
























H29. 9. 4 17A-CB-003C01A-1-7 S=1/100 A1

区分	No	名 称	寸 法			数 量	型 式	給水	給湯	排水	蒸 気			ガ ス		電 気（50Hz）			フー ド	備 考					
			間口	奥行	高さ			給気	排気	消費量	接続	消費量	1P100V	1P200V	3P200V										
										kg/h		kW													
		【 A 】検収室、泥落し室、器具洗浄室、新油庫																							
	1	移動式検収台	1500	750	650	2	TK-157MSDB-S																		
	2	防水形デジタル台はかり	350	605	795	3	DP-6700K																		
	3	防水形デジタル台はかり用移動置台	500	750	600	3	TK-57MP-S																		
	4	水切台付1槽シンク	1500	750	850	2	PS1-157BDB-LR	15A-1	15A-1	40A-1															
	5	スタックカート	695	900	810	12	STC-20																		
	6	冷蔵庫	1800	800	1890	1	HR-180Z			40A-1						302w				有効内容積：1644ℓ					
	7	冷凍庫	750	800	1890	1	HF-75Z			40A-1						381W				有効内容積：626ℓ					
	8	移動式チェックテーブル	600	600	850	2	TKC-66M													上棚付					
	9	掃除用具入れ	500	500	2000	2	DS-55C																		
	10	器具消毒保管機	1290	950	1860	3	EWK-1504N											9.5kW			両面式、棚3段、アンカー中打タイプ				
	11	器具消毒保管機	1750	950	1860	1	EWK-2004N											13.5kW			両面式、棚3段、アンカー中打タイプ				
	12	水切台付1槽シンク	2200	900	850	1	PS1-229BDB	15A-1	15A-1	40A-1															
	13	1槽シンク	1200	900	850	1	S1-129BDB	15A-1	15A-1	40A-1															
	14	球根受け用 L型運搬車	750	700	900	2	L1-77PDB																		
	15	根菜用洗浄機	1300	780	1490	1	BW-20特	32A-1		床開放 ビット要								0.5kW				操作面出口側、排水集合仕様、操作スイッチ追加、脚+100mmUP			
	16	包丁・まな板消毒保管機	550	550	1920	1	ESK-254N											2.2kW				収納能力：包丁20本、まな板10枚、アジャスト脚タイプ			
	17	作業台	750	820	850	1	TK-78DB			40A-1															
	18	1槽シンク	1200	820	850	1	S1-128BDB	15A-1	15A-1	40A-1															
	19	球根皮剥機（ドライ）	1250	820	1043	1	P-84D特	15A-1		床開放 ビット要								0.75kW				処理能力：25～30kg/回、出口シュート延長			
	20	移動台	820	600	650	1	TK-86MSDB-S																		
	21	器具消毒保管機	1290	950	1920	2	EWK-1504N											9.5kW				片面式、棚3段、アジャスト脚タイプ			
	22	検査用冷凍庫	625	650	1890	1	HF-63CZT-KS			40A-1							364W					棚：7段、検査容器：14個			
	23	水切台付3槽シンク	3000	750	850	1	PS3-307BDB	15A-3	15A-3	40A-3															
	24	新油タンク	1245	1060	2265	1	ST-700-XN	15A-1	15A-1	床開放 ビット要								0.75kW					タンク有効容量：700ℓ、サブタンク付		
25	一体型厨芥処理機	1300	500	900	1	AP-30R	20A-1	15A-1	75A-1								2.4kW					処理能力：8.0kg/分			
		【 B 】野菜類下処理室																							
	1	プレハブ冷蔵庫	3250	2850	2520	1	カートイン			40A-1							50w		1.9kW						
	2	プレハブ冷凍庫	1800	2850	2520	1	カートイン			40A-1							300w		1.9kW						
	3	ラック運搬車	1300	600	1000	8	PL-13602MDB															プレハブ専用			
	4	移動式チェックテーブル	600	600	850	1	TKC-66M															上棚付			
	5	移動シンク	750	750	850	4	S1-77MDB															SUS304製			
	6	穴あき移動台	1200	750	850	4	TK-127MSDB															SUS304製			
	7	下処理用4槽シンク	2800	750	850	4	S4-287BDVB	20A-4	20A-4	40A-4												SUS304製			
	8	作業台	750	600	600	4	TK-76BDB-S			40A-1												SUS304製			
