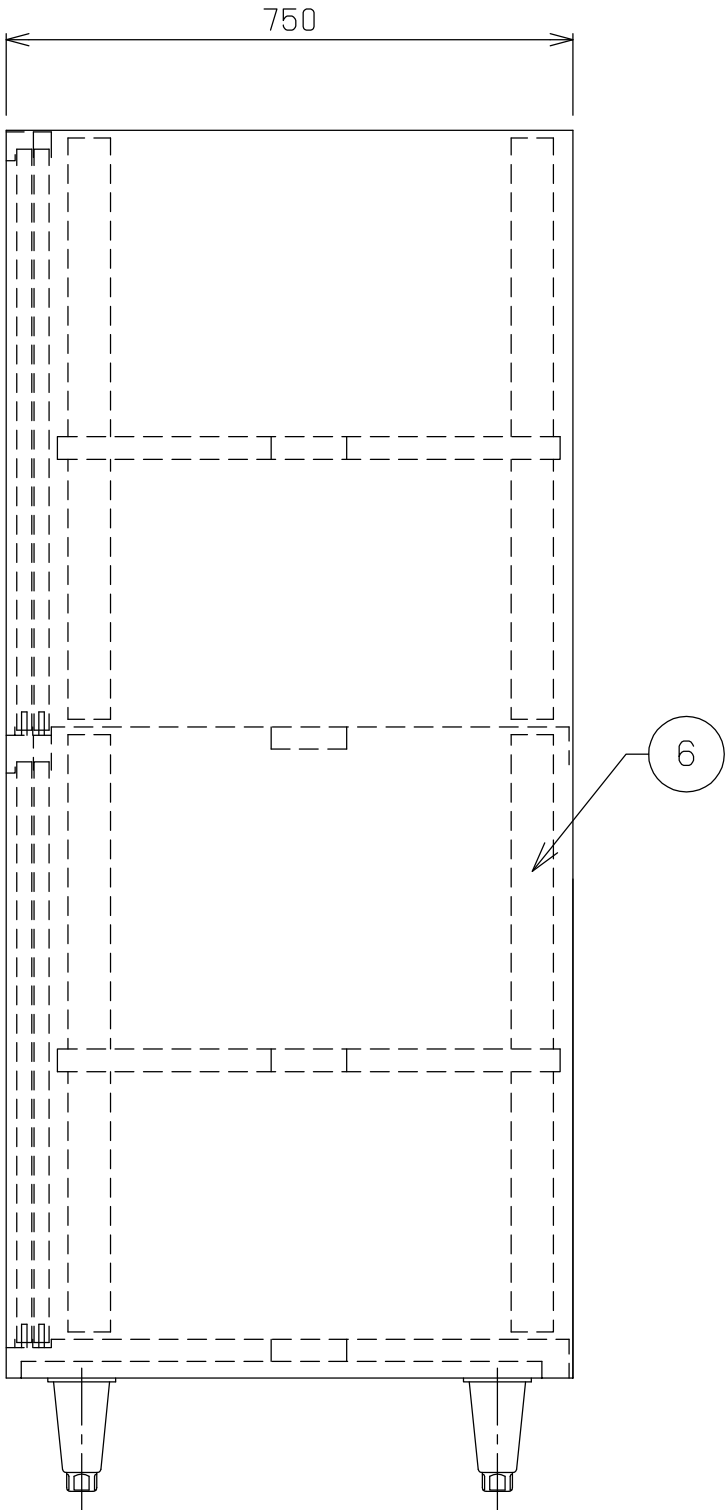
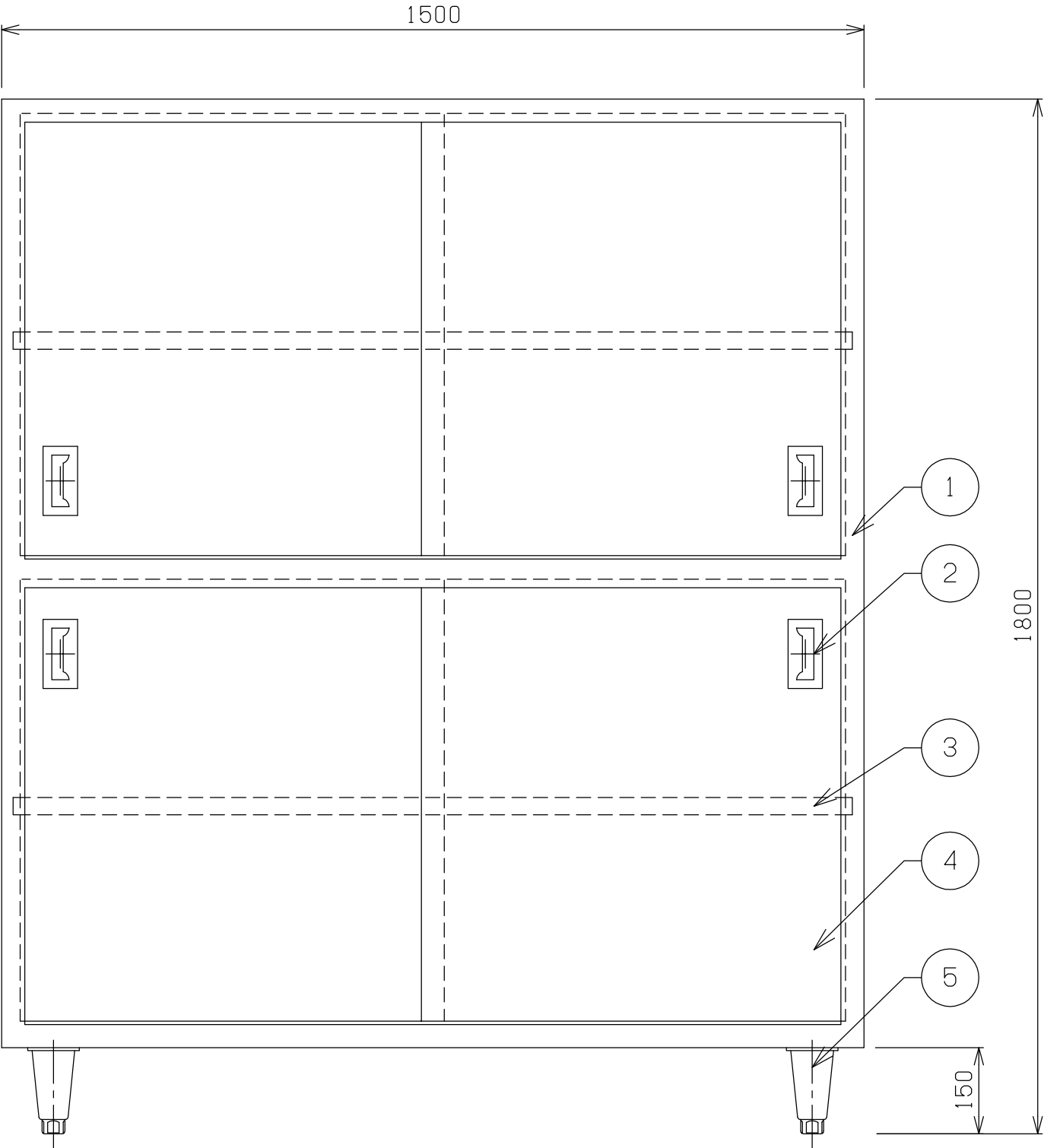
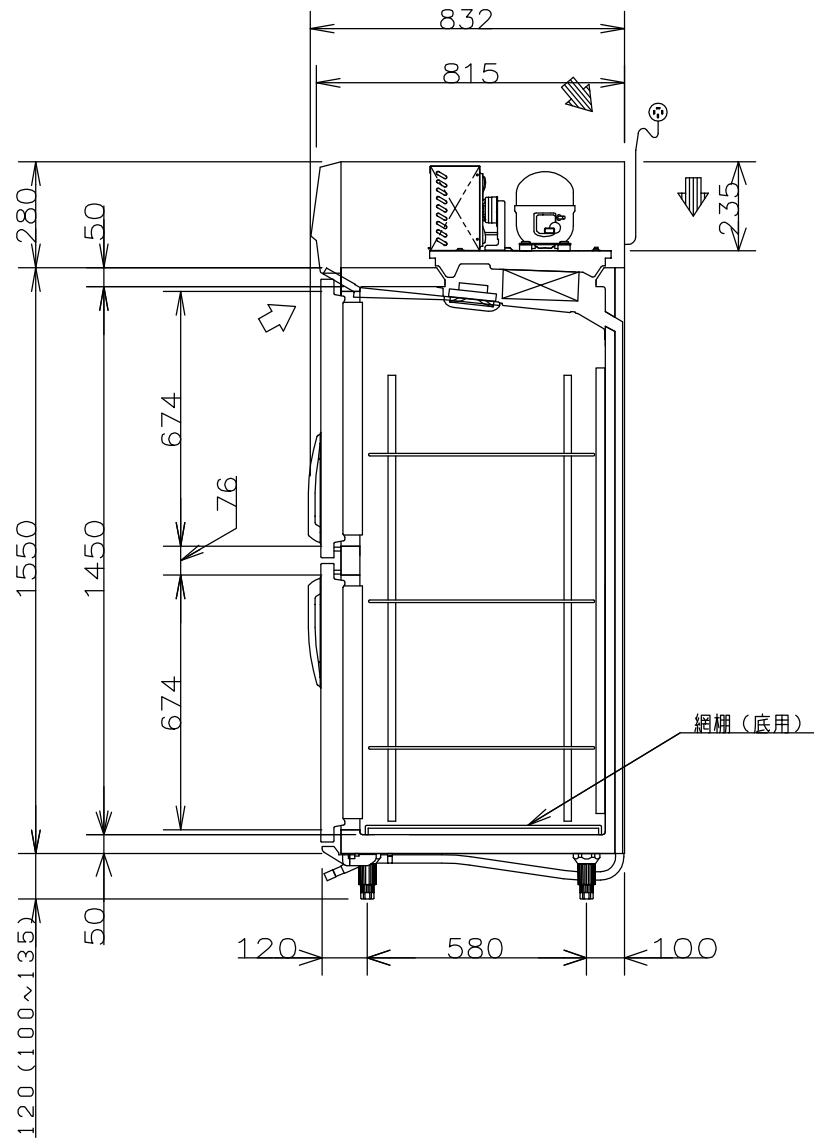
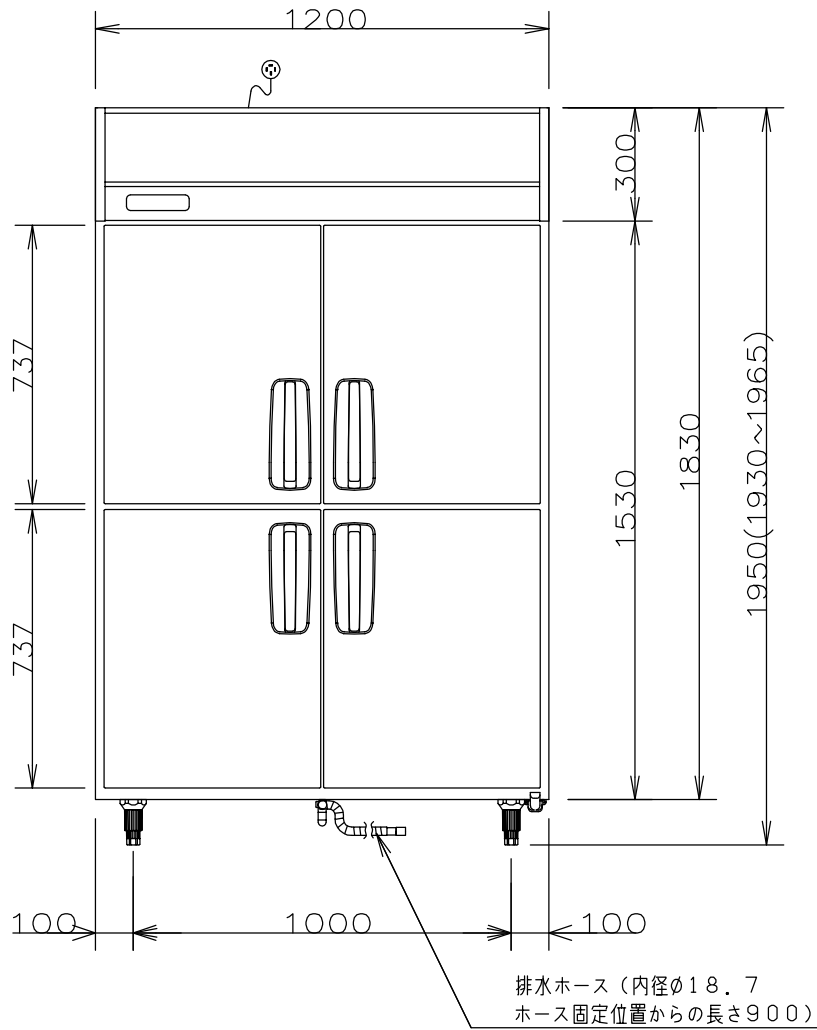
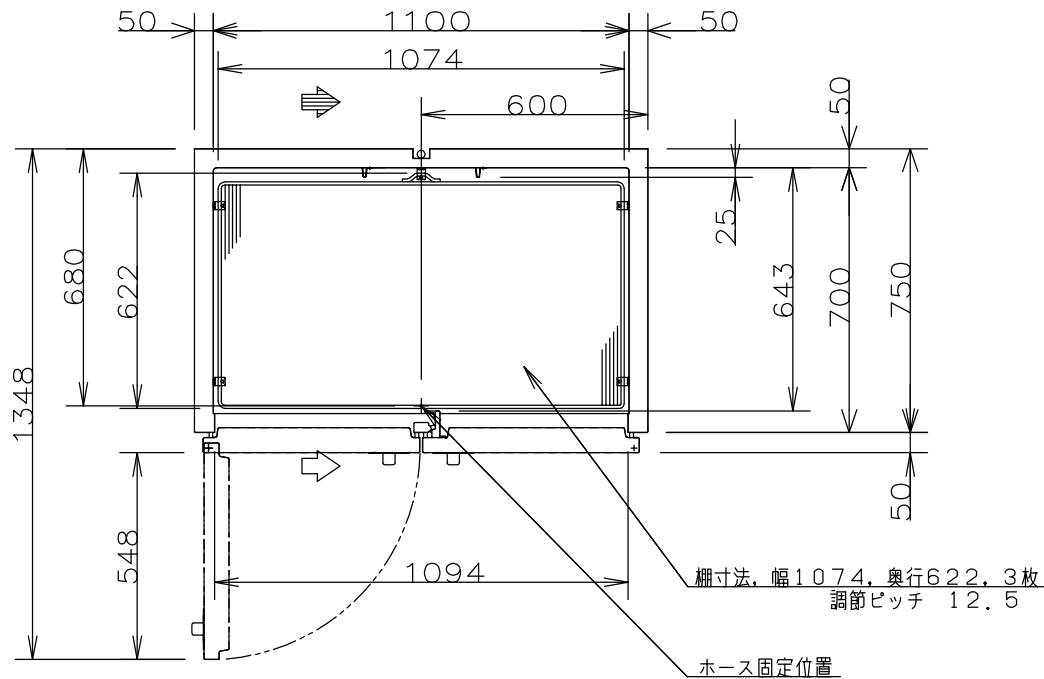


No	品 名	仕 様
1	本体	SUS430 t1.0 #4仕上
2	取手	SUS304
3	自在中棚	SUS430 t1.0 #4仕上
4	引違扉	SUS430 t1.0 #4仕上
5	アジャスト	SUS304
6	自在棚受	SUS430 t1.0



<div>NITCHO</div> <div>TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING</div> <div>日本調理機株式会社</div>	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付 単品図編集者 検図者		物件名 習志野新庁舎食堂	品名	寸法 W D H			図番 1
		中野						戸棚	1500 x 750 x 1800			
								型式	セクション	縮尺	台数	
									1/10	1		



製 品 名		業務用冷凍庫		
品 番		SRF-K1283SA		
寸 法	外 形	幅 1200	奥行 800	高さ 1950
	内 形	幅 1100	奥行 700	高さ 1450
定 格 内 容 積		1081L		
材 質	外 装	側面 前面 : ステンレス鋼板 天面 底面 後面: 亜鉛メッキ鋼板		
		表: ステンレス鋼板 裏: ABS樹脂		
	内 装	内箱: ステンレス鋼板		
	調 整 棚	ポリエチレンコーティングワイヤー		
	断 熱 材	硬質発泡ポリウレタン		
性 能	庫 内 温 度	-20℃以下		
	条 件	周囲温度30℃ 無負荷平衡時直射日光受けず		
庫内温度設定範囲		-25℃～-15℃		
冷 却 サ イ ク ル ユ ニ ッ ト	圧 縮 機	公称出力 400W		
	凝 縮 器	フィンチューブ型 強制空冷式		
	冷 却 器	フィンチューブ型 冷気強制循環式		
	冷 媒	R404A		
	送 風 機	冷却器用	DC12V	2W×2個
		凝縮器用	DC12V	8.4W
	温 度 制 御	マイコンコントロール方式, デジタル温度表示		
霜 取 り	マイコンコントロール式自動ヒーター霜取り			
電 気 定 格	電 源	三相 200V 50Hz/60Hz		
	消 費 電 力	冷却時	387W/387W	
		霜取り時	560W/560W	
年間消費電力量		2430kWh/年		
放 熱 量		787W/787W		
電 源	電 源 コード	長さ 3.0m プラグ 接地極付3極差込み		
		適合コンセント 接地極付3極差込み 20A 250V		
	脚, 調整範囲		樹脂製 100mm～135mm	
付 属 品		網棚 3枚, 網棚(底用) 1枚, 棚受 15個 取扱説明書 1冊, ねじ4本		
そ の 他		凝縮器フィルター		
製 品 質 量		131kg		

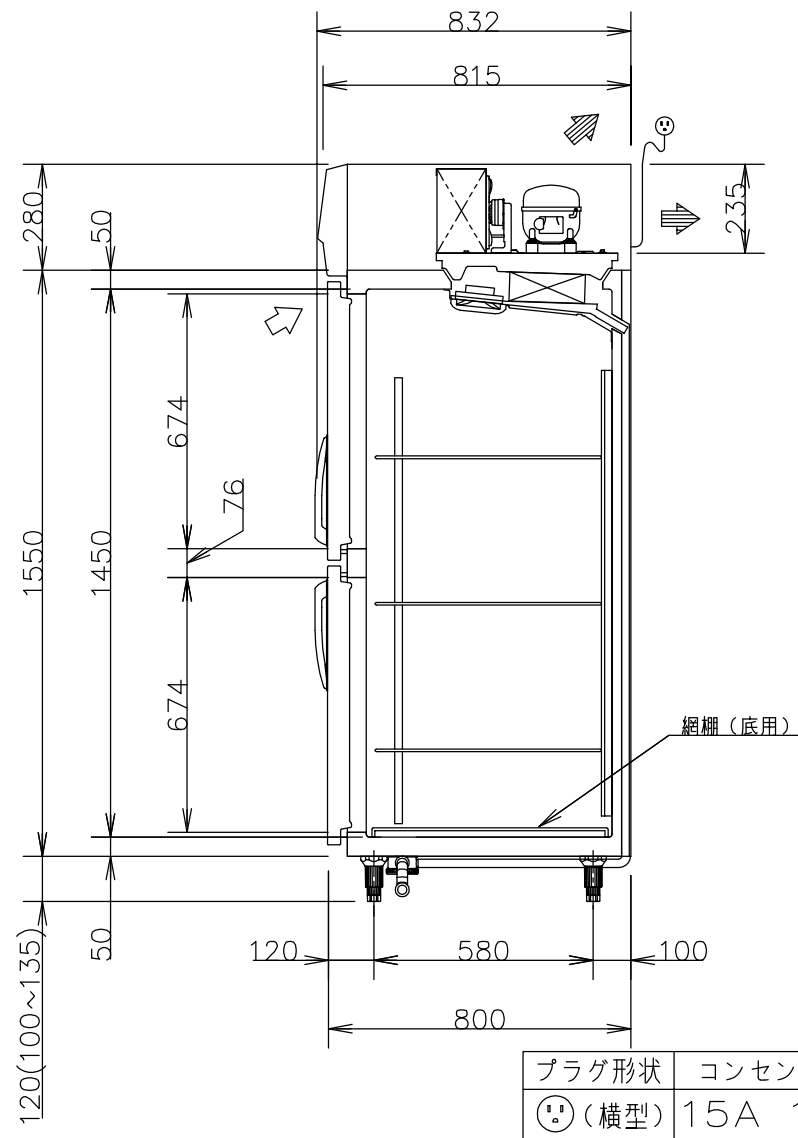
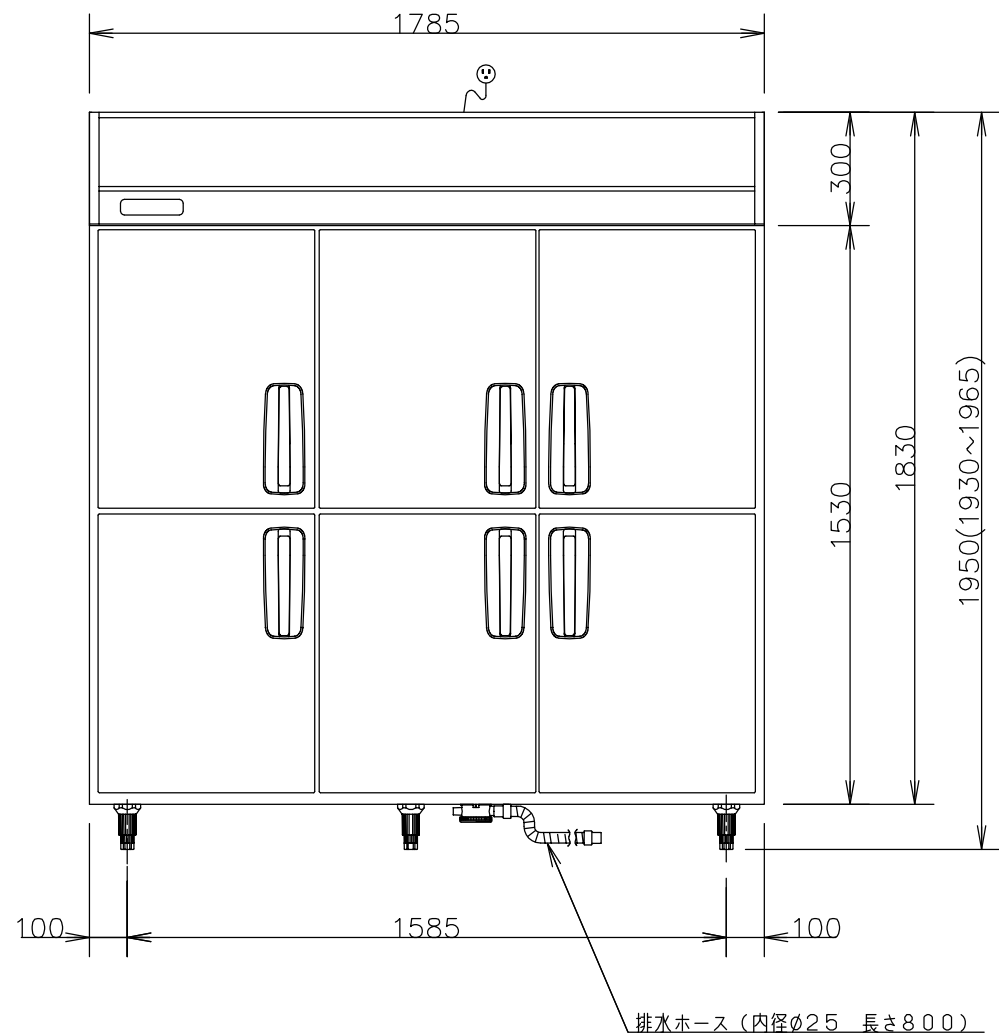
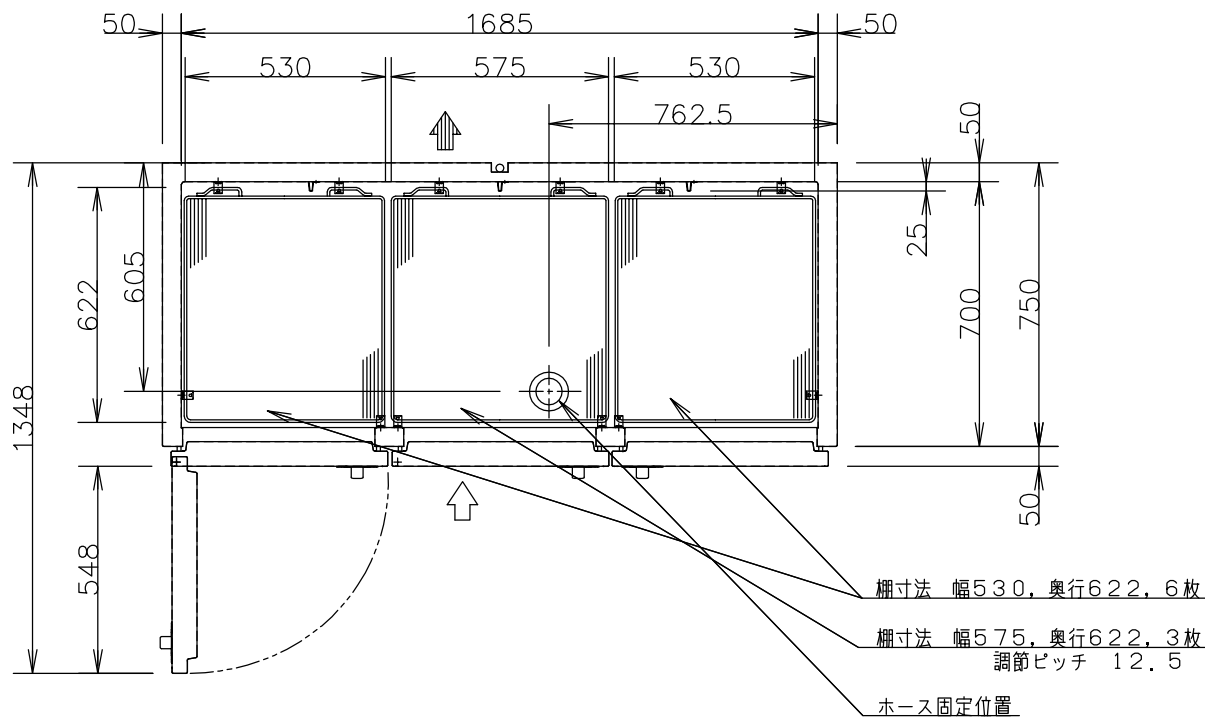
- 注) 1. 公称出力について: 電動機単体のある基準で定められた出力です。
2. 機械全体で消費される電力は、消費電力の項目に表示しております。
ご使用の際は、この値をご利用ください。
3. 外形高さ寸法は、脚高さ120mm時の寸法です。
4. SCALEは1/20。(この用紙サイズがA3の場合の尺度です)

プラグ形状	コンセント 定格
⦿	20A 250V

<div>NITCHO</div> <div>TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING</div> <div>日本調理機株式会社</div>	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付 単品図編集者 検図者		物件名 習志野新庁舎食堂	品名 冷凍庫	寸法	W	D	H	図番 2		
		中野						型式 SRF-K1283SA	セクション	1200	x	800		x	1950
									縮尺 1/20	台数 1					

0029414-00

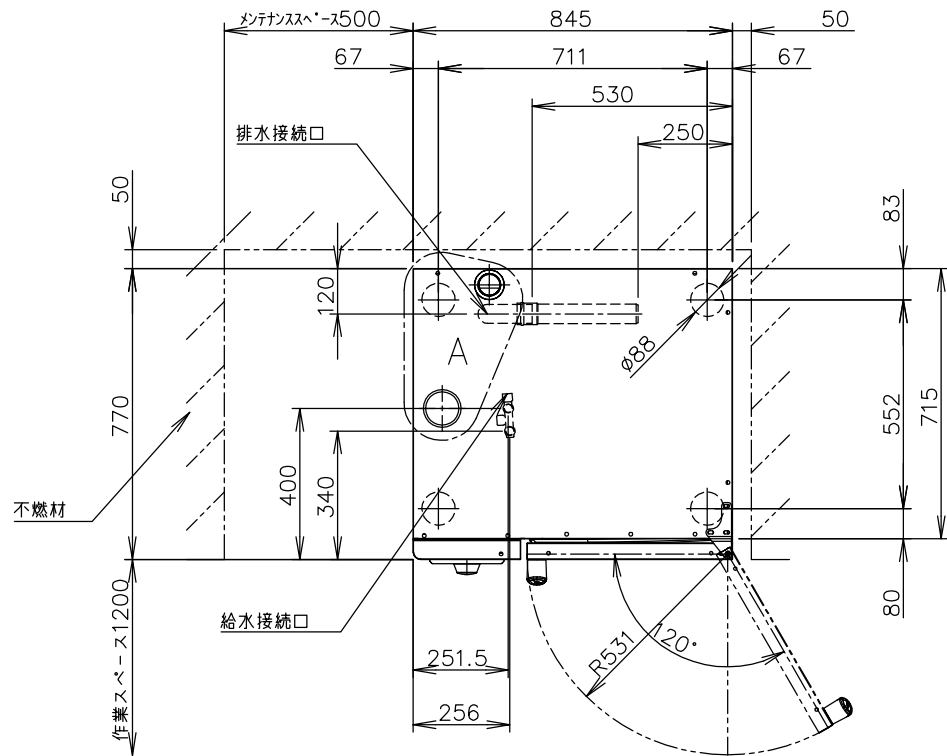
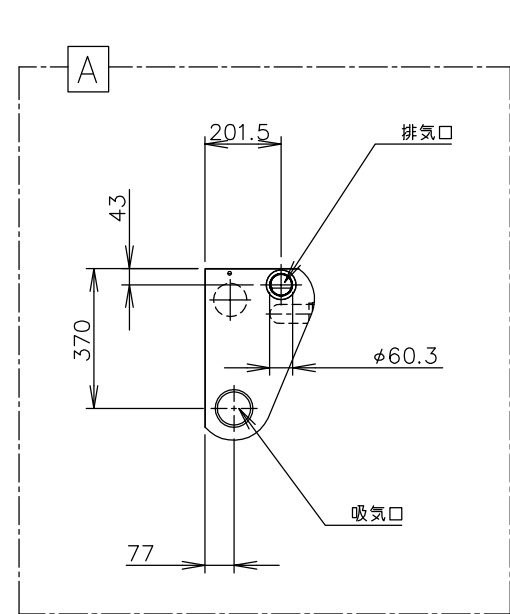
本図は商用単品図です。許可なく転用を禁じます。



製品名			業務用冷蔵庫		
品番			SRR-K1881		
寸法	外形	幅 1785	奥行 800	高さ 1950	
	内形	幅 1685	奥行 700	高さ 1450	
定格内容積			1659L		
材質	外装	側面 前面 : ステンレス鋼板 天面 底面 後面 : 亜鉛メッキ鋼板			
		表 : ステンレス鋼板 裏 : ABS樹脂			
	内装	内箱 : ステンレス鋼板			
	調整棚	ポリエチレンコーティングワイヤー			
	断熱材	硬質発泡ポリウレタン			
性能	庫内温度	-5℃以下			
	条件	周囲温度30℃ 無負荷平衡時直射日光受けず			
庫内温度設定範囲			-6℃~12℃		
冷却サイクルユニット	圧縮機	公称出力 170W			
	凝縮器	フィンチューブ型 強制空冷式			
	冷却器	フィンチューブ型 冷気強制循環式			
	冷媒	R134a			
	送風機	冷却器用	DC12V	4W×2個	
		凝縮器用	DC12V	8.4W	
	温度制御	マイコンコントロール方式、デジタル温度表示			
	霜取り	マイコンコントロール式自動ヒーター霜取り			
電気定格	電源	単相 100V 50Hz/60Hz			
	消費電力	冷却時	248W/248W		
		霜取り時	472W/472W		
年間消費電力量			880kWh/年		
放熱量			418W/418W		
電源	電源コード	長さ 3.0m プラグ 横型 接地極付2極差込み			
	適合コンセント	接地極付2極差込み 15A 125V			
脚、調節範囲			樹脂製 100mm~135mm		
付属品			網棚 小6枚 大3枚、網棚(底用) 小2枚 大1枚 棚受 36個、排水ホース 1本 取扱説明書 1冊、ねじ4本		
その他			凝縮器フィルター		
製品質量			158kg		

- 注) 1. 公称出力について: 電動機単体のある基準で定められた出力です。
2. 機械全体で消費される電力は、消費電力の項目に表示しております。
ご使用の際は、この値をご利用ください。
3. 外形高さ寸法は、脚高さ120mm時の寸法です。
4. SCALEは1/20。(この用紙サイズがA3の場合の尺度です)

<div>NITCHO</div> <div>TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING</div> <div>日本調理機株式会社</div>	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付	単品図編集者	検図者	物件名 習志野新庁舎食堂	品名 冷蔵庫	寸法	W	D	H	図番 3
		中野							型式 SRR-K1881	1785 x	800 x	1950		
										セクション	縮尺	台数		
											1/20	1		

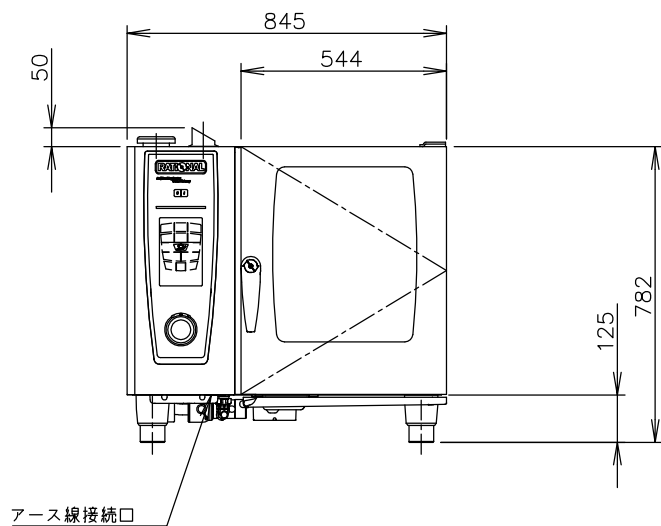
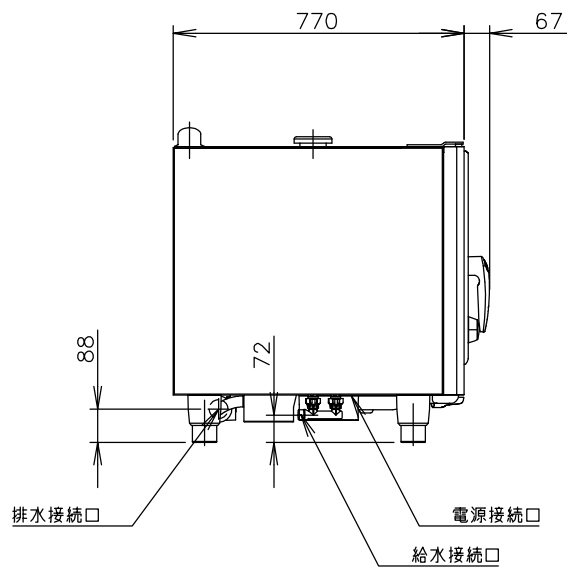


メーカー名	ラショナル		
品名	スチームコンベクションオープン		
型式	SCC WE61		
外形寸法	間口	奥行	高さ
	845 mm	770 mm	782 mm
容量	1/2ホテルパン×12枚 1/1ホテルパン×6枚		
外装・庫内・扉	ステンレス鋼板1.4301(CNS304) (JIS規格 SUS304 相当)		
断熱材	グラスウール		
電源	3相 200V /30A		
消費電力	最大消費電力	10.1 kW	
	ホットエアー	9.6 kW	
	スチーム	8.3 kW	
電気接続	本体内電源引込み (4芯/5.5sq×4) (必ずアース接続を行なう事。) 電源コード：約2.5m(差込プラグ無)		
給水接続	20A(水圧：0.15~0.6MPa/推奨0.3MPa)		
排水接続	DN50(40A相当)		
安全規格	CE,IPX5,VDE,GS,DVGW,SVGW, UL,NSF,GL		
製品質量	110kg(本体)		
梱包	ラップ梱包(木製下台)		

付属品	数 量
耐熱手袋	1組
排水パイプアダプター	1本(本体に同梱)
排水エルボ	3個(本体に同梱)
排水パイプ	3本(本体に同梱)
固形洗剤(20個)	2箱(うち1箱は本体に同梱)
固形ケア剤(15個)	1箱(本体に同梱)

仕様は、予告無しに変更される場合があります。

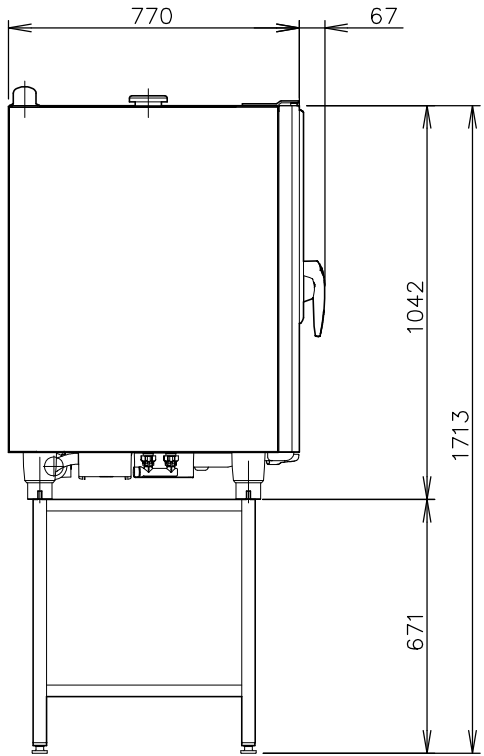
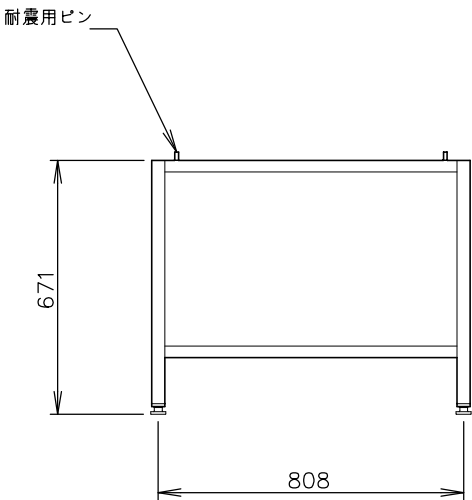
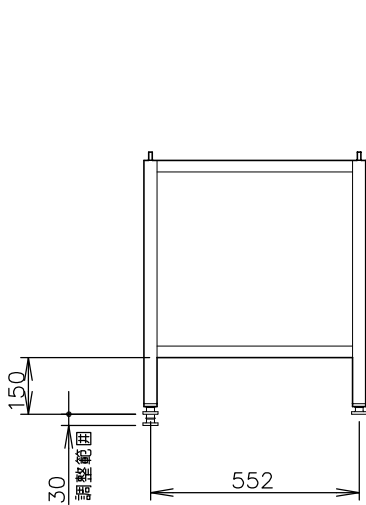
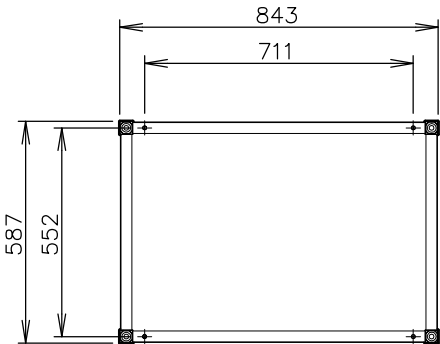
- ※設置スペースの右側面及び後方の寸法は、不燃材の場合の寸法です。
可燃物の場合、右側面200mm、後方150mmあける必要があります。
- ユニット左側に熱源がある場合、左側面350mmあける必要があります。
- ※排気フード(扉側)のかぶりは、300~500mmになるように設置することをお勧めします。
- ※逆扉仕様もございます(操作パネルの位置は変わりません)。



NITCHO TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING 日本調理機株式会社	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付 単品図編集者 検図者	物件名 習志野新庁舎食堂	品名 スチームコンベクションオープン	寸法 W D H 845 x 770 x 782	図番 4
		中野					型式 SCCWE61	セクション 縮尺 1/20 台数 1	

メーカー名	ラショナル		
品名	スチームコンベクションオープン専用架台		
型式	UG 1 61/101用		
外形寸法	間口	奥行	高さ
	843 mm	587 mm	671 mm
脚	ステンレス鋼板1.4301(CNS304) (JIS規格 SUS304 相当)		
製品質量	12kg		
梱包	ダンボール梱包		
備考			

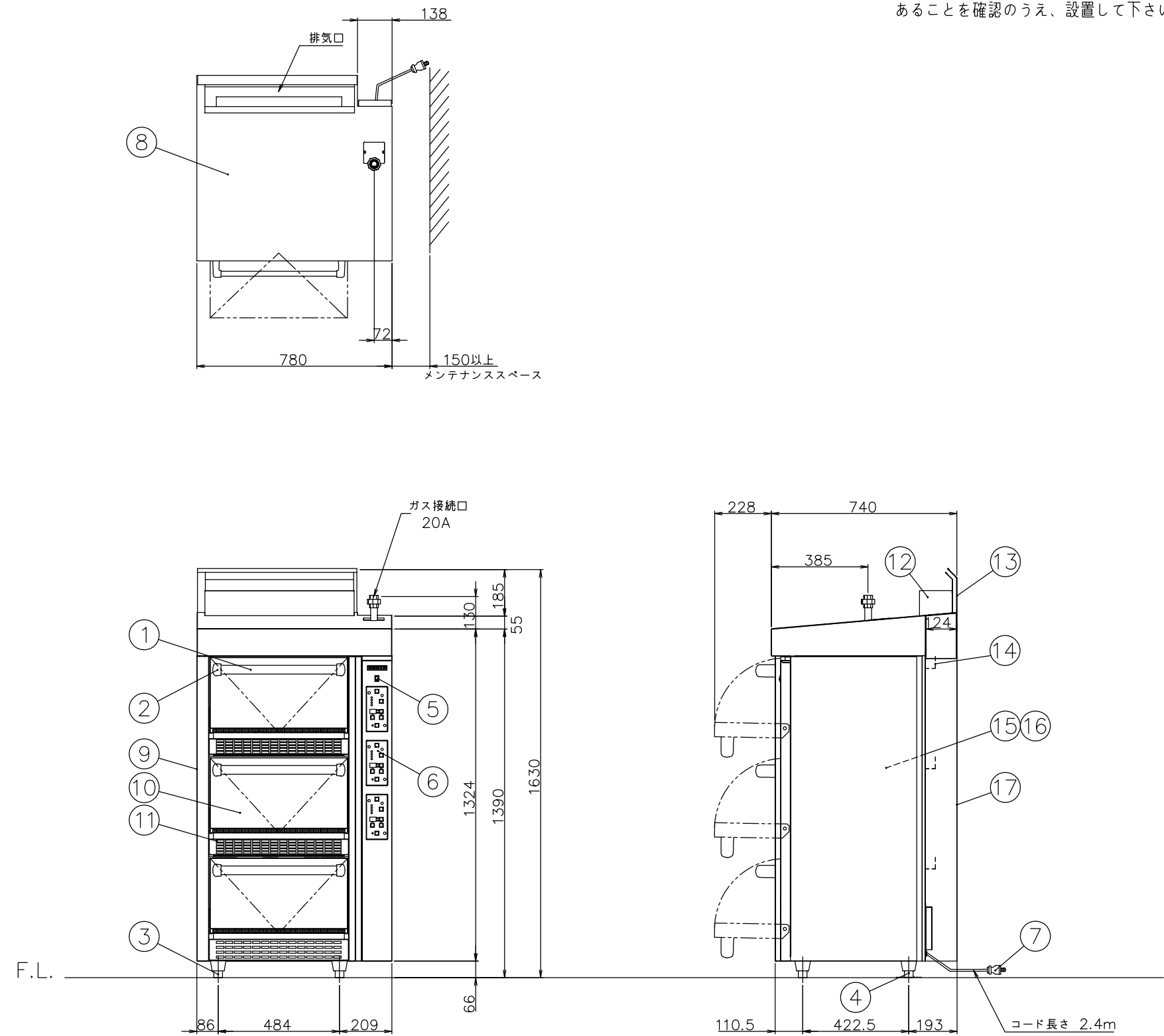
仕様は、予告無しに変更される場合があります。




※CMP/SCC WE101設置時

<div>NITCHO</div> <div>TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING</div> <div>日本調理機株式会社</div>	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付 単品図編集者 検図者		物件名 習志野新庁舎食堂	品名 架台	寸法 W D H 843 x 587 x 671			図番 5
		中野						型式 UG1	セクション	縮尺 1/20	台数 1	

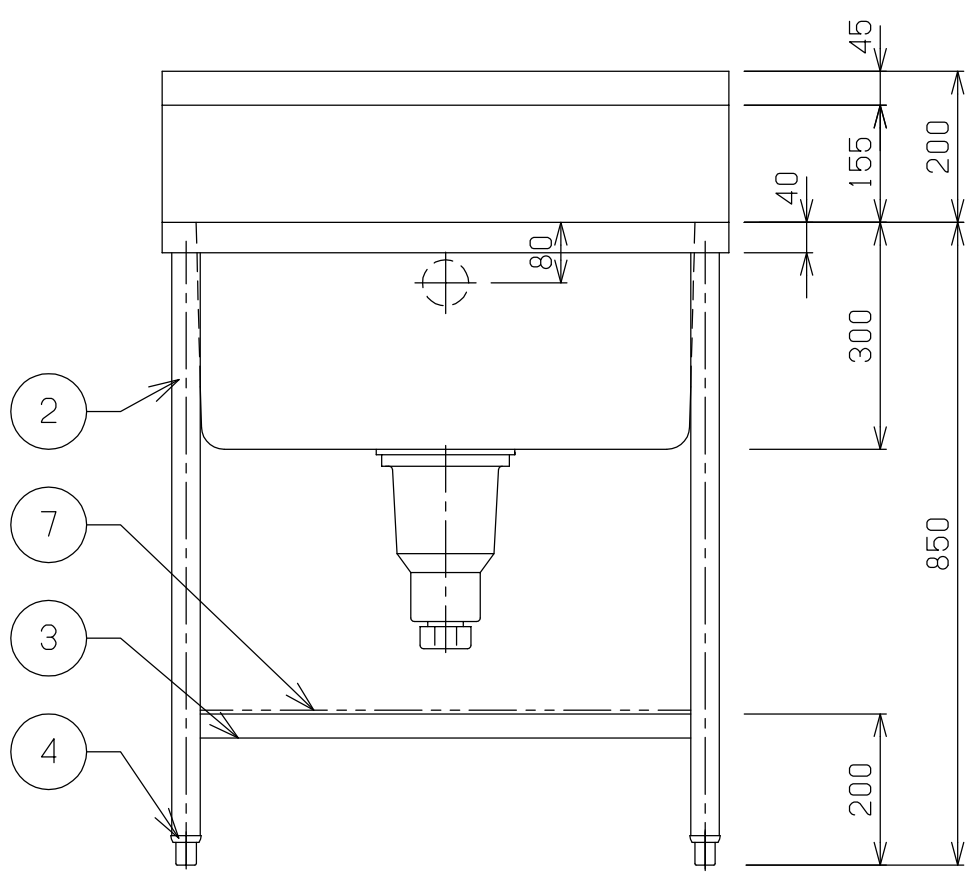
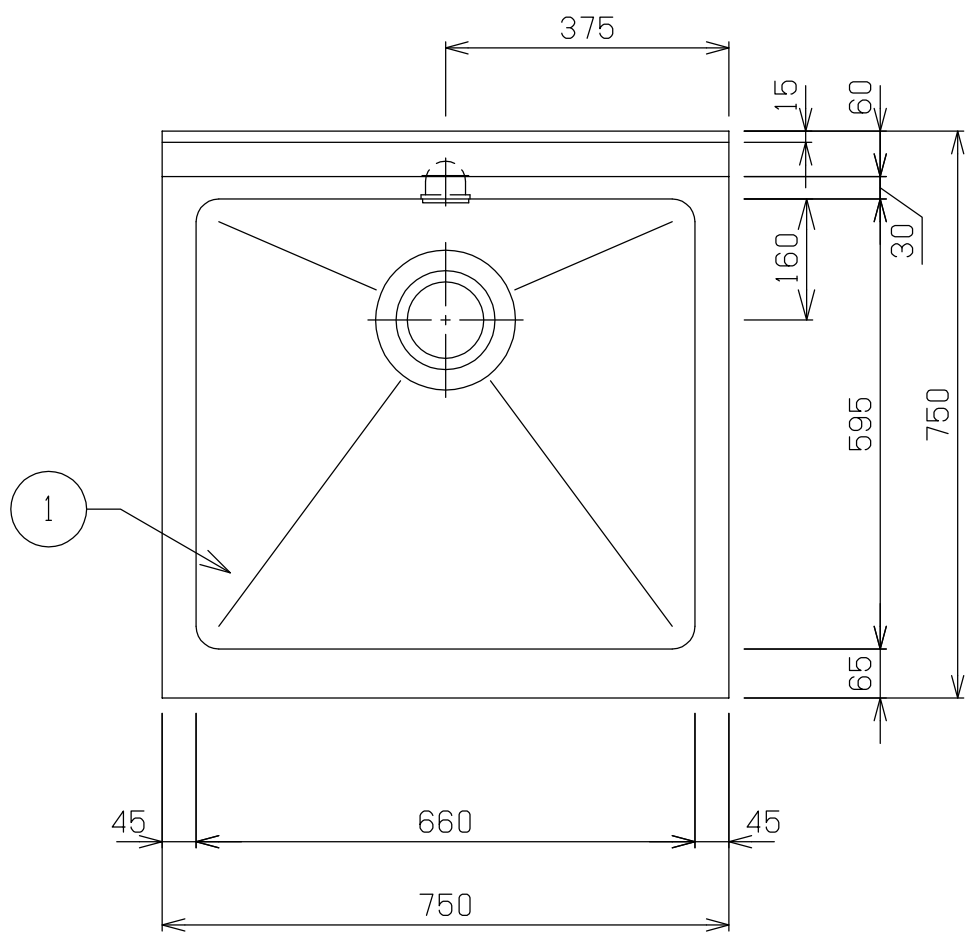
注) 1.SCALEは1/20。(この用紙サイズがA3の場合の尺度です。)
2.仕様及び外観を改良のため、予告なく変更することがあります。
3.ガス機器を設置する際は、周囲の壁・柱・天井・床が不燃構造であることを確認のうえ、設置して下さい。



