



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- 36		厨房機器単品図36 (参考図)		1:―														
共- 01		厨房設備特記仕様書		1:図示		厨- 37		厨房機器単品図37 (参考図)		1:―														
共- 02		板金機器共通仕様書		1:―		厨- 38		厨房機器単品図38 (参考図)		1:―														
共- 03		設計概要・案内図		1:―		厨- 39		厨房機器単品図39 (参考図)		1:―														
				1:―		厨- 40		厨房機器単品図40 (参考図)		1:―														
特- 01		厨房機器特記仕様書1				厨- 41		厨房機器単品図41 (参考図)		1:―														
特- 02		厨房機器特記仕様書2		1:―		厨- 42		厨房機器単品図42 (参考図)		1:―														
特- 03		厨房機器特記仕様書3		1:―		厨- 43		厨房機器単品図43 (参考図)		1:―														
特- 04		厨房機器特記仕様書4		1:―		厨- 44		厨房機器単品図44 (参考図)		1:―														
特- 05		厨房機器特記仕様書5		1:―		厨- 45		厨房機器単品図45 (参考図)		1:―														
特- 06		厨房機器特記仕様書6		1:―		厨- 46		厨房機器単品図46 (参考図)		1:―														
特- 07		厨房機器特記仕様書7		1:―		厨- 47		厨房機器単品図47 (参考図)		1:―														
特- 08		厨房機器特記仕様書8		1:―		厨- 48		厨房機器単品図48 (参考図)		1:―														
特- 09		厨房機器特記仕様書9		1:―		厨- 49		厨房機器単品図49 (参考図)		1:―														
特- 10		厨房機器特記仕様書10		1:―		厨- 50		厨房機器単品図50 (参考図)		1:―														
特- 11		厨房機器特記仕様書11		1:―		厨- 51		厨房機器単品図51 (参考図)		1:―														
特- 12		厨房機器特記仕様書12		1:―		厨- 52		厨房機器単品図52 (参考図)		1:―														
特- 13		厨房機器特記仕様書13		1:―		厨- 53		厨房機器単品図53 (参考図)		1:―														
特- 14		厨房機器特記仕様書14		1:―		厨- 54		厨房機器単品図54 (参考図)		1:―														
特- 15		厨房機器特記仕様書15		1:―		厨- 55		厨房機器単品図55 (参考図)		1:―														
				1:―		厨- 56		厨房機器単品図56 (参考図)		1:―														
図- 01		厨房機器配置図																						
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		天吊消毒装置鉄骨位置図		1:150																				
図- 08		厨房機器一覧表1		1:150																				
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:―																				
図- 12		立面図1		1:50																				
図- 13		立面図2		1:30																				
図- 14		立面図3/断面図		1:30																				
				1:30																				
厨- 01		厨房機器単品図1 (参考図)																						
厨- 02		厨房機器単品図2 (参考図)		1:―																				
厨- 03		厨房機器単品図3 (参考図)		1:―																				
厨- 04		厨房機器単品図4 (参考図)		1:―																				
厨- 05		厨房機器単品図5 (参考図)		1:―																				
厨- 06		厨房機器単品図6 (参考図)		1:―																				
厨- 07		厨房機器単品図7 (参考図)		1:―																				
厨- 08		厨房機器単品図8 (参考図)		1:―																				
厨- 09		厨房機器単品図9 (参考図)		1:―																				
厨- 10		厨房機器単品図10 (参考図)		1:―																				
厨- 11		厨房機器単品図11 (参考図)		1:―																				
厨- 12		厨房機器単品図12 (参考図)		1:―																				
厨- 13		厨房機器単品図13 (参考図)		1:―																				
厨- 14		厨房機器単品図14 (参考図)		1:―																				
厨- 15		厨房機器単品図15 (参考図)		1:―																				
厨- 16		厨房機器単品図16 (参考図)		1:―																				
厨- 17		厨房機器単品図17 (参考図)		1:―																				
厨- 18		厨房機器単品図18 (参考図)		1:―																				
厨- 19		厨房機器単品図19 (参考図)		1:―																				
厨- 20		厨房機器単品図20 (参考図)		1:―																				
厨- 21		厨房機器単品図21 (参考図)		1:―																				
厨- 22		厨房機器単品図22 (参考図)		1:―																				
厨- 23		厨房機器単品図23 (参考図)		1:―																				
厨- 24		厨房機器単品図24 (参考図)		1:―																				
厨- 25		厨房機器単品図25 (参考図)		1:―																				
厨- 26		厨房機器単品図26 (参考図)		1:―																				
厨- 27		厨房機器単品図27 (参考図)		1:―																				
厨- 28		厨房機器単品図28 (参考図)		1:―																				
厨- 29		厨房機器単品図29 (参考図)		1:―																				
厨- 30		厨房機器単品図30 (参考図)		1:―																				
厨- 31		厨房機器単品図31 (参考図)		1:―																				
厨- 32		厨房機器単品図32 (参考図)		1:―																				
厨- 33		厨房機器単品図33 (参考図)		1:―																				
厨- 34		厨房機器単品図34 (参考図)		1:―																				
厨- 35		厨房機器単品図35 (参考図)		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	2024. 02. 29		工事名	(仮称) 新学校給食センター 厨房設備設置工事			図面名	図面リスト			縮尺		図面番号
	-----			設計者			作図者	有馬 慎介		A1 A3	- -		共-00											

