





品番	名称	参考型番	外形寸法(mm)			数量	給排水				ガス		電気(kW)			蒸気			フリード	特記仕様
			間口	奥行	高さ		給水(A)	給湯(A)	排水(A)	ピット	口径(A)	消費量(kW)	単相100V	単相200V	三相200V	給気(A)	排気(A)	消費量(kg/H)		
＜荷受室(野菜/肉魚卵類/調味料類/米)/検収室/泥落とし室/皮むき室/汚染作業区域器具洗浄室＞																				
A4	消毒保管機(片面仕様)	MCW-30-s	1300	950	1900	5										9.750				・温度管理システム対応 ・週間予約機能を装備していること・あたため機能を有すること ・自己診断機能(エラー表示)を有すること・非接触スイッチを有すること
A5	検食用冷蔵庫	HF-63BT-(L)-KS2	625	650	1910	1			40						0.370					・定格内容積384L・自然冷媒(インフタンR600a、プロパンR290) ・扉オートクローズ(半開き防止)・フィルターランプ(掃除のお知らせ)の搭載 ・ラクエコフィルター仕様(フロントパネルを開けずに出し入れができる)
A6	プレハブ冷蔵庫(前日入荷)		5490	1730	2600	1			40	要				0.084		4.182				・ノンフロン断熱使用・扉二か所仕様 ・面材不燃材を使用 ・自然冷媒(インフタンR600a、プロパンR290)
A11	三槽シンク		2100	800	850	1	20×3	20×3	40×3											・ドライ仕様・単品図、板金共通仕様書に基づく
A12	作業台		600	800	850	1			40											・ドライ仕様・単品図、板金共通仕様書に基づく
A13	球根皮剥機	OMP-30FD-A	1200	750	1070	2	15 20	20	側溝	要						0.740				・ドライ仕様シンク一体型・1回の処理量25～30kg
A15	粉砕機内蔵シンク	SDSPR-1500-156	1500	750	850	1	20									2.300				・ドライ仕様・単品図に基づく・ポリバケツ満杯ライト装備
A16	三槽シンク		2100	750	850	1	20×3	20×3	40×3											・ドライ仕様・単品図、板金共通仕様書に基づく
A17	食缶洗浄機	EOK-M23SA-RT	(3660)	940	1870	1	25 20		50×4 20×2 25							4.460	20	120.0	要	・コンベア速度切替(低速・標準・高速)装置付き・二分割仕様 ・出口コンベア非常停止スイッチ付き
A18	受台		1200	600	700	1														・ドライ仕様・単品図、板金共通仕様書に基づく
A19	三槽シンク		2100	750	850	1	20×3	20×3	40×3											・ドライ仕様・単品図、板金共通仕様書に基づく
A20	作業台		900	750	850	1			40											・ドライ仕様・単品図、板金共通仕様書に基づく
＜野菜下処理室＞																				
B1	プレハブ冷蔵庫(野菜類)		3475	2550	2600	1			40	要					0.264		3.352			・ノンフロン断熱使用・扉二か所仕様 ・面材不燃材を使用 ・自然冷媒(インフタンR600a、プロパンR290)
B2	プレハブ冷蔵庫(野菜類)		3000	2550	2600	1			40	要					0.264		4.392			・ノンフロン断熱使用・扉二か所仕様 ・面材不燃材を使用 ・自然冷媒(インフタンR600a、プロパンR290)
B6	四槽シンク		3150	750	850	3	20×4	20×4	50×4											・ドライ仕様・単品図、板金共通仕様書に基づく
B7	システム四槽シンク		3150	750	850	3	20×4	20×4	50×4							0.750				・ドライ仕様・給水給湯フットレバー式・1槽目バブリング仕様 ・伸縮式清掃カラシニカ所付き・3台中1台は微酸性次亜水カラン付き(SUS304仕様)
B8	作業台		750	750	600	3			40											・ドライ仕様・単品図、板金共通仕様書に基づく
B9	作業台		750	750	600	3			40											・ドライ仕様・単品図、板金共通仕様書に基づく
B10	三槽シンク		2100	750	850	1	20×3	20×3	40×3											・ドライ仕様・単品図、板金共通仕様書に基づく
B11	作業台		750	750	850	1			40											・ドライ仕様・単品図、板金共通仕様書に基づく
B12	包丁まな板消毒保管機	KCSK-10-s	900	550	1900	1										5.200				・収容数 まな板20枚 包丁30本・温度管理システム対応 ・週間予約機能を装備していること・あたため機能を有すること ・自己診断機能(エラー表示)を有すること・非接触スイッチを有すること
