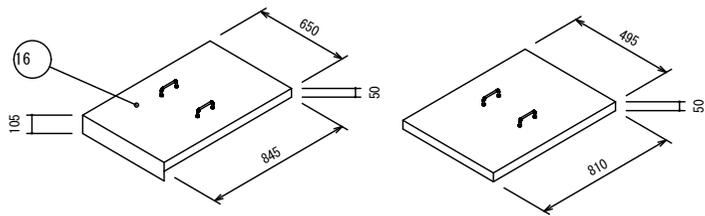
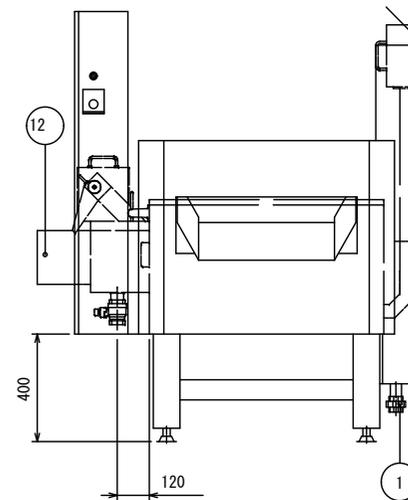
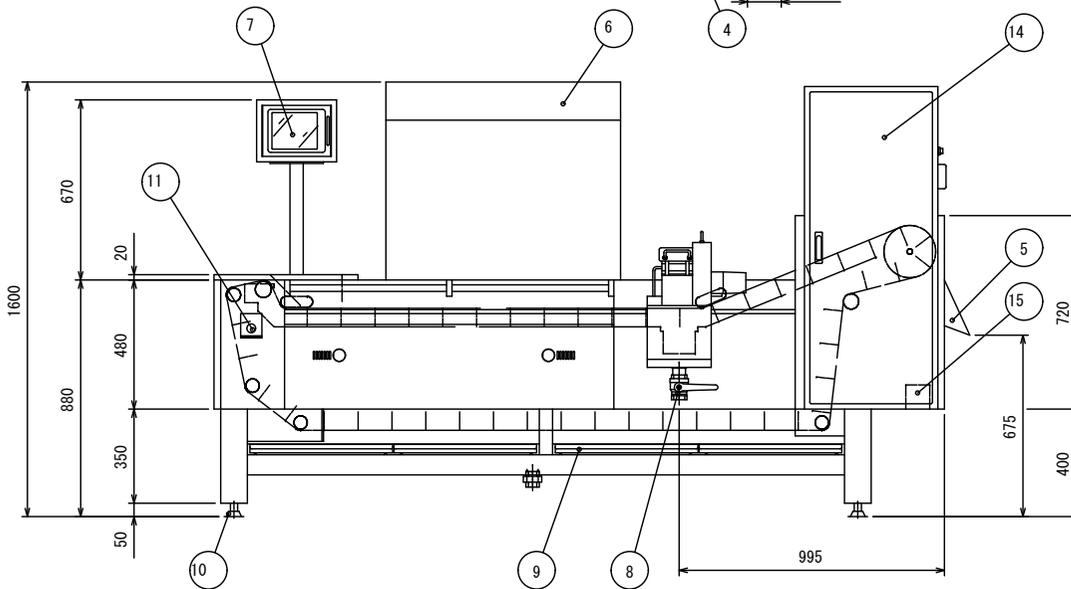
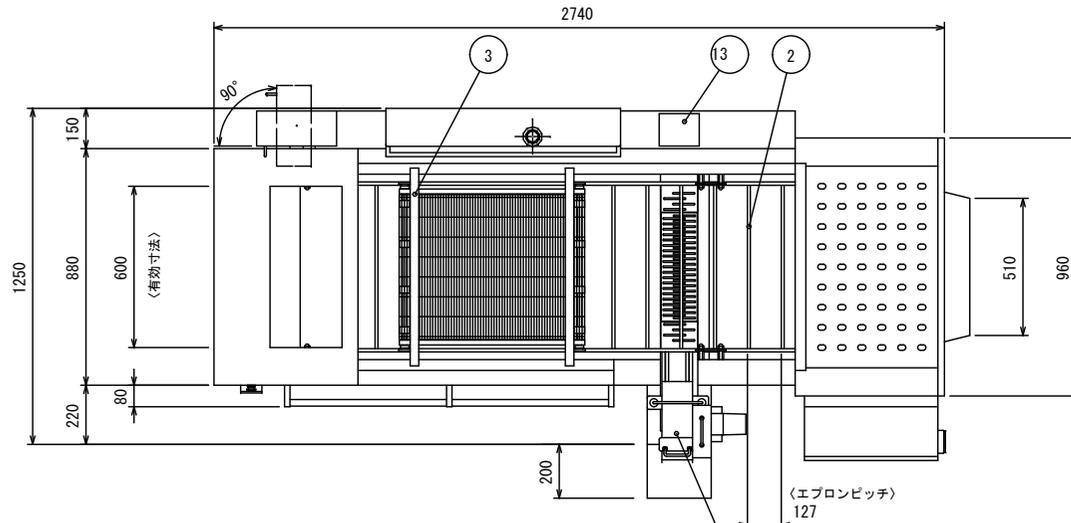


