

(厨房設備機器リスト1 (規格、数量、能力、設備条件))

種 別 本工事 備品	No	品 名	モデル	台数	寸法(mm)		高さ	配管接続口径(A)				ガス(12A・13A)		蒸気		電気				フード	ダクト	備 考				
					間口	奥行		給水		給湯		排水		口径(A)	消費量(kW)	給気(A)	排気(A)	消費量(kg/h) 一台当たり	使用圧(MPa)				1φ100V		3φ200V	
								水栓	接続	水栓	接続	接続	間接										コンセント	接続	コンセント	接続
			A・検収室(肉類、魚類、卵類類)・検収室(野菜類、調味料類、)	油庫、器具洗浄室1、2	2	1500	750	850																		
	○	A1	移動検収台		2	1500	750	850														ドライ仕様				
	○	A2	デジタル台秤	HV200KC-K	2	390	746	750										0.01				デジタル表示、秤量:200kg				
	○	A3	台秤置台		2	450	700	500																		
	○	A4	スタッキングカート	SKC-120	20	910	710	605														ドライ仕様				
	○	A5	L型運搬車		4	1000	700	600																		
	○	A6	L型運搬車		6	900	600	850																		
○		A7	電気式カートイン器具消毒保管庫	HEK-12S-X	2	1140	3100	2440												21.00		カート2台収納、給排気ダクト、点検パネル付				
	○	A8	庫内ラック		4	1400	800	1700														ドライ仕様、棚3段				
○		A9	三槽シンク		2	2400	750	850	15x3		15x3		50x3									ドライ仕様				
○		A10	水切作業台		2	1200	750	850					50									ドライ仕様				
○		A11	器具洗浄機	TDWA1-8REM	1	3050	1200	1550			20×2		50x3							24.15	◎					
	○	A12	移動台		1	1200	750	850														ドライ仕様				
○		A13	廃油タンク	TA-1800H	1	1371	1396	2216														SUSタンク:1800リットル 油用渡り配管要				
○		A14	新油タンク	TA-1800S	1	1371	1396	2216												1.50		SUSタンク:1800リットル 油用渡り配管要				
○		A15	球根皮剥機	P-84D	2	1310	880	1100	15×2		15		50							0.75		ドライ仕様、処理量:25～30kg/回、バックガード付				
○		A16	保存食用冷凍庫	GRN-094FX(改)	1	900	800	2000					40					0.48				内容積781L 網棚8枚				
○		A17	電気式器具消毒保管庫	THDE-30BS-X	2	1400	950	1900												9.60		デジタル表示、保温機能付 棚3段				
○		A18	残菜粉碎シンク	ATEL-1575BL-15SV3/40R-10	1	1500	750	850	20				スリ-40							3.70		粉碎機、搬送ホ-ンプ、プレシャワー付				
B. 野菜類下処理室																										
○		B1	ブレハブ冷凍庫		1	2759	3481	2800					25						0.50		5.90	室外機別置き(防振架台付)、カートインタイプ				
○		B2	ブレハブ冷蔵庫		1	3221	3481	2800					25						0.20		3.00	室外機別置き(防振架台付)、カートインタイプ				
	○	B3	庫内移動ラック	N-TES-15-6112S+C	9	1518	610	1758														SUS棚4段、キャスター付				
○		B4	電気式包丁まな板殺菌庫	HENS-10-X	1	960	600	1900												4.40		デジタル表示 包丁40本、組板20枚				
○		B5	下処理用三槽シンク		1	2700	900	850	20x3		20x3		50x3									ドライ仕様、フット水栓、大型オーバーフローシンク付				
○		B6	水切台		1	775	900	650					50									ドライ仕様				
○		B7	水切台		3	775	800	650					50									ドライ仕様				
○		B8	水切台		3	775	800	650					50									ドライ仕様				
○		B9	下処理用三槽シンク		3	2700	800	850	20x3		20x3		50x3									ドライ仕様、フット水栓、大型オーバーフローシンク付、ペダルL型				
○		B10	下処理用三槽シンク		3	2700	800	850	20x3		20x3		50x3									ドライ仕様、フット水栓、大型オーバーフローシンク付、ペダルL型				
	○	B11	移動台		7	1200	750	850														ドライ仕様				
	○	B12	L型運搬車		3	1000	700	600																		
	○	B13	庫内移動ラック	N-TES-15-6110S+C	1	1059	610	1758														SUS棚4段、キャスター付				
C. 食品庫・調味料計量室・仕分け室																										
	○	C1	庫内移動ラック	N-TES-15-6118S+C	1	1818	610	1758														SUS棚4段、キャスター付				
	○	C2	庫内移動ラック	N-TES-15-6115S+C	3	1515	610	1758														SUS棚4段、キャスター付				
○		C3	冷蔵庫	GRD-180RX(改)	1	1790	800	2000					40					0.31				内容積1674L、フレンジアジャスト				
○		C4	電動缶切機	K-1000	2	230	450	388										0.10								
	○	C5	移動台		3	1200	750	850														ドライ仕様				
○		C6	高速度ミキサー	MX-46D	1	945	465	1130										0.40				攪拌容量:22L				
○		C7	電気式器具消毒保管庫	THDE-30BS-X	1	1400	950	1900												9.60		デジタル表示、保温機能付 棚3段				
○		C8	二槽シンク		1	1500	750	850	15x2		15x2		50x2									ドライ仕様				
	○	C9	デジタル式皿自動秤	SL-5000WP	2	266	280	146														乾電池駆動				
○		C10	作業台		1	2000	750	850														ドライ仕様				
○		C11	バススルー冷蔵庫	GPD-150RDX-G(改)	1	1490	840	2000					40×2							0.71		内容積1259L、結露パン付、フレンジアジャスト				
D. 肉・魚類下処理室																										
○		D1	ブレハブ冷蔵庫		1	1800	2450	2800					25						0.20		2.10	室外機別置き(防振架台付)、カートインタイプ				
○		D2	ブレハブ冷凍庫		1	4560	2880	2800					25						0.50		8.60	室外機別置き(防振架台付)、カートインタイプ				
	○	D3	庫内移動ラック	N-TES-15-6115S+C	3	1515	610	1758														SUS棚4段、キャスター付				
	○	D4	庫内移動ラック	N-TES-15-6112S+C	2	1209	610	1758														SUS棚4段、キャスター付				
	○	D5	庫内移動ラック	N-TES-15-6110S+C	2	1059	610	1758														SUS棚4段、キャスター付				
○		D6	三槽シンク		1	2400	750	850	15x3		15x3		50x3									ドライ仕様				
○		D7	電気式器具消毒保管庫	THDE-30BS-X	3	1340	950	1900												9.60		デジタル表示、保温機能付 棚3段				
	○	D8	移動台		5	1200	750	850														ドライ仕様				
○		D9	二槽シンク		2	1500	750	850	15x2		15x2		50x2									ドライ仕様				
○		D10	バススルー冷蔵庫	GPD-180RDX-G(改)	1	1790	840	2000					40							0.79		ガラス両面扉 1484リットル、ドライ仕様結露受付、扉逆開き				
○		D11	ブレハブ冷蔵庫		1	2400	1788	2800					40						0.20		2.10	室外機別置き(防振架台付)、カートインタイプ、ガラス扉仕様				
○		D12	ブレハブ冷凍庫		1	2400	2562	2800					40						0.50		4.60	室外機別置き(防振架台付)、カートインタイプ、ガラス扉仕様				
	○	D13	庫内ラック	N-TES-19-6112S	1	1209	610	1758														SUS棚5段				
	○	D14	庫内ラック	N-TES-19-6110S	1	1059	610	1758														SUS棚5段				
	○	D15	庫内ラック	N-TES-19-6191S	1	907	610	1758														SUS棚5段				

