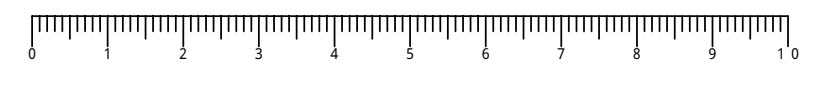


特記	設計番号 P12067	作成日付 2013.03.25	訂正	工事名称 新共同調理場厨房設備工事 設計図	総括責任者 野々自時宗	担当者	図面種類 C	縮尺 1/100	図面番号 02	図面名称 厨房機器平面図(その1)	株式会社 浦野設計 URANO ARCHITECTS & ENGINEERS 一般建築士事務所 愛知県知事登録(11-20)第705号	管理建築士
												浦野三男 1級建築士 11388号



品番	名称	規格仕様	外形寸法(m/m)			数	給排水				ガス(都市ガス)			電気(kw)			蒸気			備考
			間口	奥行	高さ		給水(A)	給湯(A)	排水(A)	排水(A)	口径(A)	消費量(KW)	消費量(KW)	消費量(KW)	消費量(KW)	消費量(KW)	消費量(KW)	消費量(Kg/H)	消費量(Kg/H)	
A	油庫・前処理室・検収室																			
1	新油タンク					1									0.750					油配管・信号線 別途工事
2	廃油タンク					1														油配管・信号線 別途工事
3	移動作業台	CT-1260DMT	1200	600	800	2														
4	スタッキングカート	STK-1200	875	700	800	4														
5	ビラ	NKP-12T	1400	650	940	1	15x2	15	50						0.400					
6	二槽シンク	2S-1260DMT	1200	600	800	1	20x2	20x2	50x2											
7	水切作業台	MS-660MT	650	600	800	1			40											
8	粉碎機内蔵シンク	SDSPF-1500-22	1500	750	1000	1	20								3.700					スラリ配管・信号線 別途工事
9	検食用フリーザー	EKF-014FX	820	720	1795	1									0.290					有効内容積566L
10	スタッキングカート	STK-1200	875	700	800	5														
11	デジタル台秤	IWB-150_T	380	640	1130	2														ひょう量 150/60kg 乾電池仕様 移動式
12	検収台	T-960FMT	900	600	800	1														
13	消毒保管機	MCWK-30-eT	1300	750	1900	1									5.750					
B	肉・魚下処理室																			
1	バスルー冷蔵庫	PRD-150RMD3-G	1490	840	1950	1			40						0.625					有効内容積1418L
2	バスルー冷凍庫	PRD-154FMD3	1490	840	1950	1			40					1.260						有効内容積1404L
3	衣類殺菌保管機	NSL-06C	600	600	1900	2									0.766					
4	消毒保管機	MCSK-5-e	550	550	1900	1										2.100				片面式
5	冷蔵庫	URN-060RM3	610	650	1950	1			40						0.230					有効内容積391L
6	水切付一槽シンク	1SM-1260DMT	1200	600	800	1	20	20	50											
7	バスルー冷蔵庫	PRD-060RM5-G	610	840	1950	1			40						0.390					有効内容積531L
8	バスルー冷凍庫	PRD-150RMD3-G	1490	840	1950	1			40						0.625					有効内容積1418L
9	二槽シンク	2S-1260DMT	1200	600	800	1	20x2	20x2	50x2											
10	移動作業台	CT-1260DMT	1200	600	800	2														
C	食品庫・計量室																			
1	スーパーエレクターシェルフ	P1590-4/LS1070-4	1062	613	1587	2														
2	スーパーエレクターシェルフ	P1590-4/LS1520-4	1518	613	1587	1														
3	冷蔵庫	URN-120RM3	1200	650	1950	1			40						0.455					有効内容積840L
4	消毒保管機	MCSK-10-e	900	550	1900	1										4.200				片面式
5	台下戸棚	UT-1260FMT	1200	600	800	1														片面式
6	水切付一槽シンク	1SM-1260DMT	1200	600	800	1	20	20	50											
7	水切作業台	MS-1260DMT	1500	600	800	1			50											
8	電動缶切機	1000型	230	450	388	1									0.100					
D	器具洗浄室																			
1	水切作業台	MS-1575DMT	1500	750	800	2			50											
2	三槽シンク	3S-2175DMT	2100	750	800	1	20x3	20x3	50x3											
3	消毒保管機	MCW-30-e	1300	950	1900	4									9.750					
E	野菜下処理室																			
1	移動作業台	CT-860DMT	800	600	800	2														
2	三槽シンク	3S-2180DMT	2100	800	800	3	20x3	20x3	50x3											
3	水切作業台	MS-680DMT	800	600	600	3			40											
4	消毒保管機	MCSK-5-e	550	550	1900	1										2.100				片面式
5	冷蔵庫	URD-120RM3	1200	800	1950	1			40						0.273					有効内容積1090L
6	冷凍庫	URD-082FM3	755	800	1950	1			40						0.275					有効内容積647L
F	野菜上処理・煮炊き室																			
1	包丁まな板消毒保管機	KCSK-5-e	550	550	1900	1										3.100				
2	移動作業台	CT-1275DMT	1200	750	800	2														
3	移動シンク	CS-1275DMT	1200	750	800	2														
4	水切作業台	MS-680DMT	800	600	600	3			40											
5	三槽シンク	3S-2480DMT	2400	800	800	2	20x3	20x3	50x3											
6	スライサーシンク	US-2490DLT	2400	900	650	1	20	20												要
7	マイコンスライサー	MSI-04	965	655	850	1									0.950					
8	スタッキングカート	STK-1200	875	700	800	18														
9	電気クッキングトル	CSK-300SDH	1860	1440	1000	6	20	20							45.000					◎ 湯水量:300L
10	水切移動台	CM-965DMT	900	650	600	1														
11	配缶移動台	CT-985DMT	900	850	800	2														
12	配膳カート	CSH-1365DHT	1350	650	1500	2														
13	消毒保管機	MCWK-40-eT	1750	950	1900	2									12.800					
14	専用シンク	US-1990DLT	1950	900	650	1	20x2	20	(50)											要
15	サイノ目切機	DC-202	888	733	1255	1									0.750					
G	器具洗浄室・揚げ 焼き物室																			
1	消毒保管機	MCW-30-eT	1300	750	1900	1									9.750					
2	水切作業台	MS-1075DMT	1000	750	800	1			50											
3	一槽シンク	1S-1275DMT	1200	750	800	1	20	20	50											
4	スチームコンベクションオープン	CSV-E40	1150	990	1860	2	15		H40						56.000					◎ 1.6段仕様
5	移動作業台	CT-1275DMT	1200	750	800	2														

