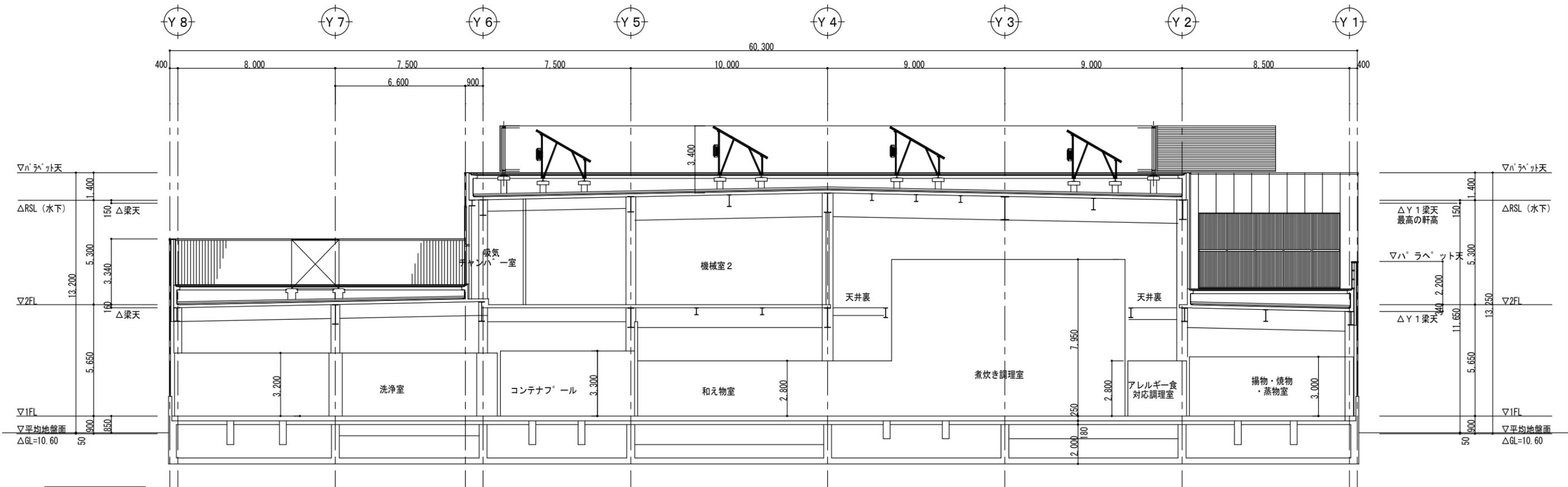