B13	消毒保管機(片面仕様)	MCWK-30-s75X	1300	750	1900	2										5.750				・奥行750mm仕様・温度管理システム対応・週間予約機能を装備していること ・あたため機能を有すること・自己診断機能(エラー表示)を有すること ・非接触スイッチを有すること
B14	消毒保管機(両面仕様)	MCW-40-s75X	1750	750	1900	2										10.800				・奥行750mm仕様・温度管理システム対応・週間予約機能を装備していること ・あたため機能を有すること・自己診断機能(エラー表示)を有すること ・非接触スイッチを有すること
B16	微酸性電解水生成装置	ミューククリーン2ユニット	790	740	1555	1	20		40							0.380				生成能力 300L/h 300Lタンク付
＜食品・調味料庫/調味料計量室＞																				
C2	冷蔵庫	HR-90B-ML	900	800	1910	2			40							0.286				定格内容積761L・自然冷媒(インフタンR600a、プロパンR290) ・扉オートクローズ(半開き防止)・フィルターランプ(掃除のお知らせ)の搭載 ・ラクエコフィルター仕様(フロントパネルを開けずに出し入れができる)
C3	三槽シンク		2100	750	850	1	20×3	20×3	40×3											・ドライ仕様・単品図、板金共通仕様書に基づく
C4	作業台		900	750	850	1			40											・ドライ仕様・単品図、板金共通仕様書に基づく
C5	消毒保管機(片面仕様)	MCWK-40-s75X	1750	750	1900	1										10.800				・奥行750mm仕様・温度管理システム対応・週間予約機能を装備していること ・あたため機能を有すること・自己診断機能(エラー表示)を有すること ・非接触スイッチを有すること
＜肉魚卵類下処理室＞																				
D1	プレハブ冷蔵庫(肉魚類)		2250	3300	2600	1			40	要					0.264		3.352			・ノンフロン断熱使用・扉二か所仕様 ・面材不燃材を使用 ・自然冷媒(インフタンR600a、プロパンR290)
D2	プレハブ冷蔵庫(肉魚類)		2100	3300	2600	1			40	要					0.264		4.392			・ノンフロン断熱使用・扉二か所仕様 ・面材不燃材を使用 ・自然冷媒(インフタンR600a、プロパンR290)
D4	二槽シンク		1500	750	850	1	20×2	20×2	40×2											・ドライ仕様・単品図、板金共通仕様書に基づく・微酸性次亜水カラン付き・SUS304仕様
D7	冷蔵庫	HR-120B-ML	1200	800	1910	1			40							0.290				定格内容積1054L・自然冷媒(インフタンR600a、プロパンR290) ・扉オートクローズ(半開き防止)・フィルターランプ(掃除のお知らせ)の搭載 ・ラクエコフィルター仕様(フロントパネルを開けずに出し入れができる)
D8	二槽シンク		1500	750	850	1	20×2	20×2	40×2											・ドライ仕様・単品図、板金共通仕様書に基づく・微酸性次亜水カラン付き・SUS304仕様
D10	消毒保管機(片面仕様)	MCWK-20-s75X	900	750	1900	3										5.400				・奥行750mm仕様・温度管理システム対応・週間予約機能を装備していること ・あたため機能を有すること・自己診断機能(エラー表示)を有すること ・非接触スイッチを有すること
D11	消毒保管機(両面仕様)	MCW-30-s	1300	950	1900	2										9.750				・温度管理システム対応・週間予約機能を装備していること ・あたため機能を有すること・自己診断機能(エラー表示)を有すること ・非接触スイッチを有すること
D12	パススルー冷蔵庫	HR-120B-ML-4G4G	1200	850	1910	1			40							0.441				定格内容積1126L・自然冷媒(インフタンR600a、プロパンR290) ・扉オートクローズ(半開き防止)・フィルターランプ(掃除のお知らせ)の搭載 ・ラクエコフィルター仕様(フロントパネルを開けずに出し入れができる)
D13	パススルー冷蔵庫	HR-75B-2G2G(RR)	750	850	1910	1			40							0.377				定格内容積660L・自然冷媒(インフタンR600a、プロパンR290) ・扉オートクローズ(半開き防止)・フィルターランプ(掃除のお知らせ)の搭載 ・ラクエコフィルター仕様(フロントパネルを開けずに出し入れができる)

