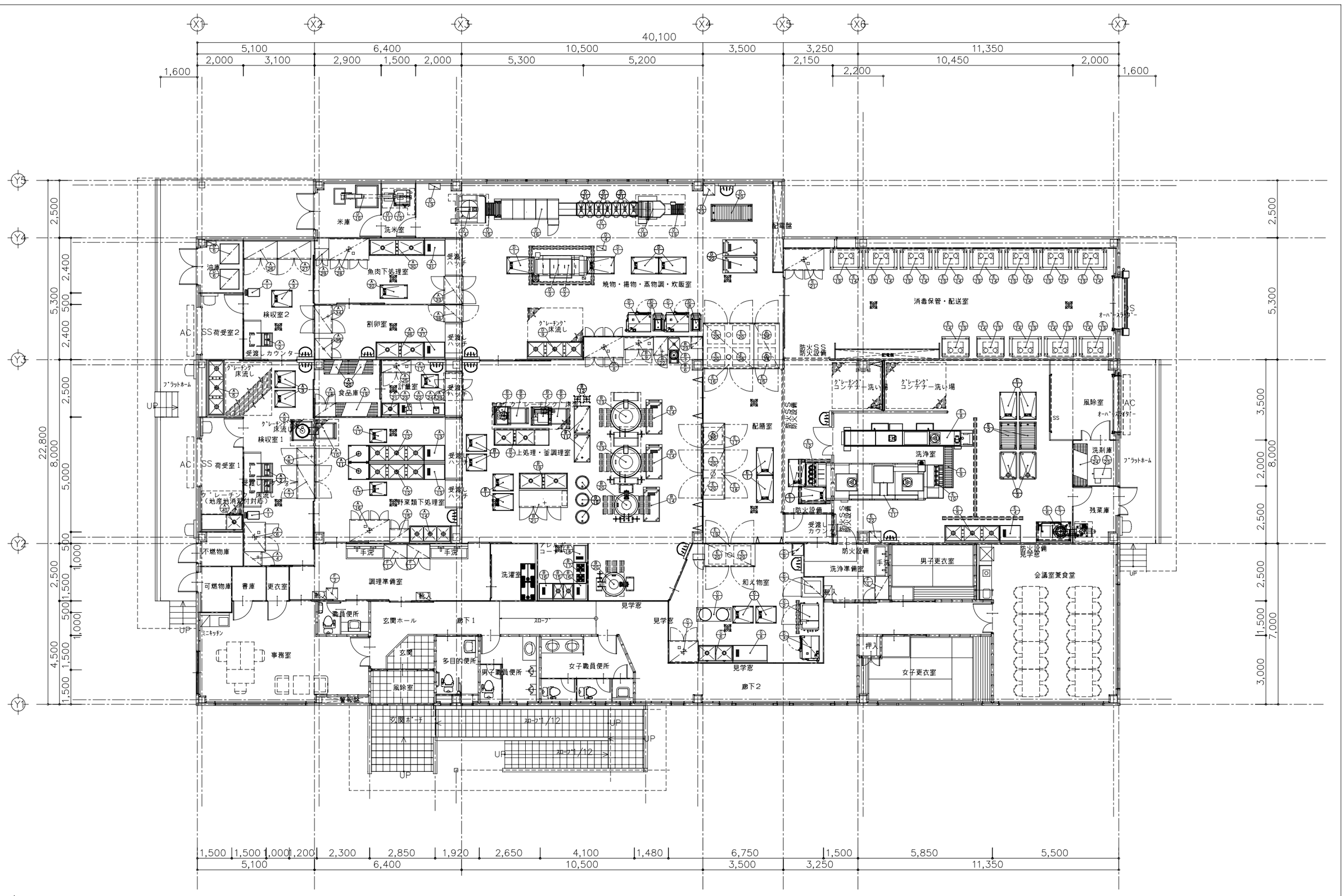

⚠ 本図は、厨房機器設置において壁面・床・天井は不燃構造・不燃仕上げとみなして作図してあります。

NITCHO TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING

日本調理機株式会社

凡例設備シンボル

⌑	CW：給水	▲	G：ユニオン	⏦	E：3φ200V	⊞	フード
▣	HW：給湯	⌀	G：ホースコック	Ⓔ	E：直結	□	冷却水：IN
⊕	D ：排水	⏦	E：1φ100V	◎	スチーム：IN	■	冷却水：OUT
⊖	FD：床排水	⏦	E：1φ200V	◉	スチーム：OUT		

