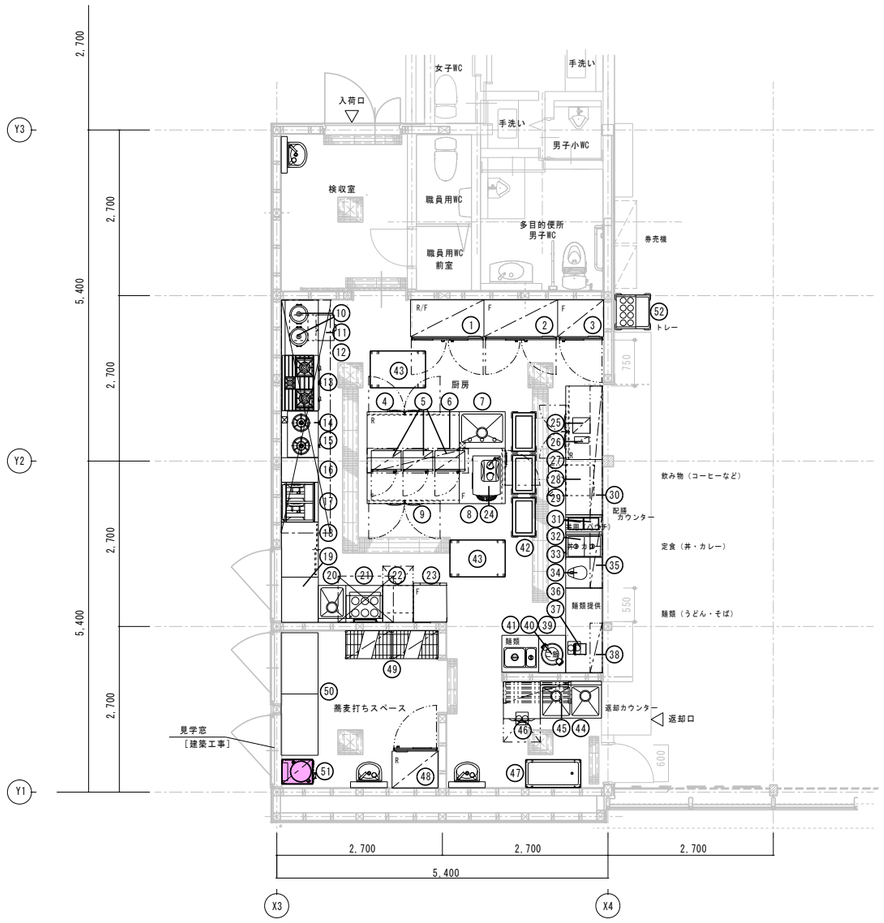
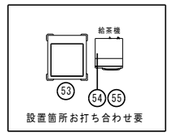




：移設品

＜厨房工事区分＞

	厨房業者工事	他工事
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（カラン・バルブ・手洗関係、リーラーコンセント、水栓柱等）	―	○

排気フード（設備工事）

手 洗 器（設備工事）

●側 溝（建築工事） お打合せ要

●グリストラップ （設備工事）

●給湯器（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）までとし、給排水・電気・ガス・蒸気等の配管、配線工事は一次、二次とも厨房業者外とします。
※予備設備についてはお打合せください。
※厨房内の下地及び仕上材は不燃材料とします。

