厨房機器仕様書

１．件名
厨房機器

２．規格、数量
別紙１「物品一覧」、別紙２「単品図」の通り

３．同等品申請について
同等品申請又は質疑がある場合は、質疑等申請期限までに契約検査課に申請すること。
※同等品申請の無かったものについては別紙機器仕様書明細に記載の型式及び仕様のものとする。
※落札後の同等品申請については認めない。

４．納入場所
豊中市内（詳細は受注者に通知する。）

５．納入期限
令和７年１月１３日（月）～令和７年２月２８日（金）まで

６．設置等
（１）調達物品の運搬・搬入据付費（固定工事費含む）・電源接続・ガス接続費・給排水接続工事費（二次側の接続工事費）を含めるものとする。工事区分については、別紙４「工事区分表」を参照すること。なお、機器仕様・据付は、国土交通省「公共建築工事標準仕様書」に基づくものとする。
（２）新規設置製品の試運転及び取扱説明を行うこと。
（３）設置後１年間の保証修理があること。ただし、メーカーが独自に１年を超える無償保証サービスを設定している場合は、当然その条件を受けられるものとする。

７．その他特記事項
（１）業務の履行にあたり、豊中市児童福祉関連複合施設大規模改修工事受注者と十分な情報共有のもと調整を図ること。
（２）納期設置日等については、発注者と調整すること。

発注者　豊中市こども未来部　はぐくみセンター
こども安心課児童相談所開設準備チーム　中川
TEL　06-6852-5563（直通）
FAX　06-6846-6080
メール：jisoujunbi@city.toyonaka.osaka.jp

【別紙１】物品一覧

※No.は別紙3「配置図」の〇囲みの数字と紐づいています。

No.	品　　名	参考メーカー名	規格	数量	仕様及び特記事項
1	移動式検収台		600×450×600	1	・本体はSUS430製 ・キャスターはウレタン製/自在車輪φ100×4ヶ(対角ストッパー付) ・引出2ヶ ・外形寸法を守ること
2	秤台		600×450×600	1	・本体はSUS430製 ・キャスターはウレタン製/自在車輪φ100×4ヶ(対角ストッパー付) ・外形寸法を守ること
3	デジタル台秤	関西衡機株式会社	DP-6701LK-32 354×495×573	1	・秤量32kg
4・38	検食用冷凍ストッカー	サンデン・リテールシステム株式会社	VF-K120X 460×585×1110	2	・総内容積117L以上 ・消費電力単相100V　220W以下 ・外形寸法を守ること
5	シェルフ	エレクター株式会社	P1900-4/LS1220-4 1212×613×1892	3	・抗菌アクリル樹脂コーティングを施していること ・間口側の線材先端部の面取り加工を施していること ・外形寸法を守ること
6・31	シェルフ	エレクター株式会社	P1900-4/LS1520-4 1518×613×1892	2	・抗菌アクリル樹脂コーティングを施していること ・間口側の線材先端部の面取り加工を施していること ・外形寸法を守ること
7	冷凍庫	ホシザキ阪神株式会社	HF-120NAT-ML 1200×650×1910	1	・定格内容積817L以上 ・消費電力単相100V　657W以下 ・外装はステンレス鋼板、亜鉛鋼板(後板、底板)製 ・フロントパネル、扉は多層クリアコート保護有り ・自然冷媒であること ・除霜制御はマイコン制御ヒータ式であること ・中柱のないワイドスルー仕様であること ・フロントパネルを開けずに取り出し可能なラクエコフィルター仕様であること ・圧縮機・冷却器部品は3年保証であること ・外形寸法を守ること
8	冷蔵庫	ホシザキ阪神株式会社	HR-120NAT-ML 1200×650×1910	1	・定格内容積824L以上 ・消費電力単相100V　290W以下 ・外装はステンレス鋼板、亜鉛鋼板(後板、底板)製 ・フロントパネル、扉は多層クリアコート保護有り ・自然冷媒であること ・除霜制御はマイコン制御ヒータ式であること ・中柱のないワイドスルー仕様であること ・フロントパネルを開けずに取り出し可能なラクエコフィルター仕様であること ・圧縮機・冷却器部品は3年保証であること ・外形寸法を守ること
9	包丁まな板消毒保管機	株式会社中西製作所 日本調理機株式会社	KCSK-5-sT 550×550×1900 ISCK-S5JW-EF 530×550×1880	1	・本体はSUS430製 ・消費電力三相200V　3.1kW以下 ・まな板5～20枚、包丁12～16本収納可能であること。 ・SDカードスロットもしくはUSBメモリーポート付きであること。

【別紙１】物品一覧

※No.は別紙3「配置図」の〇囲みの数字と紐づいています。

No.	品　　名	参考メーカー名	規格	数量	仕様及び特記事項
10	三槽シンク		2100×600×800	1	・本体はSUS430製 ・ドライ仕様 ・排水カゴ付トラップ40A(排水アダプター付) ・オーバーフロー付き ・下部スノコ(取外式平板)/排水トラップ下部のみスノコ開口 ・外形寸法を守ること
11	水切台		1800×600×800	1	・本体はSUS430製 ・排水目皿40A(排水アダプター付) ・下部スノコ(取外式平板) ・外形寸法を守ること
12	パススルー冷蔵庫	ホシザキ阪神株式会社	HR-90CA-ML-4G4G 900×850×1910	1	・定格内容積812L以上 ・消費電力単相100V　422W以下 ・外装はステンレス鋼板、亜鉛鋼板(底板)製 ・フロントパネル、扉は多層クリアコート保護有り ・熱反射コーティング付複層ガラス(ガラス扉) ・除霜方式はヒータ式、オフサイクル式自動選択であること ・除霜制御はマイコン制御ヒータ式であること ・中柱のないワイドスルー仕様であること ・フロントパネルを開けずに取り出し可能なラクエコフィルター仕様であること ・圧縮機・冷却器部品は3年保証であること ・外形寸法を守ること
13	パススルー戸棚		900×750×1900	1	・本体はSUS430製 ・引違戸アクリル板入り ・中棚内部補強入り/可動式 ・外形寸法を守ること
14	二槽シンク		1500×750×800	1	・本体はSUS430製 ・ドライ仕様 ・排水カゴ付トラップ40A(排水アダプター付) ・オーバーフロー付き ・下部スノコ(取外式平板)/排水トラップ下部のみスノコ開口 ・外形寸法を守ること
15	テーブル形冷蔵庫	ホシザキ阪神株式会社	RT-120SDG-NA-RML 1200×750×800	1	・定格内容積321L以上であること ・消費電力単相100V　218W以下 ・外装はステンレス鋼板、亜鉛鋼板(後板、底板)、ABS樹脂(フロントパネル)製 ・扉は多層クリアコート保護有り ・自然冷媒であること ・除霜制御はマイコン制御ヒータ式であること ・フロントパネルを開けずに取り出し可能なラクエコフィルター仕様であること ・外形寸法を守ること
16	台下戸棚		1500×600×800	1	・本体はSUS430製 ・中棚内部補強入り/可動式 ・外形寸法を守ること

【別紙１】物品一覧

※No.は別紙3「配置図」の〇囲みの数字と紐づいています。

No.	品　　名	参考メーカー名	規格	数量	仕様及び特記事項
17	作業台		700×750×800	1	・本体はSUS430製 ・下部スノコ(取外式平板) ・コンセント取付板付き ・外形寸法を守ること
18	キューブアイスメーカー	ホシザキ阪神株式会社	IM-35M-NA(特)　500×750×800	1	・消費電力単相100V　210W以下 ・最大ストック量約18kg ・外装はステンレス鋼板、亜鉛鋼板(後板、底板)製 ・フロントパネル、扉はフッ素プレコート保護有り ・自然冷媒であること ・圧縮機・冷却器部品は3年保証であること ・外形寸法を守ること
19	フードプロセッサー	コンエアージャパン	DLC-10PRO 182×252×348	1	・消費電力単相100V　330W以下 ・容器容量1.9L以上
20	消毒保管機	株式会社中西製作所 日本調理機株式会社	MCSK-10-sX 900×550×1900 ISC-S10JW-EF 900×550×1880	1	・本体はSUS430製 ・消費電力三相200V　5.2kW以下 ・食器カゴ10ヶ収納可能であること。 ・SDカードスロットもしくはUSBメモリーポート付きであること。 ・庫内有効寸法W800×D470×H1370以上であること。
21	炊飯台		1000×550×800	1	・本体はSUS430製 ・全面補強枠なし ・炊飯台車付き ・外形寸法を守ること
22	ガス炊飯器	リンナイ株式会社	RR-300C 492×423×426	2	・3升炊き ・ガス消費量5.52kW以下 ・φ13ガス用ゴム管接続 ・連続スパーク式 ・立ち消え安全装置付き
23	一槽シンク		700×750×800	1	・本体はSUS430製 ・ドライ仕様 ・排水カゴ付トラップ40A ・オーバーフロー付き ・下部スノコ(取外式平板)/排水トラップ下部のみスノコ開口 ・外形寸法を守ること

【別紙１】物品一覧

※No.は別紙3「配置図」の〇囲みの数字と紐づいています。

No.	品　　名	参考メーカー名	規格	数量	仕様及び特記事項
24	ガステーブル	株式会社コメットカトウ	XY-12755T 1200×750×800	1	・ガス消費量66.3kW以下 ・バーナー数は大バーナー3つ、小バーナー2つであること ・着火方法はマッチ、ライターを使用しない圧電点火であること ・大バーナーにおいては内輪、外輪共に独立点火であること ・大バーナーは12000kcal/h程度の能力を有すること ・小バーナーは6000kcal/h程度の能力を有すること ・バーナーの周りには吹きこぼれに対処した。しる受を有すること ・鍋の移動に便利な全面ごとくであること ・油受はSUS430製で取り外せて水洗いができること ・下部スノコ(取外式平板) ・ガス接続口径は20Aとする ・正面に見たとき、ガス接続口が向かって右側にあること ・外形寸法を守ること
25	作業台		775×750×800	1	・本体はSUS430製 ・下部スノコ(取外式平板) ・外形寸法を守ること
26	作業台		1050×750×800	1	・本体はSUS430製 ・下部スノコ(取外式平板) ・外形寸法を守ること
27	ローレンジ	株式会社コメットカトウ	XY-675L2 600×750×450	1	・ガス消費量16.8kW以下 ・バーナー数は、大バーナーが1つであること ・着火方法はマッチ、ライター等を使用しない圧電点火であること ・大バーナーにおいては内輪、外輪共に独立点火であること ・バーナーの周りには吹きこぼれに対処した、しる受を有すること ・油受はSUS430製で取り外せて水洗いができること ・正面に見たとき、向かって右側にガス接続口があること ・ガス接続口径は20Aとする ・外形寸法を守ること
28	作業台		600×750×800	1	・本体はSUS430製 ・下部スノコ(取外式平板) ・外形寸法を守ること
29	ガスフライヤー	株式会社コメットカトウ	CF3-GD13L 350×600×800	1	・消費電力単相100V　15W以下 ・ガス消費量6.6kW以下 ・ガス接続口径は15Aとする ・本体はSUS430製であること ・油槽は耐蝕性、耐熱性にすぐれたSUS436L製であること ・排油バルブ安全装置が搭載されていること ・空焚きをおこなっても3分ほどで加熱を停止させる空焚き停止機能が搭載されていること ・調理量に応じて揚げ時間を補正し、アンダークッキングを防止するフライタイムキーパー機能が搭載されていること ・床の清掃性がよいパイプ脚であること ・油槽5年保証 ・外形寸法を守ること

【別紙１】物品一覧

※No.は別紙3「配置図」の〇囲みの数字と紐づいています。

No.	品　　名	参考メーカー名	規格	数量	仕様及び特記事項
30	スチームコンベクションオーブン	株式会社コメットカトウ	CSXH-GW61-T 870×770×1411	1	・消費電力単相100V　1050W以下 ・ガス消費量18.6kW以下 ・ガス接続口径は15Aとする ・循環方式の全自動洗浄機能を搭載し、固形洗剤と粉末リンス剤をセットすれば、庫内の洗浄・リンス・乾燥を全自動で行えること ・庫内、蒸気発生器に汚れやスケールの付着を防止するリンス剤は安心安全の為、食品添加物由来の原料とすること ・10.1インチのタッチパネル大型カラー液晶パネルを搭載し、故障が発生した時も日本語表記でエラーを液晶パネルに表示させられること ・操作パネルは向かって右側で扉は左開きであること ・扉を開ける際ハンドルをどちらの方向に回しても開閉可能であるワンアクションハンドルであること ・庫内ファンは2分間隔で正転、逆転するオートリバースファン仕様であること ・棚ピッチ68mm以上で、深さ65mmのホテルパンが全段使用できること ・予熱完了、調理終了がわかるようにブザーと音声で知らせる機能を有すること ・つまみがなく衛生的であること ・マルチタイマー機能を搭載し、タイマーは秒数も表示されること ・庫内温と芯温の差が一定になるように庫内温度を調整するΔTモードがついていること ・ハンドシャワーを付属していること ・繊細な調理物にも対応できるよう蒸気量は100段階以上にて調整可能であること ・風量は4段階以上にて調節可能で、最適と判断した際に無風となる間欠風量モードがついていること ・自動洗浄は換気ファンを停止しても可能なおかえり洗浄機能を有すること ・立消安全装置、過熱防止装置、自己故障診断機能付きであること ・外形寸法を守ること
32	一槽シンク		600×750×800	1	・本体はSUS430製 ・ドライ仕様 ・排水カゴ付トラップ40A(排水アダプター付) ・オーバーフロー付き ・下部スノコ(取外式平板)/排水トラップ下部のみスノコ開口 ・外形寸法を守ること
33	台下戸棚		1800×750×800	1	・本体はSUS430製 ・中棚内部補強入り/可動式 ・外形寸法を守ること
34	上棚		1800×400×1段	1	・本体はSUS430製 ・外形寸法を守ること
35	電子レンジ	パナソニック株式会社	NE-711GV 510×360×306	1	・本体はステンレス製 ・消費電力単相100V　1260W以下 ・外形寸法を守ること
36	IHクッキングヒーター	パナソニック株式会社	KZ-CK1402 304×345×54	1	・消費電力単相100V　1400W以下 ・軽量、コンパクトで持ち運びしやすいこと ・誤作動を防止するキーロック機能付きであること ・難燃性の高い材質であること

【別紙１】物品一覧

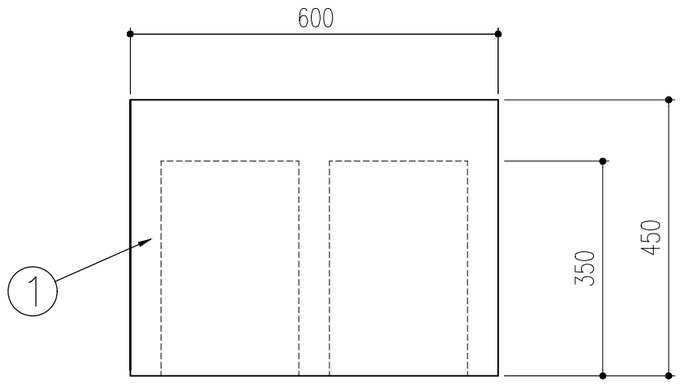
※No.は別紙3「配置図」の〇囲みの数字と紐づいています。

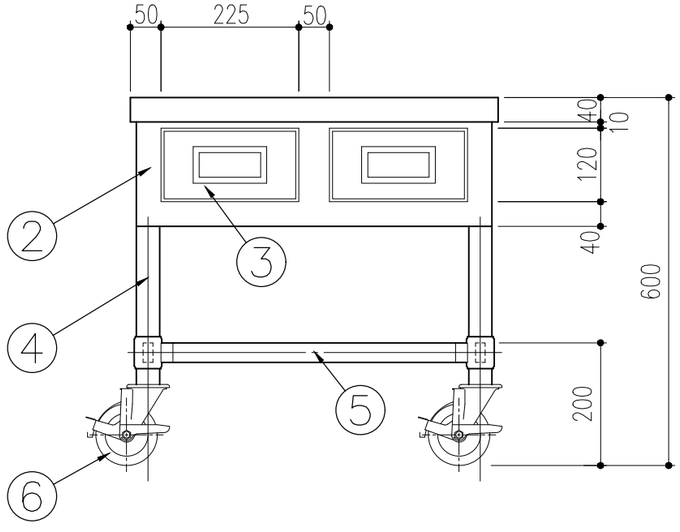
No.	品　　名	参考メーカー名	規格	数量	仕様及び特記事項
37	冷凍冷蔵庫	ホシザキ阪神株式会社	HRF-75AT-1-L 750×650×1910	1	・定格内容積437L(冷蔵室214L、冷凍室223L)以上であること ・消費電力単相100V　418W以下 ・外装はステンレス鋼板、亜鉛鋼板(後板、底板)製 ・フロントパネル、扉は多層クリアコート保護有り ・除霜制御はヒータ式であること ・除霜方式は冷蔵室→ヒータ式、オフサイクル式自動選択、冷凍室→ヒータ式であること ・フロントパネルを開けずに取り出し可能なラクエコフィルター仕様であること ・圧縮機・冷却器部品は3年保証であること ・外形寸法を守ること
39	台下戸棚		1200×600×800	4	・本体はSUS430製 ・中棚内部補強入り/可動式 ・外形寸法を守ること
40	上棚		1200×400×1段	1	・本体はSUS430製 ・補強板付き ・棚板裏側は塞ぐこと ・外形寸法を守ること
41	移動台		600×450×800	4	・本体はSUS430製 ・キャスターはウレタン製/自在車輪φ125×4ヶ(対角ストッパー付) ・外形寸法を守ること
42	ソイルドテーブル		2350×700×850	1	・本体はSUS430製 ・排水カゴ付トラップ40A(排水アダプター付) ・オーバーフロー付き ・残菜篭付 ・下部スノコ(取外式平板) ・No.44食器洗浄機の寸法によりNo.44ソイルドテーブル、No.45クリーンテーブルは現場に収まるよう調整すること
43	ラックシェルフ		1600×400×1段	1	・本体はSUS430製 ・外形寸法を守ること
44	食器洗浄機	株式会社中西製作所 日本調理機株式会社	N500-E06 600×652×1408 ND-8TE 940×745×1505	1	・本体はステンレス製 ・消費電力三相200V　11.90kW以下 ・給湯条件15℃以上
45	クリーンテーブル		1000×700×850	1	・本体はSUS430製 ・ラックストッパー付き ・下部スノコ(取外式平板) ・No.44食器洗浄機の寸法によりNo.44ソイルドテーブル、No.45クリーンテーブルは現場に収まるよう調整すること
46	シェルフ	エレクター株式会社	P1900-4/LS760-4 758×613×1892	1	・抗菌アクリル樹脂コーティングを施していること ・間口側の線材先端部の面取り加工を施していること ・外形寸法を守ること

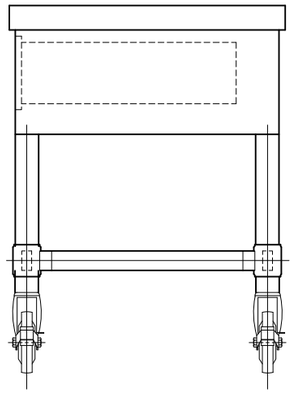
【別紙１】物品一覧

※No.は別紙3「配置図」の〇囲みの数字と紐づいています。

No.	品　　名	参考メーカー名	規格	数量	仕様及び特記事項
47	消毒保管機	株式会社中西製作所 日本調理機株式会社	MCS-10-sX 900×550×1900 ISC-S10JW-EF 900×550×1880	2	・本体はSUS430製 ・消費電力三相200V　5.2kW以下 ・食器カゴ10ヶ収納可能 ・SDカードスロットもしくはUSBメモリーポート付きあること。 ・庫内有効寸法W800×D470×H1370以上であること。
48	移動水切台		750×450×850	2	・本体はSUS430製 ・キャスターはウレタン製/自在車輪φ125×4ヶ(対角ストッパー付) ・排水目皿25A ・ボールバルブ付き ・塩ビ排水管付き ・外形寸法を守ること
49	常温配膳車	エレクター株式会社	JCTL20-CB 952×870×1169	5	・扉式であり270°　開くことが可能であること ・ハンドルが可倒式であること ・棚間隔の調整が容易であること ・外形寸法を守ること



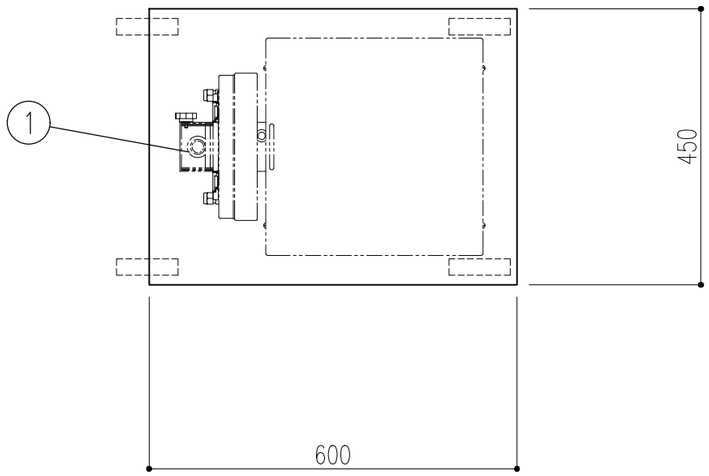


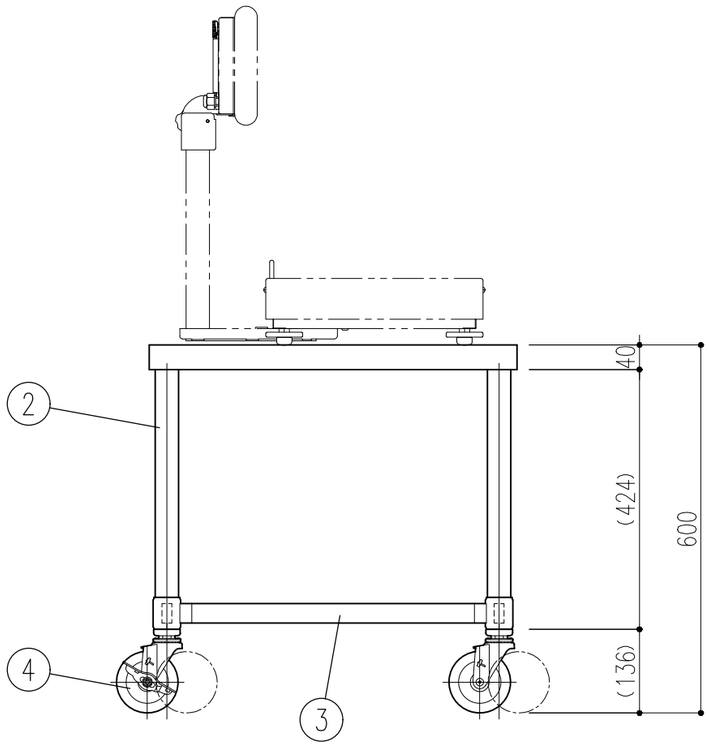


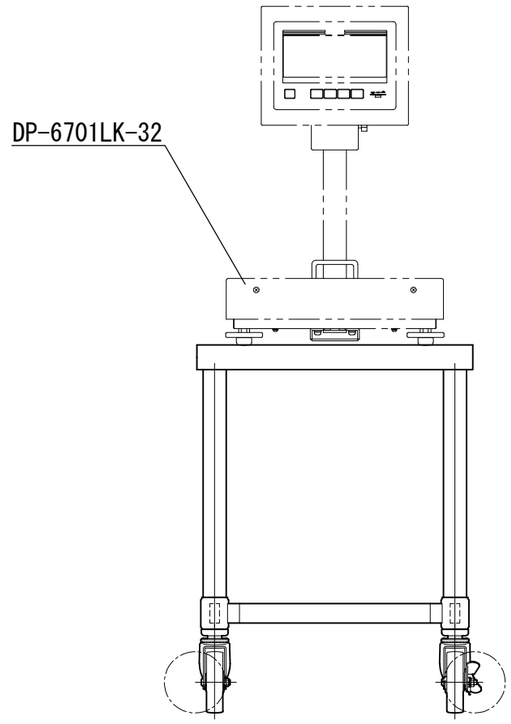
品番	名　　称	備　　考
1	甲　　板	SUS−430 @1.2t
2	外　　板	SUS−430 @1.0t
3	引出し（２コ）	SUS−430 @1.0t（引手付）
4	パ　イ　プ　脚	SUS 430 φ38 1.2t（継手付）
5	パ　イ　プ　枠	SUS 304 ロ32×16 1.2t
6	キ　ャ　ス　タ　ー	ウレタン製／φ100自在×４（対角ストッパー付）

				規格・寸法 600×450×600				
				図面名称 移動式検収台	No. 1		SCALE 1/10	

品番	名　　称	備　　考
1	甲　　板	SUS 430 1.2t No.4
2	パ　イ　プ　脚	SUS 430 φ38 1.2t（継手付）
3	パ　イ　プ　枠	SUS 304 □32×16 1.2t
4	キ　ャ　ス　タ　ー	ウレタン製 ／ φ100自在×4（対角ストッパー付）

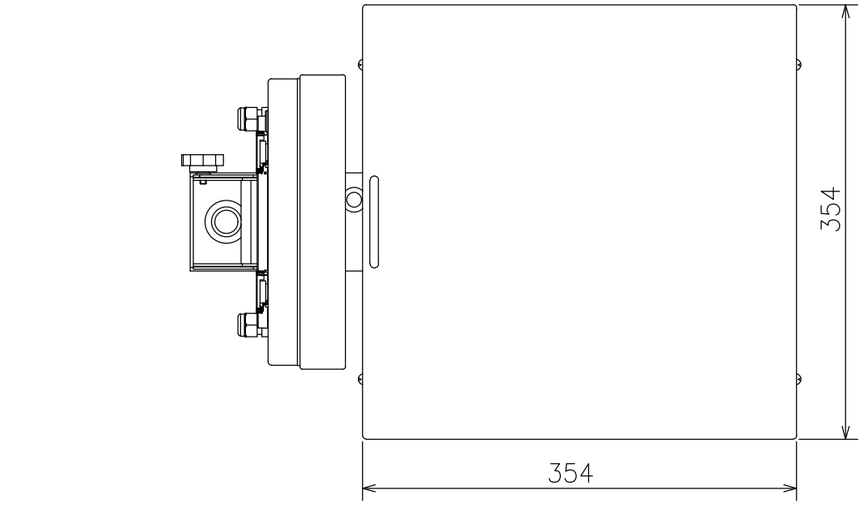


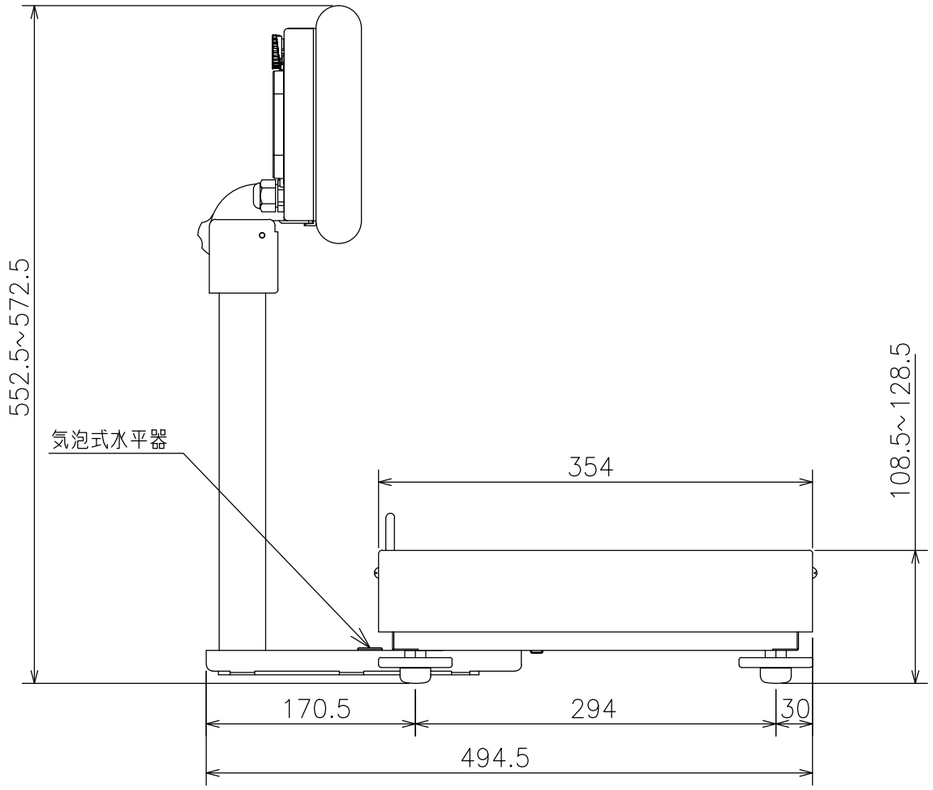


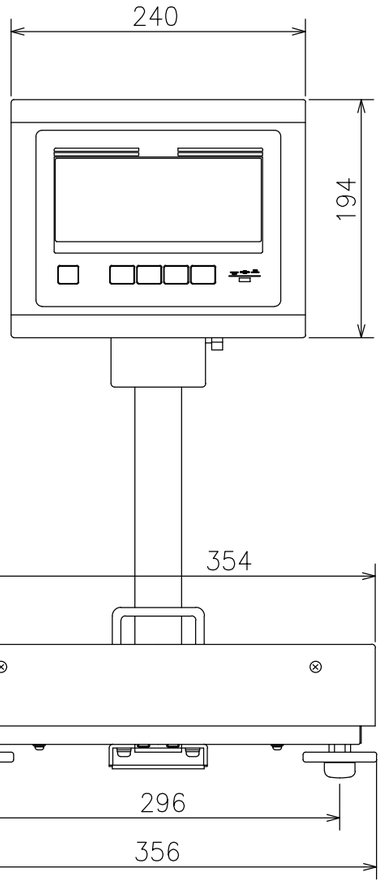


				規格・寸法 600×450×600				
				図面名称 秤台	No. 2		SCALE 1/10	

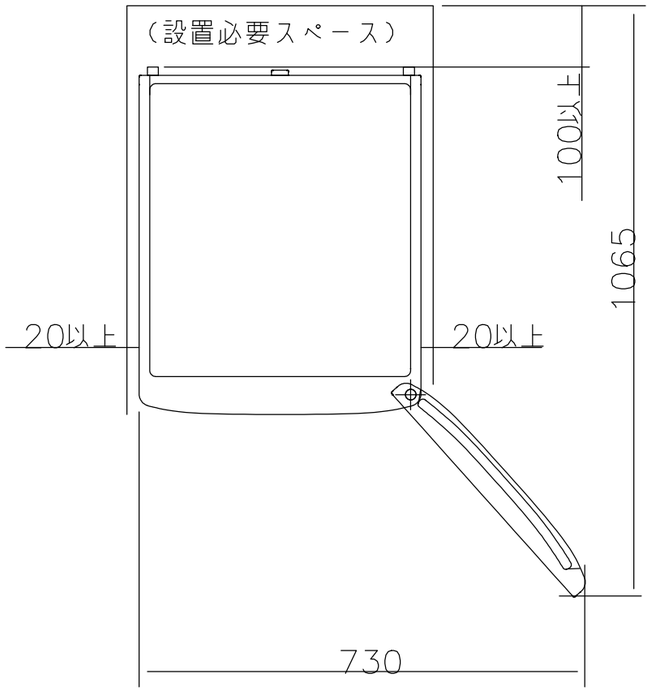
品　　番	DP−6701LK−32
検　　定	検定品
ひょう量	32kg
目　　量	0.01kg
最大風袋引量	32kg
載台寸法	354（W）×354（D）mm
表示数字寸法	LCD表示：23.5（W）×45（H）mm
機　　能	零点リセット、ワンタッチ風袋引き機能、自動風袋引き機能、 風袋引き忘れ防止機能、オートオフ機能、マルチファンクション機能（定量 計量機能、チェッカー機能、ランク選別機能、計算機能）
防塵・防水性	IP65準拠
製品寸法	365（W）×494.5（D）×552.5~572.5（H）mm
製品質量	約13kg

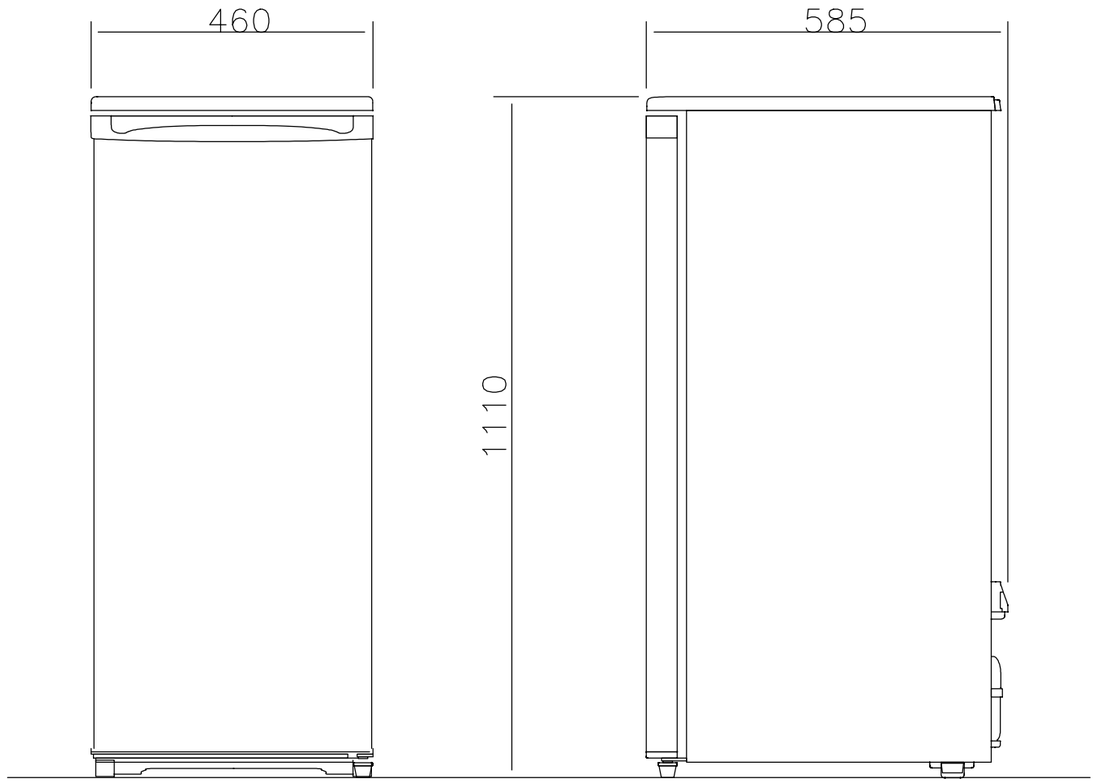






				規格・寸法 DP-6701LK-32			
				図面名称 デジタル台秤	No. 3		SCALE 1/5





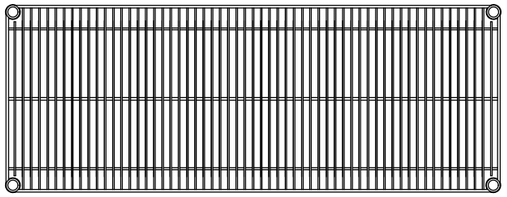
	名称		検食用冷凍ストッカー
	型 式名		VF−K120X
	総内容積	L	117
	有効内容積	L	6.8L× 7段
	性能		☆☆☆
	外形寸法	mm	幅460×奥行585×高さ1,110
	内箱寸法	mm	幅306×奥行186×高さ94× 7段
	製品質量	kg	35
貯蔵庫	外箱材質		冷間圧延鋼板
	外箱仕上		粉体塗装仕上げ
	内箱材質		ABS樹脂
	内箱仕上		無処理
	断熱材		硬質ポリウレタ ンフォ ーム一体発泡
	バスケット段数		7段
	バスケット材質		PS
	天板材質		PP
	天板仕上		無処理
	扉		前面蝶番式 1枚扉
	照明		−
冷凍サイクル	電源		100V 50/60Hz
	プラグ形状		11 （L型）（7A 125V）
	電動圧縮機		全密閉型 呼称出力 117/136W±10%
	蒸発器		強制対流フィンチューブ形
	凝縮器		外箱兼用パイプオンシート形
	送風機		蒸発器1基
	霜取方式		ヒータ ー自動除霜
	排水方式		自然蒸発式
	冷媒		HCFC−134a
	保護装置		オーバーロードリレー
	警報装置		−
	温度調節		ダイヤル付き自動機械サーモ制御式
	電源コード長さ		約2m
	消費電力（50/60Hz）W		90/90（電動機）、130/130W（電熱装置）
	貯蔵量		6.8L× 7段
	付属品		−
	別売品		−

