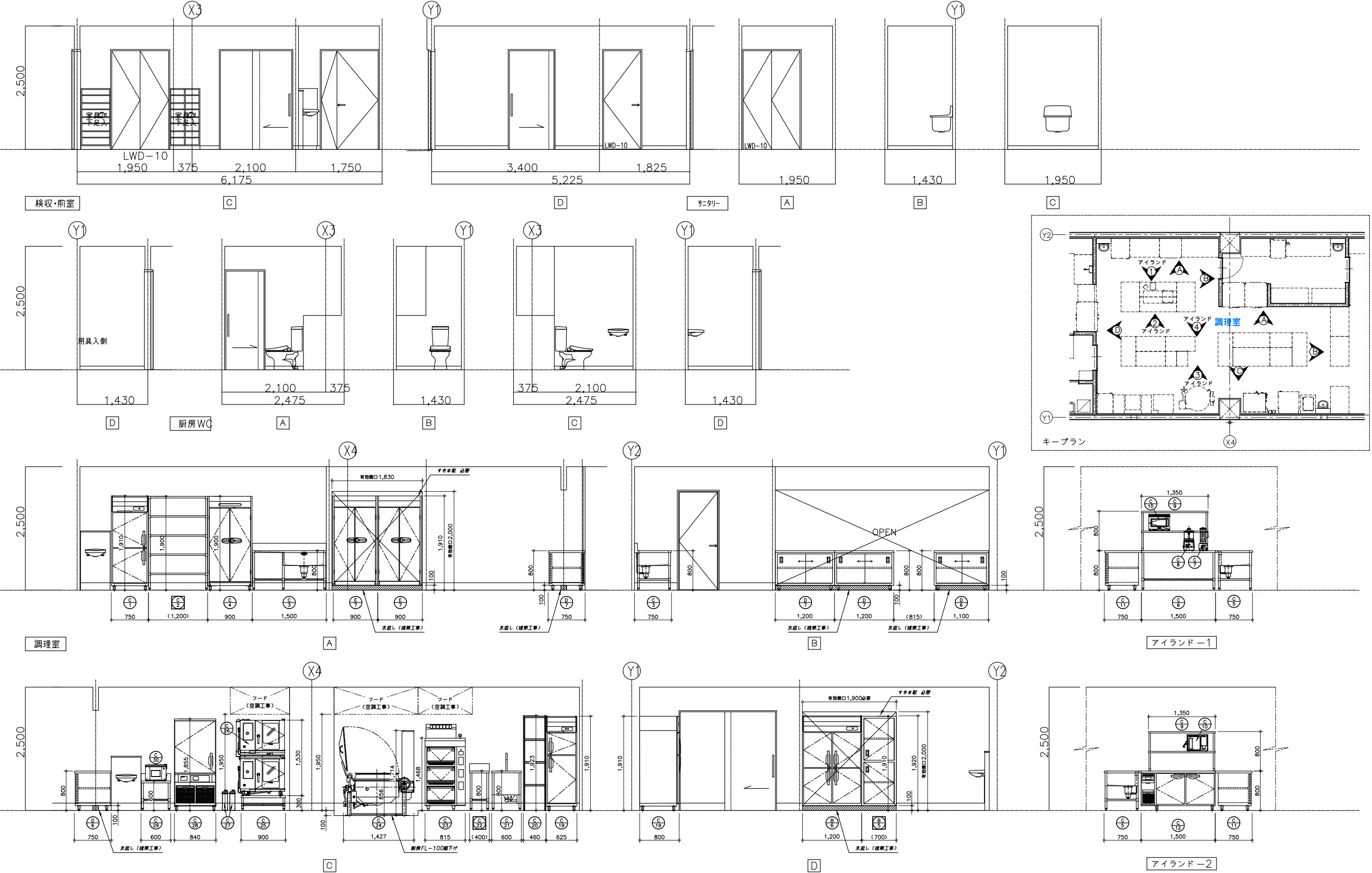


041 No.	品 名	形 式	台 数	寸 法 (mm)			配 管 口 径 (A)				冷却水 (クーリングタワー)			蒸 気			都 市 ガ ス		電 気 (60Hz,kW)			フ ィ ド	備 考
				W	D	H	給水	給湯	排 機 装 置	水 設 備 割	IN A	OUT A	必要流量 L/min	給気 A	排気 A	消費量 kg/h	口径 A	kW	単相100V	単相200V	三相200V		
A-	< 保 存 >																						
1	デジタル計量秤	IWQ-150S	1	(350)	(751)	(720)																秤量：150kg	
2	キャビネットテーブル		1	1200	600	800																	
3	検査用冷蔵庫	HF-63CAT-KS	1	625	650	1910					φ26	50						0.365				定格内容積：386L	
4	シェルフ	SC-1219MxSCP-1900-5	1	1214	460	1923																棚段数：5段	
5	シェルフ	SC-1828MxSCP-1900-5	1	1825	460	1923																棚段数：5段	
6	バスボックス		1	(850)	900	1900																《現場寸法合わせ》	
7	シェルフ	SC-609MxSCP-1900-5	1	605	460	1923																棚段数：5段	
8	冷蔵庫	HR-75A-1	1	750	800	1920					φ30	50						0.274				定格内容積：616L	
9	冷凍冷蔵庫	HRF-75A-1	1	750	800	1920					φ30	50						0.418				定格内容積：567L(冷凍室279L 冷凍室288L)	
B-	< 下調理 >																						
1	冷凍冷蔵庫	HRF-120A3-1	1	1200	800	1910					φ30	50									0.594	定格内容積：986L(冷凍室757L 冷凍室229L)	
2	包丁・まな板・器具消毒保管庫	HSB-5SB3-HK	1	540	550	1900					25	50									2.100	収納能力：包丁16本・まな板5枚・棚2段	
3	ワークテーブル		1	(1800)	600	800																《現場寸法合わせ》	
4	二槽シンク		1	1200	750	800	15×2	15×2	40×2	50×2												材質：ALL SUS304仕様	
5	バスボックス		1	(700)	750	1910																《現場寸法合わせ》	
6	バススルー冷蔵庫	HR-120CA-4D4D	1	1200	850	1910					φ30	50						0.424				定格内容積：1117L	
C-	< 主調理 >																						
1	冷蔵庫	HR-75A-1-(L)	1	750	800	1910					φ30	50						0.274				定格内容積：616L	
2	パンラック		1	(1200)	750	1900																《現場寸法合わせ》 棚段数：5段	
3	一槽水切付シンク		1	1500	750	800	15	15	40	50													
4	器具消毒保管庫	HSB-10SB3-HK(750)	1	900	750	1900					25	50									4.600	棚段数：5段、奥行1列、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：750mm仕様	
5	二槽シンク		1	1200	750	800	15×2	15×2	40×2	50×2													
6	ワークテーブル		1	1500	600	800																	
7	フード ブレンダー	HGB-SS	1	170	170	465												0.750				容量容量：2.4L	
8	ブrikサー	BLIXER-3D	1	225	305	450												0.750				容量容量：3.7L	
9	オーバースェルフ		1	1350	500	800																棚段数：2段 バイブ脚付	
10	電子レンジ	HMN-18C	1	422	476	337															2.800		