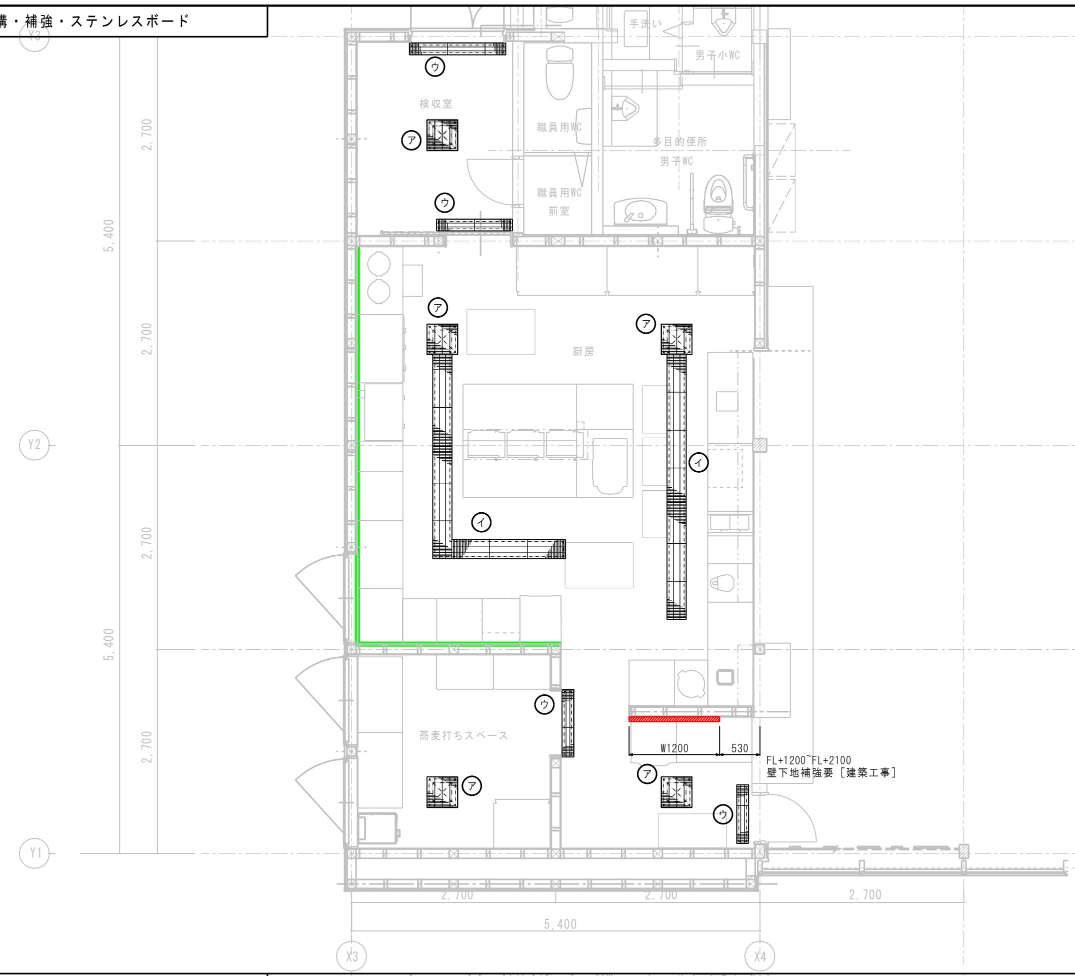
※厨房機器類は別途工事とするが、設備との取り合いについては調整を行うこと。

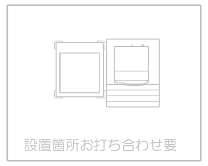
品番	名称	規格仕様	外形寸法(m/m) 開口	奥行	高さ	数量	給排水 給水(A)	給湯(A)	排水(A)	ピット	ガス(LPガス)口径(A)	消費量(kW)	電気(kW) 単相100V	単相200V	三相200V	蒸気 給気(A)	排気(A)	消費量(kg/h)	フード	備考
1	冷凍冷蔵庫	HRF-120NAT	1200	650	1910	1			40				0.594							定格内容積766L（冷蔵室589L 冷凍室177L）
2	冷凍庫	HF-120NAT	1200	650	1910	1			40				0.650							定格内容積812L
3	冷凍庫	HF-75NAT	750	650	1910	1			40				0.375							定格内容積481L
4	テーブル形冷蔵庫	RT-150SDG-NA-ML	1500	750	800	1			40				0.221							定格内容積438L
5	電子レンジ	NE-FL1A	488	380	298	3							1.400							
6	上棚		1650	400	2段	1														
7	一槽シンク		750	600	800	1	15	15	40											配管用開口要
8	テーブル形冷凍庫	FT-90SDG-NA	900	750	800	1			40				0.219							定格内容積206L
9	テーブル形冷凍庫	FT-150SDG-NA-RML	1500	750	800	1			40				0.238							定格内容積438L
10	炊飯器	PR-18EF	300	322	282	2					φ9.5	1.90							○	炊飯能力1升
11	炊飯器	PR-403SF	412	337	367	1					φ9.5	3.72							○	炊飯容量2.2升
12	炊飯台		900	600	800	1														
13	ガステーブル	TSGT-0921	900	600	800	1					20	28.50							⑤	
14	卓上ガステーブル	TGU-75	750	500	185	1					φ9.5	9.80							⑤	
15	コンロ置台		770	600	615	1														
16	作業台		400	600	800	1														
17	フライヤー	TGFL-B65CW-U	650	600	800	1					15×2	12.00							⑤	油量：14L×2
18	台下戸棚		900	600	800	1														
19	作業台		(730)	600	800	1														※現寸合わせ
20	一槽シンク		450	600	800	1	15	15	40											
21	ゆで麺器	THU-60	600	600	800	1	15		40（耐熱100℃）		15	18.60							○	
22	キューブアイスメーカー	IM-35M-2（特）	500	600	800	1	15		40				0.210							貯水量 約18kg ※奥行600mm仕様
23	冷凍ストッカー	SD-137	553	649	855	1							0.093							定格内容積：100L
24	ソフトクリームフリーザー	SSF-M162PN	465	730	830	1	15								1.800					
25	アイスマシン	CIM-20A	260	365	648	1							0.049							
26	コーヒーメーカー	EX-102N	233	130	252	1							0.505							浄水機能付
27	テーブル形冷蔵庫	RT-120SNG-NA-ML	1200	600	800	1			40				0.218							定格内容積245L
28	チップアイスメーカー	CM-60A	500	450	800	1	15		40				0.295							貯水量 約19kg
29	作業台		900	600	800	1														三方枠
30	スニーズガード		2100	200	300	1														
31	ウォーマー	TS-8	251	196	253	2							0.500							
32	ウォーマー	NWL-870VB	350	590	250	1							1.200							
33	ウォーマー置台		1200	600	550	1														
34	電気ポット	CD-SE50型	230	315	340	1							0.985							
35	スニーズガード		1200	200	300	1														
36	作業台		(1370)	600	800	1														※現寸合わせ
37	ＩＨ卓上型調理器	DI-217	205	205	50	1							1.000						⑥	
38	スニーズガード		(810)	200	300	1														※現寸合わせ
39	ジャー置台		(440)	600	600	1														※現寸合わせ
40	電子ジャー	JHA-A40P	435	358	270	1							0.035							保温容量2.2升（4.0L）
41	電気ウォーマーテーブル	EWTP-600A	600	600	800	1	15		40						2.300					
42	ディッシュディスペンサー	MEX-1020N	665	410	850	3														
43	移動台		900	600	800	2														
44	二槽シンク		(1000)	600	850	1	15×2	15×2	40×2											※現寸合わせ
45	パイプ棚		1100	350	1段	1														壁下地補強要【建築工事】
46	食器洗浄機	AU70-E05	600	600	850	1		15	40（耐熱80℃）						6.000					給湯条件：50℃以上
47	移動水切台		900	450	850	1														
48	冷蔵庫	HR-75NAT-(L)	750	650	1910	1			40				0.274							定格内容積481L
49	シェルフ	P1900-4/MS760-4	758	460	1892	2														4段
50	作業台		(1000)	600	800	2														※現寸合わせ
51	製麺機	MZ-400【※移設品】	400	552	1076	1									1.100					キャスター付
52	トレイ&シルバーディスペンサー	MEX-1418-CS	590	580	1275	1														
53	ラックディスペンサー	MEX-2020-D	670	755	850	1														
54	ティーサーバー	ATE-250HWB	450	527	840	1	15		40				1.200							
55	サービステーブル		700	900	800	1														トレースライド付
	設備容量合計											76.42	13.561	0.000	11.200			0.0		