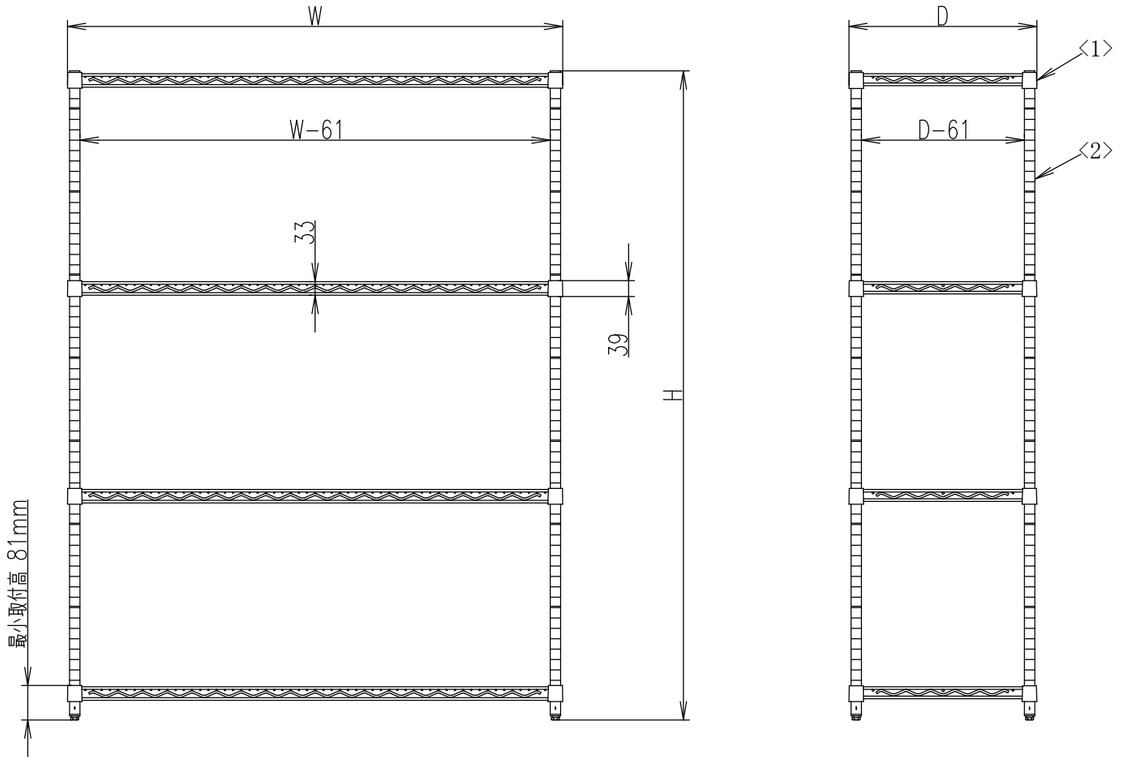
			規格・寸法 VF-K120X			
			図面名称 検食用冷凍ストッカー	No. 4	SCALE 1/10	

［ 仕様 ］

(棚)　線径φ3.7、φ4.8、φ5.0、φ6.3の軟鋼線材(SWRM 8～10)を使用。
ニッケル・クロームメッキの後、銀イオン無機系抗菌剤配合の
アクリルコーティングを施す。
ABS製テーパースリーブを使用し、柱の任意の位置に固定可能。

(柱)　外径φ25.4、肉厚1.2mmのSUS304パイプを使用。表面は＃600研磨
(相当)を施し、棚位置決め用の溝を25.4mmピッチで設ける。
また、柱の上端にはポリキャップ、下端には亜鉛ダイカストナットを
圧入し、スチール鍛造・ユニクロメッキのアジャストボルトを取付ける。
(アジャストボルトの調整範囲は17mm)





<1> 棚　奥行 D×間口 W 寸法 (mm)

機種 / W 呼び寸	SS	AS	MS	BS	LS
610	307×605	359×605	460×605	————	613×605
760	307×758	359×758	460×758	536×758	613×758
910	307×910	359×910	460×910	536×910	613×910
1070	————	————	460×1062	————	613×1062
1220	307×1212	359×1212	460×1212	536×1212	613×1212
1520	307×1518	359×1518	460×1518	536×1518	613×1518
1820	307×1821	359×1821	460×1821	536×1821	613×1821

<2> 柱 高さ寸法(アジャスター締込時) (mm)

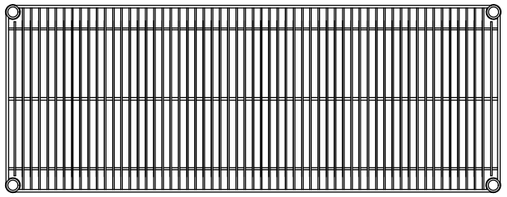
品 番	P 1390	P 1590	P 1900	P 2200
寸法 H (mm)	1384	1587	1892	2197

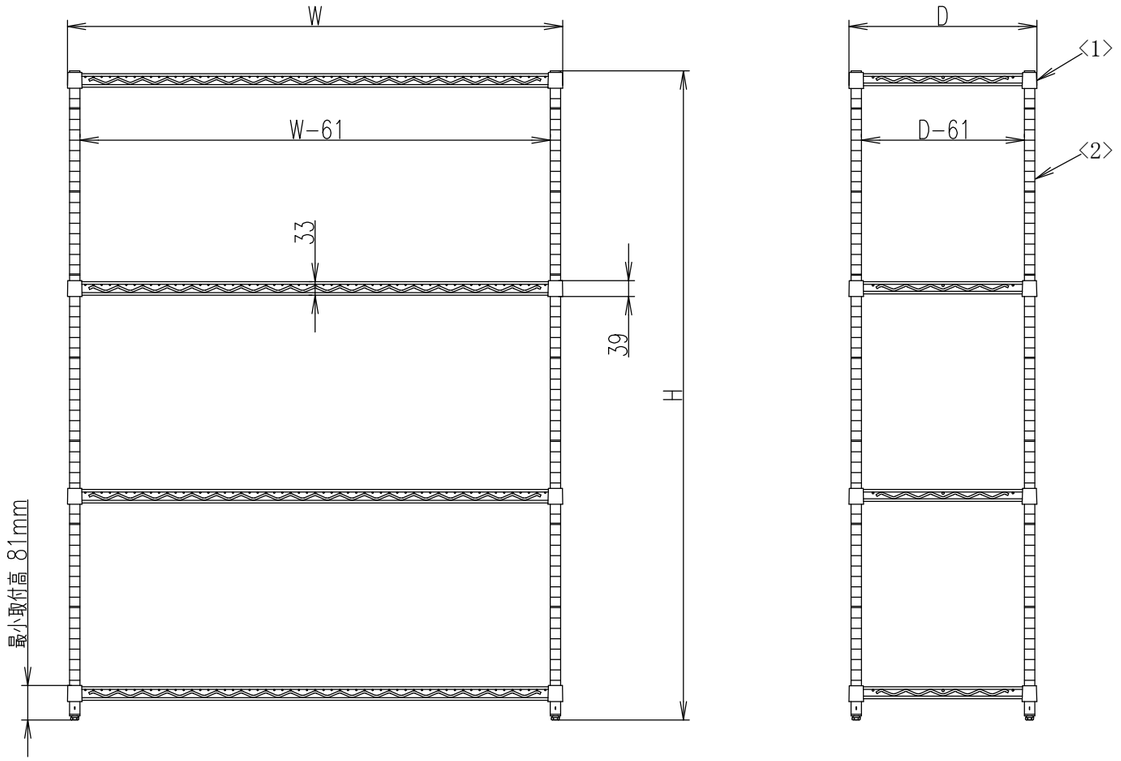
				規格・寸法 P1900-4/LS1220-4		
				図面名称 シェルフ	No. 5	SCALE 1/15

[仕様]

(棚)　線径φ3.7、φ4.8、φ5.0、φ6.3の軟鋼線材(SWRM 8～10)を使用。
ニッケル・クロームメッキの後、銀イオン無機系抗菌剤配合の
アクリルコーティングを施す。
ABS製テーパースリーブを使用し、柱の任意の位置に固定可能。

(柱)　外径φ25.4、肉厚1.2mmのSUS304パイプを使用。表面は＃600研磨
(相当)を施し、棚位置決め用の溝を25.4mmピッチで設ける。
また、柱の上端にはポリキャップ、下端には亜鉛ダイカストナットを
圧入し、スチール鍛造・ユニクロメッキのアジャストボルトを取付ける。
(アジャストボルトの調整範囲は17mm)





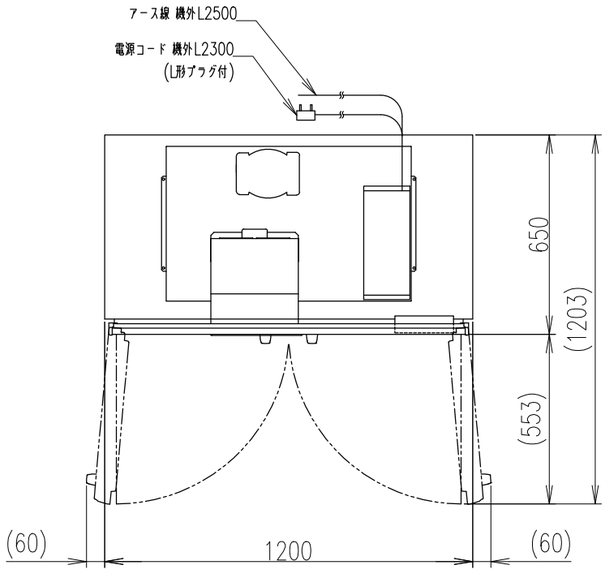
<1> 棚　奥行 D×間口 W 寸法 (mm)

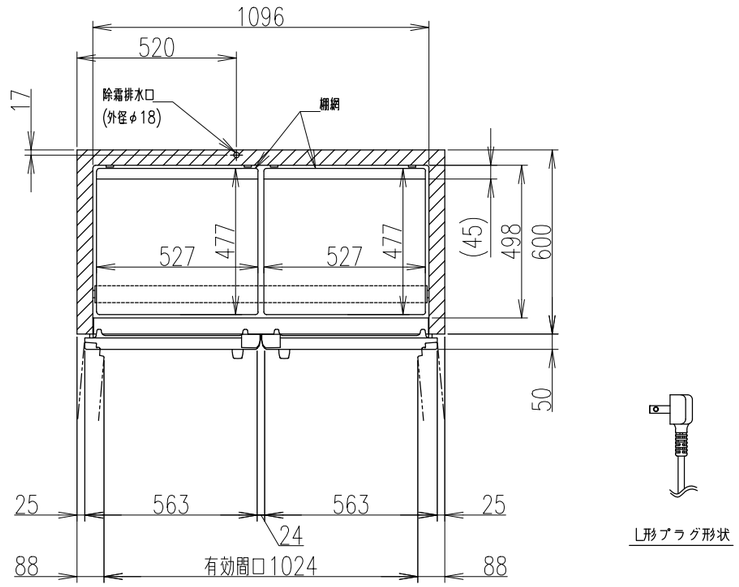
機種 / W 呼び寸	ＳＳ	ＡＳ	ＭＳ	ＢＳ	ＬＳ
610	307×605	359×605	460×605	————	613×605
760	307×758	359×758	460×758	536×758	613×758
910	307×910	359×910	460×910	536×910	613×910
1070	————	————	460×1062	————	613×1062
1220	307×1212	359×1212	460×1212	536×1212	613×1212
1520	307×1518	359×1518	460×1518	536×1518	613×1518
1820	307×1821	359×1821	460×1821	536×1821	613×1821

<2> 柱 高さ寸法(アジャスター締込時) (mm)

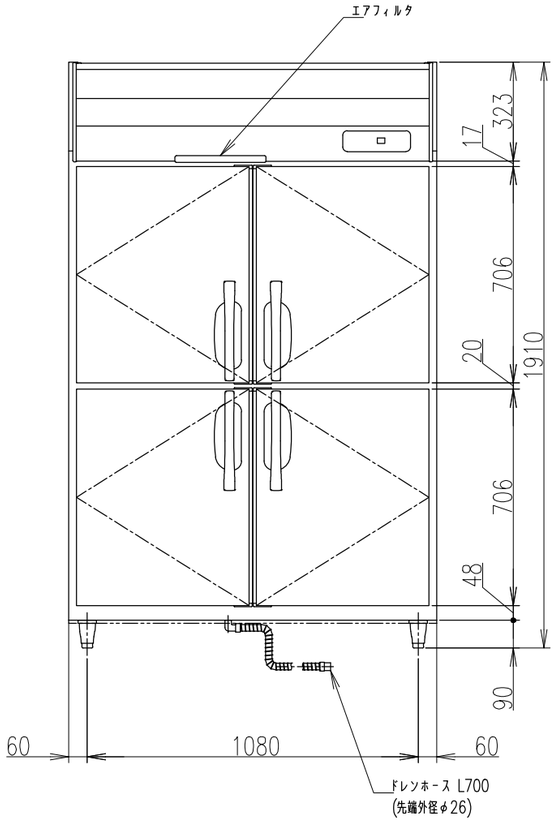
品　番	Ｐ 1390	Ｐ 1590	Ｐ 1900	Ｐ 2200
寸法　H (mm)	1384	1587	1892	2197

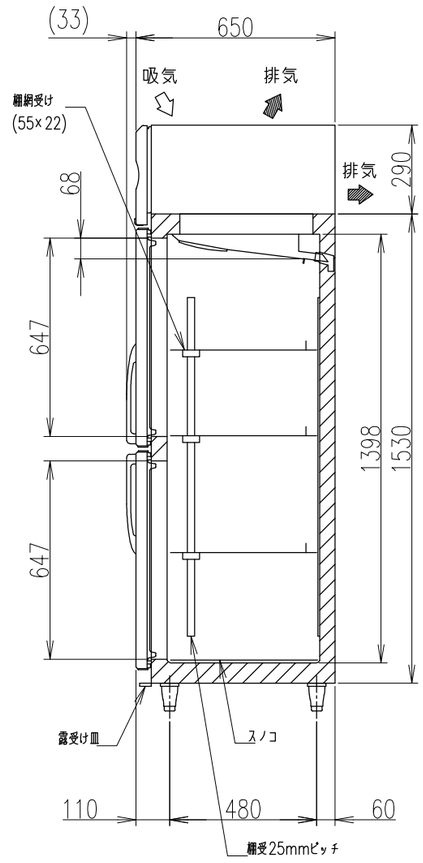
				規格・寸法 P1900-4/LS1520-4	
				図面名称 シェルフ / No. 6 / SCALE 1/15	





L形プラグ形状



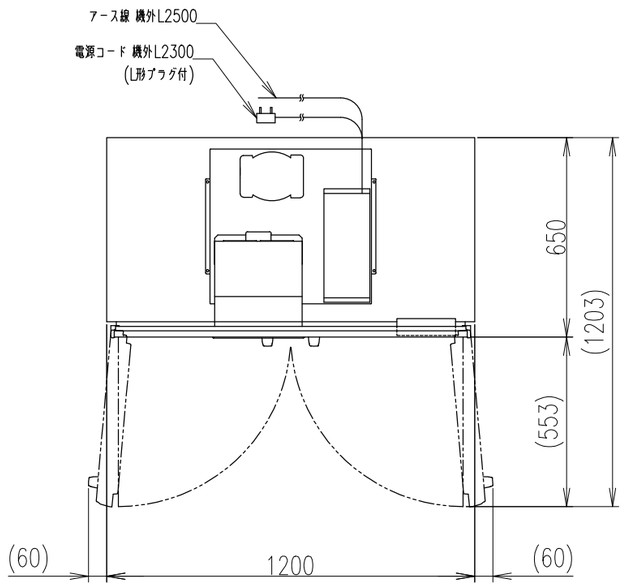


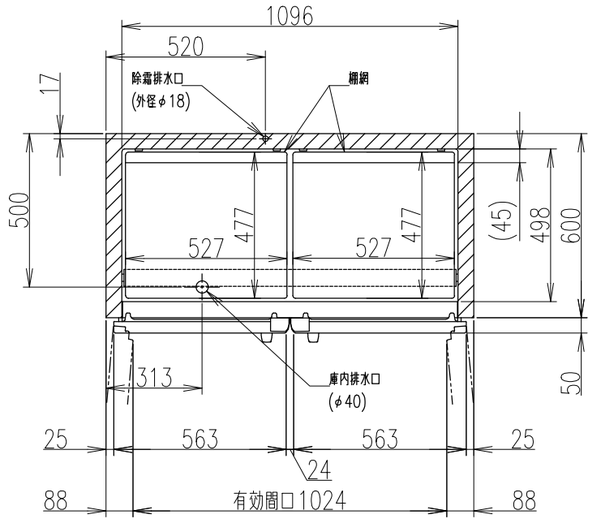
製品名	冷凍庫
形名	HF−120NAT−ML
電源	単相 100V 50/60Hz 容量0.88kVA(8.8A)
電流	運転電流 4.3/4.3A 電動機定格電流 3.4/3.4A
消費電力	電動機定格消費電力 255/255W(力率75/75%) 電熱装置定格消費電力 657W 冷却時消費電力 341/341W 霜取時消費電力 657/657W
放熱量	760/760W
電源コード	2.3m(L形プラグ付)
定格内容積	817L
外形寸法	幅1200×奥行650×高さ1910(〜1940)mm
内形寸法	幅1096×奥行498×高さ1398mm
外装	ステンレス鋼板、亜鉛鋼板(後板、底板) 多層クリアコートステンレス鋼板(フロントパネル・扉)
内装	ステンレス鋼板、ABS樹脂
断熱材	硬質ポリウレタン一体発泡
冷却方式	強制対流式
除霜方式	ヒータ式
圧縮機	全密閉形 出力400W(インバータ)
凝縮器	フィン&チューブ形 強制空冷式
冷却器	フィン&チューブ形
冷媒	R290
庫内温度制御	マイコン制御(デジタル温度表示)−25〜−7℃調節可能
除霜制御	マイコン制御
電気回路保護	漏電遮断器(過電流保護付)、アース線
冷媒回路保護	ケーサーモによる圧縮機停止(自動復帰)
脚	樹脂製90〜120mm調整可能
棚網	3セット(棚網6枚、棚網受け3本)+スノコ(2枚)
製品質量	123kg (梱包時 129kg)
梱包	簡易ダンボール梱包 幅1270×奥行740×高さ1980mm
付属品	ドレンホース、露受け皿
使用条件	周囲温度5〜35℃ 電圧変動:定格電圧の±10%以内

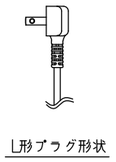
※仕様・外観につきましては、改良のため予告なく変更することがあります。

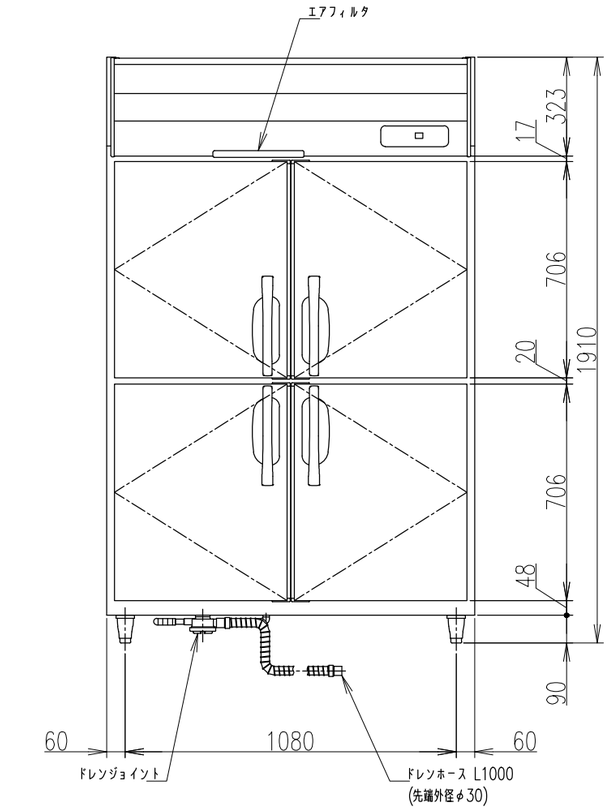
1. 設置条件について
   場所、給排水、電源等は取扱説明書・据付工事説明書に従って正しく行ってください。
   また、本体設置スペースは、設置条件により若干異なることがありますので、10mm程度余裕をとってください。
   (給排気スペース・配管スペース等は本体設置スペースとは別に確保が必要です。)
2. 放熱量は、周囲温度30℃における最終到達温度の時の値です。
3. 元ブレーカー容量は15A 125Vです。
   必ず専用回路(過負荷・短絡保護あり)を使用してください。
4. 仕様欄記載の電流値及び消費電力等の仕様値は参考値です。
   性能試験の結果により、仕様値を変更する場合があります。
5. 製品コード:R802−C001

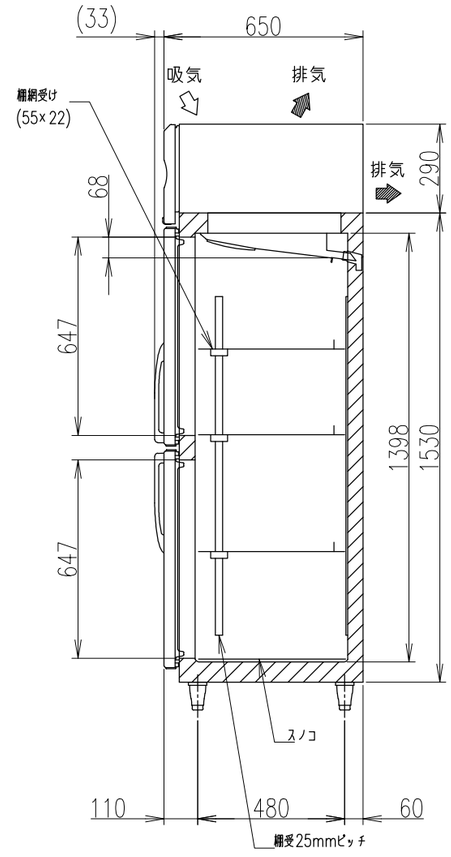
				規格・寸法 HF-120NAT-ML				
				図面名称 冷凍庫	No. 7		SCALE 1/20	









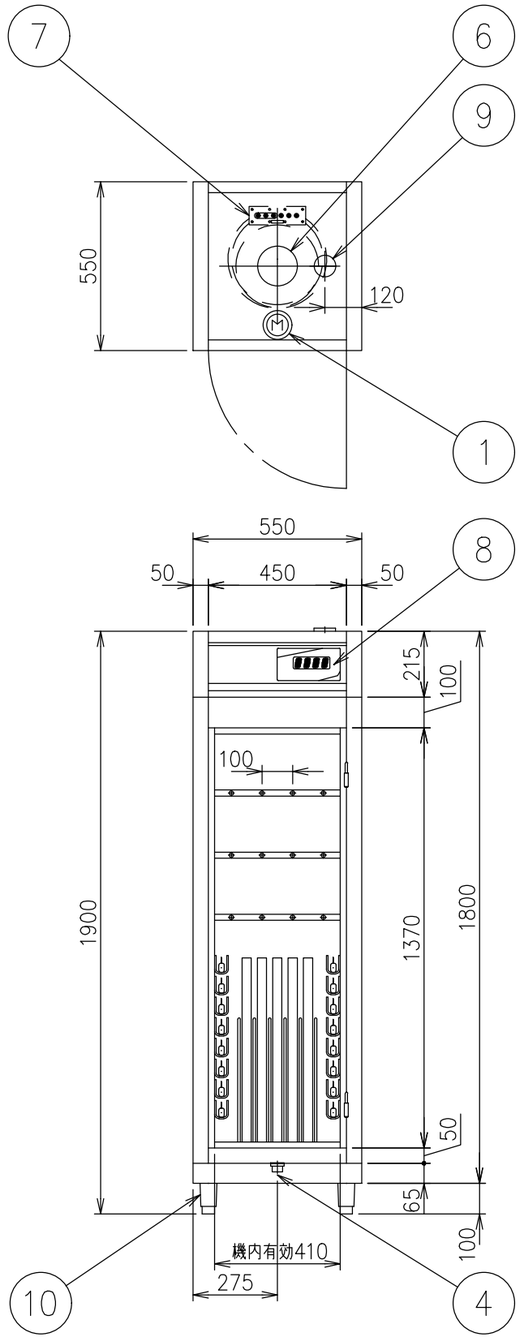


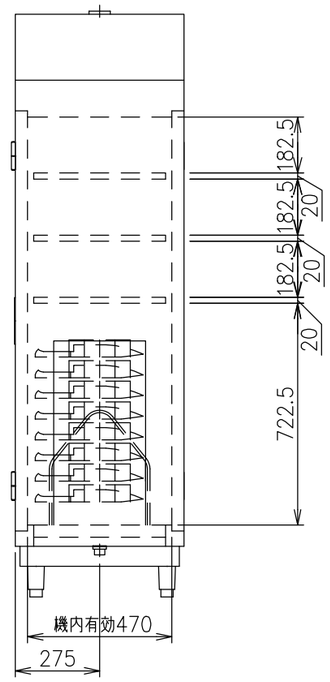
製品名	冷蔵庫
形名	HR−120NAT−ML
電源	単相 100V 50/60Hz 容量0.46kVA(4.6A)
電流	運転電流 2.8/2.8A 電動機定格電流 2.4/2.4A
消費電力	電動機定格消費電力 190/190W(力率79/79%) 電熱装置定格消費電力 290W 冷却時消費電力 227/227W 霜取時消費電力 290/290W
放熱量	480/480W
電源コード	2.3m(L形プラグ付)
定格内容積	824L
外形寸法	幅1200×奥行650×高さ1910(〜1940)mm
内形寸法	幅1096×奥行498×高さ1398mm
外装	ステンレス鋼板、亜鉛鋼板(後板、底板) 多層クリアコートステンレス鋼板(フロントパネル・扉)
内装	ステンレス鋼板、ABS樹脂
断熱材	硬質ポリウレタン一体発泡
冷却方式	強制対流式
除霜方式	ヒータ式、オフサイクル式自動選択
圧縮機	全密閉形 出力170W(インバータ)
凝縮器	フィン&チューブ形 強制空冷式
冷却器	フィン&チューブ形
冷媒	R600a
庫内温度制御	マイコン制御(デジタル温度表示)−6〜12℃調節可能
除霜制御	マイコン制御
電気回路保護	漏電遮断器(過電流保護付)、アース線
冷媒回路保護	ケーサーモによる圧縮機停止(自動復帰)
脚	樹脂製90〜120mm調整可能
棚網	3セット(棚網6枚、棚網受け3本)+スノコ(2枚)
製品質量	118kg (梱包時 124kg)
梱包	簡易ダンボール梱包 幅1270×奥行740×高さ1980mm
付属品	ドレンジョイント一式、ドレンホース2本
使用条件	周囲温度5〜35℃ 電圧変動:定格電圧の±10%以内

※仕様・外観につきましては、改良のため予告なく変更することがあります。

1. 設置条件について
   場所、給排水、電源等は取扱説明書・据付工事説明書に従って正しく行ってください。
   また、本体設置スペースは、設置条件により若干異なることがありますので、10mm程度余裕をとってください。
   (給排気スペース・配管スペース等は本体設置スペースとは別に確保が必要です。)
2. 放熱量は、周囲温度30℃における最終到達温度の時の値です。
3. 元ブレーカー容量は15A 125Vです。
   必ず専用回路(過負荷・短絡保護あり)を使用してください。
4. 仕様欄記載の電流値及び消費電力等の仕様値は参考値です。
   性能試験の結果により、仕様値を変更する場合があります。
5. 製品コード:R796

				規格・寸法 HR-120NAT-ML			
				図面名称 冷蔵庫	No. 8		SCALE 1/20





NO	名　　称	数量	規　　格
1	電源接続	1	3相200V 3.1kW
2	*	*	*
3	*	*	*
4	排水接続	1	25A
5	*	*	*
6	ブロワ	1	3相200V 0.1kW
7	ヒータ	1	3相200V 3.0kW
8	操作パネル	1	NSC-23
9	ダンパー	1	*
10	アジャスト	4	N-100

仕様	*	*
	*	*
	棚段	4段（1棚の耐荷重　20kg）
	*	*
	使用電力	3相200V 3.1kW
	本体フレーム	SUS430 t=0.8
	外板・扉	SUS430 t=0.8
	内板	SUS430 t=0.8
	断熱材	グラスウール t=25
	*	*
	*	*

収容物　まな板	5枚（寸法600x300x30）
収容物　包丁	16本（L=300）

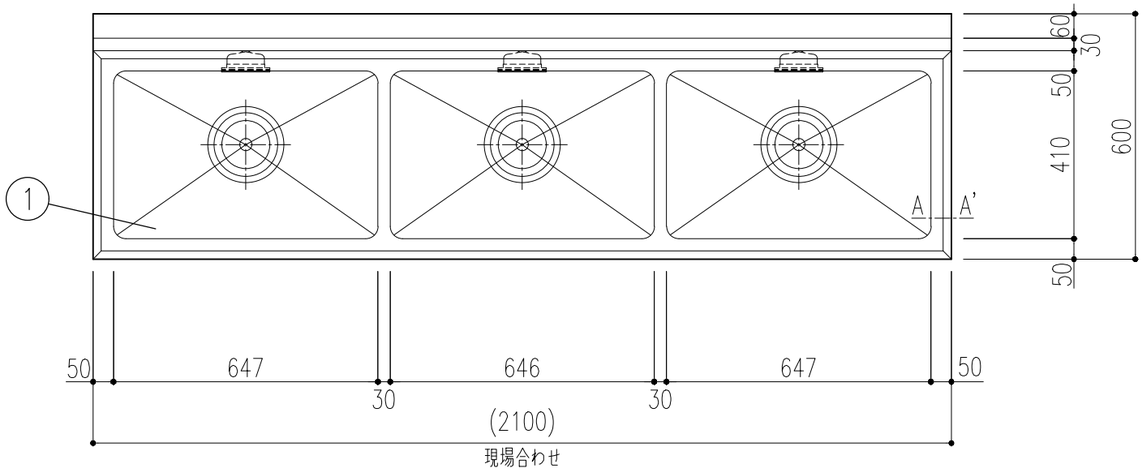
特　記　事　項

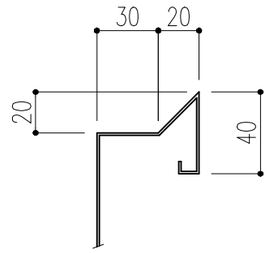
1、 内装特

2、 SDカードスロット付

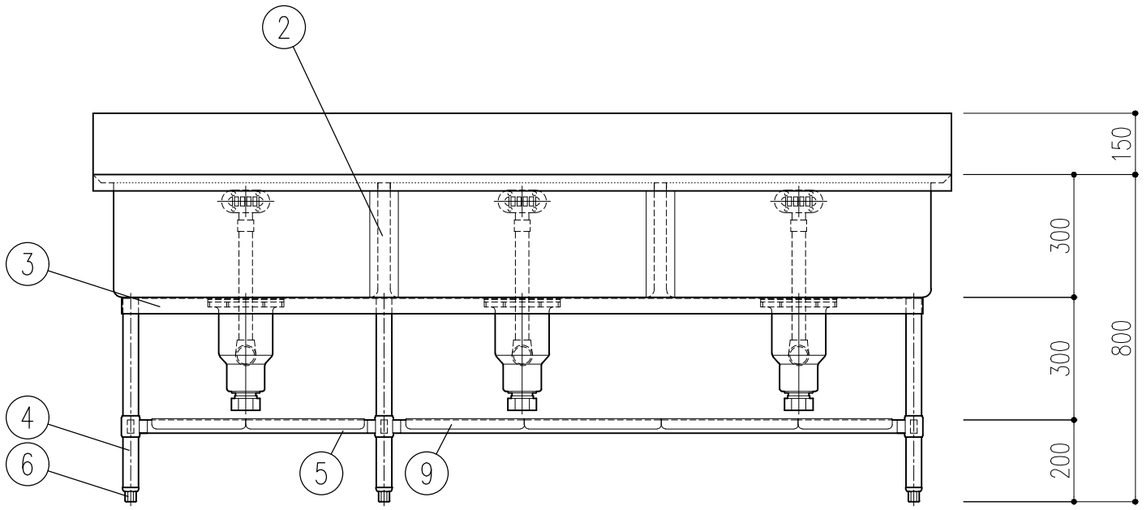
				規格・寸法 KCSK-5-sT		
				図面名称 包丁まな板消毒保管機	No. 9	SCALE 1/20

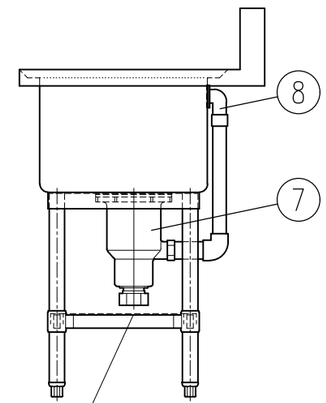
品番	名称	備考
1	槽板	SUS 430 1.2t No.4
2	化粧板	SUS 430 0.8t No.4
3	補強枠	SUS 430 L3×40×40
4	パイプ脚	SUS 430 φ38 1.2t（継手付）
5	パイプ枠	SUS 304 ロ32×16 1.2t
6	アジャスト	SUS 304
7	排水トラップ	カゴ付防臭トラップ 40A（排水アダプター付）／ TO-195
8	オーバーフロー	小判型 ／ TO-232P
9	取外式平板	SUS 430 1.0t No.4（分割式）