	9	ドライ式ローラーコンベヤ	750	600	600	4	CDF-60S特			40A-1												連結仕様、排水トラップ付			
	10	パススルー冷蔵庫	1200	850	1890	1	HR-120CZ-ML-4D4D			40A-1							455w					有効内容積：1138ℓ			
	11	掃除用具入れ	500	500	2000	1	DS-55C																		
	12	包丁・まな板消毒保管機	900	550	1920	1	ESK-504N												4.4kW				収納能力：包丁40本、まな板20枚、アジャスト脚タイプ		
	13	作業台	1000	750	850	1	TK-107BDB			40A-1												SUS304製			
	14	野菜洗浄機	900	750	830	1	YS-1-97-L	15A-1	15A-1	40A-2								2.2kW				処理能力：5～10kg/h			
	15	フルーツ・生野菜用 下処理用3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDVB	20A-3	20A-3	40A-3												SUS304製			
	16	作業台	1350	750	650	1	TK-137BDB-S			40A-1												SUS304製			
* 機器表内の配管、接続、及び消費量は、製品一台当たりの表示とスル。 * ガス消費量 1kW/h=860kcal/h																				株式会社 日新厨房企画		工事名称 山梨市学校給食センター建設計画		作成日 H29. 9. 1	
																						図面名称 厨房機器一覧表（1／7）		図番 17A-CB-003B01A-1-7	



区分	No	名 称	寸 法			数 量	型 式	給水	給湯	排水	蒸 気			ガ ス		電 気(50Hz)			フード	備 考		
			給気	排気	消費量						接続	消費量	1P100V	1P200V	3P200V							
																間口	奥行	高さ			kg/h	△○◇
		【C】食品庫・仕分室																				
	1	食品戸棚(アレルギー対応食用)	750	600	2000	1	DS-76															
	2	冷蔵庫	1800	650	1890	1	HR-180ZT			40A-1					302W					有効内容積：1286ℓ		
	3	調味料 受け渡し台	1800	600	850	1	TK-186DB			40A-1												
	4	トップトラックシステム	4320	1601	2200	1																
	5	移動式チェックテーブル	600	600	850	1	TKC-66M													上棚付		
	6	電動缶切機	230	450	388	1	1000型								100W							
	7	移動台	750	600	850	1	TK-76MSDB															
	8	大型高速度ミキサー	1080	570	1162	1	MX-81D	15A-1		床開放 ビット要								0.75kW		容量：40ℓ		
	9	移動台	1500	750	850	2	TK-157MSDB															
	10	器具消毒保管機	1290	750	1920	1	EMK-1504N											9.5kW		片面式、棚3段、アジャスト脚タイプ		
	11	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDB	15A-3	15A-3	40A-3												
	12	調味料 受け渡し台	1200	750	850	1	TK-127DB特													下部油缶カート×2台付(バススルー)		
	13	バススルー冷蔵庫	1200	850	1890	1	HR-120CZ-ML-4G4G			40A-1					703W					有効内容積：1142ℓ		
	14	調味料 受け渡し台	1350	600	850	1	TK-136DB			40A-1												
			【D】魚肉類下処理室																			
	1	プレハブ冷蔵庫	2600	2850	2520	1	カートイン			40A-1						300w		1.9kW				
	2	プレハブ冷蔵庫	2600	2850	2520	1	カートイン			40A-1						50w		1.9kW				
	3	ラック運搬車	1300	600	1000	6	PL-13602MDB													プレハブ専用		
	4	器具消毒保管機	1750	950	1920	1	EWK-2004N											13.5kW		片面式、棚3段、アジャスト脚タイプ		
	5	作業台	850	900	850	2	TK-89BDB			40A-1										SUS304製、1/1ホテルパン平置2枚可能/台		
	6	3槽シンク	2400	900	850	1	S3-249BDB	15A-3	15A-3	40A-3										SUS304製、フタ付、フタ使用時1/1ホテルパン平置6枚可能/台		
	7	包丁・まな板消毒保管機	550	550	1920	1	ESK-254N											2.2kW		収納能力：包丁20本 まな板10枚、アジャスト脚タイプ		
	8	掃除用具入れ	＊500	500	2000	1	DS-55C															
	9	大型高速度ミキサー	1080	570	1162	1	MX-81D	15A-1		床開放 ビット要								0.75kW		容量：40ℓ		
	10	移動式チェックテーブル	600	600	850	1	TKC-66M													上棚付		
	11	移動台	1800	750	850	6	TK-187MSDB													SUS304製、1/1ホテルパン平置6枚可能/台		