(仮称)与儀学校給食センター「厨房機器表」

No	品名	型式	寸法			数量
			幅	奥行	高さ	
C-	<調理室>					
20	連続フライヤー	CFL-27AP-L	2740	1250	880	1
21	油ろ過機	MS-490	500	820	930	1
22	スチコン専用カート	TSCO-PD40	634	1170	1350	1
23	スチームコンベクションオープン(パススルー)	TGSC-40P	1370	1065	1850	1
25	真空冷却機	THRE-60LA	1505	1070	1950	1



設置の際は最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器の
設置基準に基づく安全な設置方法を施して下さい。



仕様表		(★受注生産品)	
品名	連続フライヤー		
型式	CFL-27AP-L		
外形寸法	W2740×D1250×H880 (mm)		
点火方式	連続スパーク方式		
ガス消費量	都市ガス	L P ガス	
	76.74kW (66000kcal/h)	76.74kW (5.50kg/h)	
定格電圧	三相200V (50/60Hz)		
定格消費電力	400W		
油量	86リットル		
有効長	1590 (mm)		
有効幅	600 (mm)		
品番	部 品 名	材 質	個数
1	ガス接続口	32Aユニオン	
2	搬送用エプロン	SUS430	
3	潜行用ネット	SUS304	1
4	自動カス排装置		
5	出口シュート		
6	排気口		
7	コントロールBOX	液晶パネル	
8	排油バルブ	40A	
9	ドレンパン	SUS430	
10	アジャスト		
11	非常停止スイッチ		
12	カス受けカゴ		
13	空炊き防止装置		
14	制御BOX		
15	感震安全装置		
16	油槽カバー	SUS430 No.4 t1.0	3
備考			

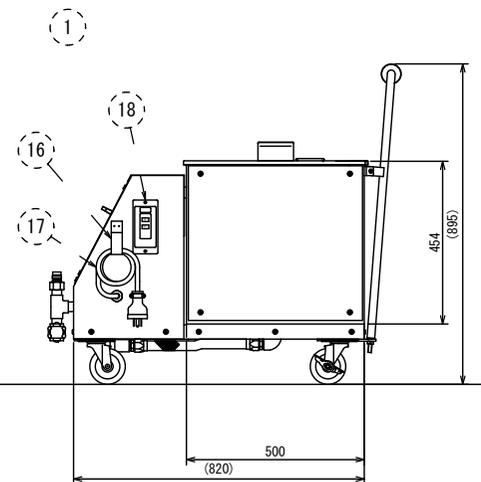
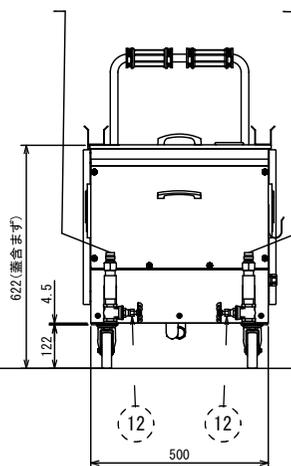
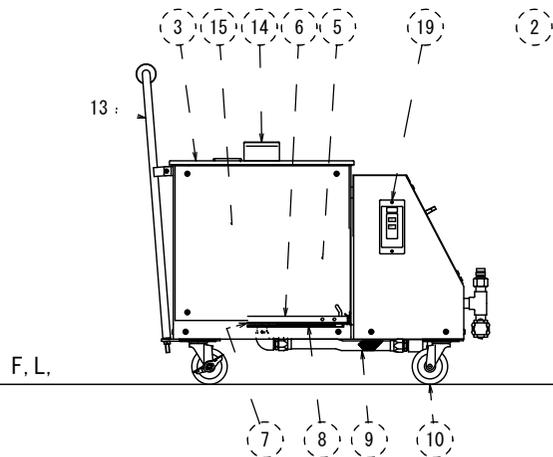
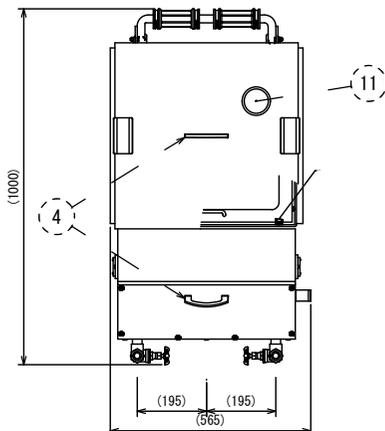
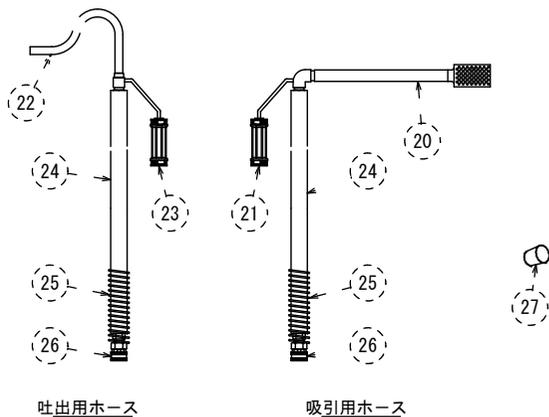
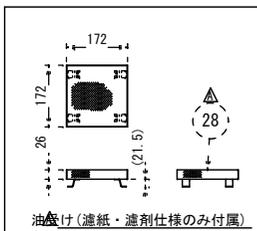
(FM-000000000)

