別添資料１
食器食缶調理機器・設備リスト

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（LPG）		電気（50Hz）kW			フード	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	デジタル台秤	DP-6700K	350	605	802	4																
2	秤台		700	450	500	4																移動式
3	荷受台（H600）		1500	600	600	4																
4	コンパクト収納カート		775	620	800	20																
5	掃除用具入れ		500	500	1800	2																
6	検食用冷凍庫	HF-63CAT-KS2	625	650	1910	1			間接40			0.37										冷凍：384L
7	二槽シンク	SDS2-157B	1500	750	850	1	15x2	15x2	40×2													ドライ仕様
8	移動式ピーラー	PL-82N-DH-C(ﾄｸ)	1200	750	1060	2	20		グレーチング					0.75								ドライ仕様、能力：610kg／h
9	移動式受槽		850	700	953	2																
10	消毒保管機	ISC-W40JW-EF	1745	950	1880	1								12.75								ウォーム機能・自己診断機能付
11	消毒保管機	ISC-W30JW-EF	1280	950	1880	1								9.75								ウォーム機能・自己診断機能付
12	器具洗浄機	DWA1-8MHS	2850	1060	1790	1	20	20x2	高温50×3					4.1	H	25		30.0				L→R
13	移動台（H700）	DTM-127	1200	750	700	1																ドライ仕様
14	消毒保管機	ISC-W60JW-EF	2560	950	1880	2								19.5								ウォーム機能・自己診断機能付
	〈B:野菜類下処理室〉																					
1	野菜類冷蔵庫		4550	2500	2400	1			40 グレーチング			0.01		4.2								室外機別設置　冷媒配管要
2	移動ラック	BS1220-15	1212	536	1749	2																ウレタンキャスター仕様
3	プラスケット用ドーリー		580	390	520	23																
4	野菜類冷凍庫		2400	2500	2400	1			40 グレーチング			0.34		2.8								室外機別設置　冷媒配管要
5	プラスケット用ドーリー		580	390	520	8																
6	掃除用具入れ		500	500	1800	1																
7	包丁まな板殺菌庫	DS-114A	850	600	1430	1						0.55										包丁30本　まな板10枚　乾燥機能付
8	消毒保管機	ISC-W60JW-EF	2560	950	1880	1								19.5								ウォーム機能・自己診断機能付
9	移動台	DTM-77	750	750	850	5																ドライ仕様
10	三槽シンク	DS3-217B	2100	750	850	4	20x3	20x3	40×3													ドライ仕様
11	三槽シンク	DS3-217W	2100	750	850	2	20x3	20x3	40×3													ドライ仕様
12	作業台（H600）	DT-77B	750	750	600	4			32													ドライ仕様
13	作業台（H600）	DT-77	750	750	600	2			32													ドライ仕様
	〈C:食品庫／計量室〉																					
1	ラック	LS1520-19	1518	613	1892	4																
2	冷蔵庫	HR-75A	750	800	1910	1			間接40			0.274										冷蔵：616L
3	器具消毒保管機	ISCK-13JW-EF	1280	750	1880	1								6.4								警報リセットスイッチ　ウォーム機能付
4	移動台	DTM-97	900	750	850	1																ドライ仕様
5	三槽シンク	SDS3-217B	2100	750	850	1	15x3	15x3	40×3													ドライ仕様
6	作業台		1000	750	850	1			32													ドライ仕様
7	電動缶切機	1000ｶﾀ	230	450	388	1						0.1										重量：23。5Kg
8	デジタル台秤	UDS-1V-WP	242	292	128	1																
9	パススルー冷蔵庫	HR-120CA-4D4D	1200	850	1910	1			間接40			0.404										冷蔵：1117L
	〈D:肉魚類下処理室〉																					
1	肉魚類冷蔵庫		2200	2400	2400	1			40 グレーチング			0.01		1.5								室外機別設置　冷媒配管要

⚠ 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：上記接続工事並びに消費量は、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（LPG）		電気（50Hz）kW			フード	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	
