041

No.	品名	形式	台数	寸法(mm) W	D	H	配管口径(A) 給水	給湯	排水 機器側	排水 設備側	都市ガス 口径A	kW	電気(60Hz,kW) 単相100V	単相200V	三相200V	フード	備考
A-	< 保存 >																
1	キャビネットテーブル		1	1200	450	800											
2	一槽シンク		1	450	450	800	15	15	40	40							
3	デジタル台はかり	IWX-60	1	380	640	630							0.050				ひょう量：60kg
4	引出付キャビネットテーブル		1	1350	600	800											引出数：3個
5	検食用冷凍庫	HF-63CAT-KS	1	625	650	1910			φ26	40			0.365				定格内容積：386L
6	シェルフ	NL760-PH1900-5	1	764	610	1895											棚段数：5段、自在棚
7	シェルフ	NM1520-PH1900-5	1	1522	456	1895											棚段数：5段、自在棚
8	シェルフ	NL1220-PH1900-5	1	1217	610	1895											棚段数：5段、自在棚
9	冷凍冷蔵庫	HRF-120AF3	1	1200	800	1910			φ30	40					0.638		定格内容積：984L(冷蔵室492L、冷凍室492L)
10	冷蔵庫	HR-120A3	1	1200	800	1910			φ30	40					0.280		定格内容積：1049L
11	パススルー冷凍庫	HF-63CA-2D2D(RL)	1	625	850	1910			φ26	40			0.433			H.S.	定格内容積：529L
12	パススルー冷蔵庫	HR-63CA-2G2G(RL)	1	625	850	1910			φ30	40			0.376			H.S.	定格内容積：529L ガラス扉
13	パスボックス		1	(998)	750	1910											（現寸）
14	食器戸棚		2	1200	750	1910											
B-	< 下調理 >																
1	ワークテーブル		1	(1594)	750	800											（現寸）
2	ワークテーブル		4	600	750	800											材質：ALL SUS304仕様
3	二槽シンク		2	1200	750	800	15×2	15×2	40×2	40×2							材質：ALL SUS304仕様
4	パススルー冷蔵庫	HR-63CA-2D2D(RL)	3	625	850	1910			φ30	40			0.376			H.S.	定格内容積：529L
5	パススルー冷凍庫	HF-63CA-2D2D(RL)	1	625	850	1910			φ26	40			0.433			H.S.	定格内容積：529L
6	パススルー冷蔵庫	HR-120CA3-4G4G	1	1200	850	1910			φ30	40					0.504	H.S.	定格内容積：1117L ガラス扉
7	パススルー冷凍庫	HF-120CA3-4D4D	1	1200	850	1910			φ26×2	40×2					1.264	H.S.	定格内容積：1104L
8	パスボックス		1	(896)	750	1910											（現寸）
9	スライサーシンク		1	1500	750	600	15	15	40	40							
10	フードスライサー	FS-20	1	426	560	535							0.490				切截能力：140～1000kg/h
11	包丁・マナ板・器具消毒保管庫	HSB-5SB3-L-HK	1	540	550	1900			25	40					2.100		収納能力：包丁16本・まな板5枚・棚2段 扉：左ヒンジ
C-	< 主調理 >																
1	二槽シンク		1	1200	750	800	15×2	15×2	40×2	40×2							材質：ALL SUS304仕様
2	テーブル形冷蔵庫	RT-120SNG	2	1200	600	800			φ30	40			0.300				定格内容積：240L
3	キャビネットテーブル		2	1200	600	800											
4	ロボ・クープミキサー	R-3D	1	220	305	430							0.700				容器容量：3.7L
5	フードブレンダー	CB-15T	1	275	290	660							1.400				容器容量：6.0L
6	キャビネットテーブル		1	1200	750	800											
7	オーバーシェルフ		2	1200	500	500											棚段数：1段
8	炊飯台車付ワークテーブル		1	750	600	800											下部炊飯スライド台付
