

別 途	品 番	名 称	規 格 仕 様	外 形 寸 法 (mm)			数 量	給 排 水				ガ ス (LPガス)		電 気 (kW)			フ ィ ド	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 (kW)	単相100V ☺	単相200V ⊕	三相200V ☺		
		< 検 収 室 >																
※	A1	荷 受 移 動 台	CT-1260-DT	1200	600	600	1											ドライ仕様 天板リブ加工、排水栓無し
※	A2	デ ジ タ ル 台 秤	DP-6701K-60	350	605	802	2											秤量60kg 乾電池式
	A3	欠 番																
※	A4	検 収 台	CT-9060-FT	900	600	850	1											移動式 引出し(2ヶ)付
	A5	球 根 皮 む き 機	OMP-30FD-B	1200	750	600	1	15		側溝						0.740		ドライ仕様 シンカー一体型 ビーラー蓋付、ON/OFFスイッチ付、コンセントプラグ付(3P20A)、排水部に残葉カゴを設けること
	A6	ビ ー ラ ー 受 け シ ン ク		710	750	600	1	15	15	40								ドライ仕様 No.A5 球根皮むき機の出口部に合わせてシンク槽を製作すること
	A7	検 食 用 冷 凍 庫	HF-63BT-L-KS	625	650	1910	1			40				0.365				定格内容積388L 検食保存用容器14ヶ(2週間分)付
	A8	消 毒 保 管 機	MCWK-40-s	1750	950	1900	1									12.800		電気式 片面 収納部1室あたり機内有効幅760mm×奥行870mm以上 ※消毒方式は、熱風が庫内側面に開けられた数個の穴から吹き出す、強制循環方式 ※運転ボタンは非接触センサを内蔵し、運転開始や完了表示解除が非接触にて操作できること
	A9	欠 番																
※	A10	モ ー ビ ル シ ン ク	CS-7575-DT	750	750	850	2											ドライ仕様 排水金具はハンドルロックドレイン仕様
※	A11	一 斗 缶 保 管 フ ッ ク	PL-1260-T	1200	600	800	1											2段式 一斗缶を最大16ヶ積載できること
	A12	欠 番																
		< 野 菜 下 処 理 室 >																
	B1	冷 蔵 庫	HR-180B-ML	1800	800	1910	2			40				0.307				定格内容積1632L センタービワールス仕様
	B2	冷 凍 庫	HF-120B-ML	1200	800	1910	1			40				0.657				定格内容積1046L センタービワールス仕様
※	B3	ス タ ッ キ ン グ カ ー ト	STK-1200	875	700	800	5											ドライ仕様 カート同士を重ねてコンパクトに収納できる構造であること
	B4	パ ス ス ル ー 冷 蔵 庫	HR-75B-2G2G(RR)	750	850	1910	1			40				0.377				定格内容積660L 熱反射コーティング付複層ガラス扉仕様
	B5	消 毒 保 管 機	MCWK-40-s	1750	950	1900	1									12.800		電気式 片面 収納部1室あたり機内有効幅760mm×奥行870mm以上 ※消毒方式は、熱風が庫内側面に開けられた数個の穴から吹き出す、強制循環方式 ※運転ボタンは非接触センサを内蔵し、運転開始や完了表示解除が非接触にて操作できること
※	B6	移 動 台	CT-7575-DT	750	750	850	2											ドライ仕様 排水部パンチングストレーナ、ボールバルブ、塩ビ管付
	B7	四 槽 シ ン ク		2800	750	850	2	20×4	20×4	50×4								ドライ仕様 シンク槽のオーバーフローは槽側面部の残葉カゴへ流れる構造とし、野菜の流水洗浄に対応すること
	B8	四 槽 シ ン ク		2800	750	850	1	20×4	20×4	50×4								水栓はフットペダル仕様とし、湯水それぞれにバルブを設けシンク部に吐水口を設置すること、電解水を使用する1台は槽板の材質をSUS304とすること
	B9	作 業 台		750	750	600	2			40								ドライ仕様 隣接するシンクからの食材受渡し時に床への水こぼれを防止する側面板を設置すること
	B10	作 業 台		750	750	600	1			40								ドライ仕様 隣接するシンクからの食材受渡し時に床への水こぼれを防止する側面板を設置すること
		< 食 品 庫 / 計 量 室 / 米 庫 >																
	C1	冷 蔵 庫	HR-63BT	625	650	1910	1			40				0.272				定格内容積384L
	C2	シ ェ ル フ	63PK3-4/PR2460NK3-4	1520	612	1591	1											4段
	C3	シ ェ ル フ	63PK3-4/PR2448NK3-4	1215	612	1591	7											4段
※	C4	移 動 台	CT-6045-F	600	450	850	2											天板リブ加工なし
	C5	一 槽 シ ン ク		600	600	850	1	15	15	40								ドライ仕様
	C6	台 下 戸 棚		1200	600	850	1											中棚1枚付(可変式)
	C7	パ ス ス ル ー 冷 蔵 庫	HR-75B-2G2G(RR)	750	850	1910	1			40				0.377				定格内容積660L 熱反射コーティング付複層ガラス扉仕様
	C8	消 毒 保 管 機	MCW-20-s75X	900	750	1900	1									5.400		電気式 両面 奥行750mm仕様 機内有効幅760mm×奥行670mm以上 ※消毒方式は、熱風が庫内側面に開けられた数個の穴から吹き出す、強制循環方式 ※運転ボタンは非接触センサを内蔵し、運転開始や完了表示解除が非接触にて操作できること
	C9	貯 米 庫		600	600	1305	1											貯米量200kgタイプ

