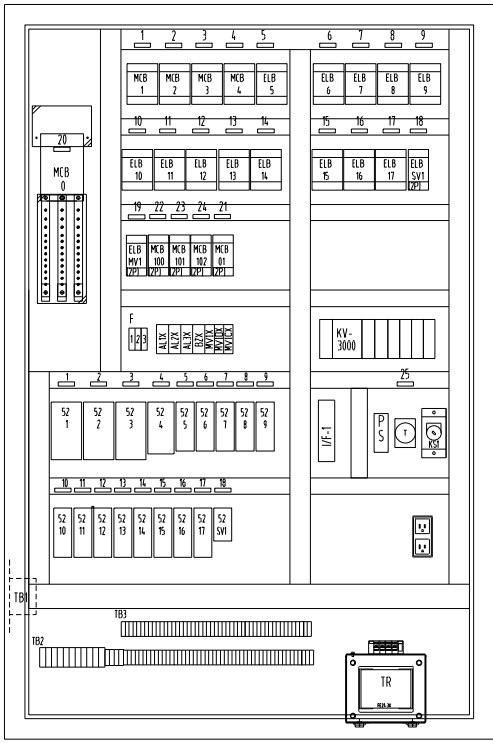
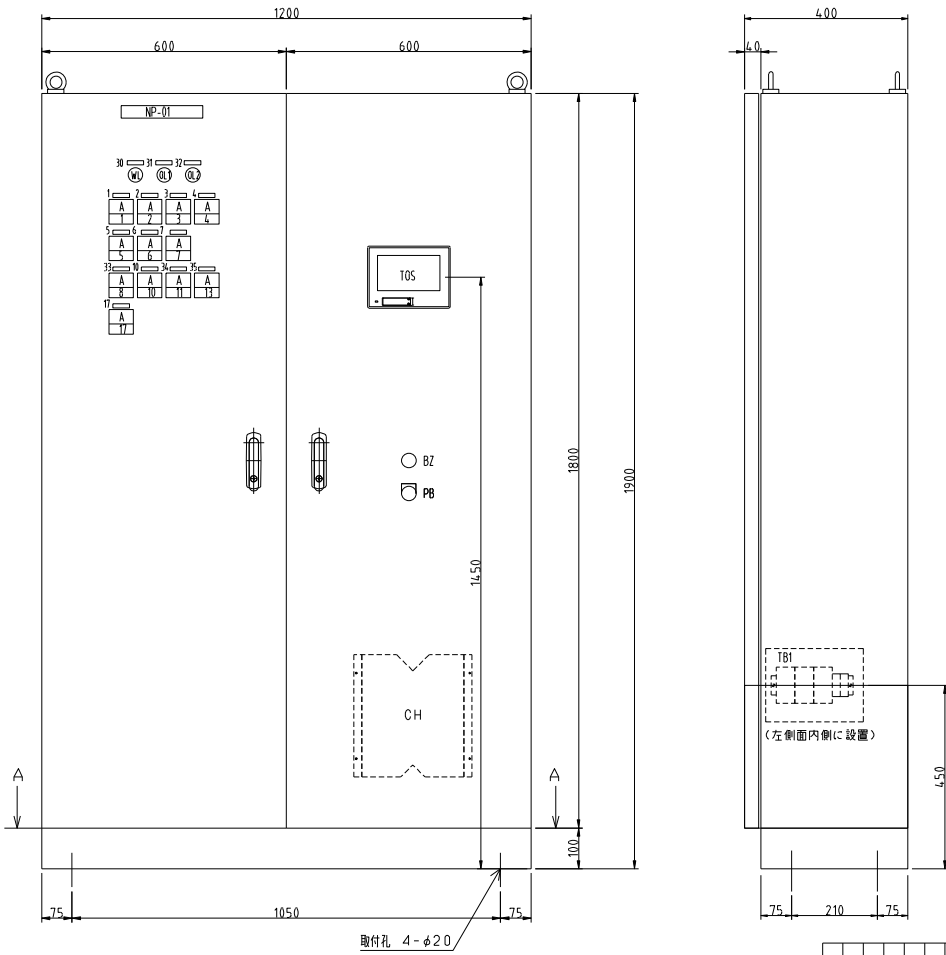


制御盤図

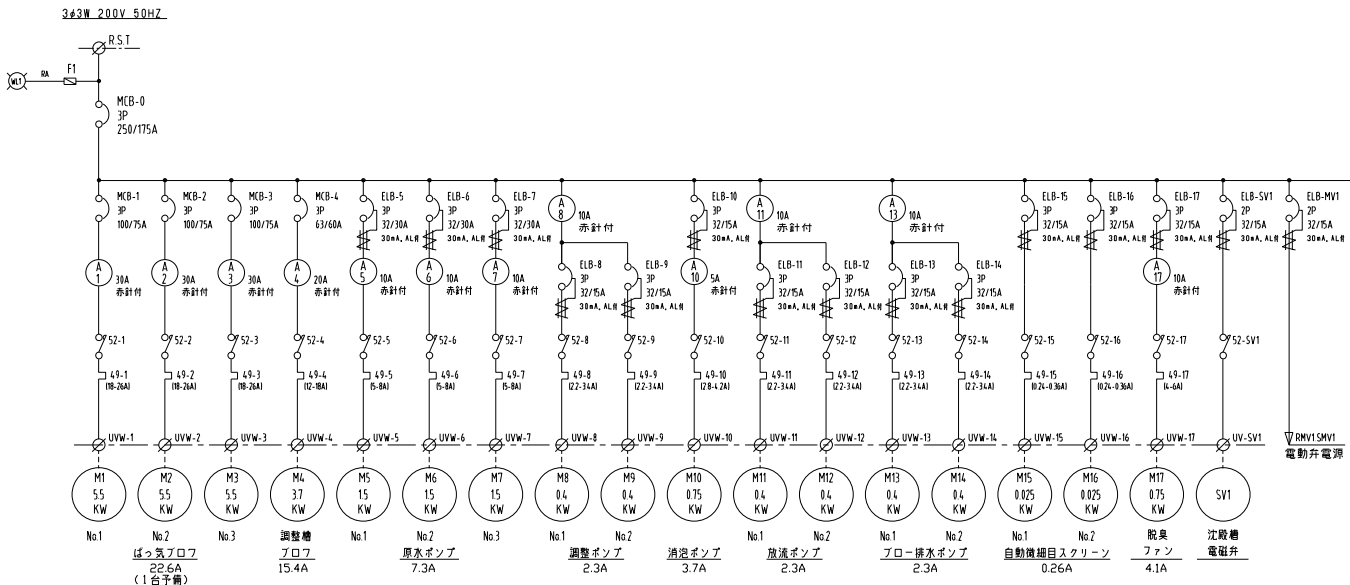


銘板表

記号	名称
NP-0	排水処理制御盤
1	No. 1 ばっ気プロフ
2	No. 2 ばっ気プロフ
3	No. 3 ばっ気プロフ
4	調整槽プロフ
5	No. 1 原水ポンプ
6	No. 2 原水ポンプ
7	No. 3 原水ポンプ
8	No. 1 調整ポンプ
9	No. 2 調整ポンプ
10	消泡ポンプ
11	No. 1 放流ポンプ
12	No. 2 放流ポンプ
13	No. 1 フロー排水ポンプ
14	No. 2 フロー排水ポンプ
15	No. 1 自動機組目スクリーン
16	No. 2 自動機組目スクリーン
17	脱臭ファン
18	沈殿槽電磁弁
19	電動弁電源
20	主幹
21	操作電源
22	100V二次側電源
23	盤内コンセント
24	機械室コンセント・照明
25	シーケンサ異常検出タイマ
30	電源
31	故障一括
32	シーケンサ異常
33	調整ポンプ
34	放流ポンプ
35	フロー排水ポンプ
KS1	警報出力 無効-有効
PB	プーザ停止

屋内自立型	
本体板厚	23t
扉板厚	23t
塗装色外面	5Y7/1 半艶
塗装色内面	5Y7/1 半艶
総重量	約400kg

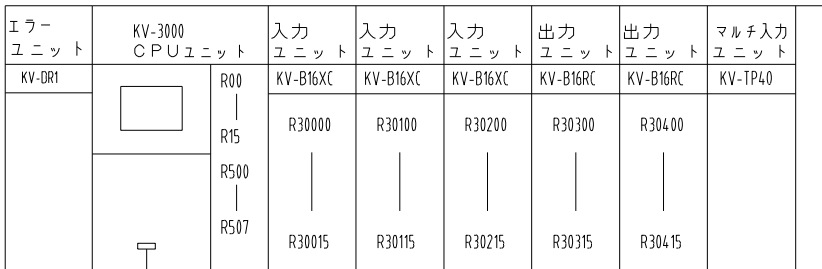
単線結線図



外部接続端子台

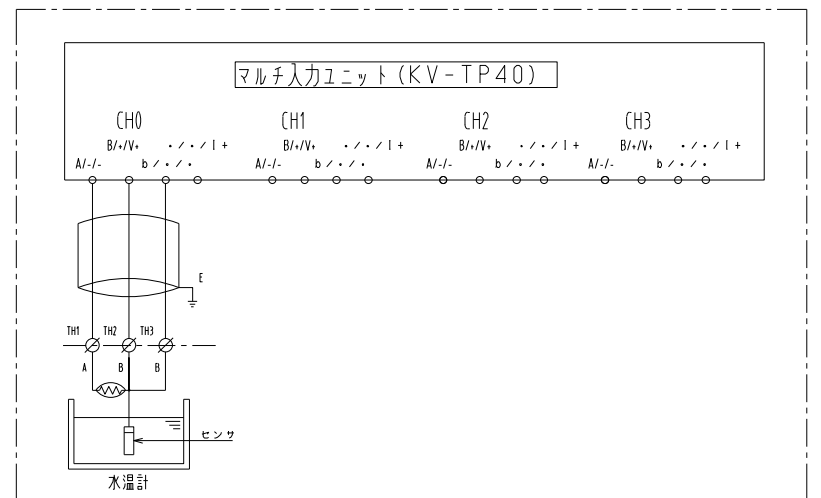
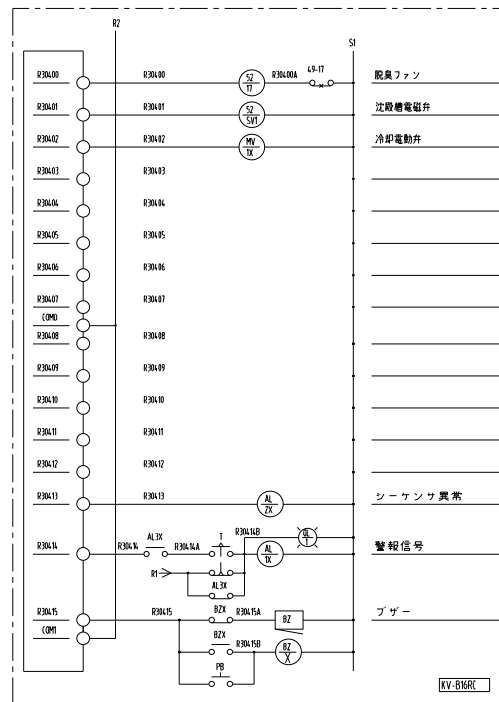
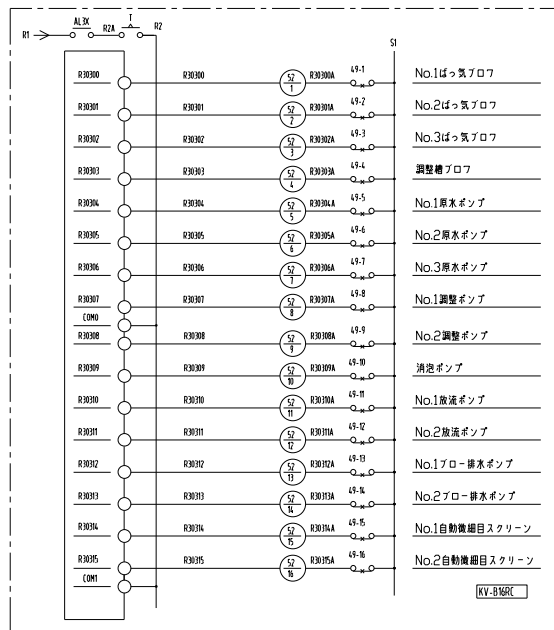
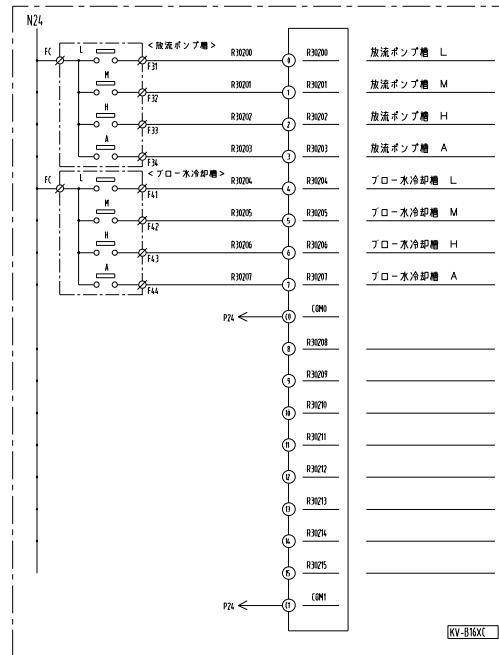
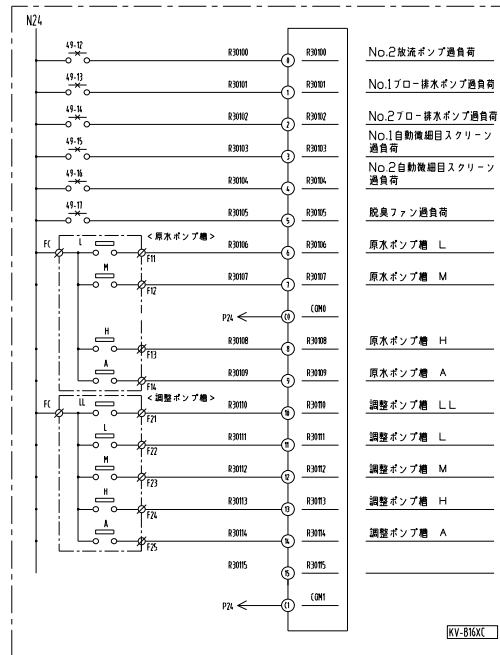
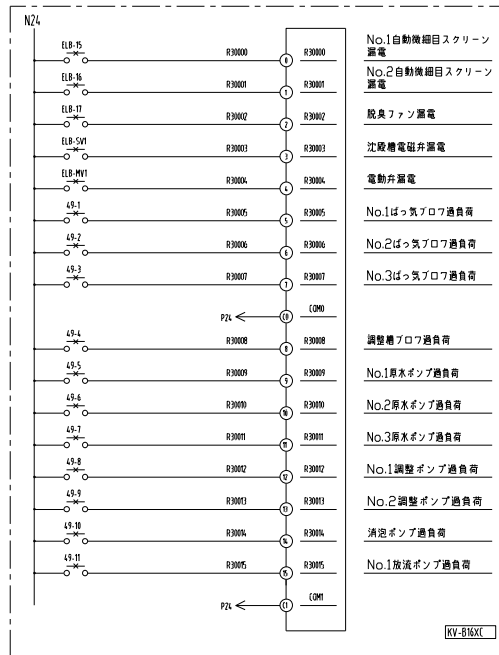
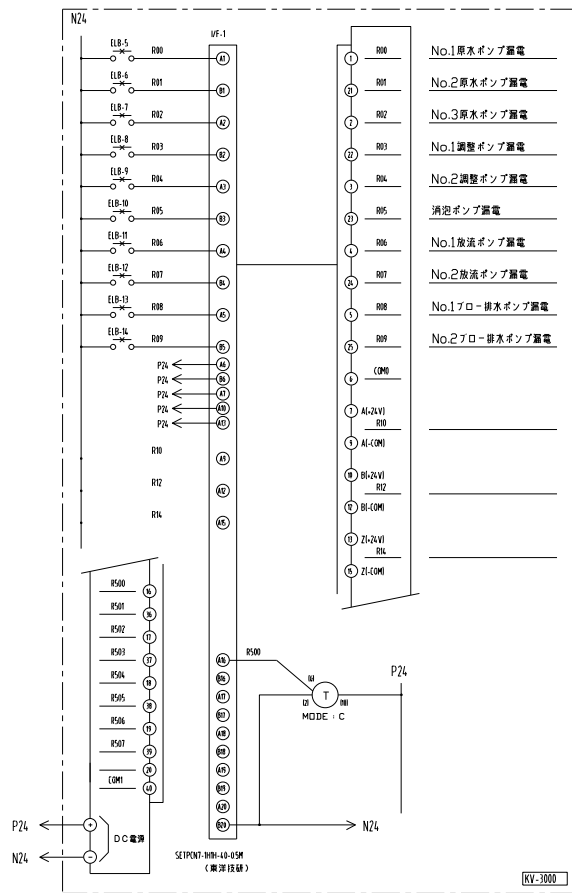
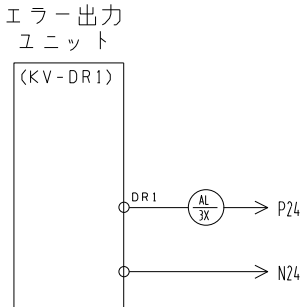
TB3	E	T1	T2	T3	T4	T5	FC	F11	F12	F13	F14	FC	F21	F22	F23	F24	F25	FC	F31	F32	F33	F34	FC	F41	F42	F43	F44	TH1	TH2	TH3	B1	B2	A1	A2	U00	V00	E	U01	V01	E																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																</
-----	---	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	-----	----	-----	-----	-----	-----	-----	----	-----	-----	-----	-----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	----	----	----	----	-----	-----	---	-----	-----	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