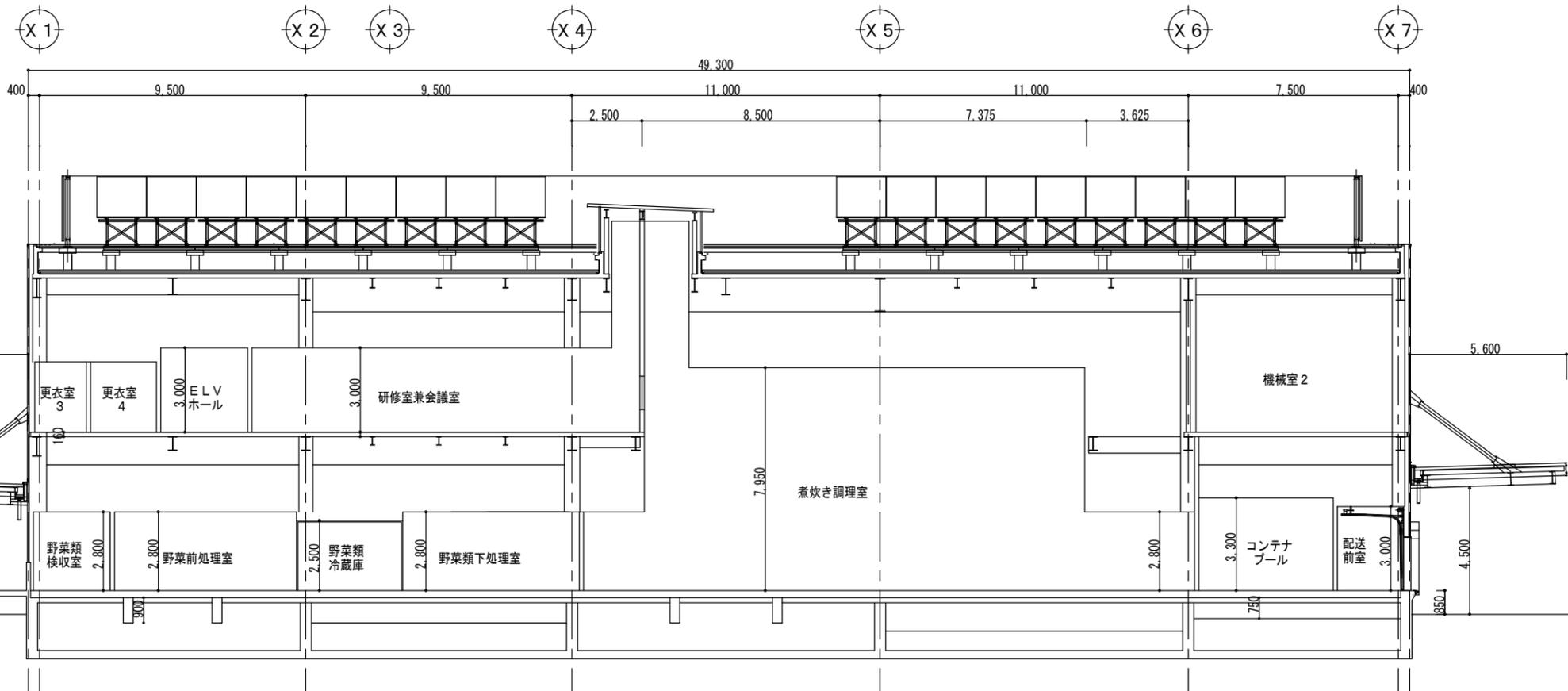