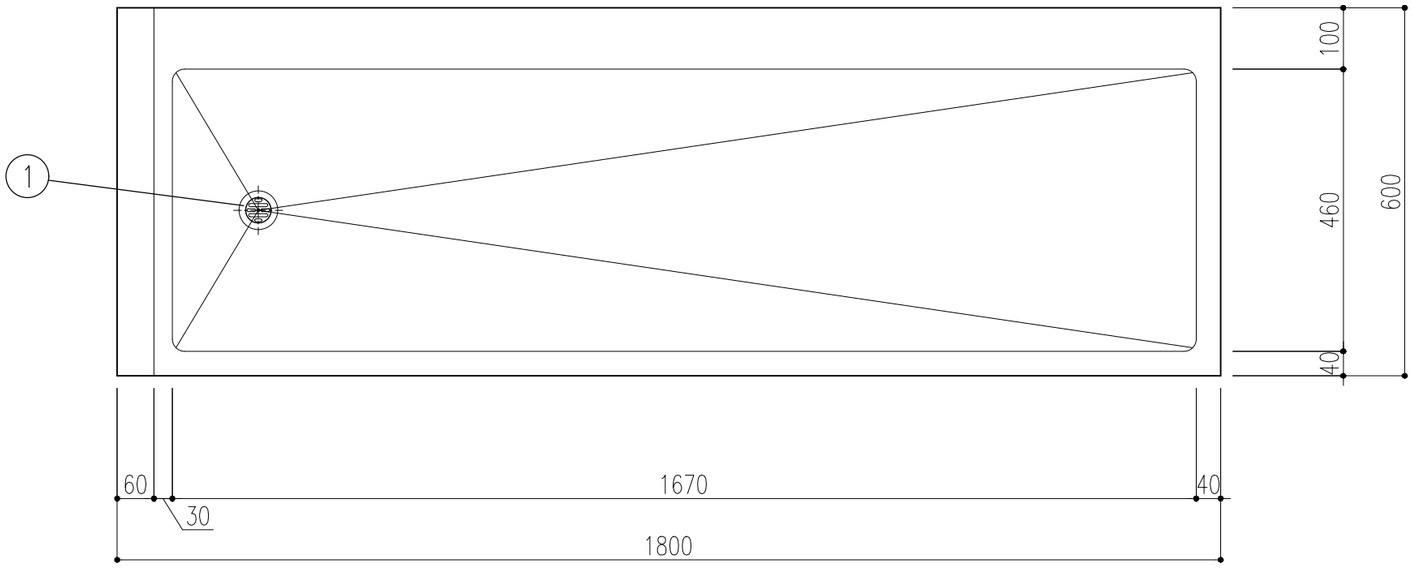


A-A'断面図

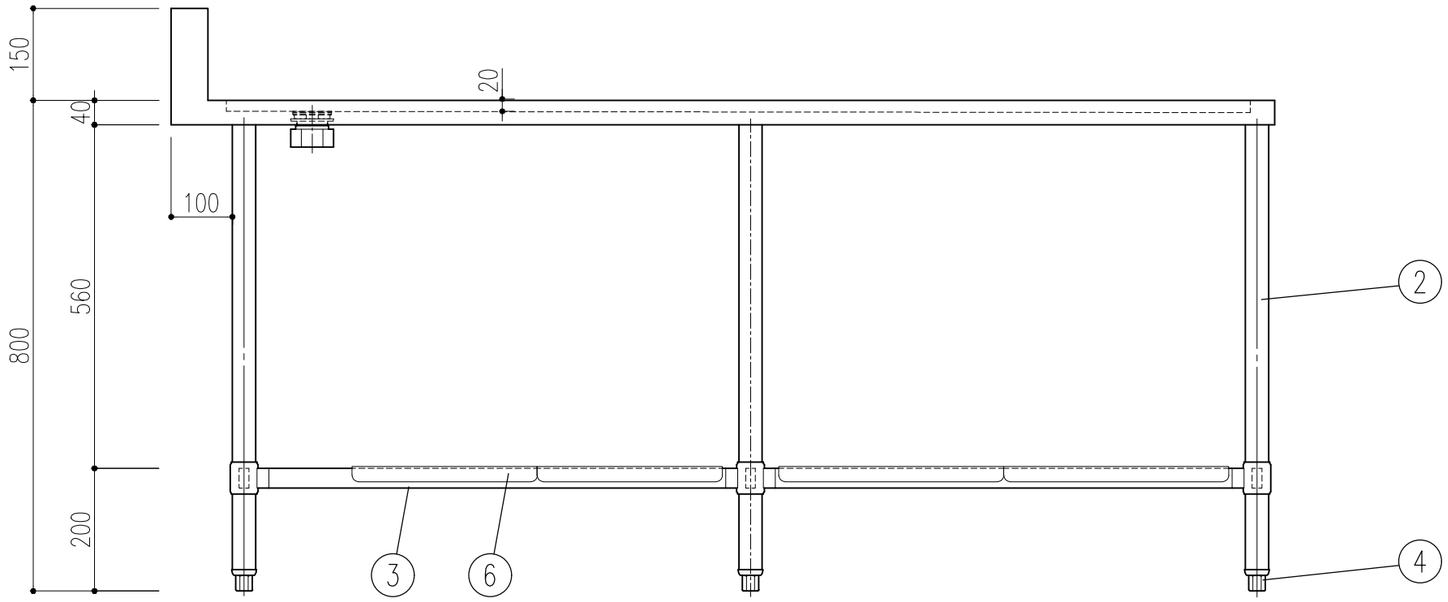


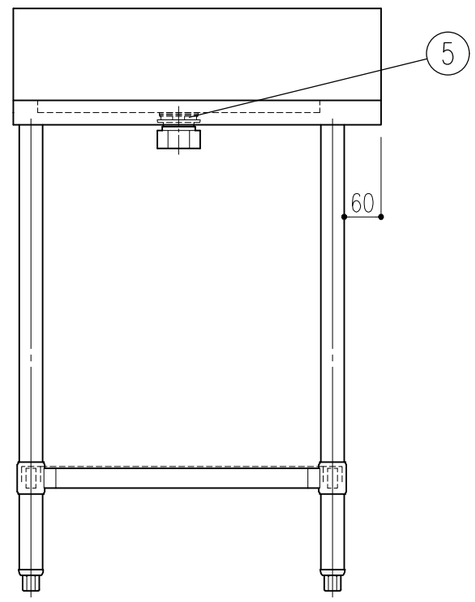


				規格・寸法 (2100)×600×800				
				図面名称 三槽シンク	No. 10		SCALE 1/15	

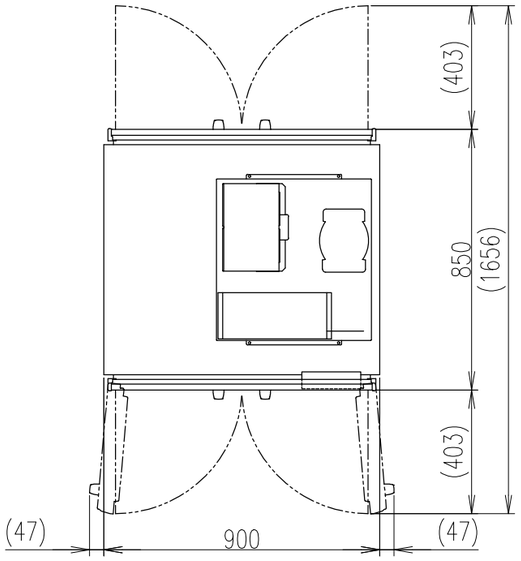


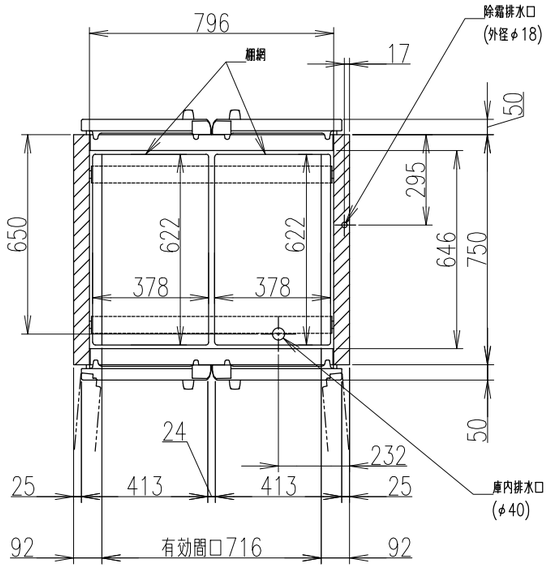
品番	名称	備考
1	甲板	SUS 430 1.2t No.4
2	パイプ脚	SUS 430 φ38 1.2t（継手付）
3	パイプ枠	SUS 304 □32×16 1.2t
4	アジャスト	SUS 304
5	排水栓	目皿栓 40A（排水アダプター付）/ TO-183/40A
6	取外式平板	SUS 430 1.0t No.4（分割式）

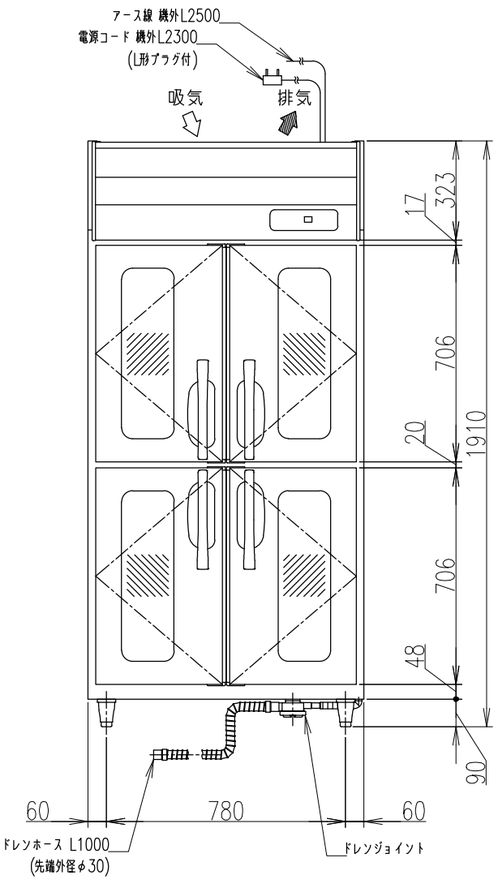


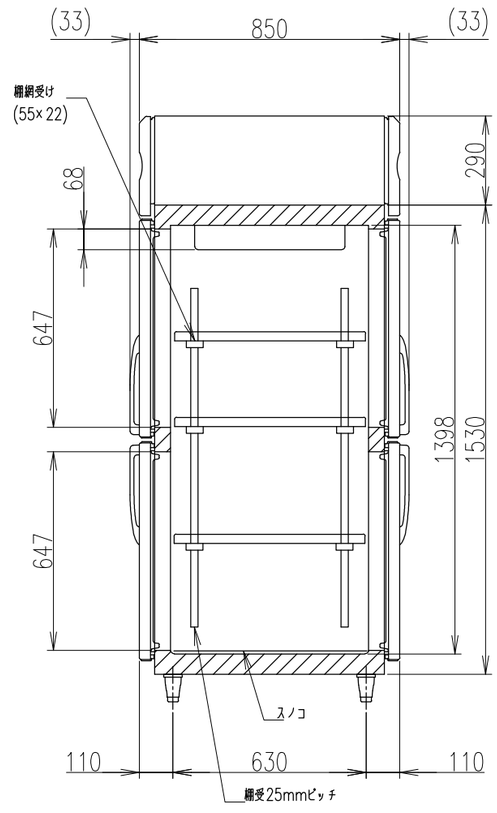


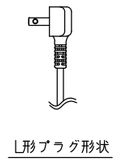
				規格・寸法 1800×600×800				
				図面名称 水切台	No. 11		SCALE 1/10	











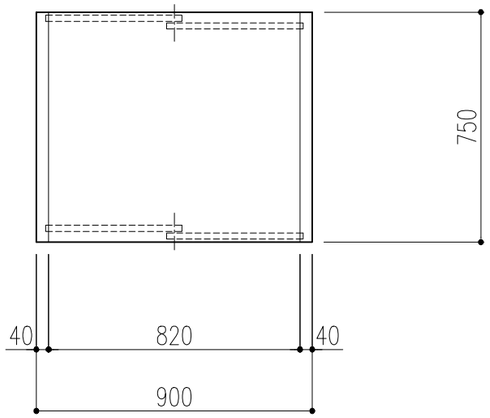
製品名	冷蔵庫
形名	HR−90CA−ML−4G4G
電源	単相 100V 50/60Hz 容量0.99kVA(9.9A)
電流	運転電流 6.3/5.2A 電動機定格電流 5.3/4.2A 始動電流 36/32A
消費電力	電動機定格消費電力 385/405W(力率72/96%) 電熱装置定格消費電力 347W 冷却時消費電力 482/502W 霜取時消費電力 347/347W
放熱量	840/870W
電源コード	2.3m(L形プラグ付)
定格内容積	812L
外形寸法	幅900×奥行850×高さ1910(~1940)mm
内形寸法	幅796×奥行646×高さ1398mm
外装	ステンレス鋼板、亜鉛鋼板(底板) 多層クリアコートステンレス鋼板(フロントパネル・扉) 熱反射コーティング付複層ガラス(ガラス扉)
内装	ステンレス鋼板、ABS樹脂
断熱材	硬質ポリウレタン一体発泡
冷却方式	強制対流式
除霜方式	ヒータ式、オフサイクル式自動選択
圧縮機	全密閉形 出力400W(一定速)
凝縮器	フィン&チューブ形 強制空冷式
冷却器	フィン&チューブ形
冷媒	R404A
庫内温度制御	マイコン制御(デジタル温度表示)−6~12℃調節可能
除霜制御	マイコン制御
電気回路保護	漏電遮断器(過電流保護付)、アース線
冷媒回路保護	モータプロテクタによる圧縮機停止(自動復帰)
脚	樹脂製90~120mm調整可能
棚網	3セット(棚網6枚+棚網受け6本)+スノコ(2枚)
製品質量	170kg (梱包時 194kg)
梱包	木枠梱包 幅1030×奥行980×高さ1985mm
付属品	ドレンジョイント一式、ドレンホース2本
使用条件	周囲温度5~35℃ 電圧変動:定格電圧の±10%以内

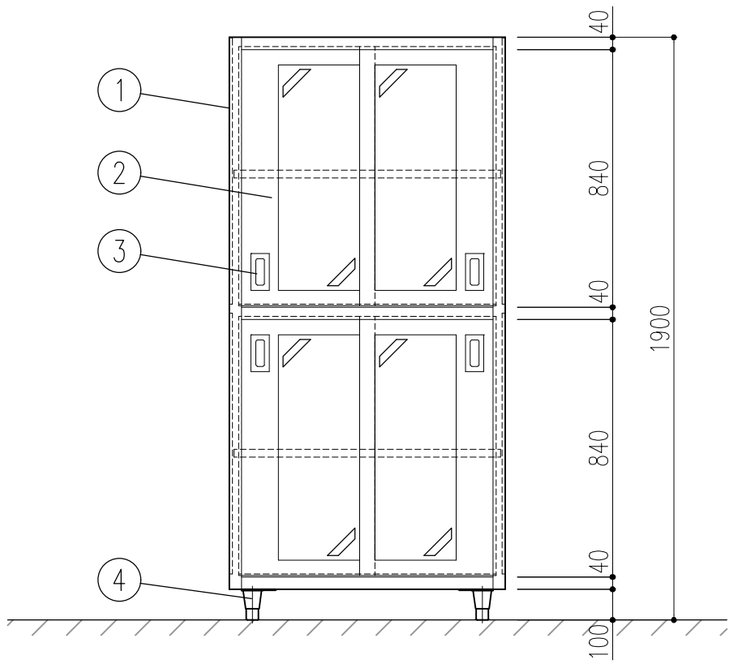
※仕様・外観につきましては、改良のため予告なく変更することがあります。

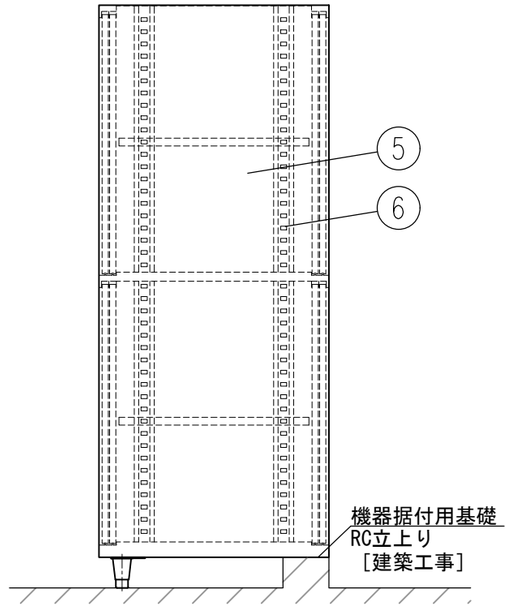
1. 設置条件について
   場所、給排水、電源等は取扱説明書・据付工事説明書に従って正しく行ってください。
   また、本体設置スペースは、設置条件により若干異なることがありますので、10mm程度余裕をとってください。
   (給排気スペース・配管スペース等は本体設置スペースとは別に確保が必要です。)
2. 放熱量は、周囲温度30℃における最終到達温度の時の値です。
3. 元ブレーカー容量は15A 125Vです。
   必ず専用回路(過負荷・短絡保護あり)を使用してください。
4. 設置環境によってはガラス部およびその周辺に結露することがあります。
5. 仕様欄記載の電流値及び消費電力等の仕様値は参考値です。
   性能試験の結果により、仕様値を変更する場合があります。
6. 製品コード:R667−M002

				規格・寸法 HR-90CA-ML-4G4G			
				図面名称 パススルー冷蔵庫	No. 12		SCALE 1/20

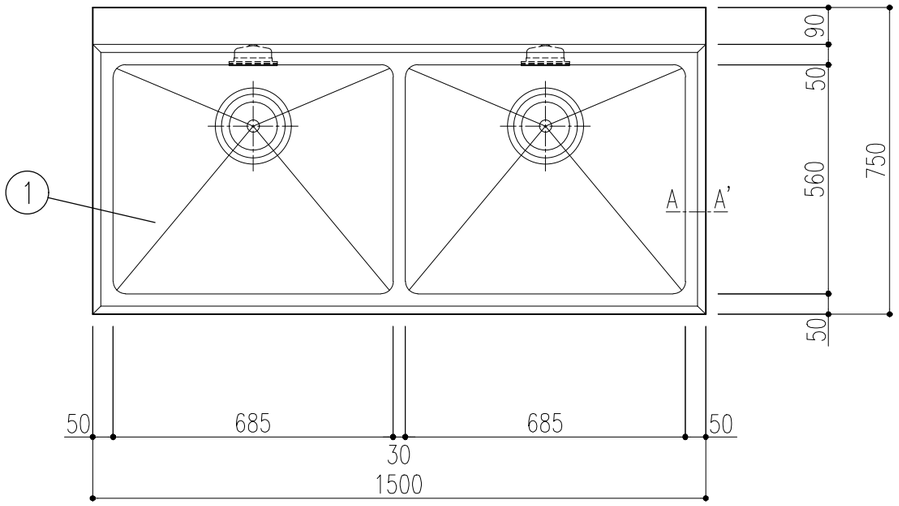
品番	名　　称	備　　考
1	本　　体	SUS 430 1.0t No.4
2	扉	SUS 430 1.0t No.4（アクリル板入）
3	引　　手	SUS 304
4	アジャスト	SUS 304
5	中　　棚	SUS 430 1.0t No.4（内部補強入、可動式）
6	棚　　柱	SUS 430



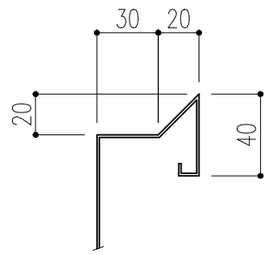




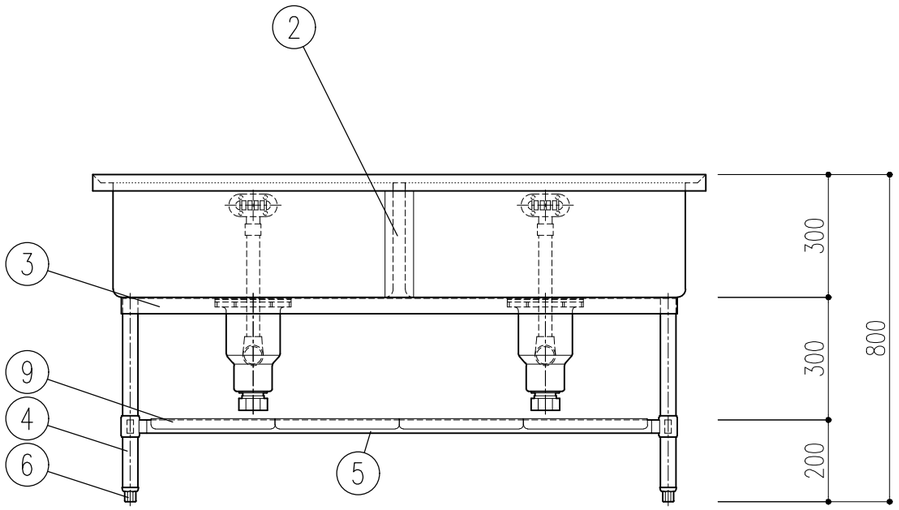
				規格・寸法 900×750×1900				
				図面名称 パススルー戸棚	No. 13		SCALE 1/20	

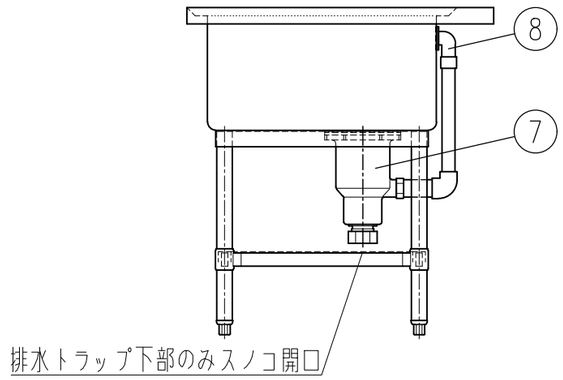


品番	名称	備考
1	槽板	SUS 430 1.2t No.4
2	化粧板	SUS 430 0.8t No.4
3	補強枠	SUS 430 L3×40×40
4	パイプ脚	SUS 430 φ38 1.2t（継手付）
5	パイプ枠	SUS 304 ロ32×16 1.2t
6	アジャスト	SUS 304
7	排水トラップ	カゴ付防臭トラップ 40A（排水アダプター付）／ TO-195
8	オーバーフロー	小判型 ／ TO-232P
9	取外式平板	SUS 430 1.0t No.4（分割式）

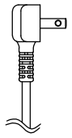


A-A'断面図

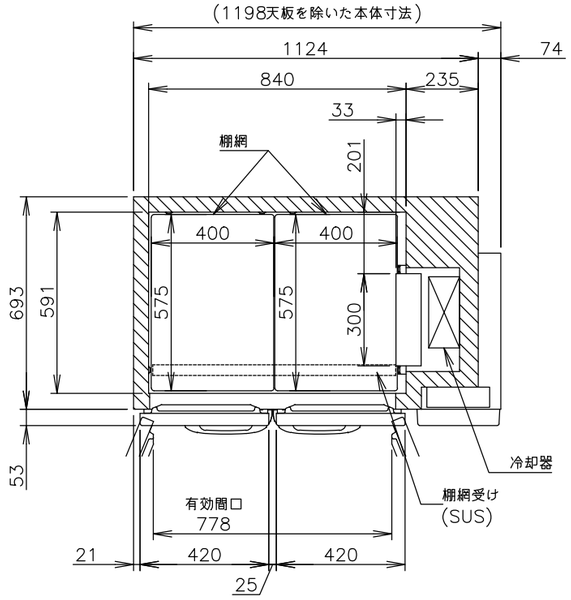


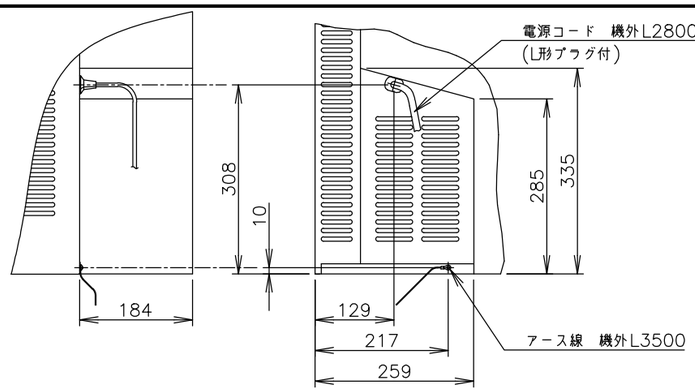


				規格・寸法 1500×750×800				
				図面名称 二槽シンク	No. 14		SCALE 1/10	



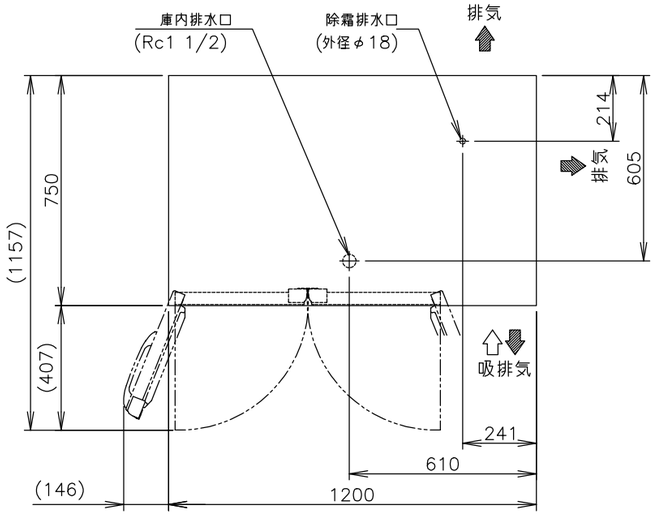
L形プラグ形状

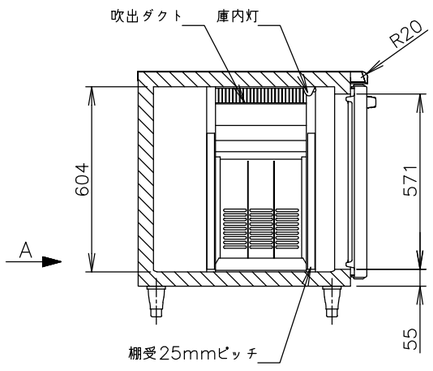


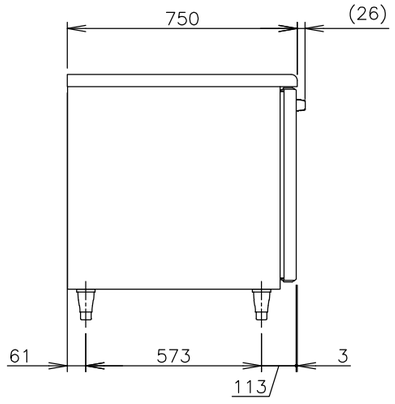


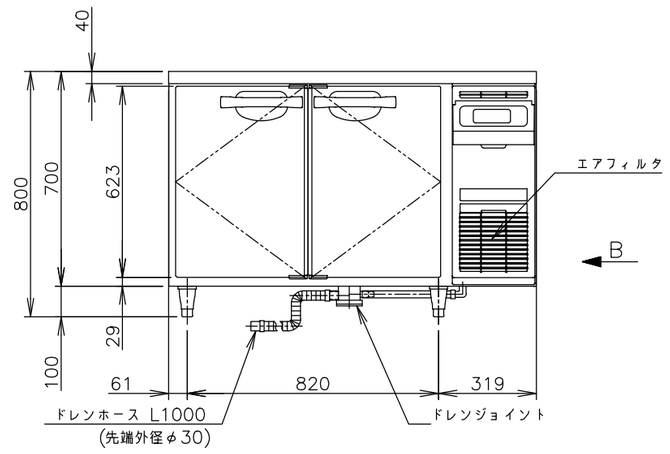
B矢視図(1/10)

A矢視図(1/10)







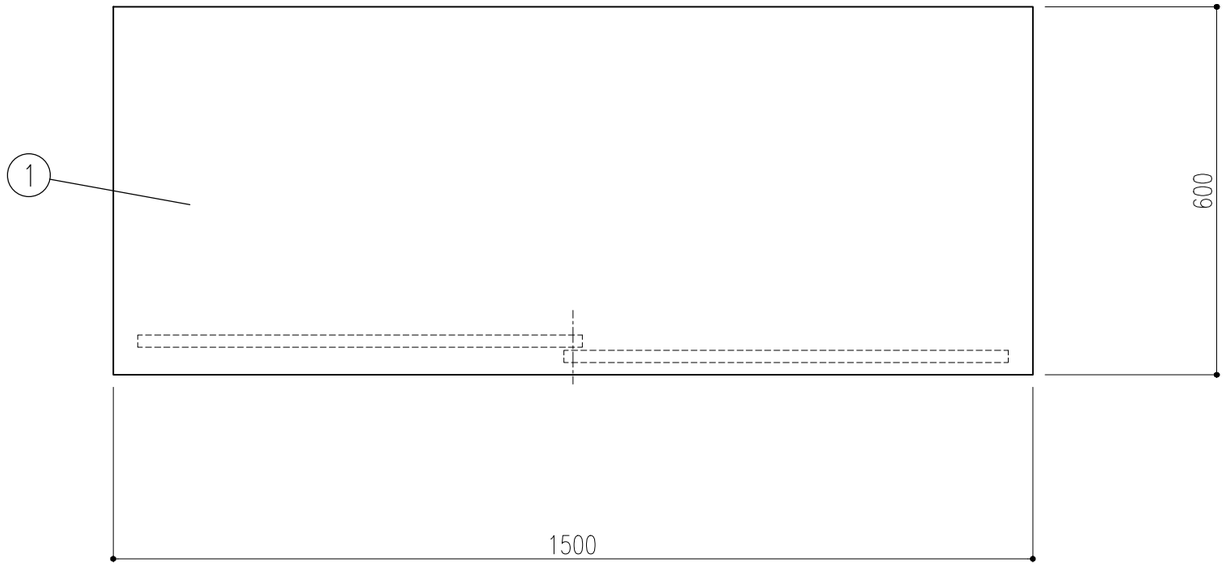


製品名	テーブル形冷蔵庫
形名	RT−120SDG−NA−RML
電源	単相 100V 50/60Hz 容量 0.29kVA (2.9A)
電流	運転電流 1.5/1.5A 電動機定格電流 1.2/1.2A
消費電力	電動機定格消費電力 95/95W (力率79/79%) 電熱装置定格消費電力 218W 冷却時消費電力 123/123W 霜取時消費電力 218/218W
放熱量	325/325W
電源コード	2.8m(L形プラグ付)
定格内容積	321L
外形寸法	幅1200×奥行750×高さ800(790~830)mm
内形寸法	幅840×奥行591×高さ604mm
外装	ステンレス鋼板、亜鉛鋼板(後板・底板) 多層クリアコートステンレス鋼板(扉)、ABS樹脂(フロントパネル)
内装	ステンレス鋼板、ABS樹脂
断熱材	硬質ポリウレタン一体発泡
冷却方式	強制対流式
除霜方式	ガラス管ヒータ方式
圧縮機	全密閉形 出力175W(インバータ)
凝縮器	フィン&チューブ形 強制空冷式
冷却器	フィン&チューブ形
冷媒	R600a
庫内温度制御	マイコン制御(デジタル温度表示)−6~12℃調節可能
除霜制御	マイコン制御
電気回路保護	漏電遮断器(過電流保護付)、アース線
冷媒回路保護	ケーサーモによる圧縮機停止(自動復帰)
脚	樹脂製90~130mm調整可能
棚網	2セット(棚網4枚・棚網受け2本)
製品質量	75kg (梱包時 約79kg)
梱包	簡易ダンボール梱包 幅1295×奥行830×高さ780mm
付属品	ドレンジョイント一式、ドレンホース2本
使用条件	周囲温度5~35℃ 電圧変動:定格電圧の±10%以内

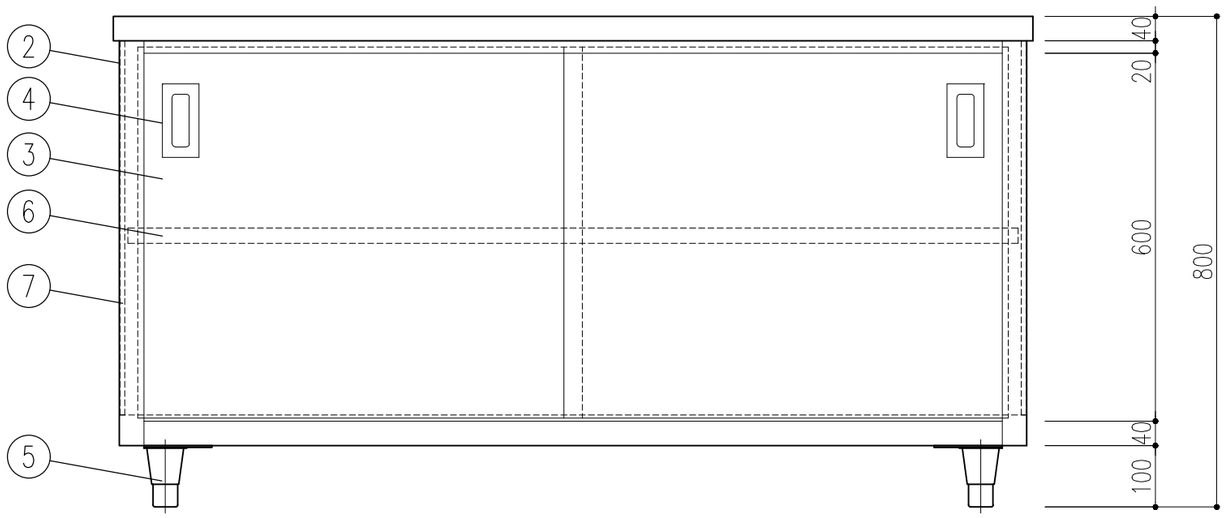
※仕様・外観につきましては、改良のため予告なく変更することがあります。

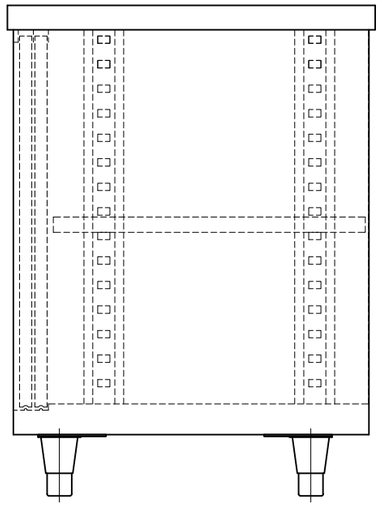
1. 設置条件について
   場所、給排水、電源等は取扱説明書・据付工事説明書に従って正しく行ってください。
   また、本体設置スペースは、設置条件により若干異なることがありますので、10mm程度余裕をとってください。
   (給排気スペース・配管スペース等は本体設置スペースとは別に確保が必要です。)
2. 放熱量は、周囲温度30℃における最終到達温度の時の値です。
3. 元ブレーカー容量は15A 125Vです。
   必ず専用回路(過負荷・短絡保護あり)を使用してください。
4. 製品コード:T339−C145

