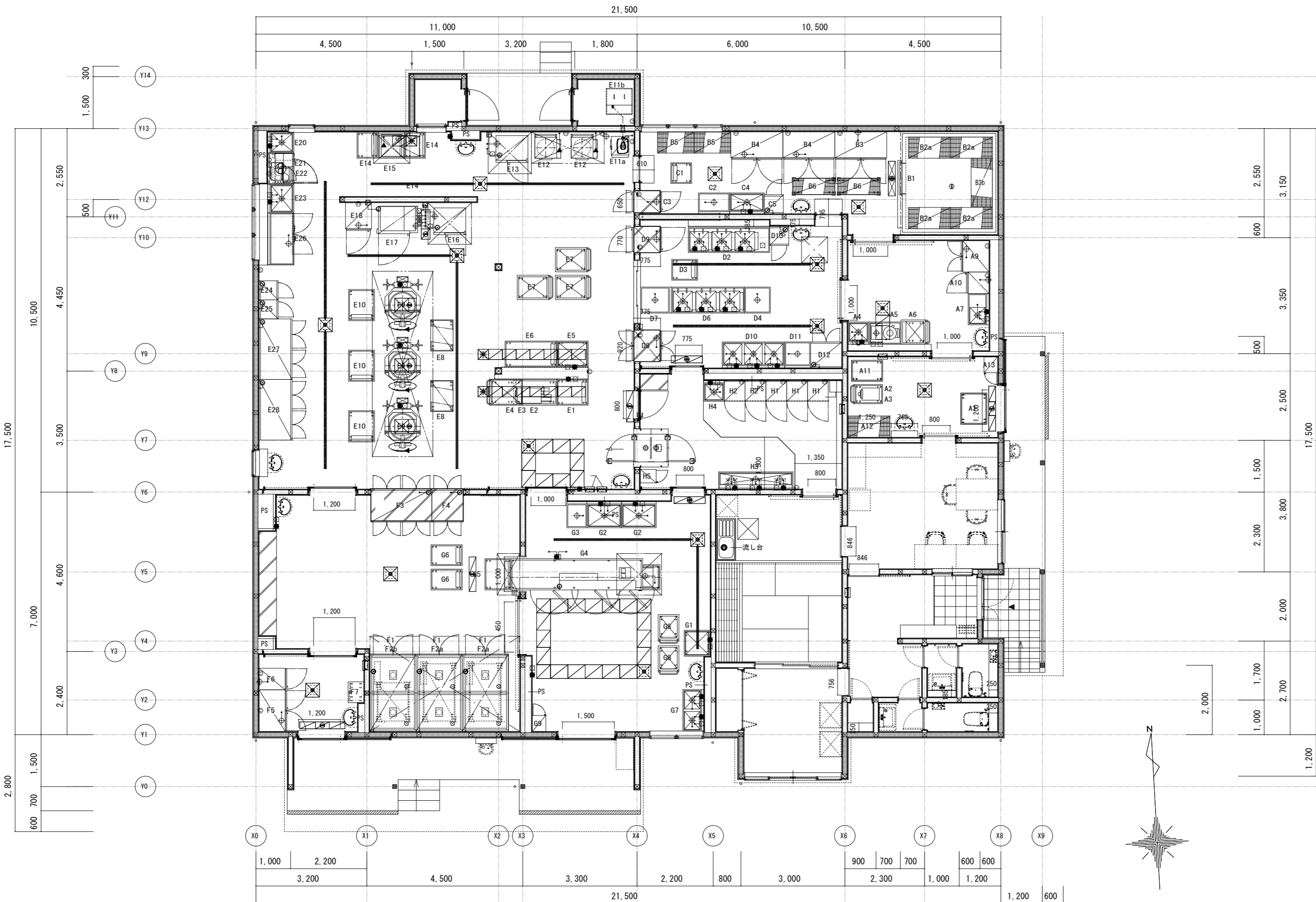


海士町学校給食共同調理場厨房機器等整備工事

有限会社アイエムユウ建築設計事務所

一級建築士事務所 島根県知事登録 第10187号

一級建築士登録 大臣登録 第198677号 山根秀明

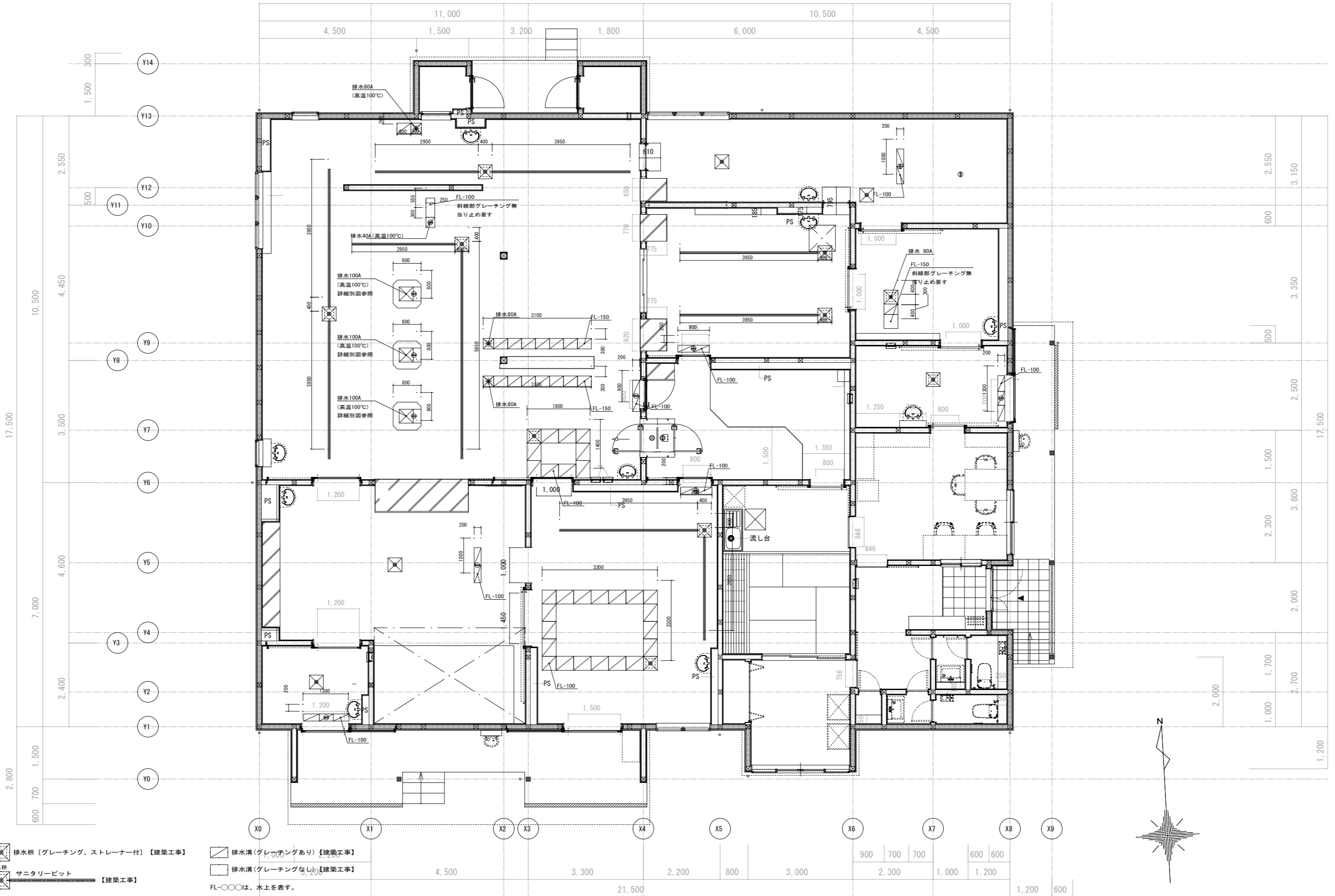


	有限会社アイエムユウ建築設計事務所 一級建築士事務所 島根県知事登録 第(6)10187号 一級建築士登録 大臣登録 第198677号 山根秀明		CHECK	DRAW	SCALE	TITLE	設計年月
					1/100	海士町学校給食共同調理場厨房機器等整備工事	R7.1
						NAME	No
						厨房機器平面配置図	T-01

