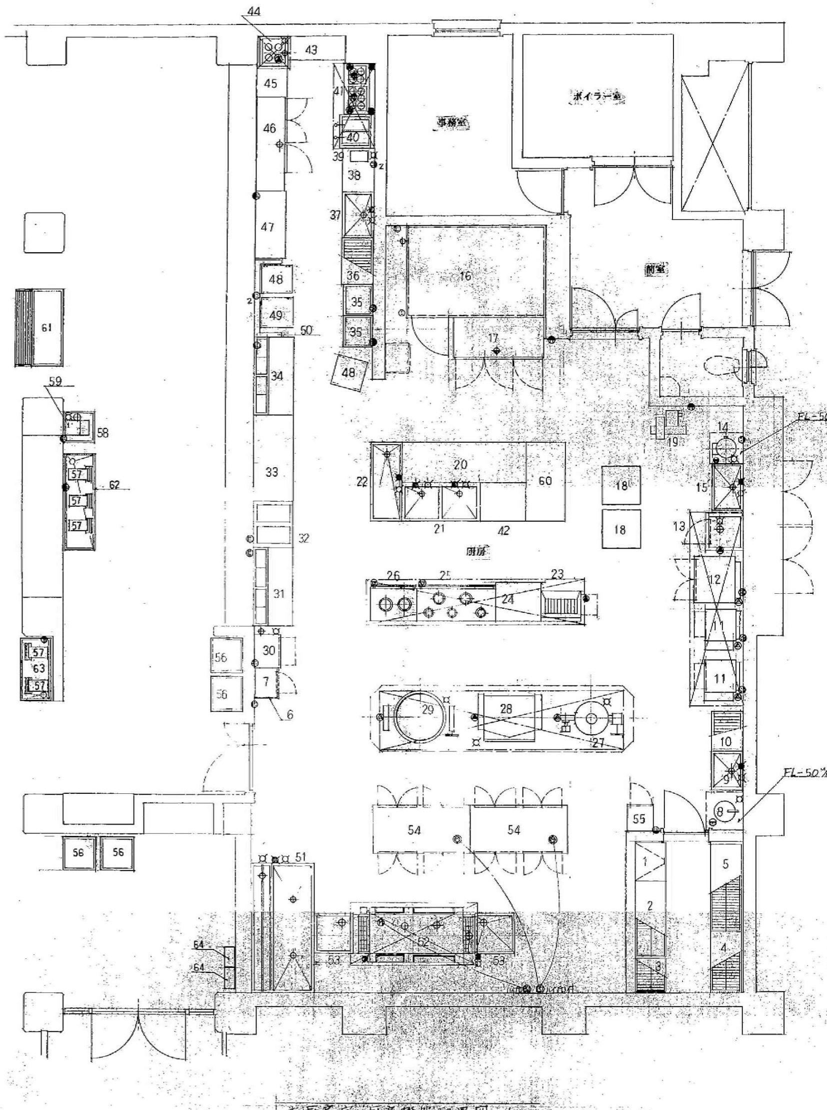
〈台、流シ類 共通仕様〉

1	甲板 及び 槽	SUS 430	t1.2	#4研磨仕上	10	取手	SUS 304		
2	脚パイプ	SUS 430	t1.2	φ38	11	中棚	SUS 430	t1.0	#4研磨仕上
3	アジャスター	SUS 304			12	本体	SUS 430	t1.0	#4研磨仕上
4	ジョイント	ダイキャスト			13	扉	SUS 430	t0.8	#4研磨仕上
5	補強パイプ	SUS 430	t1.2	□32×16	14	自在棚受	SUS430	t1.0	#4研磨仕上
6	スノコ	SUS 430	t0.8~1.0	#4研磨仕上 取外し式	15	キャスター	100φ・125φ		
7	ダストホール	SUS 430	t1.0	ゴム輪付					
8	排水	金具-SUS304 本体-ABS樹脂 50A トラップ・カゴ板付 25A(水切台)							
9	オーバーフロー	金具-真鍮クロムメッキ仕上 本体-ABS樹脂 25A							



