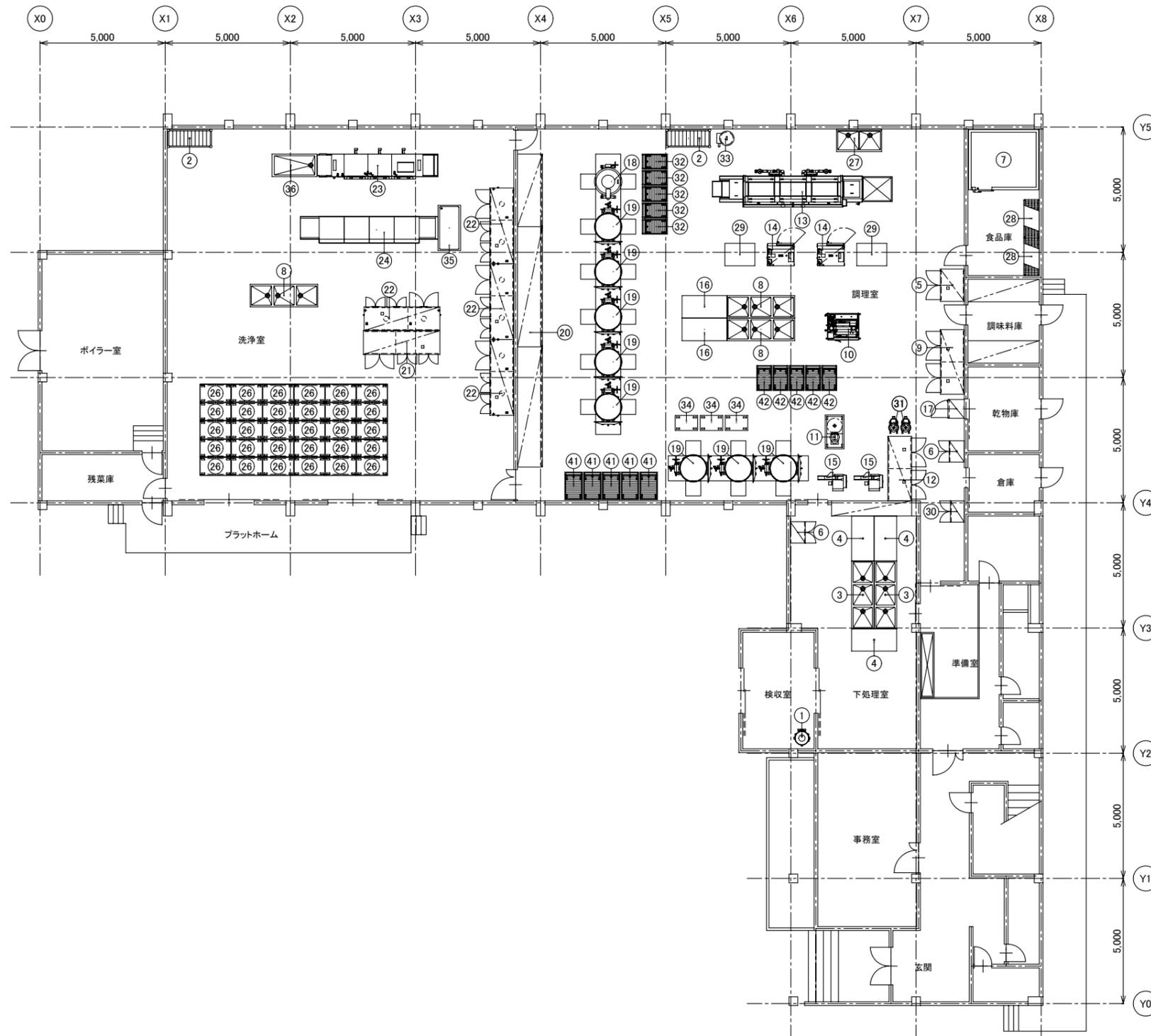


厨房設備器具明細表

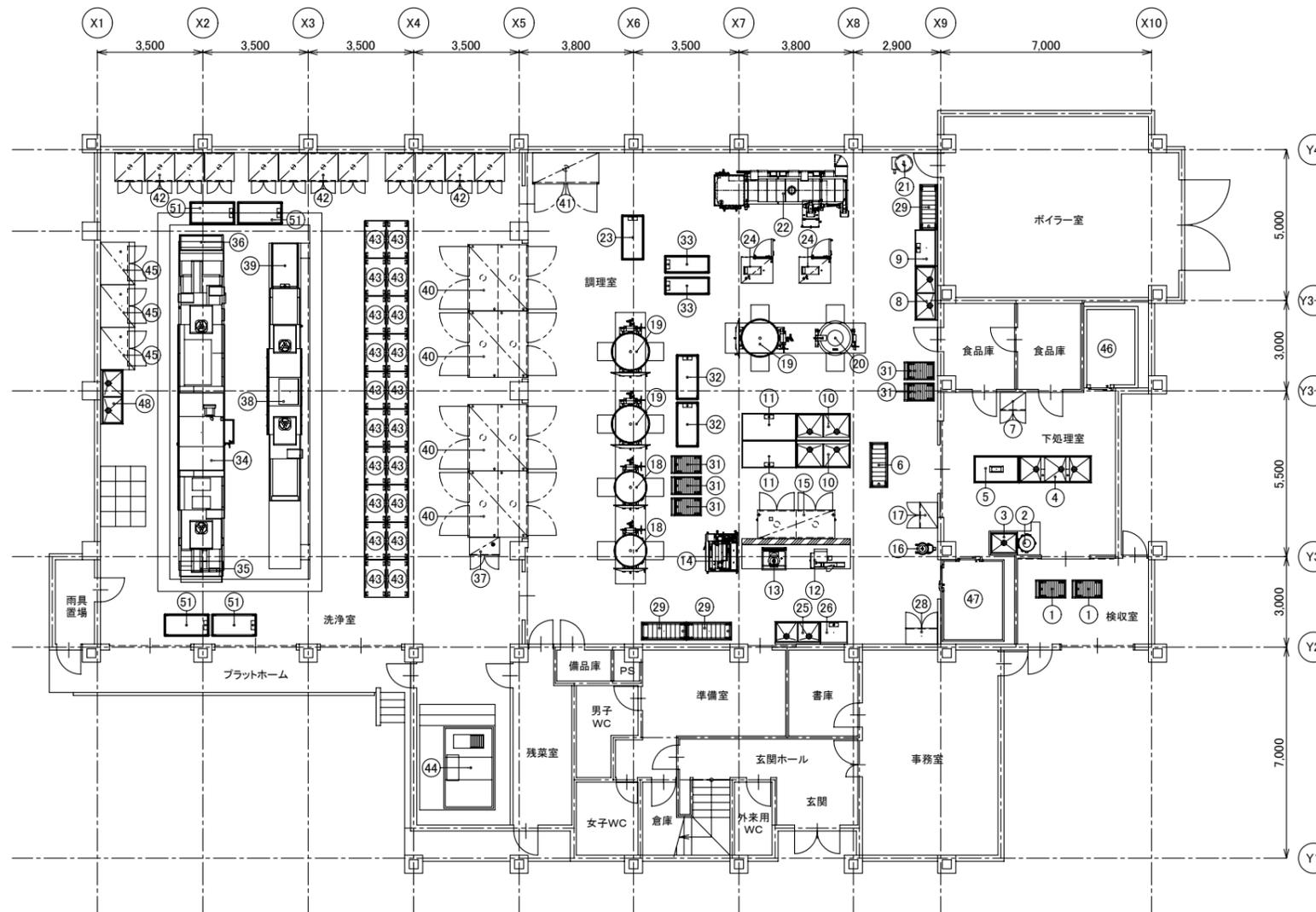
No	品名	型式	規格寸法			台数	設置年度
			W	D	H		
1	球板皮剥機	PL-82N	560	670	965	1	2012
2	パンフック		1800	750	1800	2	1983
3	下洗シンク	NS3-279W	2700	900	800	2	1983
4	作業台		1800	900	800	3	1983
5	器具消毒保管庫	EWK-1504N	1290	950	1920	1	2013
6	包丁まな板殺菌庫	KT-105DS	850	600	1460	2	2005
7	冷凍冷蔵庫					1	1983
8	調理シンク	NS3-279W	2700	900	800	3	1983
9	器具消毒保管庫	EW-3004N	2580	950	1920	1	2013
10	真空冷却機	CE-60QX	1260	1130	2115	1	2016
11	シンク付移動サイノ目切機	CBM-40-DH-C	1350	750	980	1	2012
12	器具消毒保管庫	NHE-50BW	2580	950	1920	1	2013
13	連続フライヤー	FAG-4000S	5700	1040	1200	1	2000
14	スチームコンベクションオーブン	NL-120T-G	1070	975	1930	2	2022
15	フードスライサー	FS-51	1100	569	1175	2	2011
16	調理台		1800	900	800	2	1983
17	冷蔵庫	HR-75ZT	750	650	1890	1	2015
