


■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 配線工事 (機器までの接続を含む)	—	○
配管・配線部材一式 (カラン・バルブ・コンセント・手元開閉器 リーラーコンセント、水栓柱等)	—	○

 排気フード(設備工事)
 ・手洗器(設備工事) ・樹、樹溝(建築工事)
 ・給湯器(設備工事) ・グリストラップ(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・配線工事は
 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)の床下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)



平面図 Sc=1:200

汚染作業区域
 非汚染作業区域
 高度清潔区域
 その他の区域(準備室)
 その他の区域(職員エリア)
 その他の区域(一般エリア)
 その他の区域(一般施設エリア)
 手洗器
 A.S エアシャワー
 A.C エアカーテン

厨房機器配置図

泉崎村学校給食センター基本計画図

株式会社 タック設計 R07.09

品番	品名	規格仕様	外形寸法(m/m)			数	給排水				ガス(LPGガス)		電気(kW)			蒸気			備考
			間口	奥行	高さ		給水(A)	給湯(A)	排水(A)	ピット	口径(A)	消費量(kg/h)	単相100V	単相200V	三相200V	給気(A)	排気(A)	消費量(kg/h)	
＜準備室＞																			
A1	衣類殺菌保管機	NSL-06CT	600	600	1900	3													14枚収納 縦置型仕様
A2	シューズ殺菌保管機	NSL-06ST	600	600	1900	3													14枚収納 縦置型仕様
A3	戸棚		750	600	1900	2													
A4	リネンカート	RM1881749BK	472	622	843	2													容量150L(20kg) ツングルトタイプ
A5	手洗いシンク	NHWS-2AA	1350	500	850	3	15×2	15×2	40										二人用
＜検収・食品保管＞																			
B1	移動台		650	450	500	1													質量60kg
B2	デジタル台秤	DP-6701K-60	350	605	802	1													
B3	引出付台下戸棚		900	650	850	1													
B4	一槽シンク		900	750	850	1	20	20	50										フライ仕様
B5	ピラー	OMP-20FD-B	1000	750	960	1	15×2	15	鋼				0.400						能力:15~20kg/段 BGM
B6	移動ピラー受槽		750	500	600	1													フライ仕様
B7	移動台		900	600	850	1													フライ仕様
B8	検食用冷凍庫	HF-63BT-(L)-KS	625	650	1910	1			40						0.365				定容内容積386L
B9	スタッキングカート	STK-500	675	620	800	4													
B10	メトロマックスQ	MQ63PE-4/MQ2136G-4	910	540	1715	6													キースター(Q5MPX・Q5MPBX)付
B11	メトロマックスQ	MQ63PE-4/MQ2124G-4	605	540	1715	1													キースター(Q5MPX・Q5MPBX)付
B12	一槽シンク		600	600	850	1	20	20	50										フライ仕様
B13	脇台		300	600	850	1													
B14	引出付台下戸棚		1200	600	850	1													
B15	冷蔵庫	HR-90BT-ML	900	650	1910	1			40						0.286				定容内容積594L
B16	テーブル型消毒保管機	MCTK-6-sT	1800	600	850	1			40									2.100	電気式
B17	デジタル式上皿秤	UDS-600-WPK-15	242	292	126	1													質量15kg
B18	デジタル式上皿秤	UDS-600-WPK-3	242	292	126	1													質量3kg
B19	水切カウンター		(1450)	600	850	1			40										フライ仕様
B20	三槽シンク		2100	750	850	1	20×3	20×3	50×3										フライ仕様 水切スノコ付
B21	器具消毒保管機	MCW-30-s75X	1300	750	1900	1			40									5.750	電気式 両面 奥行750mm仕様
B22	移動式サニタリーラック	SCK-60HR	600	555	1618	1													フック5穴×2個、フック5穴×6個、フック×3穴付
B23	掃除用具ロッカー		500	500	1900	1													
＜下処理＞																			
C1	バススルー冷凍庫	HF-63B-2D2D(RL)(特)	625	850	1910	1			40×2						0.424				定容内容積529L フレッシュ受け仕様
C2	バススルー冷蔵庫	HR-120B-ML-4G4G(特)	1200	850	1910	1			40×2						0.441				定容内容積1126L フレッシュ受け仕様
C3	バススルー冷蔵庫	HR-63B-2G2G(RL)(特)	625	850	1910	1			40×2						0.373				定容内容積529L フレッシュ受け仕様
C4	バススルー冷凍庫	HF-120B3-ML-4D4D(特)	1200	850	1910	1			40×3									0.843	定容内容積1113L フレッシュ受け仕様
C5	移動台		750	750	850	3													フライ仕様
C6	三槽シンク		2250	750	850	3	20×3	20×3	50×3										フライ仕様
C7	二槽シンク		1200	750	850	1	20×2	20×2	50×2										フライ仕様 置付