				規格・寸法 RT-120SDG-NA-RML			
				図面名称 テーブル形冷蔵庫	No. 15		SCALE 1/20



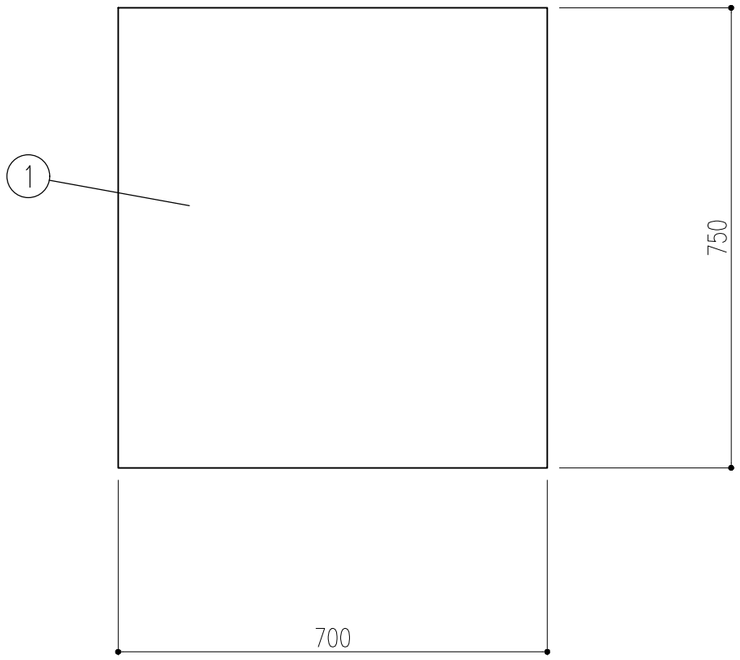
品番	名称	備考
1	甲板	SUS 430 1.2t No.4
2	本体	SUS 430 1.0t No.4
3	扉	SUS 430 1.0t No.4
4	引手	SUS 304
5	アジャスト	SUS 304
6	中棚	SUS 430 1.0t No.4（内部補強入、可動式）
7	棚柱	SUS 430

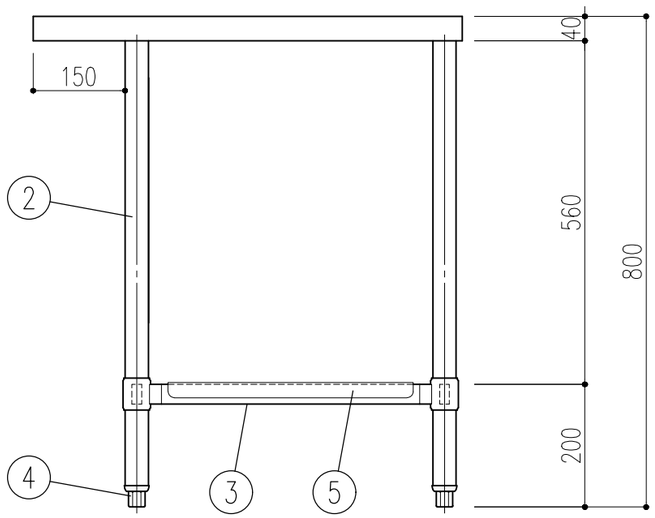


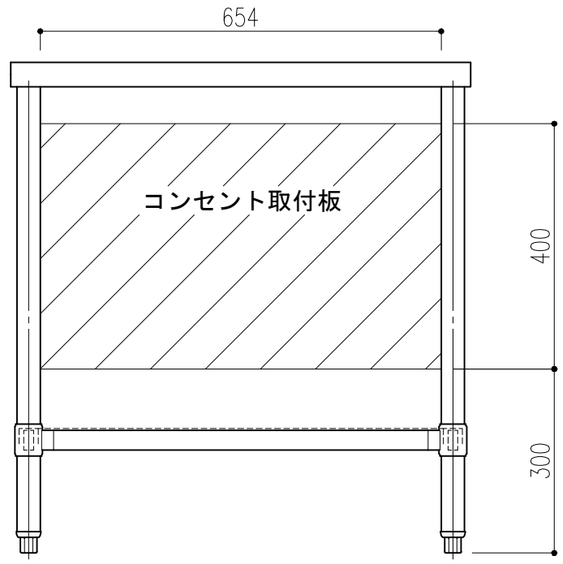


				規格・寸法 1500×600×800			
				図面名称 台下戸棚	No. 16		SCALE 1/10

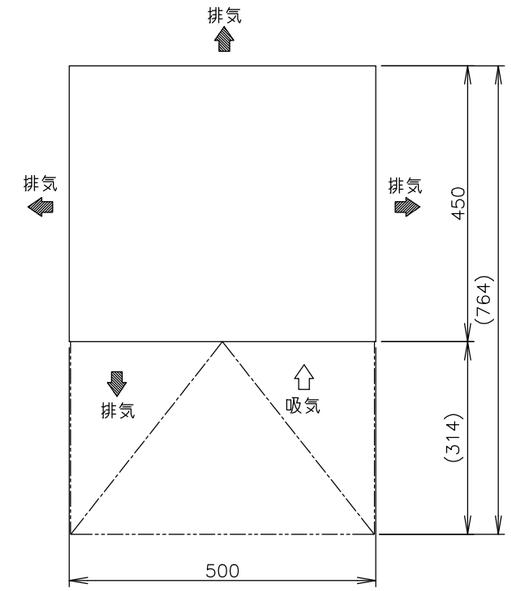
品番	名　　称	備　　考
1	甲　　板	SUS 430 1.2t No.4
2	パ　イ　プ　脚	SUS 430 φ38 1.2t（継手付）
3	パ　イ　プ　枠	SUS 304 □32×16 1.2t
4	ア　ジ　ャ　ス　ト	SUS 304
5	取　外　式　平　板	SUS 430 1.0t No.4（分割式）

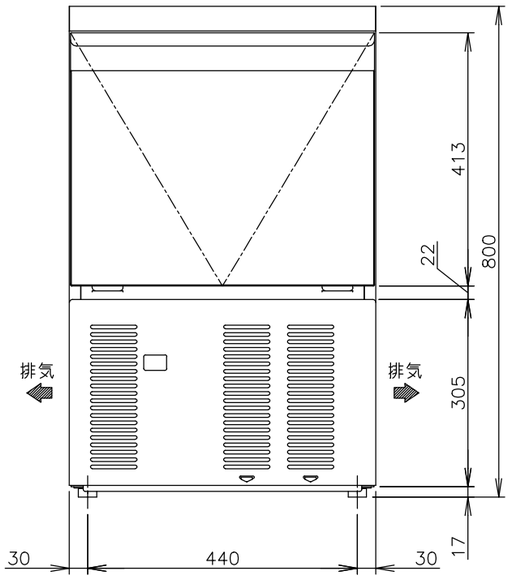


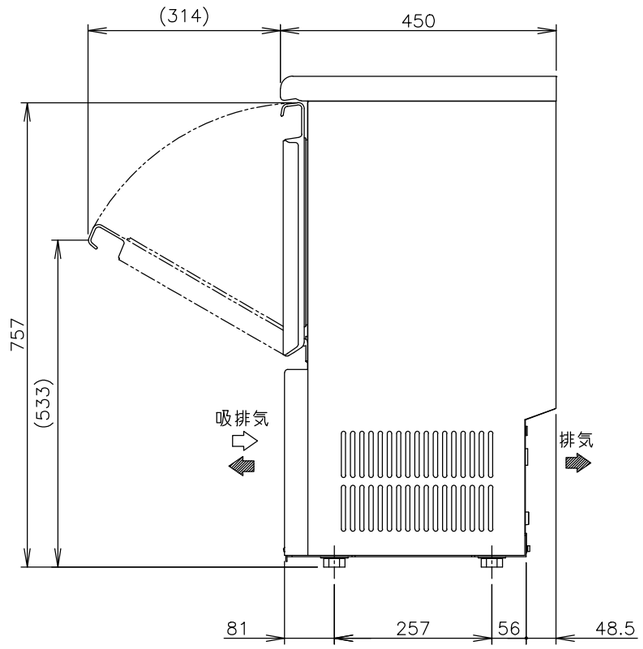


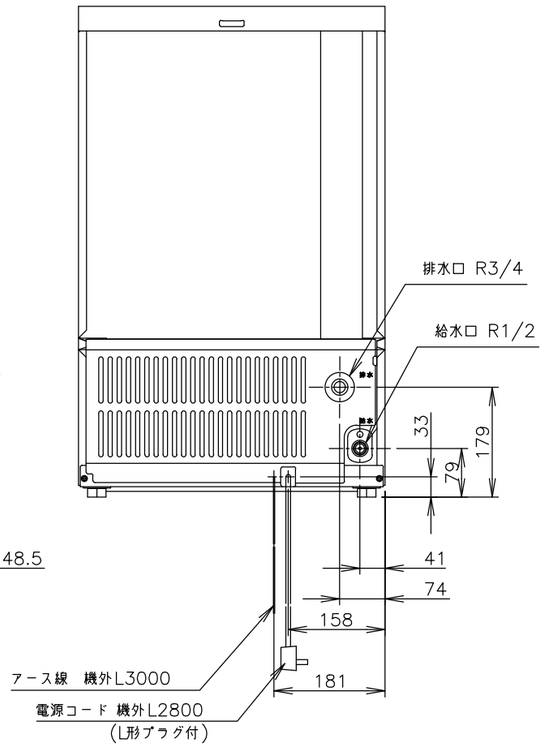


				規格・寸法 700×750×800				
				図面名称 作業台	No. 17		SCALE 1/10	









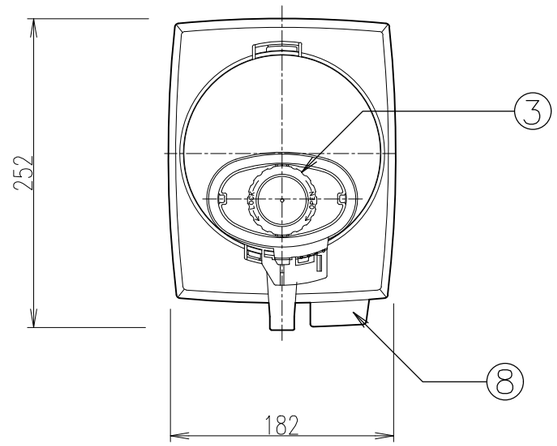
1. 設置条件について
   場所、給排水、電源等は取扱説明書・据付工事説明書に従って正しく行ってください。
   また、本体設置スペースは、設置条件により若干異なることがありますので、10mm程度余裕をとってください。
   (給排気スペース・配管スペース等は本体設置スペースとは別に確保が必要です。)
2. 製氷能力は周囲温度、水温によって変わりますので、取扱説明書を参照してください。
3. アジャスト脚はオプションです。営業担当者に相談してください。
4. 元ブレーカー容量は15A 125Vです。
   必ず専用回路(過負荷・短絡保護あり)を使用してください。
5. 製品コード：M153

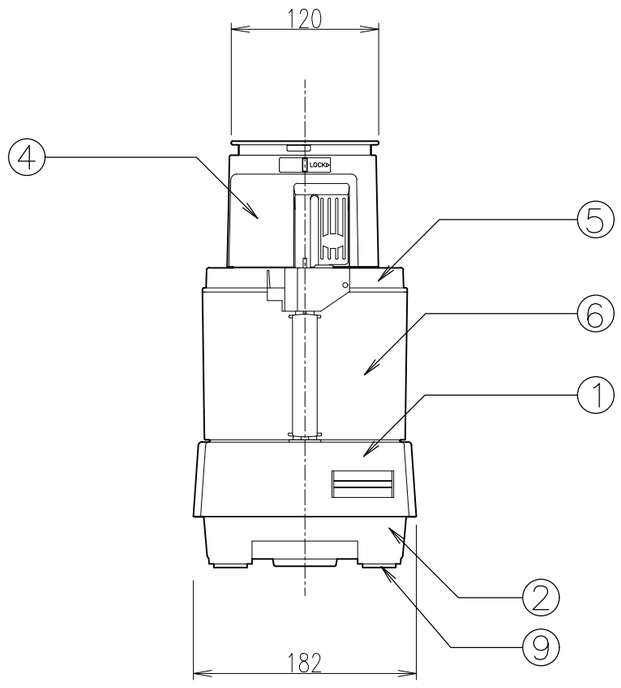
製品名	キューブアイスメーカー
形名	IM−35M−NA
電源	単相100V 50/60Hz 容量0.50kVA(5.0A)
電流	運転電流 2.0/2.2A 電動機定格電流 2.0/2.2A 始動電流 19/18A
消費電力	電動機定格消費電力 175/210W (力率87/95%)
製氷能力	約36/38kg/d (周囲温度20℃ 水温15℃ 50/60Hz) 約30/33kg/d (周囲温度30℃ 水温25℃ 50/60Hz)
氷の形状	角氷 約28×28×32mm
1回の製氷時間	約26/25min (周囲温度20℃ 水温15℃ 50/60Hz)
1回の製氷量	約0.73kg/30個
貯氷量	最大ストック量 約18kg(自然落下時 約10.5kg)
消費水量	約0.08/0.08m³/d (周囲温度20℃ 水温15℃ 50/60Hz) 約0.07/0.07m³/d (周囲温度30℃ 水温25℃ 50/60Hz)
外形寸法	幅500×奥行450×高さ800mm
外装	ステンレス鋼板、亜鉛鋼板(後板、底板) フッ素プレコートステンレス鋼板(フロントパネル・扉)
内装	樹脂成形品
断熱材	発泡ポリウレタン
製氷方式	セル方式 ジェットスプレー式
除氷方式	ホットガス方式 アクチュエータモータによる水皿半開
給水方式	水道直結方式 R1/2
排水方式	製氷残水毎回排棄 R3/4
圧縮機	全密閉形 130W
凝縮器	フィン&チューブ形 強制空冷式
放熱量	415/470W (50/60Hz)
冷却器	銅パイプオンシート 銅板セル製氷室
冷媒制御	キャピラリチューブ
冷媒	R600a
製氷制御	マイコン制御
除氷制御	マイコン制御
給水制御	マイコン制御
貯氷制御	ダブルレバー検知方式(遅延タイマ付)
電気回路保護	漏電遮断器(過電流保護付)、アース線
冷媒回路保護	モータープロテクタによる圧縮機停止(自動復帰) サーミスタにて凝縮温度検知し圧縮機停止(自動復帰)
インターロック機能	マイコンによる機械運転停止
製品質量	40kg (梱包時 44kg)
梱包	全ダンボール梱包 幅609×奥行547×高さ841mm
付属品	スコップ
オプション	アジャスト脚、ストレーナ
使用条件	周囲温度1～35℃ 給水圧0.05～0.78MPa 電圧変動：定格電圧の±10%以内

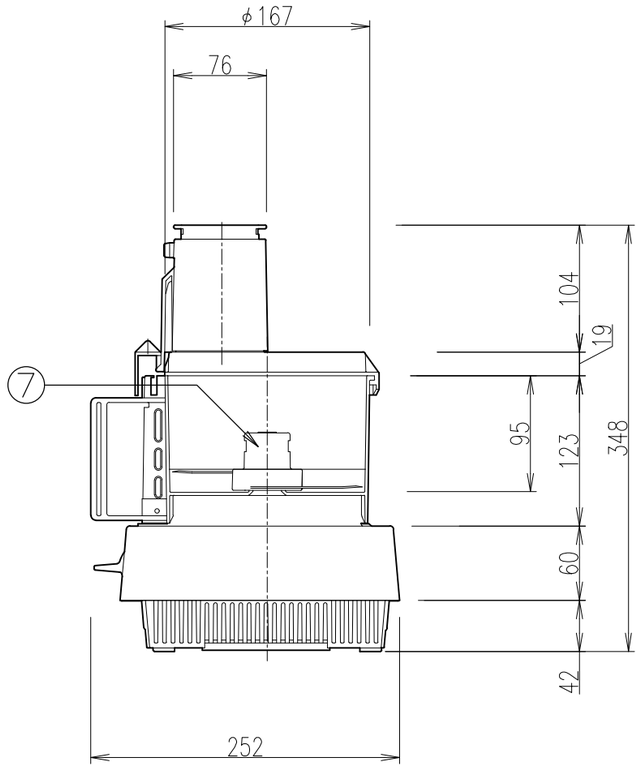
※仕様・外観につきましては、改良のため予告なく変更することがあります。

天板奥行750mm仕様

				規格・寸法 IM-35M-NA（特）				* ——— *
				図面名称 キューブアイスメーカー	No. 18		SCALE 1/10	







仕　　様	
品　名	フードプロセッサー
型　式	DLC−10PRO
外形寸法	幅182　奥行252 高さ348mm
電　源	単相100V 50/60HZ 10分定格
消費電力	330W
回転数	1500r.p.m～1800r.p.m
容器容量	1.9L
重　量	5.6kg（メタルブレード含む）
電源コード	1.8m

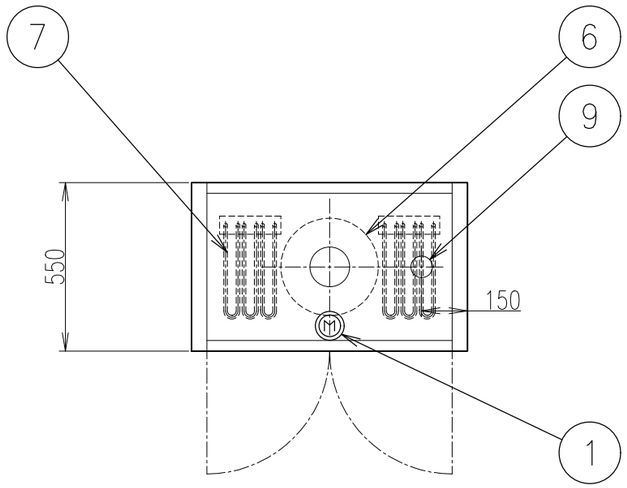
番号	名称	備考
①	本体カバー	ポリカーボネイト
②	底板	ABS
③	小プッシャー	ポリカーボネイト
④	プッシャースリーブ	ポリカーボネイト
⑤	カバー（容器蓋）	ポリカーボネイト
⑥	ワークボール（容器）	ポリカーボネイト
⑦	メタルブレード	ステンレス
⑧	スイッチ	ABS
⑨	ゴム足	4個

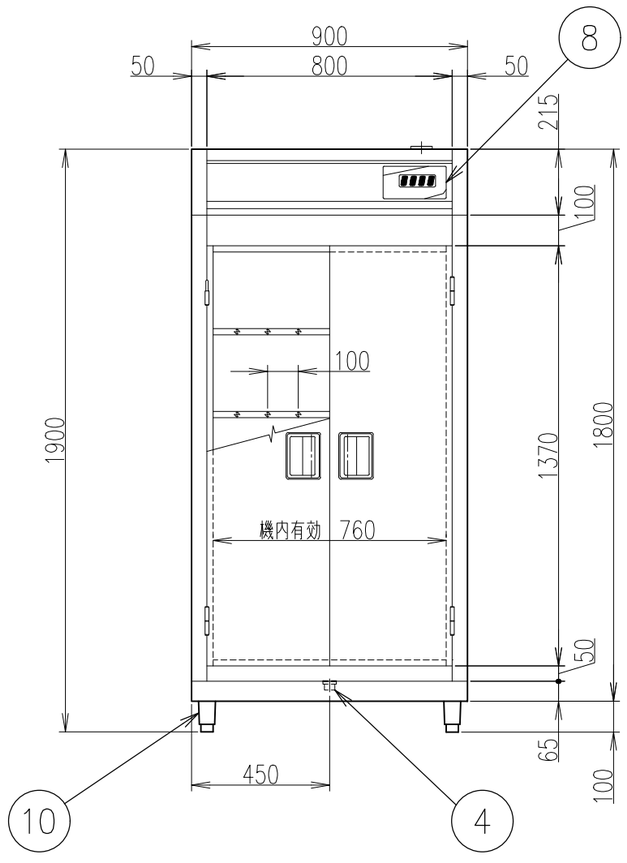
DLC−10PRO 標準付属品：メタルブレード
ドゥブレード
1mmスライサー
おろし金
ディスクハンドル
スパチュラー

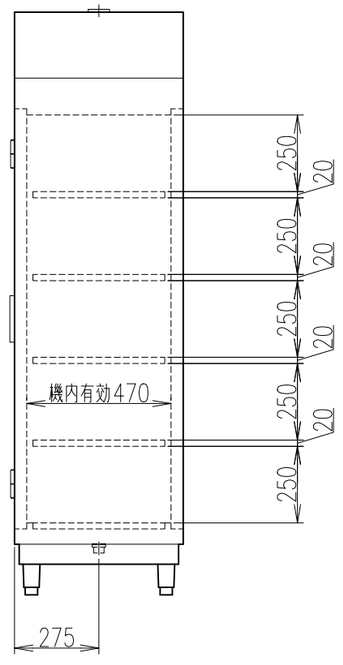
※上記の仕様は、品質向上のため予告なしに変更されることがありますのでご了承下さい。

※図中の尺度は、A3サイズの図面のみに該当します。拡大、縮小した図面は尺度が変わります。

				規格・寸法 DLC-10PRO				
				図面名称 フードプロセッサー	No. 19		SCALE 1/5	







NO	名　　称	数量	規　　格
1	電源接続	1	3相200V　4．2kW
2	*	*	*
3	*	*	*
4	排水接続	1	25A
5	*	*	*
6	ブロワ	1	3相200V　0．2kW
7	ヒータ	2	3相200V　2．0kW
8	操作パネル	1	NSC-23
9	ダンパー	1	*
10	アジャスト	4	N-100
仕様	収容能力	10ヶ（収容籠寸法390x360x200）	
	棚段	5段（1棚の耐荷重　40kg）	
	*	*	
	使用電力	3相200V　4．2kW	
	本体フレーム	SUS430　t=0．8	
	外板・扉	SUS430　t=0．8	
	内板	SUS430　t=0．8	
	断熱材	グラスウール　t=25	
	重量	148kg	
	*	*	

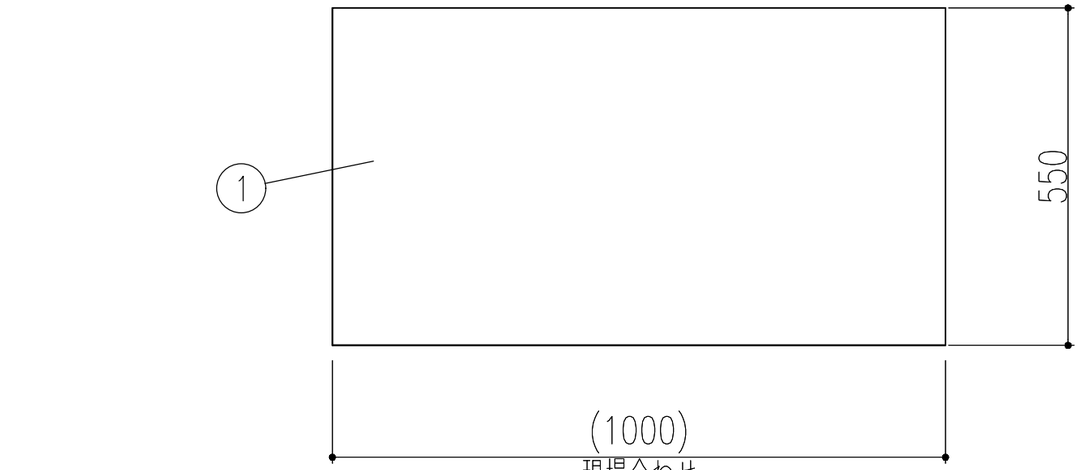
特　記　事　項

1、 SDカードスロット付

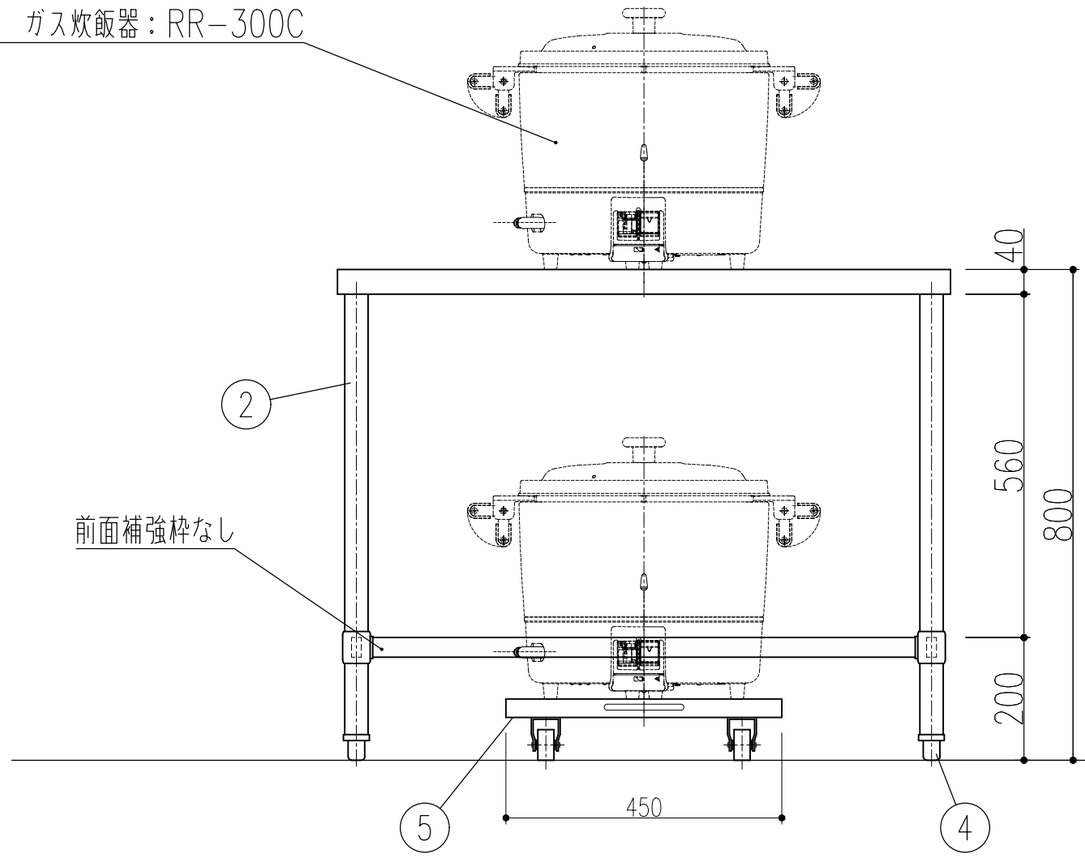
製品の仕様及び外観は、品質改良のため予告なしに変更する場合があります。

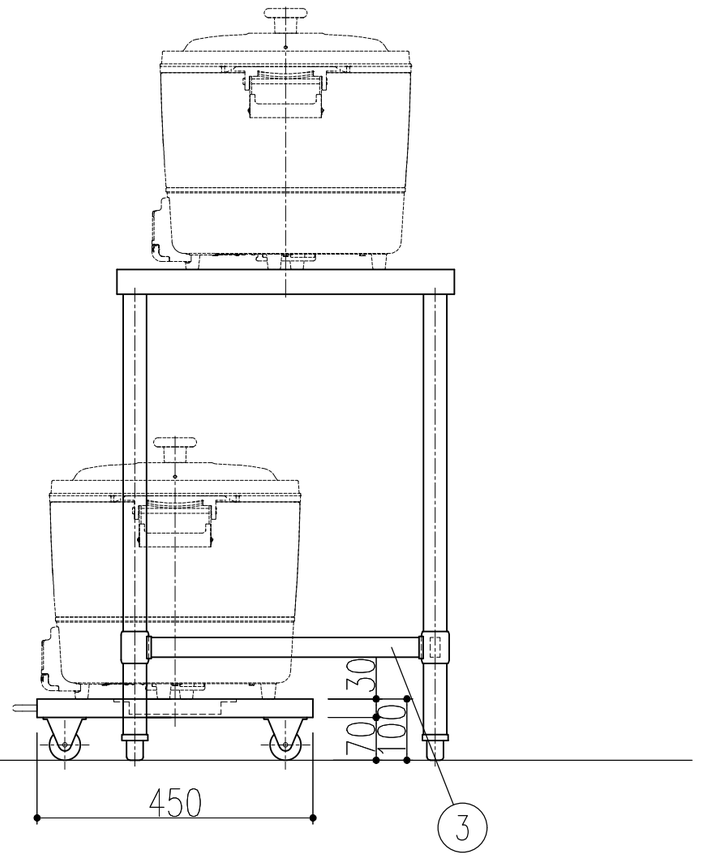
				規格・寸法 MCSK-10-sX			
				図面名称 消毒保管機	No. 20		SCALE 1/20

品番	名　　称	備　　考
1	甲　　板	SUS 430 1.2t No.4
2	パ　イ　プ　脚	SUS 430 φ38 1.2t（継手付）
3	パ　イ　プ　枠	SUS 304 □32×16 1.2t
4	ア　ジ　ャ　ス　ト	SUS 304
5	炊　飯　台　車	SUS 430

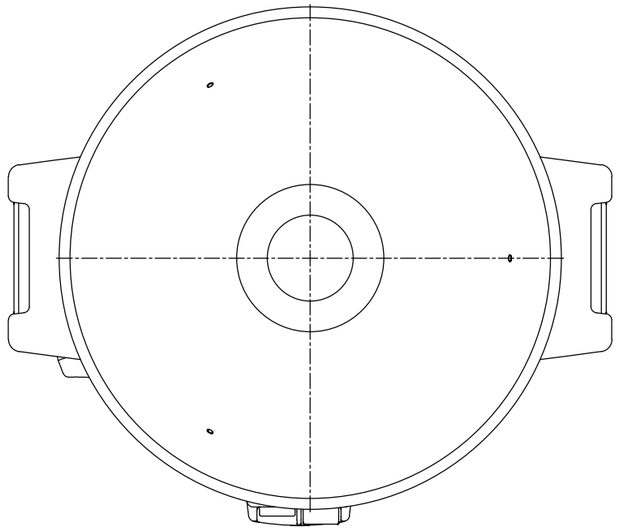


No.22　ガス炊飯器：RR−300C

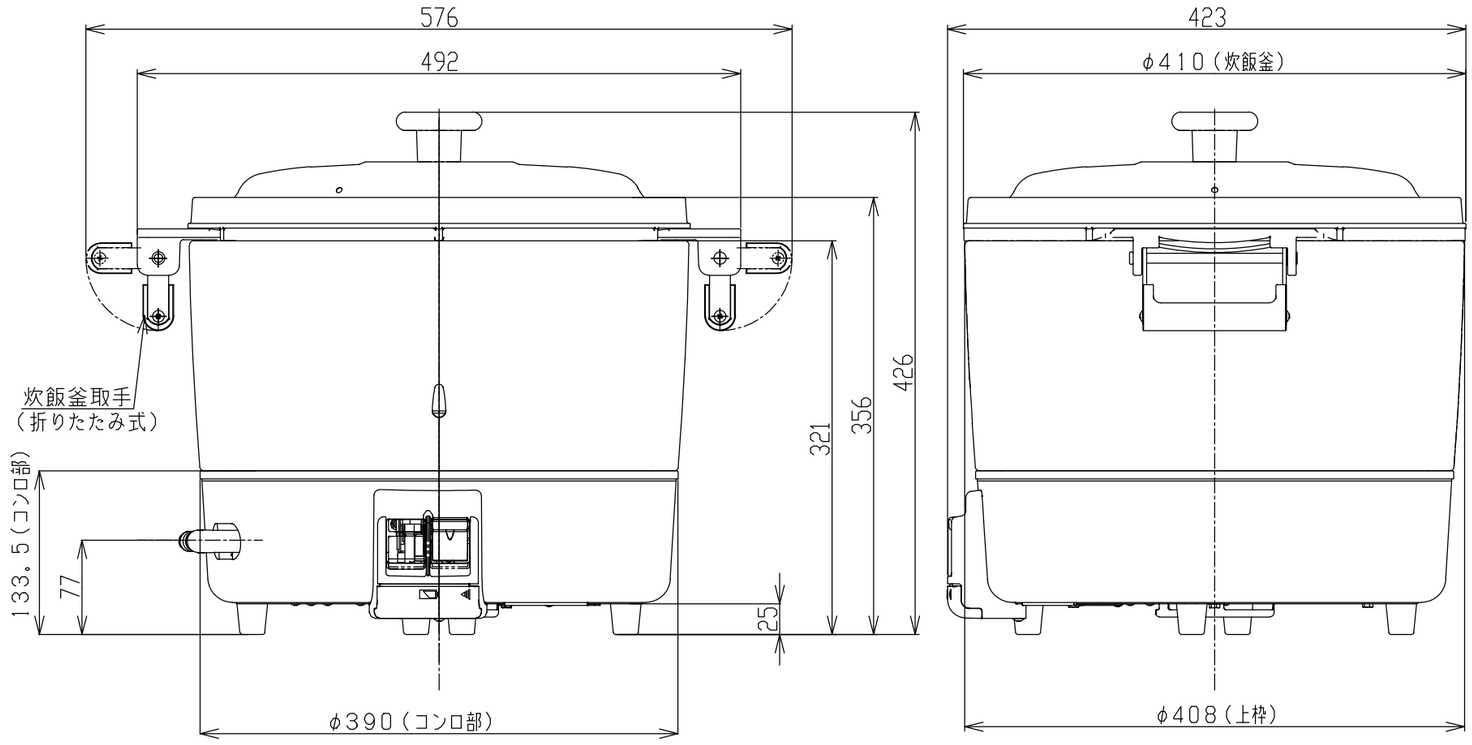


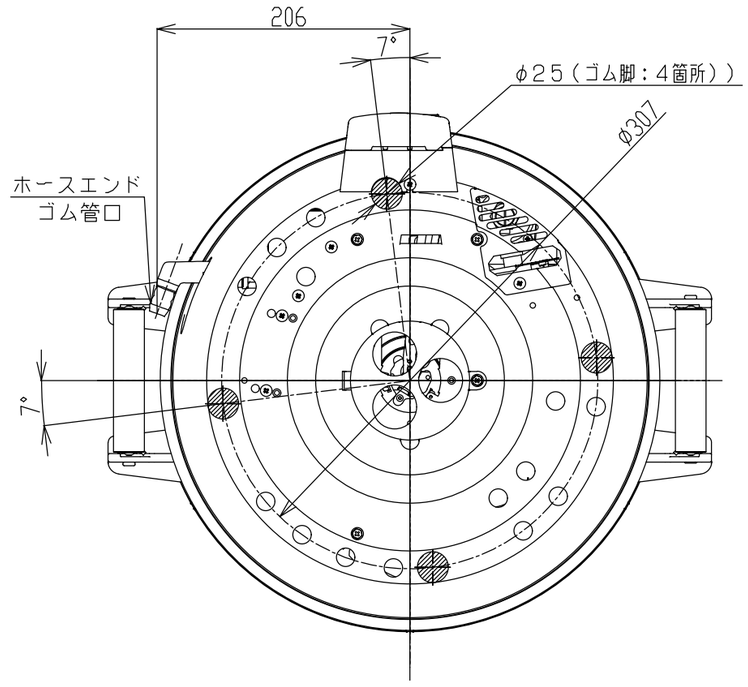


				規格・寸法 (1000)×550×800				
				図面名称 炊飯台	No. 21		SCALE 1/10	



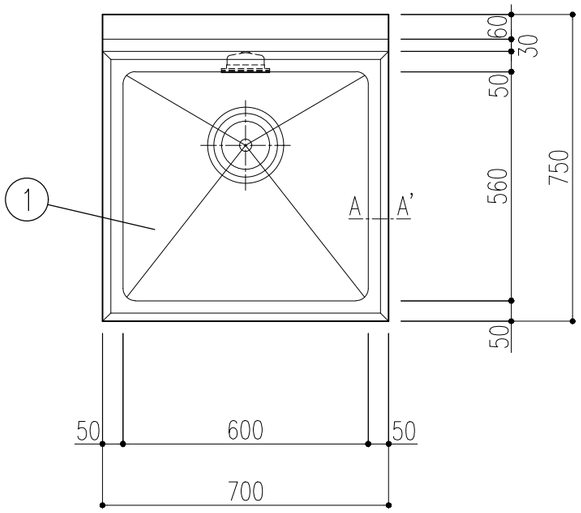
品　名		ガス炊飯器			
型　式		RR-300C	RR-300CF	RR-300C-B	RR-300CF-B
外形寸法（mm）	幅	492			
	奥行	423			
	高さ	426			
重　量（kg）		13			
接続（mm）	都市ガス	φ13ガス用ゴム管		φ9．5ガス用ゴム管	
	LPガス	φ9．5ガス用ゴム管			
点火方式		連続スパーク式			
安全装置		立消え安全装置			
炊飯能力（リットル）		2~6			
炊飯釜		生地	フッ素付	生地	フッ素付
使用ガス・使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量			
都市ガス用	12A 13A	5．17kW （4450kcal／h） 5．52kW （4750kcal／h）			
LPガス用		5．54kW （0．396kg）			