18	ガス回転釜	DGK-60J-D	1480	1145	830	1	1983
19	アイスボイラー		1850	1100	950	8	1983
20	食缶消毒保管庫	ISC-5000/2500CW-SD	12500	1000	1910	1	2021
21	食缶消毒保管庫	ISC-W70A-S	3240	950	1900	1	2001
22	食缶消毒保管庫	ISC-W70JW-SF	3025	950	1880	4	2021
23	食缶洗浄機	DWA3-8NHS	4750	1000	1710	1	2010
24	食缶洗浄機	AEN4-7LT				1	2013
25	-欠番-						
26	コンテナー		1250	730	1410	30	1983
27	調理シンク		1800	900	800	1	1983
28	エレクターシェルフ		1520	610	1390	2	1983
29	作業台		1200	900	800	2	2000
30	包丁まな板殺菌庫	CS3010D	850	500	1410	1	2021
31	高速度ミキサー		335	435	940	2	2006
32	カート		900	600	800	5	1983
33	食油濾過機		687	675	685	1	1983
34	調味料車		900	600	800	3	1983
35	受台		1800	900	710	1	2013
36	食缶浸透槽		1800	900	840	1	2010
37	-欠番-						
38	-欠番-						
39	-欠番-						
40	-欠番-						
41	L型運搬車		1000	700	800	5	1983
42	L型運搬車		900	600	800	5	1983