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) 板金製品について特記なき場合、厨房設備特記仕様書に記載の仕様に準じること。

HARAKAWA Kitchen-Contractor. Harakawa-company-shizuoka-japan		施工図	訂正	配管関係シンボル								図面内容		図面番号	
	機図	保管	・ ・									厨房設備 機器表 (1)			
		承認	・ ・									図内			
	製図	確認	・ ・									縮尺			
		作成										A-1 SIZE			

給 水

給 湯

排 水

排水水 (ド、D)

排水水 (ド、D)

△

●

⊕

①

②

ガス (N、H、O)

スチーム (給)

スチーム (排)

コンセント (電)

コンセント (電)

④

⑤

⑥

⑦

⑧

コンセント (電)

分 電 盤

フ ェ ード

冷凍機冷却水 (入)

冷凍機冷却水 (出)

スイッチ (電)

スイッチ (電)

スイッチ (電)

スイッチ (電)

スイッチ (電)

令和5年度 向陽学府小中一体校建設工事
(厨房設備工事)

2025. 09. 08

別 途	品 番	名 称	規 格 仕 様	外 形 寸 法 (mm)			数 量	給 排 水				ガ ス (LPGガス)		電 気 (kW)			フ ィ ド	備 考
				間 口	奥 行	高 さ		給水 (A) ⦿	給湯 (A) ●	排水 (A) ⊕	ビ ツ ト	口径 (A) ▲ ♂	消 費 量 (kW)	単相100V ☺	単相200V ⊕	三相200V ☺		
		< 肉 魚 卵 下 処 理 室 >																
	D1	冷 蔵 庫	HR-120B-ML	1200	800	1910	1			40				0.290				定格内容積 1054L センタービワールス仕様
	D2	冷 凍 庫	HF-120B-ML	1200	800	1910	1			40				0.657				定格内容積 1046L センタービワールス仕様
	D3	消 毒 保 管 機	MCWK-30-s75X	1300	750	1900	1									5.750		電気式 片面 奥行750mm仕様 機内有効幅1160mm×奥行670mm以上 ※消毒方式は、熱風が庫内側面に開けられた数個の穴から吹き出す、強制循環方式 ※運転ボタンは非接触センサを内蔵し、運転開始や完了表示解除が非接触にて操作できること
	D4	三 槽 シ ン ク		1800	750	850	1	15×3	15×3	40×3								ドライ仕様
	D5	作 業 台		500	750	850	1			40								ドライ仕様
	D6	パ ス ス ル ー 冷 蔵 庫	HR-120B3-ML-4G4G	1200	850	1910	1			40						0.441		定格内容積 1126L 熱反射コーティング付複層ガラス扉仕様、センタービワールス仕様
		< 調 理 室 >																
	E1	水 切 付 二 槽 シ ン ク		1800	750	850	1	15×2	15×2	40×2								ドライ仕様
	E2	ス ラ イ サ ー シ ン ク		1800	900	600	1	15	15	側溝								ドライ仕様 固定式 No.E3 マイコンスライサーを載せたドライ仕様の構造であること、排水金具はハンドルロックドレイン仕様
	E3	マ イ コ ン ス ラ イ サ ー	MSI-04	965	655	850	1	15								0.950		切裁能力 310kg～4400kg/h (切厚寸法 0.5～80mm)、切裁部はビスを使用しない構造であること、操作パネルは音声ガイドンス付とする
※	E4	ス タ ッ キ ン グ カ ー ト	STK-500	675	620	800	5											ドライ仕様 カート同士を重ねてコンパクトに収納できる構造であること
※	E5	モ ー ビ ル シ ン ク	CS-7575-DT	750	750	850	2											ドライ仕様 排水金具はハンドルロックドレイン仕様 ※排水ジャバラホース、ホースフック付
	E6	作 業 台		750	750	600	2			40								ドライ仕様 1台は隣接するシンクからの食材受渡し時に床への水こぼれを防止する側面板を設置すること
	E7	作 業 台		900	750	600	1			40								ドライ仕様
※	E8	移 動 台	CT-1875-DT	1800	750	850	1											ドライ仕様 排水部パンチングストレーナ、ボールバルブ、塩ビ管付
※	E9	移 動 台	CT-1275-DT	1200	750	850	4											ドライ仕様 排水部パンチングストレーナ、ボールバルブ、塩ビ管付
