長久手給食センター及び上郷保育園 調理等業務委託

参考資料

(目次)

1	令和7年度以降食数見込み表	1頁
2 – 1	令和7年度学校別コンテナ表	2頁
2-2	令和7年度保育園別コンテナ表	3頁
3	給食センター厨房機器一覧表	4頁
4	長久手給食センター配置図(外構、1階、2階)	14頁
5	長久手市立小中学校配置図(配膳室)	17頁
6	上郷保育園配置図(調理室)及び厨房機器一覧表	62頁

令和7年度以降1日あたりの食数見込み

単位:食

	令和7年度	令和8年度	令和9年度	令和10年度	令和11年度	令和12年度	令和13年度
小学校	4, 700	4, 700	4, 700	4, 700	4, 700	4, 600	4, 600
中学校	2, 300	2, 300	2, 300	2, 300	2, 300	2, 300	2, 300
保育園	1, 300	1, 300	1, 200	1, 200	1, 200	1, 200	1, 200
合計	8, 300	8, 300	8, 200	8, 200	8, 200	8, 100	8, 100

※保育園には自園調理の保育園食数300を含む。

※令和9年度から東保育園分の給食がなくなるが、調理の工程は変わらない。

配送、回収の便も減らないため年割りの金額には影響しない。

令和7年度学校別コンテナ表 1学期

長	久手小 5		北小	7	7	東	小 5	西	/ <u>/</u> \ 4		南/	<mark>J\ 6</mark>			市が	洞小6
1	1-1	1	3-1	7	5-1	1	1-1	1	1-1	1	2-2			1	4-1	24+1+1=26
	1-2		3-2		5-2		1-2		1-2		2-3				4-2	本館:
	職 ひまわり		3-3 $3-4$		5-3 5-4		1-3 1-4		1-3 あすなろ		職 なかよし				4-3 4-4	1階:② 2階:①3
	ひまれり お玉・しゃもじ		3-4 3-5		5-5		1-4		めりなつ職		お玉・しゃもじ				4-4	東館:
	牛乳缶		牛乳缶		牛乳缶		お玉・しゃもじ		牛乳缶)	牛乳缶					1階:④
2	1-3	2				2	2-1	2	2-1	2				2	1-1	2階:⑤
	2-1 2-2	4	4-2 4-3	+なか	、よし食器②		2-2 2-3		2-2 2-3		1-2 1-3				1-2 1-3	3階:⑥
			なかよし	」 1階	· 6)		2-3 2-4		2-3 3-1		1-3				ー。 あおぞら	
	3-1	缶	職		:45		職		6-1						職	
			食器入れバット	3階:	:123										お玉・しゃもじ	
3	3-2	3		4階	:(7)	3	4-3	3	3-3	3				3	3-1	
	5-1 5-2		6-2 6-3				4-4 5-1		4-1 4-2		3-1 3-2				3-2 $3-3$	
	5-3			 1便	11~6		5-2		4-3		3-3				3-4	
				2便			5-3		3-2		3-4				•	
		_	お玉・しゃもじ				4 4				0 1					
4	3-3 4-1	4)	6-5 6-6			4	4-1 4-2	4	5-2 5-3	4	2-4 4-1			4	2-1 2-2	
	4-1		6-6 4-5				4-2 6-1		5-3 5-1		4-1				2-2	
	4-3		4-6				6-2		6-2		4-3				2 0	
	, 0	なか	よし用食器				6-3		6-3		4-4					
									お玉・しゃもじ							
⑤	6-1	5	2-1			⑤	3 - 0		18+1+1=20	(5)				⑤	5-1	
	6-2 6-3		2-2 2-3				3-2 3-3		1階:① 2階:②③		5-2 5-3				5-2 5-3	
	6-4		2-4				3-4		3階:4		5-4				5-4	
			4-4												5-5	
	10 1 1 01	<u> </u>	4 4				00.1-00			<u> </u>	0 1	0.4	. 1 . 1 – 0.0	<u> </u>	0 1	
	19+1+1=21 1階:①②	6)	1-1 1-2				22+1=23 1階:①			6	6-1 6-2		+1+1=26 階:②	6)	6-1 6-2	
	2階:345		1-3				2階:②③						i: 134		6-3	
			1-4				3階:④⑤				6-4		皆: 56		6 - 4	
			1-5										:13456		6-5	
			アレルギー .手中 4					声	ф Б	L			南館:②		北中 5	
1			.手甲 4 2-1		6+1+1=18	<u>.</u>	2-1	<u>南</u> ③	<mark>中 5</mark> 1-6	(5)	1-1	(1)	2-6	3	化中 5 2-1	5 1-6
	3-2	•	2-2	1	階:①②③		2-2		1 - 7		1-2		2-7		2-2	1-7
	3-3		2-3	(3階:④		2-3		1-8		1-3		3-6		2-3	
1	3-4		2-4				みなみ ^映		3-6		1-4		わかば		2-4	牛 _型
	3-5		2-5				職 お玉・しゃもじ		3-7		1-5		職 お玉・しゃもじ		2-5	乳缶
							U C 0 U									"
2		4	1-1			2		4	3-1		23+1+1=25	2	3-1	4	1-1	20+1+1=2
д_	ΙU		1-2				2-5		3-2		1階:①		3-2		1-2	1階:①
牛乳缶	職		1-3 1-4				2-6 2-7		3-3 $3-4$		2階:24 3階:35		3-3 $3-4$		1-3 1-4	2階:② 3階:③
缶			1-4				2-7 3-8		3-4 3-5		JAE . (A)(A)		3-4		1-4	4階:45
	お玉・しゃもじ		. •												. •	.,,,,,,,,
		1		I		I				Ī		Ī				I
				<u> </u>	_	Щ,		Щ,								
		小 中	139 59		+特 +特		+職 +職		⇒⇒⇒=		150 65					

コンテナー番号 1 から 積んで 6 から降ろします。

令和7年度保育園別コンテナ表

色	金保育園2	東保育園1	西保育園2	北保育園3	南保育園1
1	1(青1)	① 1(青1)	① 1(青1)	① 1(青1)	① 1(青)
	2(青2)	2(青2•職)	2(青2)	2(青2)	2(黄)
	3(黄1)	3(黄1)	3(黄1)	3(黄1)	3(赤1)
	4(黄2)	4(黄2)	4(黄2)	4(黄2)	4(赤2)
	5(赤1)				5(桃2•職•一時)
					6(桃1·桃0)
2	6(赤2)		② 5(赤1)	② 5(赤1)	
	7(桃2)		6(赤2)	6(赤2)	
	8(桃2)		7(桃O. 1)	7(桃2ぞう)	
	9(桃1.0.一時)		8(桃2·職)	8(桃2きりん)	
				③ 9(桃1くま)	
				10(桃1ぱんだ)	
				11(桃0•一時)	
				12(職)	

資料3

NI-	品 名	モデル	台	-	寸法(mm)		備考
No	四 名	4/1/	数	間口	奥行	高さ)#II - 1/5
J50	高速度ミキサー	T400X	1	550	550	1,355	撹拌容量:26L ト゛ライ受け台付
	K. コンテナ室						
K1	コンテナ		60	1,400	780	1,600	
K2	昇降式コンテナイン消毒保 管装置	HEC-AL-4	15	1,140	3,480	3,900	コンテナ4台収納
КЗ	検食冷凍庫	333SS-NP	1	900	800	1,905	760リットルセンターフリー
K4	カートイン食缶消毒保管庫	HEK-21S	2	2,200	1,450	2,300	庫内ラック2台収納
K5	庫内ラック		5	1,300	800	1,700	食缶36個収納
K6	カートイン食缶消毒保管庫	HEK-11S	1	1,150	1,450	2,300	庫内ラック1台収納
	L 残菜処理室、洗浄室 1·2						
L1	消滅型生ゴミ処理機	K II -RD-600	1	4,580	2,920	3,150	処理量600Kg/日
L2	欠番						
L3	移動台		7	1,500	750	750	
L4	移動水切台		4	900	600	700	
L5	三槽シンク		1	2,400	750	850	
L6	作業台		1	685	750	850	飛散防止エプロン付き
L7	箸洗浄機	KK-808	1	1,000	850	1,200	
L8	残菜粉砕シンク	ATEL-15140L-15W3/ACP -10X	1	1,500	1,400	850	粉砕機、搬送ホ°ンプ°、プ°レシャ ワー2箇所付 制御盤内蔵
L9	食缶前処理機	TPW-2L	1	3,000	1,650	2,150	給湯温度60℃要、2コンヘ゛ア
L10	食缶バット洗浄機	TKC5-78L	1	7,750	1,780	2,370	給湯温度60℃・80℃要、2コンヘ゛ ア、ヘ゛イハ゛ック付
L11	回転ドラム式洗浄機	TSW-240D	1	680	1,270	1,370	運転タイマー付 ハント・ル式昇降装置付き
L12	スプーン洗浄機付自動浸漬 槽-1	TAS-47E-6MS-1	1	4,700	2,675	1,960	給湯温度60℃要、6レーン
L13	システム食器洗浄機-1	TDW-5N-85EWR-1	1	8,365	2,276	2,730	給湯温度60℃・80℃要、飯椀1、汁 椀1、皿1、小皿3、ヘ゛イハ゛ック付
L14	スプーン洗浄機付自動浸漬 槽-2	TAS-47E-6MS-2	1	4,700	2,655	1,960	給湯温度60℃要、6レーン
L15	システム食器洗浄機-2	TDW-5N-85EWR-2	1	8,365	2,219	2,730	給湯温度60℃・80℃要、飯椀2、汁 椀2、皿2、ヘ゛イハ゛ック付

			4	-	寸法(mm)		
No	品 名	モデル	台数	間口	奥行	高さ	備 考
L16	コンテナ洗浄機	TCW-100E-R	1	10,000	1,630	3,130	給湯温度60℃·80℃要、除滴装置 付
L17	移動台		4	900	600	750	
L18	移動台		4	1,500	750	750	
	M. 消毒室 1·2·3						
M1	靴殺菌庫	TSBO-125	2	1,250	400	1,900	短靴 45足
M2	白衣殺菌庫	TCBO-122	4	1,220	600	1,900	白衣16着
МЗ	靴殺菌庫	TSBO-75	2	750	400	1,900	短靴 27足
M4	センサー式長尺手洗い消毒 シンク	TD-AHWS-240-3	2	2,400	600	800	自動手指洗浄消毒・へ。一ハ。一タ オルホルタ・・爪フ・ラシセット・使用 済爪フ・ラシ入れ・大型コ・ミ箱付
M5	センサー式長尺手洗い消毒 シンク	TD-AHWS-90-1	1	900	600		自動手指洗浄消毒・へ。一ハ。一タ オルホルタ・・爪フ・ラシセット・使用 済爪フ・ラシ入れ・大型コ・ミ箱付
M6	センサー式長尺手洗い消毒 シンク	TD-AHWS-180-2	2	1,750	600	800	自動手指洗浄消毒・ヘ゜ーハ゜ータ オルホルタ゛・爪フ゛ラシセット・使用 済爪フ゛ラシ入れ・大型コ゛ミ箱付
M7	センサー式手洗い消毒シン ク	WS-1002	28	560	440	750	へ゜ーハ゜ータオルホルタ゛付
H10-	屋外チラー	UWAPF20A(E) – M	2	2,570	700	1,500	
H10-	野外冷水タンク		2	1,100	1,600	1,675	
H10-	欠番						
H11	サラダ釜	AS2-50K(FU)	2	1,860	1,400	870	満水量:300リットル、両ハント・ル、 大型排水ト・ロー、蓋屈折開閉、二 段冷却
H12	移動配缶台		2	1,300	750		食缶6個収納
H13	器具消毒保管庫	NHE-30BS	2	1,340	950	1,900	テ゛シ゛タル表示、保温機能付 棚3 段
H14	三槽シンク		1	2,400	750	850	
H15	冷却機能付食缶消毒保管庫	HEKR-12SW	5	1,150	2,090	2,383	
H16	庫内ラック		10	920	780	1,700	食缶24個収納
	I. 煮炊き・炒め物調理室						
I1	蒸気回転釜	AS2-70K (J7)	12	2,155	1,590	860	満水量:400リットル、両ハント・ル、 大型排水ト・ロー、蓋屈折開閉
12	移動配缶台		8	1,100	700	600	食缶6個収納
13	移動台		4	1,300	650	800	プ。ラスケット#5003個収納

3.7	П Н		台	-	寸法(mm)		/H: -tr.
No	品名	モデル	数	間口	奥行	高さ	備考
I4	カートイン食缶消毒保管庫	HEK-21W(特)	4	2,200	1,450	2,300	庫内ラック2台収納
15	庫内ラック		9	1,300	800	1,700	食缶36個収納
16	カートイン食缶消毒保管庫	HEK-11W(特)	1	1,150	1,450	2,300	庫内ラック1台収納
	J. 保育園食用下処理室、調理	里室					
J1	シェルフ	N-TES-19-6115S	2	1,520	610	1,930	棚4段SUS304
Ј2	移動作業台		2	1,300	650	800	フ°ラスケット#5003個収納
јз	三槽シンク		2	2,100	750	850	
J4	作業台		2	1,500	750	850	
J5	器具消毒保管庫	NHE-30BS	1	1,340	950	1,900	テ`シ`タル表示、保温機能付 棚3 段
J6	包丁まな板殺菌庫	HENS-5	1	580	600	1,900	包丁20本 まな板(600×300)10 枚
J7	三槽シンク		1	2,400	750	850	
Ј8	パススルー冷蔵庫	PRD-40RM1-G	1	1,200	840	1,950	カ゛ラス両面扉 1125リットル
J9	移動式さいの目切機置台		1	1,550	900	650	
J10	さいの目切機	DC-202	1	901	757	849	標準サイス・□15mm能力1000Kg/H J9取り付け改良要す
J11	二槽シンク		1	1,500	750	850	
J12	移動作業台		1	1,300	650	800	
J13	二槽シンク		1	1,600	750	850	
J14	移動式スライサー置台		1	2,200	900	650	
J15	スチームコンベクションオー ブン	TSCO-10EDN	1	950	750	1,100	ホテルハ°ン1/1-10段, 架台付
J16	真空冷却機	CMJ-40QE	1	1,130	800	1,730	40kg/バッチ、自動軟水機付
J17	欠番						
J18	移動作業台		2	1,300	650	800	
Ј19	移動作業台		2	1,300	650	800	
J20	三槽シンク		1	2,400	750	850	
J21	包丁まな板殺菌庫	HENS-5	1	580	600	1,900	包丁20本 まな板(600×300)10 枚
J22	器具消毒保管庫	NHE-30BS	1	1,340	950	1,900	テ゛シ゛タル表示、保温機能付 下段 スライサ刃物収納

No	品 名	モデル	台	-	寸法(mm)		備考
110	DD 41	-[/ //	数	間口	奥行	高さ	·//# ~与
J23	スチームコンベクションオー ブン	TSCO-20EDN	1	1,100	900	1,900	ホテルハ°ン1/1-20段カート付
J24	移動台		2	1,200	600	750	
J25	連続フライヤー(電磁)	CFL-20EI-30-R	1	1,950	790	850	能力:1000個/h(冷凍コロッケ60 g) 油量105L 油濾過器付き
J26	移動配缶台		3	1,100	700	600	食缶6個収納
J27	蒸気回転釜	AS2-70K(J7)	1	2,155	1,590	860	満水量:400リットル、両ハント・ル、 大型排水ト・ロー、蓋屈折開閉
J28	検食冷凍庫	273SS	1	600	800	1,905	475リットル
J29	冷却機能付食缶消毒保管庫	HEKR-12SW(改)	1	1,150	1,090	2,383	食缶4L缶48個収納
130	庫内ラック		1	920	780	1,700	
J31	カートイン食缶消毒保管庫	HEK-21W(特)	1	2,200	1,700	2,300	特寸庫内ラック2台収納
J32	庫内ラック		6	700	800	1,700	食缶24個収納
J33	カートイン食缶消毒保管庫	HEK-11W(特)	1	1,150	1,700	2,300	特寸庫内ラック1台収納
J34	フードスライサー	MK-201	1	569	1,108	823	野菜310~3100Kg/h
J35	作業台		1	2,200	800	850	
J36	和之物釜	AS2-30K(AZ)	1	1,750	1,280	840	満水量:200リットル、大型排水ト [*] ロー、蓋屈折開閉、二段冷却
J37	器具消毒保管庫	NHE-20BS	1	960	950	1,900	デ゛シ゛タル表示、保温機能付 棚3 段
J38	冷凍冷蔵庫	221NYS1	1	600	650	1,905	冷蔵183リットル、冷凍160リットル
139	調理用水切台付二槽シンク		1	1,500	600	850	
J40	包丁まな板殺菌庫	HENS-5	1	580	600	1,900	包丁20本 まな板(600×300)10 枚
J41	器具洗浄用水切台付三槽シ ンク		1	2,100	600	850	
J42	器具消毒保管庫	NHE-5AS	1	580	550	1,900	棚3段
J43	食器消毒保管庫	NHE-5AS	1	580	550	1,900	棚5段
J44	IHコンロユニット	KZ-J75XS	2	1,650	650	850	KZーJ75XS、ビルトインタイプ
J45	電子レンジ	RE-T1	2	460	375	275	
J46	引き出し付配膳作業台		1	2,100	600	850	
J47	配膳作業台		1	2,100	600	850	
J48	蒸気回転釜	AS2-70K(FU)	1	2,155	1,590	860	満水量:400リットル、両ハント・ル、 大型排水ト・ロー、蓋屈折開閉、二 段冷却
J49	電動缶切機	K-1000	1	230	450	388	

			4	-	寸法(mm)		
No	品 名	モデル	台数	間口	奥行	高さ	備 考
D7	三槽シンク		1	(2,395)	(650)	850	
D8	包丁まな板殺菌庫	HENS-5	1	580	600		包丁20本 まな板(600×300)10 枚
D9	器具消毒保管庫	NHE-30BS	1	1,340	950	1,900	テ゛シ゛タル表示、保温機能付 棚3 段
D10	パススルー冷蔵庫	PRD-60RMTA1-G	2	1,790	840	1,950	カ゛ラス両面扉1724リットル
D11	パススルー冷蔵庫	PRD-40RM1-G	1	1,200	840	1,950	カ゛ラス両面扉 1125リットル
	E. 揚物·焼物室(蒸物)						
E1	移動台		4	1,300	750	800	
E2	器具消毒保管庫	NHE-30BS(特)	3	1,340	950	1,900	テ゛シ゛タル表示、保温機能付 棚3 段
E3	移動台		1	1,300	750	800	
E4	連続フライヤー	CLFL-73E-R-OR	1	7,300	1,120	900	能力:6000個/h(冷凍コロッケ60g) 油量512L
E5	沈殿濾過タンク		1	1,485	1,250	2,410	タンク:600リットル
E6	油切コンベア		1	1,740	715	935	
E7	移動配缶台		4	1,500	750	750	
E8	スチームコンベクションオー ブン	CSV-E-40	4	1,150	990	1,860	ホテルハ°ン1/1-40段カート2台付、軟水器付
E9	蒸気回転釜	AS2-70K (HG)	1	2,155	1,590	860	満水量:400リットル、片側ハント ル、大型排水ト゛ロー、蓋屈折開閉
E10	庫内ラック		6	1,300	800	1,700	
E11	カートイン食缶消毒保管庫	HEK-22W	1	2,200	2,900	2,300	カート4台収納
E12	カートイン食缶消毒保管庫	HEK-12W	1	1,150	2,900	2,300	カート2台収納
	F. 器具洗浄室2、切さい室						
F1	ローラーコンベア		5	1,300	700	650	ローラー取外し式
F2	移動台		5	900	750	650	
F3	移動式さいの目切機置台		2	1,800	900	650	
%3 F 4	さいの目切機	DC-202	2	901	757	849	※3 2台の内1台は移設品。標準 サイス・□15mm能力1000Kg/ H
F5	移動式スライサー置台		4	1,800	900	650	
F6	フードスライサー	MK-201	4	569	1,108	823	野菜310~3100Kg/h