<table border="1"> <tr><th colspan="4">凡例設備シンボル</th></tr> <tr><td>△ CW:給水</td><td>▲ G:ユニオン</td><td>⊕ E:3φ200V</td><td>☐ フード</td></tr> <tr><td>■ HW:給湯</td><td>○ G:ホスコック</td><td>⊖ E:直結</td><td>□ 浄排水:IN</td></tr> <tr><td>⊕ D:排水</td><td>⊖ E:1φ100V</td><td>⊕ スチーム:IN</td><td>■ 浄排水:OUT</td></tr> <tr><td>⊖ FD:床排水</td><td>⊖ E:1φ200V</td><td>⊖ スチーム:OUT</td><td></td></tr> </table>	凡例設備シンボル				△ CW:給水	▲ G:ユニオン	⊕ E:3φ200V	☐ フード	■ HW:給湯	○ G:ホスコック	⊖ E:直結	□ 浄排水:IN	⊕ D:排水	⊖ E:1φ100V	⊕ スチーム:IN	■ 浄排水:OUT	⊖ FD:床排水	⊖ E:1φ200V	⊖ スチーム:OUT		検図者 製図者 作成日	訂正履歴 日付 訂正者 検図者 _____ _____ _____	物件名称 石巻市住吉学校給食センター施設図 セクション 厨房設備器具配置図	縮尺 A1, 1/100      A3, 1/200	図面番号
凡例設備シンボル																									
△ CW:給水	▲ G:ユニオン	⊕ E:3φ200V	☐ フード																						
■ HW:給湯	○ G:ホスコック	⊖ E:直結	□ 浄排水:IN																						
⊕ D:排水	⊖ E:1φ100V	⊕ スチーム:IN	■ 浄排水:OUT																						
⊖ FD:床排水	⊖ E:1φ200V	⊖ スチーム:OUT																							

