

皆野町新・学校給食センター（仮称） 厨房設備設置工事

厨房設備設置工事図	
図面番号	図 面 名
T-000	表紙
T-001	特記仕様書 1
T-002	特記仕様書 2
T-003	特記仕様書 2
T-004	1 階平面図
T-005	機器一覧表 (1)
T-006	機器一覧表 (2)
T-007	開口部参考図

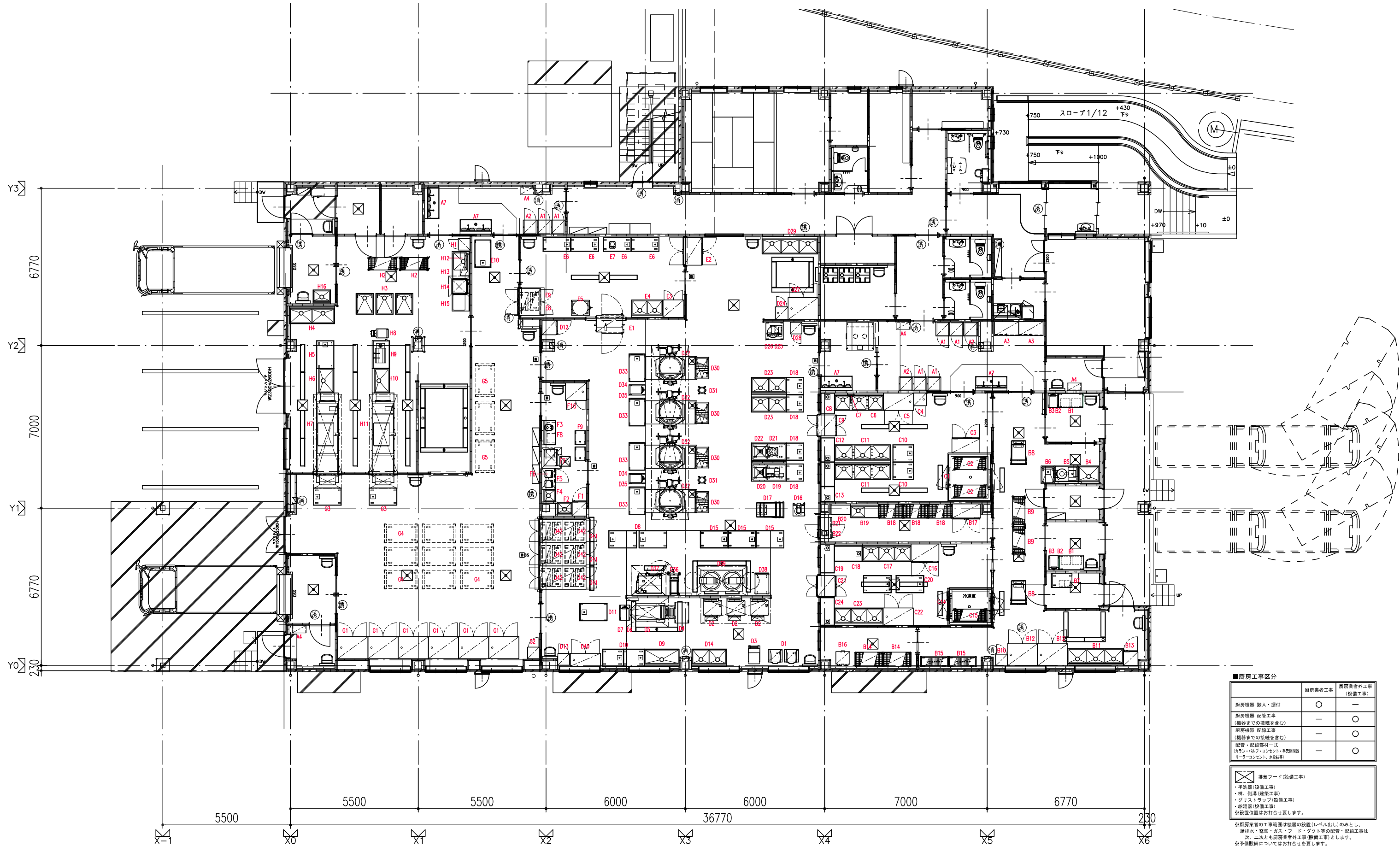
一般事項		項 目	内 容	建 築	電 気	設 備	厨 房	備考
1.適用	・本特記仕様書は 令和7年度 皆野町新・学校給食センター（仮称）厨房設備設置工事 厨房機器製造及び据付に適用する。 ・新設品の工事範囲については右記工事区分表に基づいて、機器の製造、運搬、搬入据付、組立、試運転調整までとする。（二次側接続工事は含まないものとする。） ・機器は、参考厨房機器仕様リスト及び参考機器一覧表同等以上とし、機器単品図・機器一覧表と異なる機器を選定する場合、同等品申請書類を提出し、監督職員及び担当課の承認を得ること。 同等品許可が得られなかった機器や申請なき機器に関しては機器単品図・機器一覧表に記載してあるものを納入するものとする。 ・厨房機器の寸法変更により建築の壁の位置が変更になる場合、又は大幅な機器重量の変更に伴い主要構造部の梁や床等が変更になる場合は、事前に監督職員に確認すること。また、それらに伴い建築確認の変更申請が生じる場合は施工者の責任（申請費用も含む）で手続を行うこと。 ・厨房機器はドライ仕様を原則とし学校給食法を満たし、HACCPの概念に準じた性能を有する機器とする。 また、保健所などの指導に合致する性能を保持する機器とする。 ・厨房機器施工会社は過去5年以内に国内で学校給食法に基づく本件同規模以上の学校給食センターの新築工事施工実績を5箇所以上有し、国内に自社工場を持ち、埼玉県内に本社、支社、支店、営業所等を持ち、かつ厨房機器故障等の際、即時対応が可能な厨房機器メーカーであること。	調理室まわり	厨房機器(1階調理室、2階テストキッチン)				○	運送・搬入・据付・組立・固定アンカー工事(転倒防止)
			バスルー厨房器具周囲ふさぎ	○			○	開口部の三方枠・四方枠（建築）、SUS化粧板取付（厨房）
			フレハブ（冷蔵庫、冷凍庫）	○	○	○	○	パネル設置、冷凍機設置(厨房)、床埋戻し(建築)、冷媒管関係(設備)
			エアージャワー・エアーカーテン	○				エアージャワー開口部処理含む
			電気工事			○		1次側・2次側(信号線などの渡り配管含む)
			給水・給湯・排水・ガス配管及び接続工事			○		1次側・2次側（保温工事、元バルブ及び手元バルブ取付工事 含む）
			給水・給湯のカラン及び取付工事(清掃用カラン含む)			○		* 但し、下処理室三槽シンクのフードベダルは厨房
			フード取付工事・ダクト配管及び接続工事			○		
			機器と機器の渡り配管工事 (洗米配管など)			○		全自動洗米機の貯米庫の配管
			機器と機器の渡り配線工事(信号線・電源線など)		○			厨芥処理機、真空冷却機、フレハブ冷凍庫(室外機)
器	排水溝及び配管トレン	残菜カゴ	○				排水枡・側溝の残菜篋取付工事取付工事	
		改め口及び点検口	下がり壁 点検口	○			フレハブ(冷蔵冷凍)・消毒保管機周辺の天井、下壁に設置	
