

調理設備一覧表																				
NO	品 名	寸法			合数	型式(参考)	設置場所	配管接続口径			ガス	電気(50Hz)KW			蒸気			フード	備考	参考写真
		W	D	H				給水	給湯	排水		kw	1P100V	1P200V	3P200V	供給	戻り	Kg/h		
A1	L型運搬車	900	600	822	6		荷捌室(2)													
A2	2槽シンク	1500	750	850	1		荷捌室(2)	15×2	15×2	40×2									ドライ仕様	
A3	作業台	1200	750	850	1		荷捌室(2)			32									ドライ仕様	
A4	L型運搬車	900	600	800	2		検収室(2)												ドライ仕様	
A5	移動台	1500	750	850	2		検収室(2)												ドライ仕様	
A6	デジタル台秤	350	640	804	1	DP-6100GP	検収室(2)													
A7	保存食用冷凍庫	900	800	2000	1	URD-34FMTA1	検収室(2)			40					0.53				有効内容積:782ℓ、温度管理システム	
A8	掃除用具入れ	500	500	1800	1		検収室(2)													
A9	器具消毒保管機	2560	950	1990	1	ISC-W60J-E	検収室(2)								19.5				90℃以上で熱風消毒	
A10	2槽シンク	1500	750	850	1		泥落し室	15x2	15x2	40×2									ドライ仕様	
A11	移動式球根皮むき機	1055	850	1060	2	PL-82N-M	泥落し室	20		側溝					0.75				ドライ、1台当たり最大能力:610Kg/h	
A12	移動式受槽	850	700	953	2		泥落し室			側溝									ドライ仕様、球根皮むき機用	
A13	移動台	1200	750	850	1		器具洗浄室(2)												ドライ仕様	
A14	3槽シンク	2700	750	850	1		器具洗浄室(2)	15×3	15×3	40×2									ドライ仕様	
A15	カートIn式プレハブ冷蔵庫	3300	2500	2300	1		冷蔵庫(2)			40		0.2			2.3				温度管理システム	
A16	ステンレス棚	1518	613	1587	4		冷蔵庫(2)													
A17	ステンレス棚	1518	613	1892	2		食品庫													
A18	ステンレス棚	1821	613	1892	2		食品庫													
A19	冷蔵庫	1200	800	2000	1	URD-40RM-1-F	食品庫			40		0.328							有効内容積:1083ℓ、温度管理システム	
A20	デジタル台秤	350	640	804	1	DP-6100GP	仕分室													
A21	3槽シンク	2100	750	850	1		仕分室	15×3	15×3	40×3									ドライ仕様	
A22	作業台	1500	750	850	1		仕分室			32									ドライ仕様	
A23	電動缶切機	230	475	530	2	EC-1	仕分室					0.3								
A24	移動台	900	600	850	1		仕分室												ドライ仕様	
A25	掃除用具入れ	500	500	1800	1		仕分室													
A26	モービルシンク	900	750	850	2		下処理室(野菜類)												ドライ仕様	
A27	移動台	1200	750	850	4		下処理室(野菜類)												ドライ仕様	
A28	FEクリーン水生成装置	1000	600	1750	1	FE-1U-5000	下処理室(野菜類)	25		25		0.5							塩素濃度200ppm生成能力:1ton/日	
A29	包丁まな板殺菌庫	600	600	1650	1	DS-115A	下処理室(野菜類)					0.537							包丁20本、まな板6枚、しゃもじ10本収納	
A30	器具消毒保管機	2180	950	1990	1	ISC-W50J-E	下処理室(野菜類)								17.7				90℃以上で熱風消毒	
A31	4槽シンク	3000	750	850	3		下処理室(野菜類)	15x4	15x4	40×4									ドライ仕様	
A32	作業台	900	750	850	3		下処理室(野菜類)			32									ドライ仕様	
A33	4槽シンク	3000	750	850	2		下処理室(野菜類)	15x4	15x4	40×4									ドライ仕様	