No.	品名	寸法			数	型式	給水	給湯	排水	蒸気ガス(LPG)				電気(60Hz)kW			フード	備考	
		間口	奥行	高さ						給気	排気	消費量	接続	消費量	IP100V	IP200V			3P200V
A	検収室																		
A1	検収移動台	900	750	650	1	TK-97MSDVB-S													
A2	防水形デジタル台はかり	350	605	795	1	DP-6701K													
A3	はかり用置台	850	550	900	1	L1-85SDB													
A4	1槽シンク	600	640	850	1	S1-66BDB	15A	15A	40A										
A5	球根皮剥機	930	640	930	1	P-28D	15Ax2		床				0.2				処理能力:8~10kg/回		
A6	球根受け用 L型運搬車	750	700	900	1	L1-77PDB													
A7	水切台付1槽シンク	900	600	850	1	PS1-96BDB-L	15A	15A	40A										
A8	欠番																		
A9	冷凍冷蔵庫	900	800	1910	1	HRF-90A-1			40A				0.37				有効内容積:冷凍室163L 冷蔵室545L		
A10	検食保存用冷蔵庫	625	650	1910	1	HF-63CAT-KS			40A				0.365				棚:7段 容器:14個付		
A11	移動台	900	600	800	1	TK-96MSDVB特											特)三方特仕様		
A12	ステンレスエレクターシェルフ	1212	613	1892	1	SLS1220, PS1900											棚数:4段		
A13	多目的キャビネット	390	490	1810	1	40-180													
B	食品庫																		
B1	ブレハブ冷蔵庫	2850	2700	2500	1	カートイン式			40A				0.229	1.29			室外機設置場所打合せ要す 冷媒管・信号線経路打合せ要す		
B2a	ステンレスシェルフ	1212	613	1587	4	SLS1220, PS1590											棚数:4段		
B2b	ステンレスシェルフ	1400	613	1587	1	SLS1520特, PS1590											棚数:4段 特)間口寸法特殊仕様		
B3	冷蔵庫	1500	800	1910	1	HF-150A3-2-ML			40A				0.667				有効内容積:1340L		
B4	冷蔵庫	1500	800	1910	2	HR-150NA-ML			40A				0.294				有効内容積:1347L		
B5	ステンレスシェルフ	1062	613	*1750	2	SLS1070, PS1900特											棚数:4段 特)H=1750仕様		
B6	ステンレスシェルフ	1252	510	1557	2	SMS1220, PS1390											棚数:4段 ドーリー:DMS1220		
C	仕分コーナー																		
C1	移動台	600	600	850	1	TK-66MSDVB													
C2	作業台	900	600	850	1	TK-96BDB			40A										
C3	バススルー冷蔵庫	625	850	1910	1	HR-63CA-2G2G(RR)			40A				0.311				有効内容積:529L		
C4	1槽シンク	1000	600	850	1	S1-106BDB	15A	15A	40A										
C5	器具消毒保管機	550	550	1920	1	ESK-255特							2.2				棚数:3段 アジャスト脚仕様		
D	下処理室																		
D1	欠番																		
D2	下処理用3槽シンク	2350	750	850	1	PS3-237BDBV-R特	20Ax3	20Ax3	40Ax3									特)シンク蓋付	
D3	移動台	600	750	850	1	TK-67MDVB													
D4	作業台	750	750	850	1	TK-77DB			40A										
D5	欠番																		
D6	下処理用3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217DVB	20Ax3	20Ax3	40Ax3										
D7	作業台	900	750	600	1	TK-97BDB特			40A										
D8	バススルー冷蔵庫	900	850	1910	1	HR-90CA-ML-4G4G			40A				0.422				有効内容積:812L		
D9	バススルー冷蔵庫	750	850	1910	1	HR-75CA-2G2G(RR)			40A				0.315				有効内容積:660L		
D10	3槽シンク	1800	750	850	1	S3-187BDB	15Ax3	15Ax3	40Ax3										
D11	作業台	750	750	850	1	TK-77BDB			40A										
D12	器具消毒保管機	900	750	1920	1	EMK-1005							6.75				棚数:3段 アジャスト脚仕様		
D13	包丁・まな板消毒保管機	550	550	1920	1	ESK-255							2.2				収容能力:包丁20本 まな板10枚 アジャスト脚仕様		
E	調理室																		
E1	移動台	900	750	850	1	TK-97MDVB													
E2	フードスライサー	440	1041	830	1	FS-36 【移設品】							0.6				切さい能力:270~2000kg/h		
E3	移動式スライサー置台	1250	750	600	1	TK-127FS3MDB 【移設品】	15A	15A											
E4	受けシンク	950	750	900	1	L1-97CDB 【移設品】													
E5	移動シンク	900	750	850	1	S1-97MDB特	15A	15A	床										
E6	移動台	1500	750	850	1	TK-157MDVB													

