厨房設備器具明細表

No	本工事	備品	品名	型式	規格寸法 W	規格寸法 D	規格寸法 H	台数	配管接続口径（A） 給水	配管接続口径（A） 給湯	配管接続口径（A） 排水	ガス（13A） 口径	ガス（13A） kW	電気（60Hz）kW 単相100V	電気（60Hz）kW 単相200V	電気（60Hz）kW 三相200V	フード	蒸気 供給	蒸気 戻り	蒸気 kg/h	冷却水 供給	冷却水 戻り	冷却水 l/min	備考
			〈A:検収・ストック・下処理室〉																					
1		○	デジタル台秤	DP−6101	370	646	804	1																
2	○		シンク付テーブル		1200	600	800	1	15	15	40													
3			検食用冷凍ストッカー	URD−082FM3	755	800	1950	1			間接40			0.37										既存品
4	○		冷蔵室<野菜・果実用>		3000	2500		1			40 グレーチング			0.1		1.65								空冷式、冷凍機別設置
5		○	ラック		1062	460	1892	3																
6		○	プラスケット用カート					5																
7	○		冷蔵室<肉・魚用>		1800	1630		1			40 グレーチング			0.1		1.5								空冷式、冷凍機別設置
8		○	ラック		1212	460	1892	2																
9		○	フードカート		421	646	1733	2																1／1ガストロノーム対応
10	○		冷凍室<肉・魚用>		1800	1000		1			40			0.43		1.81								空冷式、冷凍機別設置
11		○	ラック		758	460	1892	2																
12		○	ラック		1062	460	1892	2																
13		○	フードスライサー	MGS−100	587	769	762	1	15					0.44										
14		○	移動式受架台		1700	750	600	1			グレーチング													
15	○		テーブル		1500	750	800	1																
16	○		二槽シンク		1200	750	800	1	15x2	15x2	40x2													
17	○		テーブル		1500	750	800	2																
17'	○		上棚					1																
18	○		一槽シンク		1200	750	800	1	15	15	40													
19		○	移動台		750	600	800	1																中棚付
20	○		パススルー冷蔵庫	PRD−120RM3−G	1200	840	1950	2			間接40			0.555										冷蔵　944L
21	○		器具消毒保管機		1280	750	1880	1								6.4								両面　棚仕様
22		○	包丁まな板殺菌庫	SC−205H	550	600	1600	2						0.39										包丁20本　まな板5枚　乾燥機能付
23		○	掃除用キャビネット		500	600	1800	1																
24		○	ラック		1518	460	1892	6																
25	○		パスボックス		970	750	1950	1																観音扉
26		○	ポリペール	2620·19+2640				3																
27	○		二槽シンク		1200	750	800	1	15x2	15x2	40x2													
28	○		デイリー冷蔵室		2860	1970		1			40 グレーチング			0.1		1.68								空冷式、冷凍機別設置
29		○	ラック		1212	460	1892	3																
30		○	万能カート	BC2030−34G	540	850	902	2																
31	○		冷凍室<冷凍食品>		2500	1620		1			40			0.43		3.16								空冷式、冷凍機別設置
32		○	毛髪・塵埃除去機	HW−TRC−S	600	300	1075	1						1.06										置台付
33	○		パスボックス		1730	750	1800	1																
34	○		パススルー冷蔵庫	PRD−150RMD3−G	1490	840	1950	1			間接40					0.625								冷蔵　1237L
35	○		器具消毒保管機		900	750	1880	1								5.2								両面　棚仕様
36		○	フードプロセッサー	R−2A	210	285	370	1						0.53										容器容量　2．9L
36'		○	台					1																
			〈B:冷菜室〉																					
1	○		戸棚付作業台		1500	750	800	1																
2	○		テーブル		1200	750	800	1																
3		○	ポリペール	2620·19+2640				1																
4		○	フードプロセッサー	R−2A	210	285	370	1						0.53										容器容量　2．9L
5	○		二槽シンク		1500	750	800	1	15x2	15x2	40x2													
6		○	野菜切機	VA−20	650	800	1010	1						0.2										
7	○		野菜切機架台		800	750	600	1	15		40													
8	○		コールドテーブル	YRW−120RM	1200	750	800	1			間接40			0.224										冷蔵　315L
9		○	万能カート	BC2030−34G	540	850	902	1																