注:上記接続工事並びに消費量は各器具1台当たりを示します。

(厨房設備機器リスト2 (規格、数量、能力、設備条件))

本工事	備品	No	品 名	モデル	台数	寸法(mm)			配管接続口径(A)				ガス(12A・13A)		蒸気		消費量(kg/h)		使用圧(MPa)		電気				フード	ダクト	備 考
						間口	奥行	高さ	給水		給湯		排水		口径(A)	消費量(kW)	給気(A)	排気(A)	1φ100V コンセント	接続	3φ200V コンセント	接続					
									水栓	接続	水栓	接続	接続	間接													
	○	D16	庫内ラック D.脚処理室	N-TES-19-6176S	1	755	610	1758																		SUS棚5段 室外機別置き(防振架台付)、カートタイプ	
	○	D17	電気式器具消毒保管庫	THDE-5AS-X	1	600	600	1900																		デジタル表示	
	○	D18	三槽シンク		1	2400	750	850	15x3		15x3		50x3													ドライ仕様	
	○	D19	冷蔵庫	GRD-150RX(改)	1	1490	800	2000					40								0.28					内容積1379L	
	○	D20	移動台		2	1200	750	850					ビット													ドライ仕様	
	○	D21	バススルー冷蔵庫 E.焼物、揚げ物室	QPD-120RX-G(改)	1	1200	840	2000					40×2								0.42					ガラス両面扉 957リットル、ドライ仕様結露受付、扉逆開き	
	○	E1	三槽シンク		1	2700	750	850	15x3		15x3		50x3													ドライ仕様	
	○	E2	移動台		12	1200	750	850					ビット													ドライ仕様	
	○	E3	連続フライヤー	CLFL-73E-L・H(LES-750)ST	2	7300	1620	2570	15	15×2	15	15×2	25×2	ビット高温									140.90	GF	◎	油量:560L、冷凍コロッケ6,000個/h、油煙除去装置付油、渡り配管⇒新油廃油タンク	
	○	E4	冷却沈殿ろ過タンク	KTC-600T	2	1250	1410	2310		15		15	40×2両面	ビット高温												貯油量:600L	
	○	E5	油切コンベア	GOC-17-L	2	1721	691	740	15、(軟水15渡り配管)				40高温													角度調整機能付き	
	○	E6	スチームコンベクションオープン	TESC-A40L	6	1370	1065	1850															55.20	GF		1/1ホテルバン40枚収納、(E7の庫内ラックラックのみ1台付属)	
	○	E7	40段専用カート	TSC-40T	6	695	860	1750																			
	○	E8	全自動軟水器	MS-10QL	1	255	530	870					40								0.00					800L/h	
	○	E9	軟水器架台		1	350	500	910																			
	○	E10	ガス煮炊釜(フライ対応)	AFC-40EKH	2	1675	1130	860		20		20	ビット高温	20	43						0.10			GF		満水量200L、大型排水ドロー、水栓、エプロン付	
	○	E11	配缶台車		6	1200	750	600					ビット													ドライ仕様	
	○	E12	電気式カートイン器具消毒保管庫	HEK-22W-X	2	2200	3100	2540															42.00			カート4台収納、給排水ダクト、点検パネル付	
	○	E13	庫内ラック F.上処理室		8	1400	800	1750																		ドライ仕様、棚3段	
	○	F1	移動台		4	1200	750	650					ビット													ドライ仕様	
	○	F2	移動台		5	1200	750	850					ビット													ドライ仕様	
	○	F3	移動式サイの目切機置台		1	1800	800	650	15		15		ビット													サンフック樹脂付	
	○	F4	サイの目切機	DC-81	1	390	565	820															0.75			能力1200Kg/h	
	○	F5	L型運搬車		7	1000	700	600					ビット														
	○	F6	フードスライサー	MK-202	3	569	1113	865	15														0.60			野菜310～3100Kg/h	
	○	F7	移動式スライサー置台		3	1800	800	650	15		15		ビット													サンフック樹脂付	
	○	F8	移動台		3	1800	750	850					ビット													ドライ仕様	
	○	F9	フードプロセッサ	DLC-NXJ2SS	6	311	305	346													0.37					容器容量4L	
	○	F10	電気式包丁まな板消毒保管庫	HENS-10	1	960	600	1900															4.40			デジタル表示 包丁40本、組板20枚	
	○	F11	電気式プレート消毒保管庫	HENS-10PL-X	2	960	600	1950															4.40			デジタル表示	
	○	F12	電気式カートイン器具消毒保管庫	HEK-11S-X	3	1140	1550	2475															10.50				
	○	F13	庫内ラック		3	1400	800	1700																		ドライ仕様、棚3段	
	○	F14	三槽シンク		3	2400	750	850	15x3		15x3		50x3														
	○	F15	水切作業台		1	1200	750	850					50													ドライ仕様	
	○	F16	移動台		1	1200	750	700					ビット													ドライ仕様	
	○	F17	器具洗浄機	TDWA1-8LEM	1	3050	1200	1550			20×2		50x3										24.15	◎			
	○	F18	電気式器具消毒保管庫 G.煮炊き調理室	THDE-30BW-X	4	1400	950	1900															9.60			デジタル表示、保温機能付 棚3段	
	○	G1	電気式器具消毒保管庫	THDE-30BS-X	2	1400	950	1900															9.60			デジタル表示、保温機能付 棚3段	
	○	G2	高速度ミキサー	MX-46D	2	945	465	1130													0.40					攪拌容量:22L	
	○	G3	スタッピングカート	SKC-120	15	910	710	605																		ドライ仕様	
	○	G4	食材カート		16	1500	700	1100					ビット													プラスチック#500 6個収納	
	○	G5	蒸気式回転釜	AS1-70T(A3)	19	2165	1610	845		20		20	ビット			25	20	88	2.80			GF				満水量400L、排水ドロー、水栓、エプロン付、両面ハンドル	
	○	G6	配缶台車		12	1200	750	600					ビット													ドライ仕様	
	○	G7	ボイル受けL型運搬車		4	950	700	600					ビット														
	○	G8	冷却カート(下部カート)		6	1420	710	975					ビット													プラスチック#500 6個収納	
	○	G9	バススルースチームコンベクションオープン	TESC-40EDP	1	1370	1065	1850		15			40高温										55.20	GF		バススルー式、1/1ホテルバン40枚収納、(G10ラック&ドロー1台付属)	
	○	G10	40段バススルー用ラック&ドロー	TSOC-PD40	1	634	1170	1350																		庫内ラックセパレート式、庫内ラック付	
	○	G11	ハイブリッド軟水器	THB-K10L	1	166	102	380	15																	G9付属、渡り配管組込	
	○	G12	庫内ラック		10	1400	800	1750																			
	○	G13	電気式カートイン食缶消毒保管庫	HEK-22W-X	2	2200	3100	2540															42.00				
	○	G14	電気式カートイン食缶消毒保管庫	HEK-12W-X	1	1140	3100	2540															21.00				
	○	G15	冷却カート(上部ラック) H.和え物調理室		6	1230	650	1250					ビット													プラスチック#500 6個収納	
	○	H1	バススルー式蓄氷型真空冷却機	JO-150MQW	2	2500	1415	2077		20			10.25x3 25高温、32			15	15	25				6.08			換気	150Kg/回 10℃冷却レール付、蓄氷式	
	○	H2	移動シンク		3	900	750	850					ビット														
	○	H3	和え釜	AS1-50T(AS)	3	1797	1300	855		20		20	ビット			25	20	76	2.80							満水量300L、排水ドロー、水栓、エプロン付、片面ハンドル	
	○	H4	移動台		7	1200	750	850					ビット													ドライ仕様	

