

厨房設備器具明細表

別表2-1

No	品名	型式	規格寸法			台数	配管接続口径(A)			ガス(13A)		電気(60Hz) kW			フ ィ ド	蒸 気			冷 却 水			備 考
			W	D	H		給水	給湯	排水	口径	kW	単相100V	単相200V	三相200V		供給	戻り	kg/h	供給	戻り	l/min	
	〈A:荷受室/検収室〉																					
1	移動式荷受台		1500	600	600	2																
2	移動式荷受台		1200	600	600	1																
3	デジタル台秤	DP-6701K-60	350	605	795	3																秤量:60kg
4	秤台		700	450	500	3																移動式
5	移動ワック	MAX4-2424F-15	605	620	1743	1																キャスター付、フットタイプ
6	シンク付移動ビナー	PL-82N-DH-C	1500	800	1015	2	20		グレーチング													能力:610kg/h、フライ仕様、R→L、フタ付
7	トラックイン器具消毒保管機	ISCT-S1CW-E(特)	1110	1040	2305	11																片面、観音扉仕様
8	保管機用カート		750	900	1720	11																
9	コンパクト収納カート	VGC-87	875	700	800	16																
10	移動ワック	MAX4-2424F-15	605	620	1743	1																キャスター付、フットタイプ、棚4段
11	移動ワック	MAX4-2424F-15	605	620	1743	1																キャスター付、フットタイプ、棚4段
12	検食用冷凍庫	SRF-K661-1K(改)	615	650	1990	2																冷凍:374L
13	掃除用具入れ	40-180	390	490	1810	2																
14	備品戸棚		500	490	1810	1																
15	移動台	DTM-127	1200	750	850	1																フライ仕様
16	器具洗浄機	DWA1-8MHS	2850	1080	1790	1	20	20x2	高温50x3													L→R
17	移動台(H700)		1200	750	700	1																フライ仕様
18	二槽シンク	SDS2-156B	1500	600	850	1	15x2	15x2	40x2													フライ仕様
19	移動台	DTM-96	900	600	850	1																フライ仕様
20	移動シンク		900	750	850	1																フライ仕様
	〈B:野菜類下処理室〉																					
1	アレハブ冷蔵庫(野菜類)		4650	3600	3442 3142	1			40 グレーチング													冷凍機別置、冷媒配管要
2	移動ワック	LSS1220-15	1213	614	1749	15																キャスター付、棚3段
3	プラスチック用ドレー		580	390	520	5																
4	アレハブ冷蔵庫(野菜類)		2400	3600	3500 3200	1			40 グレーチング													冷凍機別置、冷媒配管要
5	移動ワック	LSS1220-15	1213	614	1749	4																キャスター付、棚3段
6	包丁まな板殺菌庫	DS-113T	600	500	1030	2																包丁20本、まな板8枚、乾燥機能付
7	トラックイン器具消毒保管機	ISCT-S1CW-E(特)	1110	1040	2305	2																片面、観音扉仕様
8	保管機用カート		750	900	1720	2																
9	器具消毒保管機	ISC-W40JW-EF	1745	950	1960	2																棚3段、ウォーム機能・自己診断機能付
10	二槽シンク		1650	750	850	1	15x2	15x2	40x2													フライ仕様
11	移動台		900	750	780	8																フライ仕様、開口フタ付
12	三槽シンク	DSN3-247B	2400	750	850	7	20x3	20x3	40x6													フライ仕様、フットレバー付
13	作業台(H600)	DT-97B	900	750	600	7			32													フライ仕様
14	電解次亜水生成装置	FES-12L	160 250	160 210	224 320	1	15		25													5L食塩水タンク付
15	三槽シンク	DSN3-247W	2400	750	850	1	20x3	20x3	40x6													フライ仕様、フットレバー付、槽深:330mm
16	作業台(H600)	DT-97	900	750	600	1			32													フライ仕様
17	バススルー冷蔵庫	SRR-KP1281D(改)	1200	850	1980	1																冷蔵:1180L
18	掃除用具入れ	40-180	390	490	1810	2																
	〈C:食品庫/計量室〉																					
1	移動ワック	LSS1520-15	1519	614	1749	2																キャスター付、棚4段
2	トップワック		3410	1145	2200	1																棚板:ソリッド
3	冷蔵庫(牛乳)	SRR-K981SB(改)	900	800	1980	1																冷蔵:803L

