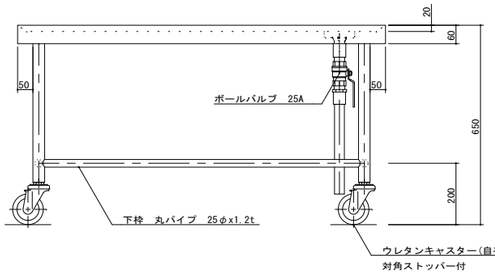
－特記事項－
- 高さ特殊（釜縁高さ850mm）
- エプロン特寸
- 両面ハンドル
- フットペダル付
- 目皿板・栓付属
- 低輻射仕様

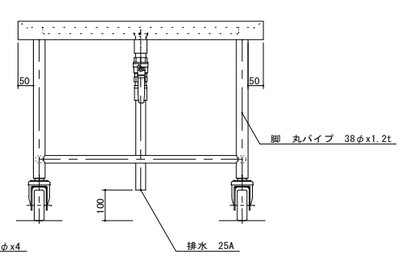
※機器姿勢は参考とする。

No. G6-1	品　名　移動台	寸　法　1200X800X650	台数　14



SUS430	~~SUS304~~
~~羽布研磨仕上げ~~	NO4仕上げ

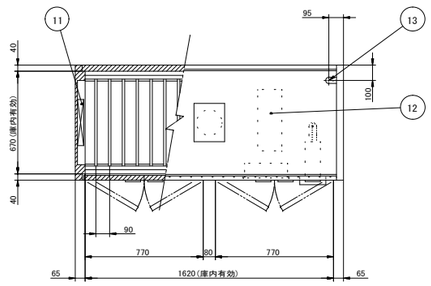


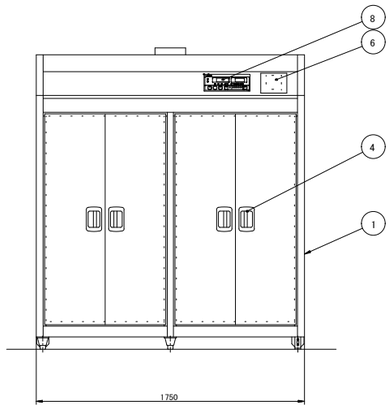


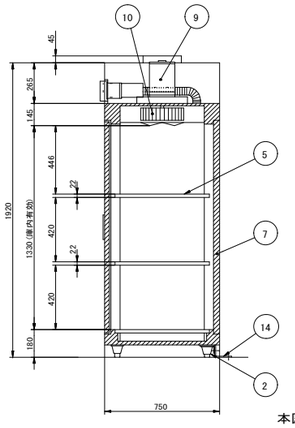
※機器姿勢は参考とする。

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器単品図30	縮尺	図面番号
			設計者		作図者						A1 ― A3 ―	厨-30

No.	品名	寸法	台数
G7-1	器具消毒保管機	1750X750X1920	2







No.	品名	数	備考
1	本体	1	SUS430
2	アジャスト脚	6	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	6	SUS430 自在棚ピッチ34mm
6	蒸気抜筒	2	開放型
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	

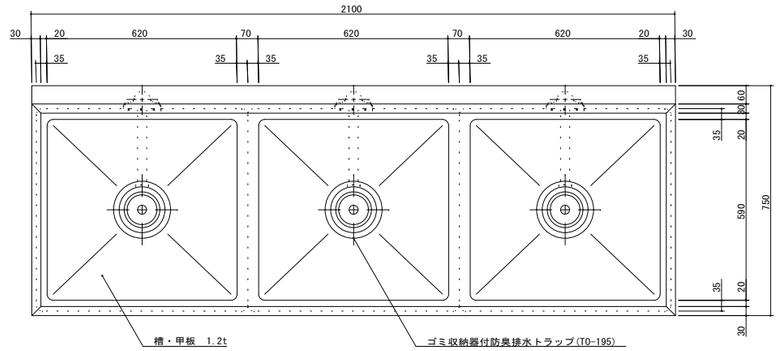
電源	三相 200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	9.5kW
質量	250kg

電流値	29.2A
ファンモータ	1.5kW
ヒータユニット	8.0kW

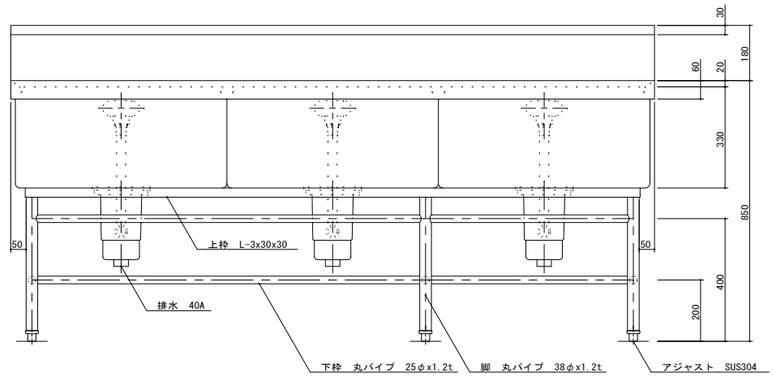
本図は片面式を表す

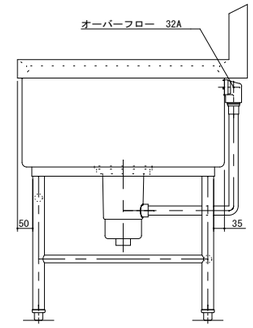
※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
G8	3槽シンク	2100X750X850	1



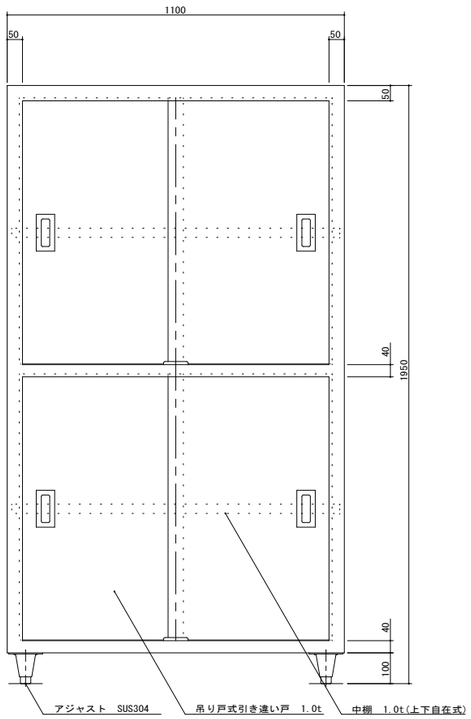
SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	NO4仕上げ



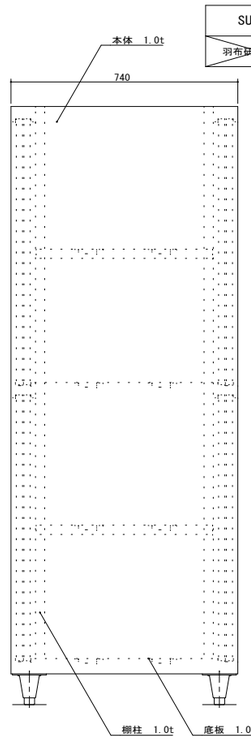


※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
H1	戸棚（両面引違戸付）	1100X740X1950	1

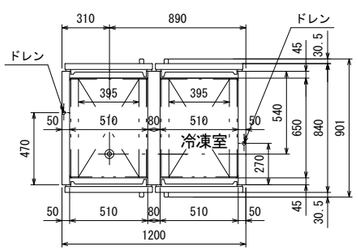


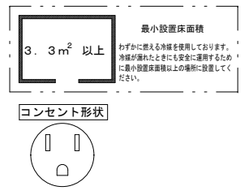
SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	NO4仕上げ



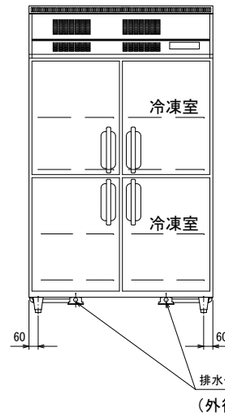
※機器姿勢は参考とする。

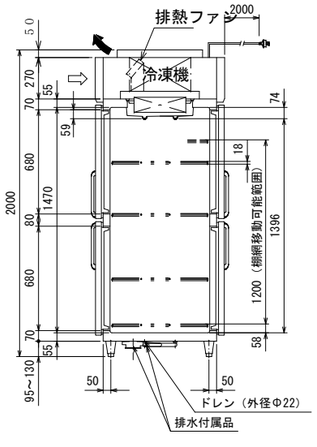
No.	品名	寸法	台数
H2	パススルー冷凍冷蔵庫	1200X840X1950	1





コンセント形状





品名		業務用冷凍冷蔵庫	
機種名		GPD－１２２PX（改）	
寸法	外形（mm）（幅X奥行X高さ）	１２００×８４０×２０００	
	内形（mm）（幅X奥行X高さ）	冷凍室 ５１０×６５０×１４７０ 冷蔵室 ５１０×６５０×１４７０	
有効内容積（L）		冷凍室５２５ 冷蔵室５２５	
製品質量（kg）		１８５	
材質	外装	正面・側面 ステンレス鋼板 機械室パネル ステンレス鋼板 クリアコーティング 天・背面・底面 亜鉛鉄板	
	内装	ステンレス鋼板	
	扉	外面 ステンレス鋼板 クリアコーティング 裏面 樹脂成形品 マグネット式８枚	
	断熱材	硬質発泡ポリウレタン	
	自在棚	鋼線樹脂コーティング	
冷却性能（無負荷、周囲温度３０℃）		冷凍室 －２０℃以下 冷蔵室 －５～１０℃	
冷却装置	圧縮機公称出力	冷凍室 ４５０W 冷蔵室 ３５０W	
	冷媒制御方法	キャピラリーチューブ	
	凝縮器	マイクロチャンネル強制空冷式	
	冷却器	フィンチューブ冷気強制循環式	
	冷媒	R１２３４ｙｆ	
	温度制御	マイコン制御 デジタル温度表示	
	霜取方式	マイコン制御 ヒーターデフロスト	
電源	適用ブレーカー容量	単相１００Ｖ １５Ａ ５０／６０Ｈｚ	
	適用コンセント形式	接地形 ２極 １５Ａ １２５Ｖ	
	許容電圧範囲（Ｖ）	９０～１１０	
電気特性	冷却時（５０／６０Ｈｚ）	運転電流（Ａ）	７．５／６．３
		始動電流（Ａ）	２８．０／２９．０
		消費電力（W）	５９５／６２０
		力 率（%）	７７／９６
	霜取時（５０／６０Ｈｚ）	運転電流（Ａ）	５．８
		消費電力（W）	５７８
使用周囲温度（ ℃）		５～３５	
放熱量		１４８０／１７１０W	
脚・調節範囲		樹脂製、９５～１３０mm	
付属品		棚網８枚、排水配管キット一式	
その他		凝縮器フィルター	

●仕様・外観につきましては改良の為予告なく変更することがあります.
⇨ 吸込
➡ 吹出

▼仕様変更一覧
※前吸い前吹き仕様（排熱ファン×２ヶ、天カバー）

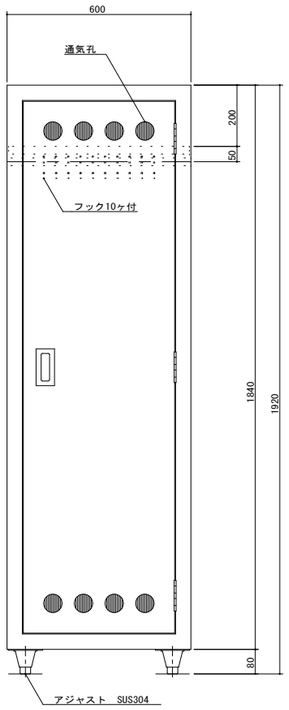
電源コンセントは必ず接地極付を使用すること

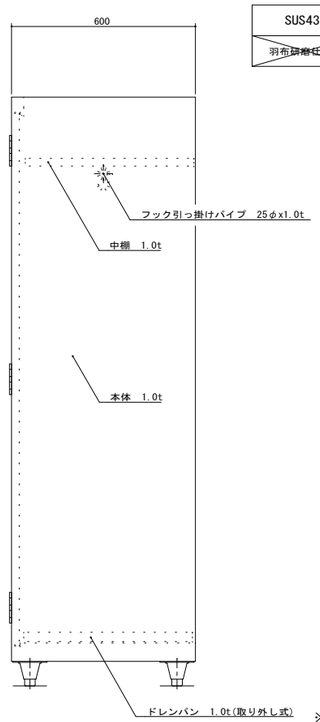
※機器姿勢は参考とする。

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬 慎介 一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名：（仮称）新学校給食センター 厨房機器等
			設計者		作図者		図面名：厨房機器単品図31

縮尺		図面番号
A1	—	厨-31
A3	—	

No.	品名	寸法	台数
H3	掃除用具入れ	600X600X1920	1

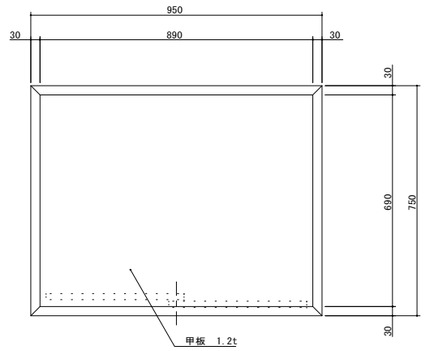


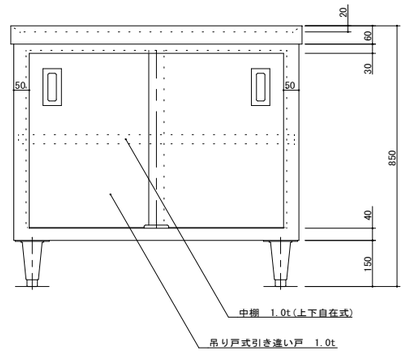


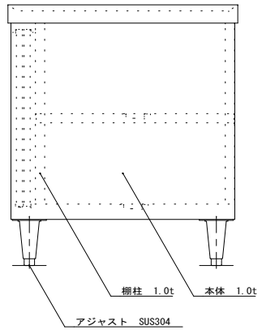
SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	NO4仕上げ

※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
H4	引違戸付作業台	950X750X850	1



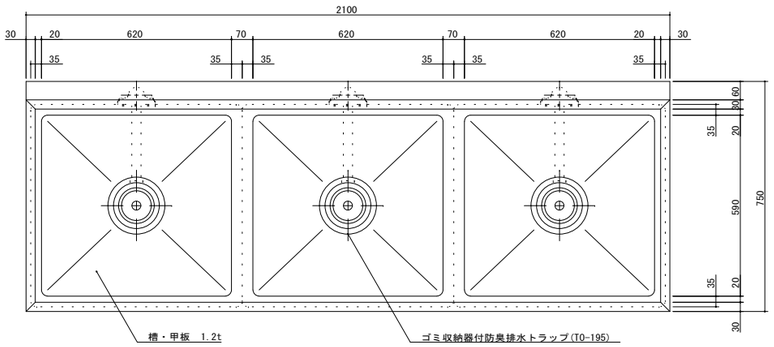


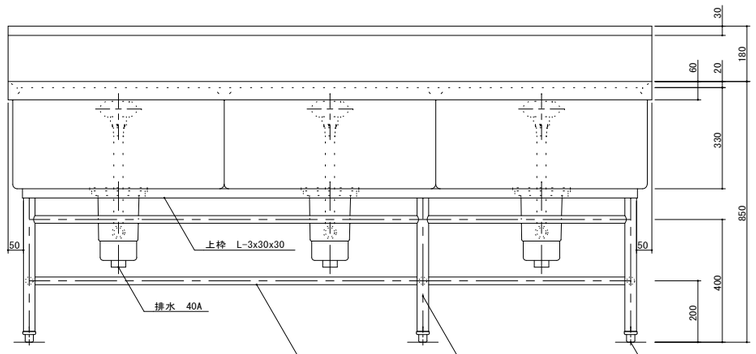


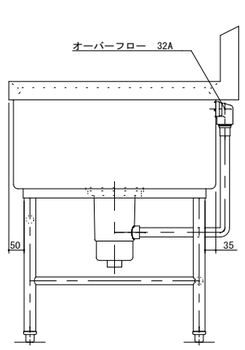
SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	NO4仕上げ

※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
H5	3槽シンク	2100X750X850	1



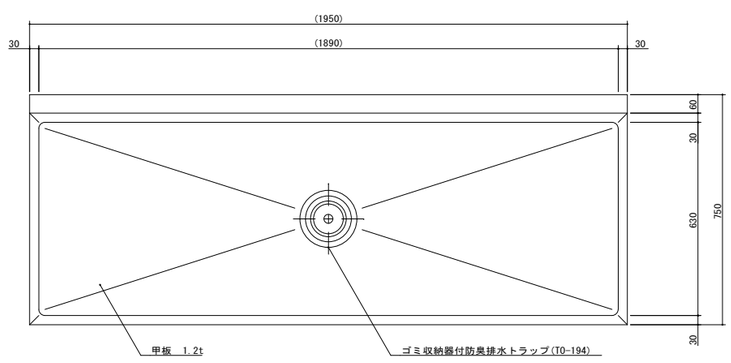


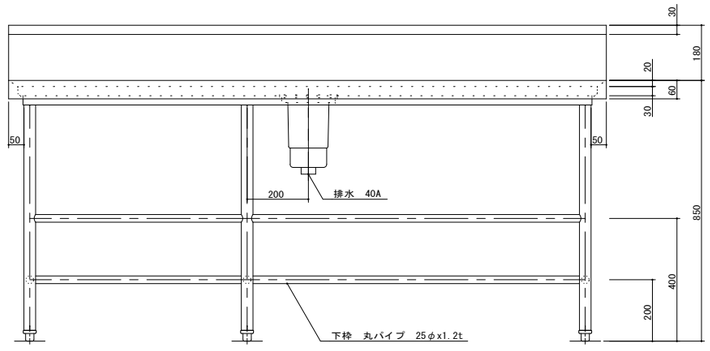


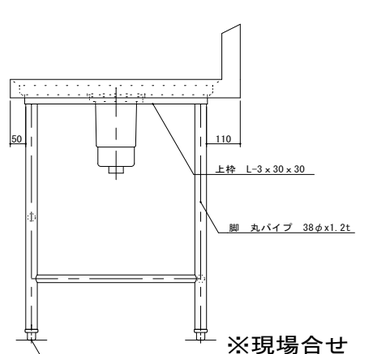
SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	NO4仕上げ

※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
H6	作業台	1950X750X850	2







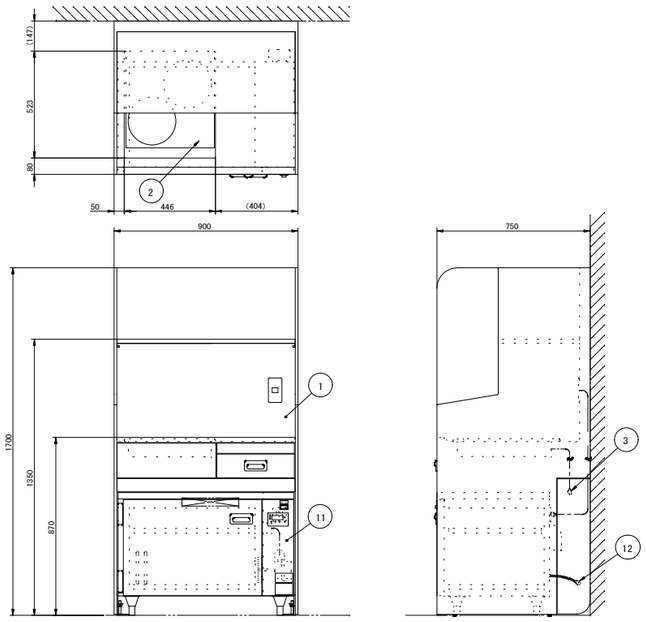
SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	NO4仕上げ

※現場合せ

※機器姿勢は参考とする。

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器単品図32	縮尺		図面番号
			設計者		作図者						A1	—	厨-32
											A3	—	

No. H7	品　名　システム調理台	寸　法　900X750X1700	台数　4



No.	品名	数	備考
1	調理台	1	MK-90K　シンクなし
2	IH調理器	1	単相200V 付属品
3	コンセントプラグ	1	単相200V接地極付き　0.7m
11	器具消毒保管機	1	ETK-90S
12	コンセントプラグ	1	単相100V接地極付き　1.4m

システム調理台MKU-90Kは
調理台MK-90Kと器具消毒保管機ETK-90Sのセットになります
MKU-90Kの実製品・銘板はありません

IH調理器(付属品)
パナソニック製　KZシリーズ
質量　：8.0kg
定格電圧　：単相200V (50/60Hz)
定格消費電力：4.0kW (2kW×2口)

電源　2電源必要
単相100V接地極付き　1.5kW
単相200V接地極付き　4.0kW

調理台　(MK-90K)

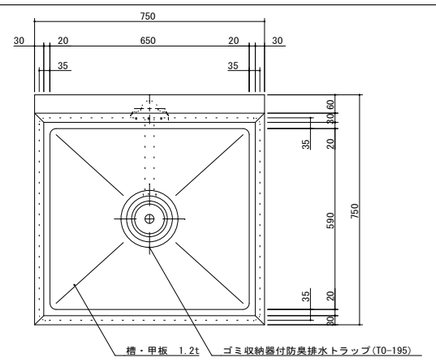
相	単相
定格電圧	100V, 200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	-, 4.0kW
質量	110kg

器具消毒保管機　(ETK-90S)

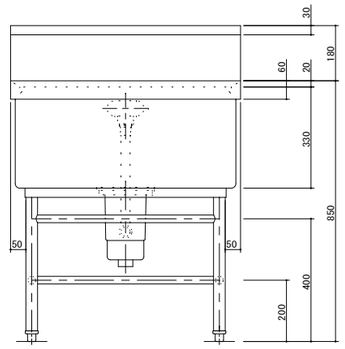
相	単相
定格電圧	100V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	1.1kW
質量	55kg

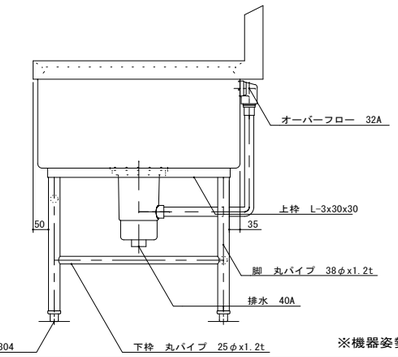
※機器姿勢は参考とする。

No. H8	品　名　1槽シンク	寸　法　750X750X850	台数　2



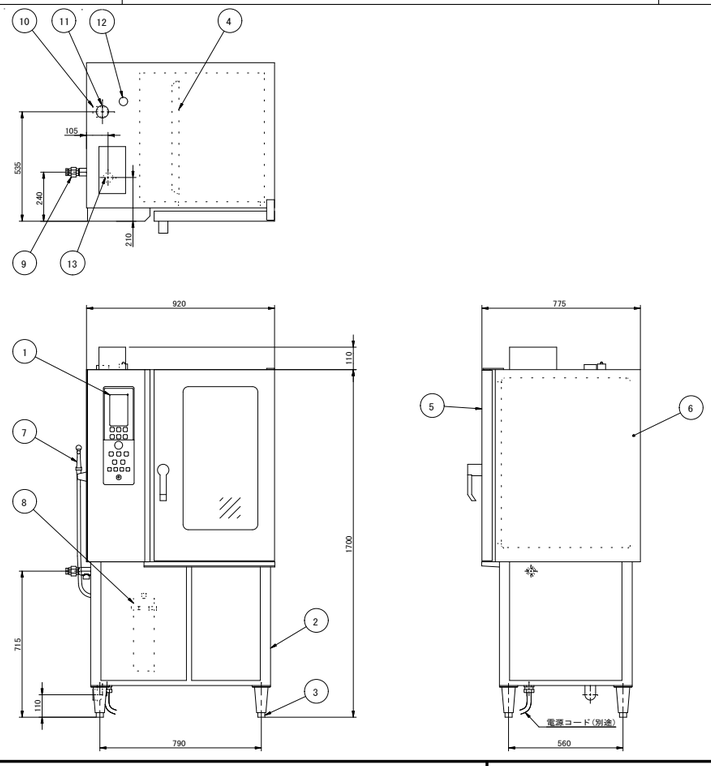
SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	NO4仕上げ





