品番	名称	規格仕様	外形寸法（m/m）			数量	給排水				ガス（都市ガス）		電気（kw）			蒸気			フード	備考	ブレーカー
			間口	奥行	高さ		給水(A)	給湯(A) ●	排水(A) ⊕	ピット	口径(A) ▲	消費量(KW)	単相100V	単相200V	三相200V	給気(A) □	排気(A) ■	消費量(Kg/H)			
	＜荷受室・検収室・泥落とし皮剥き室・器具カート洗浄室（1）＞																				
A1	移動荷受台		1500	750	600	4														ドライ仕様	
A2	スタッキングカート	STK-1200	875	700	800	10															
A3	検食用冷凍庫	ARN-094FM-F	900	650	1950	1			40				0.501							有効内容積606L	
A4	消毒保管機	MCWK-30-eT	1300	750	1900	3			40						5.750						3P40A
A5	消毒保管機	MCWK-40-e	1750	950	1900	1			40×2						12.800						3P50A
A6	消毒保管機	MCWK-60-e	2550	950	1900	1			40×2						19.500						3P100A
A7	三槽シンク		2100	750	850	1	20×3	20×3	40×3											ドライ仕様	
A8	粉砕機内蔵シンク	SDSPF6-1500-156	1500	750	850	1	20								2.300						3P30A
A9	三槽シンク		2400	750	850	1	20×3	20×3	40×3											ドライ仕様	
A10	作業台		900	750	850	1			40											ドライ仕様	
A11	シンク付球根皮剥機	P-48D	1250	800	1043	2	15 20	20	ピット排水						0.750						3P20A
A12	ピーラーカート		800	600	600	2														ドライ仕様	
A13	作業台		750	750	850	1			40											ドライ仕様	
	＜下処理室（肉魚卵）＞																				
B1	プレハブ冷凍庫（肉魚類）		4450	2225	2500	1			40	要			0.460		4.290						3P50A
B2	プレハブ冷蔵庫（肉魚類）		4450	2175	2500	1			40	要			0.180		2.350						3P30A
B3	移動式シェルフ	P1590-4/LS910-4	910	613	1749	6															
B4	移動式シェルフ	P1590-4/LS910-4	910	613	1749	6															
B5	包丁まな板消毒保管機	KCSK-10-e	900	550	1900	1			40						5.200						3P30A
B6	消毒保管機	MCWK-40-eT	1750	750	1900	2			40×2						10.800						3P50A
B7	消毒保管機	MCWK-10-eT	550	750	1900	1			40						4.100						3P20A
B8	三槽シンク		2400	750	850	1	20×3	20×3	40×3											ドライ仕様	
B9	移動台		1200	600	850	6														ドライ仕様	
B10	冷蔵庫	ARD-090RM-F	900	800	1950	1			40				0.294							有効内容積788L	
B11	二槽シンク		1500	750	850	1	20×2	20×2	40×2											ドライ仕様	
B12	作業台		900	750	850	1			40											ドライ仕様	
B13	パススルー冷蔵庫	PRD-060RM7-G	610	840	1950	1			40				0.380							有効内容積428L	
B14	パススルー冷蔵庫	PRD-120RM7-F-G	1200	840	1950	1			40				0.660							有効内容積956L	
B15	パススルー冷蔵庫	PRD-120RM7-F-G	1200	840	1950	1			40				0.660							有効内容積956L	
B16	カートインプレハブ冷蔵庫		1800	1100	2600	1			40				0.070		1.480						3P30A
B17	パススルー冷蔵庫	PRD-120RM7-F-G	1200	840	1950	1			40				0.660							有効内容積956L	
B18	移動台		1200	750	850	6														ドライ仕様	
	＜食品庫・計量室＞																				
C1	移動式シェルフ	P1590-4/LS1070-4	1062	613	1749	2															
C2	移動式シェルフ	P1590-4/LS910-4	910	613	1749	7															
C3	冷凍冷蔵庫	ARN-121PM	1200	650	1950	1			40				0.476							有効内容積 冷凍室186L 冷蔵室609L	
C4	消毒保管機	MCWK-20-eT	900	750	1900	1			40						5.400						3P30A
C5	三槽シンク		2100	750	850	1	20×3	20×3	40×3											ドライ仕様	
C6	移動台		1500	750	850	1														ドライ仕様	
C7	移動台		1350	750	850	3														ドライ仕様	
C8	パススルー冷蔵庫	PRD-080RM7-G	755	840	1950	1			40				0.390							有効内容積582L	
	＜下処理室（野菜）＞																				
D1	プレハブ冷凍庫（野菜類）		3350	2950	2500	1			40	要			0.460		4.290						3P50A
D2	プレハブ冷蔵庫（野菜類）		4750	2600	2500	1			40	要			0.220		4.280						3P30A
D3	移動式シェルフ	P1590-4/LS910-4	910	613	1749	7															
D4	移動式シェルフ	P1590-4/LS910-4	910	613	1749	7															
D5	三槽シンク		2100	750	850	1	20×3	20×3	40×3											ドライ仕様	
D6	消毒保管機	MCWK-60-e	2550	950	1900	1			40×2						19.500						3P100A
D7	包丁まな板消毒保管機	KCSK-10-e	900	550	1900	1			40						5.200						3P30A
D8	作業台		750	700	600	1			40												
D9	作業台		750	700	600	5			40												
D10	四槽シンク		3300	700	850	1	20×4	20×4	40×4												
D11	四槽シンク		3300	700	850	5	20×4	20×4	40×4												
D12	異物除去装置		***	***	***	2							0.200								3P20A
D13	移動台		750	700	850	6															
D14	電解次亜水生成装置	FES-12H	250	210	320	2	15		40				0.260							食塩タンク付	
D15	パススルー冷蔵庫	PRD-090RM7-F-G	900	840	1950	1			40				0.570							有効内容積733L	
D16	消毒保管機	MCWK-60-e	2550	950	1900	1			40×2						19.500						3P100A