主厨房室 厨房機器配置図 1/50

No.	品名	台数	寸法			配管口径			ガス kcal/H		電気 kW/H		フード	備考	本工事	別途工事
			W	D	H	給水	給湯	排水	接続	消費量	単相100V	三相200V				
1	ライスタンク	1	750	600	1150									200kg (貯米量)		A
2	ロイヤルシェルフ	1	1500	600	1865									4段		A
3	ロイヤルシェルフ	1	900	600	1865									4段		A
4	ロイヤルシェルフ	1	1200	600	1865									4段		A
5	ロイヤルシェルフ	1	1650	600	1865									4段		A
6	電子レンジ置台	1	600	450	800									下部スノコ付		B
7	電子レンジ	1	560	430	375						0.95					B
8	水圧洗米機	1	385	430	1.050	20A		40A								A
9	一槽シンク	1	750	600	800	15A	15A	50A							○	
10	パンラック	1	750	600	1500									4段		A
11	立体式ガス炊飯器	2	760	650	1315				25A×2	24,600×2	0.075×2		要	21kg炊		A
12	ガスコンベクションオーブン	1	900	934	1580				25A	25000	0.4		要			A
13	ガス式蒸し器	1	600	600	1650	15A		20A	15A	12,000			要	セイロ5枚付		A
14	球根皮剥機	1	448	540	670	15A		40A			0.2				○	
15	下処理シンク	1	900	600	800	15A	15A	50A							○	
16	プレハブ冷蔵庫	1	2700	1800	2200			40A			0.1	0.75			○	
17	冷凍庫	1	1800	800	1880			40A				0.844		1621ℓ	○	
18	移動台	2	750	750	800											A
19	フードスライサー	1	690	500	605						0.3			架台付, ナギ刃付		A
20	調理台	1	2400	750	800									下部スノコ付		A
21	二槽シンク	1	1500	750	800	15A×2	15A×2	50A×2						ガスコンロ6ヶ付	○	
22	舟型シンク	1	1500	600	800	15A	15A	50A							○	
23	フライヤー	1	750	600	820				15A	14,000			要	2槽式, 油量26ℓ		A
24	作業台	1	900	750	800									下部スノコ付		A
25	ガスレンジ	1	1500	600	800				25A	55,600			要	ガスコンロ×5ヶ, オーブン×2ヶ		A
26	寸胴レンジ	1	900	600	450				25A	19,400			要			A
27	ガス式スープケトル	1	1200	447	970	20A			20A	28,700			要	60ℓ		A
28	ティルティングパン	1	1190	870	850	20A			20A	20,000			要	70ℓ		A
29	ステンレスガス回転釜	1	1480	1030	800	20A			20A	32,000			要	150ℓ		A
30	製氷機	1	630	500	850	15A		40A			0.39			製氷能力 54kg/日		B
31	ウォーマーショーケースユニット	1	1500	750	1600							3.6		上部ガラスショーケース		B
32	ホットテーブル(下部加温)	1	900	750	1150							3.2		スープ用保温ポット×2ヶ付		B
33	ノーマルテーブルユニット	1	1650	750	1150											B
34	コールドショーケースユニット	1	1500	750	1600							0.6		上部ガラスショーケース		B
35	食器ディスペンサー(保温)	2	590	560	780						0.45×2					B
36	ラック	1	900	600	1800									4段		B
37	一槽シンク	1	900	600	800	15A	15A	50A							○	
38	台	1	850	600	800									下部スノコ付		B
39	ネギ切り機	1	160	250	300						0.1					B
40	ギョウザ焼機	1	670	700	800	15A		25A	20A	16,000			要	800ヶ/H		B
41	ユデ麺機	1	1000	600	800		15A×2	40A×2	20A×2	24,000			要	150食/H, カゴ受け(SUS304)×10ヶ		B
42	台	1	900	750	800									下部スノコ付		A
43	盛付台	1	1100	450	800									下部スノコ付		B
44	スープウォーマー	1	600	600	800	15A		15A	15A	7,000			要	φ180ポット4ヶ		B
45	台	1	600	600	800									下部スノコ付		B
46	テーブル型冷蔵庫	1	1800	600	800			40A			0.410			428ℓ		B
47	台	1	1300	600	800									下部スノコ付		B
48	ライスディスペンサーカート	2	600	700	870											B
49	スープウォーマーカート	1	600	600	800						1.0					B
50	スープライスユニット	1	1500	500	1150											B
51	シャワー付タストシンク	1	2400	1200	800	20A×2	20A	50A×3							○	
52	食器洗浄機	1	2.330	1085	1160	20A	20A×2	40A×1 50A×2				4.6		コンベヤー可変速装置付		C
53	水切台	2	750	750	800			40A×2						下部スノコ付		C
54	電気式食器消毒保管機	2	1870	950	1900							13.5×2		40籠付×2台付		C
55	包丁俎板殺菌庫	1	500	500	1050						0.03					C
56	ラックディスペンサー	4	640	640	850											C
57	ウォータークーラー	5	250	535	537						0.6			冷水・温水切替式		C
58	置台	1	600	600	800			25A						下部スノコ付		C
59	ウォータークーラー	1	345	461	555	15A					0.205			冷水用		C
60	パンラック	1	1500	750	1800									4段		A
61	水切台	1	1500	600	800									シルバースタンド・ハイアレーン(300×150) キャスター付		C
62	水切台	1	1800	600	800									下部両面引戸		C
63	水切台	1	1200	600	800									下部両面引戸		C
64	箸・フォーク入れ箱	2	400	200	300									SUS430製		C

〈注意事項〉

※工事着手に当たり、予め現地確認の上、学校及び生協関係者と撤去・移設品等の確認・記録を行うこと

富山市安住町７番１号　電話 (076) 432 - 9785
理事長　中川　潔
管理建築士　一級建築士大臣登録第191311号 篠島弘男

富山県建築設計監理協同組合
一級建築士事務所知事登録（１４）３２号

業務名　富山県立大学食堂増築等建築主体工事
図面名　（解体参考図）既設厨房機器リスト
縮尺　(A1) 1/50　(A3) 1/100
管理技術者　1級建築士大臣登録 第278810号 池生 崇
担当　瀬川
監修
図面番号　A-55