No.	品名	寸法			数	型式	給水	給湯	排水	蒸気ガス(LPG)				電気(60Hz)kW			フード	備考	
		間口	奥行	高さ						給気	排気	消費量	接続	消費量	IP100V	IP200V			3P200V
E7	L型運搬車	950	700	900	3	L1-97DB													
E8	移動式バラック	900	650	1200	2	PL-9622MDB 【移設品】												棚数:2段	
E9	ステンレス製回転釜	1550	1130	845	3	AG2-21A	20A	20A	床				20A	31.0			要	ガス式 両面式 満水量:110L	
E10	配缶台	900	750	650	3	TK-97MDVB-S													
E11a	洗米ロボ	528	607	1843	1	KP90BN-JP	15A		50A					1.1					
E11b	ロボ専用サイロ	750	750	1150	1	KFRCP-S160								0.003				貯米量:160kg	
E12	ガス式立体炊飯器	750	690	1075	2	RMG-104 【移設品】							25A	20.2	0.03		要	炊飯能力:7kgx2段 ロングアジャスト仕様	
E13	コンビオーブン	920	775	1700	1	AOO-102ES	15A		40A							23.1	要	電気式 棚数:10段	
E14	移動台	600	750	820	2	TK-67MSDVB													
E15	ガス揚物器	750	750	1170 (820)	1	FG-751D			床				15A	20.9			要	油量:30L	
E16	コンビオーブン	920	775	1700	1	AOO-102ES	15A		床							23.1	要	電気式 棚数:10段	
E17	真空冷却機	1130	855	1730	1	CMJ-400E特	20A		床							8.75		90℃~10℃(約20分) 40kg/バッチ 特)扉逆開き仕様	
E18	冷蔵庫	750	800	1910	1	HR-75A-(L)-TY			40A					0.274				有効内容積:597L	
E19	欠番																		
E20	1槽シンク	600	750	850	1	S1-67BDB	15A	15A	40A										
E21	システム調理台	900	750	1700	1	MKU-90K								1.1	4.0			MK-90K ETK-90S IHコンロ(2口)付	
E22	電子レンジ	510	360	306	1	NE-711GV								1.26					
E23	1槽シンク	830	750	850	1	S1-87BDB	15A	15A	40A										
E24	包丁・まな板消毒保管機	550	550	1920	1	ESK-255										2.2		収容能力:包丁20本 まな板10枚 アジャスト脚仕様	
E25	プレート消毒保管機	550	550	1920	1	ESK-255特										2.2			
E26	テーブル形冷蔵庫	1500	750	*850	1	RT-150SDG-1-ML特			40A					0.331				有効内容積:438L 特)H=850,天板ドライ仕様	
E27	電気式食器消毒保管機	1750	950	1920	1	EW-2005										13.5		収容電数:40個 アジャスト脚仕様	
E28	電気式食器消毒保管機	1750	950	1920	1	EW-2005										13.5		収容電数:40個 アジャスト脚仕様	
F	コンテナ室																		
F1	コンテナインタイプ 電気式消毒保管機	1330	2220	2150	3	TEW-35W特										27.0			
F2a	配送コンテナ	1700	970	1600	2	SKC-50特												詳細打合せ要す	
F2b	配送用コンテナ	1150	970	1600	1	SKC-50特												詳細打合せ要す	
F3	電気式食器消毒保管機	1750	950	1860	1	EW-2005										13.5		収容電数:40個 両面式	
F4	食缶消毒保管機	900	950	1860	1	EW-1005特										6.75		両面式 アジャストボルト仕様	
F5	冷蔵庫	1200	800	1910	1	HR-120NA-ML特			40A					0.29				有効内容積:1054L 特)ガラス扉仕様	
F6	冷蔵庫	625	800	1910	1	HF-63NA			40A					0.37				有効内容積:493L	
F7	移動台(下部収納付)	600	450	800	1	TKD-64MPA特													
G	洗浄室																		
G1	移動シンク	750	750	850	1	S1-77MDB特	15A	15A	床										
G2	1槽シンク	1000	750	850	2	S1-107BDB	15A	15A	40A										
G3	作業台	580	750	850	1	TK-57BDB			40A										
G4	食器・食缶洗浄機	4300	900	1980	1	WHP2-3NU特	20A	20A	50A							41.4	要	電気ヒーター式 必要給湯温度60℃以上要す	
G5	受台	900	750	800	1	TK-97MDVB特													
G6	移動台	900	600	650	2	TK-96MDVB-S													
G7	2槽シンク	1200	600	850	1	S2-126BDB	15Ax2	15Ax2	40Ax2										
G8	L型運搬車	750	600	900	2	L1-76DB													
G9	多目的キャビネット	390	490	1810	1	40-180													
H	前室																		
H1	衣類殺菌庫	600	600	1740	3	CKB-60H								0.5797				収容能力:衣類8着	
H2	シューズ殺菌庫	600	600	1740	2	SKB-60H								0.5957				収容能力:ローシューズ14足	
H3	オートサンテーション	2150	500	1250 (850)	1	HMS-215D	15Ax3	15Ax3	40Ax3					0.027				自動水栓:乾電池式	
H4	1槽シンク	600	600	850	1	S1-66BDB	15A	15A	40A										
H5	多目的キャビネット	390	490	1810	1	40-180													