注:上記接続工事並びに消費量は各器具1台当たりを示します。

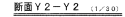
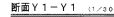
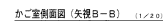
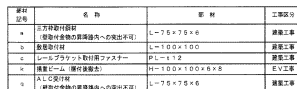
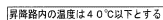
(厨房設備機器リスト3 (規格、数量、能力、設備条件))

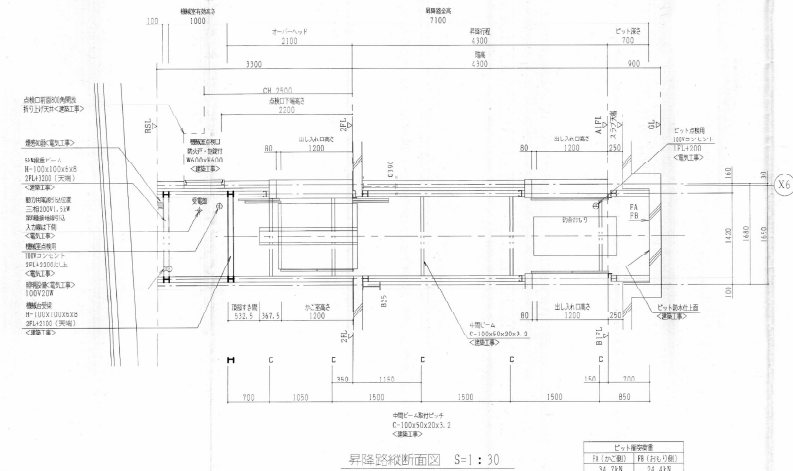
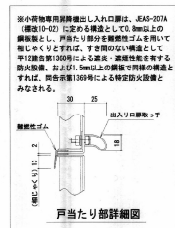
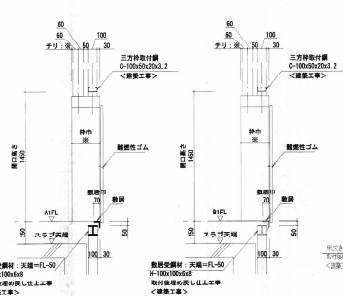
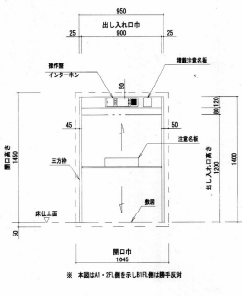
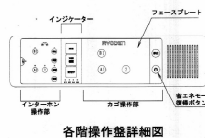
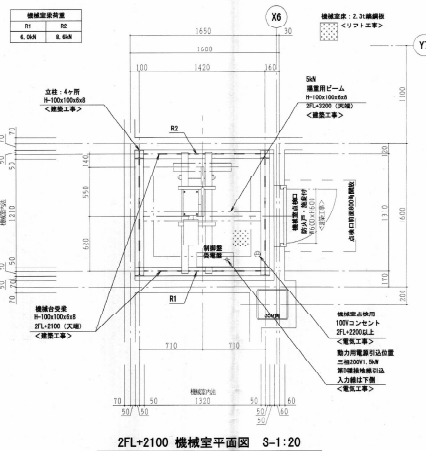
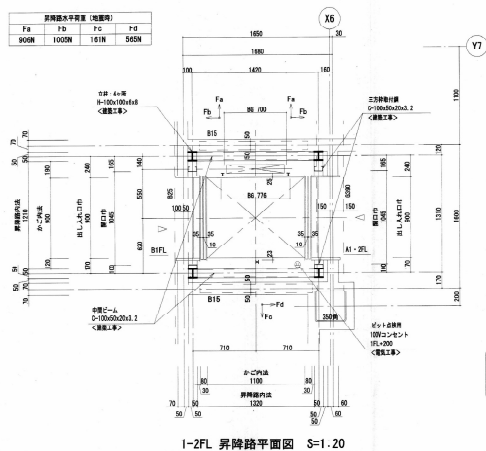
種別 本工事	No	品名	モデル	台数	寸法(mm)			配管接続口径(A)				ガス(12A・13A)		蒸気		電気		フード	ダクト	備考						
					間口	奥行	高さ	給水		給湯		排水		口径(A)	消費量(kW)	給気(A)	排気(A)				消費量(Kg/h) 一台当たり	使用圧(MPa)	1φ100V		3φ200V	
								水栓	接続	水栓	接続	接続	間接										コンセント	接続	コンセント	接続
○		H5 電気式器具消毒保管庫	THDE-30BS-X	1	1400	950	1900																	デジタル表示、保温機能付 棚3段		
○		H6 三槽シンク		3	2400	750	850	15x3		15x3		50x3														
	○	H7 配缶台車		3	1200	750	600																			
	○	H8 冷却カート		6	1420	710	975																		ドライ仕様、棚3段、庫内ラック付	
○		H9 電気式カートイン器具消毒保管庫	HEK-13S-X	2	1140	4650	2475															31.50			カート3台収納、給排気ダクト、点検パネル付	
	○	H10 庫内ラック		6	1400	800	1750																			
○		H11 電気式包丁まな板消毒保管庫	HENS-10	1	960	600	1900															4.40			デジタル表示 包丁40本、短板20枚	
○		H12 電動缶切機	K-1000	2	230	450	388										0.10									
○		H13 蓄冷材用急速凍結専用庫	GKD-082FMD-U(改)	3	755	800	1950					40										1.43			内容積475L	
○		H14 電解次亜水生成装置	MS1000	1	650	600	1200		20			16					0.90								電気水供給用張り配管設備工事、専用吐水口2個付	
		J食物アレルギー対応室																								
○		J1 電気式器具消毒保管庫	THDE-20BS-X	1	960	950	1900															6.50			デジタル表示、保温機能付 棚3段	
○		J2 冷凍冷蔵庫	GRD-091PX(改)	1	900	800	2000					40					0.47								内容積R734Lフレンジアジャスト	
○		J3 三槽シンク		2	1800	750	850	15x3		15x3		50x3													ドライ仕様	
○		J4 卓上スチームコンベクションオープン	TESC-5WL-T	2	700	590	660		15			40高温										5.60	GF		2/3ホテルパン5枚収納、軟水器付	
○		J5 専用架台	TSC-5	2	800	600	850																		固定式架台	
○		J6 フリーゾーンIH	TSU-HC-65FZ	4	650	600	300															10.40	GF			
○		J7 専用架台		4	650	600	550																			
○		J8 台付一槽シンク		4	1300	600	850	15		15		50													ドライ仕様	
	○	J9 移動台		4	750	600	850						ビット												ドライ仕様	
○		J10 プラステララー	QXF-006SFSV2	1	770	880	1515						40									1.45			1/1ホテルパン 6枚	
	○	J11 移動台		4	1200	750	850																		ドライ仕様	
○		J12 電気式容器消毒保管庫	THDE-15AS-X	3	1340	550	1900															6.50			デジタル表示、保温機能付	
○		J13 保存食用冷凍庫	GRN-062FX(改)	1	610	650	2000					40					0.26								内容積300L 網棚8枚	
	○	J14 移動台		2	900	600	850																		ドライ仕様	
○		J15 炊飯台		1	1600	600	850																			