注）設備容量の数値は各1台当たりを示す。　注）付属品として記載のない備品類・収納物は含まない。

工事名称	道の駅「瑞穂の里・さらびき」再整備工事
図面名称	機器配置図・機器一覧表（参考図） S=1：50
キタイ設計（株）	一級建築士 第319755号 小川龍二 K-01

側溝・補強・ステンレスボード





＜補強凡例＞

(red hatched line)	：壁下地補強［建築工事］

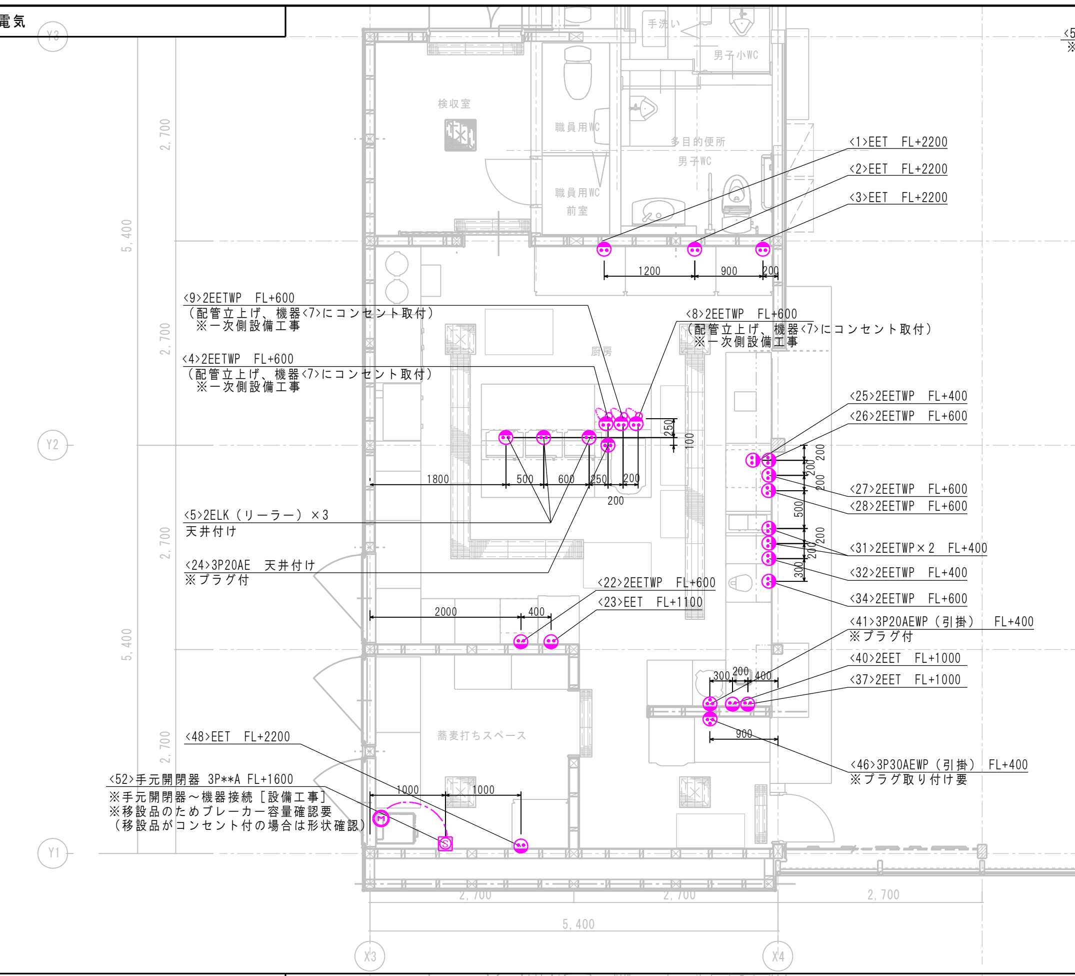
＜ステンレスボード凡例＞

(green line)	：ステンレスボード ※最低限必要箇所

＜側溝凡例＞

ア	排水桝 400×400 グレーチング蓋450×450 （ステンレス細目ノンスリップタイプ） ステンレスパンチング残菜カゴ付き
イ	排水溝 W＝200 グレーチング蓋W＝250 （ステンレス細目ノンスリップタイプ）
ウ	排水溝 W＝100 グレーチング蓋W＝150 （ステンレス細目ノンスリップタイプ）