特記 ※掲載の製品は仕様及び外観を改善のため、予告なく変更する場合がありますので、あらかじめご了承下さい。

tanico

タニコ株式会社
TANICO CORPORATION

現場名	品名	連続フライヤー	図番	C-20
日付	製図	御承認	寸法	W2740×D1250×H880 (mm)
			台数	1台
			型式	CFL-27AP-L
			縮尺	1/20



仕 様
 動 力 : 3相 200/220V, 50/60Hz, 250W×2基
 吐 出 量 : 18L/min(新油170°C基準)
 濾過槽内容量 : 100L
 ホ ー ス : 20A×2.0m×2本(耐油 耐熱)
 重 量 : 95Kg

番号	名 称	数量	備 考	材 質
1	吸引口(カブラ, オス付)	1	20A	S35C
2	吐出口(カブラ, オス付)	1	20A	S35C
3	濾過槽上蓋	1		SUS430
4	取 手	2		ZDC
5	濾 過 槽	1		SUS430
6	フィルター押さえ	1	ワンタッチ式	SUS430
7	フィルター	1		
8	角 網	1		SUS304
9	機内フレイキ	1	20A	SS/SUS
10	キャスターφ100(ウレタン製)	2	ストッパー付	SPOC
		2	ストッパー無	
11	パイプ差し込み口	1		
12	ドレンバルブ	2	20A	C3771BE
13	手摺り(ニギリ付)	1		SUS304
14	ホース掛け	2		SUS430
15	火傷防止カバー	2		SUS430
16	コード掛け	1		SUS430
17	電源コード(200V, 2sq)	1	5.5m	
18	押しボタンスイッチ(吸引側)	1	プレーカー内蔵型	
19	押しボタンスイッチ(吐出側)	1	プレーカー内蔵型	
20	吸引ホース用ストレーナーパイプ	1	ストレーナー付	アルミ/SUS
21	ホースハンドル20E	1		
22	吐出パイプ	1	ピン止め	アルミ
23	ホースハンドル20T	1		
24	ホ ー ス	2		
25	火傷防止スプリングカバー20	2		SUS304
26	カ ブ ラ(メス付)	2	20A	S35C
27	清掃用ゴムブラグ	1	常温仕様	シリコン
28	油受け(濾紙・濾剤仕様)	1	パンチングφ2	SUS304/430