制御盤回路図

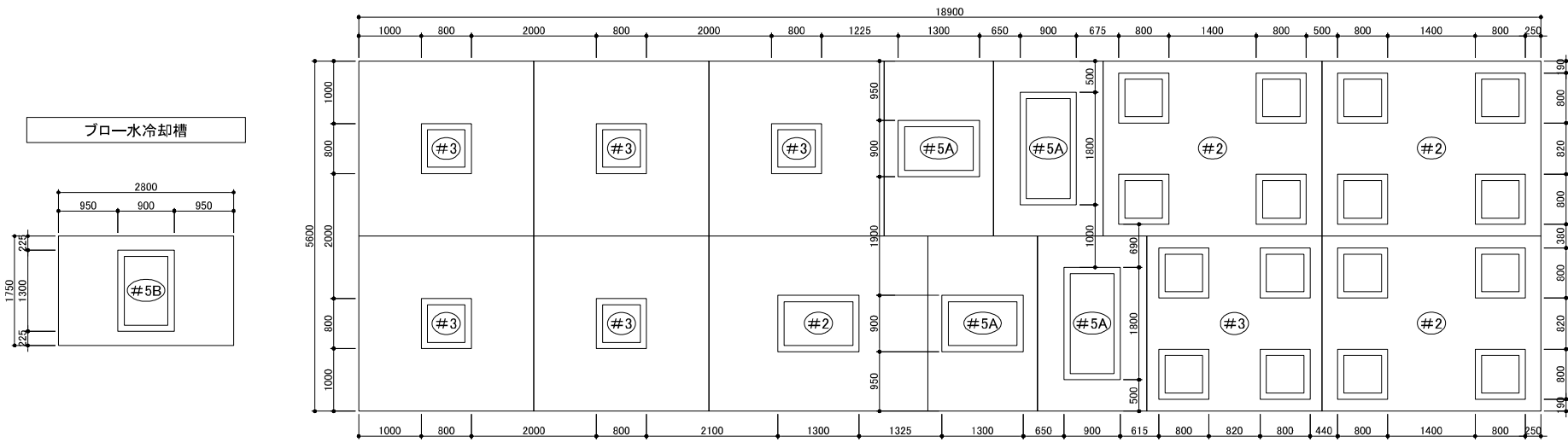


OP-86917

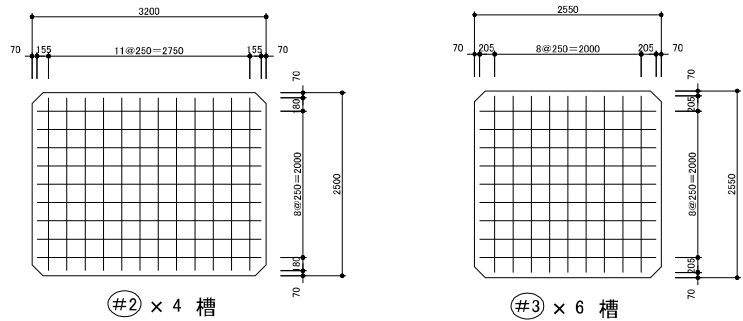
タッチパネル
VT5-W07M



開口位置図

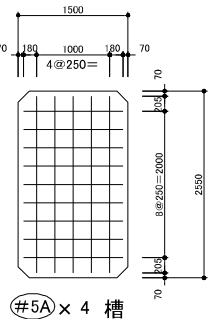


ベース上配筋平面図(別途建築工事)

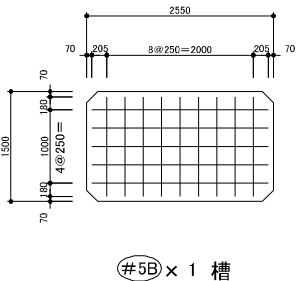


ベース上配筋数量表(1槽当り)		
主筋	D16 L	2360 mm × 12本
配力筋	D16 L	3060 mm × 9本

ベース上配筋数量表(1槽当り)		
主筋	D16 L	2410 mm × 9本
配力筋	D16 L	2410 mm × 9本

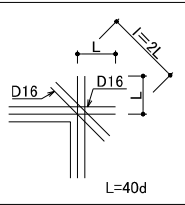
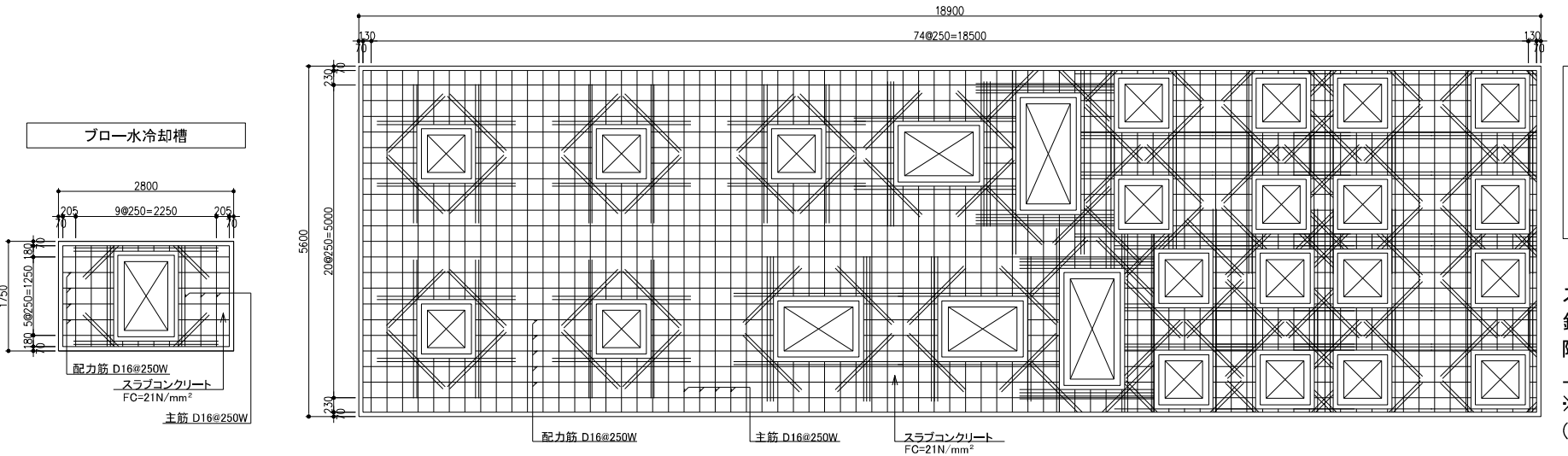


ベース上配筋数量表(1槽当り)		
主筋	D16 L	2410 mm × 5本
配力筋	D16 L	1360 mm × 9本



ベース上配筋数量表(1槽当り)		
主筋	D16 L	1360 mm × 9本
配力筋	D16 L	2410 mm × 5本

スラブ配筋平面図(別途建築工事)



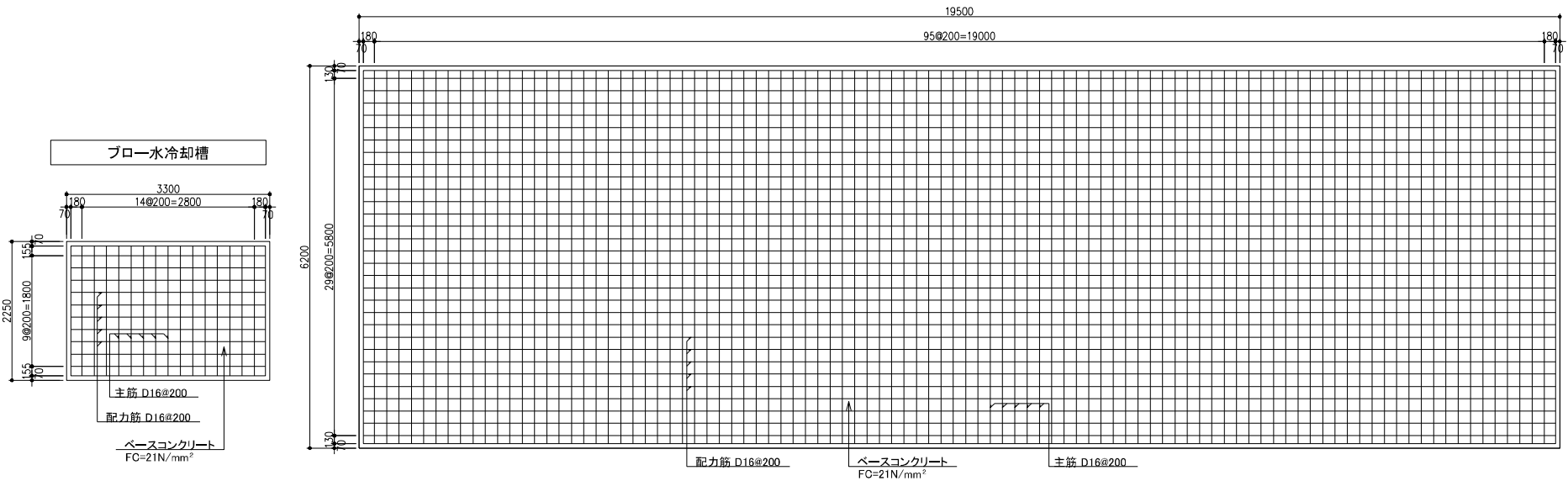
開口補強筋詳細

スラブ開口によって切られた鉄筋と同量の鉄筋で周囲を補強し、隅角部に斜め方向に2-D16(l=2L)を上下筋の内側に配筋する。
※参考書籍: 公共建築工事標準仕様書 (建築工事編) 令和7年度版 P.602