注: 上記接続工事並消費量ハ各器具ニ於ケル1台ヲ示ス

KUME SEKKEI	株式会社 久米設計	P A	担当					工事名	岡山市立市民病院新築工事		
								図面	厨房設備器具明細表(1)	A1: A3:	A-K01
	株式会社 宮崎建築設計事務所								新病院整備運営課		
								病院局	課長 / 課長代理 / 課長補佐 / 係長	主査・主任・課員	設計担当

厨房設備器具明細表

No	本工事	備品	品名	型式	規格寸法 W	規格寸法 D	規格寸法 H	台数	配管接続口径（A） 給水	給湯	排水	ガス（13A） 口径	kW	電気（60Hz）kW 単相100V	単相200V	三相200V	フード	蒸気 供給	戻り	kg/h	冷却水 供給	戻り	l/min	備考
10		○	包丁まな板殺菌庫	SC−205H	550	600	1600	1						0.39										包丁20本　まな板5枚　乾燥機能付
11		○	ブレンダー	HGB−SS	170	170	465	1						0.75										容器容量　2．4L
			〈C:調理室・冷却室〉																					
1	○		定量洗米装置	RM−401A	600	630	1785	1	15		溶接50			0.59										貯米量　90kg
2		○	IH炊飯器	SR−PGB54P	502	429	390	6							4.57		S							3升炊き
2'	○		架台					2																
3	○		粥炊飯器	ERC−27N2	750	730	1345	1								18.0	H							6Kg x 3段
4	○		シンク付テーブル		1500	750	800	4	15	15	40													
5	○		電磁テーブル	MIR−2535SB	1500	750	800	2								3.0 5.0x2	G							スタンド型
6	○		テーブル		1500	750	800	3																
7	○		壁掛け式電気回転釜	DEK−45J−D−WM	1660	1170	850	1	20	20	グレーチング					24.3	G							化粧カバー付
7'	○		プレリンスユニット	9158+2907				1																
8		○	ポリペール	2620·19+2640				2																
9	○		電気フライヤー	SEFD−13KW	760	600	800	1								5.0x2	G							油量　13L x 2
10	○		平棚		1350	400		4																自立型　両面式
11	○		コンベクションスチーマー	OES−20.10	1020	855	1955	2	15x2		高温溶接50					42.5	G							1/1ホテルパン　65mm　20枚
12	○		コンベクションスチーマー	OES−10.10	980	805	1695	1	15x2		高温溶接50					21.0	G							1/1ホテルパン　65mm　10枚、架台付
13		○	ブレンダー	HGB−SS	170	170	465	1						0.75										容器容量　2．4L
14	○		電磁テーブル		600	750	800	1								5.0	G							スタンド型
15		○	移動台		1500	750	800	4																下部戸棚
16		○	真空包装機	V−492G	541	751	470	1								2.3								
16'		○	（真空包装機）移動台					1																
17	○		ブラストフリーザー	QXF−020SFC5	1000	1100	2275	4			溶接40					4.5								コンボスターカート仕様、1台は将来工事
18			氷水冷却器	RS40−C−G1	2100	750	1195	1	20		溶接25 溶接50					2.5								一体型、将来工事
19	○		アイスメーカー	SIM−S240YN−FYB	700	749	1880	1	15		溶接40					1.41								250Kg/日
20	○		コールドテーブル	YRW−120RM	1200	750	800	1			溶接40			0.224										冷蔵　315L
21		○	電子レンジ	NE−710GP	510	360	306	1						1.26										
22		○	掃除用キャビネット		500	600	1800	1																
23	○		一槽シンク		1200	750	800	1	15X2	15X2	40													
23'	○		プレリンスユニット	2210				1																
24		○	包丁まな板殺菌庫	SC−205H	550	600	1600	1						0.39										包丁20本　まな板5枚　乾燥機能付
25	○		冷凍コールドテーブル	YRW−152FM	1500	750	800	1			溶接40			0.345										冷凍　429L
26	○		電磁テーブル	MIR−1035SB	900	750	800	1								3.0 5.0	G							スタンド型
27	○		電磁ローレンジ	MIR−7L	600	750	450	1								7.0	G							
			〈D:チルド室・盛付室〉																					
1	○		チルド室		5470	2260		1			40X2 グレーチング			0.2		2.6								空冷式、冷凍機別設置
2		○	スチコンカート					6																20段2台、10段1台、3台は将来工事
3		○	フードカート		421	646	1733	6																1/1ガストロノーム対応、3台は将来工事
4		○	フック		1212	460	1892	1																
5			盛付室					1																設備工事
6		○	万能カート	BC2030−34G	540	850	902	4																
7		○	万能カート	BC2030−34G	540	850	902	3																
8		○	移動台		1500	900	800	3																