品番	名称	規格仕様	外形寸法（m/m）			数量	給排水				ガス（都市ガス）		電気（kw）			蒸気			フード	備考	ブレーカー
			間口	奥行	高さ		給水(A)	給湯(A) ●	排水(A) ⊕	ピット	口径(A) ▲	消費量(KW)	単相100V	単相200V	三相200V	給気(A) □	排気(A) ■	消費量(Kg/H)			
	＜上処理スペース・器具カート洗浄室（2）＞																				
E1	移動台		900	900	600	5															
E2	マイコンスライサー	MSI-04	965	655	850	4	15								0.950					タッチセンサー付 音声ガイド付	3P20A
E3	移動式スライサーシンク		1800	900	600	4	20	20	側溝	要											
E4	さいの目カッター	DC-203	888	734	775	1	15			要					0.750					脚なし	3P20A
E5	移動式さいの目シンク		1800	900	600	1	20	20	側溝												
E6	移動台		900	750	600	1														ドライ仕様	
E7	移動式水切付一槽シンク		1800	750	850	1	20	20	側溝	要										ドライ仕様	
E8	三槽シンク		2100	750	850	1	20×3	20×3	40×3											ドライ仕様	
E9	消毒保管機	MCWK-30-eT	1300	750	1900	1			40						5.750						3P40A
E10	消毒保管機	MCW-40-e	1750	950	1900	1			40×2						12.800						3P50A
E11	消毒保管機	MCW-40-e	1750	950	1900	1			40×2						12.800						3P50A
E12	包丁まな板消毒保管機	KCSK-10-e	900	550	1900	1			40						5.200						3P30A
E13	スライサー円盤消毒保管機	KCSK-10-eT	900	550	1900	2			40						5.200						3P30A
E14	消毒保管機	MCWK-30-eT	1300	750	1900	1			40						5.750						3P40A
E15	二槽シンク		1500	750	850	1	20×2	20×2	40×2											ドライ仕様	
E16	高速度ミキサー	MX-46D（移設品）	465	945	1130	2							0.400							移設品	
E17	多目的洗浄機	EOTM-Z25SA-RT	3860	1145	1870	1	25 20		50×6						7.550	20		120.0	○		3P60A
E18	移動台		1200	600	700	1														ドライ仕様	
E19	移動台		1200	600	850	1														ドライ仕様	
	＜煮炊き調理室＞																				
F1	蒸気回転釜（低輻射仕様）	AS2-60K（特）	2020	1480	2180	14	20	20	ピット落とし	要						25	20	80.0	Ⓖ	満水量:350L フットペダル式 両面ハンドル	
F2	消毒保管機	MCWK-20-e	900	950	1900	2			40						6.400						3P30A
F3	二段式カート		1350	650	1000	14															
F4	配缶盛付台		1200	700	600	14														移動式	
	＜和え物室＞																				
G1	プレハブ冷蔵車（和え物・果物）		2500	2350	2500	1			40	要			0.180		2.300						3P30A
G2	移動式シェルフ	P1590-4/LS1070-4	1062	613	1749	3															
G3	畜氷式真空冷却機	JO-150MQW	2500	1460	2000	1	20		40×4						6.080					処理能力：150kg/回	3P40A
G4	三槽シンク		2100	750	850	1	20×3	20×3	40×3											ドライ仕様	
G5	消毒保管機	MCWK-30-e	1300	950	1900	1			40						9.750						3P40A
G6	蒸気回転釜	AS2-30KT	1750	1280	1905	2	20	20	ピット落とし	要						25	20	69.0	Ⓖ	満水量：200L フットペダル式 両面ハンドル	
G7	移動台		1200	750	850	2														ドライ仕様	
G8	配缶盛付台		1200	700	600	2														移動式	
G9	急速凍結専用庫	FKD-082FMD7-S	755	800	1960	5			40						1.380					有効内容積485L	3P20A
G10	パススルー冷蔵庫	PRD-150RMD7-G	1490	840	1950	1			40						0.775					有効内容積1257L	3P20A
G11	移動台		1200	750	850	2														ドライ仕様	
G12	プレハブ冷蔵庫（配缶済保管）		3700	2400	2500	1			40	要			0.180		2.300						3P30A
G13	移動式シェルフ	P1590-4/LS1070-4	1062	613	1749	5															
	＜アレルギー食調理室・盛付室＞																				
H1	冷凍冷蔵庫	ARD-152PM	1490	800	1950	1			40×2				0.505							有効内容積 冷凍室647L 冷蔵室649L	
H2	作業台		1200	600	850	2			40											ドライ仕様	
H3	一槽シンク		750	750	850	1	20	20	40											ドライ仕様	
H4	作業台		900	750	850	1			40											ドライ仕様	
H5	電磁調理器	CI-97-55T	900	750	850	2									5.000×2				Ⓖ	850H仕様	3P20A×2
H6	作業台		850	750	850	1			40											ドライ仕様	
H7	移動台		1500	600	850	2														ドライ仕様	
H8	IH炊飯ジャー	NH-YG18	275	370	250	2							1.290							一升炊き	
H9	電気フライヤー	CF2-E13	350	600	850	1									4.500				Ⓖ		3P20A
H10	スチームコンベクションオーブン	CSI3-E5-T	700	655	1565	1	15		40						5.500				Ⓖ	ホテルパン2/3 5段	3P20A
H11	消毒保管機	MCWK-30-eT	1300	750	1900	1			40						5.750						3P40A
H12	二槽シンク		1500	750	850	1	20×2	20×2	40×2											ドライ仕様	
H13	包丁まな板消毒保管機	KCSK-5-e	550	550	1900	1			40						3.100						3P20A
H14	消毒保管機	MCWK-30-eT	1300	750	1900	1			40						5.750						3P40A
H15	作業台		1500	750	850	1			40											ドライ仕様	
H16	作業台		350	750	850	1															