板金類

■ 野菜下処理室に4槽シンクを5レーン、肉魚下処理室に3層シンクを3レーン設置し、相互汚染を防止します。

特殊形状の水通

A14他、3槽シンク

水通し構造

大型排水

大型排水

機能性に優れたドライ板金類

A4,B5、L型運搬車

A5他、移動台

■ 検収した食材が運びやすいドライ式L型運搬車です。

■ オーバーフロー槽に水を溜め、移動中に飛散防止をする構造

A28、FEクリーン水生成装置

■ 次亜塩素酸ナトリウムでノロウイルスに効果的です。食材の殺菌に使用でき、鮮度保持に役立ちます。汚れやニオイも除去でき洗浄にも使用できます。

病原物質別食中毒発生状況

その他5 0.3% 不明69 4.1%

化学物質12 0.7%

菌数等161 0.1%

ウイルス277 16.6%

細菌1,152 69.1%

病原物質別食中毒発生状況:平成16年(厚生労働省)より作成

◆FEクリーン水の殺菌効

試験結果

製薬法人日本食品分析センター
試験報告書 第202000335-001号 2005年10月6日

試験菌	生菌数(/ml)			
	開始時	15秒後	1分後	10分後
大腸菌	8.7×10 ⁶	10以下	10以下	10以下
大腸菌(O-157:H7)	6.6×10 ⁶	10以下	10以下	10以下
サルモネラ	5.3×10 ⁶	10以下	10以下	10以下
黄色ブドウ球菌	5.3×10 ⁶	10以下	10以下	10以下
腸炎ビブリオ	2.6×10 ⁶	10以下	10以下	10以下

保存温度:20℃ ※菌接種直後の対照の生菌数を測定し、開始時とした

調理設備一覧表																				
NO	品 名	寸法			台数	型式(参考)	設置場所	配管接続口径			ガス kw	電気(50Hz)KW			蒸気			フ ード	備考	参考写真
		W	D	H				給水	給湯	排水		1P100V	1P200V	3P200V	供給	戻り	Kg/h			
A34	作業台	900	750	850	2		下処理室(野菜類)			32									ドライ仕様	A1.B1. L型運搬車 ■ 検収した食材が運びやすいL型運搬車です。  A11. 移動式球根皮むき機 ■ 根菜類の泥と皮を確実に除去し、検収室や下処理室に泥を持ち込まないシステムです。  ※ 四方囲った移動受槽
A35	掃除用具入れ	500	500	1800	1		下処理室(野菜類)													
B1	L型運搬車	900	600	822	3		荷捌室(1)													
B2	2槽シンク	1500	750	850	1		荷捌室(1)	15×2	15×2	40×2									ドライ仕様	B21他. 移動式高速度ミキサー ■ 調味料の攪拌等を行ないます。攪拌羽は取外しが可能で清掃作業が容易です。  C2. 移動式フードスライサー ■ 刃物は分解でき清掃が容易です。刃物カバーが開くとセンサーが作動し瞬時に停止する安全設計です。  ※ 四方囲った移動受槽
B3	作業台	1200	750	850	1		荷捌室(1)			32									ドライ仕様	
B4	デジタル台秤	350	640	804	1	DP-6100GP	検収室(1)													
B5	L型運搬車	900	600	800	2		検収室(1)												ドライ仕様	B21他. パススルー冷蔵庫 ■ 作業効率が向上するパススルー式です。  C12. フードカッター ■ 食材のミジン切り等を高速で行ないます。 
B6	移動台	1500	750	850	2		検収室(1)												ドライ仕様	
B7	保存食用冷凍庫	900	800	2000	1	URD-34FMTA1	検収室(1)			40				0.53					有効内容積:782ℓ、温度管理システム	
B8	器具消毒保管機	2560	950	1990	1	ISC-W60J-E	検収室(1)							19.5					90℃以上で熱風消毒	移動式で作業率向上の調理機器 ※ 四方囲った移動受槽
B9	掃除用具入れ	500	500	1800	1		検収室(1)													
B10	3槽シンク	2400	750	850	1		器具洗浄室(1)	15×3	15×3	40×3									ドライ仕様	
B11	カートIn式プレハブ冷蔵庫	2000	3300	2300	1		冷蔵庫(1)			D40		0.1		1.6					温度管理システム	C4. 移動式野菜切機 ■ 根菜類・葉菜類を切截します。刃物は分解でき清掃が容易です。  C6. 移動式サイノ目切機 ■ 根菜類を短時間でサイノ目にカットします。刃物は分解でき清掃が容易です。 
B12	ステンレス棚	1518	613	1587	2		冷蔵庫(1)													
B13	カートIn式プレハブ冷凍庫	2000	3300	2300	1		冷凍庫(1)			25		0.3		3.2					温度管理システム	
B14	ステンレス棚	1518	613	1587	2		冷凍庫(1)													C12. フードカッター ■ 食材のミジン切り等を高速で行ないます。 
B15	カートIn式プレハブ卵冷蔵庫	2300	3000	2300	1		卵冷蔵庫			D40		0.1		1.6					割卵室側自動扉、温度管理システム	
B16	ステンレス棚	1518	613	1587	1		卵冷蔵庫													
B17	ステンレス棚	1212	613	1587	1		卵冷蔵庫													B23他. パススルー冷蔵庫 ■ 作業効率が向上するパススルー式です。 
B18	移動台	900	600	850	1		割卵室												ドライ仕様	
B19	3槽シンク	2100	750	850	1		割卵室	15×3	15×3	40×3									ドライ仕様	
B20	作業台	1500	750	850	1		割卵室			32									ドライ仕様	B23他. パススルー冷蔵庫 ■ 作業効率が向上するパススルー式です。 
B21	移動式高速度ミキサー	420	590	1060	1	MX-40S-M	割卵室					0.4							ドライ、1台当たり最大能力:6kg/回	
B22	移動式受槽	500	530	900	1	MX-MS	割卵室			側溝									ドライ仕様、高速度ミキサー用	
B23	パススルー冷蔵庫	1490	840	2000	2	PRD-50RMTA1	割卵室			40				0.55					有効内容積:1404ℓ、温度管理システム	B23他. パススルー冷蔵庫 ■ 作業効率が向上するパススルー式です。 
B24	器具消毒保管機	1280	950	1990	1	ISC-W30J-E	割卵室							9.75					90℃以上で熱風消毒	
B25	移動台	1200	750	850	3		下処理室(肉・魚)												ドライ仕様	
B26	3槽シンク	2400	750	850	3		下処理室(肉・魚)	15x3	15x3	40x3									ドライ仕様	B23他. パススルー冷蔵庫 ■ 作業効率が向上するパススルー式です。 
B27	作業台	1200	750	850	3		下処理室(肉・魚)			32									ドライ仕様	
B28	包丁まな板殺菌庫	600	600	1650	1	DS-115A	下処理室(肉・魚)					0.537							包丁20本、まな板6枚、しゃもじ10本収納	
B29	器具消毒保管機	1745	950	1990	1	ISC-W40J-E	下処理室(肉・魚)												90℃以上で熱風消毒	B23他. パススルー冷蔵庫 ■ 作業効率が向上するパススルー式です。 
B30	掃除用具入れ	500	500	1800	1		下処理室(肉・魚)													
B31	パス型プレハブ冷蔵庫	2200	2500	2300	1		冷蔵庫			40		0.1		1.4					温度管理システム	