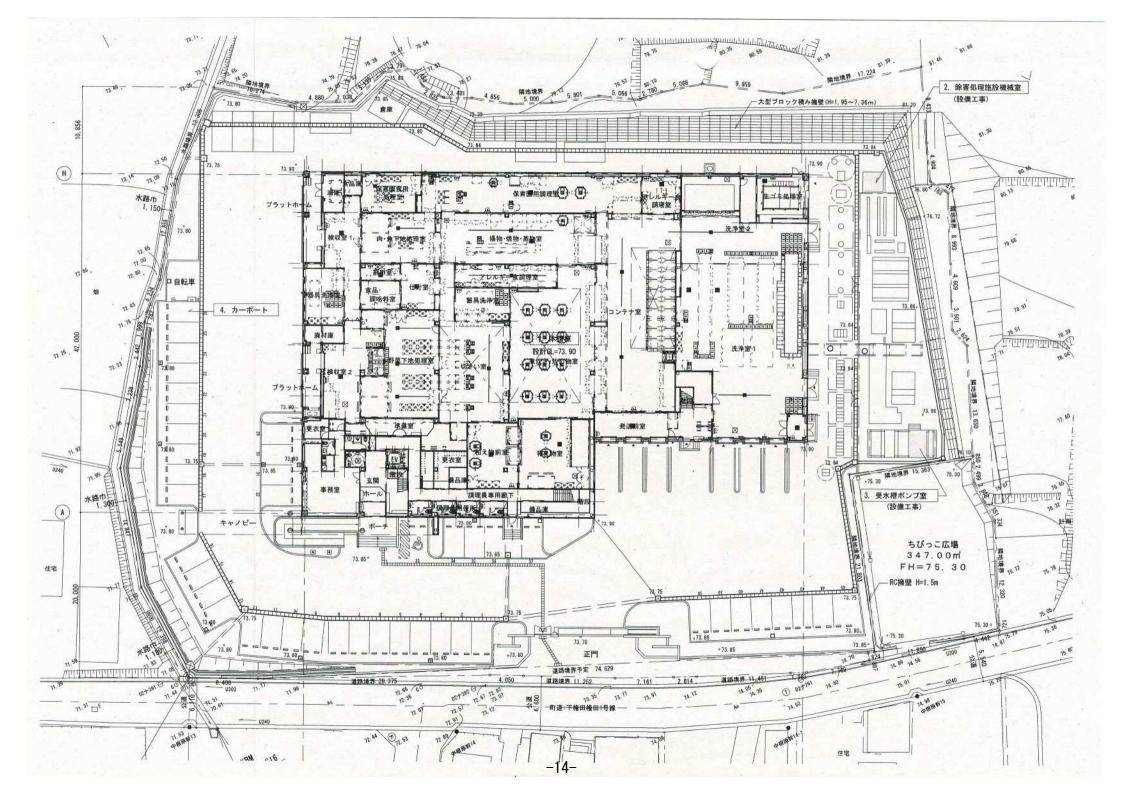
			台	-	寸法(mm)		
No	品名	モデル	数	間口	奥行	高さ	備考
F7	移動食材ラック		6	1,500	700	1,100	フ°ラスケット#500 6個収納
F8	L型運搬車		4	1,000	700	600	プ。ラスケット#500 2個収納
F9	移動台		4	1,300	650	800	プ。ラスケット#500 3個収納
F10	三槽シンク		1	2,400	750	850	包丁20本 まな板(600×300)10 枚
F11	包丁まな板殺菌庫	HENS-5	1	580	600	1,900	
F12	プレート殺菌庫	NHE-10AS(特)	2	960	600	1,900	プ゚レート12枚
F13	作業台		1	1,150	750	850	
F14	欠番						
F15	三槽シンク		1	2,400	900	850	
F16	移動台		2	1,200	750	800	給湯温度60℃・80℃要
F17	器具洗浄機	TDWA1-8REM	1	3,050	1,200	1,550	
F18	器具消毒保管庫	NHE-30BW	3	1,340	950	1,900	テ゛シ゛タル表示、保温機能付 棚3 段
F19	配管ボックス		3	700	170	1,050	SUS304
	G. アレルギー食調理室						
G1	作業台		1	645	650	850	
G2	電子レンジ	RE-T1	3	460	375	275	
G3	IHコンロユニット	KZ-J75XS	3	1,700	650	850	KZ-J75XS、ビルトインタイプ°
G4	調理用水切台付二槽シンク		1	1,800	600	850	
G5	冷凍冷蔵庫	361YS1	1	900	650	1,905	冷蔵426リットル、冷凍127リットル
G6	移動台		2	1,300	650	800	
G7	作業台		1	1,800	600	850	
G8	食器洗浄用水切台付三槽シ ンク		1	2,100	600	850	
G9	器具消毒保管庫	NHE-10AS	1	960	550	1,900	棚3段
G10	器具洗浄用水切台付二槽シ ンク		1	1,800	600	850	
G11	包丁まな板殺菌庫	HENS-5	1	580	600	1,900	包丁20本 まな板(600×300)10 枚
G12	食器消毒保管庫	NHE-10AS	1	960	550	1,900	棚5段

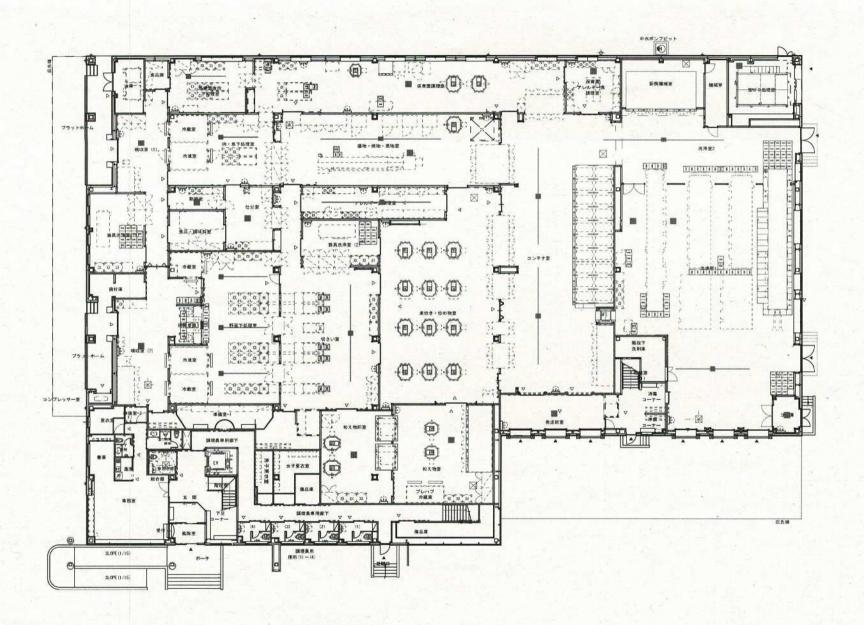
		ر المسا	台	-	寸法(mm)		/++: - 1 7.
No	品名	モデル	数	間口	奥行	高さ	備考
G13	引き出し付配膳作業台		1	1,800	750	850	
G14	配膳作業台		2	1,800	750	850	
	H. 和え物前室、和え物室						
H1	スチームコンベクションオー ブン	TSCO-20EDN	1	1,100	900	1,900	ホテルハ°ン1/1-20段カート付
H2	蒸気回転釜	AS2-70K(HG)	2	2,155	1,590	860	満水量:400リットル、片側ハント ル、大型排水ト・ロー、蓋屈折開閉
НЗ	移動台		2	1,300	650	800	フ°ラスケット#500 3個収納
H4	L型運搬車		2	1,000	700	600	フ°ラスケット#500 2個収納
Н5	欠番						
Н6	三槽シンク		1	2,600	900	850	
Н7	器具消毒保管庫	NHE-30BS	1	1,340	950	1,900	テ゛シ゛タル表示、保温機能付棚3 段
Н8	プレハブ冷蔵室		1	3,300	1,500	2,702	室外機別置き、カートインタイプ [°]
Н9	冷却機用カート		6	900	600	1,600	棚3段
H10-	真空冷却機	CH-200RKW	2	1,940	1,880	2,145	200Kg/回 10℃冷却,チラー別 置き,スライト゛ト゛ア
	A. 検収室1. 2、皮剥き室、器	异洗浄室1、油庫					
A1	デジタル台秤	HV200KGL-K	3	390	712	773	デ・シ゛タル表示、秤量:220kg、検 定付 ステンレス移動架台付
A2	カートイン消毒保管庫	HEK-21S	2	2,200	1,450	2,300	カート2台収納
А3	庫内ラック		5	1,300	800	1,700	フ°ラスケット#500 40個収納
A4	カートイン消毒保管庫	HEK-11S	1	1,150	1,450	2,300	カート1台収納
A5	残菜処理槽	ATEL-1575BL-15SV3/AC P-10X	1	1,500	750	850	粉砕機、搬送ポンプ゚付
A6	水切付一槽シンク		1	1,100	750	850	
A7	L型運搬車		8	1,000	700	600	フ°ラスケット#500 2個収納
A8	移動台		5	1,300	650	800	フ°ラスケット#500 3個収納
A9	検食冷凍庫	333SS-NP	1	900	800	1,905	760リットルセンターノンビ [°] ラー
A10	冷凍庫	433SS-NP	1	1,200	800	1,905	1057リットルセンターフリー保育園 用
A11	冷蔵庫	421CD-NP	1	1,200	800	1,905	1057リットルセンターフリー保育園 用

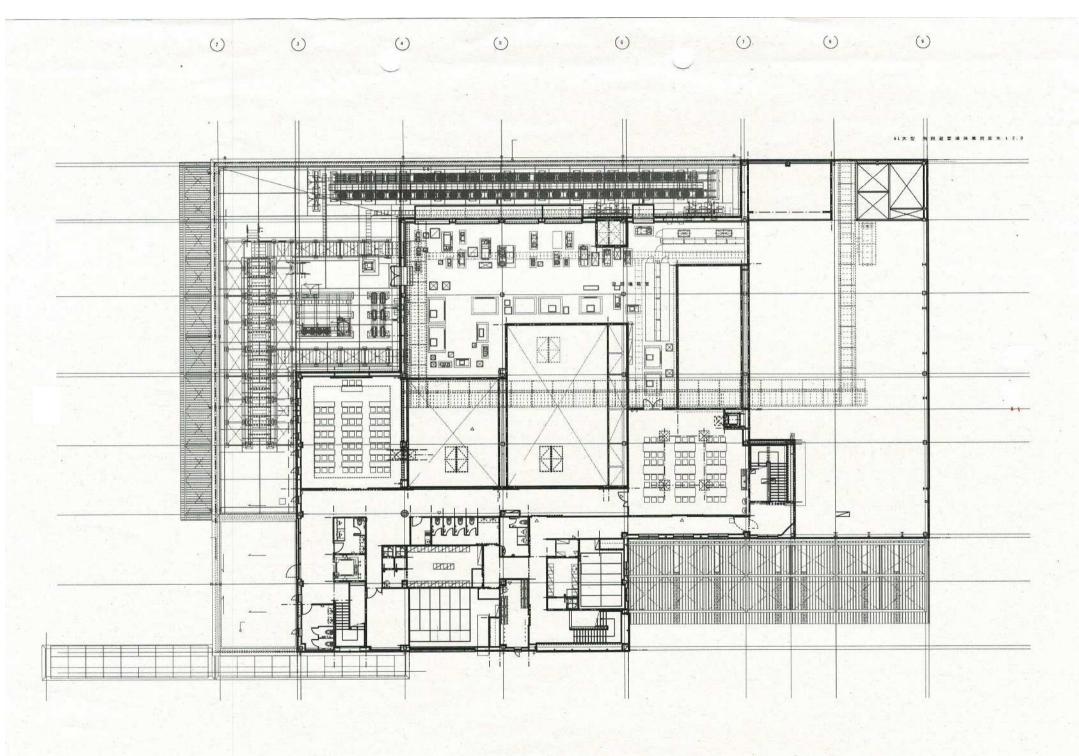
			台	-	寸法(mm)		
No	品名	モデル	数	間口	奥行	高さ	備 考
A12	球根皮剥機	OMP-30RSD-3T	2	1,250	800	1,105	ト゛ライタイプ゜
A13	野菜反転機	TYW-1	2	740	1,250	1,790	コンプ [°] レッサー別置き/エアー、15 A
A14	水切台		1	900	900	850	
A15	三槽シンク		1	2,400	900	850	
A16	移動台		2	1,200	750	750	
A17	器具洗浄機	TDWA1-8LEM	1	3,050	1,200	1,550	給湯温度60℃・80℃要
A18	器具消毒保管庫	NHE-30BW	2	1,340	950	1,900	テ゛シ゛タル表示、保温機能付 棚3 段
A19	新油タンク		1	1,095	1,070	1,974	SUSタンク:900リットル各フライ ヤーへ新油渡り配管:25A
A20	廃油タンク		1	1,105	1,085	2,180	SUSタンク:900リットル 各フライ ヤーへ廃油渡り配管:32A
A21	根菜荒洗い移動シンク		2	1,200	750	850	
A22	検食冷凍庫	273SS	1	600	800	1,905	475リットル
A23	エアコンプレッサー	TFP07B-10	1	800	375	705	オイルフリー
	B. 野菜下処理室						
В1	プレハブ冷蔵庫		1	2,500	3,300	2,702	室外機別置き、カートインタイフ。
B2	プレハブ冷凍庫		1	2,500	3,300	2,758	室外機別置き、カートインタイプ。
B3-1	シェルフ	N-TES-15-6115S	6	1,520	610	(1,630)	棚4段SUS304
B3-2	シェルフ	N-TES-15-6112S	2	1,220	610	(1,630)	棚4段SUS304
В4	移動台		5	1,300	650	800	プ。ラスケット#500 3個収納
В5	L型運搬車		5	1,000	700	600	プ。ラスケット#500 2個収納
В6	下処理用四槽シンク		1	3,000	900	850	大型オーハ゛ーフローシンク付
В7	水切台		5	750	900	650	
В8	ローラーコンベア		5	940	700	650	ローラー取外し式
В9	カートイン消毒保管庫	HEK-11YW	2	1,600	1,000	2,300	カート1台収納
B10	庫内ラック		2	1,300	800	1,700	プ。ラスケット#500 40個収納
B11	下処理用三槽シンク		4	2,700	900		大型オーハ゛ーフローシンク付
B12	包丁まな板殺菌庫	HENS-5	1	580	600	1,900	包丁20本 まな板(600×300)10 枚

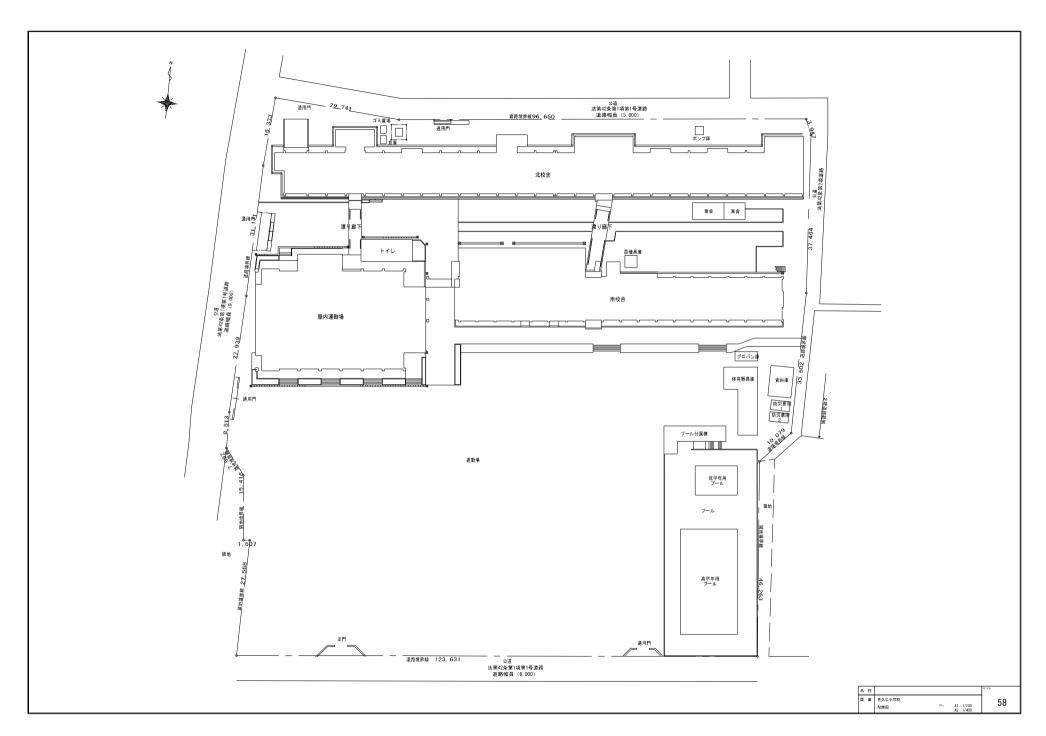
	F		台	寸法(mm)			200 to
No	品 名	モデル	数	間口	奥行	高さ	備 考
B13	器具消毒保管庫	NHE-30BS	1	1,340	950	1,900	テ゛シ゛タル表示、保温機能付 棚3 段
B14	三槽シンク		1	2,400	750	850	
B15	パススルー冷蔵庫	PRD-40RM1-G	1	1,200	840	1,950	カ゛ラス両面扉 1125リットル
B16	シェルフ	N-TES-19-6112S	2	1,220	610	(1,630)	棚4段SUS304
B17	移動水切台		2	900	750	800	深型
B18	プレハブ冷蔵庫		1	2,200	2,750	2,702	室外機別置き、カートインタイプ。
	C. 食品・調味料室、仕分け室	医、卵処理室					
C1	シェルフ	N-TES-19-6115S	2	1,520	610	1,930	棚4段SUS304
C2	冷蔵庫	533CD	1	1,500	800		1345リットル
СЗ	トップトラック		1	4,016	1,601	2,200	固定2+移動3(610)
C4	水切台付二槽シンク		1	3,200	750	850	
C5	電動缶切機	K-1000	1	230	450	388	
С6	移動台		2	1,200	750	800	
C7	高速度ミキサー	T400X	2	550	550	1,355	撹拌容量: 26L ト ライ受け台付
*2C8	器具消毒保管庫	NHE-20BS	1	960	950	1,900	※2 移設品 デジタル表示、保 温機能付 棚3段
С9	パススルー冷蔵庫	PRD-60RMTA1-G	1	1,790	840	1,950	カ゛ラス両面扉1724リットル
C10	水切台付二槽シンク		1	2,100	650	850	
C11	器具消毒保管庫	NHE-10AS	1	960	550	1,900	テ゛シ゛タル表示、保温機能付 棚3 段
C12	パススルー冷蔵庫	PRD-250RM1-G	1	755	840	1,950	カ゛ラス両面扉685リットル
	D. 肉魚下処理室						
D1	プレハブ冷蔵庫		1	2,500	3,300	2,702	室外機別置き、カートインタイプ [°] 庫 内H=2400
D2	プレハブ冷凍庫		1	2,500	3,300	2,758	室外機別置き、カートインタイプ [°] 庫 内H=2400
D3-1	シェルフ	N-TES-15-6115S	5	1,520	610	(1,630)	棚4段SUS304
D3-2	シェルフ	N-TES-15-6112S	2	1,220	610	(1,630)	棚4段SUS304
D4	移動台		2	1,300	650	800	プ°ラスケット#500 3個収納