検図者	製図者	作成日
佐藤	高橋	2026 8/25

訂正履歴 日付 訂正者 検図者

物件名称：大槌町学校給食センター

図面内容：厨房設備器具配置図

セクション

縮尺 A1，1／ A3，1／

図面番号

0015992-11

許可なく転用を禁じます。

厨房設備器具明細表

No	品名	型式	規格寸法 W	D	H	台数	配管接続口径（A） 給水	給湯	排水	ガス（LPG） 口径	kW	電気（50Hz）Kw 単相100V	単相200V	三相200V	フード	備考
A	〈検収/下処理/計量室〉															
1	デジタル台秤	DP−6100GP	350	640	804	2										
2	L型運搬車	DLK−96	900	600	800	3										ドライ仕様
3	移動台	DTM−97	900	750	850	3										ドライ仕様
4	保存食用冷凍庫（食材）	SRF−G681L	620	800	2000	1			溝掃40			0.353				有効内容積：546L
5	三槽シンク	DS3−247B	2400	750	850	1	20*3	20*3	40x3							ドライ仕様
6	消毒保管機（片面式）	ISC−W30J−E	1280	950	1880	1								9.75		30カゴ収納可
7	パススルー冷蔵庫（野菜類用）	SRR−GP1583D	1460	850	2000	1			溝掃40					0.756		有効内容積：1514L
8	パススルー冷凍庫（野菜類用）	SRR−GP783D(SP)	745	850	2034	1			溝掃40					0.635		有効内容積：724L
9	移動式ピーラー	PL−82N−M	1055	850	1060	1	20		グレーチング					0.75		ドライ仕様・能力：610kg/h
10	移動式受槽		850	700	953	1										
11	移動下処理台		900	750	850	2										ダストホール付
12	野菜下処理三槽シンク	DS3−247B	2400	750	850	2	20*3	20*3	40x3							ドライ仕様
13	作業台	DT−97B	900	750	850	2			32							ドライ仕様
14	二槽シンク	DS2−187B	1800	750	850	1	20*2	20*2	40x2							ドライ仕様
15	包丁まな板殺菌庫	DS−114A	850	600	1430	1						0.587				包丁30本、まな板10枚
16	消毒保管機（片面式）	ISC−W40J−E	1745	950	1880	1								12.75		40カゴ収納可
17	移動台	DTM−76	750	600	850	3										ドライ仕様
18	調味料冷蔵庫	SRR−G961S	900	600	2000	1			溝掃40			0.322				有効内容積：593L
19	ラック	LS1820−19	1821	613	1892	1										
20	ラック	LS1070−19	1062	613	1892	2										
21	一槽シンク	DS1−76B	750	600	850	1	20	20	40							ドライ仕様