工	排水金物	チェッカープレート	○				コンテナ洗浄、消毒保管機周りのチェッカープレート・グレーチング取付工事	
		防臭トラップ			○	○	排水枡・側溝等の防臭トラップ及び各厨房機器排水のピット内防臭トラップ取付工事(厨房機器付属品は除く)	
区 分 表	電気配線・配管	機器付属の制御盤以降の配管・配線(接地線共)		○	○		2次側 * 厨房機器に関しては、電気工事	
		機器付属の制御盤への電源供給配管・配線		○			1次側	
		機器と付属スイッチの渡り配管・配線		○				
		機器と機器との渡り配管・配線(信号線・電源線)		○			フレハブ冷凍庫(室外機)、全自動洗米機	
	各種機器等	備品機器の搬入据付後の配管接続			○			
フ レ ハ ブ (冷蔵庫・冷凍庫)	・フレハブ本体及び付帯部品組立作業、冷凍機（室内機・室外機）設置				○			
	・一次側ドレン排水との二次側接続				○			
	・フレハブ(冷蔵庫・冷凍庫) の冷媒配管工事（スリーブ、貫通部分処理含む）			○				
	・ドレン用排水口（一次側立上げ）			○				
	・フレハブ庫内床及びピット隙間コンクリート打設	○						
	・室外機用架台基礎コンクリート打設	○						
	・事務所内警報機器設置及び電気接続・火災報知機設置		○					
3.施工管理		・本工事の現場管理人は下記のうちいずれかの資格を有する者（施工事業所内に在籍とする）とし、資格者は証明書を提出すること。 ○管工事施工管理技士（2級以上） ○厨房設備施工技能士（1級）						
4.設計変更		・設計図に明記がされていない疑義が発生した場合、監督職員に質疑事項を書面にして提出し、協議の上指示に従うこと。 ・設計図に記載されている機器以外を使用する場合、それに伴う建築、設備工事などの追加工事は請負者の負担において工事を行うこと。						
5.工場検査		・主要製品（洗浄機・消毒保管機・炊飯システム）において、製品の性能が確認できない場合、監督者による工場検査を行う。 ・これに関する一切の費用は請負者の負担とすること。						
6.搬入据付		・搬入時は建物、床を傷めないように十分養生を行うこと。 ・機器据付後、加熱機器・床面より1.0m以上の高さの機器については転倒防止処置を行うこと。						
7.同等品		・同等品は可とするが、下記の同等品申請に関する書類を同等品を申請する機種（単品）毎に入札の7日前（土日、祝日を除く）までに担当課へ提出し、承認を得ること。 ・同等品申請において未承認の機器及び未申請の機器に関しては、参考規格品を納入すること。 ・同等品申請に関する書類 ①同等品申請書（書式任意・機器毎）②厨房機器単品承認図（A3）③厨房機器カタログ ④重量表 ⑤設備図（給水・給湯・電気・ガス・フード）						
8.保証 立ち合メンテナンス		・厨房機器の保証期間は1年間とすること。 ・万一、材料・製造及び据付上の不備、製品の不良、工作上の粗雑などの原因で所定の性能が発揮しない場合は、請負業者の負担において点検整備・改造を行うこと。 ・本工事引渡しに際し調理員に対する機器の取扱い指導を行うこと。 ・本稼働開始時、最低1ヵ月程度の立会いを行うこと。なお立会者は検便を実施し、証明書を提出すること。						
9.その他		・質疑は期日を厳守し、文書で行うこと。（書式任意）						