特 記 ※掲載の製品は仕様及び外観を改善のため、予告なく変更する場合がありますので、あらかじめご了承下さい。

tanico

タニコ株式会社
 TANICO CORPORATION

現場名

日 付

製 図

御 承 認

品 名 濾過機

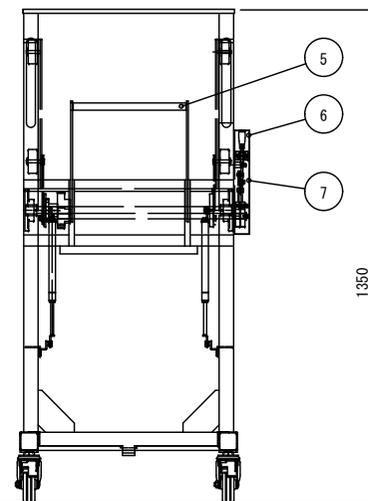
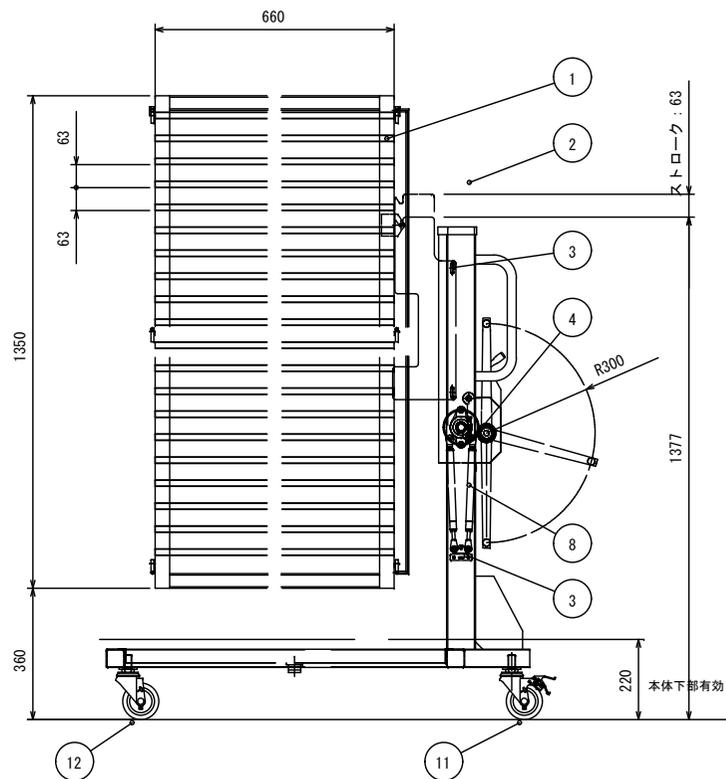
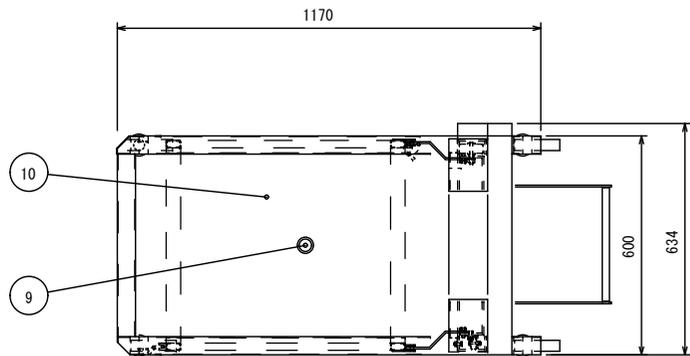
寸 法 W500×D820×H930(mm)

型 式 MS-490

図 番 C-21

台 数 1台

縮 尺 1/15



■ 仕様表

品名	40段バススルー専用ドローリ		
型式	TSC0-PD40		
外形寸法	W634×D1170×H1350 (mm)		
棚段数	20段×2列		
製品重量	60.0kg		
最大荷重※	160.0kg		
品番	部品名	材質	個数
1	ラック	SUS304 40段バススルー用	1
2	本体フレーム	SUS304	1
3	昇降部	SUS304	1
4	昇降装置		1
5	昇降装置ハンドル		1
6	昇降切り替えレバー		1
7	ラチェット機構部		1
8	ガスダンパ	KHF100-30	1
9	共栓	40A	1
10	水受け	SUS304	1
11	キャスター	自在φ100 ストップバー付き	2
12	キャスター	自在φ100 ストップバー無し	2
備考	対象機種: TGSC・TESC-40P(W)L/R		