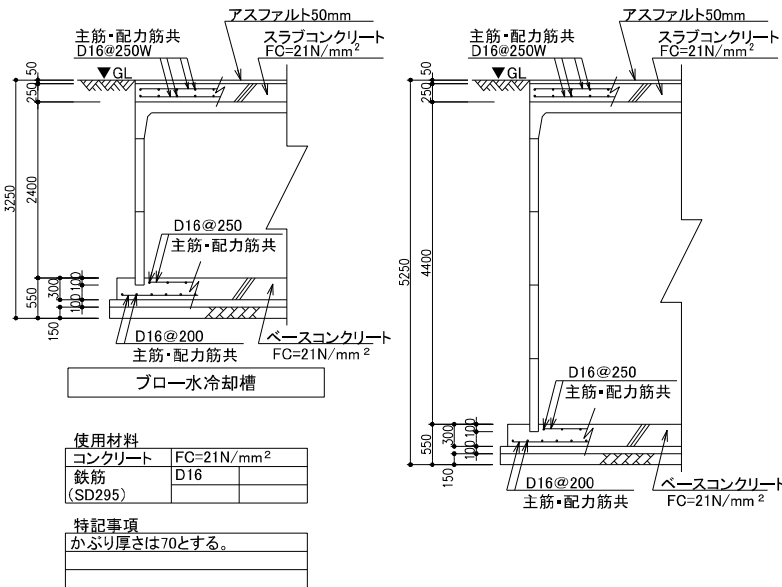
RCユニット
型番別重量表(1ピース当り)

NO	スラブ(t)	ウォール(t)	底版(t)
#2	5.26	4.61	5.38
#3	4.12	3.43	4.24
#4	3.67	3.17	3.78
#5	2.77	2.76	2.87
#5S	2.77	3.15	2.87
#6	1.42	1.54	1.53

ベース下配筋平面図(別途建築工事)



断面図



使用材料	
コンクリート	FC=21N/mm ²
鉄筋 (SD295)	D16
特記事項	
かぶり厚さは70とする。	



一級建築士事務所 (東京都) 4539号 一級建築士 (大田) 228646号
株式会社 橋山設計 磯部 力啓

決
裁
欄

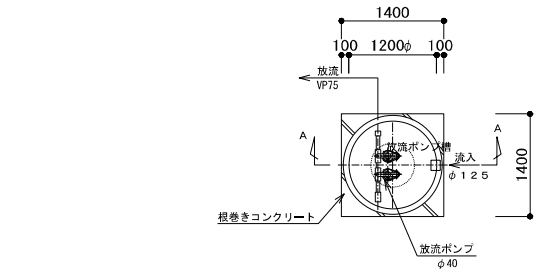
TITLE 新学校給食センター建設工事のうち衛生設備工事
P. DAYS PLAN DRAW SIGN

厨房排水除害設備 配筋図
一級建築士事務所 (8) 1951号一級建築士 (大田) 161139号
有限会社 サトウ設計 佐藤 啓智

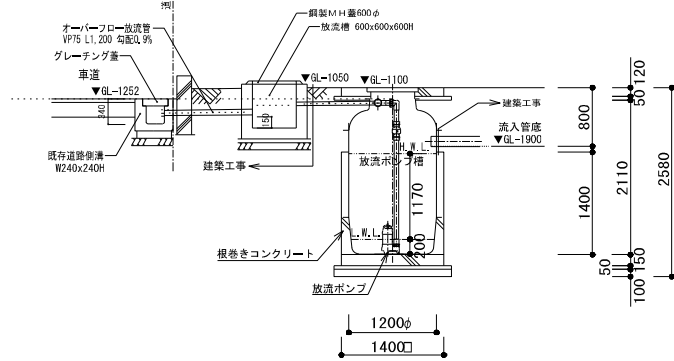
SCALE A3: 1/100 A1: 1/50
NO. P-38
TOTAL NO

雨水オーバーフロー放流部(西) DPU-1

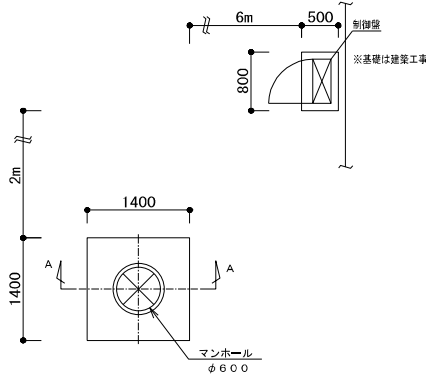
GL-1400



平面図 S=1/50



A-A断面図 S=1/50

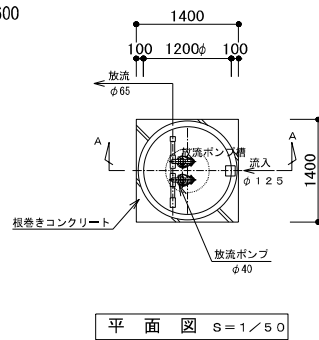


頂版開口図 S=1/50

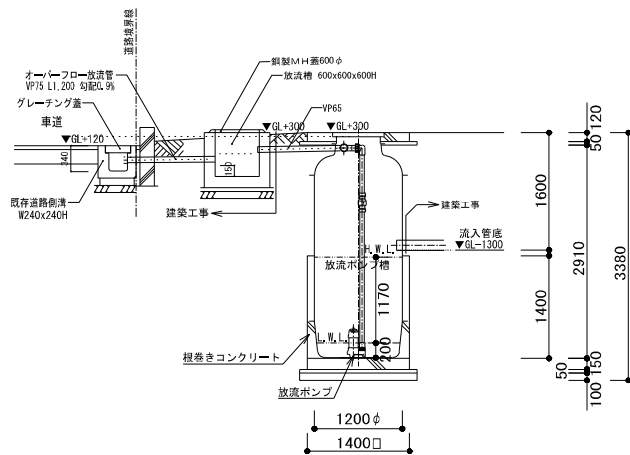
放流ポンプ槽	0.946
電気機器仕様	※交互運転制御とする
放流ポンプ	200V-三相-0.25KW 2台
・スラブ荷重は、T=0	
・マンホールは、防臭ロック式	
・臭突配管は、VP100Φとする。	
・臭突横引き配管は、上り勾配施工とする	
・流入・放流配管は、外構工事	
・本図は、かさ上げ材H=100mm	

雨水オーバーフロー放流部(東) DPU-2

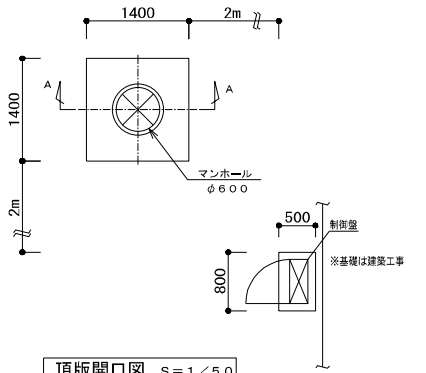
GL-1600



平面図 S=1/50



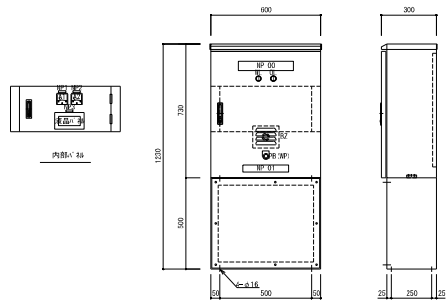
A-A断面図 S=1/50



頂版開口図 S=1/50

放流ポンプ槽	0.946
電気機器仕様	※交互運転制御とする
放流ポンプ	200V-三相-0.25KW 2台
・スラブ荷重は、T=0	
・マンホールは、防臭ロック式	
・臭突配管は、VP100Φとする。	
・臭突横引き配管は、上り勾配施工とする	
・流入・放流配管は、外構工事	
・本図は、かさ上げ材H=100mm	

放流ポンプ 電気図(共通) 2ヶ所

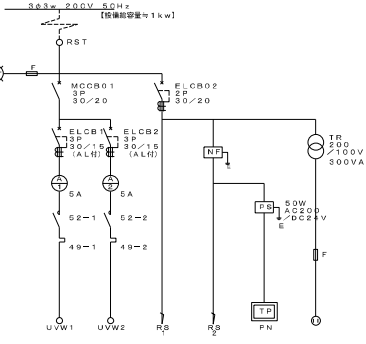


新製装置図 S=1/10

符号	記入文字
NP 00	中継ポンプ槽制御盤
NP 01	社名板
NP 1	放流ポンプ No.1
NP 2	放流ポンプ No.2
NP 3	操作パネル
WL 1	AC200V電源
GL 1	一括放流

盤製作仕様		
構造	屋外自立型 鋼板製	
板厚	本体	1.6t
	扉	1.6t
	中扉	1.6t
	機器取付板	2.3t
塗装色	外面	5Y7/1半艶
	内面	5Y7/1半艶

(1次側電気工事)



電気系統図 1. 電流計は赤指針付きとする

機器動作表

機器 No.	機器名称	容量 (kW)	動作
M-1	放流ポンプ No.1	0.25	放流ポンプ槽 LWL 以上で常備ポンプ運転、LWL 未満で常備ポンプ停止
M-2	放流ポンプ No.2	0.25	タイマ設定による自動交互、故障時健全側に自動切替運転、トリップ警報発信
			※ タイマの設定は、タッチパネルで設定可とする。
			※ 故障時健全側に自動切替運転は、自動交互選択時とする。

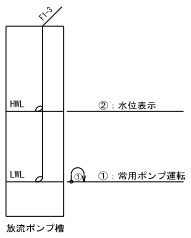
負荷記録表

符号	機 器 名 称	容量 (kW)	ケーブル	電 配 管		備 考
				進 路	出 路	
①	放流ポンプ No.1	0.25	CV 2mm2 4心	PF 22	—	
②	放流ポンプ No.2	0.25	CV 2mm2 4心	PF 22	—	
FS-1	放流ポンプ槽 フロートスイッチ	FS×2個	CVV 1.25mm2 3心	PF 22	—	
ED 1	D種接地工事 (避雷)		1V 5.5mm2	PF 16	—	
ED 2	D種接地工事 (ELB)		1V 5.5mm2	PF 16	—	

符 号	名 称	仕様・型式
PB1	プルボックス	200R×100 (VE・WP)

注意事項

- 一次側電源引き込み工事は別途電気工事とする。
- 外装警報配線工事は空設設備工事とする。
- ケーブル間の接続部は十分な防水処理を行うこと。
- 電線管継手部にはコーキング処理を行うこと。
- プルボックスの取付位置は現場合わせとする。
- 配管経路は現場合わせとする。



水位図



一級建築士事務所 (東京都) 4539号 一級建築士 (大田) 228646号

株式会社 橋山設計 磯部 力啓

決
算
書

TITLE 新学校給食センター建設工事のうち衛生設備工事

P. DAYS

PLAN

DRAW

SIGN

雨水放流ポンプ槽詳細図

一級建築士事務所 (8) 1951号一級建築士 (大田) 161139号

有限会社 サトウ設計 佐藤 啓智

SCALE

A3:1/100

A1:1/50

NO.

P-39

TOTAL

NO

（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)			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						
			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																										
	○	A1	移動検収台		2	1500	750	850						ヒット													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	スタッピングカート	SKC-120	20	910	710	605																			ドライ仕様			
	○	A5	L型運搬車		4	1000	700	600						ヒット																
	○	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						ヒット													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	ヒット									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/ACP-10X	1	1500	750	850		20			スラリー40											3. 70			粉碎機、搬送ポンプ、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						ヒット													ドライ仕様			
	○	B12	L型運搬車		3	1000	700	600						ヒット																
	○	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、フランジアジャスト			
	○	C4	電動缶切機	K-1000	2	230	450	388													0. 10									
	○	C5	移動台		3	1200	750	850						ヒット													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、フランジアジャスト			
			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						ヒット													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 台当りを示します。



一般建築士事務所(東京都)4539号 一般建築士(大田)228846号
株式会社 磯山設計 磯部 力登

決
算
書

TITLE 新学校給食センター建設工事のうち衛生設備工事

厨房機器設備 機器リスト-1

SCALE
A3: NS
A1: NS

NO.
T-01

P. DAYS

PLAN

DRAW

SIGN

一般建築士事務所(8)1951号一般建築士(大田)161139号

有限会社 サトウ設計 佐藤 啓智

TOTAL
NO

（厨房設備機器リスト 2（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)			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						
	○	D16	庫内ラック	N-TES-19-6176S	1	755	610	1758																		SUS棚5段			
			D.卵処理室																							室外機別置き(防振架台付)、カートインタブ			
○		D17	電気式器具消毒保管庫	THDE-5AS-X	1	600	600	1900															3,10			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	パススルー冷蔵庫	GPD-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			
			E.焼物、揚物室																										
○		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・H0LES-750TST	2	7300	1620	2570	15	15×2	15	15×2	25×2	ビット,高温									140,90	GF	◎	油量:560L、冷凍ロック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高温	ビット,高温									0,75[フライヤより]			貯油量:600L			
○		E5	油切コンベア	COC-17-L	2	1721	691	740															0,06[フライヤより]			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	15,(軟水15渡り配管)				40高温										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-10CL	1	255	530	870		20,(軟水20渡り配管)				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、エブロン付			
	○	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、給排気ダクト、点検パネル付			
	○	E13	庫内ラック		8	1400	800	1750																		ドライ仕様、棚3段			
			F.上処理室																										
	○	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	フードプロセッサー	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、俎板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	THDE-30BW-X	4	1400	950	1900														9,60				デジタル表示、保温機能付 棚3段			
			G.煮炊き調理室																										
○		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	スタッキングカート	SKC-120	15	910	710	605																		ドライ仕様			
	○	G4	食材カート		16	1500	700	1100						ビット												バスケット#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、エブロン付、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												バスケット#500 6個収納、			
○		G9	パ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			パススルー式、1/1ホテルバン40枚収納,(G10ラック&ドロー1台付属)			
○		G10	40段パススルー用ラック&ドロー	TSCC-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)		6	1230	650	1250						ビット												バスケット#500 6個収納、			
			H.和え物調理室																										
○		H1	パ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、エブロン付、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台当りを示します。