※機器姿勢は参考とする。

No. H9	品　名　コンビオーブン	寸　法　920X775X1700	台数　1



No.	品名	数	備考
1	操作パネル	1	
2	架台	1	SUS304
3	アジャスト脚	4	SUS304
4	ファンプレート(バッフル板)	1	SUS304
5	ドア	1	SUS430 / 二重ガラス式
6	化粧板	1	SUS430
7	洗浄シャワー	1	
8	軟水器	1	
9	給水接続口	1	15A
10	排水口	1	32A
11	排気口	1	
12	安全弁	1	SUS304
13	電源接続口	1	

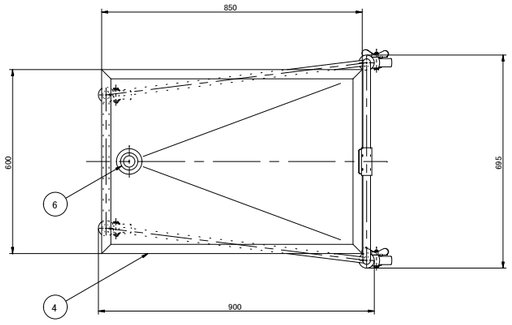
電源	三相 200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	23.1kW
質量	215kg

棚段数/ピッチ	10段 / 68mm
適合ホテルパン・サイズ	W530mm×D325mm
温度設定範囲	ホットエアー：30℃～320℃
	コンビ　：30℃～300℃
	スチーム　：30℃～130℃
定格電流値	68A※
ファンモータ	0.4kw
ヒータユニット	22.7kw
庫内加熱部構造	ヒータユニットによる間接加熱方式
	庫内とヒータユニットはファンプレートにて仕切り
安全装置	庫内過熱防止装置
	ボイラ過熱防止装置
付属品	洗剤スプレー

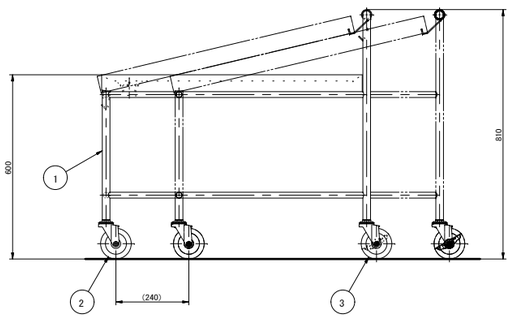
※ブレーカ選定は本定格電流値に従ってください

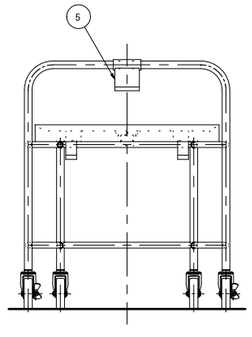
電気式　10段　片面式
※機器姿勢は参考とする。

No. H10	品　名　スタックカート	寸　法　695X900X810	台数　3



No.	品名	数	備考
1	カートベース	1	SUS430
2	ステンレスキャスタ	2	ウレタン車φ100
3	ステンレスキャスタ	2	ウレタン車φ100 ストッパ付き
4	運搬台	1	SUS430(取り外し式)
5	運搬台受	1	SUS
6	排水	1	32A ふち栓

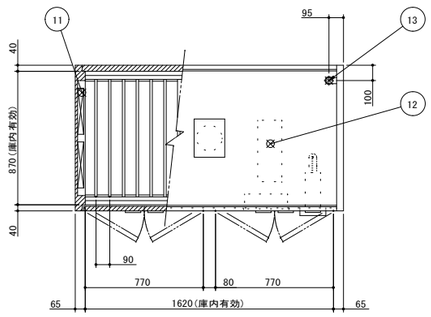


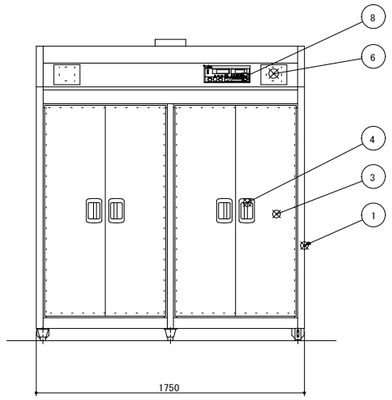


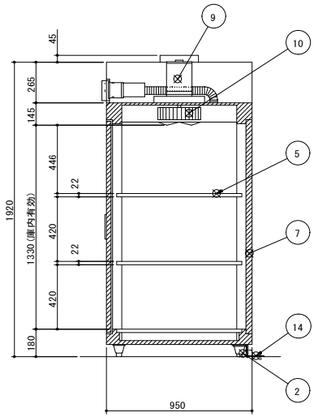
※機器姿勢は参考とする。

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器単品図33	縮尺		図面番号
			設計者		作図者						A1	—	厨-33
											A3	—	

No.	H12	品　名	器具消毒保管機	寸　法	1750X950X1920	台数	2







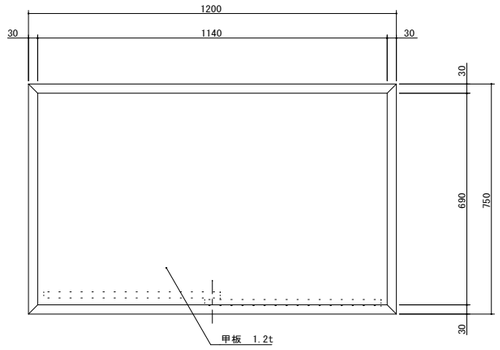
No.	品名	数	備考
1	本体	1	SUS430
2	アジャスト脚	6	SUS304
3	扉	4	SUS430
4	扉ハンドル	4	ZDC シルバーメタリック焼付塗装
5	棚	6	SUS430 自在棚ピッチ34mm
6	蒸気抜筒	2	開放型
7	断熱材	1	グラスウール
8	コントロールパネル	1	マイコンサーモ、残時間表示付
9	ファンモータ	1	
10	羽根	1	シロッコ型 アルミニウム・アルマイト処理
11	ヒータユニット	2	SUS304
12	制御盤	1	
13	電源接続口	1	
14	脚固定金具	2	

電源	三相・200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	13.6kW

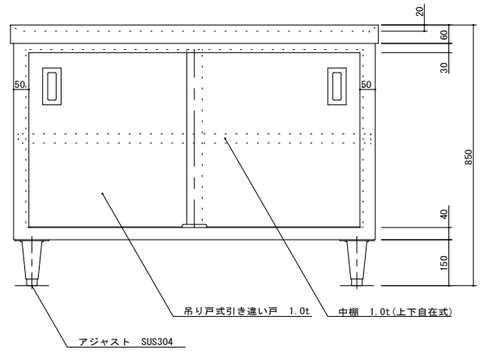
電流値	40・6A
ファンモータ	1.5kW
ヒータユニット	12.0kW

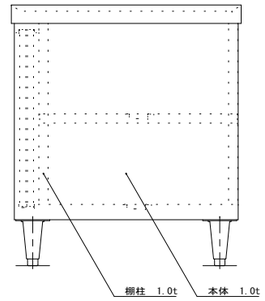
本図は片面式を表す
※機器姿勢は参考とする。

No.	H13	品　名	引違戸付作業台	寸　法	1200X750X850	台数	1



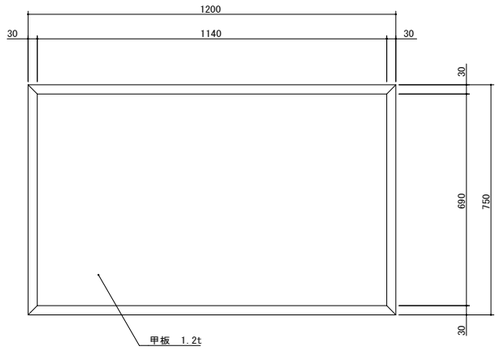
SUS430	~~SUS304~~
~~羽布研磨仕上げ~~	NO4仕上げ



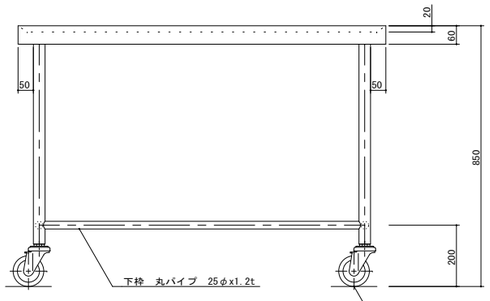


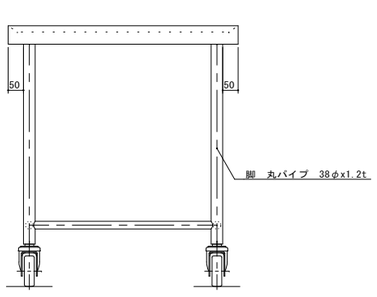
※機器姿勢は参考とする。

No.	H14	品　名	移動台	寸　法	1200X750X850	台数	3



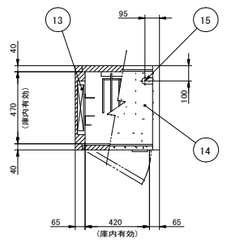
SUS430	~~SUS304~~
~~羽布研磨仕上げ~~	NO4仕上げ

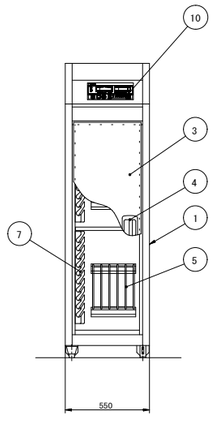


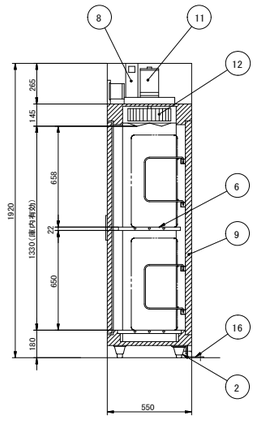


※機器姿勢は参考とする。

No.	J1	品　名	包丁・まな板消毒保管機	寸　法	550X550X1920	台数	1







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焼付塗装
5	まな板用置台	2	SUS430 取り外し式
6	棚	2	SUS430　取り外し式
7	包丁乗せ台	2	SUS430
8	自動排気ダンパ	1	温度感知型
9	断熱材	1	グラスウール
10	コントロールパネル	1	マイコンサーモ、残時間表示付
11	ファンモータ	1	
12	羽根	1	シロッコ型 アルミニウム・アルマイト処理
13	ヒータユニット	1	SUS304
14	制御盤	1	
15	電源接続口	1	
16	脚固定金具	2	

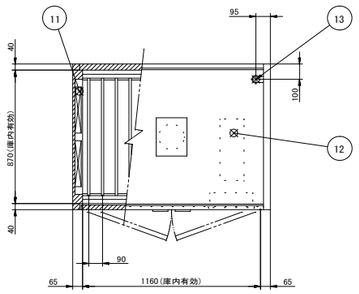
電源	三相 200V	~~単相 100V~~
定格周波数	50/60Hz	~~50/60Hz~~
定格消費電力	2.2kW	~~2.2kW~~
質量	90kg	~~90kg~~

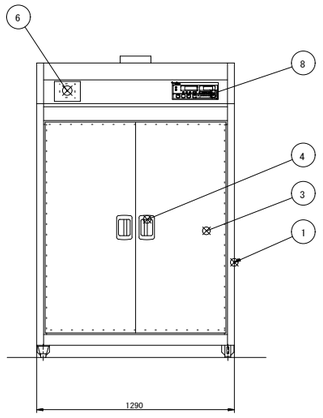
電流値	7.4A	~~23.2A~~
ファンモータ	0.2kW	~~0.2kW~~
ヒータユニット	2.0kW	~~2.0kW~~
収納能力	包丁 20本(別途)	~~包丁 20本(別途)~~
	まな板 10枚(別途) 600X300X30(mm)	~~まな板 10枚(別途) 600X300X30mm~~

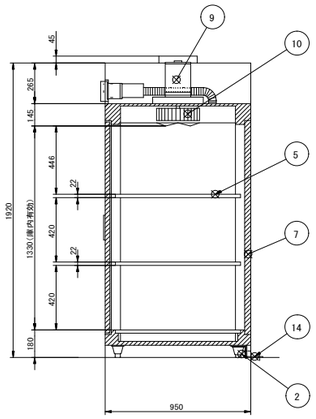
※機器姿勢は参考とする。

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器単品図34	縮尺		図面番号
			設計者		作図者						A1	—	厨-34
											A3	—	

No.	品名	寸法	台数
J2	器具消毒保管機	1290X950X1920	2







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焼付塗装
5	棚	3	SUS430 自在棚ピッチ34mm
6	蒸気抜筒	1	開放型
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	

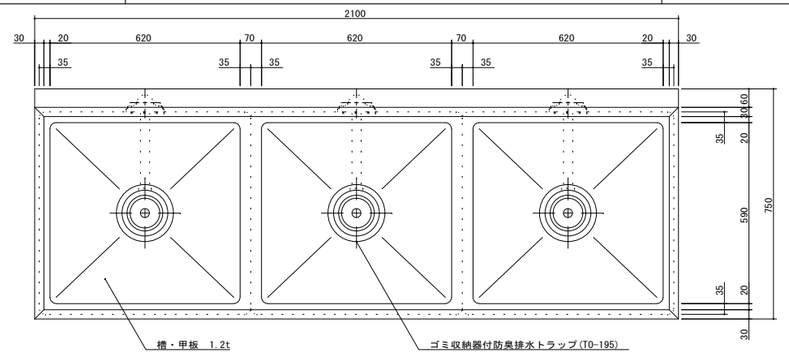
電源	三相・200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	9.5kW

電流値	29・2A
ファンモータ	1.5kW
ヒータユニット	8.0kW

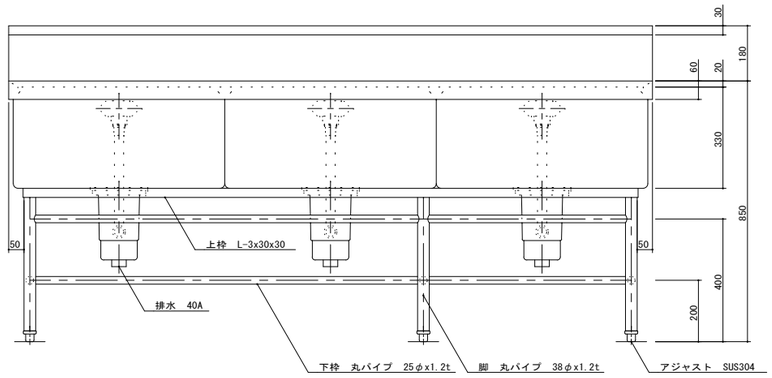
本図は片面式を表す

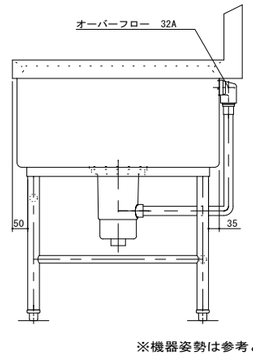
※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
J3	3槽シンク	2100X750X850	1



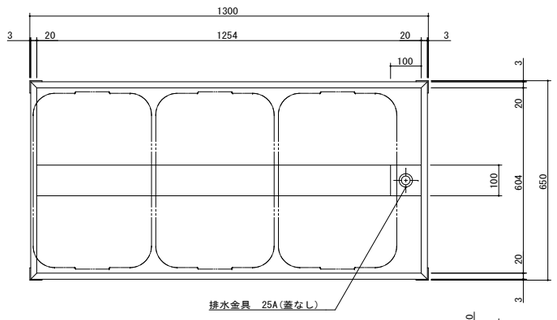
SUS430	~~SUS304~~
~~羽布研磨仕上げ~~	NO4仕上げ

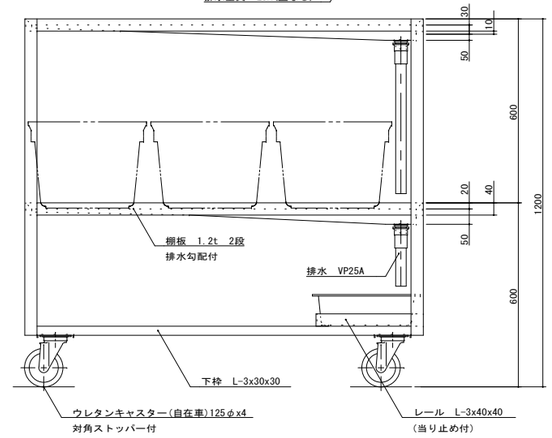




※機器姿勢は参考とする。

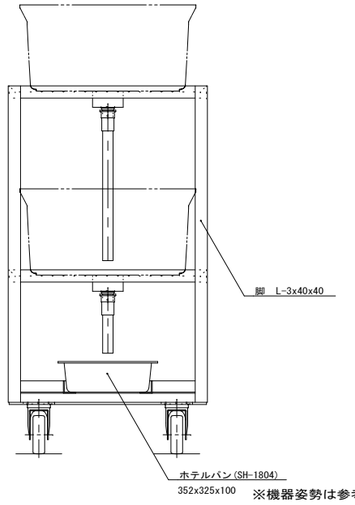
No.	品名	寸法	台数
J4-1	移動式パンラック	1300X650X1200	1





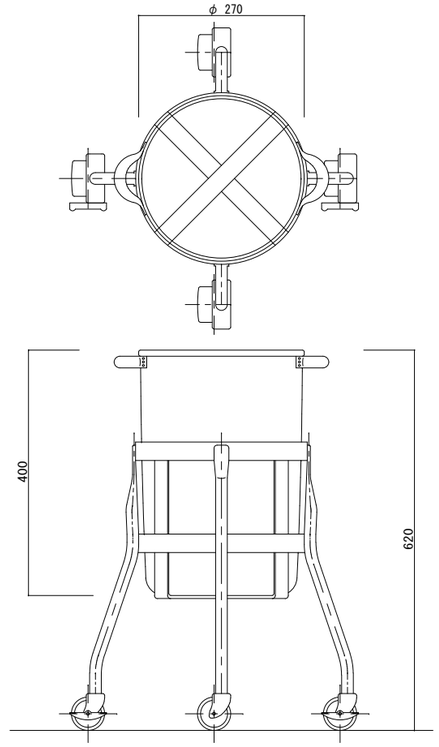
SUS430	~~SUS304~~
~~羽布研磨仕上げ~~	NO4仕上げ

使用可能プラスケット	
#500	578x386x281



※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
J5	スパテラスタンド	φ270X620	4

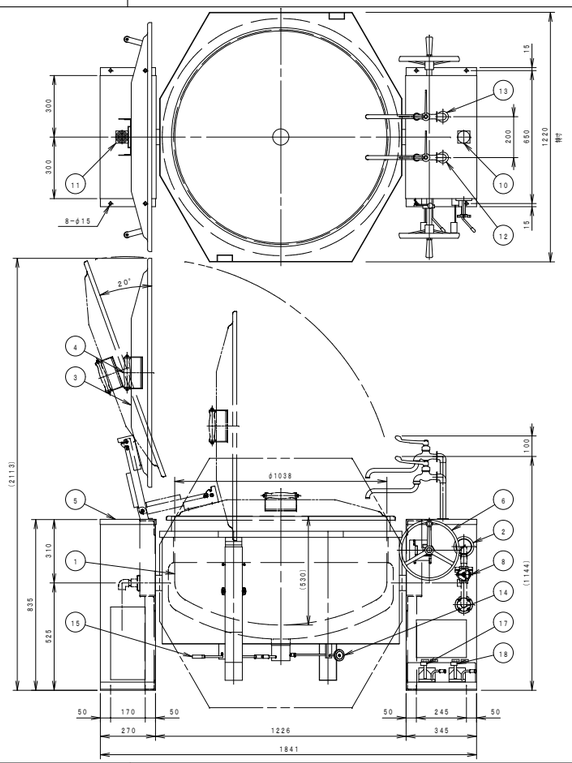


材質	SUS304ステンレス
容器寸法	φ270×400mm
全高	620mm
自重	15kg
その他	キャスターφ50mm・自在ナイロン車・対角ストッパー付 容器下部緩衝板付、スパテラ4~5本収納

※機器姿勢は参考とする。

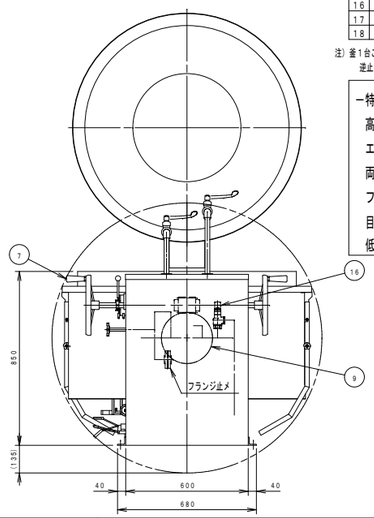
訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬 慎介 一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター 厨房機器等	図面名	厨房機器単品図35	縮尺		図面番号
			設計者		作図者						A1	—	厨-35
											A3	—	

No. J6	品　名　蒸気回転釜	寸　法　1841X1220X835	台数　4



略仕様

釜容量	：	380L
最高使用圧力	：	0.25MPa
蒸気消費量	：	70kg/h
蒸気接続口	：	20A
給湯	：	20A
給水	：	20A
排水	：	65A



NO	品名	仕様
1	本体	SUS304
2	圧力計	
3	蓋	Al t2.0
4	取手	樹脂
5	ボックス	SUS430 t2.0
6	ハンドル	SCS
7	ハンドル取手	樹脂
8	給気バルブハンドル	
9	ウォームホイル	FC
10	給気	20A
11	排気	20A
12	給水	20A
13	給湯	20A
14	ドレンバルブ	BC 15A
15	ドローコック	65A 取外し式
16	安全弁	SCS, CAC, FKM
17	給水ペダル	
18	給湯ペダル	

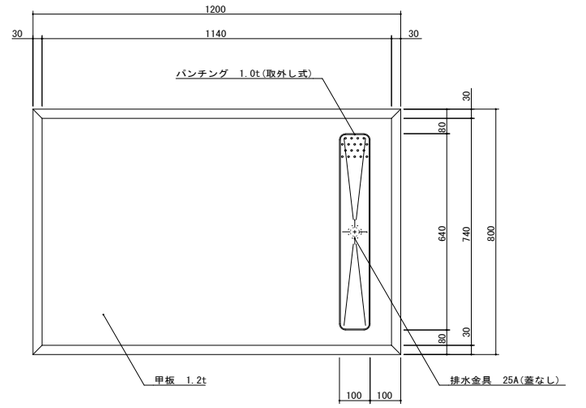
注）釜1台ごと、排気接続口以降にスチームトラップ、逆止弁の順に設置工事にて配管して下さい。

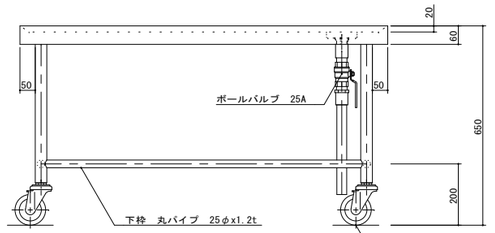
－特記事項－
- 高さ特殊（釜縁高さ850mm）
- エプロン特寸
- 両面ハンドル
- フットペダル付
- 目皿板・栓付属
- 低輻射仕様