	E10	N ミ キ サ ー	NMX-16	500	584	1688	1							0.200				14Lの食品液を攪拌することが可能であること、攪拌速度が三段階に調整可能であること、攪拌装置が本体上部より下降し食品液を攪拌する仕様であること
※	E11	移 動 パ ン ラ ッ ク	CPL-9560-T	950	600	1050	5											ドライ仕様 2段とし、棚板中央に排水用のスリット及び排水栓を設けること
	E12	低 輻 射 ガ ス 回 転 釜	KIFEX-40 (ARR)	1920	1310	1960	4	20	20	ビツト (高温)	要	20	44.50				㊦	180L 低輻射/排水ドロ- /蓋中折れ/エブロン/両ハンドル/水栓カラン付仕様 ※内釜三層ステンレスクラッド鋼 ※蓋折畳開閉式
	E13	低 輻 射 ガ ス フ ラ イ 兼 用 釜	ACFD-40EKH (ARQ)	1675	1170	1950	2	20	20	ビツト (高温)	要	20	41.50	0.050			㊦	200L 温調付/低輻射/排水ドロ- /蓋中折れ/エブロン/水栓カラン付仕様 ※蓋折畳開閉式
	E14	欠 番																
※	E15	移 動 台	CT-1260-DT	1200	600	600	6											ドライ仕様 排水部パンチングストレーナ、ボールバルブ、塩ビ管付
※	E16	ボ イ ル 受 け 台	CS-9070-DT	900	700	600	2											ドライ仕様 移動式 スノコ付 排水金具はハンドルロックドレイン仕様
	E17	スチームコンベクションオープン	CSXH-GW201-N	980	855	1835	2	15		40 (高温)		20	47.7			1.200	㊦	ホテルパン1/1 20段 カートリッジ式軟水器付、操作部はタッチパネルとし、芯温センサー2本付として計測点3点仕様とすること
	E18	ス チ コ ン カ ー ト		496	830	1685	2											カート最下段は床土60cm以上とすること
	E19	消 毒 保 管 機	MCWK-40-s	1750	950	1900	2									12.800		電気式 片面 収納部1室あたり機内有効幅760mm×奥行870mm以上 ※消毒方式は、熱風が庫内側面に開けられた数個の穴から吹き出す、強制循環方式 ※運転ボタンは非接触センサを内蔵し、運転開始や完了表示解除が非接触にて操作できること
	E20	全 自 動 洗 米 機	RM-401CGW20L	600	600	1675	1	15×2		50×2				0.76×2				洗米量1～7.5Kg (0.5Kg刻み) リフター仕様
	E21	リ フ ト 台 車	RML-01	500	780	1305	2											No.E20 全自動洗米機からNo.E23 多機能低輻射自動炊飯器及びNo.E24 反転機へ炊飯釜を運搬できる構造とすること
	E22	一 槽 シ ン ク		1200	750	850	1	15	15	40								ドライ仕様 炊飯釜の洗浄が行える構造とすること
	E23	多機能低輻射自動炊飯器	CRA2-150NS-N	780	740	1630	5					20	31.40	0.045			○	低輻射仕様 5升炊き×3段
	E24	反 転 機 (ほ ぐ し 槽 付)	ARH2-15LT	1500	835	945	1	15 (清掃用)	15 (清掃用)							0.200	○	丸釜仕様 ※ローラーコンベア (L1250) 付
※	E25	デ ジ タ ル 台 秤	DP-6701K-32	350	605	802	4											秤量32kg 乾電池式
※	E26a	移 動 秤 台	CT-6035-FT	600	350	350	3											移動式 No.E25 デジタル台秤を載せて使用、秤固定金具付 (ビス止め)
※	E26b	移 動 秤 台	CT-6035-FLT	600	350	260	1											移動式 No.E25 デジタル台秤を載せて使用、秤固定金具付 (ビス止め)
	E27	検 食 用 冷 凍 庫	HF-63BT-L-KS	625	650	1910	1			40				0.365				定格内容積388L 検食保存用容器14ヶ (2週間分) 付
	E28	低 輻 射 ガ ス 回 転 釜	KIFEX-20 (ARR)	1750	1216	1825	1	20	20	ビツト (高温)	要	20	35.50				㊦	110L 低輻射/排水ドロ- /蓋中折れ/エブロン/両ハンドル/水栓カラン付仕様 ※内釜三層ステンレスクラッド鋼 ※蓋折畳開閉式
※	E29	移 動 台	CT-1260-DT	1200	600	850	2											ドライ仕様 排水部パンチングストレーナ、ボールバルブ、塩ビ管付