2	移動ラック	BS1220−15	1212	536	1749	3																ウレタンキャスター仕様
3	肉魚類冷凍庫		2200	3400	2400	1			40 グレーチング			0.34		4.3								室外機別設置　冷媒配管要
4	移動ラック	BS1220−15	1212	536	1749	5																ウレタンキャスター仕様
5	掃除用具入れ		500	500	1800	1																
6	包丁まな板殺菌庫	DS−114A	850	600	1430	1						0.55										包丁30本　まな板10枚　乾燥機能付
7	三槽シンク	SDS3−247B	2400	750	850	1	15x3	15x3	40×3													ドライ仕様
8	消毒保管機	ISC−W40JW−EF	1745	950	1880	1								12.75								ウォーム機能・自己診断機能付
9	三槽シンク	SDS3−217B	2100	750	850	1	15x3	15x3	40×3													ドライ仕様
10	作業台	DT−97B	900	750	850	1			32													ドライ仕様
11	移動台	DTM−127	1200	750	850	4																ドライ仕様
12	パススルー冷蔵庫	HR−120CA−4D4D	1200	850	1910	1			間接40			0.404										冷蔵：1117L
13	冷蔵庫	HR−150A−ML	1500	800	1910	3			間接40			0.294										冷蔵：1347L
14	器具消毒保管機	ISCK−13JW−EF	1280	750	1880	1								6.4								警報リセットスイッチ　ウォーム機能付
15	三槽シンク	SDS3−187B	1800	750	850	1	15x3	15x3	40×3													ドライ仕様
16	移動台（H600）	DTM−97	900	750	600	2																ドライ仕様
	〈E:調理室〉																					
1	移動台	DTM−97	900	750	850	1																ドライ仕様
2	移動式高速度ミキサー	MX−40SA−M	420	590	1130	1						0.4										ドライ仕様、能力：6kg／回
3	移動式受槽	MX−MS	500	530	900	1																高速度ミキサー用
4	移動台	DTM−127	1200	750	850	2																ドライ仕様
5	移動台（H600）	DTM−77	750	750	600	4																ドライ仕様
6	シンク付移動サイノ目切機	CBM−40−DH−C	1350	750	980	2	15		グレーチング					0.4								能力：1200Kg／h（じゃがいも）、ドライ仕様
7	シンク付移動フードスライサー	HAS−10J−DH−C	1575	750	1431	2	15		グレーチング					0.95								ドライ仕様能力：300Kg／h
8	移動台	DTM−97	900	750	850	2																ドライ仕様
9	掃除用具入れ		500	500	1800	1																
10	包丁まな板殺菌庫	DS−114A	850	600	1430	1						0.55										包丁30本、まな板10枚、乾燥機能付
11	プレート殺菌庫	DS−114C(ﾄｸ)	850	600	1430	2						0.55										プレート10枚、乾燥機能付
12	消毒保管機	ISC−W60JW−EF	2560	950	1880	1								19.5								ウォーム機能・自己診断機能付
13	三槽シンク	SDS3−217B	2100	750	850	1	15x3	15x3	40×3													ドライ仕様
14	スパテラスタンド	ST−S	270	270	620	8																移動式
15	ザル運搬ラック		1400	700	1200	8																ドライ仕様　移動式
16	蒸気回転釜	SRB−400SN−D−JBXL	1893	1641	987	1	20	20	ピット						G	25	25	100.0				左仕様、満水容量：420L
17	蒸気回転釜	SRB−400SN−D−JBXC	1958	1641	987	2	20	20	ピット						G	25	25	100.0				中央仕様、満水容量：420L
18	蒸気回転釜	SRB−400SN−D−JBXR	1958	1436	987	1	20	20	ピット						G	25	25	100.0				右仕様、満水容量：420L
19	蒸気回転釜	SRB−400SN−D−CBXR	1893	1641	987	1	20	20	ピット						G	25	25	100.0				右仕様、満水容量：420L
20	蒸気回転釜	SRB−400SN−D−CBXC	1958	1641	987	2	20	20	ピット						G	25	25	100.0				中央仕様、満水容量：420L
21	蒸気回転釜	SRB−400SN−D−CBXL	1958	1436	987	1	20	20	ピット						G	25	25	100.0				左仕様、満水容量：420L
22	配缶台		1400	700	600	8																ドライ仕様　移動式
23	消毒保管機	ISC−W60JW−EF	2560	950	1880	1								19.5								ウォーム機能・自己診断機能付
