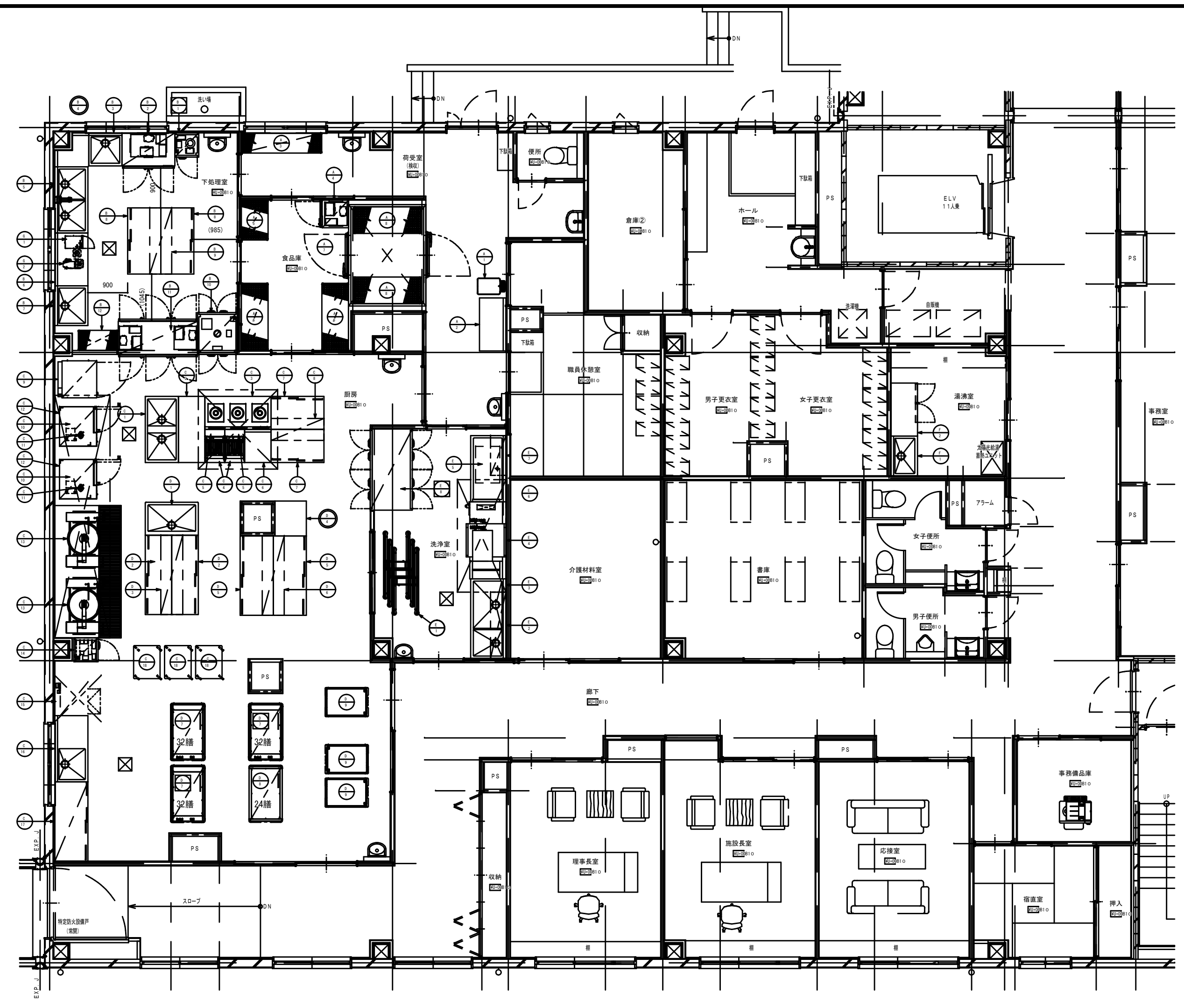


- 別途工事表示 -

⨯	排気フード	別途空調工事
◎	手洗器	別途衛生工事
■	排水ピット	別途建築工事
給湯設備		別途衛生工事

- 図面情報 -

業 態	老健施設
面 積	約 142.96 m^2
規 模	食数： Max 200食

⊖ 表示の機器は現場合わせの為、寸法確認後約一週間の納期を必要とします。

⊖ 表示の機器は、見積除外品を示す。

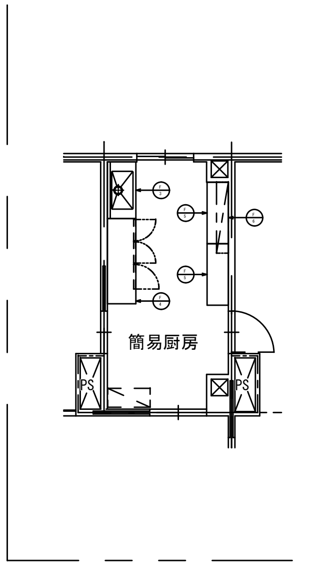
⊟ 表示の機器は、既存・移設品を示す。

- 別途注意事項 -

1. 給水・給湯・排水・ガス・電気の一次側・二次側
   接続工事及びフード・ダクト・排水ピット工事等は、別途工事とする。
2. 給水・給湯・ガスはFL+50止めとし排水は
   FL+100立ち上げ、機器配置後配管接続とします。
3. 単相100V（ ・ ◐コンセントは、アース付とします。
4. 3相200Vのコンセント及び開閉器又は直結についてもアース付とします。
5. 衛生工事内での水栓（カラン）形状・接続は、別途打合わせとします。
6. ガス漏れ警報器及び予備用コンセントは別途とする。
7. 給湯器は、別途工事とする。 （ シンクー槽に4号以上、洗浄機用に16号以上必要 ）
8. 手洗器配置位置及び高さは、打合わせ要す 。
9. （ ）内寸法は、現場合わせ及び打合わせ要す。