品番	品名	規格仕様	外形寸法(m/m)			数	給排水				ガス(LPGガス)		電気(kW)			蒸気			備考	
			間口	奥行	高さ		給水(A)	給湯(A)	排水(A)	ピット	口径(A)	消費量(kg/h)	単相100V	単相200V	三相200V	給気(A)	排気(A)	消費量(kg/h)		
C8	作業台		1050	750	850	1			40											フライ仕様
C9	水切カウンター		(950)	600	650	1			40											フライ仕様
C10	水切カウンター		(1890)	600	650	1			40											フライ仕様
C11	水切カウンター		(950)	600	850	1			40											フライ仕様
C12	バススルー冷蔵庫	HR-90B-ML-4G4G(特)	900	850	1910	1			40×2						0.429				定容内容積612L フレッシュ受け仕様	
C13	器具消毒保管機	MCW-20-s75X	900	750	1900	1			40									5.400	電気式 両面 奥行750mm仕様	
C14	包丁まな板消毒保管機	KCSK-5-sX	550	550	1900	1			40										収容数:まな板5枚 包丁16本 籠3個 内蔵3	
C15	掃除用具ロッカー		500	500	1900	1														
＜上処理・加熱調理＞																				
D1	移動台		750	600	650	3														フライ仕様
D2	移動台		900	600	650	1														フライ仕様
D3	フタ付きスライサー	OSI-06S	715	475	750	1												0.500		タッチセンサー付
D4	移動スライサーシンク		1500	750	650	1	15	15	鋼											フライ仕様(COSI-06S専用)
D5	二槽シンク		1350	750	850	1	20×2	20×2	50×2											フライ仕様
D6	移動台		750	750	850	1														フライ仕様
D7	水切付二槽シンク		2100	750	850	1	20×2	20×2	50×2											フライ仕様
D8	微酸性電解水生成装置	VOX-80A(特)	600	600	750	1	15×2		40×2						0.360					H=750mm仕様
D9	移動台		1200	600	850	2														フライ仕様
D10	スタッキングカート	STK-500	675	620	800	6														
D11	Nミキサー	NMX-16	500	584	1688	1												0.200		
D12	移動ラック		900	600	1100	4														フライ仕様
D13	移動式スパテラススタンド	ST-S	446	446	620	2														
D14	電気回転釜	ERK-150DAHFCSP	1480	1143	1916	4	15	15	ピット									21.100		◎ 湯水量:150L 湯ハツク、エプロン、排水カバー付
D15	スタッキングカート	STK-1200	875	700	800	5														
D16	配缶計量装置	HREC-H-W	394	674	1190	2												0.030		質量60kg
D17	器具消毒保管機	MCWK-10-s75X	550	750	1900	1			40										4.100	電気式 片面 奥行750mm仕様
D18	二槽シンク		1350	750	850	1	20×2	20×2	50×2											フライ仕様 水切スノコ付
D19	移動台		900	750	850	1														フライ仕様
D20	作業台		750	780	850	2														フライ仕様
D21	電気丸型フライヤー	SEFR-18KSP	750	780	850	2												10.900		◎ H=850mm仕様
D22	フックカート	SCOS-201RH/RYPSP	475	744	1776	1														15段仕様
D23	電気スチームコンベクションオーブン	SCOS-201RH-RSP	920	840	1885	1	15		40										38.200	◎ 15段仕様
D24	カートイン消毒保管機	CMCK-20-sX	1000	1000	1953	4			鋼										7.750	電気式 片面 自動分庫式
D25	カート		840	790	1585	4														フライ仕様
D26	三槽シンク		2100	750	850	1	20×3	20×3	50×3											フライ仕様 水切スノコ付
D27	器具消毒保管機	MCWK-20-s75X	900	750	1900	2			40										5.400	電気式 両面 奥行750mm仕様
D28	器具消毒保管機	MCW-20-s75X	900	750	1900	1			40										5.400	電気式 両面 奥行750mm仕様
D29	包丁まな板消毒保管機	KCSK-10-sX	900	550	1900	1													5.200	鋼製 斜め扉付 包丁5穴付・強制循環式 内蔵11
D30	器具消毒保管機	MCSK-10-sT	900	550	1900	1			40										4.200	電気式 片面 スライド扉

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。
注) D8には15と同じシンクが入る

厨房機器一覧表_1