	12	フードミキサー	1170	590	1000	1	OMX-M80R	15A-1	15A-1	床開放 ビット要								0.75kW		能力：40～80kg/回、タンク容量：190ℓ		
	13	食品成型機	850	560	1687	1	NS-60JSX	15A-1	15A-1	床開放 ビット要								1.35kW				
	14	1槽シンク	1500	900	850	1	S1-159BDB	15A-1	15A-1	40A-1										SUS304製		
	15	移動台	750	750	850	2	TK-77MSDB													SUS304製		
	16	コンビオープン用カート	596	1095	415	3	ACO用カート															
17	バススルー冷蔵庫	1500	850	1890	1	HR-150CZ3-4D4D			40A-1								0.716kW		有効内容積：1441ℓ			
		【E】納米室・洗米室・炊飯室																				
1	移動式シェルフ	910	613	1723	6	SLS910、PS1590 ドローリ付													棚4段、ドローリ付(DLS910)			
2	計量装置付納米庫	1500	1200	3720	1	MET-900特											0.16kW		貯米量：900kg、新型エレコン仕様			
3	自動式電動水圧洗米機	785	755	1438.5	1	EP-52A特	20A-1		床開放 ビット要								0.82kW		学校仕様、H+100			
4	水切台付2槽シンク	2100	750	850	1	PS2-217BDB-R	15A-2	15A-2	40A-2													
5	掃除用具入れ	500	500	2000	2	DS-55C																
6	前処理用電気制御装置	550	204	1500	1	AES-5																
7	自動中型充填機	1990	1610	2770	1	AMP-21A特	20A-1		床開放 ビット要								0.076kW		貯米量：280kg、学校仕様			
* 機器表内の配管・接続・及び消費量は、製品一台当たりの表示とスル。 * ガス消費量 1kW/h=860kcal/h																				株式会社 日新厨房企画	工事名称 山梨市学校給食センター建設計画	作成日 H29. 9. 1
																					図面名称 厨房機器一覧表(2/7)	図番 17A-CB-003B01A-1-7

区分	No	名 称	寸 法			数 量	型 式	給水	給湯	排水	蒸 気			ガ ス		電 気（50Hz）			フード	備 考			
								給気	排気	消費量	接続	消費量	1P100V	1P200V	3P200V								
										kg/h		kW											
	8	連続炊飯機	4720	1000	1635	1	ARS-45S							50A-1	207.8			0.15kw	要	ガバナー要す（別途工事）			
	9	ローラーコンベヤ	3000	575	960 870	1	CBF-5S													ローラー：SUS304			
	10	ローラーコンベヤ	3000	575	870 840	1	CBF-5S													ローラー：SUS304			
	11	ローラーコンベヤ	1157.5 (30°)	575	840 830	1	CBF-5C													ローラー：SUS304			
	12	ローラーコンベヤ	1000	575	830 820	1	CBF-5S													ローラー：SUS304			
	13	ローラーコンベヤ	1157.5 (30°)	575	820 810	1	CBF-5C													ローラー：SUS304			
	14	ローラーコンベヤ	1800	575	810 800	1	CBF-5S													ローラー：SUS304			
	15	炊飯釜	700	341	235	45	連続炊飯機用													7.0kg炊き			
	16	ストッパー装置付 ローラーコンベヤ	937.5	575	800	1	CBF-5ST														ローラー：SUS304		
	17	自動反転ほくし機	2175	1275	1955	1	ADU-56特	15A-1	15A-1	床開放 ビット要								0.82kW	要	能力：50釜/時、H+100			
	18	米飯計量機	1800	475	1355	1	ALM-3特			床開放 ビット要						18w					W-600、両端ストッパー付、樹脂板仕様		
	19	移動式チェックテーブル	600	600	850	1	TKC-66M														上棚付		
	20	移動台	1300	850	600	3	TK-138MSDB-S														13リットル食缶2段積で16個積載可能/台		
	21	移動台	900	600	850	1	TK-96MDB																
	22	2槽シンク	1800	900	850	1	S2-189BDB	15A-2	15A-2	40A-2													
	23	ローラーコンベヤ	1500	575	H	1	CBF-5S特			40A-1											ローラー：SUS304、ドレンパン付		
	24	炊飯釜洗浄機	4000	1150	2040	1	EDA2-5S特	20A-1	25A-1	50A-5								7.6kW	要	ドライ仕様、電気ヒーター付			
		炊飯釜洗浄機用 電気ヒーター				1												40.0kW		給湯設備：80℃以上要ス			
	25	ドライ式ローラーコンベヤ	3000	575	915 855	1	CCF-5S特			40A-1											排水トラップ付、終端ストッパー付		