厨房設備器具明細表

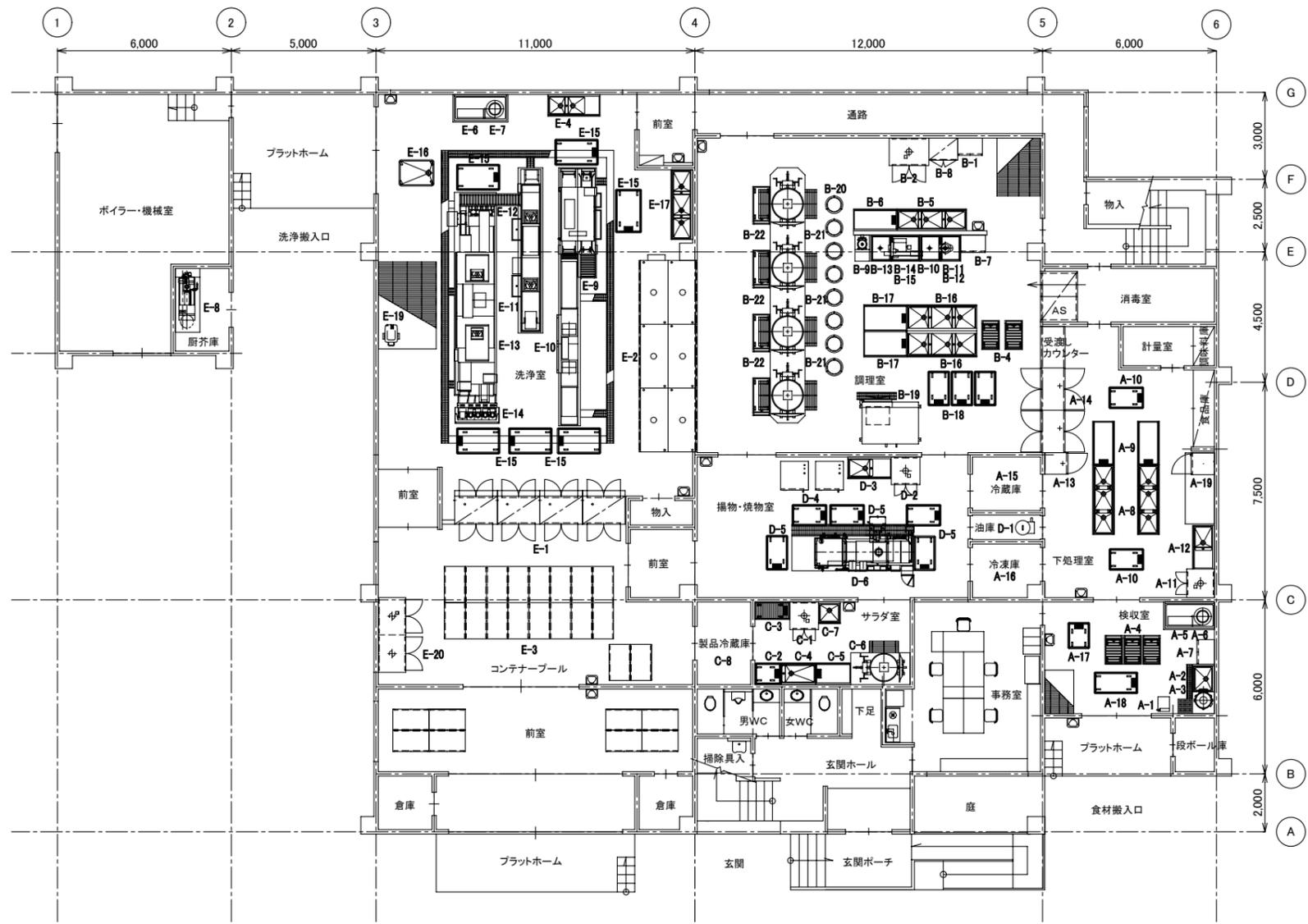
No	品名	型式	規格寸法			台数	設置年度
			W	D	H		
1	L型運搬車	DLK	900	600	800	2	1993
2	球根皮剥機	PL-82N	610	670	975	1	2011
3	球根受槽		900	750	500	1	1993
4	下流し		2400	900	800	1	1993
5	作業台		1500	900	800	1	1993
6	パンフック		1500	600	1800	1	1993
7	包丁まな板殺菌庫	KT-105DS	850	600	1460	1	1993
8	二層ソック		1800	750	800	1	1993
9	受台		1200	750	800	1	1993
10	調理流し		1800	900	800	2	1993
11	調理台		1800	900	800	2	1993
12	フードスライサー	FS-51	1100	569	1175	1	2011
13	サイノ目切機	CBM-40-M	800	700	1194	1	2011
14	真空冷却機	CE-60QX	1260	1130	2115	1	2015
15	器具消毒保管機	ISC-W60J-S	2560	950	1880	1	2012
16	高速ミキサー	MX-40S	406	675	1045	1	2011
17	包丁まな板殺菌庫	CS-3010D	850	600	1430	1	2019
18	フイスボイラー	SRB-300-D	1980	1100	950	2	1993
19	フイスボイラー	SRB-400-D	2170	1282	950	3	1993
20	ガス回転釜	DGKF-60C-D	1290	1140	820	1	1993
21	食油濾過機	OC-1	675	560	770	1	1993
22	自動揚物機	DBC-43A-X	5510	1575	1875	1	2021
23	移動台		1500	750	600	1	1993
24	スチームコンベクションオーブン	NL-120F-G	1050	880	2050	2	2011
25	器具流し		1500	750	800	1	1993
26	作業台		900	750	800	1	1993
27	-欠番-						
28	器具殺菌庫	DS-120	1060	530	1210	1	2008
29	パンフック		1500	600	1800	3	1993
30	-欠番-						
31	L型運搬車	DLK	900	600	800	5	1993
32	移動台		1500	750	500	2	1993
33	カート		1500	600	600	2	1993
34	浸透槽付食器洗浄機	DWD4-2MUSB-MS	11530	1830	2760	1	2019
35	食器自動供給装置	NCAP-3D2T				1	2019
36	食器自動整理装置	CAPU-N3D-2T-C				1	2019
37	シューズ殺菌庫	NBO-16	1000	600	1900	1	2019
38	食缶洗浄機	DWX3-8MH-MS	7050	1150	2210	1	2019
39	受台		1500	900	600	1	1993
40	トフクイン式食缶消毒保管機	ISCT-W2C-S	2200	2000	2220	4	2020
41	トフクイン式食缶消毒保管機	ISCT-S2200S	2200	1000	2220	1	1993
42	昇降装置付消毒保管機	ISCM-W80N-S	900	950	1880	3	1993
43	コンテナ		1250	730	1410	20	1993
44	コンテナ洗浄機	CONW-B-M/C	2700	1650	2350	1	1993
45	食器消毒保管機	SWL-684	1410	950	2770	3	2012
46	冷凍室		1800	2700	2400	1	1993
47	冷凍室		2100	2700	2400	1	1993
48	二層ソック		1800	750	800	1	1993
49	-欠番-						
50	-欠番-						
51	カート		1500	750	800	4	1993