調理設備一覧表																					
NO	品 名	寸 法			台数	型式(参考)	設置場所	配管接続口径			ガス	電気(50Hz)KW			蒸 気			フ ィ ド	備考	参考写真	
		W	D	H				給水	給湯	排水		kw	1P100V	1P200V	3P200V	供給	戻り				Kg/h
B32	ステンレス棚	1518	613	1587	2		冷蔵庫													C17. 蒸気式調理釜 ■ 攪拌しやすい釜形状と排水ドレンコック付です。  ※鍋水がスムーズにできるドロー機構  ※水滴や食材をこぼさないエプロン構造	
C1	移動台	900	750	850	5		煮炊調理室												ドライ仕様		
C2	移動台付フードスライサー	1045	800	1430	2	HAS-10C-M	煮炊調理室	15		側溝					0.95				1台当たり最大能力:300~3000Kg/h		
C3	移動式受槽	850	700	953	2	HAC-10C-M#1	煮炊調理室			側溝									ドライ仕様、フードスライサー用		
C4	野菜切機	820	931	1126	1	VA-40-M	煮炊調理室								0.2						
C5	移動式受槽	850	700	953	1		煮炊調理室			側溝									ドライ仕様、野菜切機用		
C6	移動式サイノ目切機	800	700	1194	2	CBM-40-M	煮炊調理室			側溝					0.4				ドライ、1台当たり能力:1200Kg/h		
C7	移動式受槽	850	700	953	2	CBM-40-M#1	煮炊調理室			側溝									ドライ仕様、サイノ目切機用		
C8	2槽シンク	1800	750	850	2		煮炊調理室	15x2	15x2	40x2									ドライ仕様		
C9	移動台	1200	750	850	4		煮炊調理室												ドライ仕様		
C10	移動式高速度ミキサー	420	590	1060	2		煮炊調理室					0.4							ドライ、1台当たり最大能力:6kg/回		
C11	移動式受槽	500	530	900	2	MX-MS	煮炊調理室			側溝									ドライ仕様、高速度ミキサー用		
C12	フードカッター	640	530	530	1	FD-50S	煮炊調理室								0.4				1台当たり最大能力:100~180kg/h		
C13	移動台	900	750	850	1		煮炊調理室												ドライ仕様		
C14	ザル置台	φ 600		600	6	DBM-600H	煮炊調理室												ドライ・ステンレス枠付		
C15	移動式ステンレス棚	1200	600	1400	9		煮炊調理室												ドライ仕様、		
C16	スパテラスタンド	φ 270		620	8	ST-S	煮炊調理室												移動式		
C17	蒸気式調理釜	1973	1536	1065	8	SRB-400NR-DP	煮炊調理室	20	20	ピット						25	25	130	○ エプロン、ドロー付き、満水容量:420ℓ		
C18	低環境低放射ガス回転釜	1680	1205	870	1	DGK-60EET-DP	煮炊調理室	20	20	ピット	20	0.02							○ ドロー付き、最大容量:200ℓ、ハイキング用		
C19	配缶台	1400	700	600	7		煮炊調理室												ドライ仕様、移動式		
C20	配缶台	1500	750	600	4		煮炊調理室												ドライ仕様、移動式		
C21	スチームコンベクションオープン	1050	850	1915	1	NL-120F-E	煮炊調理室	20		40					34.6				○ 和え物蒸し用		
C22	電磁調理器	900	600	850	1		煮炊調理室								11				○ バイキング用		
C23	作業台	750	600	850	1		煮炊調理室			32									ドライ仕様、バイキング用		
C24	フライヤー	450	600	850	1	DF-020	煮炊調理室				10								○ 油量:20ℓ、バイキング用		
C25	器具消毒保管機	1280	750	1990	1	ISCK-13J-E	煮炊調理室								6.4				90℃以上で熱風消毒		
C26	掃除用具入れ	500	500	1800	2		煮炊調理室														
C27	3槽シンク	2700	900	850	1		煮炊調理室	15×3	15×3	40×3									ドライ仕様		
C28	器具消毒保管機	2560	950	1990	1	ISC-W60J-E	煮炊調理室								19.5				90℃以上で熱風消毒		
D1	移動台	1200	750	850	6		揚げ物・焼物調理室												ドライ仕様		
D2	連続式揚げ機	3554	1470	880	1	FAE-35L	揚げ物・焼物調理室		15	側溝					48.3				○ 冷凍野菜コロケ70g実質能力(2台):4500個を1時間15分で調理可能		
D3	連続式揚げ機	3554	1470	880	1	FAE-35L	揚げ物・焼物調理室		15	側溝					48.3				○		
D4	油濾過機	1710	1200	531	2	Y-1NT-260	揚げ物・焼物調理室								0.25						