11	キャビネットテーブル		1	1200	750	800																	
12	テーブル形冷蔵庫	RT-150SNG-1	1	1500	600	800					φ30	50						0.329				定格内容積：333L	
13	一槽シンク		1	1200	600	800	15	15	40	50													
14	ガステーブル	TSGT-1232	1	1200	600	800									20	50.0						G	
15	ワークテーブル		1	450	600	800																	
16	ガスフライヤー	FL-18A-GA(12A13A)	1	450	598	800									15	10.0	0.022					G 油量：18L	
17	ワークテーブル		1	1200	600	800																	
18	キャビネットテーブル		1	1200	600	800																	
19	冷凍冷蔵庫	HRF-63A-1	1	625	800	1910					φ30	50						0.414				定格内容積：441L(冷凍室314L 冷凍室127L)	
20	シェルフ	SC-762MxSCP-1900-4	1	757	460	1923																棚段数：4段	
21	水圧洗米器	TRW-28D	1	600	600	800	20			25	50												
22	ワークテーブル		1	(400)	750	800																《現場寸法合わせ》	
23	涼厨ガス立体炊飯器	TGRC-A3DTC	1	815	760	1468									25	33.1	0.070					V 炊飯能力：1.4～7.0kg×3段	
24	涼厨ガス回転釜	GHSX-28-SUS	1	1427	1000	856	断熱配管 15	断熱配管 15		PIT					15	30.2						G 水入量：80L 内釜：SUS製、給水給湯カラン付	
25	スチームコンベクションオープン架台		1	900	750	300																	
26	スチームコンベクションオープン(2段積み仕様)	MIC-6SC3/6SC3	1	900	770	1530	15×4			φ38×2	50×2									10.100×2		G ホテルパン1/1×6段+6段タイプ、2段積み仕様	
27	浄水器	NFX-OS	2	104	104	415	スチコン・樹脂																
28	ブラストチラー&ショックフリーザー	HBC-12B3	1	840	880	1855				φ37	50										1.920	ホテルパン1/1×12段	
29	ワークテーブル		1	600	750	600																	
30	真空包装機	HPS-300B-HP	1	420	565	325												0.950				シール長さ:310mm	
D-	< 盛付・配膳 >																						
1	キャビネットテーブル		2	1350	600	800																	
2	テーブル形冷蔵庫	RT-150SDG-1	1	1500	750	800					φ30	50						0.329				定格内容積：436L	
3	引出付ワークテーブル		1	900	750	800																引出数：2個	
4	キャビネットテーブル		1	1500	600	800																	
5	キャビネットテーブル		1	900	600	800																	
6	キャビネットテーブル		1	1100	750	800																	
7	画面キャビネットテーブル		2	1200	750	800																	
8	温冷カート	HMC-126C	8	980	660	850												0.545				標準シートパン収納数：冷蔵3段、温庫6段(最大 冷蔵4段、温庫10段)	
9	温冷配膳車(ダムウェータ仕様)	MSC-24DWF3	4	990	780	1165														1.420		24層タイプ(4列6段)	
10	温冷配膳車(ダムウェータ仕様)	MSC-24DWF3	1	990																			

フー ド 記 号 凡 例	
V	ガスファン・ヒーターが不要なフード
G	ガスファン・ヒーターが必要なフード
H.S.	天井給湯機
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