22	作業台		2000	600	850	1			32							ドライ仕様
23	電動缶切機	1000ｶﾝﾀ	230	320	390	1						0.1				重量：23.5Kg
24	デジタル卓上秤	UDS−1V	242	288	120	1										
25	消毒保管機（片面式）	ISC−S15J−E	1280	550	1880	1								6.4		ウォーム機能付・15カゴ収納可
26	冷凍庫	SRF−G1583S	1460	800	2000	1			溝掃40					0.552		有効内容積：1438L
27	冷蔵庫	SRR−G1583S	1460	800	2000	1			溝掃40					0.446		有効内容積：1438L
28	消毒保管機（片面式）	ISC−W40J−E	1745	950	1880	1								12.75		40カゴ収納可
29	包丁まな板殺菌庫	DS−113	600	500	1030	1						0.537				包丁10本まな板6枚
30	二槽シンク	DS2−247B	2400	750	850	1	20*2	20*2	40x2							ドライ仕様
31	作業台	DT−97B	900	750	850	1			32							ドライ仕様
32	移動台	DTM−126	1200	600	850	1										ドライ仕様
33	パススルー冷蔵庫（魚肉用）	SRR−GP1283D	1210	850	2000	1			溝掃40					0.747		有効内容積：1237L
34	パススルー冷蔵庫（卵用）	SRR−GP1283D	1210	850	2000	1			溝掃40					0.747		有効内容積：1237L
35	器具消毒保管機	ISCK−12J−E	900	750	1880	1								5.2		警報リセットスイッチ・ウォーム機能付
36	二槽シンク	DS2−217B	2100	750	850	1	20*2	20*2	40x2							ドライ仕様
37	作業台	DT−97B	900	750	850	1			32							ドライ仕様
38	パススルー冷蔵庫（卵用）	SRR−GP783D	745	850	2000	1			溝掃40					0.489		有効内容積：724L
39	パススルーコールドテーブル冷蔵庫	SUR−GP1281SP	1200	850	800	1			溝掃40					0.3		有効内容積：591L
40	一槽水切付シンク		1800	750	850	1	20	20	40							ドライ仕様、現場合せ
B	〈上処理/釜調理室〉															
1	移動台	DTM−97	900	750	850	4										ドライ仕様
2	二槽水切付シンク		2400	750	850	1	20*2	20*2	40x2							ドライ仕様
3	移動式サイノ目切機	CBM−40−M	800	700	1194	1			グレーチング					0.4		ドライ仕様 能力：1200Kg/h（じゃがいも）
4	移動台付フードスライサー	HAS−10C−M	1045	800	1430	1	15		ピット					0.95		能力：300~3000kg/h
5	移動式受槽		850	700	953	2										