	26	炊飯釜用カート	585	830	1691	7	TSWC-20特														棚2段、炊飯釜仕様、炊飯釜7個積載可能/台		
	27	移動式備品入れ戸棚	900	600	1500	1	DS-96MC																
	28	電気式食器消毒保管機	550	550	1920	1	ES-254N											2.2kW			片面式、棚5段、アジャスト脚タイプ		
		【F】野菜類下拵コーナー、ボイルコーナー 煮炊き調理室、手作り準備コーナー、器具洗浄室																					
	1	移動ドライ式ローラーコンベヤ	1500	600	600	4	CDF-60S特														移動式、連続仕様、ドレンバルブ付、終端ストッパー付		
	2	フードスライサー	569	1100	814	2	FS-51	15A-1										0.95kW			ドライ型		
	3	移動式スライサー置台（分離式）	1250	750	600	2	TK-127FS5MDB			床開放 ビット要													
	4	サイノ目切り機	390	565	820	1	DC-81	15A-1										0.75kw					
	5	移動式サイノ目切り機置台（分離式）	1100	750	600	1	TK-127DCMDB			床開放 ビット要													
	6	切さい機用受槽	950	750	600	3	L1-97CDB			床開放 ビット要													
	7	移動台	1800	750	850	3	TK-187MSDB																
	8	包丁・まな板消毒保管機	900	550	1920	1	ESK-504N特											4.4kW			収納能力：包丁20本 まな板10枚 プレート6枚、アジャスト脚タイプ		
	9	包丁・まな板消毒保管機	900	550	1920	1	ESK-504N特											4.4kW			プレート12枚、アジャスト脚タイプ		
	10	掃除用具入れ	500	500	2000	2	DS-55C																
	11	スタックカート	695	900	810	6	STC-20																
	12	フードカッター	520	440	480	2	FC-27D									200w					ボール容量：5.0ℓ		
	13	移動台	750	750	750	2	TK-77MSDB																
	14	移動式チェックテーブル	600	600	850	1	TKC-66M														上棚付		
	15	移動シンク	750	750	850	4	S1-77MDB	15A-1	15A-1	床開放 ビット要													
	16	食材運搬車	1300	650	1000	8	PL-13602MDB																
	17	ステンレス製回転釜（電気式）	1800	1310	850	8	CSK-300SDEH特	20A-1	20A-1	床開放 ビット要								45.0kW	要GF	釜容量：約330ℓ、両ハンドル、ドレン・エプロン付 フタ360度回転可能型、H-150、水栓上部仕様			
	18	移動台	900	600	600	4	TK-96MDB-S																
	19	移動配缶台	850	500	600	2	TK-85MSDB-S														液垂れ防止カバー付		
20	移動台	1300	850	600	6	TK-138MSDB-S														13リットル食缶2段積で16個積載可能/台			
* 機器表内の配管・接続・及ビ消費量は、製品一台当たりの表示とスル。 * ガス消費量 1kW/h=860kcal/h																				株式会社 日新厨房企画		工事名称 山梨市学校給食センター建設計画	作成日 H29. 9. 1
																						図面名称 厨房機器一覧表（3/7）	図番 17A-CB-003B01A-1-7

区分	No	名 称	寸 法			数 量	型 式	給水	給湯	排水	蒸 気			ガ ス		電 気（50Hz）			フー ド	備 考			
			給気	排気	消費量						接続	消費量	1P100V	1P200V	3P200V								
																間口	奥行	高さ			kg/h	kW	100V
	21	2槽シンク	*2100	600	850	1	S2-216BDB	15A-2	15A-2	40A-2													
	22	大型高速度ミキサー	1080	570	1162	1	MX-81D	15A-1		床開放 ビット要							0.75kW		容量：40ℓ				
	23	移動台	1200	750	850	3	TK-127MDB																
	24	ステンレス製回転釜（電気式）	1540	1100	850	3	USK-900SFE	15A-1	15A-1	床開放 ビット要							27.0kW	要GF	釜容量：約200ℓ、ドレン・エプロン付、揚物調理可能型 フタ360度回転可能型、水栓上部仕様				
	25	器具消毒保管機	900	950	1920	1	EWK-1004N										6.75kW		片面式、棚3段、アジャスト脚タイプ				
	26	器具消毒保管機	1750	950	1920	1	EWK-2004N										13.5kW		片面式、棚3段、アジャスト脚タイプ				
	27	移動シンク	900	900	850	3	S1-99MDB			床開放 ビット要													
	28	器具洗浄機	2200	960	1955	1	AEN1-5MH特	20A-1	25A-1 20A-1	50A-3							3.8kW	要	給湯式、M巾、ドライ仕様、電気ヒーター付				