工 事 件 名	図 面 名 称	縮 尺	設計年月日	訂正年月日	 一級建築士事務所・群馬県 登録 47号 相倉建築設計事務所 群馬県桐城市日吉町一丁目3-6 TEL (027)231-3060 代表	監査・校閲		最終設計者	萩原正人	担当設計者		図 面 番 号
皆野町新・学校給食センター（仮称）厨房設備設置工事	特記仕様書 1	A 1版 - A 3版 -	R7. 3			一級建築士 第252777号 萩原憲一			一級建築士 第260191号			

厨房機器特記仕様書

機器仕様書		○ 寸法・規格寸法・板厚・その他仕様は、単品姿図の通りとする。	機器仕様書		○ 寸法・規格寸法・板厚・その他仕様は、単品姿図の通りとする。	機器仕様書		○ 寸法・規格寸法・板厚・その他仕様は、単品姿図の通りとする。
カートイン消毒保管機 No. D41	・特記仕様	・ビット落とし方式とし機器底面はSUS430。底板3mm以上とする。 また、本体アジャスト部はM20 SUS304とすること。 ・カート収納物、カート本体内外部、キャスター等全て熱風消毒できること。 ・パッキン等により密閉状態が保たれ、フラット仕様の埋め込み式取手を装備すること。 ・インジケーターにて運転状況を目視確認できること。 ・操作パネルではエラー内容をアルファベット及びカタカナにて交互に表示すること。 ・温度センサーが4点あること。 ・キー押下、エラー表示、運転完了時にブザー機能があること。 ・運転ボタンの非接触動作が可能であること。 ・熱風を庫内側面の穴から満遍なく噴き出す、強制循環方式の消毒方法であること。 ・消毒運転方式はは3種類の機能を有すること。 (通常運転・予約運転・省エネ運転) ・パネル表示部は、遠くからでも視認しやすい、4桁で1文字25.4mm×18.6mm以上であること。 ・SDカードメモリー機能搭載で、過去90回分の運転記録が操作パネルでも確認できること。 ・停電バックアップ機能及び故障時の自己診断機能付。 ・庫内温度過昇防止機能および排熱運転機能付き(運転終了時5分) ・庫内有効寸法及びブロワー及びヒーター容量、数量は別紙単品図以上とする。 ・建築工事における開口寸法が決定している為、外形寸法は表記寸法以下とする。 【収納能力】角型二重食缶(356×311×252)が60個(D41)、パン箱36個	スチームコンベクション オープン No. F7	・特記仕様	・棚受け段数 5段 ・ホテルパンサイズ 幅 ×奥行 ・ホテルパン収納枚数 最大5枚 ・運転モード ①スチームモード 50℃～150℃ ②コンビモード 30℃～300℃ ③ホットモード 30℃～300℃ ・操作パネルは本体右側、扉は左ヒンジ、右取手であること。 ・蒸気量が8段階以上にて調整可能であること。(コンビモード) ・風量が4段階以上にて調整可能であること。 ・蒸気発生方式は、インジェクション方式であること。 ・予熱機能付きで、予熱完了後保温状態を保持すること。 ・扉は二重ガラスとし、開閉して清掃可能であること。 ・芯温センサーを1本有すること。 ・安全装置は、過熱防止装置、ドアスイッチ、自己故障診断機能付きとすること。 ・バトランプ付きであること。			
	・特記仕様	・カートのキャスターは、ウレタンキャスターを使用すること。 ・外形寸法を遵守し、棚の段数等は機器単品図を参照のこと。		・特記仕様	・熱源はガス式とし、有効コンベヤ幅600、有効高さ330以上であること。 ・スピードを運転しながら切り替えられること。(3段階) ・22kw以上のポンプを搭載していること。 ・ガス消費量は、44kW 37849kcal/h以上であること。 ・能力は、食器(Φ150mm)を1時間当たり11300枚、角型二重食缶(Nキューブポット)を1時間当たり1160個、トレイを3300枚以上の処理能力を有していること。 ・出入口に移動可能な非常停止スイッチが付いていること。 ・本体・内部配管がステンレス製であること。 ・あらゆる外装が取り外し可能で、清掃が容易に行える構造であること。 ・出口側コンベヤにて洗浄物が噛み込んだ際に、瞬時に停止させる機能を有していること。 ・タンクは2タンクとし、1タンク103L以内とする。 ・コンベヤの形状は、コンベヤバーが貫通され編み込まれたFF式で構成されており、食器・食缶は伏せて、トレーは立てての洗浄が可能なものとする。 又、トレーは出口で自動分離すること。 ・洗浄タンク底部および本体水流し底部は残菜・水がたまらないように傾斜をつけること。 ・洗浄機本洗浄パイプは工具なしで取り外し可能かつ清掃が容易に行える構造であること。 ・ISO9001認定工場で製作された製品であること。			
	・特記仕様	・処理容量40kg/バッチ(比熱0.8) ・冷却時間90℃→10℃まで約20分 ・扉は左取手とし、右ヒンジとする。 ・連続運転しても冷却能力が低下しないこと。 ・最大冷却温度8℃(約25分) ・冷却槽内缶有効寸法:W705×D620×H460以上とする。 ・加熱側から投入した食材を和え物室側から取り出せるバススルー方式とする。 ・真空冷却方式(水封式真空ポンプ＋蒸気エゼクター＋熱交換器)とすること。 ・自動制御による5つの徐冷パターンを選択できること。 ・除圧機能を搭載していること。 ・真空配管中の蒸気エゼクタと熱交換器を蒸気による昇温で設置する機能を有すること。 ・故障箇所が表示またはランプにて確認することができること。 ・冷却終了サインとブザー、バトライトにて明示する機能を有すること。 ・清掃用の洗浄ガンを付属していること。 ・冷水循環配管の凍結防止として、外気温を感じし凍結防止運転機能を備えていること。 ・中棚1枚付属すること。		・特記仕様	・秤量60kgまで計れること。 食缶に取り付けた、QRコードにてクラスごとに残菜を記録できる仕様であること。 本体は、全軸ストッパ付きのキャスターで容易に移動出来る仕様であること。 USBを本体に接続し、データを記録出来ること。 本体・フレームの材質は、SUSであること。 電源プラグの長さは、3m以上あること。			
	・特記仕様	・満水量65リットルとする。 ・内釜は材質はアルミとし直径は650mmとし、両ハンドル両取手付とする。 ・清掃時に前に30度、後ろに30度傾けられること。 ・架台はSUS304製とする。 ・釜は取り外し可能で、消毒保管機にて消毒が可能なこと。		・システム概要	・生ごみ粉碎機と脱水機を一体化し、コンバクトにまとめたもの。			