章			項 目		特 記 事 項		章			項 目		特 記 事 項		章			項 目		特 記 事 項	
			工事名称 工事場所 工事期間 建物概要		(仮称)新学校給食センター 厨房設備設置工事 藤枝市緑町地内 令和●年●●月●●日から令和●年●●月●●日 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㎡ ㎡階 8.32㎡ 述べ床面積： 5,316.94㎡ 主要用途： 工場（給食センター）					B：工事項目		①別途建築設備工事との工事区分は以下の通りとする。 ②別契約の施工上、密接に関連する工事については監督職員の調整に協力し、当該工事関係者とともに工事全体の円滑な施工に努めること。 ③配管配線等の設備工事の必要な機器及び建築施工に関連する機器は、別途施設工事施工業者と調整の上、厨房機器の製造・据付を行うこと。 ④一次側配管の立ち上げ位置等について、別途関連施工業者と協議し、厨房機器設置の際不具合が生じないよう立ち上げ位置等取り合い部の確認を行うこと。					C：特記事項			
A：総則								工事区分表						1. 共通事項			・電動機：すべてアース付とする。 ・アンカーボルト：コンクリート打ち込みとし、ステンレス製とする。 ・支持金具・吊金物：ステンレスとする。 ・絶縁継ぎ手：異種配管の接続には、絶縁継手を使用する。 ・防火区画、縦穴区画及び用途区画等の貫通部：関連法規に基づき耐火処理を行う。 ・転倒防止：燃焼機器・蒸気配管機器・床面からの高さが1.0m以上の機器にはアンカーボルトによって転倒防止処置を行う。			
1. 適用			本特記仕様書の適用は以下による ・本特記仕様書は『(仮称)新学校給食センター建築工事』に適用する。 ・品名、数量、消費量は平面図及び機器引表の通りとし特記事項と単品図を遵守し同等品以上とすること。 ・工事範囲は、別途工事区分表の通りとする。 厨房機器設置工事の工事範囲は厨房機器の製造、運搬、据付、試運転調整までとする。 ・厨房機器の同等品申請について 厨房機器の選定にあたって機器参考単品図と異なる機器を選定する場合、応札前（別に定める期限まで）に「同等品申請書類」（単品図・機器詳細仕様書など）を提出し、事前に承認を受けるものとすること。 ・厨房機器はドライ仕様を基本とすること。					2. 共通仕様書		本特記仕様書に記載されていない事項は下記共通仕様書による。 ※国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 機械設備工事共通仕様書、機械設備工事標準図				2. 配管			・配管：ステンレス配管もしくは、各機器の仕様書またはメーカー標準仕様による。			
3. 優先順位			設計図書の優先順位は、下記による。 （1）現場説明書に対する質疑回答書 （2）現場説明書 （3）設計図（特記仕様書・厨房機器仕様書） （4）上記いずれも記載なき場合、不明な場合は監督職員の指示による。					3. 優先順位				3. 厨房機器総則			1) 工事範囲 2) 総合図の作成 3) 機器共通仕様 ①品目・数量 ②機器寸法 ③使用材料 ④特記仕様 ⑤熱源 ⑥その他		・厨房機器一覧表に記載される、新設厨房機器の製作、運搬、搬入、据付、試運転調整取扱説明、予行演習及び本稼動時の立会いまでとする。 ・別途施設設備工事との工事区分は工事区分表の通りとする。 ・本体工事で作成する総合図に、各厨房設備を記入し取り合い調整に協力すること。 ・厨房機器の製造にあたっては下記の通りとする。 ・品目、数量は厨房機器一覧表に基づくこと。 ・機器寸法は厨房機器一覧表を参考とし、詳細は参考単品図を確認の上、建築設備や作業スペースに干渉のない場合に限り、若干の増減を認める。 ・寸法変更に伴って建築設備に増設工事が発生した場合、 請負業者の責任において増額を負担すること。 ・機器の材質については単品機器特記仕様書を参考とし、同等品以上の材質とすること。 ・機器の特記仕様はD 特記仕様に記載される内容を遵守すること。			
4. 官公署への手続き			本工事の施工に先立ち、事前に所轄諸官公署及び関係先への打合せの上、必要な手続きを行う。尚、これに対する費用は請負者の負担とする。					5. 疑義		設計図書に明記のない場合、また疑いを生じた場合は監督職員に質疑事項を書面にして提出し、協議の上その指示による。					4) 搬入据付		①搬入の際は床・壁等建物を傷めないように請負業者にて養生を行うこと。 ②据付完了後、燃焼機器・蒸気配管機器・床面からの高さが1.0mを超える機器については耐震固定または転倒防止処置を行うこと。 ③搬入については別途施設工事施工業者と事前に協議し、開口寸法を変更する必要がある場合は請負業者の責任において増減を負担すること。 ④運搬据付後の残材等は請負業者の負担において処分すること。			
6. 軽微な変更			工事の施工に際し、器具の取付位置・取付工法等で生じる軽微な変更は監督職員の指示によって行う。					7. 設計変更		契約時の単価による。また、仮設及び諸経費等は契約時の事で増減をする。					5) 試運転調整		①2次側設備配管配線終了後、直ちに試運転調整を行うこと。 ②厨房機器の試運転に要する、電気・水道などは別途施設設備工事請負業者と負担割合を協議すること。 ③試運転調整の際、故障・異常・製品のキズなどの不具合を発見した場合は、請負業者に速やかに対応すること。 ④取扱説明書は指定日に行うこと。			
8. 工事報告書			必要に応じて毎月の工事報告書を監督職員へ提出する。					9. 関連工事		本工事の施工に先立ち、建築・電気・機械設備等関連工事との取り合いについて十分打合せの上、工程表・総合図及び施工図を遅延無く作成し、監督職員の指示を受ける。					6) 保証		①保証期間については使用開始後、1か年とする。 ②万一、材料・製造・及び据付上の不備、製品の不良、工作上の粗雑等の原因で所定の性能を発揮できない場合は、請負業者の負担において点検整備、改造を行うこと。			
10. 機器及び材料			機器類及び加工材は、製作図を提出し監督職員の確認を受けて製作する。また、これらの機器類及び加工材で、監督職員の指示するもの、または試験・検査に よらなければ設計図書に記載された能力が証明できない場合は、工場にて試験・検査を受けた後、現場へ搬入する。なお、これに要するすべての費用は、請負者の負担とする。市販品等については、見本またはカタログ等を提出し、監督職員の確認を受ける。					11. 施工計画書		施工に先立ち、施工方法を計画書にまとめて監督職員に提出する。					7) その他		①請負業者は取扱説明日以外に給食開始後、必要に応じて一定の期間立会いをすること。 ②ドライシステムにおける運営方法などを調理員に十分に指導すること。			
12. 工事写真 竣工写真			下記により、工事写真、竣工写真を撮影し提出する。 竣工時：機器毎の完成写真 提出部数：2部 提出方法：工事用アルバム					13. 竣工図書		本工事の引渡しに際し、速やかに下記書類を提出する。また、建築工事と一括発注の場合（1）については、建築工事の特記仕様書による。 （1）竣工図 （イ）製本及び縮小製本（二つ折り、表紙黒文字印刷） 2部 （ロ）原因及び縮小原因（設計図修正） 2部 （2）施工要望図（設備配管・電気配線・ダクト） 2部 （3）工場検査報告書 2部 （4）機器完成図 2部 （5）総合取扱説明書 2部 （6）試運転検査報告書 2部										
14. 調理員に対する 指導			本工事引渡しに際し、調理員に対する機器と取扱い、操作方法及び維持管理の指導を行う。また、機器類の保守及び緊急事態の取扱等について、前記の総合取扱説明書並びに緊急連絡先名簿を提出する。					15. 管理者の 資格		本工事の現場管理者は、下記のうちいずれかの一つを有する者、または監督職員が認めた者とする。 ●一級または二級厨房設備施工技能士 ●一級または二級厨房設備士 ●一級管工事施工管理技士										
訂正			<div><div></div><div>株式会社 池田建築設計事務所 idea・imagination</div></div>		設計者 有馬 慎介 一級建築士 第360847号 設計者			年月日 作図者		工事名 (仮称) 新学校給食センター 厨房設備設置工事			図面名 厨房機器共通仕様書		縮尺 A1 A3		図面番号 共-01			

・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 Nb4仕上げ														
	槽及び甲板	板厚1.2mm														
	脚	丸パイプ φ38x1.2 t														
	枠材	丸パイプ φ25x1.2 t														
	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 Nb4仕上げ														
	槽及び甲板	板厚1.2mm														
	脚	丸パイプ φ38x1.2 t														
	枠材	丸パイプ φ25x1.2 t														
	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 Nb4仕上げ														
	槽及び甲板	板厚1.2mm														
	脚	丸パイプ φ38x1.2 t														
	枠材	丸パイプ φ25x1.2 t														
	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 Nb4仕上げ														
	甲板	板厚 1.2mm 勾配付														
	脚	丸パイプ φ38x1.2 t														
	枠材	丸パイプ φ25x1.2 t														
	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 Nb4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 ハンドルロックドレイン														
	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 Nb4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 Nb4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 ハンドルロックドレイン														
	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 Nb4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 φ38x1.2 t														
	枠材	丸パイプ φ25x1.2 t														
	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 i d e a - i n s p i r a t i o n			設計者	有馬 慎介 一級建築士 第360847号	年月日		工事名	(仮称) 新学校給食センター 厨房設備設置工事	図面名	板金機器共通仕様書	縮尺		図面番号
						設計者		作図者						A1	-	
										A3	-					

1. 一般事項

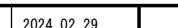
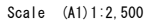
2. 建築物概要 (棟別)

3. 中間検査


4. その他


訂正		 株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration	政訂自 有馬 慎一 一級建築士 第300547号 設計者
----	--	--	---------------------------------


Scale (A1) 1:10,000




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	移動台	1200	600	650	6	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
A3	防水型デジタル台秤	350	605	795	6	DP-6701K	ひょう量：32kg/60kg/150kgから選択	防水型　電池式（電池付）	計量皿：ステンレス
A4	秤用置台	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	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	PS2-217BDB-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
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） 皮剥ディスク外径：φ500mm	皮剥する部分(ドラム)と排水受けシंकが一体型となったド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 水ハ防止蓋付（透明塩化ビニル製）　ゴミ受け付 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シंक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：AC7Aアルマイト処理 架台：SUS304 アジャスター：ZDC2
A12	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 自動排気ファン付　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
A13	野菜洗浄機	1300	780	1390	3	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・エアノズル・シャワーノズル：SUS304
A14	L型運搬車（球根受け用）	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	粉碎流し台	1500	750	720	1	HLA-AC1575-15SV3	調理屑・残菜投入量：10[kg/min]	M1厨芥脱水機と制御盤を中継して連動していること 粉碎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碎してスラリー化し、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	PS2-247BDB-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 コンベヤ巾596mm・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 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	1200	750	800	1	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		工事名	（仮称）新学校給食センター　厨房設備設置工事	図面名	厨房機器特記仕様書　1	縮尺	図面番号						
											設計者		作図者		A1	-	特-01	
															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																	
A19	トラックインタイプ消毒保管機	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 自動排気ダンパー付 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 自動排気ダンパー付 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												
A21	トラックインタイプ消毒保管機	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 自動排気ダンパー付 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 ノン断熱材使用、漏電遮断機付、インバ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	ブレハブ冷凍庫	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） デフロスト： 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	ブレハブ冷蔵庫	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℃ ノン断熱材使用、漏電遮断機付、インバ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												
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		工事名	（仮称）新学校給食センター 厨房設備設置工事	図面名	厨房機器特記仕様書 2	縮尺	図面番号					
							設計者		作図者						A1	-	特-02				
															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													
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、インバ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	【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	トップトラックスシステム	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 ドローリー：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、インバ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	【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	大型高速ミキサー	1080	570	1162	2	MX-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 ドラム仕様（攪拌容器とシケー体型であること）	蓋・攪拌容器：SUS304 容器固定ベース・モーターケーシング：AC7A-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25mm・側面10mm・扉25mm・背面部25mm 自動排気ダンパー付 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ピ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								
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	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								
D2	プレハブ冷凍庫	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								
D3	プレハブ冷蔵庫	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								
訂正						 鏗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		工事名	〈仮称〉新学校給食センター 厨房設備設置工事	図面名	厨房機器特記仕様書 4	縮尺	図面番号	
							設計者		作図者						A1 A3	- -	特-04