C18. 低環境低放射ガス回転釜

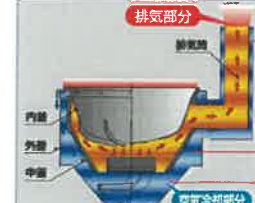
■ 排気熱と放射熱から開放され、外釜に触れてもヤケドの心配もなく、調理作業周辺の環境が快適です。

■ 口火立消安全装置、温度過昇防止装置を装備し、操作性・安全性に優れています。

■ 温度調節器付きでフライヤーとしても安全に使用が可能です。



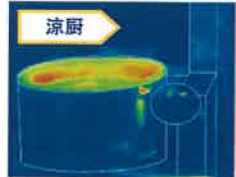
涼 厨



1 集中排気
厨房の排気が厨房内に拡散するのを防ぎます。

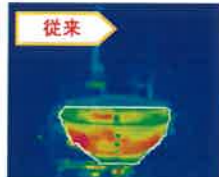
2 低放射
表面温度は熱くなく、放射熱は感じません。

3 簡単清掃
揚げつかないからサッと掃除。



涼 厨

換気部を含め、機器表面はほとんど熱くありません。



従 来

機器全体が熱くなります。

D2,D3. 連続式揚げ機

■ 燃焼排熱が出ない電気式の為、作業環境が向上。献立をメモリー登録できる30のメニュー・プログラム付きです。

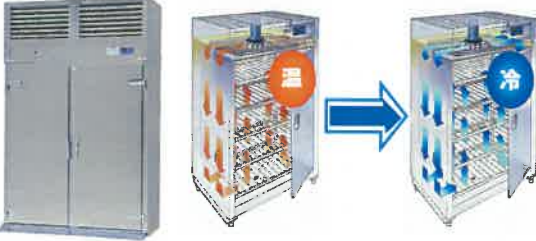
■ 加熱ヒーターを油槽の中に直接挿入しますので、熱効率が極めて良く、油温の立ち上がり、食品投入時の温度復帰が早く、大幅な省エネを実現。また、ヒーターはコンベヤとともに跳ねあがる構造で、油槽もステンレス製ですから、作業後の清掃もラクに行なえる衛生的な構造になっています。