凡例設備シンボル	
⊕ CW: 給水	▲ G: ユニオン
⊖ HW: 給湯	○ G: ホースコック
⊕ D: 排水	⊕ E: 直結
⊖ FD: 床排水	⊕ E: 1φ100V
	⊕ E: 3φ200V
	⊕ E: 1φ200V
	⊕ スチーム: IN
	⊖ スチーム: OUT
	□ フード
	□ 浄排水: IN
	■ 浄排水: OUT

検図者	製図者	作成日	訂正履歴 日付 訂正者 検図者

物件名称	セクション	図面番号
石巻市河北学校給食センター施設図		
図面内容	縮尺	
厨房設備器具配置図及び明細表	A1, 1/100	A3, 1/200



厨房設備器具明細表

No	品名	型式	規格寸法			台数	設置年度
			W	D	H		
<b>A (検収室・下処理室)</b>							
1	台秤	150kg				1	2002
2	ピーフック	DS1-97P	900	750	600	1	2002
3	ピーフ	PL-82N	610	670	975	1	2009
4	L型運搬車	DLKH	950	700	900	3	2002
5	残菜流し		1700	900	850	1	2002
6	ラビスボーター	NRP-20	610	610	820	1	2002
7	包丁まな板殺菌庫	CS-3010D	850	600	1430	1	2002
8	三層シンク	DS3-247W	2400	750	800	2	2002
9	調理台	DT-157W	1500	750	800	2	2002
10	移動台	DTM-127	1200	750	800	2	2002
11	器具消毒保管庫	ISC-W20A-E	990	950	1900	1	2002
12	一層水切付シンク	DTS1-157BR	1500	750	800	1	2002
13	検査用冷蔵庫	SRF-F781	745	800	2000	1	2002
14	バスル-冷蔵庫	SRR-KP1583D	1460	850	1950	2	2022
15	プレハブ冷蔵庫		1800	2200	2400	1	2002
16	プレハブ冷蔵庫		1800	2200	2400	1	2002
17	デジタル上皿秤	10kg				1	2002
18	作業台	DTM-157	1500	750	800	1	2002
19	検査用冷蔵庫	HF-75Z	745	800	1950	1	2018
<b>B (調理室)</b>							
1	切裁機プレート消毒殺菌保管庫	KT-105CDS	850	600	1450	1	2002
2	器具消毒保管庫	ISC-W30A-E	1370	950	1900	1	2002
3	-欠番-						
4	L型運搬車	DLKH	950	700	900	2	2002
5	三層シンク	DS3-247B	2400	750	800	1	2002
6	調理台	DT-157B	1500	750	800	1	2002
7	包丁まな板殺菌庫	CS-3010D	850	600	1430	1	2002
8	ゴム手袋消毒乾燥保管庫	ISR-770	1000	770	1900	1	2002
9	高速度ミキサー	MX-40	335	435	940	1	2002
10	受台		700	900	600	1	2002
11	サイノ目切機	CBM-40	380	480	820	1	2002
12	サイノ目切機置台		700	900	600	1	2002
13	受台		700	900	600	1	2002
14	野菜切機	FS-51	1100	569	1175	1	2011
15	野菜切機置台		1100	900	600	1	2002
16	三層シンク	DS3-249	2400	900	800	2	2002
17	調理台	DT-189	1800	900	800	2	2002
18	移動台	DTM-127	1200	750	800	3	2002
19	蒸着冷却機	NSCT-100	2020	1670	1900	1	2002
20	ザル置台	DBM-600	600	600	600	8	2002
21	蒸気回転釜	SRB-300NR-D	1720	1100	942	4	2002
22	盛付台		1200	600	400	4	2002
<b>C (サラダ室)</b>							
1	器具消毒保管庫	ISC-W20A-E	990	950	1900	1	2002
2	移動調理台	DTM-97	900	750	800	1	2002
3	移動ラック	DRM-126	1200	600	1390	1	2002
4	一層シンク	DS1-127B	1200	750	800	1	2002
5	調理台	DT-127B	1200	750	800	1	2002
6	蒸気回転釜	SRB-200-NR-D	1595	975	832	1	2002
7	一層シンク	DS1-77B	750	750	800	1	2002
8	製品冷蔵庫		1800	2700	2400	1	2002

