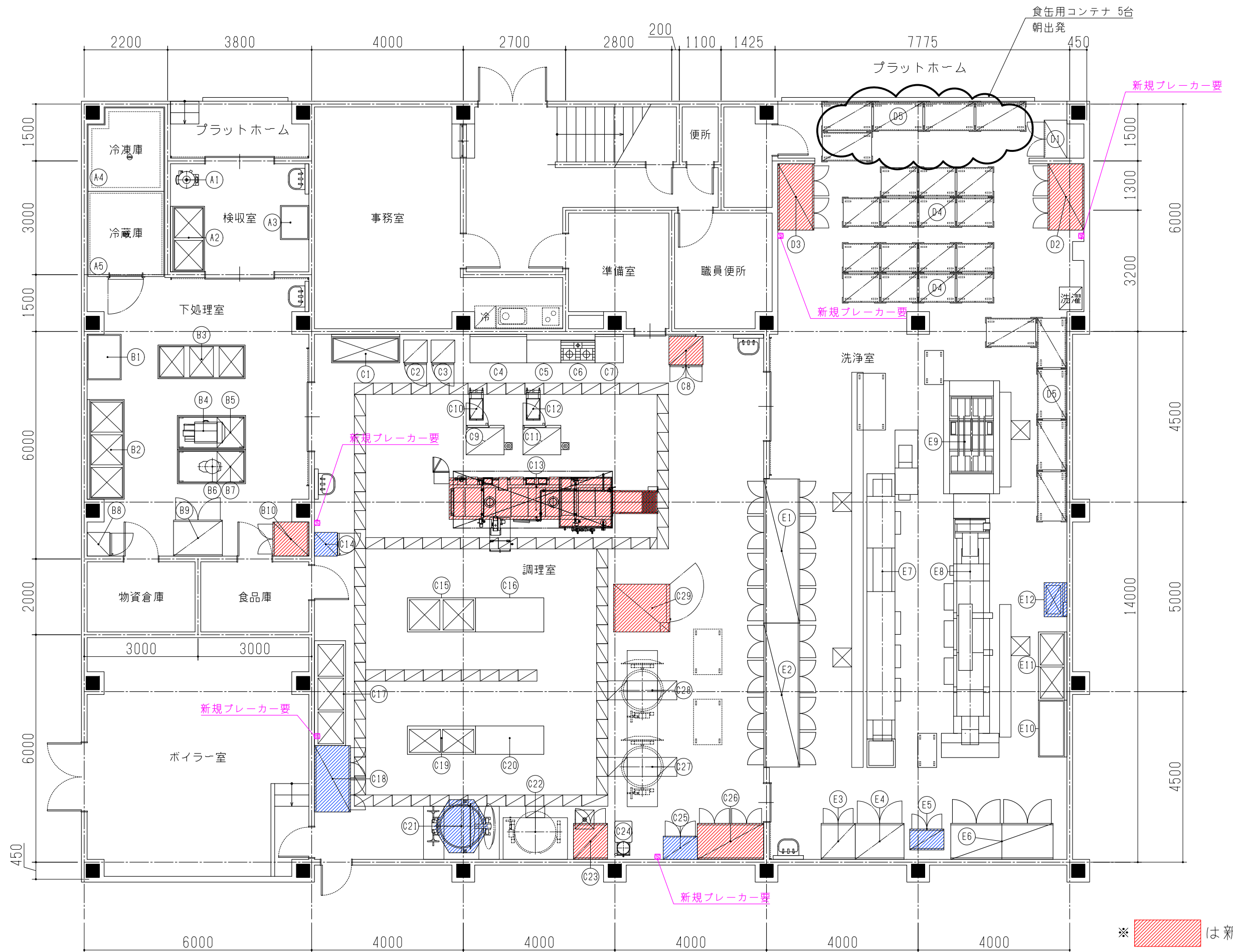




※  は新設品を示す
※  は移設品を示す

No.	品 名	寸 法			数 量	型 式	給水 □	給湯 ■	排水 ⊕⊖	蒸 気			ガ ス (LPG)		電 気 (60Hz) kW			フー ド	備 考
		給気	排気	消費量						接続	消費量	IP100V	IP200V	3P200V					
															kg/h	▲㊦△	kW		
A	【検収室】																		
A1	球根皮剥機	442	600	850	I P-47特	15A		床									0,4		
A2	2槽シンク	1730	900	850	I S2-189BDB	15A×2	15A×2	40A×2											
A3	作業台	900	750	800	I TK-97SDB														
A4	ブレハブ冷蔵庫	2000	2200	()	I			40A 床					()		()				
A5	ブレハブ冷蔵庫	2000	2250	()	I			40A 床					()		()				
B	【下処理室】																		
B1	作業台	1200	900	780	I TK-129SDB														
B2	3槽シンク	2630	980	830	I S3-279BDB	15A×3	15A×3	40A×3											
B3	3槽シンク	2300	890	820	I S3-238DB-S1	15A×2	15A×2	40A×3											
B4	フードスライサー	1100	569	1175	I FS-51												0,95		
B5	移動式スライサー置台	1800	900	650	I TK-189FSMDB														
B6	サイの目切り機	390	565	820	I DC-80	15A		床									0,75		
B7	移動式野菜調理機置台	1800	900	650	I TK-189VCMDB														
B8	検査保存用冷凍庫	625	650	1910	I HF-63XT-KS			40A					0,255						
B9	電気式食器消毒保管機	1290	950	1920	I EW-1503特												9,5		
B10	器具消毒保管機	900	950	1920	I 新設品 EWK-1005												6,75		棚数:3段 片面式 アジャスト脚仕様
C	【調理室】																		
C1	1槽シンク	1800	750	850	I S1-187BDB	15A	15A	40A											
C2	検査保存用冷凍庫	625	650	1910	I HF-63XT-KS			40A					0,255						
C3	検査保存用冷凍庫	625	650	1910	I HF-63XT-KS			40A					0,255						
C4	作業台	1500	750	820	I TK-157BPA特														
C5	作業台	900	600	800	I TK-96PA														
C6	ガステーブル	900	600	800	I OZ90-60D						20A	27,4							
C7	作業台	750	750	800	I TK-77BPA														
C8	冷蔵庫	900	800	1910	I 新設品 HR-90B-WL			40A					0,286						有効内容積:761L
C9	コンビオープン	1000	775	1800	I AC0-200BS	15A		40A			20A	58,0	0,84					要	ガス式
C10-1	コンビオープン用ラック	360	550	1315	I AC0-200用ラック														棚数:15段