No	品名	型式	規格寸法 W	D	H	台数	配管接続口径（A） 給水	給湯	排水	ガス（LPG） 口径	kW	電気（50Hz）Kw 単相100V	単相200V	三相200V	フード	備考
6	移動式高速度ミキサー	MX−40S−M	420	590	1060	1						0.4				ドライ仕様 能力：6kg/回
7	移動式ミキサー用受槽	MX−MS	500	530	900	1										
8	消毒保管機（両面式）	ISC−W40J−E	1745	950	1880	1								12.75		40カゴ収納可
9	消毒保管機（片面式）	ISC−S15J−E	1280	550	1880	1								6.4		ウォーム機能付・15カゴ収納可
10	ザル置台	DBM−600H	600	600	600	3										ドライ仕様
11	ザル運搬ワゴ		1200	700	1390	2										ドライ仕様
12	スパテラスタンド	ST−S	270		620	2										移動式
13	電気回転釜	DEK−100J	1980	1640	970	2	20	20	側溝へ					45.9		
14	食缶盛付運搬台		1500	700	600	3										ドライ仕様
15	二槽シンク		900	750	850	1	20*2	20	40x2							ドライ仕様
16	作業台		600	750	850	2			32							ドライ仕様
17	電磁調理器（スタンド型）	IRN−55S	900	600	850	1								11.0	G	
18	作業台	DT−76B	750	600	850	1			32							ドライ仕様
19	二槽シンク	DS2−217B	2100	750	850	1	20*2	20*2	40x2							ドライ仕様
20	電気回転釜	DEK−45J−D	1625	1115	780	2	20	20	側溝へ					24.3		1台は片面ハンドル仕様
21	コールドテーブル冷蔵庫	SUR−K2171SB−R	2100	750	850	1			溝掃40			0.149				有効内容積：662L
22	保存食用冷凍庫（製品）	SRF−G681	620	800	2000	1			溝掃40			0.353				有効内容積：546L
23	掃除用具入れ		500	500	1800	1										
C	〈和え物室〉															
1	移動台	DTM−97	900	750	850	2										ドライ仕様
2	真空冷却機	CMJ−40QE	1130	800	1730	1	20		40 高温15					8.65		40kg/バッチ
3	カートイン冷蔵庫	SRR−EC1AH	864	952	2100	1						0.547				有効内容積：1083L
4	スチームコンベクションオーブン	CSXH−EW201	980	855	1835	1	15		溝掃高温 40					36.4	G	
5	移動和え物用シンク		1500	600	750	1										
6	二槽シンク	DS2−157B	1500	750	850	1	20*2	20*2	40x2							ドライ仕様
7	消毒保管機（片面式）	ISC−W30J−E	1280	950	1880	1								9.75		30カゴ収納可
8	作業台	DT−157B	1500	750	850	1			32							ドライ仕様
9	掃除用具入れ		500	500	1800	1										
D	〈焼・揚・蒸調理/炊飯室〉															
1	移動台	DTM−127	1200	750	850	4										ドライ仕様
2	電気式連続フライヤー	FAE−20JL−L	2304	1049	1500	1		15	側溝へ					24.2	G	油量：90~93L
3	食用油濾過機	Y−1NT−140	1370	830	532	1								0.25		新油・廃油配管有（厨房設備外工事）
4	油濾過システム制御盤		400	200	600	1								0.5		電気渡り配線・信号線有（厨房設備外工事）
5	新油タンク		850	800	850	1								1.0		新油供給ポンプ制御盤有 打合せ要
6	廃油タンク		850	800	850	1								1.0		打合せ要
7	スチームコンベクションオーブン	CSXH−EW201	980	855	1835	1	15		溝掃高温 40					36.4	G	
8	ロールインカート		463	715	1750	2										
9	三槽シンク	DS3−247B	2400	750	850	1	20*3	20*3	40x3							ドライ仕様
10	米サイロ（バケットコンベア付）		1140	2655	3100	1								0.2		
11	分量機	RM−1	400	350	430	1								0.04		
12	電動水圧洗米機	IRW−30A	700	700	800	1	20		ピット					0.75		
13	炊飯システム制御盤		500	200	1500	1								1.03		
14	浸漬配水配米機	RD−180A	1300	1250	3057	1	25		65x2					0.1		
15	配米コンベア					1								0.1		