配置図 1/250

			工事名 金沢市南部共同調理場（仮称）新築工事（厨房機器設備工事）	図面名 付近見取図、配置図	縮尺 1:250(A1) 1:500(A3)	図面番号 K-04
--	--	--	-------------------------------------	------------------	------------------------------	--------------



X4-X5 断面図



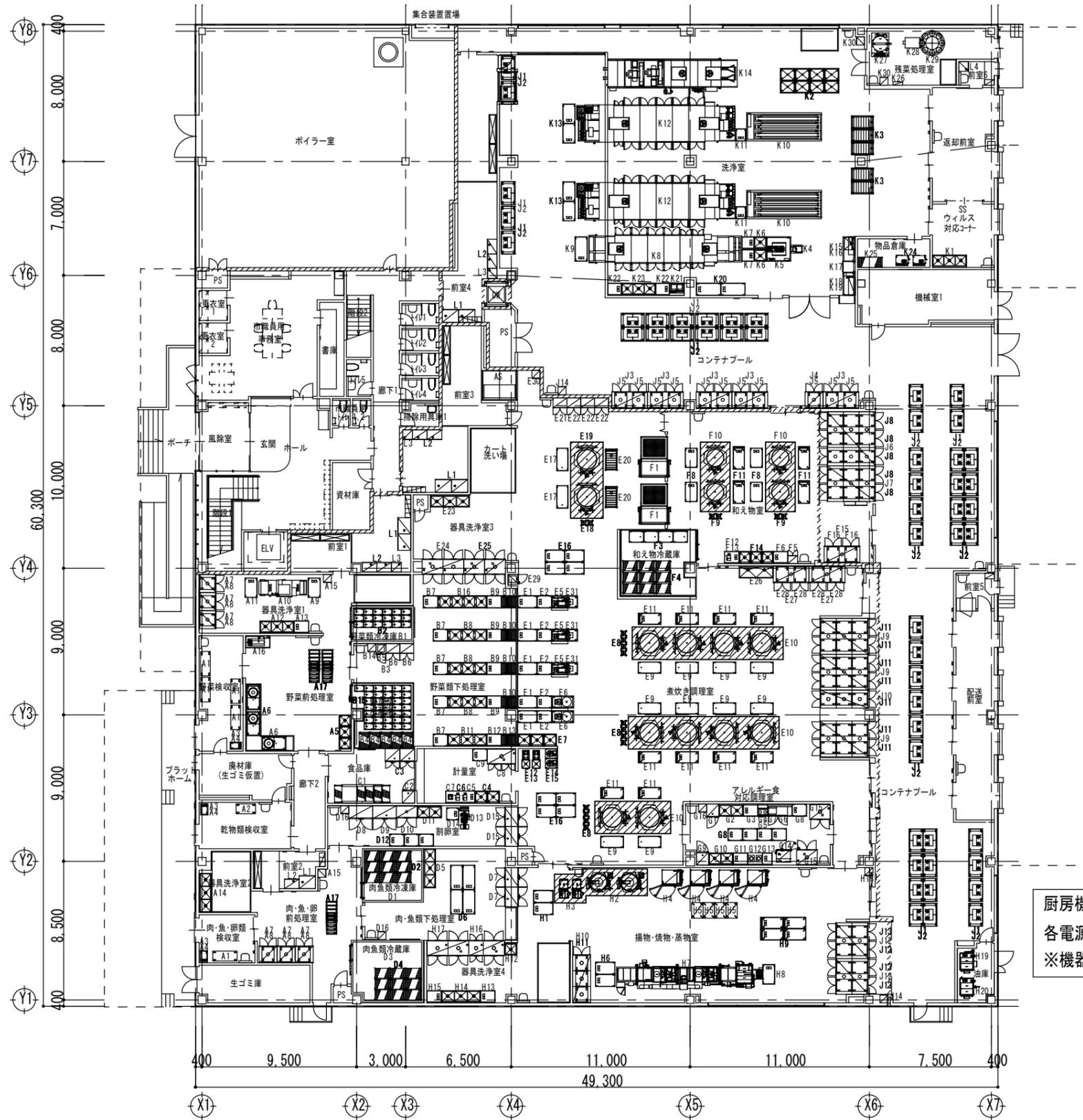
Y3-Y4 断面図

工事名  
金沢市南部共同調理場（仮称）新築工事（厨房機器設備工事）

図面名  
建物断面図

縮尺  
1:100 (A1)  
1:200 (A3)

図面番号  
K-05



厨房機器への各種配管接続は、別途給排水衛生設備工事、  
各電源等接続は、別途電気設備工事とする。  
※機器接続に必要な部品は本工事で用意すること。

			工事名 金沢市南部共同調理場（仮称）新築工事（厨房機器設備工事）	図面名 1階平面図 厨房機器設備	縮尺 1:150(A1) 1:300(A3)	図面番号 K-06
--	--	--	-------------------------------------	------------------------	------------------------------	--------------



厨房機器設備明細表 (2)