9	ガス炊飯器	RR-S300G	2	466	439	460					φ13	8.37	0.018			V	炊飯能力：3升炊
10	自動計量洗米器	RM-401CG21	1	600	600	1675	15		φ38.5	50			0.780				洗米量：1～7.5kg 貯米量（210kg）連動
11	ガス立体自動炊飯器	MRC-X3D	1	750	700	1350					25	27.9	0.060			V	炊飯能力：7.5kg×3段
12	パンラック		1	1450	600	1910											棚段数：5段
13	一槽シンク		1	1350	750	800	15	15	40	40							材質：ALL SUS304仕様
14	ガステーブル	RGT-1274C	2	1200	750	800					25	44.2				G	
15	欠番																
16	欠番																
17	キャビネットテーブル		1	1350	750	800											
18	ワークテーブル		1	940	600	800											下部：一部三方枠（アイスメーカー収納）
19	ガスフライヤー	MGF-18K	2	430	600	800					15	8.72				G	油量：18L
20	ワークテーブル		1	600	600	800											
21	スチコン架台	KT-HIC10F-CAW	2	900	720	600											下部ホテルパン収納
22	スチームコンベクションオーブン	MIC-10SA3-L	2	900	770	1050	15		φ38.1	注1) 40					18.000	G	棚受け段数：10段（ホテルパン1/1サイズ）
23	冷軟水器	NFX-0S	2	104	104	415	スチコンへ接続										
24	ブラストチラー＆ショックフリーザー	HBC-12B3(SP)	1	840	880	1855			φ37	40					1.920		ホテルパン1/1×12段タイプ、扉：右ヒンジ仕様
25	移動テーブル		1	750	600	800											キャスター：SUS製ウレタン自在車輪
26	テーブル形冷凍冷蔵庫	RFT-150SNG	1	1500	600	800			φ30	40			0.480				定格内容積：305L(冷蔵室152L、冷凍室153L)
27	一槽シンク		1	450	600	800	15	15	40	40							
28	ガステーブル	RGT-0963C	1	900	600	800					20	32.0				G	
29	ワークテーブル		1	1050	600	800											
30	スチームコンベクションオーブン	MIC-5TB3	1	750	560	685	15		φ38	注1) 40					5.900	G	ホテルパン収納枚数：2/3（H65）×5段 最下段は置き20以下に限る
31	冷軟水器	NFX-0S	1	104	104	415	スチコンへ接続										
32	キャビネットテーブル		1	1050	600	800											
33	キャビネットテーブル		1	1350	600	800											
34	キャビネットテーブル		1	900	600	800											
35	引出付ワークテーブル		1	600	600	600											引出数：1個
36	真空包装機	HPS-300A-HP	1	420	565	325							0.950				ホットパック対応可能
37	冷凍冷蔵庫	HRF-150A3	1	1500	800	1900			φ30	40					0.597		定格内容積：1276L(冷蔵室976L、冷凍室300L)
38	器具消毒保管庫	HSB-10SB3-K(SP)	1	900	750	1900			25	40					4.600		棚段数：5段、庫内4面送風方式 庫内温度ダブルセンサー制御、奥行寸法変更
39	一槽水切付シンク		1	1500	750	800	15	15	40	40							
40	フードプロセッサー	RM-3200VD	5	190	230	380							0.550				容器容量：2.6L
41	移動テーブル		2	750	600	800											キャスター：SUS製ウレタン自在車輪
42	検食用冷凍庫	HF-63CAT-(L)-KS	1	625	650	1900			φ26	40			0.365				定格内容積：386L、扉：左ヒンジ仕様
43	キューブアイスメーカー	IM-35M-1	1	500	450	800	15		20	40			0.210				自然落下時貯氷量：約10.5Kg
44	両面キャビネットテーブル		2	1500	750	800											
45	オーバーシェルフ		1	900	500	500											棚段数：1段
46	電子レンジ	HMN-18C	1	422	476	337								2.800			