メーカー名		(株) コメットカトウ	
製品名		多機能低輻射自動炊飯器	
型式		CRA2-150NS	
外形寸法		幅780×奥行740×高さ1630mm	
	< 設置工事 >		
	ガス接続	20A	
	電気接続	AC100V 接地付きコンセント	コンセント形状 
	< 製品仕様 >		
	ガス消費量	13Aガス 31.4kW	27,000kcal/h
		LPガス 31.4kW	2.25kg/h
	電気消費量	45W	
	重 量	186kg	
	安全装置	立消え安全装置 (フレームロッド式)	
		過熱防止装置 (バイメタル式)	
		自動消火装置 (オーバータイム時、作動)	
	< 付 属 品 >		
	炊 飯 鍋	アルミ 鋳物	
	< 装 備 >		
No	品 名	材 質	備 考
1	ドアハンドル	ICS楕円バネ付35×19	
2	ドアハンドルカバー	アルミダイキャスト	
3	調 節 脚	SUS304 他	
4	耐 震 用 調 節 脚	SUS304 他	
5	主電源スイッチ		
6	炊飯操作盤		
7	電源プラグ		15A 125V 接地付
	< 各部の材質 >		
8	外 上 板	SUS430 t1.2	No.4
9	側 板	SUS430 t0.8	No.4
10	ドア化粧板	SUS430 t0.8	No.4
11	前化粧板	SUS430 t0.8	No.4
12	排 気 筒	SUS430 t0.8	No.4
13	排気押え板	SUS430 t1.2	No.4
14	排気口カバー	SUS304 t1.0	No.4
15	庫内・上板	SUS430 t1.0	
16	庫内・横後板	溶融アルミニウムめっき鋼板 t1.0	
17	後 板	SUS430 t0.8	No.4

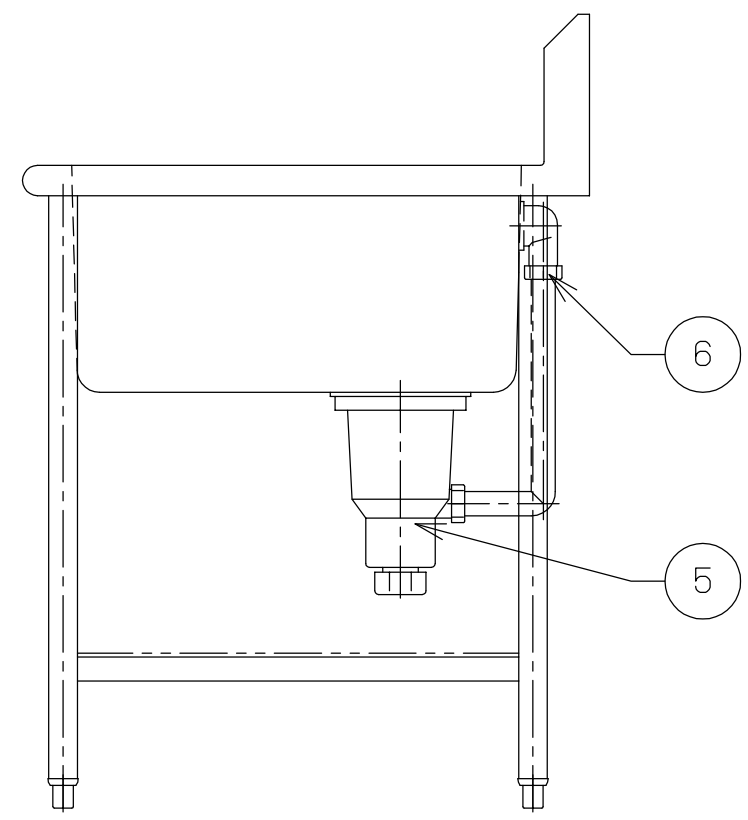
炊飯能力：1.4kg ～ 7kg×3段
(1.8 l ～ 9 l)

NITCHO 日本調理機株式会社	TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付	単品図編集者	検図者	物件名 習志野新庁舎食堂	品名 低輻射型ガス立体炊飯器	寸法 W D H 780 x 740 x 1630			図番 6
			中野							型式 CRA2-150NS	セクション	縮尺 1/20	台数 1	

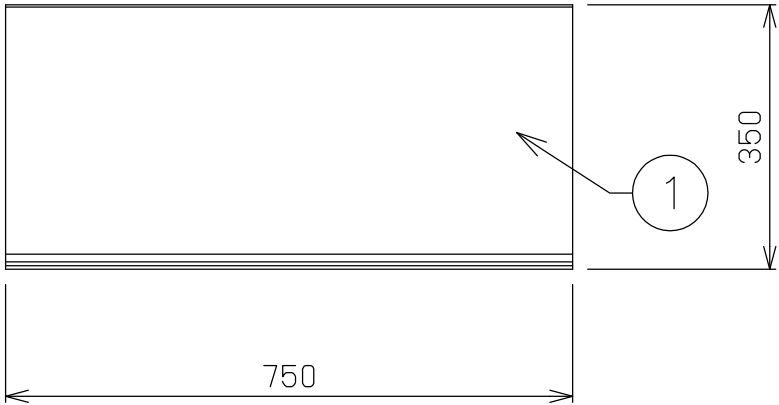


No	品 名	仕 様
1	甲板及び槽	SUS430 t1.2 #4仕上
2	脚材	SUS430 ϕ38 パイプ
3	補強材	SUS430 t1.2 □32×16 パイプ
4	アジャスト	SUS304
5	排水金具	40A 材質：樹脂及びSUS トラップ、大型ゴミ収納カゴ付
6	オーバーフロー	25A 材質：樹脂及びSUS
7	スノコ	SUS430 t0.8、t1.0 取外式

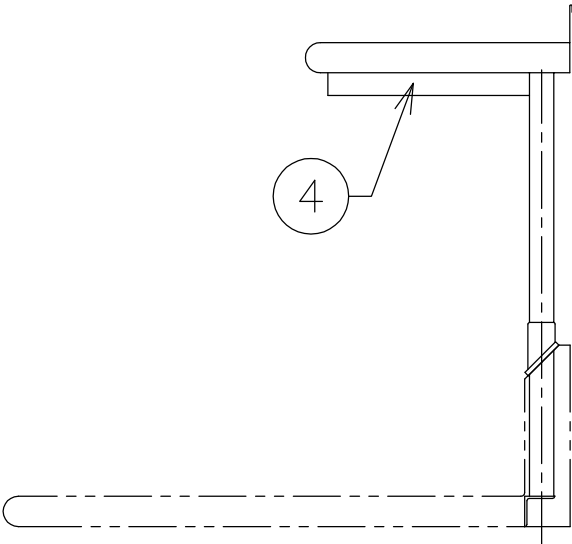
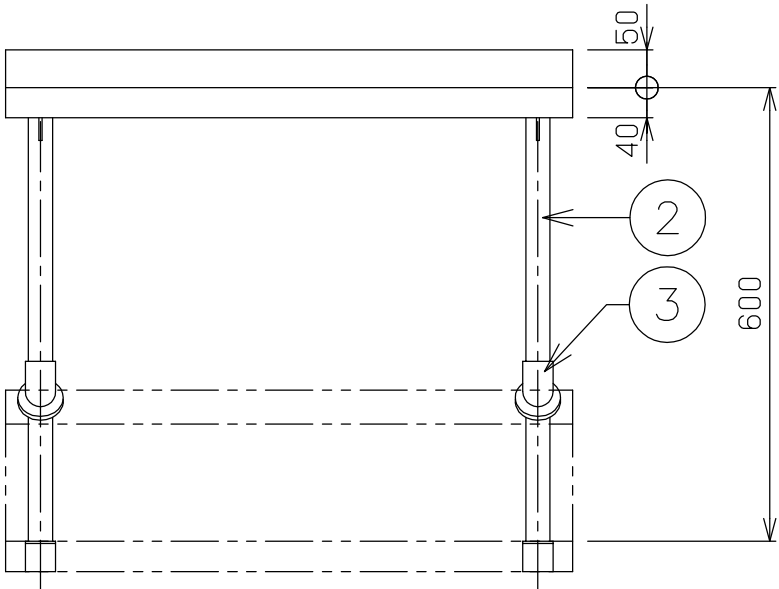
※シンク底面は水勾配付とする



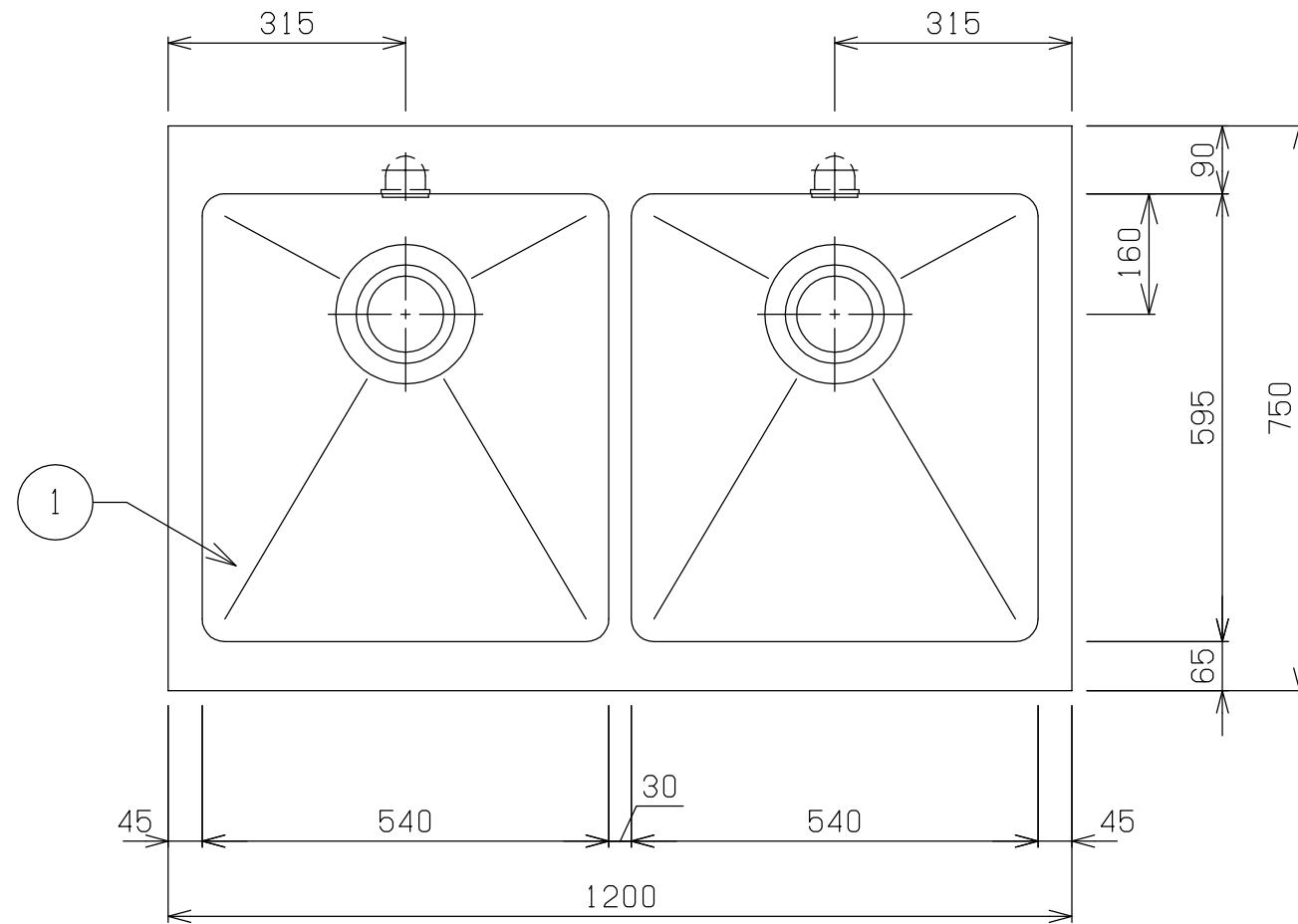
<div>NITCHO</div> <div>TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING</div> <div>日本調理機株式会社</div>	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付	単品図編集者	検図者	物件名 習志野新庁舎食堂	品名 一槽シンク	寸法	W	D	H	図番	
		中野								750	x	750	x		850
										型式	セクション	縮尺	台数		
											1/10	1			



No	品名	仕 様
1	甲板	SUS430 t1.2 #4研磨仕上
2	脚パイプ	SUS430 φ32 #4研磨仕上
3	パイプソケット	真鍮製クロムメッキ仕上げ
4	ブラケット	SUS430 t2.0 #4研磨仕上

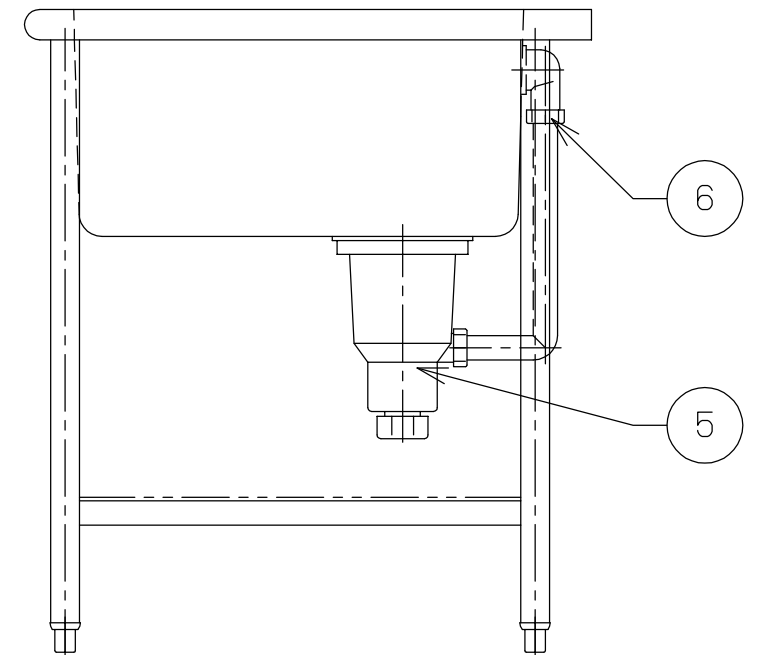
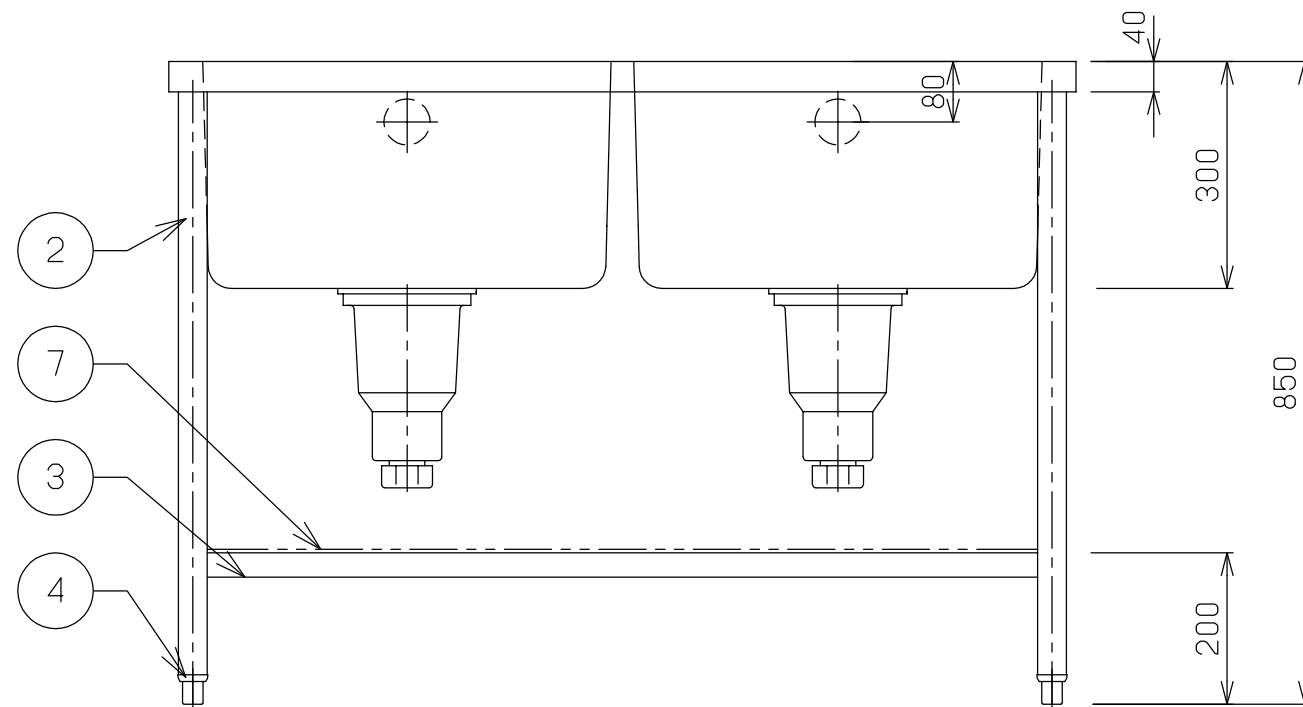


<div>NITCHO</div> <div>TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING</div> <div>日本調理機株式会社</div>	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付 単品図編集者 検図者	物件名 習志野新庁舎食堂	品名 上棚	寸法 W D H 750 x 350 x			図番 8
		中野					型式	セクション	縮尺 1/10	台数 1	



No	品 名	仕 様
1	甲板及び槽	SUS430 t1.2 #4仕上
2	脚材	SUS430 φ38 パイプ
3	補強材	SUS430 t1.2 □32×16 パイプ
4	アジャスト	SUS304
5	排水金具	40A 材質：樹脂及びSUS トラップ、大型ゴミ収納カゴ付
6	オーバーフロー	25A 材質：樹脂及びSUS
7	スノコ	SUS430 t0.8、t1.0 取外式

※シンク底面は水勾配付とする



TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING

日本調理機株式会社

検図者 単品図作成 機器製図 作成日 訂正 日付 単品図編集者 検図者

中野

物件名

習志野新庁舎食堂

品名

二槽シンク

寸法 W D H
1200 x 750 x 850

図番

9

型式

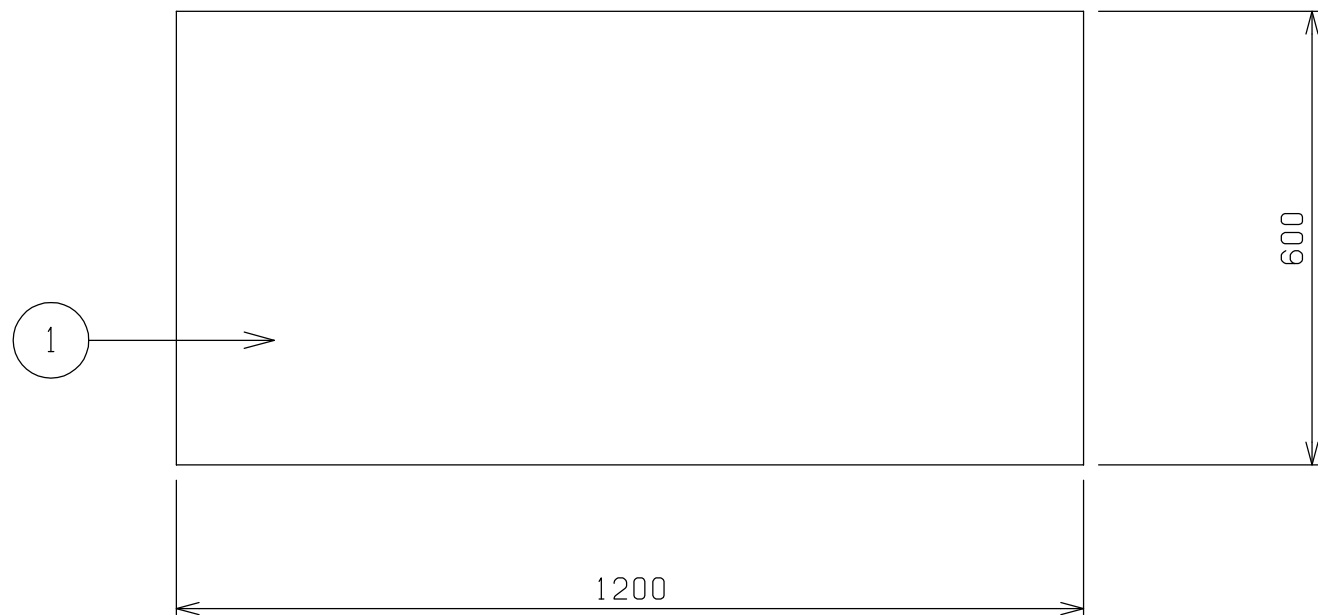
セクション

縮尺

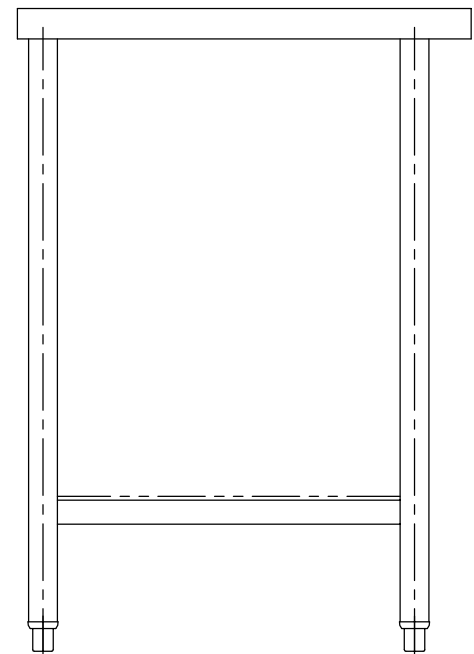
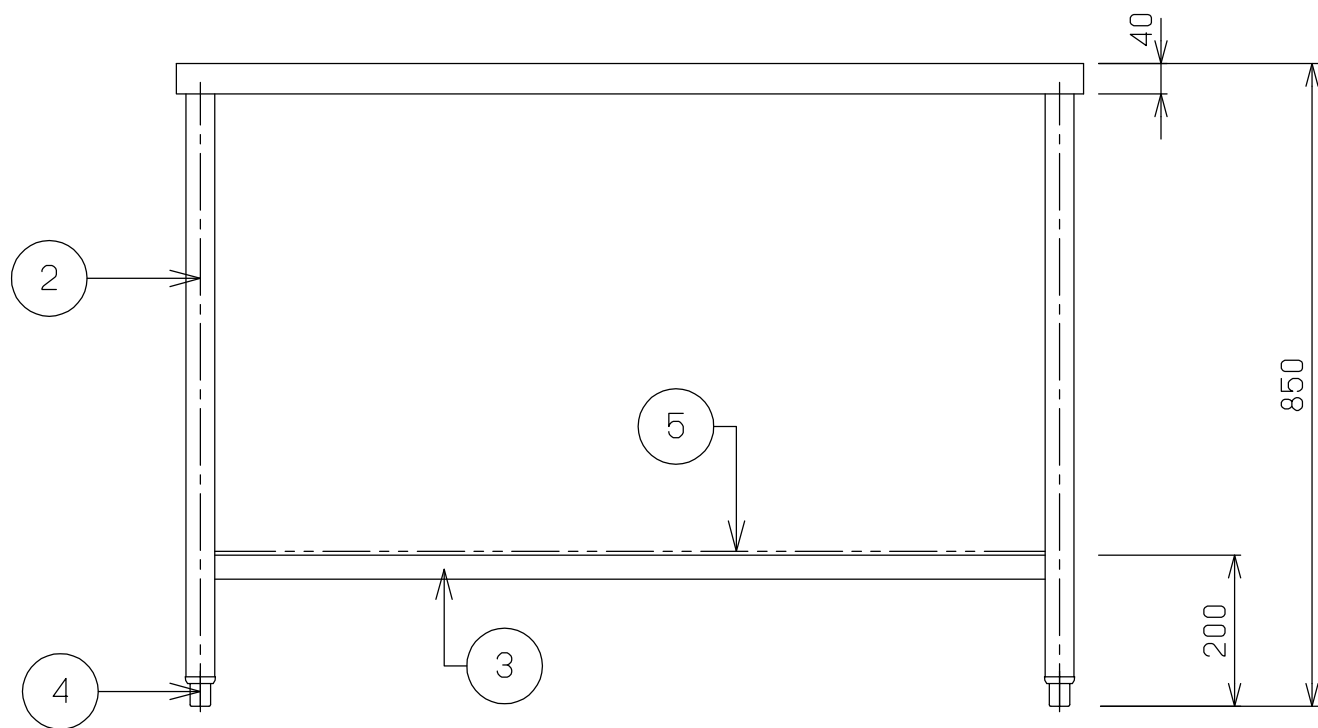
1/10

台数

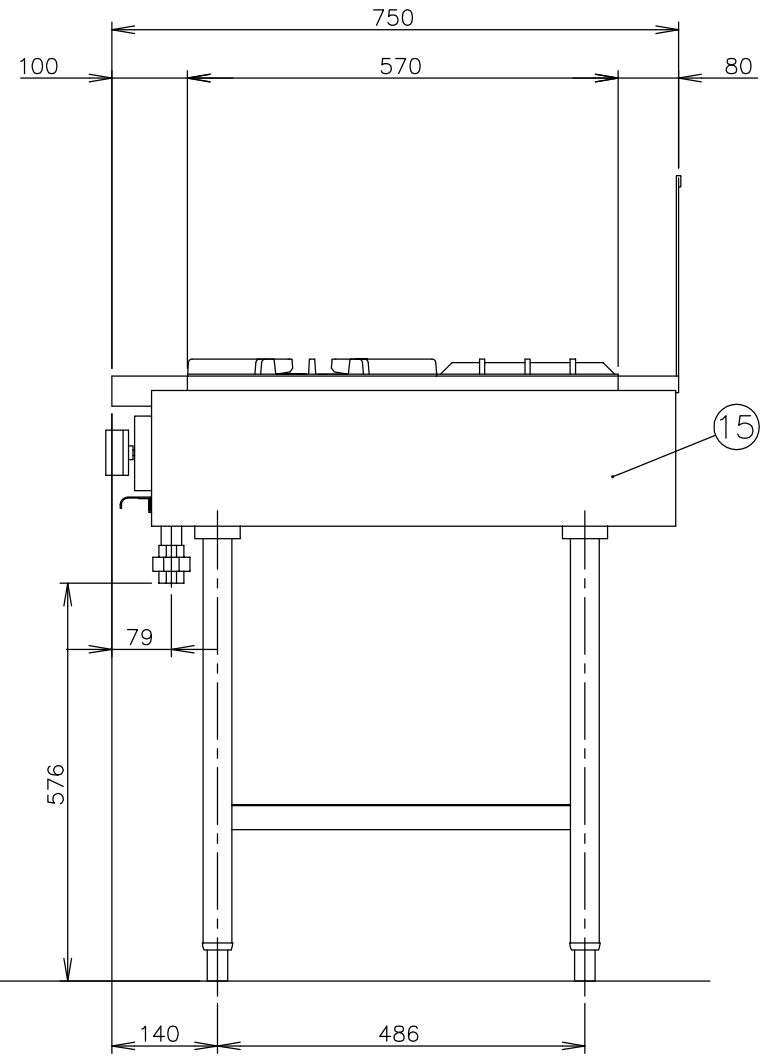
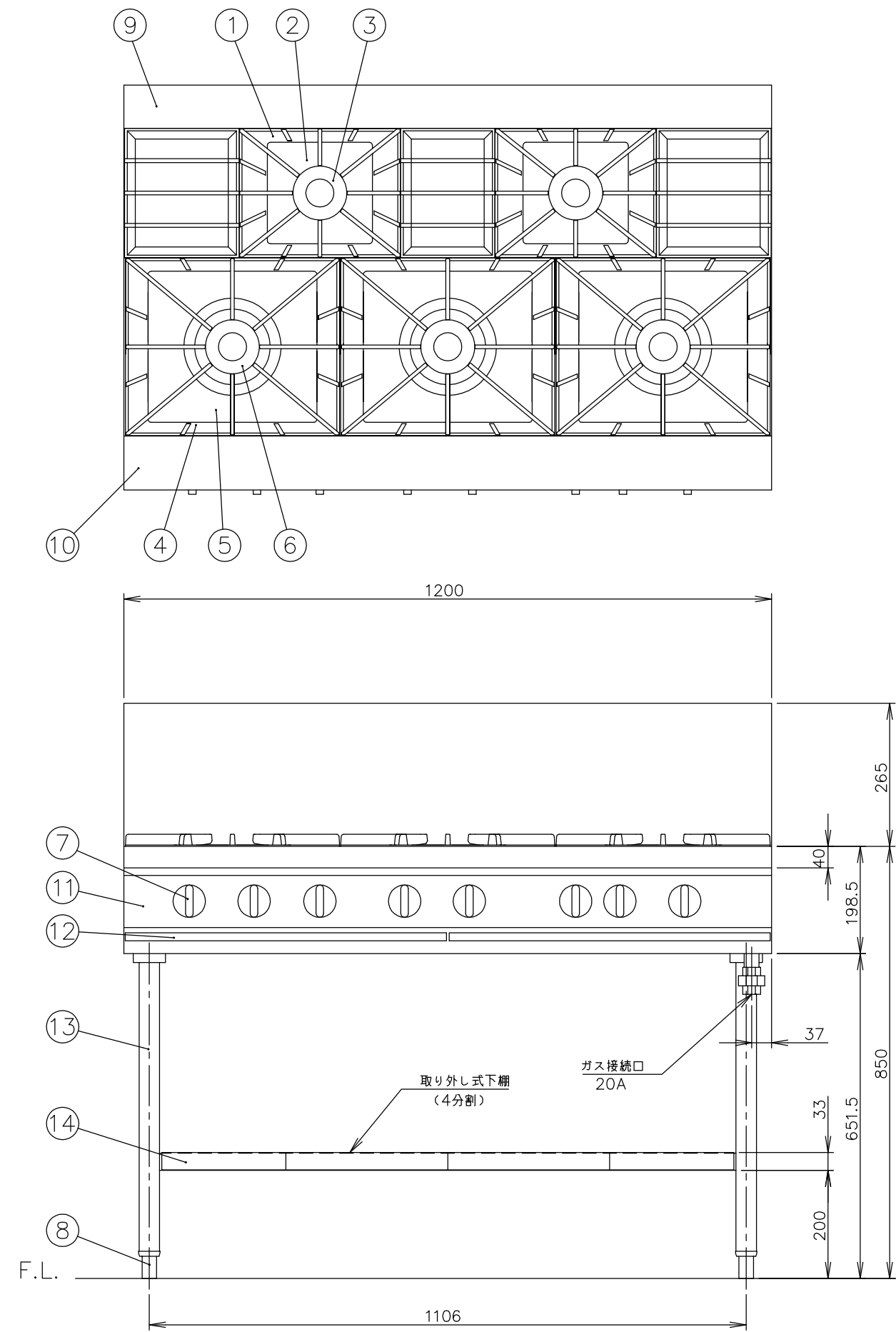
1



No	品 名	仕 様
1	甲板	SUS430 t1.2 #4仕上
2	脚材	SUS430 φ38 パイプ
3	補強材	SUS430 t1.2 □32×16 パイプ
4	アジャスト	SUS304
5	スノコ	SUS430 t0.8、t1.0 取外式



<div>NITCHO</div> <div>TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING</div> <div>日本調理機株式会社</div>	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付 単品図編集者 検図者	物件名 習志野新庁舎食堂	品名 テーブル	寸法 W 1200 x D 600 x H 850 セクション 縮尺 1/10 台数 1	図番 10
		中野					型式		

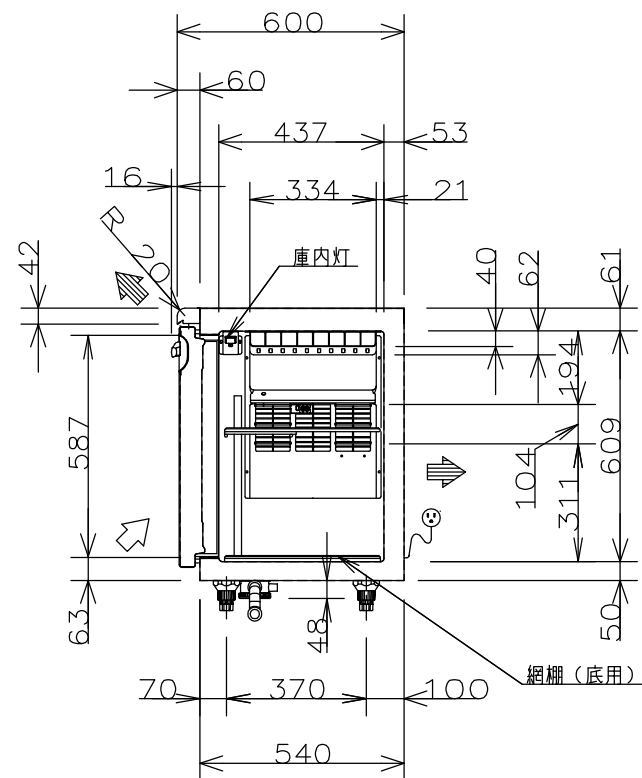
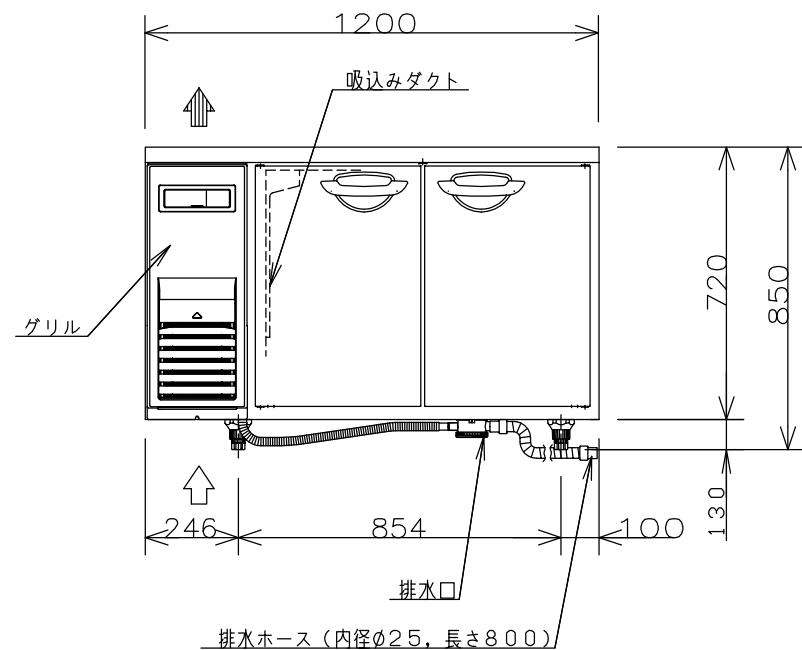
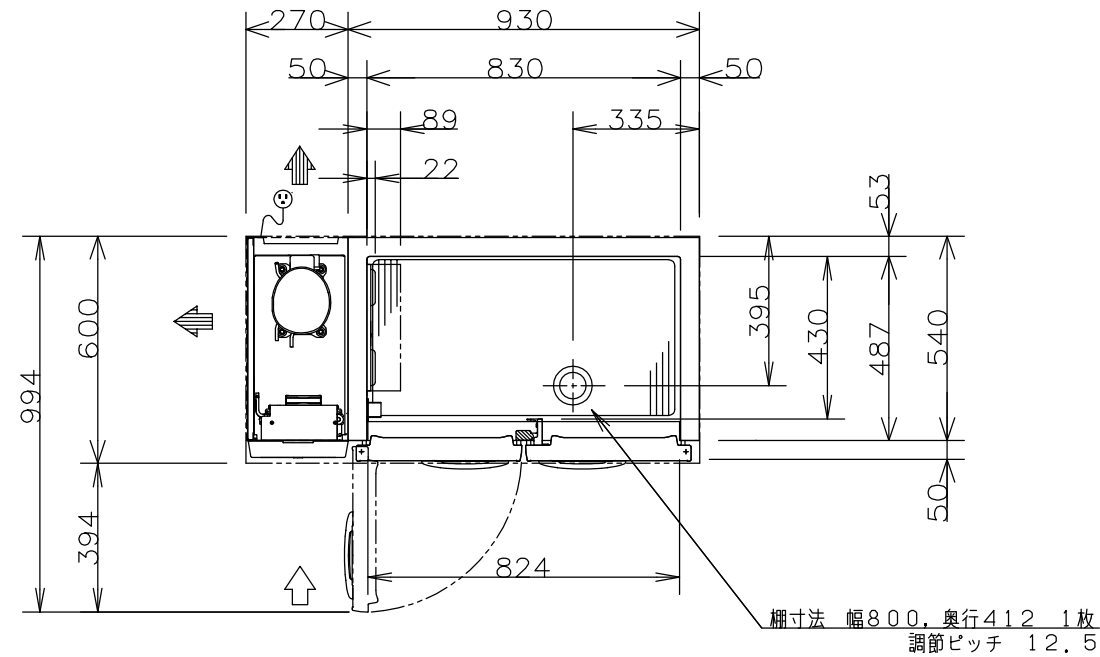


メーカー名		(株) コメットカトウ	
製品名		XYガスレンジ	
型式		XY-12755T	
外形寸法		幅1200×奥行750×高さ850mm	
	< 設置工事 >		
	ガス接続	2 0 A	
	< 製品仕様 >		
	ガス消費量	13Aガス 66.3kW	57,000kcal/h
		LPガス 63.6kW	4.54kg/h
	重 量	100kg	
	< 装 備 >		
No	品 名	材 質	備 考
1	ごとく(小)	FC150	塗装240×300
2	しる受(小)	SUS410 2B t0.4	
3	φ100一重バーナ	FC150	6,000kcal/h(13Aガス)
4	ごとく(大)	FC150	塗装330×400
5	しる受(大)	SUS410 2B t0.4	
6	φ180二重バーナ	FC150	15,000kcal/h(13Aガス)
7	トップバーナコックツマミ	フェノール樹脂	
8	調 節 脚	SUS304 他	
	< 各部の材質 >		
9	後トップ板	SUS430 t1.5	No. 4
10	前トップ板	SUS430 t1.5	No. 4
11	前化粧板	SUS430 t0.8	No. 4
12	油 受	SUS430 t0.6	化粧SUS430 No.4
13	脚パイプ	SUS430T φ38	
14	下 棚	SUS430 t0.8	
15	横 板	SUS430 t0.8	No. 4

注) 1.SCALEは1/10。(この用紙サイズがA3の場合の尺度です。)
2.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。

※ 機器高さ H=850
※ アザ折り背立付

<div>NITCHO</div> <div>TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING</div> <div>日本調理機株式会社</div>	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付 単品図編集者 検図者		物件名 習志野新庁舎食堂	品名	寸法 W D H			図番 1 1
		中野						ガステーブル	1200 x 750 x 850			
								型式	XY-12755T	セクション	縮尺 1/10	



プラグ形状	コンセント 定格
⦿(横型)	15A 125V

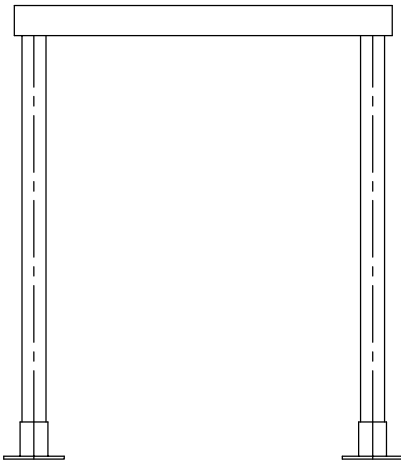
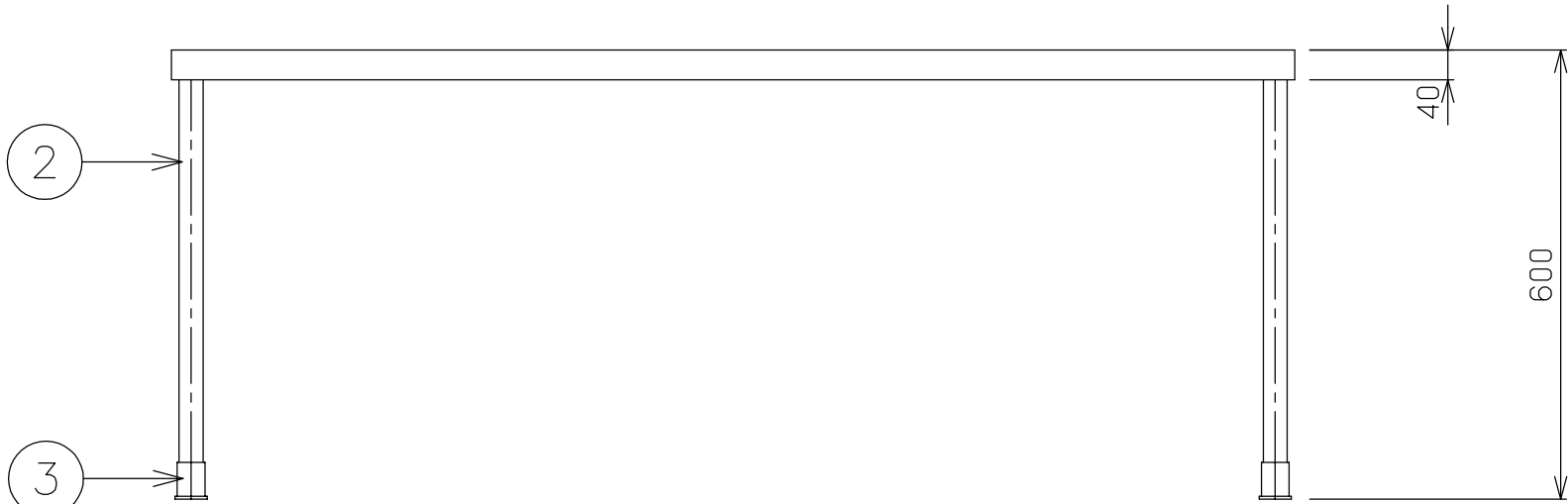
製 品 名			業務用コールドテーブル冷蔵庫				
品 番			SUR-K1261SA				
寸 法	外 形	幅	1 2 0 0	奥行	6 0 0	高さ	8 5 0
	内 形	幅	8 3 0	奥行	4 8 7	高さ	6 0 9
定 格 内 容 積			240L				
材 質	外 装	側面 前面 テーブル：ステンレス鋼板					
		底面 後面 ：亜鉛メッキ鋼板					
	グリル ：PP樹脂						
	裏：ステンレス鋼板 裏：ABS樹脂						
	内 装	内箱：ステンレス鋼板					
質	調 整 棚	ポリエチレンコーティングワイヤー					
	断 熱 材	硬質発泡ポリウレタン					
性 能	庫 内 温 度	-5℃以下					
	条 件	周囲温度30℃ 無負荷平衡時直射日光受けず					
庫内温度設定範囲		-6℃～12℃					
冷 却 サ イ ク ル ユ ニ ッ ト	圧 縮 機	公称出力 170W					
	凝 縮 器	フィンチューブ型 強制空冷式					
	冷 却 器	フィンチューブ型 冷気強制循環式					
	冷 媒	R134a					
	送 風 機	冷却器用	DC24V 3.4W				
		凝縮器用	DC24V 4.3W×2個				
温 度 制 御	マイコンコントロール方式、デジタル温度表示						
霜 取 り	マイコンコントロール式自動ヒーター霜取り						
電 気 定 格	電 源	単相 100V 50Hz / 60Hz					
	消 費 電 力	冷却時 122W / 122W					
		霜取り時 135W / 135W					
年間消費電力量		410kWh / 年					
放 熱 量		292W / 292W					
L E D 照 明		0.64W×1個					
電 源	電源コード	長さ 2.0m以上 プラグ 横型 接地極付2極差込み					
	適合コンセント	接地極付2極差込み 15A 125V					
脚, 調節範囲		樹脂製 130mm					
付 属 品	網棚 1枚, 網棚(底用) 1枚, 棚受 5個						
	排水ホース 1本, 取扱説明書 1冊						
そ の 他		凝縮器フィルター					
製 品 質 量		66 kg					

- 注) 1. 公称出力について： 電動機単体のある基準で定められた出力です。
2. 機械全体で消費される電力は、消費電力の項目に表示しております。
ご使用の際は、この値をご利用ください。
3. SCALEは1/20。(この用紙サイズがA3の場合の尺度です)
4. 外形高さ寸法は、脚高さ80mm時の寸法です。

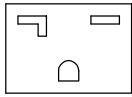
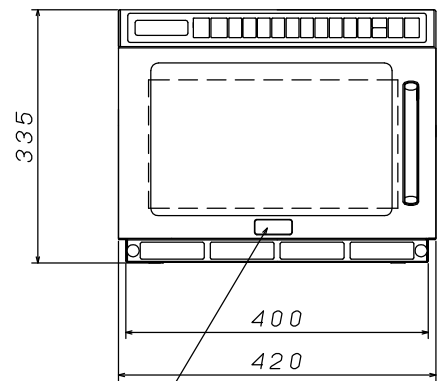
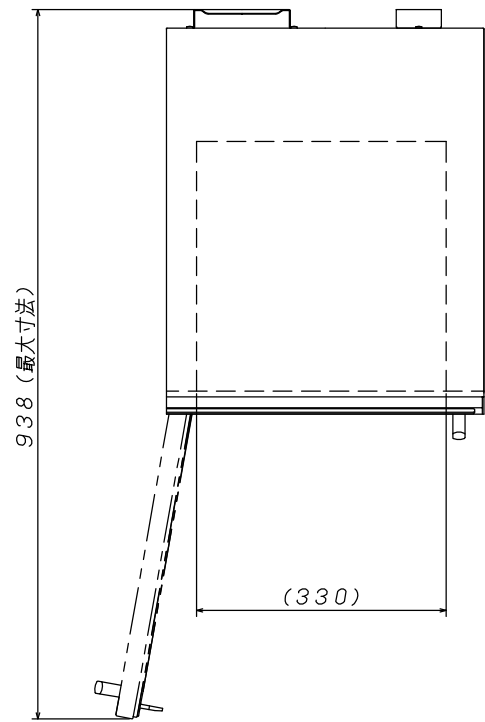
※ アジャスト脚変更 H=130

<div>NITCHO</div> <div>TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING</div> <div>日本調理機株式会社</div>	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付	単品図編集者	検図者	物件名 習志野新庁舎食堂	品名 コールドテーブル冷蔵庫	寸法	W	D	H	図番 12
		中野							型式 SUR-K1261SA	セクション		縮尺 1/20	台数 1	

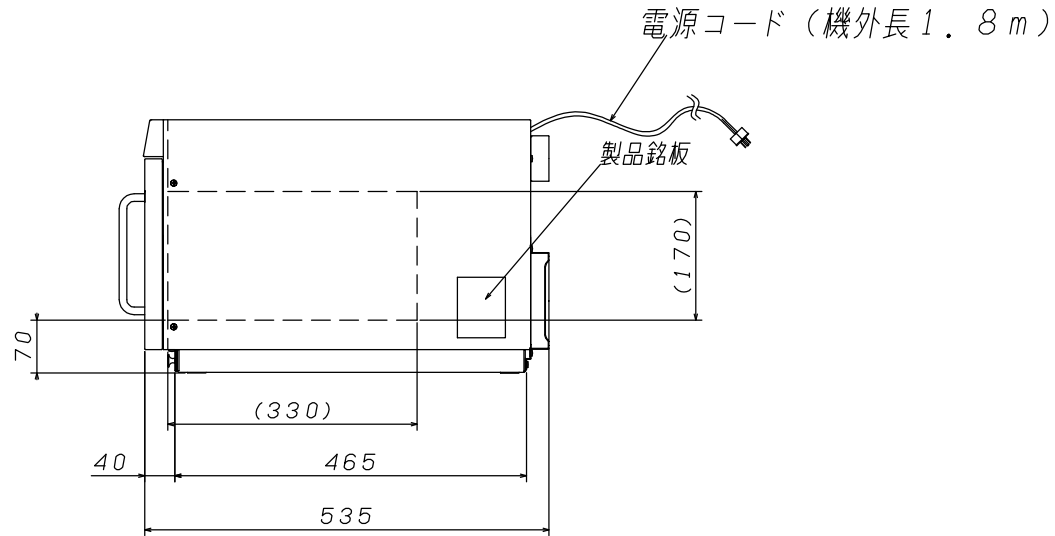
No	品名	仕様
1	甲板	SUS430, t1.2 #4研磨仕上
2	脚パイプ	SUS430, t1.2, ø38
3	パイプソケット	真鍮クロームメッキ仕上 ø38用



