

# 資料4 調理設備一覧 ①

No.	名称	規格仕様	設置場所	外形寸法 (m/m)			数量	給排水				電気 (kw)		蒸気		フイード	備考
				間口	奥行	高さ		給水	給湯	排水	ピット	単相100V	三相200V	給気	排気		
1	デジタル台秤	DP-6700N	検収室	350	605	802	4						1.000				ACアダプター付 60kg
2	移動台		検収室	600	750	500	4										秤置用
3	検収台		検収室	900	750	800	1										引出付
4	検収台		検収室	1500	750	800	1										引出付
5	二槽シンク		検収室	1500	750	800	1	15×2	15×2	40×2		B					ドライ仕様
6	一槽シンク		検収室	750	750	800	1	15	15	40		B					ドライ仕様
7	検食用フリーザー	EKF-014FX	検収室	820	720	1795	1						0.290				有効内容積566L
8	掃除道具入れ		検収室	500	500	1800	2										
9	パンラック		検収室	1500	600	1800	2										移動式 ドライ仕様
10	スタッピングカート	STK-1200	検収室	875	700	800	9										
11	プレハブ冷凍庫		検収室	1980	2800	2450	1			40	要	B	0.50	3.5			冷凍機別設置 カートインタイプ FL-250にプレハブパネル組立後、コンクリート埋戻し (建築工事)
12	メトロマックスQ	MQ63PE-4/MQ2136G-4	検収室	909	535	1562	2										
13	メトロマックスQ	MQ63PE-4/MQ2148G-4	検収室	1212	535	1562	2										
14	三槽シンク		器具洗浄室1	2700	750	800	1	20×3	20×3	40×3		B					ドライ仕様
15	作業台		器具洗浄室1	1050	750	800	1			40		B					ドライ仕様
16	二槽シンク		器具洗浄室1	1800	750	800	1	20×2	20×2	40×2		B					ドライ仕様
17	移動台		器具洗浄室1	1200	750	800	1										ドライ仕様
18	消毒保管機	MCW-40-eT	器具洗浄室1	1750	950	1900	2							12.800			食器かごは別途
19	消毒保管機	MCW-20-eT	器具洗浄室1	900	950	1900	1							6.400			食器かごは別途
20	残菜投入シンク	ATEL-1575BL-15SV3/ACP-10X	前処理室	1500	750	850	1	20		50 (スリ管)				3.700			下処理用 制御盤内蔵 スラリー管50A
21	二槽シンク		前処理室	1800	750	850	1	20×2	20×2	40×2		B					ドライ仕様
22	ピーラー	NKP-20	前処理室	520	600	970	2	15			要			0.750			能力600kg/h
23	ピーラーシンク		前処理室	1650	750	600	2	15	15	樹排水	要						ドライ仕様
24	プレハブ冷凍庫		野菜下処理室	1900	4010	2450	1			40	要	B	0.50	4.64			冷凍機別設置 カートインタイプ FL-250にプレハブパネル組立後、コンクリート埋戻し (建築工事)
25	プレハブ冷蔵庫		野菜下処理室	1900	4010	2450	1			40	要	B	0.30	3.15			冷凍機別設置 カートインタイプ FL-250にプレハブパネル組立後、コンクリート埋戻し (建築工事)
26	メトロマックスQ	MQ63PE-4/MQ2460G-4	野菜下処理室	1516	613	1721	2										キャスター (Q5MPX・Q5MPBX)付
27	メトロマックスQ	MQ63PE-4/MQ2460G-4	野菜下処理室	1516	613	1721	2										キャスター (Q5MPX・Q5MPBX)付
28	包丁まな板消毒保管機	KCSK-10-eT	野菜下処理室	900	550	1900	1							5.200			
29	掃除道具入れ		野菜下処理室	500	500	1800	1										
30	バススルー冷蔵庫	PRD-080RM3-G	野菜下処理室	755	840	1950	1			40			0.390				有効内容積685L
31	移動台		野菜下処理室	900	750	800	5										ドライ仕様
32	三槽シンク		野菜下処理室	2700	750	800	5	20×3	20×3	40×3		B					ドライ仕様