一般建築士事務所 (東京都) 4539号 一般建築士 (大田) 228846号
株式会社 横山設計 磯部 力登

決
算
書

TITLE 新学校給食センター建設工事のうち衛生設備工事

厨房機器設備 機器リスト-2

SCALE
A3: NS
A1: NS

NO.
T-02

P. DAYS

PLAN

DRAW

SIGN

一般建築士事務所 (S) 1951号一般建築士 (大田) 161139号

有限会社 サトウ設計 佐藤 啓智

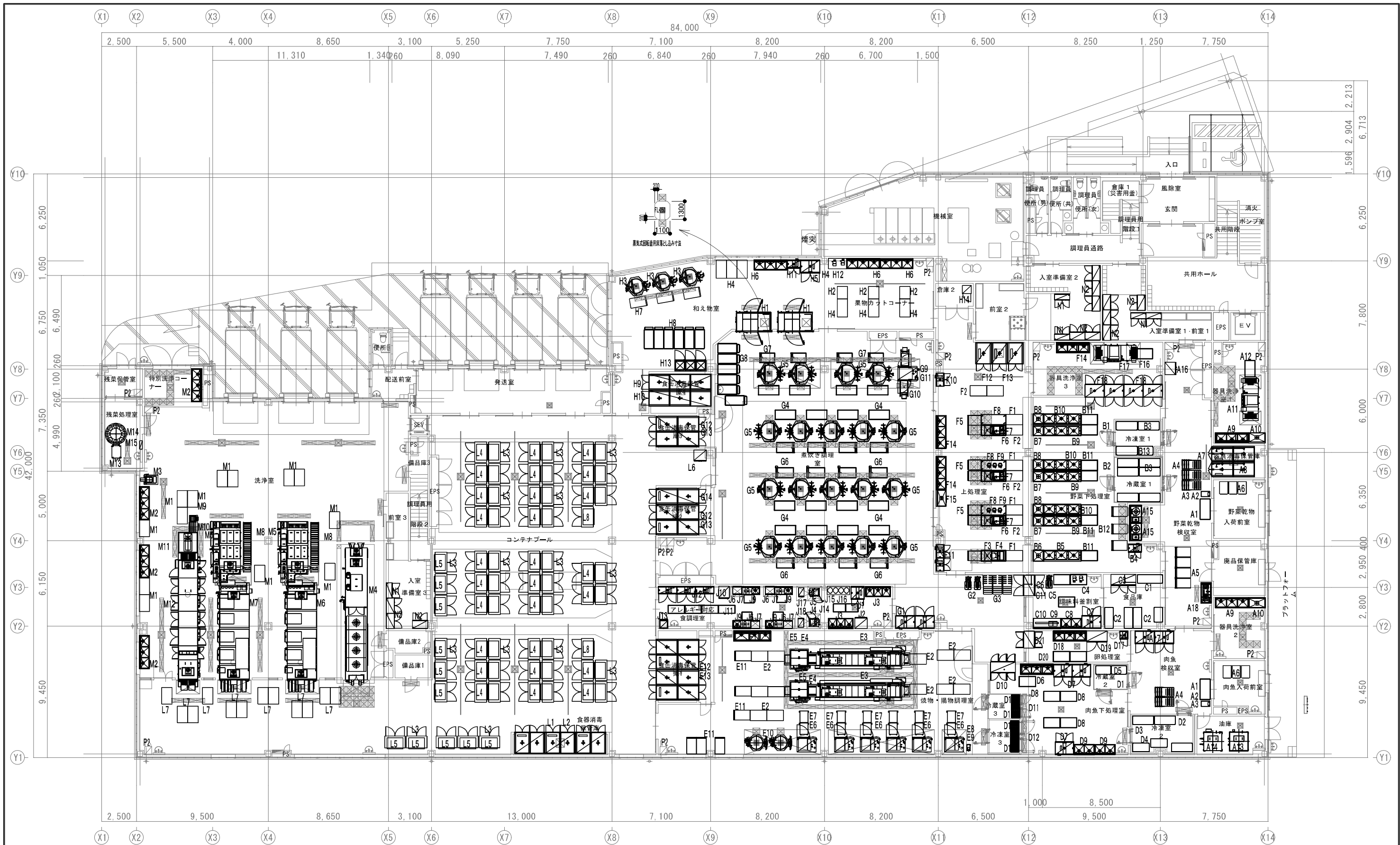
TOTAL
NO

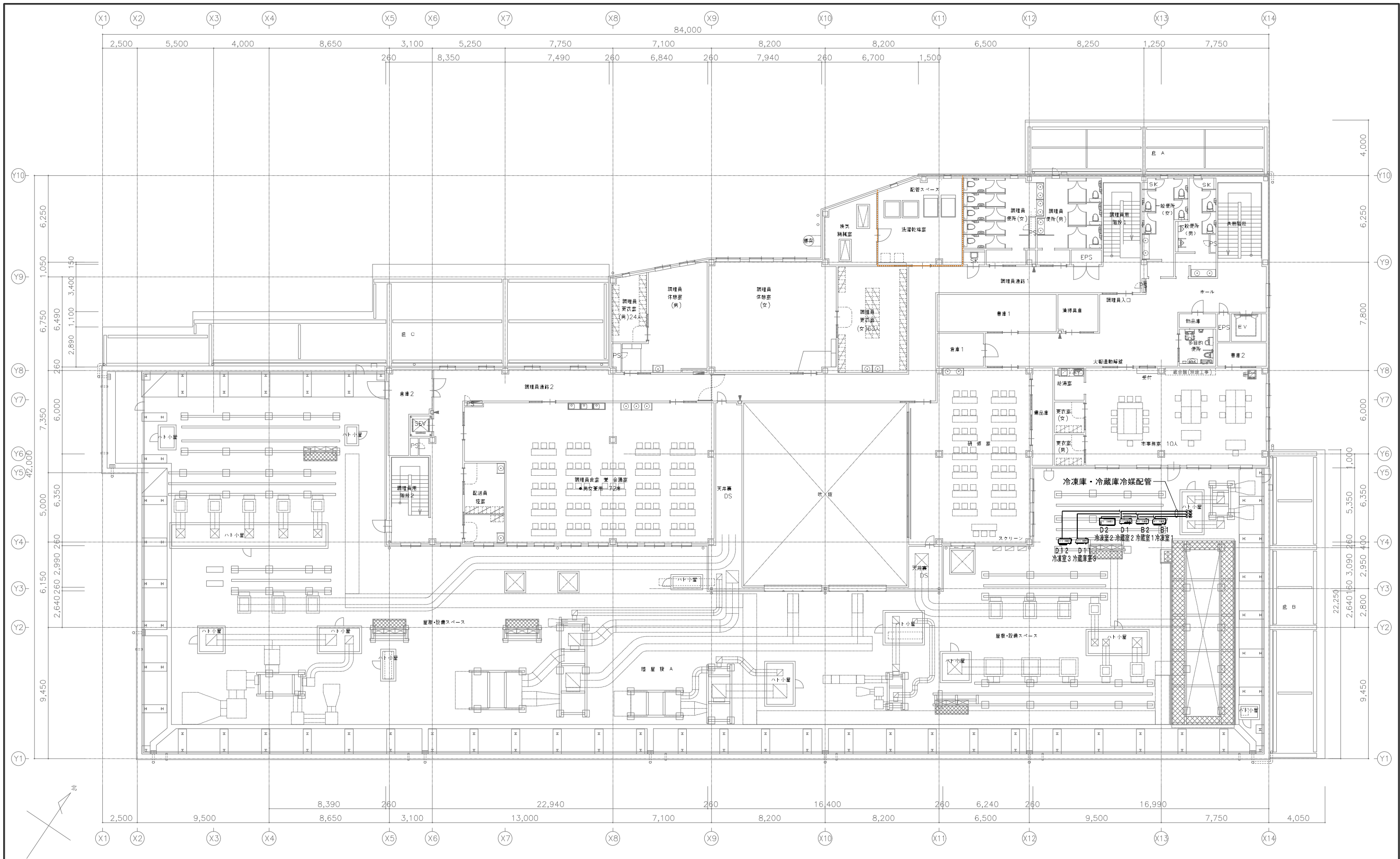
（厨房設備機器リスト 3（規格、数量、能力、設備条件）

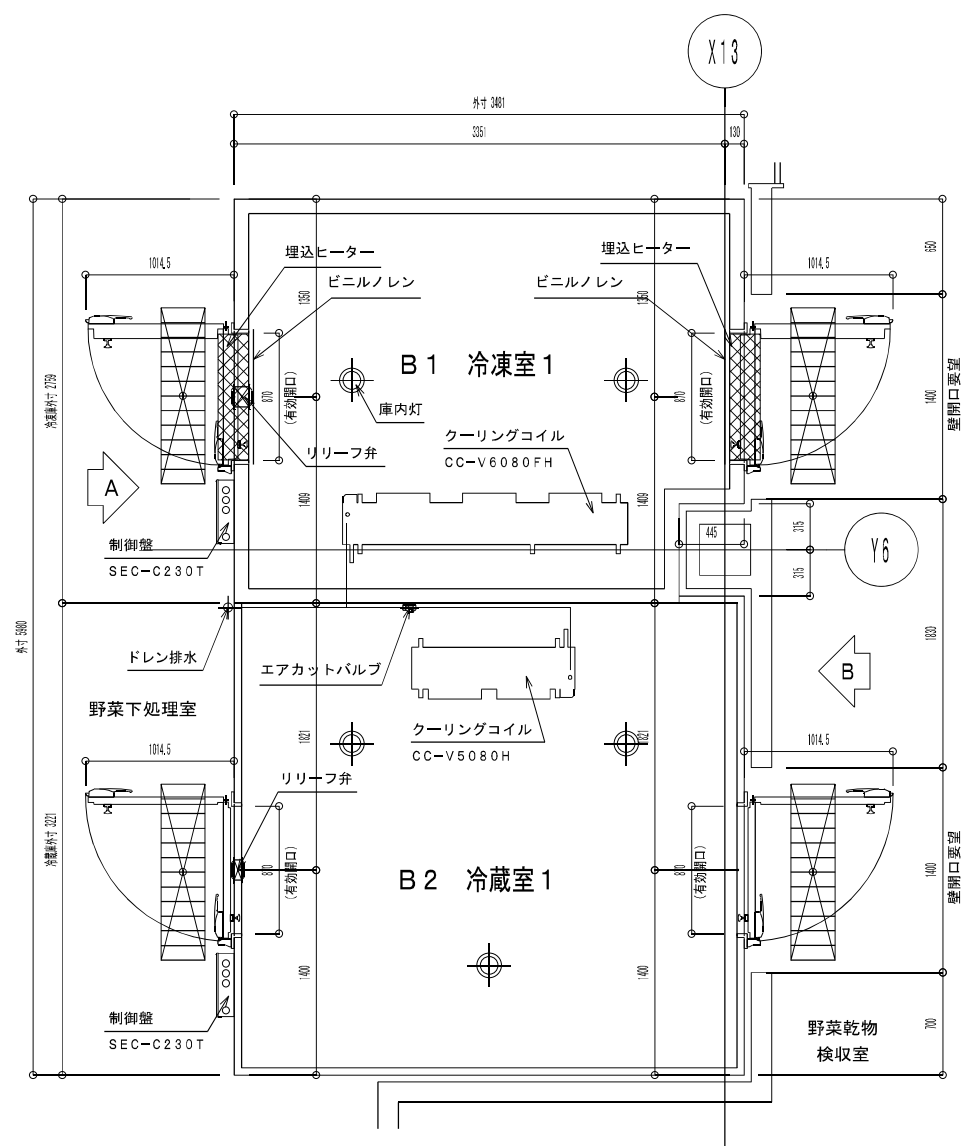
種 別 本工事	備 品	No	品 名	モデル	台数	寸法(mm)			配管接続口径(A)						ガス(12A・13A)		蒸気		消費量(Kg/h) 一台当たり	使用圧(MPa)	電気				フード	ダクト	備 考					
						間口	奥行	高さ	給水		給湯		排水		口径(A)	消費量(kW)	給気(A)	排気(A)			1φ100V		3φ200V									
									水栓	接続	水栓	接続	接続	間接							コンセント	接続	コンセント	接続								
○		H5	電気式器具消毒保管庫	THDE-30BS-X	1	1400	950	1900															9.60			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						ビット																		
	○	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、組板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				電気水供給用渡り配管設備工事、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フランジアジャスト						
○		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-IC-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	ブラストチラー	QXF-Q06SFSV2	1	770	880	1515						40									1.45			1/1ホテルパン 6枚						
	○	J11	移動台		4	1200	750	850						ビット												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390L 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.コンテナブール																													
	○	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						40							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		15		50								0.07										
○		M4	コンテナ洗浄機	NAW-CW-CSCT	1	9500	2005	2770		25			高温50x2	ビット			40			400	0.40		10.30	○	◎							
○		M5	スプーン洗浄機付浸漬装置	NAW2-6SI-3ST	2	4400	2310	1830		32			高温50x4 高温25x4				25x2			280	0.20		7.07		○	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						
○		M6	システム食器類洗浄機	NAW2-6DW-TRS	1	7650	2300	2390		40			高温50x6 高温25x2				40			280	0.20		32.60	○	◎	食器5レーン、ドレーン、カゴレーン、スプーンレーン付 ※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			高温50x6 高温25x2				40			280	0.20		32.60	○	◎	食器4レーン、ドレーン、カゴレーン、スプーンレーン付 ※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-50										3.00			粉碎機、搬送ホップ、プレシャワー付						
○		M12	食缶類洗浄機	NAW-12UW-LST	1	9650	1575	2100		40		20×2	高温50x7 高温25				40			350	0.20		19.37	○	◎	2コンベア※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	80,スリ-50× 2	接続+ビット								(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	厨芥処理機操作盤		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台当りを示します。