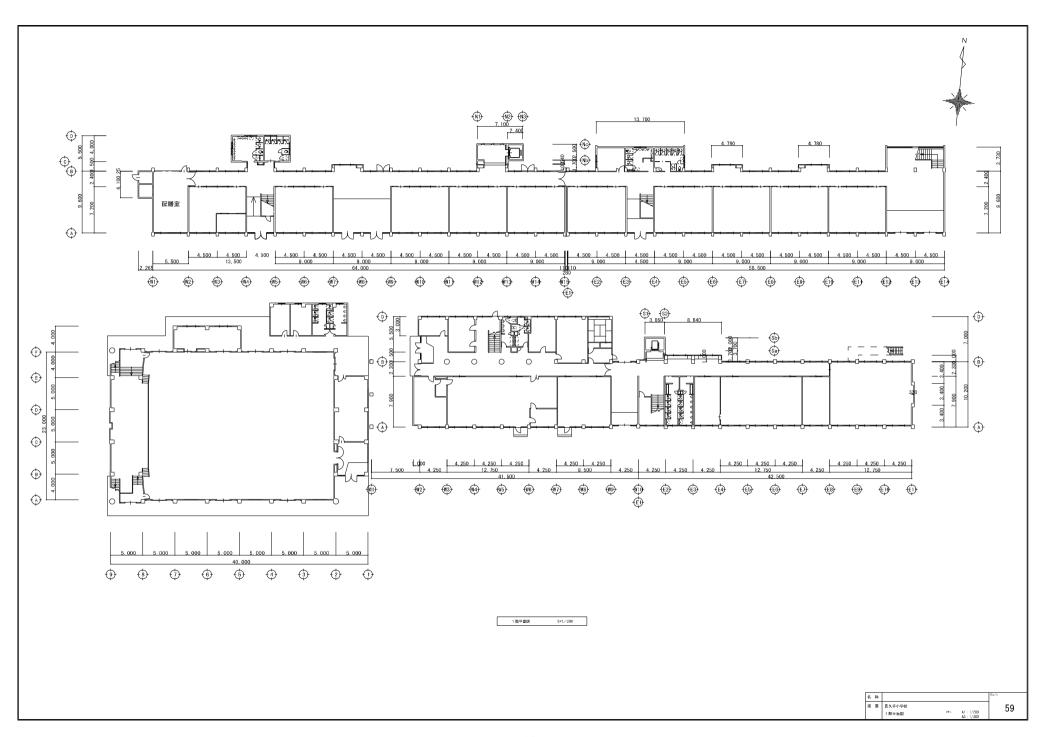
No	品 名	モデル	台数	寸法(mm)			備考
				間口	奥行	高さ	- 加 与
D5	二槽シンク		2	1,500	750	850	
D6	作業台		2	1,500	750	850	