○		J16 炊飯ジャー	JNO-A361	4	360	426	383										1.41								2升炊き	
○		J17 オンデマンドフライヤー	TIFLM-40	2	400	610	890	15		15			ビット									4.30	GF		湯量 7.5L	
○		J18 専用架台	TFLM-40CT	2	400	533	500																			
		Lコンテナプール																								
	○	L1 庫内ラック		6	1400	850	1750																			
○		L2 電気式カートイン食器消毒保管庫	HEK-21S-X	3	2200	1550	2540															21.00			カート2台収納、給排気ダクト、点検パネル付	
	○	L3 コンテナ		67	1500	850	1654																		天井吊下式コンテナ消毒機専用	
○		L4 天吊式コンテナ消毒装置(ツイン型)	HET-6T	27	1150	1660	1100															13×2			コンテナ2台消毒	
○		L5 天吊式コンテナ消毒装置(シングル型)	HET-6S	11	1150	830	1100															13.00			コンテナ1台消毒	
○		L6 保存食用冷凍庫	GRN-094FX(改)	1	900	800	2000										0.48								内容積781L 網棚8枚	
	○	L7 移動台		12	1200	750	850						ビット												ドライ仕様	
○		L8 天吊式コンテナ消毒装置(シングル型)	HET-6S-X	2	1150	830	1100															13.00			コンテナ1台消毒	
		M洗浄室、残菜処理室																								
	○	M1 移動台		13	1200	750	850						ビット												ドライ仕様	
○		M2 三槽シンク		4	2400	750	850	15x3		15x3		50x3													ドライ仕様	
○		M3 回転式洗浄機	TSW-240D	1	680	1307	1489			15			50									0.07				
○		M4 コンテナ洗浄機	NAW-CW-CSCT	1	9500	2005	2770		25				ビット			40		400	0.40			10.30	○	◎	スプーン洗浄機付 ※高温排水25A×4は蒸気ドレン15A×2対応含む	
○		M5 スプーン洗浄機付浸漬装置	NAW2-6SI-3ST	2	4400	2310	1830		32						25x2		280	0.20				7.07	○		蒸気ドレン、ドレーン、カゴレーン、スチールレーン付 ※高温排水25A×2は蒸気ドレン15A×1対応含む	
○		M6 システム食器類洗浄機	NAW2-6DW-TRS	1	7650	2300	2390		40						40		280	0.20				32.60	○	◎	蒸気ドレン、ドレーン、カゴレーン、スチールレーン付 ※高温排水25A×2は蒸気ドレン15A×1対応含む	
○		M7 システム食器類洗浄機	NAW2-6DW-TRS	1	7650	2300	2390		40						40		280	0.20				32.60	○	◎	蒸気ドレン、ドレーン、カゴレーン、スチールレーン付 ※高温排水25A×2は蒸気ドレン15A×1対応含む	
○		M8 コンベヤ		2	4500	575	650																		ドライ仕様	
○		M9 残菜計量台		1	1200	600	650																		移動式	
	○	M10 デジタル台秤	HV-60KC-K	1	330	640	750												0.01							
○		M11 残菜粉碎シンク	ATEL-15140L-15W	1	1400	1500	850		20		20	スリヤー-50										3.00			粉砕機、搬送ポンプ、フレッシュ付	
○		M12 食缶類洗浄機	NAW-12UW-LST	1	9650	1575	2100		40		20×2					40		350	0.20			19.37	○	◎	2コンベヤ※高温排水25Aは蒸気ドレン15A対応	
○		M13 厨芥処理機	AD-3500W	1	650	1295	1535		20		20											(1.53)			下処理と回収した残菜を1/3～1/5に減容。	
○		M14 ポリバケツ交換機	ATB-8	1	1545		330						40									(0.20)			45Lポリバケツ8個仕様(電源供給M10より)	
○		M15 厨芥処理機操作壁		1	600	200	500															1.73				
		N前室																								
○		N1 靴クリーンロッカー	TNSB-110-X	5	1100	450	1900													0.81					短靴32足	
○		N2 エプロンクリーンロッカー	TNCB-110-X	12	1100	600	1900													0.81					エプロン16枚	
		Pその他																								
	○	P1 緊急災害用煮炊釜	TKS-110K	1	φ935		720							φ9.5LP	35										ガス、薪式、台車付、屋外で使用	
○		P2 掃除用具入れ	S-56	14	500	600	2000																			