041

No.	品名	形式	台数	寸法(mm) W	D	H	配管口径(A) 給水	給湯	排水 機器側	排水 設備側	都市ガス 口径A	kW	電気(60Hz,kW) 単相100V	単相200V	三相200V	フード	備考
D-	< 盛付・配膳 >																
1	キャビネットテーブル		1	1650	750	850											下部電子レンジ収納
2	移動テーブル		1	1200	750	850											下部三方枠
3	移動テーブル		2	600	450	800											キャスター：SUS製ウレタン自在車輪
4	欠番																
5	温冷配膳車	MSC-28PSE3-F(SP)	6	1295	760	1515									1.760		28膳タイプ(4列7段)片側ハンドブレーキ付 フラットトレイ仕様
6	温冷配膳車	MSC-40PSE3-HDW-F	1	1430	760	1925									2.550		補助電動 両側操作 40膳タイプ(4列10段) フラットトレイ仕様
7	食器戸棚		1	1500	600	1900											
8	両面キャビネットテーブル		1	1200	750	850											
9	ツールバランサー	ERP-06E	7														温冷配膳車用
10	電子レンジ	HMN-18C	1	422	476	337								2.800			
E-	< 下膳・洗浄 >																
1	掃除道具ロッカー	BSL-055R	2	500	500	1800											
2	下膳カート	MCR036YG	8	1380	615	1288											収納膳数：28膳
3	ソイルドテーブル		1	1800	750	850	15×2	15	40×2	40×2							ダストカゴ付
4	食器洗浄機	JWE-240DCB-R	1	1100	700	1446		ブースター接続	40	注1) 40					10.920	V	ラック処理数：240・200・160ラック/h 可変式
5	ガスブースター	WB-25H-2	1	287	531	760		15	25	注1) 40	15	29.1	洗浄機接続			V	
6	クリーンテーブル		1	1800	750	850											下部：ラック3段収納
7	食器消毒保管庫	HSB-30DPB3-S	2	1300	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、庫内温度ダブルセンサー制御
8	水切テーブル		1	1350	750	850			40	40							
9	仕分テーブル		1	1200	750	850											
G-	< 衛生管理 >																
1	電解水生成装置ROX	ROX-30SA	1	1400	660	1800	15		20,13	40×2			0.820			H.S.	抽出：4ヶ箇所
2	注出バルブ	バルブAY-	4セット	110	82	73										H.S.	
3	自動消毒機能付き電解水手洗いユニット	WOX-40WA-HS+HS-3000	2	642	485	1414	15		φ32	40			0.170 0.009				
4	温度管理システム		1式										1.500×2				

・・・仕様・・・

1) 温度管理システムの付帯設備とし専用パソコン、ディスプレイ（19インチ）、無停電装置、カラープリンターを備えること
2) 対象機器の温度及び温湿度は専用パソコンにてリアルタムにてモニターできること
3) モニター画面は機器配置が明確となるグラフィック画面を設けること
4) 観測点別に温度又は湿度の異常警報値が設定できること
5) 収録データのバックアップができること
6) パソコンにて各機器の設定及び状況（霜取り・エラー内容・温度）が確認できること
7) 日報、月報の帳票出力ができることとする

・・・計測点・・・

<機器温度管理>

A5. 9. 10. 11. 12・B4. 5. 6. 7・C2. 26. 37. 42　計16台

<作業室温湿度管理>

検収・食品庫・下処理室・調理室×2・配膳車プール・洗浄室　計7室

品名	形式	台数	W	D	H	給水	給湯	排水 機器側	排水 設備側	口径A	kW	単相100V	単相200V	三相200V	フード	備考
手洗器		7				15	15	40	40							【衛生工事】
一般給湯用湯沸器	50号相当 屋外壁掛けタイプ	1				20				20	95.0	0.387				【ガス工事】
食器洗浄機用湯沸器（出湯65℃）	16号相当 屋外壁掛けタイプ	1				15				15	34.9	0.141				【ガス工事】
合計											205.88	14.652	5.600	97.761		※ 合計に給湯器は含んでおりません

フード記号凡例	
V	グリスフィルターが不要なフード
G	グリスフィルターが必要なフード
H.S.	天井換気扇
HP	HP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。
★印は、見積除外品機器・既設品機器を示す。

ホシザキ東海株式会社

訂正	△ 2020.06.11 レイアウト変更	作成日	2020/04/03	図面番号	414807082-2	物件名称	豊田地域医療センター	
		営業 細野	設計 亀井	作図 亀井	検図	図面名称	厨房機器明細表	縮尺