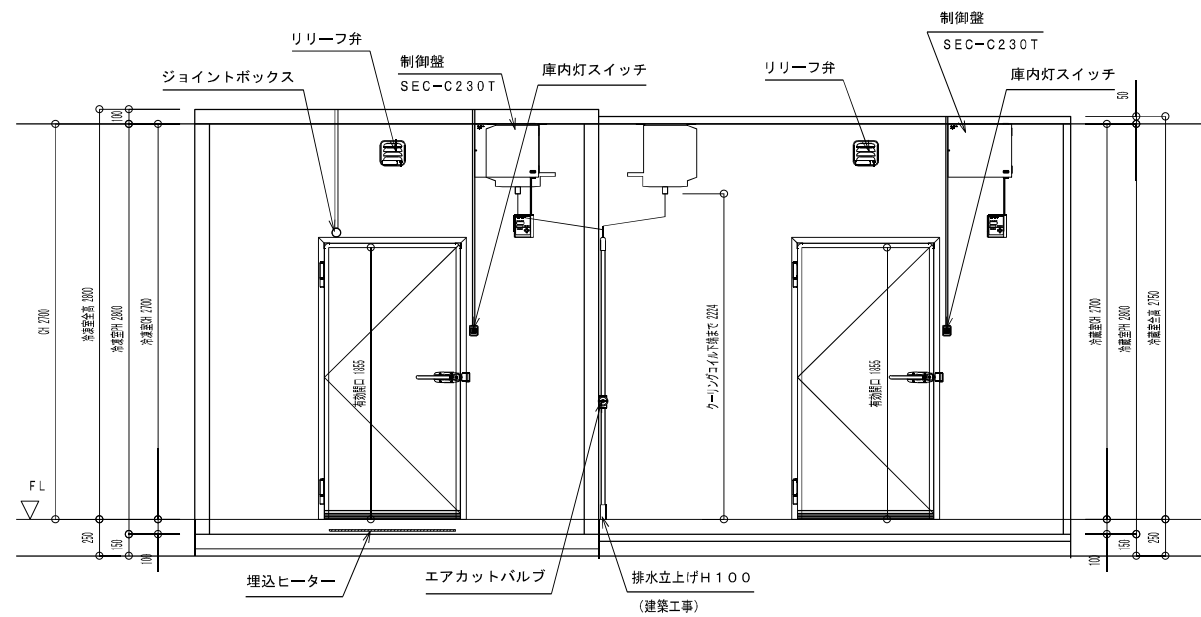
	一般建築士事務所(東京都)4539号 一般建築士(大田)228846号		決 算 書	P. DAYS	TITLE 新学校給食センター建設工事のうち衛生設備工事				厨房機器設備 機器リスト-3		SCALE A3: NS A1: NS	NO. T-03			
	株式会社 横山設計 磯部 力登					PLAN DRAW SIGN				一般建築士事務所(8)1951号一般建築士(大田)161139号		TOTAL NO			
										有限会社 サトウ設計 佐藤 啓智					



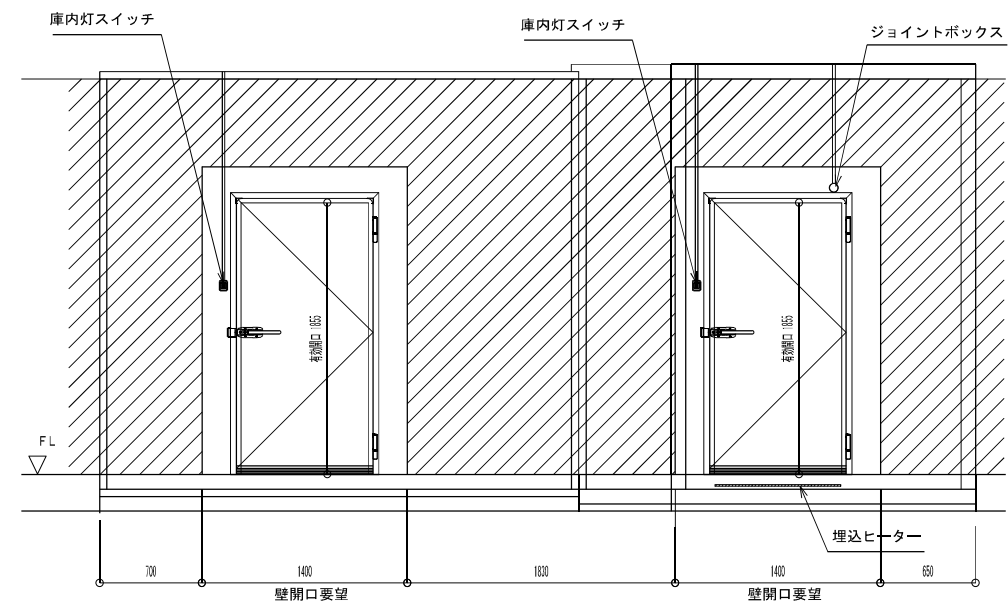




平面図



A矢視図



B矢視図

プレハブ庫計画図
(P-26X424)



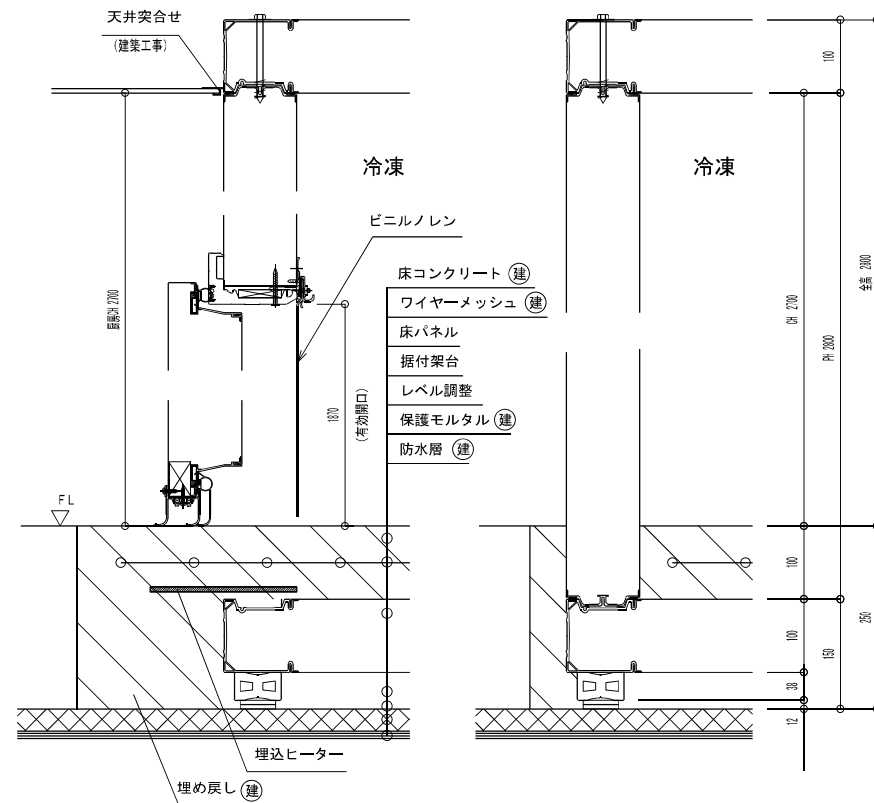
一般建築士事務所 (東京都) 4539号 一般建築士 (大田) 228846号
株式会社 橋山設計 磯部 力啓

決
裁
権

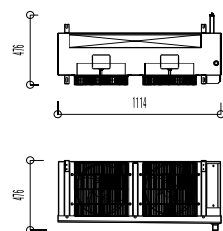
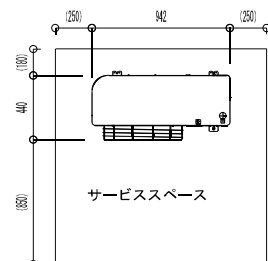
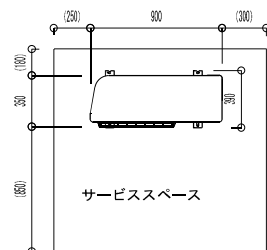
TITLE 新学校給食センター建設工事のうち衛生設備工事
P. DAYS PLAN DRAW SIGN

厨房機器設備 冷凍庫冷蔵庫詳細図-1
一般建築士事務所 (8) 1951号一般建築士 (大田) 161139号
有限会社 サトウ設計 佐藤 啓智

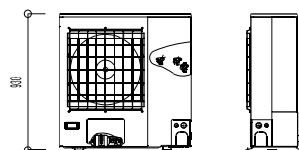
SCALE A3:1/50 A1:1/25
NO. T-06
TOTAL NO.



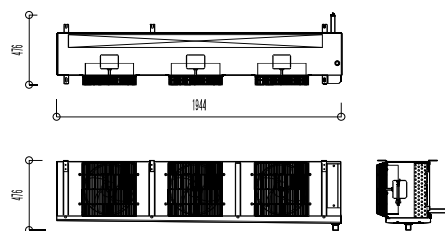
断面詳細図



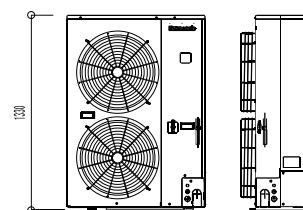
CC-V5080H



OCU-KR300F



CC-V6080FH



OCU-KR500VFS

機器姿図

フ レ ッ プ 産 品 群				
PH		B2 冷蔵室1	B1 冷凍室1	
		2800	2800	
寸	間口	3211 (3171)	2759	(2559)
	奥行	3481 (3381)	3481	(3281)
	高さ	2750 (2700)	2800	(2700)
法		11.21 (3.4)	9.60	(2.9)
床通高 m (坪数)				
表面材		壁内外板 一 カラー鋼板ホワイトグレー 床内外板 一 カラー鋼板ホワイトグレー 天井内外板 一 カラー鋼板ホワイトグレー	壁内外板 一 カラー鋼板ホワイトグレー 床内外板 一 カラー鋼板ホワイトグレー 天井内外板 一 カラー鋼板ホワイトグレー	
パネル芯材		硬質ポリウレタンフォーム	硬質ポリウレタンフォーム	
パネル厚さ		MR 150mm	FS 1100mm	
パネル高さ		PH=2800	PH=2800	
床内高さ		CH=2700	CH=2700	
床レベル		樹脂製重荷重用据付台	樹脂製重荷重用据付台	
床仕上げ		床コンクリート	床コンクリート	
扉	VQ標準扉	カラー鋼板ホワイトグレー (内)	VQ標準扉	カラー鋼板ホワイトグレー (内)
	VQ標準扉	カラー鋼板ホワイトグレー (外)	VQ標準扉	カラー鋼板ホワイトグレー (外)
	有効 800W x 1870H スリニッチ付 片開き 2枚	有効 800W x 1870H スリニッチ付 片開き 2枚	有効 800W x 1870H スリニッチ付 片開き 2枚	有効 800W x 1870H スリニッチ付 片開き 2枚
庫内灯		庫内灯・LED灯 (3灯)	庫内灯・LED灯 (2灯)	
スイッチ		露出付なるスイッチ (2個)	露出付なるスイッチ (2個)	

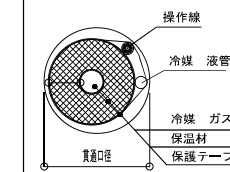
クーリングコイル仕様			
製品名	ケリコ 24L	ケリコ 24L	
機種名	CC-V6080H	CC-V6080FH	
外装ケース	783×741	783×741	
ファン径	4.0mm	6.35mm	
冷却面積	14.07m ²	18.20m ²	
冷凍能力	5℃TD	2550/2590W	3600/3670W
	7℃TD	3570/3630W	5030/5140W
	10℃TD	5090/5170W	7200/7350W
銅管有効長	9.04m	17.34m	
列数×段数	4×15	4×15	
ファン電	出力	50WX2 (入力50/60Hz 198/250W)	50WX3 (入力50/60Hz 297/375W)
	始動電流	1.3/1.7A	2.7/2.5A
ファン性能	風量	φ330mm 50/52m ³ /min	φ330mm 83/86m ³ /min
	電源	3φ200V 50/60Hz	3φ200V 50/60Hz
総合消費電力	運転	0.24/0.29kW	0.35/0.43kW
	霜取	2.19/2.19kW	5.30/5.30kW
総合消費電流	運転	0.8/1.0A	1.3/1.5A
	霜取	8.2/8.2A	18.0/18.0A
霜取方式		ヒータ方式	ヒータ方式
ヒータ容量	電熱ヒータ	2.15kW	5.25kW
	ケリコ® ケリコ®	8W	6W
	ドレンヒータ	30W	4.6W
配管接続	冷媒入口パイプ	φ12.7mm FN	φ12.7mm FN
	冷媒出口パイプ	φ25.4mm OD	φ25.4mm OD
	ドレン	25A (ドレンス径φ34mm ID)	25A (ドレンス径φ34mm ID)
電取付き標準サモスタット		-1℃ON, 15℃OFF	-8℃ON, 25℃OFF
異常過熱防止サモスタット		12℃ON, 50℃OFF	12℃ON, 50℃OFF
製品質量		34kg	55kg
適用冷凍機		2.2kW/3.0kW	3.7kW/5.5kW
付属品	ドレンホース ケーブル	ドレンホース ケーブル	ドレンホース ケーブル
	Uトラップ 管、取扱説明書	Uトラップ 管、取扱説明書	Uトラップ 管、取扱説明書