バススルー真空冷却機 No. E1	・特記仕様	・ビット落とし方式とし、機器底面はSUS304、本体は板厚2mm以上のウレタン注入パネル板とし、アジャスト部はM20 SUS304 とすること。 ・熱風消毒機能と冷却機能を有するものとする。 ・カートイン方式とし、バススルー方式とする。 ・カート収納物、カート本体内外部、キャスター等全て消毒できること。 ・運転は、熱風消毒後、自動で冷却運転に切り替わり、冷却運転を維持すること。 ・昇温運転、冷却運転は任意に選択でき、単独運転機能も有し、各スイッチを本体前後に有していること。 ・運転スイッチは操作のしやすいFL+1200～FL+1300mmの高さとする。 ・パッキン等により密閉状態が保たれ、フラット仕様の埋め込み式取手を装備すること。 ・温度制御はマイコン制御とし、温度表示はデジタルとする。 ・温度設定は昇温時50℃～95℃、冷却時5℃～15℃とする。 ・機器外形寸法は機器一覧表記載以下とする。 ・建築工事における開口寸法が決定している為、外形寸法は表記寸法以下とする。 【収納能力】角型二重食缶14L(356×311×252)42個	ハカレコ H8	・特記仕様	・処理能力は1時間当たり360kg以上の処理能力を有すること。 ・粉碎機メインハウジング、粉碎機回転盤、粉碎機固定刃、脱水機接液金属部、シンク天板、シンク化粧板、キャビネット骨組は、SUS304仕様であること。			
	・特記仕様	・カート収納物、カート本体内外部、キャスター等全て消毒できること。 ・運転は、熱風消毒後、自動で冷却運転に切り替わり、冷却運転を維持すること。 ・昇温運転、冷却運転は任意に選択でき、単独運転機能も有し、各スイッチを本体前後に有していること。 ・運転スイッチは操作のしやすいFL+1200～FL+1300mmの高さとする。 ・パッキン等により密閉状態が保たれ、フラット仕様の埋め込み式取手を装備すること。 ・温度制御はマイコン制御とし、温度表示はデジタルとする。 ・温度設定は昇温時50℃～95℃、冷却時5℃～15℃とする。 ・機器外形寸法は機器一覧表記載以下とする。 ・建築工事における開口寸法が決定している為、外形寸法は表記寸法以下とする。 【収納能力】角型二重食缶14L(356×311×252)42個		・特記仕様	・電気ブースターはシーズヒーター加熱方式とし、温度設定は3段階(高・中・低)の切換えができること。 ・電気ブースターは空焚防止、漏電防止の2つの安全機能を有すること。 ・主要材質は本体SUS304・SUS430、洗浄槽SUS304、洗浄シャワーアーム SUS304であり、清掃性を考慮し、洗浄槽は浅くフラットな構造で、洗浄シャワーアームは取外し可能であること。 ・すずぎ湯量は2.9L/1洗浄サイクル以下であり、洗浄槽湯量は48L以下であること。 ・電気ブースターは、内蔵であること。 ・リードパイプで洗浄槽底部に残る汚れを排出し、すずぎ湯の入替を促進させることで洗浄湯をきれいに保てること。			
カート No. D42・E9	・特記仕様	・カートのキャスターは、ウレタンキャスターを使用すること。 ・外形寸法を遵守し、棚の段数等は機器単品図を参照のこと。	食器トレイ洗浄機 H7・H11	・特記仕様	・熱源はガス式とし、有効コンベヤ幅600、有効高さ330以上であること。 ・スピードを運転しながら切り替えられること。(3段階) ・22kw以上のポンプを搭載していること。 ・ガス消費量は、44kW 37849kcal/h以上であること。 ・能力は、食器(Φ150mm)を1時間当たり11300枚、角型二重食缶(Nキューブポット)を1時間当たり1160個、トレイを3300枚以上の処理能力を有していること。 ・出入口に移動可能な非常停止スイッチが付いていること。 ・本体・内部配管がステンレス製であること。 ・あらゆる外装が取り外し可能で、清掃が容易に行える構造であること。 ・出口側コンベヤにて洗浄物が噛み込んだ際に、瞬時に停止させる機能を有していること。 ・タンクは2タンクとし、1タンク103L以内とする。 ・コンベヤの形状は、コンベヤバーが貫通され編み込まれたFF式で構成されており、食器・食缶は伏せて、トレーは立てての洗浄が可能なものとする。 又、トレーは出口で自動分離すること。 ・洗浄タンク底部および本体水流し底部は残菜・水がたまらないように傾斜をつけること。 ・洗浄機本洗浄パイプは工具なしで取り外し可能かつ清掃が容易に行える構造であること。 ・ISO9001認定工場で製作された製品であること。			
和え物釜 No. E5	・特記仕様	・満水量65リットルとする。 ・内釜は材質はアルミとし直径は650mmとし、両ハンドル両取手付とする。 ・清掃時に前に30度、後ろに30度傾けられること。 ・架台はSUS304製とする。 ・釜は取り外し可能で、消毒保管機にて消毒が可能なこと。	パッケージ型厨芥処理機 H9	・システム概要	・生ごみ粉碎機と脱水機を一体化し、コンバクトにまとめたもの。			
予冷機能付消毒保管機 No. E8	・特記仕様	・ビット落とし方式とし、機器底面はSUS304、本体は板厚2mm以上のウレタン注入パネル板とし、アジャスト部はM20 SUS304 とすること。 ・熱風消毒機能と冷却機能を有するものとする。 ・カートイン方式とし、バススルー方式とする。 ・カート収納物、カート本体内外部、キャスター等全て消毒できること。 ・運転は、熱風消毒後、自動で冷却運転に切り替わり、冷却運転を維持すること。 ・昇温運転、冷却運転は任意に選択でき、単独運転機能も有し、各スイッチを本体前後に有していること。 ・運転スイッチは操作のしやすいFL+1200～FL+1300mmの高さとする。 ・パッキン等により密閉状態が保たれ、フラット仕様の埋め込み式取手を装備すること。 ・温度制御はマイコン制御とし、温度表示はデジタルとする。 ・温度設定は昇温時50℃～95℃、冷却時5℃～15℃とする。 ・機器外形寸法は機器一覧表記載以下とする。 ・建築工事における開口寸法が決定している為、外形寸法は表記寸法以下とする。 【収納能力】角型二重食缶14L(356×311×252)42個	食器洗浄機 No. H14	・特記仕様	・電気ブースターはシーズヒーター加熱方式とし、温度設定は3段階(高・中・低)の切換えができること。 ・電気ブースターは空焚防止、漏電防止の2つの安全機能を有すること。 ・主要材質は本体SUS304・SUS430、洗浄槽SUS304、洗浄シャワーアーム SUS304であり、清掃性を考慮し、洗浄槽は浅くフラットな構造で、洗浄シャワーアームは取外し可能であること。 ・すずぎ湯量は2.9L/1洗浄サイクル以下であり、洗浄槽湯量は48L以下であること。 ・電気ブースターは、内蔵であること。 ・リードパイプで洗浄槽底部に残る汚れを排出し、すずぎ湯の入替を促進させることで洗浄湯をきれいに保てること。			