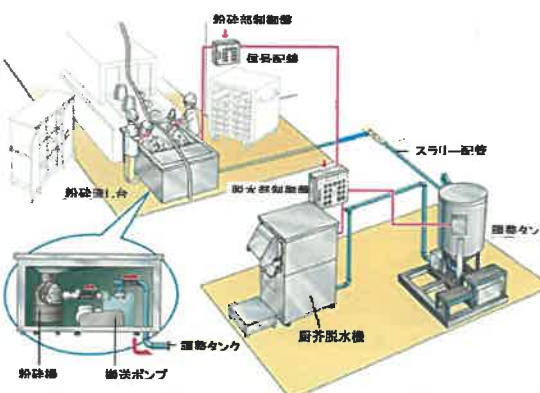


コンベヤの流れ

ワンウェイの連続式

調理設備一覧表																				
NO	品 名	寸法			台数	型式(参考)	設置場所	配管接続口径			ガス	電気(50Hz)KW			蒸気			フ ィ ド	備考	参考写真
		W	D	H				給水	給湯	排水		kw	1P100V	1P200V	3P200V	供給	戻り			
D5	移動台	1200	750	850	2		揚物・焼物調理室											ドライ仕様	C21,D6. スチームコンベクションオープン ■ 扉を開けた時の熱気の吹き出しを抑えるダブルクラッチ式扉でヤケドを防止します。焼・揚・蒸の操作が容易に行なえるシンプルな操作盤で誤作動を防止します。作業の効率化を図る為、献立を99種類メモリ登録できるメニュー・プログラム付きです。  	
D6	スチームコンベクションオープン	1050	850	1915	2	NL-120F-E	揚物・焼物調理室	20		40				34.6				○		冷凍ハンバーグ(60g)実質能力(4台): 4500食を1時間で調理可能
D6	スチームコンベクションオープン	1050	850	1915	2	NL-120F-E	揚物・焼物調理室	20		40				34.6				○		
D7	食缶盛付運搬台	1500	750	600	2		揚物・焼物調理室													ドライ仕様、移動式
D8	移動ラック	1212	460	1749	4		揚物・焼物調理室													
D9	作業台	1200	750	850	2	DT-127B	揚物・焼物調理室			32										ドライ仕様
D10	3槽シンク	2400	750	850	1		揚物・焼物調理室	15x3	15x3	40x3										ドライ仕様
D11	器具消毒保管機	1745	950	1990	1	ISC-W40J-E	揚物・焼物調理室							12.75						90℃以上で熱風消毒
D12	掃除用具入れ	500	500	1800	1		揚物・焼物調理室													
E1	パススルー真空冷却機	2650	1320	1900	1	CM-200EW	和え物室	32		40				5.45	25		110			最大冷却能力:200kg/回(30分)
E2	移動台	1200	750	850	3		和え物室													ドライ仕様
E3	包丁まな板殺菌庫	600	600	1650	1	DS-115A	和え物室					0.537								包丁20本、まな板6枚、しゃもじ10本収納
E4	カートIn冷蔵庫	1725	952	2100	1		和え物室					0.649							温度管理システム	
E5	トレイトラック	620	810	1660	2		和え物室													
E6	和え物用回転釜	1781	1100	942	2	SRB-300NR-D-W	和え物室	1520	15	50									エプロン付	
E7	食缶盛付運搬台	1500	750	600	1		和え物室												ドライ仕様、移動式	
E8	2槽シンク	1800	750	850	1		和え物室	15×2	15×2	40×2									ドライ仕様	
E9	移動式高速度ミキサー	420	590	1060	1	MX-40S-M	和え物室					0.4							ドライ、1台当たり最大能力:6kg/回	
E10	移動式受槽	500	530	900	1	MX-MS	和え物室			側溝									ドライ仕様、高速度ミキサー用	
E11	器具消毒保管機	2180	950	1990	1	ISC-W50J-E	和え物室							17.7					90℃以上で熱風消毒	
E12	移動ラック	1212	460	1749	2	MS1220-15	和え物室													
F1	移動台	1500	750	850	4		アレルギー対応食室												ドライ仕様	
F2	冷蔵冷凍庫	1200	800	2000	2	URD-41QM1	アレルギー対応食室			40		0.328							温度管理システム	
F3	1槽シンク	900	600	850	4	SDS-96B	アレルギー対応食室	15	15	40									ドライ仕様	
F4	テーブル型殺菌庫	750	600	850	4	NSC-85T	アレルギー対応食室					0.38								
F5	電磁調理器	900	600	850	4		アレルギー対応食室							11				○		
F6	テーブルキャビネット	1200	600	850	4	HTC-126B	アレルギー対応食室													
F7	上棚	1000	450	1段	4		アレルギー対応食室													
F8	ウォーターオープン	525	475	435	4	AX-G1	アレルギー対応食室													
F9	移動台	900	600	850	10	DTM-96	アレルギー対応食室												ドライ仕様	
F10	食器消毒保管機	910	950	1990	2	ISC-W20J-E	アレルギー対応食室							7.45					90℃以上で熱風消毒	
F11	配送容器用殺菌庫	900	600	1800	2		アレルギー対応食室					1.1								
F12	保存食用冷凍庫	610	800	2000	1	URD-22FM1	アレルギー対応食室			40		0.356							有効内容積:502ℓ、温度管理システム	