冷凍機仕様			
製品型式		OCU-KR300F (SL)	OCU-KR500VS (SL)
電源		3φ200V 50/60Hz	3φ200V 50/60Hz
使用冷媒の種類		R448A	R448A
出力		2.2kW	3.7kW
製品質量		74kg	134kg
50 Hz	蒸発温度	ET: -5℃	ET: -30℃
	冷凍能力	5.28kW	5.17kW
	入力電力	2.50kW	3.84kW
	運転電流	10.5A	12.8A

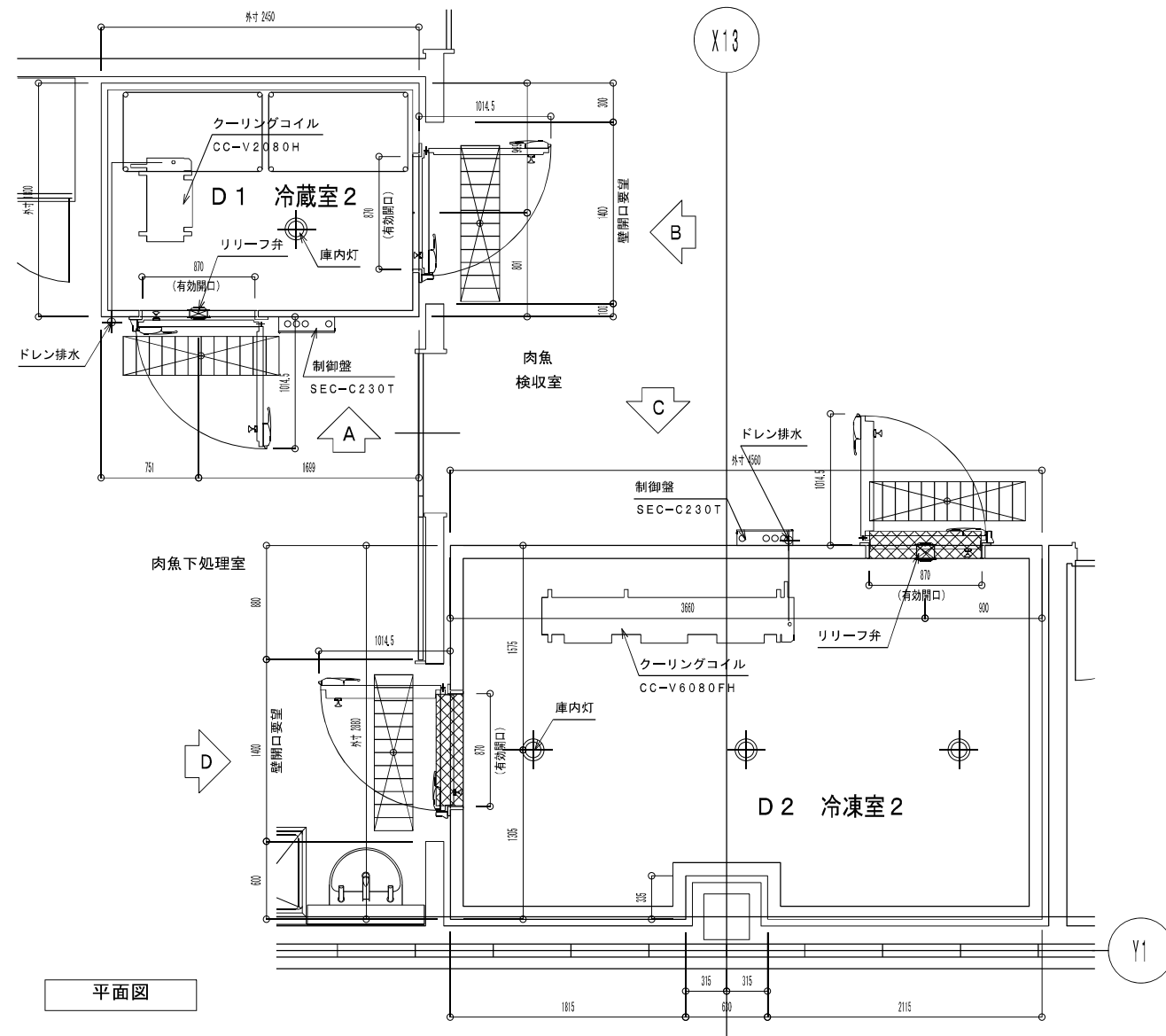
推 奨 プ レ ー カ ー 容 量		
定格電流	20A	30A

必要電氣容量 (余裕率 1.1) 50Hz			
3φ200V	CC用	2.5kW	5.9kW
	冷凍機用	3.0kW	4.6kW
1φ100V		0.2kW	0.5kW

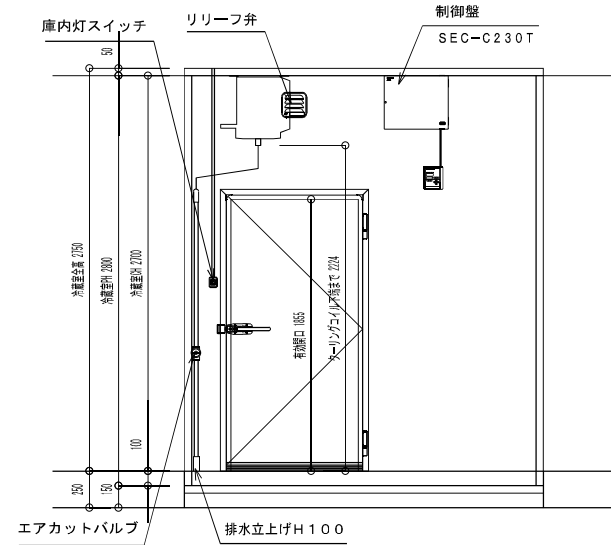
		配 管 断 面 図	
		B2 冷蔵庫1	B1 冷蔵庫1
	冷凍機	OCU-KR300F	OCU-KR500VFS
	冷媒 ガス管	φ15.88	φ25.4
	保温材	t = 2.0mm以上	t = 3.8mm以上
	冷媒 液管	φ9.52	φ12.7
	信号線	CVV2.0sq=8C	CVV2.0sq=8C
	合計	φ65.4	φ114.1
	貫通口径 (目安)	冷凍 100φ×1	冷凍 150φ×1



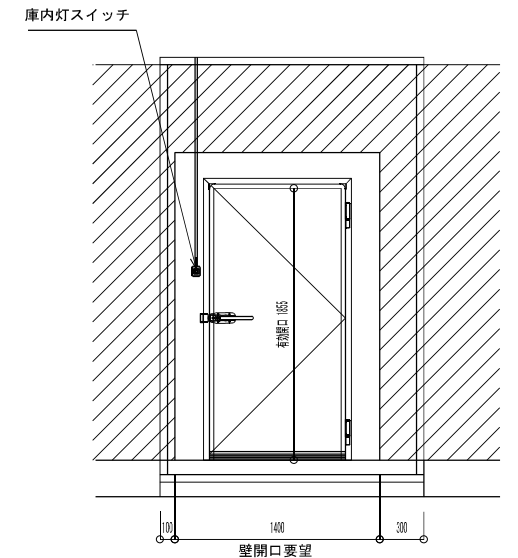
プレハブ庫計画図
(P-26X424)



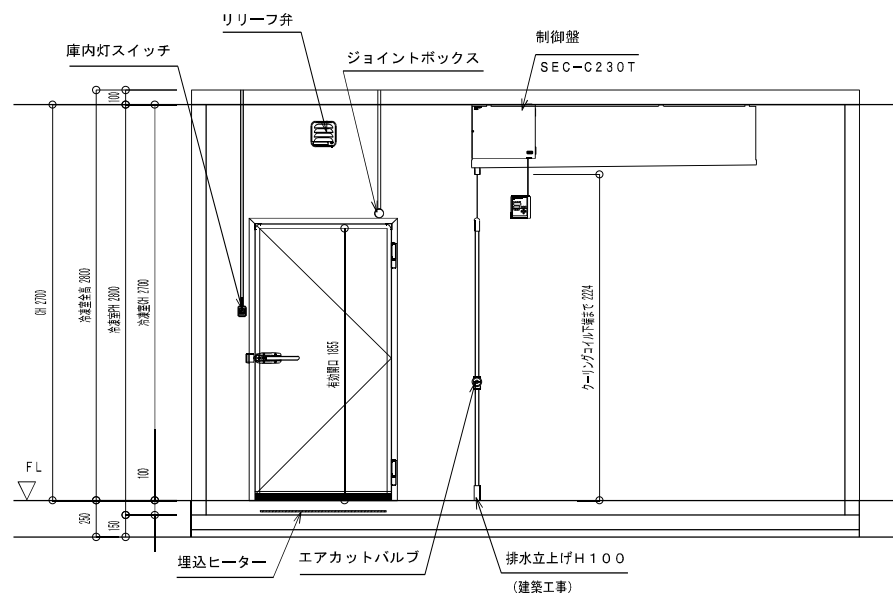
平面図



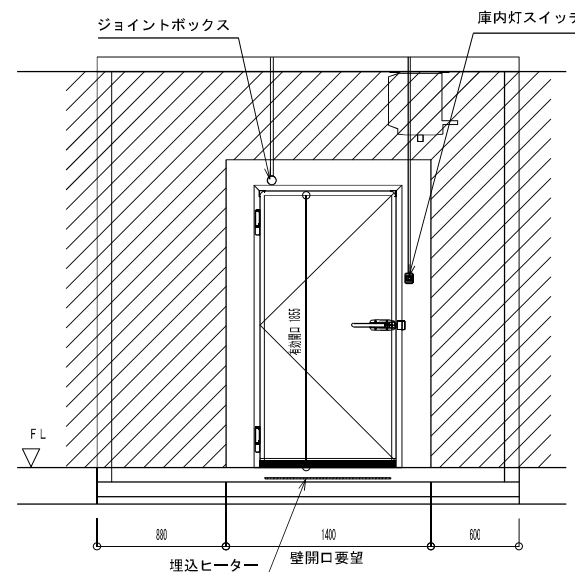
A矢视图



B矢视图



C矢视图



D矢视图

プレハブ庫計画図
(P-26X424)



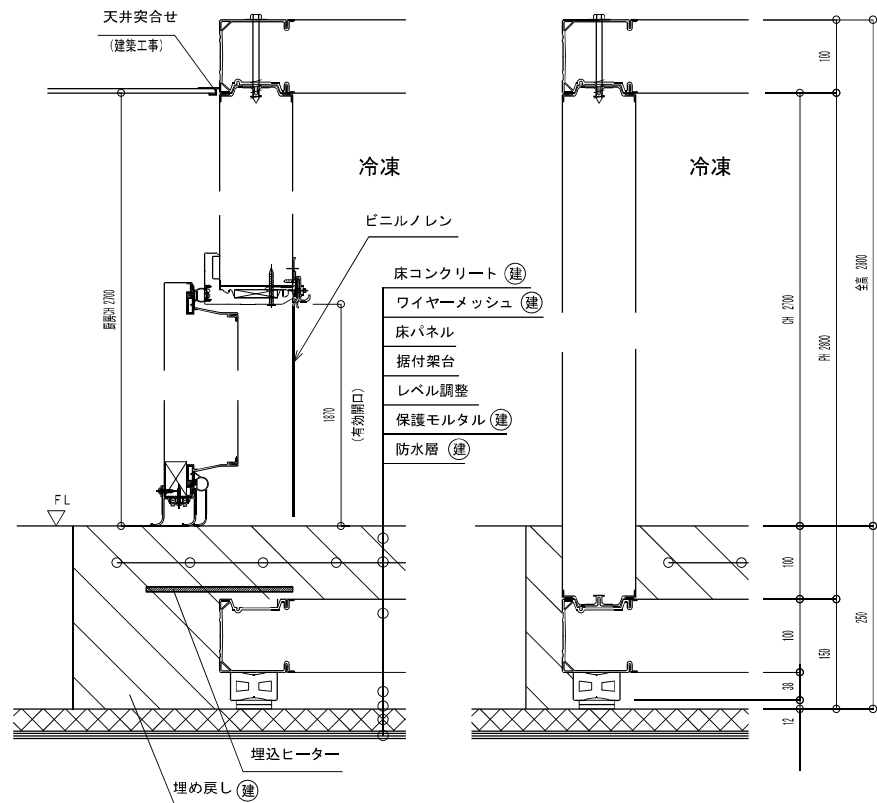
一般建築士事務所 (東京都) 4539号 一般建築士 (大田) 228846号
株式会社 横山設計 磯部 力啓

決
裁
権

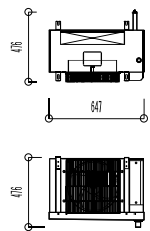
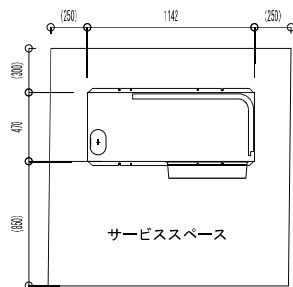
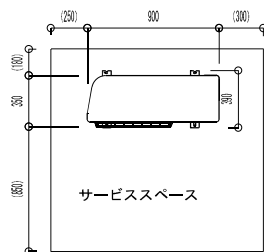
TITLE 新学校給食センター建設工事のうち衛生設備工事
P. DAYS PLAN DRAW SIGN

厨房機器設備 冷凍庫冷蔵庫詳細図-3
一級建築士事務所 (B) 1951号 一級建築士 (大田) 161139号
有限会社 サトウ設計 佐藤 啓智

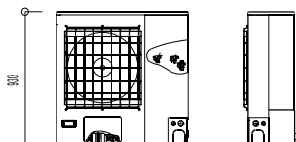
SCALE A3:1/50 A1:1/25
NO. T-08
TOTAL NO.