※厨房機器の搬入口及び搬入経路は事前に充分打合わせ下さい。

安全に関するご注意 ⚠ 燃焼器具設置面（壁・柱・天井・床）は下地・仕上げ共に不燃構造であることを前提とした器具配列です。



No.	品名	形式	台数	寸法（mm）			配管口径（A）				電気（60Hz,kW）			フード	備考
				W	D	H	給水	給湯	排水 機器側	排水 設備側	単相100V	単相200V	三相200V		
A-	＜ 保存 ＞														
1	デジタル台はかり		1	370	646	804					0.01				ひょう量：60kg
2	検収台		1	1200	600	800									
3	シェルフ		1	1830	460	1830									棚：4段　棚板脱着式
4	検食用冷凍庫		1	625	650	1890			¥U+03C626	50	0.375				定格内容積:392L　扉：逆扉仕様　小分け用専用容器14個（2週間分）付、カギ付ロック付　扉・フロントパネル、フッ素プレコートステンレス仕様
5	シェルフ		1	910	610	1830									棚：4段　棚板脱着式
6	シェルフ		2	1530	610	1830									棚：4段　棚板脱着式
7	プレハブ冷蔵庫		1	2300	1750	2360			¥U+03C632,¥U+03C625	50x2	0.04				ロールイン仕様
7a	冷蔵ユニット		1	940	320	643							1.66		配置位置打合せ確認要す
8	シェルフ		2	1530	610	1630									棚：4段　棚板脱着式
B-	＜ 下調理 ＞														
□1	包丁・マナ板殺菌庫	HSB-5SA3-1-H	1	540	550	1900			25	50			2.1		既存品
2	冷凍庫		1	1200	800	1890			¥U+03C626	50			0.659		定格内容積:1053L
3	一槽シンク		1	750	750	800	15	15	40	50					
4	作業台		1	(770)	(770)	800									現場合わせ　柱部切欠き要、寸法確認の事
5	二槽シンク		1	1500	750	800	15x2	15x2	40x2	50x2					SUS304仕様
6	作業台		1	1200	750	800									SUS304仕様
7	一槽シンク		1	900	750	800	15	15	40	50					
8	キャビネットテーブル		2	1500	750	800									下部：戸棚付
9	上棚		1	1500	500	2R									
10	パススルー器具消毒保管庫		1	900	950	1900			25	50			7.4		器具棚5段タイプ　設定温度到達後から運転時間のカウント開始仕様　ガード付シングルアクションハンドル仕様
11	パススルー冷蔵庫		1	1800	850	1890			¥U+03C630,¥U+03C626	50x2			0.729		定格内容積:1741L
12	シェルフ		1	910	460	1830									棚：4段　棚板脱着式
C-	＜ 主調理 ＞														
1	二槽シンク		1	1500	750	800	15x2	15x2	40x2	50x2					
2	作業台		1	1500	600	800									
3	IH調理器		1	1500	750	800							5.0x3	要	GF要　トロ火に相当する低出力設定が可能　6段階の温度設定ができタイマー運転機能搭載
4	電気フライヤー		2	450	590	800							6.6x2	要	GF要　背面バックボックス取付　油量：標準20Lタイプ　油温状態、デジタル表示　ヒータースイングアップ式　各種異常検知機能搭載
5	バックボックス		2	450	160	150									
6	作業台		1	600	750	800									
7	キャビネットテーブル		2	1200	750	800									下部：戸棚付
8	上棚		1	1200	500	2R									
9	ブラストチラー＆ショックフリーザー		1	840	880	1855			¥U+03C638.5	50			2.19		扉：逆扉仕様　1/1ホテルパン(H=65mm)：12段縦差し仕様　ヒーター内臓芯音センサー装備
10	電気スチームコンベクションオーブン		2	898	915	1058	軟水器経由 SV20x2		32x2	耐熱50x2			17.5x2	要	GF要　1/1ホテルパン：10段仕様