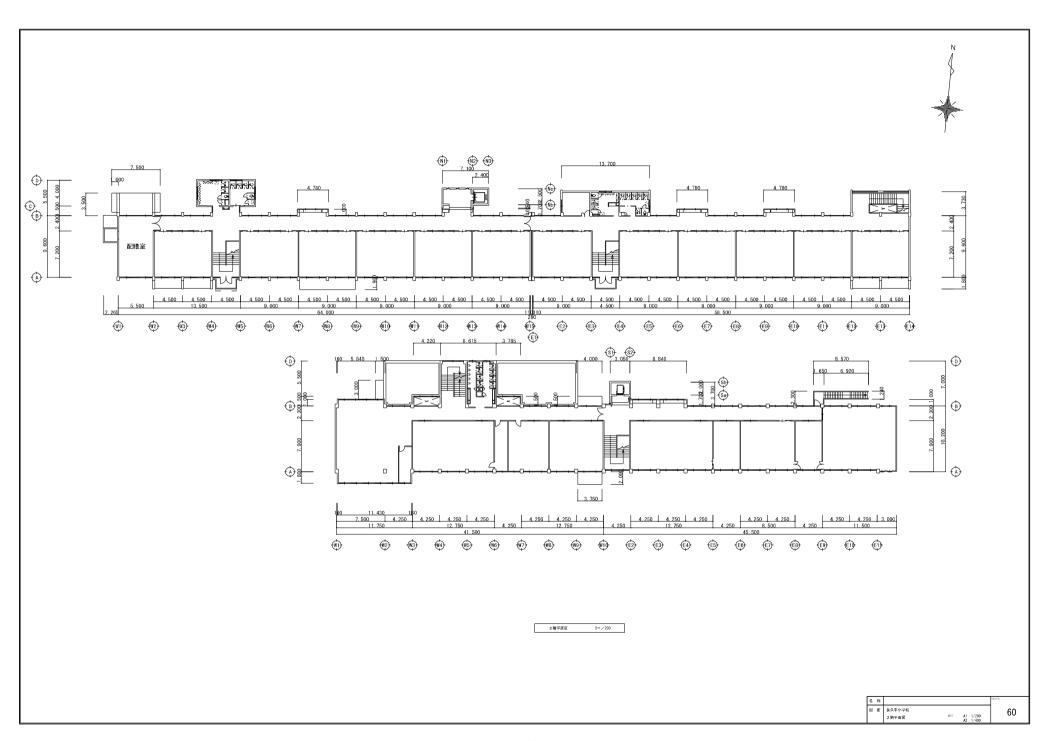


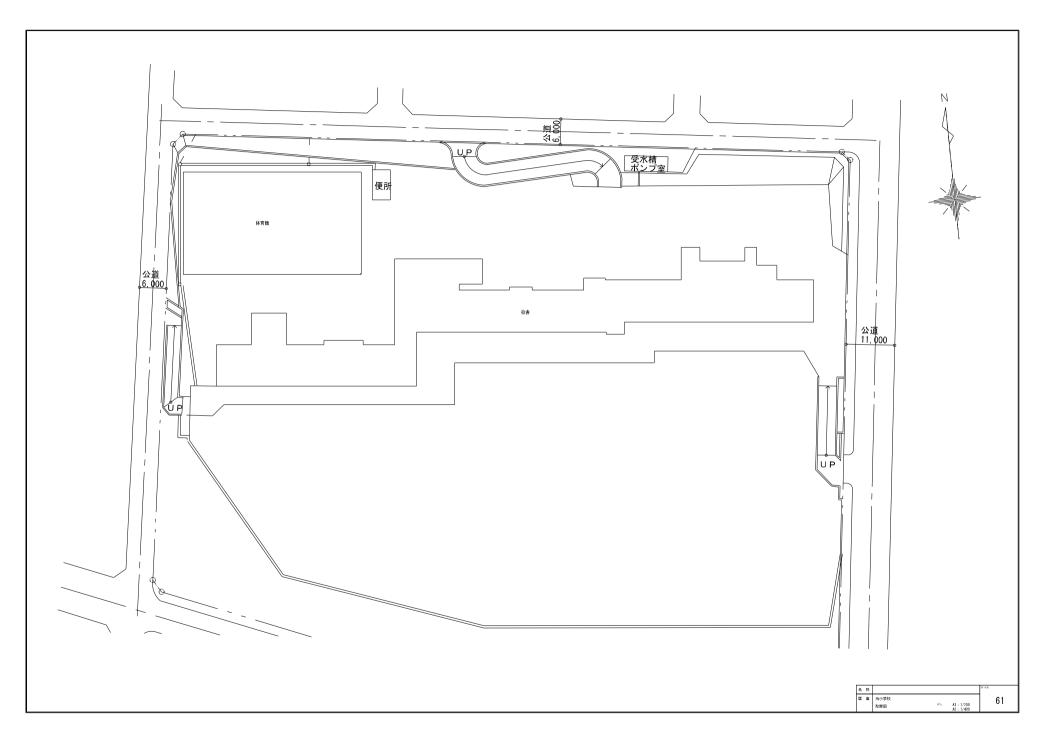


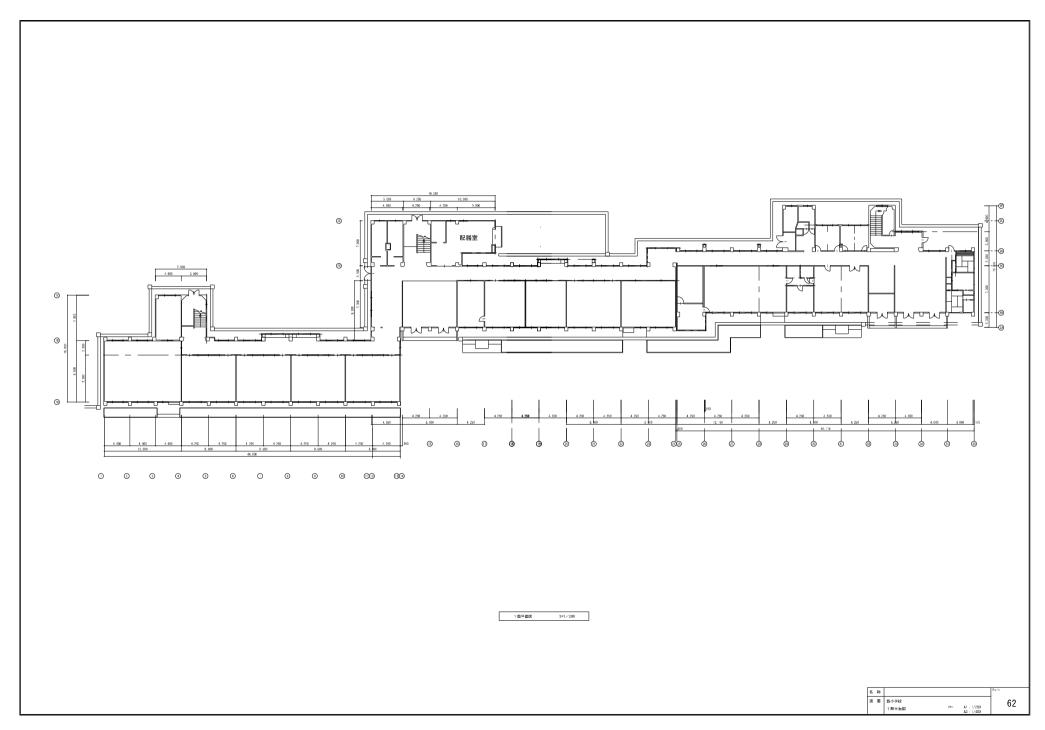


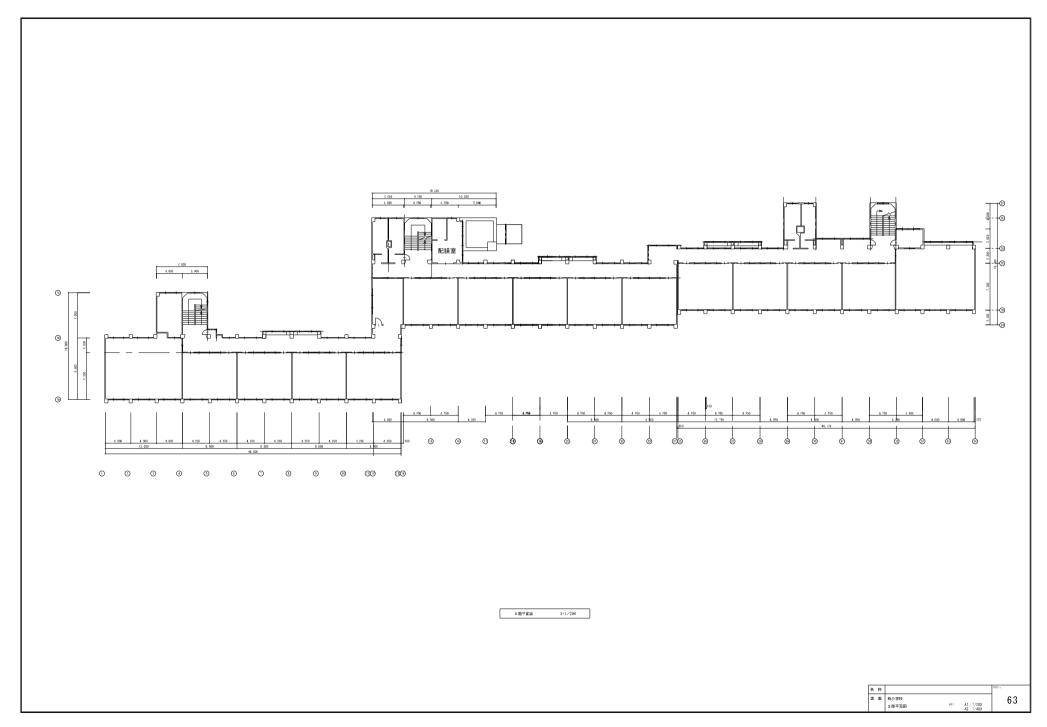


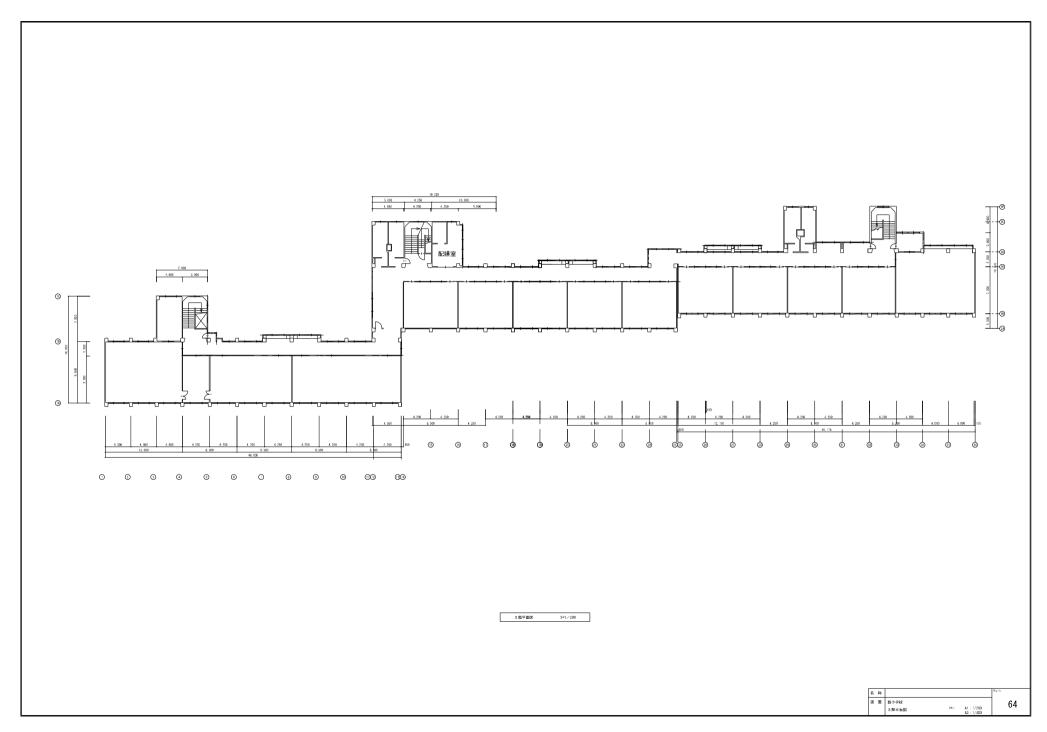


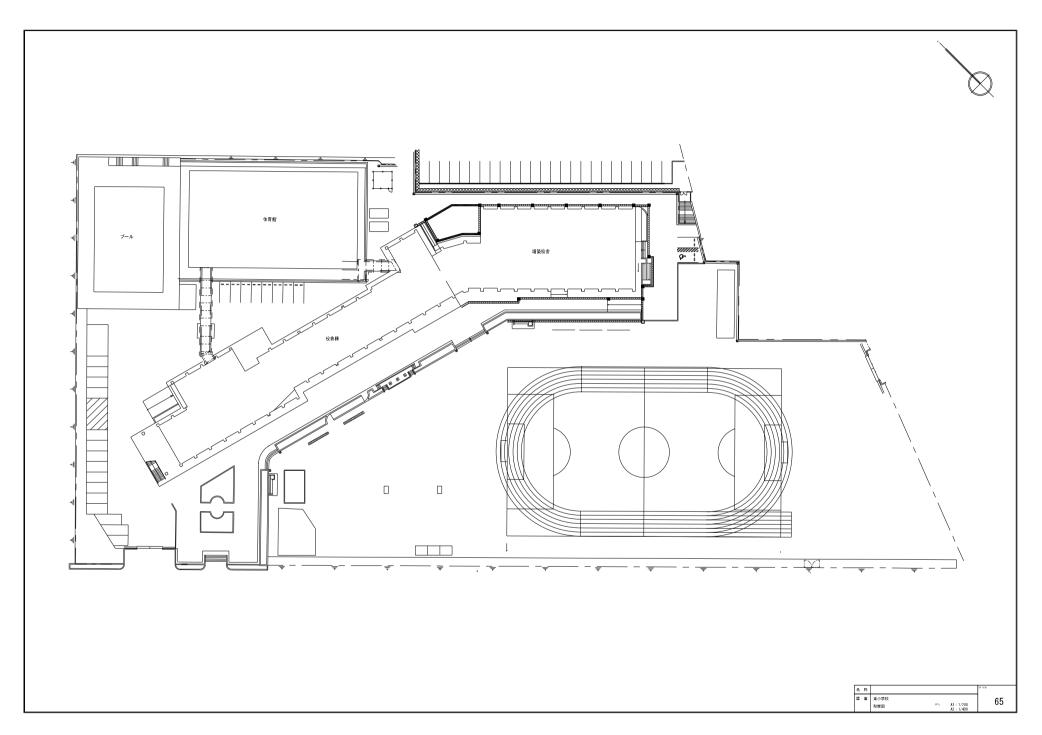


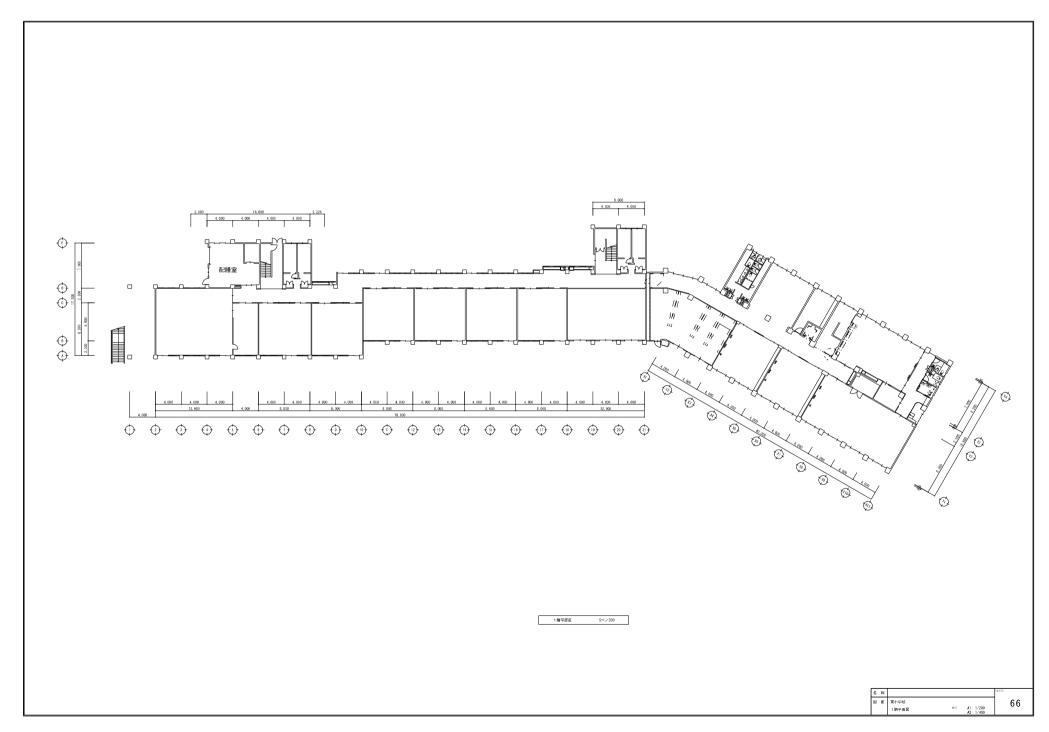


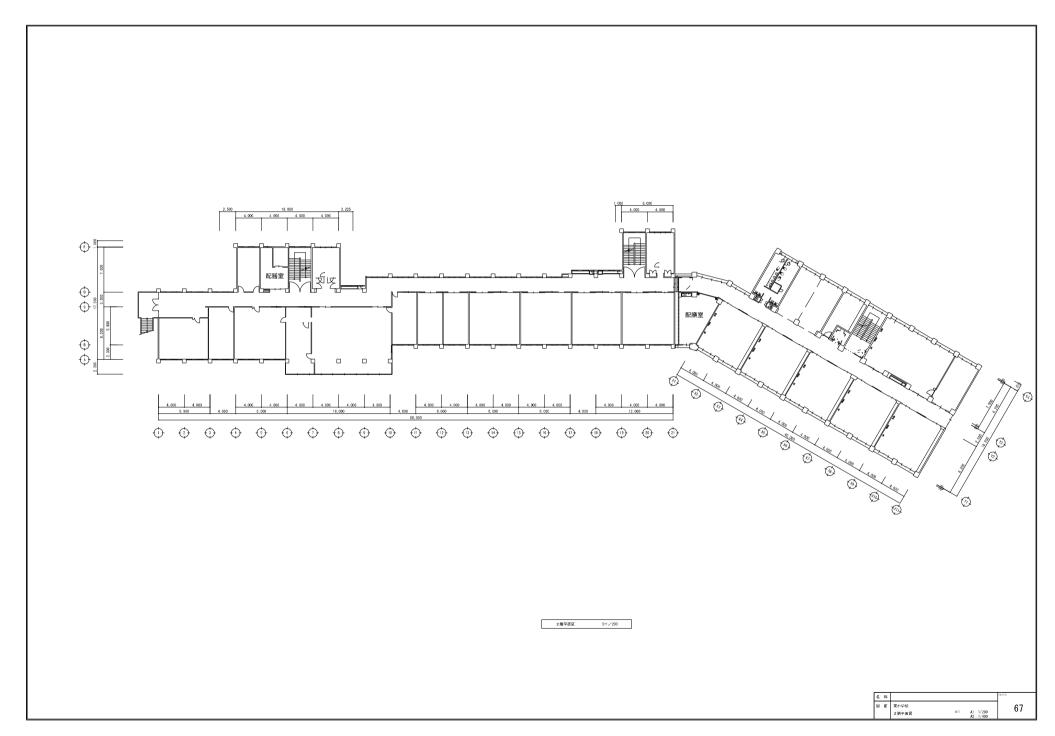


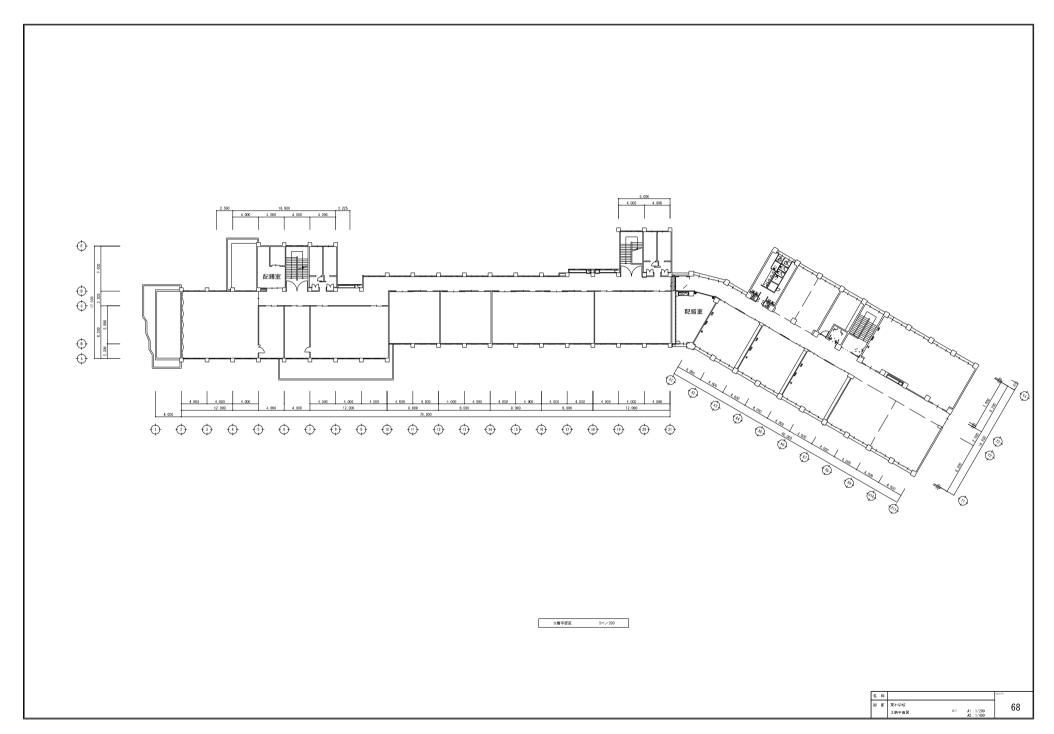


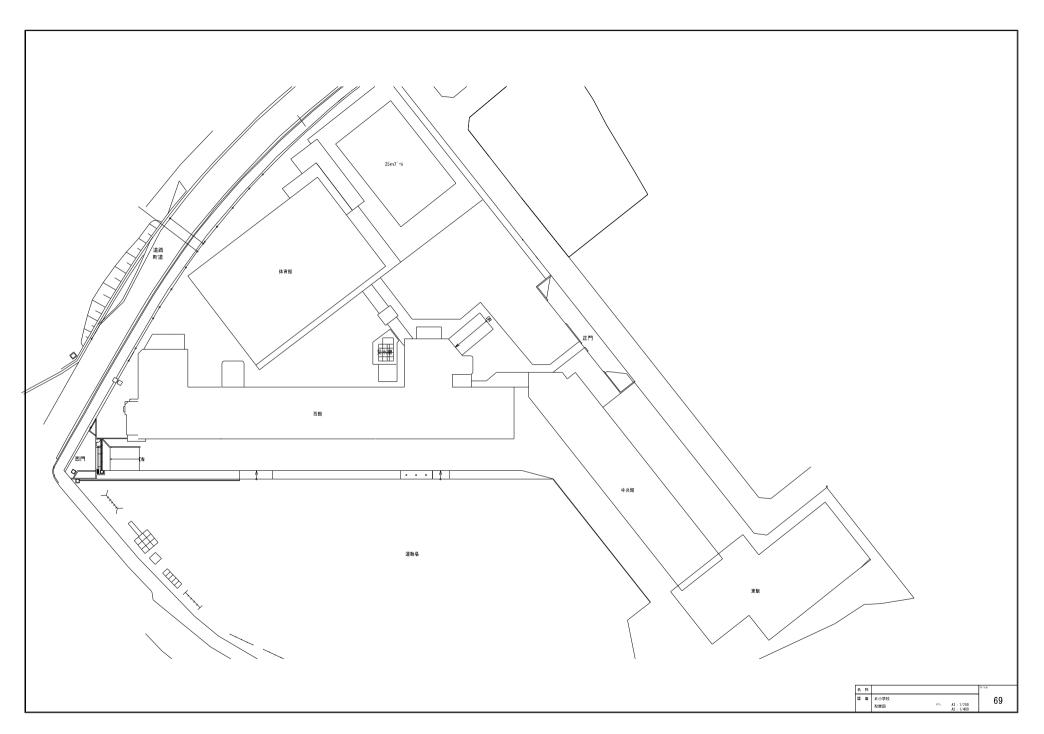


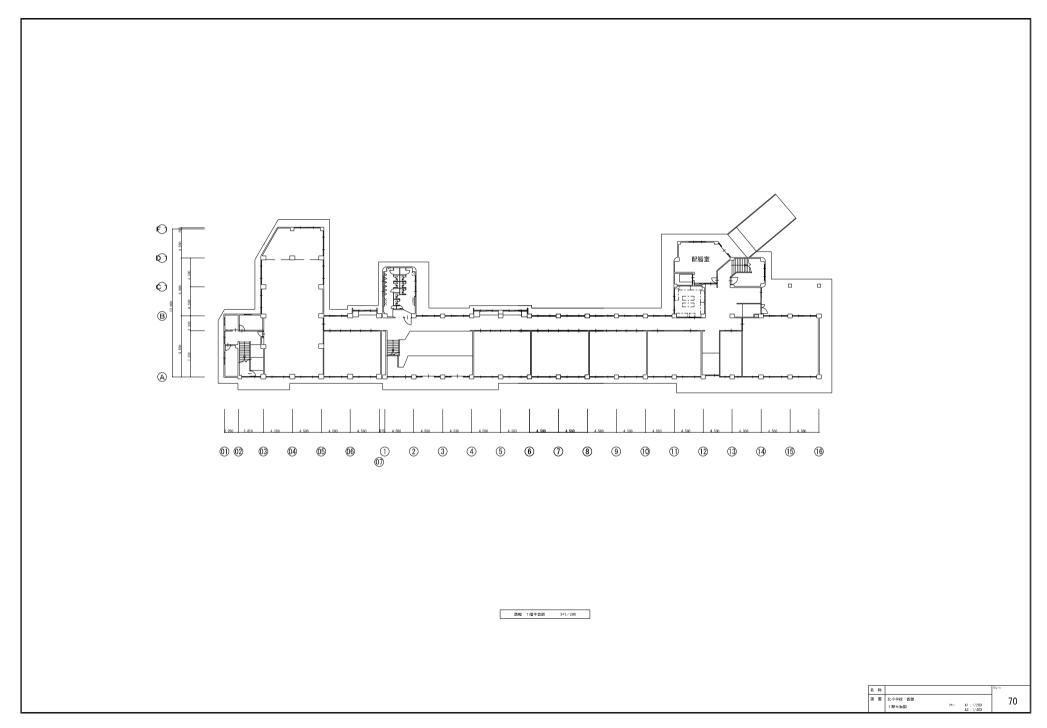


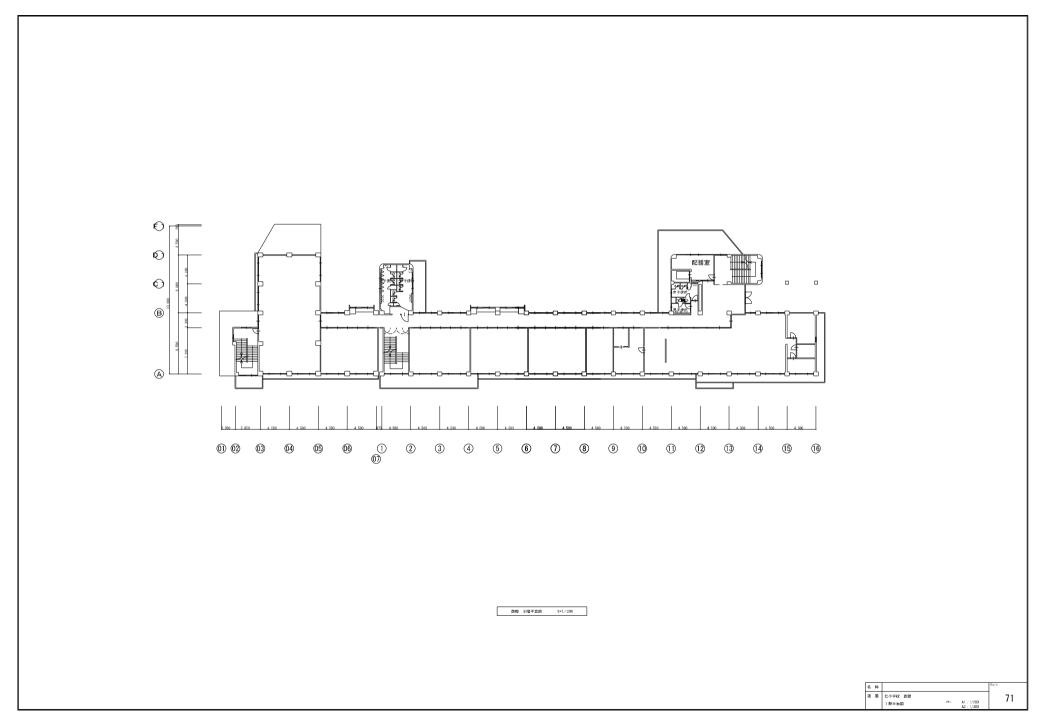


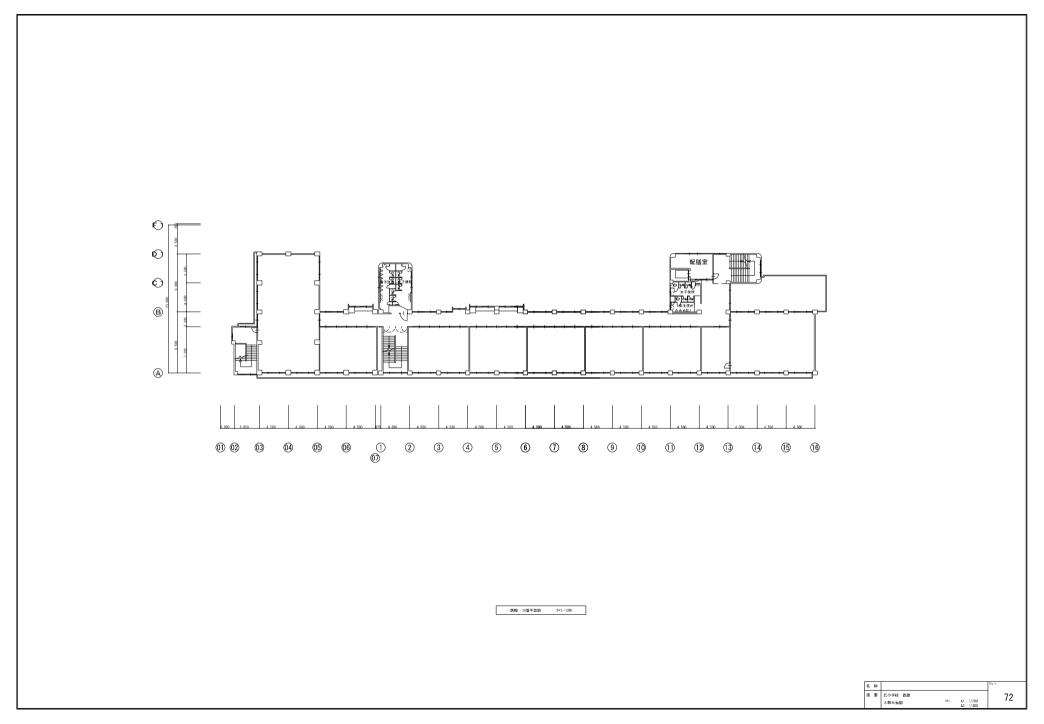


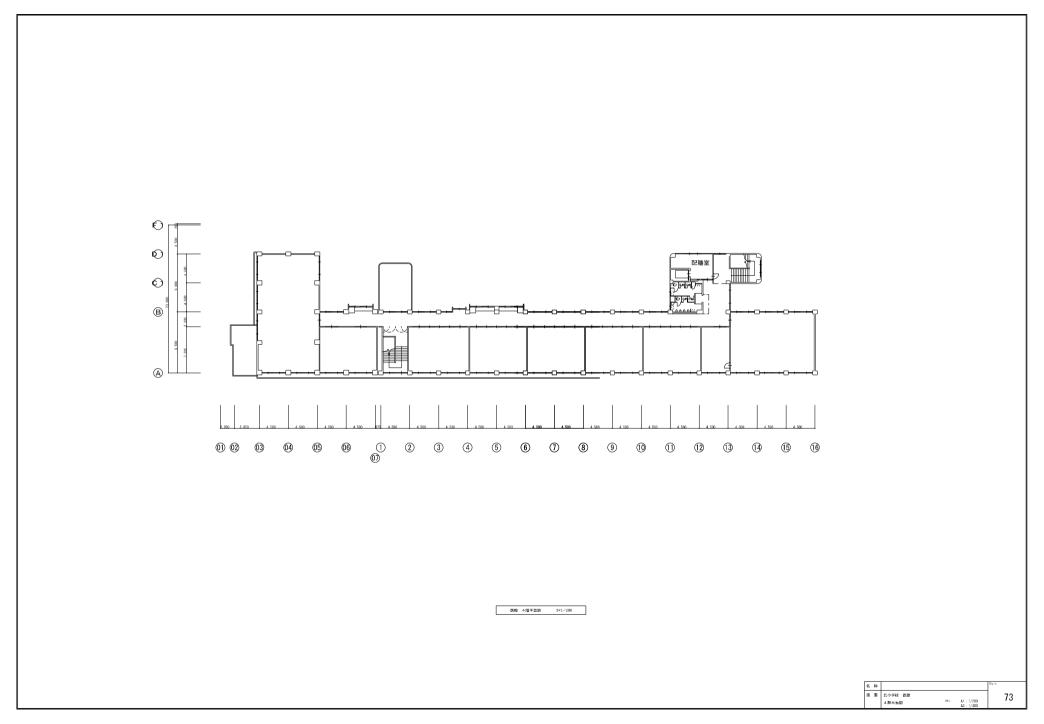


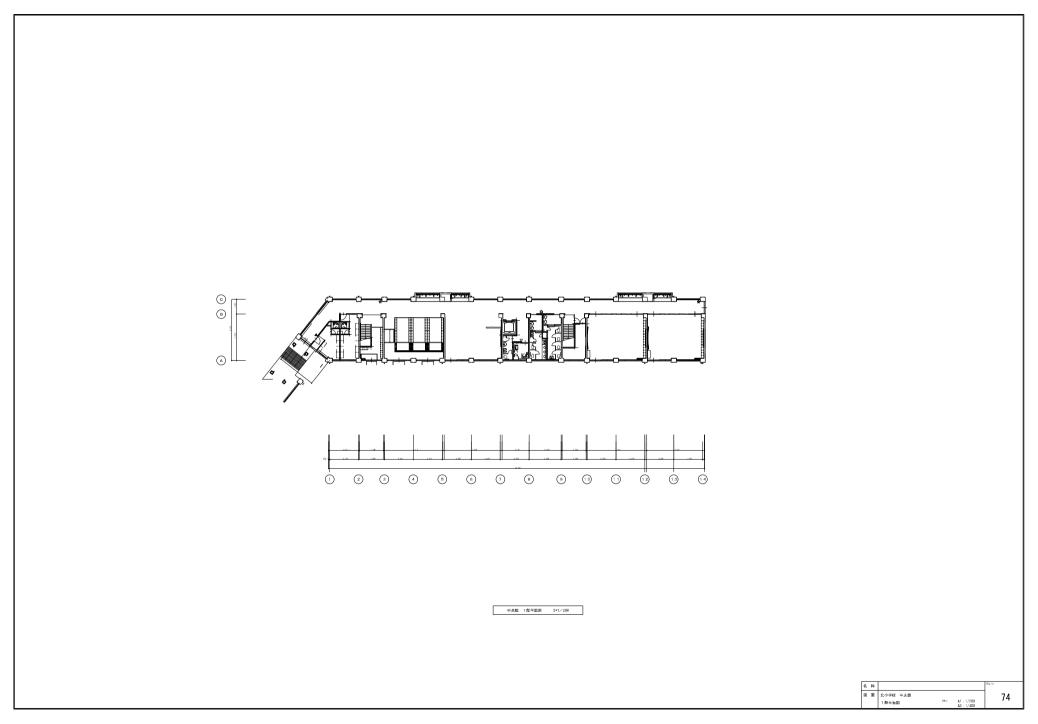


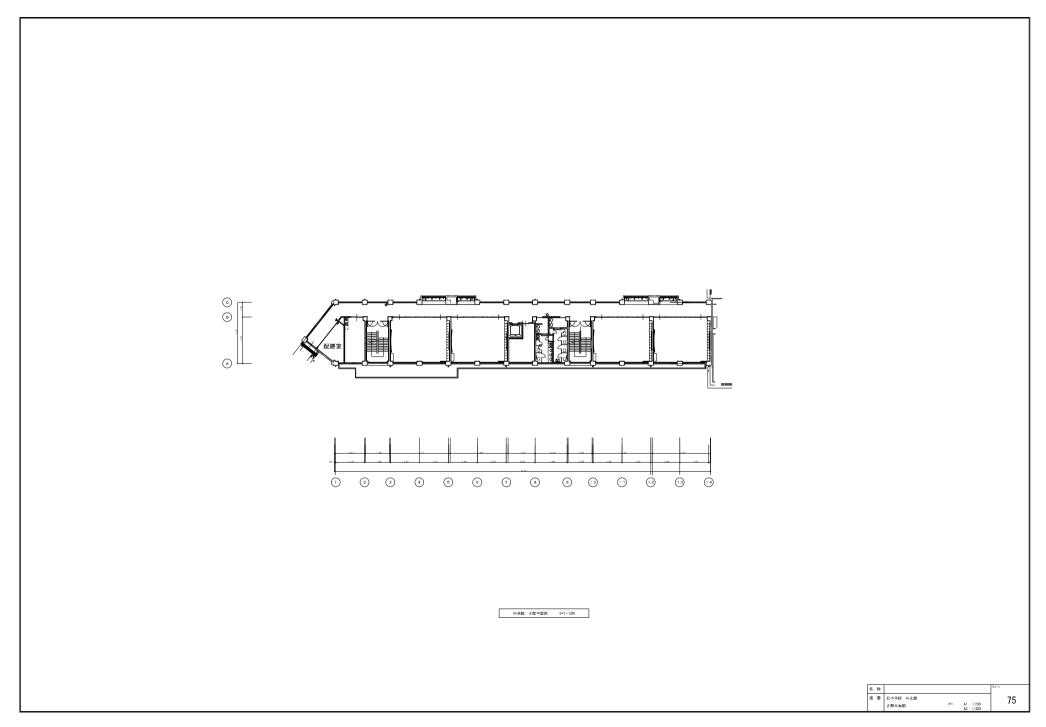


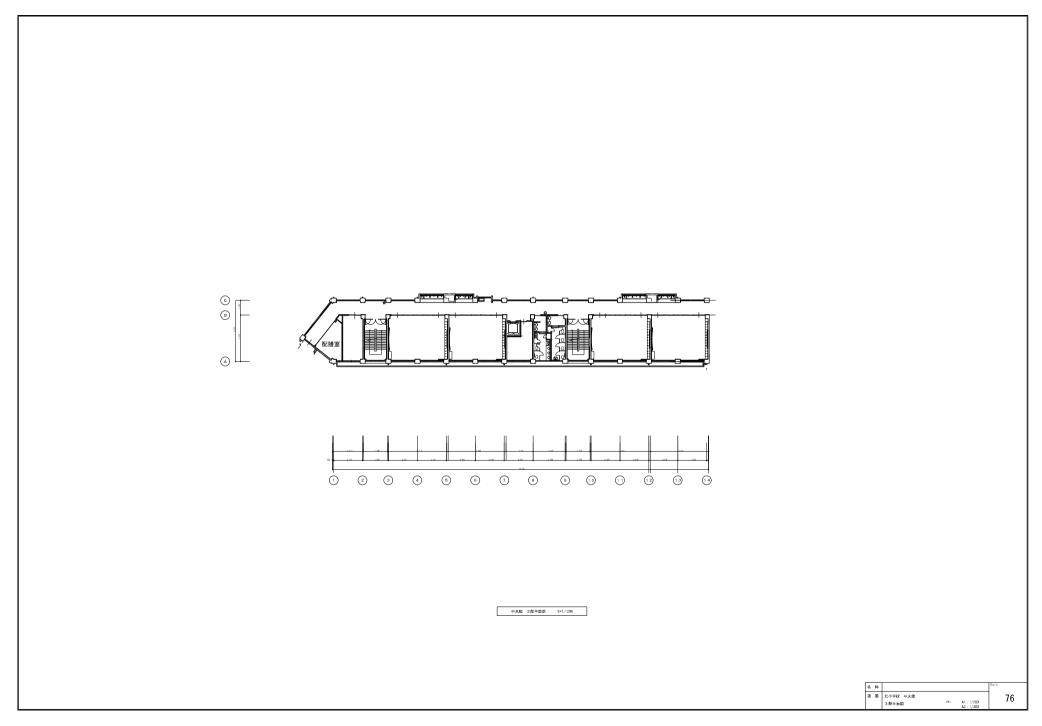


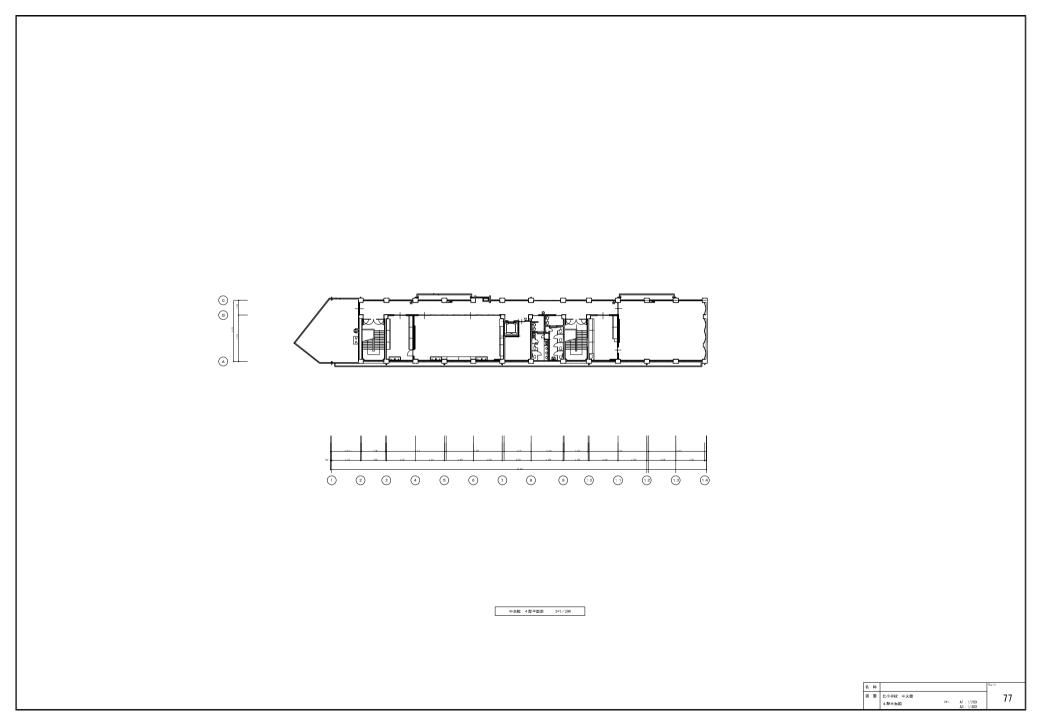


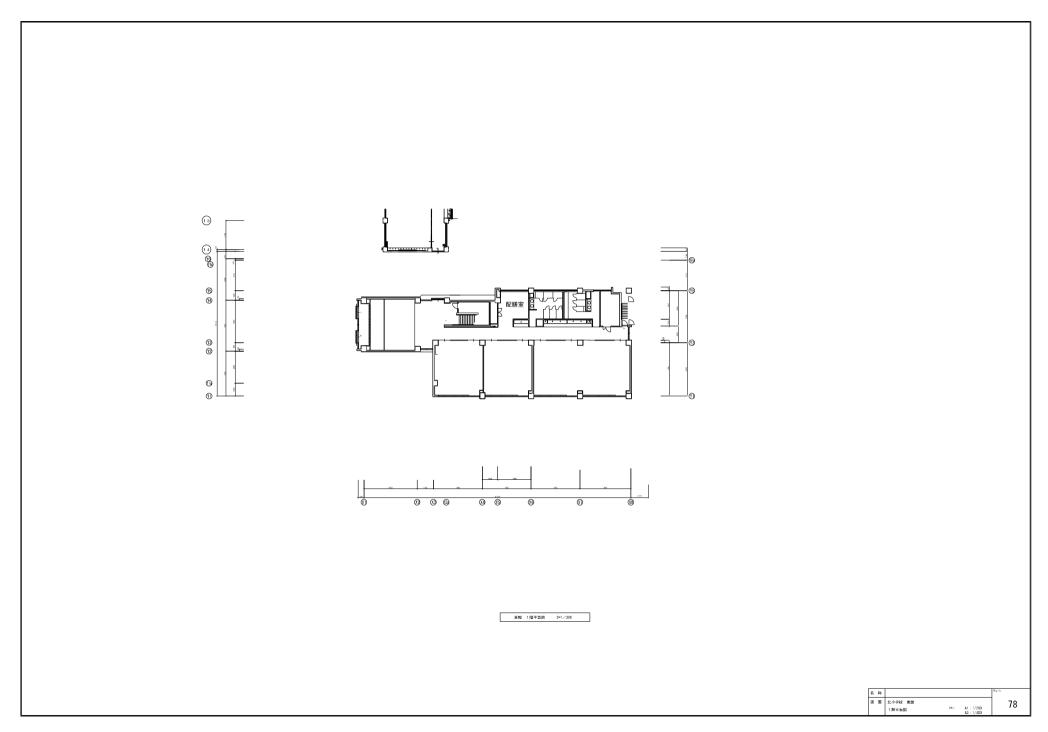


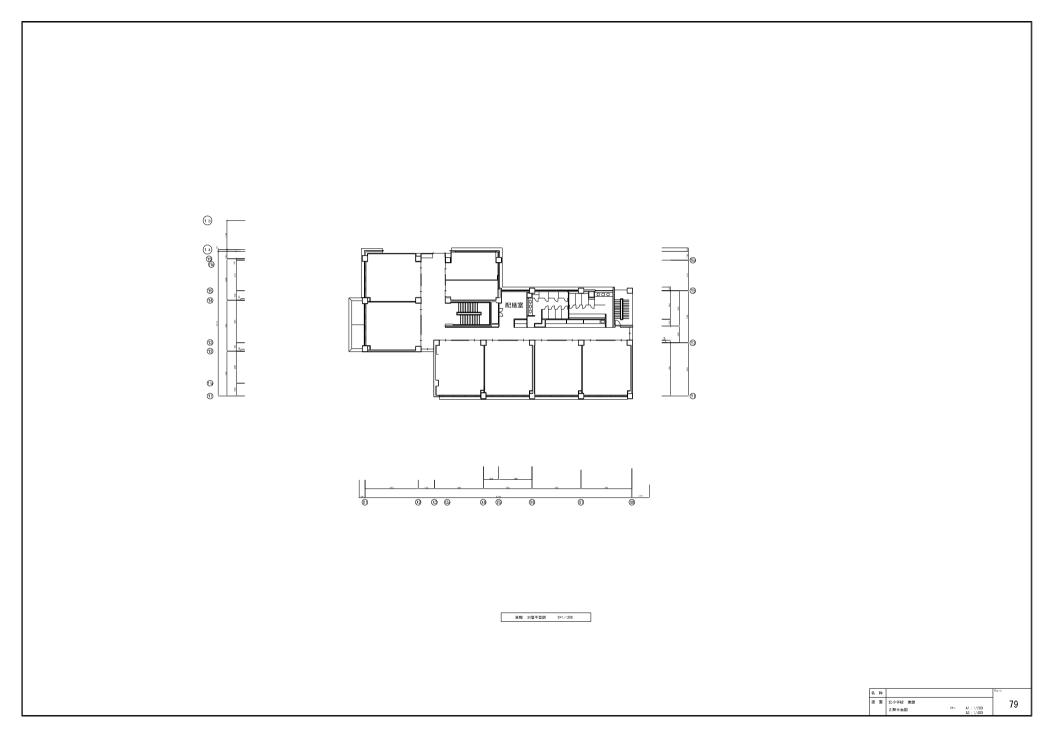


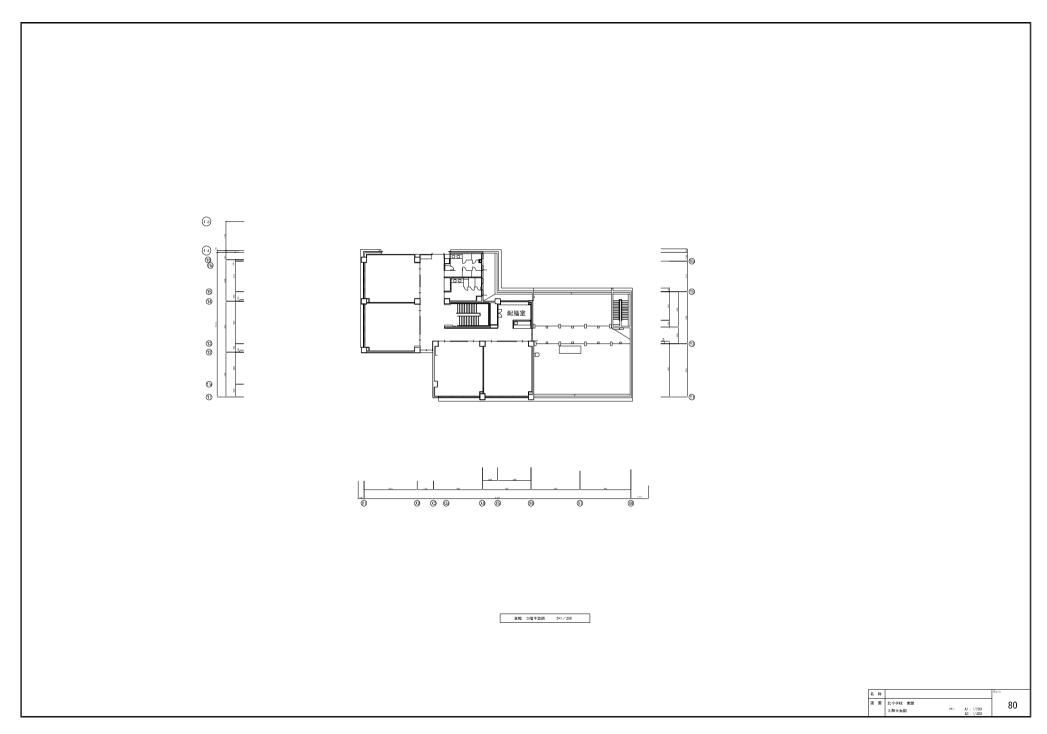


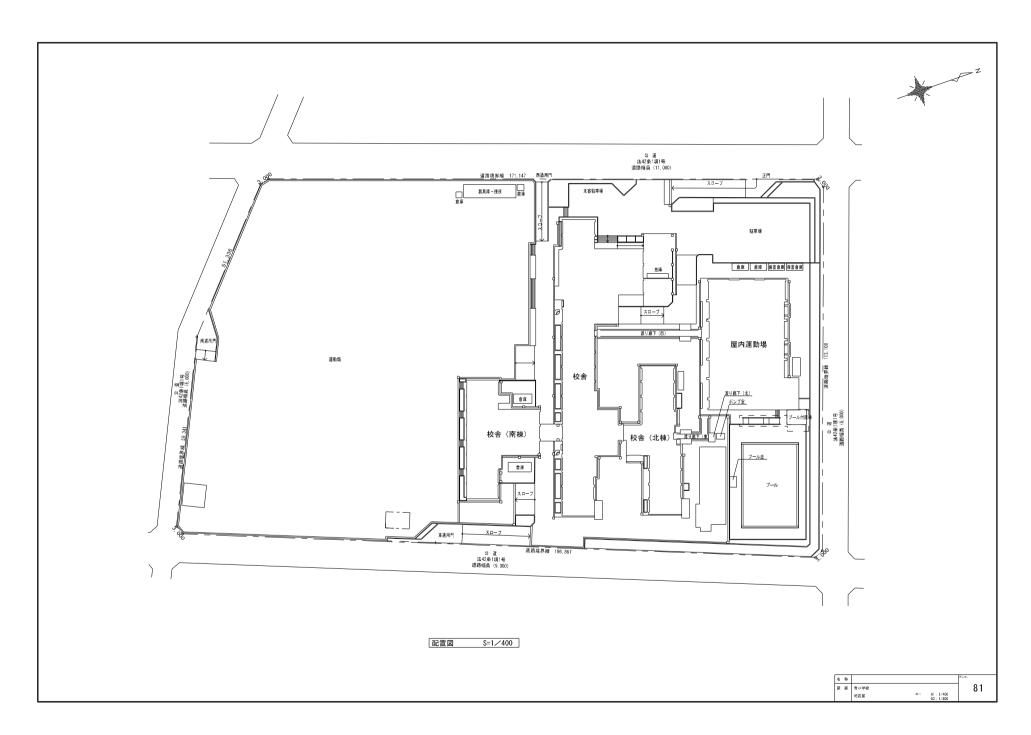


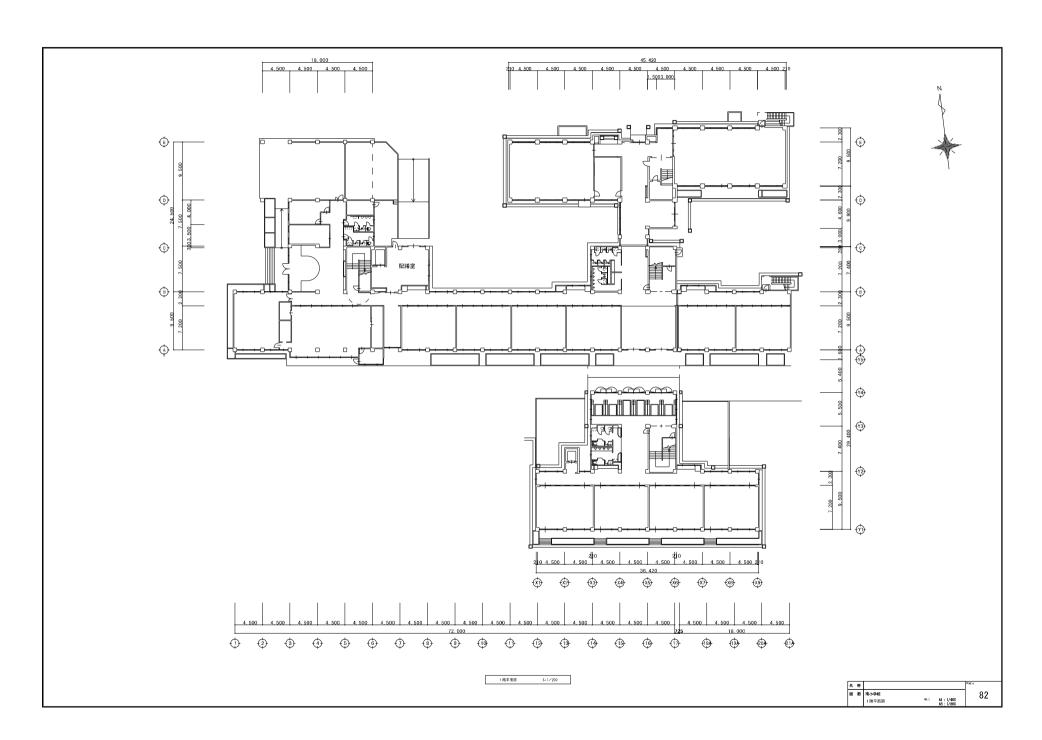


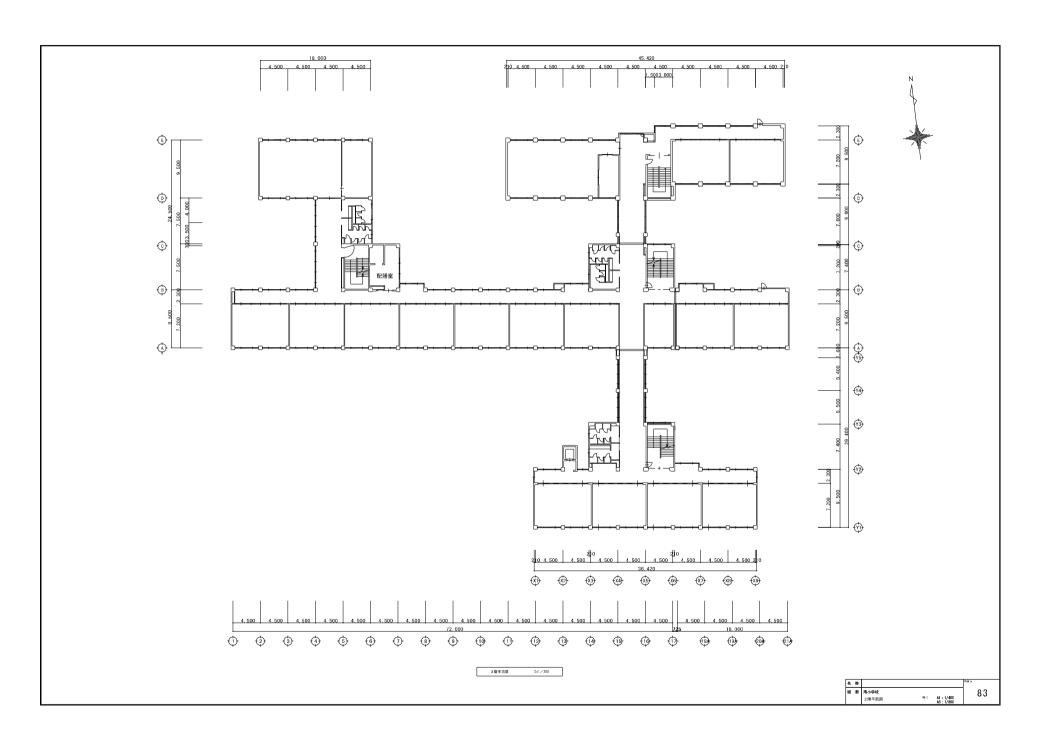


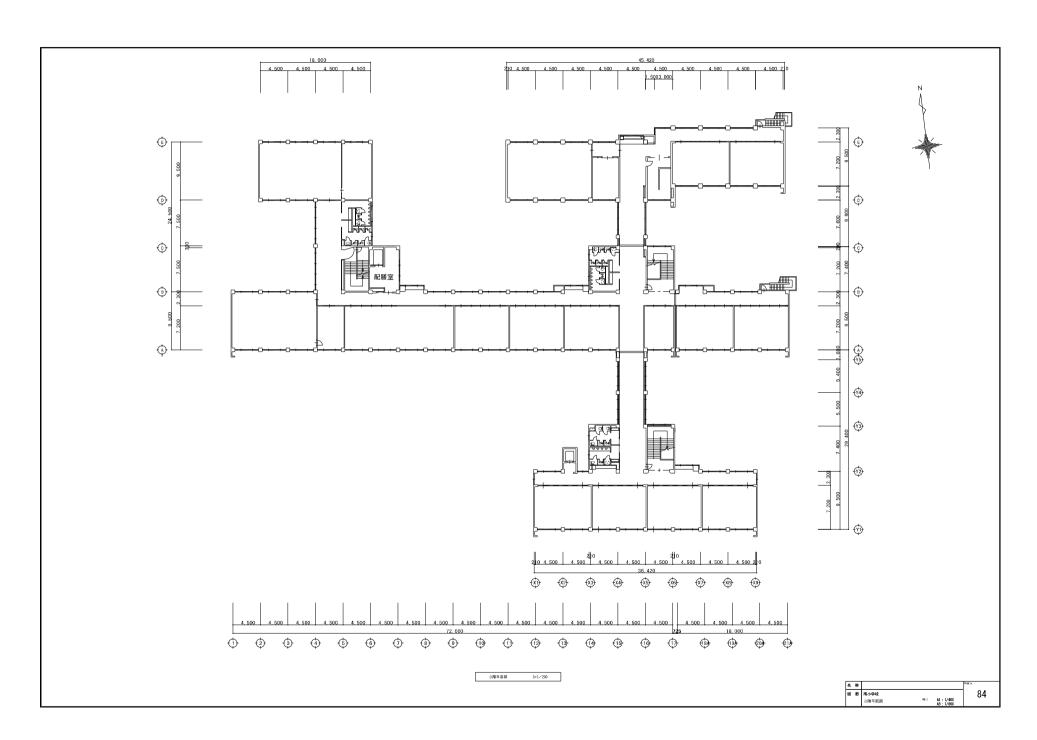


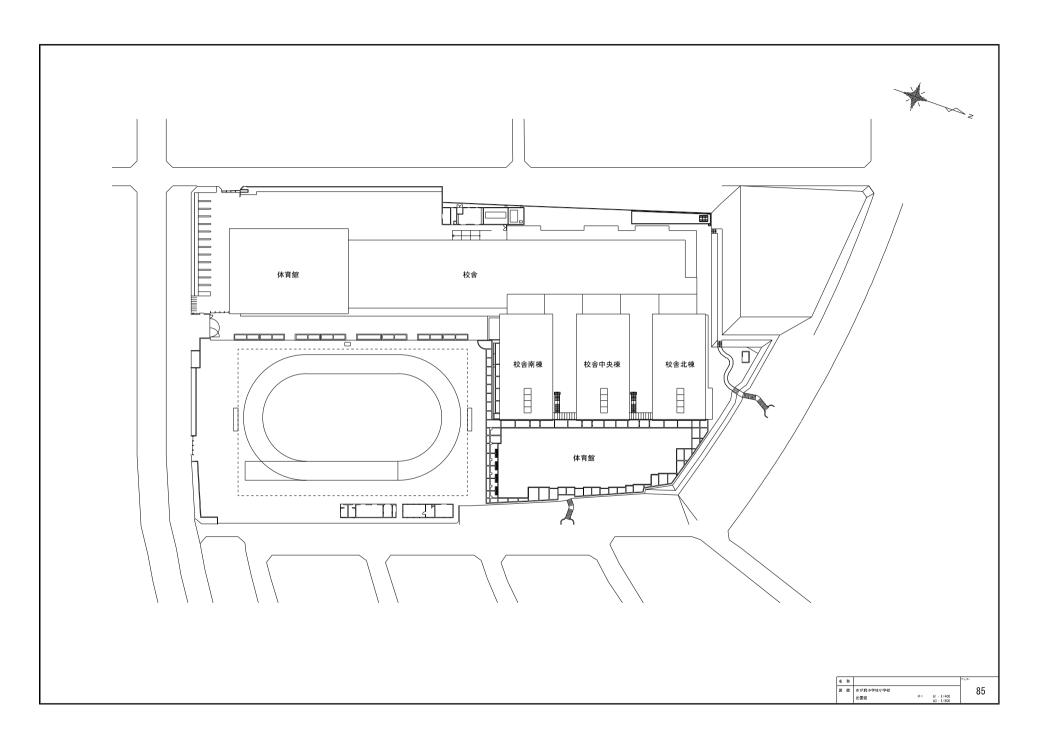


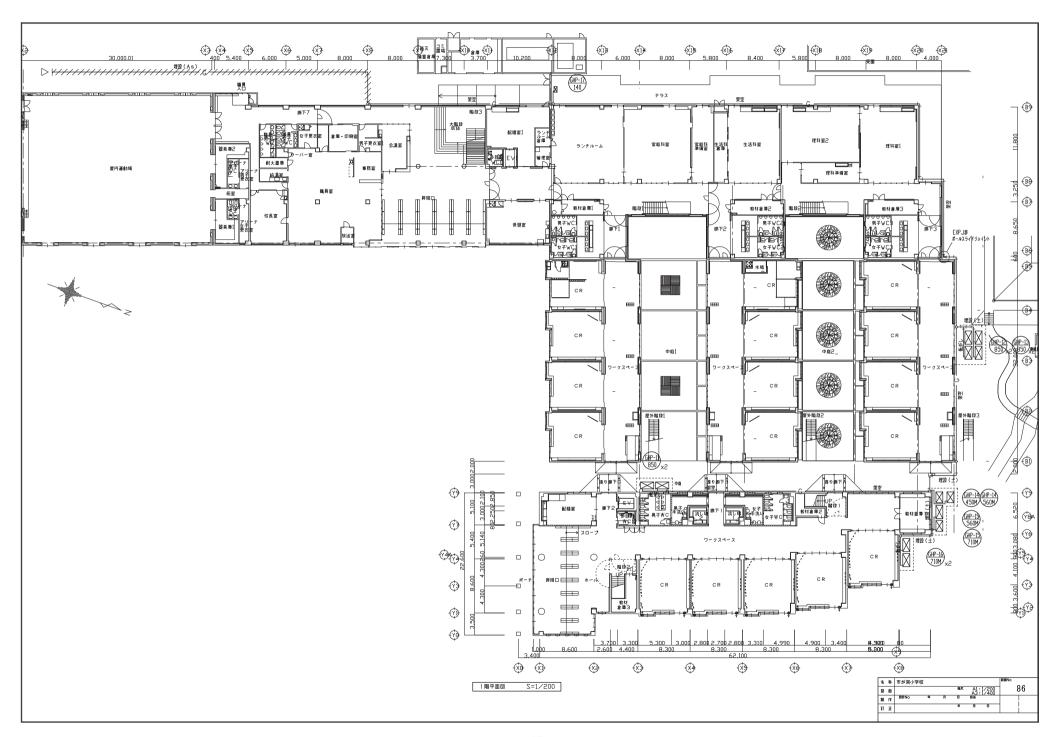


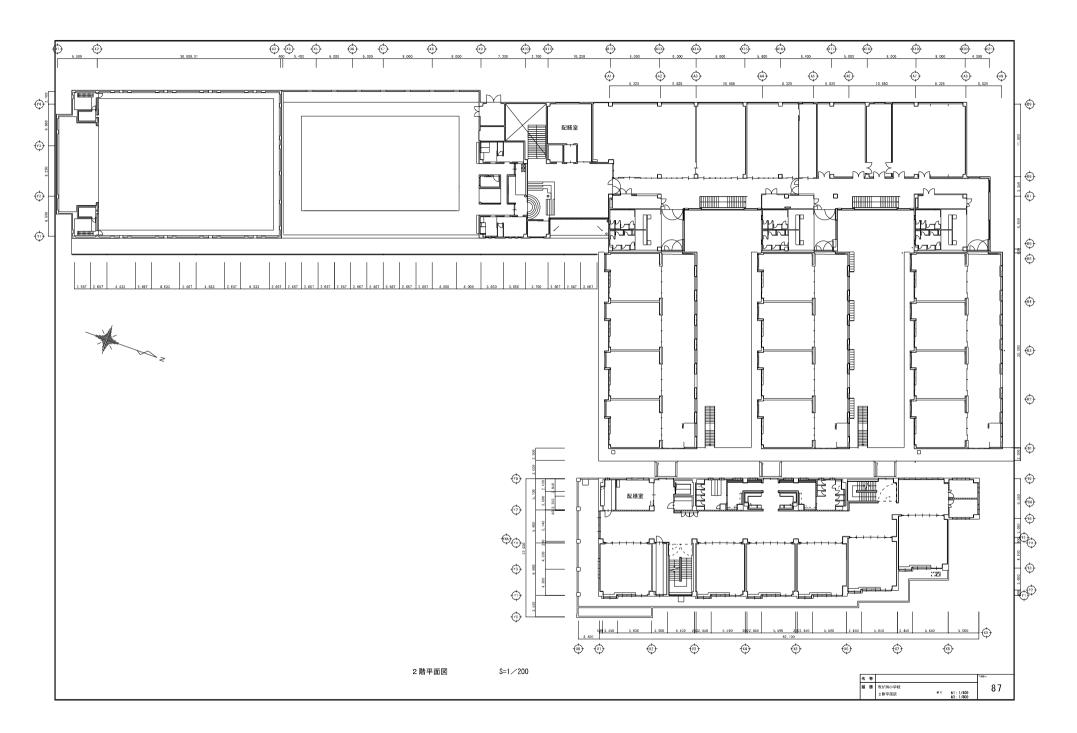


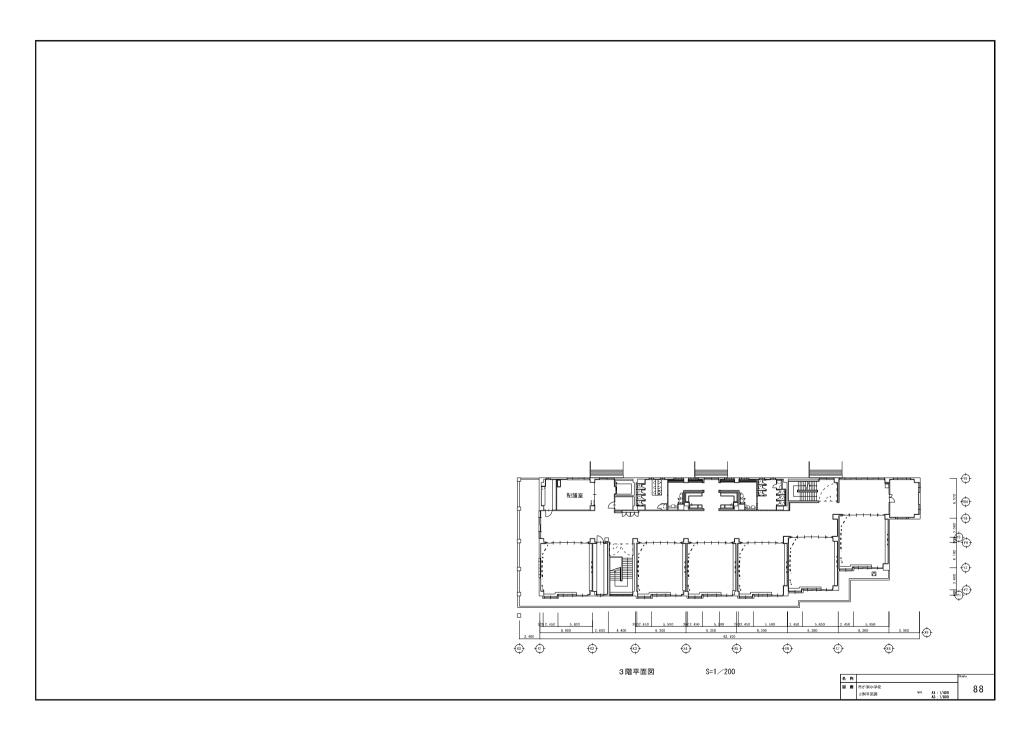


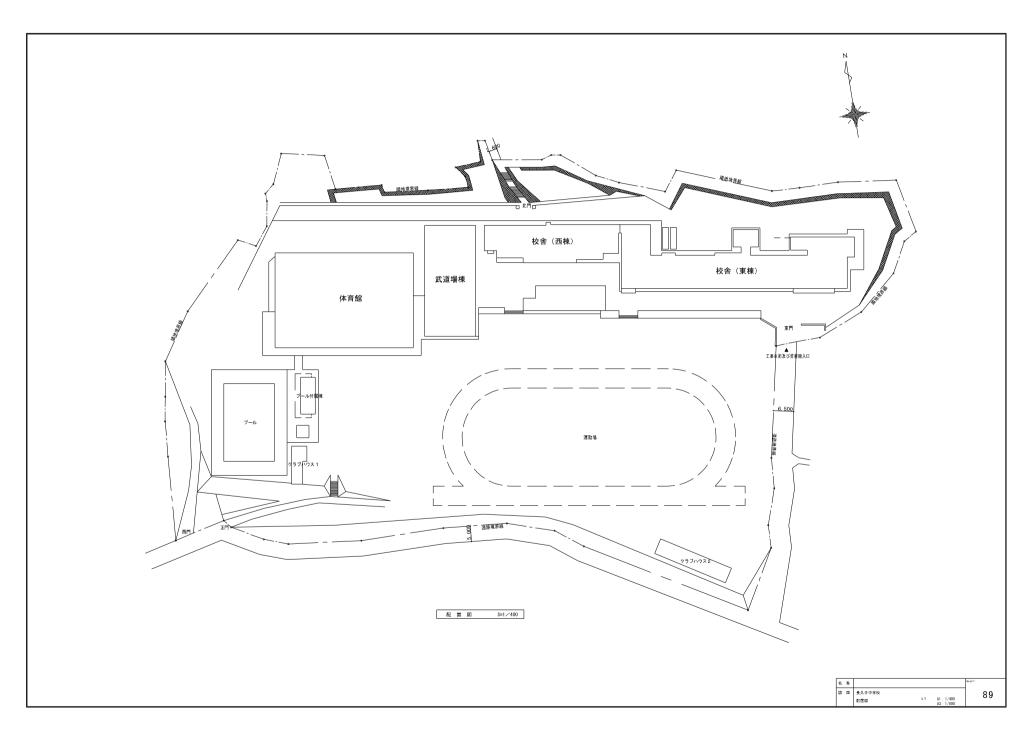


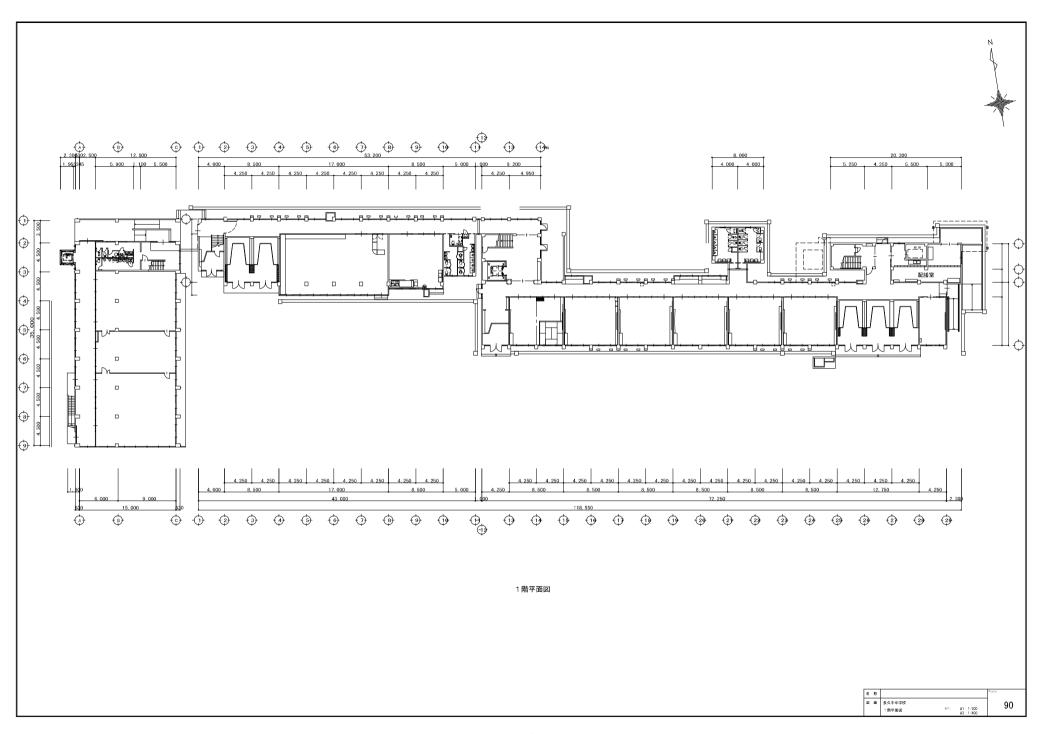


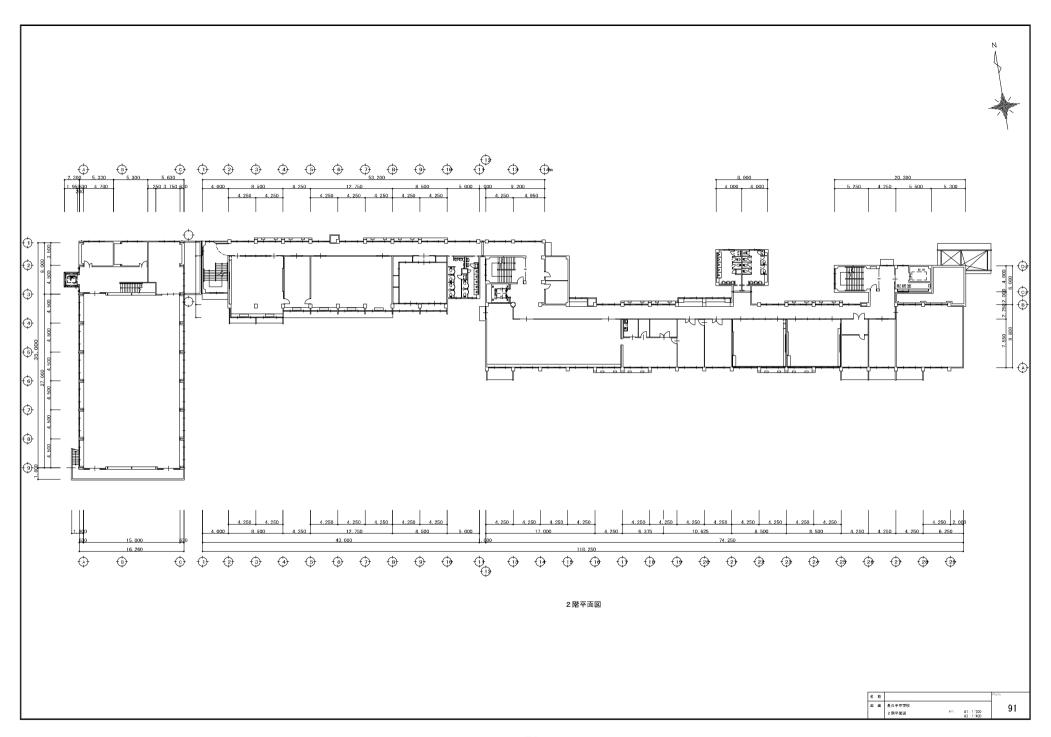


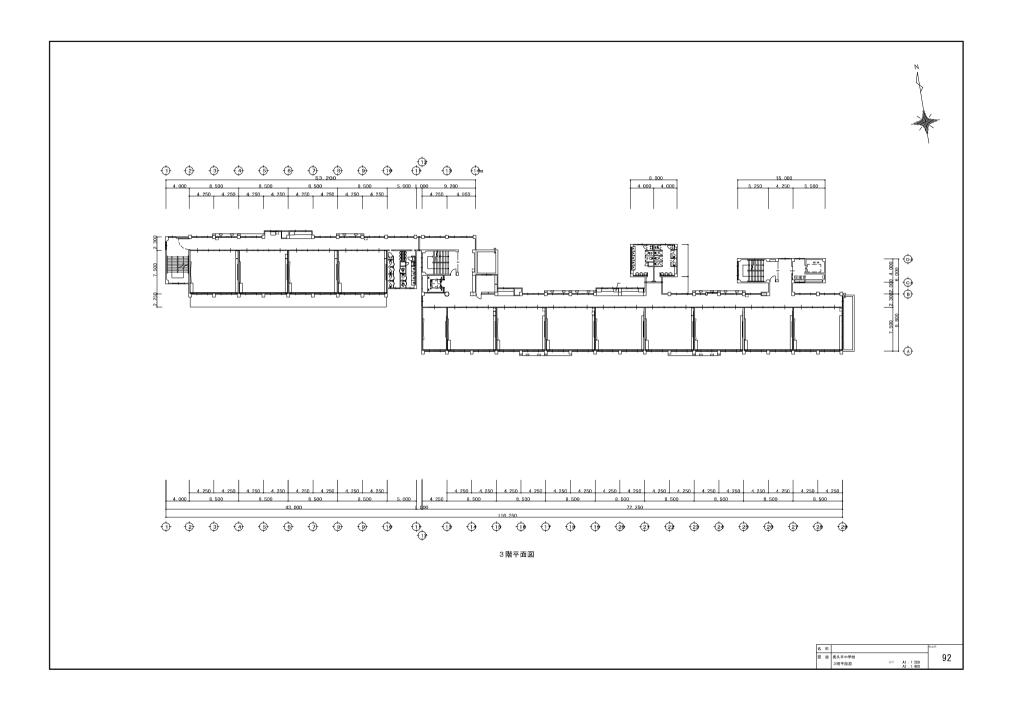


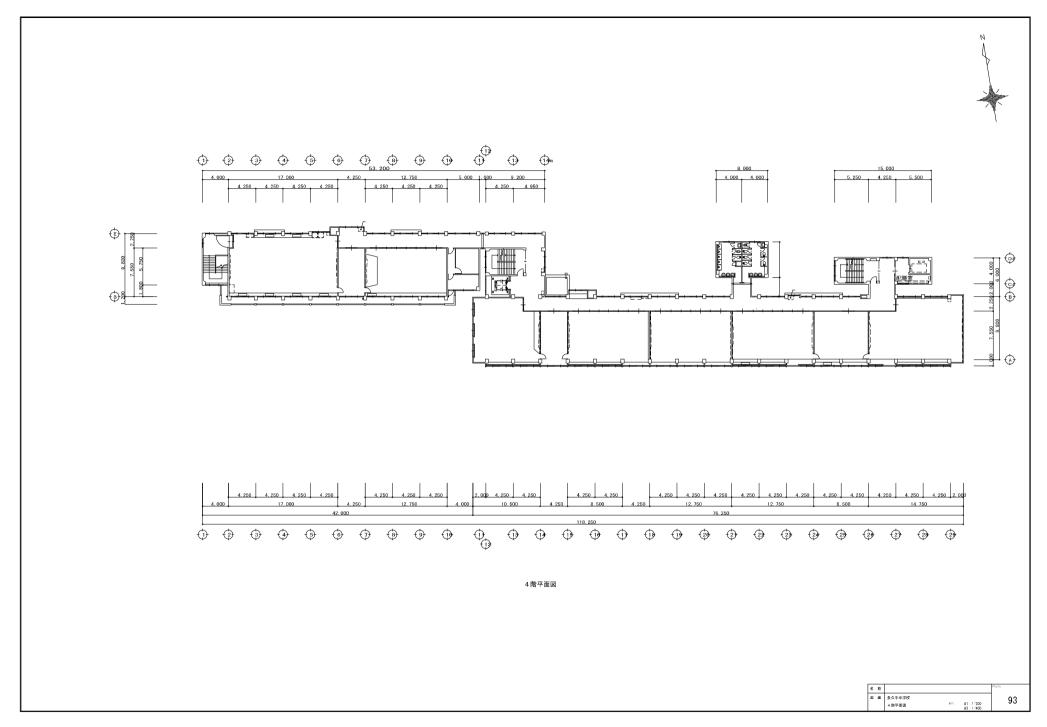