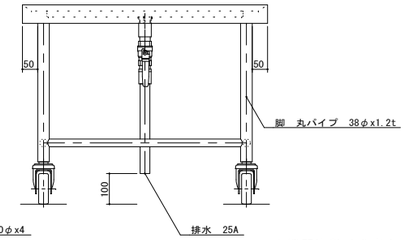
※機器姿勢は参考とする。

No. J7	品　名　移動台	寸　法　1200X800X650	台数　5

SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	NO4仕上げ



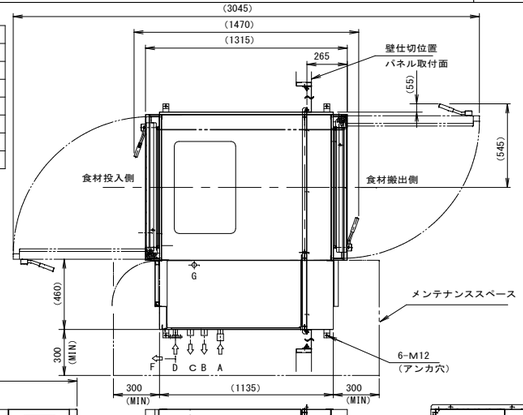




※機器姿勢は参考とする。

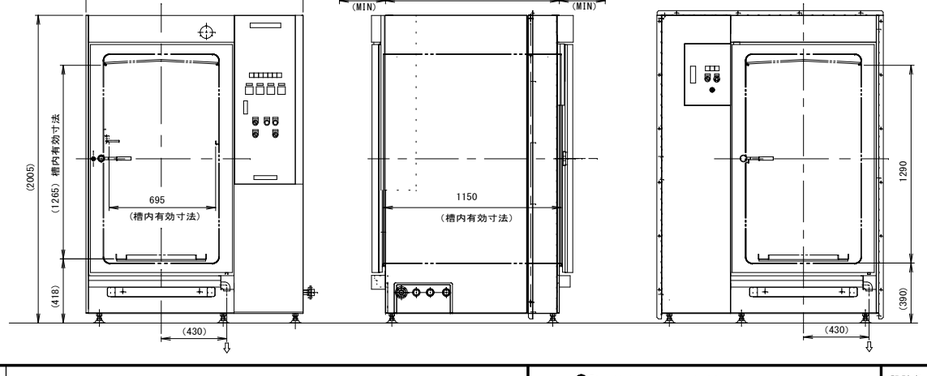
No. J8	品　名　真空冷却機	寸　法　1420X1315X2005	台数　3

接続配管	記号			口径	材質
	A	給水口	ソケット止メ	25A	SUS304
	B	排水口	ソケット止メ	25A	SUS304
	C	真空ポンプ排水口	ソケット止メ	25A	SUS304
	D	給蒸口	JISSK	20A	SUS304
	E	水受け排水口	エルボ止メ	25A×2	SUS304
	F	排蒸口	ソケット止メ	15A	現場配管
	G	電源投入口		φ30	グロメット



処理能力	kg/バッチ	60（比熱　0.8）
冷却温度	℃	90℃→10℃（約23分）
槽内有効寸法	mm	695 W ×1150 D ×1265 H
製品質量	kg	1300
運転時質量	kg	1400

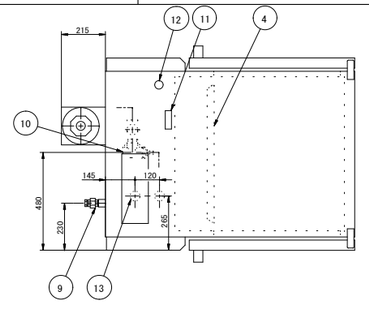
<設備工事詳細(機器工事には含みません)>
1. 1次側電源は200V3相となります。
　必要な設備電力は、2.40kW(50/60Hz)となります。
　漏電遮断器（過電流保護装置付き）容量は20Aとしてください。
　電源線径は、IV線：2.0mm²以上、CV線：2.0mm²以上で施工ください。
2. 給蒸圧は0.20～0.25MPa（給蒸時）、給蒸量は連　転時：36kg/hr、
　殺菌運転時：40kg/hr必要です。
3. 給水圧力は0.15～0.40MPa（通水時）、給水量は40L/min以上必要です。
4. 給水口・給蒸口は天井下り、排水口・排蒸口は床立上がりにて施工してください。
　排蒸配管に背圧がかかる場合は逆止弁を取り付けてください。
　※排水口と排蒸口は、金属管で接続してください（排蒸口はドレン回収可）。
　※冷水配管は塩ビライニング管、またはSUS配管を使用し、
　t=20mm以上の保温を行ってください。
5. 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）
6. 図面記載のメンテナンススペースを設けてください。
7. 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。

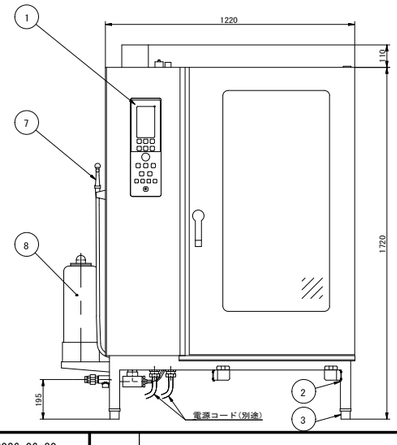


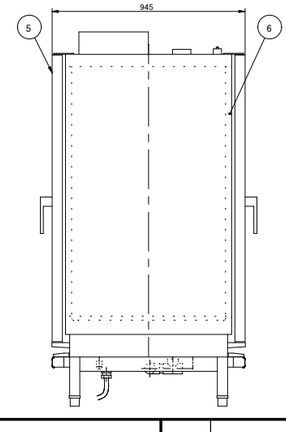
注１）配管接続部の寸法は参考寸法です。
　給水口の給水ストレーナおよび圧力計は発送品です。
　給蒸口の給蒸元弁および給蒸ストレーナ圧力計は発送品です。

※機器姿勢は参考とする。

No. J9	品　名　コンビオーブン	寸　法　1220X945X1720	台数　1







No.	品名	数	備考
1	操作パネル	1	
2	架台	1	SUS304
3	アジャストレッグ	4	SUS304
4	ファンプレート(バッフル板)	2	SUS304
5	ドア	2	SUS430 / 二重ガラス式
6	化粧板	1	SUS430
7	洗浄シャワー	1	
8	軟水器	1	
9	給水接続口	1	15A
10	排水口	1	32A
11	排気口	1	
12	安全弁	1	SUS304
13	電源接続口	2	

電源	三相　200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	24.6kW×2
質量	355kg

棚段数/ピッチ	15段×2列 / 68mm	
適合ホテルパンサイズ	W530mm×D325mm	
温度設定範囲	ホットエアー	30℃～320℃
	コンビ	30℃～300℃
	スチーム	30℃～130℃
定格電流値	73A×2※	
ファンモータ	0.4kw×2	
ヒータユニット	24.2kw×2	
庫内加熱部構造	ヒータユニットによる間接加熱方式	
	庫内とヒータユニットはファンプレートにて仕切り	
安全装置	庫内過熱防止装置	
	ボイラ過熱防止装置	
付属品	洗剤スプレー	

※ブレーカ選定は本定格電流値に従ってください

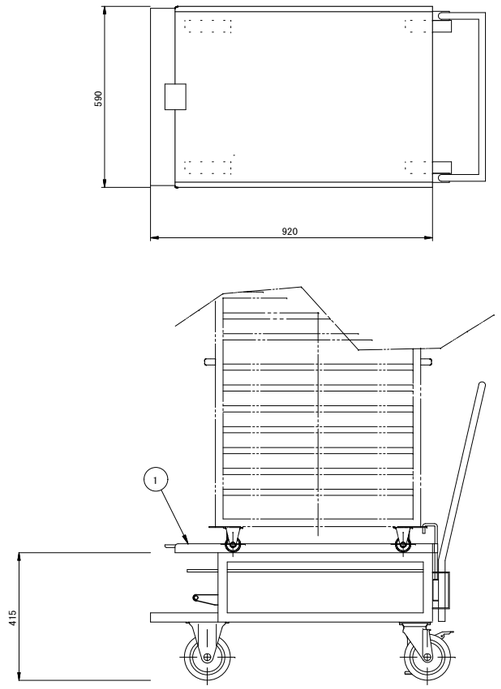
電気式　15段×2　両面式

※機器姿勢は参考とする。

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器単品図36	縮尺	図面番号
			設計者		作図者						A1 — A3 —	厨-36

No.	品名	数	備考
1	カート	1	SUS304他

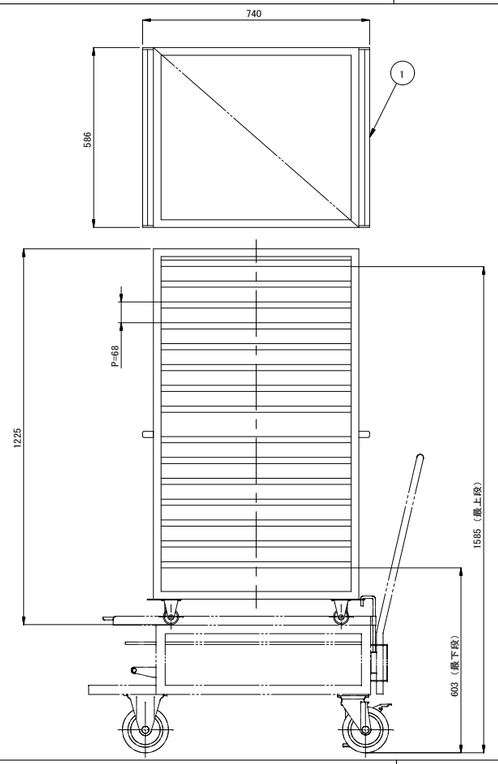
No. J10　品名　コンビオーブン用カート　寸法　590X920X415　台数　2



※機器姿勢は参考とする。

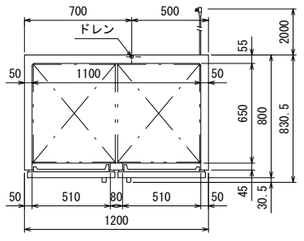
No.	品名	数	備考
1	ラック	1	SUS304他

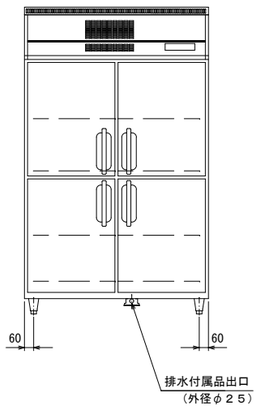
No. J11　品名　コンビオーブン用ラック　寸法　586X740X1225　台数　2

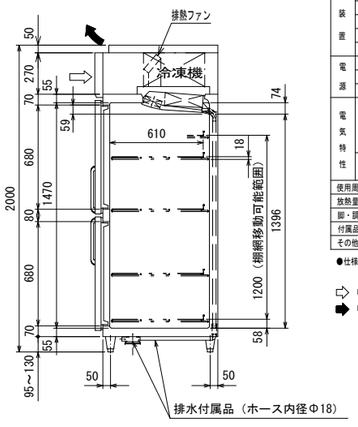


※機器姿勢は参考とする。

No. J12　品名　冷凍庫　寸法　1200X800X1950　台数　4







品名		業務用冷凍庫	
機種名		GRD－１２４FX（改）	
寸法	外形　(mm)（幅X奥行X高さ）	１２００×８００×２０００	
	内形　(mm)（幅X奥行X高さ）	１１００×６５０×１４７０	
定格内容積　（L）		１０８２	
製品質量　（kg）		１４０	
材質	外装	正面・側面　ステンレス鋼板 機械室パネル　ステンレス鋼板　クリアコーティング 天・背面・底面　亜鉛鉄板	
	内装	ステンレス鋼板	
	扉	外面　ステンレス鋼板　クリアコーティング 裏面　樹脂成形品　マグネット式４枚	
	断熱材	硬質発泡ポリウレタン	
	自在棚	鋼線樹脂コーティング	
冷却性能（無負荷、周囲温度３０℃）		－２０℃以下	
冷却装置	圧縮機公称出力	インバータ側２２０Ｗ　一定速側１７５Ｗ	
	冷媒制御方法	キャピラリーチューブ	
	凝縮器	マイクロチャンネル強制空冷式	
	冷却器	フィンチューブ冷気強制循環式	
	冷媒	インバータ側Ｒ１２３４ｙｆ　一定速側Ｒ１２３４ｙｆ	
	温度制御	マイコン制御　デジタル温度表示	
	霜取方式	マイコン制御　ヒーターデフロスト	
電源	適用ブレーカー容量	単相１００Ｖ　１５Ａ　５０／６０Ｈｚ	
	適用コンセント形式	接地形　２極　１５Ａ　１２５Ｖ	
	許容電圧範囲（V）	９０～１１０	
電気特性	冷却時（５０／６０Ｈｚ）	運転電流（A）	４．４／４．３
		始動電流（A）	１６．３／１５．３
		消費電力（W）	４００／４１５
		力　率（%）	９１／９７
	霜取時（５０／６０Ｈｚ）	運転電流（A）	５．８
		消費電力（W）	５７４
使用周囲温度（　℃）		５～３５	
放熱量		７３０／７９０Ｗ	
脚・調節範囲		樹脂製、９５～１３０mm	
付属品		棚網８枚、排水配管キット一式	
その他		凝縮器フィルター、排熱ファン×２ヶ	

●仕様・外観につきましては改良の為予告なく変更することがあります。

吸込
吹出

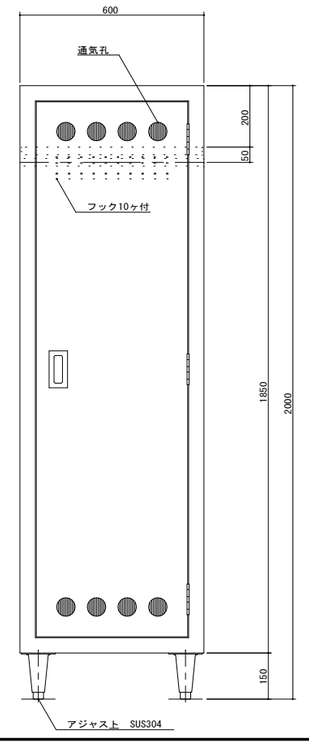
▼仕様変更一覧
※前吸い前吹き仕様（排熱ファン×２ヶ）
※天カバー付き

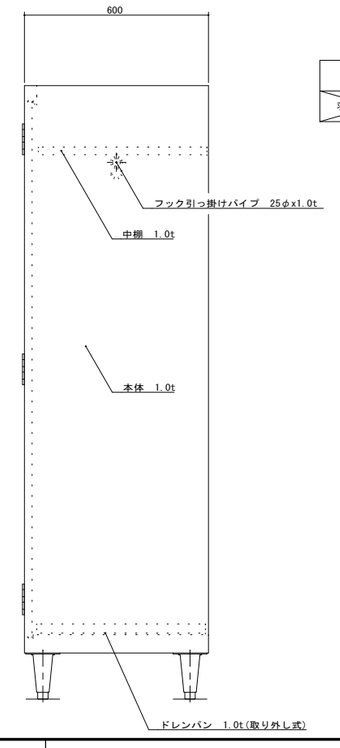
コンセント形状

電源コンセントは必ず接地極付を使用すること

※機器姿勢は参考とする。

No. J13　品名　掃除用具入れ　寸法　600X600X2000　台数　2





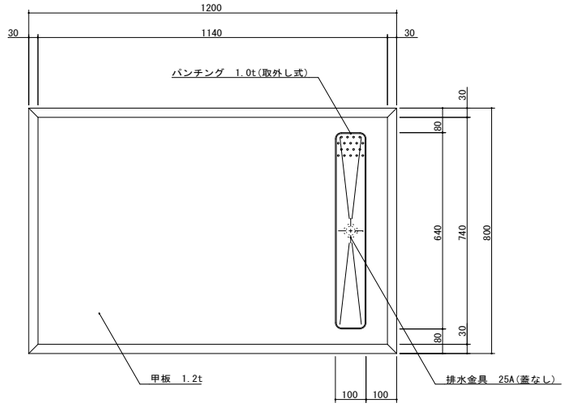
SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	NO4仕上げ

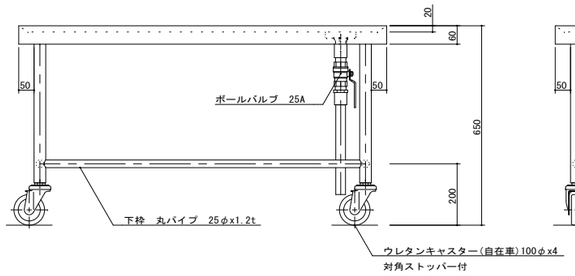
※機器姿勢は参考とする。

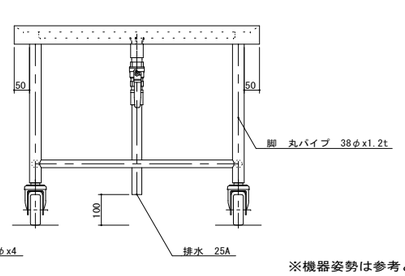
訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器単品図37	縮尺	図面番号
			設計者		作図者						A1 — A3 —	厨-37

No.	品名	寸法	台数
J14	移動台	1200X800X650	4

SUS430	~~SUS304~~
羽布研磨仕上げ	NO4仕上げ

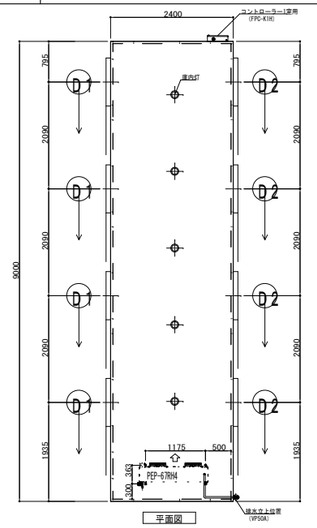




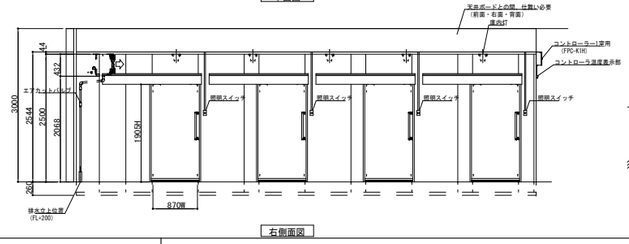


※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
J15	プレハブ冷蔵庫（別途建築工事）	2400X9000X2544	1



平面図



右側面図

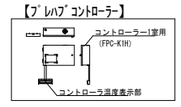
仕様明細（冷蔵庫　6.67坪　0℃）

パネル	LA型	パネル厚さ＝44mm　CH＝2500mm	
組立方式		現地にてコーチスクリュウ組合	
主要材料	表面材	外：0．4ｔ　カラー鋼板ソフトアイボリー	
		内：0．4ｔ　カラー鋼板ソフトアイボリー	
	断熱材	硬質ポリウレタンフォーム（注入発泡）	
	枠材	硬質塩化ビニール型材	
	シール材	シリコンシーラー	
	ベース	樹脂ベース（床ナシタイプ）	一式
主構成	ｼﾝｸﾛ型片引手動ﾄﾘ	⑪ 入口有効（870Wx1905H）右引き	4ヶ所
	ｼﾝｸﾛ型片引手動ﾄﾘ	⑫ 入口有効（870Wx1905H）左引き	4ヶ所
	庫内灯	LEDﾗ（9．0W）　1φ　100V	5灯

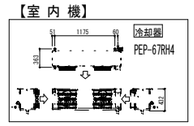
電気容量			
	容量	ﾌﾞﾚｰｶｰｻｲｽﾞ	CV線径
動力 3φ 200V	4．98kW	EL8 30AT	3．5mm²
電灯 1φ 100V	0．10kW	EL8 20AT	3．5mm²
備考			

※プレハブ周囲環境として、下記条件を守るようにして下さい。
（庫外温度28℃以下、湿度85%以下、周囲風速0．2m/s以上）
条件を超える場合には、結露が発生する恐れがあります。
※庫内灯・圧力調整弁の取付位置は現場のご指示による
【霜取時間】
冷蔵　プレハブコントローラー：0・6・12・18／30分
（タイマー基板を取りつけない場合は冷蔵　1日4回6時間周期）

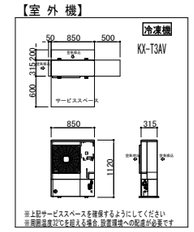
【ﾌﾟﾚﾊﾌﾞｺﾝﾄﾛｰﾗｰ】



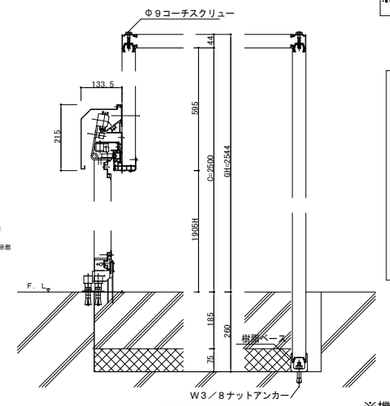
【室内機】



【室外機】



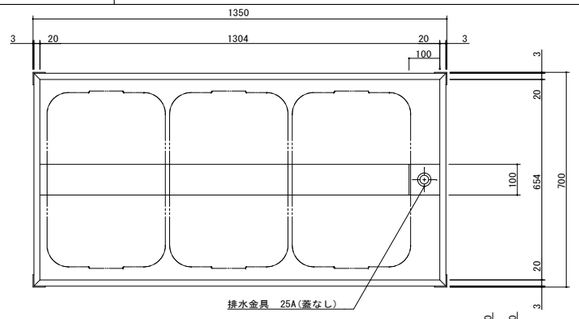
※上記サービススペースを確保するようにしてください
※周囲温度32℃を超える場合、設置環境への配慮が必要です。

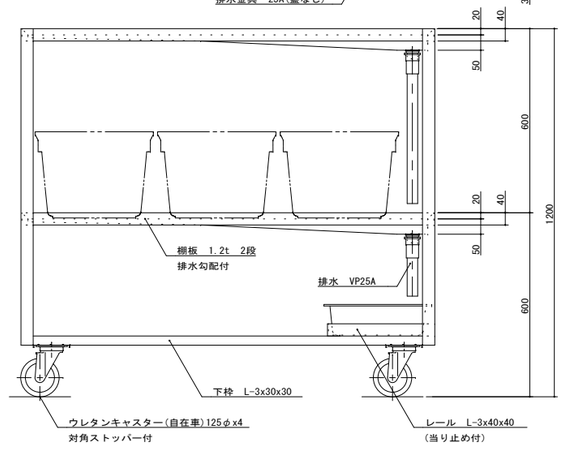


一般断面詳細図（1／10）

※機器姿勢は参考とする。

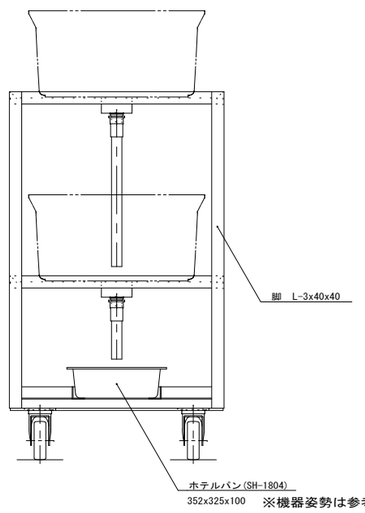
No.	品名	寸法	台数
J16	移動式パンラック	1350X700X1200	9





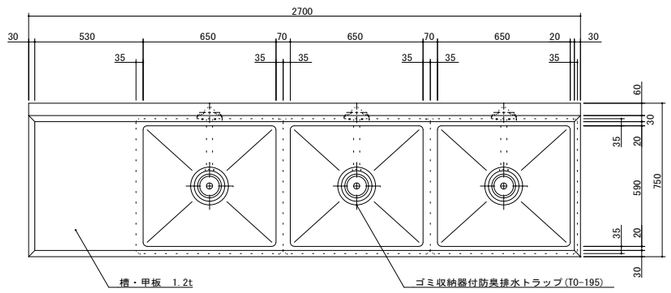
SUS430	~~SUS304~~
羽布研磨仕上げ	NO4仕上げ

使用可能プラスケット	
#500	578x386x281

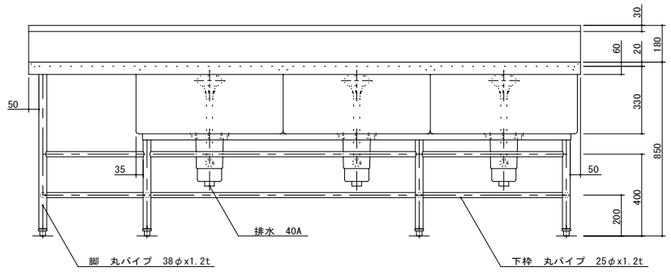


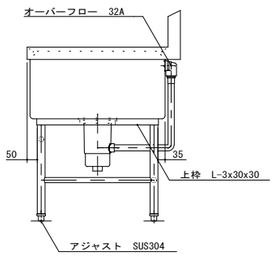
※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
J18	水切台付3槽シンク	2700X750X850	1