※最大荷重を超えると、専用カートが故障する恐れがあります

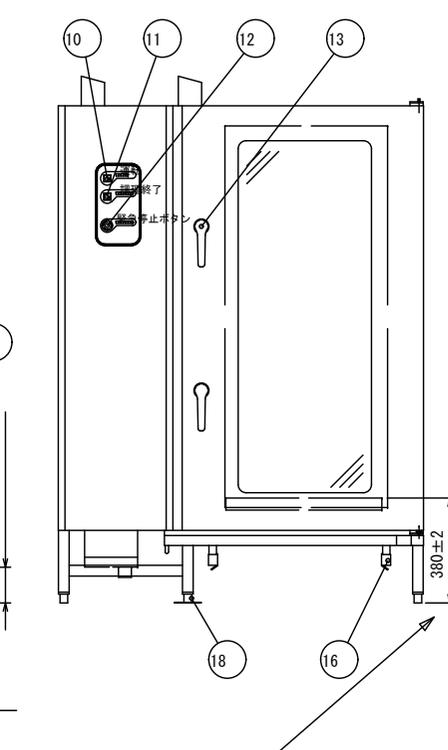
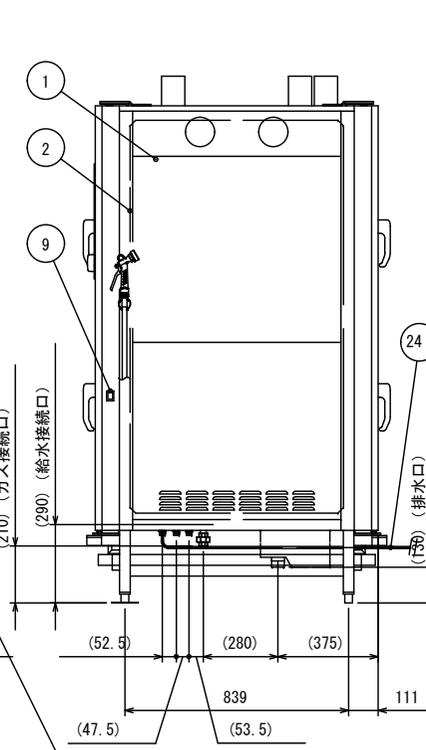
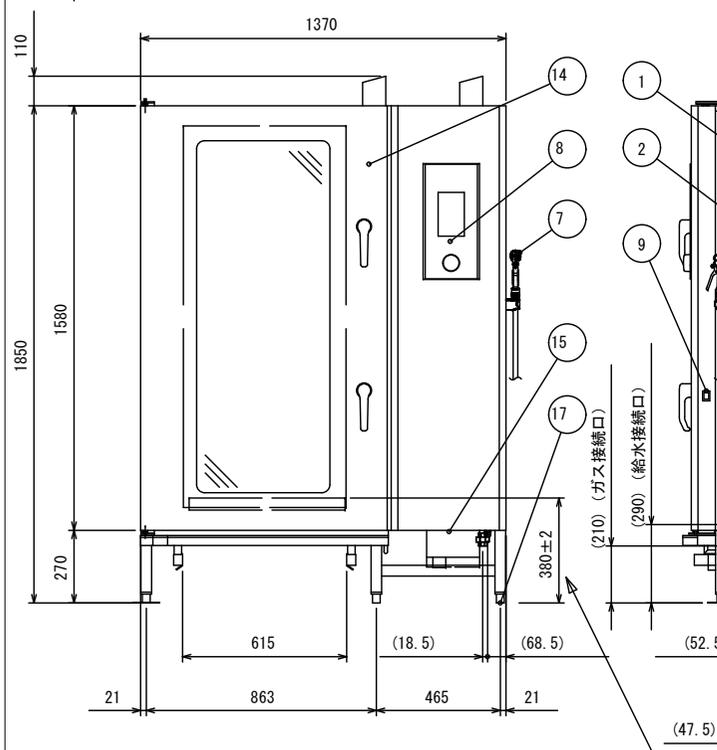
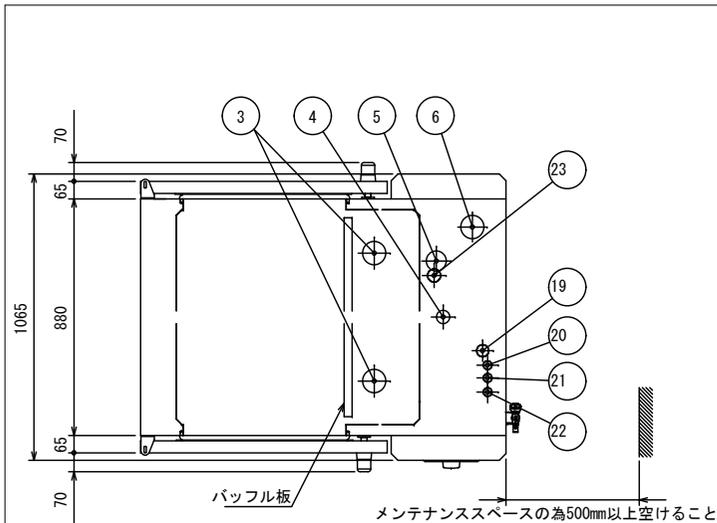
特記 ※掲載の製品は仕様及び外観を改善のため、予告なく変更する場合がありますので、あらかじめご了承下さい。



現場名	・		
日付	製図	御承認	

品名	・ 40段バススルー専用ドローリ
寸法	・ W634×D1170×H1350(mm)
型式	・ TSC0-PD40

図番	C-22
台数	1台
縮尺	1/10



安全装置	立ち消え安全装置 (フレームロッド方式)
	扉スイッチ/燃焼ブローア風圧スイッチ
	庫内ファン回転異常検知
	燃焼ブローア回転異常検知
	庫内異常過熱防止装置 (熱膨張方式)
	蒸気ジェネレータ空焚き防止装置 (バイメタル方式)
構造	感震装置 (オプション)
	調理部と熱交換部はパツフル板にて仕切り
	庫内加熱方法: 熱交換パイプによる間接加熱方式

可燃物からの離隔距離 (mm) 以上					
器体の周囲		器体上方の周囲		設置床面	
側方	後方	側方	後方	上方	下地、仕上とも 不燃材
350	2000	200	150	フード	