注:上記接続工事並びに消費量は各器具1台当たりを示します。

一般建設士事務所(東京都)433号 一般建設士(大阪)22846号
株式会社 松山建設 建設 大阪

新学校給食センター建設工事のうち建築工事				厨房機器リスト(3)(別途工事)		SCALE A3- A1- A0-	NO A-110
P. DAYS 26/07/24	PLAN	DRAW	SIGN	有限会社	サトウ設計	佐藤 啓智	TOTAL NO

NO. 01



小荷物専用昇降機仕様要項

[illegible]

付 加 仕 様

同階床二方向出し入れ口、1FL
ステンレス材料指定 (SUS304)

小荷物専用昇降機意匠仕様

三 方 枠	ステンレスヘアライン (SUS304)
出し入れ口 扉	ステンレスヘアライン (SUS304)
数 居	ステンレスヘアライン (SUS304)
	下地 : L形鋼65x65x6
か ご 室 扉	ステンレスヘアライン (SUS304)
か ご 室 壁	ステンレスヘアライン (SUS304)
か ご 室 天井	ステンレスヘアライン (SUS304)
か ご 室 床	ステンレスヘアライン (SUS304)
作 業 盤	フラッシュプレート インターホール一体式 カラーユニバーサルデザイン・オートマタ付
インターホン	フラッシュプレート 操作部一体式 相互通話両方 タイプバリエーション 切り替え

安全装置

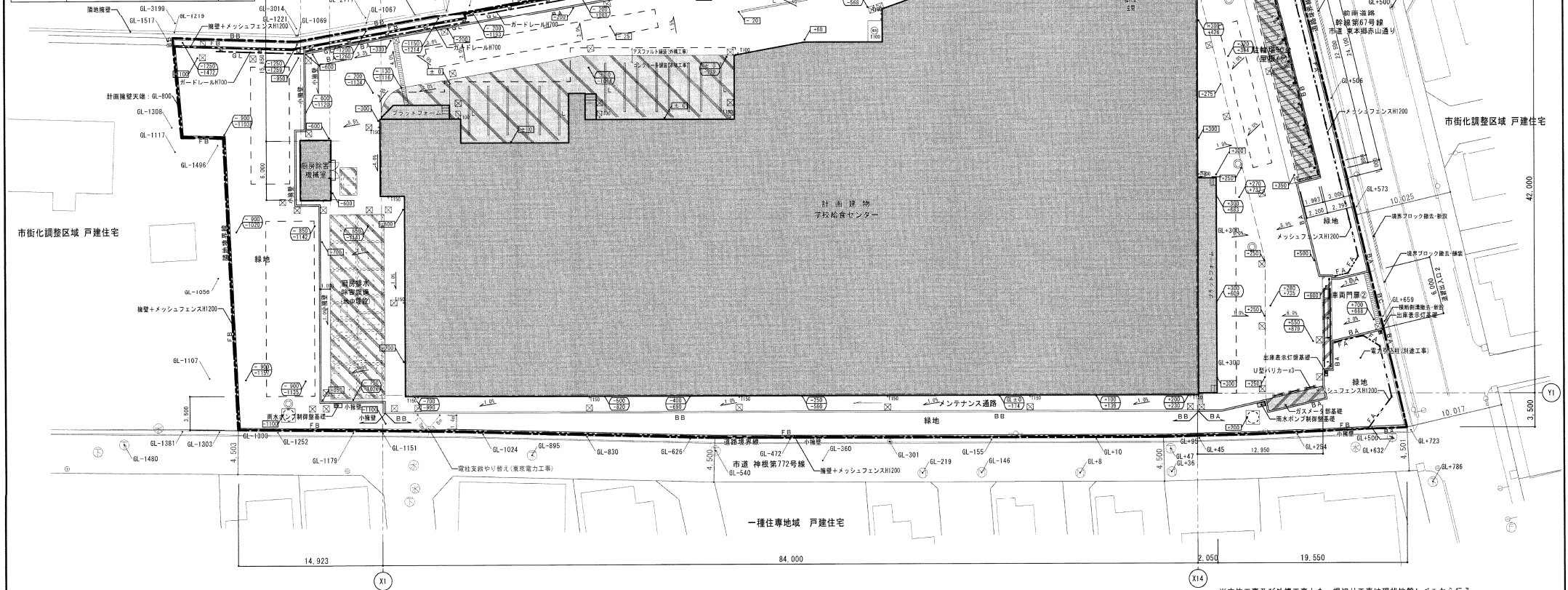
強制開閉機構付ドアスイッチ (出し入れ口の戸)	ロック装置 (出し入れ口の戸)
ゲートスイッチ (かごの戸)	電磁ブレーキ (巻上機)
操作盤非常停止ボタン	緊急スイッチ
戸開放防止警報装置	(かご行過ぎ制限スイッチ)
(オートアナウンス付)	インバータ異常検知
かご昇降時間管制 (A S T)	インバータ緊急出力遮断
衝突戻り (かご・おもり)	巻上機ロープ外れ止め
増設注文番号	