△ 本図は、厨房機器設置において壁面・床・天井は不燃構造・不燃仕上げとみなして作図してあります。

注:上記接続口径並びに消費量は、各器具に於ける1台を示す



TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING

日本調理機株式会社

凡例設備シンボル	
△ CW:給水	▲ G:ユニオン
● HW:給湯	○ G:ホースコック
⊕ D:排水	⊙ E:直結
⊖ FD:床排水	⊕ E:1φ100V
	⊖ E:1φ200V
	⊙ スチーム:IN
	⊖ スチーム:OUT

検図者	設計	作成日	訂正 日付	訂正者 検図者

物件名称	セクション	図面番号
(仮称) 新居浜市西部学校給食センター整備事業		3
図面内容 厨房設備器具明細表(1)	縮尺 A1, 1/ A3, 1/	

厨房設備器具明細表

No	品名	型式	規格寸法			台数	配管接続口径(A)			ガス(13A)		電気(60Hz) kW			蒸気			冷却水			備考
			W	D	H		給水	給湯	排水	口径	kW	単相100V	単相200V	三相200V	供給	戻り	kg/h	供給	戻り	l/min	
4	冷蔵庫	SRR-K781LB(改)	745	800	1980	1			接続40			0.244									冷蔵:636L
5	器具消毒保管機	ISC-W40JW-EF	1745	950	1940	1															棚3段、ウォーム機能・自己診断機能付
6	二槽シンク	SDS2-156B	1500	600	850	1	15x2	15x2	40x2												フライ仕様
7	作業台	DT-186B	1800	600	850	1			32												フライ仕様
8	-欠番-																				
9	高速度ミキサー	NMX-16	500	584	1688	1						0.2									移動式
10	移動台(H600)	DTM-76	750	600	600	1															フライ仕様
11	バススルー冷蔵庫	SRR-KP1281D(改)	1200	850	1980	1			接続40			0.419									冷蔵:1180L
〈D:肉・魚類下処理室/別室〉																					
1	プレハブ冷蔵庫(肉魚類)		2150	3350	3142 2842	1			40 グレーチング			0.18		4.39							冷凍機別置、冷媒配管要
2	移動ワック	LSS910-15	911	614	1717	5															キャスター付、棚3段
3	プレハブ冷凍庫(肉魚類)		2550	5600	3200 2900	1			40 グレーチング			0.51		6.51							冷凍機別置、冷媒配管要
4	移動ワック	LSS910-15	911	614	1717	9															キャスター付、棚3段
5	包丁まな板殺菌庫	DS-113	600	500	1030	1						0.5									包丁20本、まな板6枚、乾燥機能付
6	トワックイン器具消毒保管機	ISCT-W1CW-E(特)	1110	2005	2305	2								19.5							片面、観音扉仕様
7	保管機用カート		750	900	1720	4															
8	三槽シンク	SDS3-247B	2400	750	850	1	20x3	20x3	40x3												フライ仕様、フットレバー付
9	作業台	DT-127B	1200	750	850	1			32												フライ仕様
10	電解次亜水生成装置	FES-12L	160 250	160 210	224 320	1	15		25			0.26									5L食塩水タンク付
11	移動台	DTM-127	1200	750	850	6															フライ仕様
12	コンパクト収納カート	VGC-87	875	700	800	4															
13	掃除用具入れ	40-180	390	490	1810	1															
14	備品戸棚		500	490	1810	1															
15	カートイン冷蔵庫		1680	1070	2150	1			接続40					1.03							バススルー、扉は180°開閉可能
16	バススルー冷蔵庫	SRR-KP1281D(改)	1200	850	1980	4			接続40			0.419									冷蔵:1180L
17	プレハブ冷蔵庫(卵)		2500	2800	3142 2842	1			40 グレーチング			0.18		4.39							冷凍機別置、冷媒配管要
18	移動ワック		1260	600	1400	2															棚3段
19	ドロー		680	380	600	1															
20	二槽シンク	SDS2-157B	1500	750	850	1	15x2	15x2	40x2												フライ仕様
21	作業台	DT-127B	1200	750	850	1			32												フライ仕様
22	電解次亜水生成装置	FES-12L	160 250	160 210	224 320	1	15		25			0.26									5L食塩水タンク付
23	作業台(H600)	DT-127B	1200	750	600	1			32												フライ仕様
24	高速度ミキサー	NMX-16	500	584	1688	1						0.2									移動式
25	トワックイン器具消毒保管機	ISCT-W1CW-E(特)	1110	2010	2305	1								19.5							両面、観音扉仕様
26	保管機用カート		750	900	1720	2															
27	移動ワック	MAX4-2448F-15	1215	620	1743	3															キャスター付、フラットタイプ、棚4段
〈E:煮炊き調理室〉																					
1	移動台(H600)	DTM-97	900	750	600	6															フライ仕様
2	フードスライサー	MK-202	569	1108	823	3	15	(15)						0.6							能力:310~3100Kg/h
3	移動スライサー受槽		1600	750	600	3			グレーチング												フライ仕様
4	野菜切機	YVA-40A	620	338	405	1								0.4							
5	移動式野菜切機置台		1200	750	600	1	(15)	(15)													
6	シンク付移動サイノ目切機	CBM-40-DH-C	1350	750	980	2	15	(15)	グレーチング					0.4							能力:1200Kg/h(ジャガイモ)フライ仕様
7	プラスチック用ドロー		580	390	520	4															
8	移動シンク		900	750	850	2															フライ仕様