■ 仕様表

品名	スチームコンベクションオープン		
型式	TGSC-A40PR		
外形寸法	W1370×D1065×H1850 (mm)		
庫内開口寸法	W610×H1420 (mm)		
庫内段数	20段×2 (1/1ホテルパン)		
製品重量	451.0kg		
ガス消費量	都市ガス	LPGガス	
	88.3kW (76000kcal/h)	88.3kW (6.31kg/h)	
定格電圧	三相200V (50/60Hz)		
定格消費電力	0.9kW		
電気容量	1.5kVA (一次電流: 15A)		
推奨ブレーカー容量	15A (感度電流: 30mA)		
温度調節範囲	ホットエア	60~300°C	
	コンビ	60~300°C	
	スチーム	60~100°C	
	芯温	30~99°C	
	リヒーティング	100~160°C	
	芯温オフセット	温度差 30~50°C 芯温 30~99°C	
芯温キープ	ホットエア	130~200°C	
	芯温	30~99°C	
コンビ時スチーム量	2%~100% 50段階調節		
温度表示範囲	庫内 0~339°C	芯温 0~99°C	
調理時間設定範囲	1秒~99時間59分		
メニュー調理	9ステップ300メニュー		
点火方式	連続放電点火		
品番	部 品 名	材 質	個数
1	本体外装	SUS430	
2	本体内装	SUS304	
3	ホットエア排気口		2
4	自動ダンパー		1
5	蒸気排出口		1
6	スチーム排気口		1
7	クリーニングシャワー		1
8	操作パネル		1
9	電源スイッチ		1
10	運転ランプ		1
11	調理終了ランプ		1
12	非常停止ボタン		1
13	取手		4
14	扉	SUS304	2
15	エアフィルター		1
16	カートレール		2
17	アジャスト		4
18	耐震アジャスト		2
19	ガス接続口	2.5Aユニオン	1
20	軟水器IN側接続口	1.5Aフレキパイプ用ニップル	1
21	軟水器OUT側接続口	1.5Aフレキパイプ用ニップル	1
22	給水接続口	1.5Aフレキパイプ用ニップル	1
23	排水口	R40A	1
24	電源コード	三相4芯 2.0mm ² コード長3m プラグなし	1
備考	スプレーガン×1 減圧弁×1	専用洗剤×2 オープン手袋×1 庫内ラック・ドレー (TSC0-PD40) ×1	

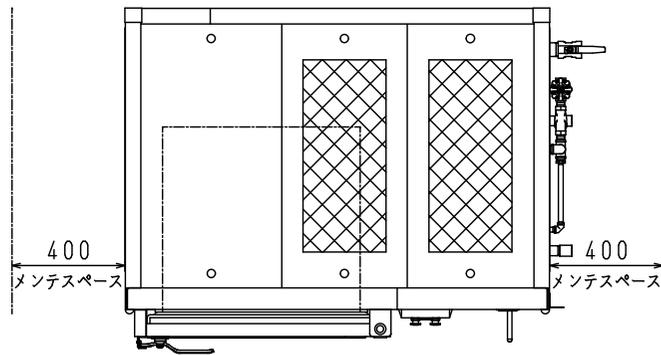
(2022年05月09日現在)