電源設備

電源 トランス 容量 kVA	電源側 NFB 定格A	動力電源線サイズ別最大引込長 (m)				接地線 最小サイズ (mm ²)	機械室 発熱量 kJ/h
		2.0mm ²	3.0mm ²	5.0mm ²	8.0mm ²		
4.1	30	21	37	58	85	2.0	2662

- ※ 鉄骨サイズは別途構造計算を実施の上ご決定下さい。
- ※ 昇降路の壁は最上階スラブ（屋根）まで立ち上げ隙間の無い構造として下さい。
- ※ 昇降路の壁は区画の条件に合う事をご確認下さい。
- ※ 点検口上部に梁がある場合は点検口スペース確保の為、梁の移動やサイズ変更をご検討下さい。

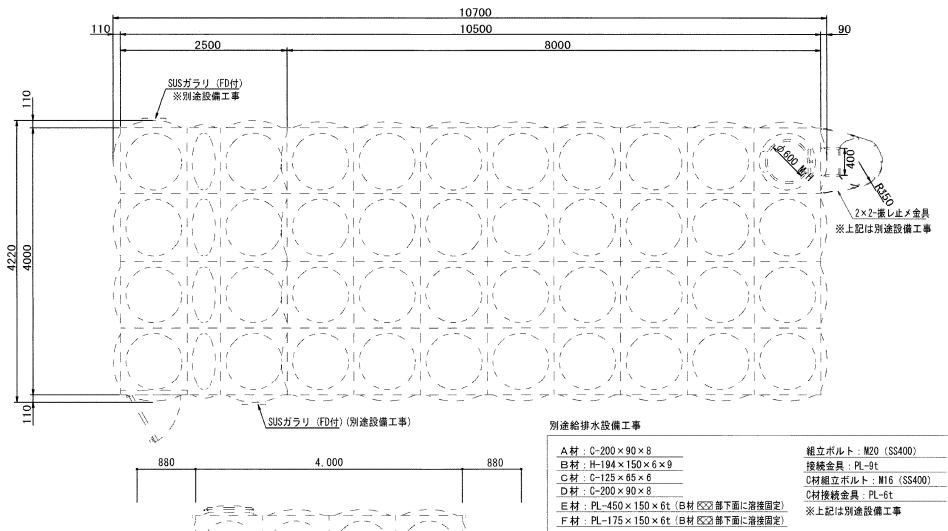
凡 例	数 量
	A: 計画レベル(数値はGLからの高低差) B: 現況レベル(数値はGLからの高低差) 設計GL=BM(基準測量点)9,500-500 IFL=GL+900
	敷地内部分の計画レベル (数値はGLからの高低差)
	敷地内外の現況レベル
	敷地境界線
	RC門扉(打放し保護塗装) H1.5m, 1.35m
	片引き門扉 H1.2m 有効開口幅 8.0m
	片引き門扉 H1.2m 有効開口幅 6.0m
	片引き門扉 H1.2m 有効開口幅 2.0m
	アルミ縦格子フェンスφ100 H1.2m 上段下段付(独立基礎)
	アルミ縦格子フェンスφ100 H1.2m 上段下段付
	アルミ縦格子フェンスφ100 H1.8m (独立基礎)
	アルミ縦格子フェンスφ100 片開き門扉 H1.075m H1.8m
	ガードレール H 0.7m
	歩車道境界φ150/170x200x600(片面) 標準詳細図 9-11-6
	地先境界φ150 (面取) 標準詳細図 9-11-10
	コンクリート小壁
	白線引き
	諸注意φ150(イノコキッパφ150部) 点鉄(94部)
	車止め



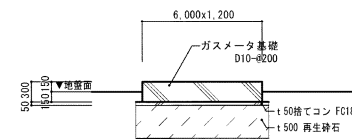
※本体工事及び外構工事とも、根切り工事は現地盤レベルから行う
※設計GL=BM-500(=9,500), IFL=GL+900

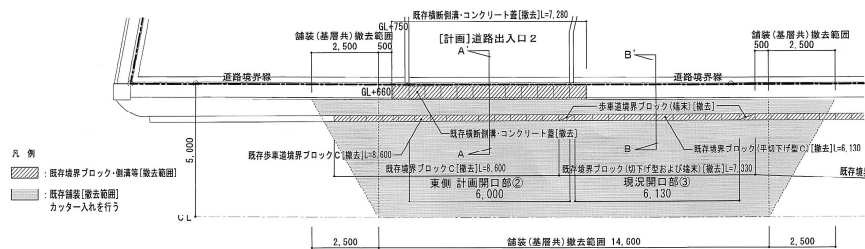
川口市 建設部		新学校給食センター建設工事のうち建築工事		外構計画図		NO. A-114
設計者 一級建築士事務所(代表) 4538号 株式会社 南山設計	監理者 一級建築士(代表) 21946号 佐藤 啓智	26/07/03	26/07/03	26/07/03	26/07/03	26/07/03