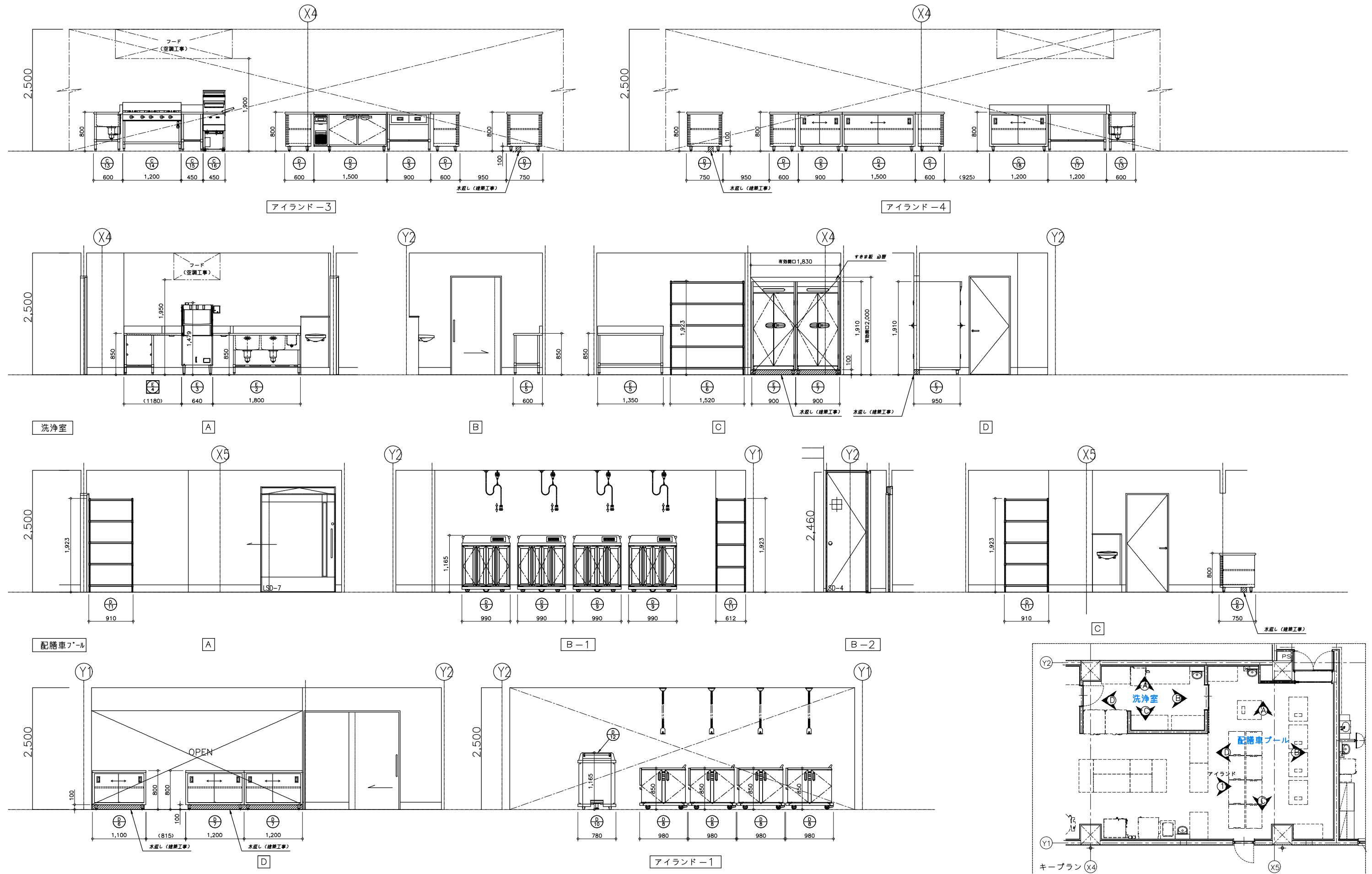
ホシザキ東海株式会社

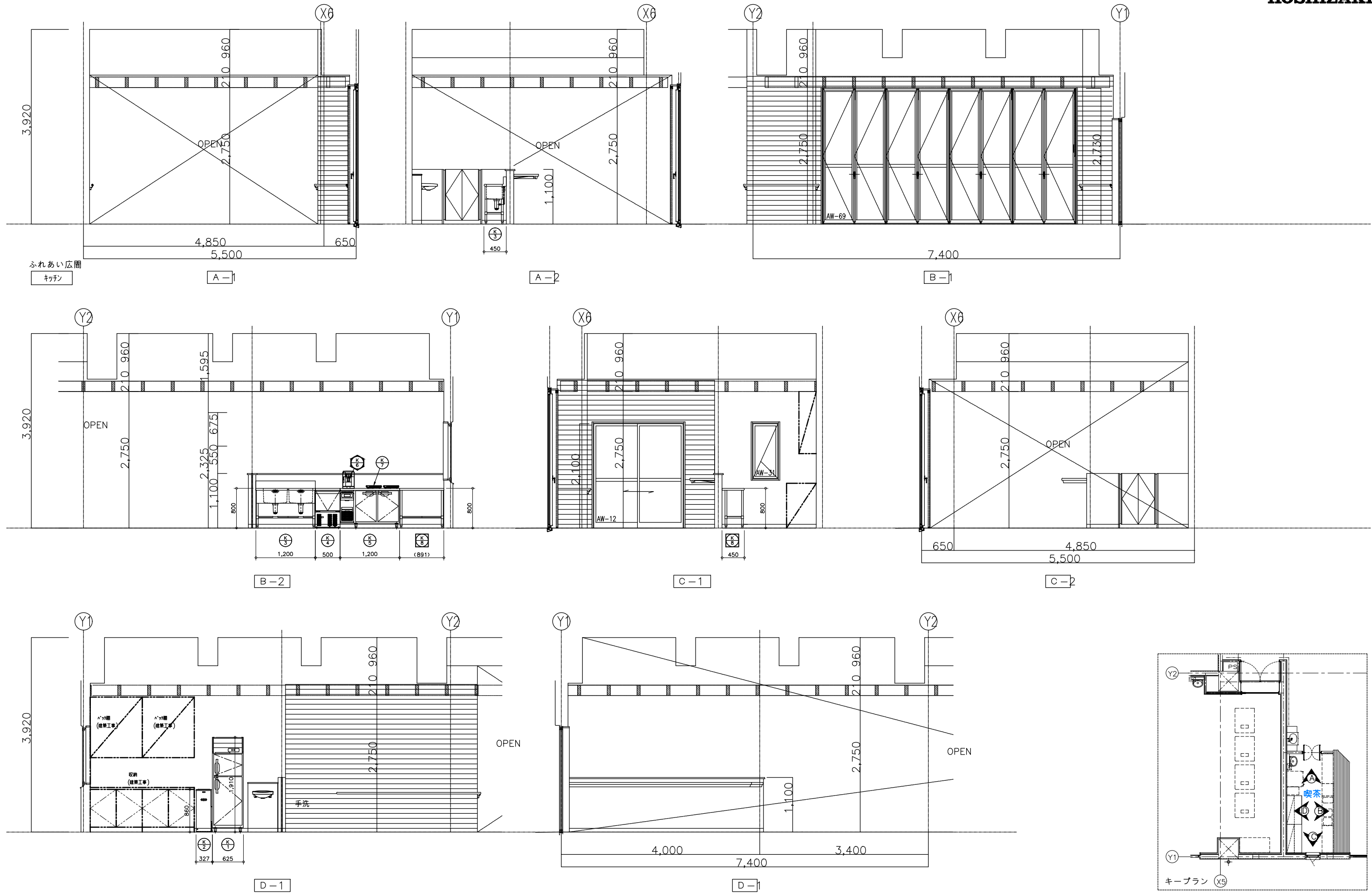
訂正 _____

作成日 2021/05/26
営業 松岡 設計 亀井

図面番号 415305041-R
作図 木村 検図 亀井

物件名称 (仮称) 第六特別養護老人ホーム 新築工事
図面名称 厨房展開図(2) 縮尺 A2:1/50





ホシザキ東海株式会社

訂正 _____

作成日 2021/05/26

営業 松岡

設計 亀井

図面番号 415305041-R

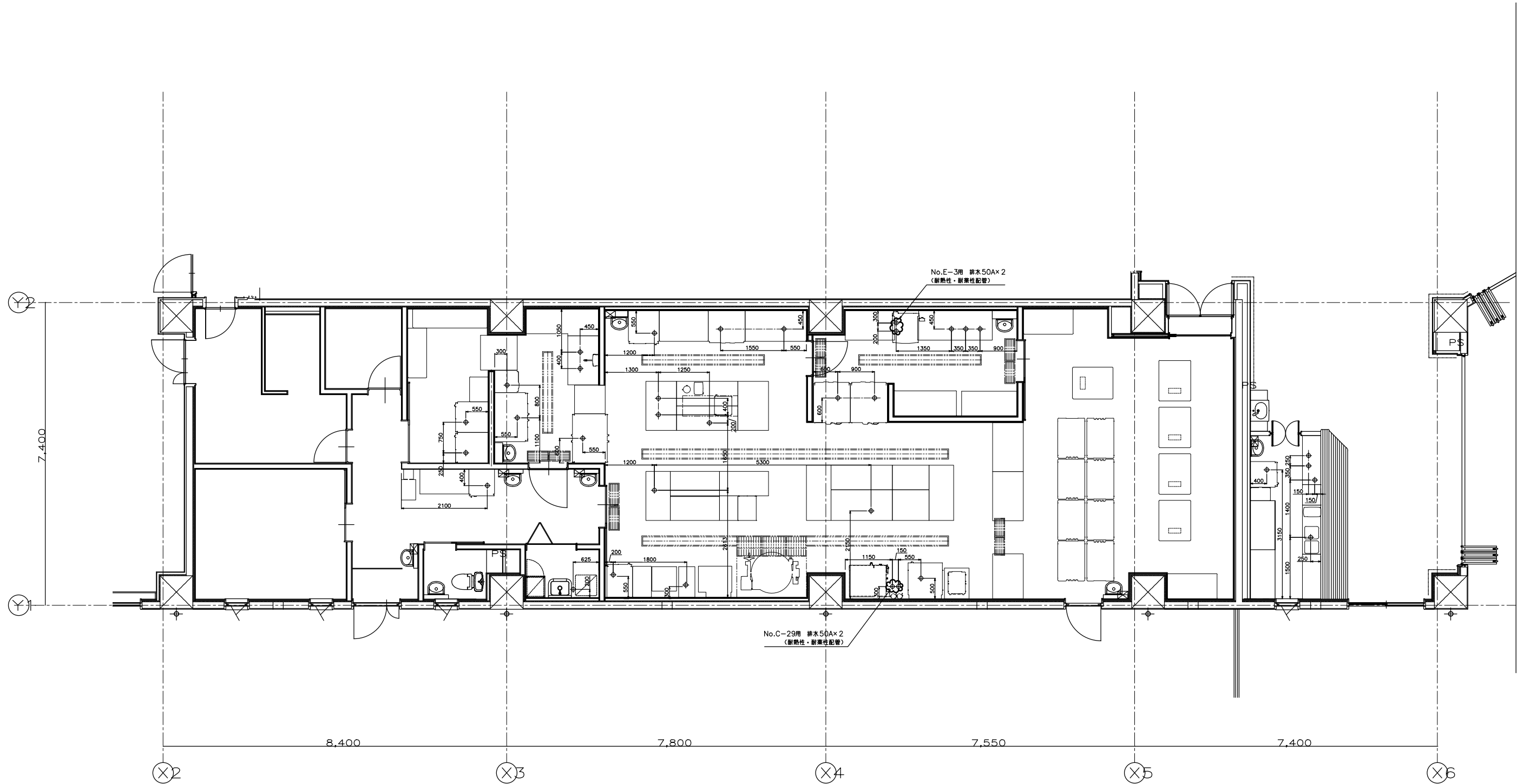
作図 木村

検図 亀井

物件名称 (仮称) 第六特別養護老人ホーム 新築工事

図面名称 喫茶コーナー展開図

縮尺 A2:1/50



* 寸法指示は壁仕上げ面より取る。
* 厨房器具据え付け後、配管接続とする。
* 特記なき場合は下図による。
* 印は、耐熱性・耐薬性配管を示す。
◆ 排水 50A H=50

注意1) 給水・給湯・排水・ガス・電気の一次側・二次側接続工事
及び、フード・ダクト工事等は一切含まれておりません。
注意2) 厨房室内の壁、柱、天井、床は不燃構造とする。



ホシザキ東海株式会社

訂正 △ 2020.06.20 設備図作成・喫茶コーナー追加 △ 2021.06.08 躯体張替え、設備図変更
△ 2020.07.01 レイアウト変更 △ 2021.08.26 変更
△ 2021.04.26 レイアウト変更 △ 2021.09.10 変更
△ 2021.04.30 ガス設備立上げ変更