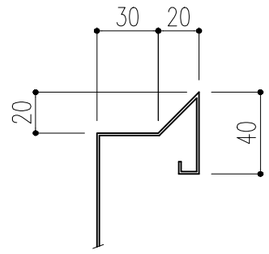


ゴム脚位置図

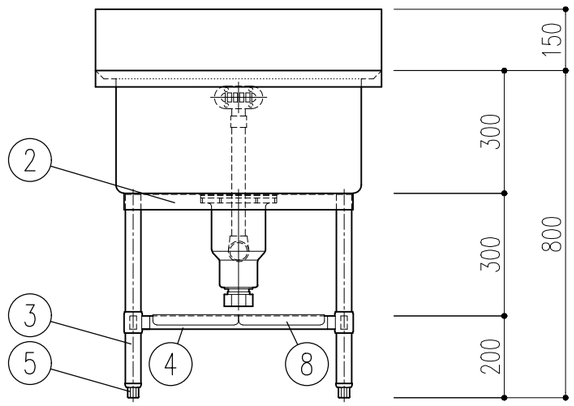
				規格・寸法 RR-300C				
				図面名称 ガス炊飯器	No. 22		SCALE 1/5	

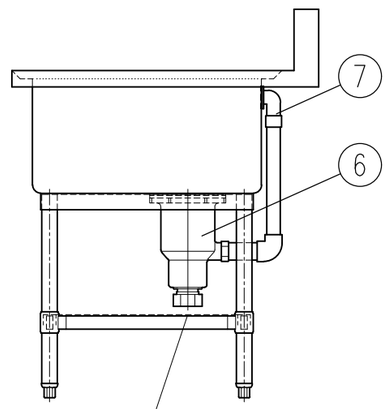


品番	名称	備考
1	槽板	SUS 430 1.2t No.4
2	補強枠	SUS 430 L3×40×40
3	パイプ脚	SUS 430 φ38 1.2t（継手付）
4	パイプ枠	SUS 304 ロ32×16 1.2t
5	アジャスト	SUS 304
6	排水トラップ	カゴ付防臭トラップ 40A（排水アダプター付）／ TO-195
7	オーバーフロー	小判型 ／ TO-232P
8	取外式平板	SUS 430 1.0t（分割式）

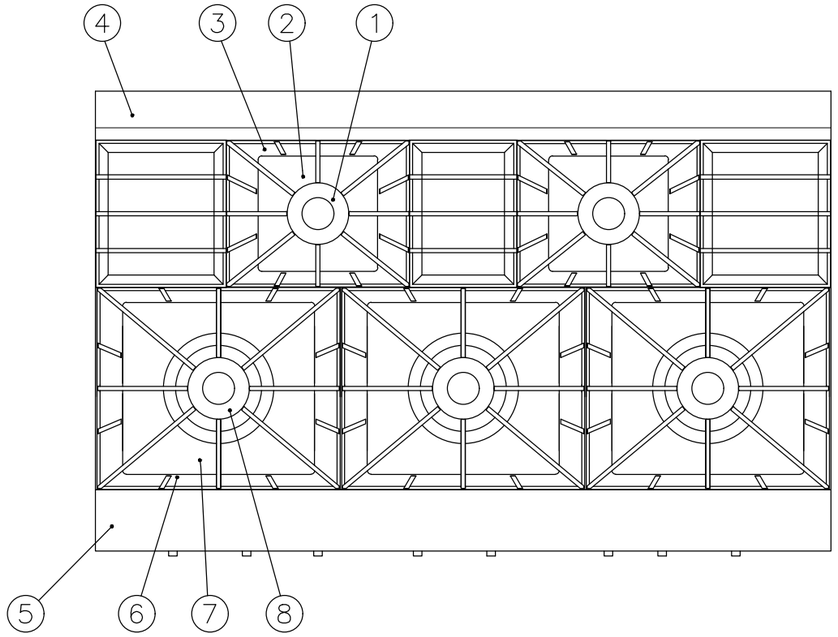


A-A'断面図





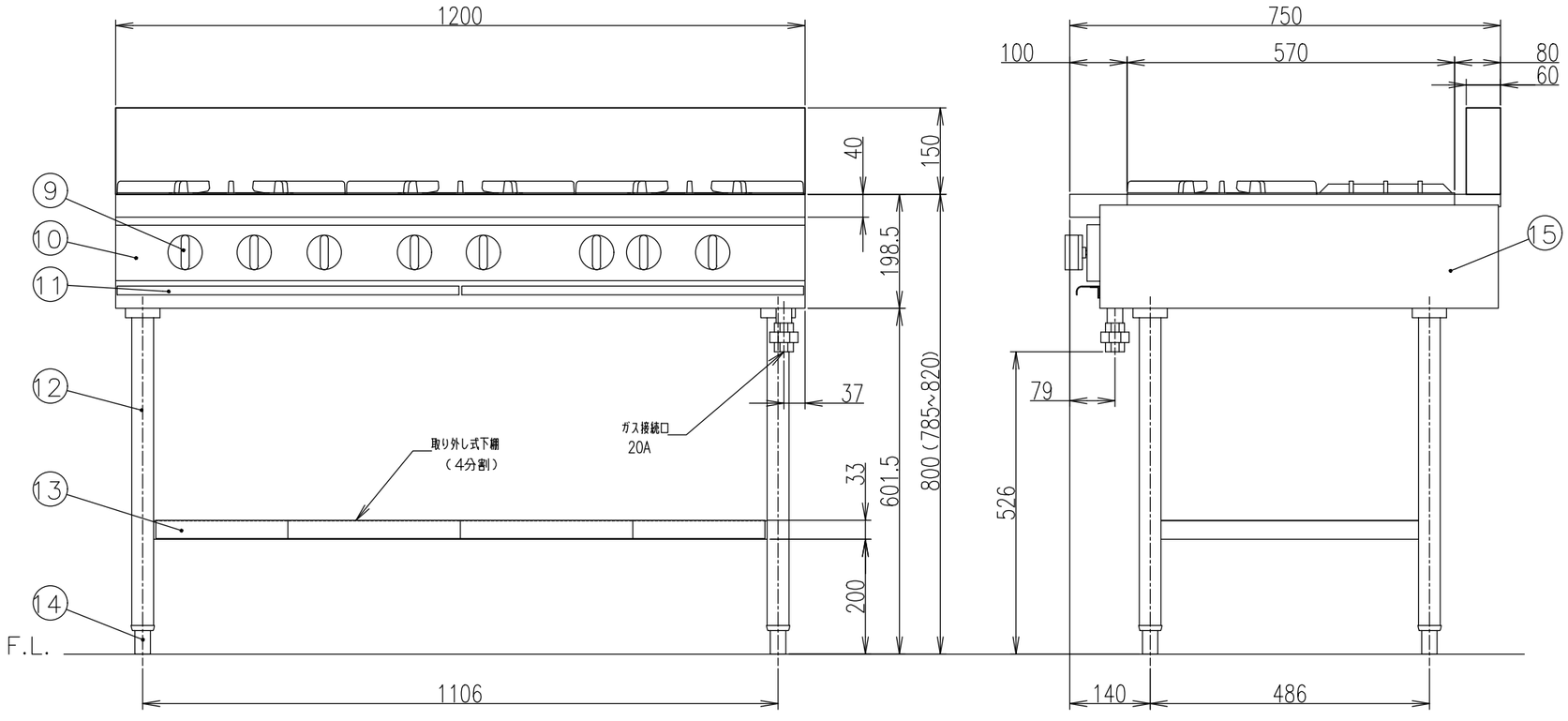
				規格・寸法 700×750×800				
				図面名称 一槽シンク	No. 23		SCALE 1/10	



製品名		ガステーブル		
型式		XY−12755T		
寸法 (mm)		幅	奥行	高さ
	外形	1200	750	800
本体高さ調整幅		785~820mm		
接続	ガス	20A(めねじ)		
ガス消費量	13Aガス	66.3kW (57,000kcal/h)		
	LPガス	63.6kW (4.54kg/h)		
本体重量		100kg		
点火方式		圧電点火方式		

No	品名	材質	備考
1	φ100一重バーナ	鋳鉄	6,000kcal/h(13Aガス)
2	しる受(小)	SUS410 t0.4	2B
3	ごとく(小)	鋳鉄	塗装240×300
4	後トップ板	SUS430 t1.5	No.4
5	前トップ板	SUS430 t1.5	No.4
6	ごとく(大)	鋳鉄	塗装330×400
7	しる受(大)	SUS410 2B t0.4	
8	φ180二重バーナ	鋳鉄	15,000kcal/h(13Aガス)
9	トップバーナコックツマミ	フェノール樹脂	
10	前化粧板	SUS430 t0.8	No.4
11	油受	SUS430 t0.6	化粧SUS430 No.4
12	脚パイプ	SUS430T φ38	
13	下棚	SUS430 t0.8	
14	調節脚	SUS304 他	
15	横板	SUS430 t0.8	No.4

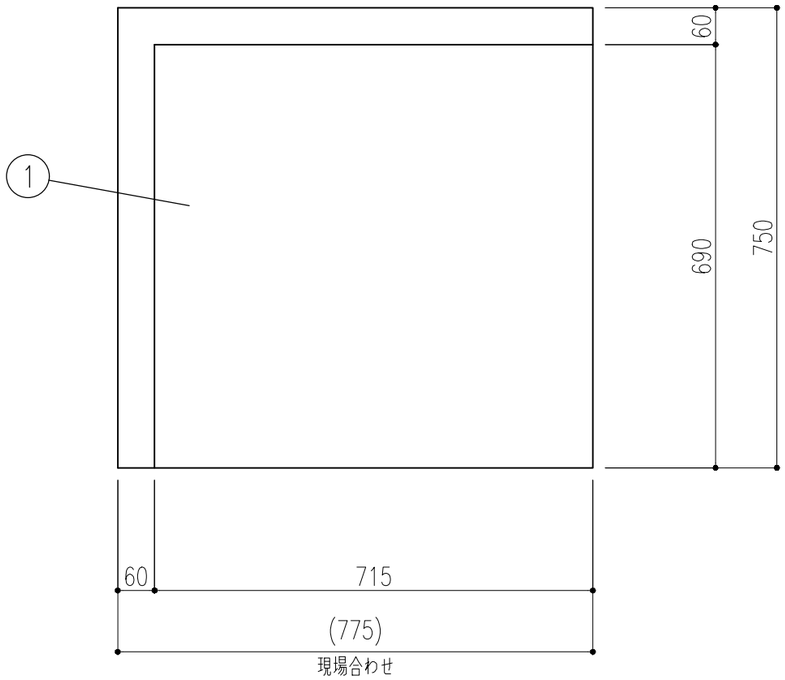
注)1.仕様及び外観を改良のため、予告なく変更することがあります。
2.ガス機器を設置する際は可燃構造壁から側面20cm以上、背面25cm以上、上面100cm以上の離隔距離を確保し、床は不燃構造として下さい。

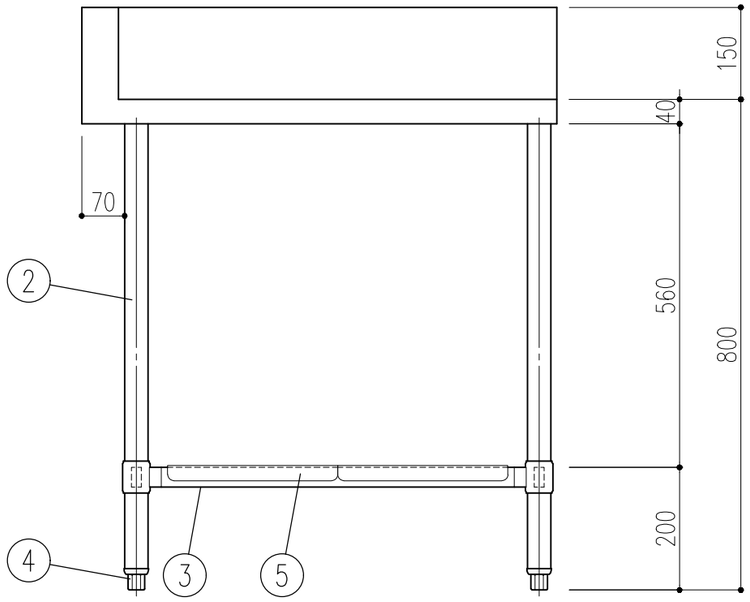


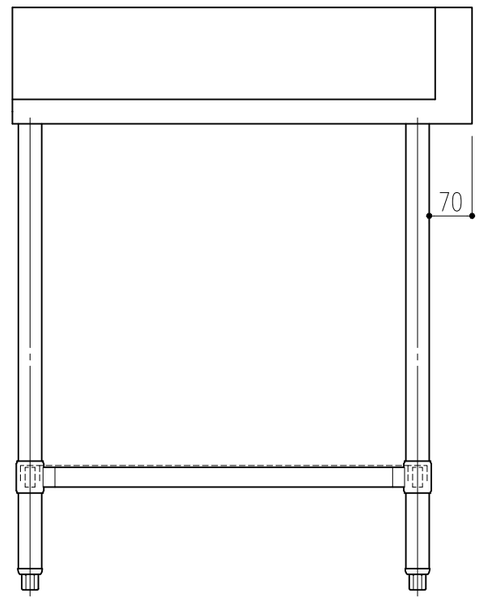
バックボード付き

				規格・寸法 XY-12755T			
				図面名称 ガステーブル	No. 24		SCALE 1/10

品番	名　　称	備　　考
1	甲　　板	SUS 430 1.2t No.4
2	パ　イ　プ　脚	SUS 430 φ38 1.2t（継手付）
3	パ　イ　プ　枠	SUS 304 □32×16 1.2t
4	ア　ジ　ャ　ス　ト	SUS 304
5	取　外　式　平　板	SUS 430 1.0t No.4（分割式）

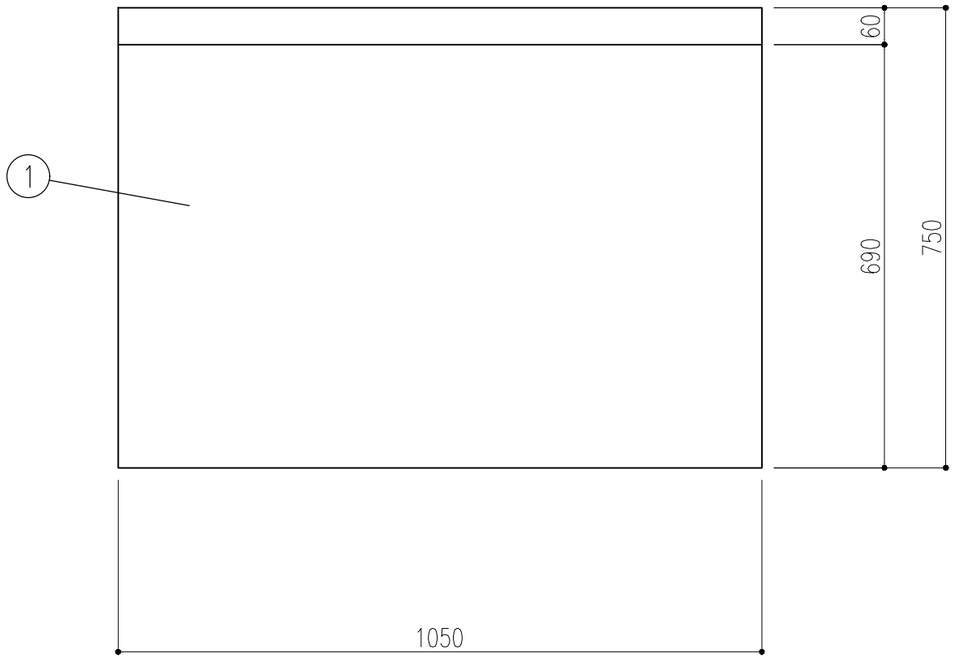


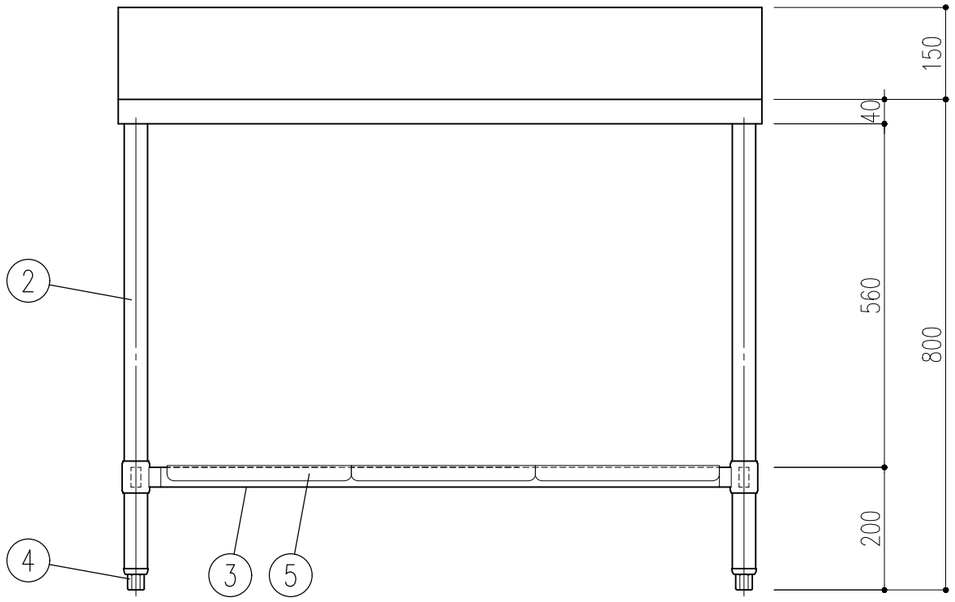


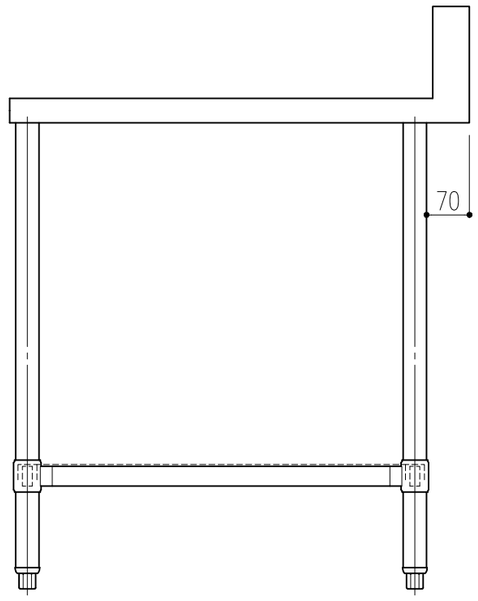


				規格・寸法 (775) × 750 × 800			
				図面名称 作業台	No. 25		SCALE 1/10

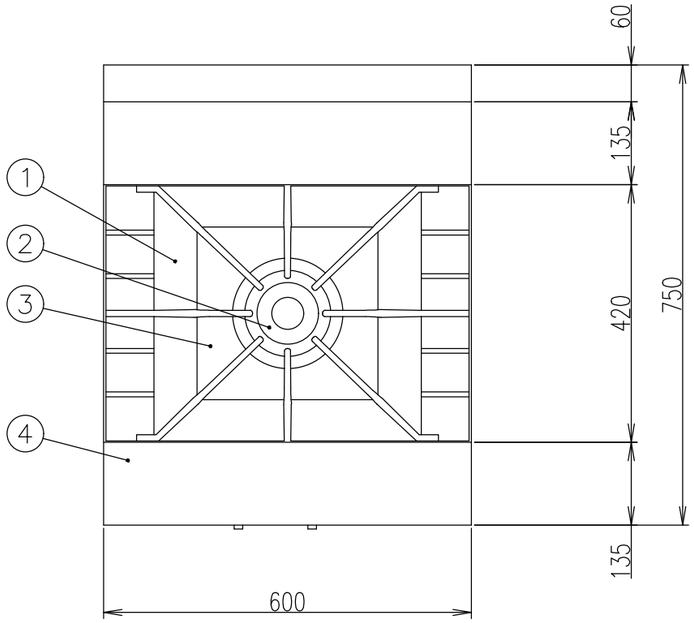
品番	名　　称	備　　考
1	甲　　板	SUS 430 1.2t No.4
2	パ　イ　プ　脚	SUS 430 φ38 1.2t（継手付）
3	パ　イ　プ　枠	SUS 304 ロ32×16 1.2t
4	ア　ジ　ャ　ス　ト	SUS 304
5	取　外　式　平　板	SUS 430 1.0t No.4（分割式）

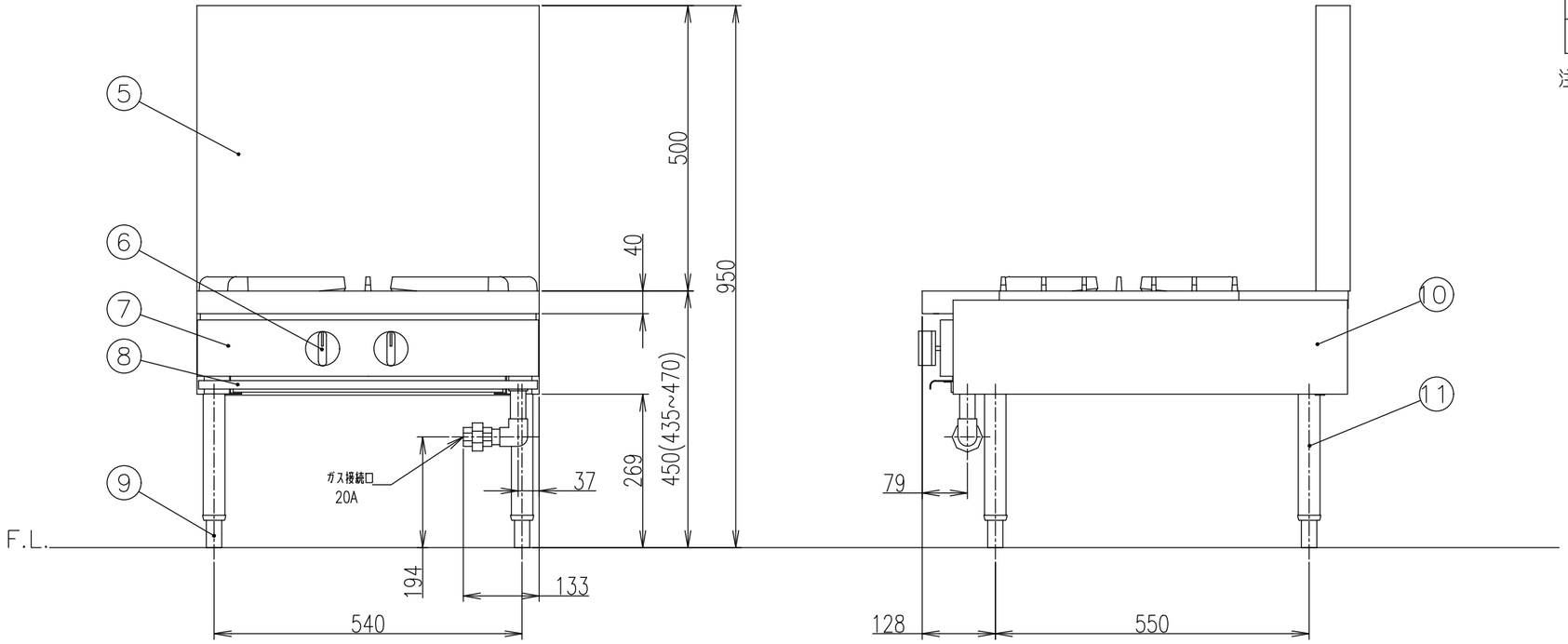






				規格・寸法 1050×750×800			
				図面名称 作業台	No. 26		SCALE 1/10



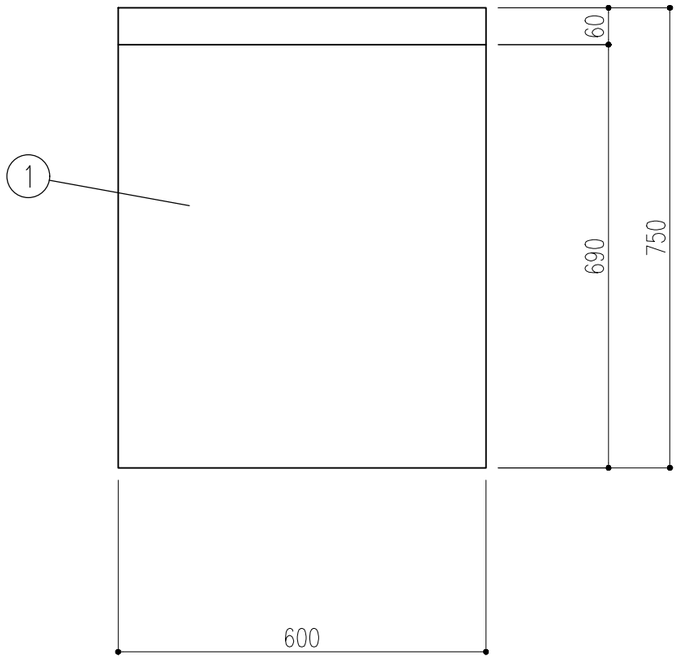


製品名		ローレンジ		
型式		XY−675L2		
寸法（mm）		幅	奥行	高さ
	外形	600	750	450
本体高さ調整幅		435~470mm		
接続	ガス	20A		
ガス消費量	13Aガス	16.8kW(14,400kcal/h)		
	LPガス	16.8kW(1.20kg/h)		
本体重量		53kg		
点火方式		圧電点火方式		

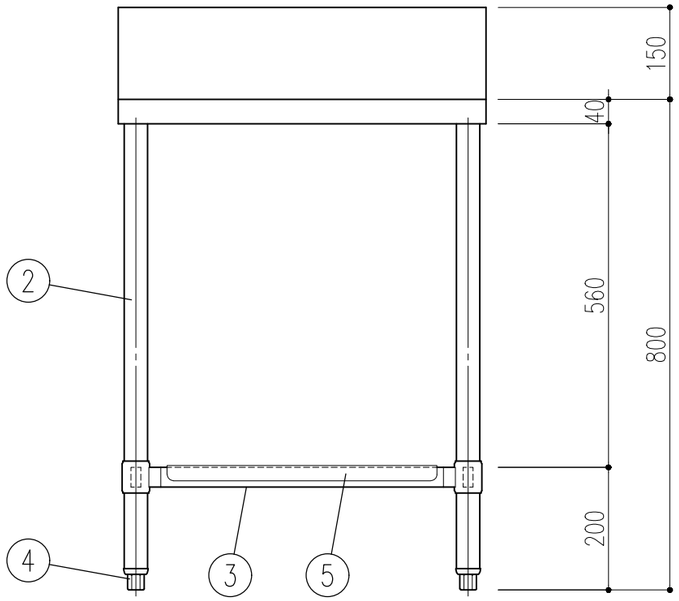
No	品名	材質	備考
1	ごとく	鋳鉄	塗装595.5×418
2	φ180二重バーナ	鋳鉄	14,400kcal/h(13Aガス)
3	しる受	SUS410 t0.4	2B
4	トップ板	SUS430 t1.5	No.4
5	バックガード	SUS430 t1.2	No.4
6	コックツマミ	フェノール樹脂	
7	前化粧板	SUS430 t0.8	No.4
8	油受	SUS430 t0.6	化粧SUS430 No.4
9	調節脚	SUS304 他	
10	横板	SUS430 t0.8	No.4
11	脚パイプ	SUS430T φ38	

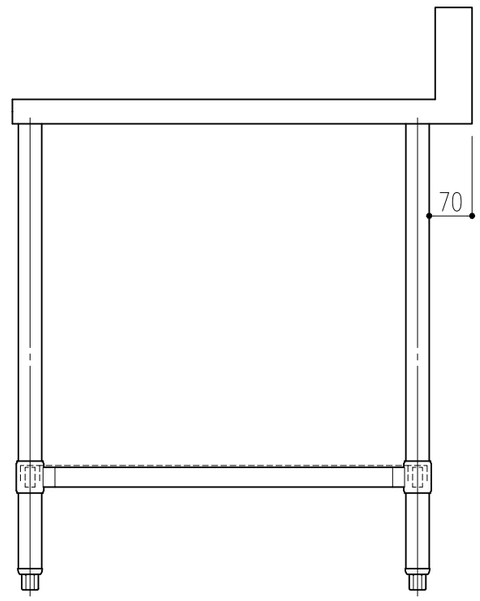
注）1.仕様及び外観を改良のため、予告なく変更することがあります。
2.ガス機器を設置する際は可燃構造壁から側面20cm以上、背面25cm以上、上面100cm以上の離隔距離を確保し、床は不燃構造として下さい。

				規格・寸法 XY-675L2			
				図面名称 ローレンジ	No. 27		SCALE 1/10

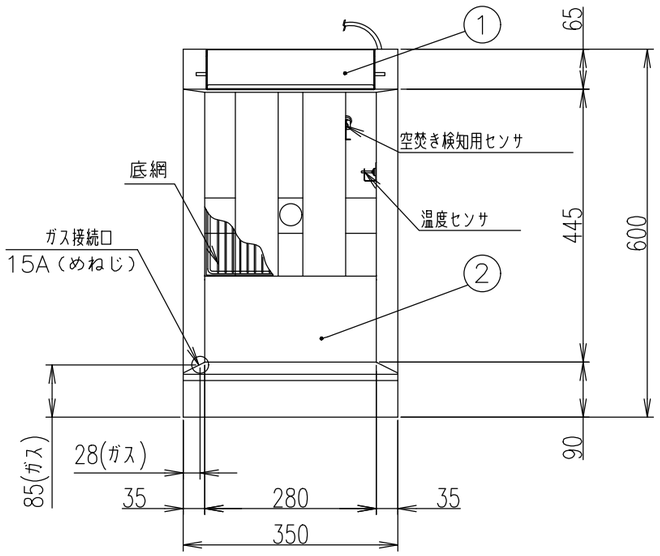


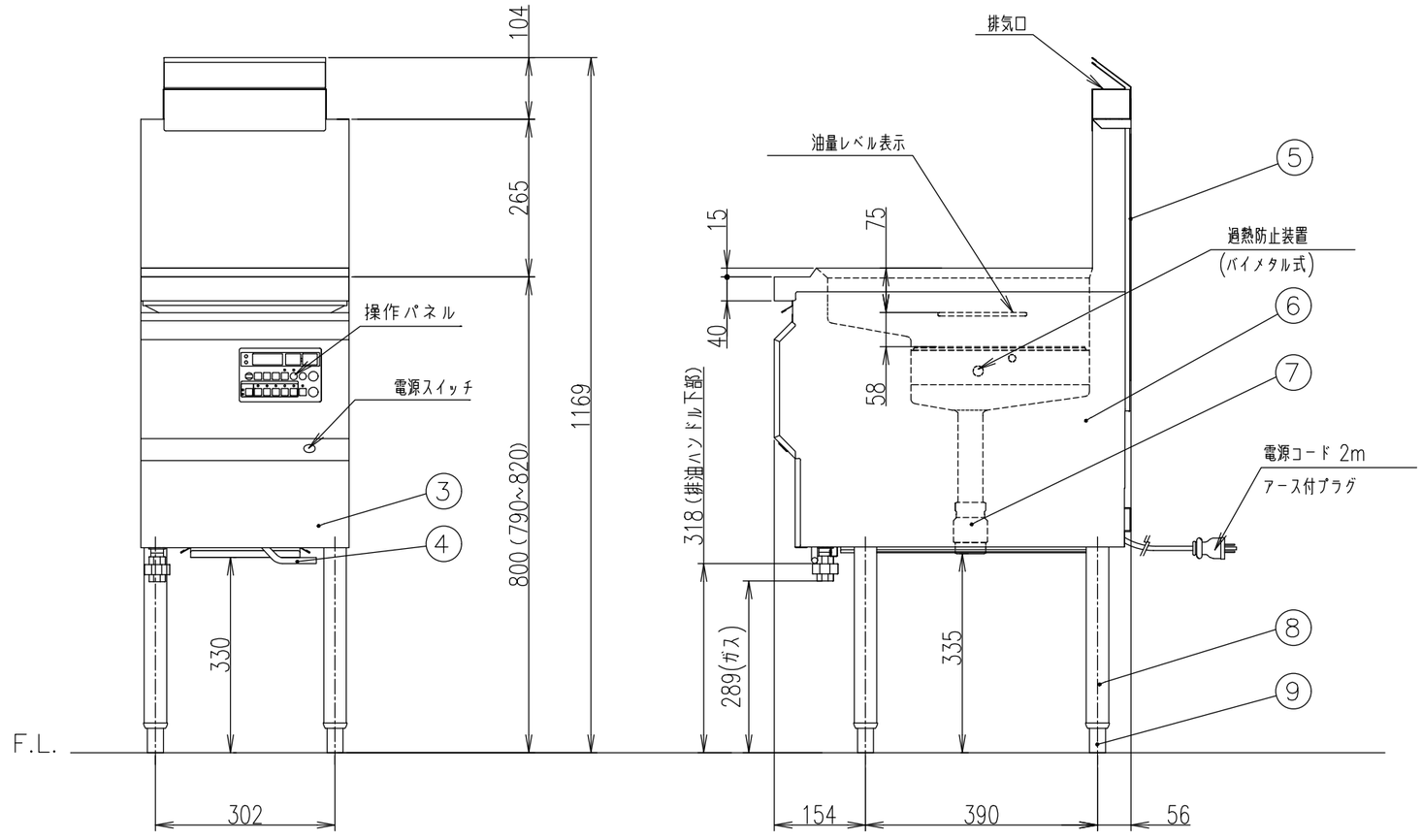
品番	名称	備考
1	甲板	SUS 430 1.2t No.4
2	パイプ脚	SUS 430 φ38 1.2t（継手付）
3	パイプ枠	SUS 304 ロ32×16 1.2t
4	アジャスト	SUS 304
5	取外式平板	SUS 430 1.0t No.4（分割式）