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					
D4	移動式パンラック	900	550	1000	45	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
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 自動排気ダンパー付 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：ステンススーズヒーター（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
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 自動排気ダンパー付 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：ステンススーズヒーター（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
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	TWS-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 給水給湯は足踏みレバー式 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	TWS-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 給水給湯は足踏みレバー式 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 自動排気ダンパー付 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ピ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：ステンススーズヒーター（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
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25mm・側面10mm・扉25mm・背面部25mm 自動排気ダンパー付 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ピ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：ステンススーズヒーター（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								


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		工事名	（仮称）新学校給食センター 厨房設備設置工事	図面名	厨房機器特記仕様書 5	縮尺		図面番号					
							設計者		作図者							A1	-					
																A3	-					

特-05

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					
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・槽：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	可動式パーテーション	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・槽・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・槽・ドレンパン：SUS430 アジャスト脚：SUS304 ローラー：樹脂
E3	フードスライサー	555	1205	776	4	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：1～20mm、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。(各種プレートは別途品) 食材送りベルトは熱風消毒が可能であること 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、刃物に対し垂直にベル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バ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
E4	移動式スライサー置台	1300	750	600	4	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
E5	サイの目切り機	390	565	820	2	DC-81	切さい能力：1,200kg/時間	切さいプレート20mm付 15mm（別途品）も使用可能であること 上部ホッパーから食材を投入する構造であること 食材飛散防止カーテン付	本体：AC28焼付塗装仕上げ
E6	移動式サイの目切り機置台	1100	750	600	2	TK-117DCMDB	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	受けシンク	950	750	900	6	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
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	移動シンク	900	750	850	5	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
E13	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
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

訂正						<div> 株式会社 池田建築設計事務所 idea-image-inspiration</div>	設計者	有馬 慎介 一級建築士 第360847号	年月日		工事名	(仮称) 新学校給食センター 厨房設備設置工事	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	-						
															A3	-						

特-06

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													
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25mm・側面10mm・扉25mm・背面部25mm 自動排気ダンパー付 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ピ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								
E17	可動式パーテーション	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℃ ノフロ断熱材使用、漏電遮断機付 断熱材厚さ：底部50mm・側面50mm・扉25mm・背面部50mm ノフロ冷媒（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								
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[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 コンベヤ巾596mm・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 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25mm・側面10mm・扉25mm・背面部25mm 自動排気ダンパー付 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ピ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	7005	1695	2525	2	DSKC-53A-X	ガス式 能力:4290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35～60mm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擦り洗いできること。 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	コンビオープン	1220	945	1720	7	ACO-302EW	両面式 1/1サイズ 600mm×30枚 (600mm×深さ65mm)	調理モードは3種類（ホットエア・スチーム・コンベ） HACCPサポート機能付 コンベモードは加熱割合を2%づつ任意で設定可能であること。 ホットエアモードは温度設定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デジタル表示 ラック・カートはラック部分のみ庫内に投入でき、最上段1650mm、最下段600mmであること。	架台・アジャスト：SUS304 ドア・化粧板：SUS430								
F6	コンビオープン用カート	590	920	415	14	ACO-302用カート	F7コンビオープンラック 1台積載	F7コンビオープン用ラック・F5コンビオープンと連動性があること	本体：SUS304								
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		工事名	(仮称) 新学校給食センター 厨房設備設置工事	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			数量	参考型式	能力・容量	特記仕様	材質
		間口	奥行	高さ					
F7	コンビオープン用ラック	586	740	1225	14	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 F6コンビオープン用カート・F5コンビオープンと連動性があること	本体：SUS304
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	移動式パンラック	1500	750	1000	4	PL-15702MDB	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
F10	蒸気回転釜	1841	1220	835	2	SRB-360SN-D-BX	容 量：380ℓ 釜直径：1038mm 釜深さ：530mm ・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
F13	水切台付2槽シンク	1800	750	850	1	PS2-187BDB-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[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 コンベヤ巾596mm・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 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	1	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	ホテルパン洗浄機	3700	450	1890	1	WHC-100特	蒸気式 洗浄槽：2槽式 処理能力：1/1ホテルパン（厚さ25mm)100枚/h（コンベヤ速度200mm/min）	洗浄水に蒸気加熱を加えてホテルパンを立てた状態+前後にずらした状態で洗浄する方式 コンベヤス出入口カバードライ仕様 排水配管は直結できること ビードコントロール付 散水栓付	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25mm・側面10mm・扉25mm・背面部25mm 自動排気ダンパー付 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ピ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25mm・側面10mm・扉25mm・背面部25mm 自動排気ダンパー付 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ピ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

設計者

作図者

工事名

（仮称）新学校給食センター 厨房設備設置工事

図面名

厨房機器特記仕様書 8


縮尺

A1-


A3-

図面番号

特-08

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																	
G	煮炊き調理室																				
G1	大型高速度ミキサー	1080	570	1162	2	MX-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 ドライ仕様（攪拌容器とシッケー体型であること）	蓋・攪拌容器：SUS304 容器固定ベース・モーターケーシング：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	FW-13602MDB	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-BX	容 量：380ℓ 釜直径：1038mm 釜深さ：530mm ・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	移動台	1200	800	650	18	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												
G7	器具消毒保管機	1750	750	1920	4	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25mm・側面10mm・扉25mm・背面部25mm 自動排気ダンパー付 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ピ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												
G8	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												
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	前面吸込み前面吹き出し仕様、排熱ファン付 庫内設定温度：冷蔵-5～10℃、冷凍-20℃以下 ノン断熱材使用、漏電遮断機付、インバ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												
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	工事名	(仮称) 新学校給食センター 厨房設備設置工事	図面名	厨房機器特記仕様書 9	縮尺		図面番号					
							設計者		作図者					A1	-						
														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					
H9	コンピオープン	920	775	1700	1	ACO-102ES	片面式 1/1サイズ 600mm×10枚 (600mm×深さ65mm)	調理モードは3種類（ホットエア・スチーム・コンビ） HACCP対応機能付 コンビモードは加熱割合を2%づつ任意で設定可能であること。 ホットエアモードは温度設定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でデジタル表示	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
H11	欠番								
H12	器具消毒保管機	1750	950	1920	2	EW-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25mm・側面10mm・扉25mm・背面部25mm 自動排気ダンパー付 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ピ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 (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 自動排気ダンパー付 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25mm・側面10mm・扉25mm・背面部25mm 自動排気ダンパー付 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ピ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	移動式パンラック	1300	650	1200	4	FW-13602MDB	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
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
J6	蒸気回転釜	1841	1220	835	4	SRB-360SN-D-BX	容量：380ℓ 釜直径：1038mm 釜深さ：530mm ・蒸気消費量：70kg/h以内 ・最高使用圧力：0.25MPa以内	・片両面ハンドル ・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

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		工事名	(仮称) 新学校給食センター 厨房設備設置工事	図面名	厨房機器特記仕様書 10	縮尺	図面番号	
			設計者		作図者						A1	-	
											A3	-	
												特-10	

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					
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：695×1150×1265mm 冷却能力：90⇒10℃（1バッチ23分） 60kg/バッチ(比熱0.8)	J11コンビオープン用ラックが収容可能であること 冷却方式：水封式真空ポンプ＋蒸気ヒーター＋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) 庫内清掃用スレーグ付 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	コンビオープン	1220	945	1720	1	ACO-302EW	両面式 1/1サイズホテルパン30枚（ホテルパン深さ65mm）	調理モードは3種類（ホットエア・スチーム・コンビ） HACCP対応機能付 コンビモードは加熱割合を2%づつ任意で設定可能であること。 ホットエアモードは温度設定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でデジタル表示 ラック・カートはラック部分のみ庫内に投入でき、最上段1650mm、最下段600mmであること。	架台・アジャスト：SUS304 ドア・化粧板：SUS430
J10	コンビオープン用カート	590	920	415	2	ACO-302用カート	J11コンビオープンラック 1台積載	J11コンビオープン用ラック・F5コンビオープンと連動性があること	本体：SUS304
J11	コンビオープン用ラック	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コンビオープン用カート・F5コンビオープ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、インバ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
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	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	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25mm・側面10mm・扉25mm・背面部25mm 自動排気ダンパー付 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ピ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：ステンレススチールヒーター（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
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-W-SP	釜容量：220ℓ 釜直径：915mm 釜深さ：416mm	・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φ5A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

