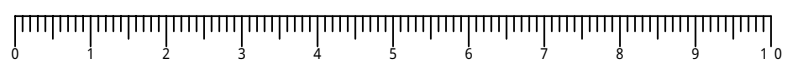


特記	設計番号 P12067	作成日付 訂正 2013.03.25	工事名称 新共同調理場厨房設備工事 設計図	総括責任者	担当者	図面種別 C	縮尺 1/100	株式会社 浦野設計 URANO ARCHITECTS & ENGINEERS 一般建築士事務所 愛知県事務所 (LL-20) 第705号	管理建築士
				野々自時宗 1級建築士 128289号		図面番号 34	図面名称 厨房機器平面図 (その2)		浦野三男 1級建築士 11388号



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			フ・ド	備考
			間口	奥行	高さ		給水(A)	給湯(A)	排水(A)	口径(A)	消費量(KW)	100V	200V	300V	給気(A)	排気(A)	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	スタッピングカート	STK-1200	875	700	800	4														
5	ピラー	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							スラリー配管・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	スタッピングカート	STK-1200	875	700	800	5														
11	デジタル台秤	IWB-150_T	380	640	1130	2														D±0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389L
6	水切付一槽シンク	1SM-1260DMT	1200	600	800	1	20	20	50											
7	バススルー冷蔵庫	PRD-060RM3-G	610	840	1950	1			40				0.390							有効内容積531L
8	バススルー冷凍庫	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	1406	613	1587	2														
2	スーパーエレクターシェルフ	P1590-4/LS1520	1418	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	消毒保管機	MCSK-5-e	550	550	1900	1							2.100							片面式
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	20x2	20												要
7	マイコンスライサー	MS1-04	965	655	850	1							0.950							
8	スタッピングカート	STK-1200	875	700	800	18														
9	電気クッキングケトル	CSK-300SDH	1860	1440	1000	6	20	20					45.000							満水量：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	MCW-30-eT	1300	950	1900	3							9.750							
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	900	1900	1							9.750							
2	水切作業台	MS-1075DMT	1200	750	800	1			50											
3	一槽シンク	1S-1275DMT	1500	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							16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			フ・ド	備考
			間口	奥行	高さ		給水(A)	給湯(A)	排水(A)	口径(A)	消費量(KW)	100V	200V	300V	給気(A)	排気(A)	消費量(Kg/H)			
6	電気連続フライヤー	DESKC-43A				1	20	15	20	40x2 50x2				80.886						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-30B-eT	1000	1400	2197	3								7.750						
8	消毒カート	CAT-1184DHT	840	1140	1580	3														
9	配膳カート	CSH-1365DHT	1350	650	1500	1														
10	移動作業台	CT-1575DMT	1500	750	800	2														
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					1.175						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		40					4.400						◎
7	消毒保管機	MCSK-10-e	900	550	1900	1								4.200						片面式
8	二槽シンク	2S-960DMT	900	600	800	1	15x2	15x2	40x2											
9	冷蔵庫	URN-060RM6	610	650	1950	1			40				0.230							有効内容積391L
10	スタッピングカート	STK-1200	875	700	800	2														
J 和入室																				
1	冷蔵庫	ULD-120RMD3-F	1490	800	1950	2			40				0.543							有効内容積1267L
2	真空冷却機	CM-100EW				1	25													