				規格・寸法 600×750×800			
				図面名称 作業台	No. 28		SCALE 1/10



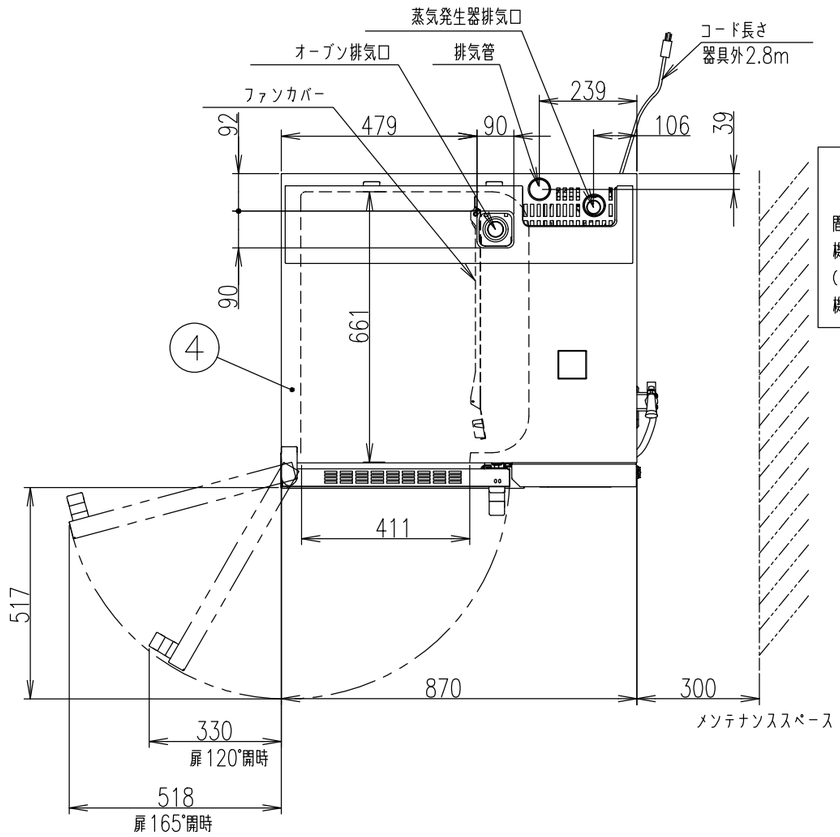


製品名		フライヤー		
型式		CF3−GD13L		
寸法 (mm)		幅	奥行	高さ
	外形	350	600	800
	フライ面積	280	440	58
油量		12L		
温度調節範囲		50~200℃		
本体高さ調整幅		790~820mm		
接続	ガス	15A（めねじ）		
	電気	単相100V 50/60Hz 電源ﾌﾟﾗｸﾞ:125V 15A 接地付		
ガス消費量	13Aガス	6.6kW (5,700kcal/h)		
	LPガス	6.6kW (0.48kg/h)		
消費電力		15W		
本体重量		35kg		
安全装置		立消え安全装置(ﾌﾚｰﾑﾛｯﾄﾞ方式) 過熱防止装置(バイメタル式)		
付属品		蓋:1 油缶（15ﾘｯﾄﾙ用）:1 ステン油こし（15ﾘｯﾄﾙ用）:1 すくい網:1 底網:1 油切りプレート:1 油切りプレート用網:1		

No	品名	材質	備考
1	排気カバー	SUS430 t0.8	No.4
2	槽	SUS436L t1.0	
3	前化粧板	SUS430 t1.0	No.4
4	排油ハンドル	SUS304	
5	後板上	溶融ｱﾙﾐﾆｳﾑめっき鋼板 t1.0	
6	側板	SUS430 t0.8	No.4
7	排油バルブ	銅合金	32A
8	脚パイプ	SUS430T φ38	
9	調節脚	SUS304 他	

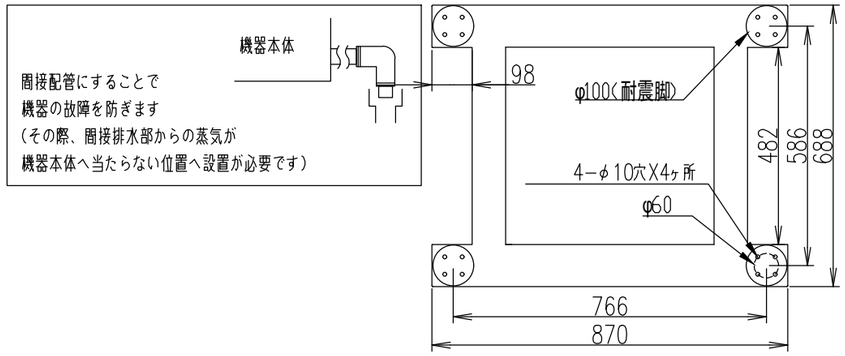
注)1.仕様及び外観を改良のため、予告なく変更することがあります。
2.ガス機器を設置する際は可燃構造壁から側面20cm以上、背面15cm以上、上面100cm以上の離隔距離を確保し、床は不燃構造として下さい。

				規格・寸法 CF3-GD13L			
				図面名称 ガスフライヤー	No. 29		SCALE 1/10

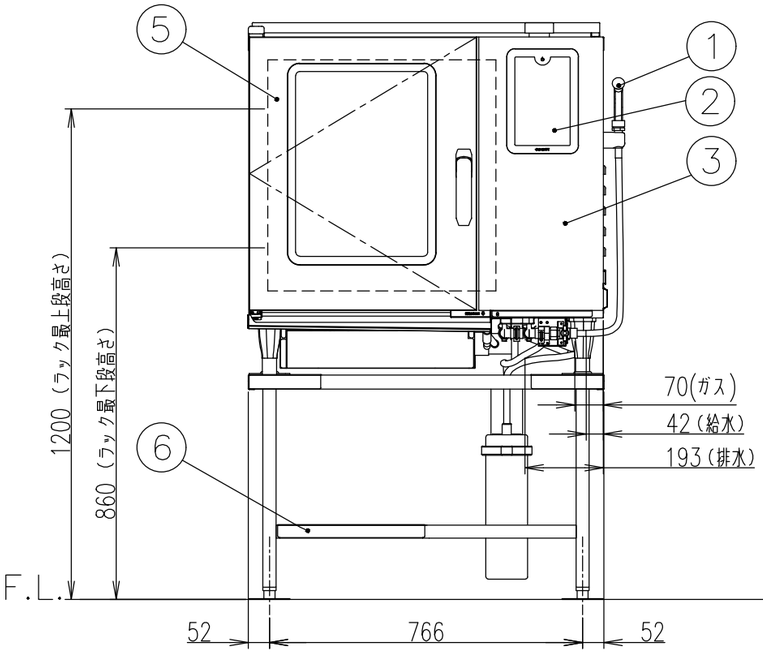


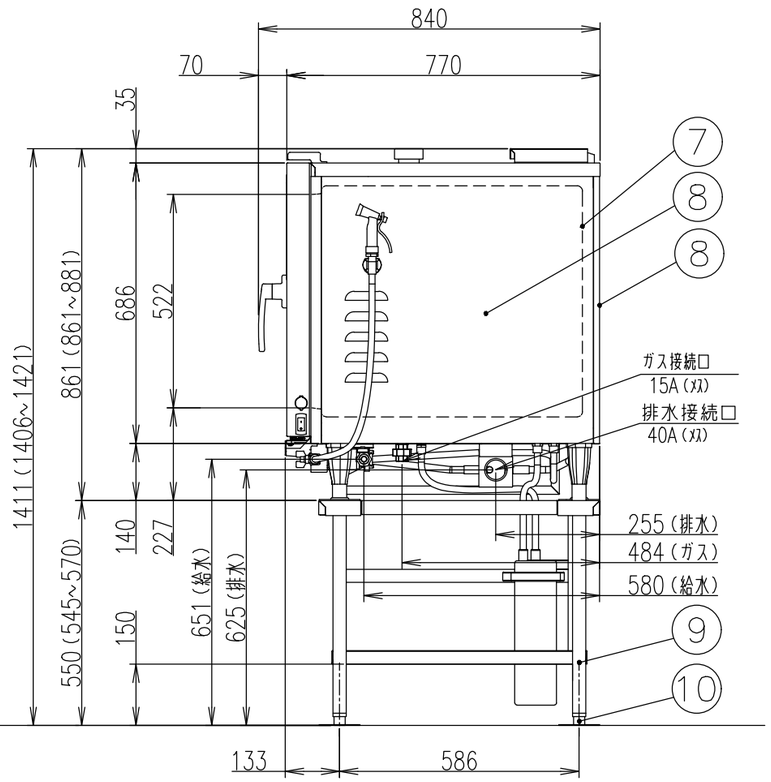
注）1.仕様及び外観を改良のため、予告なく変更することがあります。
2.設置条件について、場所、電源等は、取扱説明書・設置工事説明書に従って正しく行ってください。
3.給水装置性能基準適合品です。

可燃物からの離隔距離（cm）			
上方	側方	前方	後方
フード	20以上		15以上



本体耐震調節脚固定穴位置





製品名		ガススチームコンベクションオーブン		
型式		CSXH−GW61−T		
寸法（mm）	外形	870(W)	770(D)	1,411(H)
	庫内有効	411(W)	661(D)	522(H)
接続	ガス	15A		
	給水	15A	適用水圧 0.2~0.75MPa	
	排水	40A	100℃以上耐熱材	
	電気	単相 100V 50/60Hz	接地付きコンセント	
		漏電ブレーカは本機専用で30mA 15A		
ガス消費量	13Aガス	18.6kW（16,000kcal/h）		
	LPガス	18.6kW（1.33kg/h）		
定格消費電力		1,050W （最大1,050W）		
温度調節範囲	ホット	30~300℃		
	スチーム	50~130℃		
	コンビ	30~300℃		
安全装置		立消え安全装置（フレームロッド式）		
		庫内異常過熱防止装置（液膨張式）		
		ボイラ空焚き防止装置（バイメタル式）		
構　造		庫内と熱交換部はファンカバーにて仕切りあり		
		庫内加熱方式：熱交換パイプによる間接加熱方式		
本体重量		165kg		
ホテルパン収納枚数		1/1GN　6枚　（ピッチ68）		
ラックサポート総耐荷重		60kg（1段あたり最高30kgまで）		
芯温センサ		標準付属：3点感知		
標準付属品		専用軟水器（1）、耐熱手袋（1ｾｯﾄ） 液体洗剤（1）、液体洗剤用スプレー（1） 自動洗浄専用ペレット洗剤 2kg（1） 自動洗浄専用粉末リンス剤（10） 排水部材セット（1）		
専用付属品		給水接続管（2）、軟水器固定板（1）		

No	品　名	材　質	備　考
1	洗浄ノズル		
2	ｺﾝﾄﾛｰﾙ操作及び表示部		
3	コントロール化粧板	SUS304 t1.0	No.4
4	外装（上）	SUS430 t1.0	No.4
5	扉化粧板	SUS304 t0.8	No.4
6	下棚スノコ	SUS430 t1.0	1枚
7	オーブン庫内壁	SUS304 t1.0	
8	外装（横、後）	SUS430 t0.8	No.4
9	脚パイプ	SUS304 t1.5	32角パイプ
10	耐震調節脚	SUS304他	4ヶ所

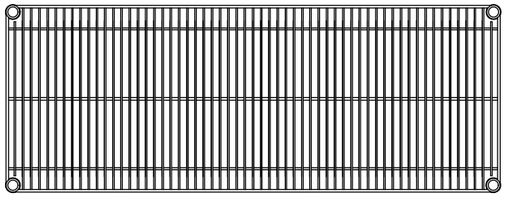
ハイブリッド仕様

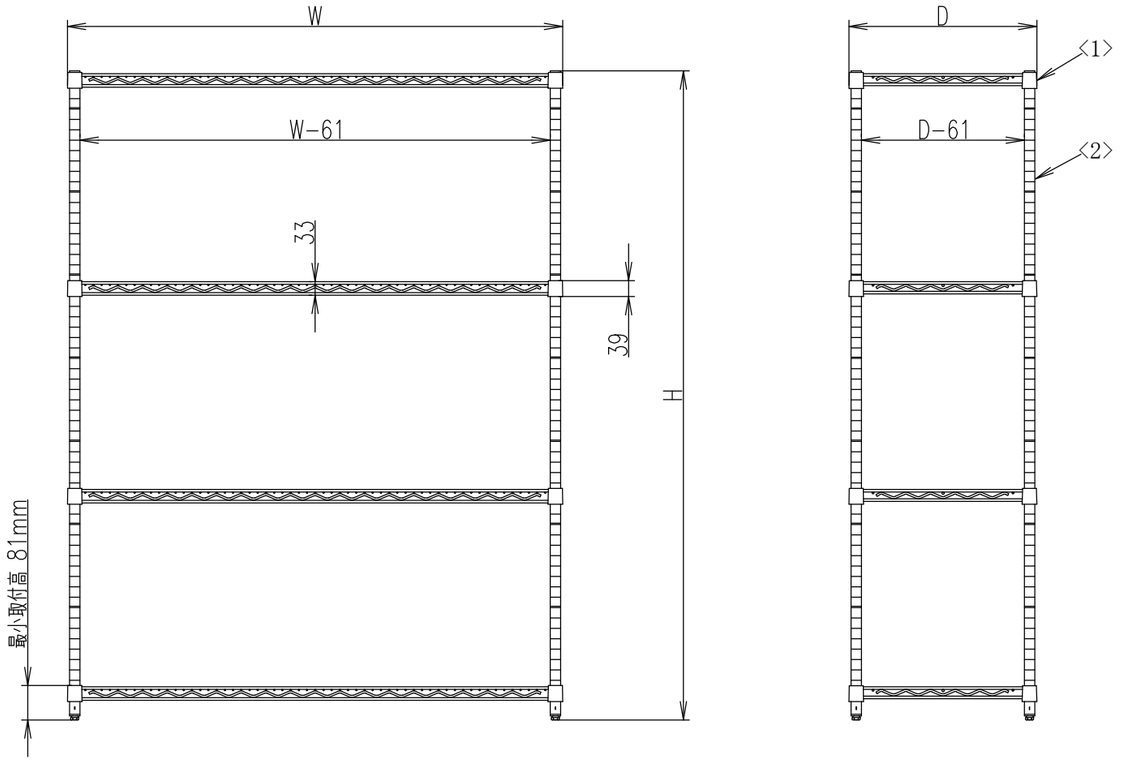
				規格・寸法 CSXH-GW61-T		
				図面名称 スチームコンベクションオーブン	No. 30	SCALE 1/15

［ 仕様 ］

(棚)　線径φ3.7、φ4.8、φ5.0、φ6.3の軟鋼線材(SWRM 8～10)を使用。
ニッケル・クロームメッキの後、銀イオン無機系抗菌剤配合の
アクリルコーティングを施す。
ABS製テーパースリーブを使用し、柱の任意の位置に固定可能。

(柱)　外径φ25.4、肉厚1.2mmのSUS304パイプを使用。表面は＃600研磨
(相当)を施し、棚位置決め用の溝を25.4mmピッチで設ける。
また、柱の上端にはポリキャップ、下端には亜鉛ダイカストナットを
圧入し、スチール鍛造・ユニクロメッキのアジャストボルトを取付ける。
(アジャストボルトの調整範囲は17mm)





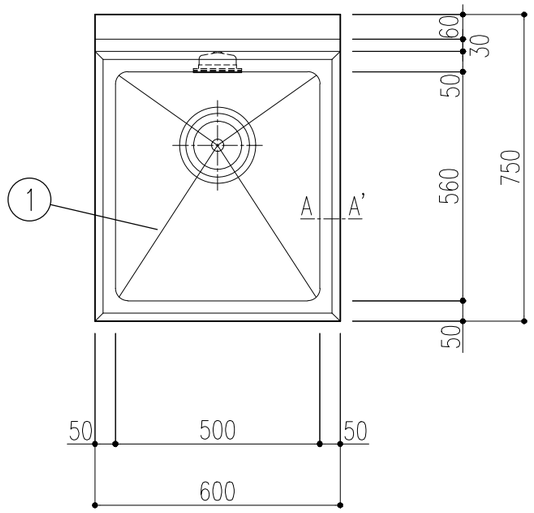
<1> 棚　奥行 D×間口 W 寸法 (mm)

機種 / W 呼び寸	ＳＳ	ＡＳ	ＭＳ	ＢＳ	ＬＳ
610	307×605	359×605	460×605	————	613×605
760	307×758	359×758	460×758	536×758	613×758
910	307×910	359×910	460×910	536×910	613×910
1070	————	————	460×1062	————	613×1062
1220	307×1212	359×1212	460×1212	536×1212	613×1212
1520	307×1518	359×1518	460×1518	536×1518	613×1518
1820	307×1821	359×1821	460×1821	536×1821	613×1821

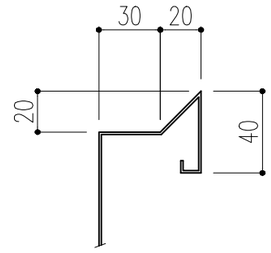
<2> 柱 高さ寸法(アジャスター締込時) (mm)

品　番	Ｐ 1390	Ｐ 1590	Ｐ 1900	Ｐ 2200
寸法　H (mm)	1384	1587	1892	2197

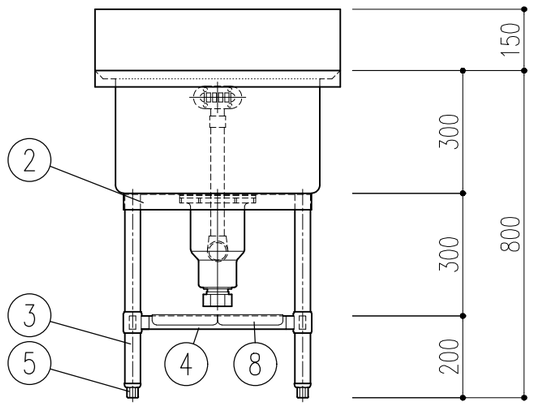
				規格・寸法 P1900-4/LS1520-4		
				図面名称 シェルフ	No. 31	SCALE 1/15

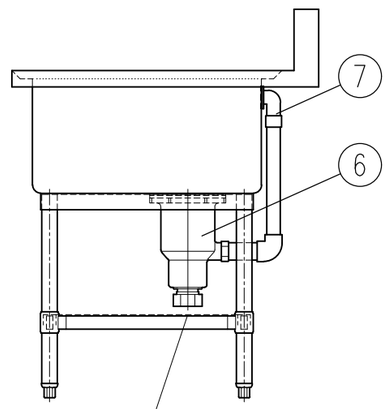


品番	名称	備考
1	槽板	SUS 430 1.2t No.4
2	補強枠	SUS 430 L3×40×40
3	パイプ脚	SUS 430 φ38 1.2t（継手付）
4	パイプ枠	SUS 304 ロ32×16 1.2t
5	アジャスト	SUS 304
6	排水トラップ	カゴ付防臭トラップ 40A（排水アダプター付）/ TO-195
7	オーバーフロー	小判型 / TO-232P
8	取外式平板	SUS 430 1.0t（分割式）

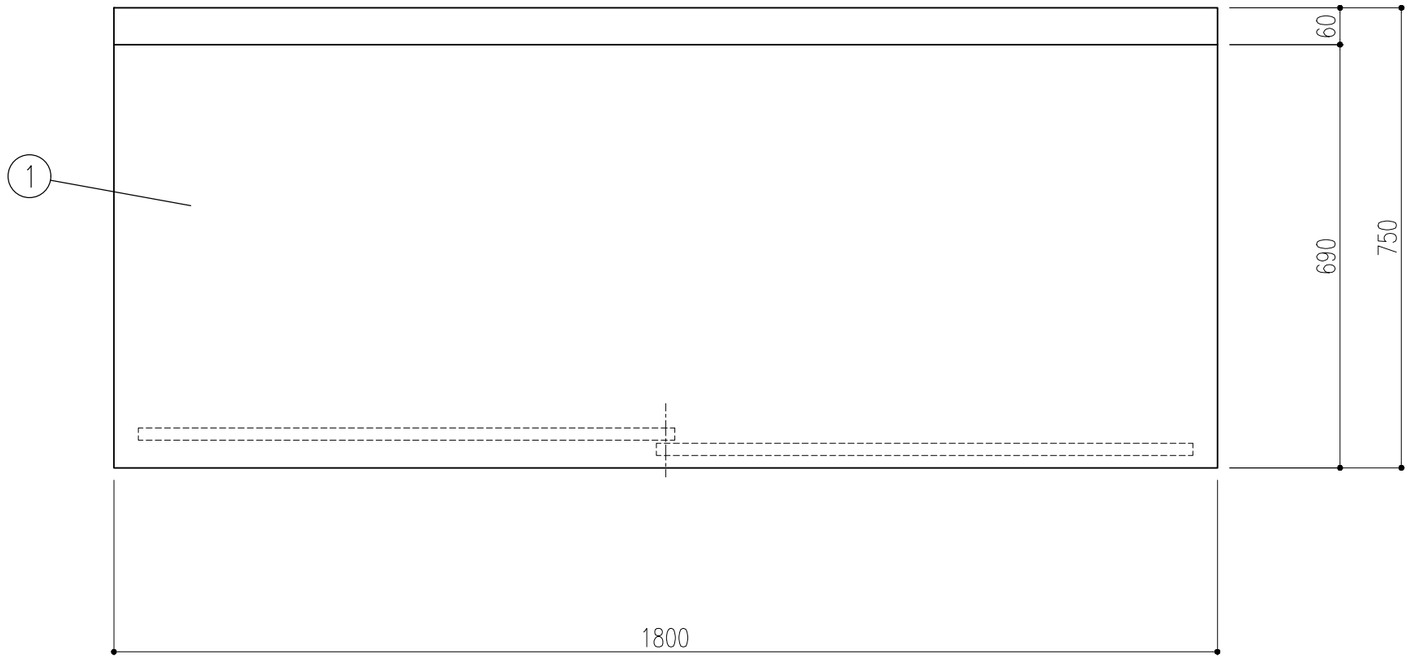


A-A'断面図

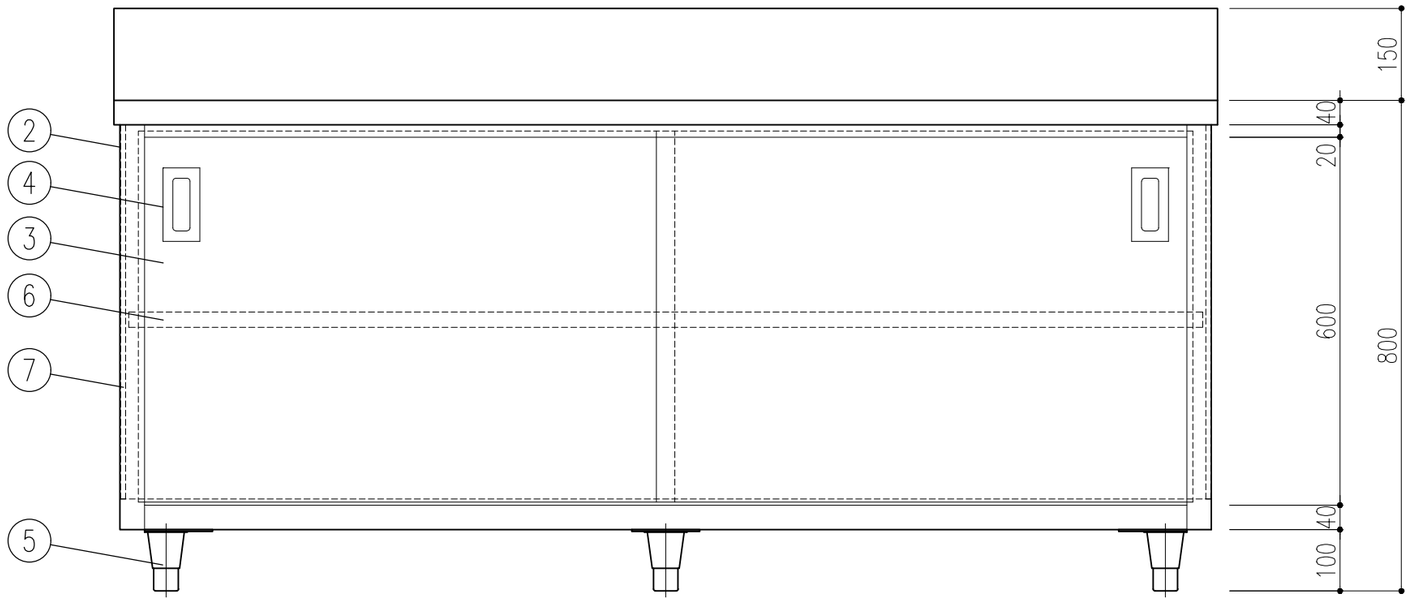


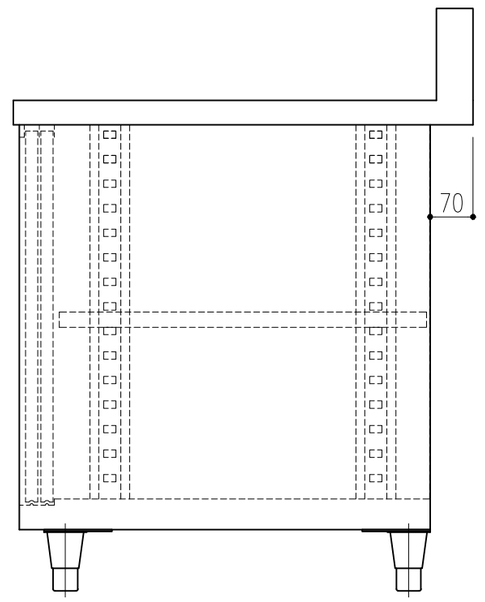


				規格・寸法 600×750×800				
				図面名称 一槽シンク	No. 32		SCALE 1/10	



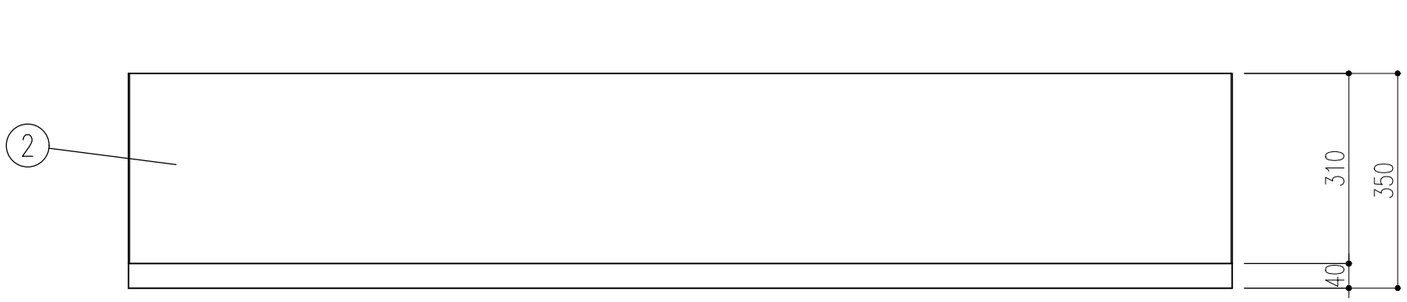
品番	名称	備考
1	甲板	SUS 430 1.2t No.4
2	本体	SUS 430 1.0t No.4
3	扉	SUS 430 1.0t No.4
4	引手	SUS 304
5	アジャスト	SUS 304
6	中棚	SUS 430 1.0t No.4（内部補強入、可動式）
7	棚柱	SUS 430

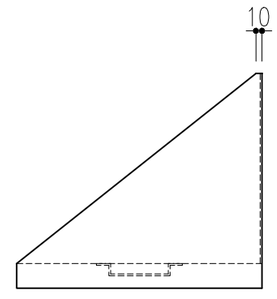




				規格・寸法 1800×750×800			
				図面名称 台下戸棚	No. 33		SCALE 1/10

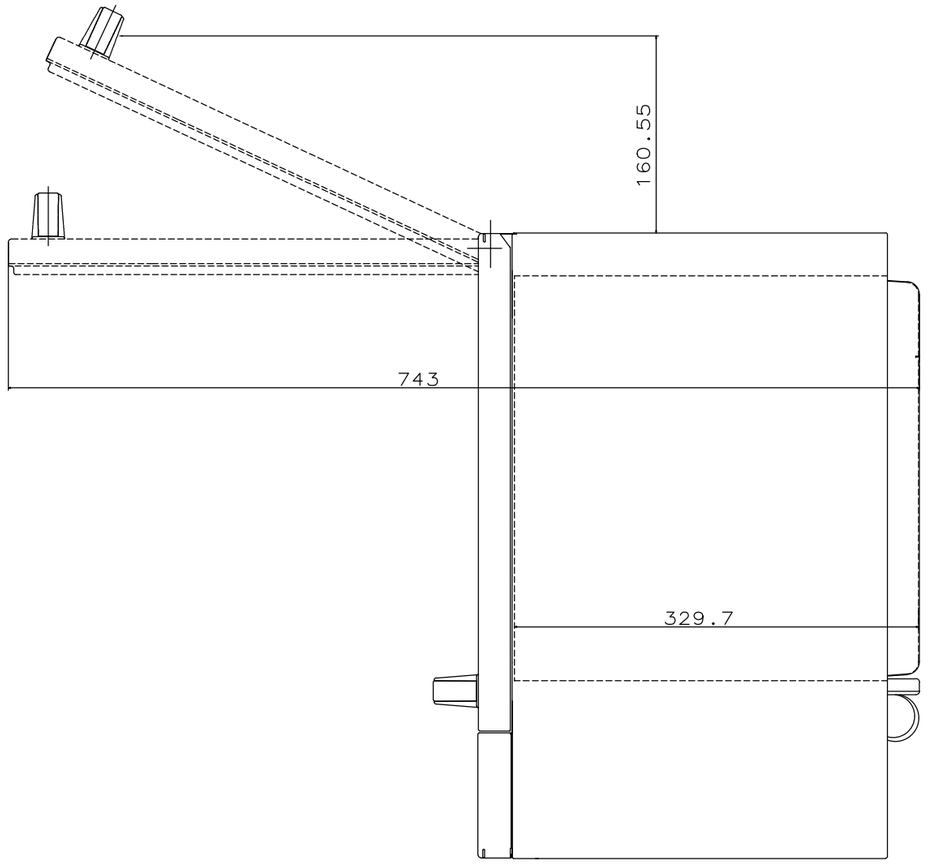
品番	名　　称	備　　考
1	棚　　板	SUS 430 1.0t　No.4（補強入）
2	化　粧　板	SUS 430 1.0t　No.4



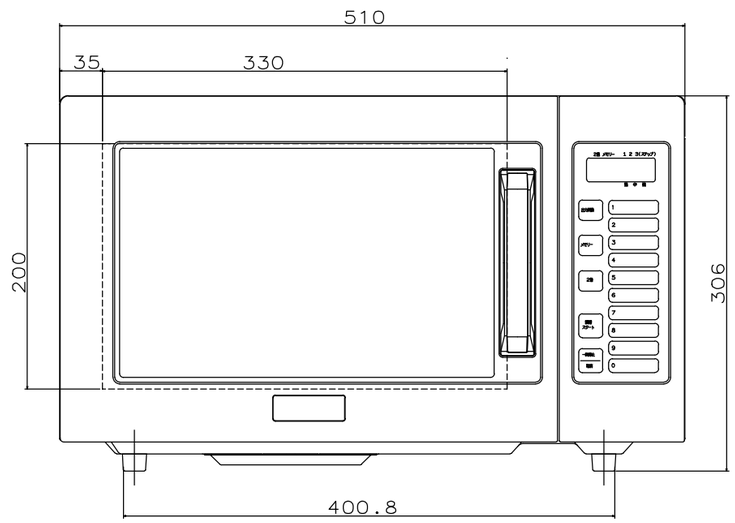


				規格・寸法 1800×400×1段				
				図面名称 上棚	No. 34		SCALE 1/10	

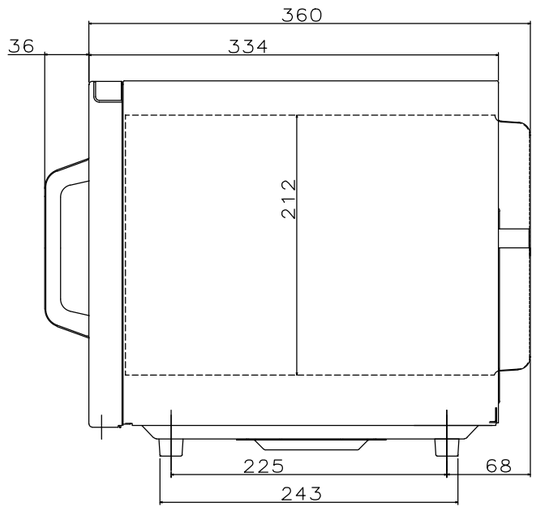
電　源	100V（50Hzまたは60Hz）
消費電力	1260W
外形寸法	幅510x奥行360x高さ306
庫内寸法	幅330x奥行330x高さ200
重　量	約18．3Kg
高周波出力	700W
発振周波数	2，450MHz
給電方式	下方給電方式
電源コード	長さ約1．4m（プラグ含む）
電源プラグ形状	平行プラグ型 ⊓ 15A/125V