本図は、厨房機器設置において壁面・床・天井は不燃構造・不燃仕上げとみなして作図してあります。

注:上記接続口径並びに消費量は、各器具に於ける1台を示す



TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING

日本調理機株式会社

凡例設備シンボル	検図者	設計	作成日
CW:給水 HW:給湯 D:排水 FD:床排水 G:ユニオン H:ホースコック E:1φ100V E:1φ200V E:3φ200V E:直結 スチーム:IN スチーム:OUT			

訂正 日付 訂正者 検図者

物件名称

(仮称) 新居浜市西部学校給食センター整備事業

図面内容

厨房設備器具明細表(2)

セクション

縮尺 A1, 1/ A3, 1/

図面番号

4

厨房設備器具明細表

No	品名	型式	規格寸法			台数	配管接続口径(A)			ガス(13A)		電気(60Hz) kW			ポート	蒸気			冷却水			備考
			W	D	H		給水	給湯	排水	口径	kW	単相100V	単相200V	三相200V		供給	戻り	kg/h	供給	戻り	l/min	
9	移動台	DTM-77	750	750	850	2																フライ仕様
10	トックイン器具消毒保管機	ISCT-S1CW-E(特)	1110	1040	2305	1							9.75									片面、観音扉仕様
11	保管機用カート		750	900	1720	1																
12	トックイン器具消毒保管機	ISCT-W1CW-E(特)	1110	2010	2305	2							19.5									両面、観音扉仕様
13	保管機用カート		750	900	1720	4																
14	トックイン器具消毒保管機	ISCT-W2CW-E(特)	2200	2005	2305	1							27.0									片面、観音扉仕様
15	保管機用カート		750	900	1720	4																
16	包丁まな板殺菌庫	DS-114AT	850	600	1430	1						0.55										包丁30本、まな板13枚、乾燥機能付
17	プレート殺菌庫	DS-114CT(改)	850	600	1430	3						0.55										プレート10枚、最大500φ、乾燥機能付、脱着式箱付
18	ザル運搬ラック		1400	700	1110	18																フライ仕様、移動式
19	スパテラスタンド	HHS-01	445	445	622	13																移動式
20	蒸気回転釜	SRB-400SN-JBXL	1893	1641	987	3	20	20	ピット					G	25	25	100.0					湯水量:420L、左仕様
21	蒸気回転釜	SRB-400SN-JBXR	1958	1436	987	3	20	20	ピット					G	25	25	100.0					湯水量:420L、右仕様
22	蒸気回転釜	SRB-400SN-JBXC	1958	1641	987	7	20	20	ピット					G	25	25	100.0					湯水量:420L、中央仕様
23	コンパクト収納配缶カート		1330	770	800	28																内2台は赤プレート付
24	移動ラック	LSS1520-15	1519	614	1749	4																キャスター付、棚4段
25	スチームコンベクションオープン	SCOS-2020RHP-RMP	1125	1100	1885	2	15		高温層接40				56.7	G								2ノ1ホテルパン、20段、横、バススルー仕様
26	オープンラックカート		790	1109	1143	7																オープンラック(ホテルパン用)594×741×1440:5台付