敦賀市教育委員会事務局学校教育課 学校給食推進室	特記	敦賀市	日付	工事名	敦賀市学校給食センター新築に伴う厨房機器納入・据付	厨房	08
			令和7年3月	図面名	厨房機器リスト (1)	編尺	A1: NONE A3: NONE

品番	名称	参考型番	外形寸法(mm)			数量	給排水				ガス		電気(kW)			蒸気			フイード	特記仕様	
			間口	奥行	高さ		給水(A)	給湯(A)	排水(A)	ピット	口径(A)	消費量(kW)	単相100V	単相200V	三相200V	給気(A)	排気(A)	消費量(kg/H)			
<上処理室>																					
E2	さいの目切り機	DC-203	943	679	904	1	15														・処理能力1000kg/h(15mm角) ・ドライ仕様シンク一体型
E3	移動式さいの目シンク		1800	900	600	1	20	20	側溝	要											・ドライ仕様 ・単品図、板金共通仕様書に基づく
E4	マイコンスライサー	MSI-04	965	655	850	2	15														・処理能力310~4400kg/h(0.5~80mm) ・フラット操作パネル ・ドライ仕様シンク一体型 ・おしゃべりガイダンス機能 ・タッチセンサー付 ・青色コンベア(脱着可能)仕様
E5	移動式スライサーシンク		1800	900	600	2	20	20	側溝	要											・ドライ仕様 ・単品図、板金共通仕様書に基づく
E9	三槽シンク		1800	750	850	1	20×3	20×3	40×3												・ドライ仕様 ・単品図、板金共通仕様書に基づく
E10	包丁まな板消毒保管機	KCSK-10-sX	900	550	1900	1															・収容数 マイコンスライサー1枚刃2枚/2枚刃2枚/円盤12枚 内装5 ・温度管理システム対応 ・週間予約機能を装備していること ・あたため機能を有すること ・自己診断機能(エラー表示)を有すること ・非接触スイッチを有すること
E11	包丁まな板消毒保管機	KCSK-10-sX	900	550	1900	1															・収容数 まな板10枚 包丁16本 棚2段 内装1 ・温度管理システム対応 ・週間予約機能を装備していること ・あたため機能を有すること ・自己診断機能(エラー表示)を有すること ・非接触スイッチを有すること
E15	消毒保管機(両面仕様)	MCW-20-s75X	900	750	1900	2															・奥行750mm仕様 ・温度管理システム対応 ・週間予約機能を装備していること ・あたため機能を有すること ・自己診断機能(エラー表示)を有すること ・非接触スイッチを有すること
E16	消毒保管機(両面仕様)	MCW-40-s75X	1750	750	1900	3															・奥行750mm仕様 ・温度管理システム対応 ・週間予約機能を装備していること ・あたため機能を有すること ・自己診断機能(エラー表示)を有すること ・非接触スイッチを有すること
E17	パススルー冷蔵庫	HR-120B-ML-4G4G	1200	850	1910	1									0.441						定格内容積1126L ・自然冷媒(イソブタンR600a、プロパンR290) ・扉オートクローズ(半開き防止) ・フィルターランプ(掃除のお知らせ)の搭載 ・ラクエコフィルター仕様(フロントパネルを開けずに出し入れができる)
<煮炊き調理室/容器・器具・運搬用カート等洗浄室(2)>																					
F1	低輻射型蒸気回転釜	INS-350LWT	1934	1360	2370	9	20	20	ピット	要											・湯水量350L ・両面ハンドル仕様 ・排水ドロー ・エプロンガード機能付き ・清掃カラ付 ・蓋中折れ式 ・火力調整バルブ付き
F4	スチームコンベクションオープン	CSXH-EW202PRD1-NI	1230	1135	1835	1	15		40												・パススルー仕様 ・ホテルパン1/1 15段×2列 30段仕様 ・扉開閉方向変更
F5	低輻射型蒸気回転釜	INS-350LWT	1934	1360	2491	2	20	20	ピット	要				0.100							・湯水量350L ・両面ハンドル仕様 ・排水ドロー ・エプロンガード機能付き ・清掃カラ付 ・蓋中折れ式 ・火力調整バルブ付き ・ロードセル仕様
F7	一槽シンク		600	600	850	1	20	20	40												・ドライ仕様 ・単品図、板金共通仕様書に基づく
F8	H調理器	MIR-1055SA(特)	900	600	850	1															・5.0kW×2 高さ850仕様
F9	三槽シンク		2100	750	850	1	20×3	20×3	40×3												・ドライ仕様 ・単品図、板金共通仕様書に基づく