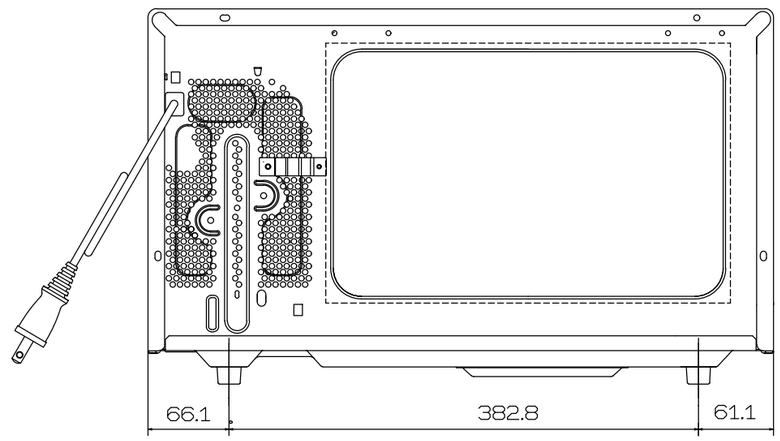
平面図



正面図



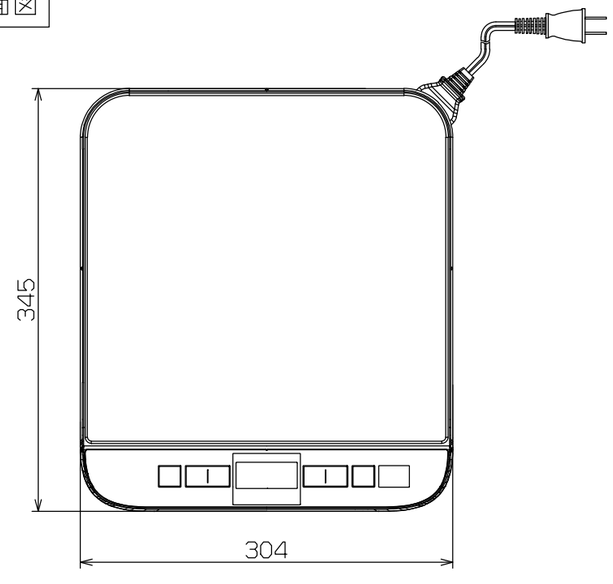
側面図



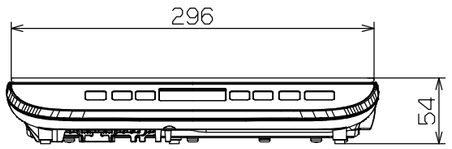
背面図

				規格・寸法 NE-711GV				
				図面名称 電子レンジ	No. 35		SCALE 1/5	

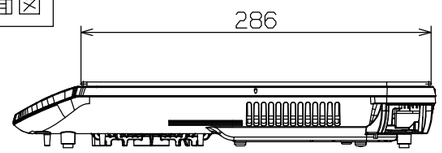
平面図



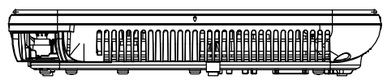
正面図



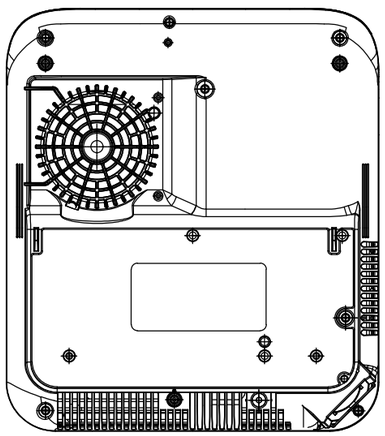
側面図



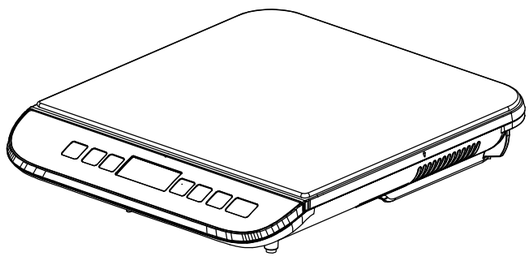
背面図



裏面図



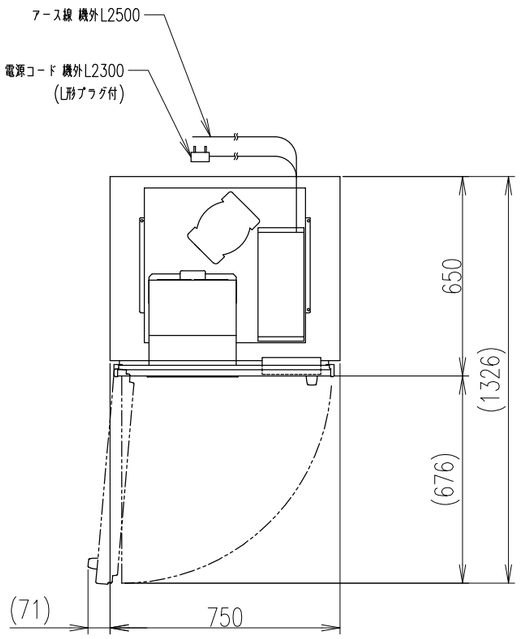
アイソメ図

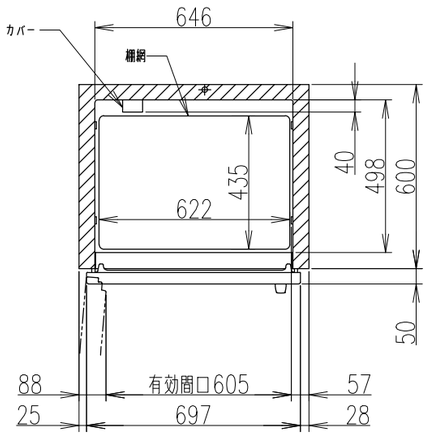


☐ 本体仕様

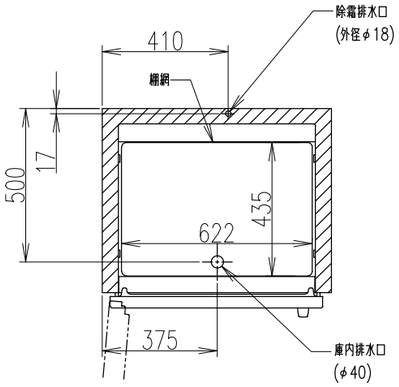
電　源		単相100V　50/60 Hz 共用
定格消費電力		1400W
本体	大きさ	約 幅304×奥行345×高さ54mm
	質量	約 2．5kg
電力調節範囲		75W相当～1400W（7段階）
揚げ物温度調節		140℃～200℃（7段階）
タイマー加熱		1分～9時間30分まで
電源コード		1．9m
安全機能		・切り忘れ自動OFF （加熱：約2時間／揚げ物：約1時間後に自動OFF） ・鍋なし自動OFF　・温度過昇防止 ・揚げ物そり鍋自動OFF　・小物自動OFF ・本体内部高温検知　・吸・排気口目詰まり検知 ・キーロック機能
機能設定		・切り忘れ自動OFF（ON／OFF切替可能） ・小物自動OFF（ON／OFF切替可能） ・操作音設定（ON／OFF切替可能）
耐荷重　（約）		約20Kg
使える鍋		12cm～26cm（底の平らな部分の直径） ※非磁性鍋は入力が低くなる場合があります。

				規格・寸法 KZ-CK1402				
				図面名称 IHクッキングヒーター	No. 36		SCALE 1/5	

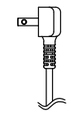




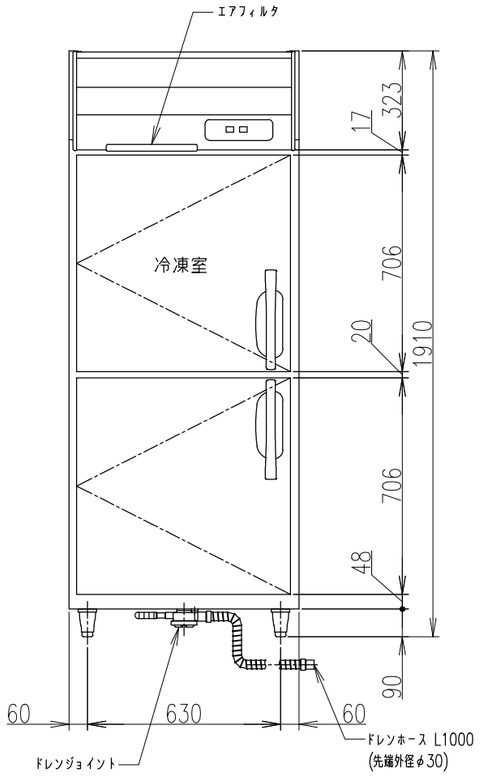
平面断面図(上室)

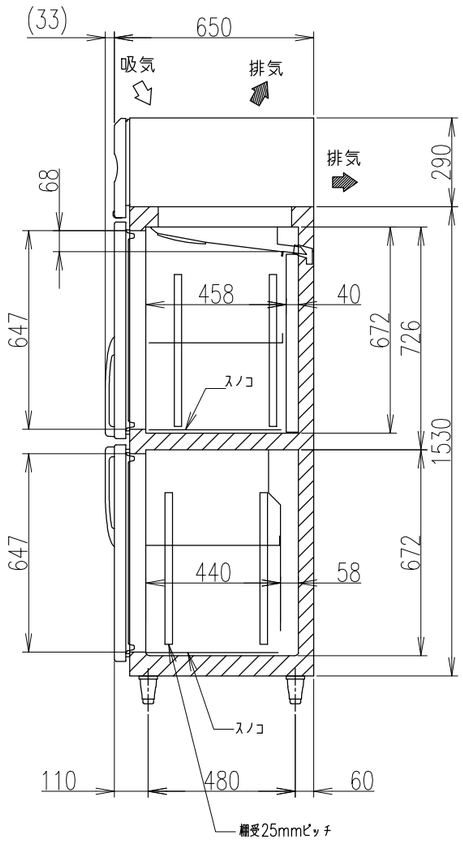


平面断面図(下室)



L形プラグ形状





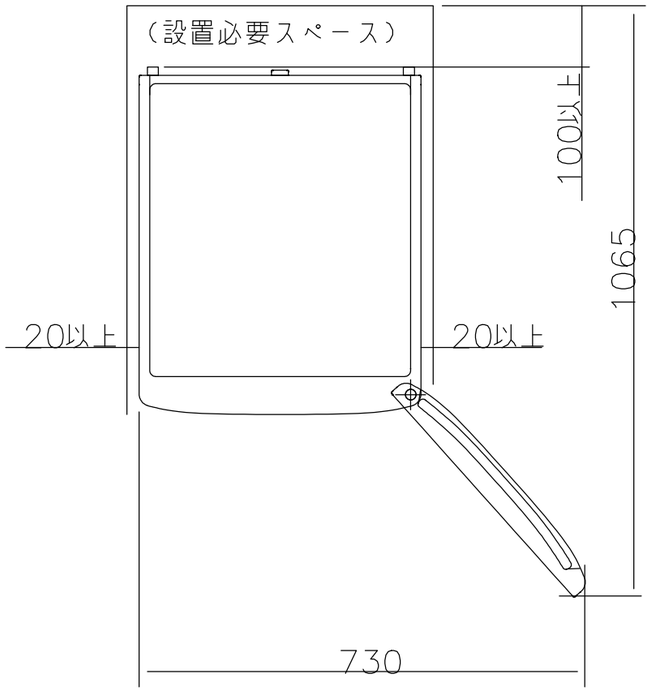
製品名	冷凍冷蔵庫
形名	HRF−75AT−1−(L)
電源	単相 100V 50/60Hz 容量0.56kVA(5.6A)
電流	運転電流 2.4/2.3A 電動機定格電流 2.0/1.9A
消費電力	電動機定格消費電力 165/160W(力率82/84%) 電熱装置定格消費電力 418W 冷却時消費電力 205/200W 霜取時消費電力 418/418W
年間消費電力量	1170kWh/年
放熱量	460/460W
電源コード	2.3m(L形プラグ付)
定格内容積	総内容積437L(冷蔵室214L、冷凍室223L)
外形寸法	幅750×奥行650×高さ1910(〜1940)mm
内形寸法	冷蔵室：幅646×奥行440×高さ672mm 冷凍室：幅646×奥行458×高さ672mm
外装	ステンレス鋼板、亜鉛鋼板(後板、底板) 多層クリアコートステンレス鋼板(フロントパネル・扉)
内装	ステンレス鋼板、ABS樹脂
断熱材	硬質ポリウレタン一体発泡
冷却方式	強制対流式
除霜方式	ヒータ式
圧縮機	全密閉形 出力180W(インバータ)
凝縮器	フィン&チューブ形 強制空冷式
冷却器	フィン&チューブ形
冷媒	R134a
庫内温度制御	冷蔵室：マイコン制御(デジタル温度表示)−6〜12℃調節可能 冷凍室：マイコン制御(デジタル温度表示)−25〜−7℃調節可能
除霜制御	マイコン制御
電気回路保護	漏電遮断器(過電流保護付)、アース線
冷媒回路保護	ケーサーモによる圧縮機停止(自動復帰)
脚	樹脂製90〜120mm調整可能
棚網	棚網(2枚)+スノコ(2枚)
製品質量	93kg (梱包時 98kg)
梱包	簡易ダンボール梱包 幅820×奥行740×高さ1980mm
付属品	ドレンジョイント一式、ドレンホース2本
使用条件	周囲温度5〜35℃ 電圧変動：定格電圧の±10%以内

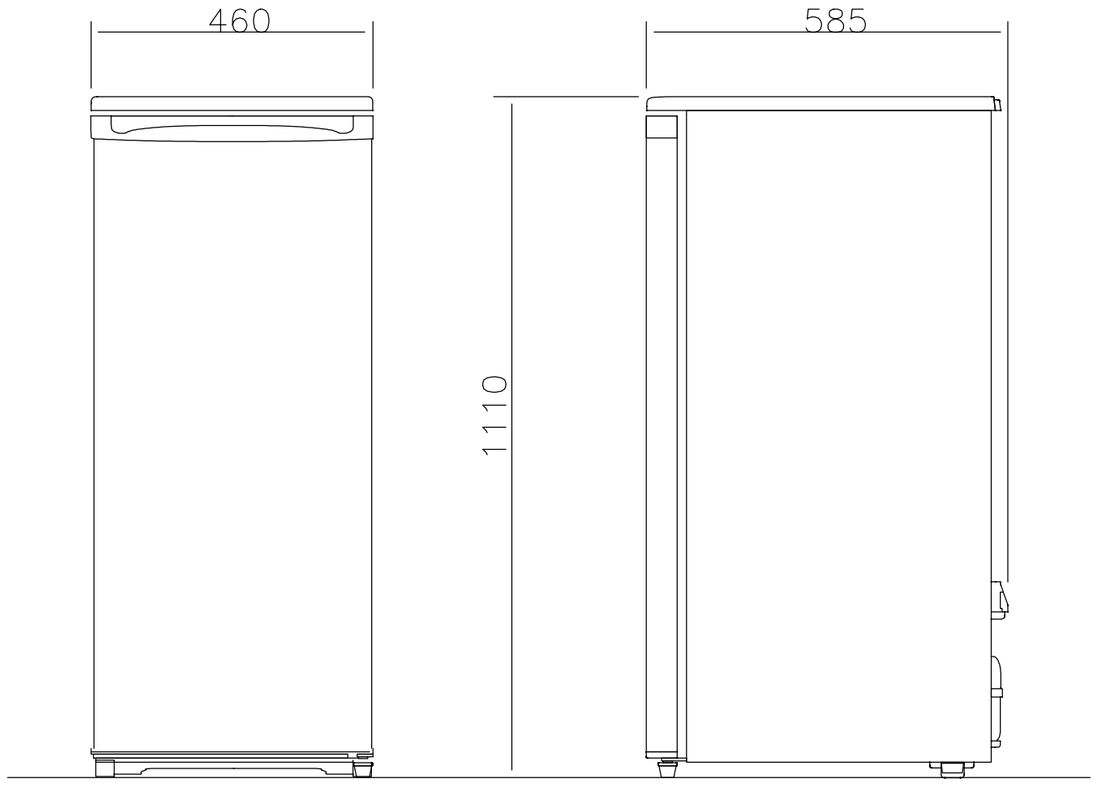
※仕様・外観につきましては、改良のため予告なく変更することがあります。

1. 設置条件について
   場所、給排水、電源等は取扱説明書・据付工事説明書に従って正しく行ってください。
   また、本体設置スペースは、設置条件により若干異なることがありますので、10mm程度余裕をとってください。
   (給排気スペース・配管スペース等は本体設置スペースとは別に確保が必要です。)
2. 放熱量は、周囲温度30℃における最終到達温度の時の値です。
3. 元ブレーカー容量は15A 125Vです。
   必ず専用回路(過負荷・短絡保護あり)を使用してください。
4. 仕様欄記載の電流値及び消費電力等の仕様値は参考値です。
   性能試験の結果により、仕様値を変更する場合があります。
5. 製品コード：R636−C101

消費電力量について
・年間消費電力量は、JIS B8630(2009年版)で決められた測定方法と計算方法において得られた値を表示しております。
・消費電力量は、付加機能(オプション)のない標準品により表示しております。
付加機能(オプション)を追加した製品は消費電力量が増加する場合があります。

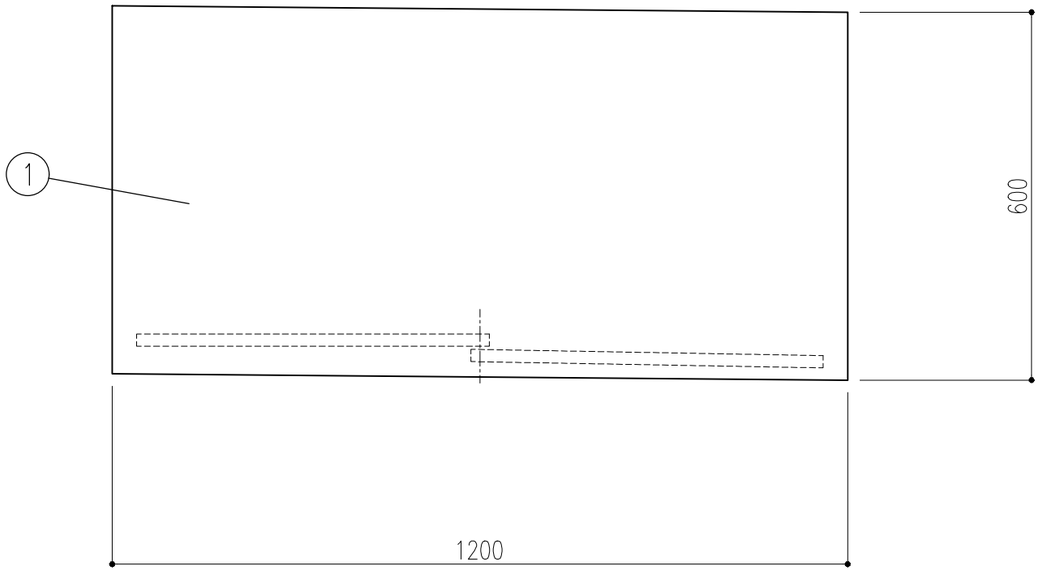
				規格・寸法 HRF-75AT-1-L			
				図面名称 冷凍冷蔵庫	No. 37		SCALE 1/20



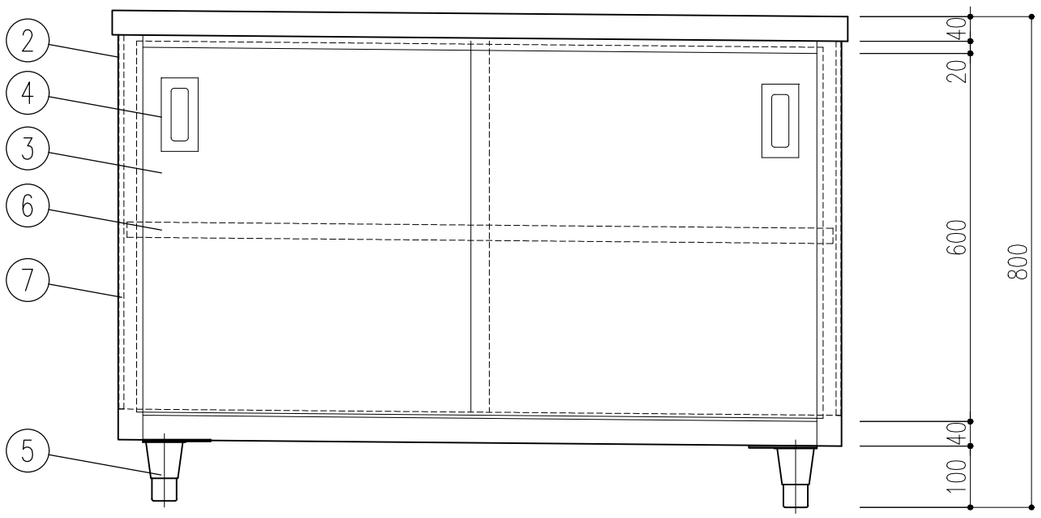


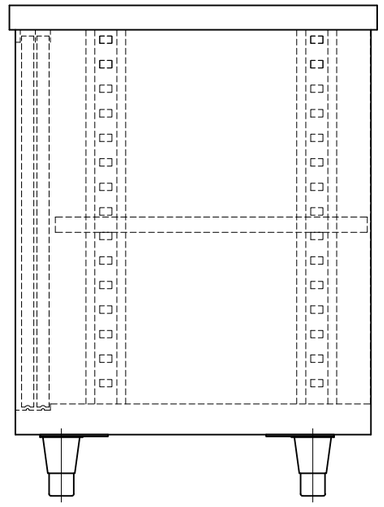
	名称		検食用冷凍ストッカー
	型 式名		VF−K120X
	総内容積	L	117
	有効内容積	L	6.8L× 7段
	性能		☀★★★
	外形寸法	mm	幅460×奥行585×高さ1,110
	内箱寸法	mm	幅306×奥行186×高さ94× 7段
	製品質量	kg	35
貯蔵庫	外箱材質		冷間圧延鋼板
	外箱仕上		粉体塗装仕上げ
	内箱材質		ABS樹脂
	内箱仕上		無処理
	断熱材		硬質ポリウレタ ンフォ ーム一体発泡
	バスケット段数		7段
	バスケット材質		PS
	天板材質		PP
	天板仕上		無処理
	扉		前面蝶番式1枚扉
	照明		−
冷凍サイクル	電源		100V 50/60Hz
	プラグ形状		1 1 （L型）（7A 125V）
	電動圧縮機		全密閉型 呼称出力 117/136W±10%
	蒸発器		強制対流フィンチューブ形
	凝縮器		外箱兼用パイプオンシート形
	送風機		蒸発器1基
	霜取方式		ヒータ ー自動除霜
	排水方式		自然蒸発式
	冷媒		HCFC−134a
	保護装置		オーバーロードリレー
	警報装置		−
	温度調節		ダイヤル付き自動機械サーモ制御式
	電源コード長さ		約2m
	消費電力（50/60Hz）W		90/90（電動機）、130/130W（電熱装置）
	貯蔵量		6.8L× 7段
	付属品		−
	別売品		−

				規格・寸法 VF-K120X		
				図面名称 検食用冷凍ストッカー	No. 38	SCALE 1/10



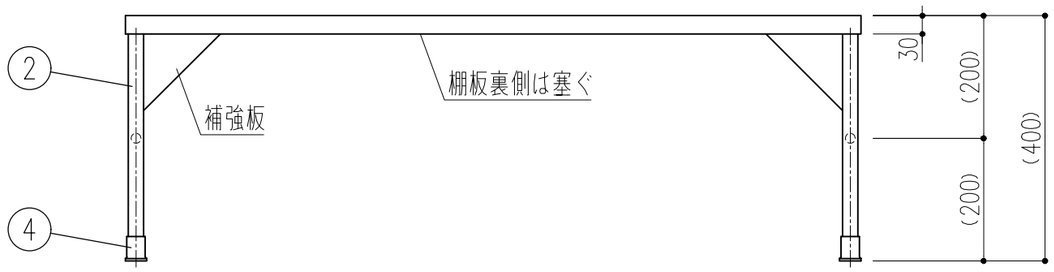
品番	名称	備考
1	甲板	SUS 430 1.2t No.4
2	本体	SUS 430 1.0t No.4
3	扉	SUS 430 1.0t No.4
4	引手	SUS 304
5	アジャスト	SUS 304
6	中棚	SUS 430 1.0t No.4（内部補強入、可動式）
7	棚柱	SUS 430

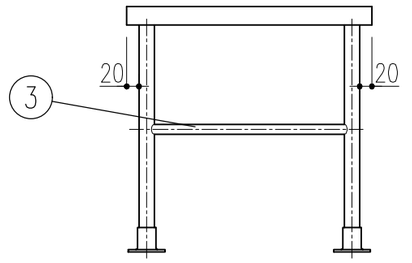




				規格・寸法 1200×600×800			
				図面名称 台下戸棚	No. 39		SCALE 1/10

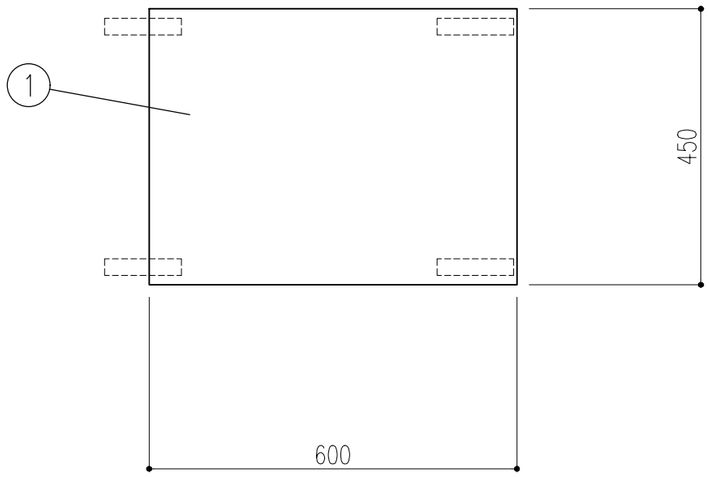
品番	名　　称	備　　考
1	甲　　板	SUS 430 1.2t No.4（内部補強入）
2	パ　イ　プ　脚	SUS 430 φ25 1.0t
3	補　　強　　枠	SUS 430 φ16 1.0t
4	パイプソケット	SUS 304 ／ TO−164SS

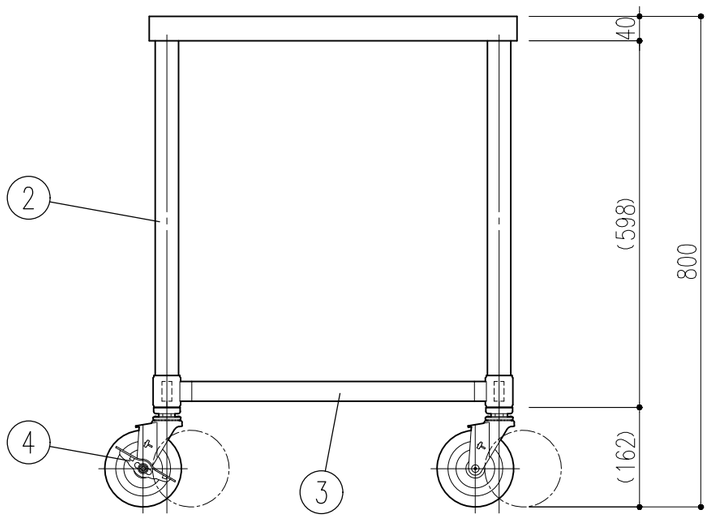


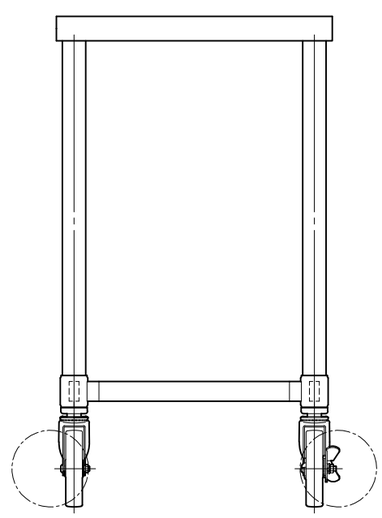


				規格・寸法 1200×400×1段				
				図面名称 上棚	No. 40		SCALE 1/10	

品番	名　　称	備　　考
1	甲　　板	SUS 430 1.2t No.4
2	パ　イ　プ　脚	SUS 430 φ38 1.2t（継手付）
3	パ　イ　プ　枠	SUS 304 ロ32×16 1.2t
4	キ　ャ　ス　タ　ー	ウレタン製 ／ φ125自在×4（対角ストッパー付）

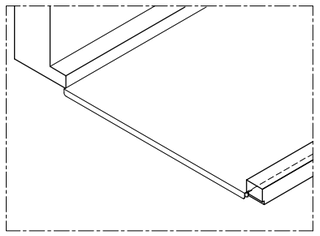




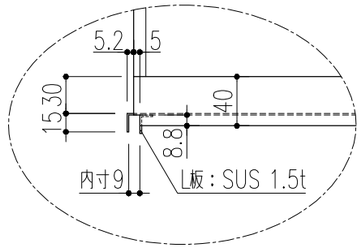


				規格・寸法 600×450×800			
				図面名称 移動台	No. 41		SCALE 1/10

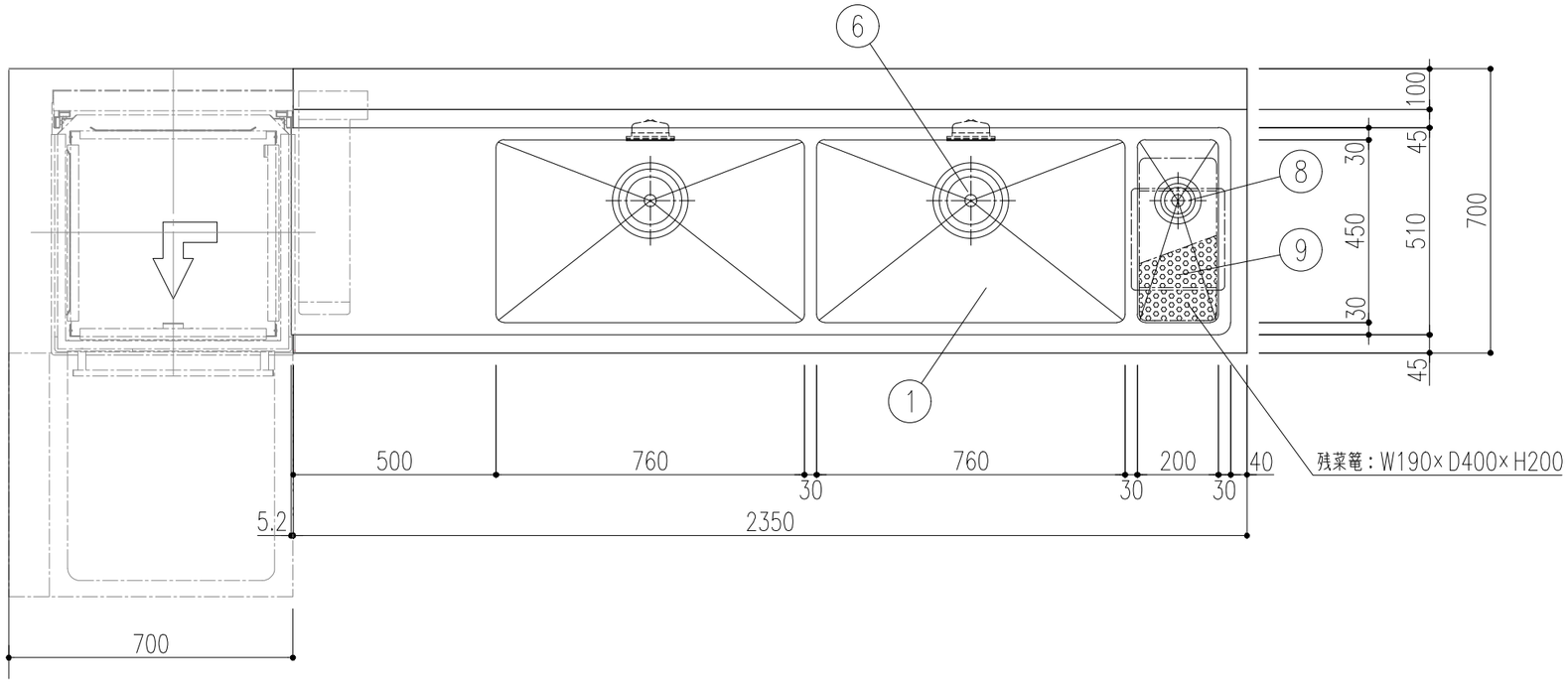
品番	名称	備考
1	槽板	SUS 430 1.2t No.4
2	化粧板	SUS 430 0.8t No.4
3	パイプ脚	SUS 430 φ38 1.2t（継手付）
4	パイプ枠	SUS 304 □32×16 1.2t
5	アジャスト	SUS 304
6	排水トラップ	カゴ付防臭トラップ40A（排水アダプター付）／T0−195
7	オーバーフロー	小判型／T0−232P
8	排水トラップ	カゴ付防臭トラップ40A（排水アダプター付）／T0−196
9	残菜篭	SUS 430 1.0t φ3mmパンチング
10	取外式平板	SUS 430 1.0t No.4（分割式）

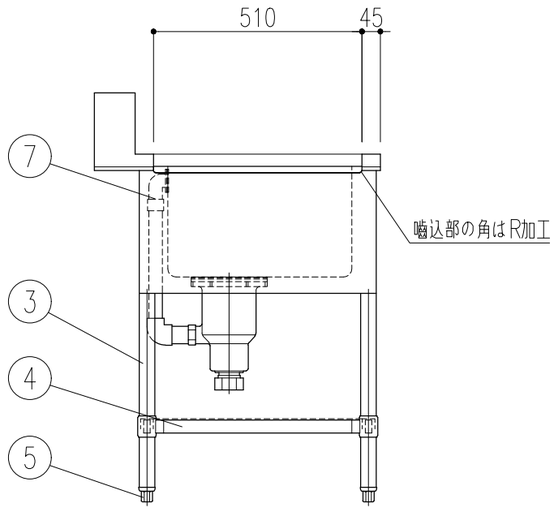


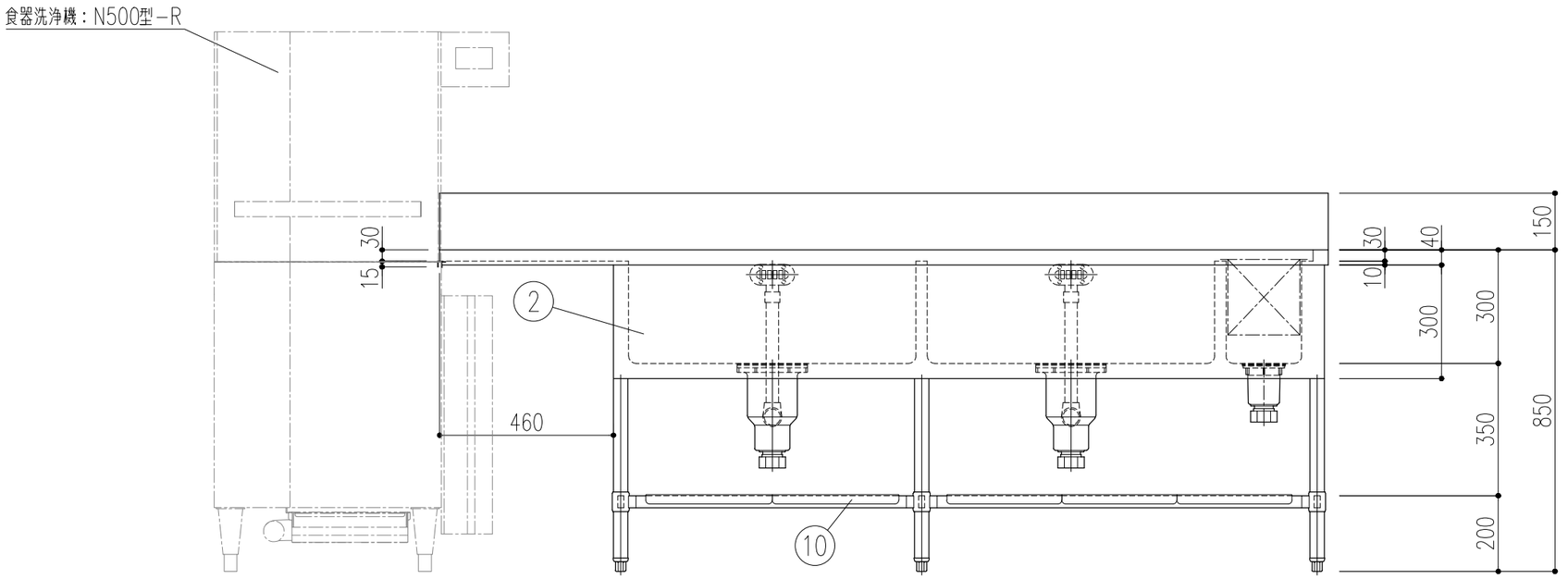
噛込部イメージ



噛込部詳細

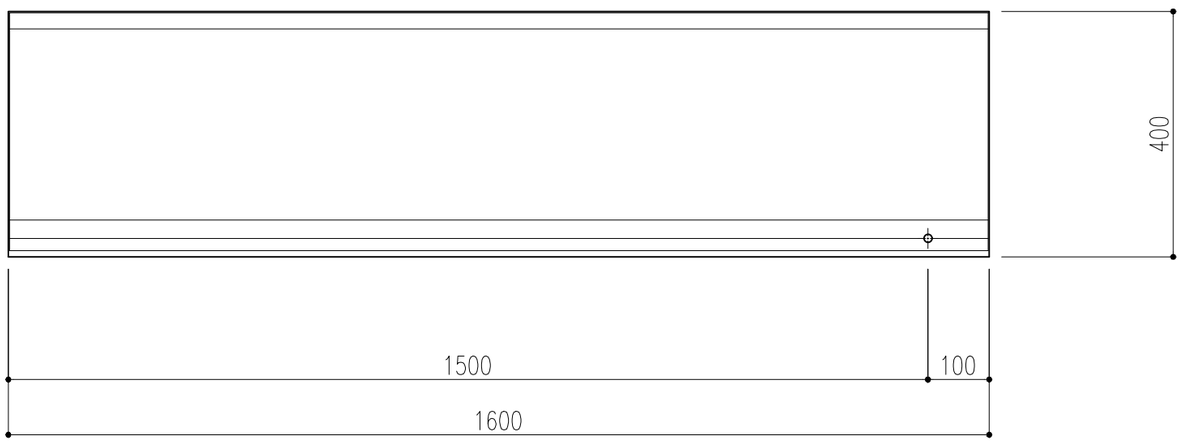


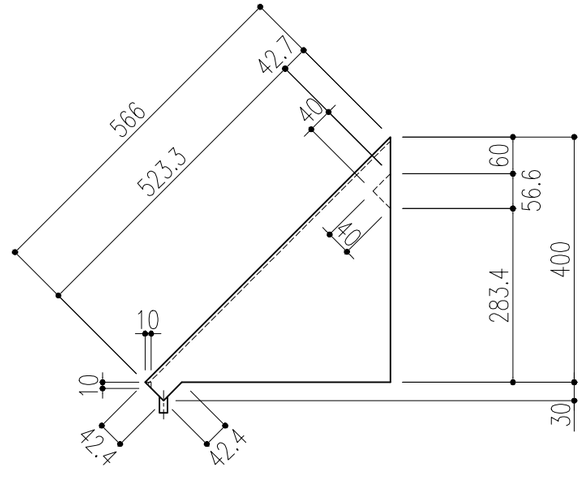




				規格・寸法 2350×700×850				
				図面名称 ソイルドテーブル	No. 42		SCALE 1/15	

品番	名　　称	備　　考
1	本　　体	SUS 430 1.0t No.4
2	ドレンパイプ	SUS 430 φ10 1.0t
3	ガ　イ　ド	SUS 430 1.0t No.4