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) 板金製品について特記なき場合、厨房設備特記仕様書に記載の仕様に準じること。

	施工図	
	保管	・ ・
機図	承認	・ ・
	確認	・ ・
製図	作成	

訂正	

配管関係シンボル									
給 水	△	ガス (N、H、O)	㊦	コンセント (圧射)	㊦	スイッチ (圧射)	㊦	分 電 盤	㊦
給 湯	●	スチーム (射)	㊦	壁付バルブ (圧射)	㊦	分 電 盤	㊦	フ ー ド	㊦
排 水	⊕	スチーム (射)	㊦	壁 栓 (圧射)	㊦	フ ー ド	㊦	冷凍機用排水 (入)	㊦
高圧水 (圧、D)	㊦	コンセント (射)	㊦	壁付取組 (圧射)	㊦	スイッチ (射)	㊦	冷凍機用排水 (出)	㊦
パネル・スキャ	㊦	壁付バルブ (射)	㊦	壁付バルブ (射)	㊦	スイッチ (射)	㊦		

令和5年度 向陽学府小中一体校建設工事
(厨房設備工事)

図面内容	厨房設備 機器表 (2)	図面番号	
縮尺	A-1 SIZE	次の内	

別 途	品 番	名 称	規 格 仕 様	外 形 寸 法 (mm)			数 量	給 排 水				ガ ス (LPガス)		電 気 (kW)			フ ィ ド	備 考
				間 口	奥 行	高 さ		給水 (A) ⦿	給湯 (A) ●	排水 (A) ⊕	ビ ツ ト	口 径 (A) ▲ ♂	消 費 量 (kW)	単相100V ☺	単相200V ⊕	三相200V ☺		
※	E30	欠 番																
	E31	移動式スパテラストンド	ST-S	446	446	620	6											収納部ボットはステンレス製とし、脱着仕様とすること
	E32	移 動 作 業 台		600	450	850	1											下部は収納戸棚とし、No.E33 IHクッキングヒーターを天板部に埋め込み使用できる構造とすること ※コンセントフック付
	E33	I Hクッキングヒーター	KZ-CR3011	300	454	100	1								3.000			
		< 和 え 物 室 >																
	F1	パ ス ス ル ー 真 空 冷 却 機	CM-40QEW (特)	1130	880	1640	1	20		32 (高濃) 15×3 (高濃)						8.750		蒸気発生器付 処理能力40kg/バッチ ※静音構造仕様
	F2	二 槽 シ ン ク		1800	900	850	1	15×2	15×2	40×2								ドライ仕様 パンチング蓋付
	F3	パ ス ス ル ー 冷 蔵 庫	HR-120B3-ML-4G4G	1200	850	1910	1			40						0.441		定格内容積 1126L 熱反射コーティング付複層ガラス扉仕様、センタービワース仕様
	F4	冷 蔵 庫	HR-150B-ML	1500	800	1910	1			40				0.294				定格内容積 1347L センタービワース仕様
※	F5	移 動 台	CT-1260-DT	1200	600	850	2											ドライ仕様 排水部パンチングストレーナ、ボールバルブ、塩ビ管付
※	F6	移 動 台	CT-9060-DT	900	600	850	2											ドライ仕様 排水部パンチングストレーナ、ボールバルブ、塩ビ管付
	F7	予 冷 機 能 付 消 毒 保 管 機	CFPC-20A	1150	1000	2398	1			側溝	要					5.760		カートイン仕様 消毒工程後に自動的に冷蔵運転に切り替わり、消毒から冷蔵工程を自動で行う仕様とすること
	F8	消 毒 カ ー ト		790	840	1820	1											ドライ仕様
※	F9	欠 番																
	F10	消 毒 保 管 機	MCWK-20-s75X	900	750	1900	1									5.400		電気式 片面 奥行750mm仕様 機内有効幅760mm×奥行670mm以上 ※消毒方式は、熱風が庫内側面に開けられた数個の穴から吹き出す、強制循環方式 ※運転ボタンは非接触センサを内蔵し、運転開始や完了表示解除が非接触にて操作できること
		< アレルギー対応食調理室 >																
	G1	二 槽 シ ン ク		1200	600	850	1	15×2	15×2	40×2								ドライ仕様
	G2	I Hクッキングヒーター	KZ-KB21E	590	521	180	2								4.000		㊦	(家庭用) 揚げ物調理に対応した仕様とすること
	G3	架 台		1200	600	670	1											No.G2 IHクッキングヒーターを天板部に埋め込み使用できる構造とすること
	G4	台 下 戸 棚		1500	600	850	1											中棚1枚付 (可変式)
※	G5	欠 番																