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

設計者

作図者

工事名

（仮称）新学校給食センター 厨房設備設置工事

図面名

厨房機器特記仕様書 11


縮尺


A1-

A3-

図面番号

特-11

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													
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25mm・側面10mm・扉25mm・背面部25mm 自動排気ダンパー付 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	電気式 天吊りコンテナ消毒装置	1100	800	1200	62	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(1422x872x1680mm)	天井から消毒装置を吊下げ、ダクトの昇降(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下部から吹き出す構造であること。 自動排気ダンパー付 消毒履歴保持機能付(2週間程度) 停電時バックアップ機能付 予約運転機能付 予備暖め機能付 排気ダンパ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ア어를吸気すること。	本体化粧：SUS430 本体骨組：SS400錆止め塗装								
K2-1	配送用コンテナ	1422	872	1680	56	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	1680	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25mm・扉25mm・背面部40mm 自動排気ダンパー付 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100%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	前面吸込み前面吹き出し仕様、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、インバ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								
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25mm・扉25mm・背面部25mm 自動排気ダンパー付 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						 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	工事名	(仮称)新学校給食センター 厨房設備設置工事	図面名	厨房機器特記仕様書 12	縮尺	図面番号		
							設計者		作図者					A1	-	特-12	
														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														
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25mm・扉25mm・背面部25mm 自動排気ダンパー付 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25mm・扉25mm・背面部25mm 自動排気ダンパー付 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	断熱材厚さ：側面25mm・扉25mm・背面部25mm 自動排気ダンパー付 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	S3-257BDB	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									
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	SD114E6B-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：SUSU304 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 D18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	粉碎流し台	1500	1395	720	1	HLA-AC15139-15W	調理屑・残菜投入量：8～12kg/min	M1厨芥脱水機と制御盤を中継して連動していること 粉碎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碎してスラリー化し、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：SUS430									
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 天ぶら缶ライン：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ぶら缶洗浄ラインの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 天ぶら缶ライン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クト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									
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		工事名	（仮称）新学校給食センター 厨房設備設置工事	図面名	厨房機器特記仕様書 13	縮尺	図面番号		
							設計者		作図者						A1	-	特-13	
															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					
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⇒除滴の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クト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⇒除滴の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クト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	移動台	1800	750	850	4	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
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・トレイ・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イは水流により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イ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
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	S3-249DVB-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
M	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粉碎ポンプ流し台及びM2オートチェンジ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ポリ容器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パラメータがないこと。	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