C10-2	コンビオープン用カート	370	790	1710	I AC0-200用カート														
C11	コンビオープン	1000	775	1800	I AC0-200BS	15A		40A			20A	58,0	0,84					要	ガス式
C12-1	コンビオープン用ラック	360	550	1315	I AC0-200用ラック														棚数:15段
C12-2	コンビオープン用カート	370	790	1710	I AC0-200用カート														
C13	連続フライヤー	5910	1575	2300	I 新設品 DSKO-43A-R-X			床			15A	149				1,405		要	KA-36+0T-120付
C14	検査保存用冷凍庫	625	650	1910	I HF-63XT-KS			40A					0,255						施設内で移設予定
C15	2槽シンク	1800	900	800	I S2-189PA-S1	15A	15A	40A×2											
C16	作業台	1800	900	800	I TK-189PA														
C17	3槽シンク	2770	820	850	I S3-278PA	15A×3	15A×3	40A×3											
C18	器具消毒保管機	1750	950	1920	I 移設品 EWK-2003												13,5		
C19	2槽シンク	1800	750	800	I S2-187PA	15A×2	15A×2	40A×2											
C20	作業台	1800	750	800	I TK-187PA														
C21	ステンレス製回転釜	1890	1480	960	I 移設品 AS1-61A	20A	20A	床	25A	20A	80							要	蒸気式 両面式 湯水量:350L 作業高さ注意 手配時打合せ要す
C22	回転釜	1510	1100	1815	I KGS-40	15A	15A	床				20A	44,0					要	
C23	電気式食器消毒保管機	900	950	1920	I 新設品 EW-1005												6,75		収容電数:20個 片面式 アジャスト脚仕様
C24	高速ミキサー	945	465	1130	I MX-46	15A		床					0,4						容量:16L
C25	殺菌庫	900	610	1820	I 移設品 DS-T								()						戸棚として使用 電源なし
C26	電気式食器消毒保管機	1750	950	1920	I 新設品 EW-2005												13,5		収容電数:40個 片面式 アジャスト脚仕様
C27	回転釜	1785	1200	2070	I KS2-50	15A		床	25A	20A	76							要	
C28	回転釜	1785	1200	2070	I KS2-50	15A		床	25A	20A	76							要	
C29	真空冷却機	1525	1510	2090	I 新設品 CE-120QX	20A		40A×3	20A		56						3,14		90℃→10℃(約20分) 120kg/バッチ 別途メーカーフロー図参照のこと
D	【コンテナプール】																		
D1	殺菌庫(箱品入れ)	1000	600	1960	I								()						観音脚仕様

[illegible]

* 機器表内の 配管、接続、及び消費量は、製品一台当たりの表示とする。 * ガス消費量 1kWh=860kcal/h				 IHO 株式会社 AiHO		工事名称 桑名市多度学校給食センター	作成日 2026/8/24
検図	設計図面 河野	営業 真能	担当 名古屋	図面名称 厨房機器一覧表	図番 26C-CC-018A-A2B2		