24	掃除用具入れ		500	500	1800	1																
25	スパテラスタンド	ST−S	270	270	620	2																移動式
26	ザル運搬ラック		1400	700	1200	2																ドライ仕様、移動式
27	高効率蒸気回転釜	SRB−300SN−D	1818	1370	1042	2	20	20	ピット						G	20	20	70.0				最大容量：320L
28	L型運搬車		1200	700	885 750	2																ドライ仕様
29	移動台（H700）	DTM−127	1200	750	700	1																ドライ仕様
30	器具洗浄機	DWA1−8MHS	2850	1060	1790	1	20	20x2	高温50×3					4.1	H	25		30.0				R→L
31	移動台	DTM−127	1200	750	850	1																ドライ仕様

⚠ 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：上記接続工事並びに消費量は、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 W	D	H	台数	配管接続口径（A） 給水	給湯	排水	ガス（LPG） 口径	kW	電気（50Hz）kW 単相100V	単相200V	三相200V	フード	蒸気 供給	戻り	kg/h	冷却水 供給	戻り	l/min	備考
32	三槽シンク	SDS3−217B	2100	750	850	1	15x3	15x3	40×3													ドライ仕様
	〈F:アレルギー調理室〉																					
1	掃除用具入れ		500	500	1800	1																
2	冷蔵庫	HR−120A−ML	1200	800	1910	1			間接40			0.29										冷蔵：1054L
3	一槽シンク	SDS1−66B	600	600	850	4	15	15	40													ドライ仕様
4	上棚		600	350		4																自立型
5	電子レンジ	NE−711G	510	360	306	4						1.26										
6	テーブル型消毒保管機	ISCU−6JW−E	1500	600	850	4								3.1								片面　ウォーム機能付　自己診断機能付
7	ＩＨクッキングヒーター	KZ−CK2020	600	453	100	4							4.0		G							
8	器具消毒保管機	ISC−W40JW−EF	1745	950	1880	1								12.75								ウォーム機能・自己診断機能付
9	容器消毒保管機	ISC−W30JW−EF	1280	950	1880	1								9.75								ウォーム機能・自己診断機能付
10	移動台	DTM−96	900	600	850	4																ドライ仕様
	〈G:和え物室〉																					
1	パススルー真空冷却機	CM−150RKW	1950	1770	2280	1	20	15	間接25×2 ピット					2.4	H	20	25	24.0	50	50	20.0	チラー配管　厨房設備除外工事
2	冷蔵庫		3350	2400	2400	1			40 グレーチング			0.01		2.3								室外機別設置　冷媒配管要
3	カート		1000	700	1400	4																ドライ仕様
4	三槽シンク	SDS3−217B	2100	750	850	1	15x3	15x3	40×3													ドライ仕様
5	作業台	DT−97B	900	750	850	1			32													ドライ仕様
6	器具消毒保管機	ISCK−13JW−EF	1280	750	1880	2								6.4								警報リセットスイッチ　ウォーム機能付
7	スパテラスタンド	ST−S	270	270	620	2																移動式
8	移動台	DTM−127	1200	750	850	2																ドライ仕様
9	高効率蒸気回転釜	SRB−300SN−D	1818	1370	1042	2	20	20	ピット						G	20	20	70.0				最大容量：320L
10	配缶台		1400	700	600	2																ドライ仕様、移動式
	〈H:揚物・焼物・蒸物室〉																					
1	新油タンク		850	800	2416	1								1.0								新油供給ポンプ制御盤・遠隔操作盤付
2	廃油タンク		850	800	2416	1																
3	移動台	DTM−127	1200	750	850	1																ドライ仕様
4	連続式揚物機	FAG−N6L−T	6086	1598	1770	1		15	高温25	25×2	220.0			0.2	G							油量：215L　油タンク付
5	移動台	DTM−127	1200	750	600	1																ドライ仕様
6	油濾過機	Vｶｯﾀｰ1−80	1140	515	980	1																新油・廃油配管厨房除外工事
7	油濾過システム制御盤		500	200	600	1								2.4								電気渡り配線・信号線厨房除外工事
8	スチームコンベクションオーブン	NL−200T−EP	1310	1270	1820	3	20		高温間接50					41.5	G							1／1ホテルパン　カート別途