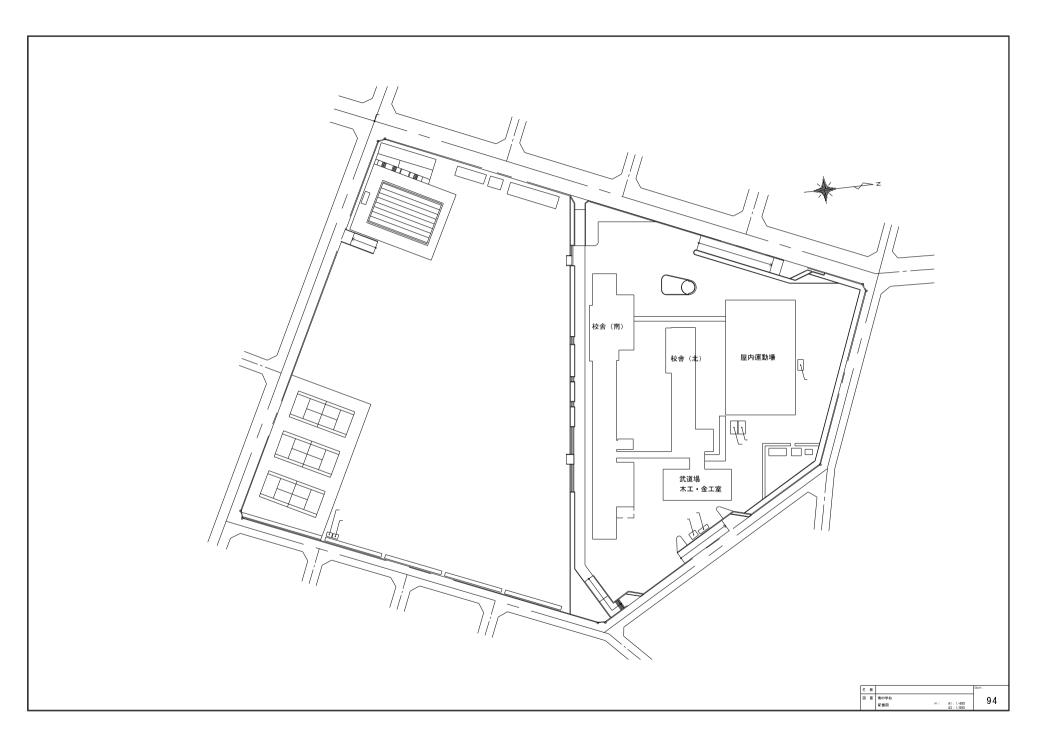


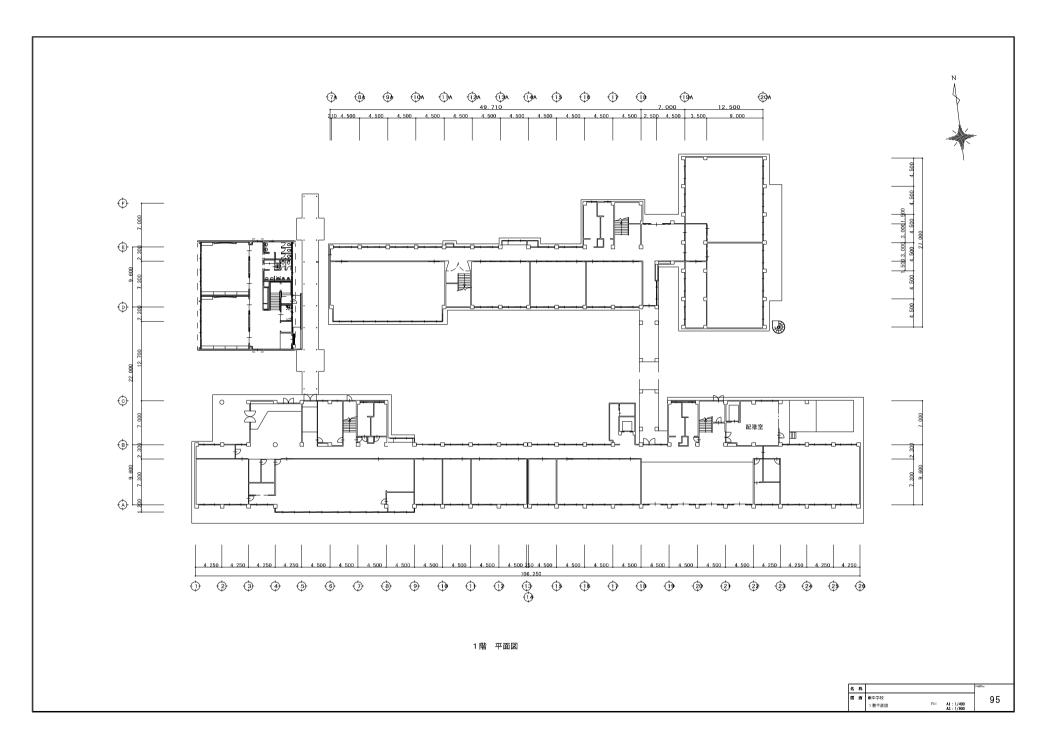


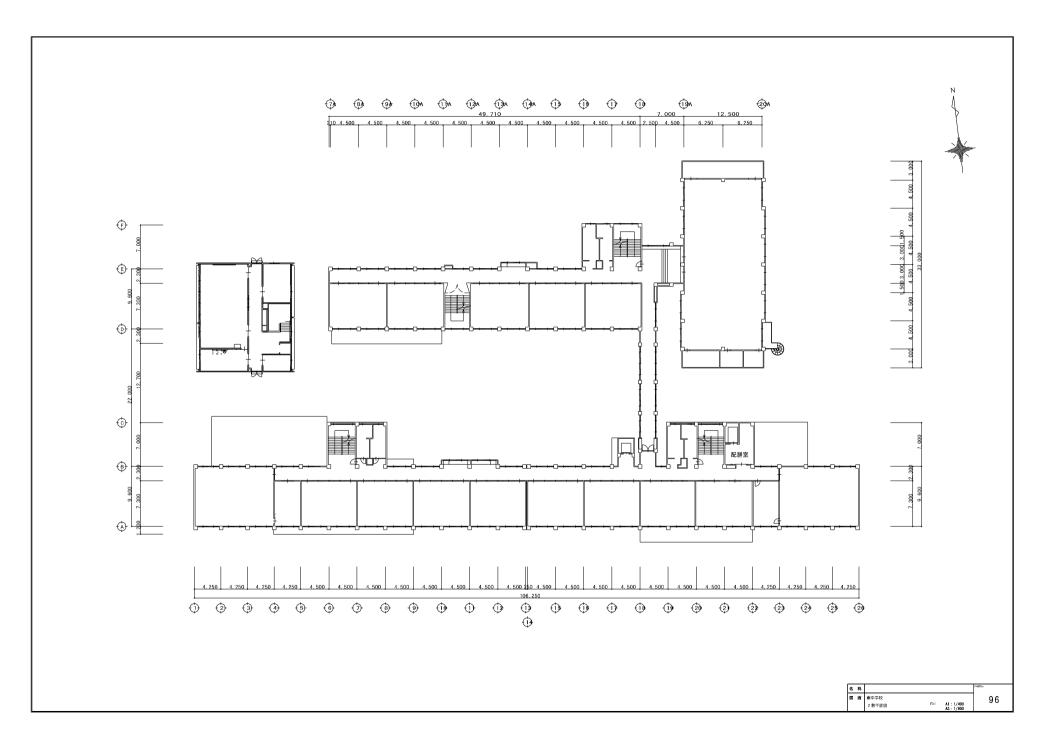


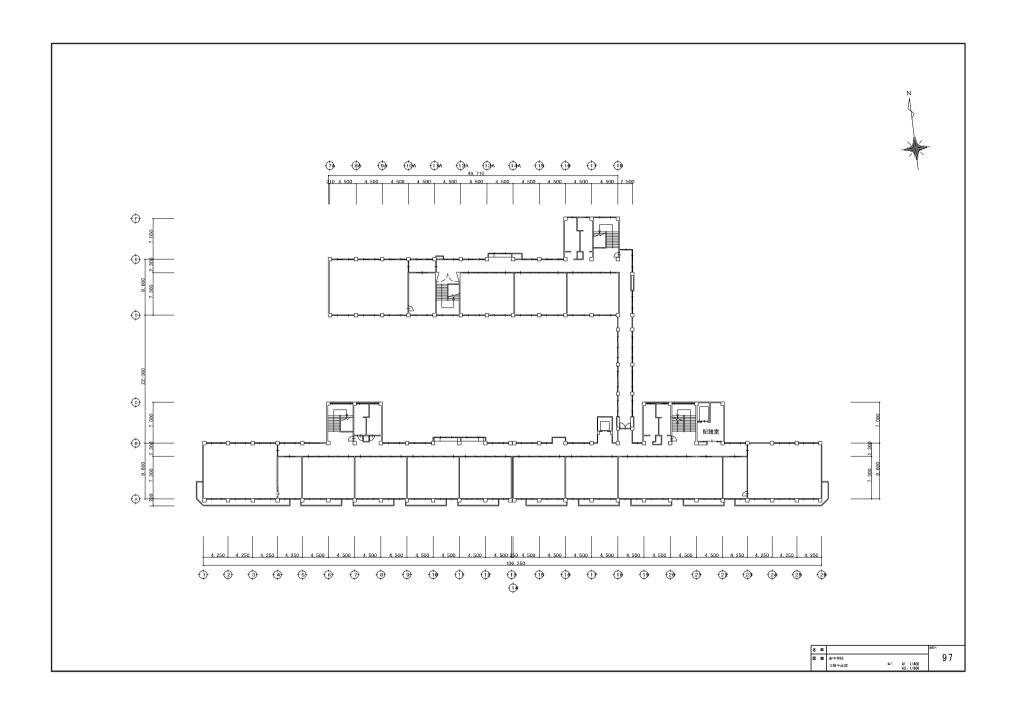


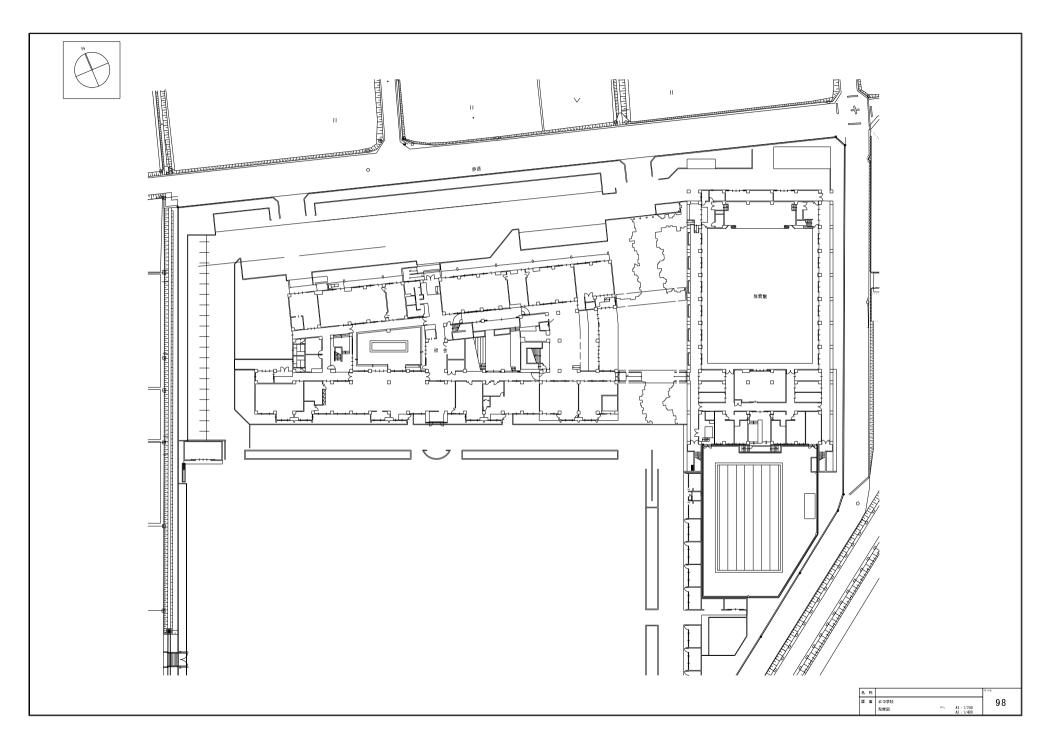


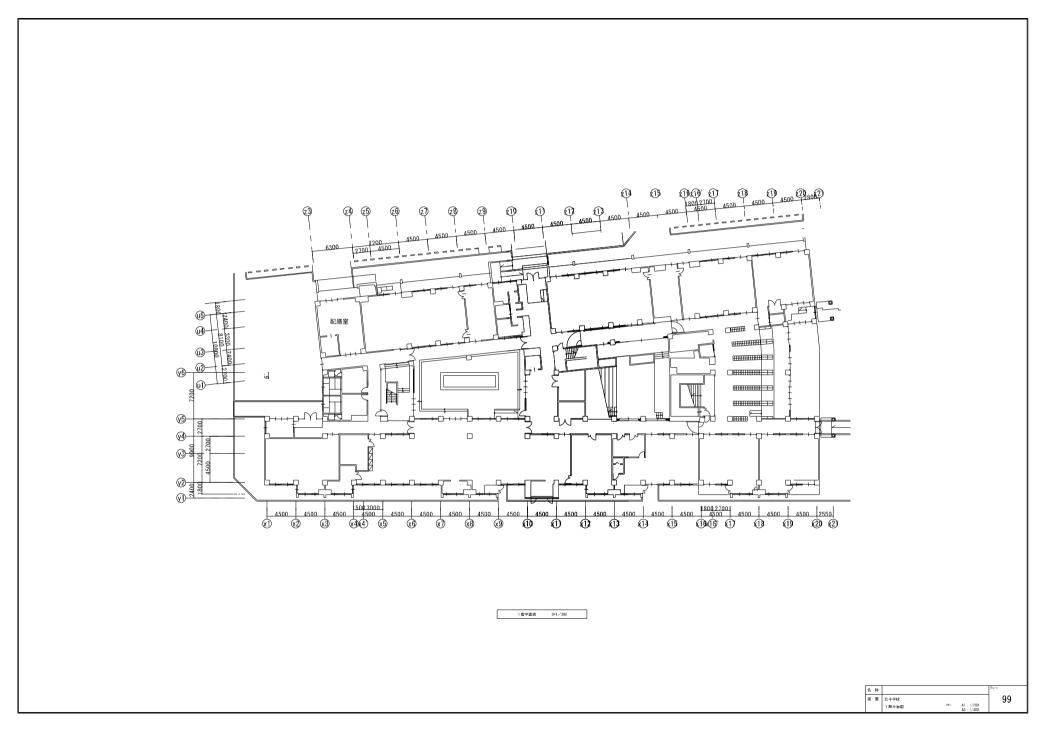


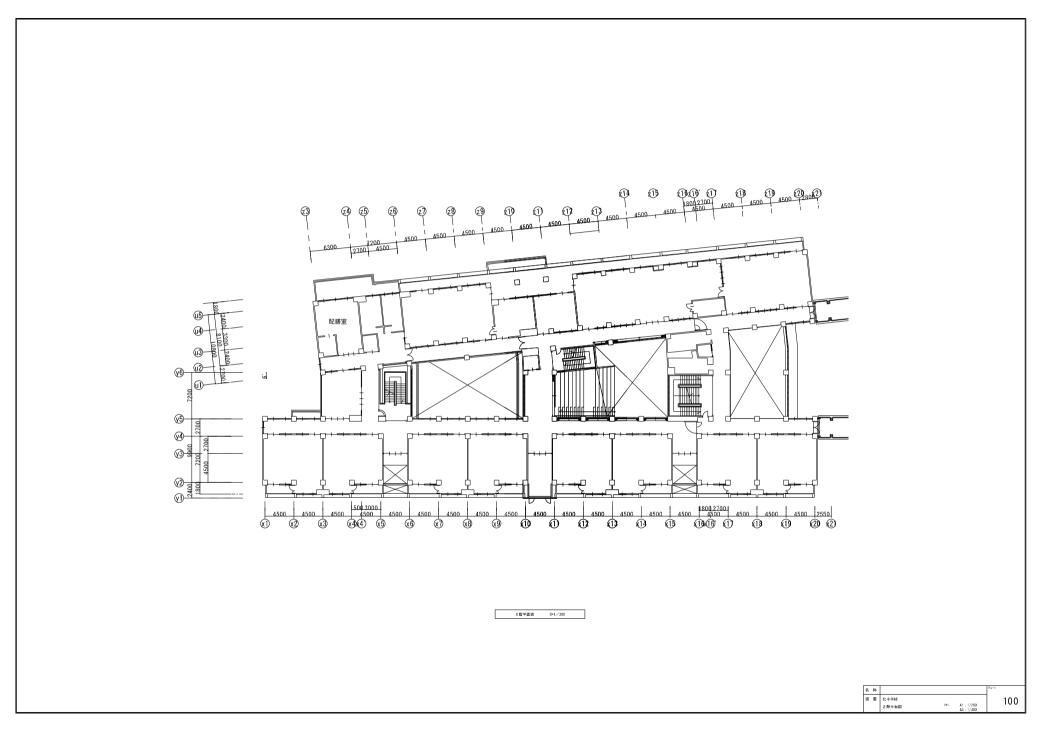


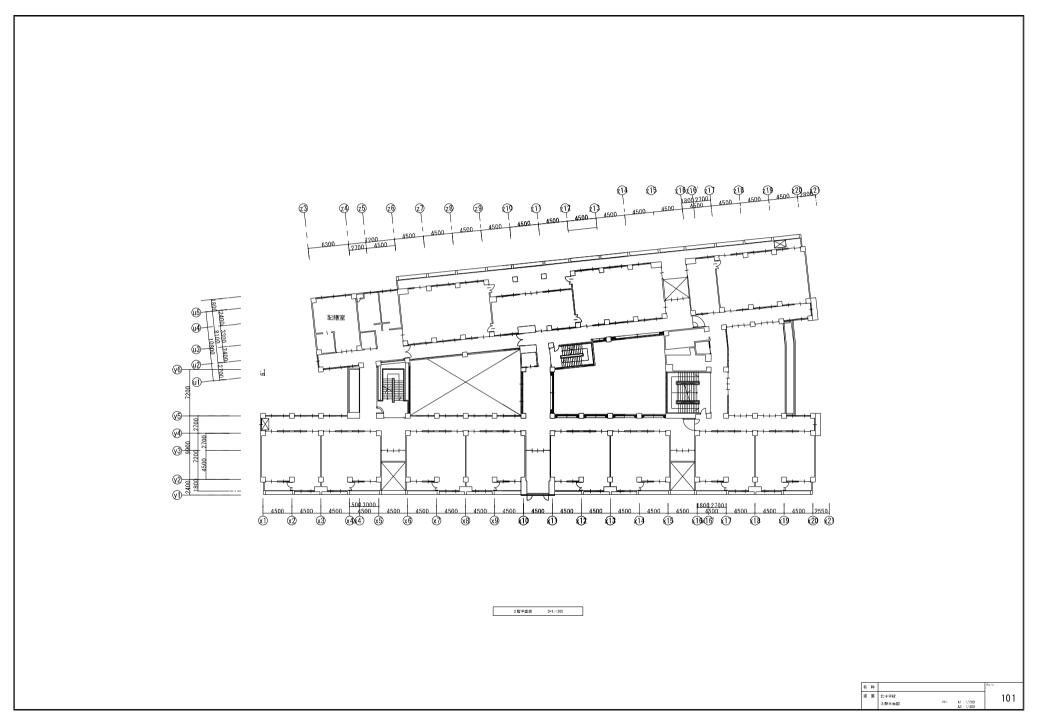


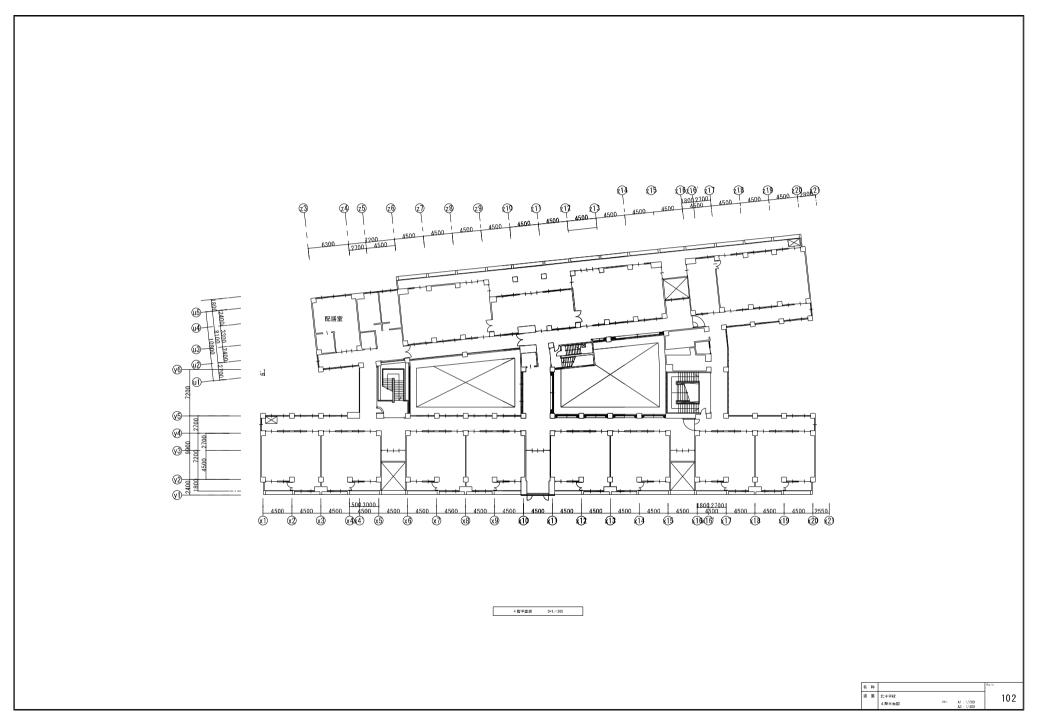


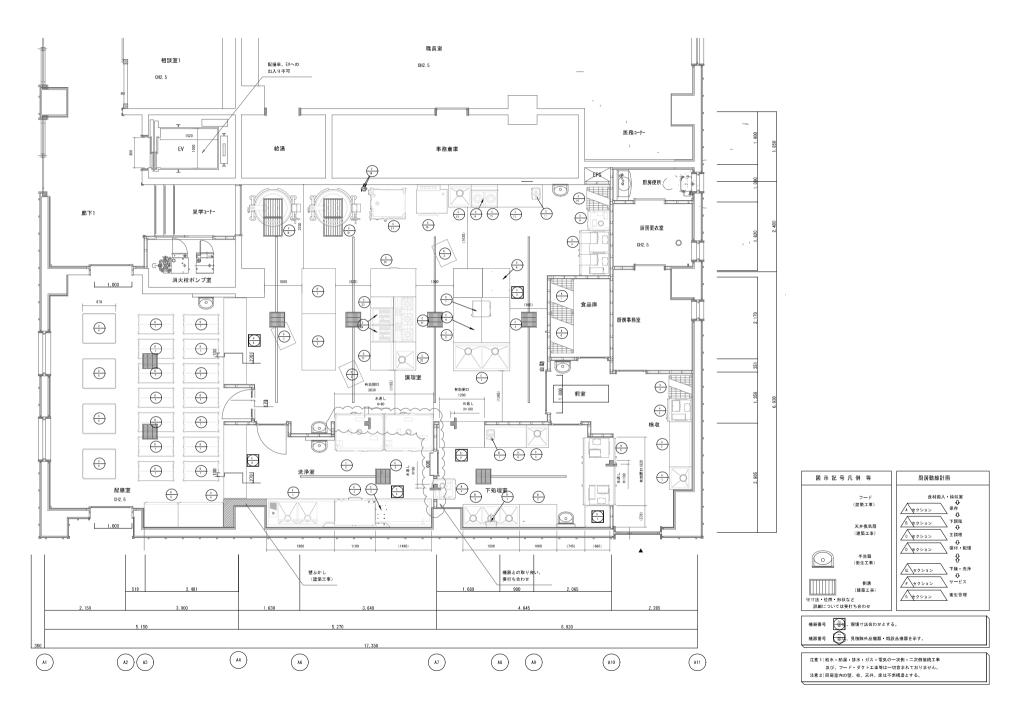












041	品名	形式				配 管 口 径 (A) 冷却水 (クーリングタワー) 都 市 ガ ス											7			
No.			台		法 (mm)		給水	給湯		水	IN	OUT	必要流量	-		_	気 (60Hz, kW)		- 1	備考
			数	W	D	Н	和小	和品额	機器側	設備側	Α	A	L/min	A	kW	単相100V	単相200V	三相2000	k	
	〈保存〉																			
	一槽シンク		1	600	600	800	15	15	40	40										
	引出付キャビネットテーブル		1	1200	600	800														引出数:3個
	検食用冷凍庫	HF-63CAT-(L)-KS2	1	625	650	1910			φ 26	40						0.370				定格内容積:384L
4	シェルフ	SC-609LxSCP-1900-5	1	605	612	1923														棚段数:5段
	パススルー冷凍冷蔵庫	HRF-180CA3-6D6D (SP)	1	1800	850	1910			φ 30, φ 2	6 40 × 2								0.866		定格内容積:1666L(冷蔵室1419L、冷凍室247L)、すきま板必要
6	シェルフ	SC-1076LxSCP-1900-5	1	1061	612	1923														棚段数:5段
7	シェルフ	SC-914LxSCP-1900-5	1	910	612	1923														棚段数:5段
B-	〈下調理〉																			
1	パンラック		1	(570)	(660)	1910														《現場寸法合わせ》棚段数:5段、自在棚
2	ワークテーブル		1	1000	600	800														SUS304仕様
3	三槽シンク		1	1500	600	800	15 × 3	15 × 3	40 × 3	40 × 3										SUS304仕様
	器具消毒保管庫	HSB-5SPB3-K (SP)	1	540	550	1900			25	40								2.100		棚段数:5段、奥行1列、パススルー式、庫内4面送風方式、扉ヒンジ変更
5	一槽シンク		1	600	600	800	15	15	40	40										