F10	作業台		900	750	850	1			40												・ドライ仕様 ・単品図、板金共通仕様書に基づく
F11	消毒保管機(片面仕様)	MCWK-40-s75X	1750	750	1900	1															・奥行750mm仕様 ・温度管理システム対応 ・週間予約機能を装備していること ・あたため機能を有すること ・自己診断機能(エラー表示)を有すること ・非接触スイッチを有すること
<揚物・焼物室/非汚染作業区域器具洗浄室(2)/油庫>																					
G1	プレハブ冷蔵庫(揚物・焼物類)		4200	2200	2690	1									0.434						・ノンフロン断熱使用 ・扉3か所仕様(スライド扉1か所) ・面材不燃材を使用 ・自然冷媒(イソブタンR600a、プロパンR290)
G3	連続式フライヤー	DESKC-53A-X(特)	7005	1765	2520	1	20	15	20	40×2 側溝	要										・処理能力4100個/h ・電気式 ・ネットコンベア方式 ・油煙除去装置付き ・冷却液脱着システム ・油切コンベア付 ・新油廃油タンクの互換性があること
G4	スチームコンベクションオープン	CSXH-GW201PRD1-NI	980	950	1835	4	15		40					47.40							・パススルー仕様 ・ホテルパン1/1 15段仕様 ・扉開閉方向変更
G5	電気回転釜	CSK-200SDEH	1700	1100	2050	1	20	20	ピット	要											・湯水量:200L ・両ハンドル ・排水ドロー ・エプロン付
G8	三槽シンク		2100	750	850	1	20×3	20×3	40×3												・ドライ仕様 ・単品図、板金共通仕様書に基づく
G9	作業台		900	750	850	1			40												・ドライ仕様 ・単品図、板金共通仕様書に基づく
G10	新油・廃油タンク	ST-800-XO/ST-800-XN	2260	1120	2430	1															・新油タンク容量800L ・廃油タンク容量800L ・連続式フライヤーと互換性があること
<和え物室>																					
H1	パススルー真空冷却機	CH-150SKW	1950	1915	2415	1	20		25×3	要											・処理能力150kg/1回 ・パススルー両面扉仕様 ・二段式カート付
H1-2	屋外タンクユニット		1275	1350	1670	1	20		40												・屋外タンクユニット(H1-2)、チラー(H1-3)との互換性があること
H1-3	真空冷却機用チラー	UWAA250AR	930	765	1660	1															
H2	プレハブ冷蔵庫(和え物)		2400	4100	2600	1									0.374						・ノンフロン断熱使用 扉3か所仕様 ・面材不燃材を使用 ・自然冷媒(イソブタンR600a、プロパンR290)
H7	三槽シンク		2100	750	850	1	20×3	20×3	40×3												・ドライ仕様 ・単品図、板金共通仕様書に基づく
H8	包丁まな板消毒保管機	KCSK-5-s	550	550	1900	1															・収容数 まな板10枚 包丁16本 ・温度管理システム対応 ・週間予約機能を装備していること ・あたため機能を有すること ・自己診断機能(エラー表示)を有すること ・非接触スイッチを有すること
H9	消毒保管機(片面仕様)	MCWK-30-s	1300	950	1900	1															・温度管理システム対応 ・週間予約機能を装備していること ・あたため機能を有すること ・自己診断機能(エラー表示)を有すること ・非接触スイッチを有すること

敦賀市教育委員会事務局学校教育課 学校給食推進室	特記	敦賀市	日付	工事名	敦賀市学校給食センター新築に伴う厨房機器納入・据付	厨房 09
			令和7年3月	図面名		

縮尺 A1: NONE  
A3: NONE

品番	名称	参考型番	外形寸法(mm)			数量	給排水				ガス			電気(kW)			蒸気			特記仕様		
			間口	奥行	高さ		給水(A)	給湯(A)	排水(A)	ピット	口径(A)	消費量(kW)	単相100V	単相200V	三相200V	給気(A)	排気(A)	消費量(kg/H)				
＜アレルギー専用調理室/アレルギー専用盛付室＞																						
i1	冷凍冷蔵庫	HRF-120B	1200	800	1910	1			40						0.594						定格内容積986L(冷蔵室757L 冷凍室229L)・自然冷媒(インフタンR600a、プロパンR290) ・扉オートクローズ(半開き防止)・フィルターランプ(掃除のお知らせ)の搭載 ・ラクエコフィルター仕様(フロントパネルを開けずに出し入れができる) ・ドライ仕様・単品図、板金共通仕様書に基づく	