		器具洗浄機用 電気ヒーター				1											18.0kW		給湯設備：80℃以上要ス				
	29	移動受台	900	750	815	1	TK-97MDB																
	30	3槽シンク	2700	750	850	1	S3-277BDB	15A-3	15A-3	40A-3													
	31	作業台	900	750	850	1	TK-97BDB			40A-1													
	32	器具消毒保管機	1750	950	1860	1	EWK-2004N										13.5kW		両面式、棚3段、アンカー中打タイプ				
	33	衣類殺菌庫（盛付用）	600	600	1740	1	CKB-60H								580w								
	34	移動式備品入れ戸棚	900	600	1500	1	DS-96MC																
		【H】生野菜・果物カットコーナー サラダ・和え物室																					
	1	蓄水型真空冷却機	2500	1455	2000	1	JO-150MQW特	20A-1		40A-4							3.6kW		90℃→10℃（約15分）、150kg／バッチ、#500バスケット用棚仕様				
	2	L型運搬車	950	700	900	2	L1-97DB																
	3	包丁・まな板消毒保管機	550	550	1920	1	ESK-254N										2.2kW		収納能力：包丁20本 まな板10枚、アジャスト脚タイプ				
	4	穴あき移動台	1200	750	850	2	TK-127MSDB													SUS304製			
	5	移動シンク	750	750	850	2	S1-77MDB	15A-1	15A-1	床開放 ビット要										SUS304製			
	6	電動缶切機	230	450	388	1	1000型								100W								
	7	移動台	750	600	850	1	TK-76MSDB													SUS304製			
	8	りんご切削芯取機	450	590	991	1	AHK-77	15A-1	15A-1	床開放 ビット要					0.2kW				処理能力：2200個／H				
	9	冷蔵庫	1500	800	1890	3	HR-150Z-ML			40A-1					298W				有効内容積：1360ℓ				
	10	器具消毒保管機	1360	750	2000	1	EMK-1504特										9.5kW		片面式、カートインタイプ				
	11	器具用カート	1000	570	1501	1	TSWC-特																
	12	水切台付1槽シンク	1500	750	850	1	PS1-127BDB-R	15A-1	15A-1	40A-1										SUS304製			
	13	移動式チェックテーブル	600	600	850	1	TKC-66M													上棚付			
	14	移動台	1200	750	850	2	TK-127MSDB													SUS304製			
	15	和え物用回転釜	1620	1260	790	2	AS1-31A特 両面式	20A-1	20A-1	床開放 ビット要										満水量：200L、傾斜エプロン仕様、和え物仕様、フタ360度回転可能型			
	16	移動配缶台	850	500	600	1	TK-85MSDB-S													SUS304製、液垂れ防止カバー付			
	17	移動台	1300	850	600	2	TK-138MSDB-S													SUS304製			
	18	掃除用具入れ	500	500	2000	1	DS-55C																
	19	スタックカート	695	900	810	2	STC-20																
	20	フードスライサー	440	1015	830	1	FS-35	15A-1							600w					ドライ型			
	21	移動式スライサー置台（分離式）	1250	750	600	1	TK-127FS3MDB			床開放 ビット要										SUS304製			
	22	切さい機用受槽	850	750	600	1	L1-87CDB			床開放 ビット要										SUS304製			
	23	移動シンク	750	750	850	1	S1-77MDB	15A-1	15A-1	床開放 ビット要										SUS304製			
	24	移動台	1800	750	850	2	TK-187MSDB													SUS304製			
	25	水切台付2槽シンク	2000	750	850	1	PS2-207BDB-L	15A-2	15A-2	40A-2										SUS304製			
	26	衣類殺菌庫（盛付用）	600	600	1740	1	CKB-60H								580w								
	27	移動式備品入れ戸棚	900	600	1500	1	DS-96MC																
	28	製氷機	630	525	800	1	IM-55M-1	15A-1		40A-1					260w					製氷能力：約55kg／日			
* 機器表内の配管・接続・及び消費量は、製品一台当たりの表示とスル。 * ガス消費量 1kW/h=860kcal/h																				株式会社 日新厨房企画		工事名称 山梨市学校給食センター建設計画	作成日 H29. 9. 1
																						図面名称 厨房機器一覧表（4／7）	図番 17A-CB-003B01A-1-7

区分	No	名 称	寸 法			数 量	型 式	給水	給湯	排水	蒸 気			ガ ス		電 気（50Hz）			フード	備 考					