工 事 件 名	図 面 名 称	縮 尺	設計年月日	訂正年月日	 一級建築士事務所・群馬県 登録 47号 群馬建築設計事務所 群馬県前橋市日吉町一丁目3-6 TEL (027)231-3060 代表 管理建築士 一級建築士 第252777号 萩原 憲一	照査・検図		総括設計者	萩原正人	担当設計者	図 面 番 号	
皆野町新・学校給食センター（仮称）厨房設備設置工事	特記仕様書 3	A 1版 - A 3版 -	R7. 3					一級建築士 第260191号				



■厨房工事区分		
	厨房業者工事	厨房業者外工事 (設備工事)
厨房機器 搬入・据付	○	—
厨房機器 配管工事 (機器までの接続を含む)	—	○
厨房機器 配管工事 (機器までの接続を含む)	—	○
配管・配管部材一式 (カウン・バルブ・コンセント・手洗器用 リレーコンセント、水栓柱等)	—	○
排水フード(設備工事)		
・手洗器(設備工事)		
・排水・排水(設備工事)		
・グリストラップ(設備工事)		
・給湯器(設備工事)		
※設置位置はお打合せ要します。		

※厨房業者の工事範囲は機器の設置(レベル出し)のみとし、
給排水・電気・ガス・フード・ダクト等の配管・配管工事は
一次、二次とも厨房業者外工事(設備工事)とします。
※予備設備についてはお打合せを要します。
※厨房内(壁、床、天井)の下地及び仕上材は不燃構造として下さい。
※壁付機器の取付場所には壁下地補強を要します。(建築工事)