i2	一槽シンク		600	750	850	2	20	20	40												・現場寸法合わせ	
i3	脇台		(330)	750	850	3																
i4	H調理器	MIR-1055SB(特)	900	750	850	2											10.000				要	
i5	置台		1200	750	850	1																
i6	フライヤー	MIRF-3	450	600	300	1												3.000			要	
i7	スチームコンベクションオーブン	CSXH-EW101-T	870	770	1623	1	15		40									18.000			要	
i8	真空冷却機	CMJ-20QE	755	800	1740	1	20		32 15×3									7.250			・処理能力20kg/1回 蒸気発生器内蔵型	
i9	一槽シンク		750	750	850	1	20	20	40													
i10	置台		750	750	600	1																
i12	三槽シンク		1800	750	850	1	20×3	20×3	40×3													
i13	消毒保管機(片面仕様)	MCSK-10-s	900	550	1900	1												4.200			・温度管理システム対応 週間予約機能を装備していること なたため機能を有すること ・自己診断機能(エラー表示)を有すること 非接触スイッチを有すること	
i14	包丁まな板消毒保管機	KGSK-5-s	550	550	1900	1												3.100			・収容数 まな板10枚 包丁16本 温度管理システム対応 ・週間予約機能を装備していること なたため機能を有すること ・自己診断機能(エラー表示)を有すること 非接触スイッチを有すること	
i16	作業台		1350	750	850	4																
i17	消毒保管機(片面仕様)	MCWK-30-s75X	1300	750	1900	1												5.750			・奥行750mm仕様 温度管理システム対応 ・週間予約機能を装備していること なたため機能を有すること ・自己診断機能(エラー表示)を有すること 非接触スイッチを有すること	
i18	消毒保管機(片面仕様)	MCWK-20-s75X	900	750	1900	1												5.400			・奥行750mm仕様 温度管理システム対応 ・週間予約機能を装備していること なたため機能を有すること ・自己診断機能(エラー表示)を有すること 非接触スイッチを有すること	
＜米庫/洗米室/炊飯室＞																						
J2	昇米機	NKS-240A	425	185	4000	1												0.200			原料箱付(納米用)	
J3	米サイロ	RTS-12LL	1500	1500	3000	1															納米量1200kg 計量機付	
J4	昇米機	NKS-240	425	185	4000	1															原料箱付(出米用)	
J5	エアコンプレッサー	VL110D-2T	465	290	620	1			40									0.200				
J6	一槽シンク		1200	750	850	1	20	20	40												・ドライ仕様・単品図、板金共通仕様書に基づく	
J7	節水型連続洗米機	SRW-71AL	1502	805	1105	1	25		ピット	要											・洗米能力720kg/h 節水仕様(水使用量880L/h)	
J8	計量洗米ライン制御盤	KSS2-41PT	550	250	1800	1															(1.860)	
J9	オートライマー	SAR2-70G09L	2935	1861	3400	1	25		側溝	要								0.100	20	15	20.0	・配米能力70袋/h 浸漬量670kg 2面ステップ付
J10	連続炊飯機	CRG2-70SL	7196	904	1640	1					40	338.37						0.100				要
J11	立体蒸らし装置	ARM2-70L	4700	930	3100	1												0.400				
J12	蒸らしコンベヤ	MC-20B	2500	575	650	1																・フリーローラー仕様
J14	蒸らしコンベヤ	MC-10B	1500	575	612	1																・フリーローラー仕様
J15	反転飯缶盛付機	TBM2-13CGLT	2868	1550	1357	1	20	20											1.280			要
J18	作業コンベヤ	HC-204S2G	2000	475	(1240)	1												0.013				
J19	自在コンベヤ	FCC-8070LT	800	700	612	1																