<div>NITCHO</div> <div>TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING</div> <div>日本調理機株式会社</div>	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付 単品図編集者 検図者	物件名 習志野新庁舎食堂	品名 上棚	寸法 W D H 1500 x 500 x			図番 13
		中野					型式	セクション	縮尺 1/10	台数 1	



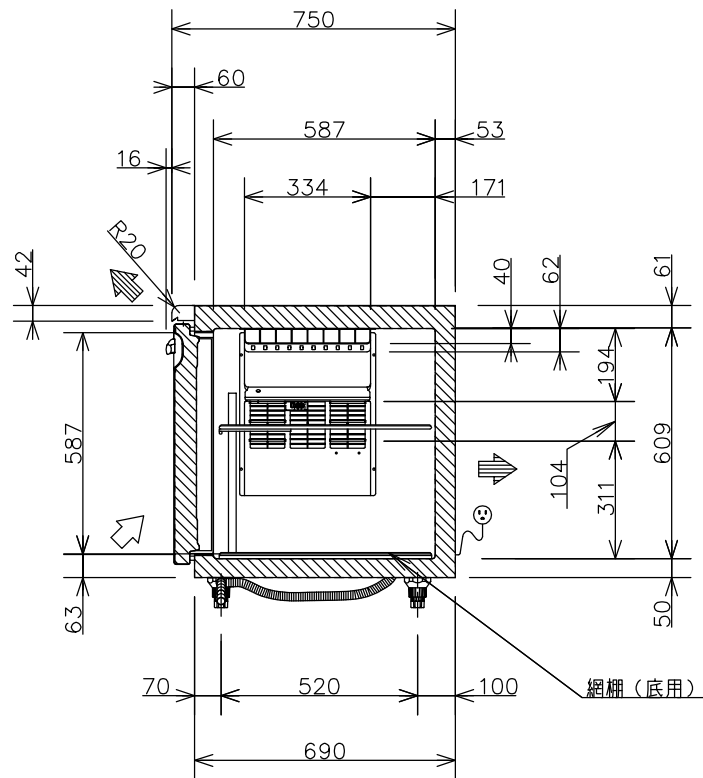
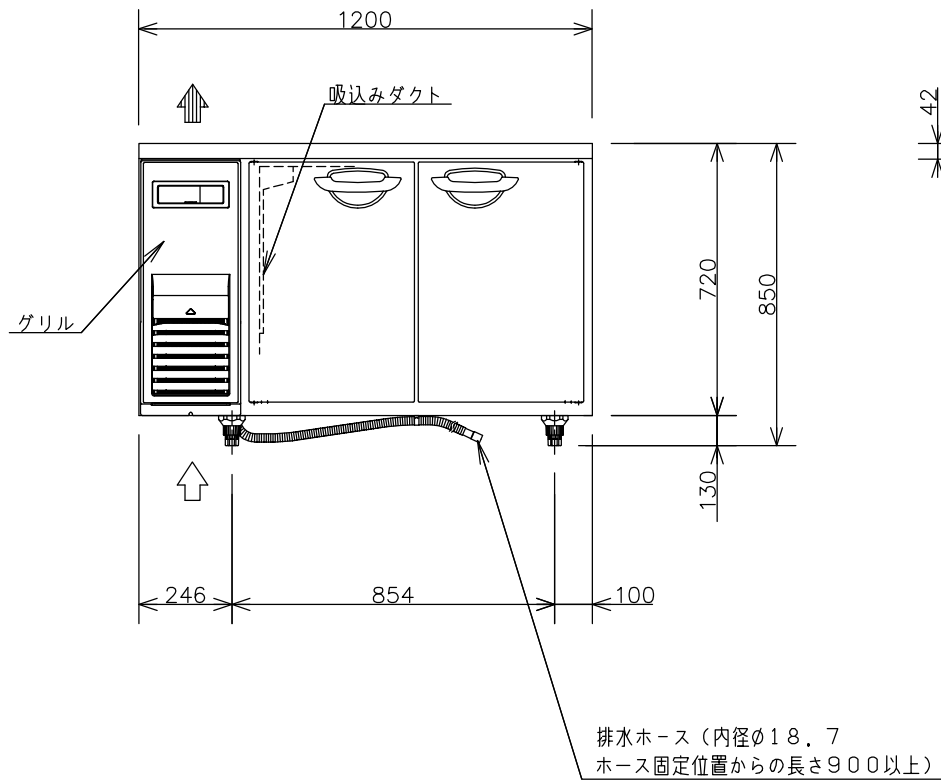
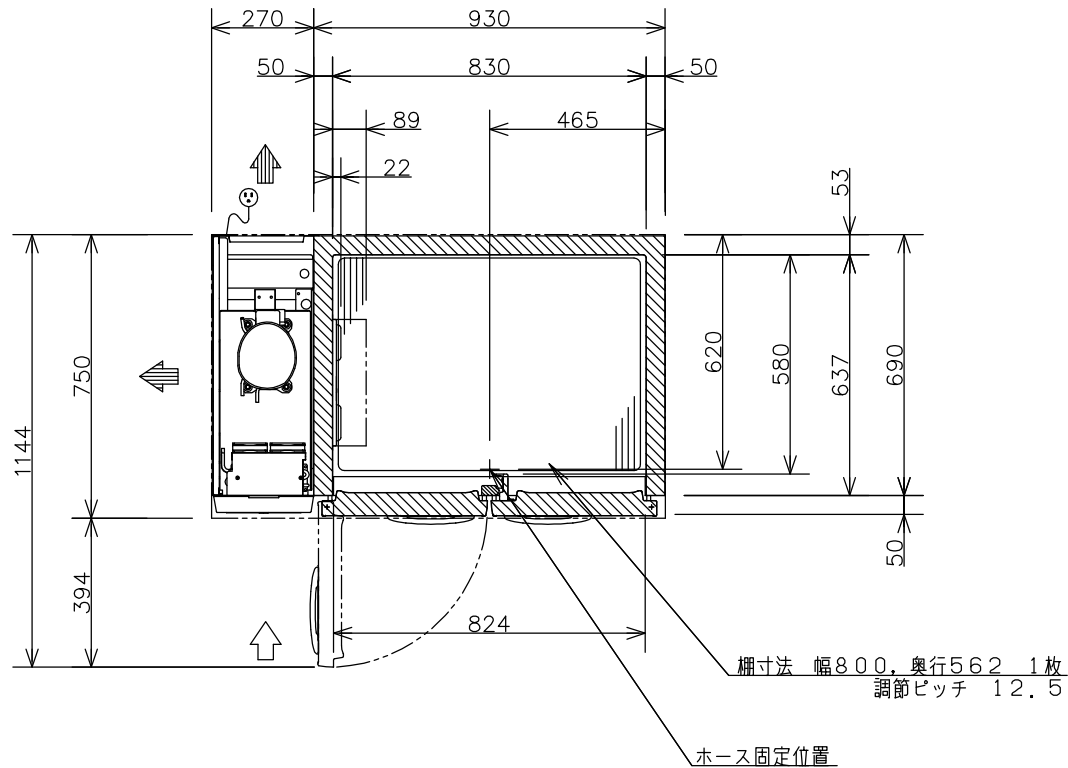
コンセント形状
2極・接地極付・20A・250V



＊1 () 内寸法は、オープン庫内寸法

メーカー名	株式会社 ネスター	給電方式／加熱方式	上下給電方式／上下回転アンテナ式	庫内上部	耐熱ガラス製仕切り板・取外し可能
品 名 / 形名	業務用電子レンジ／ERN-18TM	製品外形寸法	幅420×奥行535×高さ335mm	表示方式	LCDバックライト表示
電源	単相200V 50Hz、60Hz共用	個装寸法	幅495×奥行624×高さ395mm	メモリメニュー	3パターン・30メニュー
消費電力	2800W	庫内有効寸法	幅330×奥行330×高さ170mm	オート加熱キー	――
高周波出力	1800W	庫内容量	18.5L	仕上り調整キー	2倍・3倍（倍数率変更可能）
電源プラグ	20A 250V（2極 アース極付）	本体質量／個装質量	20Kg／22Kg	ステップ加熱	3ステップ
高圧電源	インバーター回路	発振周波数	2450±50MHz	メンテナンス表示	フィルター
センサー機能	――	操作部位置	上部操作パネル	オートパワーオフ	有
出力設定範囲	1800W／1600W／1400W／1200W／1000W 800W／600W／500W／300W／150W	庫内下部	固定式フラット棚板（耐熱ガラス）	付属品	固定金具（本体取付済）

<div>NITCHO</div> <div>TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING</div> <div>日本調理機株式会社</div>	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付 単品図編集者 検図者	物件名 習志野新庁舎食堂	品名 電子レンジ	寸法 W D H 420 x 535 x 335	図番 14
		中野					型式 ERN-18TM	セクション 縮尺 1/10 台数 1	



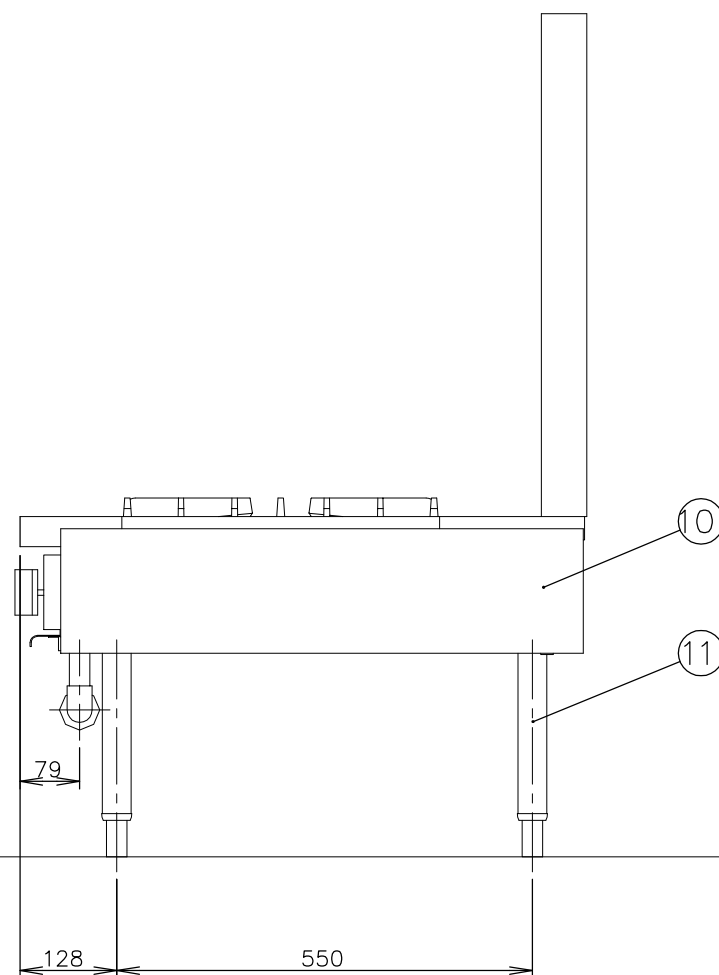
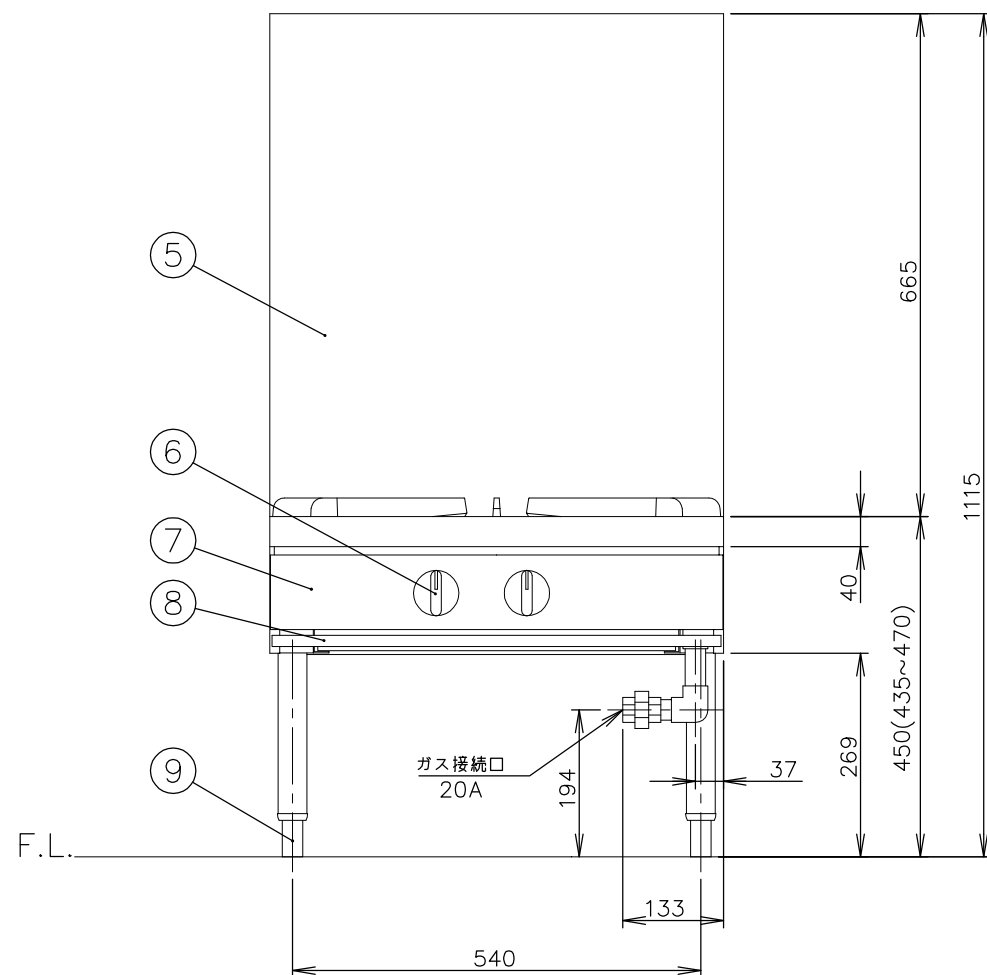
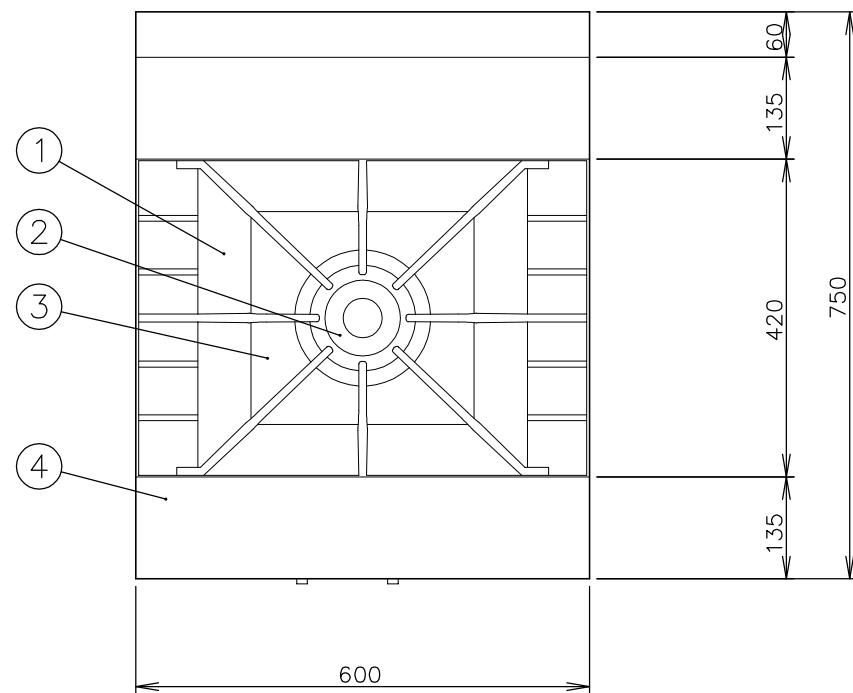
プラグ形状	コンセント定格
⚡ (横型)	15A 125V

製品名			業務用コールドテーブル冷凍庫		
品番			SUF-K1271SA		
寸法	外形	形	幅 1200	奥行 750	高さ 850
	内形	形	幅 830	奥行 637	高さ 609
定格内容積			316L		
材質	外装	側面 前面	テーブル：ステンレス鋼板		
		底面 後面	：亜鉛メッキ鋼板		
	扉	グリル	：PP樹脂		
		表：ステンレス鋼板	裏：ABS樹脂		
内装	内箱：ステンレス鋼板				
	調整棚	ポリエチレンコーティングワイヤー			
断熱材	硬質発泡ポリウレタン				
性能	庫内温度	-20℃以下			
	条件	周囲温度30℃ 無負荷平衡時直射日光受けず			
庫内温度設定範囲			-25℃～-15℃		
冷却サイクルユニット	圧縮機	公称出力 260W			
	凝縮器	フィンチューブ型 強制空冷式			
	冷却器	フィンチューブ型 冷気強制循環式			
	冷媒	R134a			
	送風機	冷却器用	DC24V	3.8W	
		凝縮器用	DC24V	4.3W×3個	
	温度制御	マイコンコントロール方式、デジタル温度表示			
霜取り	マイコンコントロール式自動ヒーター霜取り				
電気定格	電源	単相 100V 50Hz/60Hz			
	消費電力	冷却時	172W/172W		
		霜取り時	265W/265W		
年間消費電力量			1220kWh/年		
放熱量			432W/432W		
電源	電源コード	長さ 2.0m以上			
		プラグ 横型 接地極付2極差込み			
適合コンセント	接地極付2極差込み 15A 125V				
脚, 調節範囲			樹脂製 130mm		
付属品	網棚 1枚, 網棚（底用） 1枚, 棚受 5個				
	取扱説明書 1冊				
その他			凝縮器フィルター		
製品質量			73kg		

注) 1. 公称出力について： 電動機単体のある基準で定められた出力です。
2. 機械全体で消費される電力は、消費電力の項目に表示しております。
ご使用の際は、この値をご利用ください。
3. SCALEは1/20。(この用紙サイズがA3の場合の尺度です)
4. 外形高さ寸法は、脚高さ80mm時の寸法です。

※ アジャスト脚変更 H=130

NITCHO 日本調理機株式会社	TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付	単品図編集者	検図者	物件名 習志野新庁舎食堂	品名 コールドテーブル冷凍庫	寸法	W	D	H	図番 15
			中野							型式 SUF-K1271SA	セクション		縮尺 1/20	台数 1	



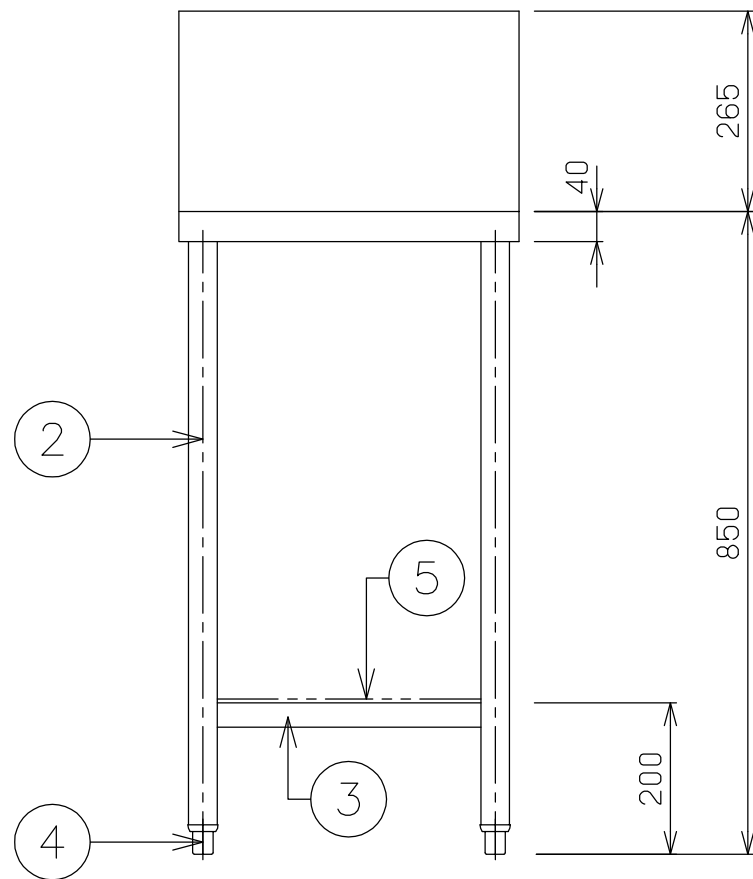
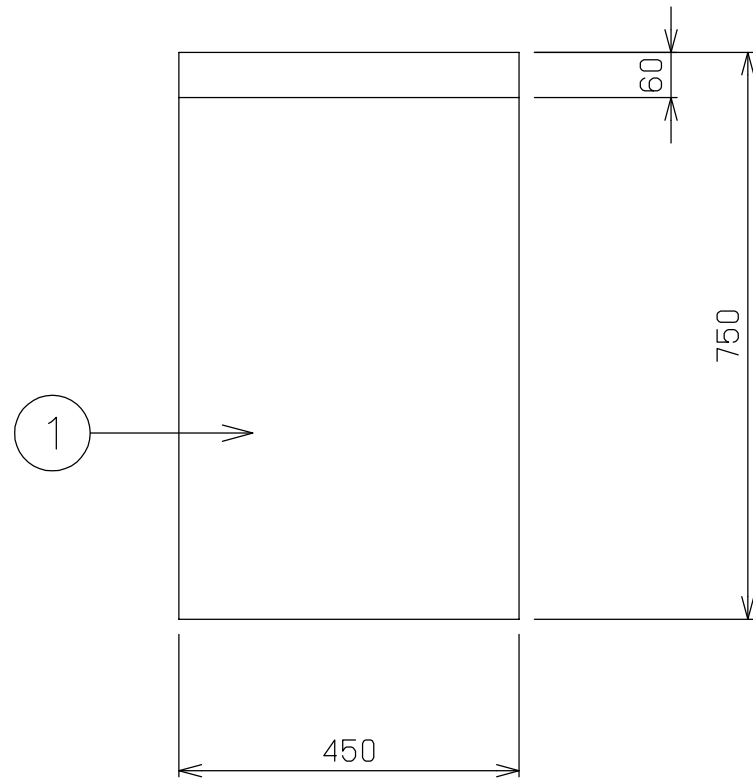
メーカー名		(株) コメットカトウ		
製品名		ローレンジ		
型式		XY-675L2(特)		
寸法 (mm)		幅	奥行	高さ
	外形	600	750	450
本体高さ調整幅		435~470mm		
接続	ガス	20A		
	LPガス	16.8kW(1.20kg/h)		
ガス消費量		16.8kW(14,400kcal/h)		
本体重量		53kg		
点火方式		圧電点火方式		

No	品名	材質	備考
1	ごとく	FC150	塗装595.5×418
2	φ180二重バーナ	FC150	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	

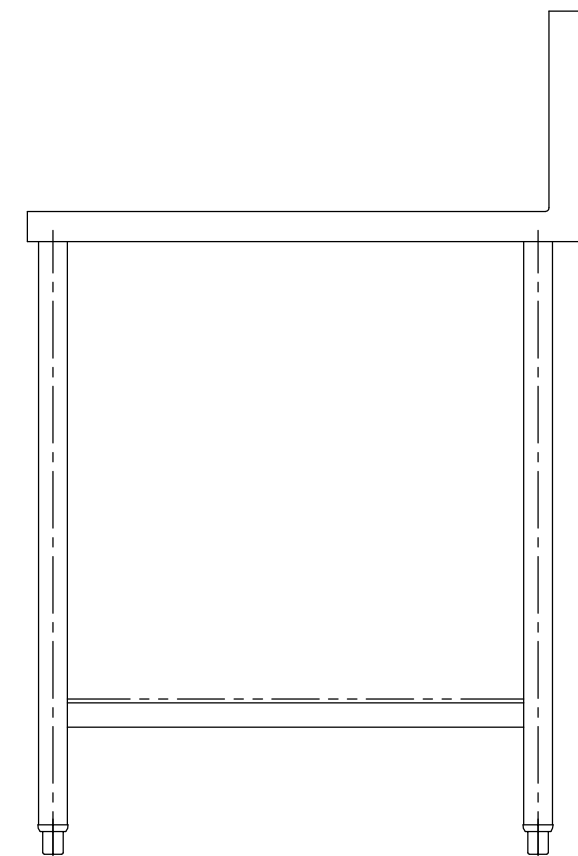
注) 1.SCALEは1/10。(この用紙サイズがA3の場合の尺度です。)
2.仕様及び外観を改良のため、予告なく変更することがあります。
3.ガス機器を設置する際は可燃構造壁から側面20cm以上、背面15cm以上、上面100cm以上の離隔距離を確保し、床は不燃構造として下さい。

※ 背立高さ H=665

NITCHO 日本調理機株式会社	TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付	単品図編集者	検図者	物件名 習志野新庁舎食堂	品名 ローレンジ	寸法 W 600 x D 750 x H 450	図番 16
			中野							型式 XY-675L2		



No	品 名	仕 様
1	甲板	SUS430 t1.2 #4仕上
2	脚材	SUS430 ϕ38 パイプ
3	補強材	SUS430 t1.2 □32×16 パイプ
4	アジャスト	SUS304
5	スノコ	SUS430 t0.8、t1.0 取外式

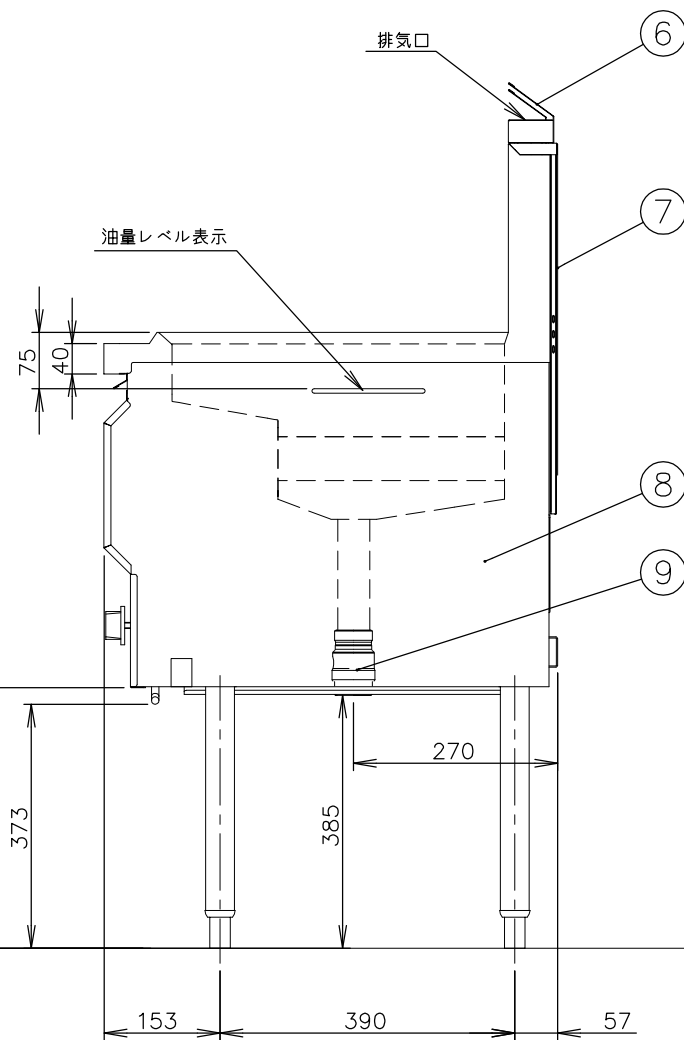
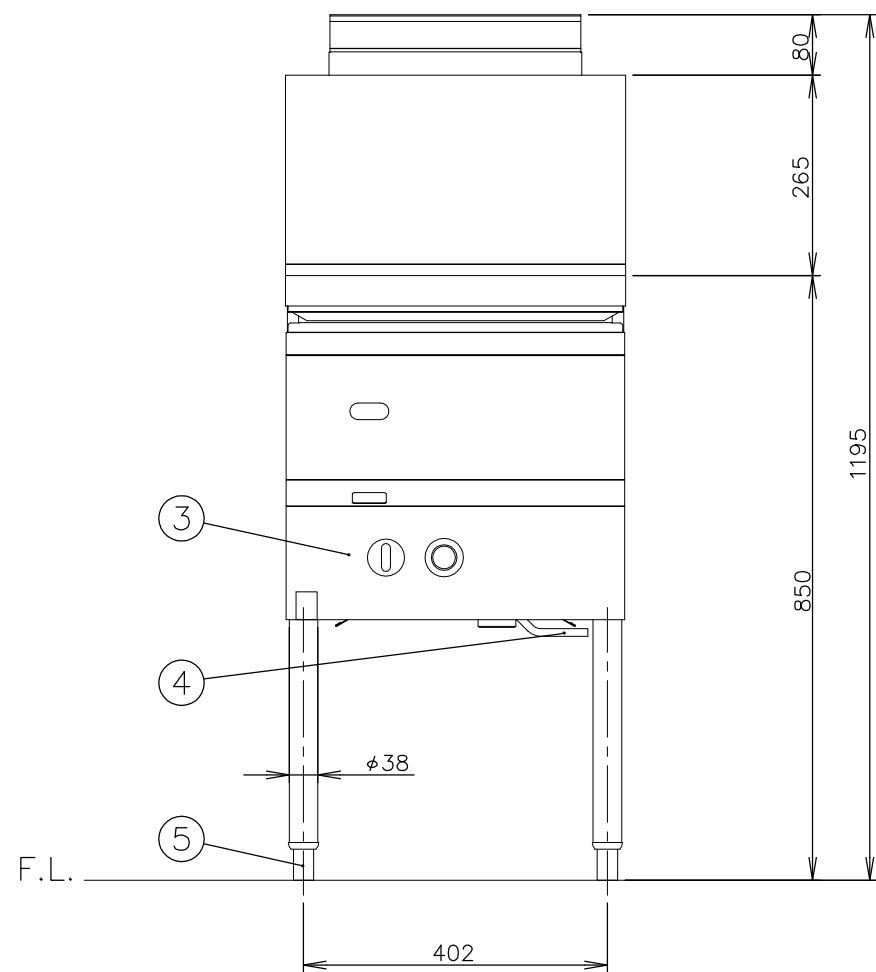
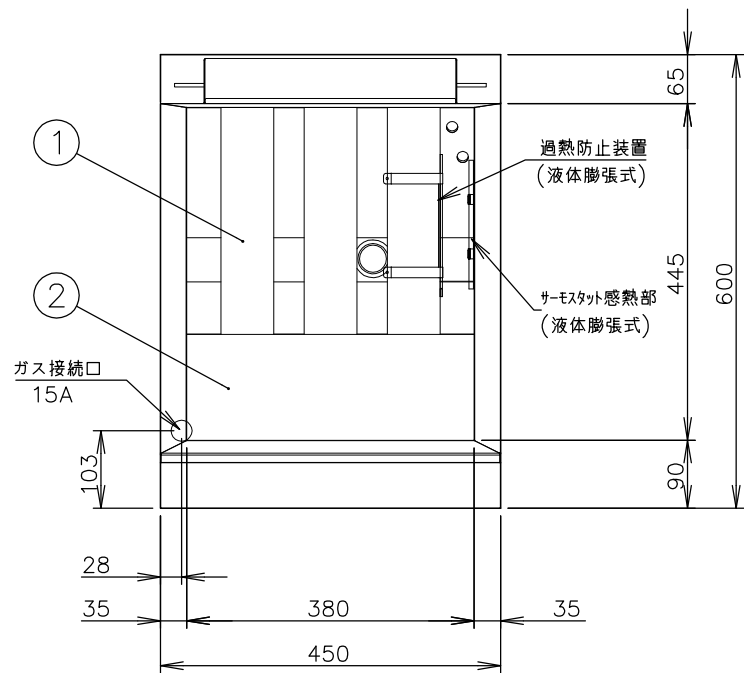


検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付	単品図編集者	検図者
	中野					

物件名
習志野新庁舎食堂

品名	テーブル		
型式	セクション	縮尺 1/10	台数 1

図番
17



メーカー名		(株) コメットカトウ	
製品名		フライヤー	
型式		CF2-GA18-L16	
外形寸法		幅450×奥行600×高さ850mm	
	< 設置工事 >		
	ガス接続	15A	
	< 製品仕様 >		
	ガス消費量	13Aガス 9.4kW	8,100kcal/h
		LPガス 9.4kW	0.68kg/h
	油 量	16リットル	
	重 量	54kg	
	安全装置	立消え安全装置 (熱電対式)	
		過熱防止装置 (液体膨張式)	手動復帰 280℃
	< 付属品 >		
	すくい網	1ヶ	
	蓋	1ヶ	
	底 網	1ヶ	
	油切りプレート	1ヶ	
	油切りプレート用網	1ヶ	
	油缶 (25リットル用)	1ヶ	
	油こし (25リットル用)	1ヶ	
	< 各部の材質 >		
No	品 名	材 質	備 考
1	浸 管	SUS436L t1.0	
2	槽	SUS436L t1.0	
3	化 粧 板	SUS430 t0.8	No.4
4	排油ハンドル	SUS304 φ10	
5	調 節 脚	SUS304 他	
6	排気カバー	SUS430 t0.8	No.4
7	後 板	SUS430 t0.8	
8	側 板	SUS430 t0.8	No.4
9	排油バルブ	銅合金	32A

注) 1. SCALEは1/10。(この用紙サイズがA3の場合の尺度です。)
2. 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。
3. 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。

※ 機器高さ変更 H=850



TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING

日本調理機株式会社

検図者

単品図作成

機器製図

作成日

訂正 日付 単品図編集者 検図者

物件名

習志野新庁舎食堂

品名

ガスフライヤー

型式

CF2-GA18-L16

寸法

W D H

450 x 600 x 850

セクション

縮尺

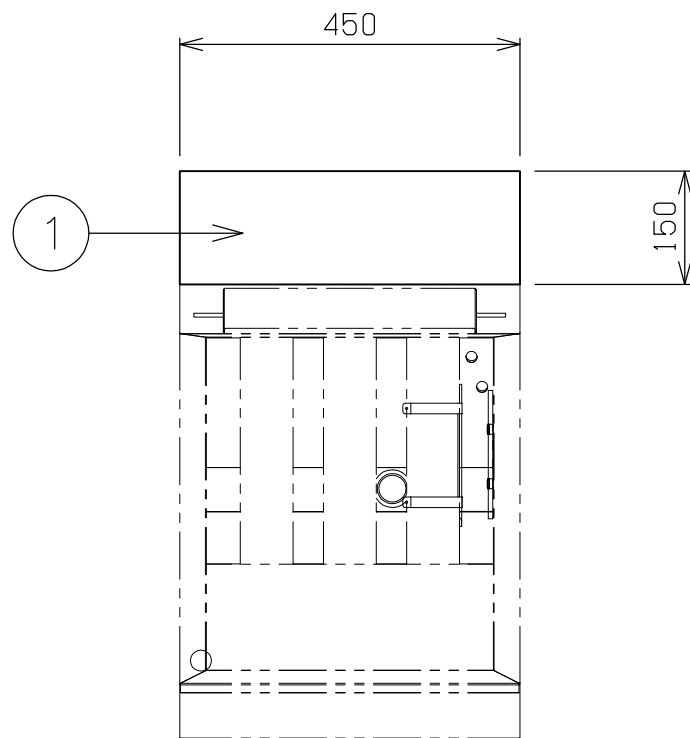
1/10

台数

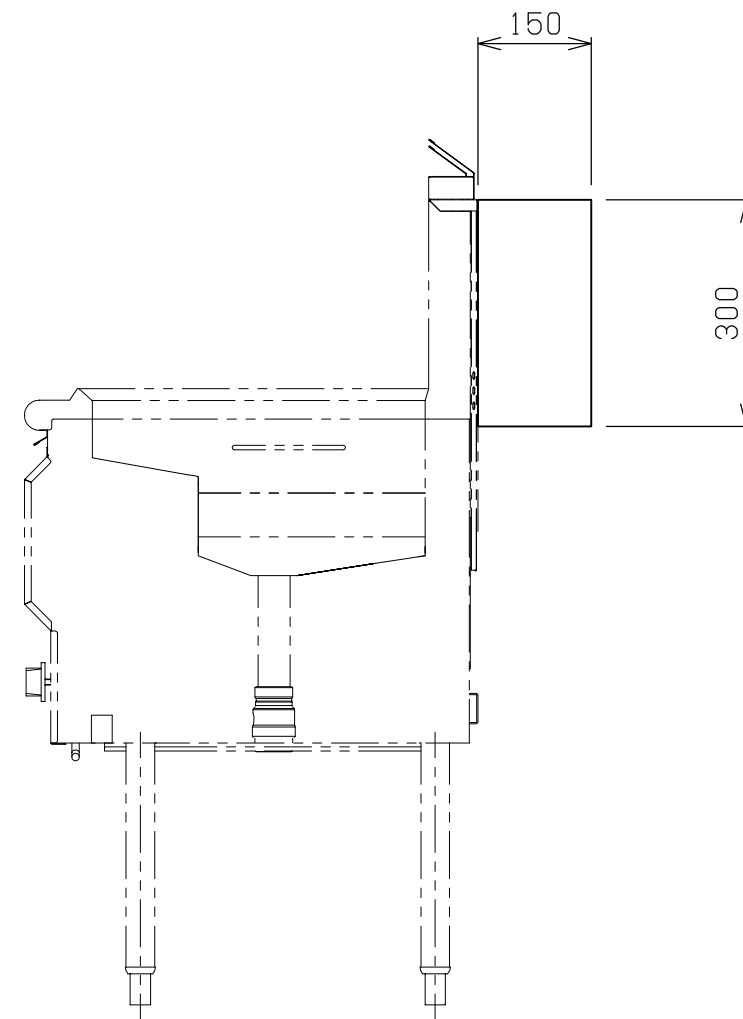
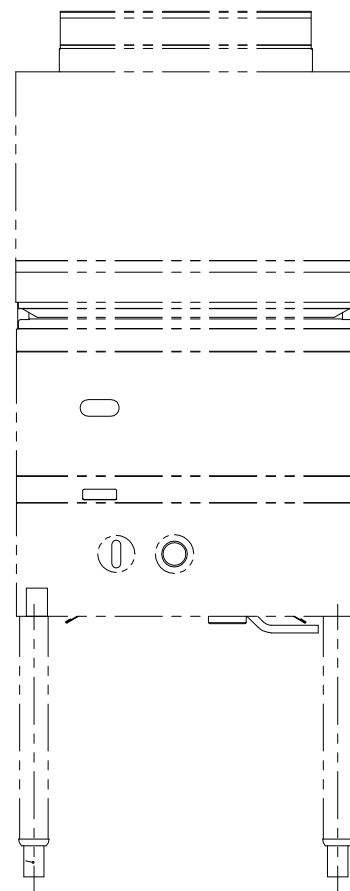
1

図番

18



No	品 名	仕 様
1	スプレッダープレート	SUS430 t1.0 #4仕上



TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING

日本調理機株式会社

検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付	単品図編集者	検図者
	中野					

物件名
習志野新庁舎食堂

品名
スプレッダープレート

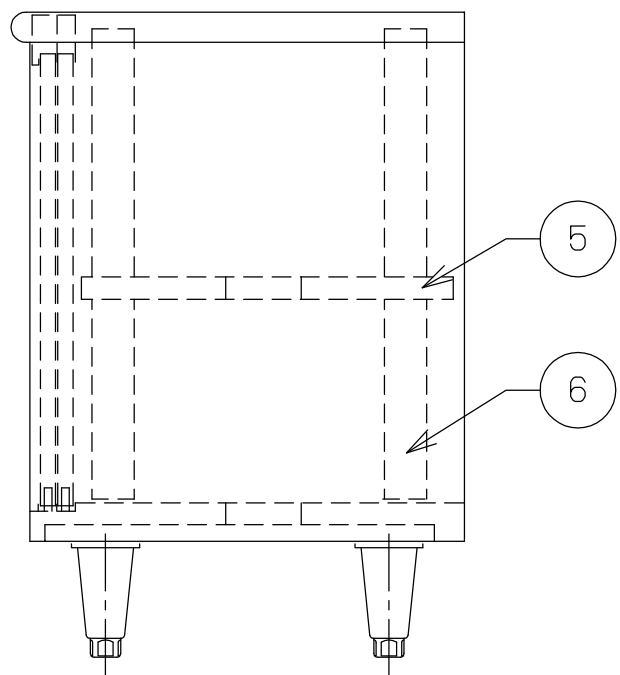
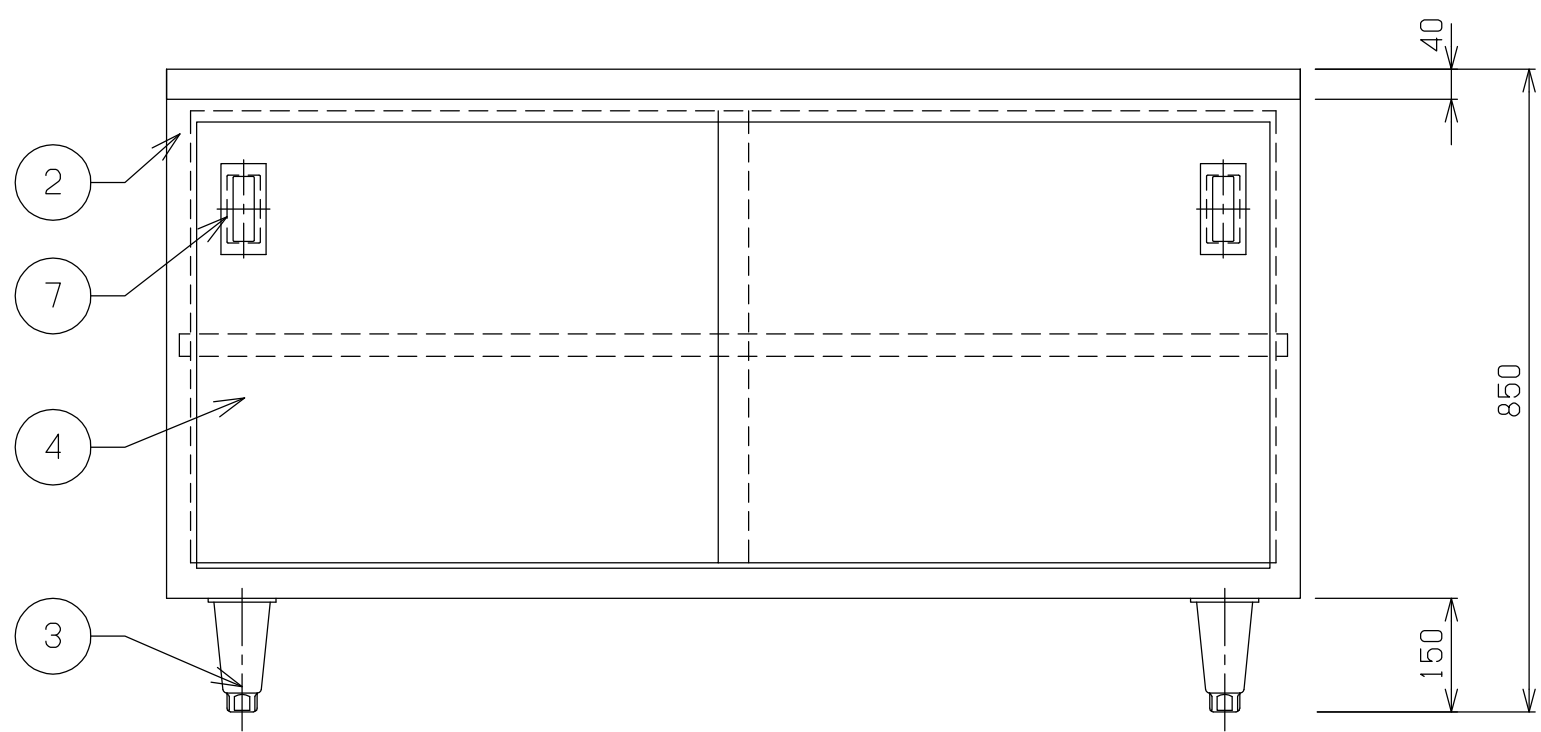
型式

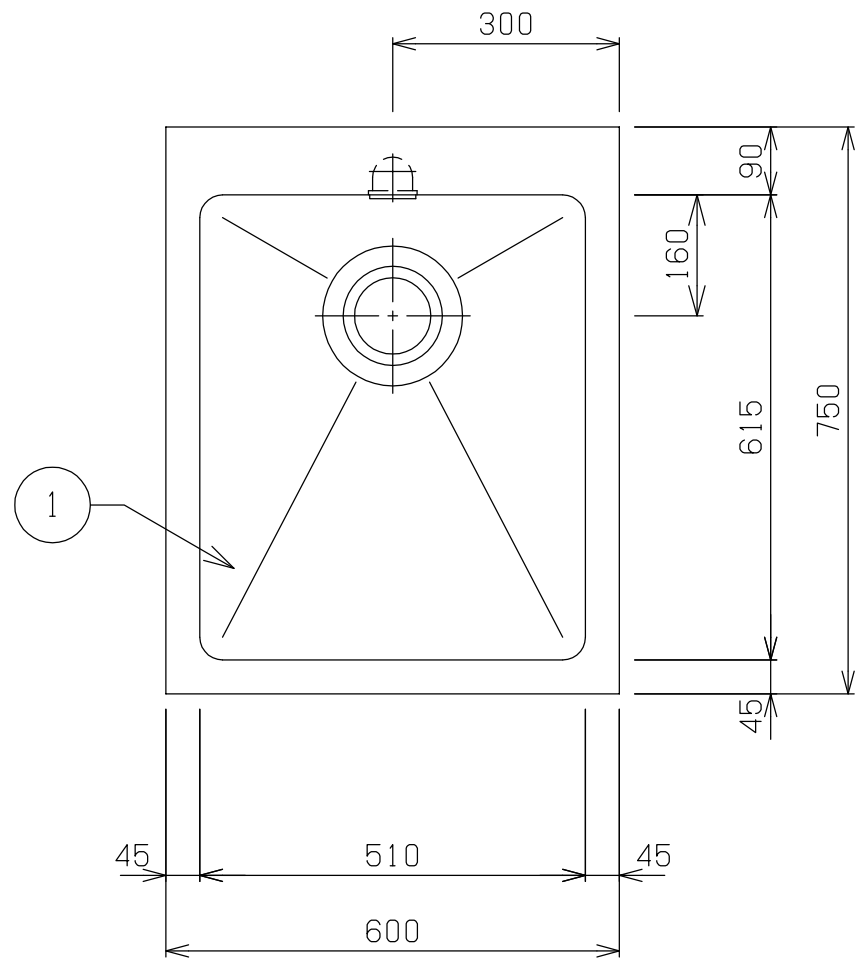
寸法	W	D	H
	450	x	150
		x	
セクション	縮尺	台数	
	1/10	1	

