



《 設定条件 》

- ・保育園+職員 …… 90食+30食
- ・生活介護+職員 …… 20食+15食
- ・児童発達センター+職員 …… 30食+25食

屋のみ (1日/1回)

厨房動線計画	図示記号凡例等
<ul style="list-style-type: none"> △セクション 食材搬入・検収室 ▽セクション 保存 ▽セクション 下調理 ▽セクション 主調理 ▽セクション 盛付・配膳 ▽セクション 下膳・洗浄 ▽セクション サービス ▽セクション 衛生管理 	<ul style="list-style-type: none"> ⊠ (建築工事) フード ⊞ (建築工事) 天井換気扇 ⊙ (衛生工事) 手洗器 ⊞ (建築工事) 側溝 <p>※寸法・位置・形状など 詳細については要打ち合わせ</p>

機器番号 ⊞印は、現場寸法合わせとする。
機器番号 ⊞印は、見種除外品機器・既設品機器を示す。

注意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・ダクト工事等は一切含まれておりません。
注意2) 厨房室内の壁、柱、天井、床は不燃構造とする。

訂正	作成日	図面番号	物件名称
			福祉ヴィレッジ整備事業【1F】
営業	設計	作図	検図
図面名称			縮尺
厨房機器平面配置図			A3: 1/60

041 No.	品名	形式	台数	寸法(mm)			配管口径(A)				冷却水(クーリングタワー)			都市ガス		電気(60Hz,kW)			フード	備考			
				W	D	H	給水	給湯	排水		IN A	OUT A	必要流量 L/min	口径 A	kW	单相100V	单相200V	三相200V					
				機器側		設備側																	
A- < 保存 >																							
1	検食用冷凍ストッカー	VF-K120X	1	460	585	1110												0.130			有効内容積：6.8L×7段		
2	キャビネットテーブル		1	(900)	600	800															(現場寸法合わせ)		
3	シェルフ	N-TES-19-6115C-5	1	1515	610	1930															棚段数：5段、自在棚		
4	シェルフ	N-TES-19-6118C-5	1	1818	610	1930															棚段数：5段、自在棚		
5	冷凍冷蔵庫	HRF-150A3	1	1500	800	1910			φ30	50										0.599	定格内容積：1276L(冷蔵室976L、冷凍室300L)		
B- < 下調理 >																							
1	包丁・まな板・器具消毒保管庫	HSB-5SB3-HK	1	540	550	1900			25	50											2.100	収納能力：包丁16本・まな板5枚・棚2段	
2	二槽シンク		1	1200	750	800	15×2	15×2	40×2	50×2												SUS304仕様	
3	フードプロセッサー	RM-4200F	1	215	260	432												0.650				容器容量：3.0L	
4	ワークテーブル		1	1500	600	800																左下部：三方枠(前枠なし)	
5	キューブアイスメーカー	IM-35M-2	1	500	450	800	15		20	50								0.210				自然落下時貯氷量：約10.5Kg、フラスコ・プレトステンレス仕上、スコップホルダー装備	
6	オーバースェルフ		1	1500	400	500																SUS304仕様、棚段数：1段	
C- < 主調理 >																							
1	スチームコンベクションオープン架台		1	750	600	300																	
2	スチームコンベクションオープン(2段積み仕様)	MIC-5TC-G-D(CG)/5TC-G(CG)	1	750	645	1420	15×3		φ38×2	注1) 50×2			15×2	15.0×2	0.265×2								お好みで収納枚数：2/3(H65)×5段、最下段は深さ20以下に限る、2段積み仕様
3	浄水器	NFX-OS	2	104	104	415	スチコンへ取付																
4	涼厨卓上型ガス炊飯器	RR-S300CF	2	490	435	442							φ13	5.52							H.S.	炊飯能力：3.3升炊(1.8~6.0L)	
5	炊飯台車付ワークテーブル		1	750	600	800																下部：炊飯スライド台付	
6	ガスフライヤー	FL-18A-GA(12A13A)	1	450	598	800							15	10.0	0.022						G	油量：18L	