			間口	奥行	高さ			給気	排気	消費量	接続	消費量	1P100V	1P200V	3P200V										
										kg/h		kW													
		【 J 】アレルギー調理室																							
	1	バススルー冷蔵庫	625	850	1890	2	HR-63CZ-2D2D			40A-1						356w				有効内容積：540ℓ					
	2	3槽シンク	2100	600	850	1	S3-216BDB	15A-3	15A-3	40A-3										SUS304製					
	3	1槽シンク	900	750	850	1	S1-97DB	15A-1	15A-1	40A-1										SUS304製					
	4	引違戸付作業台	1800	900	850	2	TKD-189WSDB													SUS304製					
	5	卓上IH調理器	304	345	54	4	KZ-PH33									1400w		要GF							
	6	電気スーパースチーム	630	650	645	1	SSC-05MSCNU	15A-2		40A-1							4.3kW	要GF		ホテルパン2/3GN（深さ20mm）×5枚					
	7	置台	750	650	850	1	TKR-76P													SUS304製					
	8	IH炊飯ジャー	502	429	410	1	SR-PGC54A										4.57kW	要換気		炊飯能力：5.4ℓ					
	9	移動盛付台	1200	600	850	3	TK-126MSDB													SUS304製					
	10	配膳ハッチ	1400	950	1860	1	DS-149W													SUS304製					
	11	電気式食器消毒保管機	1290	950	1860	1	EW-1504N										9.5kW			両面式、棚5段、アンカー中打タイプ					
	12	器具消毒保管機	1750	750	1860	1	EMK-2004N										9.5kW			片面式、棚5段、アンカー中打タイプ					
	13	包丁・まな板消毒保管機	550	550	1920	1	ESK-254N										2.2kW			収納能力：包丁20本　まな板10枚、アジャスト脚タイプ					
	14	掃除用具入れ	500	500	2000	1	DS-55C																		
	15	移動式チェックテーブル	600	600	850	1	TKC-66M													上棚付					
	16	冷凍冷蔵庫（1室冷凍）	625	650	1890	1	HRF-63ZT			40A-1						419W				有効内容積：冷凍室 97ℓ 冷蔵庫245ℓ					
	17	調味料 受け渡し台	850	600	850	1	TK-86DB			40A-1															
	18	検食用冷凍庫	625	650	1890	1	HF-63CZT-KS			40A-1						365W				棚：7段、検食容器：14個					
		【 K 】揚物・焼物・蒸物室																							
	1	電気式連続フライヤー	7005	2365	2620	1	DESKC-53A-R特	20A-1 15A-2	20A-1 15A-1	40A-1 床開放 ビット要							92.405kW	ダクト 1ヶ所		油煙除去装置・冷却沈殿方式貯油タンク・油切りコンベヤ付、制御盤別置仕様					
	2	移動受台	900	600	600	2	TK-96MSDB-S																		
	3	移動台	1600	850	850	4	TK-168MSDB													10リットル食缶2段積で20個積載可能/台					
	4	掃除用具入れ	500	500	2000	1	DS-55C																		
	5	コンビオープン	1220	935	1720	3	ACO-300EW特	15A-1		40A-1							37.4kW	要GF		両面式、棚数：15段×2、HACCPチェック機能付、両面パネル仕様					
	6	コンビオープン用ラック	586	740	1225	5	ACO用ラック																		
	7	コンビオープン用カート	596	1095	415	4	ACO用カート																		
	8	移動式チェックテーブル	600	600	850	1	TKC-66M													上棚付					
	9	コンビオープン用ラック収容庫	800	1750	1800	1	DS-817GW			40A-1										片面式、ACO用ラック2個収容可能					
	10	器具消毒保管機	1290	950	1860	1	EWK-1504N										9.5kW			両面式、棚3段、アンカー中打タイプ					
	11	水切台付2槽シンク	3000	750	850	1	PS2-307BDB-L	15A-2	15A-2	40A-2															
	12	移動台	900	600	850	1	TK-96MDB																		
	13	衣類殺菌庫（盛付用）	600	600	1740	1	CKB-60H									580w									
	14	移動式備品入れ戸棚	900	600	1500	1	DS-96MC																		
		【 L 】洗浄室・廃油庫・設備機器置場																							
	1	掃除用具入れ	500	500	2000	2	DS-55C																		
	2	移動式チェックテーブル	600	600	850	1	TKC-66M													上棚付					
	3	作業台	1200	750	850	2	TK-127BDB			40A-1										SUS304製					