21,500



- 排水枘【グレーチング、ストレーナー付】【建築工事】
- 排水枘
サニタリーピット 【建築工事】

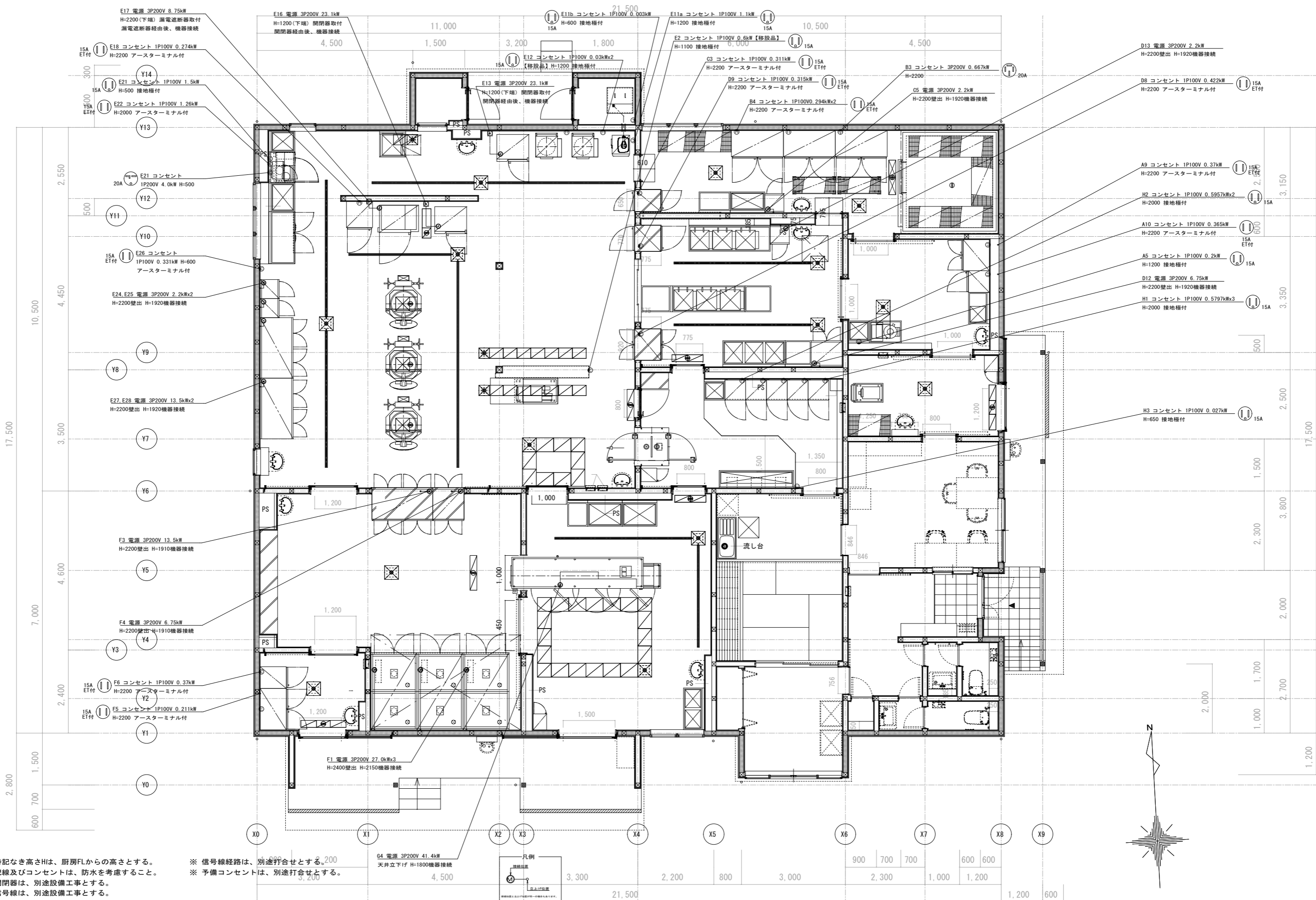
- 排水溝(グレーチングあり)【建築工事】
 - 排水溝(グレーチングなし)【建築工事】
- FL-○○○は、水上を表す。

900	700	700	600	600
2,300	1,000	1,200	1,200	600



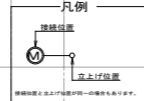
有限会社アイエムユウ建築設計事務所
 一級建築士事務所 島根県知事登録 第(6)10187号
 一級建築士登録 大臣登録 第198677号 山根秀明