27	掃除用具入れ	40-180	390	490	1810	2																
28	備品戸棚		500	490	1810	2																
29	移動台	DTM-127	1200	750	850	1																フライ仕様
30	器具洗浄機	DWA1-8MHS	2850	1080	1790	1	20	20x2	高温50x3				4.1	H	25		30.0					R→L
31	移動台(H700)		1200	750	700	1																フライ仕様
32	二槽ソック	SDS2-187B	1800	750	850	1	15x2	15x2	40x2													フライ仕様
33	検食用冷凍庫	SRF-K661-1K(改)	615	650	1990	1			層接40			0.317										冷凍:374L
34	デジタル台秤	DP-6701K-32	350	605	795	7																秤量:32kg
35	秤台		700	450	500	7																移動式
36	移動台	DTM-77	750	750	850	2																フライ仕様
37	L型運搬車		950	700	900	1																フライ仕様
〈F:和え物室〉																						
1	真空冷却機	CM-120QXW	1920	1770	2626	2	15	25	高温層接40 層接40x2				4.6		20	15	70.0					
2	-欠番-																					
3	プレハブ冷蔵庫(和え物)		2900	2200	3442 3142	1			40 グレーチング			0.18	4.39									冷凍機別置、冷媒配管要
4	トックイン器具消毒保管機	ISCT-S2CW-E(特)	2200	1040	2305	1							13.5									片面、観音扉仕様
5	保管機用カート		750	900	1720	2																
6	二槽ソック	SDS2-157B	1500	750	850	1	15x2	15x2	40x2													フライ仕様
7	包丁まな板殺菌庫	DS-113	600	500	1030	1						0.5										包丁20本、まな板6枚、乾燥機能付
8	作業台	DT-97B	900	750	850	1			32													フライ仕様
9	電解次亜水生成装置	FES-12L	160 250	160 210	224 320	1	15		25			0.26										5L食塩水タンク付
10	三槽ソック	SDS3-187B	1800	750	850	1	20x3	20x3	40x3													フライ仕様、フットレバー付
11	コンパクト収納カート	VGC-87	875	700	800	2																
12	移動台	DTM-97	900	750	850	2																フライ仕様
13	ザル運搬ラック		1400	700	1110	2																フライ仕様、移動式
14	スパテラスタンド	HHS-01	445	445	622	3																移動式
15	和え物回転釜	SRB-300NR-D-W	1686	1120	2145 942	2	20	20	ピット									20	20			冷却水型、湯水量:320L 冷却水源り配管要(厨房除外工事)
16	蒸気回転釜	SRB-100NR-DP	1552	1110	1875 942	1	20	20	ピット					G	20	20	25.0					湯水量:120L、エアロン付
17	デジタル台秤	DP-6701K-60	350	605	795	2																秤量:60kg