SUS430	~~SUS304~~
羽布研磨仕上げ	NO4仕上げ

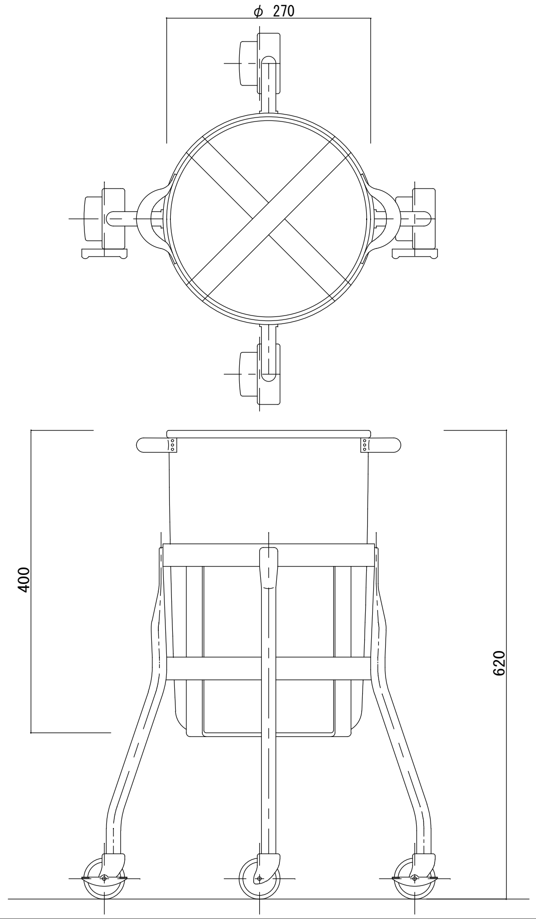




※機器姿勢は参考とする。

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器単品図38	縮尺	図面番号
			設計者		作図者						A1 — / A3 —	厨-38

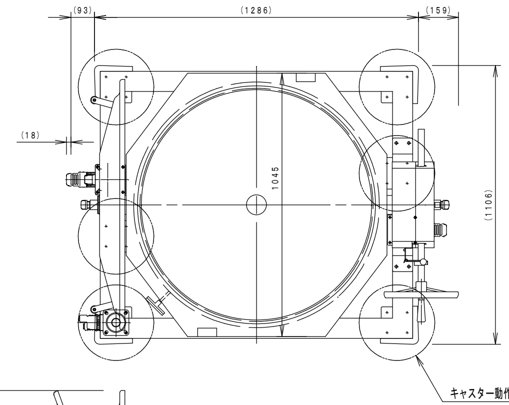
No. J19	品　名　スパテラスタンド	寸　法　φ270X620	台数　4



材　質	SUS304ステンレス
容器寸法	φ270×400mm
全　高	620mm
自　量	15kg
その他	キャスターφ50mm・自在ナイロン車・対角ストッパー付 容器下部緩衝板付、スパテラ4～5本収納

※機器姿勢は参考とする。

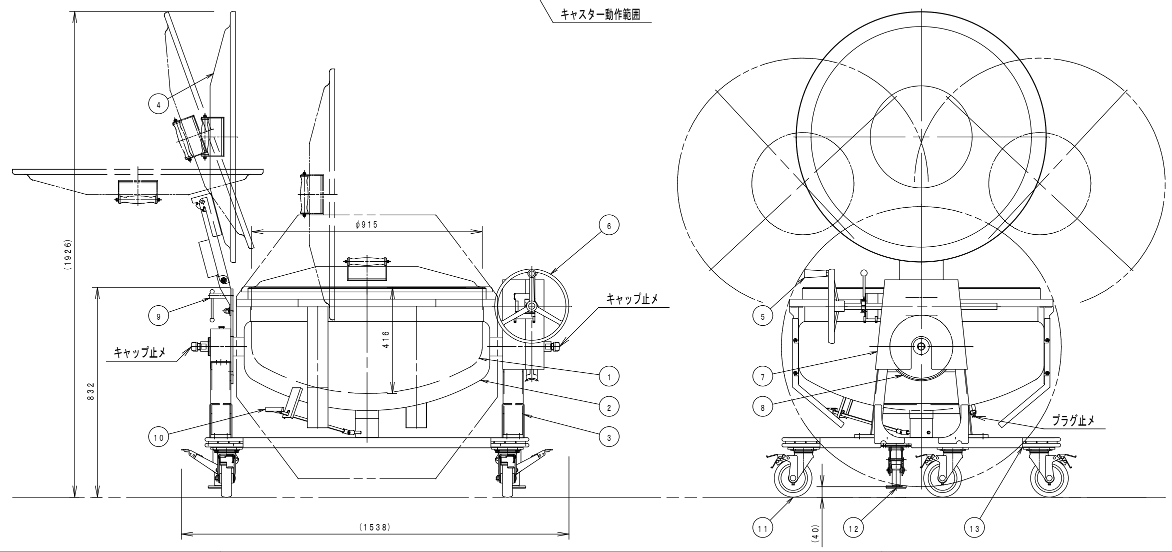
No. J20	品　名　移動式和え物用回転釜	寸　法　1538X1106X832	台数　4



略仕様

釜容量	:	220L
排水	:	65A

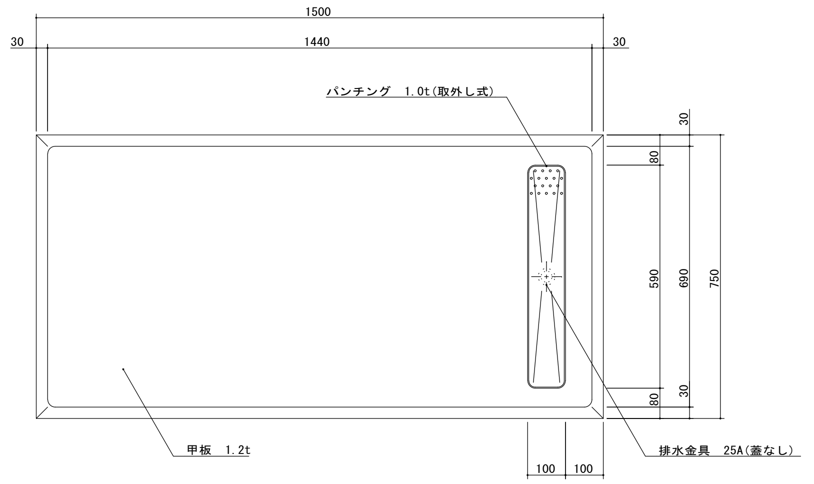
NO	品名	摘要	NO	品名	摘要
1	釜本体	SUS304	9	蓋倒し用ロックネジ	SUS430
2	ジャケット	SUS304	10	ドローコック	65A，取外し式
3	架台	SUS，t4.0 SUS，t12（ベース部） SUS，t4.0（キャスター架台） SUS，t6.0（キャスターベース部）	11	キャスター	ウレタンφ150
			12	ストッパー	
			13	バンパー	
4	蓋	AI			
5	把手	樹　脂			
6	ハンドル	SCS			
7	ギヤカバー	SUS430，t1.0			
8	ウォームホイル	FC			



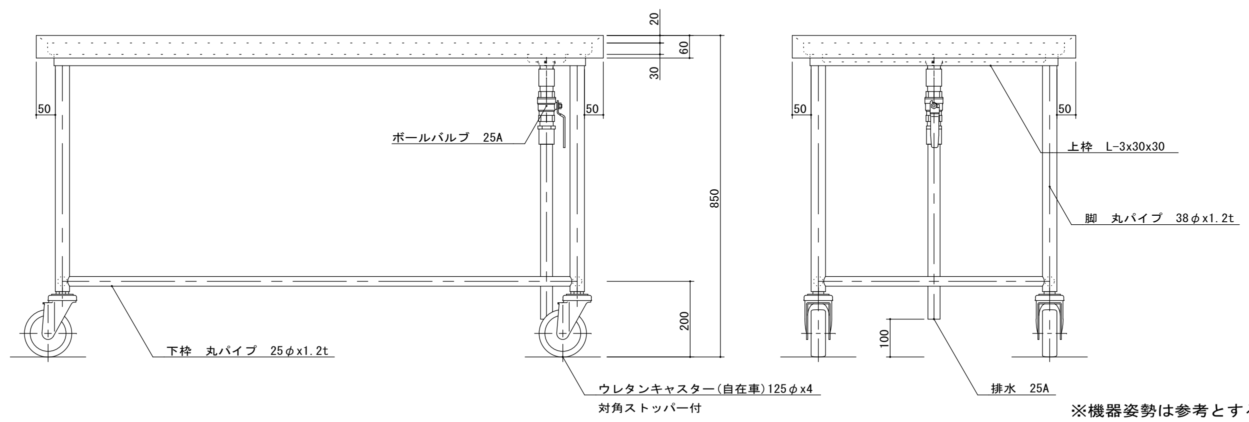
－特記事項－
- 片面ハンドル
- エプロン付
- 蓋屈折装置付
- キャスター仕様
- 冷却用給水・排水配管無し

※機器姿勢は参考とする。

No. J21	品　名　移動台	寸　法　1500X750X850	台数　4

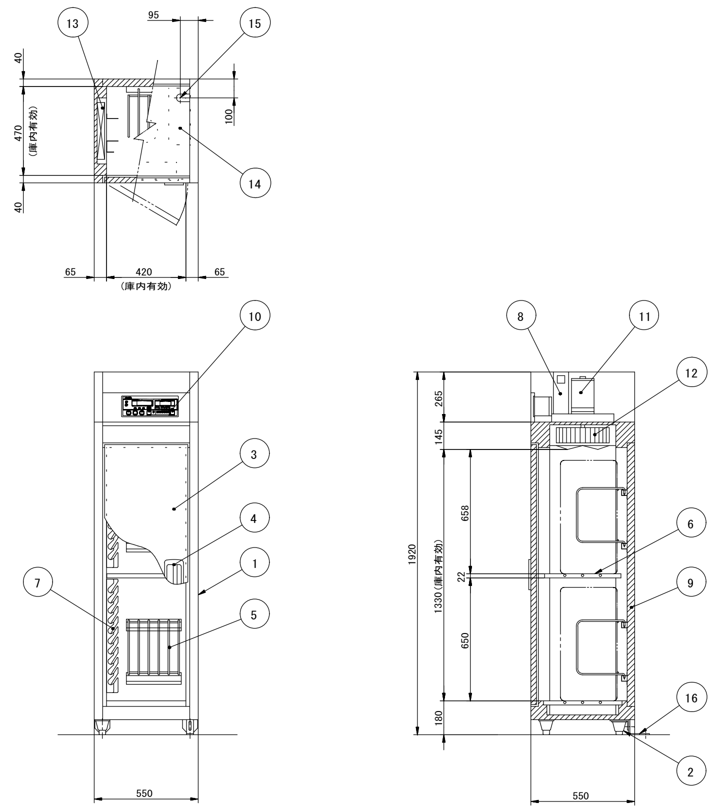


SUS430	~~SUS304~~
~~羽布研磨仕上げ~~	N04仕上げ



※機器姿勢は参考とする。

No. J22	品　名　包丁・まな板消毒保管機	寸　法　550X550X1920	台数　1



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焼付塗装
5	まな板用置台	2	SUS430 取り外し式
6	棚	2	SUS430　取り外し式
7	包丁乗せ台	2	SUS430
8	自動排気ダンパ	1	温度感知型
9	断熱材	1	グラスウール
10	コントロールパネル	1	マイコンサーモ、残時間表示付
11	ファンモータ	1	
12	羽根	1	シロッコ型 アルミニウム･アルマイト処理
13	ヒータユニット	1	SUS304
14	制御盤	1	
15	電源接続口	1	
16	脚固定金具	2	

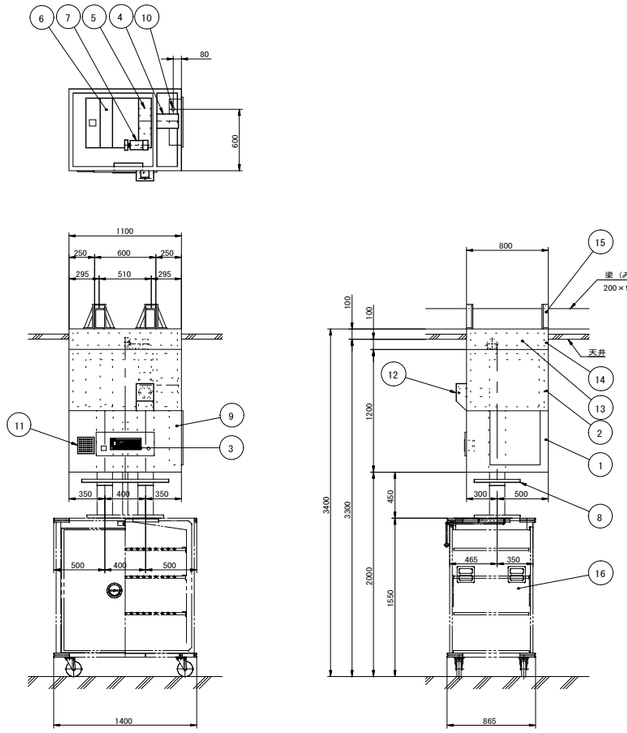
電源	三相 200V	~~単相 100V~~
定格周波数	50/60Hz	~~50/60Hz~~
定格消費電力	2.2kW	~~2.2kW~~
質量	90kg	~~90kg~~

電流値	7.4A	~~23.2A~~
ファンモータ	0.2kW	~~0.2kW~~
ヒータユニット	2.0kW	~~2.0kW~~
収納能力	包丁 20本(別途) まな板 10枚(別途) 600X300X30(mm)	~~包丁 20本(別途) まな板 10枚(別途) 600X300X30mm)~~

※機器姿勢は参考とする。

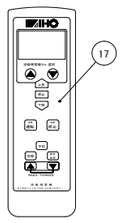
訂正	株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器単品図39	縮尺 A1 ー / A3 ー	図面番号 厨-39
		設計者		作図者							

No.	K1-1	品　名	電気式天吊りコンテナ消毒装置	寸　法	1100X800X1200	台数	52



No.	品名	数	備考
1	本体化粧	1	SUS430
2	本体骨組	1	SS400 錆止め塗装
3	コントロールパネル	1	マイコンサーモ、残時間表示付
4	ファンモータ	1	3相 200V 0.75kW
5	羽根	1	シロッコ型 アルミニウム・アルマイト処理
6	ヒータユニット	1	SUS304
7	昇降モータ	1	3相 200V 25W
8	ダクト接続口	1	
9	制御盤	1	
10	電源接続口	1	
11	吸気口	1	
12	排気口	1	温度感知型
13	吊り架台化粧	1	SUS430　（別途）
14	吊り架台骨組	1	SS400 錆止め塗装　（別途）
15	吊り金具	1 式	SS400 錆止め塗装　（別途）
16	コンテナ	1	（別途）
17	リモコン	1	（別途）

※吊り架台Assy
別途建築工事



リモコン詳細

※999台リモコン操作可能
※送信器は本機に含まれていません

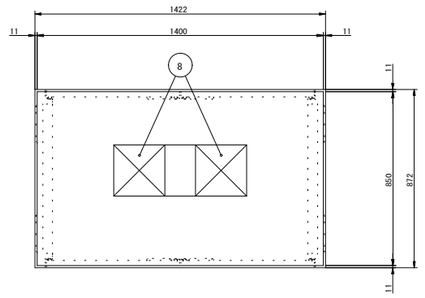
電源	三相 200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	12.775kW
質量	130kg

電流値	38.5A
ファンモータ	0.75kW
昇降モータ	25W
ヒータユニット	12kW
消毒コンテナ数	1台

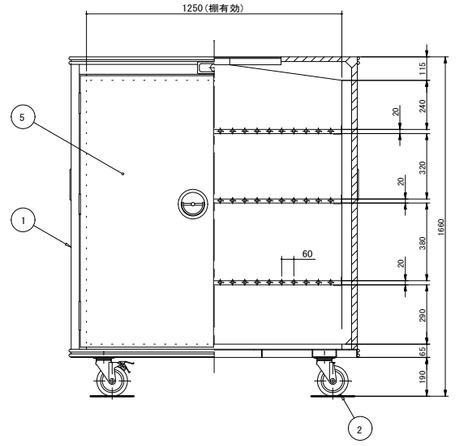
※梁サイズは参考寸法です。
　吊り台数に合せ変更・施工してください。
※コンテナ寸法により本体取り付け高さが変わります。
※本体重量 130kg/台（吊り架台は含まない）
※吊り架台重量 20kg/1台吊り用
　（サイズによって重量が変わります。）
※天井裏は熱がこもらないようにすること

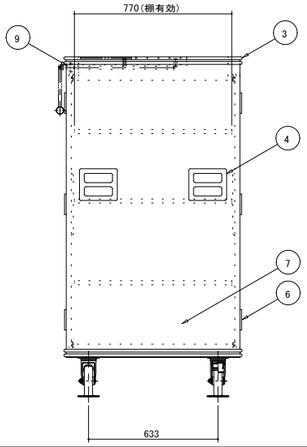
※機器姿勢は参考とする。

No.	K2-1	品　名	配送用コンテナ	寸　法	1422X872X1660	台数	53



No.	品名	数	備考
1	本体	1	SUS430
2	キャスター	4	ナイロン/SUS304 φ150 対角ストッパー付
3	コーナーゴム（全周）	2	
4	埋込み取手	4	
5	扉	4	SUS430
6	蝶番	12	
7	棚	3	
8	熱風引込口	1	
9	熱風引込口開閉レバー	1	

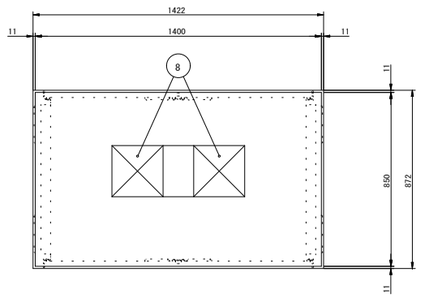




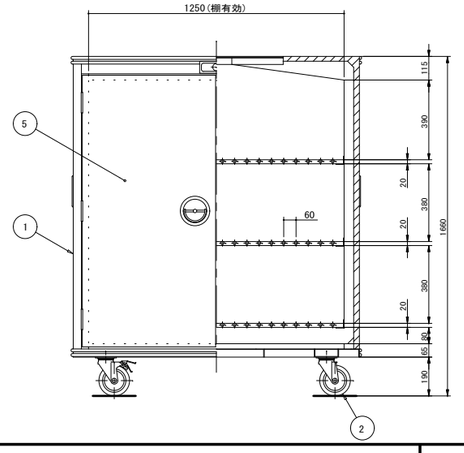
※混載用

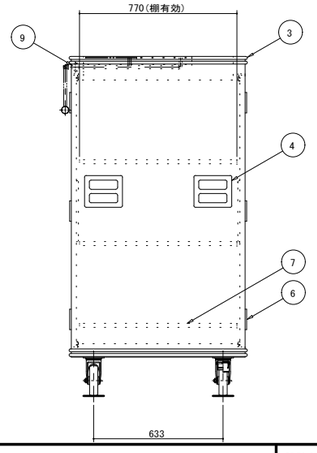
※機器姿勢は参考とする。

No.	K2-2	品　名	配送用コンテナ	寸　法	1422X872X1660	台数	6



No.	品名	数	備考
1	本体	1	SUS430
2	キャスター	4	ナイロン/SUS304 φ150 対角ストッパー付
3	コーナーゴム（全周）	2	
4	埋込み取手	4	
5	扉	4	SUS430
6	蝶番	12	
7	棚	3	
8	熱風引込口	1	
9	熱風引込口開閉レバー	1	

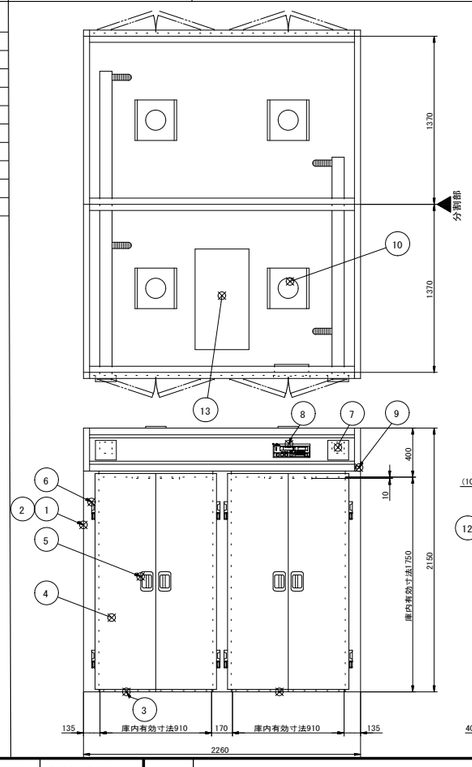


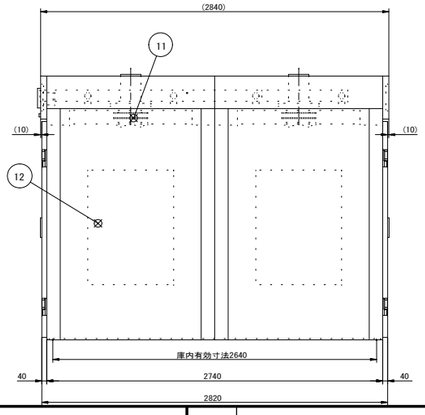


※トレー用

※機器姿勢は参考とする。

No.	K3	品　名	トラックインタイプ 電気式消毒保管機	寸　法	2260X2820X2150	台数	4





No.	品名	数	備考
1	本体化粧	1	SUS430
2	本体骨組	1	SS400
3	床板	4	SUS304 t2
4	扉	8	SUS430
5	扉ハンドル	8	ZDC シルバーメタリック焼付塗装
6	コーナリフトヒンジ	16	ZDC クロムメッキ
7	蒸気抜筒	2	開放型
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	押しボタンスイッチ	1	運転/停止
10	ファンモータ	4	
11	羽根	4	シロッコ型 アルミニウム アルマイト処理
12	ヒータユニット	4	SUS304
13	制御盤	1	

電源	三相・200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	54.0kW

電流値	162.4A
ファンモータ	6.0kW
ヒータユニット	48.0kW
カート収容数	4台（別途） 830X1170X1691（mm） （バンパーゴム含まず）

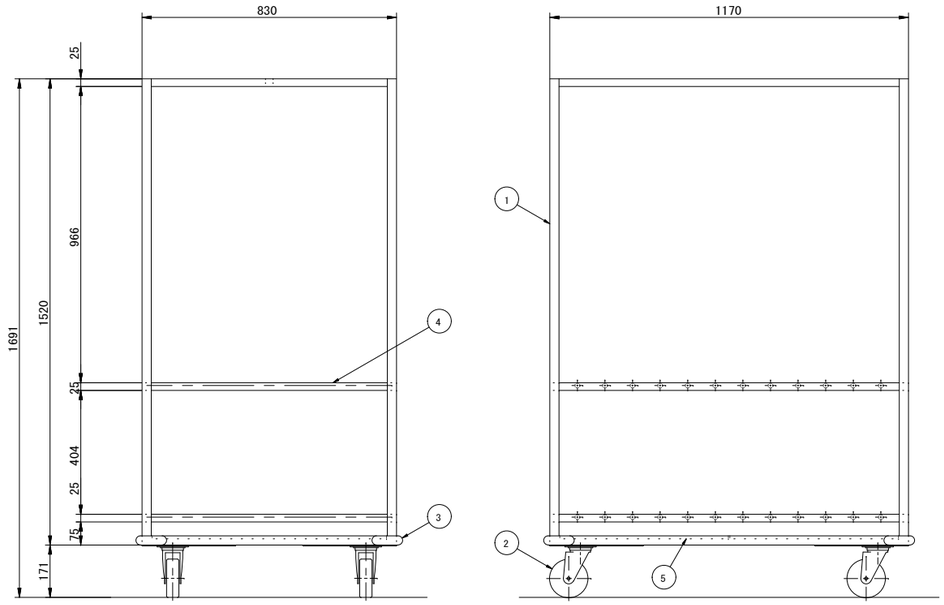
本図は、両面式を表す

※機器姿勢は参考とする。

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器単品図40	縮尺		図面番号
			設計者		作図者						A1	—	厨-40
											A3	—	