9	低輻射ガス回転釜	DGK−45JET−DP−U−F	1500	1100	1945 820	1	20	20	グレーチング	20	41.9	0.125			G							満水量：150L　使用油量：35～60L　両面
10	配缶台		1400	700	600	2																ドライ仕様、移動式
11	二槽シンク	SDS2−187B	1800	750	850	1	15x2	15x2	40×2													ドライ仕様
12	消毒保管機	ISC−W60JW−EF	2560	950	1880	1								19.5								ウォーム機能・自己診断機能付
13	掃除用具入れ		500	500	1800	1																
	〈J:米庫／洗米室／炊飯室〉																					

⚠ 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：上記接続工事並びに消費量は、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（LPG）		電気（50Hz）kW			フード	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	
1	米サイロ・バケットコンベア					1							0.04	0.2								打合せ要
2	移動ラック	LS1220−19	1212	613	2054	4																キャスター付
3	分量機	RM−1	400	350	265	1								0.04								
4	連続洗米機	CRW−600	1360	650	900	1	20		ピット					1.5								
5	三槽シンク	SDS3−217B	2100	750	850	1	15×3	15×3	40×3													ドライ仕様
6	炊飯システム制御盤		900	350	1950	1																電気渡り配線・信号線厨房除外工事
7	配米コンベヤ	RDC−3100	3100	740	682	1			40					0.1								
8	浸漬配水配米機	RD−450A	1875	1750	3182	1	25		65×2					0.1								浸漬量：450kg
9	連続炊飯・炊飯釜下降機	RCG−450N−B	8530	1000	2345	1				40×3	413.5			0.66	H							炊飯能力：450kg／h
10	蓋取りコンベア	HCV−B1−2150	2150	560	675	1								0.1								
11	反転ほぐし機	RMR−60W	1525	1205	1379	1	15		ピット					0.5								能力：60釜／h
12	炊飯釜	RCP−7MS	582 712	347 367	66 225	77																
13	食缶計量機	SRC−15KBM	1000	573	1057	1			側溝			0.018										キャスター仕様
14	洗浄前空釜搬送コンベヤ	RPTCV−2000	2000	500	680	1								0.2								
15	炊飯釜・蓋洗浄機	RW2−MR	5680	1160	1680	1		20× 2	高温40×2 高温50					15.5	H	25×2	20	125.0				
16	返却コンベヤ		2000	900	900	1			40													
17	移動台	DTM−127	1200	750	850	1																ドライ仕様
18	トラックイン炊飯釜消毒保管機	ISCT−32CW−E(トク)	2200	2965	2220	1								40.5								片面、観音扉仕様
19	保管機用カート		750	900	1720	6																
20	三槽シンク	SDS3−277B	2700	750	850	1	20x3	20x3	40×3													ドライ仕様
21	移動台	DTM−127	1200	750	850	2																ドライ仕様
22	掃除用具入れ		500	500	1800	1																
	〈K:洗浄室／コンテナー室〉																					
1	移動シンク		750	750	850	3																ドライ仕様
2	制御盤（厨芥脱水機）	ACP−20YLAC	600	200	500	1								1.7								電気渡り配線・信号線厨房除外工事
3	厨芥脱水機	AD−3000W	1225	650	1370	1			排水桝100													自動圧縮可変装置付、スラリー配管（50A）厨房除外工事
4	ポリバケツ交換装置	ATB−8	1545	1545	329	1			40													電源は制御盤より供給
5	ラック	LS1820−19	1821	613	1892	1																
6	コンプレッサー	POD−3.7MNP5	865 923	715 691	305 1180	1			25					4.5								50Hz用、エアー配管要（厨房除外工事）、架台付
7	残菜計量システム	SLW−100	600	725	1550	2						0.35										
8	粉砕ポンプ流し台	ATEL−S15140L−15W	1500	1400	850	1	25	15						3.06								スラリー配管（50A）厨房除外工事、制御盤組込
9	台付シンク		1400	900	850	1	15	15	40													ドライ仕様
10	食缶洗浄機	DWX4−0MUH−S	7600	1365	2210	1	20	25 20X3	50×2 40×2					22.6	D	25		160.0				
