

厨房設備器具明細表

No	本工事	備品	品名	型式	規格寸法			台数	配管接続口径（A）			ガス（13A）		電気（60Hz）kW			フールド	蒸気			冷却水			備考
					W	D	H		給水	給湯	排水	口径	kW	単相100V	単相200V	三相200V		供給	戻り	kg/h	供給	戻り	l/min	
			＜A:採収・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			伙食用冷凍ストッカー	URD－082FM3	755	800	1950	1			厩接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		○	バスケット用カート					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ノ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	○		バススルー冷蔵庫	PRD－120RM3－G	1200	840	1950	2			厩接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	○		バスボックス		970	750	1950	1																観音扉
26		○	ポリバール	2620・19+2640				3																
27	○		二槽シンク		1200	750	800	1	15x2	15x2	40x2													
28	○		デイリリー冷蔵室		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	○		バスボックス		1730	750	1800	1																
34	○		バススルー冷蔵庫	PRD－150RMD3－G	1490	840	1950	1			厩接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		○	ポリバール	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			厩接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

										P	A	相 当														工事名		岡山市立市民病院新築工事																
												KUME S E K K E I 株式会社 久米設計																			図 面	厨房設備器具明細表(1)		A1: A3:	A-K01									
																													新病院整備運営課															
										株式会社 宮嶋建築設計事務所																								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			台数	配管接続口径（A）			ガス（13A）		電気（60Hz）kW			フ ィ ド	蒸気			冷却水			備考
					W	D	H		給水	給湯	排水	口径	kW	単相100V	単相200V	三相200V		供給	戻り	kg/h	供給	戻り	l/min	
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		磨接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		○	ポリバール	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		高温磨接50					42.5	G							1ノ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		高温磨接50					21.0	G							1ノ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			磨接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		磨接25 磨接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		磨接40					1.41								250Kgノ日
20	○		コールドテーブル	YRW-120RM	1200	750	800	1			磨接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			磨接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ノ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

										P A	相 当												工事名		岡山市立市民病院新築工事				A-K02		
KUME SEKKEI 株式会社 久米設計																			図 面	厨房設備器具明細表(2)		A1: A3:									
																				新病院整備運営課											
株式会社 宮嶋建築設計事務所																				課 長				課長代理		課長補佐		係 長		主査・主任・課員	
																						病院局									

[illegible]

注: 上記接続工事並消費量ハ各器具ニ於ケル1台ヲ示ス

		P A	担 当						工事名	岡山市立市民病院新築工事						
	KUME SEKKEI 株式会社 久米設計								図 面	厨房設備器具明細表(3)				A1: A3:	A-K03	
									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・議員	設 計 担 当