7	欠番																						
8	ガステーブル	TSGT-1232	1	1200	600	800							20	50.0							G		
9	一槽シンク		1	600	600	800	15	15	40	50													
10	欠番																						
11	ガス回転釜	GHSL4-23D3-PM	1	1286	854	1640	15	15		PIT			20	18.0							G	水入量：36L、内釜材質：SUS、排気カバー、蓋中折れ、給水・給湯カラン付属	
D- < 盛付・配膳 >																							
1	テーブル形冷凍庫	FT-150SNG	1	1500	600	800			φ25	50								0.352				定格内容積：333L	
2	キャビネットテーブル		1	1500	600	800																	
3	テーブル形冷凍庫	RT-150SNG-R	1	1500	600	800			φ30	50								0.329				定格内容積：333L	
4	ワークテーブル		1	900	600	800																	
5	キャビネットテーブル		1	1200	600	800																	
6	移動テーブル		1	600	450	800																キャスター：SUS製ウレタン自在車輪 φ100mm(対角ストッパー付)	
7	両面キャビネットテーブル		1	(1800)	700	800																(現場寸法合わせ)	
8	折りたたみワゴン	KEAM-2	4	763	505	838																棚2段	
9	温冷配膳車	MSC-28RPF3-F	2	1395	760	1515															1.760	28膳タイプ(4列7段)	
10	ツールバランスー	ERP-6E	2																			温冷配膳車用	
E- < 下膳・洗浄 >																							
1	下膳カート	MCR033YG	3	1380	530	1281																28膳	
2	ワークテーブル		1	(400)	700	850																(現場寸法合わせ) 下部：三方枠(前枠なし)	
3	ソイルドテーブル		1	1800	700	850	15×3	15×2	40×3	50×3												ダストカゴ付	
4	食器洗浄機	JWE-680B	1	640	655	1432		フラスコ接続	φ38.5	注1) 50											5.350	V	ラック処理数：68ラック/時、上下トリプルアームノズル
5	ガスブースター	WB-25H-2	1	287	531	760		15	25	注1) 50			15	29.1	洗浄機接続							V	
6	クリーンテーブル		1	1600	700	850																下部ラック3段収納	
7	移動テーブル		1	600	450	800																キャスター：SUS製ウレタン自在車輪 φ100mm(対角ストッパー付)	
8	食器消毒保管庫	HSB-15SPB3-S	2	1300	550	1900			25	50											6.400	カゴ収納数：15カゴ、奥行1列、H'スル-式、庫内4面送風方式、庫内温度ダブルセンサー制御	
9	すきま板		1	()	20	()																(現場寸法合わせ)	
G- < 衛生管理 >																							
1	電解水生成装置WOX	WOX-40WA	1	285	145	335	15		φ6×2	シンク槽へ								0.170				H.S.	
★	手洗器		4				15	(15)	40	40												【衛生工事】	
★	一般給湯用湯沸器	24号相当 屋外壁掛けタイプ	1				20						15	52.3	0.141							【ガス工事】	
★	食器洗浄機用湯沸器(出湯40℃)	16号相当 屋外壁掛けタイプ	1				15						15	34.9	0.141							【ガス工事】	
合計																148.14	2.393		24.369	※ 合計に給湯器は含んでおりません			

フード記号凡例			
V	グリッドフィルターが不要なフード	H.S.	天井換気扇
G	グリッドフィルターが必要なフード	HP	HPフード対応機器

※上記の各設備項目は各機器1台あたりの値を示します。
 ※排水欄(注1)は、耐熱性・耐薬性配管とする。

※カランは、設備工事とする。
 ★印は、見積除外品機器・既設品機器を示す。

訂正	作成日	図面番号		物件名称	
				福祉ヴィレッジ整備事業【1F】	
	営業	設計	作図	検図	図面名称
					厨房機器明細表
					縮尺