注）設備容量の数値は各1台当たりを示す。
三方枠等との隙間は、ステンレスプレート、シーリングで防ぐこと。

工事名
¨ M Û /)%8× - å ± î

図面の名称
厨房機器リスト-1（参考図）

作成年月日

共同設計株式会社
KYOUDO ARCHITECTS. PLANNERS & ENGINEERS

管理技術者名
梅原　繁樹

設計者名
梅原　繁樹

縮尺
—

図面番号
A－85

品番	名称	規格仕様	外形寸法(m/m)			数量	給排水				ガス（都市ガス）		電気（kw）			蒸気			フード	備考	ブレーカー
			間口	奥行	高さ		給水(A)	給湯(A)	排水(A)	ピット	口径(A)	消費量(KW)	単相100V	単相200V	三相200V	給気(A)	排気(A)	消費量(Kg/H)			
	<焼物 揚物 蒸物室・新油庫・廃油庫>																				
i1	スチームコンベクションオーブン	CSWH-EW201P-LF（特）	985	965	1860	4	15		40						37.600				Ⓖ		3P150A
i2	蒸気回転釜（低輻射仕様）	AS2-60K（特）	2020	1480	2180	1	20	20	ピット落とし	要						25	20	80.0	Ⓖ	満水量:350L フットペダル式 両面ハンドル	
i3	連続式フライヤー	DESKC-53A-X（特）	7005	1765	2425	1	20 15	20	40×2 側溝排水						92.405				Ⓖ	油煙除去装置 冷却沈殿ろ過システム 油切コンベア付	3P350A
i4	移動台		1200	750	850	2														ドライ仕様	
i5	移動台		1200	750	850	4														ドライ仕様	
i6	配缶盛付台		1200	750	600	4														移動式	
i7	三槽シンク		2400	750	850	1	20×3	20×3	40×3											ドライ仕様	
i8	消毒保管機	MCWK-60-eT	2550	750	1900	1			40×2						11.500						3P100A
i9	新油タンク	ST-800-XN	1245	1060	2470	1									1.500					800L	3P20A
i10	廃油タンク	ST-800-XO	1125	1030	2470	1														800L	
	<貯米庫・洗米室・炊飯室>																				
J1	移動式ラック		1100	1100	1900	3															
J2	昇米機	NKS-250	425	185	5000	1									0.200					原料箱付	3P20A
J3	米サイロ	RT-27ST	1500	1500	4000	1														納米量2700Kg 計量機付	
J4	昇米機	NKS-250	425	185	5000	1															
J5	エアーコンプレッサー	VLT10D-2T	465	290	620	1			40						0.200						3P20A
J6	連続洗米機	SRW-71AL	1502	790	1105	1	25		ピット排水												
J7	一槽シンク		900	750	850	1	20	20	40											ドライ仕様	
J8	一槽シンク		900	750	850	1	20	20	40											ドライ仕様	
J9	制御盤	KSS2-41PT	550	250	850	1									1.860					架台付 3面化粧	3P30A
J10	オートライマー	SAR2-70LT	2850	1541	3400	1	25		PIT排水	要					0.100	20	15	20.0			3P20A
J11	連続炊飯機	CRC2-70SLT	7196	904	1640	1					50	338.37							○		
J12	立体蒸らし装置	ARM2-70L	4700	930	3100	1									0.400						3P20A
J13	蒸らしコンベヤ	MC-20B	2500	575	650	1														フリーローラー仕様	
J14	反転飯缶盛付機	TBM2-13CL	2868	1550	1417	1				要					1.280				○		3P20A
J15	作業コンベア	HC-204ST	2000	475	(450)	1							0.023								
J16	返却コンベア		1500	575	650	1															