調理設備一覧表																				
NO	品 名	寸法			台数	型式(参考)	設置場所	配管接続口径			ガス kw	電気(50Hz)KW			蒸気			フ ィ ド	備考	参考写真
		W	D	H				給水	給湯	排水		1P100V	1P200V	3P200V	供給	戻り	Kg/h			
F13	掃除用具入れ	500	500	1800	1		アレルギー対応食室													
G1	コンテナ	1270	750	1550	39		コンテナ室												食器食缶等調達備品	G12. 冷却機能付食缶消毒保管庫 ■ 和え物用食缶消毒保管庫は冷却機能付とし、熱風消毒乾燥から冷却まで自動的に行なうことで専用食缶の冷蔵庫への移し変えが不要です。カートIn方式を採用することで食缶の出し入れが容易です。 
G2	天吊式コンテナ消毒装置	1150	800	1200	39	ISCV-1J-E	コンテナ室							6.79					90℃以上で熱風消毒	
G3	アレルギー対応食容器棚	1518	460	1892	2		コンテナ室													
G4	予備食器消毒保管庫	2200	1035	2220	3	ISCT-S2C-E	コンテナ室							13.5					カートIn式、90℃以上で熱風消毒	
G5	予備食器保管庫用カート	750	900	1720	6	ISCT-S	コンテナ室													
G6	食缶消毒保管庫	2200	2000	2220	2	ISCT-W2C-E	コンテナ室							27					カートIn式、90℃以上で熱風消毒	
G7	食缶保管庫用カート	750	900	1720	8	ISCT-S	コンテナ室													
G8	食缶消毒保管庫	2200	2000	2220	2	ISCT-W2C-E	コンテナ室							27					カートIn式、90℃以上で熱風消毒	
G9	食缶保管庫用カート	750	900	1720	8	ISCT-S	コンテナ室													
G10	食缶消毒保管庫	2200	2000	2220	2	ISCT-W2C-E	コンテナ室							27					カートIn式、90℃以上で熱風消毒	
G11	食缶保管庫用カート	750	900	1720	8	ISCT-S	コンテナ室													H8,H9. 食缶洗浄システム ■ 食缶下洗機と食缶洗浄機を一体化。食缶やバット類、蓋などを食缶下洗機の入口部に乗せるだけで、容器類や蓋などの下洗いから前洗浄、本洗浄、仕上げ洗浄、仕上げすすぎの全工程を連続的にを行い、その間は容器類などに触れることなく、人手も掛かりません。 
G12	冷却機能付食缶消毒保管庫	2200	2000	2750	1	ISCTC-W2C-E	コンテナ室			40 x 2				27					カートIn式、90℃以上で熱風消毒後、間隔をおき、冷却機能が稼動	
G13	食缶保管庫用カート	750	900	1720	4	ISCT-S	コンテナ室													
G14	保存食用冷凍庫	900	800	2000	1	URD-34FMTA1	コンテナ室			40				0.53					有効内容積:782ℓ、温度管理システム	
G15	移動台	1500	750	850	8		コンテナ室												ドライ仕様	H14. マルチ洗浄機 ■ 食器、トレイ、スプーン、お玉類を1台で洗浄可能な効率的なマルチ洗浄です。 
G16	カート	750	800	1720	1		コンテナ室													
G17	コンテナ	1270	750	1550	1		コンテナ室												食器食缶等調達備品	
G18	掃除用具入れ	500	500	1800	1		コンテナ室													
H1	移動台	1500	750	850	5	DTM-157	洗浄室												ドライ仕様	
H2	移動シンク	900	750	850	2	HMS-97D	洗浄室													
H3	ザル置台	φ 600		600	6	DBM-600H	洗浄室												ドライ・ステンレス枠付	
H4	残菜計量コンベヤ	2500	600	645	1		洗浄室			25		0.053								
H5	粉碎流し台	1500	1500	850	1	ATEL-1575L-15W	洗浄室												自動残滓処理システム	
H6	制御盤(粉碎流し台用)	500	200	500	1	ACP-10X	洗浄室							3					自動残滓処理システム	
H7	作業台	1200	400	600	1		洗浄室													H13. 自動供給装置 H15. 自動受取装置 ■ 食器、トレイは自動供給装置、自動受取装置により食器の分経・整理作業が省力化でき効率化を図ります。 
H8	食缶下洗い機	2950	1800	2050	1	NPCW-2C-8	洗浄室	20	20	50x3				6.3	25		30		2レーン別駆動コンベヤ	
H9	食缶洗浄機	7250	1650	1980	1	CWX4-8NU	洗浄室	20	2025	50x4				28.3	25x2	20	300	○	2レーン別駆動コンベヤ	
H10	自動浸漬槽	4600	1250	860	1	BET-46B2CLSL	洗浄室	20	20	50x3				1.9	25		200			
H11	作業台	1200	400	600	4		洗浄室													
H12	移動台	750	600	850	1	DTM-76	洗浄室												ドライ仕様	
H13	自動食器・トレイ供給装置				1		洗浄室													
H14	マルチ洗浄機	8830	2150	2450	1	DWMX4-14SB-16-MS	洗浄室	20x2	25x3					22.62	25x2	20	340	○	食器、トレイ、スプーン専用レーンコンベヤ式	