No	品名	型式	規格寸法			台数	設置年度
			W	D	H		
7	ラビスボーター	NRP-20	610	610	820	1	2002
8	厨芥処理機	NSP-60	1650	550	1905	1	2002
9	食缶下洗機	NPCW-2C-4	2950	1200	1780	1	2020
10	食缶類洗浄機	DWA2-5MFHLS-M	5800	780	2100	1	2020
11	立体浸漬槽	VDS-1B	5600	1000	2110	1	2020
12	食器自動供給装置	NCAP-4D-1T				1	2020
13	食器洗浄機	DWMX3-84SB-14-MS	7130	1930	2400	1	2020
14	食器自動整理装置	CAPU-N4D-1T-C				1	2020
15	移動台	DTM-159	1500	900	800	6	2002
16	移動シンク		1200	900	800	1	2002
17	三層シンク	DS3-247B	2400	750	800	1	2002
18	-欠番-					1	2002
19	高圧洗浄機	HD7/15C	570	730	750	1	2018
20	消毒保管庫	ISC-W60J-S	2740	950	1900	1	2012

No	品名	型式	規格寸法			台数	設置年度
			W	D	H		
<b>D (揚物・焼物室)</b>							
1	食用油ろ過器	OC-1	560	675	780	1	2002
2	器具消毒保管庫	ISC-W20A-E	990	950	1900	1	2002
3	一層水切付シンク	DTS1-157BR	1500	750	800	1	2002
4	スチームコンベクションオープン	NL-120J-ER	960	990	1875	2	2019
5	移動台	DTM-127	1200	750	800	5	2002
6	連続式揚物機	DBC-33A-X	3395	1575	2200	1	2021
<b>E (洗浄室)</b>							
1	食器消毒保管庫	ISCM-W48JW-SH	1470	1160	2970	4	2021
2	トフクイン式消毒保管機	ISCT-W2CW-S	2200	2000	2220	3	2021
3	コンテナ	6号緑用				26	2002
4	二層水切付シンク	DTS2-187BR	1800	750	800	1	2002
5	-欠番-						
6	残菜流し		1800	900	850	1	2002

凡例		設備		シンボル	
△	CW:給水	▲	G:ユニオン	⊕	E:3φ200V
■	HW:給湯	○	G:ホスソック	⊖	F:フード
⊕	D:排水	⊗	E:1φ100V	⊙	E:直結
⊖	FD:床排水	⊕	E:1φ200V	⊗	スチーム:IN
		⊗	E:1φ200V	⊙	スチーム:OUT
		⊗	E:1φ200V	⊙	スチーム:OUT

検図者	製図者	作成日	訂正履歴	日付	訂正者	検図者

物件名称	石巻市河南学校給食センター施設図	セクション		図面番号	
図面内容	厨房設備器具配置図及び明細表	縮尺	A1, 1/100    A3, 1/200		