作成日 2020/06/12

図面番号 415305041-3

物件名称 (仮称) 第六特別養護老人ホーム 新築工事

営業 松岡

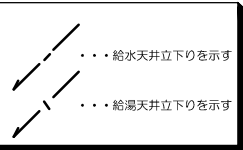
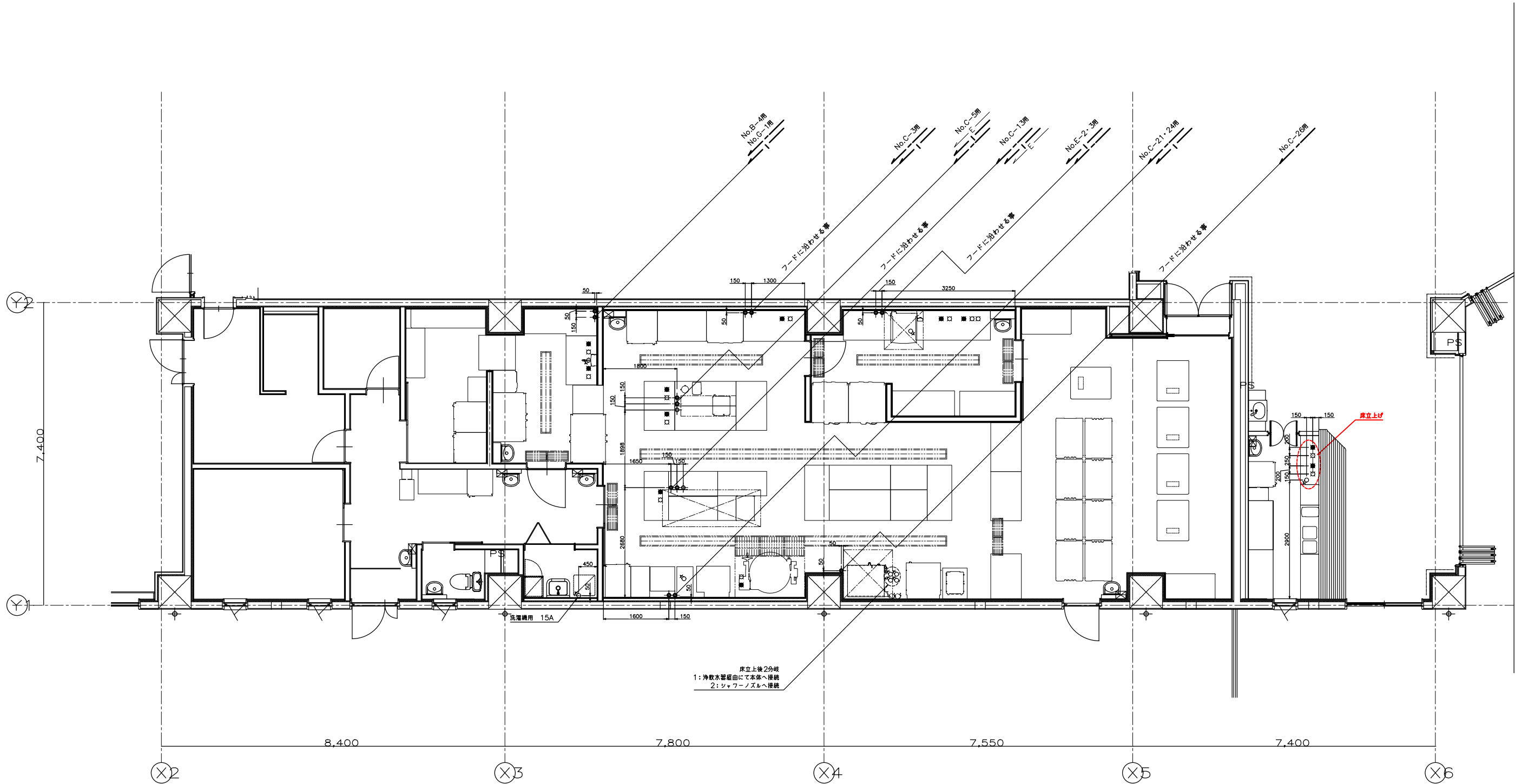
設計 亀井