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

設計者

作図者

工事名

（仮称）新学校給食センター 厨房設備設置工事

図面名

厨房機器特記仕様書 14

縮尺

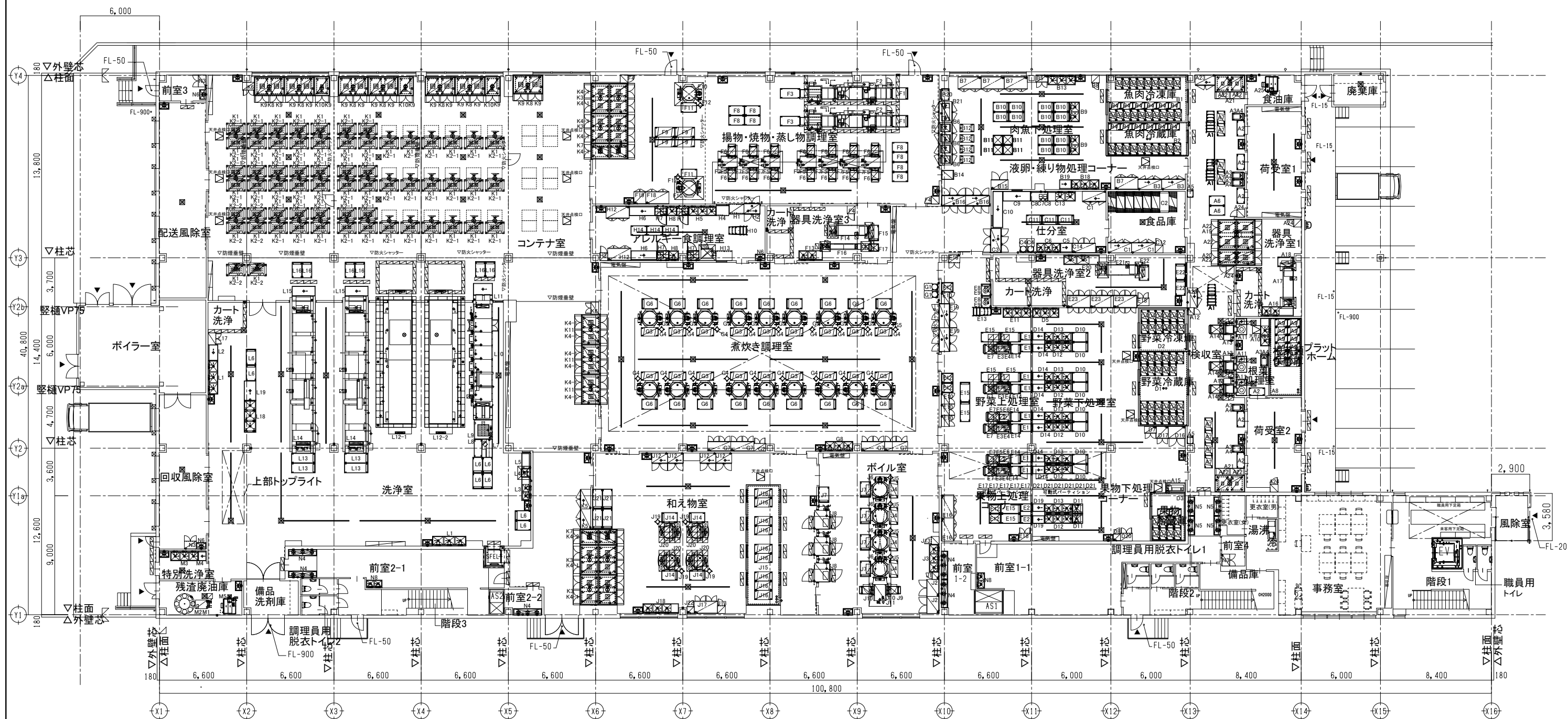
A1-

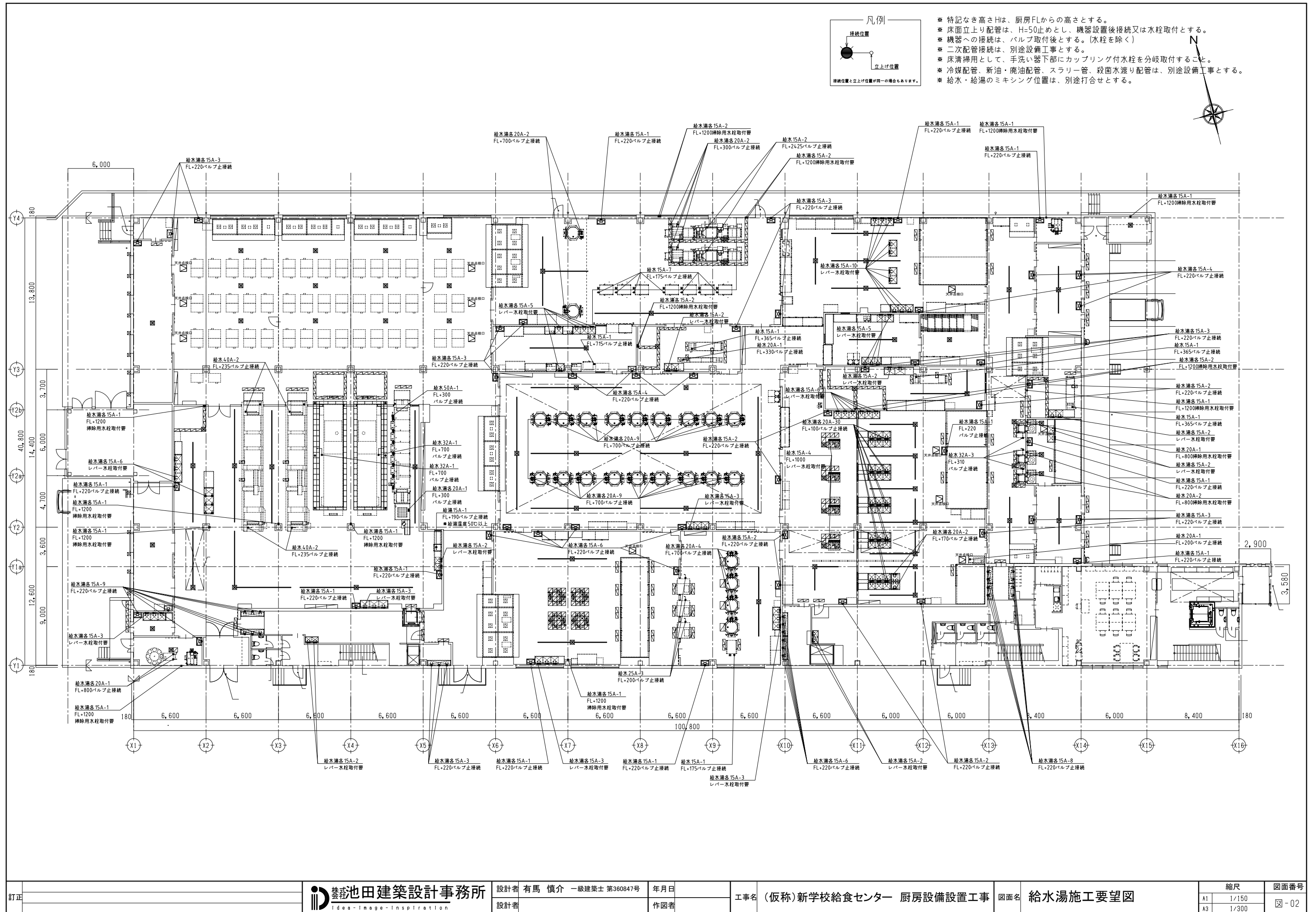
A3-

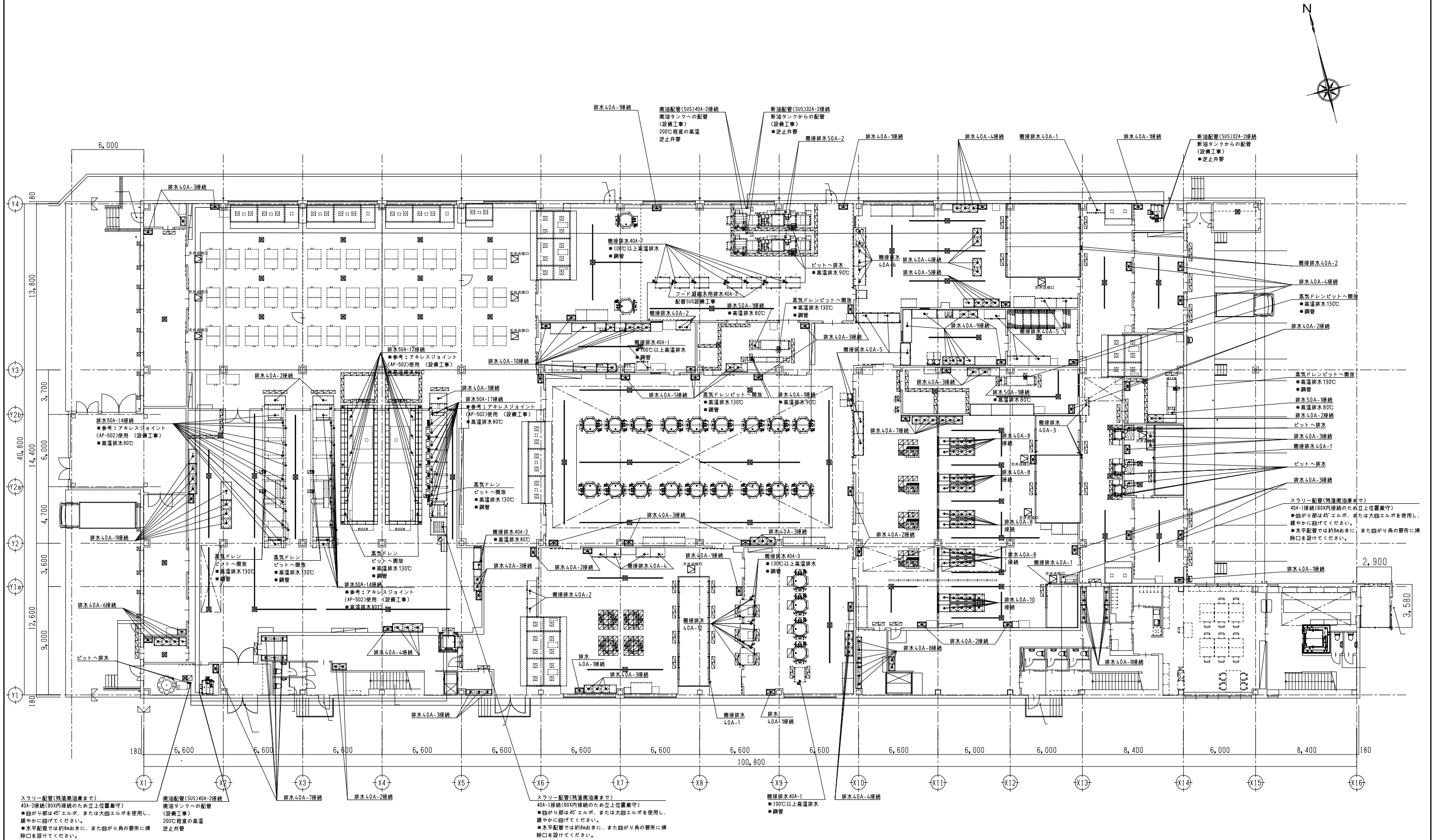
図面番号


特-14

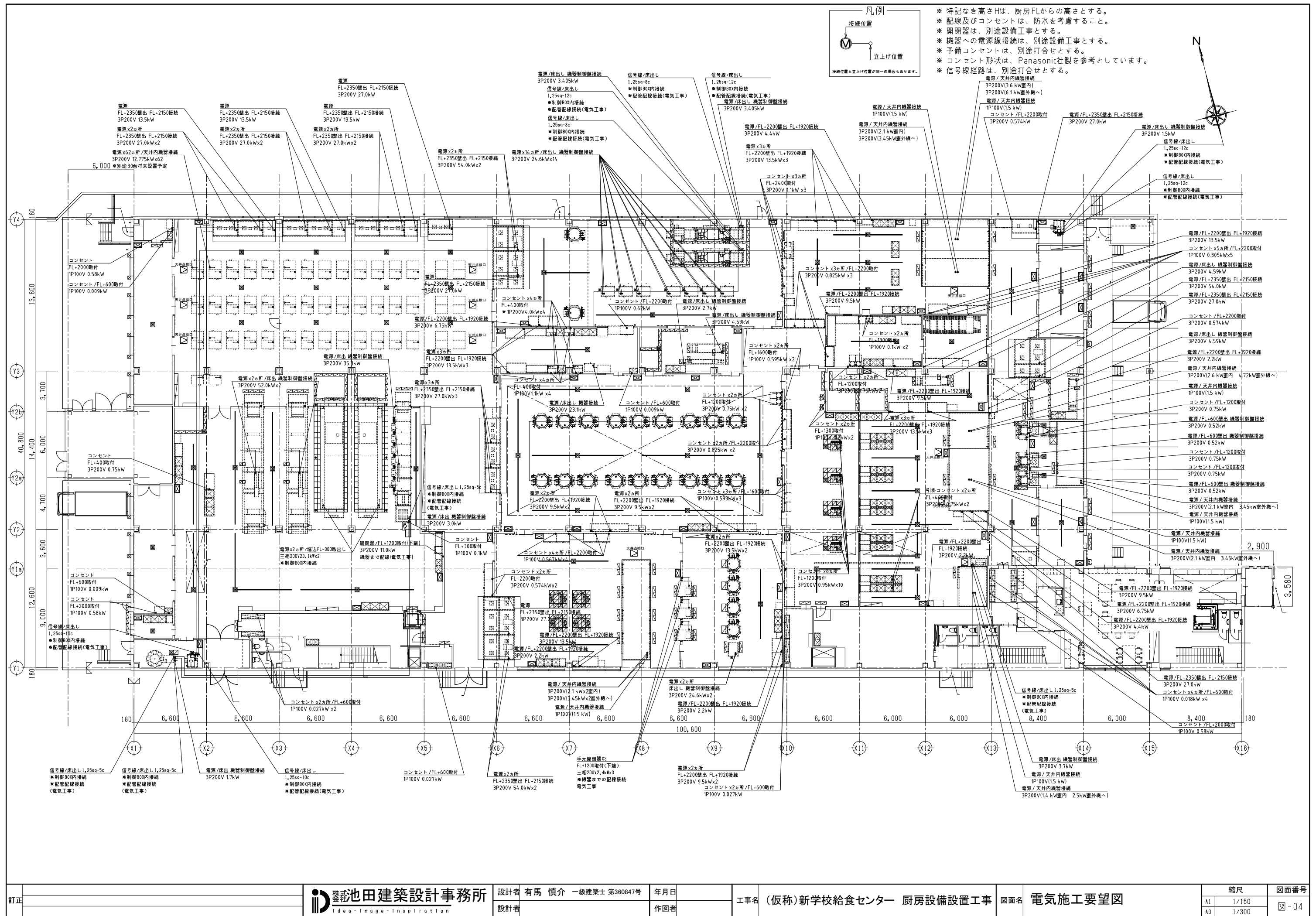
No.	品名	寸法			数量	参考型式	能力・容量	特記仕様	材質
		間口	奥行	高さ					
N	前室/回収風除室								
N1	欠番								
N2	欠番								
N3	衣類・シューズ殺菌庫	900	600	1740	3	CKB-90H特	収容能力：衣類：10着・短靴：4足	殺菌灯＋オゾン灯で殺菌消臭機能を発揮すること タイマー運転 棚は38mmピッチ間隔で自在に設定できること	本体・扉：SUS430 アジャスト脚：SUS304
N4	オートサニテーション	2150	500	1250 (850)	5	HWS-215D	手洗い3箇所	自動水栓・自動石鹼液供給装置・自動消毒液供給装置・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・自動石鹼液供給装置・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・自動石鹼液供給装置・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。