No	品名	参考寸法			台数	配管接続口径 (A)			ガス (13A)		電気 (60Hz) kW			蒸気			冷却水			備考	工事区分		
		W	D	H		給水	給湯	排水	口径	kW	単相100V	単相200V	三相200V	供給	戻り	kg/h	供給	戻り	l/min		本工事	建築工事	備品工事
	〈D:肉・魚類下処理室〉																						
1	ブレハブ冷凍庫 (肉魚類)	3750	3285		1			40 グレーチング			0.62	9.62								冷凍機別置、冷媒配管要		○	
2	移動ラック	910	613	1717	9															キャスター付			○
3	ブレハブ冷蔵庫 (肉魚類)	4435	3800		1			40 グレーチング			0.22	4.02								冷凍機別置、冷媒配管要		○	
4	移動ラック	910	613	1717	9															キャスター付			○
5	三槽シンク	2400	750	850	1	15x3	15x3	40x3												ドライ仕様、給水・給湯足踏み式		○	
6	移動台	1500	750	850	4															ドライ仕様			○
7	バススルー冷蔵庫	1200	850	1950	2			間接40			0.419									冷蔵: 1180L			○
8	冷凍庫	1460	800	1950	1			間接40				0.558								冷凍: 1343L			○
9	冷蔵庫	1460	800	1950	1			間接40			0.365									冷蔵: 1343L			○
10	器具消毒保管機	1280	750	1880	1							6.4								自在棚5段仕様			○
11	二槽シンク	1500	750	850	1	15x2	15x2	40x2												ドライ仕様、給水・給湯足踏み式		○	
12	移動台	900	750	850	3															ドライ仕様			○
13	割卵機	1350	568	1140	1						0.09									能力: 3000卵/h、検卵台付 自動供給装置付			○
14	移動台 (H500)	750	750	500	1															ドライ仕様			○
15	バススルー冷蔵庫	1200	850	1950	2			間接40			0.419									冷蔵: 1180L			○
16	掃除用具入れ	500	500	1800	2																		
	〈E:煮炊き調理室〉																						
1	移動台 (H600)	1200	750	600	5															ドライ仕様			○
2	移動台 (H600)	900	750	600	5															ドライ仕様			○
3	-欠番-																						
4	-欠番-																						
5	フードスライサー	569	1108	823	3	15	(15)					0.6											○
6	シンク付移動サイノ目切機	1350	750	980	2	15		グレーチング				0.4											○
7	移動シンク	800	750	850	3	15	15	グレーチング												ドライ仕様			○
8	スパテラスタンド	445	445	622	12															移動式			○
9	ザル運搬ラック	1400	700	1200	10															ドライ仕様、移動式			○
10	蒸気回転釜	2023	1536	2436 1040	10	20	20	ピット					G	25	25	100.0				満水量: 420L、断熱カバー付、架台脚、蒸気トラップ 17φ2段勾配排水仕様、給水・給湯足踏み式		○	
11	配缶台	1400	700	600	10															ドライ仕様、移動式			○
12	移動式高速ミキサー	420	590	1130	2						0.4									蓋安全装置付			○
13	移動式受槽	500	530	900	2			グレーチング															○
14	フードカッター	600	380	459	2							0.2											○
15	移動台 (H600)	750	600	600	2															ドライ仕様			○
16	移動台	1200	750	850	8															ドライ仕様			○
17	ザル運搬ラック	1400	700	1200	2															ドライ仕様、移動式			○
18	スパテラスタンド	445	445	622	2															移動式			○
19	蒸気回転釜	2023	1536	2436 1040	2	20	20	ピット					G	25	25	100.0				満水量: 420L、断熱カバー付、架台脚、蒸気トラップ 17φ2段勾配排水仕様、給水・給湯足踏み式		○	
20	L型運搬車	1200	700	900 650	2															ドライ仕様			○
21	包丁まな板殺菌庫	850	600	1600	1						0.5									包丁: 30本、まな板: 10枚、乾燥機能付			○
22	プレート殺菌庫	850	600	1430	3						0.55									プレート: 10枚 (最大φ500)、乾燥機能付			○
23	三槽シンク	2400	750	850	1	15x3	15x3	40x3												ドライ仕様		○	
24	器具消毒保管機	2560	950	1880	1							19.5								ウォーム機能、自己診断機能付			○
25	器具消毒保管機	1280	950	1880	2							9.75								ウォーム機能、自己診断機能付			○
26	一槽シンク	2100	750	850	1	15x3	15x3	40x2														○	
27	トラックイン器具消毒保管機	2200	1035	2220	2							13.5								片面、観音扉仕様			○
28	保管機用カート	750	900	1720	4																		○
29	検食用冷凍庫	615	650	1960	1			間接40			0.317									冷凍: 374L			○
30	掃除用具入れ	500	500	1800	1																		○
31	移動スライサー受槽	1600	750	600	3			グレーチング												ドライ仕様			○

■フード表記 H: グリスフィルター無し G: グリスフィルター有り S: 天井換気扇 D: ダクト直結

注: 上記接続口径並びに消費量は、各器具における1台を示す

※機器の仕様は参考とする

工事名	図面名	縮尺	図面番号
金沢市南部共同調理場 (仮称) 新築工事 (厨房機器設備工事)	厨房機器設備明細表 (2) 厨房機器設備	(A1) (A3)	K-08

厨房機器設備明細表 (3)