本図は、厨房機器設置において壁面・床・天井は不燃構造・不燃仕上げとみなして作図してあります。

注:上記接続口径並びに消費量は、各器具に於ける1台を示す



凡例		設備		シンボル	
△	給水	▲	ユニオン	⊕	E:3φ200V
●	給湯	○	ホースコック	⊖	E:直結
⊕	D:排水	⊕	E:1φ100V	⊖	スチーム:IN
⊖	FD:床排水	⊖	E:1φ200V	⊖	スチーム:OUT

検図者	設計	作成日	訂正 日付	訂正者 検図者

物件名称 (仮称) 新居浜市西部学校給食センター整備事業
 図面内容 厨房設備器具明細表(3)

セクション	図面番号
縮尺 A1, 1/ A3, 1/	5

厨房設備器具明細表

No	品名	型式	規格寸法			台数	配管接続口径(A)			ガス(13A)		電気(60Hz) kW			ア イ ド	蒸気			冷却水			備考
			W	D	H		給水	給湯	排水	口径	kW	単相100V	単相200V	三相200V		供給	戻り	kg/h	供給	戻り	l/min	
18	秤台		700	450	500	2																移動式
19	コンパクト収納配缶カート		1330	770	800	3																
20	移動ワック	MSS1520-19	1519	461	2054	3																キャスター付、層4段
21	トワックイン食缶消毒保管機	ISCTC-32CW-E(特)	2200	2970	2720	2			接続40				40.5									冷却機付、片面、観音扉仕様、LED照明付
22	保管機用カート		750	900	1770	12																
23	トワックイン食缶消毒保管機	ISCTC-33CW-E(特)	3310	2970	2720	1			接続40				60.75									冷却機付、片面、観音扉仕様、LED照明付
24	保管機用カート		750	900	1770	9																
25	冷凍冷蔵庫	SRR-K981C2B(改)	900	800	1980	1			接続40			0.39										冷凍:355L、冷蔵:355L
26	備品戸棚		500	490	1810	1																
27	低温循環型冷却装置	CR-3R	825	750	1455	1	15		接続40 接続25x2				4.6					25	25	43.0		冷却水張り配管費(厨房除外工事)
〈G:揚物・焼物・蒸物室〉																						
1	新油・廃油タンク		2800	1050	2150	1	(15)	(15)	グレーチング				0.75									800L、新油・廃油ローリー配管:25A
2	掃除用具入れ	40-180	390	490	1810	1																
3	移動台	DTM-127	1200	750	850	4																フライ仕様
4	連続式揚物機	NAFC-045MG-CL	5500 4500	1540	2300	1	(15)	(15)	排水機	40	128.0		2.0	D								油量:370L、油タンク付、油切りコンベヤー付
5	移動台(H580)	DTM-127	1200	750	580	1																フライ仕様
6	移動台	DTM-157	1500	750	850	2																フライ仕様
7	スチームコンパクトオープン	NL-200T-EP	1310	1270	1820	3	20		高温接続50				41.5	G								1ノ1ホテルパン、ワック:5台・カート:6台付
8	コンパクト収納配缶カート		1330	770	800	4																
9	移動ワック	LSS1520-15	1519	614	1749	4																キャスター付
10	掃除用具入れ	40-180	390	490	1810	1																
11	備品戸棚		500	490	1810	1																
12	二層ソック	SDS2-189B	1800	900	850	1	15x2	15x2	40x2													フライ仕様
13	器具洗浄機	ND-12TS-FT	1520	900	1780	1		20x2	高温25 高温接続50				5.81	H	20x2	20	43.0					洗浄能力:30/15/10(ワック/時)
14	移動台	DTM-127	1200	750	850	1																フライ仕様
〈H:米庫/洗米室/炊飯室〉																						
1	-欠番-																					
2	コンパクト収納カート	VGC-87	875	700	800	2																
3	移動ワック	LSS910-19	943 911	653 614	2028	6																ドレー付
4	米サイロ・バケットコンベア		1060	1060	3281	1							(0.02)	(0.2)								米:700kg収納、天井高:4000mm必要 非常時米抜きゲート付
5	分量機	RM-1	400	350	430	1							(0.04)									
6	連続洗米機	CRW-600N-SP	1360	650	900	1	(15) 20	(15)	ピット													(1.5)
7	炊飯システム制御盤		1200	350	1950	1							18.42									電気張り配線・信号線(厨房除外工事) 合計18.42kW
8	浸漬配水配米機	RD-450A	1875	1750	3182	1	25	25	ピット				(0.1)									浸漬量:450kg、天井高:4000mm必要
9	配米コンベア	RDC-3100	3100	828	682	1			ピット				(0.1)									
10	連続炊飯・炊飯釜下降機	RCG-450N-B	8530	1000	2345	1				40x3	418.6		(0.66)	H								炊飯能力:450kg/h
11	蓋取りコンベア	HCV-B1-2150	2150	560	675	1							(0.1)									
12	反転ホグシ機	RMT-60W	1963	1452	1700	1	(15)	(15)	グレーチング				0.601									能力:60釜/h
13	食缶盛付機	SRC-60IWQ	1500	770	1257	1			側溝			(0.011)										キャスター付、電源は反転ホグシ機より供給
14	炊飯釜	RCP-7MS	582 712	347 367	66 225	97																
15	洗浄前空釜搬送コンベア	RPTCV-2000	2000	500	680	1							(0.2)									
16	炊飯釜・蓋洗浄機	RW2-MR	5680	1160	1680	1	20	20x2	高温50x4				(15.5)	H	25x2	20	127.0					
17	返却コンベア		2000	900	930	1			40													
18	移動台(H600)	DTM-127	1200	750	600	3																フライ仕様