# 資料4 調理設備一覧 ②

No.	名称	規格仕様	設置場所	外形寸法 (m/m)			数量	給排水				電気 (kw)		蒸気		フイード	備考
				間口	奥行	高さ		給水	給湯	排水	ピット	単相100V	三相200V	給気	排気		
33	作業台		野菜下処理室	900	750	800	5			40		B					ドライ仕様
34	F Eクリーン水生成装置	FEC-10H	野菜下処理室	300	315	324	2	15		20		A	0.400				食塩水タンク20L付
35	メトロマックスQ	MQ74PE-4/MQ2472G-4	食品庫	1823	613	1867	8										
36	バススルー戸棚		食品庫	1200	750	1800	1										
37	作業台		計量室	1200	750	800	1			40		B					ドライ仕様
38	電動缶切機	1000	計量室	230	450	388	2						0.100				
39	二槽シンク		計量室	1500	750	800	1	15×2	15×2	40×2		B					ドライ仕様
40	作業台		計量室	1500	750	800	1			40		B					ドライ仕様
41	包丁まな板消毒保管機	KCSK-10-eT	計量室	900	550	1900	1							5.200			
42	デジタル式上皿自動はかり	UDS-3VN-WP	計量室	242	292	126	2										
43	台下戸棚		計量室	1500	600	800	1										
44	バススルー冷蔵庫	PRD-080RM3-G	計量室	755	840	1950	1			40		B	0.390				有効内容積685L
45	移動台		卵処理室	1200	750	800	1										ドライ仕様
46	消毒保管機	MCWK-20-eT	卵処理室	900	750	1900	1							5.400			片面式 奥行750mm仕様
47	作業台		卵処理室	900	750	800	1			40		B					ドライ仕様
48	三槽シンク		卵処理室	2400	750	800	1	20×3	20×3	40×3		B					ドライ仕様
49	バススルー冷蔵庫	PRD-120RM3-G	卵処理室	1200	840	1950	1			40			0.555				有効内容積1125L
50	プレハブ冷凍庫		魚肉下処理室	2540	3570	2450	1			40	要	B	0.50	4.64			冷凍機別設置 カートインタイプ FL-250にプレハブパネル組立後、コンクリート埋戻し (建築工事)
51	プレハブ冷凍庫		魚肉下処理室	2540	3570	2450	1			40	要	B	0.30	3.15			冷凍機別設置 カートインタイプ FL-250にプレハブパネル組立後、コンクリート埋戻し (建築工事)
52	メトロマックスQ	MQ63PE-4/MQ2460G-4	魚肉下処理室	1516	613	1721	8										キャスター (Q5MPX・Q5MPBX)付
53	掃除道具入れ		魚肉下処理室	500	500	1800	1										
54	消毒保管機	MCWK-30-eT	魚肉下処理室	1300	950	1900	1							9.750			片面式 食器かごは別途
55	作業台		魚肉下処理室	750	750	800	1			40		B					ドライ仕様
56	三槽シンク		魚肉下処理室	2400	750	800	1	20×3	20×3	40×3		B					ドライ仕様
57	移動台		魚肉下処理室	1500	750	800	4										ドライ仕様
58	二槽シンク		魚肉下処理室	1500	750	800	1	20×2	20×2	40×2		B					ドライ仕様
59	バススルー冷蔵庫	PRD-180RMD3-G	魚肉下処理室	1790	840	1950	2			40		B		0.620			有効内容積1724L
60	バススルー冷蔵庫	PRD-120RMD3-G	魚肉下処理室	1200	840	1950	1			40		B		0.575			有効内容積1125L
61	三槽シンク		調理室	2400	750	800	1	20×3	20×3	40×3		B					ドライ仕様
62	消毒保管機	MCWK-40-eT	調理室	1750	950	1900	1							12.800			片面式 食器かごは別途
63	高速ミキサー	NDM-400	調理室	425	350	990	1						0.400				
64	高速ミキサー	MX-40S	調理室	370	506	983	1						0.400				