作図 亀井

校図 亀井

図面名称 排水立上げ位置要望図

縮尺 A3: 1/100
A1: 1/50



* 寸法指示は壁仕上げ面より取る。
* 厨房器具搬入後、配管接続とする。
* 特記なき場合は下図による。
* シンボルマークは、接続位置を示す。

□	カラン取付 給水 15A
○	バルブ取付 給水 15A
■	カラン取付 給湯 15A
●	バルブ取付 給湯 15A

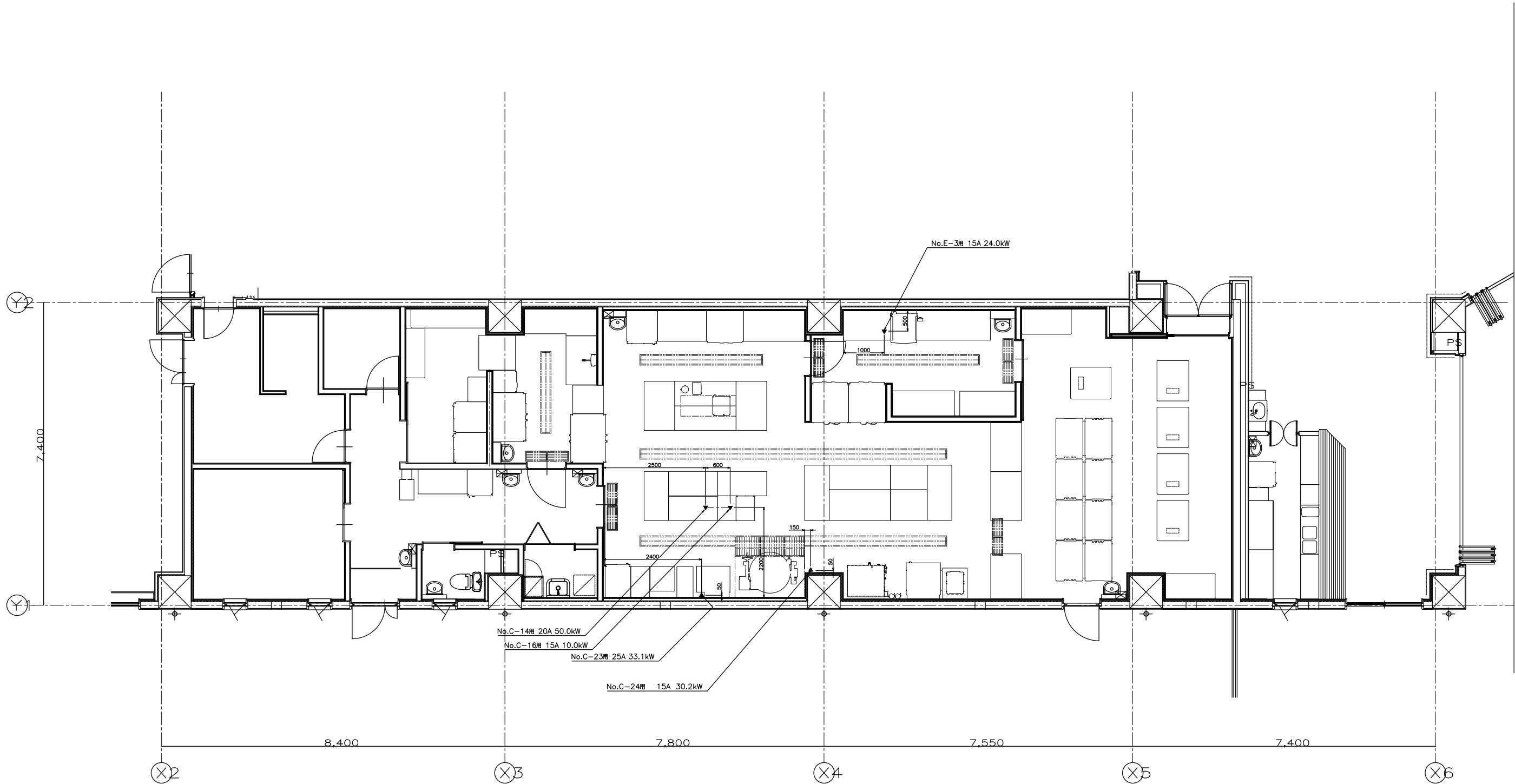
注意1) 給水・給湯・排水・ガス・電気の一次側・二次側接続工事
及び、フード・ダクト工事等は一切含まれておりません。
注意2) 厨房室内の壁、柱、天井、床は不燃構造とする。



ホシザキ東海株式会社

訂正	△ 2020.06.20 設備図作成・喫茶コーナー追加	△ 2021.06.08 躯体張替え、設備図変更
	△ 2020.07.01 レイアウト変更	△ 2021.08.26 変更
	△ 2021.04.26 レイアウト変更	△ 2021.09.10 変更
	△ 2021.04.30 ガス設備立上げ変更	

作成日		2020/06/12		図面番号		415305041-4		物件名称		(仮称)第六特別養護老人ホーム 新築工事	
営 業		設 計		作 図		核 図		図面名称		縮 尺	
松岡		亀井		亀井		亀井		給水・給湯 配管立下げ位置要望図		A3: 1/100 A1: 1/50	



※都市ガスでの口径・容量の表記です。

* 寸法指示は壁仕上げ面より取る。
* 厨房器具据え付け後、配管接続とする。
* 特記なき場合は下図による。

▲ ガスバルブ取付 H=50
● ガスバルブ取付 H=50

注意1) 給水・給湯・排水・ガス・電気の一次側・二次側接続工事
及び、フード・ダクト工事等は一切含まれておりません。
注意2) 厨房室内の壁、柱、天井、床は不燃構造とする。



ホシザキ東海株式会社

訂正 △ 2020.06.20 設備図作成・喫茶コーナー追加 △ 2021.06.08 躯体張替え、設備図変更
△ 2020.07.01 レイアウト変更 △ 2021.08.26 変更
△ 2021.04.26 レイアウト変更 △ 2021.09.10 変更
△ 2021.04.30 ガス設備立上げ変更