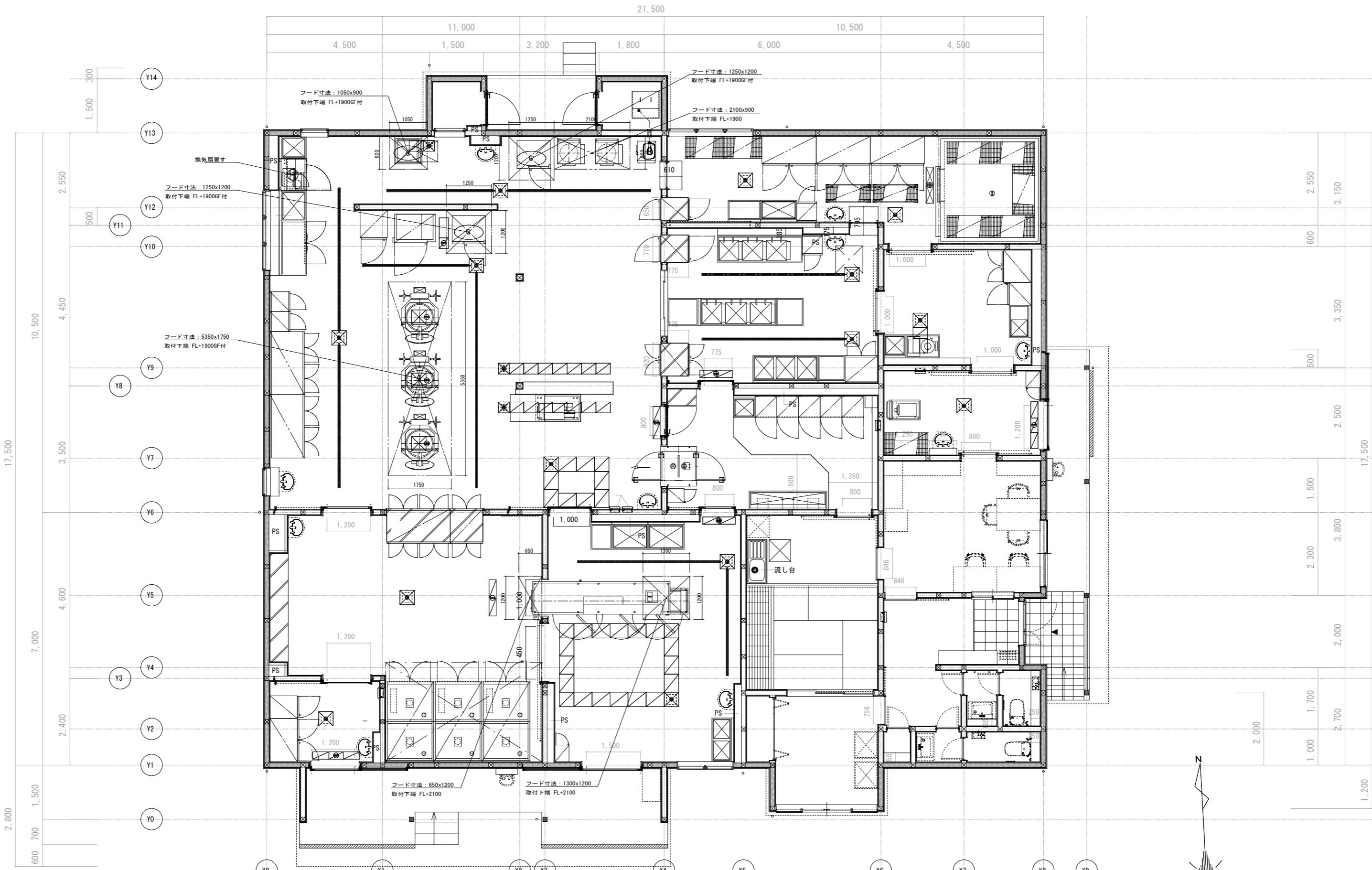
CHECK	DRAW	SCALE	TITLE	設計年月
		1/100	海士町学校給食共同調理場厨房機器等整備工事	R7.1
			NAME	No
			床排水溝要望図	T-03



※ 特記なき高さHは、厨房FLからの高さとする。
 ※ 配線及びコンセントは、防水を考慮すること。
 ※ 開閉器は、別途設備工事とする。
 ※ 信号線は、別途設備工事とする。

※ 信号線経路は、別途打合せとする。
 ※ 予備コンセントは、別途打合せとする。





※ フード寸法は、内寸法とする。
 ※ 指示なきフードの取付高さは、フード下面でFL+1900とする。
 ※ (G) : グリスフィルター(GF)付を示す。
 ※ フードの風量は、面風速0.3m/s以上または理論排ガス量にて算出した値の大きな方とすること。
 ※ 釜、蒸し庫及びコンビオープン上部のGF排水及び排水位置等は、別途打合せとする。