図番
19



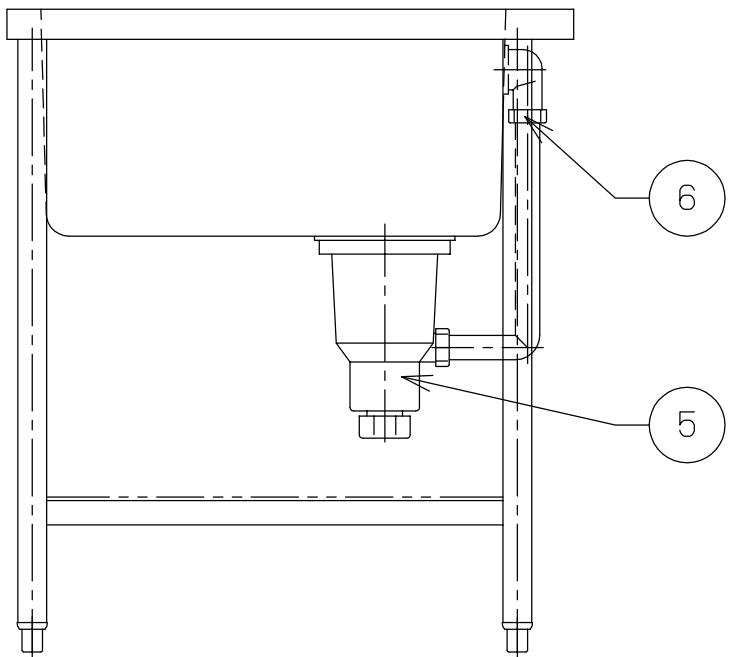
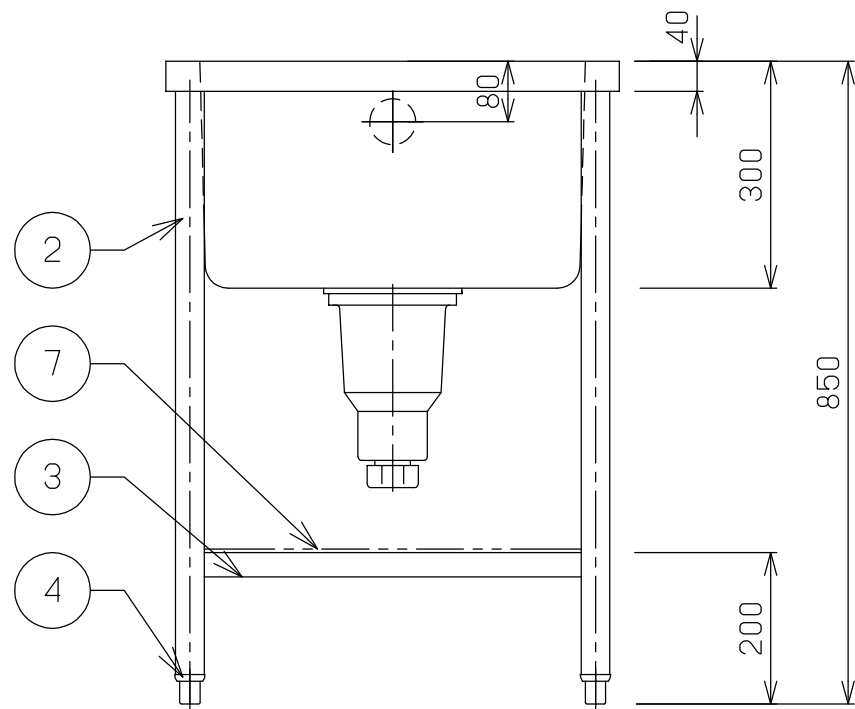
No	品 名	仕 様
1	甲板	SUS430 t1.2 #4仕上
2	本体	SUS430 t1.0 #4仕上
3	アジャスト	SUS304
4	引違扉	SUS430 t1.0 #4仕上
5	自在中棚	SUS430 t1.0 #4仕上
6	自在棚受	SUS430 t1.0
7	取手	SUS304



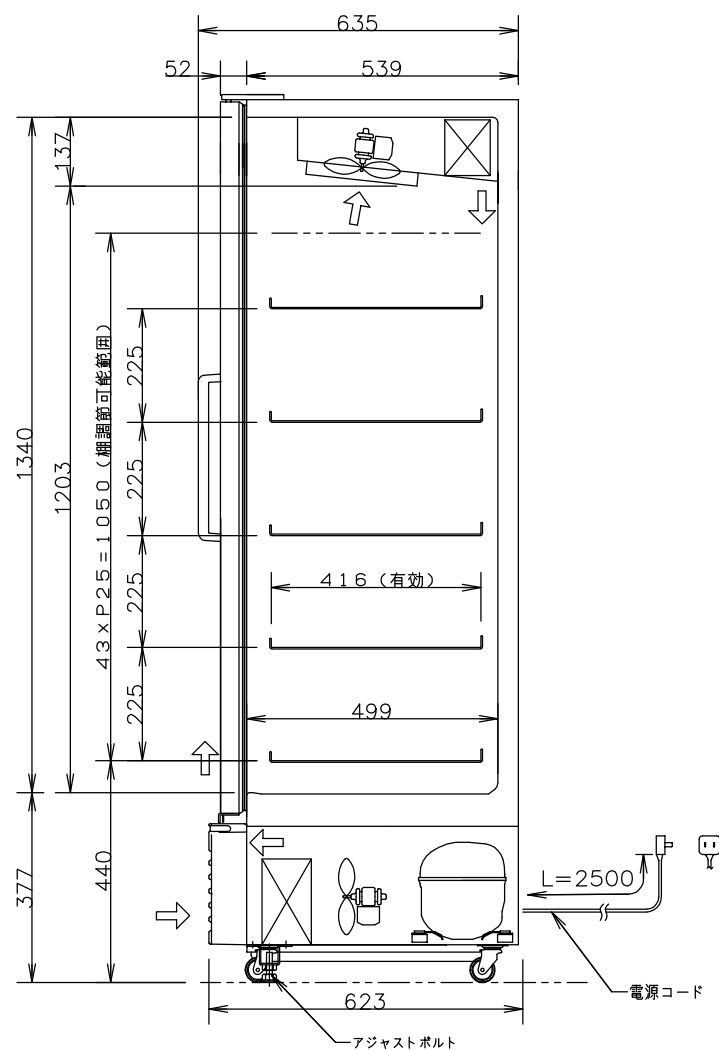
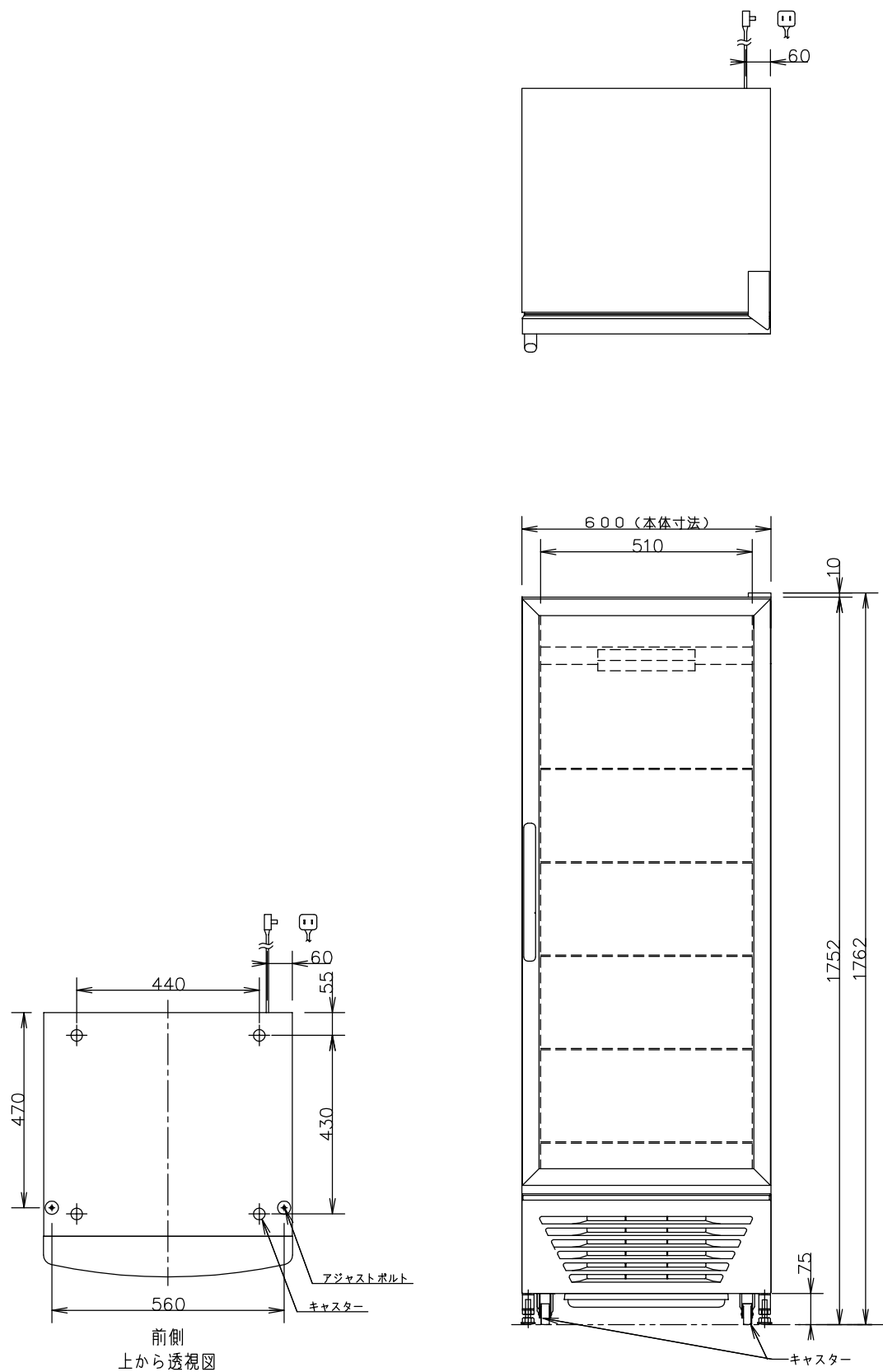


No	品 名	仕 様
1	甲板及び槽	SUS430 t1.2 #4仕上
2	脚材	SUS430 φ38 パイプ
3	補強材	SUS430 t1.2 □32×16 パイプ
4	アジャスト	SUS304
5	排水金具	40A 材質：樹脂及びSUS トラップ、大型ゴミ収納カゴ付
6	オーバーフロー	25A 材質：樹脂及びSUS
7	スノコ	SUS430 t0.8、t1.0 取外式

※シンク底面は水勾配付とする



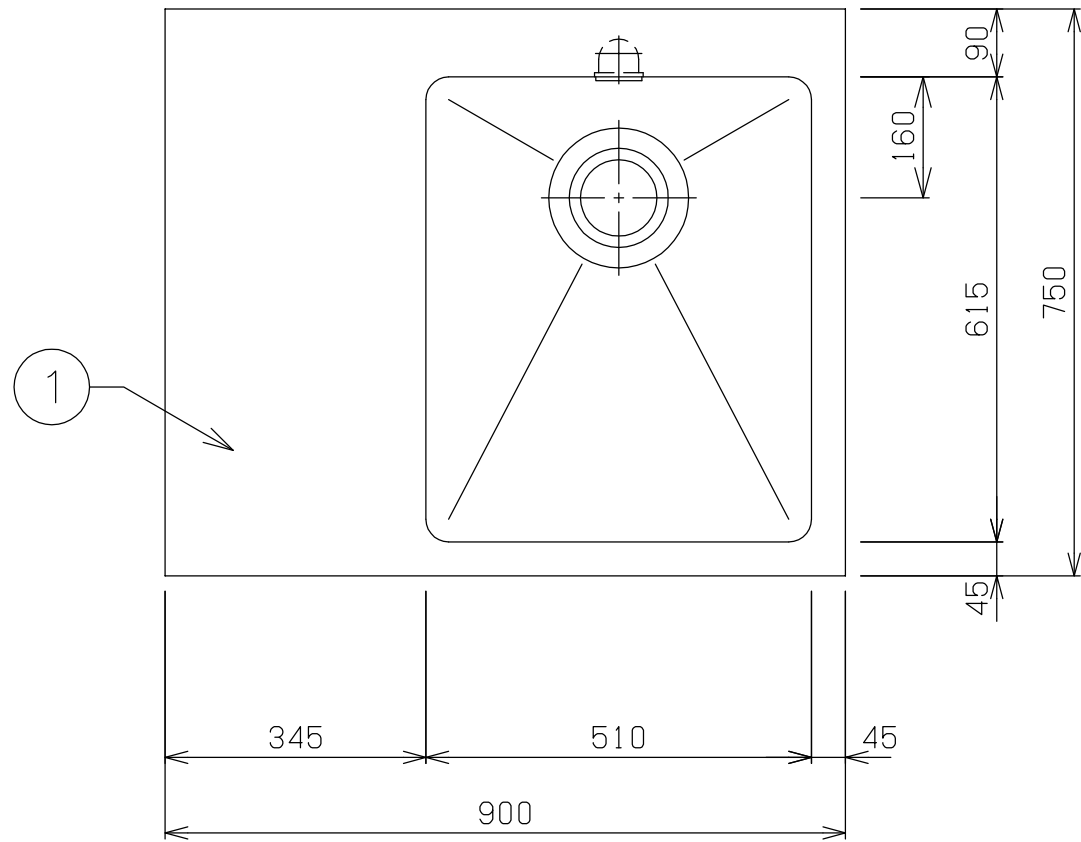
<div><div>NITCHO</div><div>TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING</div><div>日本調理機株式会社</div></div>	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付 単品図編集者 検図者		物件名 習志野新庁舎食堂	品名 一槽シンク	寸法 W D H 600 x 750 x 850			図番 21
		中野						型式	セクション	縮尺 1/10	台数 1	



製品名		冷蔵ショーケース			
品番		SMR-SU150R			
キャビネット	寸法	幅	奥行	高さ	
		外形	600	635	1762
		内形	510	416	1203
	有効内容積		242リットル		
	収容能力		ビール中ビン144本（正列120本） ビール大ビン 117本（正列90本）		
	外箱		樹脂焼付塗装鋼板		
	内箱		ABS樹脂		
	断熱材		硬質ポリウレタン一体発泡		
	扉		2重ガラス		
	棚		5段5枚		
冷凍サイクル	圧縮機		全密閉型		
	電動機		公称出力 200W		
	冷媒		HFC-134a		
	冷却器		フィンチューブ型強制循環式		
	送風機		冷却器用 4W×1 凝縮器用 3W×1		
	電源		単相100V 50/60Hz		
	温度調節		自動温度調節器		
	凝縮器		フィンチューブ型強制循環式		
	霜取		タイマ式オフサイクルデフロスト		
性能		庫内温度3～10℃（調節可） 室温30℃無負荷、直射日光受けず			
電気特性	電源		単相100V		
	周波数	Hz	50 / 60		
	消費電力	W	249 / 244		
	電流	A	4.2 / 3.3		
	運転時力率	—	0.59 / 0.73		
放熱量		W	690 / 820		
付属品		排水皿（3.5L）、棚5枚、温度計 アジャストボルト（2個）			
製品質量		80kg			
その他		鍵取付け可能、漏電しゃ断器付き			

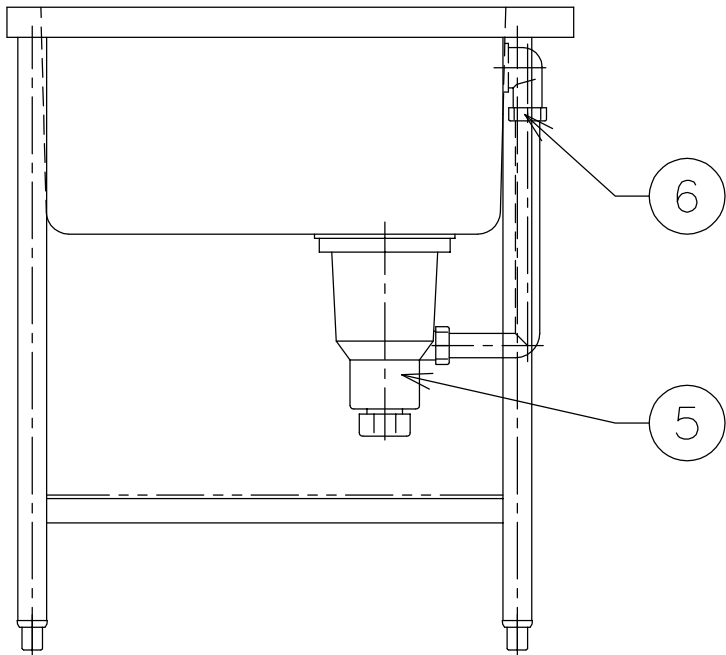
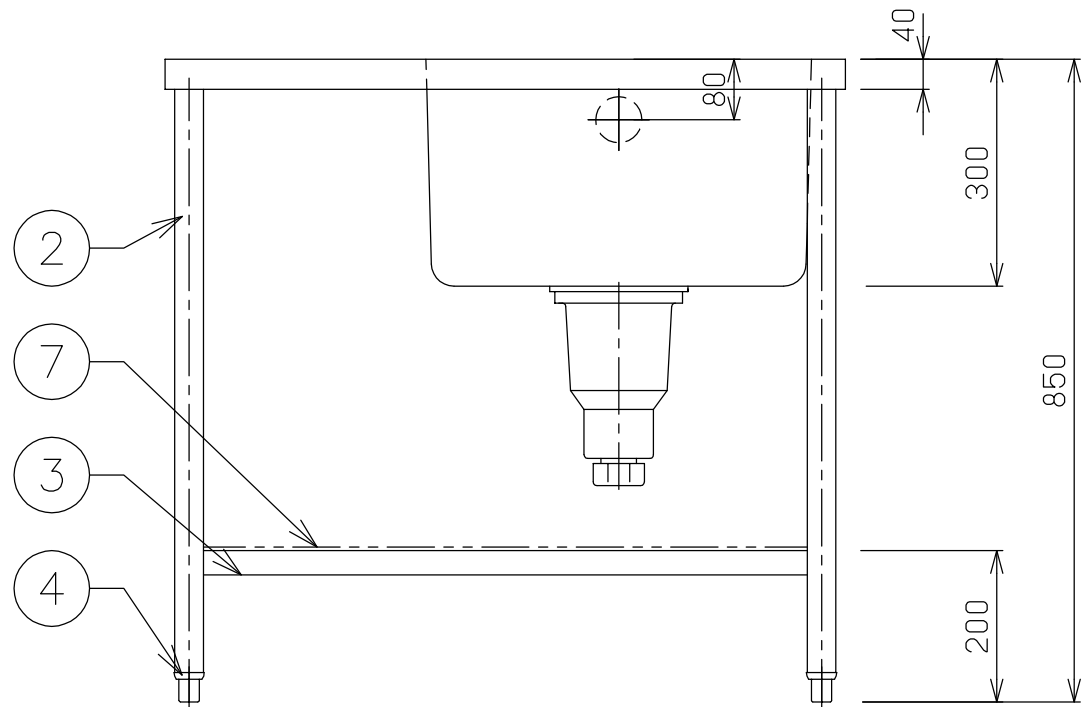
プラグ形状	コンセント 定格
□(横型)	12A 125V

NITCHO 日本調理機株式会社	TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付	単品図編集者	検図者	物件名 習志野新庁舎食堂	品名 冷蔵ショーケース	寸法 W D H 600 x 635 x 1762			図番 22
			中野							型式 SMR-SU150R	セクション	縮尺 1/15	台数 1	

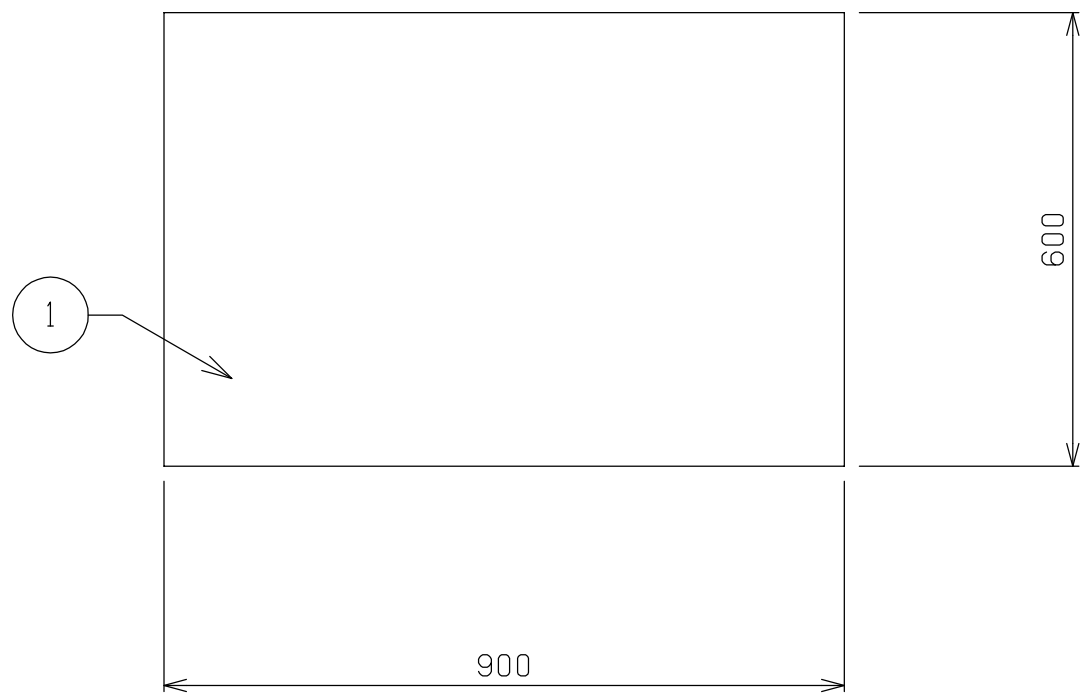


No	品 名	仕 様
1	甲板及び槽	SUS430 t1.2 #4仕上
2	脚材	SUS430 φ38 パイプ
3	補強材	SUS430 t1.2 □32×16 パイプ
4	アジャスト	SUS304
5	排水金具	40A 材質：樹脂及びSUS トラップ、大型ゴミ収納カゴ付
6	オーバーフロー	25A 材質：樹脂及びSUS
7	スノコ	SUS430 t0.8、t1.0 取外式

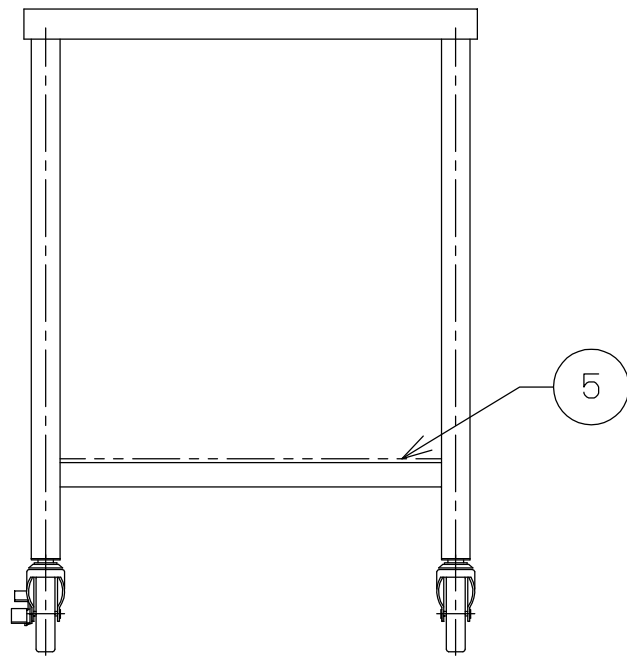
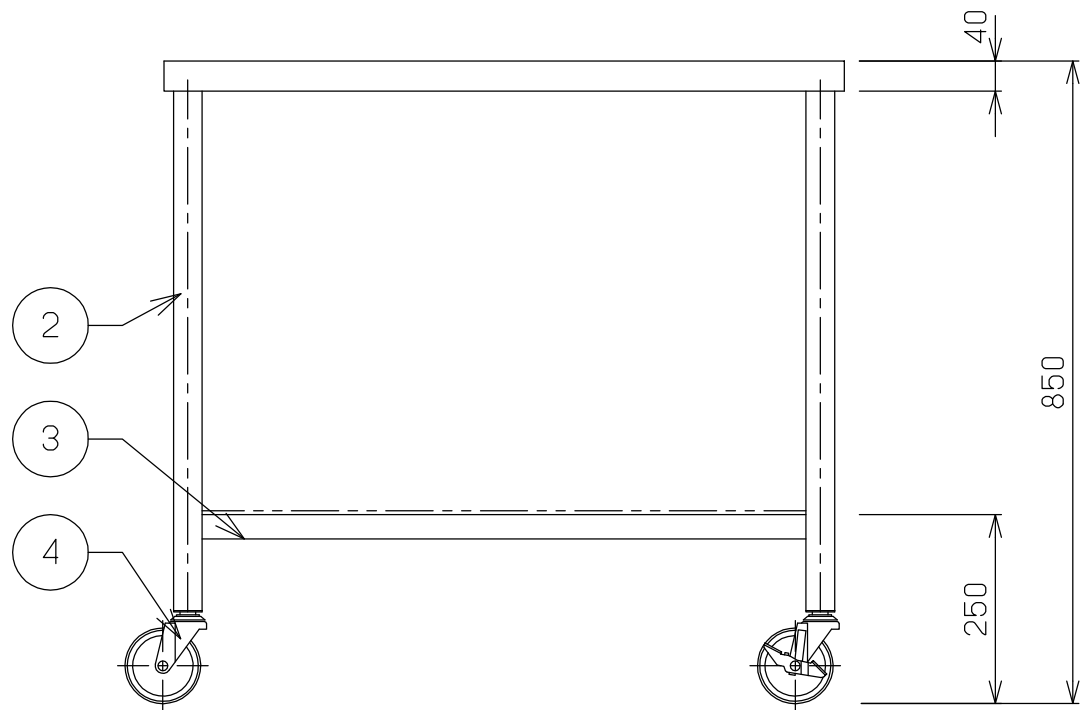
※シンク底面は水勾配付とする



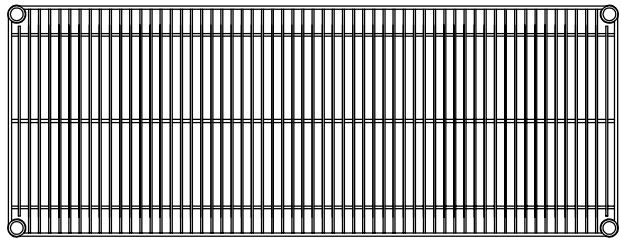
<div>NITCHO</div> <div>TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING</div> <div>日本調理機株式会社</div>	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付 単品図編集者 検図者		物件名 習志野新庁舎食堂	品名 シンク付テーブル	寸法 W D H 900 x 750 x 850			図番 23
		中野						型式	セクション	縮尺 1/10	台数 1	



No	品 名	仕 様
1	甲板	SUS430 t1.2 #4仕上
2	脚材	SUS430 φ38 パイプ
3	補強材	SUS430 t1.2 □32×16 パイプ
4	キャスター	4インチウレタン製 自在式 対角ストッパー2ヶ付
5	スノコ	SUS430 t0.8、t1.0 取外式



<div>NITCHO</div> <div>TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING</div> <div>日本調理機株式会社</div>	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付 単品図編集者 検図者	物件名 習志野新庁舎食堂	品名 移動台	寸法 W D H 900 x 600 x 850	図番 24
		中野					型式	セクション 縮尺 1/10 台数 2	



[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。

(柱)

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。
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)

(単独キャスター)

φ50～φ150各種。柱下端にねじ込み、または圧入して取付ける。
(ドレー) t=3.0アルミ押出成形品使用。表面にはアルマイト処理を施す。
4隅にポリウレタン製樹脂バンパー組付け。柱下端部をボルト固定。
キャスターはゴム車輪 4輪自在。

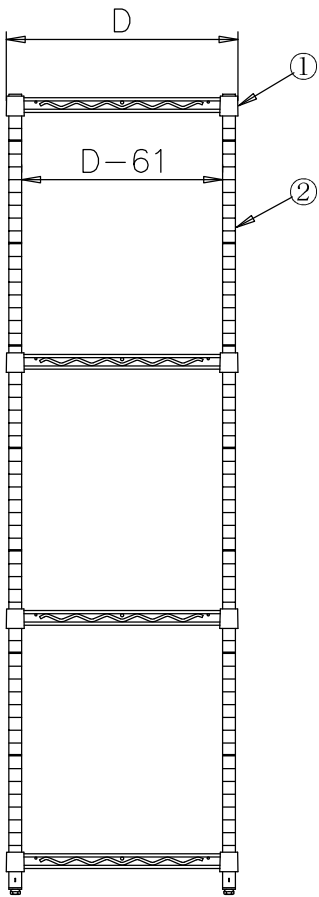
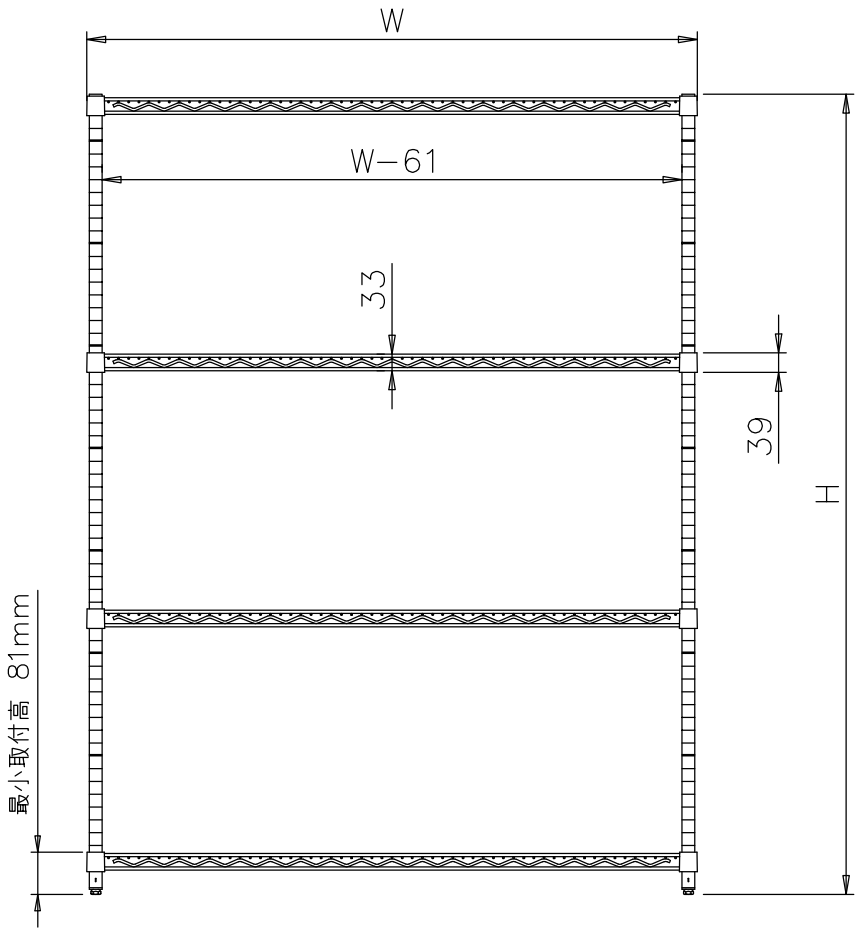
スーパーエレクターシェルフ（Ⅰ）

① 棚 奥行 D×間口 W 寸法 (mm)

機種 W 呼び寸	S S	A S	M S	B S	L S
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



TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING

日本調理機株式会社

検図者

単品図作成

機器製図

作成日

訂正 日付 単品図編集者 検図者

物件名

習志野新庁舎食堂

品名

ラック

寸法

W

D

H

758 x 613 x 1892

図番

25

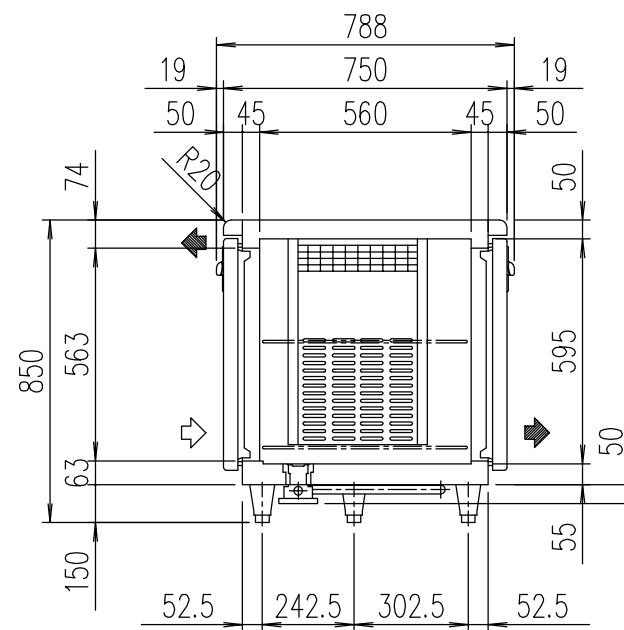
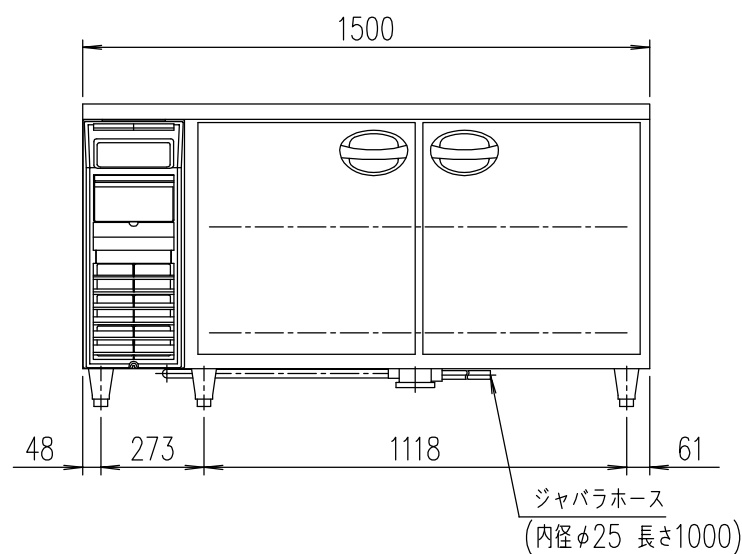
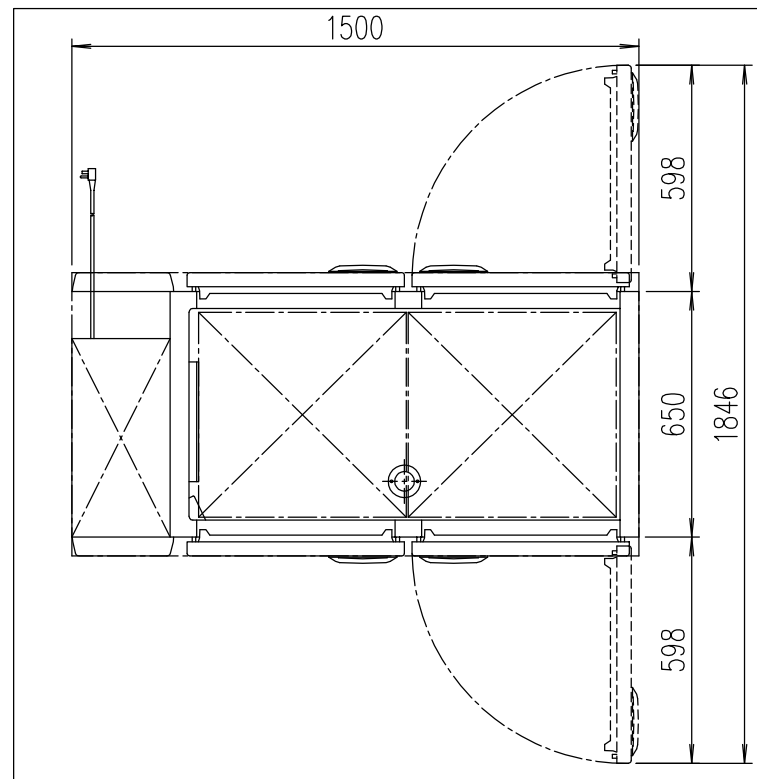
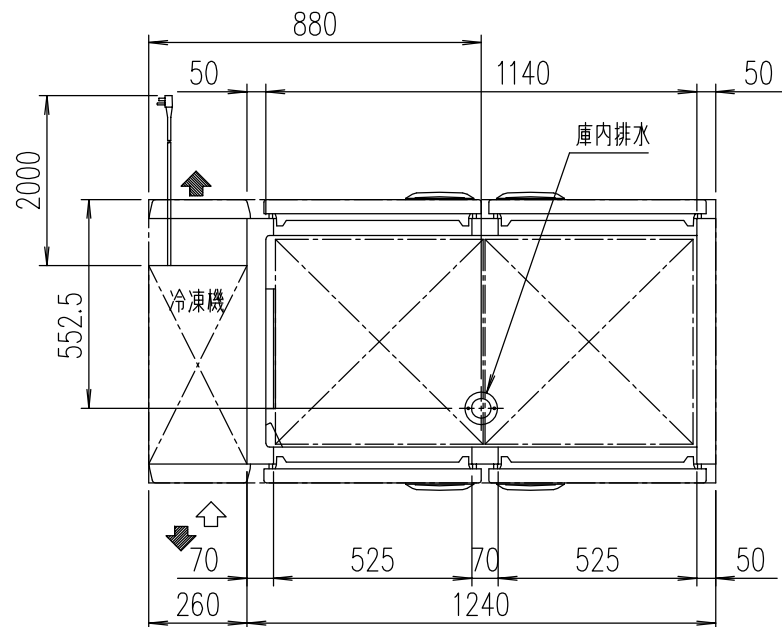
型式

セクション

縮尺

台数

1

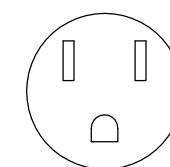


品名		コールドテーブル冷蔵庫（受注生産品）	
機種名		YPW-150RM2	
寸法	外形（mm） （幅×奥行×高さ）	1500×750×850	
	内形（mm） （幅×奥行×高さ）	1140×560×595	
定格内容積（L）		417	
製品質量（kg）		115	
材質	外装	正面・側面 ステンレス鋼板 背面・底面 亜鉛鉄板 天板 ステンレス鋼板	
	内装	ステンレス鋼板	
	扉	外面 ステンレス鋼板 クリアコーティング 裏面 樹脂成形品 マグネット式4枚	
	断熱材	硬質発泡ポリウレタン	
	自在棚	鋼線樹脂コーティング	
冷却性能 周囲温度30℃（無負荷）		-5～10℃	
冷却装置	圧縮機公称出力	175W	
	冷媒制御方法	キャピラリーチューブ	
	凝縮器	フィンチューブ強制空冷式	
	冷却器	フィンチューブ冷気強制循環式	
	冷媒	R-134a	
	温度制御	マイコン制御 デジタル温度表示	
電源	霜取方式	マイコン制御ヒーターデフロスト	
	適用ブレーカー	単相100V 10A 50/60Hz	
	適用コンセント	接地2P 15A 125V	
許容電圧範囲（V）		90～110	
電気特性	冷却時 （50 / 60Hz）	運転電流（A）	2.6 / 2.6
		始動電流（A）	16.9 / 15.9
		消費電力（W）	225 / 245
	霜取時 （50 / 60Hz）	力 率（%）	86 / 94
		運転電流（A）	2.6 / 2.6
		消費電力（W）	260 / 260
使用周囲温度（℃）		5～35	
放熱量 50/60Hz		565/658W	
脚・調節範囲		樹脂製、150mm	
付属品		棚網4枚、排水配管キット一式	
その他		凝縮器フィルター、庫内灯	

仕様・外観につきましては改良の為予告なく変更することがあります。



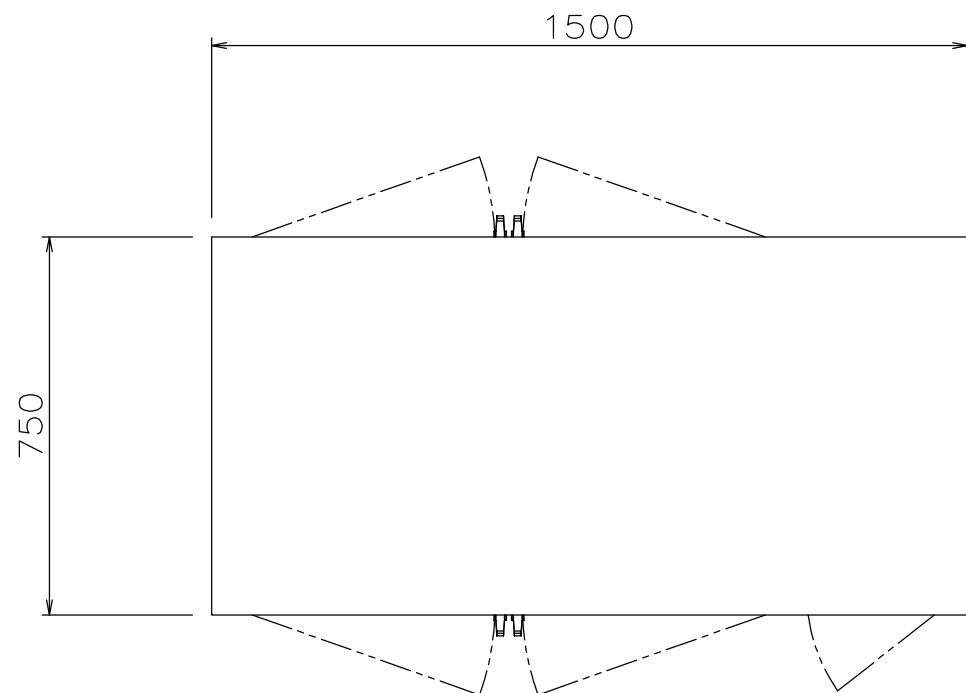
コンセント形状



電源コンセントは必ず接地極付を使用すること

※ アジャスト脚変更 H=150

<div>NITCHO</div> <div>TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING</div> <div>日本調理機株式会社</div>	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付	単品図編集者	検図者	物件名 習志野新庁舎食堂	品名	寸法			図番 26			
		中野							パススルーコールドテーブル冷蔵庫	W	D	H				
									型式	YPW-150RM2	1500	x		750	x	850
										セクション	縮尺	台数				
											1/20	1				

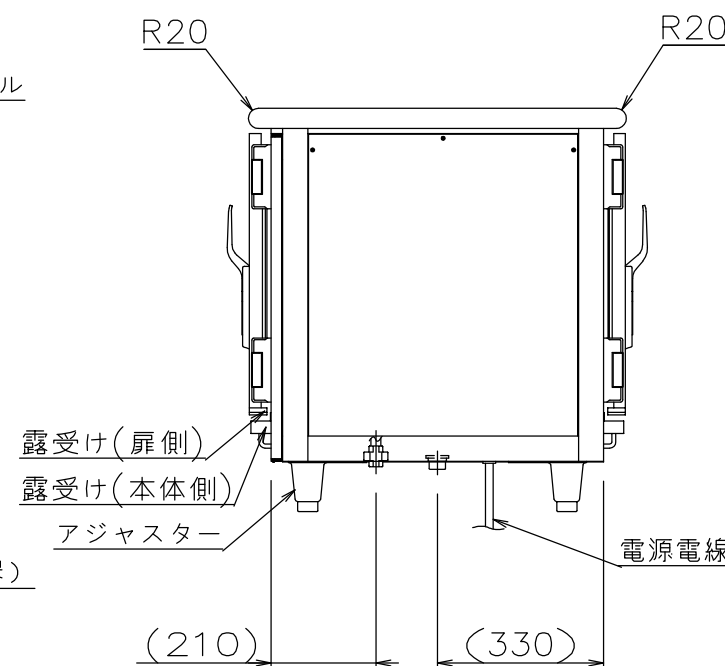
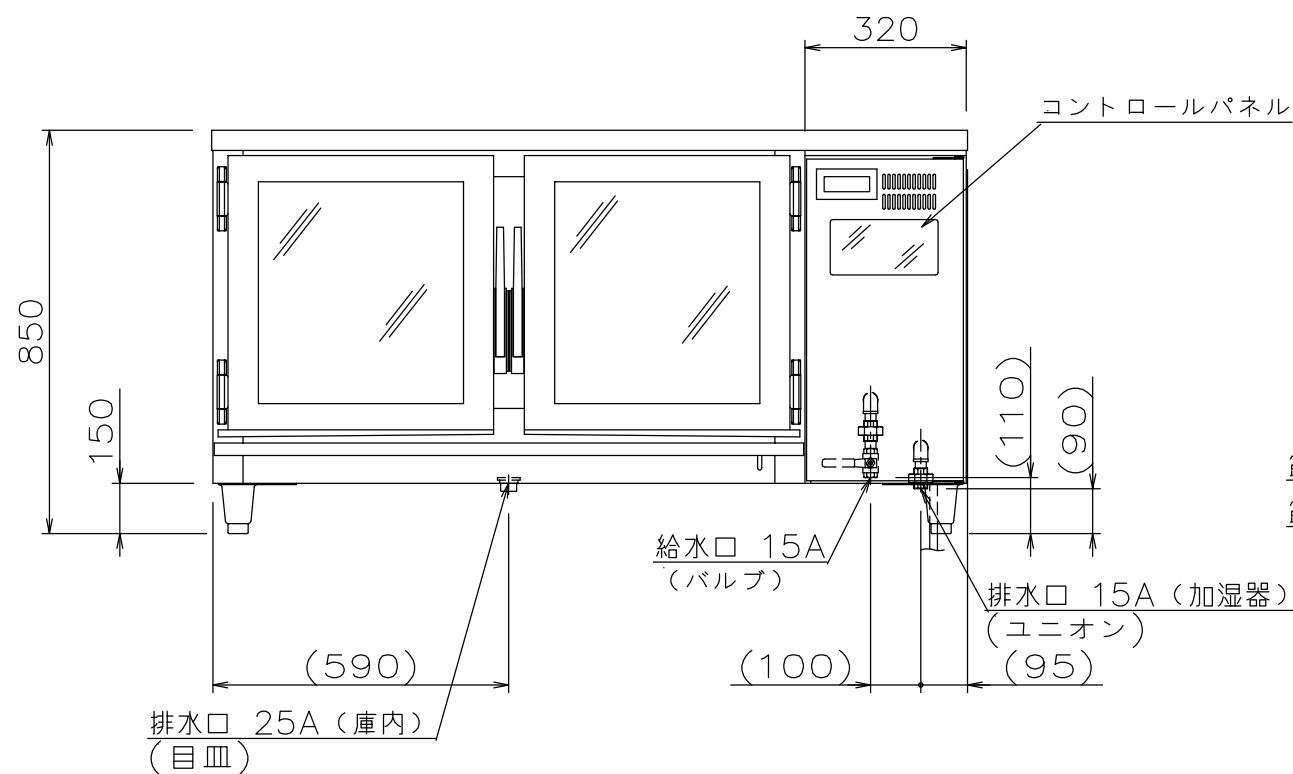


仕様
定格電圧 3Ø 200V
定格消費電力 2.6kW
定格周波数 50/60Hz
一次側最大電流値 7.9A
推奨ブレーカー容量 定格電流：15A 感度電流：30mA
電源電線 接地3P-20A 引掛プラグ付 2m
アース線 電源電線に含む



本体
トッププレート SUS430 t1.2 #4
本体外装 SUS430 t0.8 #4
本体内装 SUS304 t0.8 BA
扉(両面) SUS430 t0.8 #4
(t5.0強化ガラス入)
露受け SUS304 t0.8

※給水の一次側には必ず軟水器（別売り）を
設けてください。



コンセント形状



付属品
中棚 SUS304 t1.0 BA
パンチング板 ×2段(2分割)
底棚 SUS304 t1.0 BA
パンチング板 ×1段 (2分割)

※ アジャスト脚変更 H=150



TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING

日本調理機株式会社

検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付	単品図編集者	検図者
	中野					

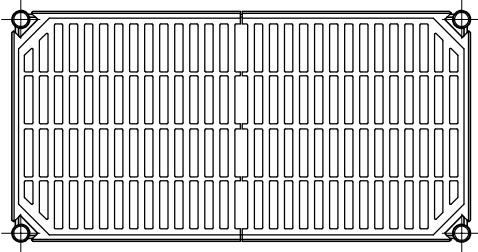
物件名
習志野新庁舎食堂

品名
台下湿温蔵庫
型式
IHS-1575YBG

寸法	W	D	H
	1500	x	750 x 850
セクション	縮尺	台数	
	1/15	1	

図番

27



[仕様]