注: 上記接続工事並消費量ハ各器具ニ於ケル1台ヲ示ス

KUME SEKKEI 株式会社 久米設計	P A	担当					工事名	岡山市立市民病院新築工事	
							図面	厨房設備器具明細表(2)	A1: A3: A-K02
								新病院整備運営課	
株式会社 宮崎建築設計事務所							病院局	課長 / 課長代理 / 課長補佐 / 係長 / 主査・主任・課員 / 設計担当	

厨房設備器具明細表

No	本工事	備品	品名	型式	規格寸法 W	規格寸法 D	規格寸法 H	台数	配管接続口径（A） 給水	給湯	排水	ガス（13A） 口径	kW	電気（60Hz）kW 単相100V	単相200V	三相200V	フード	蒸気 供給	戻り	kg/h	冷却水 供給	戻り	l/min	備考
9			温冷配膳車	24				1								2.3								既存品
10			温冷配膳車	32				1								3.2								既存品
11			温冷配膳車	54				1								3.4								既存品
12			温冷配膳車	48				5								3.2								既存品
13			温冷配膳車	42				2								3.2								既存品
14			冷凍庫	URD−094FM3	900	800	1950	1			間接40			0.509										既存品
15		○	電子レンジ	NE−710GP	510	360	306	1						1.26										
15		○	置台					1																
16		○	温冷配膳車	MOG48CMR	1980	770	1603	1								2.835								予熱、トレイ48膳　手動式　コンパクトリバーシブル
			〈E:洗浄コーナー〉																					
1		○	下膳車		1216	725	1605	10																48膳用8台、32膳用1台、24膳用1台
2	○		カート洗浄機	タイプD	2400	1600		1	25	40	80 グレーチング			1.0		3.0	D	32	20	120.0				打合せ要、ダクト接続：Φ250
3	○		ソイルドテーブル		2300	900	850	1	15X2	15X2	40													
4		○	移動シンク		900	600	850	3																
5	○		二槽シンク		1500	750	850	1	15x3	15x3	40×2													
5'	○		プレリンスユニット	2210				1																
6	○		水切台		750	750	850	1			25													
7	○		食器消毒保管機	ISC−W30JW−E	1280	950	1880	1								9.75								両面　ウォーム機能付　自己診断機能付
8	○		食器洗浄機	B−M54V6P6RS DWF2−6LPS−02	5600 5350	950 1095	2235 2060	1 1	20	25	側溝 40,50					10.6	H	50	20	82.0				
9		○	クリーンテーブル		900	600	850	2																
10		○	ラック		1062	613	1892	4																
11	○		食器消毒保管機	ISC−W40JW−E	1745	950	1880	5								12.75								ウォーム機能付　自己診断機能付
12		○	掃除用キャビネット		500	600	1800	1																
13		○	キャビネット		1500	600	1800	1																
14	○		スプレーリール	2985				1	20	20														壁掛け式
15		○	ポリペール	2620・19+2640				2																
			〈F:その他〉																					
1	○		温度監視システム	HACCPマスターV3				1						1.0										一式
2		○	〈病棟〉配食庫	JHC−F8R　特	740	550	1700	4						0.85										扉カギ付
			...総使用量...											18.472	27.42	374.37				202.0				

注: 上記接続工事並消費量ハ各器具ニ於ケル1台ヲ示ス

KUME SEKKEI 株式会社 久米設計	P A	担当					工事名	岡山市立市民病院新築工事	
							図面	厨房設備器具明細表（3）	A1: A3: A-K03
株式会社 宮崎建築設計事務所							新病院整備運営課		
							病院局	課長 / 課長代理 / 課長補佐 / 係長 / 主査・主任・課員 / 設計担当	