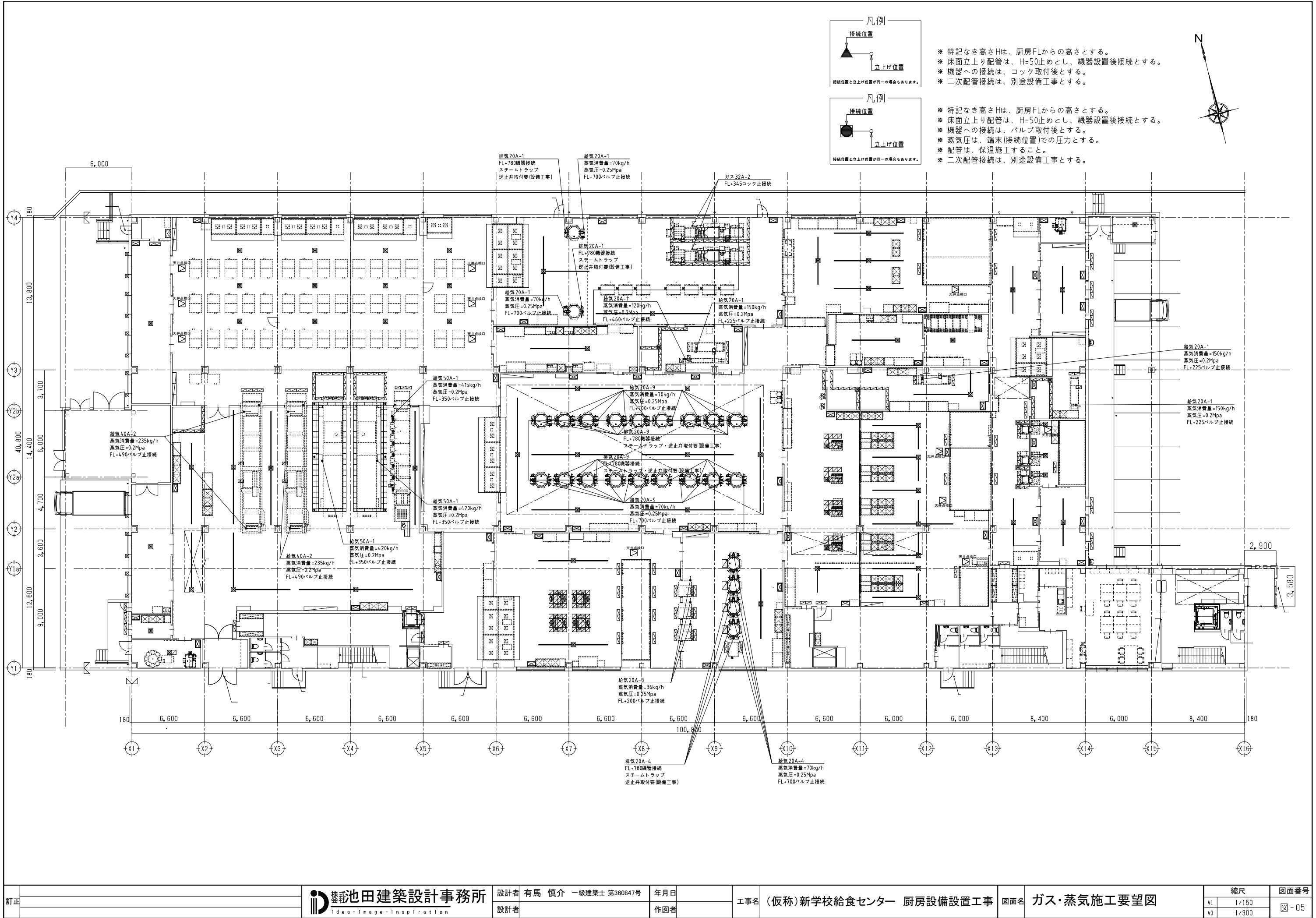






訂正	 <div>豊田池田建築設計事務所</div> <div>Idea-Image-Inspiration</div>	設計者	有馬 慎介 一級建築士 第360847号	年月日		工事名	(仮称)新学校給食センター 厨房設備設置工事	図面名	排水施工要望図	縮尺		図面番号
		設計者		作図者						A1	1/150	
										A3	1/300	






訂正	<div><div><div><div></div></div><div>豊田池田建築設計事務所</div><div>Idea-Image-Inspiration</div></div><div>設計者 有馬 慎介 一級建築士 第360847号</div><div>設計者</div></div>	年月日	工事名 (仮称)新学校給食センター 厨房設備設置工事	図面名 ガス・蒸気施工要望図	縮尺		図面番号 図-05
					A1	1/150	
					A3	1/300	