J17	炊飯釜・蓋洗浄機	WJ-25SR	4690	940	1330	1	25		50×4	側溝					7.560	20		120.0	○		3P60A
J18	炊飯釜・蓋返却コンベヤ	CFR-045	4500	575	855	1			50×2												
J19	炊飯釜ラック		1250	700	1650	8															
J20	炊飯釜	RP2-7	635	344	295	85															
J21	二槽シンク		2400	750	850	1	20×2	20×2	40×2											ドライ仕様	
J22	消毒保管機	MCWK-20-eT	900	750	1900	1			40						5.400						3P30A
J23	配缶盛付台		1200	700	600	3														移動式	
J24	移動台		1200	600	850	2														ドライ仕様	
J25	移動台		1200	600	850	4														ドライ仕様	
	<コンテナプール>																				
K1	天吊り式コンテナ消毒保管機	TP-2-e	1100	1600	1200	8									12.775×2						3P50A×2
K2	天吊り式コンテナ消毒保管機	TP-1-e	1100	800	1200	16									12.775						3P50A
K3	食器用コンテナー		1540	790	1600	24															
K4	食器食缶混載用コンテナー		1540	790	1600	8															
K5	食缶用コンテナー		1540	790	1600	24															
K6	カートイン消毒保管機	CMCK-120B-eT	2650	2000	1997	1				要					42.000						3P200A
K7	予備食器用カート		1140	840	1580	4															
K8	カートイン消毒保管機	CMCK-180B-eT	3950	2000	1997	1				要					63.000						3P350A
K9	カートイン消毒保管機	CMC-120B-eT	2050	2600	1997	1				要					31.000						3P200A
K10	カートイン消毒保管機	CMC-120B-eT	2650	2000	1997	1				要					42.000						3P200A
K11	カートイン消毒保管機	CMC-80B-eT	1950	2000	1997	2				要					31.000						3P175A
K12	食缶保管用カート		1140	840	1580	6															
K13	食缶保管用カート		1140	840	1580	4															
K14	食缶保管用カート		1140	840	1580	6															
K15	食缶保管用カート		840	790	1580	8															
K16	検食用冷凍庫	ARN-094FM-F	900	650	1950	1			40				0.501							有効内容積606L	
K17	カートイン消毒保管機	CMC-60B-eT	1350	2000	1997	1				要					21.000						3P100A
	<洗浄室・緊急時対応洗浄室・厨芥処理室>																				
L1	NAWコンテナ洗浄機	NAW-CW-SAT	9500	1600	2220	1	25		50×3	要					10.100	40		400.0	○		3P100A
L2	スプーン洗浄機付浸漬装置	NAW-6SI-3T	4400	2310	1830	2	32		50×6						6.170	25×2		140.0×2	○		3P50A
L3	食器類洗浄機	NAW-5DW-GRT	7050	2010	1990	2	40		50×7						24.040	40		280.0	○		3P175A
L4	移動台		1800	750	700	2														ドライ仕様	
L5	移動式コンベヤ		3800	500	850	2															
L6	一槽シンク		1200	750	850	1	20	20	40											ドライ仕様	
L7	粉砕機内蔵シンク	SDSPW4-1500-156W	1500	750	850	1	20	20							1.900					制御盤内蔵型	3P30A
L8	NAW食缶類洗浄機	NAW-12UW-LTW	9650	1915	2100	1	40		50×7						19.470	40		350.0	○		3P175A