電気



＜シンボル凡例＞

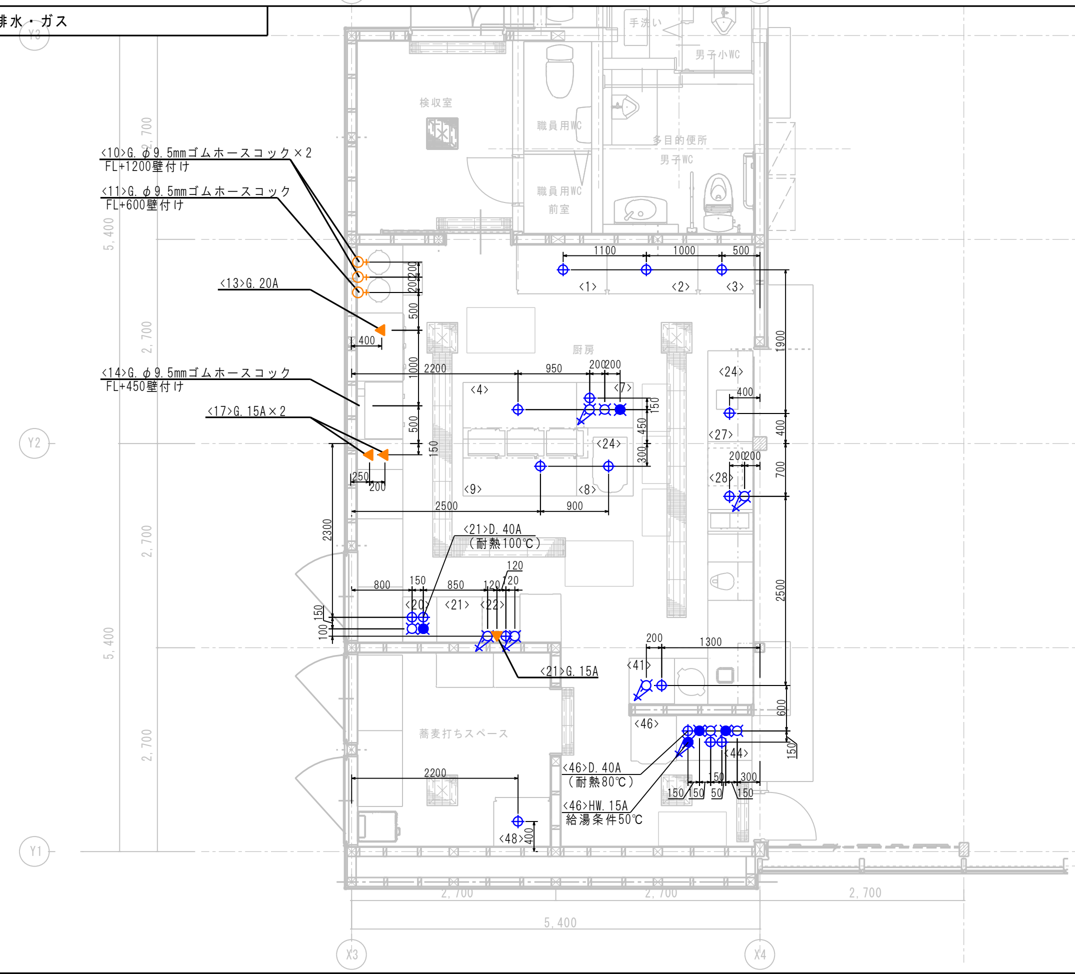
1φ100V コンセント	1φ200V コンセント	3φ200V コンセント
1φ100V 直結	3φ200V 直結	3φ200V 手元開閉器

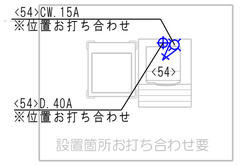
※厨房機器に必要な電気設備のみを記載しています。
予備コンセントは別途ご検討下さい。
※分電盤は厨房機器に干渉しない位置で設置ご検討下さい。
※配線の長さは立ち下げ位置から接続までの距離を考慮してください。
※「立上げ」の箇所は防水処理を要します。

＜コンセント凡例＞

記号	容量	参考型式（※埋込）	形状
EET	接地2P15A ET付コンセント	WN11314	
2EET	接地2P15A ET付Wコンセント	WN113249	
2EETWP	接地2P15A ET付防水Wコンセント	WK4105	
2ELK（リーラー）	接地2P15A 抜止リーラーWコンセント	WG87828	
3P20AE	接地3P20A コンセント	WF1420BK	
3P20AEWP（引掛）	接地3P20A 引掛防水コンセント	WK6420	
3P30AEWP（引掛）	接地3P30A 引掛防水コンセント	WK6430	