No	品名	参考寸法			台数	配管接続口径 (A)			ガス (13A)		電気 (60Hz) kW			フード	蒸気			冷却水			備考	工事区分		
		W	D	H		給水	給湯	排水	口径	kW	単相100V	単相200V	三相200V		供給	戻り	kg/h	供給	戻り	l/min		本工事	建築工事	備品工事
〈F: 和え物室〉																								
1	氷蓄熱真空冷却機	2500	1650	1900	2	20															150kg/ハッチ、ハスルタイプ		○	
2	ブレハブ冷蔵庫 (和え物)	4665	4100		1							0.22									冷凍機別置、冷媒配管要		○	
3	ザル運搬ラック	900	700	1200	4																ドライ仕様、移動式		○	
4	移動ラック	910	613	1717	9																キャスター付		○	
5	包丁まな板殺菌庫	600	500	1050	1							0.5									包丁: 20本、まな板: 6枚、乾燥機能付		○	
6	作業台	900	750	850	1			32													ドライ仕様		○	
7	-欠番-																							
8	移動台	1200	750	850	4																ドライ仕様		○	
9	スパテラスタンド	445	445	622	4																移動式		○	
10	蒸気回転釜	1818	1370	2255 1042	4	20	20	ピット						G	20	20	70.0				満水量: 320L、断熱カバー付、架台脚、蒸気トラップ、17段勾配排水仕様、給水・給湯足踏式	○		
11	配缶台	1400	700	600	4																ドライ仕様、移動式		○	
12	作業台	900	750	850	1			32													ドライ仕様		○	
13	電動缶切機	230	450	388	1							0.1											○	
14	移動シンク	700	750	850	3	15	15	グレーチング													ドライ仕様		○	
15	トラックイン器具消毒保管機	2200	1035	2220	1																片面、観音扉仕様		○	
16	保管機用カート	750	900	1720	2																		○	
〈G: アレルギー食対応調理室〉																								
1	冷凍冷蔵庫	745	800	1950	1			間接40				0.51									冷凍: 306L 冷蔵: 303L		○	
2	二槽シンク	1500	750	850	1	15x2	15x2	40x2													ドライ仕様、給水・給湯足踏み式		○	
3	作業台	900	750	850	1			32													ドライ仕様		○	
4	I H調理器	590	521	180	1								4.0										○	
5	テーブル	600	750	850	1																		○	
6	テーブル型消毒保管機	1500	750 600	850	1																ウォーム機能付、自己診断機能付		○	
7	オープンレンジ	490	490 430	420	1							1.46											○	
8	移動台	900	750	850	5																ドライ仕様		○	
9	冷凍冷蔵庫	745	800	1950	1			間接40				0.51									冷凍: 306L 冷蔵: 303L		○	
10	二槽シンク	1500	750	850	1	15x2	15x2	40x2													ドライ仕様、給水・給湯足踏み式		○	
11	作業台	900	750	850	1			32													ドライ仕様		○	
12	電磁調理器	900	750	850	1																		○	
13	作業台	600	750	850	1			32													ドライ仕様		○	
14	スチームコンベクションオープン	870	770	1411	1	15		高温排水 間接50													1/1ホテルパン6段 (68mmピッチ)、架台付		○	
15	アレルギー容器消毒保管機	1280	950	1880	2								9.75								ウォーム機能、自己診断機能付		○	
16	掃除用具入れ	500	500	1800	1																		○	
〈H: 揚物・焼物・蒸物室〉																								
1	移動台	1200	750	850	2																ドライ仕様		○	
2	低放射ガス回転釜	1650	1210	2160 890	2	15	15	グレーチング	20	50.0	0.022										満水量: 200L、使用油量: 35~80L 給水・給湯足踏式	○		
3	油ろ過機	1210	660	1074	2							0.25									移動式 タンク容量: 100L	○		
4	スチームコンベクションオープン	1150	975	1860	4	15		高温排水 間接50													2/1ホテルパン (20段)		○	
5	予備カート	701	967	1718	4																		○	
6	移動台	1200	750	850	2																ドライ仕様		○	
7	連続揚物機	9005	1735	2625	1	15x3 20	15 20	間接40 排水75	32	293.0		4.955	D								冷却沈殿ろ過装置・オイルミスト キャッチャー・油切コンベヤ付		○	
8	移動台 (H600)	1200	750	600	1																ドライ仕様		○	
9	配缶台	1400	700	600	4																ドライ仕様、移動式		○	

■フード表記 H: グリスフィルター無し G: グリスフィルター有り S: 天井換気扇 D: ダクト直結

注: 上記接続口径並びに消費量は、各器具における1台を示す

※機器の仕様は参考とする

工事名	図面名	縮尺	図面番号
金沢市南部共同調理場 (仮称) 新築工事 (厨房機器設備工事)	厨房機器設備明細表 (3) 厨房機器設備	(A1) (A3)	K-09