特記 ※掲載の製品は仕様及び外観を改善のため、予告なく変更する場合がありますので、あらかじめご了承下さい。



現場名			
日付	製 図	御 承 認	

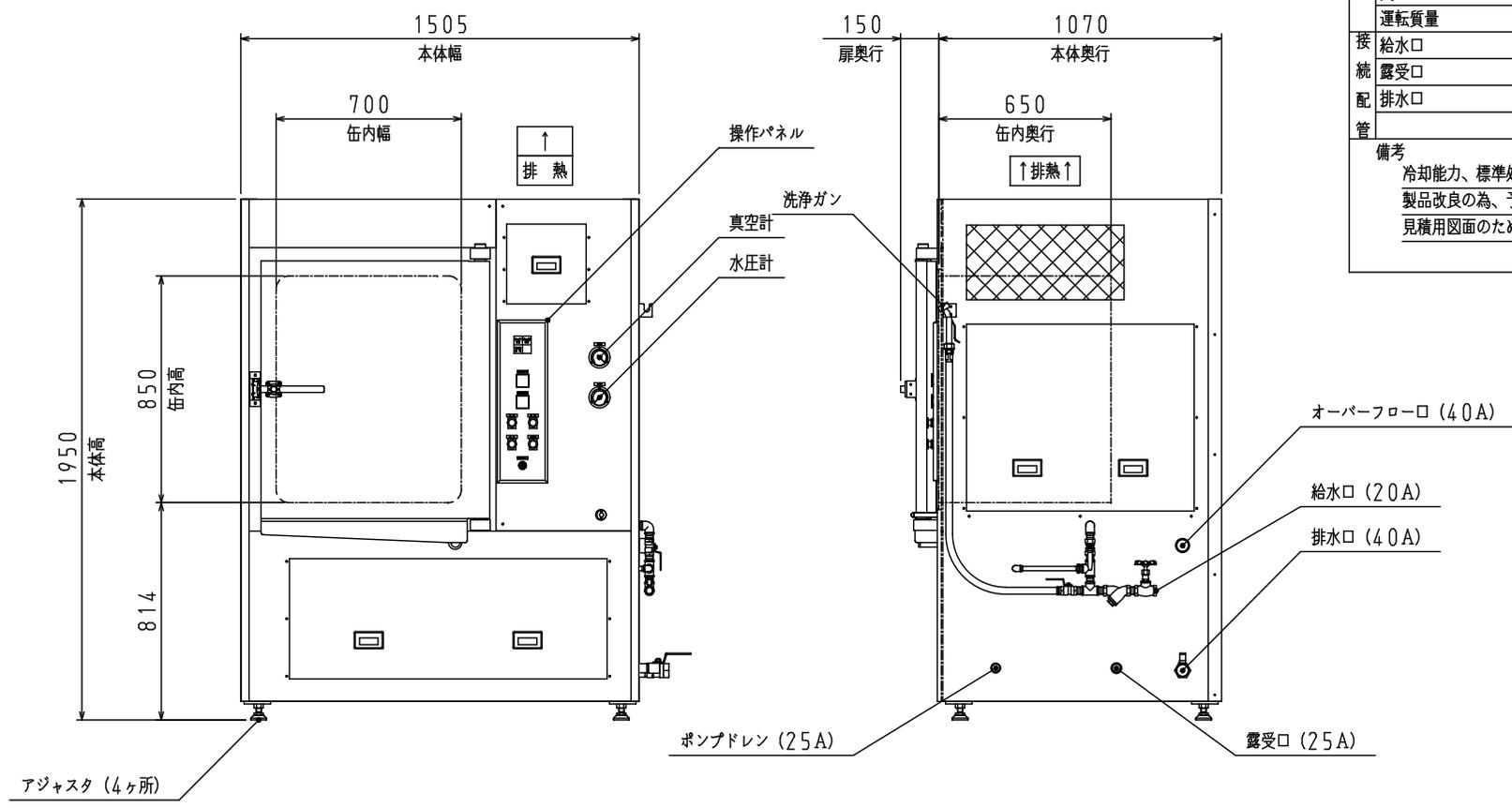
品名	スチームコンベクションオープン(パスルータイプ)	図番	C-23
寸法	W1370×D1065×H1850 (mm)	台数	1台
型式	TGSC-A40PR	縮尺	1/20