半たわみ性アスファルト舗装（車道部）	1/10	半たわみ性アスファルト舗装（配送回収車両折返部）	1/10	浸透性アスファルト舗装（メンテナンス道路）	1/10	カラーアスファルト舗装	1/10	コンクリート舗装	1/10
※設計C B Rが2以下の場合は安定処理により地盤を改良すること。 ※A-4型		※設計B C B Rが2以下の場合は安定処理により地盤を改良すること。 ※設計C B Rが2以下の場合は安定処理により地盤を改良すること。				※設計C B Rが2以下の場合は安定処理により地盤を改良すること。 ※A-4型		※設計C B Rが2以下の場合は安定処理により地盤を改良すること。 ※PC型	
緑石B A（歩車道境界ブロック150）	1/10	緑石B B（地先境界ブロック150面取り）	1/10	緑石B C（地先境界ブロック150）	1/10	誘導ブロック	1/10	車止め	1/10
雨水樹（壁接続鉄樹 300x300）	1/20	雨水浸透樹（400x400、500x500）	1/20	雨水管理樹	1/20	ガードフェンス	1/20		1/20
横縦断側溝 U字側溝グレーチング蓋	1/20	雨水放流樹	1/20			緑化ブロック	1/10	U型バリカー	1/20
						【樹形緑化ブロック：2t～10t車用、緑被率92%以上】（後）林植物「緑化ブロック（B6-B1）」同等品			

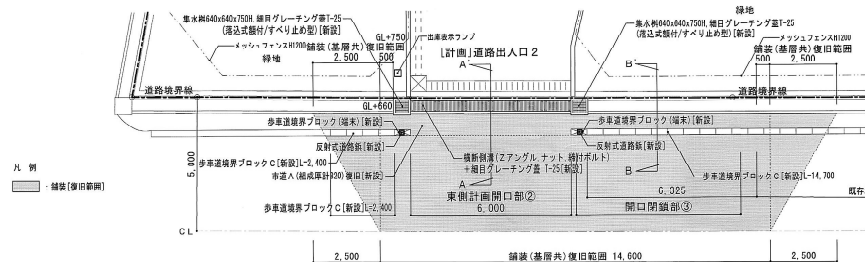


※ 下記は別途設置工事	
スワ－レ	1. 本体 2. 本体付受け台 3. 支柱 4. 排水管 (排水容量: 93 L) 5. 蓋 6. 3-1/4
寸 法	4000 × 10500 × 3500 H (2500H)
本 体	天井板 4 段目 SUS329J4L-1.5t
	側板 1 段目 SUS444-1.5t
	側板 2 段目、底板 SUS444-2.5t
	ポンプ室は、SUS444-1.5t とする。
構 造	L-30 × 30 L-30 × 30 SUS329J4L
	L-30 × 30 L-40 × 40 × 3 SUS304A
	L-50 × 50 L-50 × 50 SUS304A
タラップ	内: L-30 × 30 (SUS329J4L) 1/16 L-30 × 30 (SUS304A)
	外: STK-02722, RB-06 (保護持付) SS400
受 台	4000 × 10500 × 200 H SS400
	新材 図面参照
仕 上	SUS 滑粒鋼板仕上げ
質 量	受台 溶接継ぎ材料等 (外 タラップ共)
特 記	本体 4550 kg 受台 2080 kg 計 6630 kg
	耐震: KH-1.5 屋外使用
	現場準備 (アウター施工含む) 凍水処理: 1/2 寸 SUS329J4L 使用部分内に設定して使用。 凍水栓はここを配管して設置してご使用に必要とご負担することがあります。 耐腐品: 紫銅造弁 125A バック弁 1、制御継ぎ台付 ポンプ室用扉: 防炎設備 (鋼板製 塗装色: 色番号番 FN-77) (ドアーチェックのストップ機能なし)
	マンホールは二重蓋式 防振板付 77253145-01 R00