No.	K4-1	品　名	食缶用カート	寸　法	1170X830X1691	台数	25

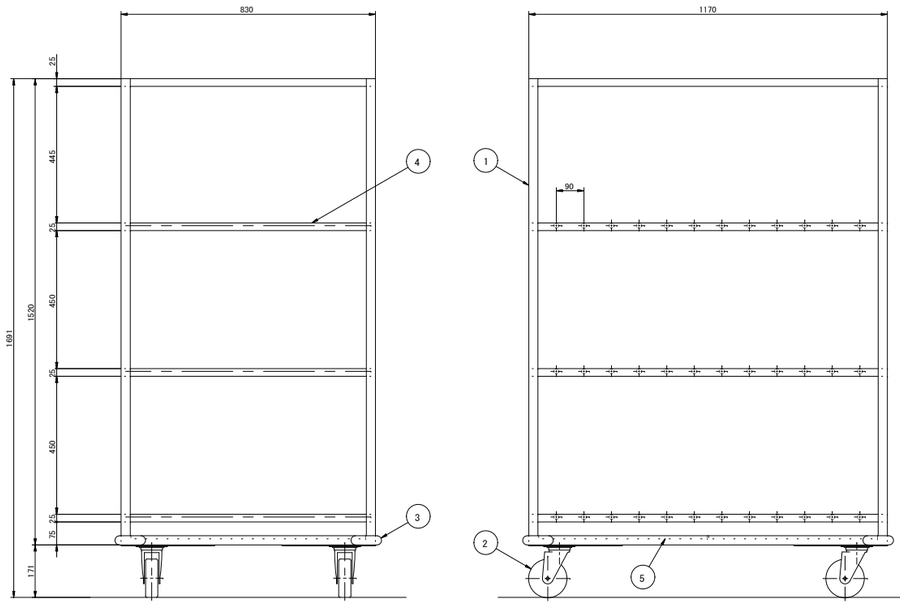
No.	品名	数	備考
1	フレーム	1	SUS430
2	キャスタ	4	ナイロン SUS304 φ125
3	コーナーバンパー	4	シリコンゴム t=20
4	棚	2	SUS430 取外し式
5	ドレンパン	2	SUS430 取外し式



※機器姿勢は参考とする。

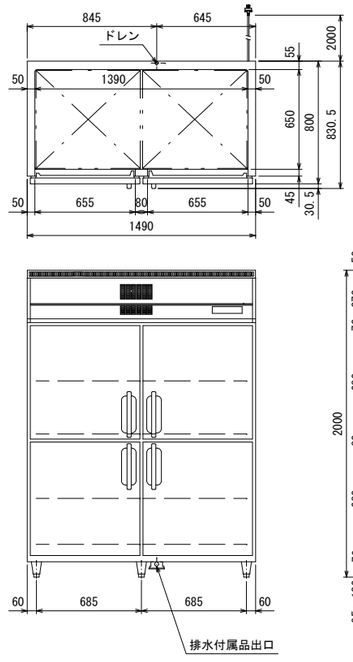
No.	K4-2	品　名	食缶用カート	寸　法	1170X830X1691	台数	1

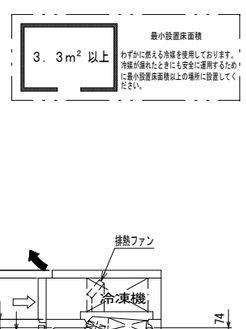
No.	品名	数	備考
1	フレーム	1	SUS430
2	キャスタ	4	ナイロン SUS304 φ125
3	コーナーバンパー	4	シリコンゴム t=20
4	棚	3	SUS430 取外し式
5	ドレンパン	2	SUS430 取外し式

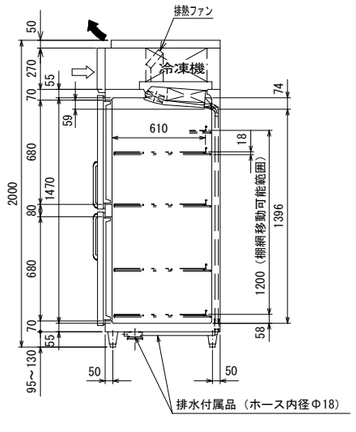


※機器姿勢は参考とする。

No.	K5	品　名	検食保存用冷凍庫	寸　法	1490X800X1950	台数	2







品名		業務用冷凍庫	
機種名		GRD-154FDX（改）	
寸法	外形（mm）（幅X奥行X高さ）	1490×800×2000	
	内形（mm）（幅X奥行X高さ）	1390×650×1470	
定格内容積（L）		1373	
製品質量（kg）		160	
材質	外装	正面・側面 ステンレス鋼板 機械室パネル ステンレス鋼板 クリアコーティング 天・背面・底面 亜鉛鉄板	
	内装	ステンレス鋼板	
	扉	外面 ステンレス鋼板 クリアコーティング 裏面 樹脂成形品 マグネット式4枚	
	断熱材	硬質発泡ポリウレタン	
	自在棚	銅線樹脂コーティング	
冷却性能（無負荷、周囲温度30℃）		−20℃以下	
冷却装置	圧縮機公称出力	インバータ側220W 一定速側350W	
	冷媒制御方法	キャピラリーチューブ	
	凝縮器	マイクロチャンネル強制空冷式	
	冷却器	フィンチューブ冷気強制循環式	
	冷媒	インバータ側R1234yf 一定速側R1234yf	
	温度制御	マイコン制御 デジタル温度表示	
	霜取方式	マイコン制御 ヒーターデフロスト	
電源	適用ブレーカー容量	三相200V 15A 50/60Hz	
	適用コンセント形式	接地形 3極 20A 250V	
	許容電圧範囲（V）	180～220	
電気特性	冷却時（50/60Hz）	運転電流（A）	1．9/1．8
		始動電流（A）	17．0/15．8
		消費電力（W）	510/490
		力　率（%）	76/77
	霜取時（50/60Hz）	運転電流（A）	2．9
		消費電力（W）	581
使用周囲温度（℃）		5～35	
放熱量		725/760W	
脚・調節範囲		樹脂製、95～130mm	
付属品		棚網8枚、排水配管キット一式	
その他		凝縮器フィルター、排熱ファン×2ヶ	

●仕様・外観につきましては改良の為予告なく変更することがあります．

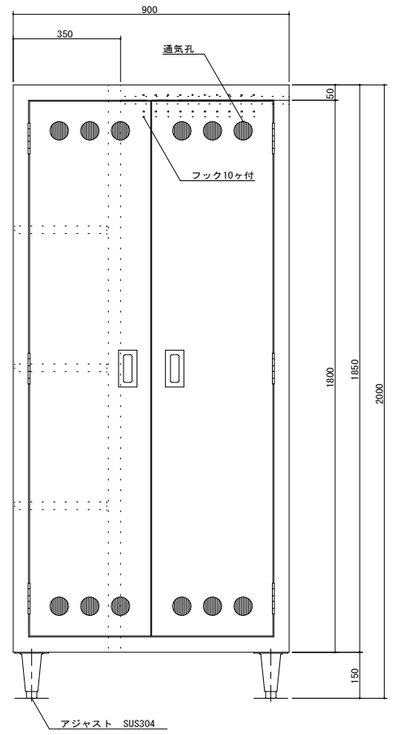
⇨ 吸込
➡ 吹出

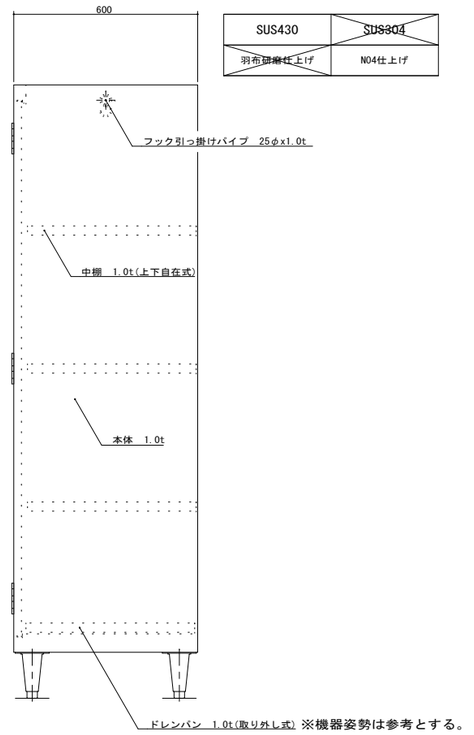
▼仕様変更一覧
※前吸い前吹き仕様（排熱ファン×2ヶ）
※天カバー付き

コンセント形状

※機器姿勢は参考とする。

No.	K6	品　名	掃除用具入れ	寸　法	900X600X2000	台数	2

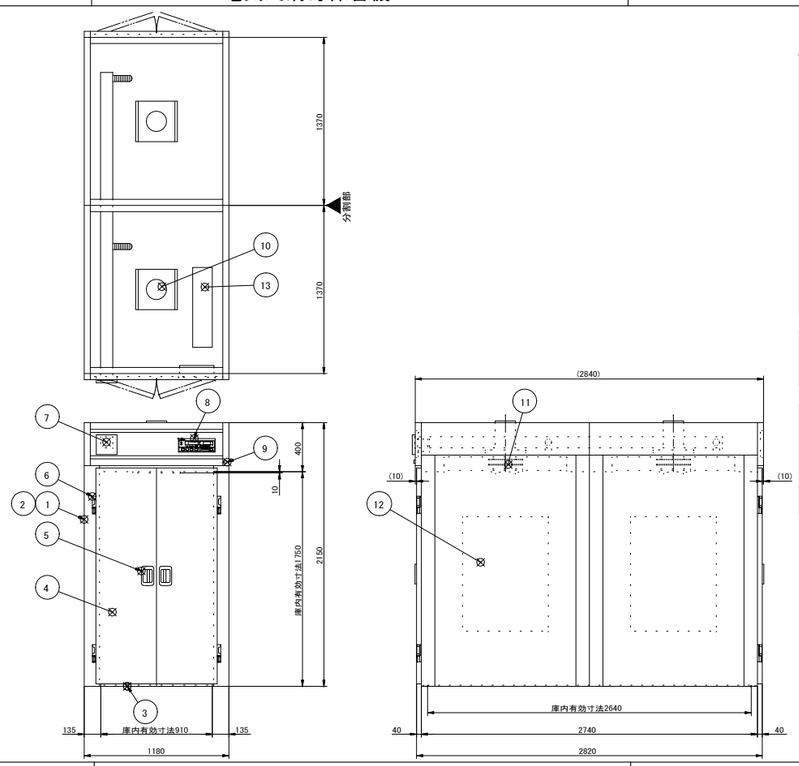




※機器姿勢は参考とする。

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器単品図41	縮尺	図面番号
			設計者		作図者						A1 — A3 —	厨-41

No.	K7	品名	トラックインタイプ 電気式消毒保管機	寸法	1180X2820X2150	台数	2



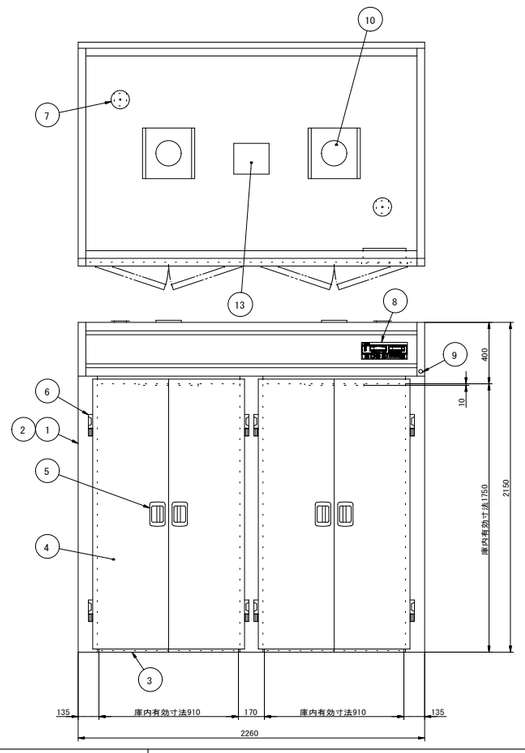
No.	品名	数	備考
1	本体化粧	1	SUS430
2	本体骨組	1	SS400
3	床板	2	SUS304 t2
4	扉	4	SUS430
5	扉ハンドル	4	ZDC シルバーメタリック焼付塗装
6	コーナリフトヒンジ	8	ZDC クロムメッキ
7	蒸気抜筒	1	開放型
8	コントロールパネル	1	マイコンサーモ、残時間表示付
9	押しボタンスイッチ	1	運転/停止
10	ファンモータ	2	
11	羽根	2	シロッコ型 アルミニウム アルマイト処理
12	ヒータユニット	2	SUS304
13	制御盤	1	

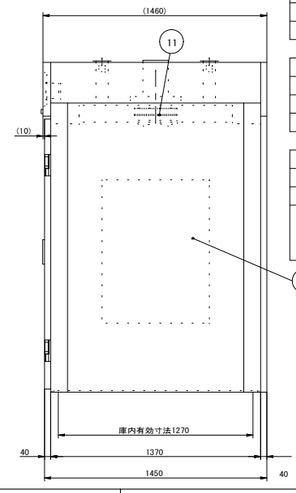
電源	三相・200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	27.0kW

電流値	81・2A
ファンモータ	3.9kW
ヒータユニット	24.0kW
カート収容数	2台(別途) 830X1170X1691(mm) (バンパーゴム含まず)

本図は、両面式を表す
※機器姿勢は参考とする。

No.	K8	品名	トラックインタイプ 電気式消毒保管機	寸法	2260X1450X2150	台数	7





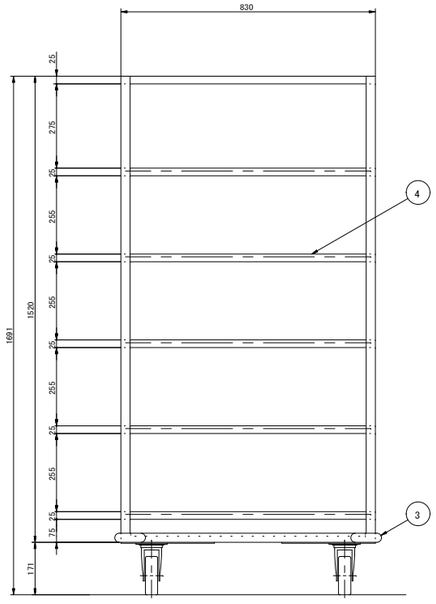
No.	品名	数	備考
1	本体化粧	1	SUS430
2	本体骨組	1	SS400
3	床板	2	SUS304 t2
4	扉	4	SUS430
5	扉ハンドル	4	ZDC シルバーメタリック焼付塗装
6	コーナリフトヒンジ	8	ZDC クロムメッキ
7	自動排気ダンパ	2	温度感知型
8	コントロールパネル	1	マイコンサーモ、残時間表示付
9	押しボタンスイッチ	1	運転/停止
10	ファンモータ	2	
11	羽根	2	シロッコ型 アルミニウム アルマイト処理
12	ヒータユニット	2	SUS304
13	制御盤	1	

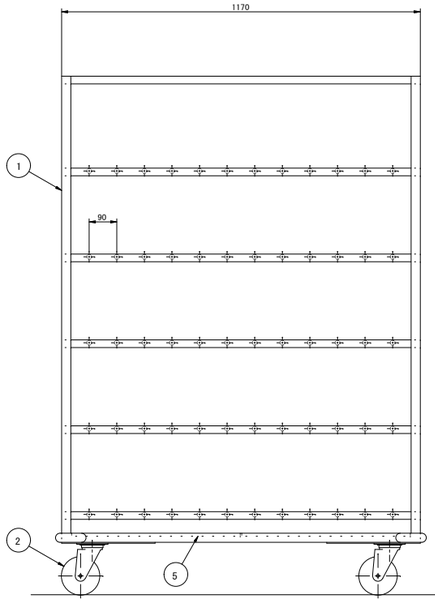
電源	三相 200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	27.0kW
質量	600kg

電流値	81.2A
ファンモータ	3.0kW
ヒータユニット	24.0kW
かご収容数	2台(別途) 830X1170X1691(mm) (バンパーゴム含まず)

本図は片面式を表す
※機器姿勢は参考とする。

No.	K9	品名	食器用カート	寸法	1170X830X1691	台数	17

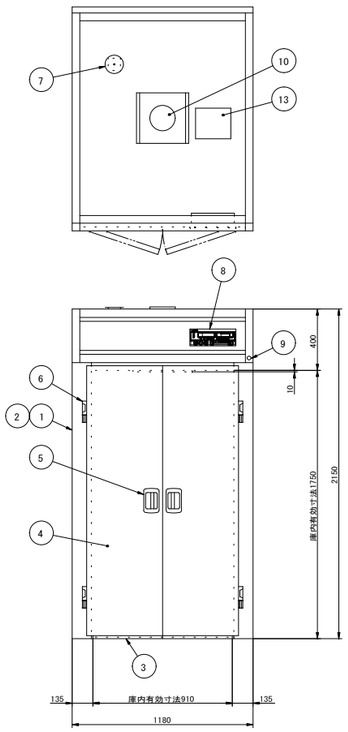


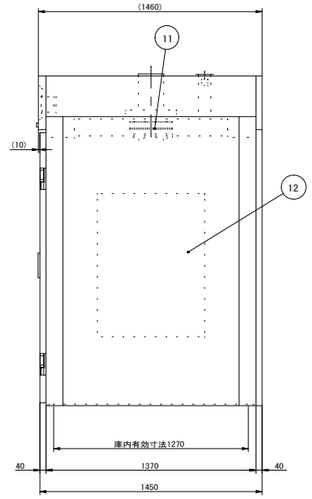


No.	品名	数	備考
1	フレーム	1	SUS430
2	キャスタ	4	ナイロン SUS304 φ125
3	コーナーバンパー	4	シリコンゴム t=20
4	棚	5	SUS430 取外し式
5	ドレンパン	2	SUS430 取外し式

※機器姿勢は参考とする。

No.	K10	品名	トラックインタイプ 電気式消毒保管機	寸法	1180X1450X2150	台数	3





No.	品名	数	備考
1	本体化粧	1	SUS430
2	本体骨組	1	SS400
3	床板	1	SUS304 t2
4	扉	2	SUS430
5	扉ハンドル	2	ZDC シルバーメタリック焼付塗装
6	コーナリフトヒンジ	4	ZDC クロムメッキ
7	自動排気ダンパ	1	温度感知型
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	押しボタンスイッチ	1	運転/停止
10	ファンモータ	1	
11	羽根	1	シロッコ型 アルミニウム アルマイト処理
12	ヒータユニット	1	SUS304
13	制御盤	1	

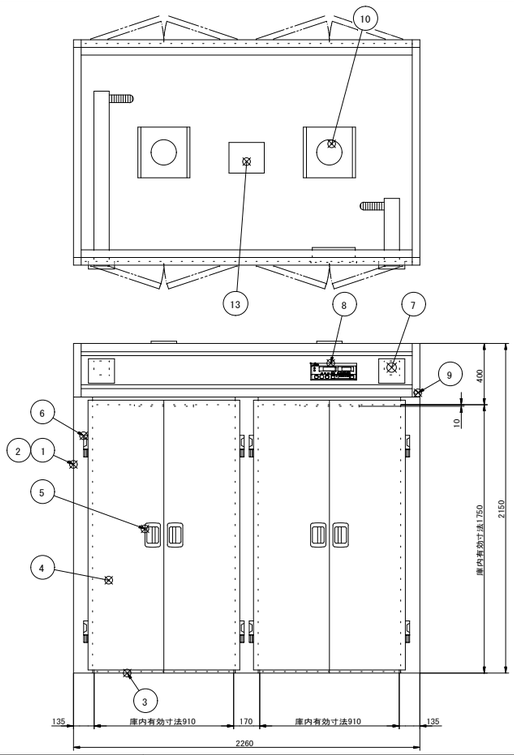
電源	三相 200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	13.5kW
質量	340kg

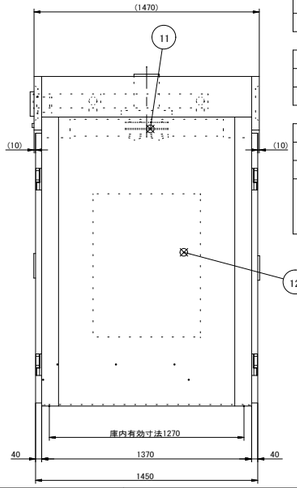
電流値	40.6A
ファンモータ	1.5kW
ヒータユニット	12.0kW
かご収容数	1台(別途) 830X1170X1691(mm) (バンパーゴム含まず)

本図は片面式を表す
※機器姿勢は参考とする。

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	(仮称) 新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器単品図42	縮尺		図面番号
			設計者		作図者						A1	—	厨-42
											A3	—	

No.	品名	寸法	台数
K11	トラックインタイプ 電気式消毒保管機	2260X1450X2150	3





No.	品名	数	備考
1	本体化粧	1	SUS430
2	本体骨組	1	SS400
3	床板	2	SUS304 t2
4	扉	8	SUS430
5	扉ハンドル	8	ZDC シルバーメタリック焼付塗装
6	コーナリフトヒンジ	16	ZDC クロムメッキ
7	蒸気抜筒	2	開放型
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	押しボタンスイッチ	1	運転/停止
10	ファンモータ	2	
11	羽根	2	シロッコ型 アルミニウム アルマイト処理
12	ヒータユニット	2	SUS304
13	制御盤	1	

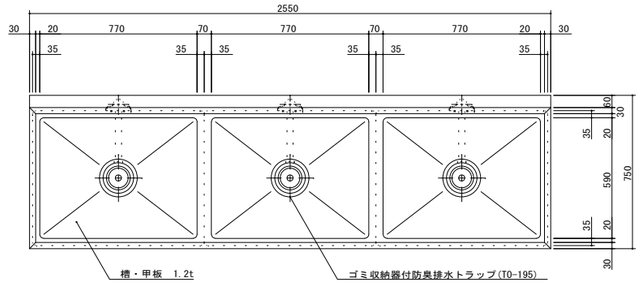
電源	三相・200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	27.0kW

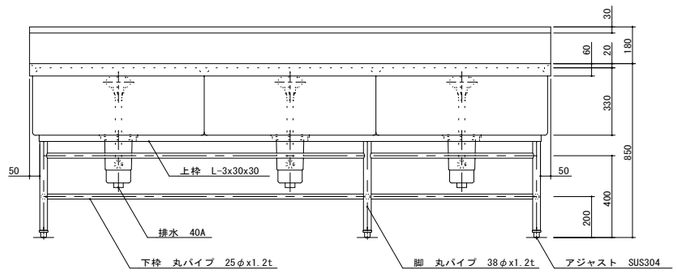
電流値	81・2A
ファンモータ	3.8kW
ヒータユニット	24.0kW
カート収容数	2台(別途) 830X1170X1691(mm) (バンパーゴム含まず)

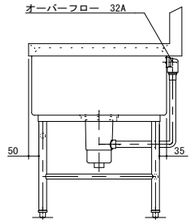
本図は両面式を表す
※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
L1	3槽シンク	2550X750X850	2