	4	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDB	15A-3	15A-3	40A-3										SUS304製					
	5	移動シンク	1200	750	850	3	S1-127MDB	15A-1	15A-1	床開放 ビット要										SUS304製					
	6	移動シンク	750	750	850	2	S1-77MDB	15A-1	15A-1	床開放 ビット要										SUS304製					
* 機器表内の配管・接続・及ビ消費量は、製品一台当たりの表示とスル。 * ガス消費量 1kW/h=860kcal/h																				株式会社 日新厨房企画		工事名称	山梨市学校給食センター建設計画	作成日	H29. 9. 1
																						図面名称	厨房機器一覧表（5/7）	図番	17A-CB-003B01A-1-7

区分	No	名 称	寸 法			数 量	型 式	給水	給湯	排水	蒸 気			ガ ス		電 気（50Hz）			フード	備 考					
			給気	排気	消費量						接続	消費量	1P100V	1P200V	3P200V										
																間口	奥行	高さ			kg/h	kW	100V	200V	300V
	7	ソイルドテーブル	1800	670	820	1		15A-2	15A-2	40A-2											SUS304製、MDDT6B7E用				
	8	トップクリーン エコタイプ洗浄機	640	670	1445	1	MDDT6B7E		20A-1	40A-2								6.55kW	要		ラック処理数：60ラック/h				
	9	グリーンテーブル	1200	670	820	1															SUS304製、MDDT6B7E用				
	10	移動ドライ式ローラーコンベヤ	4500	500	720	1	CDF-50S特														移動式、2分割・連結仕様、ドレンバルブ付、終端ストッパー付				
	11	移動ドライ式ローラーコンベヤ	7500	500	720	1	CDF-50S特														移動式、3分割・連結仕様、ドレンバルブ付、終端ストッパー付				
	12	粉碎流し台	1500	750	720	1	HLA-AC1575-15W	20A-1	15A-1									3.0kW			スラリー管（VP50A） 信号線要				
	13	1槽シンク	1500	750	850	1	S1-157BDB	15A-1	15A-1	40A-1															
	14	自動食缶洗浄機	6090	1150	2090	1	AEN4-5LU特	20A-1	40A-1 20A-1	50A-7								15.1kW	フード ダクト 計3ヶ所		間仕切対応、排水配管直結仕様、電気ヒーター付、全ダクト仕様				
		自動食缶洗浄機用 電気ヒーター				1												72.0kW			給湯設備：80℃以上要ス				
	15	移動台	1200	750	850	4	TK-127MSDB																		
	16	移動シンク	1200	750	850	2	S1-127MDB																		
	17	移動ドライ式ローラーコンベヤ	1500	500	880	2	CDF-50S特														移動式、連結仕様、ドレンバルブ付				
	18	移動ドライ式ローラーコンベヤ	1500	1140	880	1	CDF-特														移動式、ドレンバルブ付、WFB連結仕様				
	19	移動台	900	600	850	2	TK-96MDB																		
	20	食器洗浄機	10700	1930	2400	1	WFB-100W特	25A-1	40A-2	50A-12								52.0kW	フード ダクト 2ヶ所		排水配管直結仕様、W+300、電気ヒーター付				
		食器洗浄機用 電気ヒーター				1												90.0kW			給湯設備：80℃以上要ス				
	21	コンテナ洗浄機	9400	2110	3340 (700)	1	WAC-61V特	20A-1	32A-1	50A-4								15.45kW	ダクト 3ヶ所		排水配管直結仕様 脚：50mmUP、電気ヒーター付（W+800） 全ダクト仕様、キャタピラコンベヤ仕様				
		コンテナ洗浄機用 電気ヒーター				1												85.0kW			給湯設備：80℃以上要ス				
	22	廃油タンク	1125	1030	2265	1	ST-700-XO	15A-1	15A-1	床開放 ビット要											タンク有効容量：700ℓ				
	23	厨芥脱水機	1292	650	1690	1	HLA-302	20A-1	20A-1	100A-1								1.5kW			処理能力：600kg/H、スラリー管（VP50A） 信号線要				
	24	3槽シンク	2700	750	850	1	S3-277BDB	15A-3	15A-3	40A-3											SUS304製				
	25	オートチェンジャー	φ1130		330	1	ATB-5			40A-1															
	26	作業台	1500	750	850	1	TK-157DB			40A-1											SUS304製				
		【M】コンテナ室																							
	1	受台	1050	750	850	1	TK-107DB特			40A-1															
	2	移動台	1200	750	850	2	TK-127MSDB																		
	3	受台	1600	600	850	1	TK-166DB特			40A-1											WFB仕様				