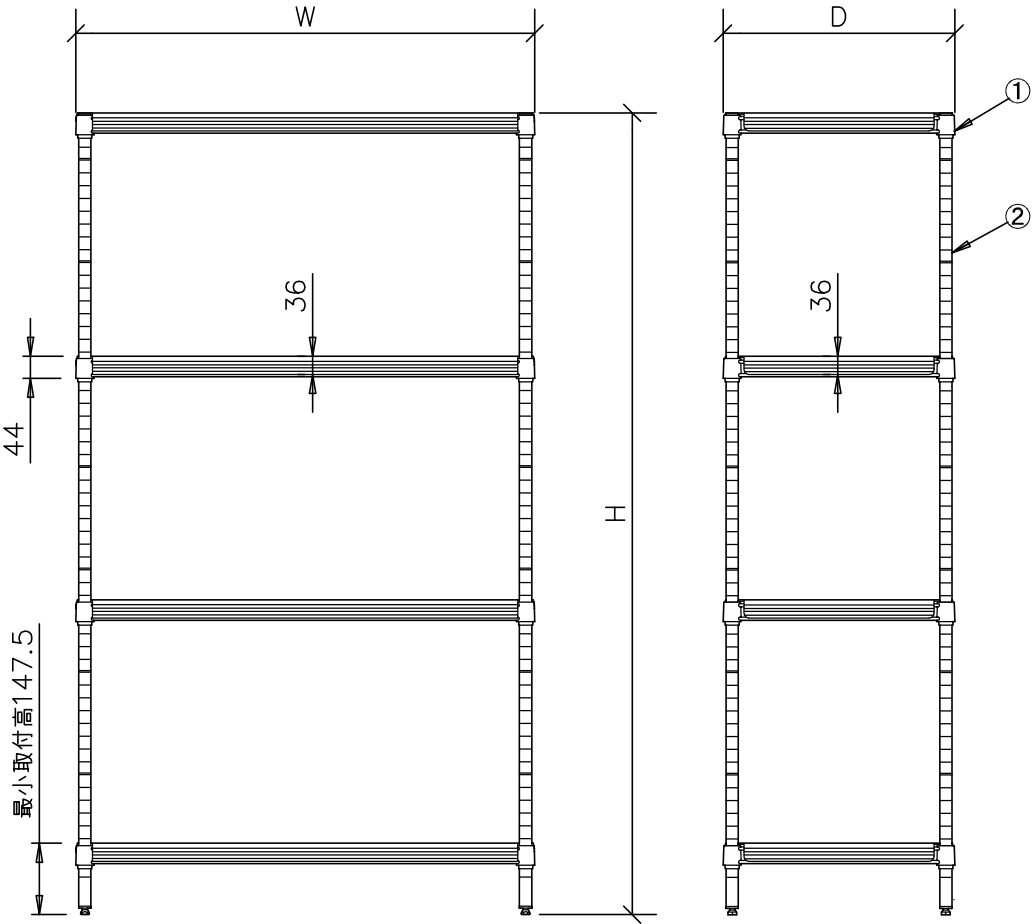
- (棚) フレーム部：線径φ4.5, φ6.3の軟鋼線材を使用。
亜鉛メッキ(クロメート処理)の後、エポキシコーティング(アクリグリーン色)・抗菌剤(マイクロバン)を施す。
ABS製テーパースリーブを使用し、柱の任意の位置に固定可能。
棚マット部：ポリプロピレン樹脂射出成形品に抗菌剤(マイクロバン)を施す。
- (柱) 外径φ25.4, 肉厚1.5mmのスチール鋼管を使用。
棚位置決め用の溝を25.4mmピッチで設け、亜鉛メッキ(クロメート処理)の後、エポキシコーティング(アクリグリーン色)・抗菌剤(マイクロバン)を施す。
柱の上端にはポリキャップ、下端には亜鉛メッキナットを圧入し、スチール鍛造・エクロメッキのアジャスターボルトを取り付ける。(アジャスターボルトの調整範囲は10mm)
- (単独キャスター(トーラー)) φ50・φ75各種。柱下端にねじ込み、取付ける。
t=3mmアルミ押出成形品使用。表面にはアルマイト処理を施す。
4隅にポリレタン樹脂製パッドを組み付け。柱下端にボルト固定。
キャスターは、ゴム車輪 4輪自在。

② 柱 高さ寸法(アジャスター締込時)(mm)

品 番	54PK2	63PK2	74PK2	86PK2
寸法 H(mm)	1387	1591	1895	2200

① 棚 奥行 D×間口 W寸法 (mm)

品 番	奥行 D×間口 W
PR1824NK3	460× 605
PR1830NK3	460× 758
PR1836NK3	460× 910
PR1842NK3	460× 1062
PR1848NK3	460× 1215
PR1854NK3	460× 1367
PR1860NK3	460× 1520
PR1872NK3	460× 1824
PR2124NK3	536× 605
PR2130NK3	536× 758
PR2136NK3	536× 910
PR2142NK3	536× 1062
PR2148NK3	536× 1215
PR2154NK3	536× 1367
PR2160NK3	536× 1520
PR2172NK3	536× 1824
PR2424NK3	612× 605
PR2430NK3	612× 758
PR2436NK3	612× 910
PR2442NK3	612× 1062
PR2448NK3	612× 1215
PR2454NK3	612× 1367
PR2460NK3	612× 1520
PR2472NK3	612× 1824



TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING

日本調理機株式会社

検図者 単品図作成 機器製図 作成日 訂正 日付 単品図編集者 検図者

中野

物件名

習志野新庁舎食堂

品名

ラック

寸法 W D H

758 x 612 x 1895

型式

セクション

縮尺

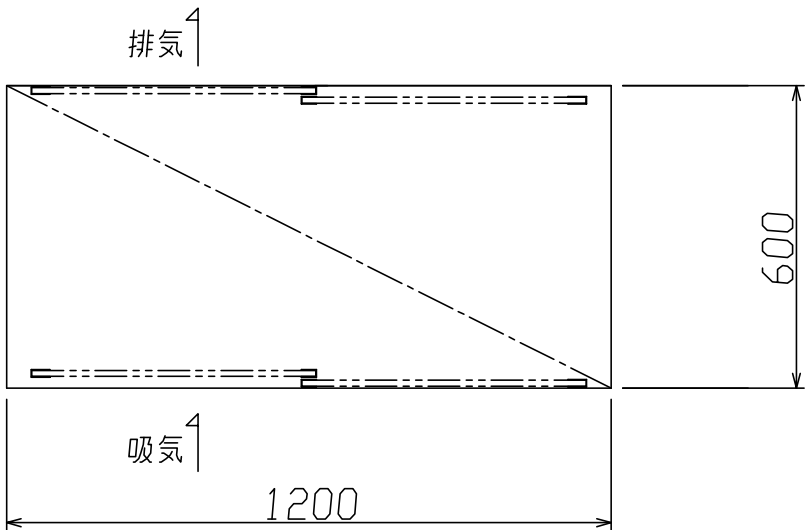
1/10

台数

1

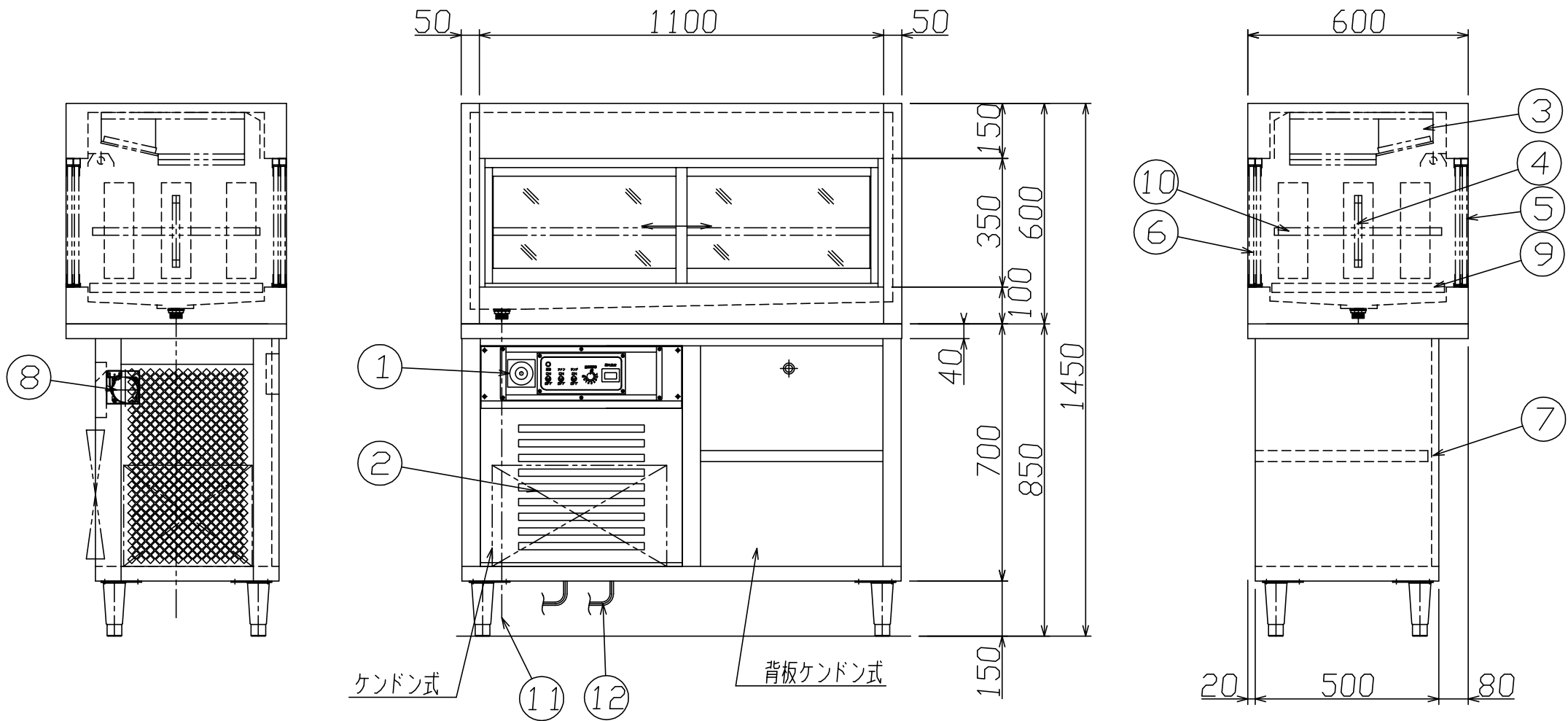
図番

28

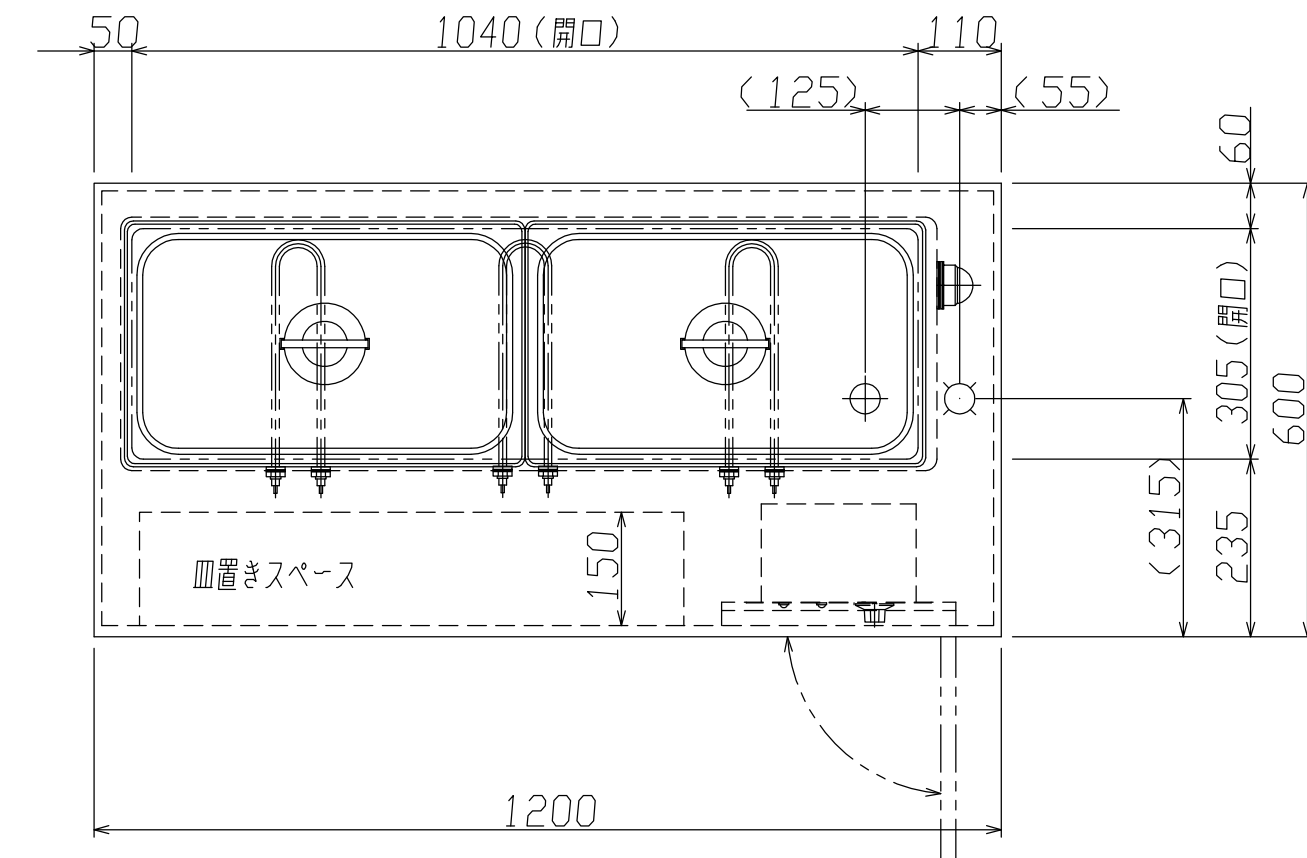


本体仕様概要		
外形寸法	間口	1200
	奥行	600
	高さ	1400
電	電源	3φ 200V (50/60Hz)
	冷凍機 (0.4KW)	0.48/0.57 KW
	冷却器	0.05/0.05 KW
	ファンモーター	0.05/0.05 KW
	総容量	0.58/0.67 KW
気	電源	1φ 100V (50/60Hz)
	スリムランプ	0.1/0.1KW
	総容量	0.1/0.1KW
プラグ形状 (200V)		接地3P-20A (ㇿ)
プラグ形状 (100V)		接地2P-15A (ㇿ)
配管	排水口	25A
	給水口	—
材質	外装	SUS430 No. 4
	内装 (上部)	SUS304 BA
	断熱材	硬質発泡ウレタン

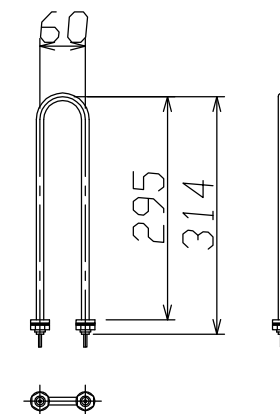
※左側面ラスアミケンドン式



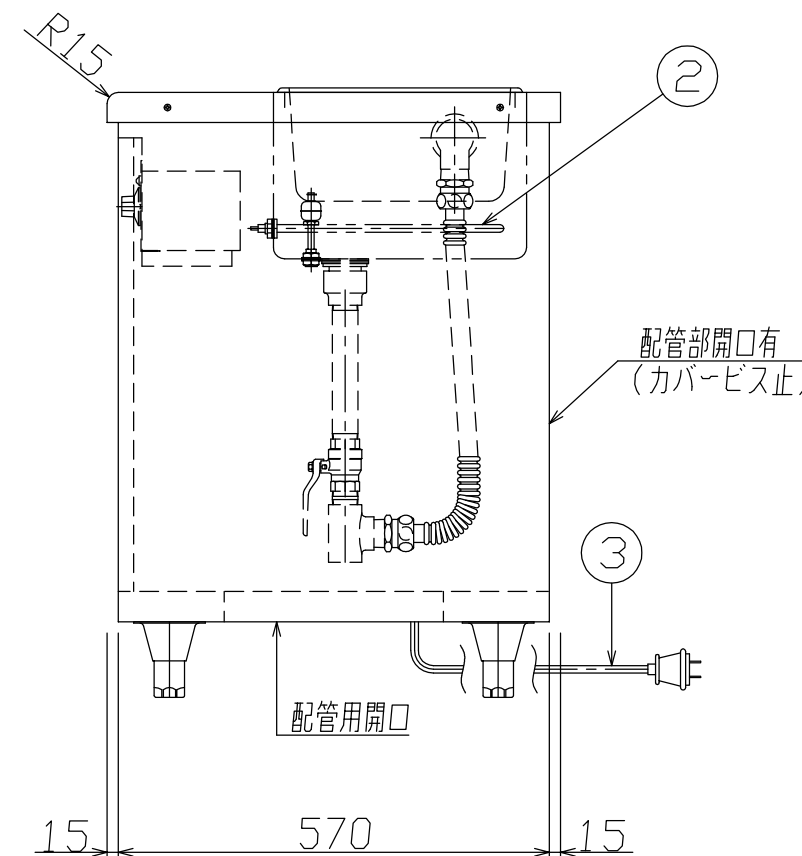
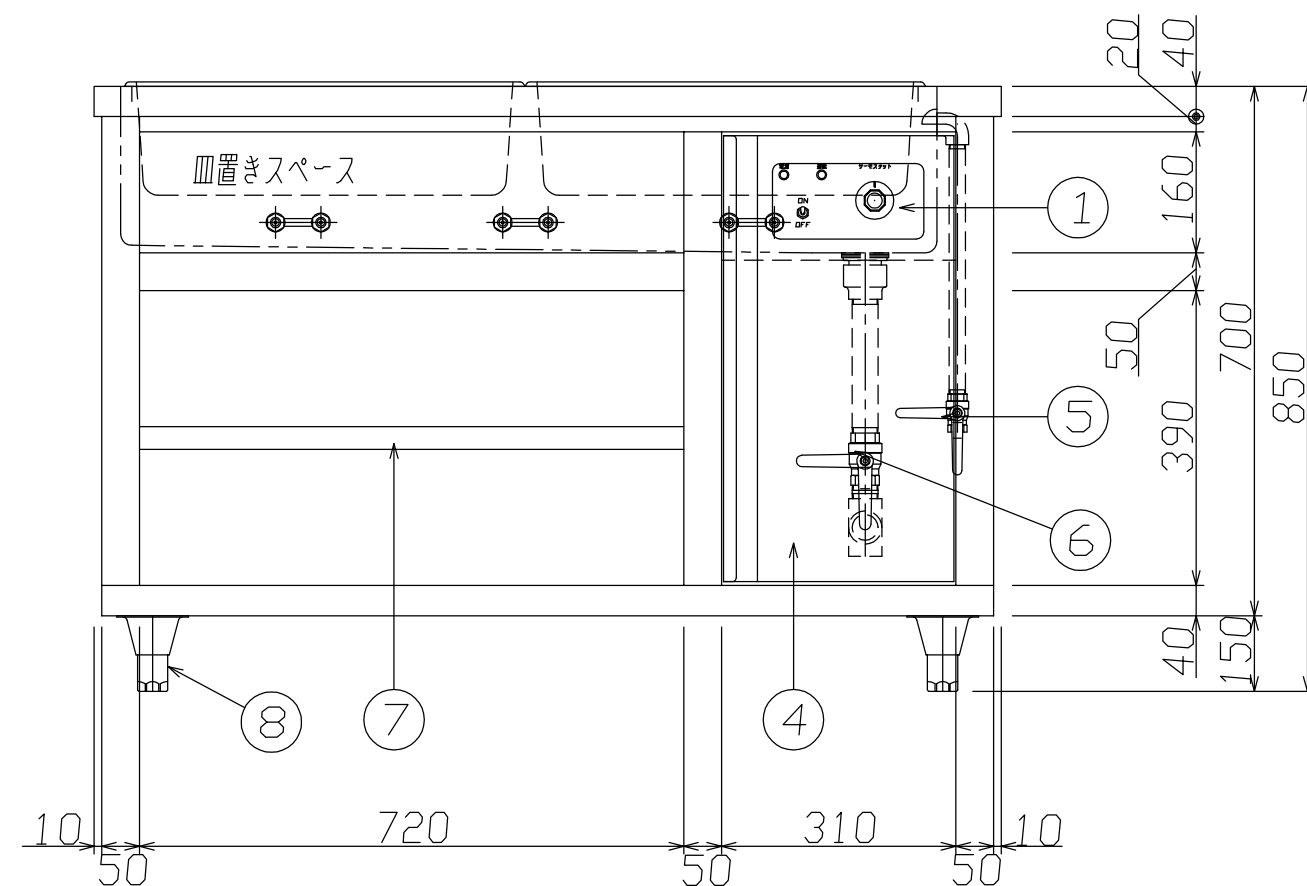
15			
14			
13			
12	電源コード	2	2.0m プラグ付
11	排水	1	25A 共栓
10	自在棚 (上部)	1	パンチング加工
9	スノコ	1式	パンチング加工
8	排気用ファン	1	
7	自在棚 (下部)	1	平棚
6	ガラス扉 (厨房側)	2	ペアガラス (透明)
5	ガラス扉 (ホール側)	2	ペアガラス (透明)
4	スリムランプ	3	
3	冷却器	1	
2	冷凍機	1	
1	操作パネル	1	ランプSW、温度計付
N□	名称	数量	備考



ヒーター形状



ヒーター型式: U-1000
温度調節器型式: EGD 55・13229・020



本体仕様概要

外形寸法	間口	1200
	奥行	600
	高さ	850
電気	電源	3φ 200V (50/60Hz)
	ヒーター	3.0KW
	総容量	3.0KW
プラグ形状		接地3P-20A ㊦
※ 空焚き防止 (フロートスイッチ) 付き		
配管	排水口	25A
	給水口	15A
	オーバーフロー	25A
主材質	本体	SUS430 No. 4
	湯槽	SUS304 2B
	甲板	SUS430 No. 4
	自在棚	SUS430 No. 4
	扉	SUS430 No. 4
ホテルパン(付属品) (蓋・浮止付)		1/1サイズ h=150 2個

10			
9			
8	アジャスター	4	SUS304
7	自在棚	1	補強付き
6	排水バルブ	1	25A
5	給水バルブ	1	15A
4	サービス扉	1	操作部 アクリル窓付き
3	電源コード	1	2.0m プラグ付き
2	ヒーター	3	U-1000
1	操作パネル	1	温度調節器付き
No.	名称	数量	備考

NITCHO

TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING

日本調理機株式会社

検図者 単品図作成 機器製図 作成日 訂正 日付 単品図編集者 検図者

中野

物件名

習志野新庁舎食堂

品名

ウォーマーキャビネット

型式

ST-12610E

寸法

W 1200 x D 600 x H 850

セクション

縮尺

1/10

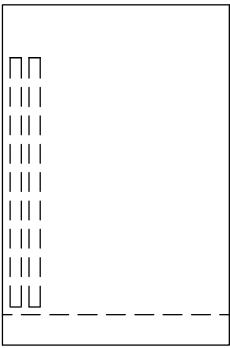
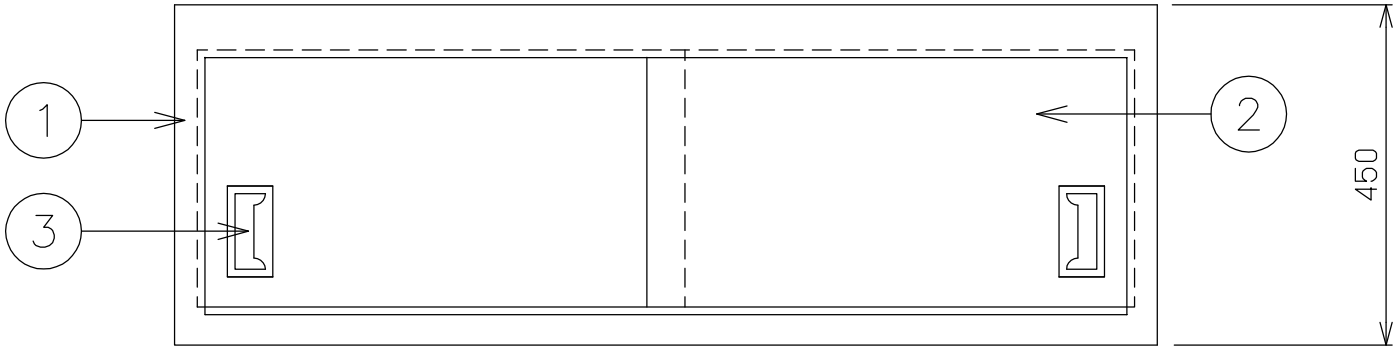
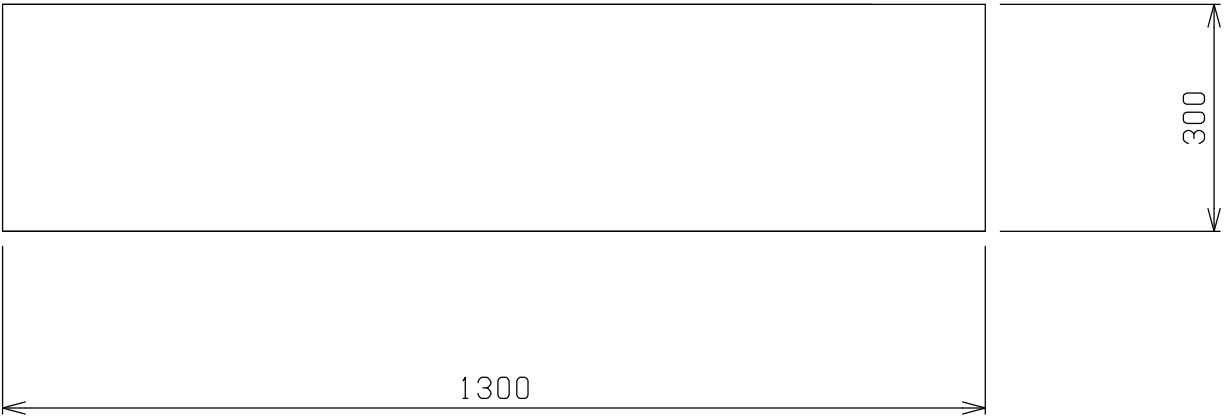
台数

1

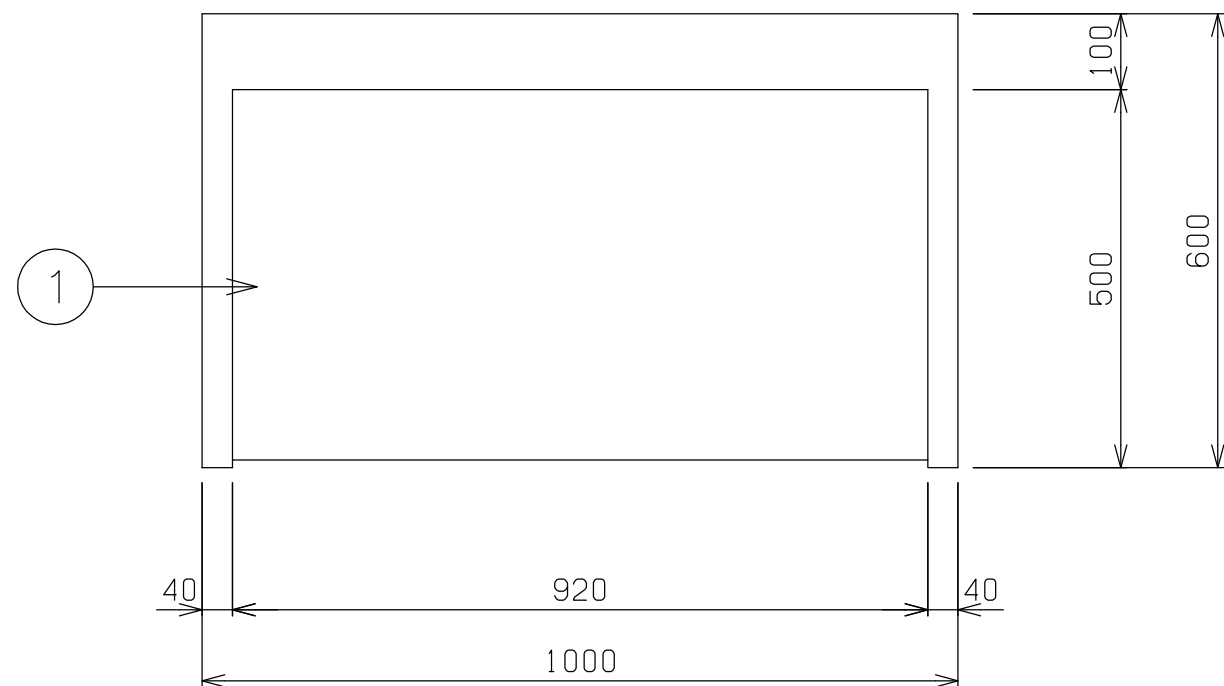
図番

30

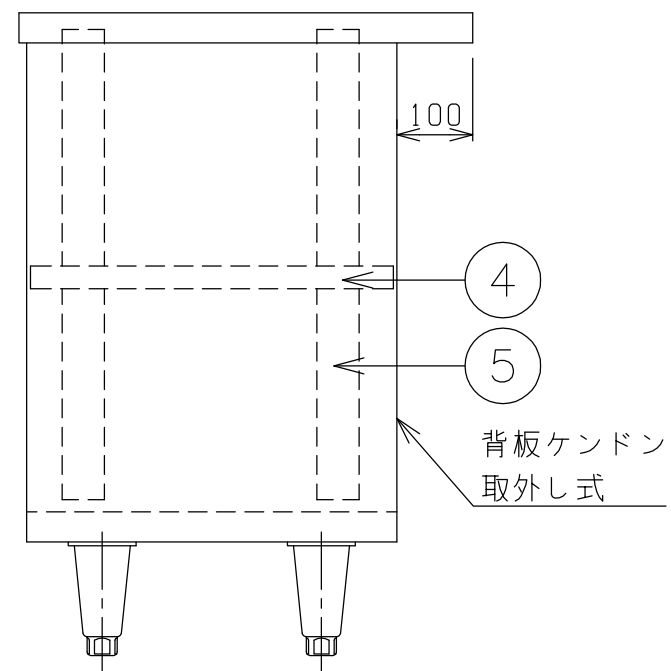
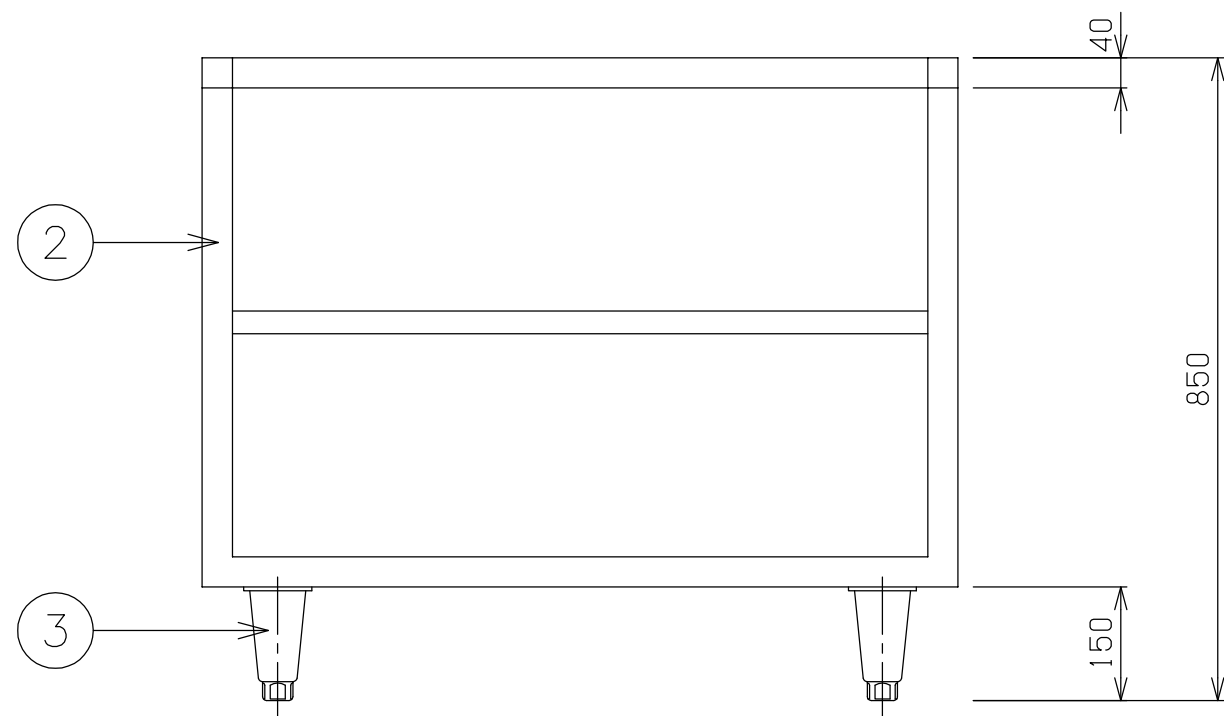
No	品 名	仕 様
1	本体	SUS430 t1.0 #4仕上
2	引違扉	SUS430 t1.0 #4仕上
3	取手	SUS304



<div>NITCHO</div> <div>TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING</div> <div>日本調理機株式会社</div>	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付 単品図編集者 検図者		物件名 習志野新庁舎食堂	品名 吊戸棚	寸法 W D H 1300 x 300 x 450			図番 31
		中野						型式	セクション	縮尺 1/10	台数 3	



No	品 名	仕 様
1	甲板	SUS430 t1.2 #4仕上
2	本体	SUS430 t1.0 #4仕上
3	アジャスト	SUS304
4	自在中棚	SUS430 t1.0 #4仕上
5	自在棚受	SUS430 t1.0



TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING

日本調理機株式会社

検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付	単品図編集者	検図者
	中野					

物件名
習志野新庁舎食堂

品名	寸法		
ライス・スープテーブル	W	D	H
	1000	x 600	x 850
型式	セクション	縮尺	台数
		1/10	1

32

業務用電子ジャー



単相
100v
専用

約2.2升
4.0L

約3.3升
6.0L

約4.4升
8.0L

商品仕様

品番	THS-C40A	THS-C60A	THS-C80A
容量	4.0L	6.0L	8.0L
消費電力（平均保温電力）	65(37)W	77(42)W	77(49)W
外形寸法 幅×奥行×高さ（約）	46x38x25cm	46x38x32cm	46x38x39cm
質量（約）	5.0kg	5.5kg	6.5kg



TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING

日本調理機株式会社

検図者

単品図作成

機器製図

作成日

訂正 日付 単品図編集者 検図者

物件名

習志野新庁舎食堂

品名

ライスウォーマー

型式

THS-C80A

寸法

W

D

H

460 x 358 x 390

セクション

縮尺

台数

1

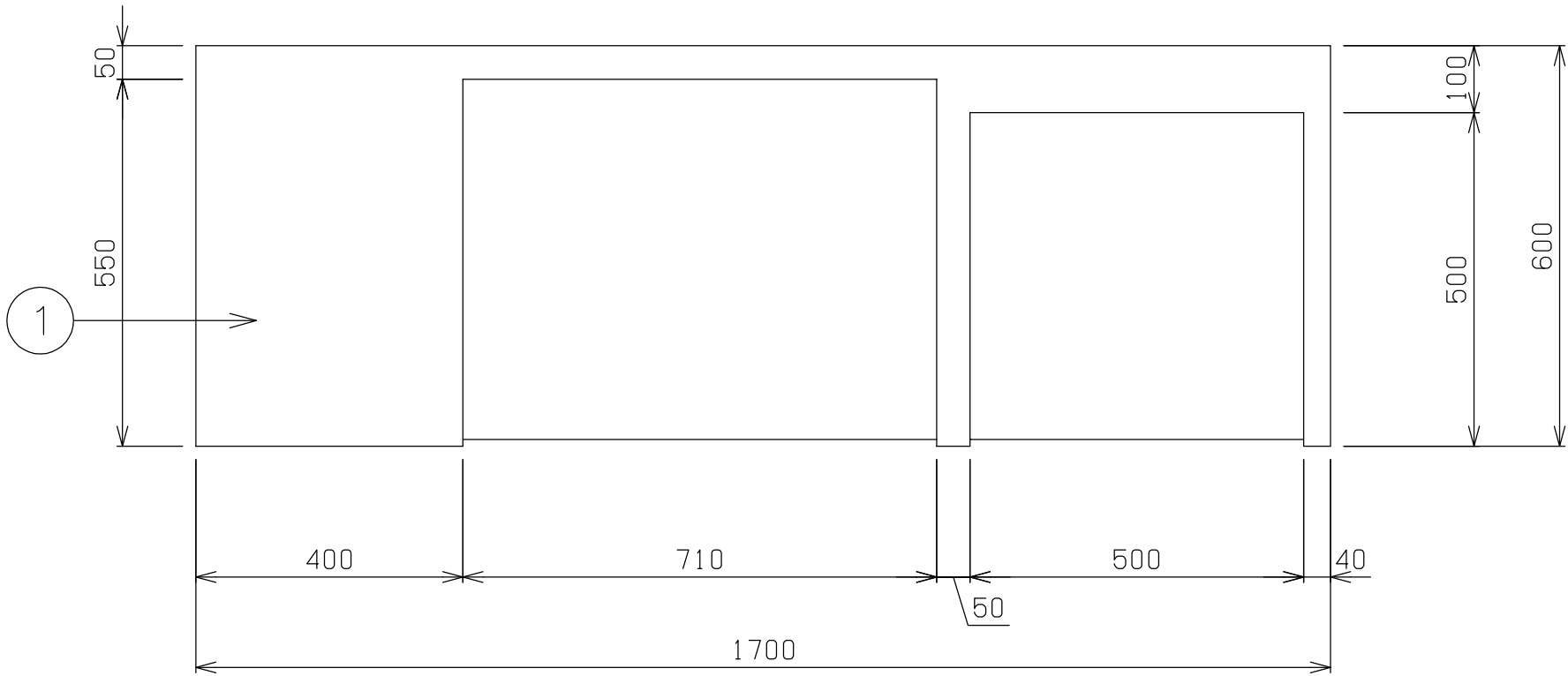
図番

33

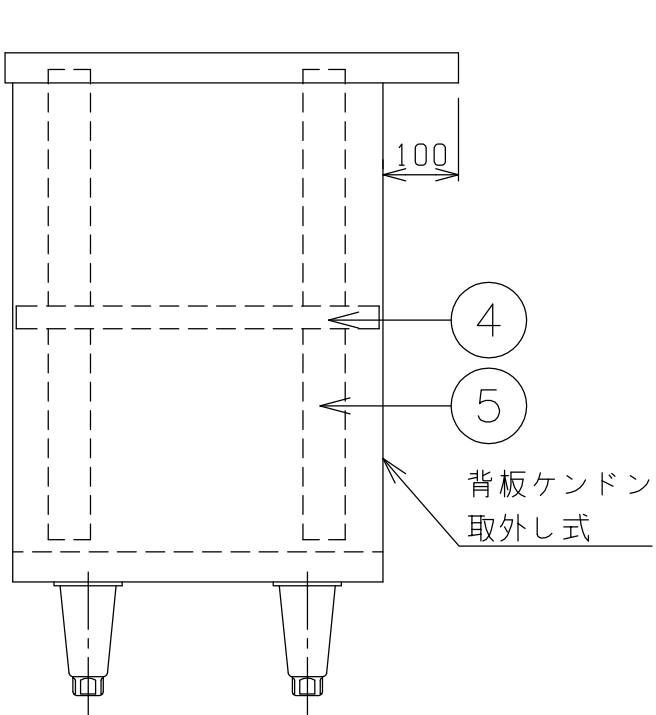
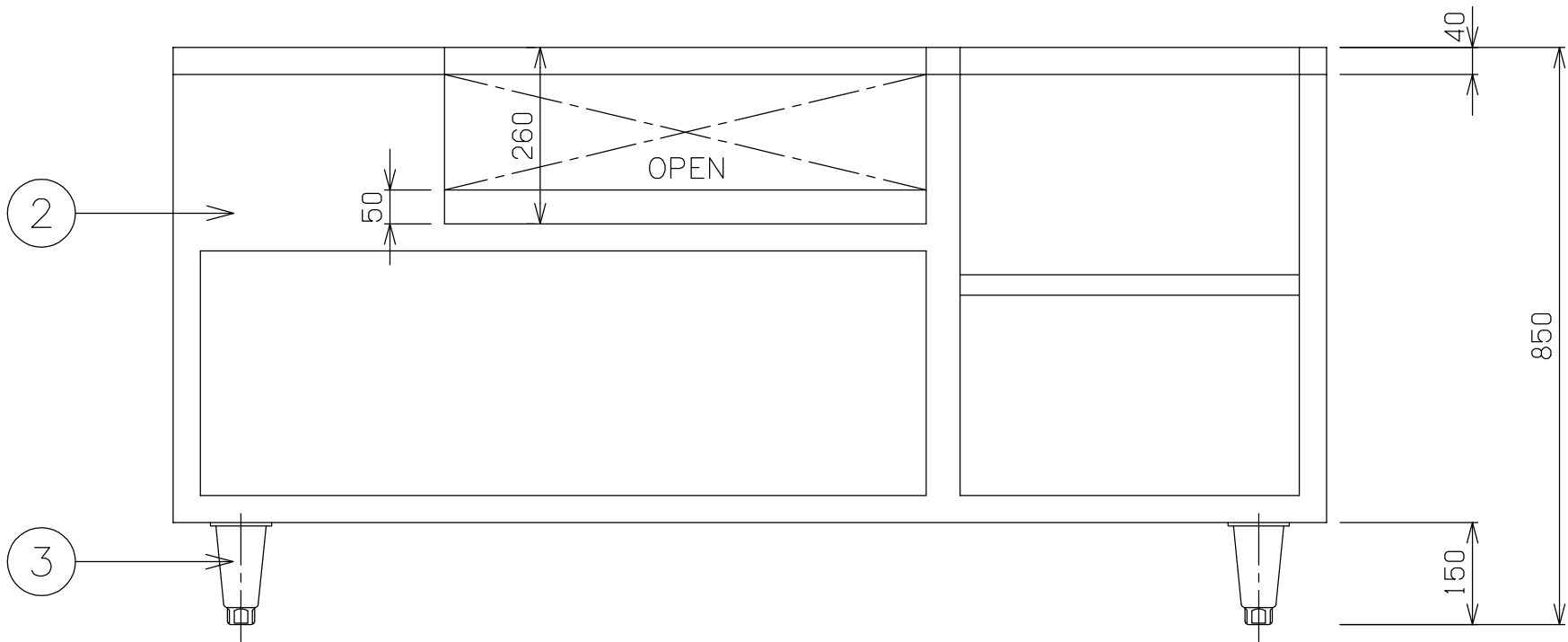
- サイズ:36.5X31.5X37.5cm
- 重量:5.5kg
- 素材・材質/フタ・本体・内容器:ステンレス鋼、パネル:アクリロニトリルブタジエンスチレン
- 消費電力(平均保温電力):210(125)W



<div>NITCHO</div> <div>TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING</div> <div>日本調理機株式会社</div>	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付 単品図編集者 検図者		物件名 習志野新庁舎食堂	品名 スープウォーマー	寸法 W D H 		
---	-----	-------	------	-----	------------------	--	---------------------	----------------	---	--	--



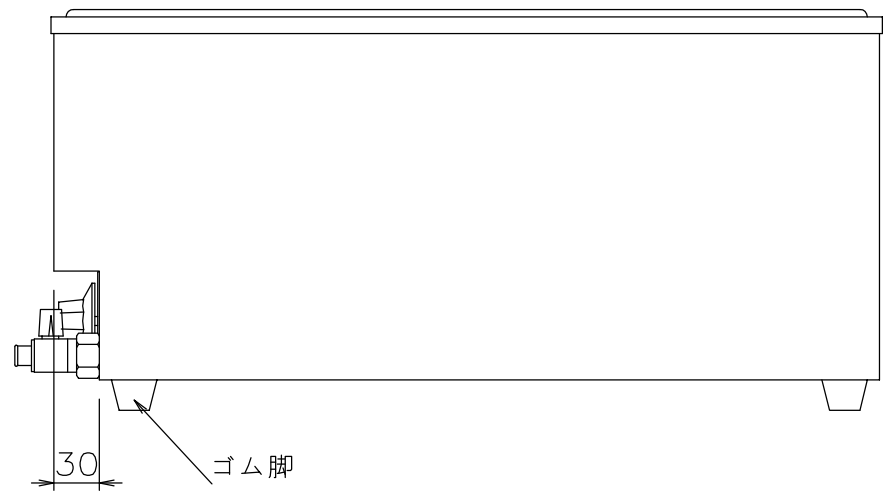
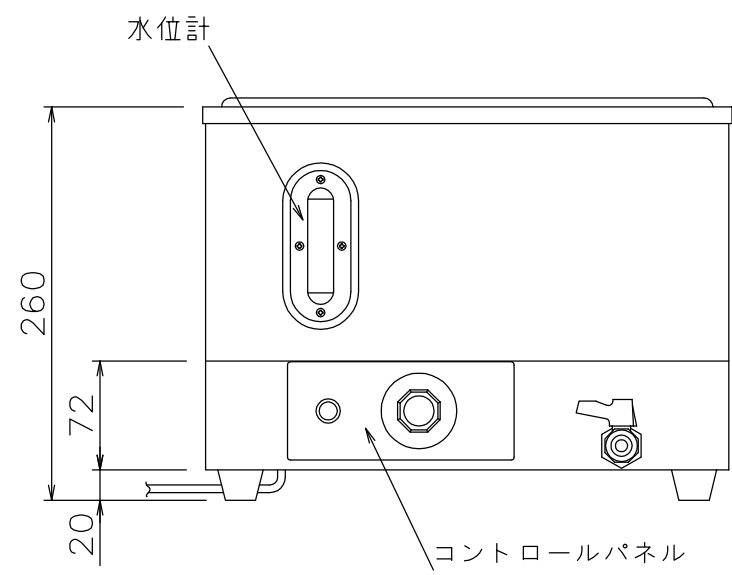
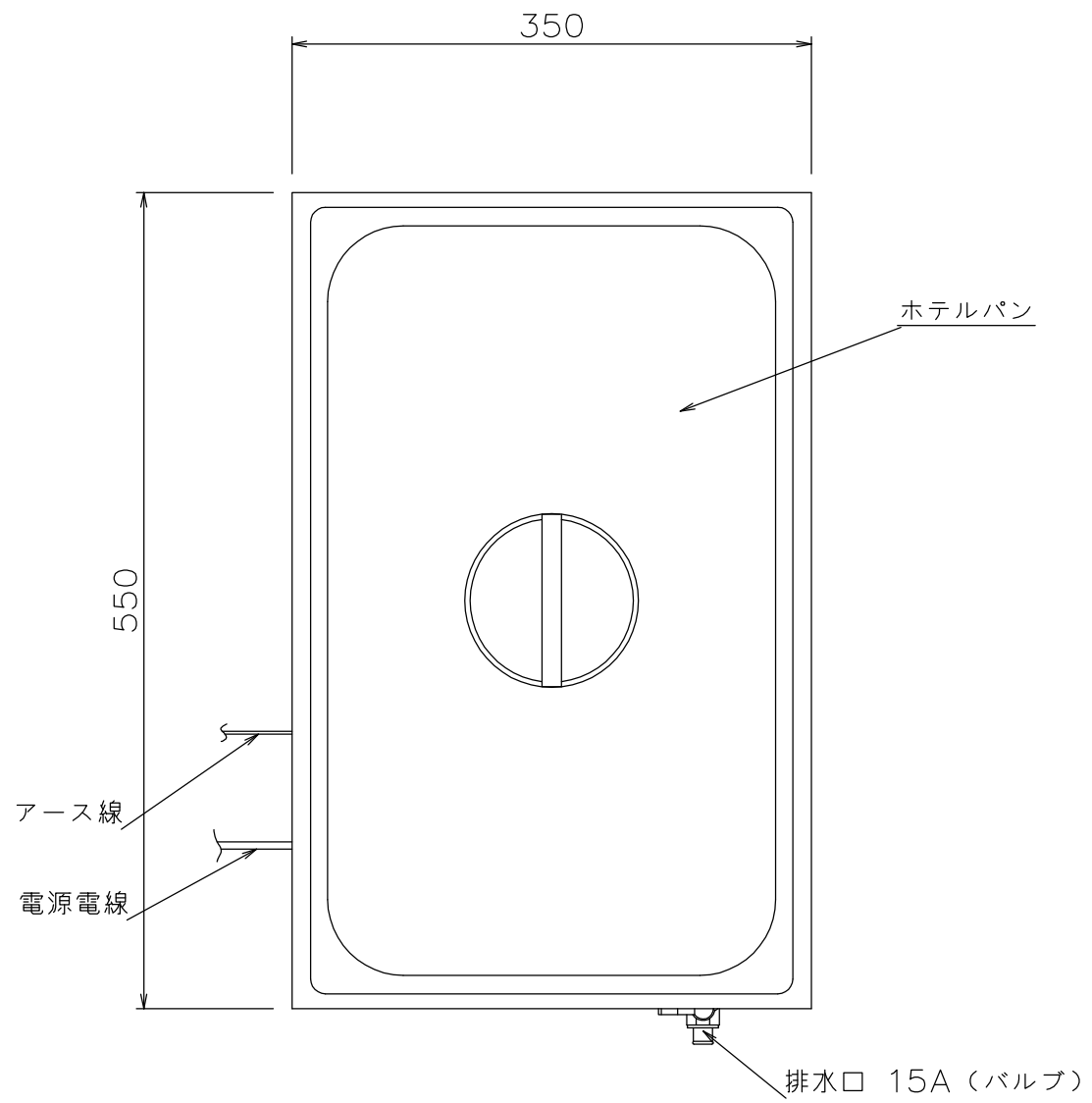
No	品 名	仕 様
1	甲板	SUS430 t1.2 #4仕上
2	本体	SUS430 t1.0 #4仕上
3	アジャスト	SUS304
4	自在中棚	SUS430 t1.0 #4仕上
5	自在棚受	SUS430 t1.0



<div>NITCHO</div> <div>TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING</div> <div>日本調理機株式会社</div>	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付 単品図編集者 検図者		物件名 習志野新庁舎食堂	品名	W D H 1700 x 600 x 850			図番 35
		中野						ライス・スープテーブル	セクション	縮尺	台数	
										1/10	1	