SUS430 羽布研磨仕上げ	SUS304 N04仕上げ

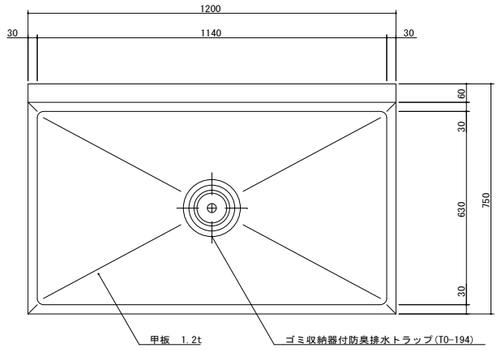


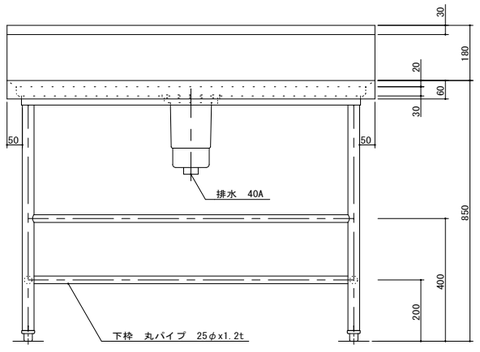


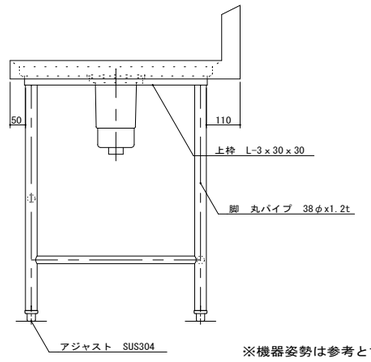


※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
L2	作業台	1200X750X850	1



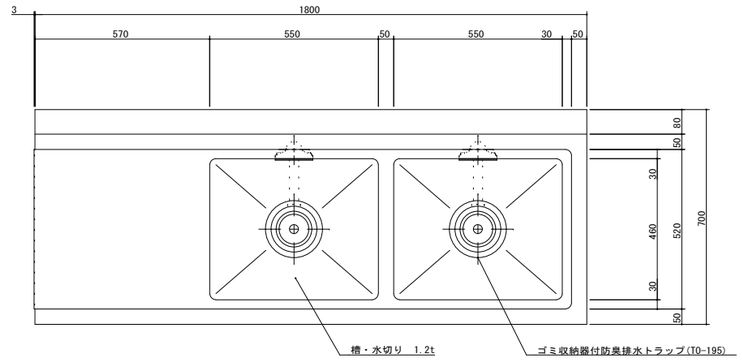




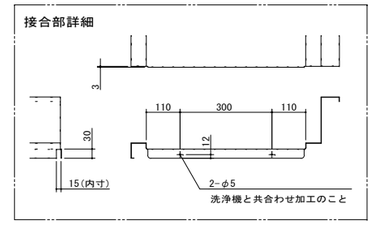
SUS430 羽布研磨仕上げ	SUS304 N04仕上げ

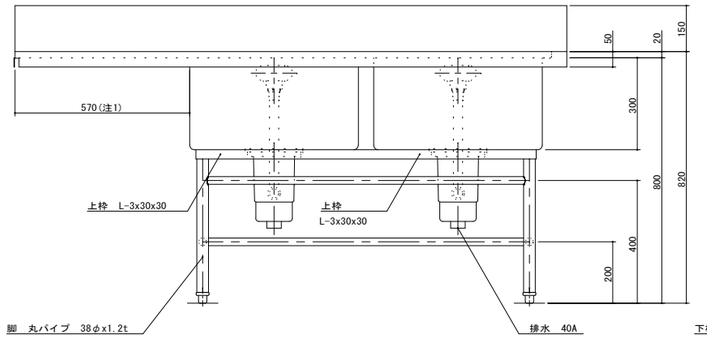
※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
L3	ソイルドテーブル	1800X700X820	1

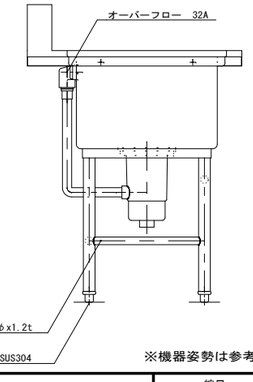


SUS430 羽布研磨仕上げ	SUS304 N04仕上げ





左側面図



※機器姿勢は参考とする。

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬 慎介 一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名 (仮称)新学校給食センター 厨房機器等
			設計者		作図者		図面名 厨房機器単品図43

縮尺		図面番号
A1	—	厨-43
A3	—	

No.	品名	寸法	台数
L4	ドアタイプ自動食器洗浄機	600X605X1365	1

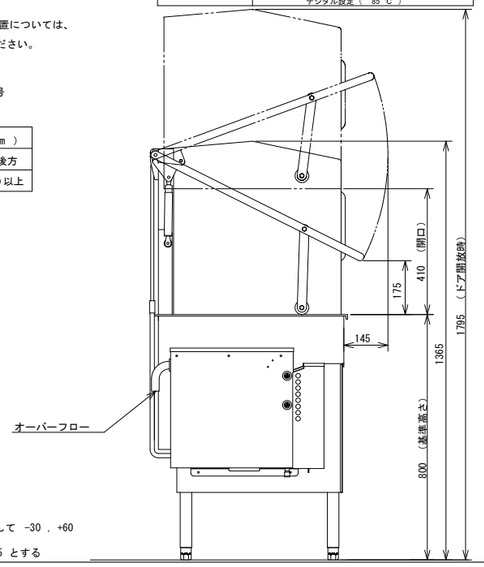
洗浄方式	洗浄	上部 4エンドアーム回転ノズル 下部 4ローター回転ノズル
	すすぎ	上部 回転ノズル 下部 4バルブ4アーム回転ノズル
洗浄時間	短 標準 長	1ラック 50 秒　洗浄　40 秒、水切　5秒、すすぎ　5秒 1ラック 55 秒　洗浄　44 秒、水切　5秒、すすぎ　6秒 1ラック 90 秒　洗浄　78 秒、水切　5秒、すすぎ　7秒
ラック処理数		短　：72 ﾗｯｸ/ｈ（500 mm　角形ラック） 標　準：65 ﾗｯｸ/ｈ（500 mm　角形ラック） 長　：40 ﾗｯｸ/ｈ（500 mm　角形ラック）
必要給水　(湯)能力		温　度：50 ℃ 以上 流　量：3.4 Ｌ／ min 以上 給 湯 圧：49.1kPa　～ 491kPa (0.5 ～ 5.0 kgf／cm²)

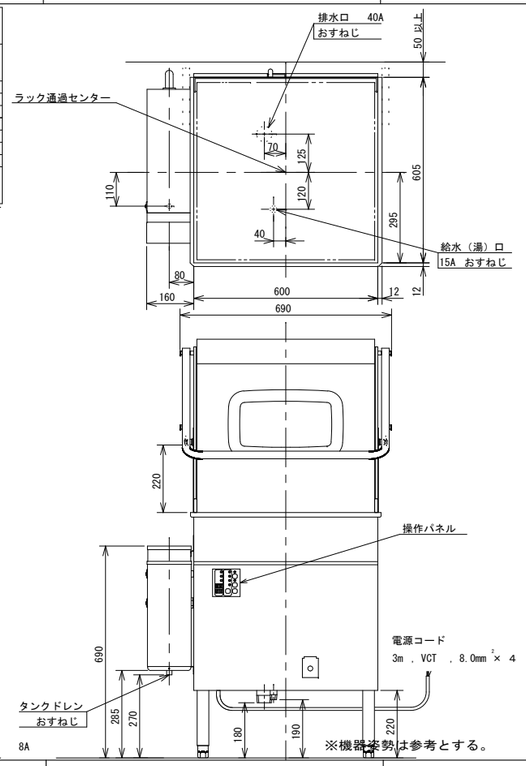
すすぎ湯消費量	短　：1.8 Ｌ／ﾗｯｸ 標　準：2.2 Ｌ／ﾗｯｸ 長　：2.6 Ｌ／ﾗｯｸ
洗浄槽	容　量：62 Ｌ 加熱方式：電気ヒーター　4.0 kW 温度制御：サーミスター方式（ 65 ℃ ）
すすぎ湯タンク	容　量：17 Ｌ（有効　5.5 Ｌ）
洗浄ポンプ	電動機定格出力　750 Ｗ
すすぎポンプ	電動機定格出力　90 Ｗ
電源	三相　200 Ｖ　50 -60 Hz
消費電力	11.0 kW
最大電流値	32.5 Ａ
質量	95 kg
電気ブースター	電気ヒーター：　6.0 kW 温度制御　：サーミスター方式 デジタル設定（ 85 ℃ ）

※ 洗剤、リンス剤及び供給装置については、
洗剤メーカーにご相談ください。

給水装置　形式認証番号
TW4003

可燃物からの離隔距離（ cm ）			
上方	側方	前方	後方
フード	0以上		0以上



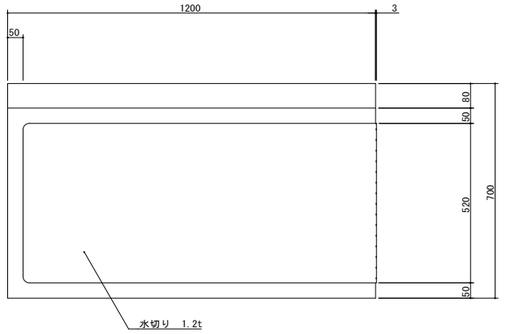


注）アジャスト調整範囲：
基準高さ（ 800 ）に対して -30 ，+60

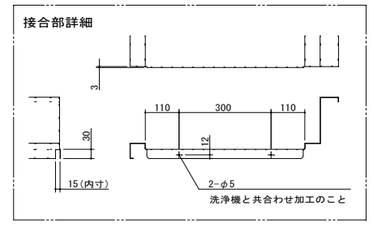
注）指示なき寸法公差は　±5 とする

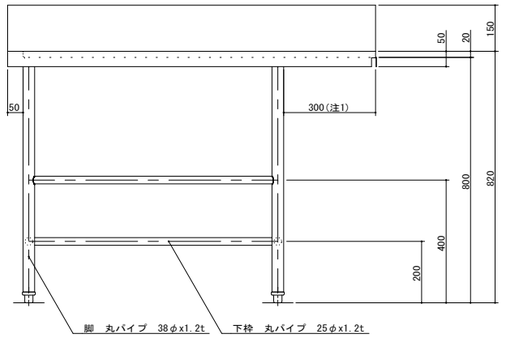
※機器姿勢は参考とする。

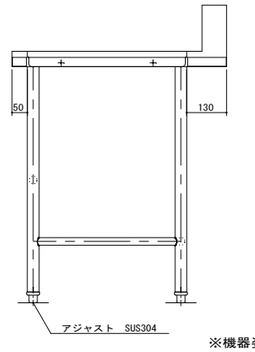
No.	品名	寸法	台数
L5	クリーンテーブル	1200X700X820	1



SUS430	~~SUS304~~
~~羽布目磨仕上げ~~	N04仕上げ

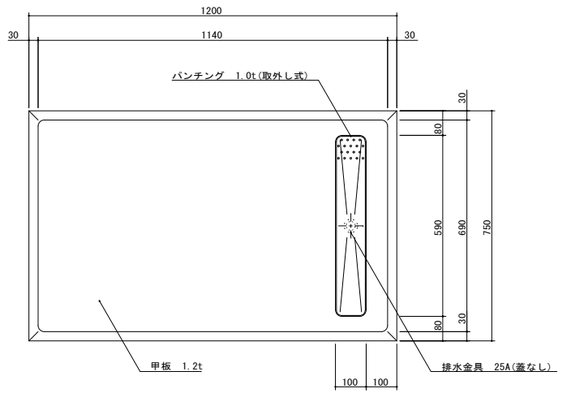




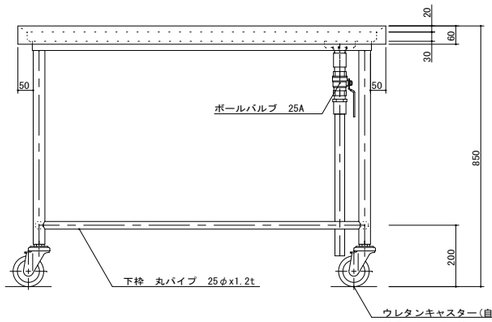


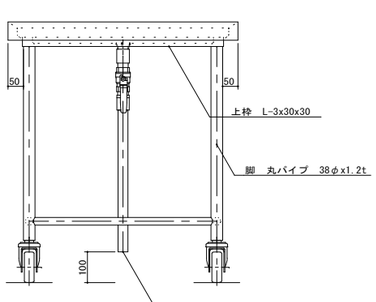
※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
L6	移動台	1200X750X850	8



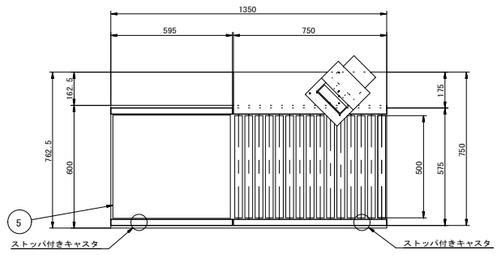
SUS430	~~SUS304~~
~~羽布目磨仕上げ~~	N04仕上げ





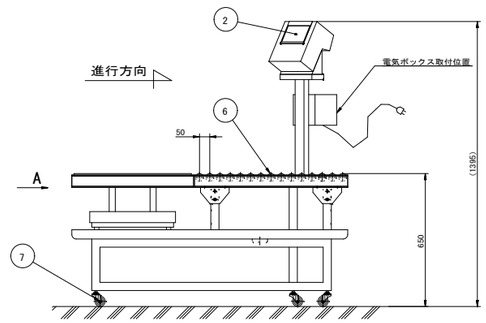
※機器姿勢は参考とする。

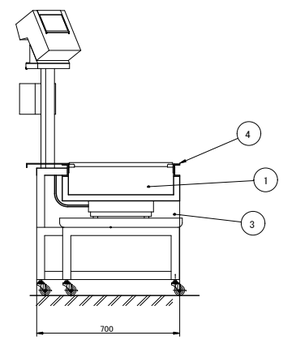
No.	品名	寸法	台数
L7	残菜計量コンベア	1350X750X650	1



No.	品名	数	備考
1	ハカリ本体	1	SUS304 防水・防塵仕様
2	表示部	1	アイテム情報　USBメモリー出力機能付
3	ハカリ乗せ台	1	SUS304
4	計量部骨組	1	SUS304
5	計量台	1	樹脂板
6	ローラコンベヤ	1	φ38X5001　樹脂ローラー
7	キャスタ	5	SUS304

電源	単相 100V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	10W
寸法	1350X750X650

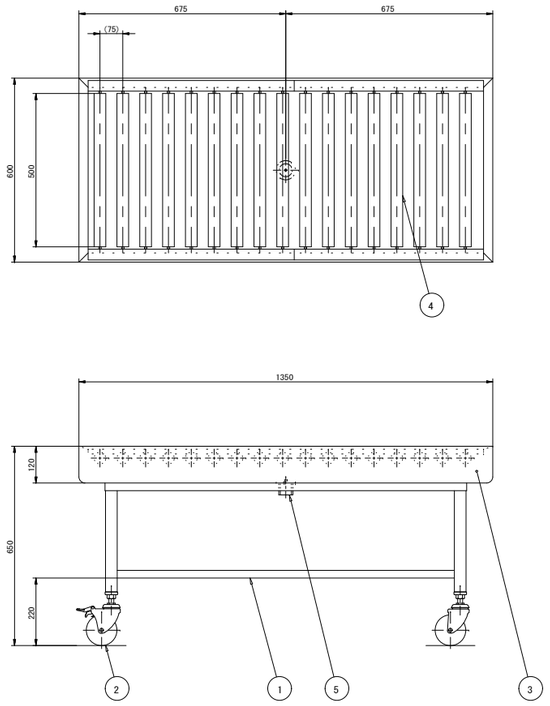




※機器姿勢は参考とする。

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器単品図44	縮尺		図面番号
			設計者		作図者						A1	—	厨-44
											A3	—	

No.	品名	数	備考
1	架台	1	SUS430
2	ステンレスキャスター	4	対角ストッパー付
3	槽	1	SUS430
4	樹脂ローラー	1 式	
5	排水	1	40A フロ栓

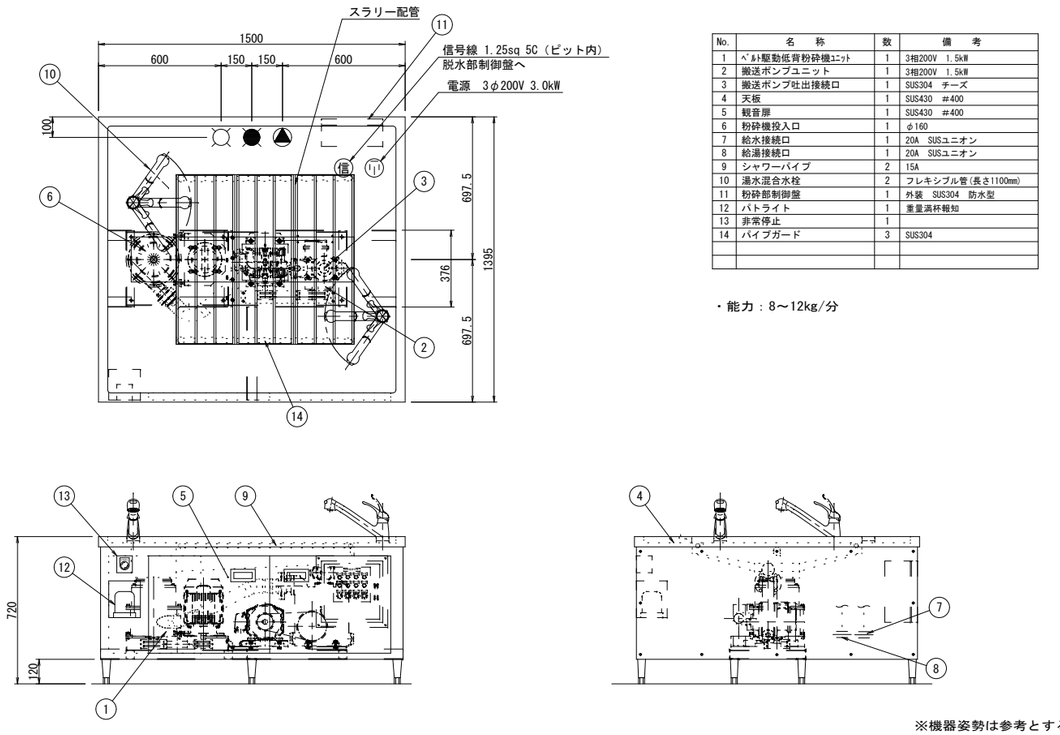


※機器姿勢は参考とする。

No. L8 | 品名 ドライ式ローラーコンベヤ | 寸法 1350X600X650 | 台数 1

No. L9 | 品名 粉砕流し台 | 寸法 1500X1395X720 | 台数 1

No.	名称	数	備考
1	ﾍﾞﾙﾄ駆動低背粉砕機ﾕﾆｯﾄ	1	3相200V 1.5kW
2	搬送ポンプユニット	1	3相200V 1.5kW
3	搬送ポンプ吐出接続口	1	SUS304 チーズ
4	天板	1	SUS430 #400
5	籠容器	1	SUS430 #400
6	粉砕機投入口	1	φ160
7	給水接続口	1	20A SUSユニオン
8	給湯接続口	1	20A SUSユニオン
9	シャワーパイプ	2	15A
10	湯水混合水栓	2	フレキシブル管(長さ1100mm)
11	粉砕部制御盤	1	外装 SUS304 防水型
12	パトライト	1	重量満杯報知
13	非常停止	1	
14	パイプガード	3	SUS304

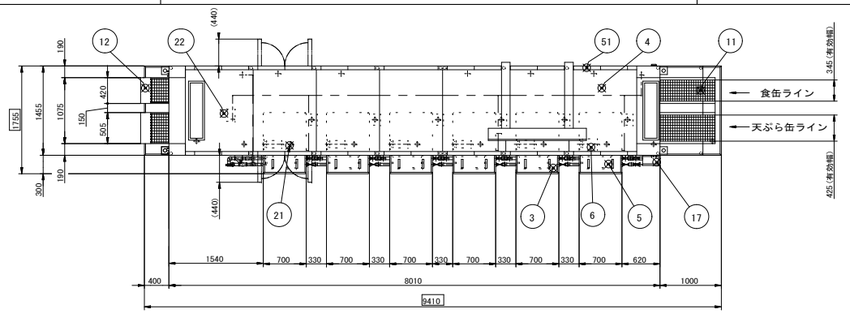


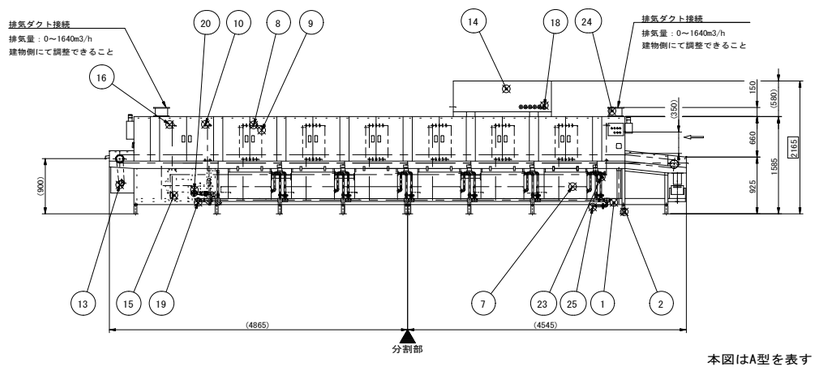
・能力：8～12kg/分

※機器姿勢は参考とする。

No. L10 | 品名 システム食缶洗浄機 | 寸法 9410X1755X2165 | 台数 1

No.	品名	数	備考
1	架台	1	SUS430,SUS304
2	アジャストボール	20	SUS304
3	タンク	6	SUS430(245L)
4	本体	1	SUS430
5	タンクストレーナ	6	SUS430 パンチング板
6	ポンプストレーナ	6	SUS430およびSUS304金網
7	洗浄ポンプ	6	3.7kW
8	洗浄ノズル	1 式	SUS304および真ちゅう
9	サイドノズル	1 式	SUS304および真ちゅう
10	仕上げすすぎノズル	1 式	SUS304および真ちゅう
11	コンベヤ	2	SUS430および合成樹脂
12	出口板	2	SUS430および合成樹脂
13	コンベヤ駆動装置	2	0.2kW
14	制御盤	1	SUS430
15	送風機	1	1.5kW 水切り用
16	水切りノズル	1 式	SUS304
17	操作盤	1	SUS430
18	タンク温度計	6	
19	給水接続口	1	50A
20	蒸気接続口	1	50A
21	排水口	16	50A
22	還元ポンプ	1	0.2kW
23	散水栓	1	適合ホース内径12～15mm
24	排気ダクト	2	SUS430
25	蒸気ドレン排水口	1	20A
51	洗浄室扉	1 式	SUS430(開き扉)





本図はA型を表す

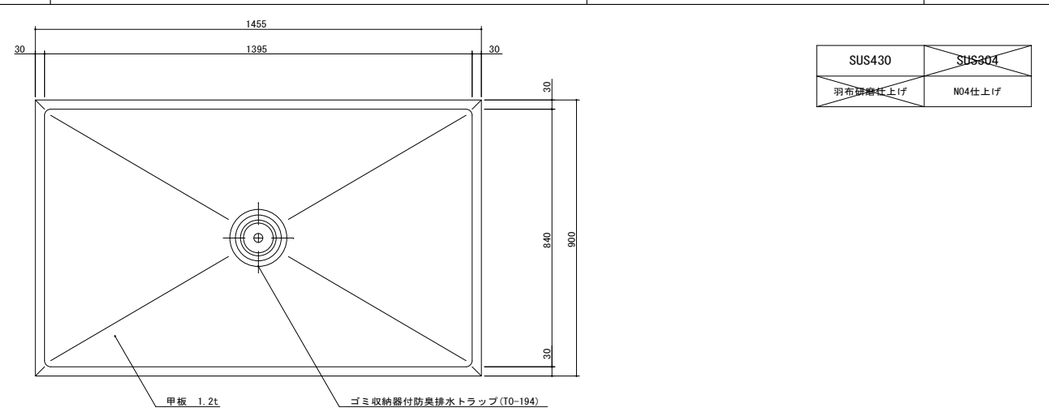
蒸気圧	0.2MPa
蒸気消費量	415kg/h
電源	三相200V
定格周波数	60Hz
定格消費電力	24.3kW