	キャビネットテーブル		1	1100	600	800														
	フードプロセッサー	RM-4200F	1	215	260	432										0.650				容器容量: 3, 0L
	パスボックス			(1200)	(690)	1900														《現場寸法合わせ》引達扉仕様、上部:ガラス扉、下部:SUS扉、すきま板必要
					,,,,,															
C-	〈主調理〉																			
	二槽シンク		1	1500	750	800	15 × 2	15 × 2	40 × 2	40 × 2										
	テーブル形冷蔵庫	RT-120SDG	1	1200	750	800	10 % 2	10 % 2	φ 30							0.325				定格内容積:319L
	ワークテーブル	KI IZOODU	1	(770)	(730)	800			Ψου	10						0.020				《現場寸法合わせ》下部:三方枠(前枠なし)
	<u> </u>	IM-35M-1	1	500	450	800			20	40						0.210				自然落下時貯氷量:約10.5Kg、フッ素プレコートステンレス仕上、スコップホルダー装備
	テーブル形冷蔵庫	RT-120SDG	1	1200		800	15		φ 30							0.210				
		K1-1205D0	1		750	500			ψ 30	40						0.325				定格内容積: 319L 棚段数: 1段 パイプ脚付
	オーバーシェルフ	HMN-18C		1200	500 476	337											2.800			棚段鉄: 段 ハイノ脚竹
	電子レンジ		1	422													2.800			
	包丁・まな板・器具消毒保管庫	HSB-5SB3-L-HK	1	540	550	1900			25									2.100		収納能力:包丁16本・まな板5枚・棚2段、扉左ヒンジ
	冷凍冷蔵庫	HRF-120A3	1	1200	800	1910			φ 30	40								0.593		定格内容積:986L(冷蔵室757L、冷凍室229L)
	シェルフ	SC-609LxSCP-1900-5	1	605	612	1923														棚段数:5段
	ブリクサー	BLIXER-3D	1	225	305	450										0.750				容器容量: 3.7L
	テーブル形冷蔵庫	RT-120SNG	1	1200	600	800			¥U+0	30630 40						0.325				定格内容積: 243L
	コンロテーブル		1	700	600	650														
14	電磁調理器	H1H-22CE-1	1	700	450	150											2.500 × 2		G	
15	一槽シンク		1	600	600	800	15	15	40	40										
	涼厨ガス立体炊飯器	TGRC-A3DTC	1	815	760	1468								25	33.1	0.070			٧	
17	スチームコンペクションオープン(2段積み仕様)	MIC-10SA3/6SA3-1 (SP)	1	900	770	1880	15 × 4		φ 38. 1 × 2	2 ^{±1)} 40 × 2							18.00	0, 10. 100	G	ホテルパン1/1×10段+6段 2段積みタイプ、機器高さ変更