本図は、厨房機器設置において壁面・床・天井は不燃構造・不燃仕上げとみなして作図してあります。

注:上記接続口径並びに消費量は、各器具に於ける1台を示す

厨房設備器具明細表

No	品名	型式	規格寸法			台数	配管接続口径(A)			ガス(13A)		電気(60Hz) kW			ア イ ド	蒸 気			冷 却 水			備 考
			W	D	H		給水	給湯	排水	口径	kW	単相100V	単相200V	三相200V		供給	戻り	kg/h	供給	戻り	l/min	
15	制御盤(厨芥脱氷機)	ACP-20YAC	600	200	500	1							1.725									電気源り配線・信号線(厨房除外工事) 合計1.725kW 電源は制御盤より供給
16	厨芥脱氷機	AD-3500W	1295	650	1450	1	20	20	排水マス				(1.525)									スラリー配管:50A(厨房除外工事) 電源は制御盤より供給
17	ポリバケツ交換装置	ATB-8	1545	1545	343	1			排水マス				(0.2)									電源は制御盤より供給
18	掃除用具入れ	40-180	390	490	1810	1																
19	高压洗浄機	TRY-245-2	450	730	875	2	20						1.5									吐出量:12.0L/min
20	移動台	DTM-187	1800	750	850	2																フライ仕様
<M:食材仕分室>																						
1	コンパクト収納カート	VGC-87	875	700	800	4																
2	三槽ソック	SDS3-217B	2100	750	850	1	20x3	20x3	40x3													フライ仕様、フットレバー付
3	検食用冷凍庫	SRF-K661-1K(改)	615	650	1990	1			間接40				0.317									冷凍:374L
4	掃除用具入れ	40-180	390	490	1810	1																
<N:アレルギー食対応調理室>																						
1	包丁まな板殺菌庫	DS-113	600	500	1030	1							0.5									包丁20本、まな板6枚、乾燥機能付
2	器具消毒保管機	ISC-W20JW-EF	900	950	1940	1							7.95									ウォーム機能・自己診断機能付
3	冷凍冷蔵庫	SRR-K981C2B(改)	900	800	1980	1			間接40				0.39									冷凍:355L、冷蔵:355L
4	スチームコンベクションオープン	NL-110T-E	990	890	1700	1	20		高温間接50				16.9	G								1ノ1ホテルパン、10段、架台付
5	二槽ソック	SDS2-127B	1200	750	850	1	15x2	15x2	40x2													フライ仕様
6	作業台	DT-127B	1200	750	850	1			32													フライ仕様
7	備品戸棚		500	490	1810	1																
8	オープンレンジ	AX-XA20	490	490	420	1							1.46									
9	炊飯ジャー	NL-DS18	290	395	250	1							0.9									1升炊き
10	炊飯ジャー	NL-DS10	265	370	215	1							0.66									5.5合炊き
11	移動台	DTM-156	1500	600	850	1																フライ仕様
12	コールドテーブル冷蔵庫	SUR-G641A(改)	600	600	850	2			間接40				0.146									冷蔵:69L、庫内灯付
13	電磁調理器	MIR-5TA-NE	450	600	250	2								5.0	G							卓上型、節電タイプ
14	電磁調理器置台		450	600	600	2																
15	移動台	DTM-76	750	600	850	2																フライ仕様
16	移動ワック	MSS610-15	606	461	1717	3																キャスター付
17	コンパクト収納カート	VGC-87	875	700	800	3																
18	器具消毒保管機	ISC-W30JW-EF	1280	950	1940	2							9.75									ウォーム機能・自己診断機能付
19	掃除用具入れ	40-180	390	490	1810	1																
20	電磁調理器	MIR-1055TA-NE	900	600	250	2								5.0x2	G							卓上型、節電タイプ
21	電磁調理器置台		1800	600	850	2																
<O:特別調理室>																						
1	包丁まな板殺菌庫	DS-113	600	500	1030	1							0.5									包丁20本、まな板6枚、乾燥機能付
2	器具消毒保管機	ISC-W30JW-EF	1280	950	1940	1							9.75									ウォーム機能・自己診断機能付
3	三槽ソック	SDS3-247B	2400	750	850	1	15x3	15x3	40x3													フライ仕様
4	移動台	DTM-97	900	750	850	1																フライ仕様
5	移動台	DTM-127	1200	750	850	4																フライ仕様
6	コンパクト収納カート	VGC-87	875	700	800	3																
7	移動台	DTM-97	900	750	850	1																フライ仕様

△ 本図は、厨房機器設置において壁面・床・天井は不燃構造・不燃仕上げとみなして作図してあります。

注: 上記接続口径並びに消費量は、各器具に於ける1台を示す



TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING

日本調理機株式会社

凡 例 設 備 シ ン ボ ル	
△: 給水	▲: ユニオン
●: 給湯	○: ホースコック
⊕: 排水	⊖: 1φ100V
⊗: 床排水	⊙: 1φ200V
	⊚: スチーム: IN
	⊛: スチーム: OUT

検図者 設計 作成日

訂正 日付 訂正者 検図者

物件名称

(仮称) 新居浜市西部学校給食センター整備事業

図面内容

厨房設備器具明細表(6)

セクション

縮尺 A1, 1/ A3, 1/

図面番号

8