工 事 件 名	図 面 名 称	縮 尺	設計年月日	訂正年月日	一級建築士事務所・群馬県 登録 47号 相模建築設計事務所 群馬県桐生市白河町一丁目3-6 TEL (027)231-3060 代表	管理建築士 一級建築士 第252777号 萩原 寛一	監査・検印	総括設計者 一級建築士 第260191号	取原 正人	担当設計者	図 面 番 号
皆野町新・学校給食センター(仮称)厨房設備設置工事	1階平面図	A1版 1/75 A3版 1/150	R7. 3								T-004

品 番	品 名	規 格 仕 様	外形寸法(㎝/mm)			数 量	給 排 水			ガ ス (LPGガス)		電 気 (kW)			蒸 気		フ ィ ード	備 考
			開口	奥行	高さ		給水 (A) 	給湯 (A) 	排水 (A) 	口径 (A) 	消費 量 (kW) 	単相100V 	単相200V 	三相200V 	給気 (A) 	排気 (A) 		
	< 衛 生 準 備 >																	
A1	衣 類 殺 菌 保 管 機	NSL-06CT	600	600	1900	6						0.728					8種対応 扉を上より断上型監視防止金具付	
A2	シューズ殺菌保管機	NSL-06ST	600	600	1900	3						0.728					14足対応 扉を上より断上型監視防止金具付	
A3	戸 棚		1050	600	1800	2											扉を上より断上型監視防止金具付	
A4	靴 入 れ		600	330	1000	6											詳細訂合参照	
A5	靴 入 れ		1100	330	1000	1											詳細訂合参照	
A6	靴 入 れ		300	330	1000	1											詳細訂合参照	
A7	手 洗 い シ ン ク	NHWS-2AA	1350	500	850	4	15×2	15×2	40			0.120					二人用	
	< 荷 受 ・ 保 管 >																	
B1	引 出 付 移 動 台		1050	600	850	2												
B2	デ ジ タ ル 台 秤	DP-6701K-60	350	605	802	2											質量60kg	
B3	移 動 台		600	450	600	2												
B4	一 槽 シ ン ク		900	750	850	1	20	20	50								Fタイプ仕様	
B5	ビ ー ラ ー	OMP-20FD-B	1000	680	960	1	15×2		50		0.400						電力：15～20kg/日 バックガード付	
B6	移動ビーラー受槽		750	600	600	1											Fタイプ仕様	
B7	L 型 運 搬 車		900	600	800	1												
B8	スタッキングカート	STK-1200	875	700	800	4												
B9	メ ト ロ マ ッ ク ス Q	MQ63PE-4/MQ2148G-4	1215	540	1715	2											キャスター（QSMPX・QSMPBD）付	
B10	掃 除 用 具 ロ ッ カ ー		500	500	1800	1											扉を上より断上型監視防止金具付	
B11	三 槽 シ ン ク		2400	750	850	1	20×3	20×3	50×3								Fタイプ仕様	
B12	消 毒 保 管 機	MCWK-30-sX	1300	950	1900	2			40		9.750						電気式 片扉 扉を上より断上型監視防止金具付	
B13	検 食 用 冷 凍 庫	HF-63CAT-(L)-KS(特)	625	650	1920	1			40		0.365						定格内容積386L 扉を上より断上型監視防止金具付	
B14	メ ト ロ マ ッ ク ス Q	MQ74PE-4/MQ2448G-4	1215	620	1886	2											4段	
B15	移 動 パ ン ラ ッ ク		1200	440	1800	2											4段	
B16	貯 米 庫		600	600	1305	1											200kgタイプ	
B17	冷 蔵 庫	HR-120AT-1(特)	1200	650	1920	1			40		0.280						定格内容積819L 扉を上より断上型監視防止金具付	
B18	メ ト ロ マ ッ ク ス Q	MQ74PE-4/MQ2442G-4	1060	620	1886	3											4段	
B19	水 切 付 一 槽 シ ン ク		1200	600	850	1	20	20	50								Fタイプ仕様	
B20	作 業 台		840	460	850	1												
B21	テ ー ブ ル 形 冷 蔵 庫	RT-90SNJ-B	900	600	800	1			40		0.220						バススロー仕様	
B22	デ ジ タ ル 式 上 皿 は か り	UDS-600-WPK-15	242	292	126	1											質量15kg	
	< 下 処 理 ・ 計 量 >																	
C1	グ レ ハ ブ 冷 凍 庫		2000	1800	2500	1			40		0.210		1.100					
C2	メ ト ロ マ ッ ク ス Q	MQ63PE-4/MQ2154G-4	1366	540	1715	2											キャスター（QSMPX・QSMPBD）付	
C3	冷 蔵 庫	HR-120AT-1-ML(特)	1200	650	1920	1			40		0.290						定格内容積824L 扉を上より断上型監視防止金具付	
C4	包丁まな板消毒保管機	KCSK-5-sX	550	550	1900	1			40			3.100					800W オート煮100分 87℃ 扉を上より断上型監視防止金具付	
C5	消 毒 保 管 機	MCWK-30-s75XT	1300	750	1900	1			40			5.750					電気式 片扉 奥行750mm仕様 扉を上より断上型監視防止金具付	
C6	三 槽 シ ン ク		2100	750	850	1	20×3	20×3	50×3								Fタイプ仕様	
C7	電 解 水 生 成 装 置	WOX-50WB	285	145	335	1	20				0.170							
C8	作 業 台		600	900	850	1			40								Fタイプ仕様	
C9	バ ス ス ロ ー 冷 蔵 庫	HR-90CA-ML-4040(特)	900	850	1920	1			40		0.417						有効内容積812L 扉を上より断上型監視防止金具付	
C10	移 動 台		900	750	850	2											Fタイプ仕様	
C11	三 槽 シ ン ク		2400	750	850	2	20×3	20×3	50×3								Fタイプ仕様	
C12	作 業 台		1050	600	850	2			40								Fタイプ仕様	
C13	作 業 台		600	650	850	1			40								Fタイプ仕様	
C14	グ レ ハ ブ 冷 凍 庫		1500	1800	2500	1			40		0.210		1.100					
C15	メ ト ロ マ ッ ク ス Q	MQ63PE-4/MQ2154G-4	1366	540	1715	1											キャスター（QSMPX・QSMPBD）付	
C16	冷 蔵 庫	HR-120A-1-ML(特)	1200	800	1920	1			40		0.290						定格内容積1054L 扉を上より断上型監視防止金具付	
C17	三 槽 シ ン ク		2100	750	850	1	20×3	20×3	50×3								Fタイプ仕様	
C18	作 業 台		1200	750	850	1			40								Fタイプ仕様	
C19	作 業 台		1250	600	850	1			40								Fタイプ仕様	
C20	移 動 台		1200	750	850	2											Fタイプ仕様	
C21	バ ス ス ロ ー 冷 蔵 庫	HR-90CA-ML-4040(特)	900	850	1920	1			40		0.417						定格内容積812L 扉を上より断上型監視防止金具付	
C22	消 毒 保 管 機	MCWK-30-s75XT	1300	750	1900	1			40			5.750					電気式 片扉 奥行750mm仕様 扉を上より断上型監視防止金具付	
C23	三 槽 シ ン ク		2100	750	850	1	20×3	20×3	50×3								Fタイプ仕様	
C24	作 業 台		1200	600	850	1			40								Fタイプ仕様	