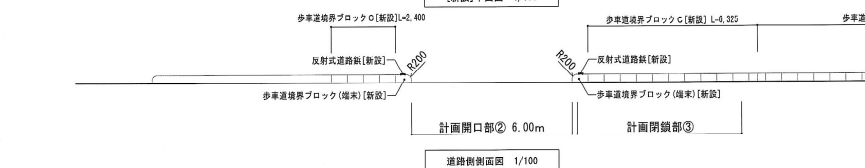




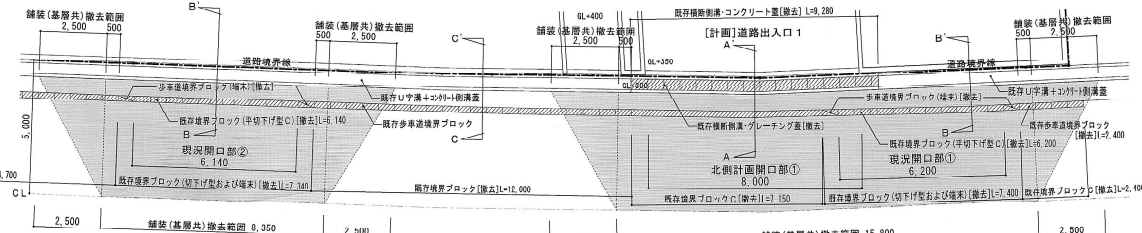
[撤去]平面図 1/100



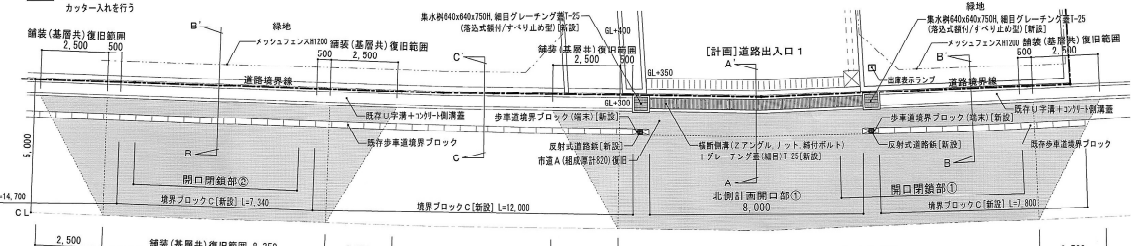
[新設]平面図 1/100



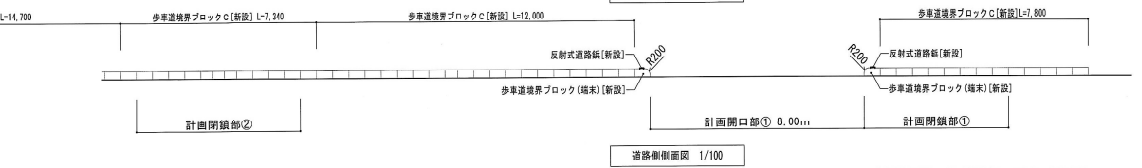
東側計画開口部・閉鎖部 平面・側面図



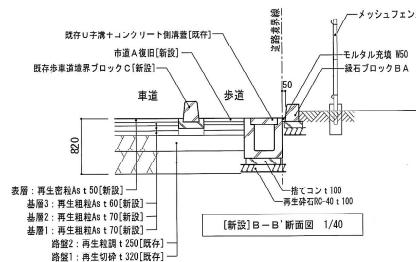
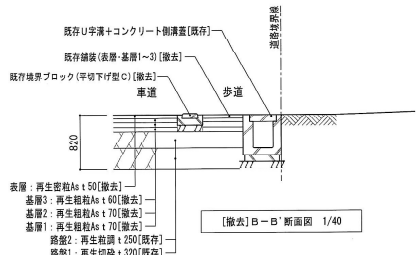
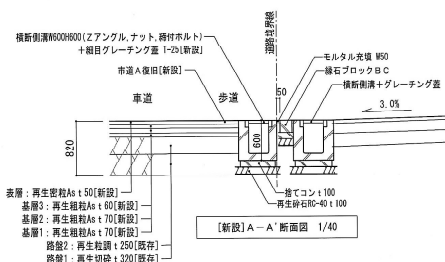
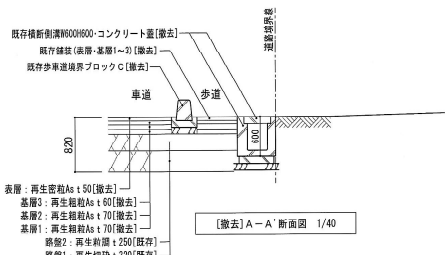
[撤去]平面図 1/100



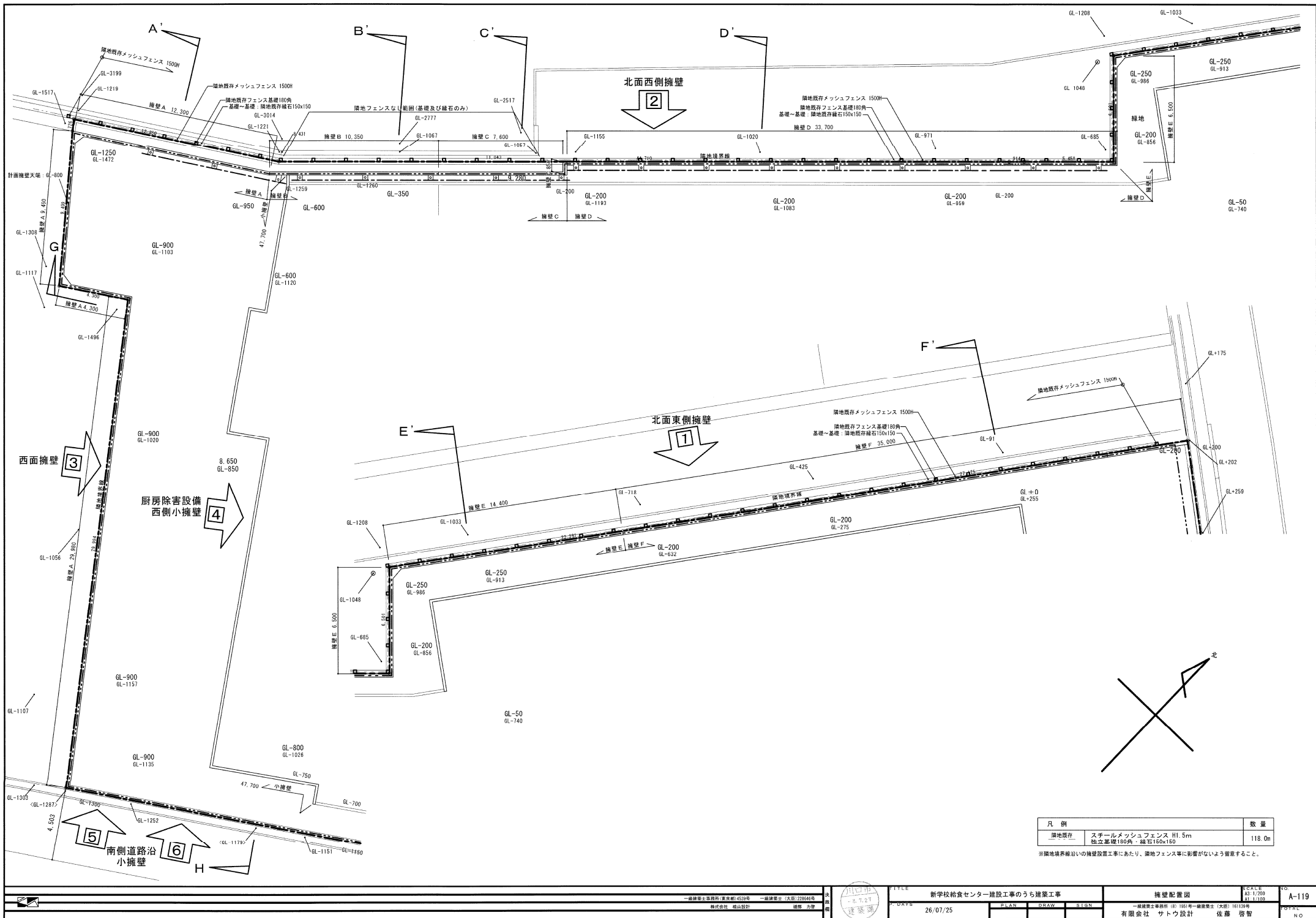
[新設]平面図 1/100



北側計画開口部・閉鎖部 平面・側面図



開口部・閉鎖部 断面図



凡 例	数 量
擁 壁	スチールメッシュフェンス H1.5m
擁 壁	独立基礎180角・緑石150x150
	118.0m

※隣地境界沿いの擁壁設置工事にあたり、隣地フェンス等に影響がないよう留意すること。