食缶ラインコンベヤ速度	3.0～3.7m/min
天ぷら缶ラインコンベヤ速度	6.5・9.3・12m/min(3段切替)
使用水量	2220L/h

- ●給水・蒸気配管SUS製(バルブ類含む)
- ●運転準備スイッチ付き
- ●空気断熱仕様
- ●排水配管直結仕様

※機器姿勢は参考とする。

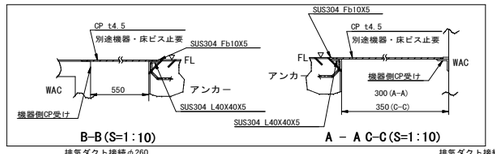
No. L11 | 品名 作業台 | 寸法 1455X900X900 | 台数 1



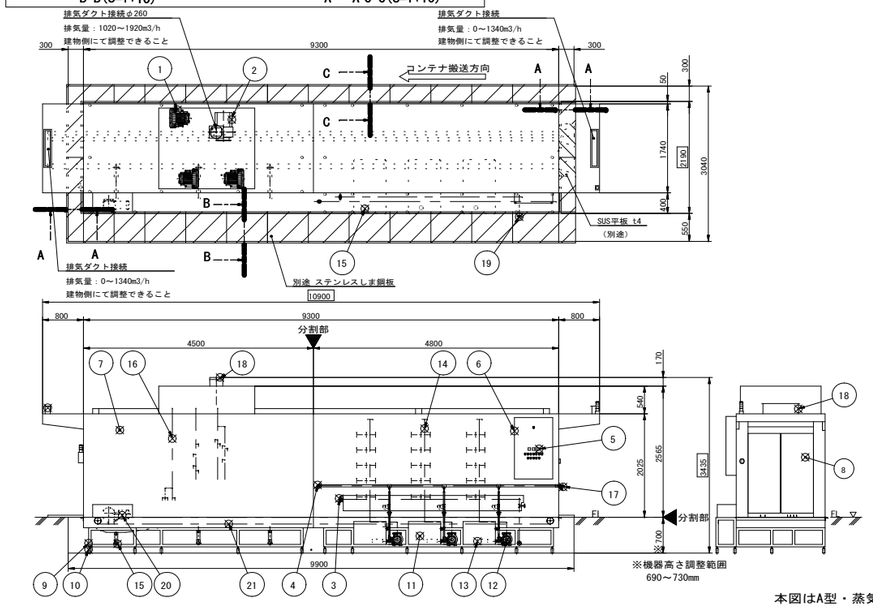
※機器姿勢は参考とする。

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬 慎介 一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター 厨房機器等	図面名	厨房機器単品図45	縮尺	図面番号
			設計者		作図者						A1 — / A3 —	厨-45

No.	品名	寸法	台数
L12-1	コンテナ洗浄機	10900X2190X2735(700)	1



- ●給水、蒸気配管SUS製(バルブ類含む)
- ●排水配管直結仕様
- ●断熱仕様(空気断熱)
- ●運転準備スイッチ付き
- ●コンテナ外寸、棚ピッチ特殊
- ●移動台洗浄対応



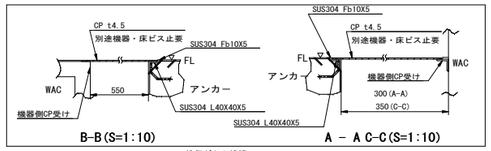
No.	品名	数	備考
1	吹風用ファン	3	5kW
2	排気用ファン	1	0.75kW
3	蒸気接続口	1	50A
4	給水接続口	1	32A
5	タンク温度計	3	
6	制御盤	1	SUS430
7	本体	1	SUS430
8	扉	6	SUS430および合成樹脂
9	架台	2	SUS430
10	アジャストポール	1 式	SUS304
11	洗浄タンク	3	SUS430(150Lx2,185L)
12	洗浄ポンプ	3	2.2kW
13	ポンプストレーナ	3	
14	洗浄ノズル	1 式	SUS304および真ちゅう
15	排水口	6	50A
16	吹風ノズル	1 式	SUS304
17	散水栓	1	適合ホース内径12～15mm
18	排気ダクト	3	SUS430
19	蒸気ドレン排水口	1	20A
20	コンベヤ駆動装置	1	0.75kW
21	コンベヤチェーン	1 式	SUS

蒸気圧	0.2MPa
蒸気消費量	420kg/h
電源	三相・200V
定格周波数	60Hz
定格消費電力	23.1kW

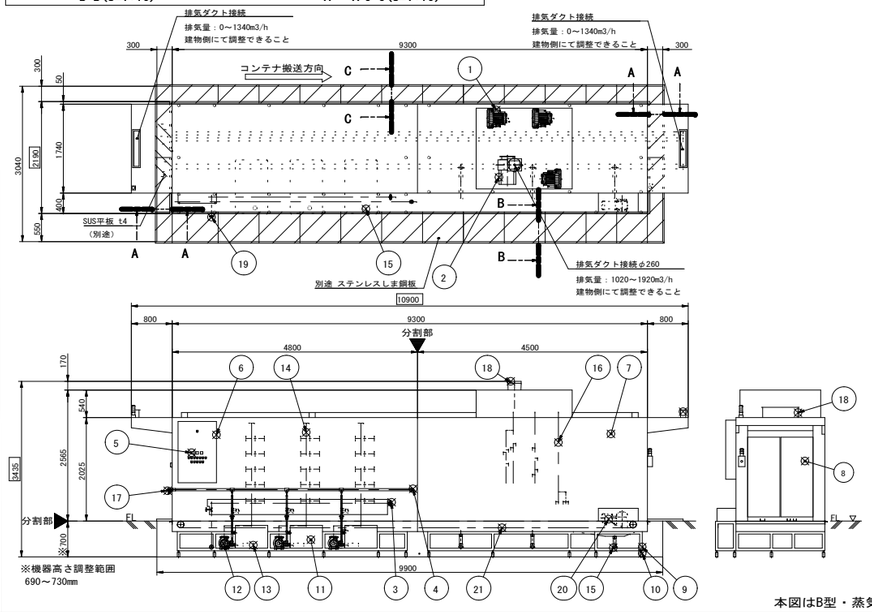
処理能力	27台／h、57台／2h 1400X850X1680
コンベヤ速度	1.95 m/min
使用水量	420L/h

本図はA型・蒸気式を表す　※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
L12-2	コンテナ洗浄機	10900X2190X2735(700)	1



- ●給水、蒸気配管SUS製(バルブ類含む)
- ●排水配管直結仕様
- ●断熱仕様(空気断熱)
- ●運転準備スイッチ付き
- ●コンテナ外寸、棚ピッチ特殊
- ●移動台洗浄対応



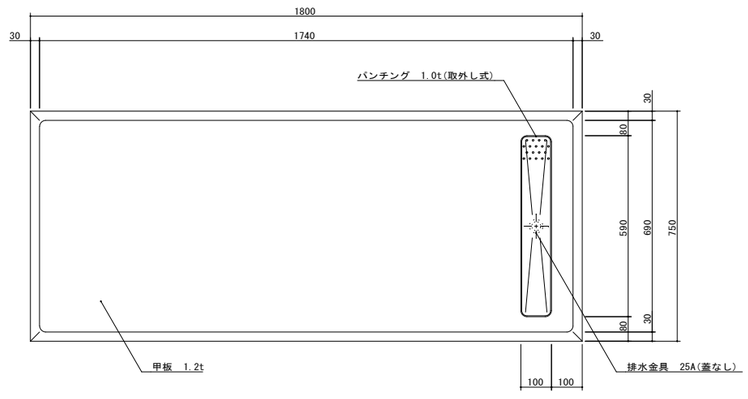
No.	品名	数	備考
1	吹風用ファン	3	5kW
2	排気用ファン	1	0.75kW
3	蒸気接続口	1	50A
4	給水接続口	1	32A
5	タンク温度計	3	
6	制御盤	1	SUS430
7	本体	1	SUS430
8	扉	6	SUS430および合成樹脂
9	架台	2	SUS430
10	アジャストポール	1 式	SUS304
11	洗浄タンク	3	SUS430(150Lx2,185L)
12	洗浄ポンプ	3	2.2kW
13	ポンプストレーナ	3	
14	洗浄ノズル	1 式	SUS304および真ちゅう
15	排水口	6	50A
16	吹風ノズル	1 式	SUS304
17	散水栓	1	適合ホース内径12～15mm
18	排気ダクト	3	SUS430
19	蒸気ドレン排水口	1	20A
20	コンベヤ駆動装置	1	0.75kW
21	コンベヤチェーン	1 式	SUS

蒸気圧	0.2MPa
蒸気消費量	420kg/h
電源	三相・200V
定格周波数	60Hz
定格消費電力	23.1kW

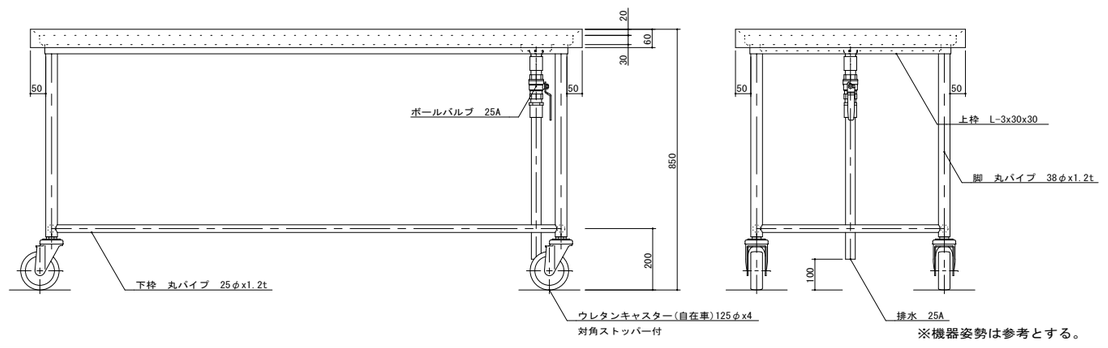
処理能力	27台／h、57台／2h 1400X850X1680
コンベヤ速度	1.95 m/min
使用水量	420L/h

本図はB型・蒸気式を表す　※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
L13-1	移動台	1800X750X850	3

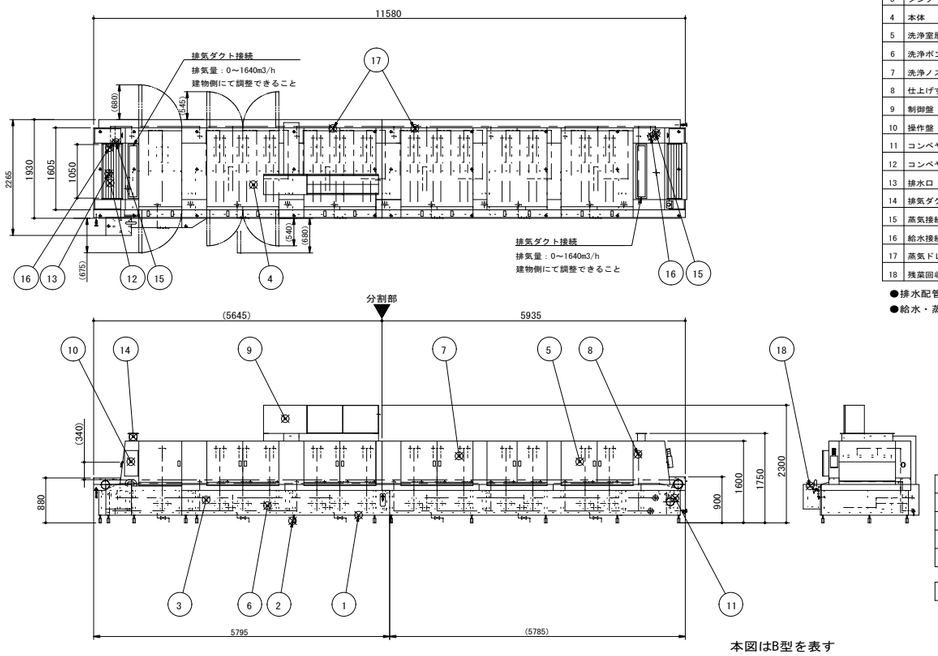


SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	NO4仕上げ



※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
L14	食器洗浄機	11580X2265X2300	2



No.	品名	数	備考
1	架台	1	SUS304
2	アジャストポール	32	SUS304
3	タンク	6	SUS430 290LX1,500LX3,350LX2
4	本体	1	SUS430
5	洗浄室扉	1 式	SUS430
6	洗浄ポンプ	1 式	
7	洗浄ノズル	1 式	SUS
8	仕上げすすぎノズル	1 式	SUS304
9	制御盤	1	SUS430
10	操作盤	1	SUS430
11	コンベヤ駆動装置	1	
12	コンベヤ	1	SUS430および合成樹脂
13	排水口	14	50A
14	排気ダクト	2	
15	蒸気接続口	2	40A
16	給水接続口	2	40A
17	蒸気ドレン排水口	2	20A
18	残菜回収装置	1	

- ●排水配管直結仕様
- ●給水・蒸気配管SUS製(バルブ類含む)

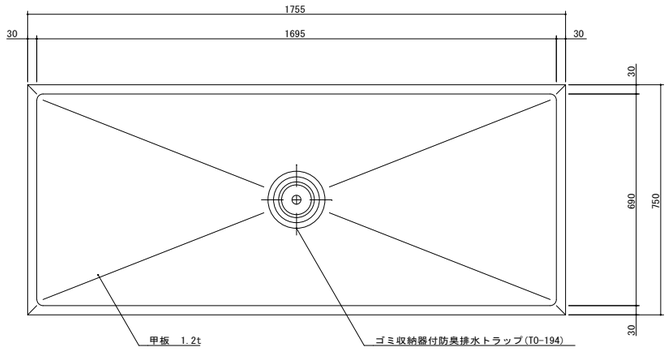
蒸気圧	0.2MPa
蒸気消費量	235kg/h
電源	三相 200V
定格周波数	60Hz
定格消費電力	52kW

使用水量	1470L/h

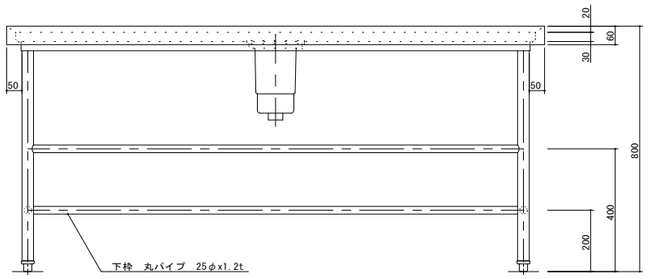
本図はB型を表す　※機器姿勢は参考とする。

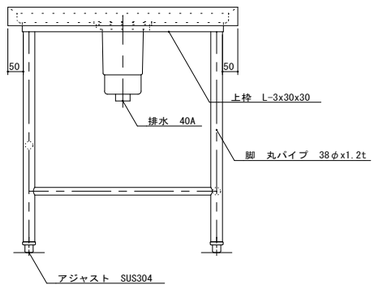
訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器単品図46	縮尺	図面番号
			設計者		作図者						A1 — / A3 —	厨-46

No.	品名	寸法	台数
L15	作業台	1755X750X800	2



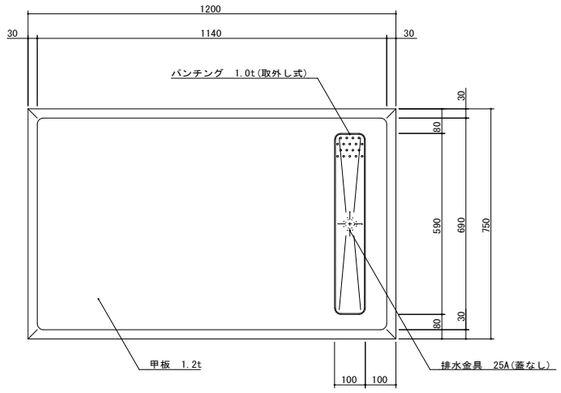
SUS430	~~SUS304~~
~~羽布研磨仕上げ~~	NO4仕上げ



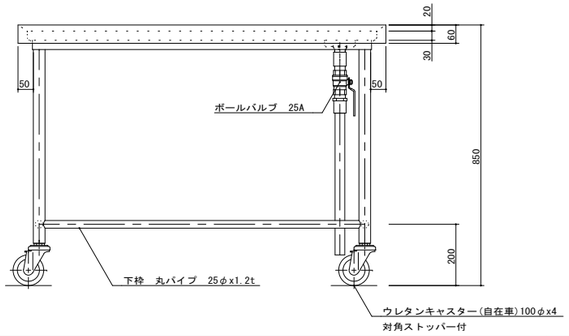


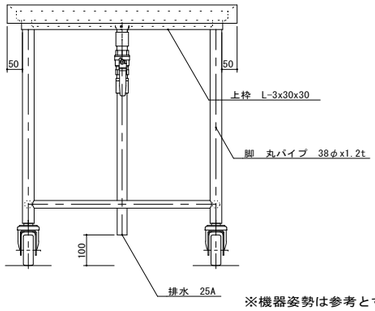
※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
L16	移動台	1200X750X850	6



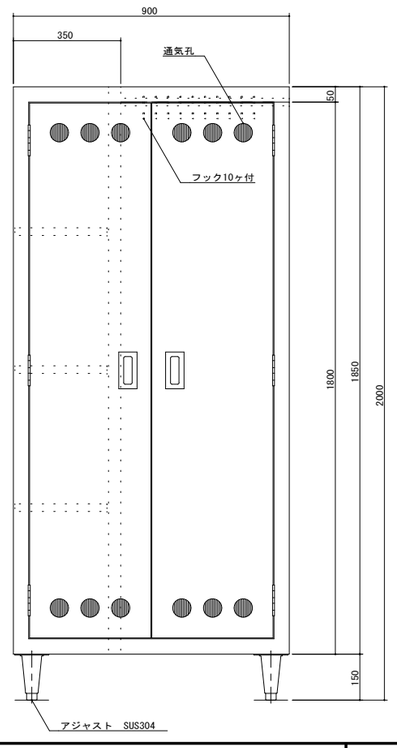
SUS430	~~SUS304~~
~~羽布研磨仕上げ~~	NO4仕上げ

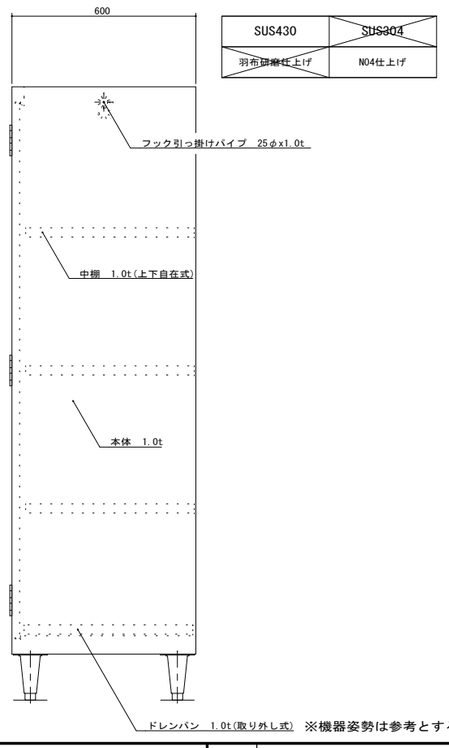




※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
L17	掃除用具入れ	900X600X2000	1

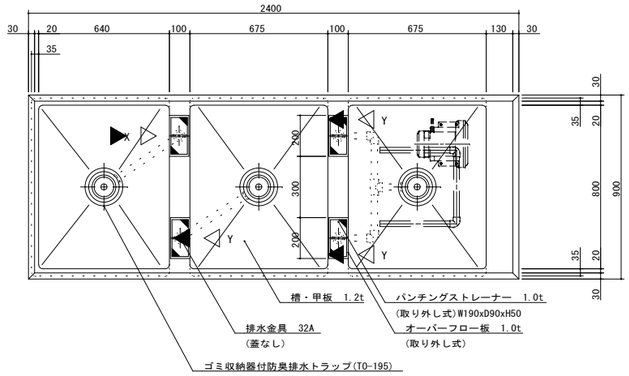




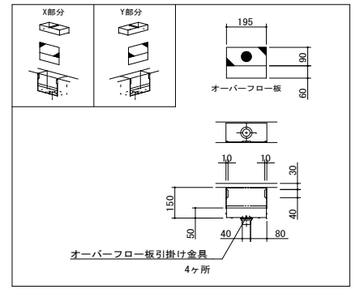
SUS430	~~SUS304~~
~~羽布研磨仕上げ~~	NO4仕上げ

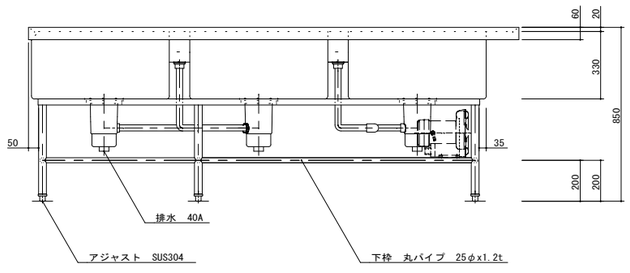
※機器姿勢は参考とする。

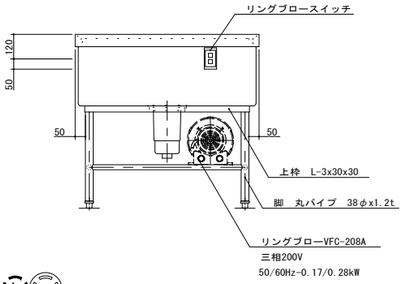
No.	品名	寸法	台数
L18	残菜かご付3槽シンク	2400X900X850	1



SUS430	~~SUS304~~
~~羽布研磨仕上げ~~	NO4仕上げ







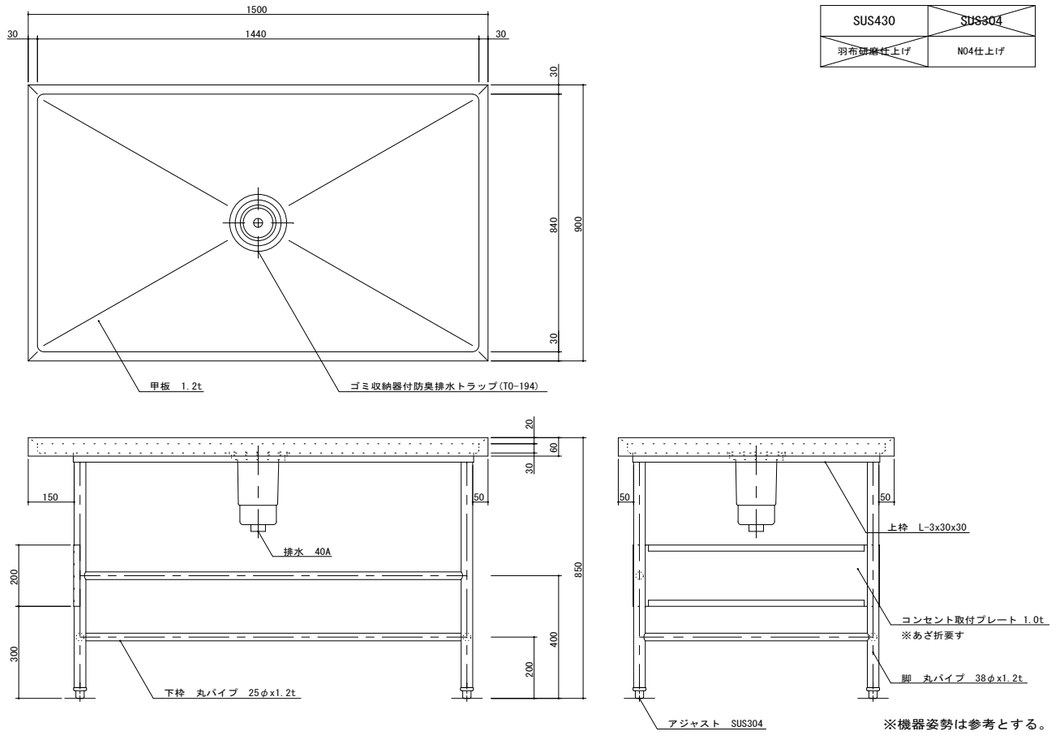
※コンセントプラグ付 20A

※1槽目シンク底配管ガード用パンチング板付　※機器姿勢は参考とする。

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬 慎介 一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター 厨房機器等	図面名	厨房機器単品図47	縮尺	図面番号
			設計者		作図者						A1 — A3 —	厨-47