# 資料4 調理設備一覧 ⑤

No.	名称	規格仕様	設置場所	外形寸法 (m/m)			数量	給排水				電気 (kw)		蒸気		フイド	備考
				間口	奥行	高さ		給水	給湯	排水	ピット	単相100V	三相200V	給気	排気		
129	ローラーコンベアー		コンテナ室	1500	1000	820	1			側溝							4レーン仕様 ドライ仕様
130	メトロマックスQ	MQ74PE-4/MQ1860G-4	コンテナ室	1516	460	1867	2										
131	メトロマックスQ	MQ74PE-4/MQ1854G-4	コンテナ室	1366	460	1867	1										
132	掃除道具入れ		コンテナ室	500	500	1800	1										
133	配膳カート		コンテナ室	680	830	1560	14										
134	一時待機カート		コンテナ室	1350	830	1500	3										
135	エアシャワー	PCJ-87SC1NT	準備室4+前室+バ ンゴはん荷受室	1200	1120	2112	1						0.555				
136	受渡ハッチ		準備室4+前室+バ ンゴはん荷受室	1150	900	1800	4										
137	移動台		洗浄室	1200	750	800	3										ドライ仕様
138	ソイルドテーブル		洗浄室	2100	750	840	1	15×2	15×2	40×2		B					取外式ラックレール付
139	自動食器洗浄機	SDL340E18	洗浄室	1408	707	1340	1		15	40 (耐熱)		C		18.0 8.1			○給湯温度60℃
140	クリーンテーブル		洗浄室	1500	750	840	1										
141	残菜投入シンク	ATEL-1575L-15W	洗浄室	1500	750	850	1	20		50 (スリ管)				3.000			洗浄前用 スラリ管50A 制御盤組込型
142	一槽シンク		洗浄室	1500	750	850	1	15	15	40							ドライ仕様
143	食缶類洗浄システム	MAW-12UW-RT	洗浄室	9650	1795	2100	1	32	40	50×7 (耐熱)		C		48.0×2 35.87			○デミコン付 給湯温度80℃
144	コンテナ洗浄システム	NAW-CW-SAT	洗浄室	9500	1985	3550	1		32	50×3(耐熱) ピット排水				10.6			○30台/h 給湯温度80℃ FL-600に設置
145	移動台		洗浄室	1500	750	800	2										ドライ仕様
146	カゴごと食器洗浄機	NAW-PATA-84RE	洗浄室	11180	2080	1780	1	25×2	40	50×12 (耐熱)		C		80.0×2 64.6		室内 換気	給湯温度80℃ 機器上部天井に排気口HS要
147	三槽シンク		洗浄室	2400	750	800	1	20×3	20×3	40×3		B					ドライ仕様
148	作業台		洗浄室	1200	750	800	2			40		B					ドライ仕様
149	一槽シンク		洗浄室	1500	750	800	1	20	20	40		B					ドライ仕様
150	掃除道具入れ		洗浄室	500	500	1800	1										
151	厨芥脱水機	AD-3500W	厨芥処理室	890	650	1450	1	20	20	50(スリ管) 機				(Q4に含む)			給湯温度60℃
152	ポリ容器交換装置	ATB-5	厨芥処理室	φ1130		330	1							(Q4に含む)			
153	調整タンク	ATK-500	厨芥処理室	1300	1000	1650	1	20		50(スリ管) 65		A		(Q4に含む)			
154	厨芥脱水機制御盤	ACP-30YLAC	厨芥処理室	600	200	500	1							3.0			(C3)(Q1)(Q2)(Q3)に渡り配線要
155	エアシャワー	PCJ-87SC1BSNT	準備室1+準備室2	1200	1360	2242	2						0.7	0.555			
156	手洗いシンク		準備室1+準備室2	1800	500	800	2	15×3	15×3	40		B	0.022×3				サンタリーバー (WS-B3SN) 付
157	衣類殺菌保管機	NSL-10C	準備室1+準備室2	1000	600	1900	9						1.066				棚2段付
158	手洗いシンク		準備室1+準備室2	1500	500	800	2	15×2	15×2	40		B	0.022×2				サンタリーバー (WS-B3SN) 付