注) 設備容量の数値は各1台当たりを示す。 注) 付属品として記載のない備品類・収納物は含まない。

[illegible]

注) 設備容量の数値は各1台当たりを示す。 注) 付属品として記載のない備品類・収納物は含まない。

工 事 件 名	図 面 名 称	縮 尺	設計年月日	訂正年月日	 一級建築士事務所・群馬県 登録 47号 福島建築設計事務所 群馬県前橋市日吉町一丁目3-6 TEL (027)231-3060 代表 管理建築士 一級建築士 第252777号 萩原直一	図案・絵図	総括設計者	萩原正人	担当設計者		図 面 番 号
皆野町新・学校給食センター(仮称)厨房設備設置工事	機器一覧表(1)	A 1版 2/1 A 3版 1/1	R7. 3					一級建築士 第260191号			

品番	名 称	規 格 仕 様	外 形 寸 法 (mm)			数 量	給 排 水			ビ ット	ガ ス (LPGガス)		電 気 (kW)			蒸 気			フ ィ ド	備 考
			幅 口	奥 行	高 さ		給水 (A) ⊗	給湯 (A) ●	排水 (A) ⊕		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)		
F4	一 槽 シ ン ク		(550)	600	850	1	20	20	50										フライ仕様 蓋付 現場合わせ	
F5	テ ー ブ ル 形 冷 蔵 庫	RT-90MNCG	900	600	800	1			40				0.110						定室内容積157L	
F6	I Hクッキングヒーター	KZ-CK1402	304	345	54	2							1.400					⑤		
F7	スチームコンベクションオーブン	CSXM-IE5-T	700	590	1535	1	15		25						5.500			⑥		
F8	引 出 付 作 業 台		1050	600	850	1												キッチンバツ2/3 3段 架台付 フライ仕様		
F9	移 動 台		600	450	850	2												フライ仕様		
F10	消 毒 保 管 機	MCWK-20-s75XT	900	750	1900	1			40						5.400			電気式 片蓋 奥付750mm成庫 扉き上がり防止型監視停止金具付		
	< 配 送 >																			
G1	消 毒 保 管 機	MCWK-30-sX	1300	950	1900	6			40						9.750			電気式 片蓋 扉き上がり防止型監視停止金具付		
G2	押 除 用 具 ロ ッ カ ー		500	500	1800	1												扉き上がり防止型監視停止金具付		
G3	移 動 台		1200	750	600	3												フライ仕様		
G4	コ ン テ ナ		1440	830	1550	9												4ヶウス取納		
G5	既 存 コ ン テ ナ		1272	752	1480	3												3ヶウス取納		
	< 洗 浄 >																			
H1	押 除 用 具 ロ ッ カ ー		500	500	1800	1												扉き上がり防止型監視停止金具付		
H2	メ ト ロ マ ッ ク ス Q	MQ63PE-4/MQ2148G-4	1215	540	1715	2												キャスター (Q5MPX・Q5MPBX 付)		
H3	モ ー ビ ル シ ン ク		900	750	850	3												フライ仕様		
H4	二 槽 シ ン ク		1950	750	850	1	20×2	20×2	50×2									フライ仕様		
H5	移 動 台		1200	750	850	1												フライ仕様		
H6	一 槽 シ ン ク		1050	750	850	1	20	20	50									フライ仕様		
H7	食 器 ト レ イ 洗 浄 機	EOF-M23BE2-RT	3860	940	1870	1	20	25	50×4	20	44.00				4.670			○		
H8	ハ カ レ コ	HREC-Z	394	674	1320	1							0.030					質量60kg		
H9	パッケージ型厨芥処理機	AP-20R-Rm	1200	750	850	1	20	15	65						1.180			処理能力: 6kg/min 下処理用 D750mm成庫		
H10	一 槽 シ ン ク		1050	750	850	1	20	20	50									フライ仕様		
H11	食 器 ト レ イ 洗 浄 機	EOF-M23BE2-RT	3860	940	1870	1	20	25	50×4	20	44.00				4.670			○		
H12	フ ッ ク シ ェ ル フ		1050	400	1段	1														
H13	ソ イ ル ド テ ー ブ ル		1200	750	850	1	15	15	40											
H14	食 器 洗 浄 機	E5-E05T	707	750	1390	1		15	40						6.000			○		
H15	ク リ ー ン テ ー ブ ル		750	750	850	1														
H16	一 槽 シ ン ク		750	600	850	1	20	20	50									フライ仕様		