	G6	上 棚		600	400	1段	1											※壁下地補強要【建築工事】 No.G5 スチームオーブレンジを載せて壁付け出来る構造とすること
	G7	消 毒 保 管 機	MCSK-5-sX	550	550	1900	1									2.100		電気式 片面 機内有効幅410mm×奥行470mm以上 ※消毒方式は、熱風が庫内側面に開けられた数個の穴から吹き出す、強制循環方式 ※運転ボタンは非接触センサを内蔵し、運転開始や完了表示解除が非接触にて操作できること
	G8	U T S カ ー ト	NUTS1	759	461	923	1											最下段 床 上60cm仕様
	G9	欠 番																
	G10	冷 凍 冷 蔵 庫	HRF-63BT-ED	625	650	1910	1			40				0.414				定格内容積 348L (冷蔵室 172L 冷凍室 176L) 冷蔵1室、冷凍1室仕様
	G11	作 業 台		750	600	850	1			40								ドライ仕様
※	G12	移 動 台	CT-7545-DT	750	450	850	1											ドライ仕様 天板リブ加工、排水栓無し
※	G13	移 動 パ ン フ ラ ッ ク	CPL-7545-T	750	450	1050	1											ドライ仕様 2段式、天板リブ加工、排水栓無し
	G14	包 丁 ま な 板 消 毒 保 管 機	KCSK-5-sX	550	550	1900	1									3.100		電気式 片面 まな板 (600x300x30) 5枚/包丁 (L=300) 16本収納、上部棚仕様 ※消毒方式は、熱風が庫内側面に開けられた数個の穴から吹き出す、強制循環方式 ※運転ボタンは非接触センサを内蔵し、運転開始や完了表示解除が非接触にて操作できること
		<フゴンブル／パン牛乳荷受室>																
	H1	カ ー ト イ ン 消 毒 保 管 機	CMC-60B-sT	2650	1000	1997	2			側溝	要					21.000		電気式 両面 収納部1室あたり機内有効幅1180mm×奥行880mm以上 ※消毒方式は、熱風が庫内側面に開けられた数個の穴から吹き出す、強制循環方式 ※運転ボタンは非接触センサを内蔵し、運転開始や完了表示解除が非接触にて操作できること
※	H2	欠 番																
	H3	移 動 台	CT-1275-DT	1200	750	850	2											ドライ仕様 天板リブ加工、排水栓無し、デザート数数え用
	H4	冷 蔵 庫	HR-120B-ML	1200	800	1910	1			40				0.290				定格内容積 1054L センタービワース仕様

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) 板金製品について特記なき場合、厨房設備特記仕様書に記載の仕様に準じること。

HARAKAWA Kitchen-Contractor. Harakawa-company-shizuoka-japan		竣工図	訂正	設備関係シンボル										令和5年度 向陽学府小中一体校建設工事 (厨房設備工事)	図面内容 厨房設備 機器表 (3)	図面番号																																																																																																																																																																																																																																																																																												
	機図	保管		・	・																																																																																																																																																																																																																																																																																																							

令和5年度 向陽学府小中一体校建設工事
(厨房設備工事)

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) 板金製品について特記なき場合、厨房設備特記仕様書に記載の仕様に準じること。

2025. 09. 08