No.	品名	寸法	台数
L19	作業台	1500X900X850	1

SUS430	~~SUS304~~
~~羽布研磨仕上げ~~	NO4仕上げ

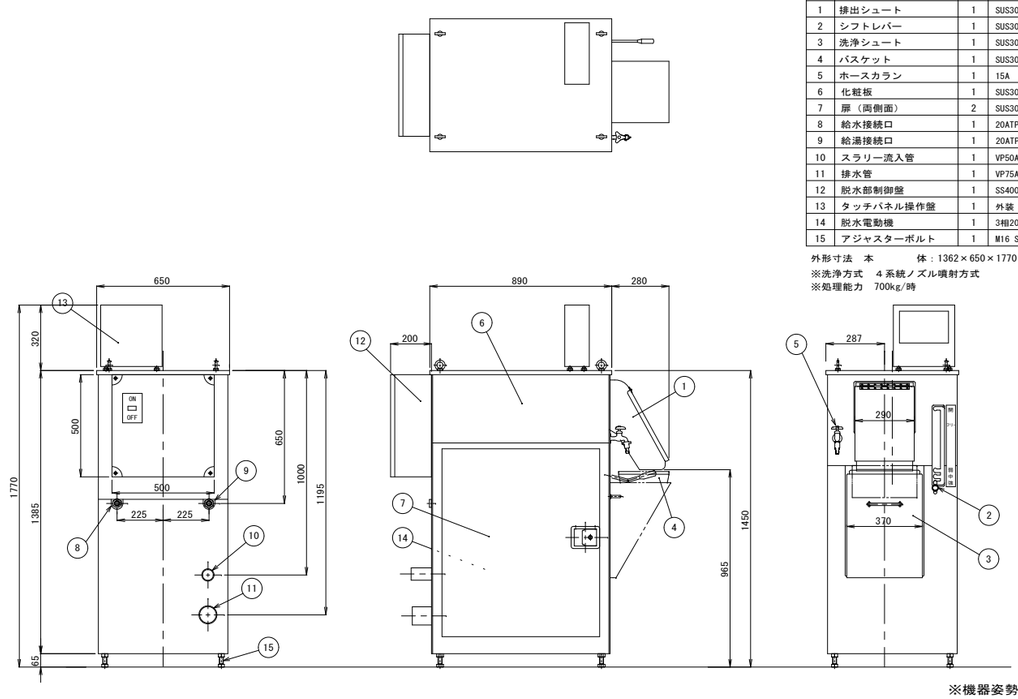


※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
M1	厨茶脱水機	1362X650X1770	1

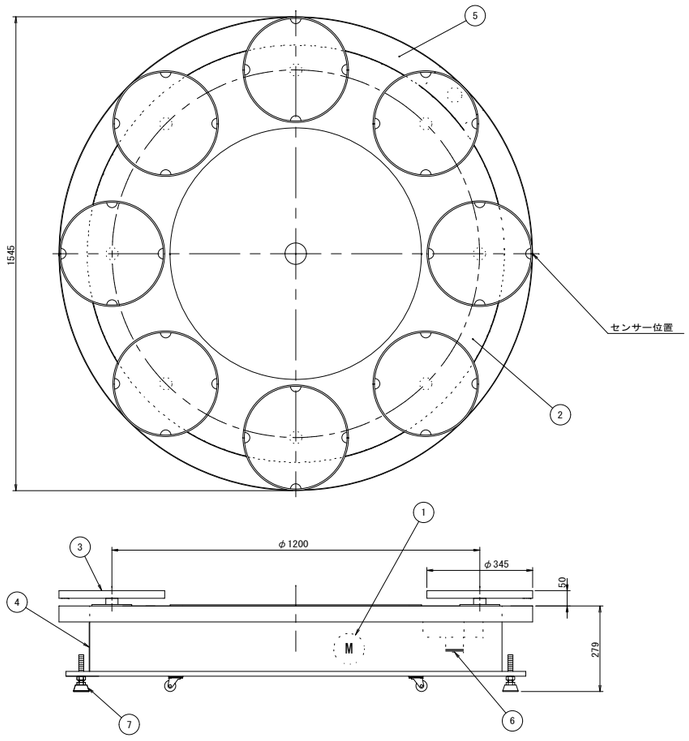
No.	名称	数	備考
1	排出シュート	1	SUS304
2	シフトレバー	1	SUS304・合成樹脂
3	洗浄シュート	1	SUS304
4	バスケット	1	SUS304
5	ホースカラン	1	15A
6	化粧板	1	SUS304
7	扉（両側面）	2	SUS304
8	給水接続口	1	20ATP
9	給湯接続口	1	20ATP
10	スラリー流入管	1	VP50A
11	排水管	1	VP75A
12	脱水部制御盤	1	SS400 5Y7/1半艶
13	タッチパネル操作盤	1	外装 SUS304
14	脱水電動機	1	3相200V 1.5kw
15	アジャスターボルト	1	M16 SUS304

外形寸法 本体：1362×650×1770
※洗浄方式 4系統ノズル噴射方式
※処理能力 700kg/時



※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
M2	オートチェンジャー	φ1545X329	1

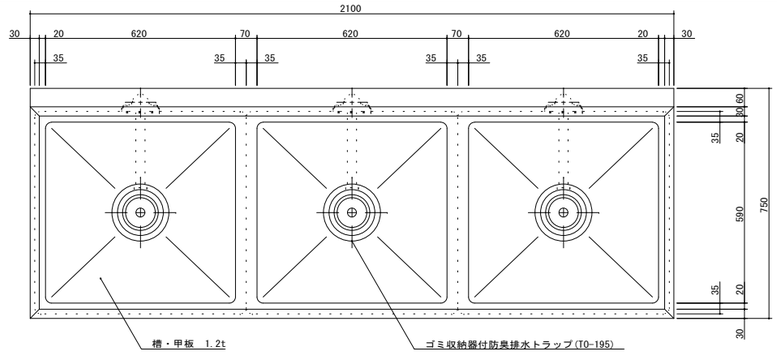


No.	名称	数	備考
1	電動機	1	3相200V 0.2kw
2	ターンテーブル	1	SUS304
3	容器ホルダー	1	SUS304
4	カバー	1	SUS304
5	集水溝	1	SUS304
6	排水接続口	1	SUS304 40A
7	アジャスター	N	SUS304他

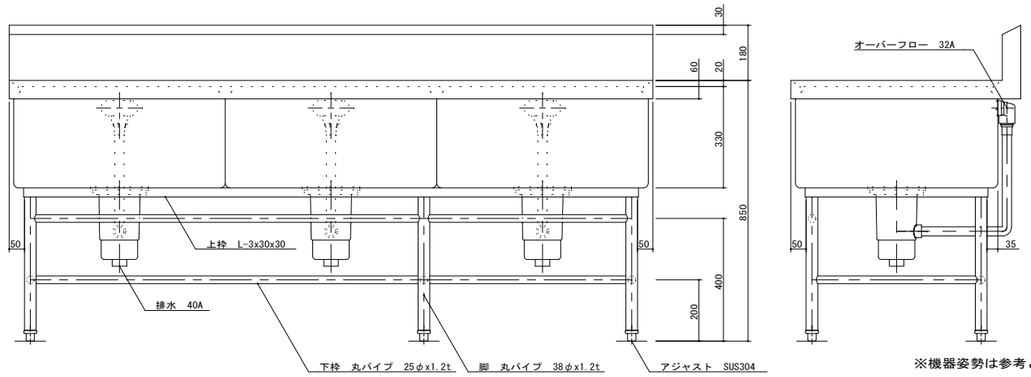
外形寸法：φ1130×329
＊40L以内のポリ容器を使用

※機器姿勢は参考とする。

No.	品名	寸法	台数
M3	3槽シンク	2100X750X850	1



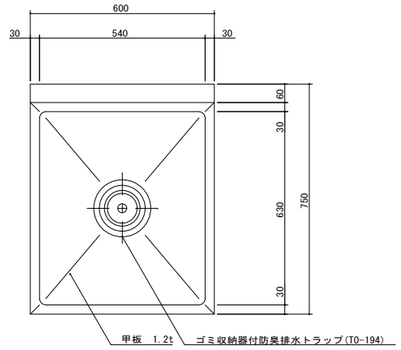
SUS430	~~SUS304~~
~~羽布研磨仕上げ~~	NO4仕上げ

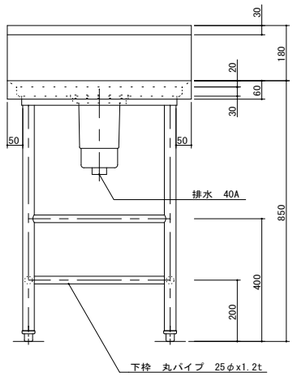


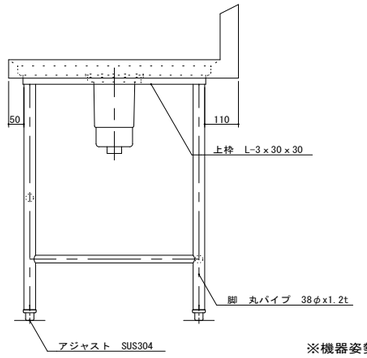
※機器姿勢は参考とする。

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬 慎介 一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター 厨房機器等	図面名	厨房機器単品図48	縮尺	図面番号
			設計者		作図者						A1 — A3 —	厨-48

No. M4	品 名 作業台	寸 法 600X750X850	台数 1



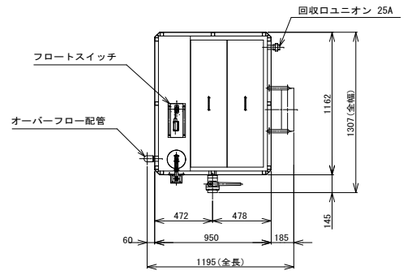


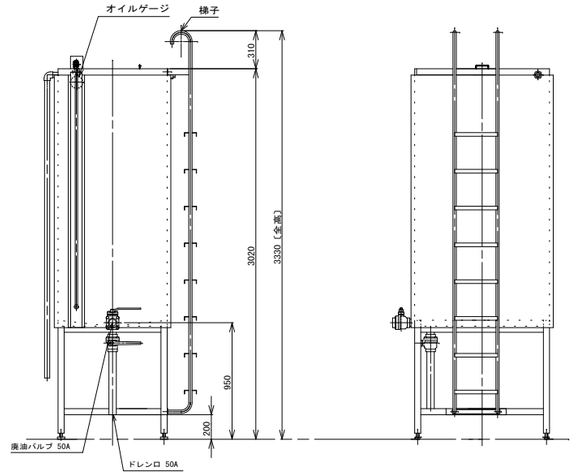


SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	NO4仕上げ

※機器姿勢は参考とする。

No. M5	品 名 廃油タンク	寸 法 1195X1307X3330	台数 1



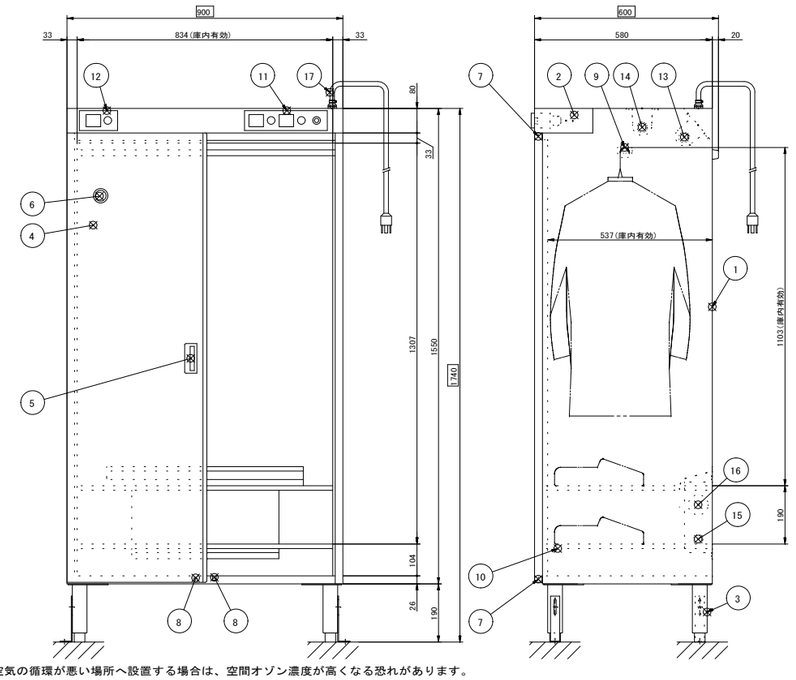


主仕様	
有効容量	1900L

＊フライヤー側での操作線（1．25sq×10本）の接続が必要です。 〔予備2本含む〕

※機器姿勢は参考とする。

No. N3	品 名 衣類・シューズ殺菌庫	寸 法 900X600X1740	台数 3



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	2	SUS430
5	取手	2	SUS304
6	のぞき窓	1	ガラス，蓋付き
7	マグネットキャッチ	2	FNM金色アルマイト
8	扉スイッチ	2	リミットスイッチ
9	掛具用パイプ	1	SUS430
10	棚	1	SUS430，取り外し式
11	操作パネル	1	殺菌，乾燥タイマ付き
12	オゾン操作パネル	1	オゾンタイマ付き
13	殺菌灯	1	19W/16W
14	オゾン灯	1	19W/16W
15	電気ヒータ	1	500W，フィンシーズヒータ
16	ファン	1	46/44W
17	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	0.56kW

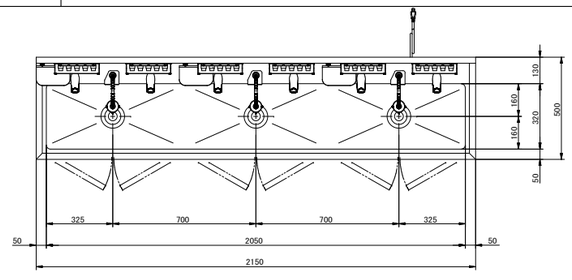
収容能力	衣類 10着(別途) 短靴 4足(別途)

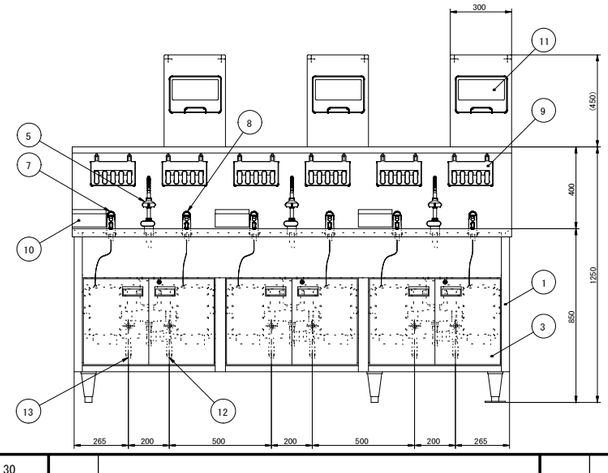
※耐震金具付き

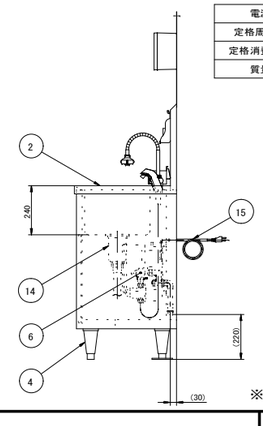
※機器姿勢は参考とする。

※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。

No. N4	品 名 オートサニテーション	寸 法 2150X500X1250(850)	台数 5







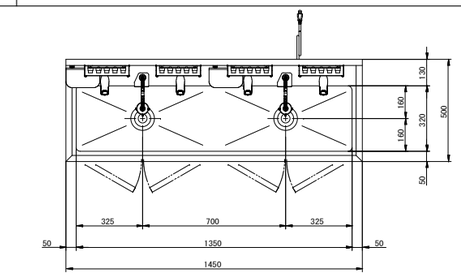
No.	品名	数	備考
1	架台	1	SUS430
2	槽	1	SUS304
3	扉	6	SUS430 鍵付き
4	アジャスト脚	6	SUS304 フランジ型脚固定金具付き(2か所)
5	自動水栓	3	乾電池式(単3)
6	混合水栓	3	
7	自動石けん液供給装置	3	
8	自動消毒液供給装置	3	
9	ハンドブラシボックスセット	6	ハンドブラシ5個付き
10	使用済みハンドブラシ入れ	3	
11	ペーパータオルホルダ	3	
12	給水接続口	3	15A 六角ニップル付き
13	給湯接続口	3	15A 六角ニップル付き
14	排水	3	排水トラップ40A 排水ホース付き
15	電源コード	1	単相3芯アース付き 2.7m

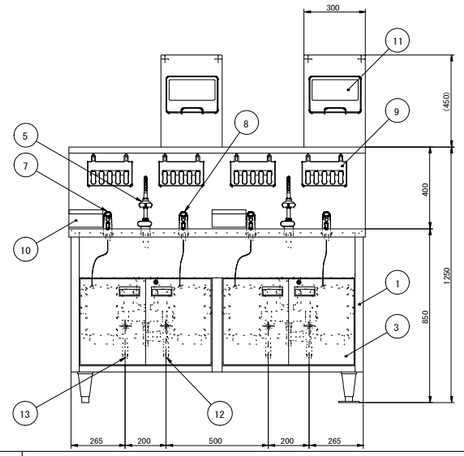
電源	単相 100V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	0.027kW
質量	93kg

※機器姿勢は参考とする。

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬 慎介 一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター 厨房機器等	図面名	厨房機器単品図49	縮尺 A1 — A3 —	図面番号 厨-49
			設計者		作図者							

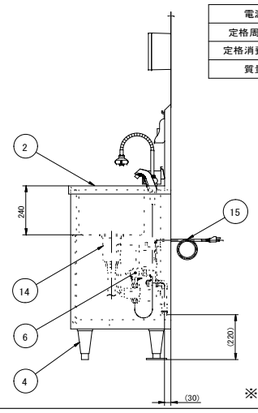
No. N5	品　名　オートサニテーション	寸　法　1450X500X1250(850)	台数　4





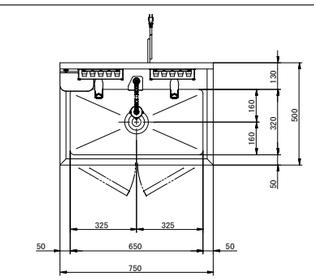
No.	品名	数	備考
1	架台	1	SUS430
2	槽	1	SUS304
3	扉	4	SUS430 鍵付き
4	アジャスト脚	4	SUS304 フランジ型脚固定金具付き(2か所)
5	自動水栓	2	乾電池式(単3)
6	混合水栓	2	
7	自動石けん液供給装置	2	
8	自動消毒液供給装置	2	
9	ハンドブラシボックスセット	4	ハンドブラシ5個付き
10	使用済みハンドブラシ入れ	2	
11	ペーパータオルホルダ	2	
12	給水接続口	2	15A 六角ニップル付き
13	給湯接続口	2	15A 六角ニップル付き
14	排水	2	排水トラップ40A 排水ホース付き
15	電源コード	1	単相3芯アース付き 2.7m

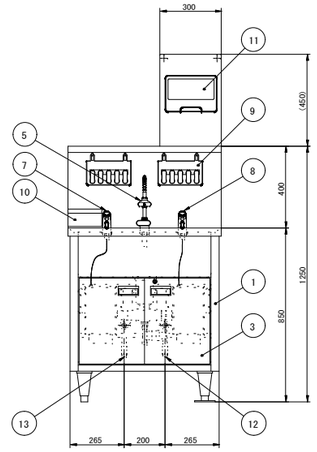
電源	単相 100V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	0.018kW
質量	65kg



※機器姿勢は参考とする。

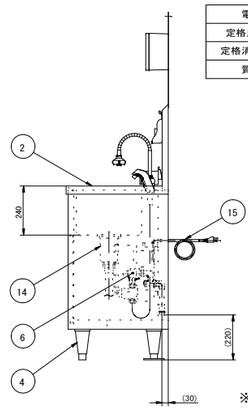
No. N6	品　名　オートサニテーション	寸　法　750X500X1250(850)	台数　3





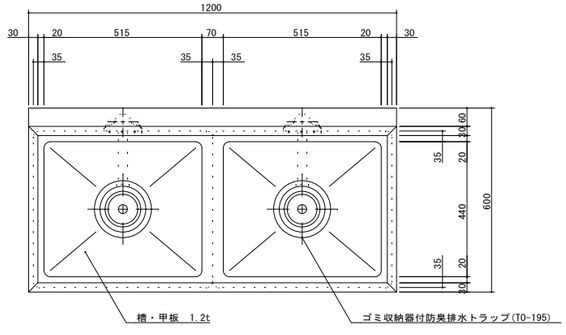
No.	品名	数	備考
1	架台	1	SUS430
2	槽	1	SUS304
3	扉	2	SUS430 鍵付き
4	アジャスト脚	4	SUS304 フランジ型脚固定金具付き(2か所)
5	自動水栓	1	乾電池式(単3)
6	混合水栓	1	
7	自動石けん液供給装置	1	
8	自動消毒液供給装置	1	
9	ハンドブラシボックスセット	2	ハンドブラシ5個付き
10	使用済みハンドブラシ入れ	1	
11	ペーパータオルホルダ	1	
12	給水接続口	1	15A 六角ニップル付き
13	給湯接続口	1	15A 六角ニップル付き
14	排水	1	排水トラップ40A 排水ホース付き
15	電源コード	1	単相3芯アース付き 2.7m

電源	単相 100V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	0.009kW
質量	42kg

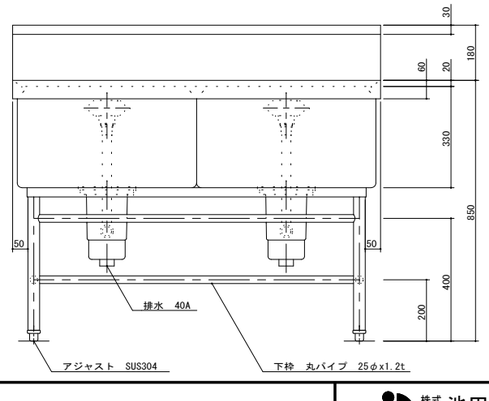


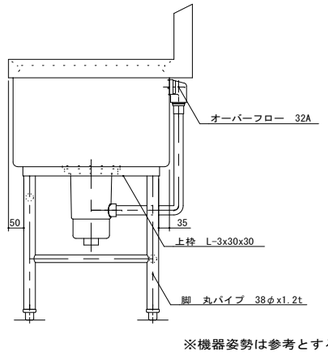
※機器姿勢は参考とする。

No. N8	品　名　2槽シンク	寸　法　1200X600X850	台数　2



SUS430	SUS304
羽布研磨仕上げ	N04仕上げ





※機器姿勢は参考とする。

No.	品　名	寸　法	台数

※機器姿勢は参考とする。

訂正		株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	設計者	有馬　慎介　一級建築士 第360847号	年月日	2026.06.30	物品名	（仮称）新学校給食センター　厨房機器等	図面名	厨房機器単品図50	縮尺	図面番号
			設計者		作図者						A1 — A3 —	厨-50