J21	炊飯釜・蓋洗浄機	WJ-25SRT	5605	1771	1330	1	25		25 50×4	要									7.660	20	120.0	要
J22	炊飯釜・蓋返却コンベヤ	CFR-065T	6500	575	855	1			50×2													
J24	一槽シンク		1200	750	850	2	20	20	40													・ドライ仕様・単品図、板金共通仕様書に基づく
J25	消毒保管機(片面仕様)	MCWK-40-s75X	1750	750	1900	1													10.800			・奥行750mm仕様 温度管理システム対応 ・週間予約機能を装備していること なたため機能を有すること ・自己診断機能(エラー表示)を有すること 非接触スイッチを有すること
＜コンテナ室＞																						
K3	天吊り式コンテナ消毒保管機	TP-2-s	1100	1800	1200	21													25.550			・電気式 温度管理システム対応 週間予約機能を装備していること ・なたため機能を有すること 自己診断機能(エラー表示)を有すること ・リモコンを有すること リレー運転機能付き 停電バックアップ機能付き
K5	検査用冷蔵庫	HF-63BT-KS2	625	650	1910	1			40										0.370			・定格内容積384L 自然冷媒(インフタンR600a、プロパンR290) ・扉オートクローズ(半開き防止)・フィルターランプ(掃除のお知らせ)の搭載 ・ラクエコフィルター仕様(フロントパネルを開けずに出し入れができる)
K6	プレハブ冷蔵庫(添加物)		4100	2600	2600	1			40	要									0.154		4.182	・ノンフロン断熱使用 ・面材不燃材を使用 ・自然冷媒(インフタンR600a、プロパンR290)
K8	カートイン消毒保管機(片面仕様)	CMCK-180B-sLWX	3050	2600	1997	1			側溝	要											63.000	・ベース付 2連結仕様 温度管理システム対応 週間予約機能を装備していること ・なたため機能を有すること 自己診断機能(エラー表示)を有すること リモコンを有すること ・リレー運転機能付き 停電バックアップ機能付き
K10	カートイン消毒保管機(片面仕様)	CMCK-180B-sLWX	3050	2600	1997	1			側溝	要											63.000	・ベース付 2連結仕様 温度管理システム対応 週間予約機能を装備していること ・なたため機能を有すること 自己診断機能(エラー表示)を有すること リモコンを有すること ・リレー運転機能付き 停電バックアップ機能付き
K12	カートイン消毒保管機(片面仕様)	CMCK-120B-sLWX	2050	2600	1997	1			側溝	要											42.000	・ベース付 2連結仕様 温度管理システム対応 週間予約機能を装備していること ・なたため機能を有すること 自己診断機能(エラー表示)を有すること リモコンを有すること ・リレー運転機能付き 停電バックアップ機能付き
K14	カートイン消毒保管機(両面仕様)	CMC-120B-sLWX	2050	2600	1997	1			側溝	要											42.000	・ベース付 2連結仕様 温度管理システム対応 週間予約機能を装備していること ・なたため機能を有すること 自己診断機能(エラー表示)を有すること リモコンを有すること ・リレー運転機能付き 停電バックアップ機能付き
K15	予冷機能付消毒保管機(両面仕様)	CFPC-20A-2(改)	1150	1910	2398	4			側溝	要											12.400	・ベース付 2連結仕様 温度管理システム対応 消毒と冷却機能を有すること
K18	カートイン消毒保管機(片面仕様)	CMCK-90B-sLX	3050	1300	1997	1			側溝	要											31.500	・ベース付仕様 温度管理システム対応 週間予約機能を装備していること ・なたため機能を有すること 自己診断機能(エラー表示)を有すること リモコンを有すること ・リレー運転機能付き 停電バックアップ機能付き
K22	バスルーフ戸棚		1200	750	1900	1																・ドライ仕様・単品図、板金共通仕様書に基づく
K23	カートイン消毒保管機(片面仕様)	CMCK-60B-sLX	2050	1300	1997	3			側溝	要											21.000	・ベース付仕様 温度管理システム対応 週間予約機能を装備していること ・なたため機能を有すること 自己診断機能(エラー表示)を有すること リモコンを有すること ・リレー運転機能付き 停電バックアップ機能付き