11	軟水器		2	150	123	495									
12	専用架台		2	890	840	670									
13	電気回転釜		2	1260	970	850	SV15x2	SV15x2		FD			13.5x2	要	GF要　満水量：80L
14	包丁・マナ板殺菌庫		1	540	550	1600			25	50	1.3				扉：逆扉仕様 包丁20本・マナ板5枚収納　四面送風による消毒・乾燥
15	電気自動炊飯器		1	760	725	1280							19.5	要	4升炊x3段
16	一槽テーブル付シンク		1	1500	750	800	15	15	40	50					
17	食器戸棚		1	1800	750	1800									
18	移動テーブル		3	750	600	800									脚：ウレタンキャスター付
D-	＜ 盛付・配膳 ＞														
1	一槽シンク		1	1200	750	800	15	15	40	50					
2	キャビネットテーブル		2	1800	600	800									下部：戸棚付
3	上棚		1	1800	500	2R									
4	作業台		1	(790)	(710)	800									現場合わせ
5	キャビネットテーブル		2	1800	750	800									下部：戸棚付
6	上棚		1	1800	500	2R									
□7	温冷配膳車	MSC-32PSD3-1	3	1300	780	1575							2.31x3		既存品
8	温冷配膳車		1	1295	760	1325							1.7		24膳タイプ(4列6段)
9	温冷カート		3	980	660	850					0.545x3				
E-	＜ 下膳・洗浄 ＞														
1	ネスティングトレイカート		3	1540	615	1554									36膳用
2	パイプ棚		1	1500	350	1R									
3	二槽シンク		1	1800	800	860	15x2	15x2	40x2	50x2					
4	ネットコンベア式食器洗浄機		1	1750	900	1350	SV 20	SV20x2	40x2,50	耐熱50x3			11.7	要	
5	電気ブースター		1	829	550	600		SV 20	25x2	耐熱50x2			30.0		
6	水切台		1	1500	800	730									
7	平棚		1	900	350	1R									
□8	パススルー食器消毒保管庫		1	1840	950	1900			25x2	50x2			12.8		既存品
F-	＜ 給湯室 ＞														
1	一槽シンク		1	900	600	800	15	15	40	50					
2	テーブル形冷凍冷蔵庫		1	1200	600	800			¥U+03C630	50	0.476				定格内容積:217L(冷蔵室108L、冷凍室109L)
F-	＜ 簡易厨房 ＞														
3	一槽テーブル付シンク		1	1200	600	800	15	15	40	50					
4	テーブル形冷凍冷蔵庫		1	1800	600	800			¥U+03C630	50	0.478				定格内容積:392L(冷蔵室252L、冷凍室140L)
5	作業台		2	1300	450	800									
6	平棚		1	1500	250	1R									
G-	＜ 衛生管理 ＞														
1	電解水生成装置ROX		1	280	400	310	ﾌｨﾙﾀに接続				0.17				生成流量：最大3.0L/min　コントローラ・塩水タンク付　強酸性水：約ph3.3以下・強アルカリ水：約ph10.5以
2	軟水機		1	220	456	427	15		15,16	50	0.003				
□	：印は既存品を示す														
	合　計										4.487		187.568		

竣　工　図

一級建築士事務所
株式会社 劔持建築設計事務所

工事名称	社会福祉法人多度津福祉会　増改築工事	日付 2015.01.30	図番 A-75
図面名称	厨房機器図	縮尺 S=1/100	承認 / 担当

〒700-0927 岡山市北区西古松1-12-32
Telephone (086)246-1261
1級建築士事務所登録（岡山県知事）第１２９７６号
1級建築士登録（大臣）第205522号　劔 持 泰 典