0029414-00

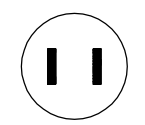
本図は商用単品図です。許可なく転用を禁じます。



仕様
定格電圧 100V
定格消費電力 900W
一次側最大電流値 9.0A
推奨ブレーカー容量 定格電流: 15A 感度電流: 30mA
電源電線 2P-15A プラグ付 2m
アース線 付属
本体
トッププレート SUS430 t1.2 #4
外装 SUS430 t0.8 #4
湯槽 SUS304 t1.0 2B



コンセント形状



*本器は湿式仕様です

付属品	
ホテルパン	1/1サイズ 530x325 D=150 1個

<div>NITCHO</div> <div>TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING</div> <div>日本調理機株式会社</div>	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付	単品図編集者	検図者	物件名 習志野新庁舎食堂	品名 卓上ウォーマー	寸法	W	D	H	図番 36
		中野							型式	TEWG-E	350 x	550 x	260	
									セクション	縮尺	1/5	台数	2	

0029414-00

本図は商用単品図です。許可なく転用を禁じます。

業務用電子ジャー



単相
100v
専用

約2.2升
4.0L

約3.3升
6.0L

約4.4升
8.0L

商品仕様

品番	THS-C40A	THS-C60A	THS-C80A
容量	4.0L	6.0L	8.0L
消費電力（平均保温電力）	65(37)W	77(42)W	77(49)W
外形寸法 幅×奥行×高さ（約）	46x38x25cm	46x38x32cm	46x38x39cm
質量（約）	5.0kg	5.5kg	6.5kg

NITCHO

TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING

日本調理機株式会社

検図者

単品図作成

機器製図

作成日

訂正 日付 単品図編集者 検図者

物件名

習志野新庁舎食堂

品名

ライスウォーマー

型式

THS-C80A

寸法

W

D

H

460 x 358 x 390

セクション

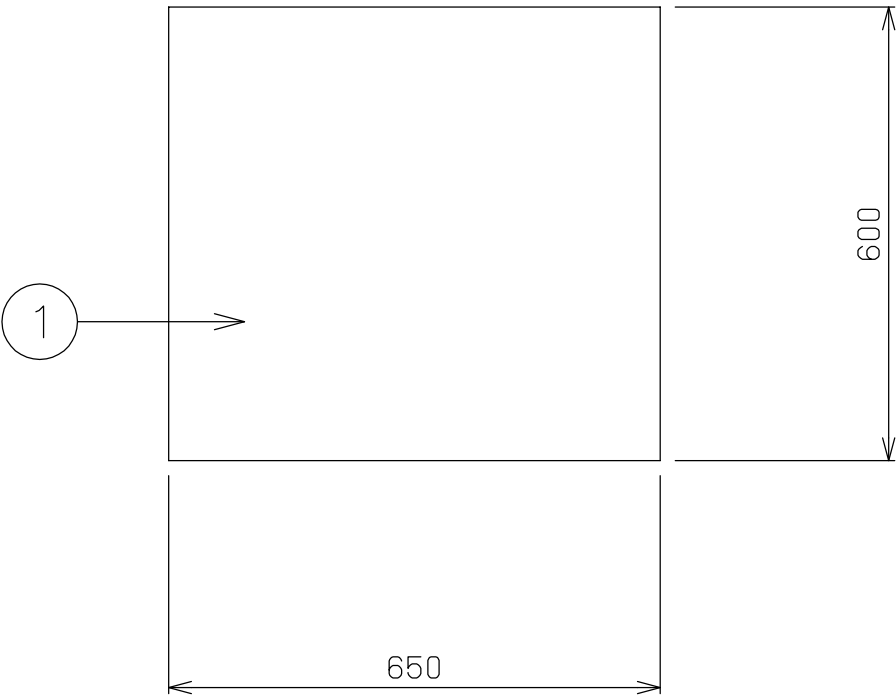
縮尺

台数

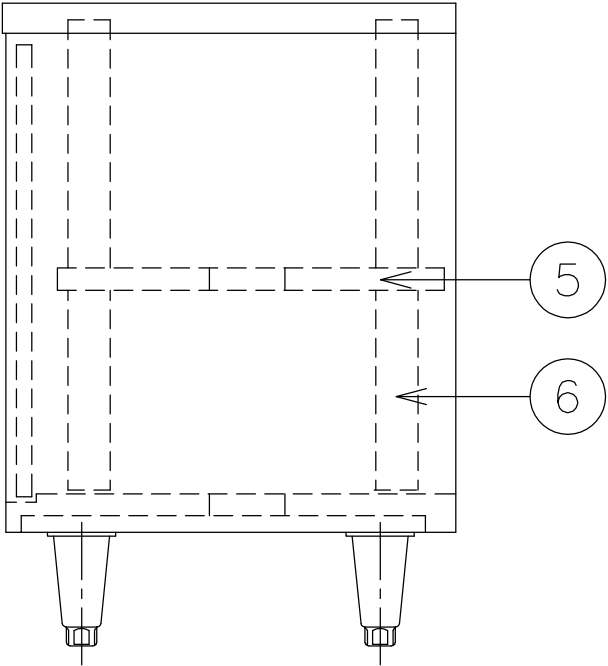
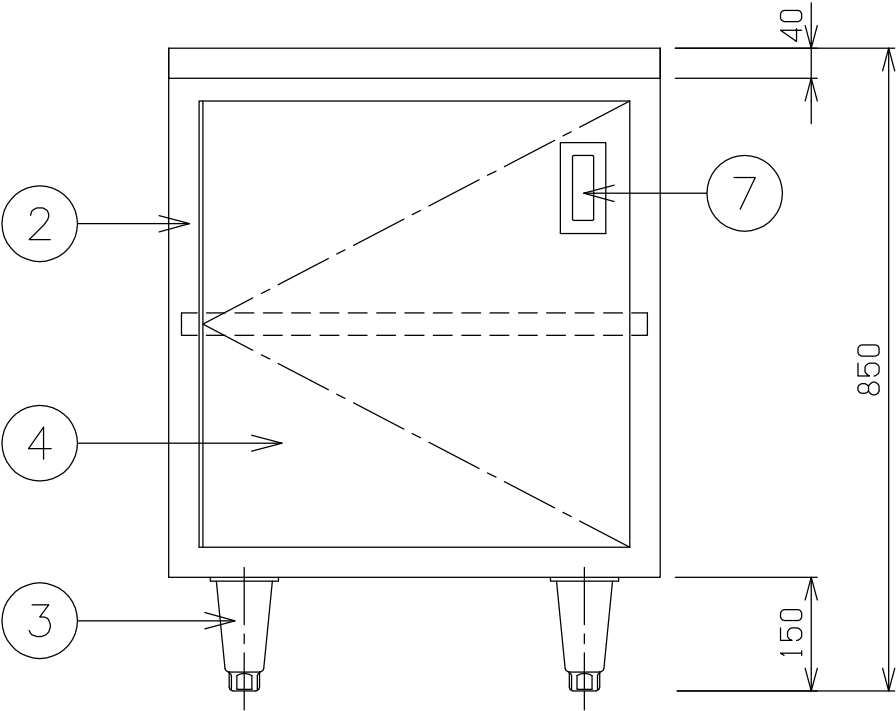
1

図番

37

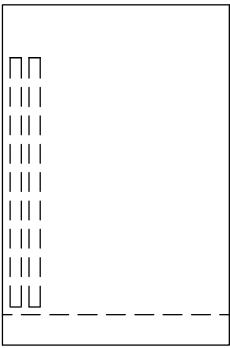
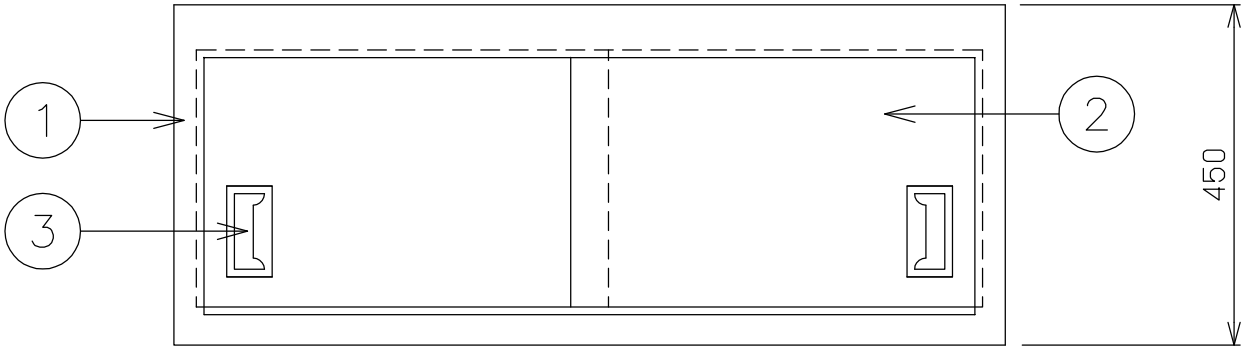
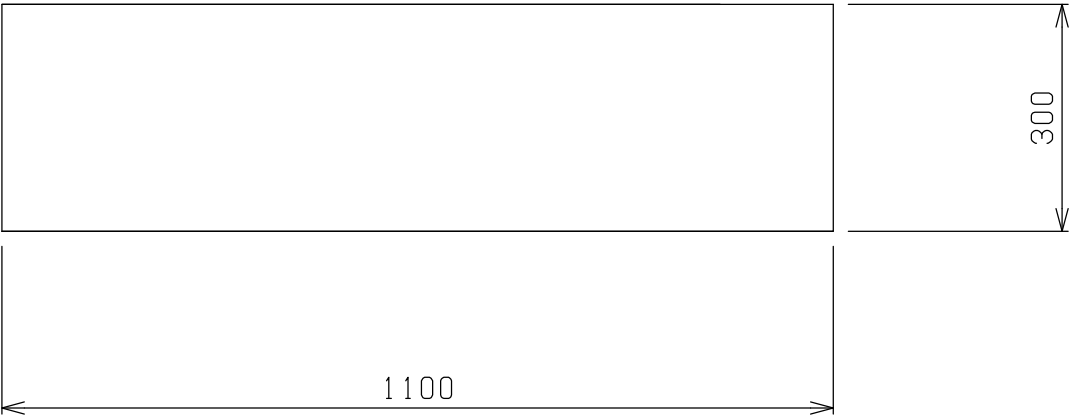


No	品 名	仕 様
1	甲板	SUS430 t1.2 #4仕上
2	本体	SUS430 t1.0 #4仕上
3	アジャスト	SUS304
4	開き扉	SUS430 t1.0 #4仕上
5	自在中棚	SUS430 t1.0 #4仕上
6	自在棚受	SUS430 t1.0
7	取手	SUS304

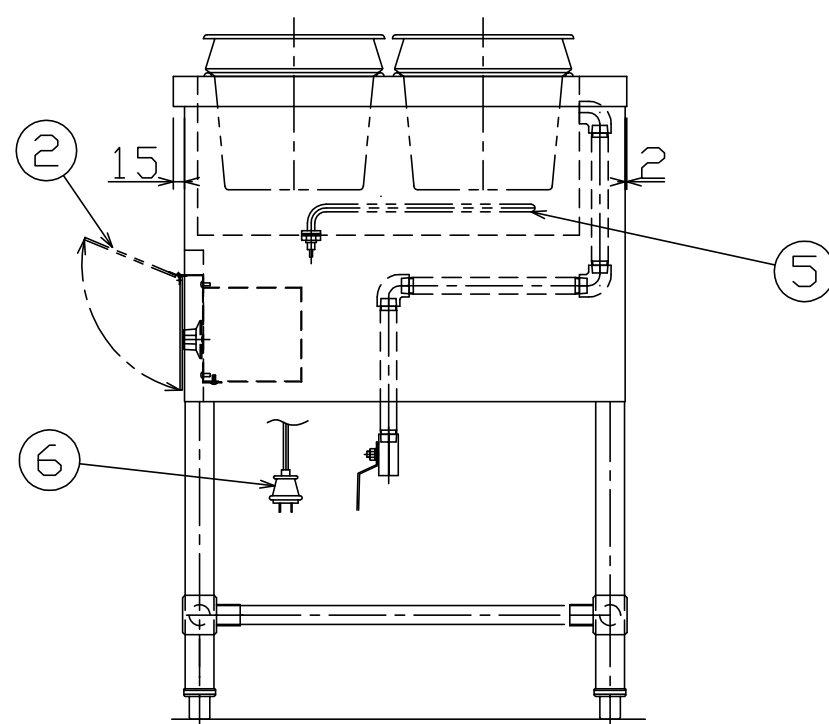
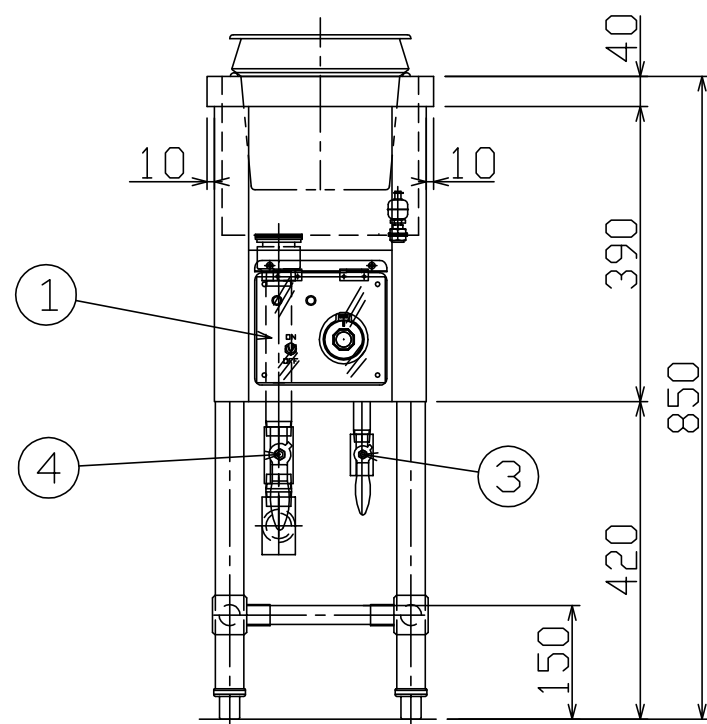
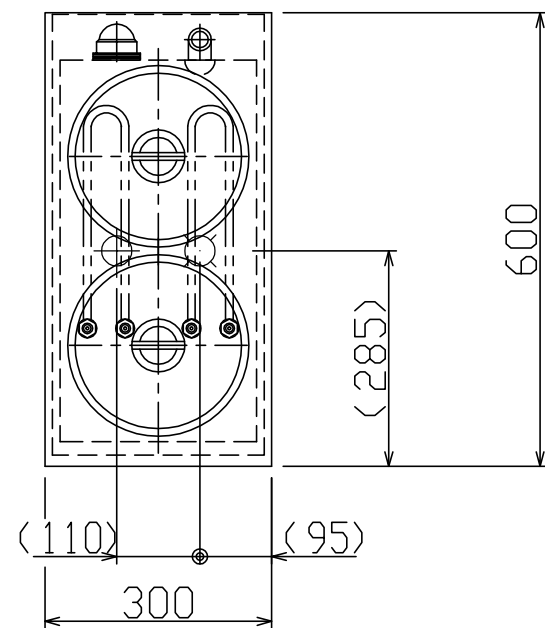


<div>NITCHO</div> <div>TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING</div> <div>日本調理機株式会社</div>	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付	単品図編集者	検図者	物件名 習志野新庁舎食堂	品名 戸棚付作業台	寸法	W	D	H	図番 38
		中野							型式	セクション		縮尺 1/10	台数 1	

No	品 名	仕 様
1	本体	SUS430 t1.0 #4仕上
2	引違扉	SUS430 t1.0 #4仕上
3	取手	SUS304



<div>NITCHO</div> <div>TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING</div> <div>日本調理機株式会社</div>	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付 単品図編集者 検図者		物件名 習志野新庁舎食堂	品名 吊戸棚	寸法 W D H 1100 x 300 x 450			図番 39
		中野						型式	セクション	縮尺	台数	
									1/10	1		



名 称		仕 様
外形寸法	間 口	300
	奥 行	600
	高 さ	800
電気	電 圧	3φ 200v
	ヒーター	1.5kw
	総 容 量	1.5kw
プラグ形状		接地3P-20A (㊦)
※ フロートスイッチ (空炊防止装置) 付		
配管	排 水 口	25A
	給 水 口	15A
	オーバーフロー	25A
材質	外 装	SUS430 No. 4
	水槽 (湯槽)	SUS304 2B
	トッププレート	SUS430 No. 4
	脚 体	SUS430 φ38・φ25
インセットポット (付属品)		φ240×H205 6.5L 2個 (蓋付き)

10			
9			
8			
7			
6	電源コード	1	2.0m プラグ付き
5	ヒーター	1式	
4	排水バルブ	1	25A
3	給水バルブ	1	15A
2	パネルカバー	1	アクリル (透明)
1	操作パネル	1	
N□	名 称	数量	備 考



TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING

日本調理機株式会社

検図者 単品図作成 機器製図 作成日 訂正 日付 単品図編集者 検図者

物件名

習志野新庁舎食堂

品名

スープウオーマーテーブル

型式

ST-661トク

寸法 W

D

H

300 x 600 x 850

セクション

縮尺

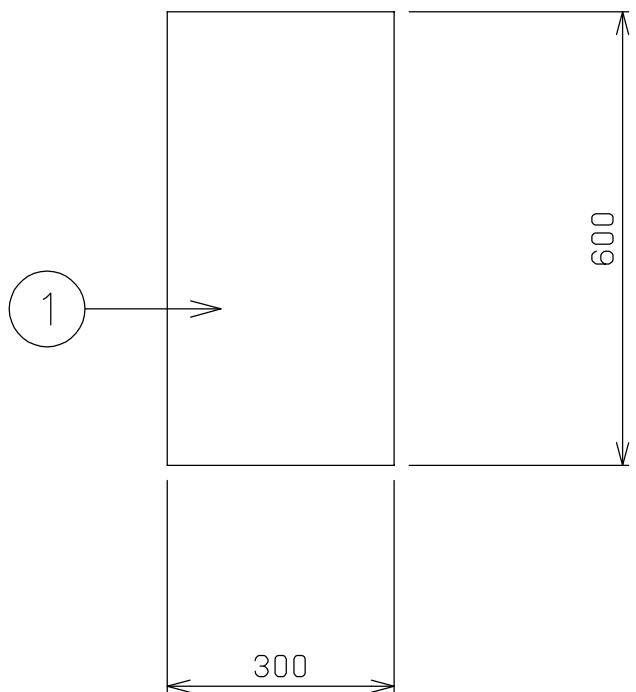
1/10

台数

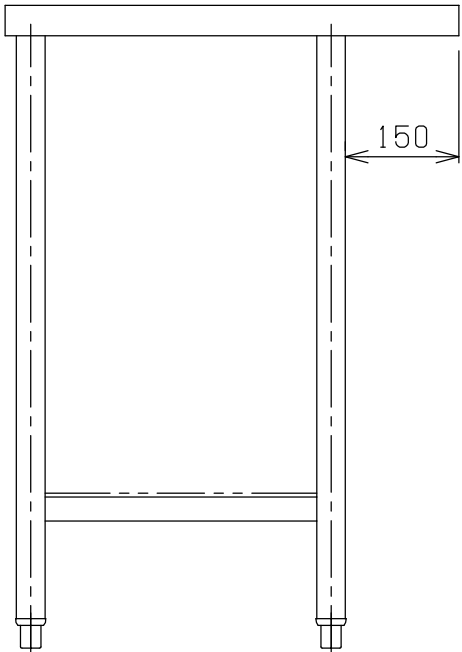
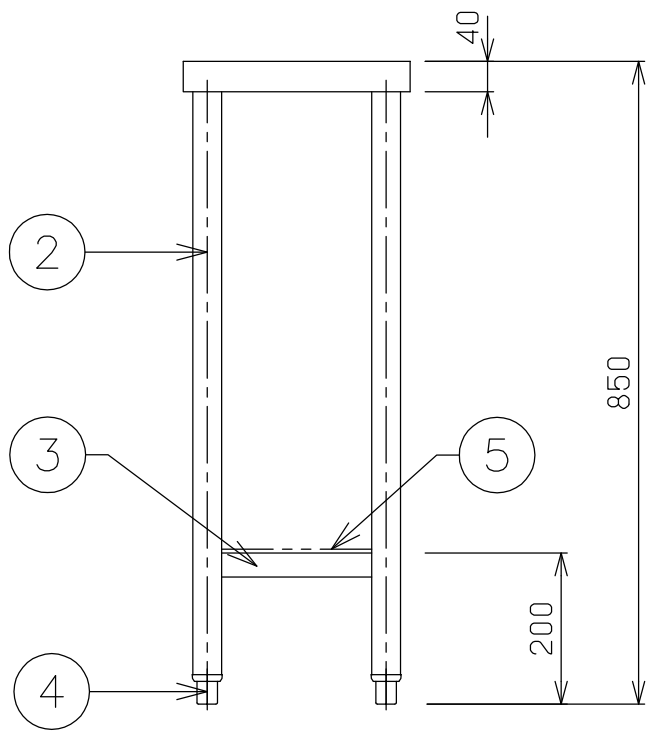
2

図番

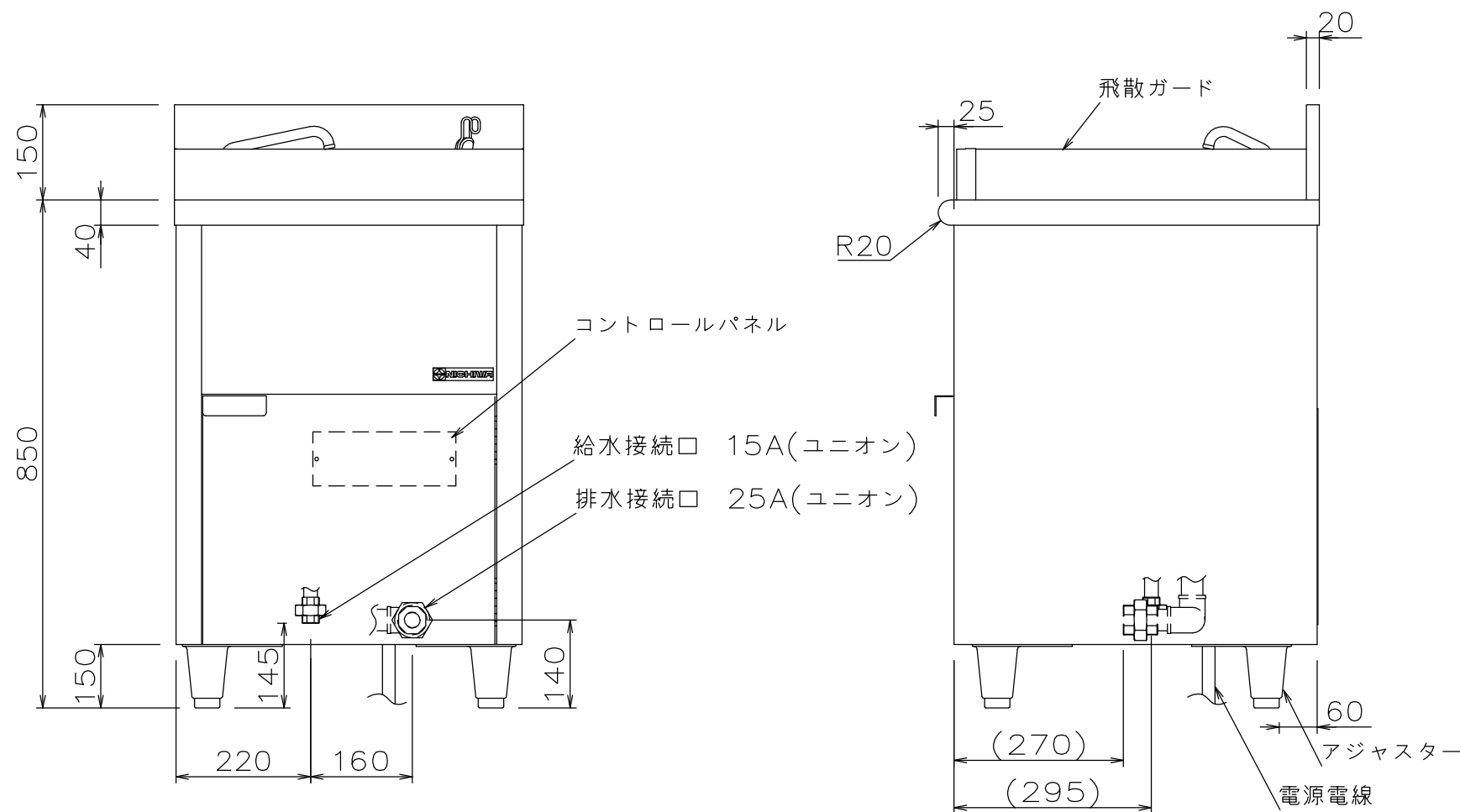
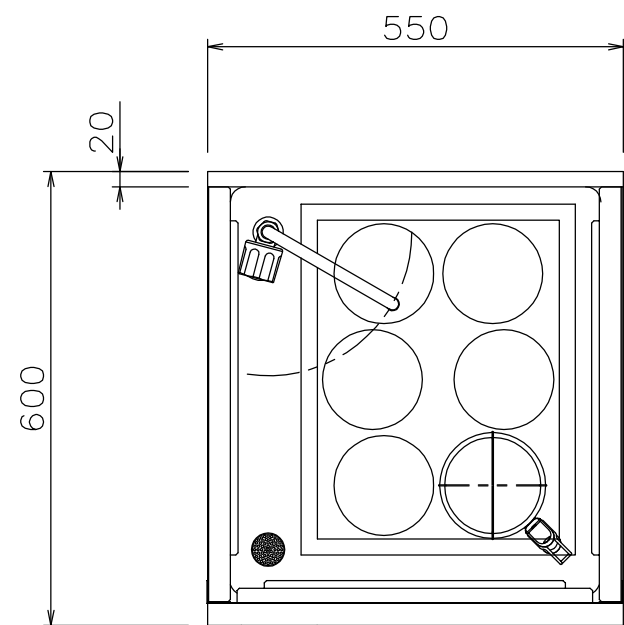
40



No	品 名	仕 様
1	甲板	SUS430 t1.2 #4仕上
2	脚材	SUS430 φ38 パイプ
3	補強材	SUS430 t1.2 □32×16 パイプ
4	アジャスト	SUS304
5	スノコ	SUS430 t0.8、t1.0 取外式



<div>NITCHO</div> <div>TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING</div> <div>日本調理機株式会社</div>	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付 単品図編集者 検図者	物件名 習志野新庁舎食堂	品名 テーブル	寸法 W D H 300 x 600 x 850			図番 41
		中野					型式	セクション	縮尺 1/10	台数 2	



仕様
定格電圧 3φ 200V
定格消費電力 12.0kW
一次側最大電流値 34.7A
推奨ブレーカー容量 定格電流：50A 感度電流：30mA
電源電線 8mm2×3芯×2m 直結
アース線 付属
湯量 約33リットル

本体
トッププレート SUS304 t1.2 H.L
本体外装 SUS430 t0.8 #4
湯槽 SUS304 t1.2 #400

付属品
テボ ×6個
テボ枠 1個
バッフル板 1個
かす取りバスケット 1個
飛散ガード 1セット

※ アジャスト脚変更 H=150



TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING

日本調理機株式会社

検図者 単品図作成 機器製図 作成日 訂正 日付 単品図編集者 検図者

中野

物件名

習志野新庁舎食堂

品名

電気ゆで麺器

型式

ENB-550NH-H

寸法

W 550 x D 600 x H 850

セクション

縮尺

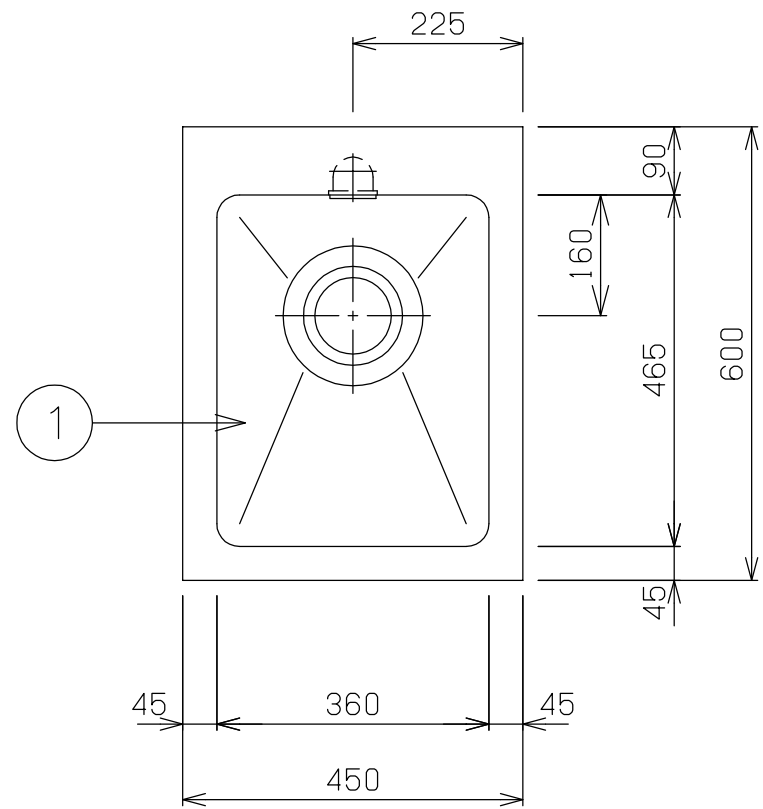
1/10

台数

2

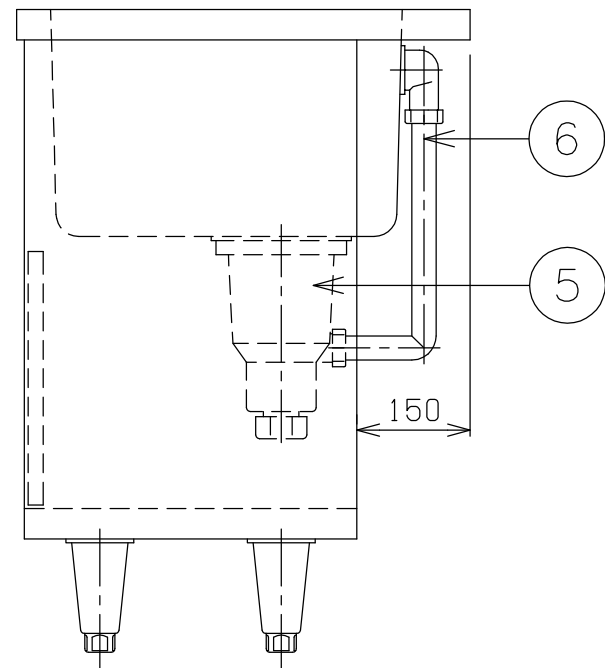
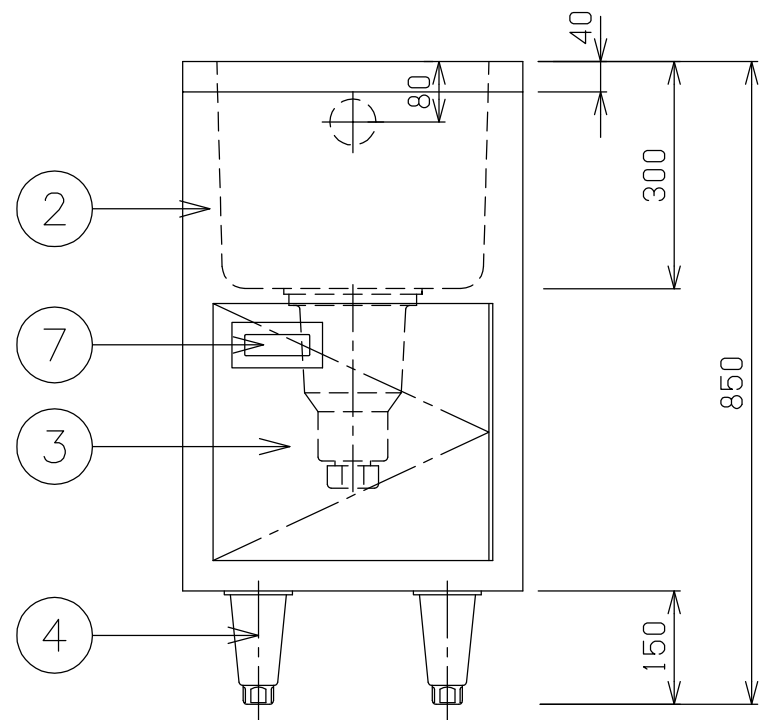
図番

42



No	品 名	仕 様
1	甲板及び槽	SUS430 t1.2 #4仕上
2	本体	SUS430 t1.0 #4仕上
3	開き扉	SUS430 t1.0 #4仕上
4	アジャスト	SUS304
5	排水金具	40A 材質：樹脂及びSUS トラップ、大型ゴミ収納カゴ付
6	オーバーフロー	25A 材質：樹脂及びSUS
7	取手	SUS304

※シンク底面は水勾配付とする



TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING

日本調理機株式会社

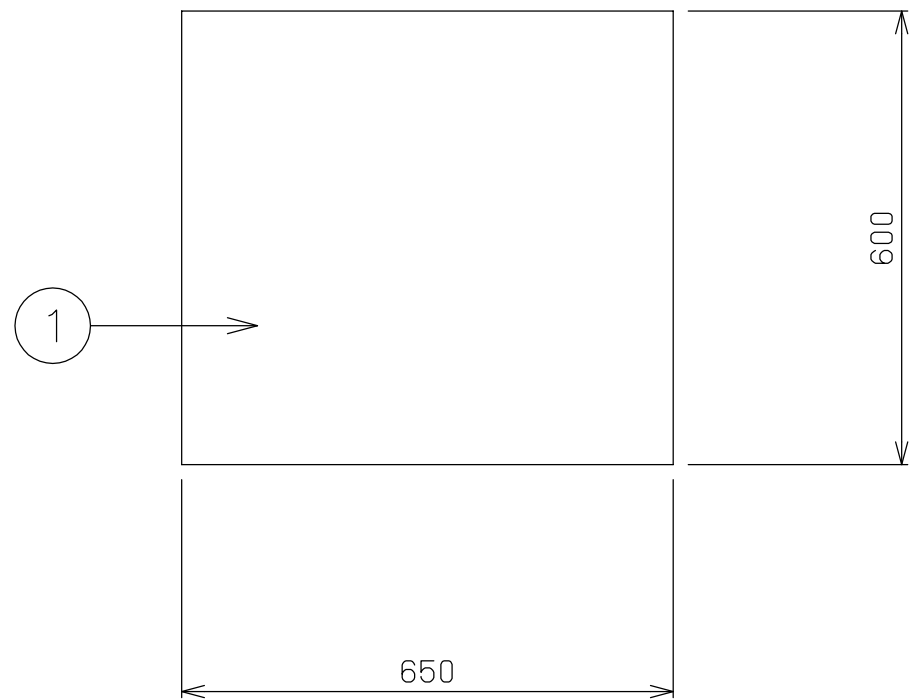
検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付	単品図編集者	検図者
	中野					

物件名
習志野新庁舎食堂

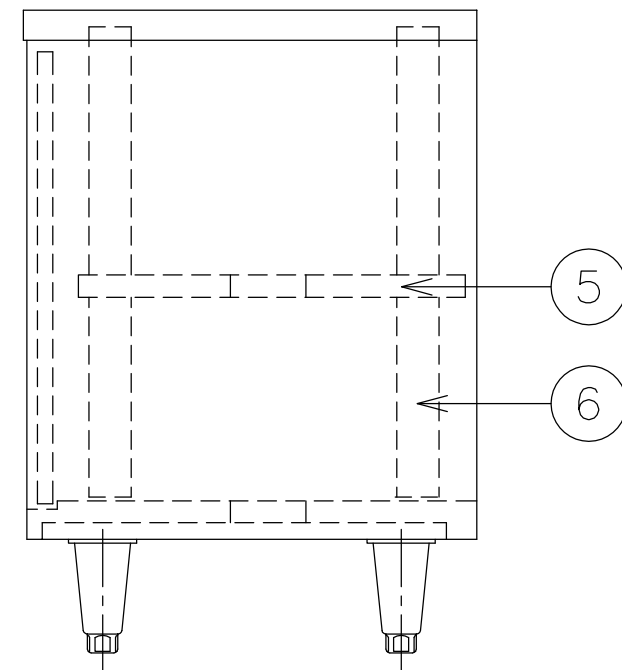
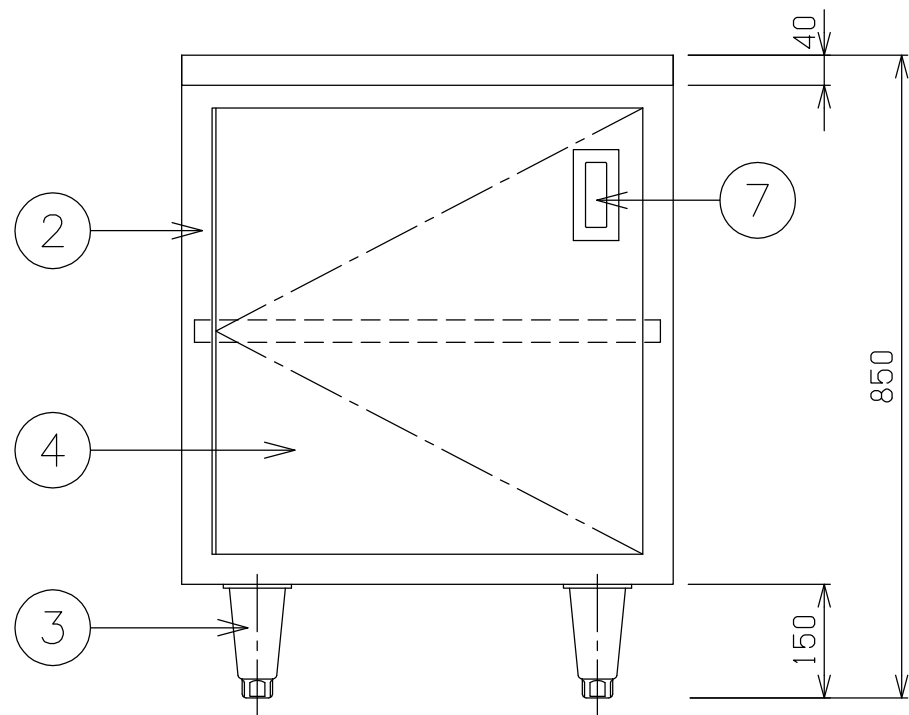
品名
一槽シンク

寸法	W	D	H
	450	x 600	x 850
型式	セクション	縮尺 1/10	台数 2

図番
43

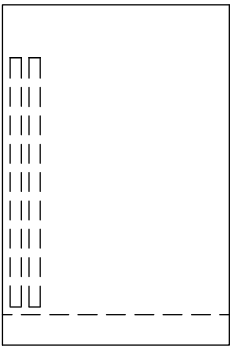
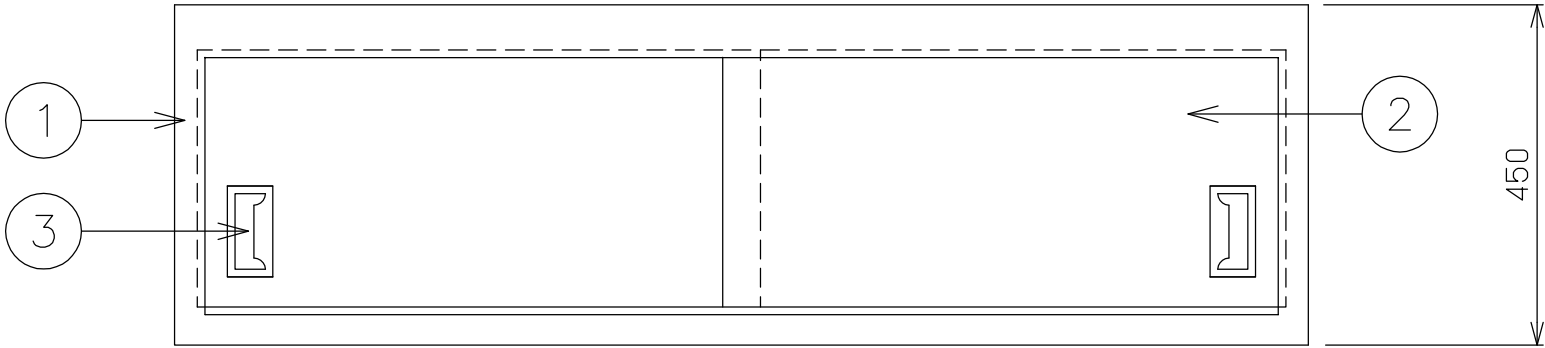
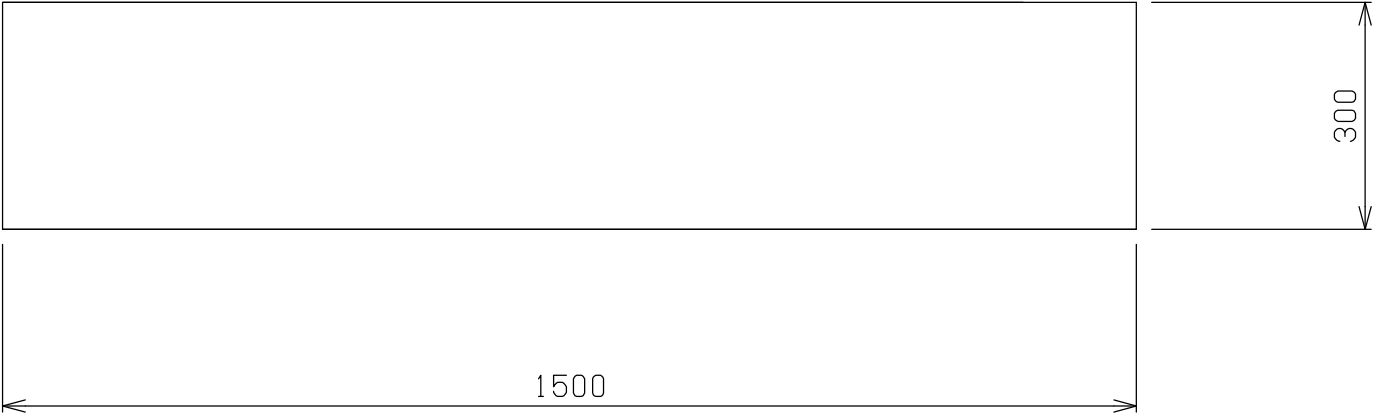


No	品 名	仕 様
1	甲板	SUS430 t1.2 #4仕上
2	本体	SUS430 t1.0 #4仕上
3	アジャスト	SUS304
4	開き扉	SUS430 t1.0 #4仕上
5	自在中棚	SUS430 t1.0 #4仕上
6	自在棚受	SUS430 t1.0
7	取手	SUS304

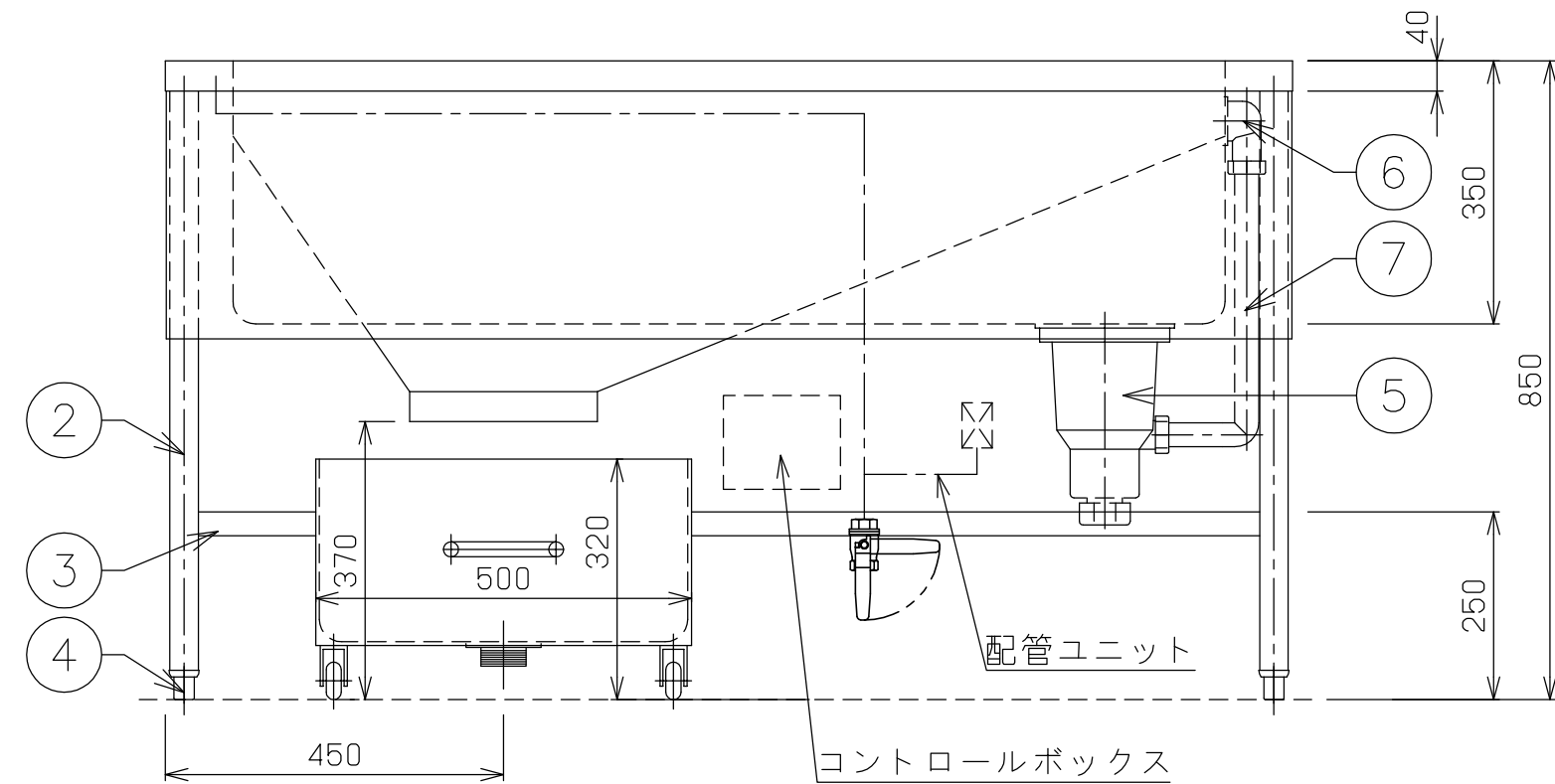
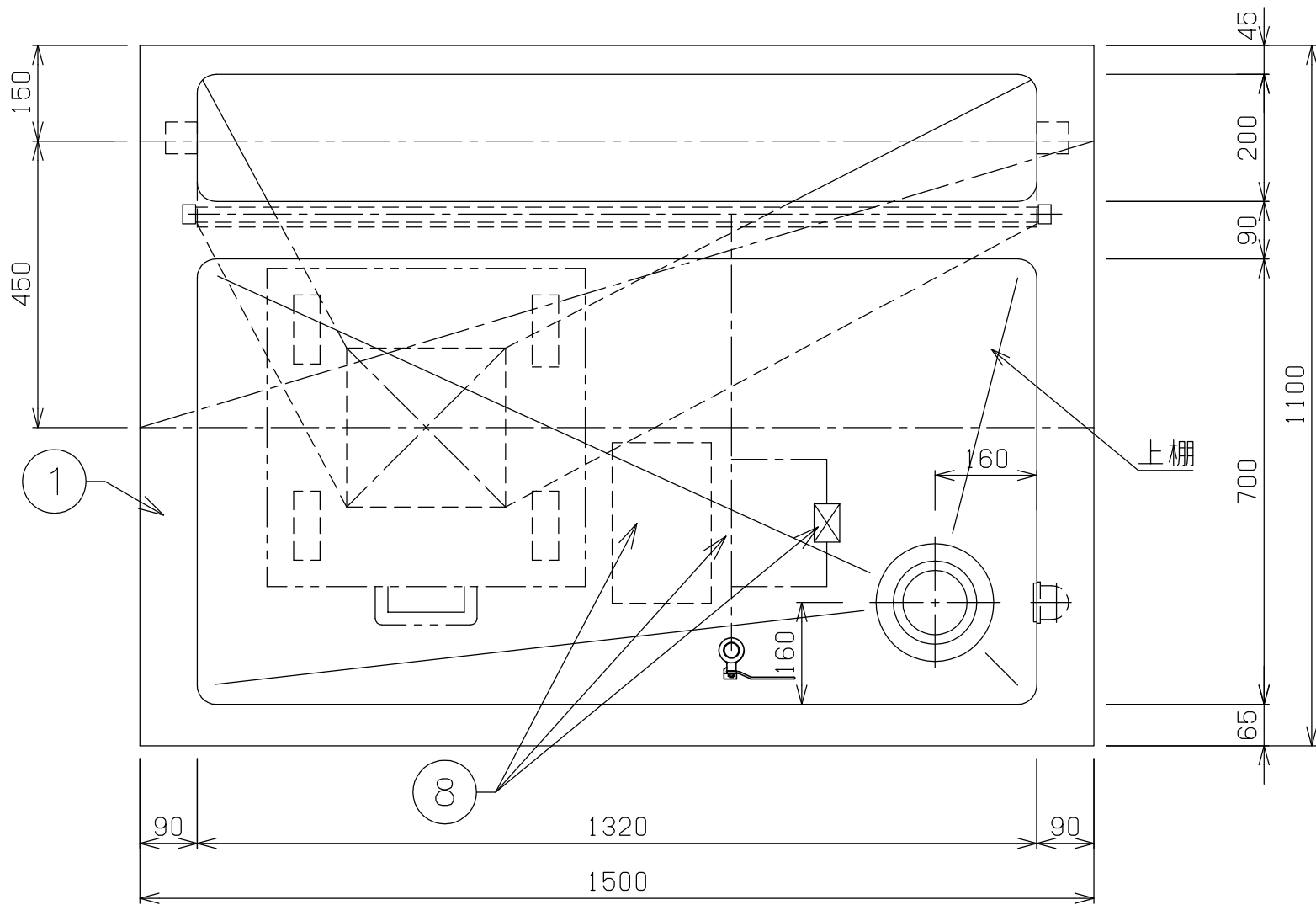