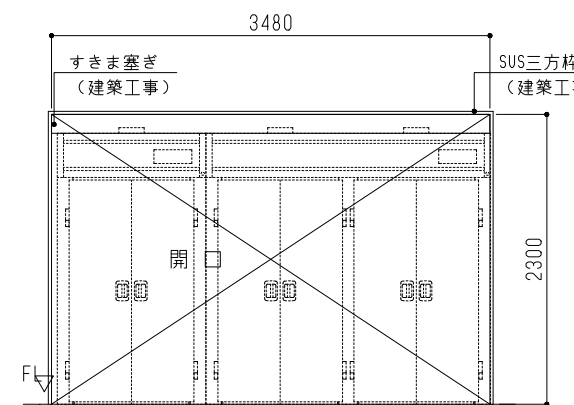
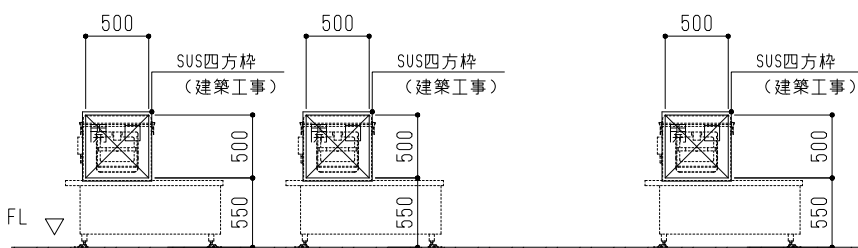
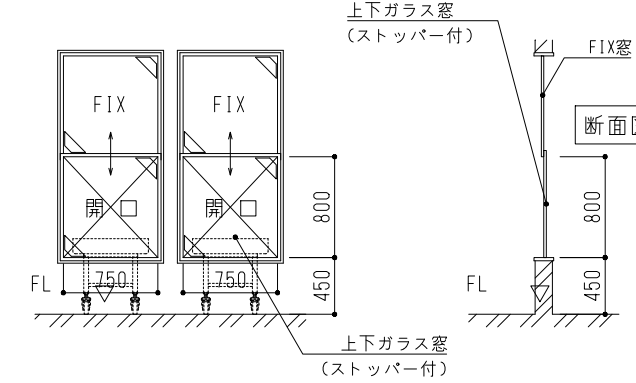
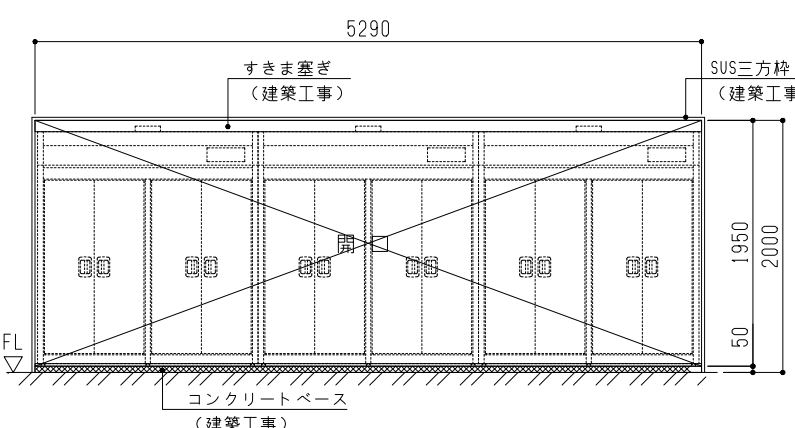
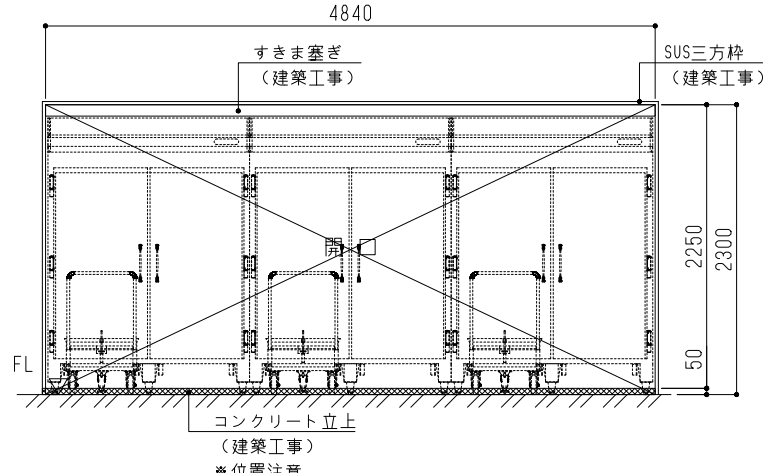
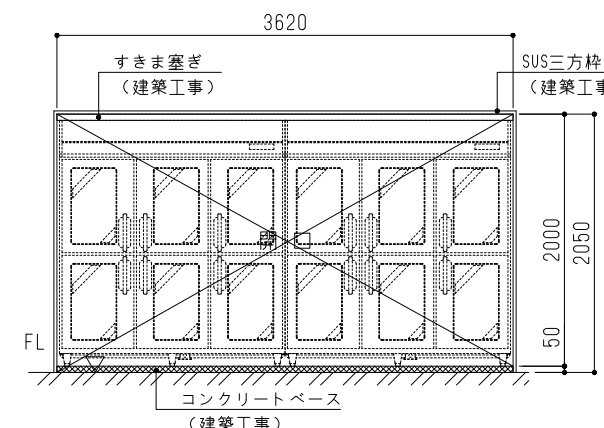
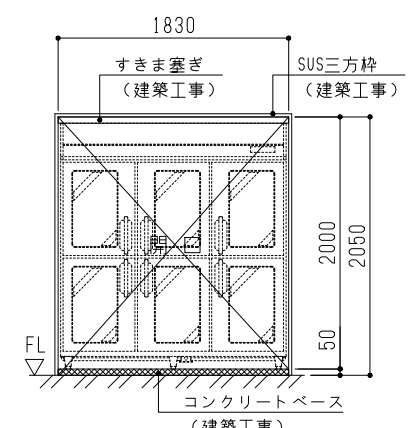
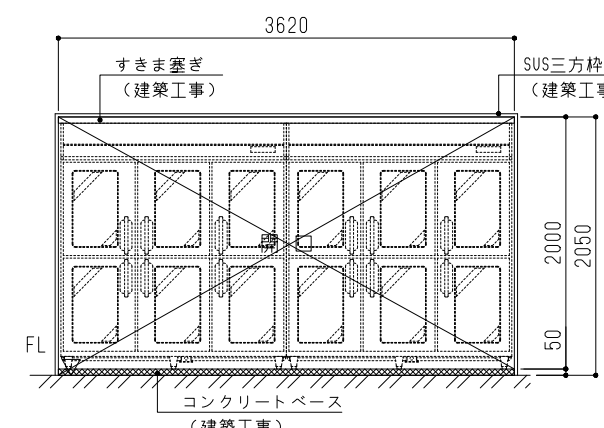
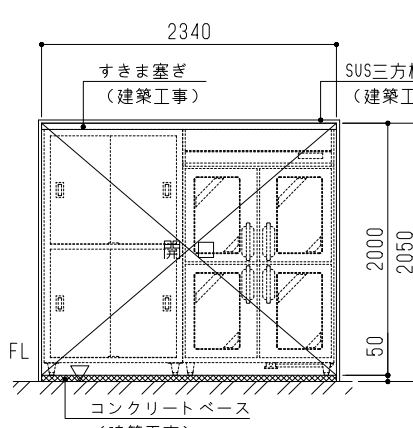
No.	品名	寸法			数量	型式	給水	給湯	排水	蒸気		ガス(13A)		電気(60Hz)kW			フード	備考						
		開口	奥行	高さ			給気	排気	消費量	接続	消費量	IP100V	IP200V	3P200V	給気	排気	消費量		接続	消費量	IP100V	IP200V	3P200V	フード
A	有受室/稼収室/ 器具洗浄室1/食油庫																							
A1	スタックカート	695	900	810	12	STC-20																		
A2	移動台	1200	600	650	6	TK-126MSDB-S																		
A3	防水形デジタル台はかり	350	605	795	6	DP-6701K																		
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																		
A6	移動台	1200	750	850	2	TK-127MSDB																		
A7	移動式パンラック	950	600	1000	8	FW-9602WDB																		
A8	プレハブ冷蔵庫	2300	5800	2544	1	カートイン式			40A-1						0.1		2.43							
A9	移動式パンラック	950	600	1000	12	FW-9602WDB																		
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φ50mm						
A12	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						
A13	野菜洗浄機	1300	780	1390	3	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	粉碎流し台	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	15A-1		床50A-1	20A-1		150					4.59	要 蒸気式						
A18	移動台	1200	750	800	1	TK-127MDVB																		
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φ150mm						
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 開口φ150mm						
A23	朝食保存用冷凍庫	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							
B2	プレハブ冷蔵庫	6000	2500	2544	1	カートイン式			40A-1						0.1		3.93							
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-9502WDB												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	コンビオープン用ラック	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	移動シンク	750	750	850	4	S1-77WDB																		
B12	コンビオープン用カート	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	EWK-1505											9.5	棚数:3段 アジャスト脚仕様						
B16	バススルー冷蔵庫	1790	840	1950	2	GRD-180RDX-9C改)			40A-1								0.825	有効内容積:1741L 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	TK-96MDVB																		
B21	メトロマックスQ	1366	620	1581	1	W02454G、 W063PE												棚数:4段						
C	食品庫/仕分室																							

No.	品名	寸法			数量	型式	給水	給湯	排水	蒸気		ガス(13A)		電気(60Hz)kW			フード	備考						
		開口	奥行	高さ			給気	排気	消費量	接続	消費量	IP100V	IP200V	3P200V	給気	排気	消費量		接続	消費量	IP100V	IP200V	3P200V	フード
C1	冷蔵庫	1790	800	1950	3	GRD-180RX			40A															

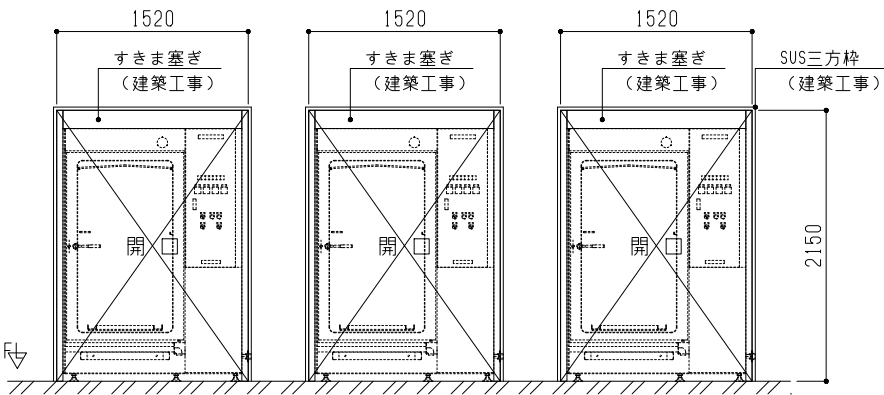
No.	品名	寸法			数量	型式	給水	給湯	排水	蒸気			ガス(13A)			電気(60Hz)kW			フード	備考
		給気	排気	消費量						接続	消費量	IP100V	IP200V	3P200V						
															kg/H	△	▽	△		
間口	奥行	高さ	□	■	kg/H	△	▽	△	▽	△	▽	△	▽	△	▽	△	▽			
E14	移動台	750	750	850	6	TK-77MSDVB														
E15	移動台	1500	750	850	8	TK-157MDVB														
E16	器具消毒保管機	1750	950	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	可動式パーテーション	800	400	1600	5															
E18	掃除用具入れ	900	600	2000	2	DS-96C2														
E19	バススルー冷蔵庫	1790	840	1950	2	6PD-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	15A-1		床50A-1	20A-1		150	4.59	要	蒸気式	能力:8500枚/h(食器φ150)490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	7005	1695	2525	2	DSKC-53A-X	20A-1 15A-2	20A-1 15A-1	床50A-1				32A-1	196.0	ダクト	ガス式	能力:4290個/h(冷凍コロッケ60g)OMC-3090WA・STC-550-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	コンビオーブン	1220	945	1720	7	ACO-302EW	15A-1		40A-1				24.6 x2	要	電気式	15段x2	両面式			
F6	コンビオーブン用カート	590	920	415	14	ACO-302用カート														
F7	コンビオーブン用ラック	586	740	1225	14	ACO-302用ラック														
F8	移動台	1200	750	850	8	TK-127MSDB														
F9	移動式パンラック	1500	750	1000	4	PL-15702MDB										棚数:2段				
F10	蒸気回転釜	1841	1220	835	2	SRB-360SN-D-B X	20A-1	20A-1	床	20A-1	20A-1	70		要	蒸気式	湯水量:380L	低軸射仕様	ベダル式		
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	15A-1		床50A-1	20A-1		150	4.59	要	蒸気式	能力:8500枚/h(食器φ150)490個/h(食缶φ325)				
F15	移動台	1200	750	800	1	TK-127MDVB														
F16	ホテルパン洗浄機	3700	450	1890	1	WHC-100特	20A-1		40A-2	20A-1		120	2.7	要	処理能力:100枚/h					
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				
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-B X	20A-1	20A-1	床	20A-1	20A-1	70		要	蒸気式	両面式	湯水量:380L	ベダル式		
G6	移動台	1200	800	650	18	TK-128MSDVB-S														
G7	器具消毒保管機	1750	750	1920	4	EWK-2005特							9.5	棚数:3段	アジャスト脚仕様	排気前面仕様				
G8	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDB	15A-3	15A-3	40A-3											
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														
H2	バススルー冷凍冷蔵庫	1200	840	1950	1	6PD-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																			