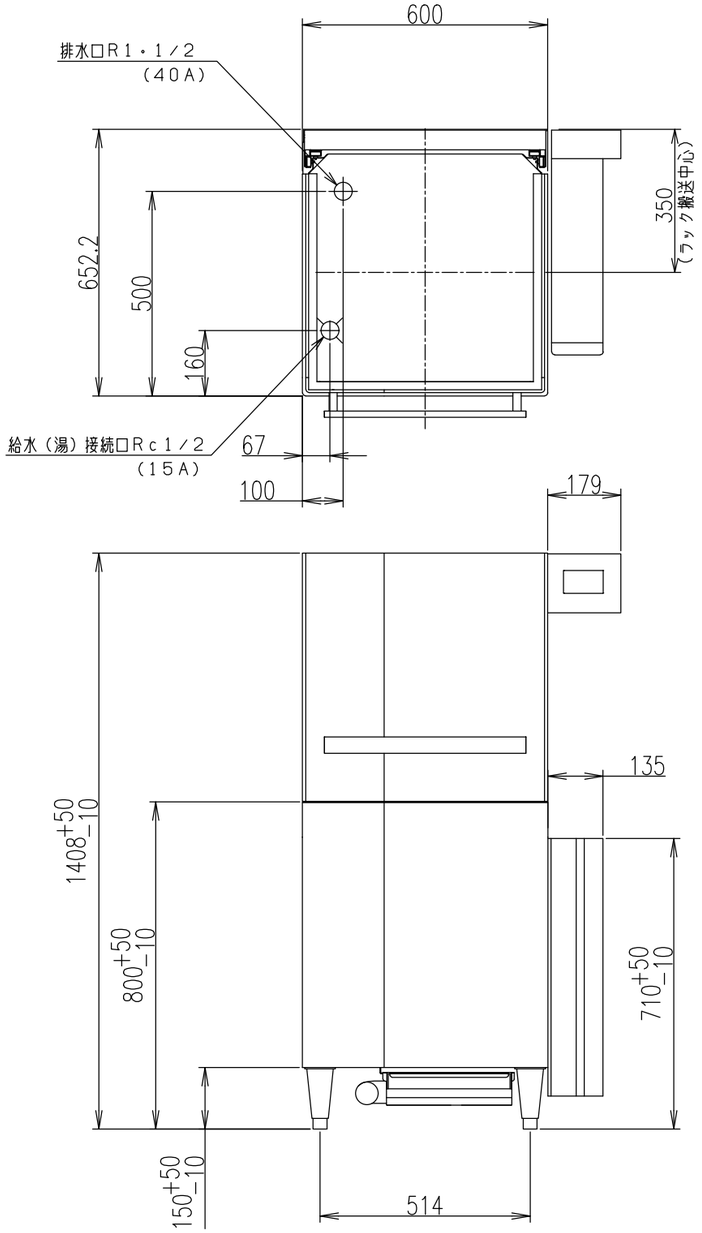


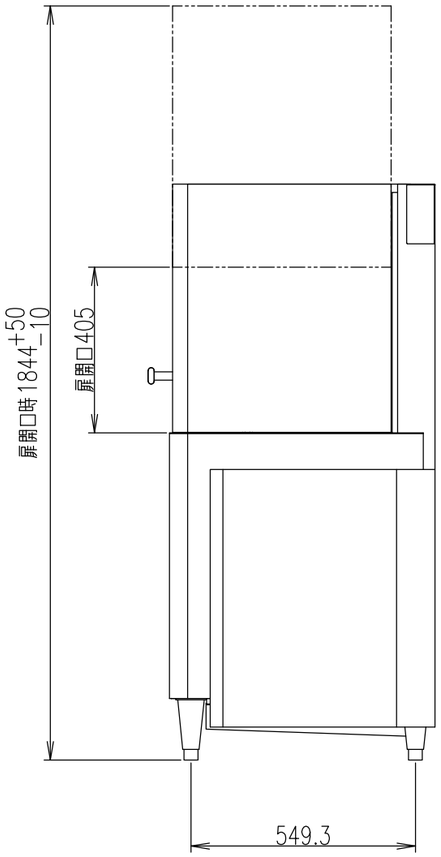
				規格・寸法 1600×400×1段				
				図面名称 ラックシェルフ	No. 43		SCALE 1/10	

仕様

主要材料	本　体	SUS304・SUS430
	ポ ン プ	ガラス入変性PPE(ハネグルマ)
	洗 浄 槽	SUS304
	洗浄シャワーアーム	SUS304
	給水用電磁弁	SUS

※洗浄水タンク返しシーソー構造



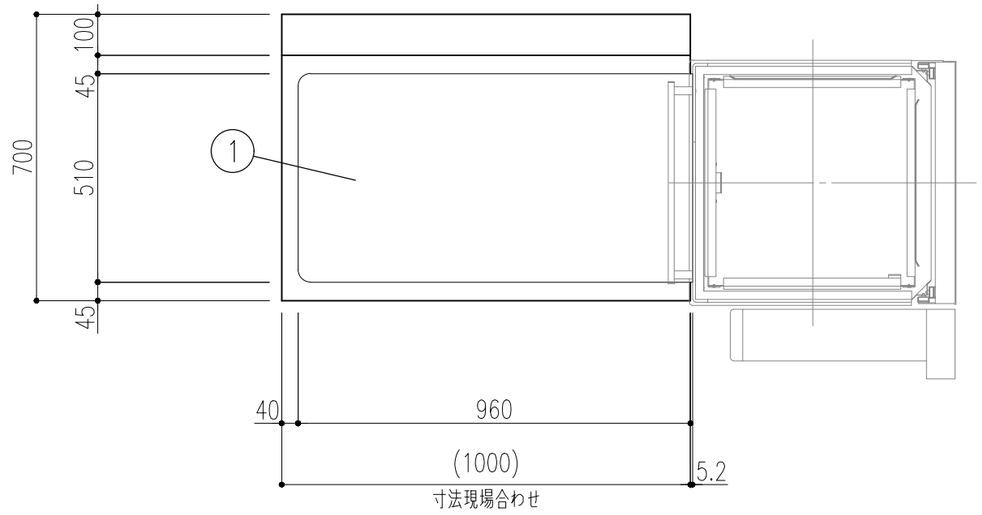


供給電源電圧		AC200V(三相)
		50Hz又は60Hz
洗浄方式	主洗浄	上下圧力噴射・回転ノズル
	循環	上下圧力噴射・固定ノズル
	仕上げすすぎ	上下圧力噴射・回転ノズル
処理能力		60ラック/h
洗浄サイクル(調整範囲)	主洗浄	40秒(5秒～1800秒)
	休止	9秒(0秒～10秒)
	循環	5秒(5秒～999秒)
	休止	1秒(0秒～10秒)
	仕上げすすぎ	3.3秒(3秒～9.0秒)
		60秒(ポンプ動作ディレイ含む)
洗浄槽貯湯量		25L
循環槽貯湯量		15L
仕上げすすぎ消費量		1.0L/1洗浄サイクル
主洗浄ポンプ		0.7kW
循環ポンプ		0.7kW
仕上げすすぎポンプ		0.15kW
洗浄槽ヒーター		単相2kW
循環槽ヒーター		単相2kW
洗浄湯温度(調整範囲)		60℃(−10℃～90℃)
循環湯温度(調整範囲)		70℃(−10℃～90℃)
仕上げすすぎ槽		
加熱ヒーター		6kW
温度調整		サーミスター
温度設定(調整範囲)		85℃(−10℃～95℃)
安全装置	空焚防止	フロートスイッチ・サーモスタット
	漏電防止	漏電遮断器
貯湯量		9L(有効:3L)
排水弁モーター		100V 0.003kW
シーソーモーター		100V 0.006kW
最大消費電力		10.006kW
最大消費電流		38A
接 続	給水	R 1/2(15A)
	排水	R1・1/2(40A)
給湯温度条件		15℃以上
給水(湯)圧		0.05MPa～0.15MPa
電源コード		約3m(機外)
質量		180kg
付属品		万能ラック
		排水ホース

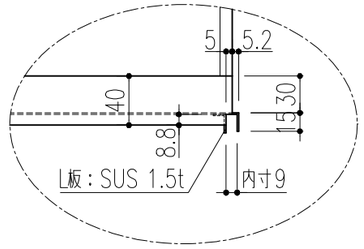
製品の仕様及び外観は、品質改良のため予告なしに変更する場合があります。

庫内自動洗浄機能付き

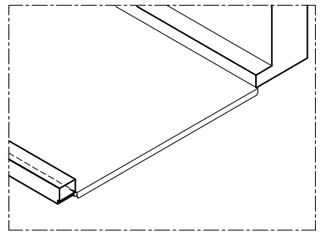
				規格・寸法 N500-E06			
				図面名称 食器洗浄機	No. 44		SCALE 1/15



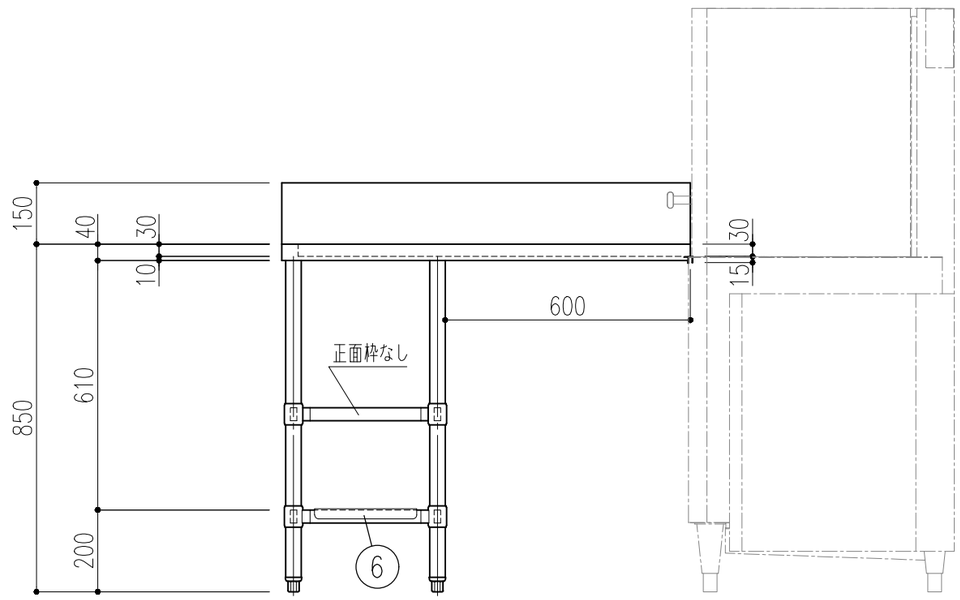
品番	名称	備考
1	槽板	SUS 430 1.2t No.4
2	パイプ脚	SUS 430 φ38 1.2t（継手付）
3	パイプ枠	SUS 304 □32×16 1.2t
4	アジャスト	SUS 304 ／ TO−108SA
5	ラックストッパー	SUS 430 φ38 1.2t（継手付、三方枠）
6	取外式平板	SUS 430 1.0t No.4

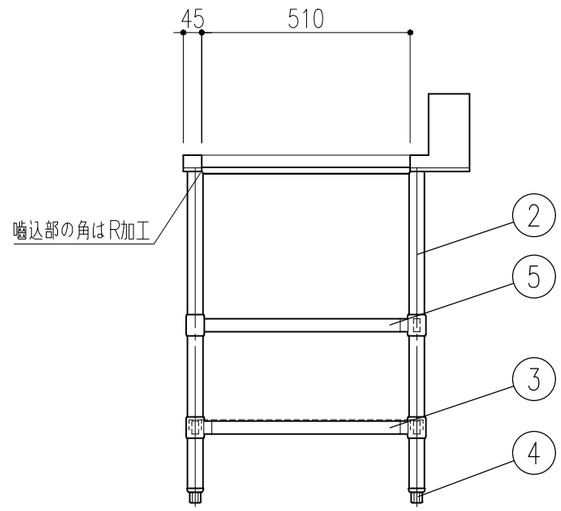


噛込部詳細



噛込部イメージ



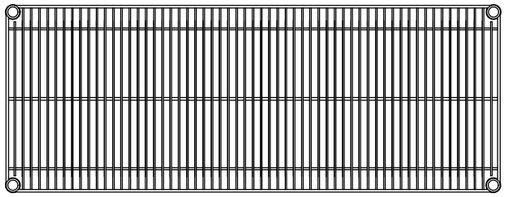


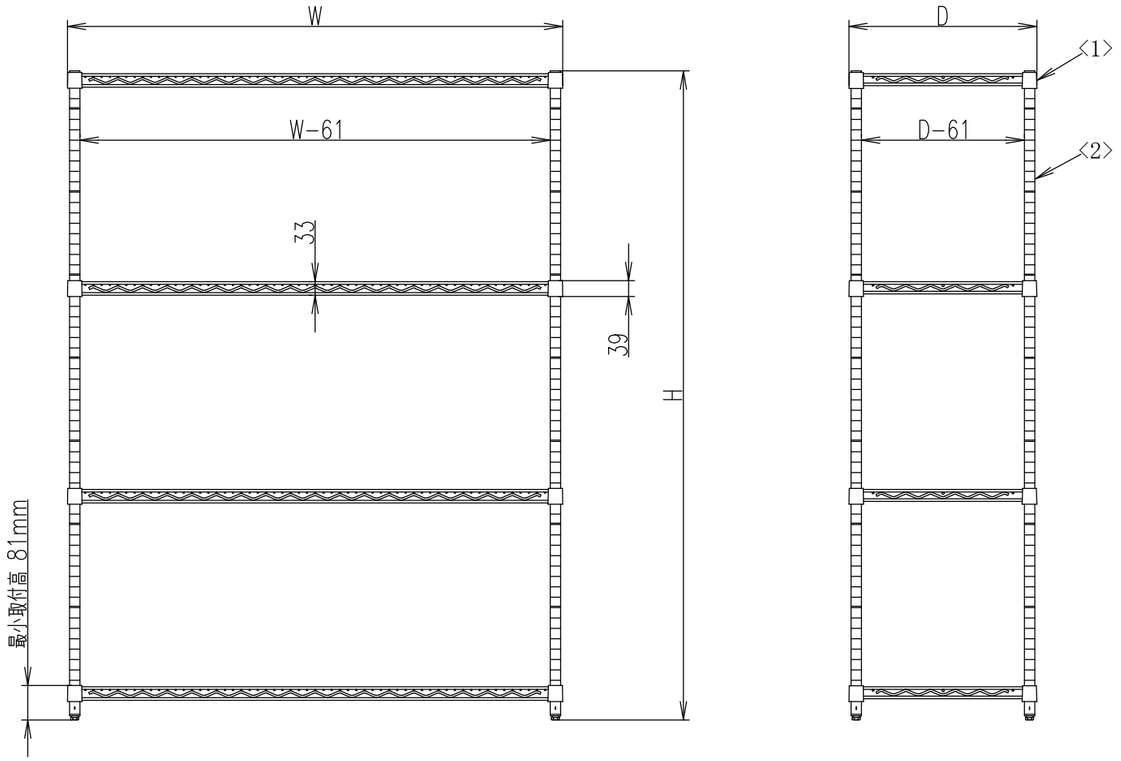
				規格・寸法 (1000)×700×850			
				図面名称 クリーンテーブル	No. 45		SCALE 1/15

[仕様]

(棚)　線径φ3.7、φ4.8、φ5.0、φ6.3の軟鋼線材(SWRM 8～10)を使用。
ニッケル・クロームメッキの後、銀イオン無機系抗菌剤配合の
アクリルコーティングを施す。
ABS製テーパースリーブを使用し、柱の任意の位置に固定可能。

(柱)　外径φ25.4、肉厚1.2mmのSUS304パイプを使用。表面は＃600研磨
(相当)を施し、棚位置決め用の溝を25.4mmピッチで設ける。
また、柱の上端にはポリキャップ、下端には亜鉛ダイカストナットを
圧入し、スチール鍛造・ユニクロメッキのアジャストボルトを取付ける。
(アジャストボルトの調整範囲は17mm)





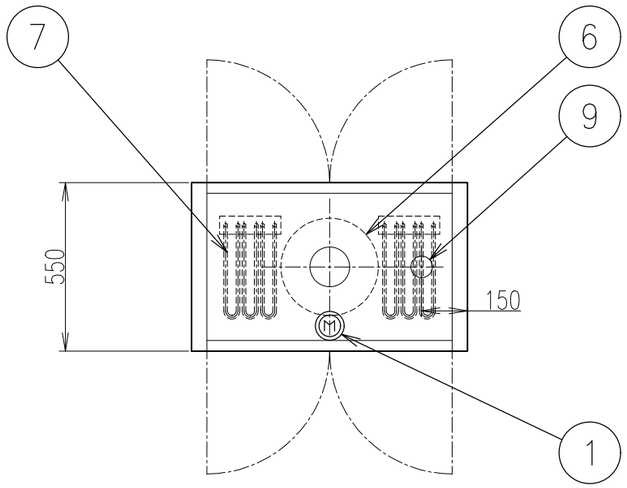
<1> 棚　奥行 D×間口 W 寸法 (mm)

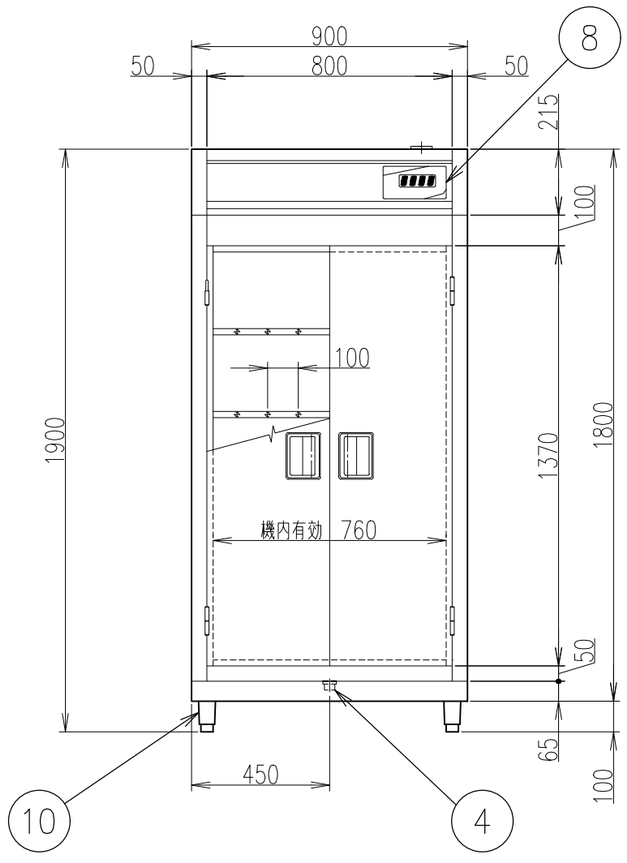
機種 / W 呼び寸	SS	AS	MS	BS	LS
610	307×605	359×605	460×605	————	613×605
760	307×758	359×758	460×758	536×758	613×758
910	307×910	359×910	460×910	536×910	613×910
1070	————	————	460×1062	————	613×1062
1220	307×1212	359×1212	460×1212	536×1212	613×1212
1520	307×1518	359×1518	460×1518	536×1518	613×1518
1820	307×1821	359×1821	460×1821	536×1821	613×1821

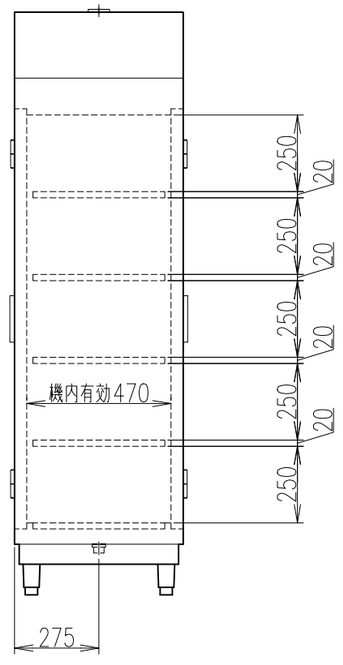
<2> 柱 高さ寸法(アジャスター締込時) (mm)

品 番	P 1390	P 1590	P 1900	P 2200
寸法 H (mm)	1384	1587	1892	2197

				規格・寸法 P1900-4/LS760-4	
				図面名称 シェルフ / No. 46 / SCALE 1/15	







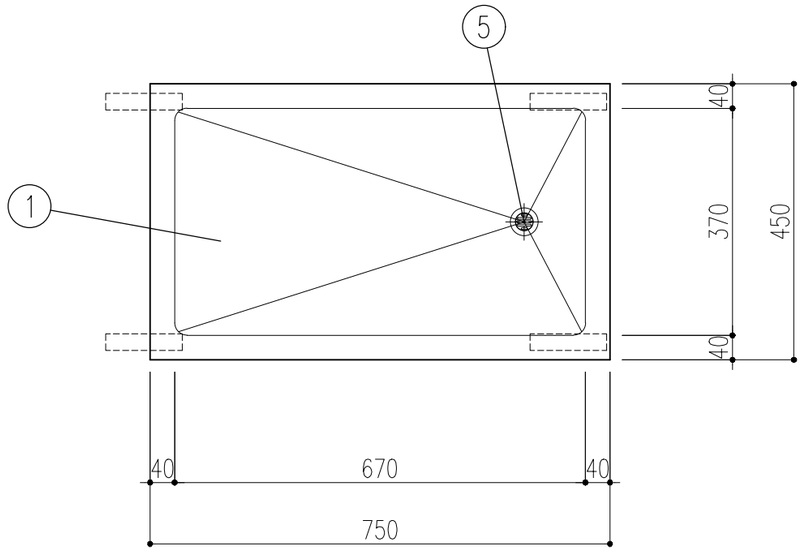
NO	名　　称	数量	規　　格
1	電源接続	1	3相200V　4．2kW
2	*	*	*
3	*	*	*
4	排水接続	1	25A
5	*	*	*
6	ブロワ	1	3相200V　0．2kW
7	ヒータ	2	3相200V　2．0kW
8	操作パネル	1	NSC-23
9	ダンパー	1	*
10	アジャスト	4	N-100
仕様	収容能力	10ヶ（収容籠寸法390x360x200）	
	棚段	5段（1棚の耐荷重　40kg）	
	*	*	
	使用電力	3相200V　4．2kW	
	本体フレーム	SUS430　t=0．8	
	外板・扉	SUS430　t=0．8	
	内板	SUS430　t=0．8	
	断熱材	グラスウール　t=25	
	重量	148kg	
	*	*	

特　記　事　項

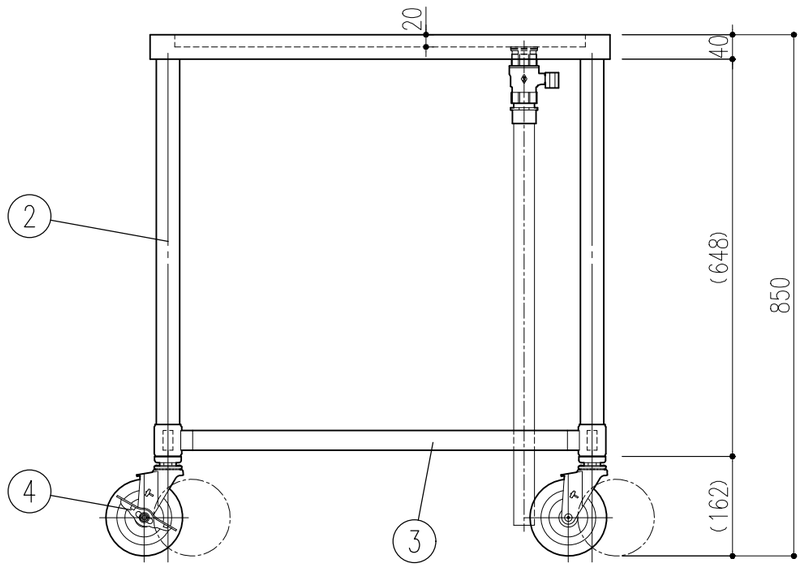
1、 SDカードスロット付

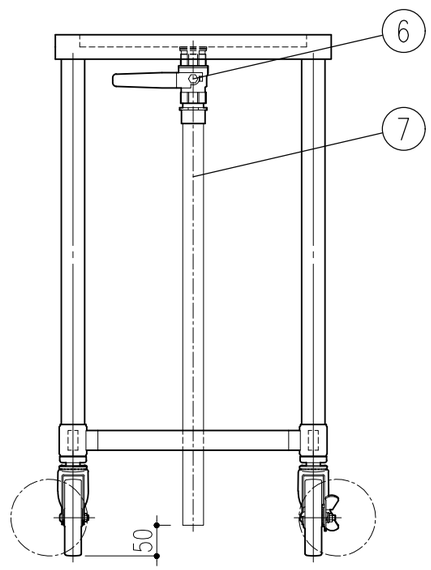
製品の仕様及び外観は、品質改良のため予告なしに変更する場合があります。

				規格・寸法 MCS-10-sX			
				図面名称 消毒保管機	No. 47		SCALE 1/20



品番	名称	備考
1	甲板	SUS 430 1.2t No.4
2	パイプ脚	SUS 430 φ38 1.2t（継手付）
3	パイプ枠	SUS 304 ロ32×16 1.2t
4	キャスター	ウレタン製 / φ125自在×4（対角ストッパー付）
5	排水栓	目皿栓 25A / TO−183 / 25A
6	ボールバルブ	25A
7	排水管	塩ビ 25A用（固定金具付）



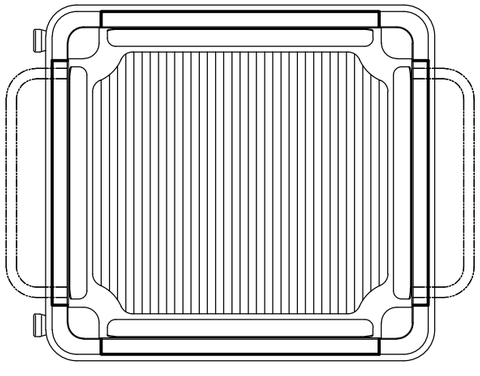


				規格・寸法 750×450×850				
				図面名称 移動水切台	No. 48		SCALE 1/10	

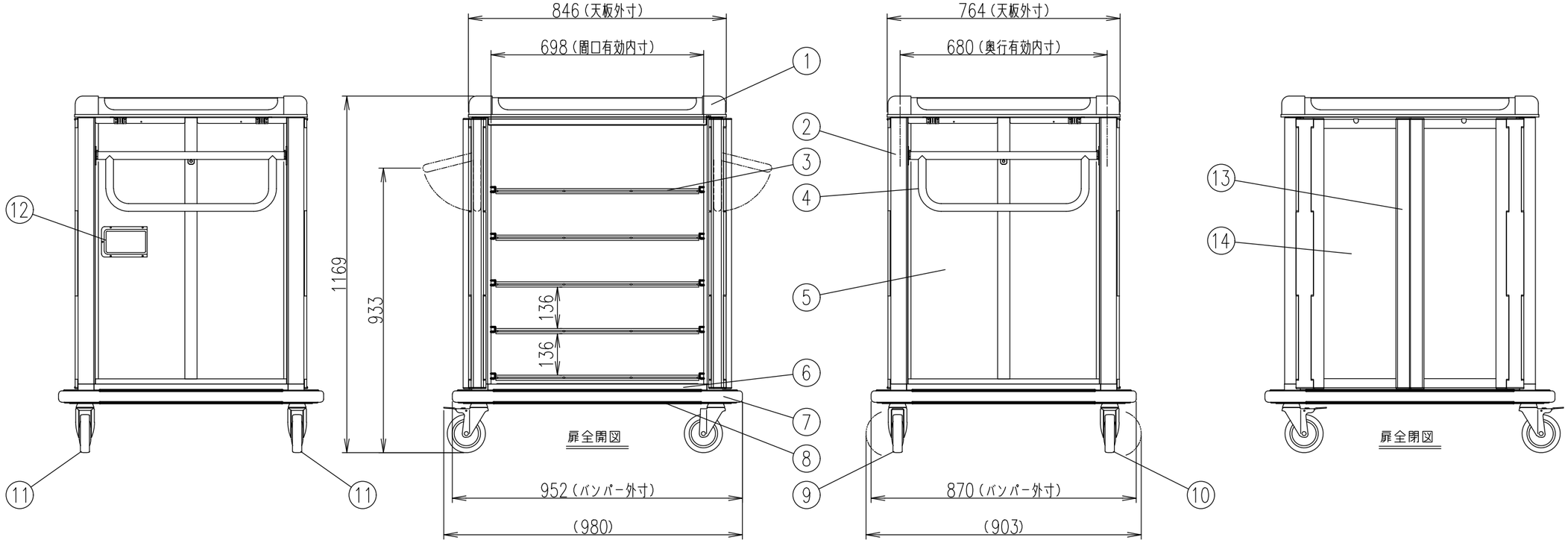
【常温配膳車 COOシリーズ】

扉式リフトタイプ　20膳

JCTL20－~~SP~~／CB



①	天板	ABS樹脂 抗菌仕様 色:~~ｼｬﾝﾊﾟﾝﾋﾟﾝｸ~~／ｶﾌｪｱﾗｳﾝ
②	支柱	アルミ製 押出し材 塗装仕上げ
③	棚板	スチール製クロムめっき＋抗菌クリア塗装
④	ハンドル	スチール製 φ25 抗菌塗装 回転式
⑤	サイドパネル	板厚2.0mm PVC樹脂製 半透明パネル
⑥	底板	PW樹脂製 抗菌仕様
⑦	バンパー	PVC樹脂製 全周巻き
⑧	ドーリー	アルミ製 押出し材＋ﾀﾞｲｶｽﾄ部品 塗装仕上げ
⑨	自在キャスター	φ125ゴム車×1
⑩	自在キャスター	φ125ゴム車 車輪ストッパー付×1
⑪	旋回ロックキャスター	φ125ゴム車 旋回固定／自在 切替式×2
⑫	カードホルダー	スチール製クロムめっき(片側のみ)
⑬	扉フレーム	アルミ製 押出し材 塗装仕上げ
⑭	扉パネル	板厚3.0mm PVC樹脂製 半透明パネル



				規格・寸法 JCTL20-CB			
				図面名称 常温配膳車	No. 49		SCALE 1/15

＜厨房工事区分＞

	厨房業者工事	厨房業者外工事（設備工事）
厨房機器 搬入・据付	○	—
厨房機器 配管工事（機器までの接続を含む）	—	○
厨房機器 配線工事（機器までの接続を含む）	—	○
配管・配線部材一式（カプラ・バルブ・手元開閉器、リーラーコンセント、水栓金等）	—	○

排気フード（給排水衛生設備工事）
換気口（給排水衛生設備工事）
手　洗　器（空調設備工事）
●側　溝（建築工事）お打合せ要
●グリストラップ　（空調設備工事）
●給湯器（空調設備工事）お打合せ要

※厨房業者の工事範囲は機器の設置（レベル出し）のみとし給排水・電気・ガス等の配管・配線工事は一次、二次とも厨房業者外工事（設備工事）とします。
※予備設備についてはお打合せ要
※厨房内の下地及び仕上材は、不燃材料とします。

			図面名称 厨房機器配置図			SCALE 1/100	

【別紙４】

工事区分表

		建築	電気設備	給排水設備	空調設備	厨房設備	備考
1	厨房機器搬入・据付					○	
2	厨房機器用固定金具					○	固定にあたっては「公共建築工事標準仕様書」に準じること。なお、できる限り４箇所固定することとし、不可能な場合は発注者と協議すること。
3	厨房機器試運転立会					○	
4	厨房機器用電源（一時側工事）		○				
5	同上　機器への電源接続（二次側接続工事）					○	制御盤等穴あけ加工含む
6	厨房機器用電源コンセント・手元開閉器・中継ボックス		○				
7	予備コンセントの取付		○				
8	機器電源線及びプラグ取付・交換					○	
9	厨房機器用配管（給水・給湯・排水・ガス）（一時側工事）			○			サービスバルブ含む
10	同上　機器へのガスメーター設置及びガス配管接続（二次側接続工事）			○		○	ガスメーター及び一時側ガス配管（ガスコックまで）は給排水設備業者、ガスコックから機器までの二次配管は厨房業者とする。
11	同上　機器への給水給湯排水配管接続（二次側接続工事）					○	
12	同上　配管に関するスリーブ材及び墨だし、補強、穴埋め			○			
13	同上　保温及びラッキングの製作、施工			○			
14	厨房機器用給水栓・給湯栓（壁出しカラン・シンクカラン含む）			○			
15	同上　（一時側工事）			○			
16	同上　機器への接続（二次側接続工事）（カランは除く）					○	
17	厨房機器用配管接続元バルブ、水栓柱、手洗い器の排水トラップ			○			
18	厨房機器用排気フードの製作（ステンレス製）				○		
19	厨房機器用開口及びステンレス開口枠	○					

		建築	電気設備	給排水設備	空調設備	厨房設備	備考
20	同上　開口枠と厨房機器との隙間仕舞（仕舞板・見切板・シーリング等）					○	開口部は図面を参照すること。 ステンレス塞ぎ板取付の上、コーキング仕上げ等を行うこと。 開口部の上下左右の隙間の仕舞を行うが、機器点検時に支障がないようにすること。
22	側溝	○					
23	同上用ステンレスグレーチング蓋	○					
24	側溝用の目皿・トラップ			○			
25	厨房機器メンテナンス用天井点検口	○					
26	手洗い器			○			
27	機器埋め込み部の四方枠・三方枠等の建築金物	○					
28	一時側湯沸器他温水設備並びにリモコン類			○			