給排水・ガス



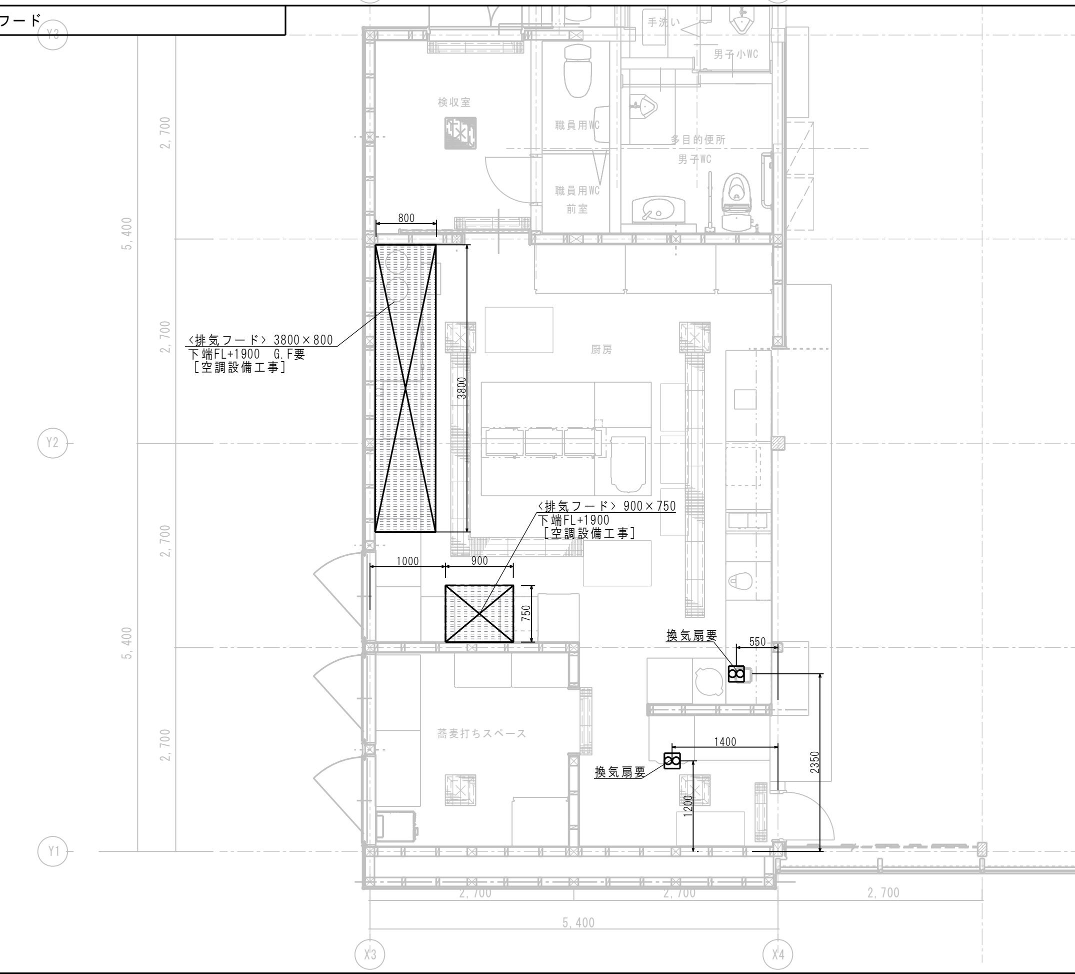


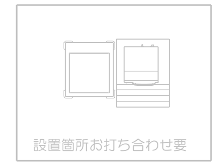
＜シンボル凡例＞

給水15A（カラン要）	給湯15A（カラン要）	排水40A
給水15A（バルブ要）	給湯15A（バルブ要）	（バルブ）（コック）ガス

※指示なき給水・給湯・排水・ガスは接続位置を示しています。
※カランはすべてレバー式を推奨とします。
※指示なきシンボルは凡例表に準じます。

フード





＜フード凡例＞

(排気フード記号)	：排気フード［空調設備工事］
(換気口記号)	：換気口［空調設備工事］

※フード寸法はカマチを含まない有効寸法を示しています。
※排気フード1型と同等とみなせる排気フードとし、
有効換気量は理論排ガス量の40倍以上とします。

＜厨房工事区分＞

	厨房業者工事	他工事
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（カラン・バルブ・手元開閉器、リーラーコンセント、水栓柱等）	―	○

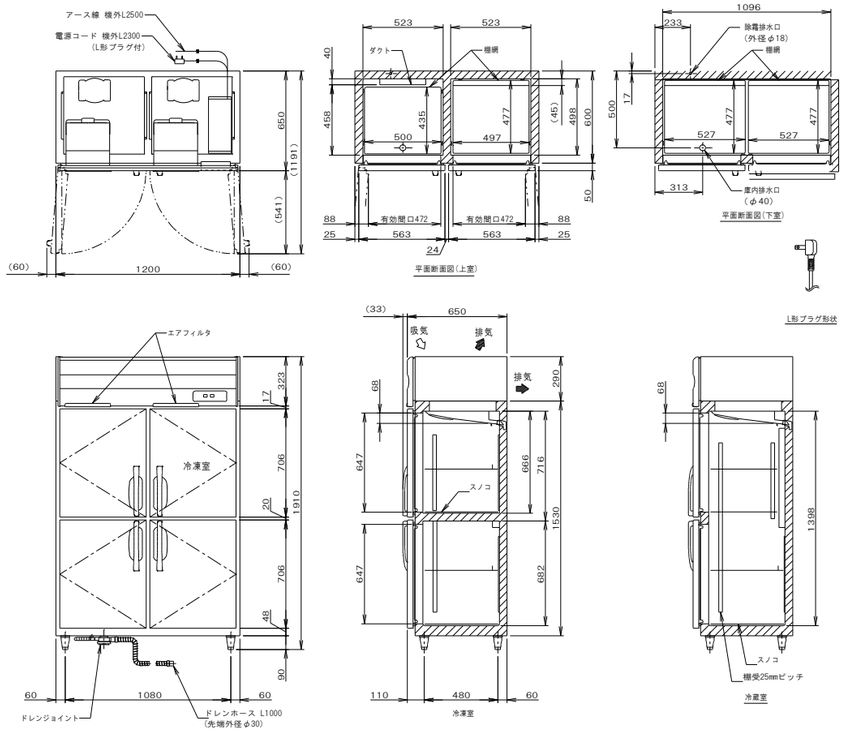
(記号)	排気フード（設備工事）
(記号)	手洗器（設備工事）
●側溝（建築工事）	お打合せ要
●グリストラップ	（設備工事）
●給湯器（設備工事）	お打合せ要

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

工事名称	道の駅「瑞穂の里・さらびき」再整備工事
図面名称	機器配置図（建築工事・電気設備工事・機械設備工事 範囲図）（参考図）
縮尺	S=1：50
設計	キタイ設計（株） 一級建築士 第319755号 小川龍二
図番	K-02

1 冷凍冷蔵庫

S=1/20



製品名	冷凍冷蔵庫
形名	HRF-120NAT
電源	単相 100V 50/60Hz 容量0.80kVA(8.0A)
電流	運転電流 3.7/3.7A 電動機定格電流 3.3/3.3A 始動電流 15/15A
消費電力	電動機定格消費電力 265/275W(力率80/83%) 電熱装置定格消費電力 594W 冷却時消費電力 308/315W 霜取時消費電力 594/594W
放熱量	690/690W
電源コード	2.3m(L形プラグ付)
定格内容積	総内容積766L(冷蔵室589L、冷凍室177L)
外形寸法	幅1200×奥行650×高さ1910(～1940)mm
内形寸法	冷蔵室：幅523×奥行458×高さ716mm 幅1096×奥行498×高さ682mm 冷凍室：幅523×奥行498×高さ666mm
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	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
圧縮機	冷蔵室：全密閉形 出力130W(一定速) 冷凍室：全密閉形 出力220W(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	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	冷蔵室：モータプロテクタによる圧縮機停止(自動復帰) 冷凍室：ケース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(5枚)＋スノコ(3枚)
製品質量	137kg (梱包時 143kg)
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