作成日 2020/06/12

図面番号 415305041-5

物件名称 (仮称) 第六特別養護老人ホーム 新築工事

営業 松岡

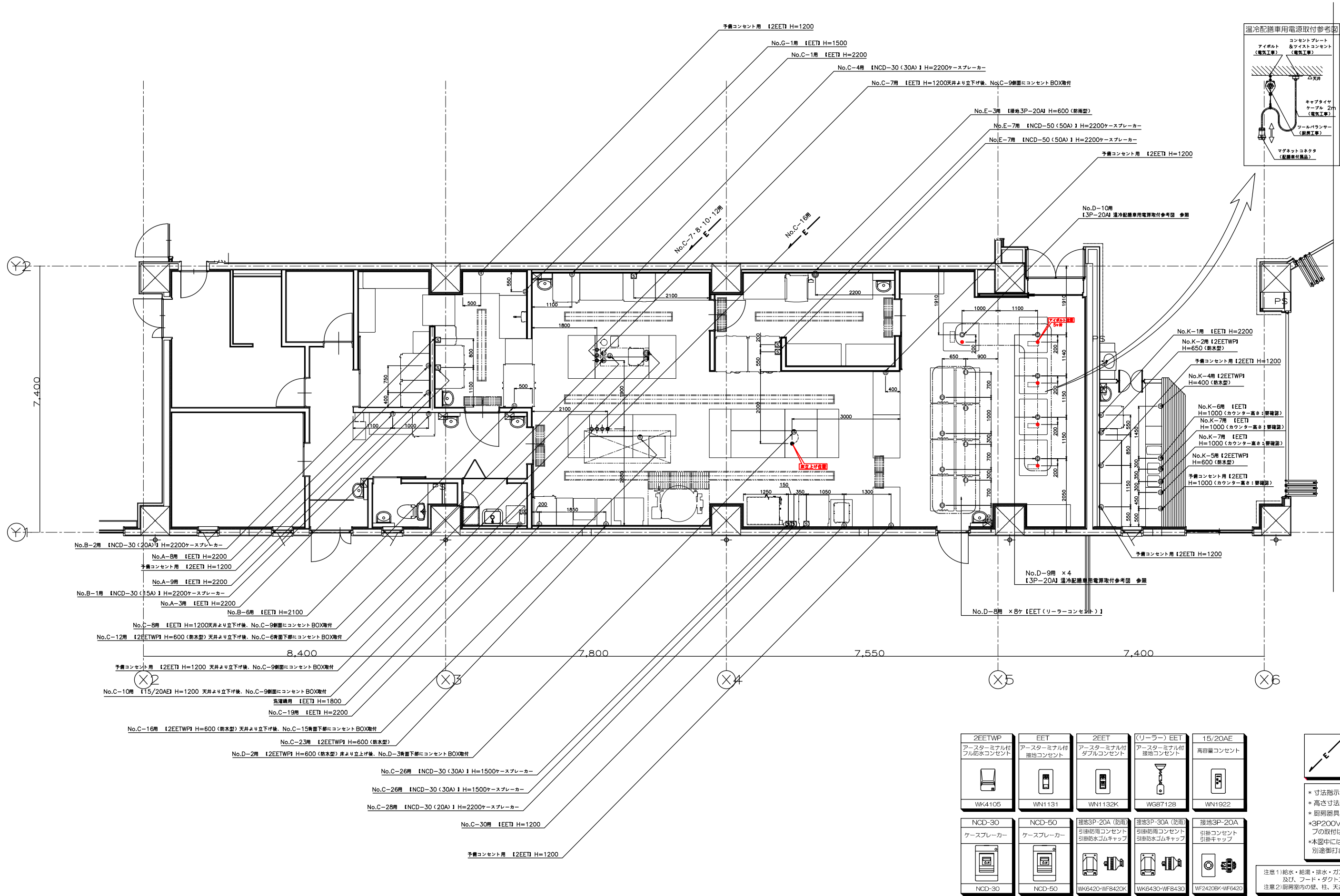
設計 亀井

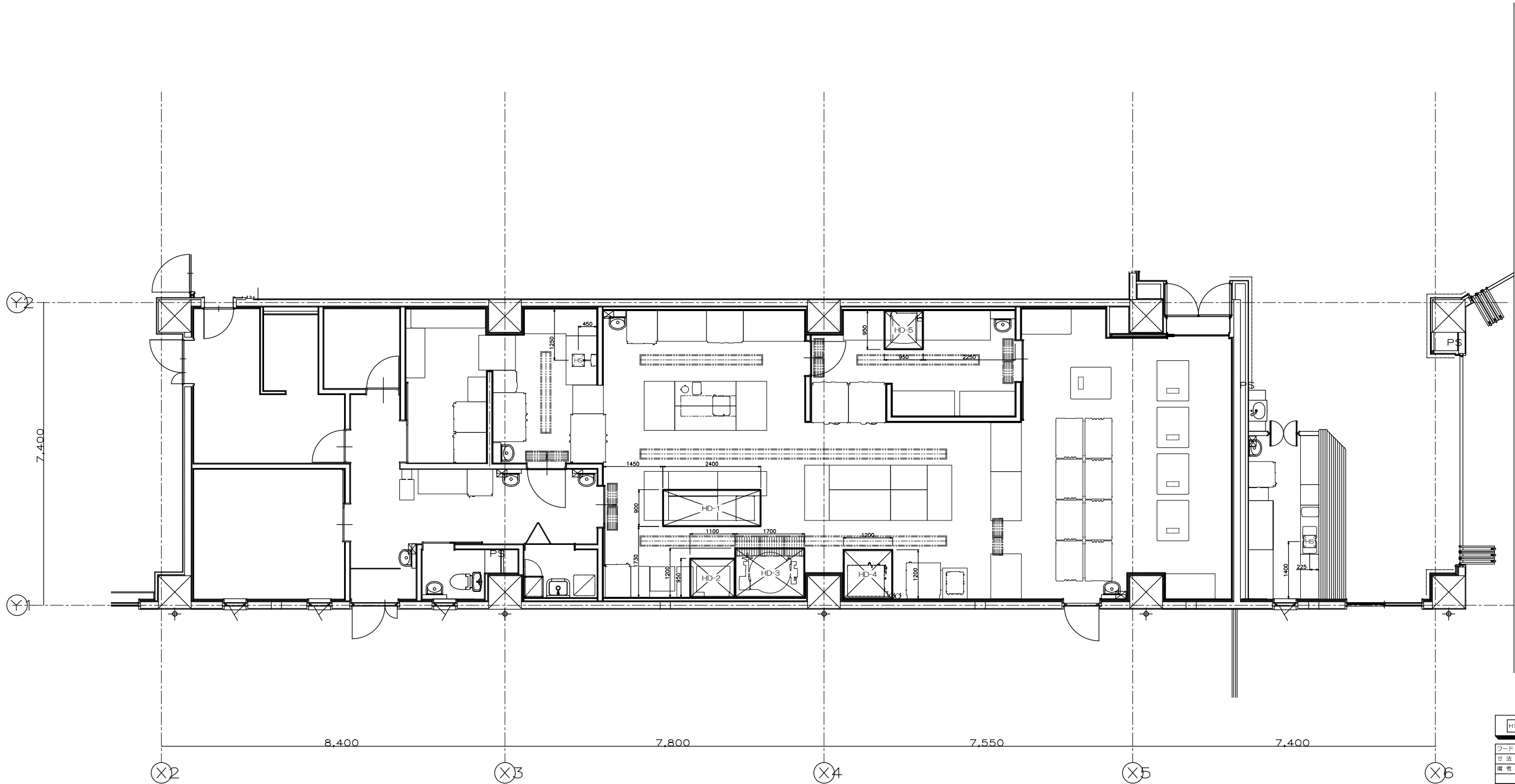
作図 亀井

校図 亀井

図面名称 ガス立上げ位置要望図

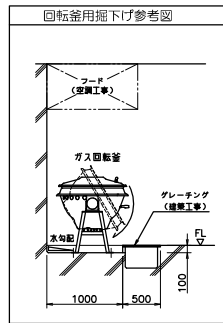
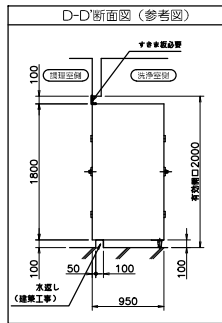
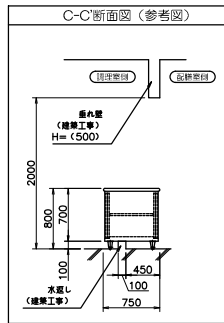
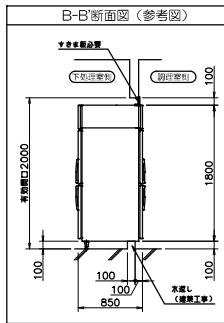
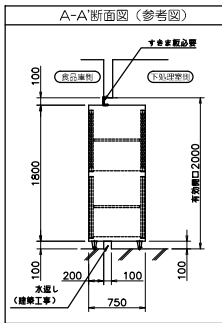
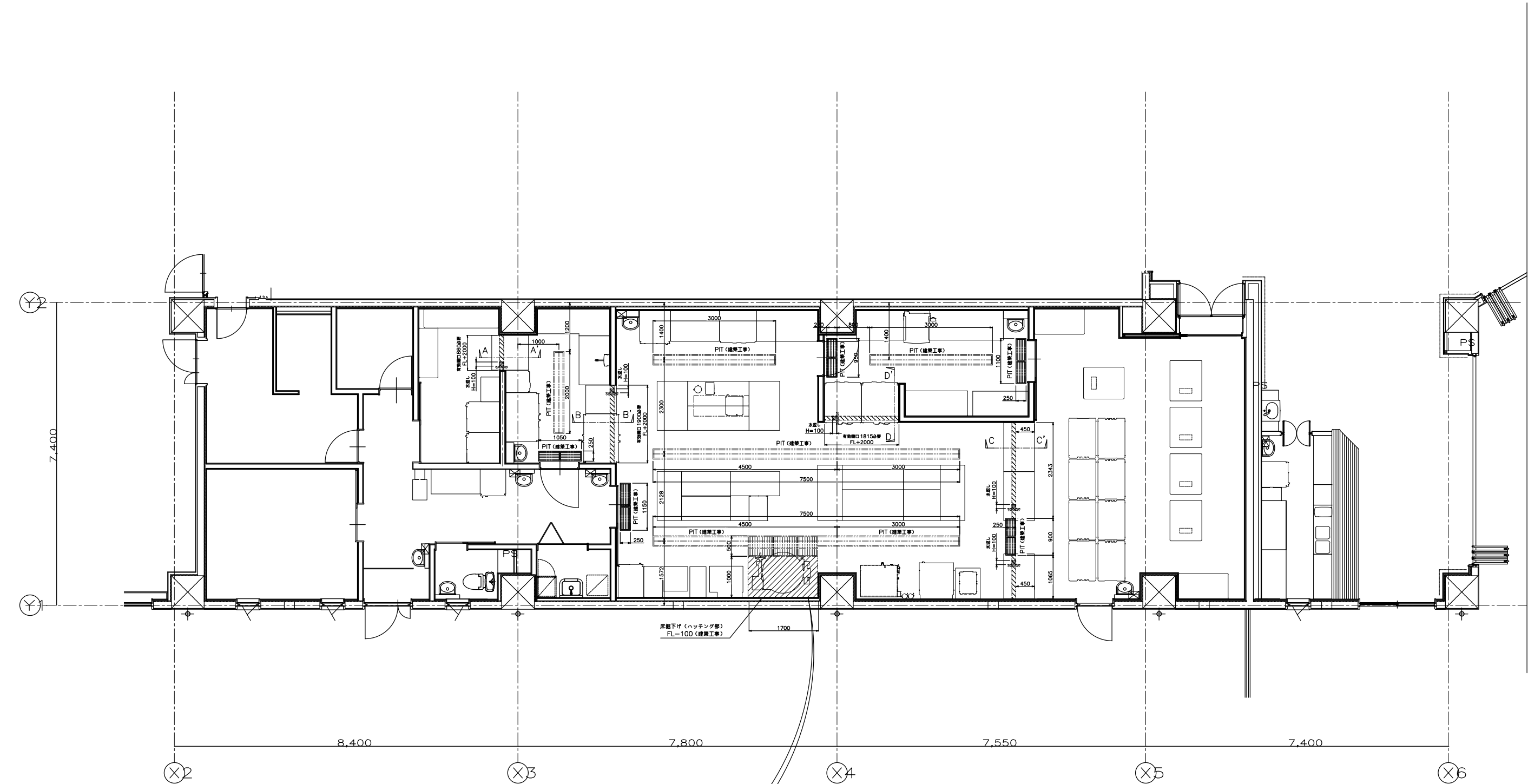
縮尺 A3: 1/100
A1: 1/50





HS	天井換気扇を、示す。
フード No.	HD-1
寸 法	2400×900
備 考	グリッドフィルター必要 フード内照明、要打ち合わせ
フード No.	HD-2
寸 法	1100×950
備 考	
フード No.	HD-3
寸 法	1700×1200
備 考	グリッドフィルター必要 フード内照明、要打ち合わせ
フード No.	HD-4
寸 法	1200×1200
備 考	グリッドフィルター必要
フード No.	HD-5
寸 法	950×950
備 考	フード下端 H=1950以上必要

注意 1) 給水・給湯・排水・ガス・電気の一次側・二次側接続工事
及び、フード・ダクト工事等は一切含まれておりません。
注意 2) 厨房室内の壁、柱、天井、床は不燃構造とする。



注意1) 給水・給湯・排水・ガス・電気の一次側・二次側接続工事
及び、フード・ダクト工事等は一切含まれておりません。
注意2) 厨居室内の壁、柱、天井、床は不燃構造とする。