No.	品名	寸法			数量	型式	給水	給湯	排水	蒸気			ガス(13A)			電気(60Hz)kW			フード	備考
		給気	排気	消費量						接続	消費量	IP100V	IP200V	3P200V						
					kg/H	△	▽	△	▽						△	▽				
間口	奥行	高さ	□	■	kg/H	△	▽	△	▽	△	▽	△	▽	△	▽	△	▽			
H12	器具消毒保管機	1750	950	1920	2	EW-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	95																	

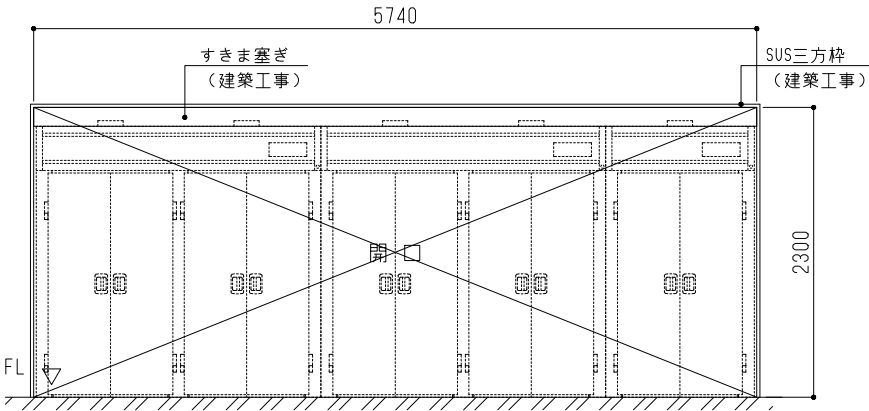
訂正		 池田建築設計事務所 Idea - Image - Inspiration	設計者	有馬 慎介 一級建築士 第360847号	年月日		工事名	(仮称)新学校給食センター 厨房設備設置工事	図面名	厨房機器一覧表3	縮尺		図面番号
			設計者		作図者	A1					-	☒ -10	
						A3					-		

<p>①矢視図</p> 	<p>②矢視図</p> 	<p>③矢視図</p> 
<p>④矢視図</p> 	<p>⑤矢視図</p> 	<p>⑥矢視図</p> 
<p>⑦矢視図</p> 	<p>⑧矢視図</p> 	<p>⑨矢視図</p> 

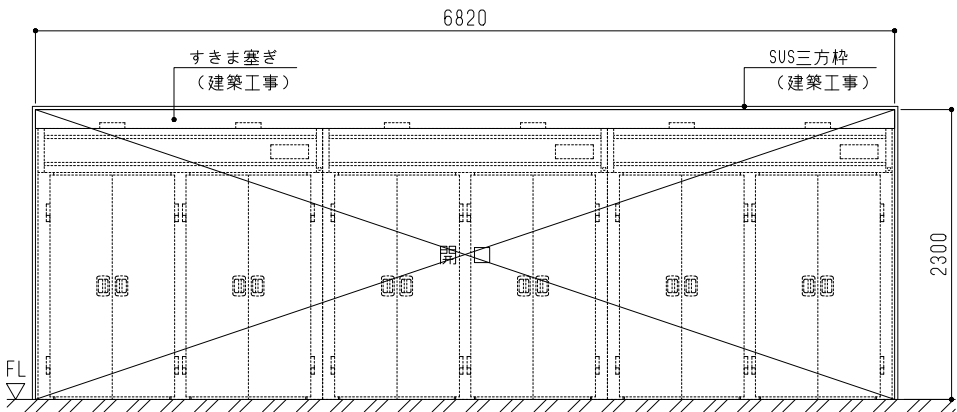
⑩矢視図



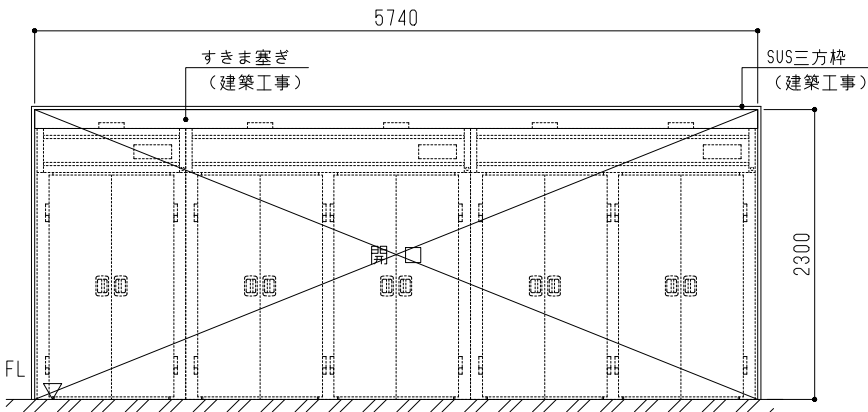
⑪矢視図



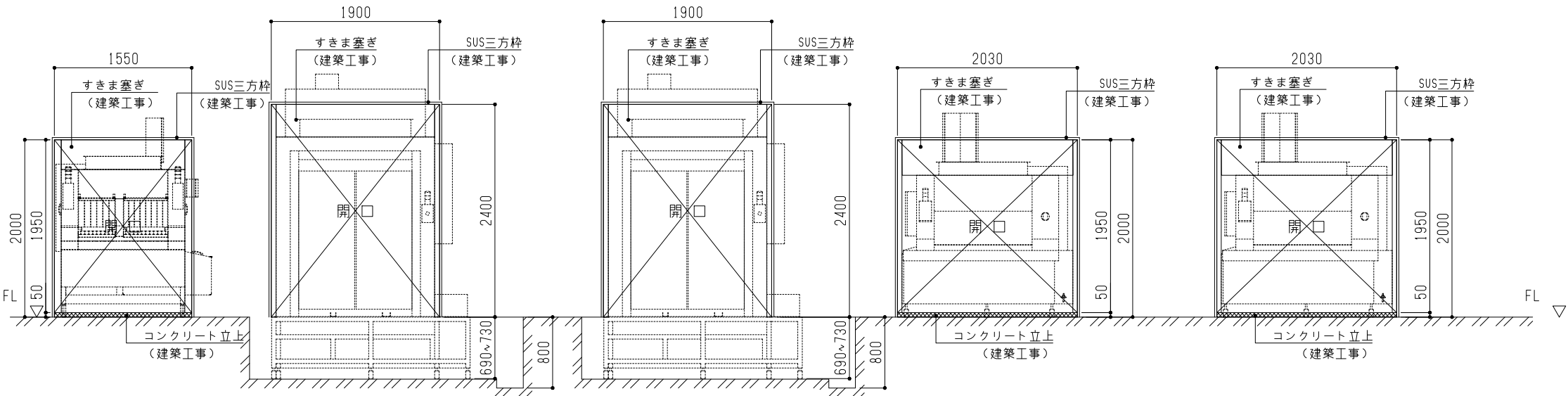
⑫矢視図



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
設計者

年月日
作図者

工事名 (仮称) 新学校給食センター 厨房設備設置工事

図面名 厨房機器立面図2

縮尺 図面番号
A1 1/30
A3 - 図-13