調理設備一覧表																				
NO	品 名	寸法			台数	型式(参考)	設置場所	配管接続口径			ガス kw	電気(50Hz)KW			蒸気			フ ィ ド	備考	参考写真
		W	D	H				給水	給湯	排水		1P100V	1P200V	3P200V	供給	戻り	Kg/h			
H15	自動食器・トレイ整理装置				1		洗浄室													H5,6,21,22,23,24. 自動残滓処理システム ■ 各学校より返却された残滓は、破砕機でスラリー状にし、地下配管で自動的に残滓処理室の調整タンクに送られ、絞り機で固液分離・脱水します。  ■ 脱水された残滓は自動的にポリバケツ自動交換装置に送られます。一定量の残滓が入ると自動的にポリバケツを交換するシステムで残滓処理での省力化と減容が可能です。 
H16	カート	750	800	1720	1		洗浄室													
H17	コンテナ洗浄機	8700	2660	3050	1	COW-C-D	洗浄室		20×2	ピット				10.9	25x3		490	○	コンベヤタイプ、プロアー付	
H18	作業台	1200	750	850	2	DT-127B	洗浄室			32									アレルギー容器洗浄ライン、ドライ仕様	
H19	3槽シンク	2400	750	850	1	SDS3-247B	洗浄室	15x3	15x3	40x3									アレルギー容器洗浄ライン、ドライ仕様	
H20	掃除用具入れ	500	500	1800	1		洗浄室													
H21	制御盤(厨芥脱水機)	600	200	500	1	ACP-30Y	洗浄室							3					自動残滓処理システム	
H22	調整タンク	1300	1000	1650	1	ATK-500	洗浄室	20		排水樹									自動残滓処理システム	
H23	厨芥脱水機	1295	650	1450	1	AD-3500W	洗浄室	20	20	排水樹									自動残滓処理システム	
H24	ポリバケツ交換装置	1250	1250	329	1	ATB-5	洗浄室												自動残滓処理システム	
H25	コンプレッサー	917	720	999	2	POD-3.7M5/6	洗浄室			25				3.7						
H26	ステンレス棚	1212	613	1892	3	LS1220-19	洗浄室													
I1	白衣殺菌庫	1800	500	1800	2	NTSB-5Z	前室(1)					0.025								
I2	靴殺菌庫	1200	500	1800	2	NTSB-6DZ	前室(1)					0.585								
I3	白衣殺菌庫	1400	500	1800	2	NTSB-10Z	事業者用更衣室(女子)					0.04								
I4	靴殺菌庫	1000	500	1800	2	NTSB-11DZ	事業者用更衣室(女子)					0.585								
I5	白衣殺菌庫	900	500	1800	2	NTSB-7Z	事業者用更衣室(男子)					0.025								
I6	靴殺菌庫	600	500	1800	2	NTSB-8DZ	事業者用更衣室(男子)					0.585								
I7	白衣・靴殺菌庫	750	500	1905	1	NTSB-9DZ	前室(5)					0.555								
	集中温度管理システム				1														冷蔵庫関係、中心温度計	
	移動式煮炊き釜				1														ガスボンベ対応型	