K24	天吊り式コンテナ消毒保管機	TP-1-s	1100	900	1200	2															12.775	・電気式 温度管理システム対応 週間予約機能を装備していること ・なたため機能を有すること 自己診断機能(エラー表示)を有すること ・リモコンを有すること 停電バックアップ機能付き

敦賀市教育委員会事務局学校教育課 学校給食推進室	特記	敦賀市	日付	工事名 敦賀市学校給食センター新築に伴う厨房機器納入・据付	厨房 10
			令和7年3月	図面名 厨房機器リスト (3)	縮尺 A1: NONE A3: NONE

品番	名称	参考型番	外形寸法(mm)			数	給排水				ガス		電気(kW)			蒸気			フイード	特記仕様			
			間口	奥行	高さ		給水(A)	給湯(A)	排水(A)	ピット	口径(A)	消費量(kW)	単相100V	単相200V	三相200V	給気(A)	排気(A)	消費量(kg/H)					
<多目的調理室>																							
L1	冷蔵庫	HR-75B	750	800	1910	1			40						0.274						・定格内容積616L・自然冷媒(インフタンR600a、プロパンR290)・扉オートクローズ(半開き防止) ・フィルターランプ(掃除のお知らせ)の搭載 ・ラクエコフィルター仕様(フロントパネルを開けずに出し入れができる)		
L2	二槽シンク		1200	750	850	1	20×2	20×2	40×2												・ドライ仕様・単品図、板金共通仕様書に基づく		
L3	作業台		400	750	850	2															・ドライ仕様・単品図、板金共通仕様書に基づく		
L4	IH調理器	MIR-1055SB(特)	900	750	850	1												10.000			・5.0kW×2 高さ850仕様		
L8	三槽シンク		2100	750	850	1	20×3	20×3	40×3												・ドライ仕様・単品図、板金共通仕様書に基づく		
L9	消毒保管機(片面仕様)	MCSK-5-s	550	550	1900	1												2.100			・温度管理システム対応・週間予約機能を装備していること ・あたため機能を有すること・自己診断機能(エラー表示)を有すること ・非接触スイッチを有すること		
<洗浄室/洗剤庫/残渣処理室>																							
M1	カゴごと洗浄機	NAW-PATA-64RST	10500	2265	1780	1	50		25 50×8									38.100	25 40	350.0	要 ・処理能力1434食/h・食器をカゴごと洗浄が可能・分割仕様・浸漬装置付 ・カウント装置コンセント付・ダクトレス仕様・はし、スプーン、備品もカゴごと洗浄可能		
M2	NAWコンテナ洗浄機	NAW-CW-GSCT	9900	2005	2770	1	25×2		50×2										10.120	40 25	600.0	要 ・処理能力30台/h以上・連続式・仕上ミキシングバルブ付き ・ワイドキャタピラコンベア仕様(コンテナ、移動カート、スタッキングカート類洗浄可能)	
M3	NAW食缶類洗浄機	NAW-12UW-LST	10200	1575	2100	1	40		25 50×7											27.570	40	350.0	要 ・ダブルコンベア方式・ステンレスコンベア・多段ポンプ2基仕様 ・ハカレコンセント付・除湿装置2台付き・分割仕様・除滴ブロー付き
M4	備品マルチ洗浄機	EOK-Z35SA-RT	1145	6080	2200	1	32 20×2		25 50×8											11.600	25	180.0	要 ・コンベア速度切替(低速・標準・高速)装置付き・ワイドコンベア仕様(805mm) ・二分割仕様・除湿装置2か所付き・水圧調整機能(ポンプインバーター) ・出口コンベア非常停止スイッチ付き・光電センサー付き
M5	NAW-PATAトレイ自動カウント装置	PATA-TCO-L	683	663	1716	2																M11を含む	
M6	NAW-PATA食器自動カウント装置	PATA-DCD-R	683	663	1607	2																M11を含む	
M9	粉砕機内蔵シンク	SDSPR-1500-156W	1500	750	850	1	20	20													2.300	・ドライ仕様・単品図に基づく・ポリバケツ満杯ライト装備	
M10	一槽シンク		1200	750	850	1	20	20	40														・ドライ仕様・単品図、板金共通仕様書に基づく
M12	受台		1800	750	700	4																	・ドライ仕様・単品図、板金共通仕様書に基づく
M13	二槽シンク		1200	750	850	1	20×2	20×2	40×2														・ドライ仕様・単品図、板金共通仕様書に基づく
M14	超音波洗浄機	UCP-1000(特)	1000	750	850	2	20	20	40						1.900								・奥行750・高さ850仕様・容量92L・バケツ2個付き