<div>NITCHO</div> <div>TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING</div> <div>日本調理機株式会社</div>	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付	単品図編集者	検図者	物件名 習志野新庁舎食堂	品名 戸棚付作業台	寸法	W	D	H	図番 44
		中野							型式	セクション		縮尺 1/10	台数 1	

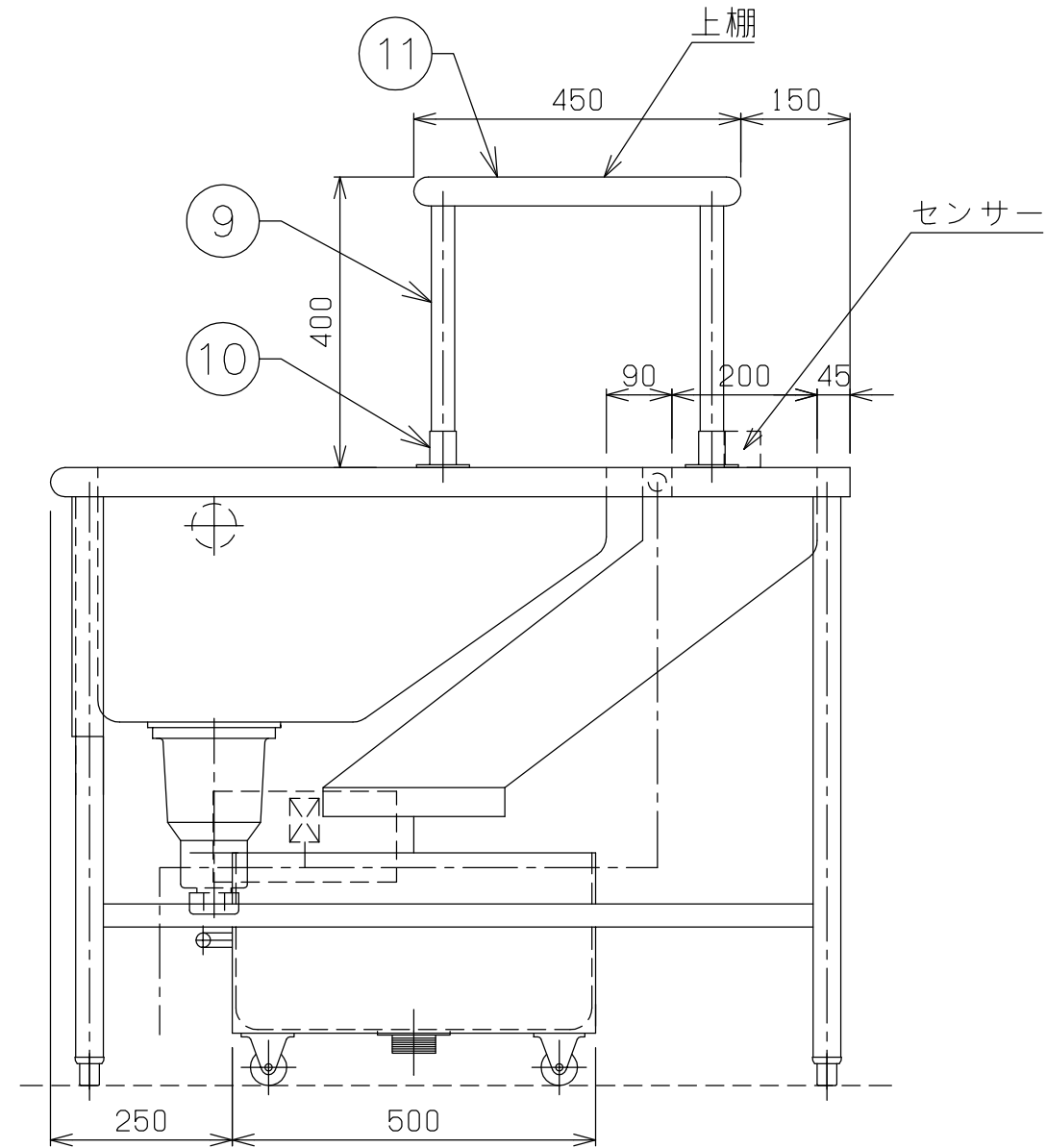
No	品 名	仕 様
1	本体	SUS430 t1.0 #4仕上
2	引違扉	SUS430 t1.0 #4仕上
3	取手	SUS304



<div>NITCHO</div> <div>TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING</div> <div>日本調理機株式会社</div>	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付 単品図編集者 検図者		物件名 習志野新庁舎食堂	品名 吊戸棚	寸法 W D H 1500 x 300 x 450			図番 45
		中野						型式	セクション	縮尺 1/10	台数 1	



No	品 名	仕 様
1	甲板及び槽	SUS430 t1.2 #4仕上
2	脚パイプ	SUS430 φ38 パイプ
3	補強パイプ	SUS430 t1.2 □32×16
4	アジャスト	SUS304
5	排水金具	40A 本体：ABS樹脂 トラップ・大型ゴミ収納カゴ付
6	オーバーフロー金具	32A 小判型 本体：亜鉛ダイキャスト 目皿：真鍮クロームメッキ
7	オーバーフロー管	φ32 塩ビ管
8	シャワーコントロールユニット	別紙参照
9	脚パイプ	SUS430 φ32 パイプ
10	パイプソケット	SUS304
11	甲 板	SUS430 t1.2 #4仕上



TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING

日本調理機株式会社

検図者 単品図作成 機器製図 作成日 訂正 日付 単品図編集者 検図者

中野

物件名

習志野新庁舎食堂

品名

シャワーユニット付シンク

型式

寸法

W

D

H

1500 x 1100 x 850

セクション

縮尺

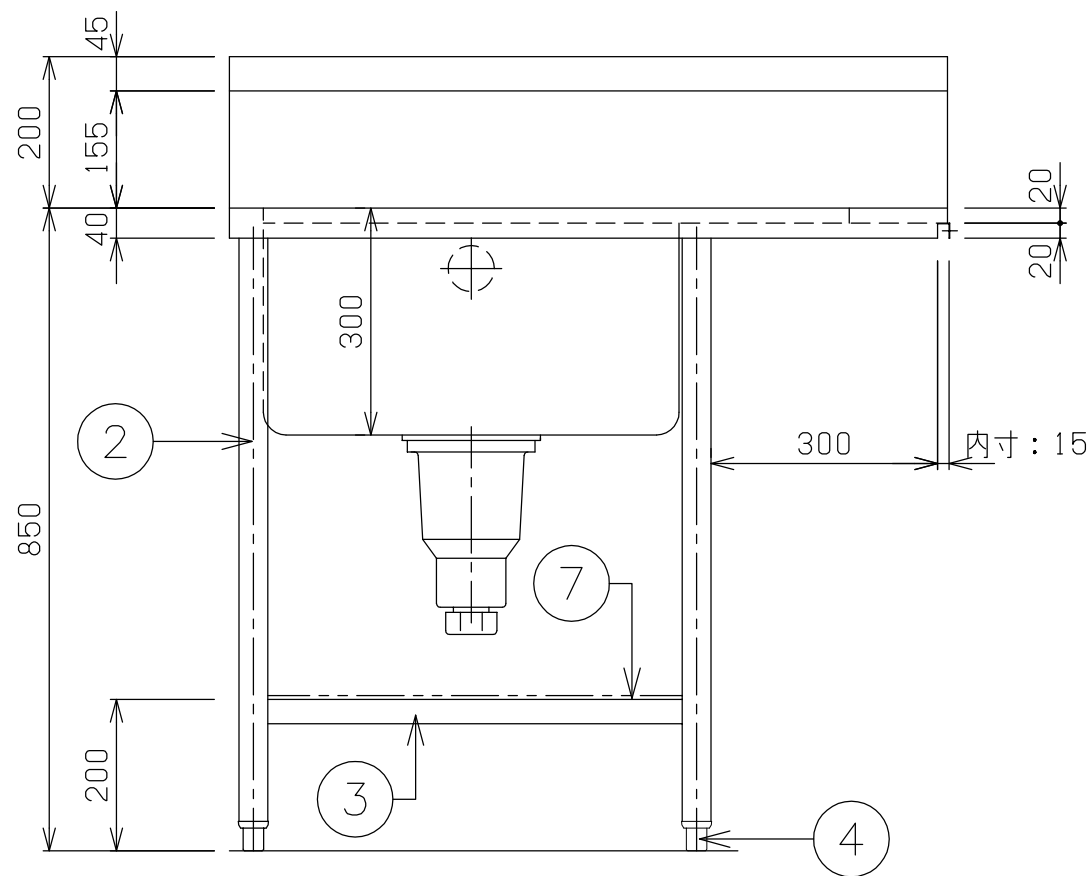
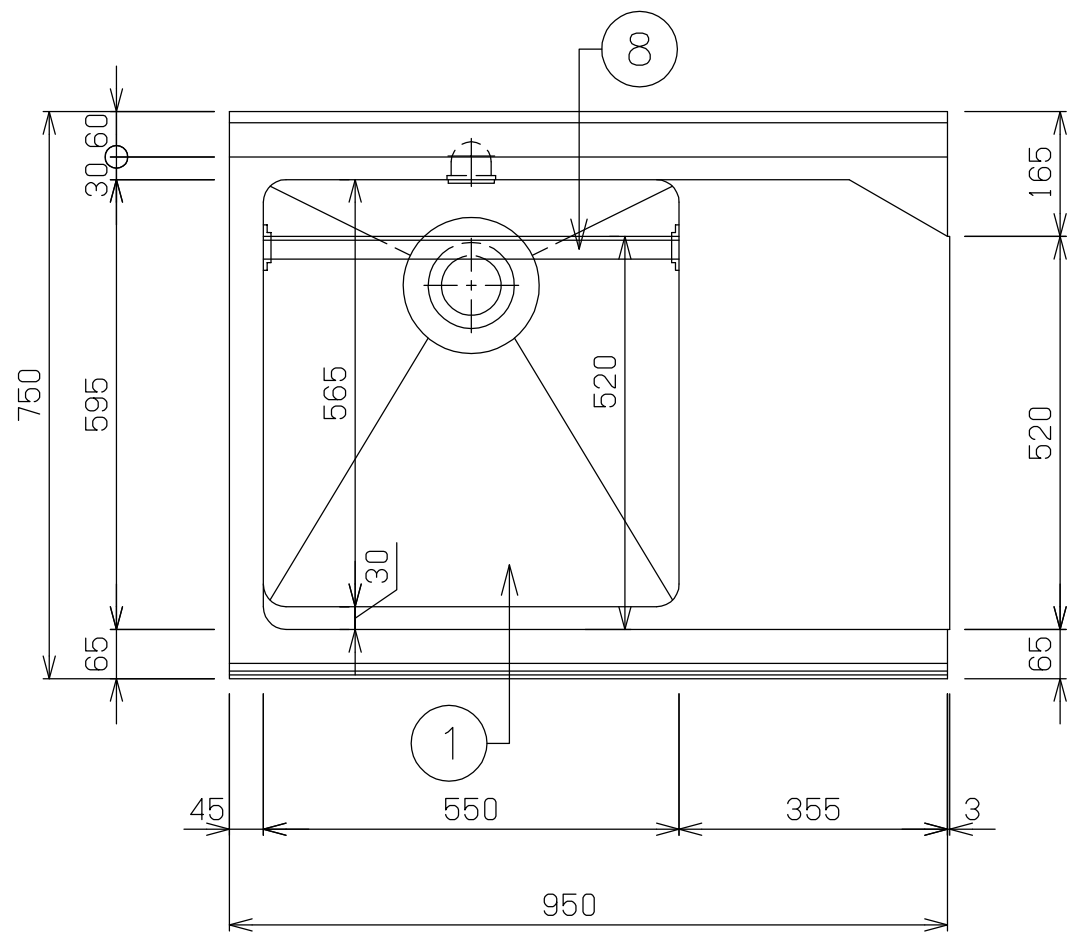
1/10

台数

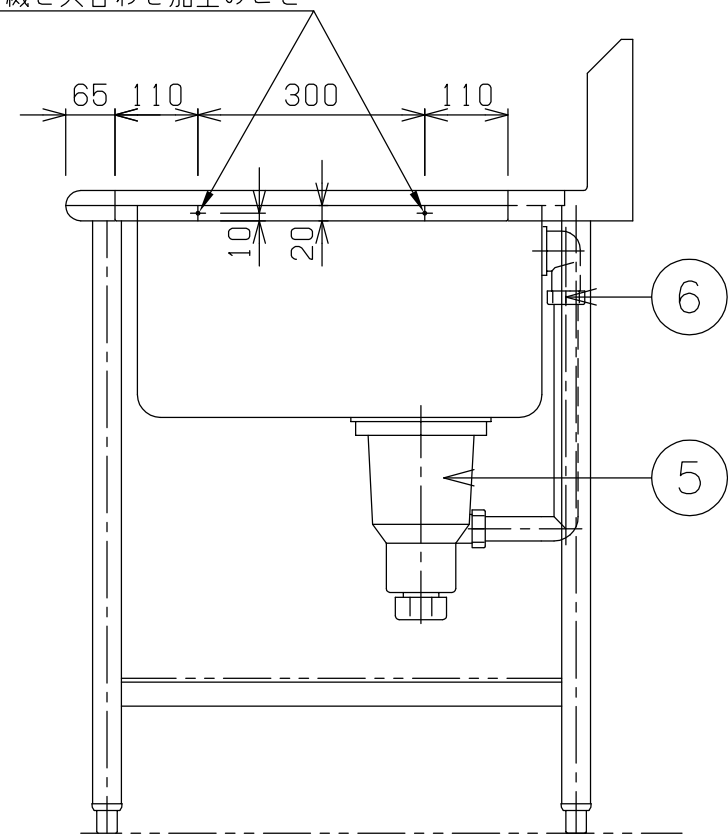
1

図番

46・47



2-φ5
洗浄機と共合わせ加工のこと



No	品 名	仕 様
1	甲板及び槽	SUS430 t1.2 #4仕上
2	脚材	SUS430 φ38 パイプ
3	補強材	SUS430 t1.2 □32×16 パイプ
4	アジャスト	SUS304; 最長+28mm
5	排水金具	金具：SUS304, 本体：ABS樹脂 40A トラップ, 大型ゴミ収納カゴ付
6	オーバーフロー	金具：SUS304 本体：ABS樹脂 25A
7	スノコ	SUS430 t0.8、t1.0 取外式
8	ラックガイド	SUS430 L3.0×30×30 取外式

※シンク底面は水勾配付とする



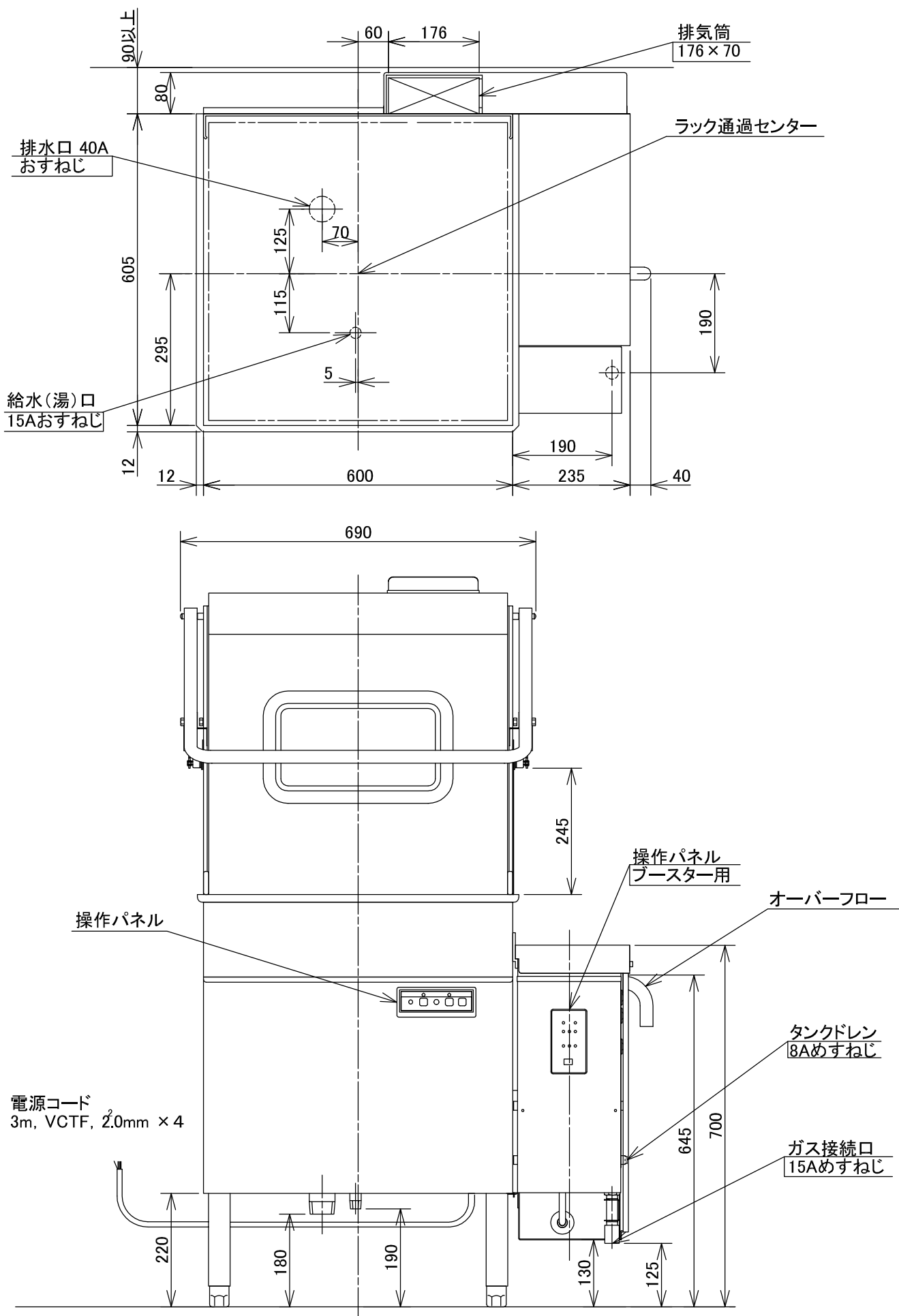
TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING

日本調理機株式会社

検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付	単品図編集者	検図者
	中野					

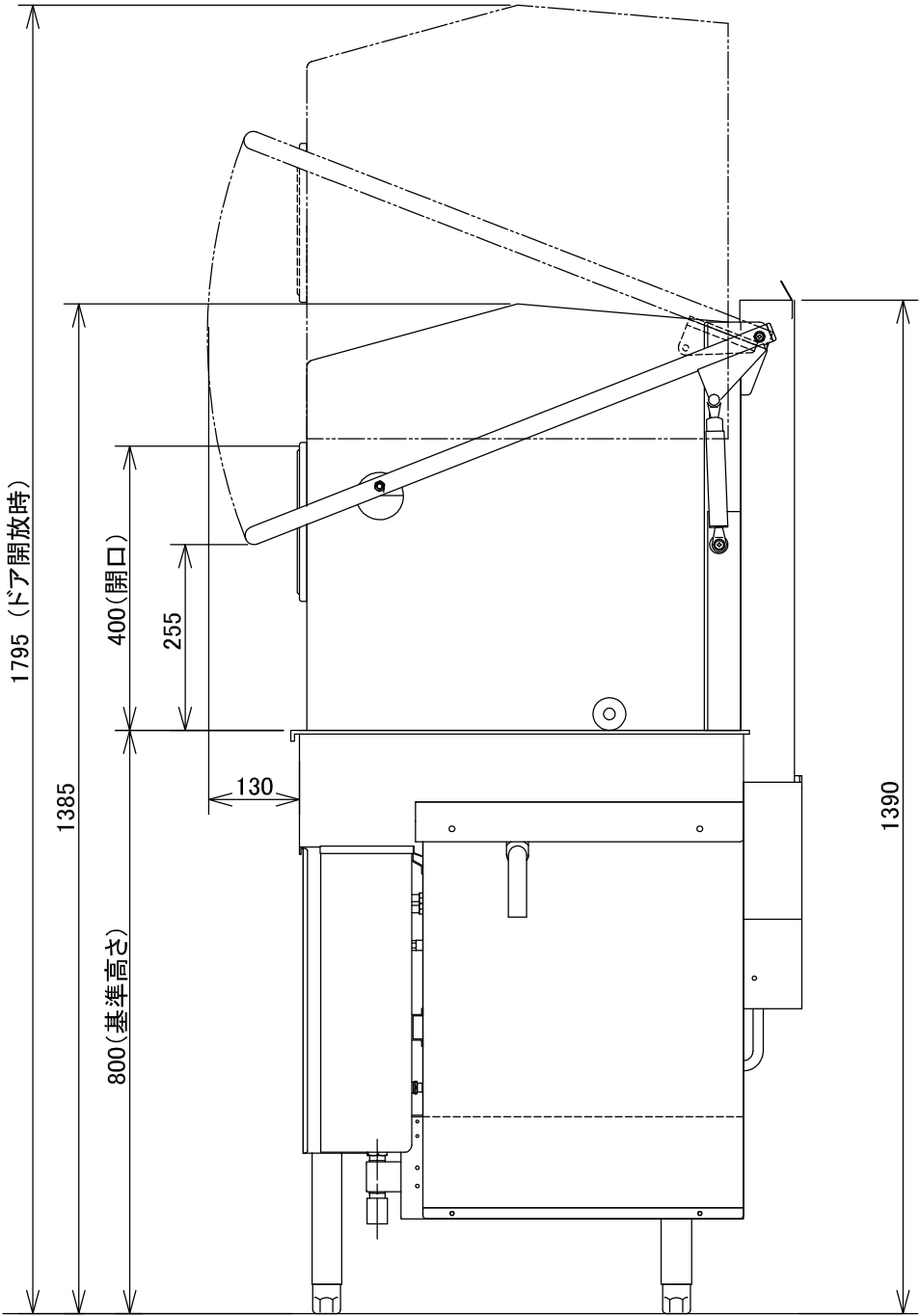
物件名
習志野新庁舎食堂

品名	寸法	W	D	H	図番
ソイルドテーブル	950 x 750 x 850				48
型式	セクション	縮尺	台数		
		1/10	1		



洗浄方式	洗 浄	上部 4エンドアーム回転ノズル 下部 4ローター回転ノズル	すすぎ湯タンク	容 量：18.5 L (有効 9 L)
	すすぎ	上部 回転ノズル 下部 4バルブ4アーム回転ノズル	洗 浄 ポ ン プ	電動機定格出力 750 W
			すすぎ ポ ン プ	電動機定格出力 60 W
洗 浄 時 間		1 ラック 60 s 洗浄 44 s, 水切 5 s, すすぎ 11 s	温水循環 ポ ン プ	電動機定格出力 10／15 W 50／60Hz
			電 源	三相 200 V 50／60Hz
ラ ッ ク 処 理 数		60ラック／h (500 mm角形ラック)	消 費 電 力	1.0 kW
必要給水(湯)能力		温 度：10℃以上 流 量：3.4 L／min以上 給 湯 圧：49.1kPa ～491kPa (0.5 ～ 5.0 kgf／cm ²)	最 大 電 流	値 5 A
			質 量	110kg
すすぎ湯消費量		2.2 L／ラック	ガスブースター	ガス消費量 都市ガス(13A)：18.6 kW(16,000 kcal／h 1.46 m ³ ／h) (12A)：16.7 kW(14,400 kcal／h 1.31 m ³ ／h) LPガス：18.6 kW(16,000 kcal／h 1.33 kg／h) 温度制御：サーミスタ方式 65℃、75℃、85℃の3段階設定電子式 点火方式：電子式ダイレクト点火 炎検出方式：フレームロッド検出
洗 浄 槽		容 量：62 L 加熱方式：ヒートパイプ式 温度制御：サーミスタ方式 (65℃)		

※洗剤, リンス剤及び供給装置については、洗剤メーカーにご相談ください。



日ガス検 形式承認番号
給水装置 東-S-1426
形式承認番号
TW4003

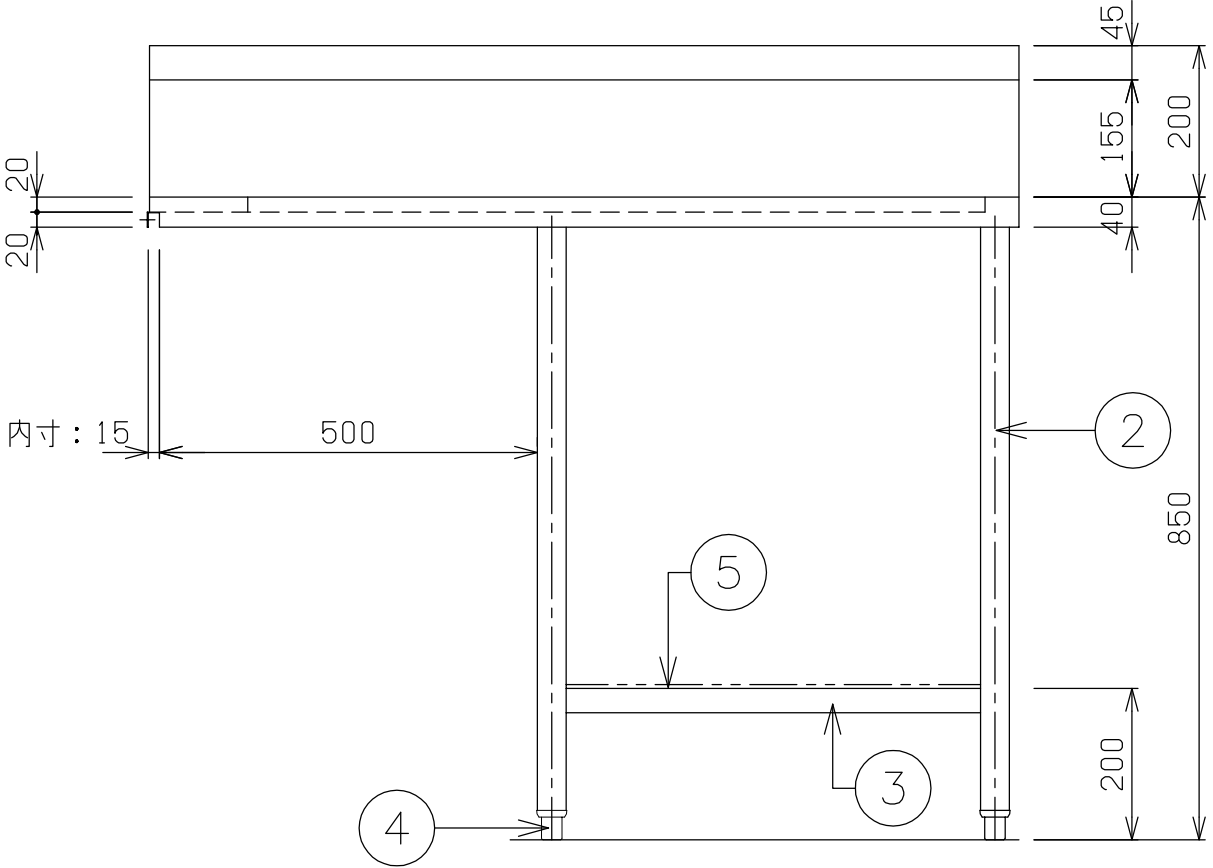
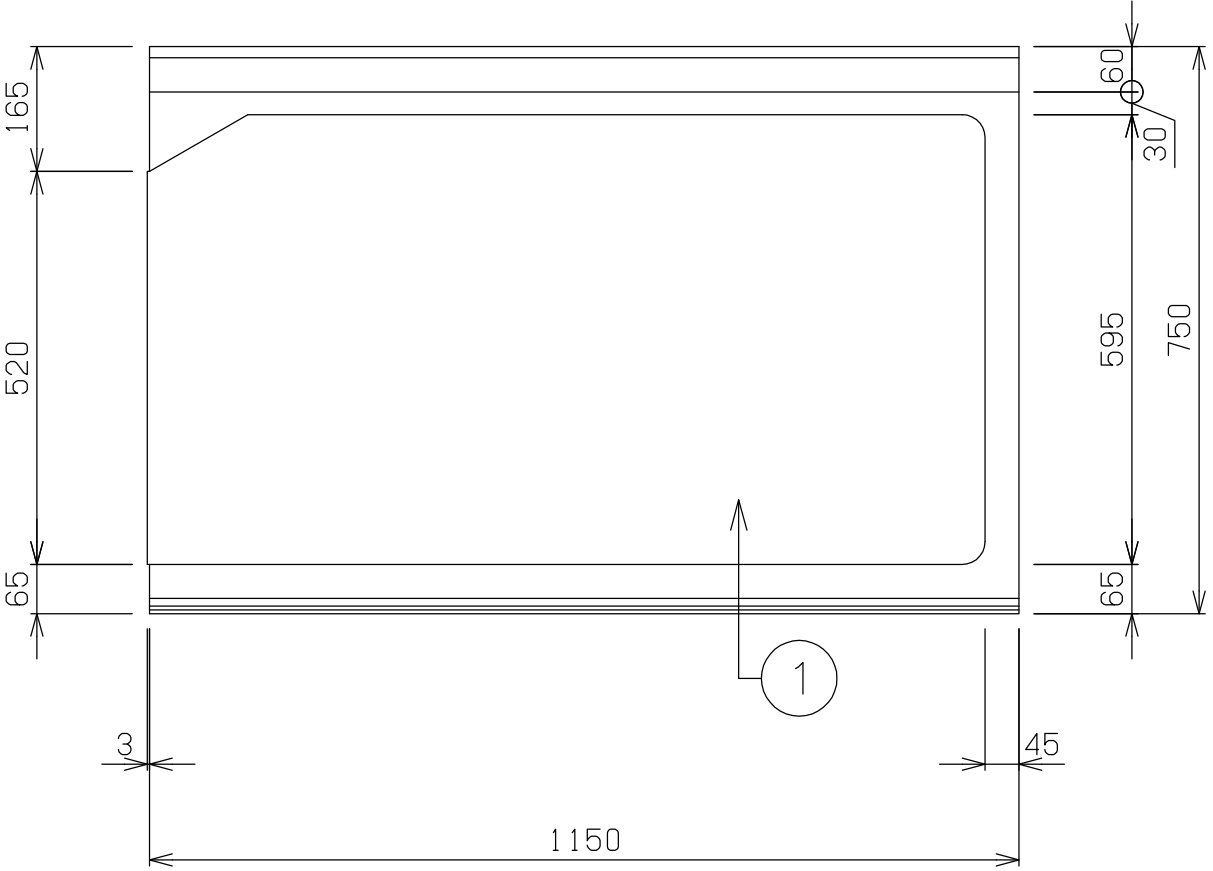
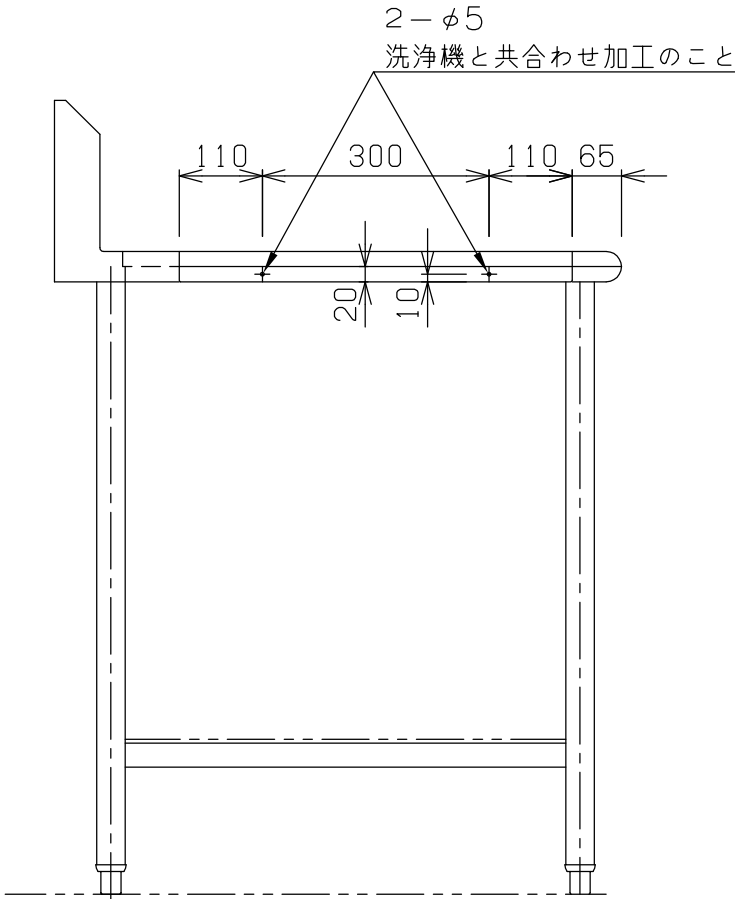
注) アジャスト調整範囲 :
基準高さ (800) に対して-30, +60

注) 指示なき寸法公差は±5とする

<div>NITCHO</div> <div>TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING</div> <div>日本調理機株式会社</div>	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付	単品図編集者	検図者	物件名 習志野新庁舎食堂	品名 食器洗浄機	寸法	W	D	H	図番 49
		中野							型式 SD514GSH	セクション	縮尺	台数		
										1/10	1			

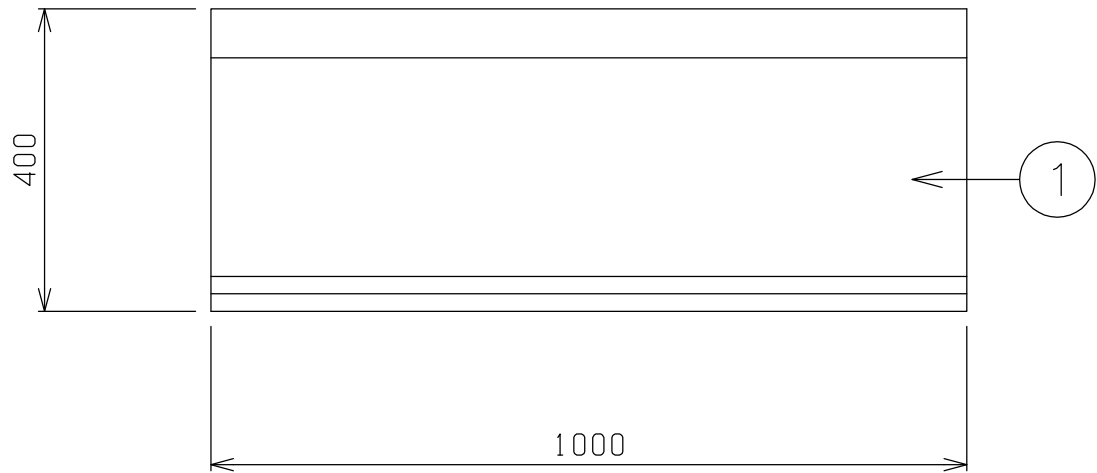
No	品 名	仕 様
1	甲板及び槽	SUS430 t1.2 #4仕上
2	脚材	SUS430 φ38 パイプ
3	補強材	SUS430 t1.2 □32×16 パイプ
4	アジャスト	SUS304; 最長+28mm
5	スノコ	SUS430 t0.8、t1.0 取外式

※シンク底面は水勾配付とする

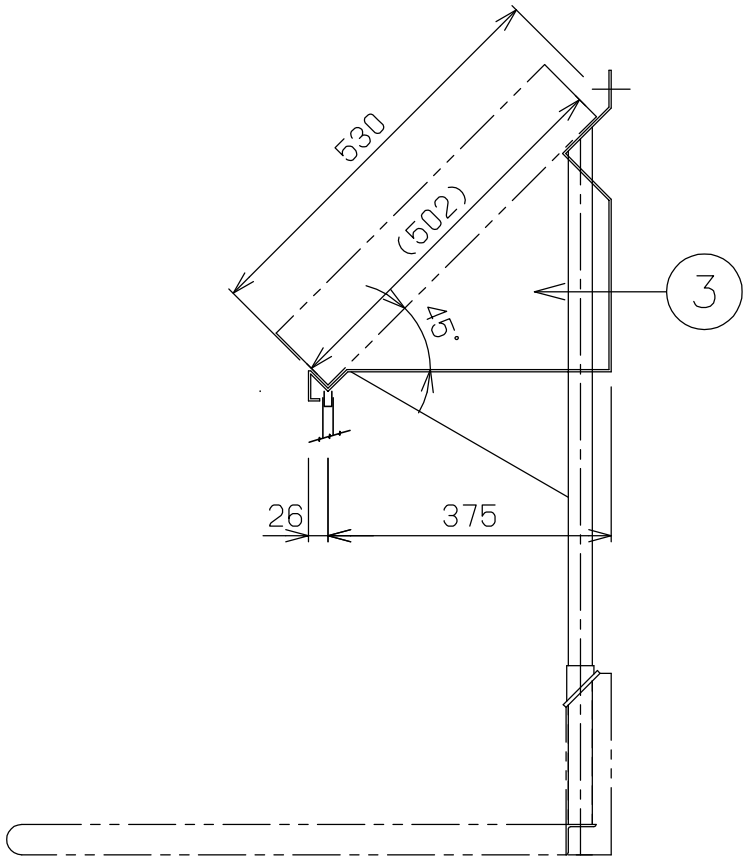
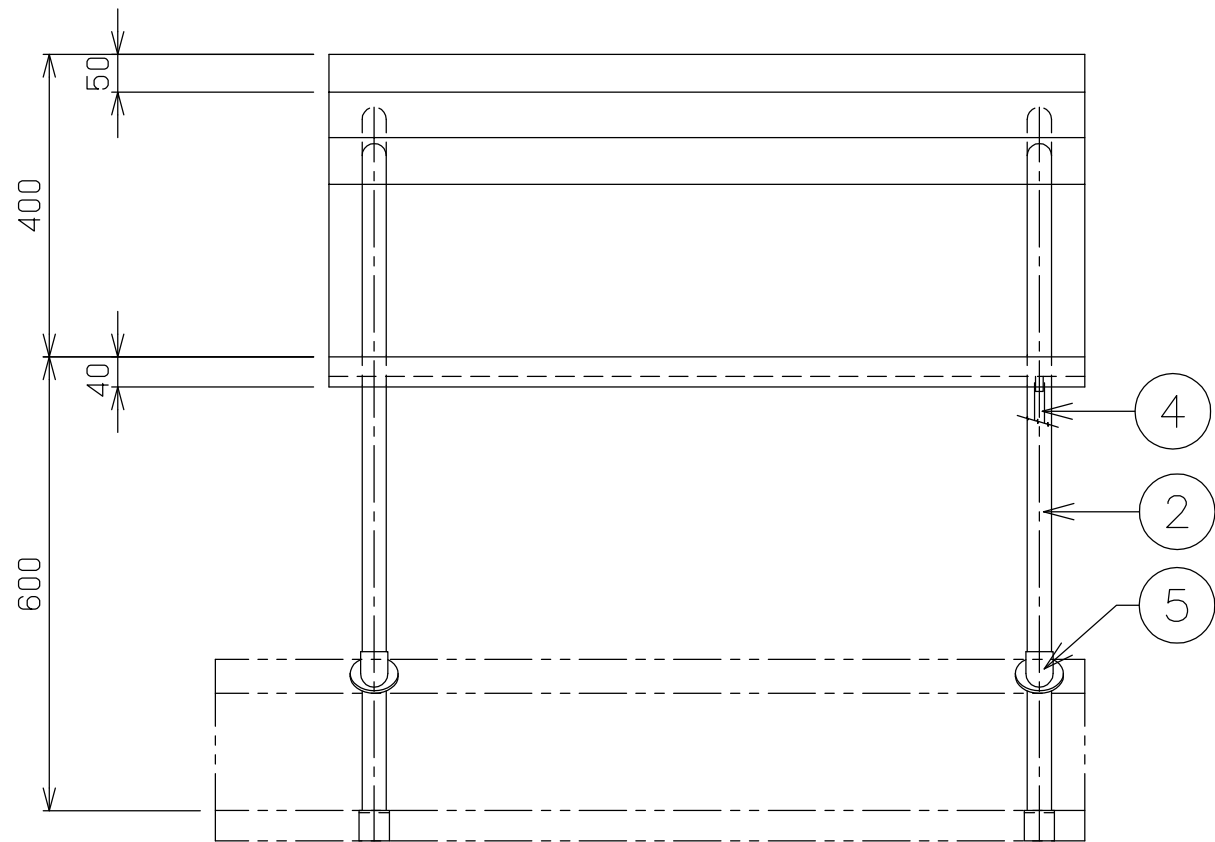


※ 現場合わせ

<div>NITCHO</div> <div>TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING</div> <div>日本調理機株式会社</div>	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付	単品図編集者	検図者	物件名 習志野新庁舎食堂	品名 クリーンテーブル	寸法	W	D	H	図番 50	
		中野								1150	x	750	x		850
									型式	セクション	縮尺	台数			
										1/10	1				



No	品名	仕様
1	甲板	SUS430 t1.2 #4仕上
2	脚パイプ	SUS430 t1.2 φ32
3	ブラケット	SUS430 t1.5 #4仕上
4	ビニールホース	
5	パイプソケット	真鍮クロームメッキ仕上 φ32用



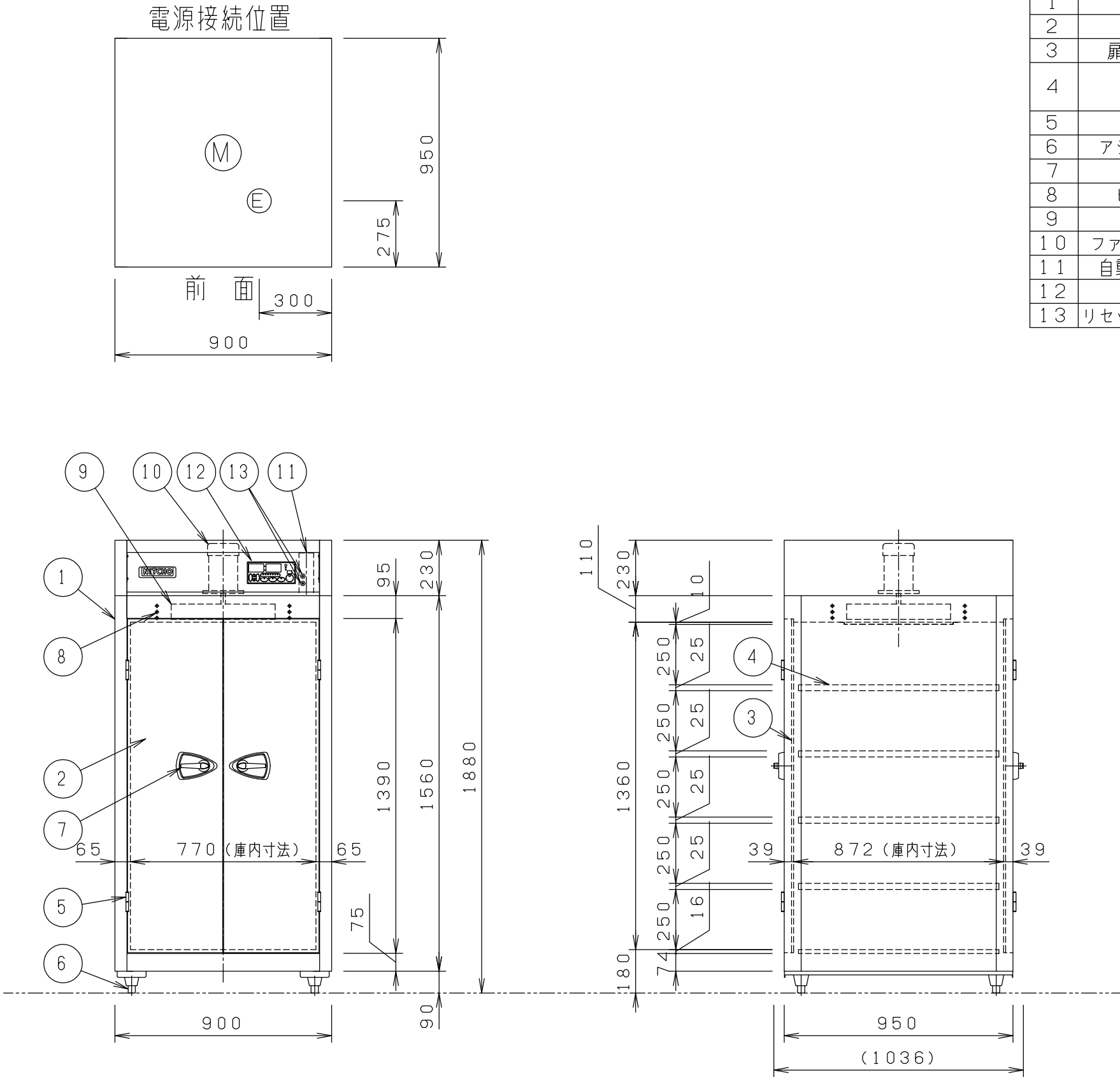
※ 現場合わせ

<div>NITCHO</div> <div>TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING</div> <div>日本調理機株式会社</div>	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付	単品図編集者	検図者	物件名 習志野新庁舎食堂	品名 ラックシェルフ	寸法 W 1000 x D 400 x H	図番 51
		中野							型式	セクション 縮尺 1/10 台数 1	