18	浄 軟 水 器	NFX-0S	2	104	104	415		ンへ接続												
19	ガス回転釜	TRK-110DF (SP)	2	1390	1035	900	15	15		PIT				20	37. 2				G	つば元水量:110L(満水量:140L)、排水ドロ―仕様、水栓取付台付
20	ブラストチラー&ショックフリーザー	HBC-6TB3	1	1200	750	800			φ 37	40								1.075		ホテルパン1/1×6段
21	ガステーブル	TSGT-1232	1	1200	600	800								20	50.0				G	
22	ー槽テーブル付シンク		1	750	600	800	15	15	40	40										
23	ワークテーブル		1	300	600	800														
24	涼厨ガスフライヤー	TGFL-45C	2	450	600	800								15	10.0				G	油量:18L
25	ワークテーブル		1	750	600	800														
\rightarrow																				
-	合 計									1										
	合 計																			

	л. м
Y	グリスフィルターが不要なフード
6	グリスフィルターが必要なフード
H. S.	天井換気扇
HP	19フード対応機器

※上記の各設備項目は各機器1台あたりの値を示します。

※排水欄 注 1)は、鉄管配管とする。 ※カランは、設備工事とする。

※カランは、設備工事とする。 ★印は、見積除外品機器 既設品機器を示す。 厨房機器明細表1

41	形式	台	4	法 (mm)			配管	口 径 (A)	径 (A)		冷却水(クーリングタワー)		都市ガス		電 気 (60Hz,		JHz. kW)		
). 品 名		数	w .	D D	Н	給水	給湯	排				必要流量		kW		単相200V	三相2000	- I	備考
D- 〈盛付·配膳〉								機器側	設備側	Α	A	L/IIIIf	A					Ė	
1 両面キャビネットテーブル		1	1200	900	800						1								
2 両面キャビネットテーブル		1	1500	900	800														
3 移動テーブル		3	600	450	800														キャスター: SUS製ウレタン自在車輪 φ125mm (対角ストッパー付)
4 リーチイン冷蔵ショーケース	RSC-120D-2	1		650	1880										0.257				冷却内容積: 871L
5 リーチイン冷蔵ショーケース	RSC-90D-2	1		650	1880										0.252				冷却内容積: 631L
6 パスボックス	100 000 2	1		600	(1800)										0.202				《現場寸法合わせ》引達扉仕様、上部:ガラス扉、下部:SUS扉
7 折りたたみワゴン	KEAM-3	14	933	505	958														棚3段
8 配膳車	JCTS2B	4	878	796	1323														28膳収納