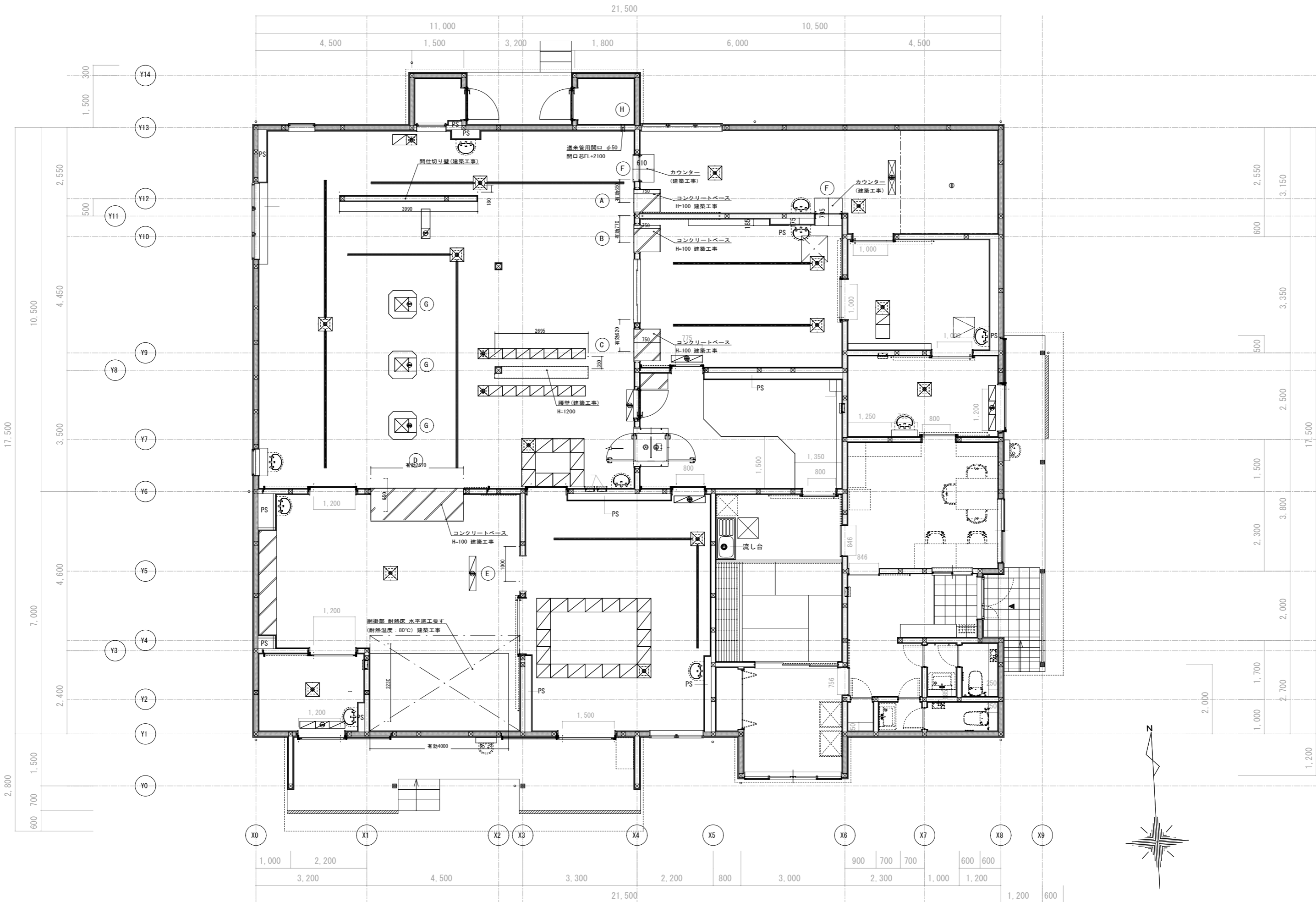
※ 釜上部のフードは、水滴が落下しないように考慮すること。
 ※ 排気ダクトの大きさは接続口面積と同等以上とし、結露防止対策要す。
 ※ 接ぎ手は水密性を保ち、ダクト内の凝縮水の水漏れの無い様施工。2.200
 ※ ダクト内には、ドレン溜りを設けて排水管の取付け要す。
 ※ 設備側の排気ファンは、排風量の調節ができるようにしてください。

1,000	2,200	3,200	900	700	700	600	600	1,200	600
			2,300	1,000	1,200				



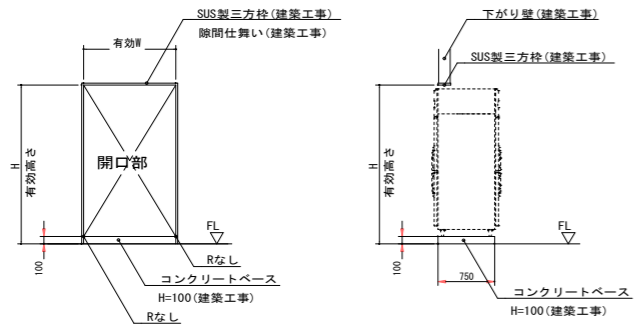
有限会社アイエムユウ建築設計事務所
 一級建築士事務所 島根県知事登録 第(6)10187号
 一級建築士登録 大臣登録 第198677号 山根秀明

CHECK	DRAW	SCALE	TITLE	設計年月
		1/100	海士町学校給食共同調理場厨房機器等整備工事	R7.1
			NAME	No
			フード要望図	T-06



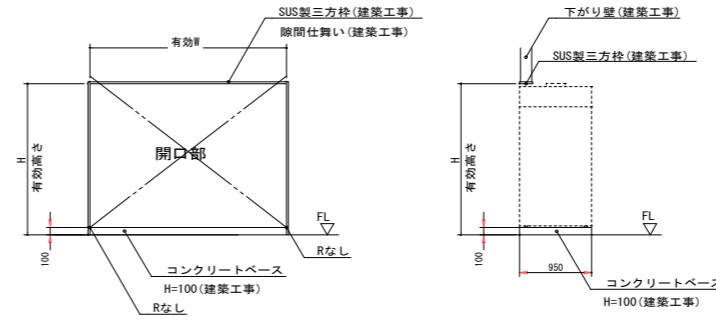
	有限会社アイエムユウ建築設計事務所 一級建築士事務所 島根県知事登録 第(6)10187号 一級建築士登録 大臣登録 第198677号 山根秀明		CHECK	DRAW	SCALE	TITLE	設計年月	
					1/100	床ベース・開口・腰壁・仕切壁要望図	R7.1	
							No	T-07