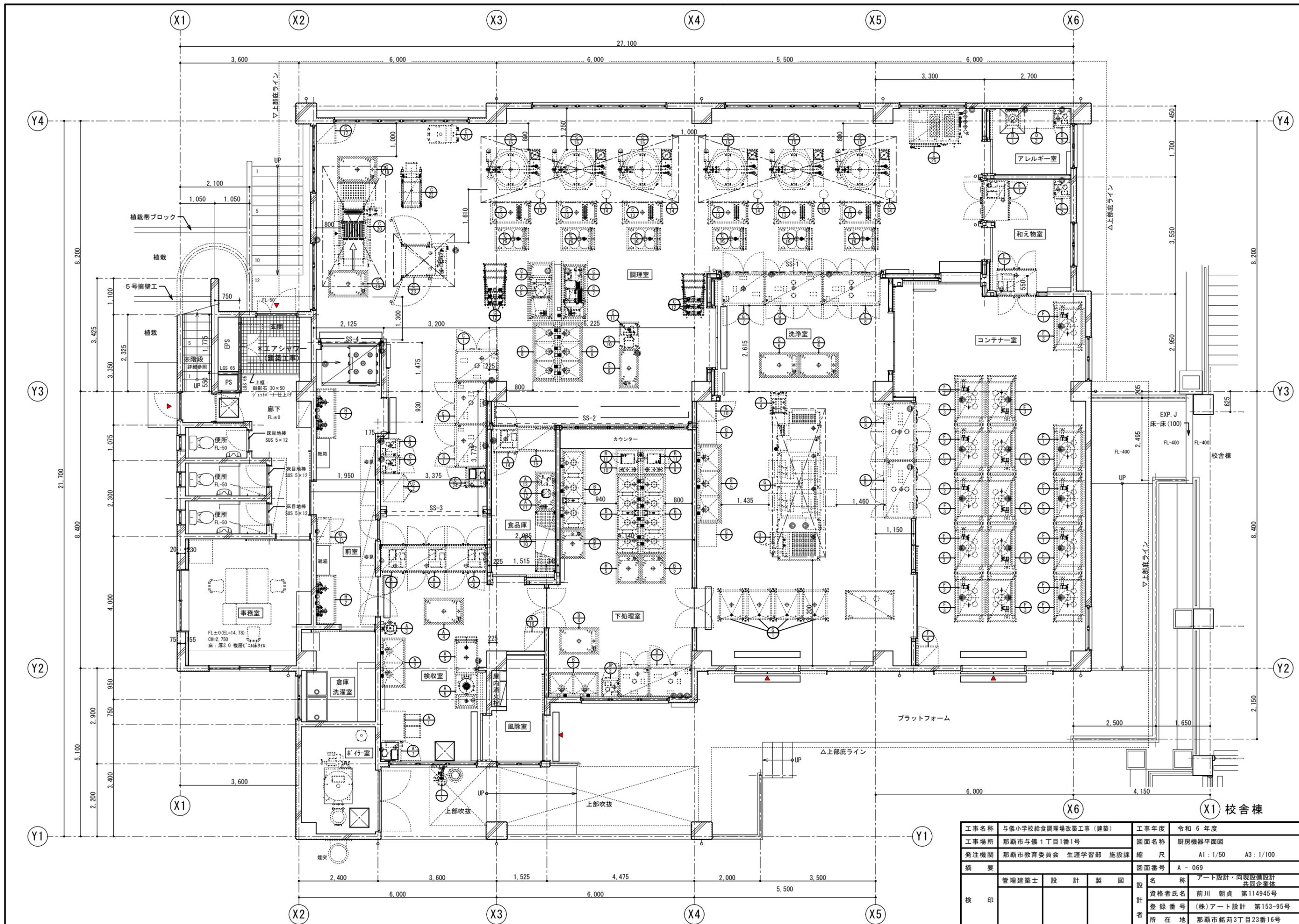


仕様書

項目/型式	仕様
標準処理量 (kg/バッチ)	60
収納方法	ラックイン
冷却モード	急冷、徐冷
冷却能力	10℃
缶内有効寸法 幅×奥行×高さ (mm)	700×650×850
扉開閉方法	スイング式
電源	三相200V 50/60Hz
エゼクタポンプ (kW)	2.2
蓄熱装置 (kW)	1.1
脱気ポンプ (kW)	1.5
食材芯温測定用温度センサー	SUS304 フレキシブル
質量 (kg)	1,050
運転質量 (kg)	1,350
接続配管	
給水口 (A)	20
露受口 (A)	25×2
排水口 (A)	40×2

備考
 冷却能力、標準処理量は食材の比熱を0.8とした場合です
 製品改良の為、予告なく変更する場合があります
 見積用図面のため、実際の製品とは細部が異なります





工事名称	与儀小学校給食調理場改築工事(建築)	工事年度	令和6年度
工事場所	那覇市与儀1丁目1番1号	図面名称	厨房機器平面図
発注機関	那覇市教育委員会 生涯学習部 施設課	縮尺	A1: 1/50 A3: 1/100
摘要	図面番号 A-069		
検印	管理建築士	設計	製図
	資格者氏名	アート設計・向現設備設計 共同企業体	
	登録番号	前川 朝貞 第114945号	
	所在地	(株)アート設計 第153-95号	
			那覇市銘苅3丁目23番16号

工事区分表

区分は●印を適用する。

No.	工事内容	建築工事	機械設備工事	電気設備工事	厨房機器
1	厨房機器・搬入・据付・組付				●
2	一次側電源工事(コンセントまたは手元開閉器)			●	
3	厨房機器への二次側電源接続工事				●
4	厨房機器間の信号線工事			配管のみ △	●
5	一次側給排水・給湯・ガス配管工事		●		
6	厨房機器への二次側給水・給湯、排水・ガス管工事				●
7	給水、給湯・ガス配管元バルブ取付				●
8	厨房機器間の配管接続				●
9	フード・ダクト工事		●		
10	床ピット・床ピット見切り・グレーチング蓋 取付	●			建築と協議あり △
11	床ピット内ストレーナー(残菜カゴ)取付	●			
12	コンテナプール コンテナ消毒装置の 吊り込み用C型鋼作成及び取付	●			
13	コンテナプール コンテナ消毒装置の 吊り込み用枠作成及び取付・レベル出し				●
14	コンテナプール コンテナ消毒装置の 吊り込み用枠と天井との隙間仕舞い	●			
15	厨房機器の清掃				●
16	現場における厨房機器試運転調整				●
17	厨房機器の取扱説明書の作成・取扱説明				●
18	厨房機器開口部三方枠	●			
19	厨房機器開口部三方枠と厨房機器との隙間仕舞				●

※No.2、No.3の電源接続について、コンセントプラグ(プラグの形状含む)か直結かは厨房機器より電気設備工事へ事前に要望するとし、直結の機器について開閉器までは電気設備工事で行う。

※No.4の機器間の信号線の空配管までは電気設備工事で行う。ただし、必要な空配管を厨房機器より電気設備工事へ事前に要望すること。

※No.5の一次側配管位置は図示の通りとする。ただし、機器の納まり等により変更が必要な場合は別契約の工事業者と調整を行うこと。

※No.10の床ピット配置は図示の通り、機器の納まりにより変更が必要な場合は本業務の負担で行う。