M15	作業台		900	750	850	1			40														・ドライ仕様・単品図、板金共通仕様書に基づく
M16	三槽ノイドテーブル		1850	700	850	1	20×3	20×3	40×3														・ドライ仕様・単品図、板金共通仕様書に基づく
M17	食器洗浄機	A500-E10	600	600	1400	1		15	40											11.000		要 ・処理能力40ラック/h・正面把手・扉窓付き	
M18	クリーンテーブル		900	700	850	1																	・ドライ仕様・単品図、板金共通仕様書に基づく
M20	三槽シンク		2100	750	850	1	20×3	20×3	40×3														・ドライ仕様・単品図、板金共通仕様書に基づく
M23	厨芥処理機	YS-1600GDR	1290	720	1500	1	20	20	側溝														・粉砕機(A15・M9)と互換性があること
M24	ポリバケツ交換装置	GDR-6	1250	1250	463	1			側溝														・ポリバケツ6個仕様
M25	カゴごと洗浄機	NAW-PATA-64LST	10500	2265	1780	1	50		25 50×8											38.100	25 40	350.0	要 ・処理能力1434食/h・食器をカゴごと洗浄が可能・分割仕様・浸漬装置付 ・カウント装置コンセント付・ダクトレス仕様・はし、スプーン、備品もカゴごと洗浄可能
M26	カーブコンベア	AOC-F	3900	560	830	2																	
<準備室/前室>																							
N1	衣類殺菌保管機	NSL-10C	1000	600	1900	11									1.060								・14着収容・紫外線とオゾンのダブル殺菌仕様・安全ドアスイッチ機能
N2	シューズ殺菌保管機	NSL-06S	600	600	1900	2									0.760								・14足収容・紫外線とオゾンのダブル殺菌仕様・安全ドアスイッチ機能
N3	シューズ・衣類殺菌保管機	NSL-06ST	600	600	1900	4									0.760								・14着 4足収容・紫外線とオゾンのダブル殺菌仕様・安全ドアスイッチ機能
N4	手洗いシンク	NHWS-3AA	2100	500	850	8	15×3	15×3	40						0.180								・三人用・自動混合栓仕様・オートディスペンサー(石鹸・消毒)付 ・ハンドブランチ付き・キャビネット仕様
N5	靴殺菌庫	NKN-37DZA	1250	800	1800	4									1.056								・短靴40足/シューズ45足収容・オゾン殺菌・背面スリッパ置き棚仕様
N7	エアシャワー	PCJ-88SC1BSNT	1200	1260	2242	3														0.690			・バススルー方式・シートシャッター方式
<献立開発室>																							
o1	冷凍冷蔵庫	HRF-75B	750	800	1910	1			40						0.418								・定格内容積567L(冷蔵室279L 冷凍室288L)・自然冷媒(インフタンR600a、プロパンR290) ・扉オートクローズ(半開き防止)・フィルターランプ(掃除のお知らせ)の搭載 ・ラクエコフィルター仕様(フロントパネルを開けずに出し入れができる)
o2	消毒保管機(片面仕様)	MCWK-20-s75X	900	750	1900	1														5.400			・温度管理システム対応・週間予約機能を装備していること ・あたため機能を有すること・自己診断機能(エラー表示)を有すること ・非接触スイッチを有すること
o3	スチームコンベクションオープン	CSXH-EW101-T	870	770	1623	1	15		40											18.000		要 ・ホテルパン1/1 10段 架台付	
o4	調理実習台	YFTC-2GRE(M)	2400	900	800	1	15	15	40						1.000	7.730						要 ・IHコンロ、オープンレンジ付	
<その他エリア>																							
	温度管理システム																						・各諸室の温度・湿度の24時間管理・冷蔵庫、冷凍庫類温度の24時間管理 ・天吊り消毒保管機、食缶類カートイン消毒保管機温度の24時間管理 ・放射温度計、中心温度計の温度管理・システム管理用のパソコン1台

敦賀市教育委員会事務局学校教育課 学校給食推進室	特記	敦賀市	日付	工事名 敦賀市学校給食センター新築に伴う厨房機器納入・据付	厨房 11
			令和7年3月	図面名 厨房機器リスト(4)	縮尺 A1: NONE A3: NONE