L9	移動台		1800	750	700	1														ドライ仕様	
L10	三槽ソイルドテーブル		2400	700	830	1	20×3	20×3	40×3												
L11	食器洗浄機	A500-E10	600	600	1400	1		15	40						11.000				○		3P75A
L12	クリーンテーブル		1500	700	830	1															
L13	三槽シンク		2700	750	850	1	20×3	20×3	40×3											ドライ仕様	
L14	作業台		1200	750	850	1			40											ドライ仕様	
L15	移動式ラック		1300	850	1350	4														ドライ仕様	
L16	三槽シンク		2400	750	850	1	20×3	20×3	40×3											ドライ仕様	
L17	作業台		900	750	850	1			40											ドライ仕様	
L18	電解次亜水生成装置	FES-12H	250	210	320	1	15		40				0.260							食塩タンク付	
L19	厨芥処理機制御盤		500	200	1500	1									1.700						3P30A
L20	厨芥処理機	YS-1600GDR-B	1290	720	1500	1	20	20	100	要											
L21	ポリバケツ交換装置	GDR-9	1600	1600	350	1			40												
L22	移動式一槽シンク		750	750	850	3	20	20	側溝											ドライ仕様	
	<準備室>																				
M1	衣類殺菌保管機	NSL-10C	1000	600	1900	16							1.066								
M2	衣類殺菌保管機	NSL-06C	600	600	1900	4							0.766								
M3	シューズ殺菌保管機	NSL-06S	600	600	1900	4							0.766								
M4	シューズ殺菌保管機	NSL-10S	1000	600	1900	8							1.066								
M5	衣類・シューズ殺菌保管機	NSL-06ST	600	600	1900	3							0.766								
	<2階調理実習室>																				
N1	冷凍冷蔵庫	ARN-121PM	1200	650	1950	1			40				0.476							有効内容積 冷凍室186L 冷蔵室609L	
	<外部倉庫>																				
O1	移動式煮炊釜	NAG-30B	1350	850	868	1					15	(33.00)								満水量：150L	
	<将来設置>																				
P1	消毒保管機	MCSK-5-eT	550	550	1900	1			40						2.100					煮炊き調理室	3P20A
P2	消毒保管機	MCSK-5-eT	550	550	1900	1			40						2.100					炊飯室	3P20A
P3	カートイン消毒保管機	CMCK-20B-eT	1000	1000	1997	1				要					7.750					和え物室	3P40A
P4	食缶保管用カート		840	790	1580	1														和え物室	
P5	天吊り式コンテナ消毒保管機	TP-2-e	1100	1600	1200	2									12.775×2					コンテナプール	3P50A×2
P6	食器用コンテナー		1540	790	1600	4														コンテナプール	
P7	食缶用コンテナー		1540	790	1600	4														コンテナプール	
P8	異物除去装置		***	***	***	4							0.200								
	設備容量合計											338.37	47.211	0.000	1410.29			3468.0			

注）設備容量の数値は各1台当たりを示す。
三方枠等との隙間は、ステンレスプレート、シーリングで防ぐこと。

工事名
¨ M Û /)%8× - å ± î

図面の名称
厨房機器リスト-2（参考図）

作成年月日

共同設計株式会社
KYOUDO ARCHITECTS. PLANNERS & ENGINEERS

管理技術者名
梅原　繁樹

設計者名
梅原　繁樹

縮尺
—

図面番号
A－86