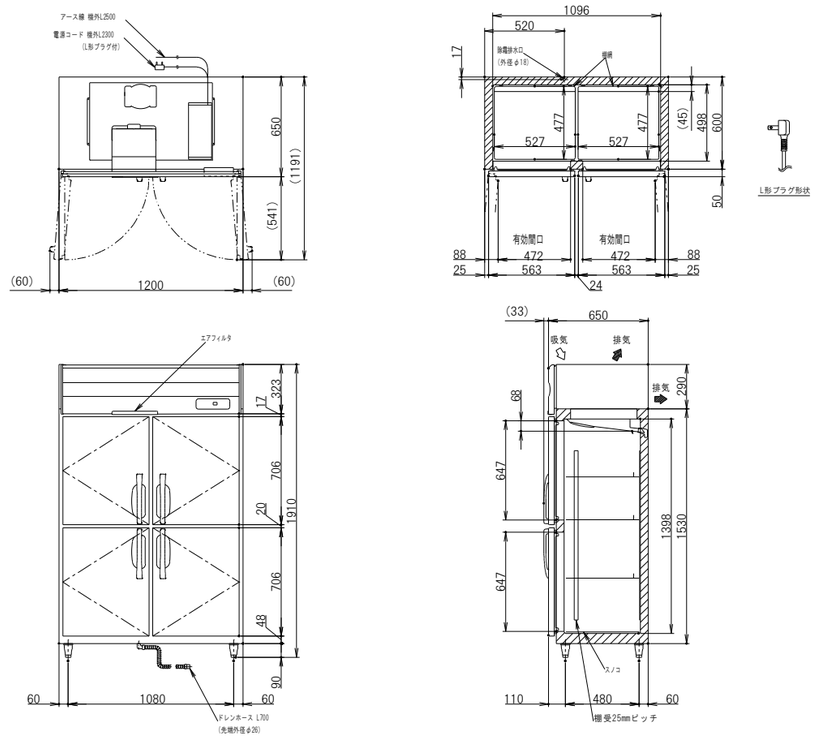
※仕様・外観につきましては、改良のため予告なく変更することがあります。

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：R825

参考品番：HRF-120NAT

2 冷凍庫

S=1/20



製品名	冷凍庫
形名	HF-120NAT
電源	単相 100V 50/60Hz 容量0.87kVA(8.7A)
電流	運転電流 4.2/4.2A 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 650W 冷却時消費電力 333/333W 霜取時消費電力 650/650W
放熱量	760/760W
電源コード	2.3m(L形プラグ付)
定格内容積	812L
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	インバータ：ケースサーモによる圧縮機停止(自動復帰) 一定速：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	棚網(6枚)+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	ドレンホース
使用条件	周囲温度5～35℃ 電圧変動：定格電圧の±10%以内

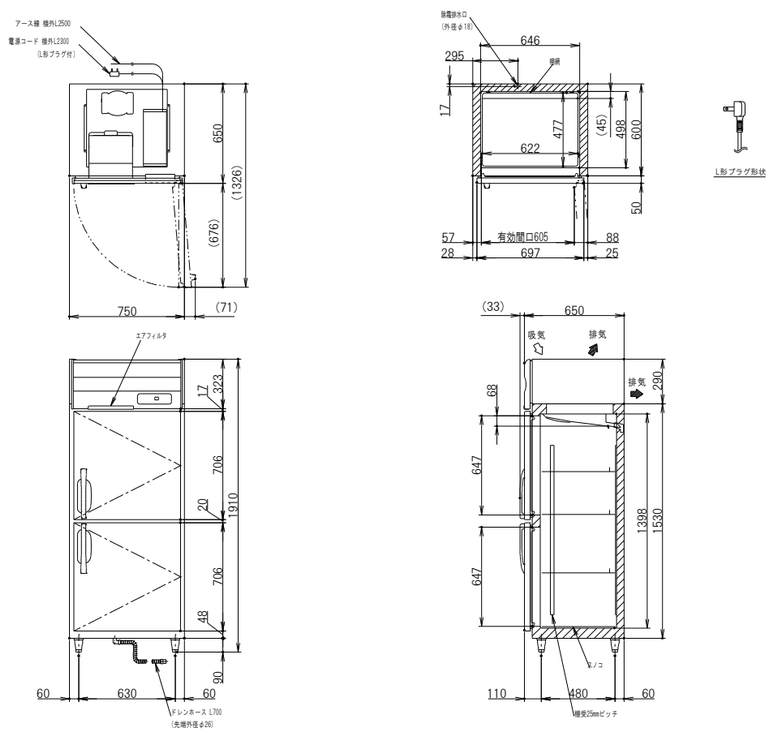
※仕様・外観につきましては、改良のため予告なく変更することがあります。

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：R790-C001

参考品番：HF-120NAT

3 冷凍庫

S=1/20



製品名	冷凍庫
形名	HF-75NAT
電源	単相 100V 50/60Hz 容量0.50kVA(5.0A)
電流	運転電流 2.5/2.5A 電動機定格電流 2.0/2.0A
消費電力	電動機定格消費電力 160/160W(力率80/80%) 電熱装置定格消費電力 375W 冷却時消費電力 214/214W 霜取時消費電力 375/375W
放熱量	380/380W
電源コード	2.3m(L形プラグ付)
定格内容積	481L
外形寸法	幅750×奥行650×高さ1910(～1940)mm
内形寸法	幅646×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)-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	ケース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(3枚)+スノコ(1枚)
製品質量	83kg (梱包時 88kg)
梱包	簡易ダンボール梱包 幅820×奥行740×高さ1980mm
付属品	ドレンホース
使用条件	周囲温度5～35℃ 電圧変動：定格電圧の±10%以内