V HUIB T	001025	,	0,0	,,,,	1020														Town Mail
E- 〈下膳・洗浄 〉																			
1 ソイルドテーブル		1	1800	750	850	15 × 3	15 × 2	40 × 3	40 × 3										噛込寸法:15+1.5mm・ダストカゴ付
2 食器洗浄機	JWE-2400CB-R	1		700	1446	1.0	プースター接制										10.920	v	ラック処理数:240・200・160ラック/h 可変式
3 ガスブースター	WB-25H-2	1		531	760		15		^(±1) 40				15	29. 1	洗浄機接続		10.020	v	
4 クリーンテーブル		1		750	850			20	.,		1			2011	2011 WE 18C OF			<u> </u>	《現場寸法合わせ》下部:ラック3段収納
5 食器消毒保管庫	HSB-30DPB3-S (SP)	2		950	1900			25	40								9.500		カゴ収納数:30カゴ、奥行2列、パススルー式、庫内4面送風方式、すきま板必要
6 パスボックス			(1950)	600															《現場寸法合わせ》引達扉仕様、上部:ガラス扉、下部:SUS扉
			()		()														in page 20 a root part (2 to 20) of the type page 120 C command 1 to 2 2 2 2 2 2 2 2 2 C C C C C C C C C C
G- 〈衛生管理 〉		+									1						1		
1 電解水生成装置	WOX-40WA	1	285	145	335	15		φ6×3	シンク槽へ		1				0.170		1	H. S.	
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			200		530	1.0		<i>\$</i> 0 11 2	18.						00				
											1								
											1								
		+				-												-	
						-					1								
		\perp				-												-	
		1				-												-	
						-												-	
																	1		
																	-		
▶ 手洗器		6				15	(15)	40	40										【衛生工事】
	1	1 1				20							15	69.2	0.135				【ガス工事】
	32号相当 屋外壁掛けタイプ																		K17.1.= 7.1
	32号相当 屋外壁掛けタイプ 16号相当 屋外壁掛けタイプ					15							15	34.9					【ガス工事】

		MS
		MS
	R. 91	
Y	グリスフィルターが不要なフード	
6	グリスフィルターが必要なフード	
H.S.	天井換気間	
un	UR on Constitution	

※カランは、設備工事とする。 ★印は、見積除外品機器・既設品機器を示す。 厨房機器明細表2