食器食缶等一覧表

区分	NO	名称	材質等	型式(参考)	寸法			数量	備考	参考写真
					W	D	H			
食器	1	飯椀	ポリエチレンナフタレート	PNB-30E	φ136		57	5000	PEN樹脂	【食器】 使いやすい・持ちやすい 六角はし 六角形で持ちやすく、先端はすべりにくいシボ加工 うどんや豆の食べやすさが格段に変わります！ クロバー(CLO) バルーン(BA) やさいっ子(YSI) お花畑(OHA) ブロックライン(BLO) ブロックライン(BLO) PEN食器イメージ
	2	汁椀	ポリエチレンナフタレート	PNB-30E	φ136		57	5000	PEN樹脂	
	3	菜皿1	ポリエチレンナフタレート	PNS-3E	φ130		25	5000	PEN樹脂	
	4	菜皿2	ポリエチレンナフタレート	PNS-5E	φ160		25	5000	PEN樹脂	
	5	カレー皿	ポリエチレンナフタレート	PNS-19E	φ200		38	5000	PEN樹脂	
	6	トレイ	FRP	SE-15	360	270	19	5000		
	7	スプーン(丸先)	ステンレス	松印	150			5000		
	8	はし(六角箸)	強化ナイロン樹脂	AH-195S	195			5000		
食器籠	7	飯椀・汁椀用カゴ	ステンレス		330	200	200	314	プレート付	【アレルギー対応食用容器】 配食保温容器 まごころ便 ◆配送に便利 配送車が揺れても汁ものがこぼれない！ ◆温かいご飯と冷たいおかずも一緒にお届け可能！(HACCPの配送管理基準に対応) ◆本体に断熱効果の高い硬質ウレタンを採用。優れた保温力で温かいまま配送できます。 ◆また、主菜入れの下に保冷材をセットすることにより夏場のおかず配送も配慮しています。 ふた・本体は丈夫なポリプロピレン 硬質ウレタンフォーム 高機能断熱材【硬質ウレタンフォーム】 中ふた 専用食器 止め具(スライド式) 本体 汁物がこぼれない構造
	8	菜皿1用カゴ	ステンレス		300	200	200	157	プレート付	
	9	菜皿2用カゴ	ステンレス		360	200	200	157	プレート付	
	10	カレー用カゴ	ステンレス		300	240	200	157	プレート付	
	11	トレイカゴ	ステンレス		390	240	200	157	プレート付	
	12	スプーン籠	ステンレス	タテ型	135	70	120	157		
	13	はし籠	ステンレス	横型	260	100	67	157		
配膳器具	14	汁杓子(小)	ステンレス	LB-FS001	φ90		230	157	80CC	【配膳器具】 衛生的な一体化デザイン お玉には接続金具や溝を無くしたシンプルで一体化構造。 隙間や溝が一切ないので洗いやすくとても衛生的です。 さらに！ 新しい形状により スープも具もたっぷり 従来の 歯の切れ目からスープがこぼれてくれない 歯付きお玉 スープがたっぷりすくえる！ 洗にくい すっきり！ 【高性能断熱二重食缶】 魔法瓶の技術を応用することにより 従来のよりも【断熱・保温管理】 が可能になりました。 保温はもちろん、保冷材の必要がない 二重食缶です。 食缶断面図(参考) 18 トング(パン用) 全不要 ⇒個別包装により、不要です 保温性能 135分後10℃
	15	汁杓子(大)	ステンレス	LB-FS010	φ91		230	157	100CC	
	16	うどん杓子(小)	ステンレス	LB-FS020	φ90		230	314	80CC	
	17	うどん杓子(大)	ステンレス	LB-FSH30	φ100		230	157	120CC	
	18	トング(パン用)	ステンレス	波型	240			157		
	19	トング(おかず用)	ステンレス		160			314		
	20	トング(ソース用)	ステンレス		190			157		
	21	しゃもじ(ごはん)	ポリプロピレン	マジックしゃもじ	190			300		
	22	配膳用トレイ	FRP	SE-15	360	270	19	200		
食缶	23	丸型食缶	ステンレス	SWN-14-C	300	275	315	157	内容量:14リットル	【コンテナ積載図】 例A・飯椀+汁椀+菜皿1・2+トレイ +食缶 4種類 例B・汁椀+菜皿1, 2+カレー皿+トレイ +食缶 4種類
	24	角型食缶	ステンレス	SWJ-09VK-CP	370	320	125	471	内容量:9リットル	
	25	敷網	ステンレス	コンテナ用				157	揚物用	
コンテナ	26	コンテナ	ステンレス		1270	750	1550	40	断熱式:39台、常温式:1台	例A・飯椀+汁椀+菜皿1・2+トレイ +食缶 4種類 例B・汁椀+菜皿1, 2+カレー皿+トレイ +食缶 4種類
アレルギー対応食用容器	27	まごころ便	ポリプロピレン	DA-SA10	335	300	90	50	専用食器4種類付き	
バイキング用食器	28	大皿(どら鉢)	メラミン	MB-858F	φ396		51	15		
	29	大皿(どら鉢)	メラミン	MB-818F	φ394		87	15		