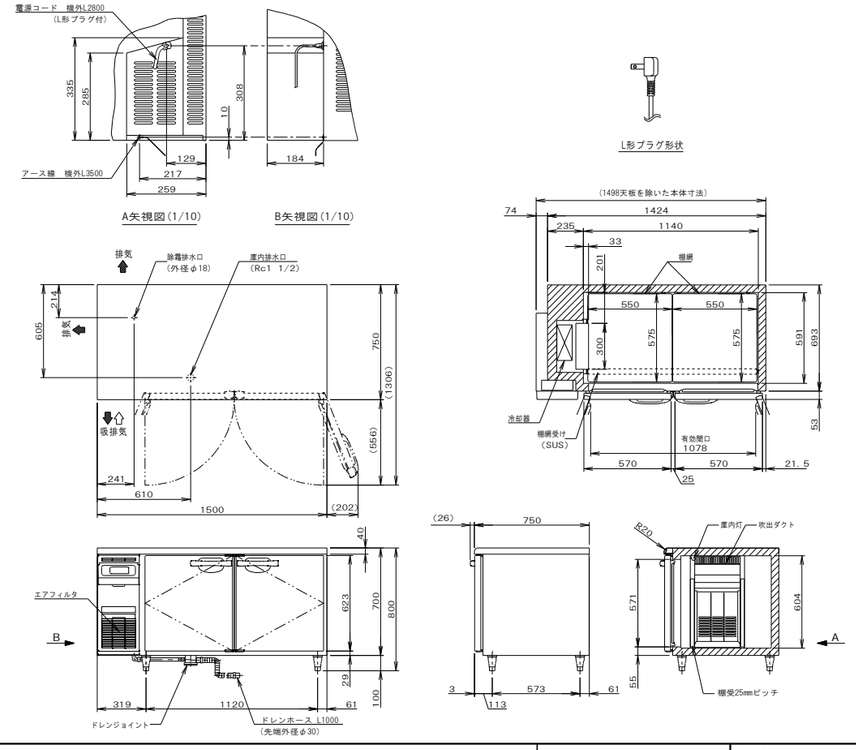
※仕様・外観につきましては、改良のため予告なく変更することがあります。

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：R788

参考品番：HF-75NAT

4 テーブル形冷蔵庫

S=1/20



製品名	テーブル形冷蔵庫
形名	RT-150SDG-NA-ML
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 100/100W (力率83/83%) 電熱装置定格消費電力 221W 冷却時消費電力 131/131W 霜取時消費電力 221/221W
放熱量	325/325W
電源コード	2.8m(L形プラグ付)
定格内容積	438L
外形寸法	幅1500×奥行750×高さ800(790～830)mm
内形寸法	幅1140×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	ケース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	86kg (梱包時 約90kg)
梱包	簡易ダンボール梱包 幅1595×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：T340-C115

参考品番：RT-150SDG-NA-ML

工事名称	道の駅「瑞穂の里・さらびき」再整備工事		
図面名称	厨房機器 単品図（1）（参考図）		図示
	キタイ設計（株）	一級建築士 第319755号 小川龍二	K-03

5 電子レンジ

—

仕様

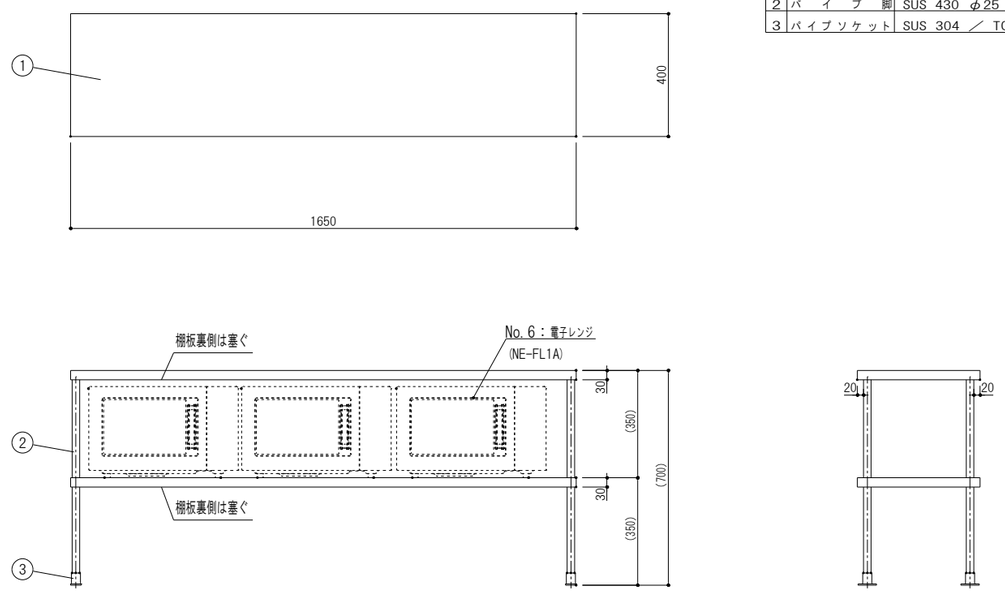
仕様			
消費電力	1400 W		
高周波出力	1000 W*1 600～150 W相当		
発振周波数	2450 MHz		
電源	交流100 V (50 Hz ／60 Hz共用)		
質量	約9.5 kg		
外形寸法	幅488 mm×奥行380 mm×高さ298 mm (ドアハンドルを含む奥行405 mm)		
庫内寸法	幅321 mm×奥行365 mm×高さ206 mm		
消費電力量の目安			
区分名*2	A：単機能レンジ	年間待機時消費電力量	0.0 kWh ／年
電子レンジ機能の年間消費電力量	59.9 kWh ／年	年間消費電力量	59.9 kWh ／年

参考品番：NE-FL1A

6 上棚

S=1/10

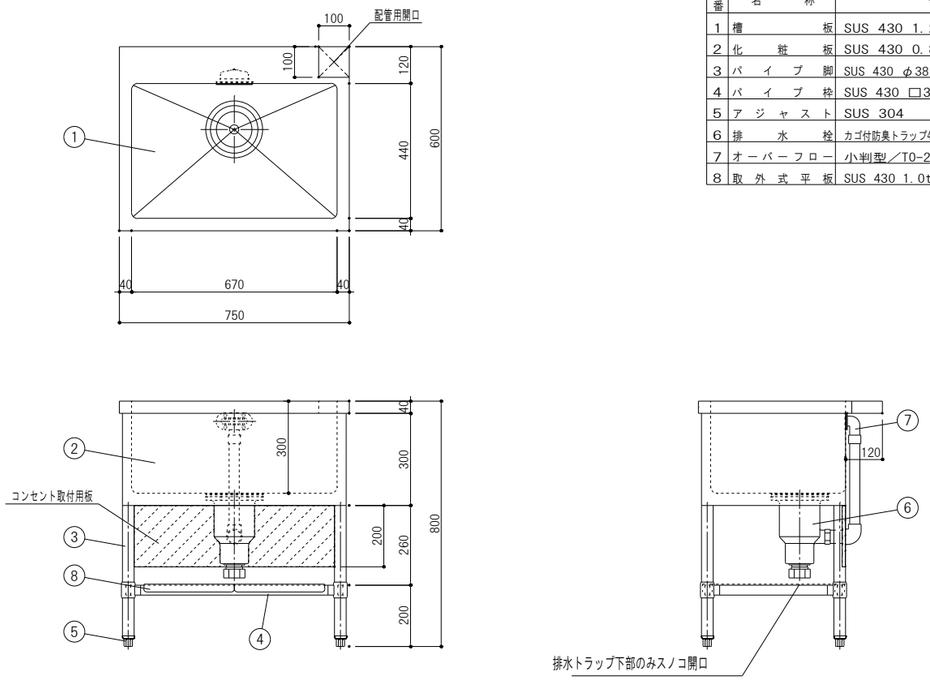
品番	名称	備考
1	甲板	SUS 430 1.2t No.4（内部補強入）
2	パイプ脚	SUS 430 φ25 1.0t
3	パイプソケット	SUS 304 ／ T0-164SS