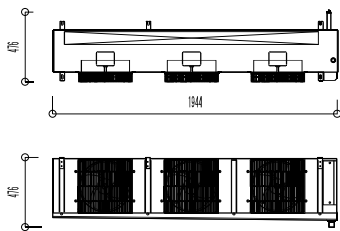
断面詳細図



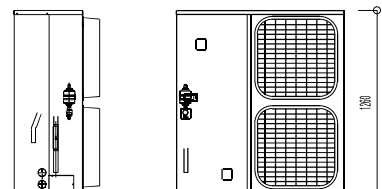
CC-V2080H



OCU-KR200F



CC-V6080FH



OCU-KS600VFS

機器姿図

D 2 冷凍室 2

プレハブユニット				
PH		D1 冷蔵室2 2800		D2 冷凍室2 2800
寸	間口	2450 (2350)	4560 (4360)	
	奥行	1800 (1700)	2880 (2680)	
法	高さ	2750 (2700)	2800 (2700)	
床面積 m ² (坪数)		4.41 (1.3)	13.13 (4.0)	
表面材		壁内外板 → カラー鋼板ホワイトグレー	壁内外板 → カラー鋼板ホワイトグレー	
		床内外板 → カラー鋼板ホワイトグレー	床内外板 → カラー鋼板ホワイトグレー	
天井内外板		→ カラー鋼板ホワイトグレー	天井内外板 → カラー鋼板ホワイトグレー	
パネル芯材		硬質ポリウレタンフォーム	硬質ポリウレタンフォーム	
パネル厚サ		MR (50mm)	FS (100mm)	
パネル高サ		PH=2800	PH=2800	
庫内高サ		CH=2700	CH=2700	
床レール		樹脂製重荷重用据付台	樹脂製重荷重用据付台	
床仕上げ		床コンクリート	床コンクリート	
扉	VQ標準扉	カラー鋼板ホワイトグレー (内)	VQ標準扉	カラー鋼板ホワイトグレー (内)
	VQ標準扉	カラー鋼板ホワイトグレー (外)	VQ標準扉	カラー鋼板ホワイトグレー (外)
	有効 860W X 1870H スレ3方枠 片開き 2枚		有効 860W X 1870H スレ3方枠 片開き 2枚	
庫内灯		庫内灯・LED灯 (1個)	庫内灯・LED灯 (3個)	
スイッチ		露出ほたるスイッチ (2個)	露出ほたるスイッチ (2個)	

クーリングコイル仕様			
製品名	クーリングコイル		クーリングコイル
機種名	CC-V2080H		CC-V6080FH
外装ケース	アルミニウム		アルミニウム
フィンピッチ	4.0mm		6.35mm
冷却面積	6.79m ²		18.20m ²
冷凍能力	5℃TD	1260/1280W	3600/3670W
	7℃TD	1760/1780W	5030/5140W
	10℃TD	2500/2550W	7200/7350W
銅管有効長	4.37mm		17.34mm
列数×段数	4×15		4×15
ファンモーター	出力	50W (入力50/60Hz 99/125W)	50WX3 (入力50/60Hz 297/375W)
	始動電流	0.9/0.8A	2.7/2.5A
ファン直径		φ330mm	φ330mm
		25/26mm/1min	83/86mm/1min
電源		3φ200V 50/60Hz	3φ200V 50/60Hz
総合消費電力	運転	0.14/0.16kW	0.35/0.43kW
	霜取	1.30/1.30kW	5.30/5.30kW
総合消費電流	運転	0.5/0.6A	1.3/1.5A
	霜取	4.8/4.8A	18.0/18.0A
霜取方式	ヒータ方式	ヒータ方式	ヒータ方式
	霜取ヒータ	1.26kW	5.25kW
ヒータ容量	ターミナルボックスヒータ	8W	8W
	ドレンボースヒータ	3.0W	4.6W
配管接続	冷媒入口パイプ	φ12.7mmFN	φ12.7mmFN
	冷媒出口パイプ	φ22.2mmOD	φ25.4mmOD
		25A (ドレンボース内径3.4mmID)	25A (ドレンボース内径3.4mmID)
	ドレンコ		
霜取終了感知サーモスタット		-1℃ON, 15℃OFF	-8℃ON, 25℃OFF
	異常過熱防止サーモスタット	12℃ON, 50℃OFF	12℃ON, 50℃OFF
製品質量	20kg		55kg
適用冷凍機	1.1kW~1.5kW		3.7kW~5.5kW
付属品	ドレンボース、ホースバンド、 Uトラップ、管、取扱説明書		ドレンボース、ホースバンド、 Uトラップ、管、取扱説明書

冷凍機仕様			
製品型式		OCU-KR200F (SL)	OCU-KS600VFS (SL)
電源		3φ200V 50/60Hz	3φ200V 50/60Hz
使用冷媒の種類		R448A	R448A
出力		1.5kW	4.5kW
製品質量		70kg	228kg
50 Hz	蒸発温度	ET: -5℃	ET: -30℃
	冷凍能力	4.24kW	7.85kW
	入力電力	1.87kW	7.44kW
	運転電流	7.30A	23.4A

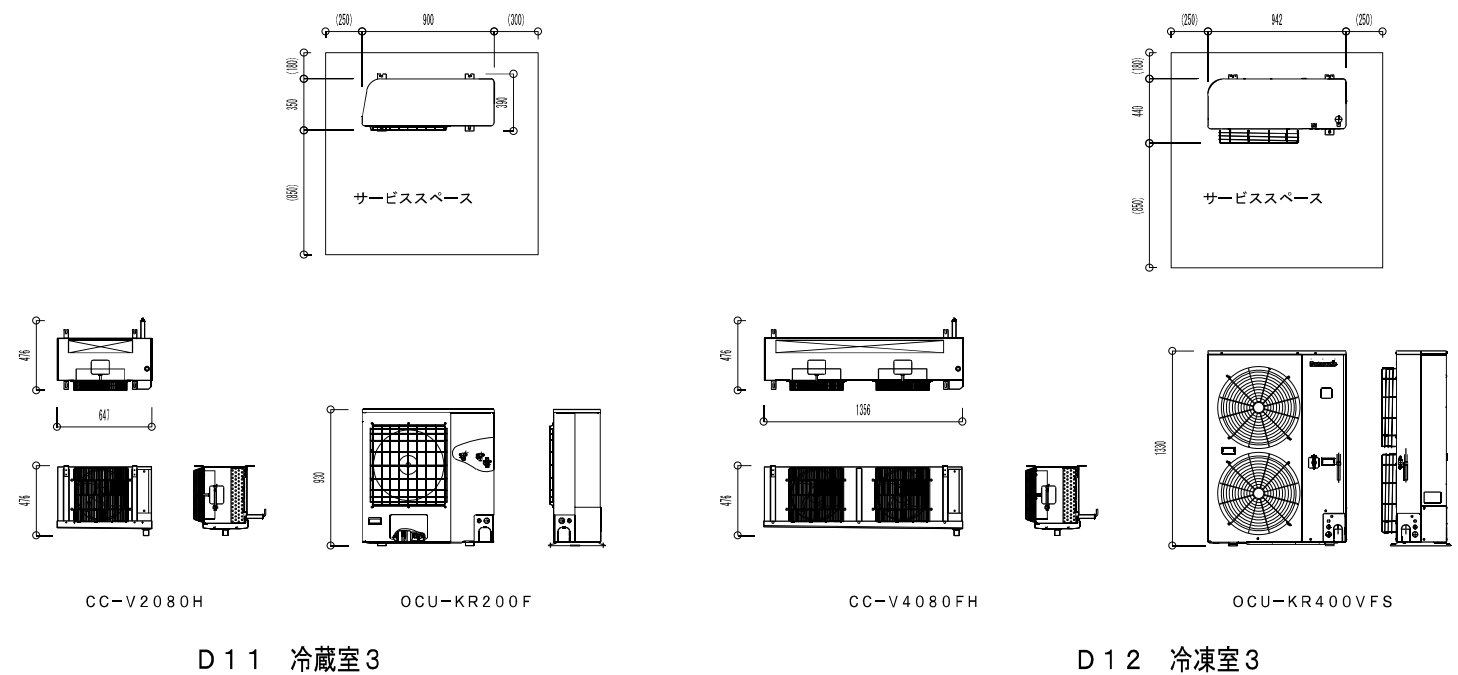
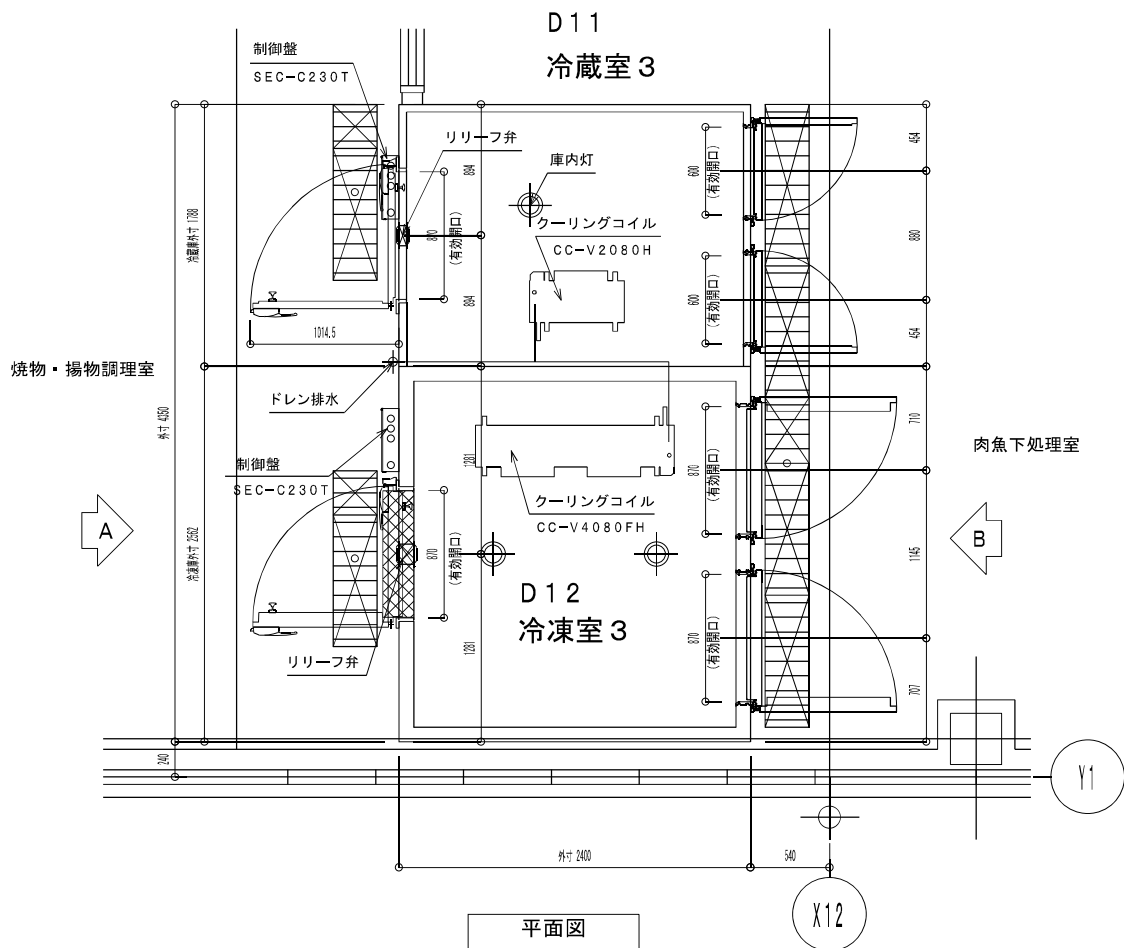
推 奨 プ レ ー カ ー 容 量		
定格電流	15 A	75 A

必要電氣容量 (余裕率 1.1) 50 Hz			
3φ200V	CC用	1.5 kW	5.9 kW
	冷凍機用	2.1 kW	8.6 kW
1φ100V		0.2 kW	0.5 kW