注) 設備容量の数値は各1台当たりを示す。 注) 付属品として記載のない備品類・収納物は含まない。

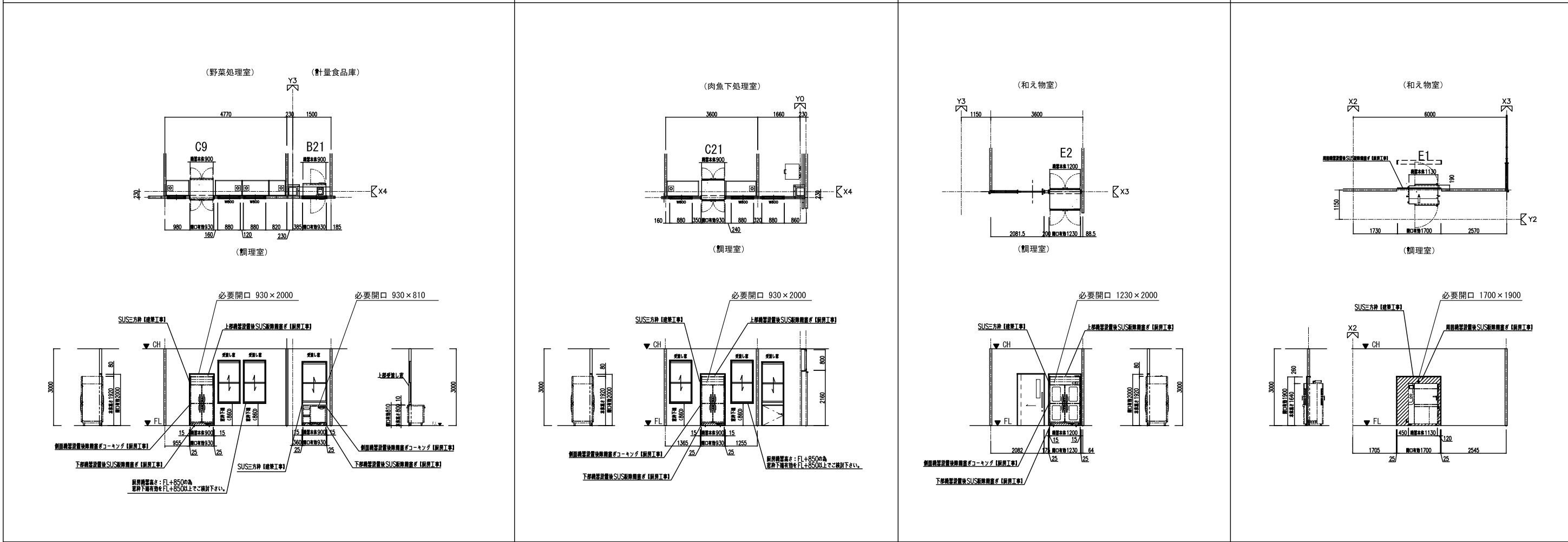
工 事 件 名	図 面 名 称	縮 尺	設計年月日	訂正年月日	 一級建築士事務所・群馬県 登録 47号 福島建築設計事務所 群馬県桐生市日吉町一丁目3-6 TEL (027)231-3060 代表 管理建築士 一級建築士 第252777号 萩原 憲一	照査、校閲	総括設計者	萩原正人	担当設計者		図 面 番 号
皆野町新・学校給食センター(仮称)厨房設備設置工事	機器一覧表(2)	A1版 2/1 A3版 1/1	R7. 3					一級建築士 第260191号			

【野菜下処理・計量食品庫―調理室】 開口部参考図

【肉魚下処理―調理室】 開口部参考図

【調理室―和え物室】 開口部参考図

【調理室―和え物室】 開口部参考図



【和え物室―コンテナプール】 開口部参考図

【調理室―コンテナプール】 開口部参考図

【洗浄室―コンテナプール】 開口部参考図