	4	移動台	900	600	850	4	TK-96MSDB																		
	5	移動台	1500	750	850	1	TK-157MDB																		
	6	移動式チェックテーブル	600	600	850	1	TKC-66M														上棚付				
	7	食缶用コンテナ	1450	900	1660	9	SKC-60														棚ビット特殊				
	8	吊架台ASSY				1																			
	9	電気式天吊りコンテナ消毒装置	1100	800	1200	23	ECS-105特											12.775kw	天井裏 要換気		リレー制御方式				
	10	混載用コンテナ	1450	900	1660	15	SCS-60C														棚ビット特殊				
	11	食器用コンテナ	1450	900	1660	8	SCS-60C														棚ビット特殊				
	12	トラックイン電気式消毒保管機	1180	2830	2195	6	TEW-34W											27.0kW			片面式				
	13	食器用カート	1170	830	1691	12	TSWC-50														棚5段				
	14	トラックイン電気式消毒保管機	2260	2840	2195	1	TEW-64W											54.0kW			両面式				
	15	トラックイン電気式消毒保管機	1180	4210	2195	2	TEW-34WT特											40.5kW			両面式、3カート収容				
	16	トラックイン電気式消毒保管機	2260	2830	2195	1	TEW-64W											54.0kW			片面式				
	17	トラックイン電気式消毒保管機	1180	2830	2195	1	TEW-34W											27.0kW			片面式				
	18	トラックイン電気式消毒保管機	2260	1470	2195	5	TEW-64											27.0kW			両面式				
	19	トラックイン電気式消毒保管機	1180	1470	2195	1	TEW-34											13.5kW			両面式				
* 機器表内の配管・接続・及ビ消費量は、製品一台当たりの表示とスル。 * ガス消費量 1kW/h=860kcal/h																				株式会社 日新厨房企画		工事名称 山梨市学校給食センター建設計画		作成日 H29. 9. 1	
図面名称 厨房機器一覧表（6/7）																						図番 17A-CB-003B01A-1-7			

区分	No	名 称	寸 法			数 量	型 式	給水	給湯	排水	蒸 気			ガ ス		電 気（50Hz）			フード	備 考			
			間口	奥行	高さ						給気	排気	消費量	接続	消費量	1P100V	1P200V	3P200V					
																							kg/h
	20	食缶用カート	1170	830	1691	27	TSWC-20													棚2段			
	21	検食用冷凍庫	625	650	1890	1	HF-63CZT-KS			40A-1						365W				棚：7段、検食容器：14個			
	22	掃除用具入れ	500	500	2000	1	DS-55C																
	23	プレハブ冷凍庫	3300	1750	2520	1	カートイン			40A-1						1008w		1.9kW					
	24	移動式シェルフ	910	766	1770	3	SLMS910 . P1590 ドローリ付													棚4段、ドローリ：DLMS910			
	25	移動式備品入れ戸棚	900	600	1500	1	DS-96MC																
		【 N 】テザート仕分室																					
	1	プレハブ冷凍冷蔵庫	3200	2350	2520	1	カートイン			40A-2							300w		1.9kW 1.9kW		冷凍／冷蔵切替式		
	2	移動台	1200	750	850	2	TK-127MSDB																
	3	水切台付1槽シンク	1500	600	850	1	PS1-156BDB-L	15A-1	15A-1	40A-1													
	4	移動式シェルフ	910	613	1723	5	SLS910 . P1590 ドローリ付														棚4段、ドローリ：DLS910		
		【 P 】前室																					
	1	衣類殺菌庫	900	600	1740	8	CKB-90H										580w						
	2	シューズ殺菌庫	900	600	1740	4	SKB-90H										595w						
	3	衣類殺菌庫	600	600	1740	4	CKB-60H特										580w				衣類・シューズ兼用		
	4	エアシャワー	1800	1260	2200	2	AS-18A特										500w		2.1kW		ヒーター仕様		
		【 2F 】研修室																					
		冷凍冷蔵庫（ 1室冷凍 ）	1200	650	1890	1	HRF-120ZT			40A-1							601W				有効内容積：冷凍室181ℓ 冷蔵室594ℓ		
* 機器表内の配管・接続・及び消費量は、製品一台当たりの表示とスル。 * ガス消費量 1kW/h=860kcal/h																				株式会社 日新厨房企画		工事名称 山梨市学校給食センター建設計画 図面名称 厨房機器一覧表（ 7 / 7 ）	作成日 H29. 9. 1 図番 17A-CB-003B01A-1-7