

No.	機 器 名	モ デ ル	区分	寸 法			台数	給水	給湯	排水	ガ ス				電 気 (kw)						フ ード	備 考		
				W	D	H		径(A)	径(A)		接続	径(A)	接続径	Kcal/h	小計	Kw	小計	1P100V	小計	1P200V			小計	3P200V
【検収、ストックエリア】																								
S01	自動手指洗浄消毒器	WS-3000F	設備工事	570	440	618	1	15	15	B.V	40							0.02	0.02				P.S	
S02	はかり量キャスター台		新造品	400	550	100	1																ウレタンキャスター(φ50) 付	
S03	デジタル台はかり	KL-100NX-K-60A-IP	新造品	370	636	797	1																防水、検定付、30/60Kg対応	
S04	検収テーブル	TA-126		1200	650	850	1																	
S05	シンク	SI-76		700	650	850	1	15	15	Faucet	50													
S06	移動台	TA-46K	新造品	450	600	850	1																ウレタンキャスター(φ100) 付	
S07	シェルフ	MAX4-1848G/MX63P-4	新造品	1215	465	1581	2																HACCP対応、棚5段式	
S08	シェルフ	MAX4-2448G/MX63P-4	新造品	1215	620	1581	1																HACCP対応、棚4段式	
【バックキッチンエリア】																								
K01	自動手指洗浄消毒器	WS-3000F	設備工事	570	440	618	1	15	15	B.V	40							0.02	0.02				P.S	
K02	検査用冷蔵庫	HF-63CAT-KS		625	650	1890	1				40							0.37	0.37				P.S	396L、14ケース付
K03	冷凍庫	HF-180A3		1800	800	1890	1				40									0.71	0.71	D.C		1637L
K04	冷蔵庫	HR-180A		1800	800	1890	1				40							0.31	0.31				P.S	1644L
K05	シェルフ	MAX4-2436G/MX63P-4	新造品	910	620	1581	1																	HACCP対応、棚4段式
K06	キャビネット	DS-66		600	600	1800	1																	縦置型仕様
K07	包丁 収納設備庫	SC-3010HD		850	600	1600	1											0.50	0.50				P.S	乾燥機能付、包丁30本、 収納10枚
K08	二層シンク	SZ-149		1450	900	850	1	15x2	15x2	Faucet	50x2													
K09	キャビネットテーブル	TCW-139		1350	900	850	1																	下部前面キャビネット
K10	シンク	SI-89		800	900	850	1	15	15	Faucet	50													
K11	移動台	TA-46K	新造品	400	600	850	4																	ウレタンキャスター(φ100) 付
K12	ガス瞬間湯沸器		設備工事				3	20x3	20x3	B.V		20x3	38,000	114,000	44.20	132.60	0.10	0.30					P.S	
【ウォッシュエリア】																								
W01	シルバシンク			900	600	850	1		15	Faucet	50x2							1.50	1.50				P.S	二層式、バスケット付、加熱機能付
W02	シャワーシンク			2100	1100	850	1	15	15	B.V	50x2							0.20	0.20				P.S	センサー機能付
W03	オーバーラックシェルフ			2100	550	1R	1																	洗浄ラック、トレー用
W04	ソイルドテーブル			2300	750/900	850	1	15	15	Faucet	50													
W05	ブリリンスシャワーユニット	TO-600N					1	15	15	B.V														
W06	食器洗浄機	STR208/Energy		1370	800	1840	1	20		B.V	HT50									36.95	36.95	D.C		排気リカバリーシステム機能付、130/208ラック/切替式
W07	クリーンテーブル			1650	750	850	1				50													ドレンパンシンク付仕様、下部ラックストレージ2列付
W08	移動台	TE-66K	新造品	600	600	850	2																	ウレタンキャスター(φ100) 付
W09	食器消毒設備庫	MSH20-22WE		920	930	1900	2				40x2									6.55	13.10	D.C		両面式、20カゴ付
【クッキングエリア】																								
C01	ガステーブル	TSGT-1532A		1500	750	850	1					25	54,000	54,000	62.80	62.80							GF	
C02	サイドテーブル	TA-37		300	750	850	1																	
C03	フレックスカート	PTGTS	新造品	431	656	1733	1																	ホテルパン対応
C04	セルフクッキングセンター	SCCE61/61-DUO		847	771/889	1614	1	20x2		B.V	HT50x2									10.10x2	20.20	D.GF		HP1/1x 6段式~2段棚DUOモデル、オート調理、自動洗浄機能搭載
C05	テーブル付シンク	SI1T-127		1250	750	850	1	15	15	Faucet	50													シンクW=650
C06	電気温庫庫	HS-900SAG		900	750	1800	1	15		B.V	40									4.20	4.20	D.C		ガラス扉仕様
C07	冷蔵庫	HR-90A-ML		900	800	1890	1				40							0.29	0.29				P.S	770L
C08	サイドテーブル	TC-56		500	650	850	2																	オープンキャビネット仕様
C09	電気フライヤー	CF2-ES27		650	600/650	850	2													9.00	18.00	D.GF		油量27L
C10	冷凍冷蔵コンロテーブル	RFT-180SNF-E-R取		1800	600/650	850	1				40							0.48	0.48				P.S	冷凍140L/冷蔵252L、半取加工付
C11	シンク	SI-76		700	650	850	1	15	15	Faucet	50													
C12	カウンターテーブル	TC-162		1600	250/300	1050	3																	オープンキャビネット仕様
C13	調味料テーブル	TA-55K		500	500	850	1																	脱着防止付、ウレタンキャスター(φ100) 付
【飯炊エリア】																								
B01	テーブル付シンク	SI1T-127		1250	750	850	1	15	15	Faucet	50													シンクW=700
B02	移動台	TA-46K	新造品	400	600	650	1																	ウレタンキャスター(φ100) 付
B03	全自動洗米器	RM-401A		600	630	1785	1	15		B.V	50							0.59	0.59				P.S	洗米処理1.8L~9.0L、貯米庫90Kg付
B04	置台			600	600	215	3																	
B05	全自動大釜炊飯機	STV-1取		600	600	485	3					φ13x3	9,700	29,100	0.80	2.40	0.03	0.09					P.SGF	羽釜4~6升釜対応(羽釜製造品)

設計年度 04274-010		工事名称 三条技能創造大学校舎棟建設衛生設備工事		年度 MP-402	
給排水衛生設備 厨房器具表 (1)		経路 一級建築士 第201688号 永井寛憲		図面 A1:N.5 A2:N.5	
一級建築士事務所 登録番号 東京都第1033号 建設コンサルタント 登録番号 建設1第643号 国土交通省指定 国土交通省指定第100号 建設設計一級建築士 第1031号 一級建築士 第1031号		校舎座人 設備設計一級建築士 第2304号 最永恒久		作成 2019.02	