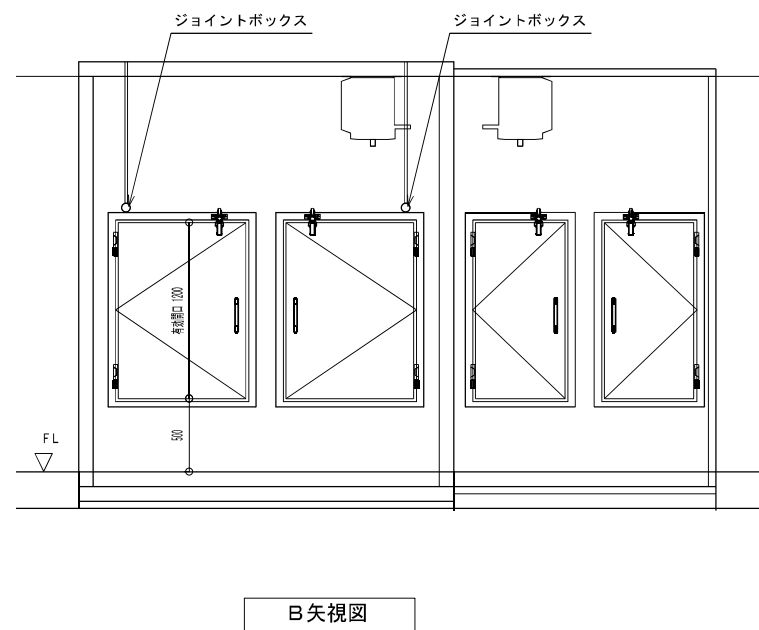
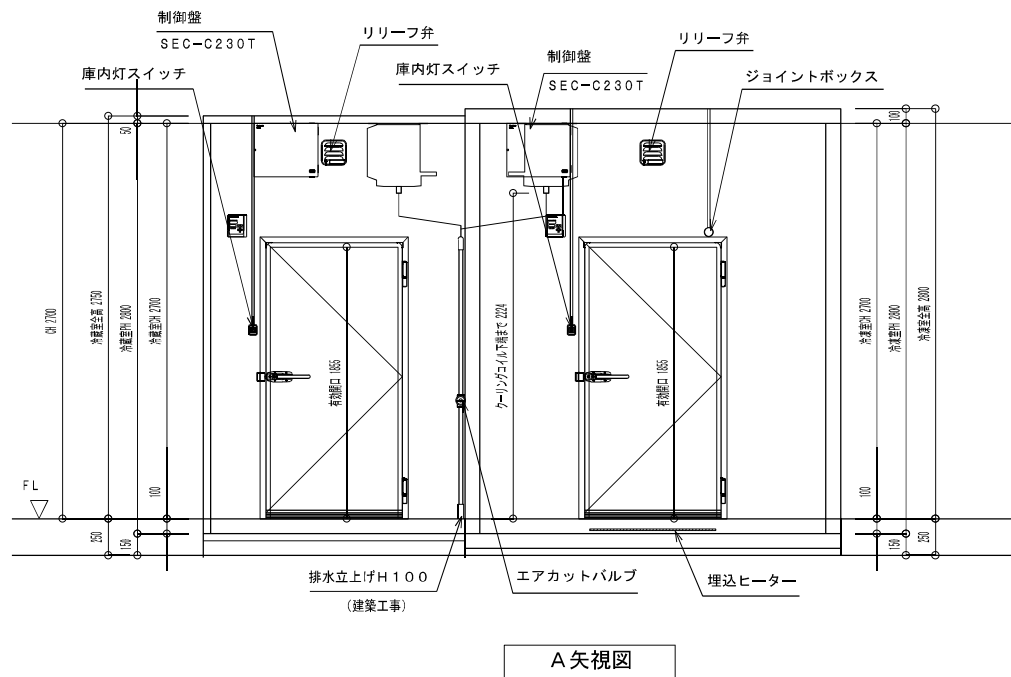
配管断面図

	D1 冷蔵室2	D2 冷凍室2
冷凍機	OCU-KR200F	OCU-KS600VFS
冷媒 ガス管	φ15.88	φ28.58
保温材	t=20mm以上	t=38mm以上
冷媒 液管	φ9.52	φ12.7
信号線	CVV2.0sq-8C	CVV2.0sq-8C
合計	φ=65.4	φ=117.28
貫通口径 (目安)	冷蔵 100φx1	冷凍 150φx1

プレハブ庫計画図
(P-26X424)



機器姿図



ブレハブ庫計画図
(P-26X424)



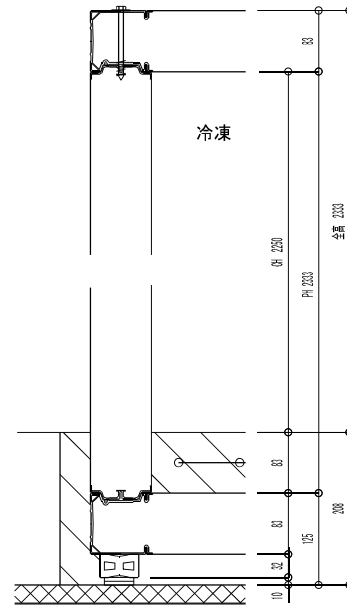
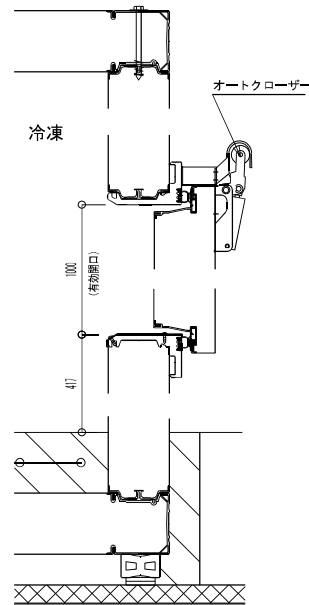
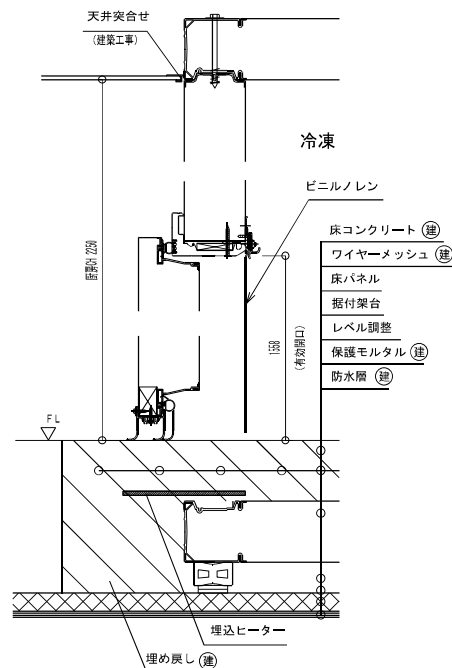
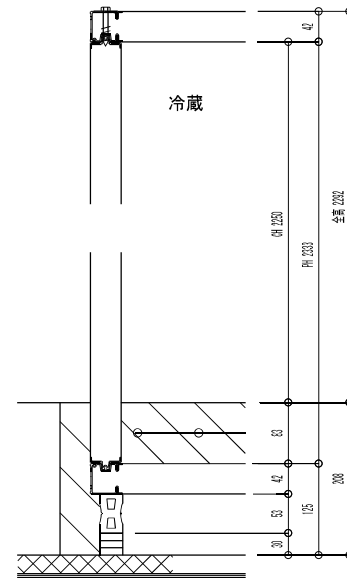
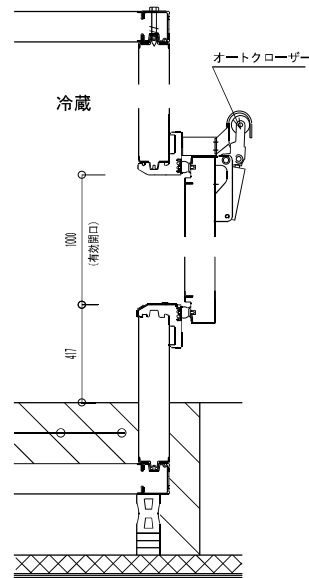
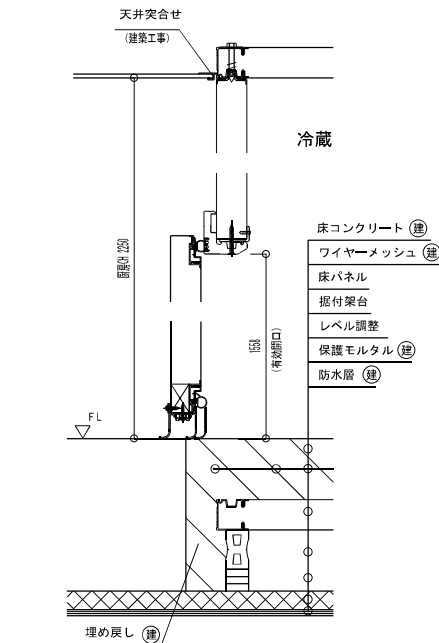
一般建築士事務所 (東京都) 4539号 一般建築士 (大田) 228846号
株式会社 橋山設計 磯部 力啓

決
裁
権

TITLE 新学校給食センター建設工事のうち衛生設備工事
P. DAYS PLAN DRAW SIGN

厨房機器設備 冷凍庫冷蔵庫詳細図-5
一級建築士事務所 (B) 1951号 一級建築士 (大田) 161139号
有限会社 サトウ設計 佐藤 啓智

SCALE A3:1/50 A1:1/25
NO. T-10
TOTAL NO.



ブ レ ハ ブ 世 株					
PH		D 11 冷蔵室3 2800		D 12 冷凍室3 2800	
寸	間口	1788 (1738)		2562 (2362)	
	奥行	2400 (2300)		2400 (2200)	
法	高さ	2750 (2700)		2800 (2700)	
床面積 m ² (坪数)		4.29 (1.3)		6.15 (1.9)	
表裏面	壁内外板	一 カラー鋼板ホイトグレー		壁内外板	一 カラー鋼板ホイトグレー
	床内外板	一 カラー鋼板ホイトグレー		床内外板	一 カラー鋼板ホイトグレー
	天井内外板	一 カラー鋼板ホイトグレー		天井内外板	一 カラー鋼板ホイトグレー
パネル芯材		硬質ポリウレタンフォーム		硬質ポリウレタンフォーム	
パネル厚サ		MR (50mm)		FS (100mm)	
パネル高さ		PH=2800		PH=2800	
庫内高さ		CH=2700		CH=2700	
床レベル		樹脂製重荷重用抬付台		樹脂製重荷重用抬付台	
床仕上げ		床コンクリート		床コンクリート	
扉	VQ標準扉	カラー鋼板ホイトグレー (内)		VQ標準扉	カラー鋼板ホイトグレー (内)
	VQ標準扉	カラー鋼板ホイトグレー (外)		VQ標準扉	カラー鋼板ホイトグレー (外)
	有効 860W 1,870H			有効 860W 1,870H	
スライド		スリシバ 片開き 2枚		スリシバ 片開き 2枚	
庫内灯		庫内灯-L・E・D (1個)		庫内灯-L・E・D (2個)	
スイッチ		露出ほたるスイッチ (1個)		露出ほたるスイッチ (1個)	

クーリングコイル仕様			
製品名	クーリングコイル	クーリングコイル	
機種名	CC-V2030H	CC-V4080FH	
外装ケース	783×754	783×754	
フロンピット	4.0mm	6.35mm	
冷却面積	6.79m ²	12.02m ²	
冷凍能力	5℃TD	1260/1280W	2400/2440W
	7℃TD	1760/1780W	3350/3410W
	10℃TD	2500/2550W	4790/4870W
銅管有効長	4.37m	11.46m	
列数×段数	4×15	4×15	
ファンモータ	出力	50W (入力50/60Hz/99/125W)	50W×2 (入力50/60Hz/198/250W)
	始動電流	0.9/0.8A	1.6/1.7A
ファン直径	φ330mm	φ330mm	
風量	25/26m ³ /min	55/57m ³ /min	
電源	3φ200V 50/60Hz	3φ200V 50/60Hz	
総合消費電力	運転	0.14/0.16kW	0.25/0.30kW
	霜取	1.30/1.30kW	3.75/3.75kW
総合消費電流	運転	0.5/0.6A	0.9/1.1A
	霜取	4.8/4.8A	10.8/10.8A
霜取方式	ヒータ方式	ヒータ方式	
ヒータ容量	霜取りロー	1.26kW	3.73kW
	凍結防止ヒータ(スノーメ)	80W	80W
	ドレンヒータ	30W	46W
配管接続	注液口R1/4"FP	φ12.7mmFN	φ12.7mmFN
	注液口R1/4"FP	φ22.2mmOD	φ25.4mmOD
	ドレン口	25A (ドレンホース径34mmID)	25A (ドレンホース径34mmID)
電取特性(標準)キースタット	—1℃ON, 15℃OFF	—8℃ON, 25℃OFF	
	異常凍結防止キースタット	12℃ON, 50℃OFF	12℃ON, 50℃OFF
製品質量	20kg	38kg	
適用冷媒機	1.1kW~1.5kW ドレンホースホールド、 Uトラップ 管、取扱説明書	3.0kW~3.7kW ドレンホースホールド、 Uトラップ 管、取扱説明書	
付属品			

冷凍機仕様			
製品型式		OCU-KR200F (SL)	OCU-KR400VFS (SL)
電源		3φ200V 50/60Hz	3φ200V 50/60Hz
使用冷凍の種類		R448A	R448A
出力		1.5kW	3.0kW
製品質量		70kg	134kg
50 Hz	蒸発温度	ET-5℃	ET-30℃
	冷凍能力	4.24kW	4.12kW
	入力電力	1.87kW	3.08kW
	運転電流	7.30A	10.5A

推 奨 プ レ ー カ ー 容 量		
定格電流	15A	30A

必要電氣容量 (余裕率 1.1) 50Hz			
3φ200V	CC用	1.5kW	4.2kW
	冷凍機用	2.1kW	4.6kW
1φ100V		0.2kW	0.5kW

		配 管 断 面 図		
		D11 冷蔵室3	D12 冷凍室3	
	冷凍機	OCU-KR200F	OCU-KR400VFS	
	冷媒 ガス管	φ15.88	φ25.4	
	保温材	t=2.0mm以上	t=3.8mm以上	
	冷媒 液管	φ9.52	φ12.7	
	信号線	CVV2.0sq=8C	CVV2.0sq=8C	
	合計	φ=65.4	φ=114.1	
	貫通口径 (目安)	冷蔵 100φ×1	冷凍 150φ×1	

断面詳細図

③ 建築工事
S = (1 : 10)

$$S = (1 : 10)$$

プレハブ庫計画図
(P-26X424)

(P-26X424)