11	自動食器浸漬槽	BET−46B2CLSL	4600	1250	860	2	20x2	20	高温40 高温50×2					2.6	H	20		50.0				
12	移動台	DTM−66	600	600	850	2																ドライ仕様
13	システム洗浄機	DWMX6−1275SB−26MS	10730	2475	2400	1	20x2	32	高温40×4 高温50					56.72	D	25 40	20	420.0				供給整理装置付、エアー配管：15A×2（厨房除
14	コンテナ洗浄機	COW−J−S	7970	1800	3700 3000	1	20x2	25	100 ピット					15.3	D	25×2	20	200.0				
15	掃除用具入れ		500	500	1800	2																
16	作業台	DT−127B	1200	750	850	1			32													ドライ仕様
17	三槽シンク	SDS3−277B	2700	750	850	1	15x3	15x3	40×3													ドライ仕様
18	作業台	DT−127B	1200	750	850	1			32													ドライ仕様
19	移動台	DTM−157	1500	750	850	3																ドライ仕様
20	検食用冷凍庫	HF−63CAT−KS2	625	650	1910	1			間接40			0.37										冷凍：384L
21	トラックイン食器消毒保管機	ISCT−W2CW−ED(トク)	2200	2000	2220	1								39.0								片面、観音扉仕様
22	保管機用カート		750	900	1720	4																
23	コンテナー消毒保管機	ISCT−W1CW−ED6C	1110	2955	2305	1								21.0								片面、観音扉仕様
24	コンテナーイン消毒保管機	ISCT−W2CW−ED6C(トク)	2200	2950	2220	10								42.0								片面、観音扉仕様

⚠ 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: 上記接続工事並びに消費量は、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（LPG）		電気（50Hz）kW			フード	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	
25	コンテナー		1400	790	1600	42																打合せ要
26	掃除用具入れ		500	500	1800	1																
27	トラックイン食缶消毒保管機	ISCT−S1CW−ED6C·C	1110	1520	2305	1								10.5								両面、観音扉仕様
28	トラックイン食缶消毒保管機	ISCT−S2CW−ED6C·C	2200	1520	2305	1								21.0								両面、観音扉仕様
29	保管機用カート		750	1300	1720	3																
30	トラックイン食缶消毒保管機	ISCT−S1CW−ED6C·C	1110	1520	2305	1								10.5								両面、観音扉仕様
31	トラックイン食缶消毒保管機	ISCT−S2CW−ED6C·C	2200	1520	2305	1								21.0								両面、観音扉仕様
32	保管機用カート		750	1300	1720	3																
33	トラックイン食缶消毒保管機	ISCT−S1CW−ED6C·C	1110	1520	2305	1								10.5								両面、観音扉仕様
34	トラックイン食缶消毒保管機	ISCT−S2CW−ED6C·C	2200	1520	2305	1								21.0								両面、観音扉仕様
35	保管機用カート		750	1300	1720	3																
36	トラックイン食缶消毒保管機	ISCTC−W2CW−ED6C	2200	2960	2720	2			間接40					51.64								冷却機能付、両面、観音扉仕様、50Hz
37	保管機用カート		750	1300	1720	8																
	〈L:前室〉																					
1	クリーンロッカー（白衣・エプロン専用）	NBO−3	900	600	1800	8						1.065										白衣・エプロン 12～15着
2	クリーンロッカー（短靴専用）	NBO−4	1200	600	1800	4						1.065										短靴 32足
3	クリーンロッカー	NBO−2	600	600	1800	1						0.555										白衣・エプロン：8～10着 短靴：16足 長靴：8足
	〈M:2階〉																					
1	シンク付移動サイノ目切機	CBM−40−DH−C	1350	750	980	1																展示用
2	蒸気回転釜	SRB−300NR−DP	1760	1370	2205 1002	2																満水量：320L エプロン付 展示用
	…総使用量…										675.4	26.172	16.04	1217.41				2169.0			20.0	

⚠ 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：上記接続工事並びに消費量は、各器具に於ける1台を示す