①～③ 開口図



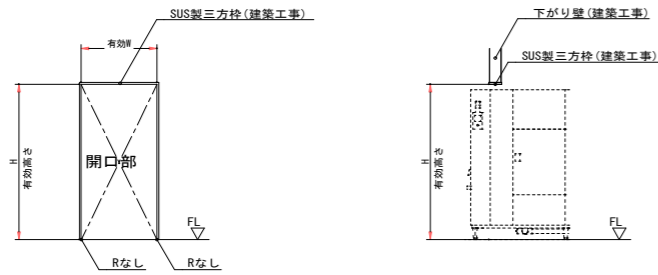
No	有効W (mm)	有効H (mm)
A	650	2050
B	770	2050
C	920	2050

④ 開口図



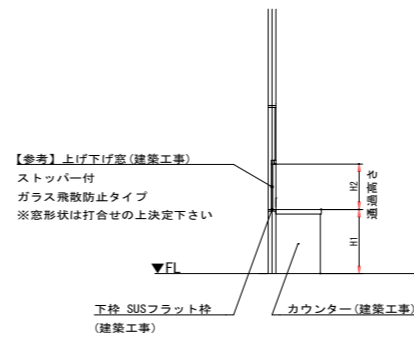
No	有効W (mm)	有効H (mm)
D	2670	2000

⑤ 開口図



No	有効W (mm)	有効H (mm)
E	1000	2050

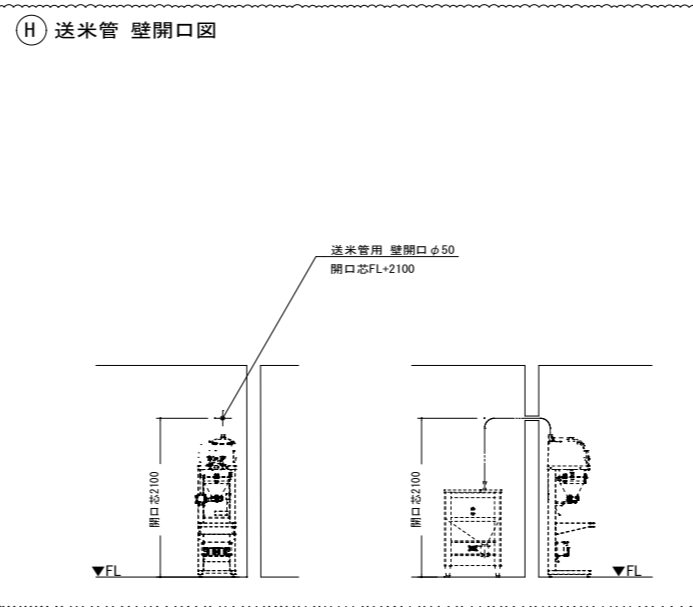
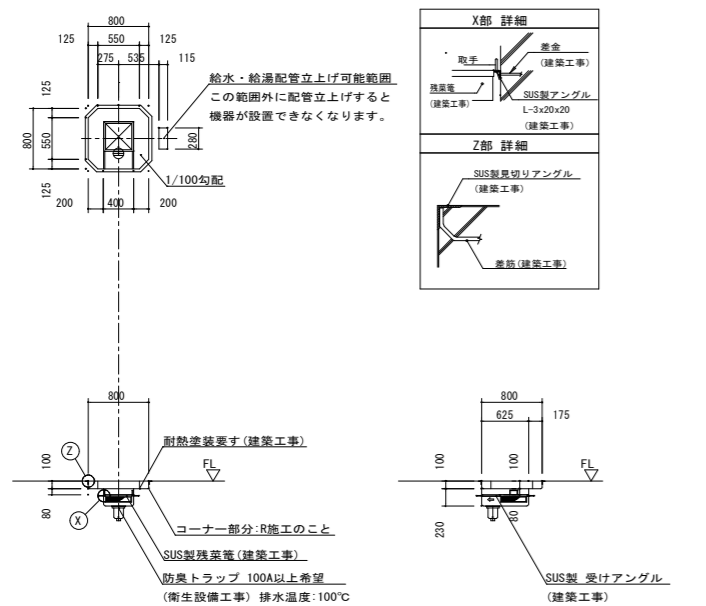
⑥ カウンター参考断面図



No	H1 (mm)	※H2 (mm)	数量
F	850	600	1箇所

※通過高さ (H2) は、別途打ち合わせ要す。

⑦ 回転釜床掘込図 (AG2-21A 向け)



要望内容追加
2024-07-26