注: 上記接続工事並消費量ハ各器具二於ケル1台ヲ示ス

注: 上記接続工事並消費量ハ各器具二於ケル1台ヲ示ス

⚠ 本図は、厨房機器設置において壁面・床・天井は不燃構造・不燃仕上げとみなして作図してあります。

凡例 設備シンボル

CW：給水	G：ユニオン	E：3φ200V	フード		
HW：給湯	G：ホースコック	E：直結	冷却水：IN		
D：排水	E：1φ100V	スチーム：IN	冷却水：OUT		
FD：床排水	E：1φ200V	スチーム：OUT			

検図者	製図者	作成日
佐藤	高橋	2026 8/25

訂正履歴 日付 訂正者 検図者

NITCHO TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING
日本調理機株式会社

物件名称：大槌町学校給食センター
図面内容：厨房設備器具明細表
セクション
図面番号
縮尺 A1，1／ A3，1／

0015992-11

許可なく転用を禁じます。

厨房設備器具明細表

No	品名	型式	規格寸法 W	D	H	台数	配管接続口径（A）給水	給湯	排水	ガス（LPG）口径	kW	電気（50Hz）Kw 単相100V	単相200V	三相200V	フード	備考
16	電気連続炊飯機	RCE−5T	2936	1142	1590	1								40.9		炊飯量：91kg／h
17	蒸らしコンベア		2700	560	700	1										
18	反転ほぐし機	RMR−60W	1525	1205	1489	1	15		ピット					0.5		
19	食缶計量器付機	SRC−15KBM	1000	573	1093	1						0.1				移動式
20	移動ラック	DRM−187	1800	750	1390	1										ドライ仕様
21	炊飯釜・蓋	RCP−7MS	712 582	367 347	66 225	7										
22	食缶運搬台		1500	700	600	2										ドライ仕様
23	掃除用具入れ		500	500	1800	1										
E	〈洗浄室／残菜庫／配送室〉															
1	移動台	DTM−127	1200	750	850	6										ドライ仕様
2	移動ラック	DRM−127	1200	750	1390	2										ドライ仕様
3	移動シンク	HMS−127D	1200	750	850	2										
4	作業台	DT−97B	900	750	850	1			32							ドライ仕様
5	三槽シンク	DS3−247B	2400	750	850	1	20*3	20*3	40x3							ドライ仕様
6	残菜処理台		1500	900	900	1										
7	厨芥処理機	NRS−20	2239	580	1578	1	20*2		ピット					3.9		
8	立体浸漬槽	VDS−1BE	5700	1000	1825	1	20	20	50 高温50x2					42.1	D	エアー配管15A
9	出口コンベア		1800	420	800	1										移動式
10	食器トレー自動供給装置					1										電源は洗浄機本体に含む
11	マルチ洗浄機	DWMNH3−84E−14	6000	1600	2150	1	20*2	20 25	40x2 高温50					113.06	D	エアー配管15Ax2
12	食器トレー自動整理装置					1										電源は洗浄機本体に含む
13	天吊式コンテナー消毒装置	ISCV−1J−EX	1150	800	1200	13								6.79		リレー運転方式
14	コンテナー		1420 1220	850	1500	11 2										
15	トラックイン食缶消毒保管庫	ISCT−W1C−E	1110	2000	2220	1								19.5		
16	トラックイン食缶消毒保管庫	ISCT−W2C−E	2200	2000	2220	1								27.0		
17	トラックイン食缶消毒保管庫	ISCT−S1C−E	1110	1035	2220	1								9.75		
18	トラックイン食缶消毒保管庫	ISCT−S2C−E	2200	1035	2220	1								13.5		
19	トラックイン食缶消毒保管庫	ISCTC−S2C−E	2200	1035	2720	1			開接50					13.5		冷却機能付
20	保管庫用カート		750	800	1720	11										
21	消毒保管機（片面式）	ISC−W40J−E	1745	950	1880	1								12.75		40カゴ収納可
22	掃除用具入れ		500	500	1800	1										
23	コンプレッサー	POD−2.2M5	831	644	947	1			FD25					2.2		エアー配管有 （厨房設備外工事）
24	ラック	LS1820−19	1821	613	1892	1										
F	〈準備室〉															
1	白衣・乾殺菌庫	NBO−16	1000	600	1900	3						1.076				白衣20着OR短靴32足
2	掃除用具入れ		500	500	1800	1										

注: 上記接続工事並消費量ハ各器具二於ケル1台ヲ示ス

注: 上記接続工事並消費量ハ各器具二於ケル1台ヲ示ス

⚠ 本図は、厨房機器設置において壁面・床・天井は不燃構造・不燃仕上げとみなして作図してあります。

NITCHO TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING
日本調理機株式会社

凡例設備シンボル

CW：給水	G：ユニオン	E：3φ200V	フード		
HW：給湯	G：ホースコック	E：直結	冷却水：IN		
D ：排水	E：1φ100V	スチーム：IN	冷却水：OUT		
FD：床排水	E：1φ200V	スチーム：OUT			

検図者	製図者	作成日
佐藤	高橋	2026 8/25

訂正履歴 日付 訂正者 検図者

物件名称：大槌町学校給食センター
図面内容：厨房設備器具明細表
セクション
図面番号
縮尺 A1，1／ A3，1／

00015992-11

許可なく転用を禁じます。