ISC-W20JW-E

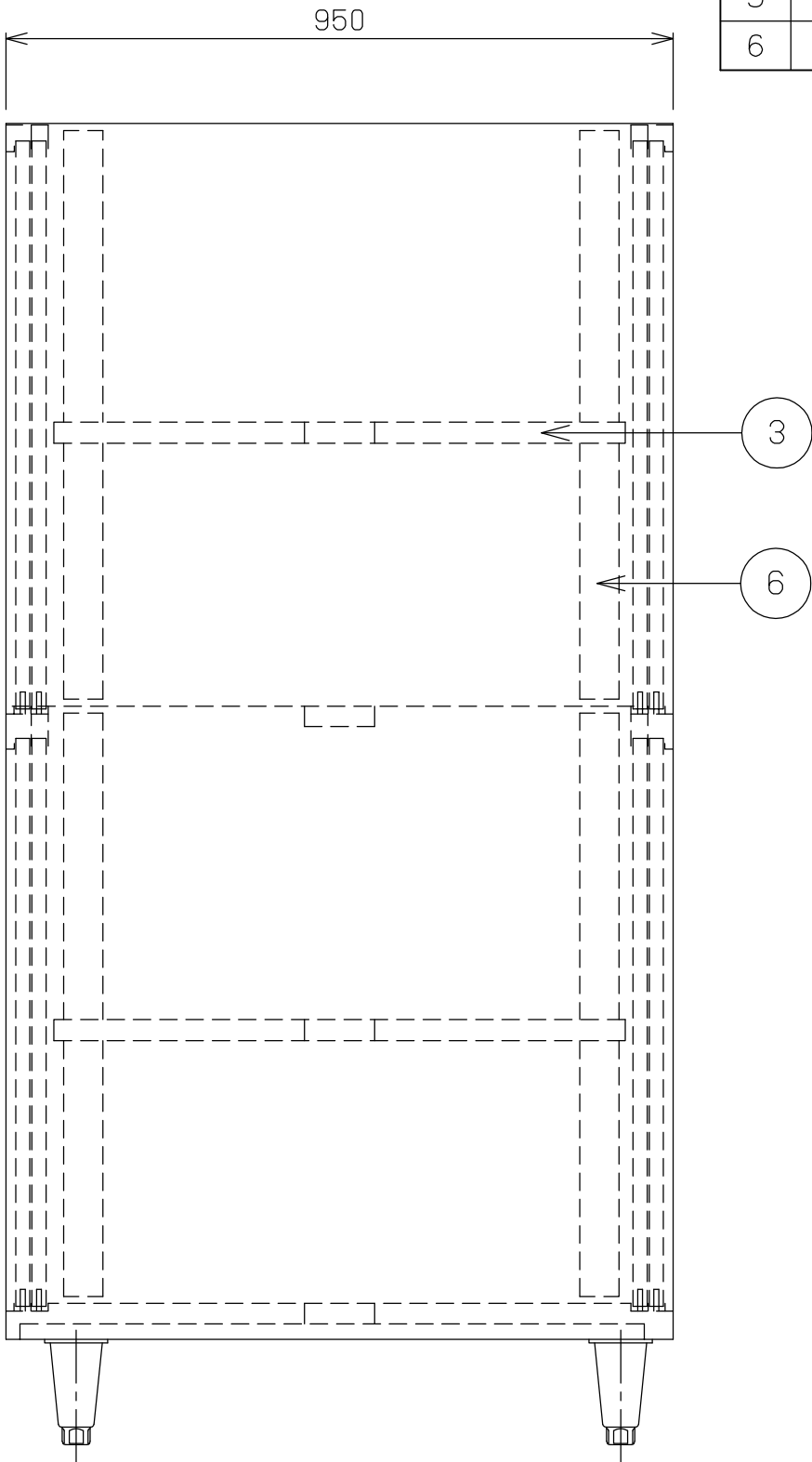
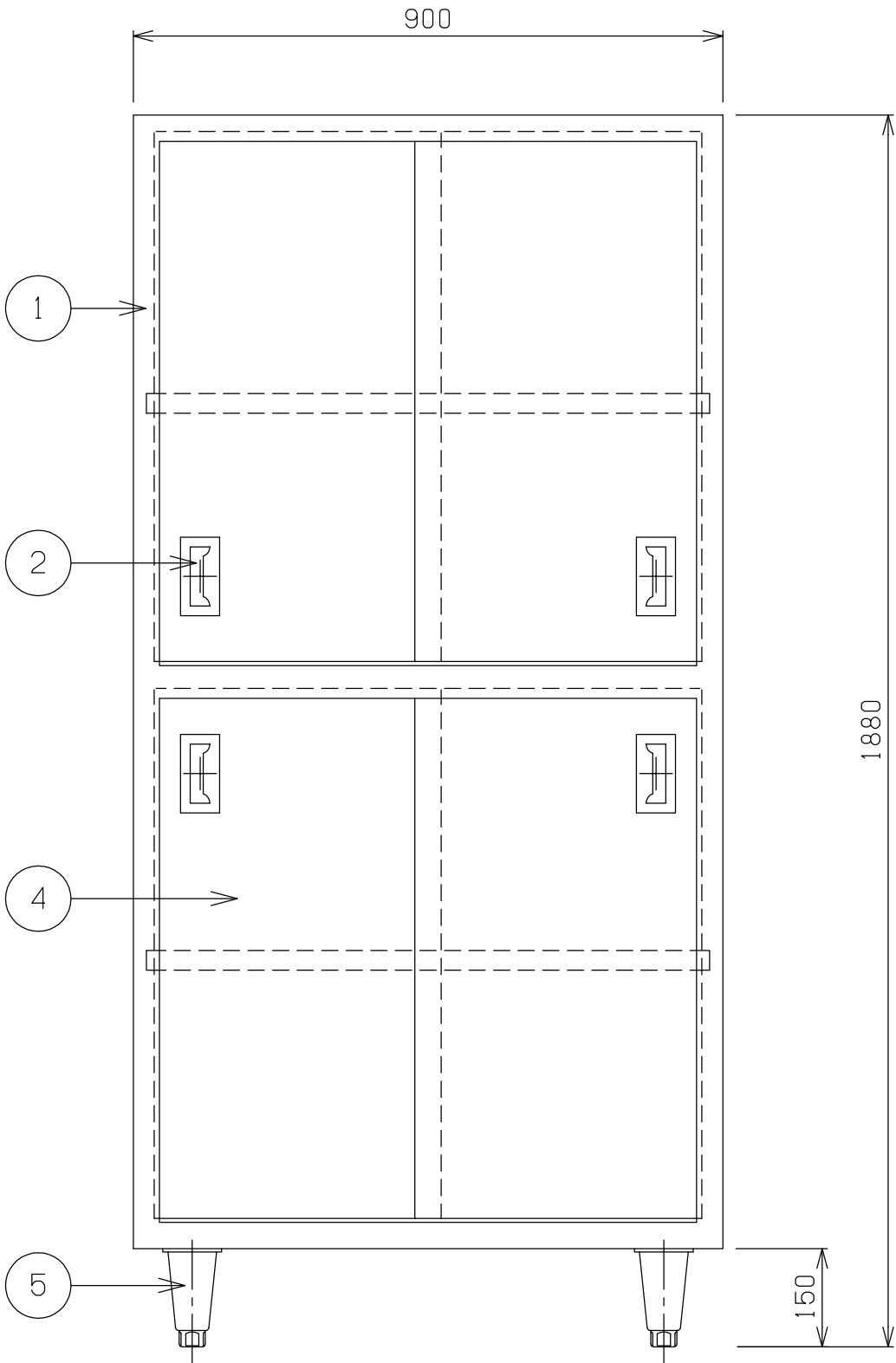
No	品名	数量	摘要
1	本体	1	SUS430, t0.6~0.8 #4
2	扉	4	SUS430, t0.6 #4
3	扉パッキン	2組	耐熱ゴム
4	棚	5	SUS430, 枠t1.2, 枠φ13パイプ 棚調整ピッチ27.5mm
5	蝶番	8	SUS304
6	アジャスト脚	4	SUS304
7	取手	4	ZDC
8	ヒーター	1組	2.4kW×3=7.2kW
9	ファン	1	Al
10	ファンモーター	1	0.75kW
11	自動ダンパー	1	SUS430
12	操作盤	1	ウォーム機能付・予約タイマー付・HACCP対応
13	リセットスイッチ	2	警報解除用

箆数 : 20 (箆寸法 390×360×200)
 総電気容量 : 3相 200V 7.95kW
 電流値 : 24.7A
 備考 : システム複数運転はオプションになります。
 : 排水栓付き

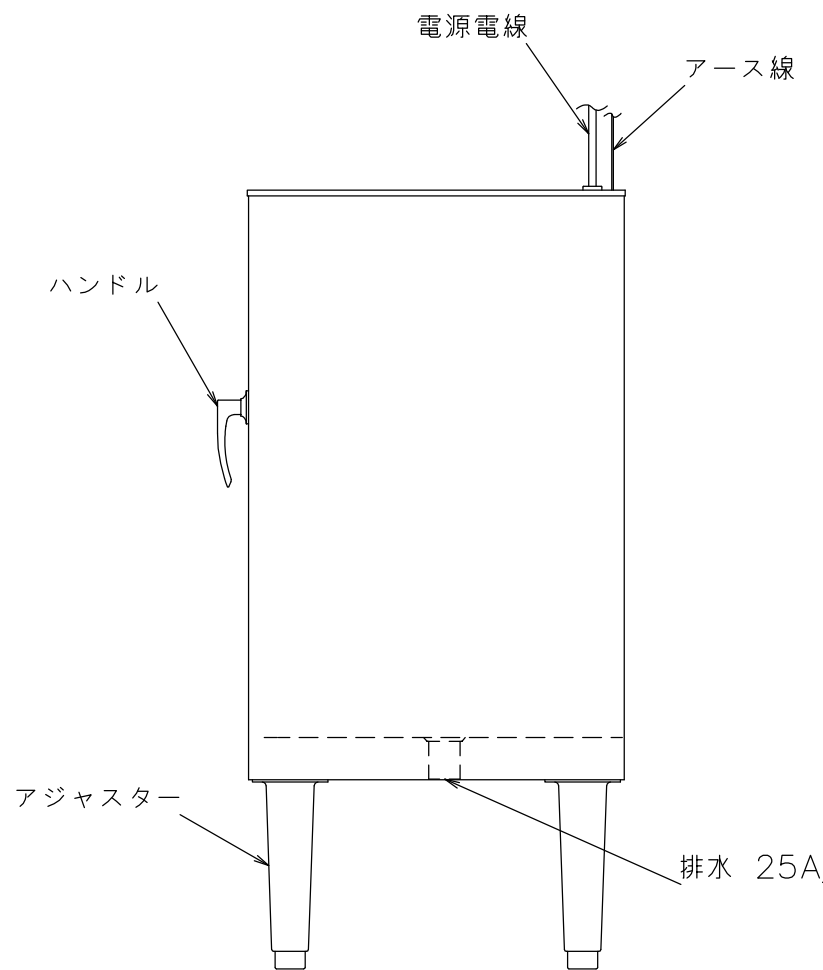
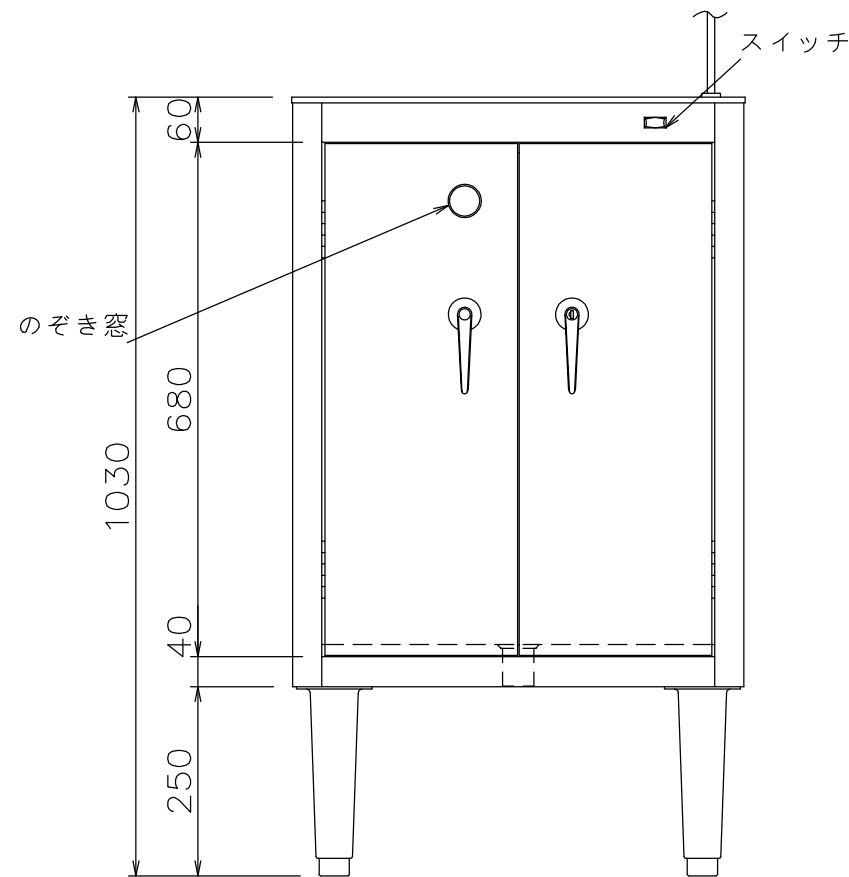
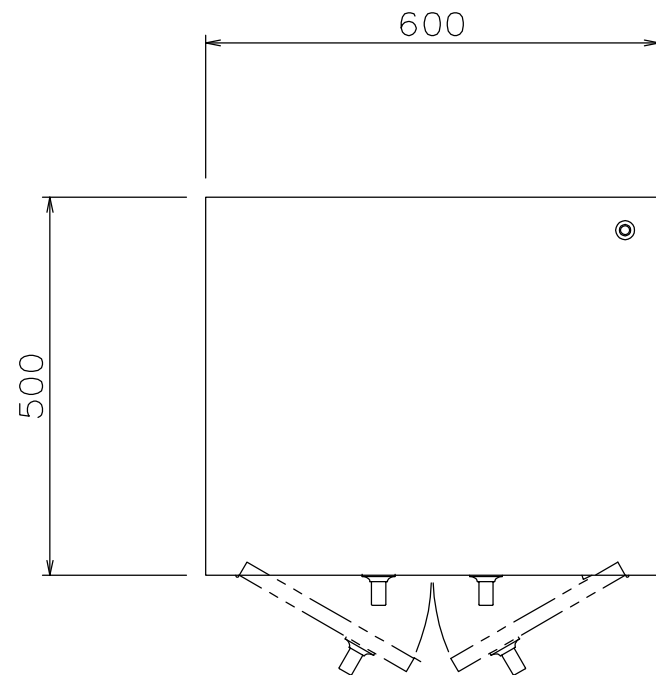


NITCHO 日本調理機株式会社	TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付	単品図編集者	検図者	物件名 習志野新庁舎食堂	品名 消毒保管機	寸法 W D H 900 x 950 x 1880	図番 52
			中野	佐藤						型式 ISC-W20JW-E	セクション 縮尺 1/20	台数 1

No	品 名	仕 様
1	本体	SUS430 t1.0 #4仕上
2	取手	SUS304
3	自在中棚	SUS430 t1.0 #4仕上
4	引違扉	SUS430 t1.0 #4仕上
5	アジャスト	SUS304
6	自在棚受	SUS430 t1.0



<div>NITCHO</div> <div>TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING</div> <div>日本調理機株式会社</div>	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付 単品図編集者 検図者		物件名 習志野新庁舎食堂	品名	寸法 W D H			図番 53
		中野						戸棚	900 x 950 x 1880			
								型式	セクション	縮尺	台数	
									1/10	1		



仕様
定格電圧 100V
定格消費電力 39W
定格周波数 50/60Hz
一次側最大電流値 0.4A
推奨ブレーカー容量 定格電流：3A 感度電流：30mA
電源電線 2P-12A プラグー体物 2m
アース線 付属

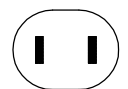


本体
本体外装 SUS430 t0.8 #4
扉 SUS430 t0.8 #4
包丁受具 SUS304 t1.2

殺菌灯 10W（安定器含め13W） ×1
6W（安定器含め8.5W） ×3

収納能力
包丁 20本 （最長刃渡300，柄155）
（最短刃渡165）
まな板 5枚 （最大615×365×47）
（最小375×365×47）

コンセント形状



TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING

日本調理機株式会社

検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付	単品図編集者	検図者
	中野					

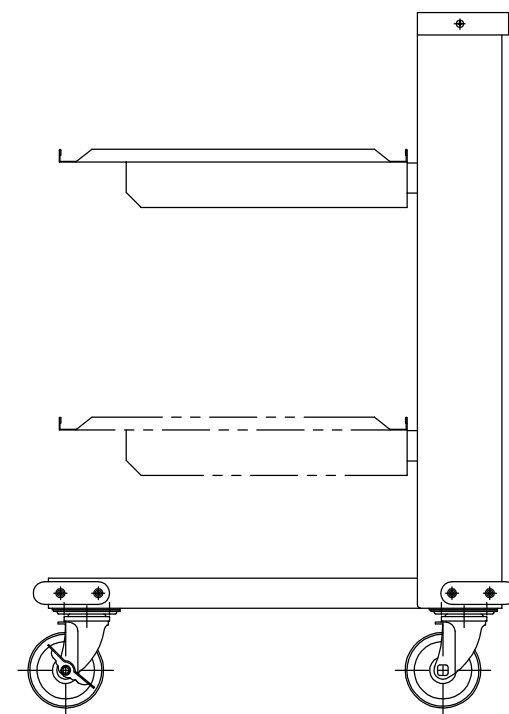
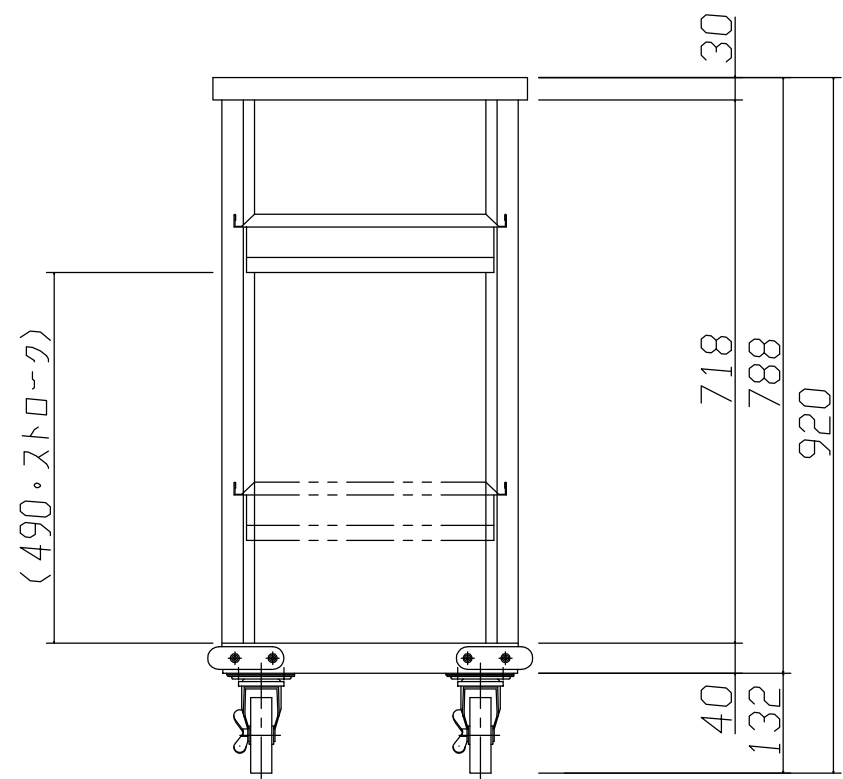
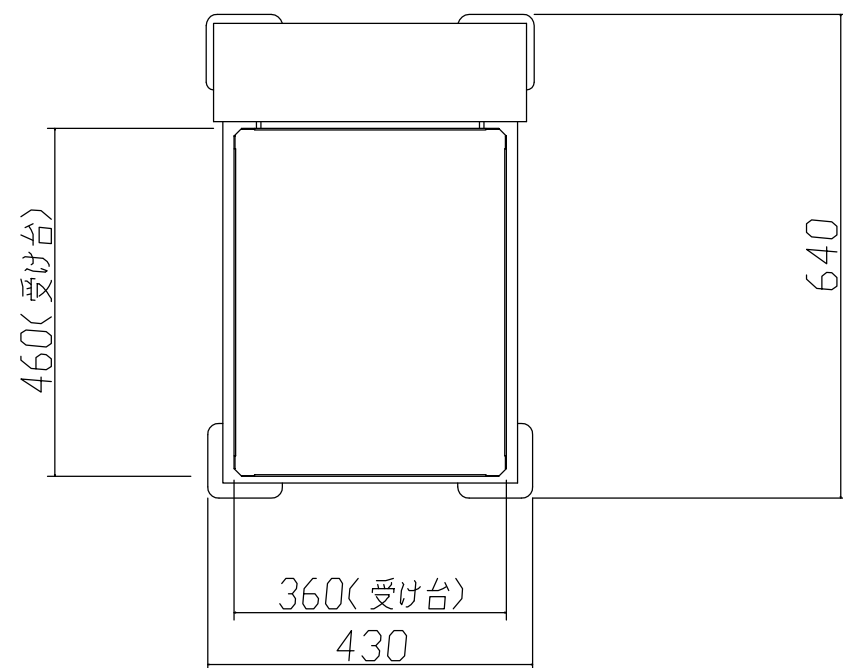
物件名
習志野新庁舎食堂

品名
包丁まな板殺菌庫
型式
SC-205L

寸法	W	D	H
	600	500	1030
セクション	縮尺	台数	
	1/10	1	

図番

54



名 称		仕 様
外形寸法	間 口	430
	奥 行	640
	高 さ	920
搭載寸法	受け板寸法	360×460 mm
	搭載目安	トレー約80～100枚
	可動範囲	約 490 mm
	可動方式	ベアリング/スプリング調整式
材 質	本 体	SUS430 1.0t No. 4
	内部補強材	SUS430 1.5t No. 4
	キャスター	ウレタン車 φ100 4個 (ST付き2個)
	コーナバンパー	天然ゴム(ブラック)
スプリング本数		14
許容荷重		20～50kg



TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING

日本調理機株式会社

検図者

単品図作成

機器製図

作成日

訂正 日付 単品図編集者 検図者

物件名

習志野新庁舎食堂

品名

トレーディスプレイ

型式

D-38T

寸法 W D H

430 x 640 x 920

セクション

縮尺

1/10

台数

1

図番

55



バーサオーガナイザー & ビン

- パック入り調味料、ナイフやフォーク、はし、ナプキンなどを入れて使います。
- 2段3列、2段4列、3段3列、3段4列の4種類をご用意しています。
- 継ぎ目のないポリエチレン製です。
- 平面に置いて、または壁に取り付けても利用できます。(各ビンの耐過重は4.5 Kg)。
- 組み立てや洗浄が簡単。



6RS6

品名
ラックとビン6個

サイズ
幅 x 長さ x 高さ
51,1 x 48,8 x 24,1 cm



8RS8

ラックとビン8個

64,8 x 48,8 x 24,1 cm



9RS9

ラックとビン9個

51,1 x 54,3 x 36,2 cm



12RS12

ラックとビン12個

64,8 x 54,3 x 36,2 cm



5412CBP

ビンのみ

13 x 30,5 x 11 cm

NITCHO

TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING

日本調理機株式会社

検図者

単品図作成

機器製図

作成日

訂正 日付 単品図編集者 検図者

物件名

習志野新庁舎食堂

品名

オーガナイザー

型式

6RS6

寸法

W

D

H

511 x 488 x 241

セクション

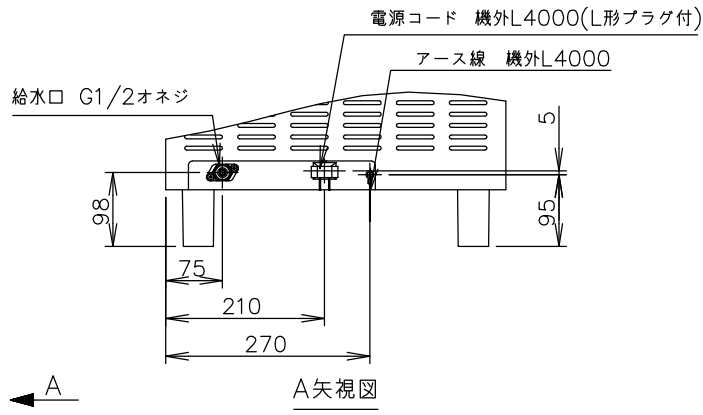
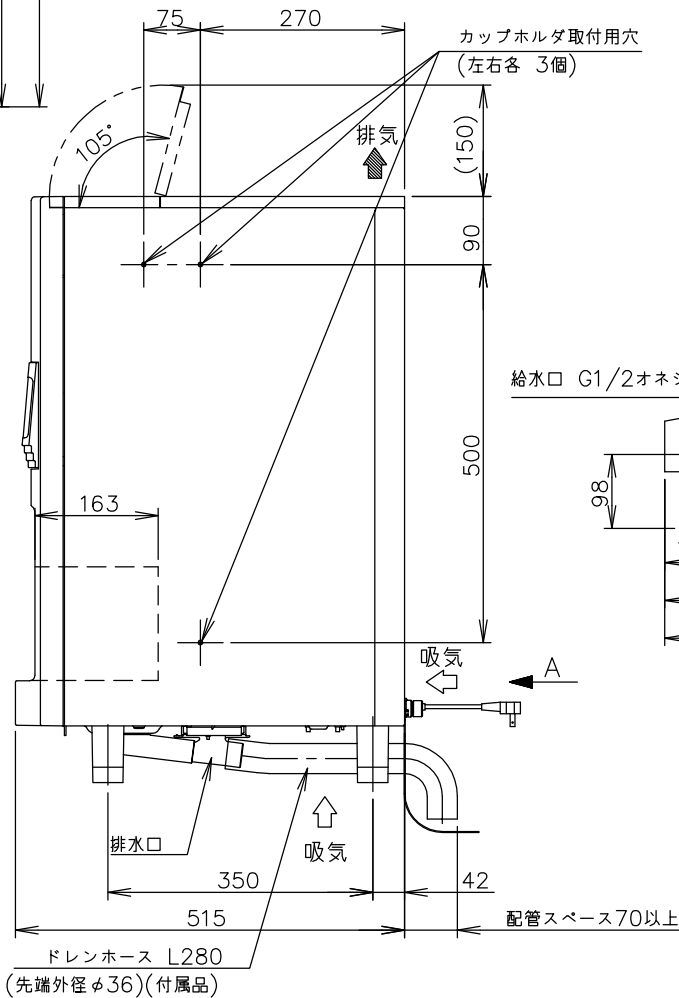
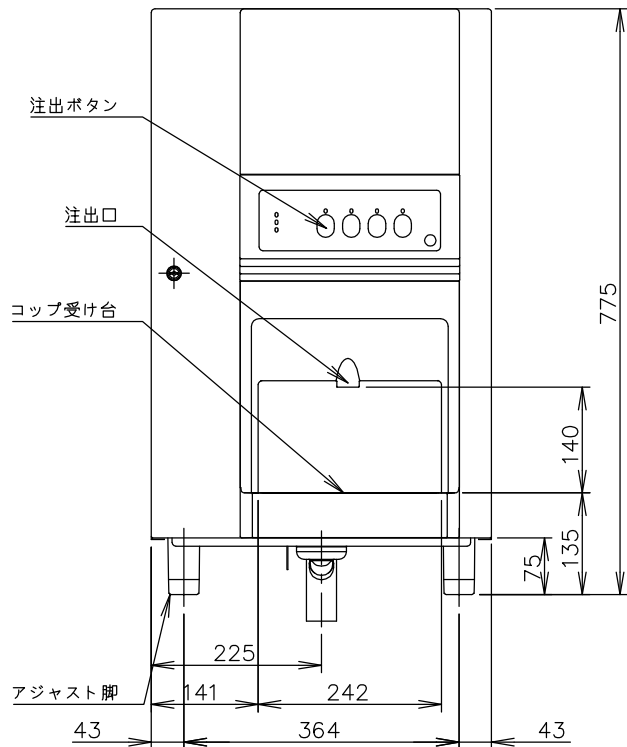
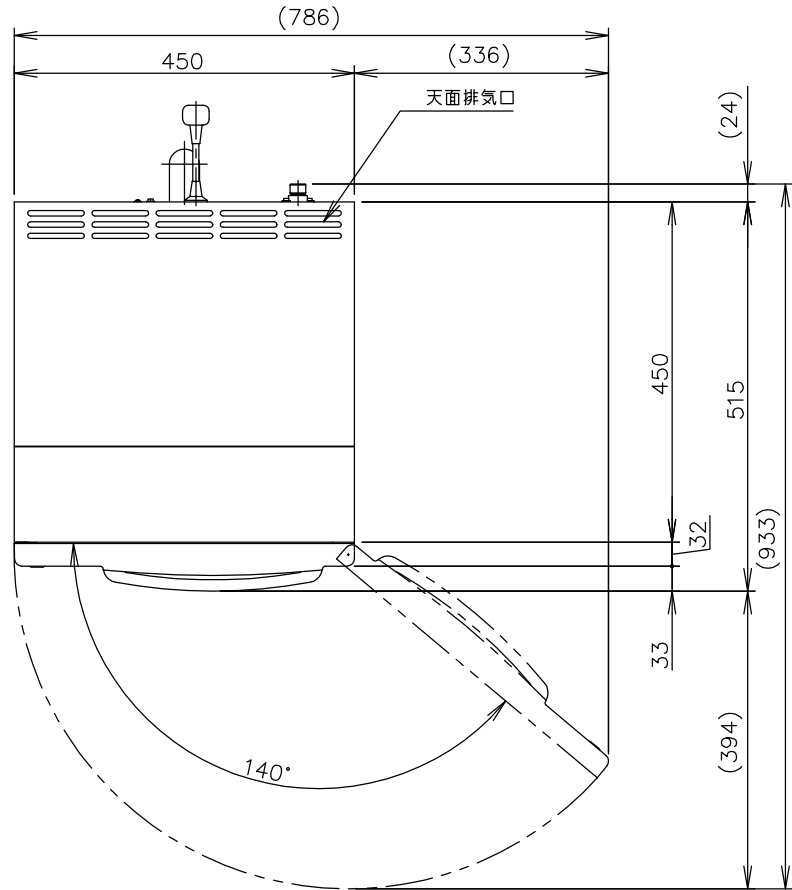
縮尺

台数

1

図番

56



付属品	浄水器(抗菌繊維状活性炭+陽イオン交換樹脂)、キーセット メニューシール、シャワーノズル、ジョウゴ、転倒防止金具 転倒防止金具固定用ネジ×2、ドレンホース
使用条件	屋内設置、周囲温度：5～35℃、電圧変動：定格電圧の±10% 給水圧：ゲージ圧0.05～0.78MPa

※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。

- 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。
(吸排気スペース・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。)
- 定格特性値は、周囲温度30℃における測定値です。
- 浄水器を使用する場合は、浄水器の取扱説明書に従ってご使用ください。
- 製品コード：W041

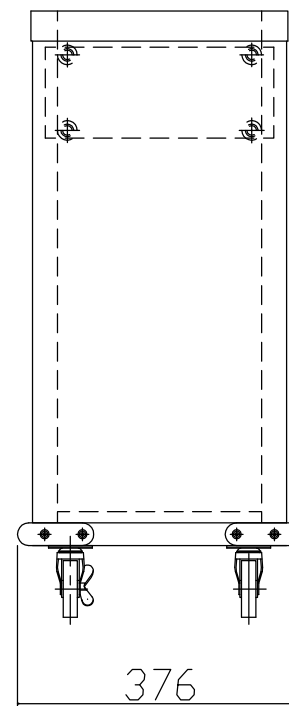
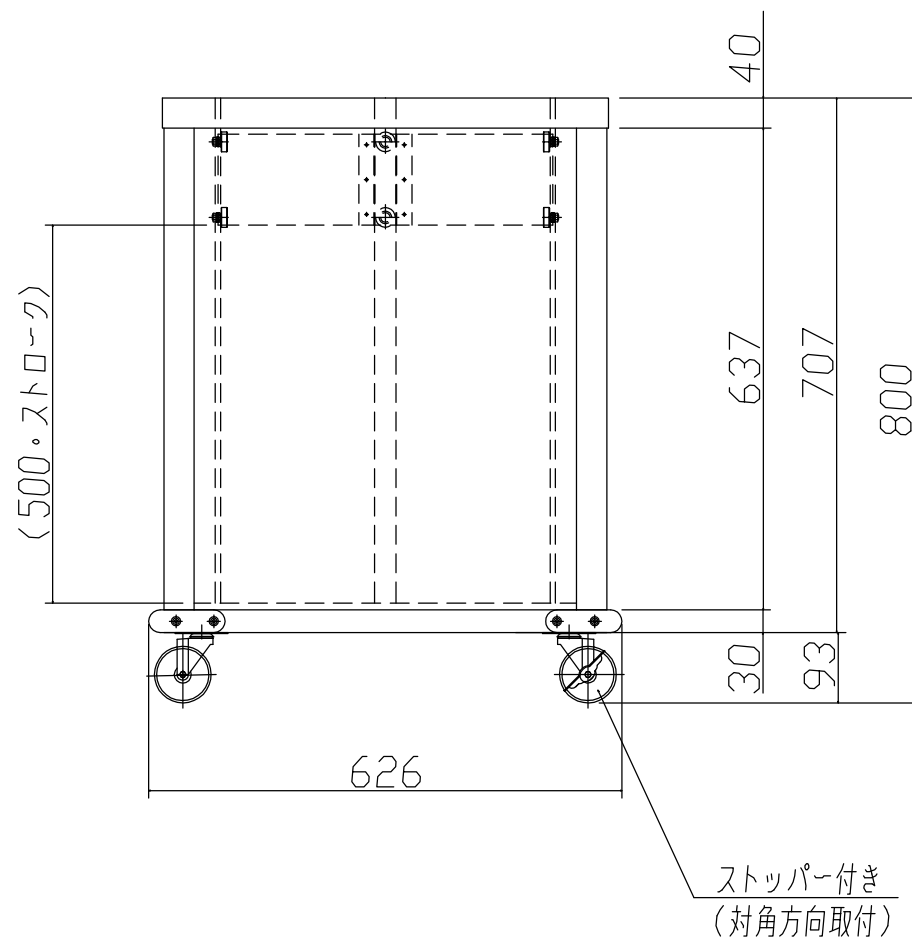
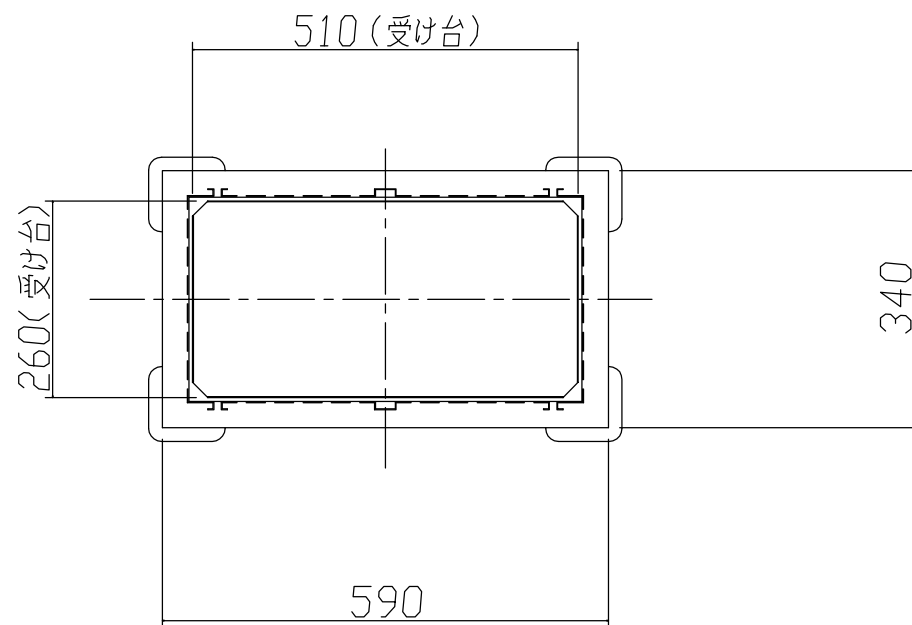
※1 注出能力について
連続注出使用時には注出と給水が繰り返され、注出温度は常に一定ではありません。
給茶機部は、タンク内湯温調節を90℃に設定し、70℃以上で注出可能な杯数の目安です。
タンク内湯温調節で設定された温度と、注出温度は異なります。
冷却機部は、冷却槽蓄氷完了時(注出温度約3℃)より、10℃以下で注出可能な杯数の目安です。
上記注出杯数は一定の試験条件での試験による値であり、使用状況により異なります。また、注出温度条件を満たしていない場合にも、注出可能です。

製品名	ホシザキティーサーバー		
形名	ATE-250HWA1		
メニュー	お茶(定量1、定量2)、お湯、冷水		
電源	単相 100V 50/60Hz 容量1.34kVA(13.4A)		
電源コード	4m(L形プラグ付)		
外形寸法	幅450×奥行515×高さ775(～790)mm		
外装	扉：ABS樹脂+アクリル塗装、鍵付、右ヒンジ式 キャビネット：亜鉛鋼板+ポリエステル粉体焼付塗装		
運転電流	10.2/10.8A		
給 茶 機 部	電熱装置定格電流	12.0/12.0A	
	電熱装置定格消費電力	1200/1200W	
	*1 連続注出能力	約250杯 80mL/杯、4杯/min注出、注出温度70℃以上 (周囲温度30℃ 給水温度25℃ タンク内湯温90℃設定時)	
	昇温時間	約40min 周囲温度30℃ 給水温度25℃ 湯温25℃→90℃(製氷完了時)	
	タンク	材質：フェライト系ステンレス 総貯水容量：7L(有効水量3.8L+保安水量3.2L)	
	断熱材	メラミン樹脂弾性フォーム	
	ヒーター	アルミ鑄込みヒーター：1200W	
	キャニスタ容量	約500g(煎茶)	
	茶葉交換	自動茶葉交換(カムリンク方式)、水切り時間：7s(0～20s可変) 茶葉交換杯数設定：0～15杯 茶葉交換時間設定：0～120min(15min刻み)	
	茶葉量調節	回転放出式(茶葉量調節つまみ付：9段切替)	
冷 却 機 部	定量調節	お茶(定量1、定量2)： 定量注出 50～500mL(50～300mL：10mL単位可変、 300～500mL：50mL単位可変)、任意注出 お湯・冷水： 定量注出 50～500mL(50～300mL：10mL単位可変、 300～500mL：50mL単位可変)、任意注出	
	*1 タンク内湯温調節	サーミスタ50～94℃で湯温設定可(標準設定 90℃) 湯温表示機能付、適温表示：設定温度-12℃	
	電動機定格電流	3.8/4.2A 始動電流：22/21A	
	電動機定格消費電力	295/355W(力率：79/86%)	
	放熱量	約440/510W	
	*1 連続注出能力	約250杯 100mL/杯、3杯/min注出、注出温度10℃以下 (周囲温度25℃ 給水温度20℃ 冷却槽蓄氷完了時)	
	ブルダウン時間	約2.5h/50Hz	周囲温度30℃
		約2.0h/60Hz	給水温度25℃→製氷2kg完了
	冷却方式	瞬間冷却方式(氷蓄熱式)	
	圧縮機	全密閉型 100W	
電 気 回 路 保 護	凝縮器	スパイラルコンデンサ(ファン付)	
	冷媒制御	キャピラリーチューブ	
	冷媒	R134a	
	冷却水槽	材質：ABS樹脂、貯水量：4.3L	
	断熱材	ウレタン発泡	
	電気回路保護	漏電遮断器、アース線	
	空焚き防止	温度ヒューズ：182℃	
	冷媒回路保護	モータプロテクタによる圧縮機停止	
	タイマー	ウィークリータイマー	
	給水方式	水道直結式：給水口 G1/2オネジ	
図 番	排水方式	直接排水式：呼び25水道用塩ビパイプ配管可能	
	脚	樹脂製 75～90mm調整可能	
	製品質量	42kg(梱包時50kg)	
	梱包	ダンボール梱包 幅512×奥行605×高さ977mm	
	電気回路保護	漏電遮断器、アース線	
	空焚き防止	温度ヒューズ：182℃	
	冷媒回路保護	モータプロテクタによる圧縮機停止	
	タイマー	ウィークリータイマー	
	給水方式	水道直結式：給水口 G1/2オネジ	
	排水方式	直接排水式：呼び25水道用塩ビパイプ配管可能	

<div><div>NITCHO</div><div>TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING</div><div>日本調理機株式会社</div></div>	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付 単品図編集者 検図者		物件名 習志野新庁舎食堂	品名	寸法 W D H			図番 57
		中野						ティーサーバー	450 x 480 x 775			
								型式 ATE-250HWA1	セクション	縮尺 1/10	台数 1	

0029414-00

本図は商用単品図です。許可なく転用を禁じます。



名 称		仕 様
外形寸法	間 口	590< 626>
	奥 行	340< 376>
	高 さ	800
搭載寸法	受け板寸法	510×260 mm
	搭載目安	ハーフサイズラック5個
	可動範囲	約 480 mm
	可動方式	ベアリング/スプリング調整式
材 質	本 体	SUS430 0.8t No. 4
	内部補強材	SUS430 1.5t No. 4
	キャスター	ウレタン車 φ75 4個 (ST付き2個 対角取付け)
	コーナバンパー	天然ゴム(ブラック)
スプリング本数		8=4×2
許容荷重		10~23kg



TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING

日本調理機株式会社

検図者

単品図作成

機器製図

作成日

訂正 日付 単品図編集者 検図者

物件名

習志野新庁舎食堂

品名

ラックディスプレイ

型式

D-51CS

寸法

W D H
590 x 340 x 800

セクション

縮尺

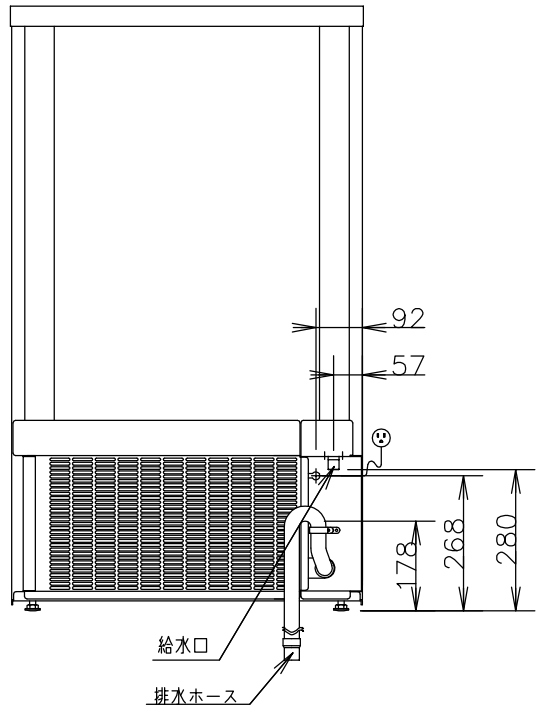
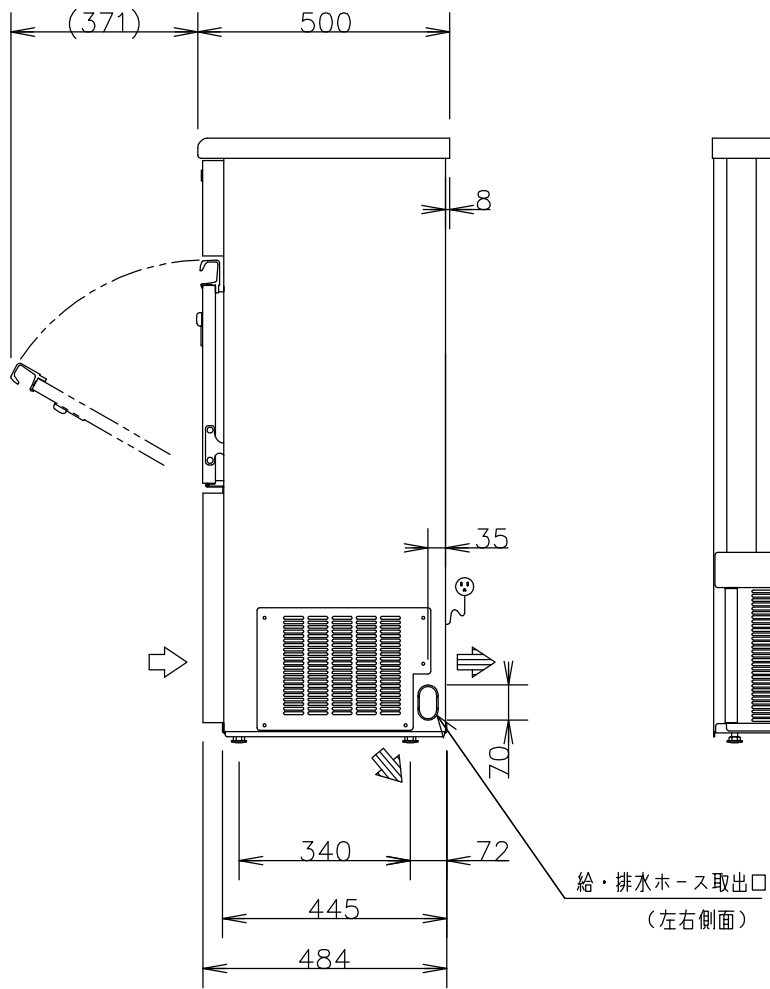
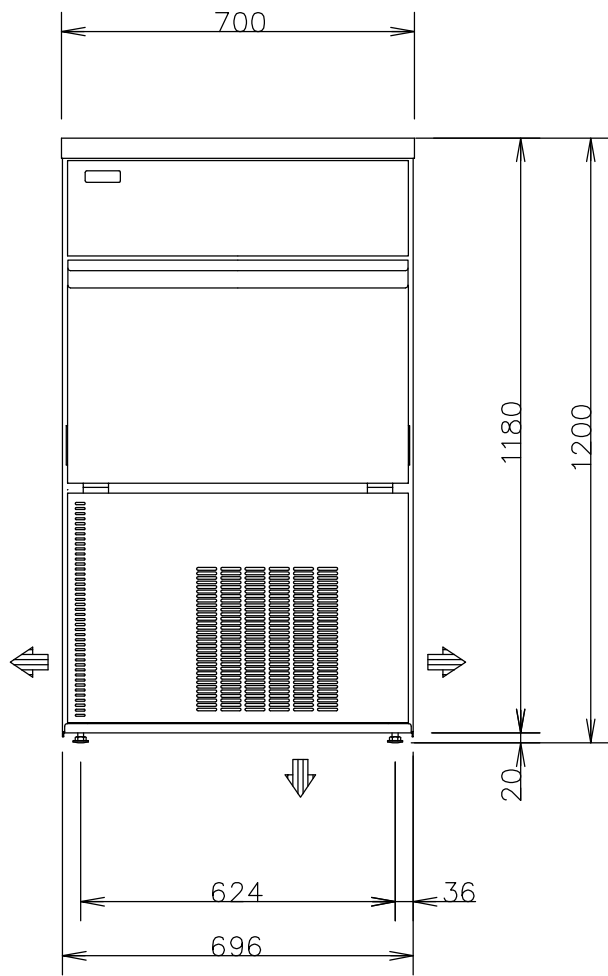
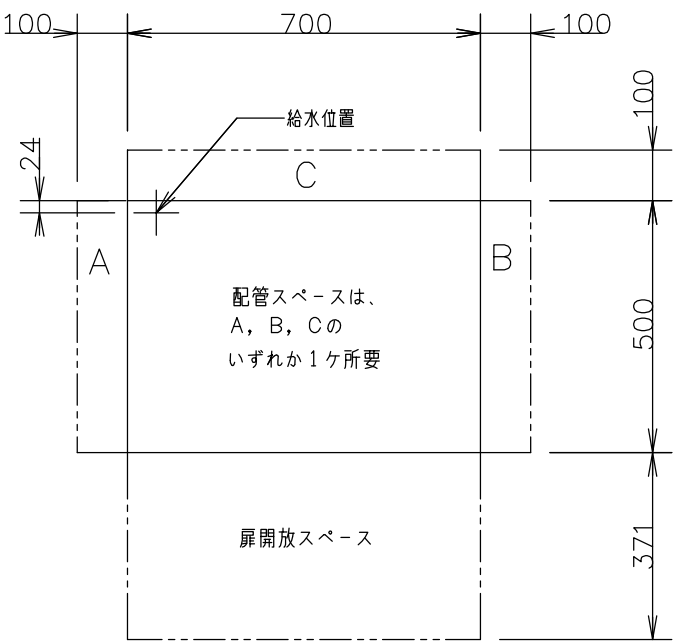
1/10

台数

1

図番

58



フﾟラｸﾞ＝

製品名		製氷機		
品番		SIM-S9500A		
寸法	外形(W×D×H)	700	500	1200
材質	外装	前面	SUS430(クリアー塗装)	
		側面	SUS430	
		天面	SUS430	
	扉	後面	溶融亜鉛メッキ鋼板	
		SUS430(クリアー塗装)		
内装	内箱	ABS樹脂		
	断熱材	硬質発泡ポリウレタン		
製氷方式		セル方式		
氷の形状		キューブアイス		
氷の大きさ		28×28×32mm(1回63個)約1.47kg		
性能	製氷能力		約96/103kg/日(AT.20℃,WT.15℃)	
	貯氷量		約80/86kg/日(AT.30℃,WT.25℃)	
	消費水量	製氷用	約49kg(自然落下時 約28kg)	
		凝縮器用	約0.17/0.19m ³ /日(AT.20℃,WT.15℃)	
			約0.14/0.15m ³ /日(AT.30℃,WT.25℃)	
使用温度範囲		5～35℃		
ユニ ツク サイ クル	圧縮機	型式	全密閉型 レシプロ式	
		公称出力	400W	
	凝縮器	フィンチューブ型 強制空冷式		
	冷却器	銅パイプオンシート		
	冷媒	R404A		
電気 定格	送風機	凝縮器用 出力10W		
	電源	单相100V 50/60Hz		
	消費電力	電動機	590/680W	
		電熱装置		
	運転電流	7.6/7.1A		
始動電流	33/31A			
ポンプ用電動機	出力15W			
放熱量		1030/1153 W		
電源	電源コード	長さ 2.5m		
	適合コンセント	プラグ 横形 接地形2極差込み 15A 125V		
配管径	給水	G1/2ナット		
	排水	フレキシブルホース(先端内径 25mm, 外径 29mm)		
台脚		調節範囲 15～35mm		
付属品		スコップ1個		
製品重量		約80kg		

- 注) 1. 製氷能力値は、平均5～10mm位のクボミがある時の値です。
2. /の数値は、左が50Hz右が60Hz。その他は共通です。
3. SCALEは1/15。(この用紙サイズがA3の場合の尺度です)
4. 給水用ステンレスフレキシブルチューブ(G1/2ナット)、ストレーナーはオプション品です。
5. 自然落下時は貯氷残存量1/3から貯氷スイッチが動作した時の貯氷量。

TOTAL-SYSTEM KITCHEN PLANNING 日本調理機株式会社	検図者	単品図作成	機器製図	作成日	訂正 日付	単品図編集者	検図者	物件名	品名	寸法	W	D	H	図番
		中野						習志野新庁舎食堂	アイスメーカー	700 x 500 x 1200				61
									SIM-S9500A	セクション		縮尺 1/15	台数 1	