注) 設備容量の数値は各1台当たりを示す。

品番	名称	規格仕様	外形寸法(m/m)			数	給排水				ガス(都市ガス)			電気(kw)			蒸気			備考
			間口	奥行	高さ		給水(A)	給湯(A)	排水(A)	排水(A)	口径(A)	消費量(KW)	消費量(KW)	消費量(KW)	消費量(KW)	消費量(KW)	消費量(Kg/H)	消費量(Kg/H)		
6	電気連続フライヤー	DESKC-43A				1	20	15	20	40x2 50x2										◎ 油配管・信号線 別途工事 フードレス仕様
7	カートイン消毒保管機	CMCK-40B-e	1950	1000	1997	1														7.750
8	消毒カート	CAT-1184DHT	840	780	1580	4														
9	配膳カート	CSH-1365DHT	1350	650	1500	1														
10	移動作業台	CT-1575DMT	1500	750	800	2														
11	カートイン消毒保管機	CMCK-20B-e	1000	1000	1997	2														7.750
H	アレルギー室																			
1	台下戸棚	UT-1260FMT	1200	600	800	2														片面式
2	置台	T-660FMT	600	600	(800)	2														
3	電磁調理器	TIC-CK2020	600	450	115	2										4.000				◎
4	一槽シンク	1S-660DMT	600	600	800	2	15	15	40											
5	プラスチックラ	QXF-006SFLT1	1200	880	800	1			40											有効内容積145L
6	スチームコンベクションオープン	CSI-E3	700	697	530	1	15													