厨房機器設備明細表 (4)

No	品名	参考寸法			台数	配管接続口径 (A)			ガス (13A)		電気 (60Hz) kW			蒸気			冷却水			備考	工事区分		
		W	D	H		給水	給湯	排水	口径	kW	単相100V	単相200V	三相200V	供給	戻り	kg/h	供給	戻り	l/min		本工事	建築工事	備品工事
10	トラックイン消毒保管機	1110	2965	2220	1															片面、観音扉仕様			○
11	保管機用カート	750	900	1720	3																		○
12	一槽シンク	750	750	850	1	15	15	40														○	
13	作業台	900	750	850	1			32															○
14	三槽シンク	2400	750	850	1	15x3	15x3	40x3														○	
15	作業台	900	750	850	1			32															○
16	器具消毒保管機	2180	950	1880	1																		○
17	器具消毒保管機	2560	950	1880	1																		○
18	掃除用具入れ	500	500	1800	1																		○
19	新油タンク	1060 1445	860 1060	2260 2430	1			グレーチング															○
20	廃油タンク	1060 1325	860 1030	2260 2430	1			グレーチング															○
有効容量：1000L 電源渡配線 新油配管厨房除外工事 有効容量：1000L 廃油配管厨房除外工事																							
〈J：コンテナプール〉																							
1	天吊式コンテナ消毒装置	1150	800	1160	51																		○
2	コンテナ	1420	850	1600	51																		○
3	トラックイン予備食器消毒保管機	2200	1035	2220	5																		○
4	トラックイン予備食器消毒保管機	1110	1035	2220	1																		○
5	保管機用カート	750	900	1720	11																		○
6	トラックイン食缶消毒保管機	3310	2965	2720	1			間接40															○
7	トラックイン食缶消毒保管機	2200	2965	2720	1			間接40															○
8	保管機用カート	750	900	1720	15																		○
9	トラックイン食缶消毒保管機	2200	2965	2220	3																		○
10	トラックイン食缶消毒保管機	1110	2965	2220	1																		○
11	保管機用カート	750	900	1720	21																		○
12	トラックイン食缶消毒保管機	2200	2000	2220	2																		○
13	保管機用カート	750	900	1720	8																		○
14	掃除用具入れ	500	500	1800	2																		○
〈K：洗浄室〉																							
1	三槽シンク	2100	750	850	1	15x3	15x3	40x3														○	
2	移動シンク	900	750	850	8																		○
3	移動ラック	1350	800	1390	5																		○
4	残菜計量システム	500	700	(1366)	1							0.025											○
5	粉碎ポンプ流し台	1500	1500	850	1	20	20																○
6	一槽シンク	750	750	850	2	15	15	40														○	
7	作業台	750	750	850	2			32															○
8	食缶洗浄機	9400	1930	2220	1	20x5	25	高温50x2 高温40x3					25.8	D	25x2	20	320.0						○
9	移動台	1500	750	850	1																		○
10	自動食器浸漬槽	4600	1750	860	2	20x2	20	高温40 高温50x2					2.8	H	20		75.0						○
11	移動台	750	600	850	2																		○
12	システム洗浄機	9730	2475	2400	2	20x2	25	高温40x4 高温50					47.72	D	25x2	20	330.0						○
13	移動台	1200	750	850	4																		○
14	コンテナ洗浄機	7970	1800	3700 3000	1	20x2	25	100 ヒット					15.3	D	25x2	20	200.0						○
15	ソイルドテーブル	1500	750	850	1	15	15	40															○
16	ラックシェルフ	1100	400		1																		○
17	食器洗浄機	940	745	1505	1	20		高温25 高温50					11.9	H									○

■フード表記 H: グリスフィルター無し G: グリスフィルター有り S: 天井換気扇 D: ダクト直結

注: 上記接続口径並びに消費量は、各器具における1台を示す

※機器の仕様は参考とする

工事名	図面名	縮尺	図面番号
金沢市南部共同調理場 (仮称) 新築工事 (厨房機器設備工事)	厨房機器設備明細表 (4) 厨房機器設備	(A1) (A3)	K-10