参考品番：1650×400×2段

7 一槽シンク

S=1/10

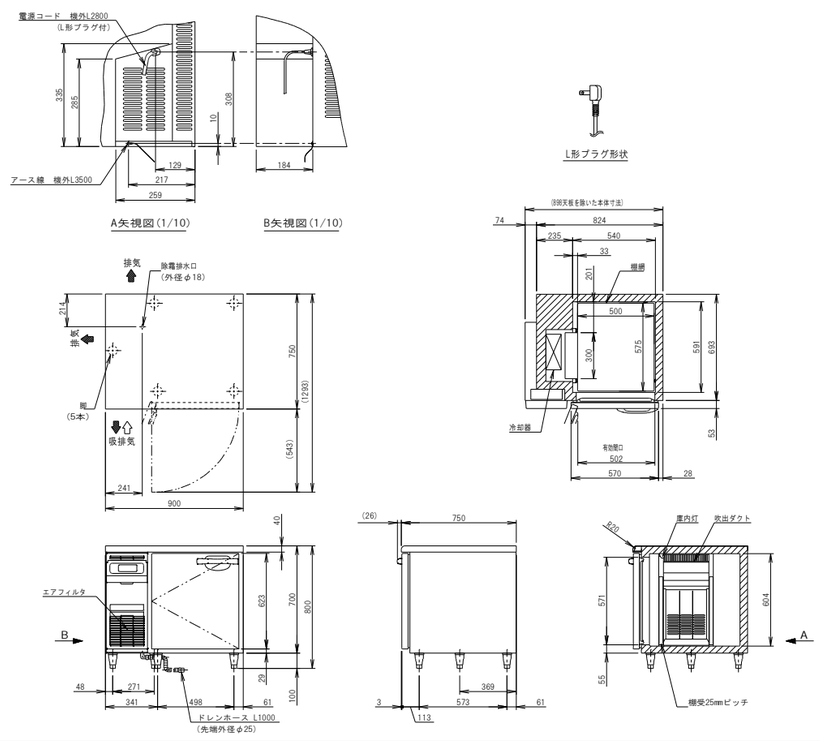


品番	名称	備考
1	槽板	SUS 430 1.2t No.4
2	化粧板	SUS 430 0.8t No.4
3	パイプ脚	SUS 430 φ38 1.2t（継手付）
4	パイプ枠	SUS 430 □32×16 1.2t
5	アジャスト	SUS 304
6	排水栓	カゴ付防臭トラップ40A（排水アダプター付）／T0-195
7	オーバーフロー	小判型／T0-232P
8	取外式平板	SUS 430 1.0t No.4（分割式）

参考品番：750×600×800

8 テーブル形冷蔵庫

S=1/20



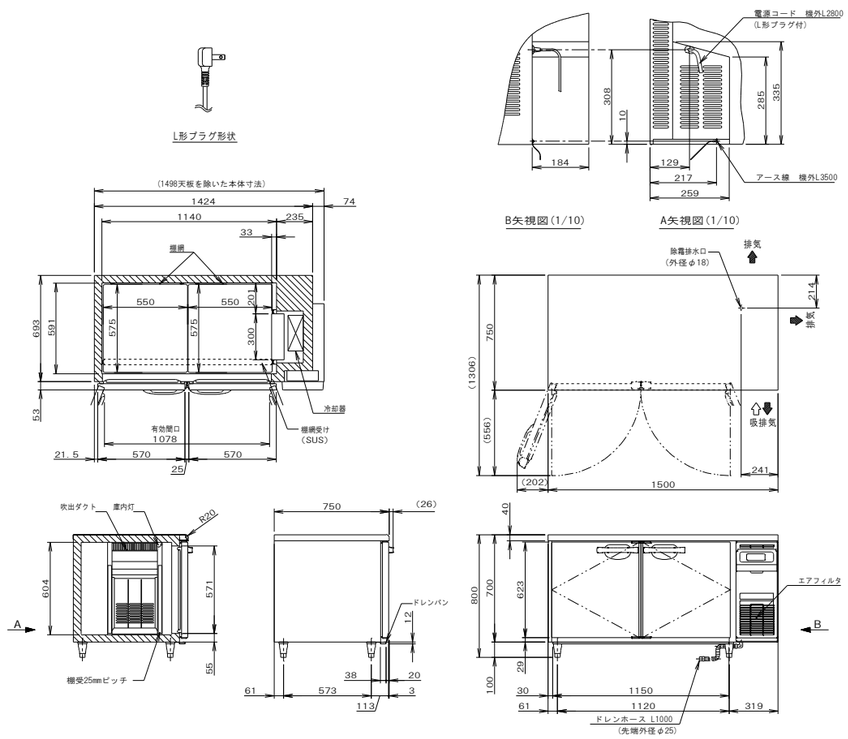
製品名	テーブル形冷凍庫
形名	FT-90SDG-NA
電源	単相 100V 50/60Hz 容量 0.29kVA (2.9A)
電流	運転電流 1.5/1.5A 電動機定格電流 1.4/1.4A
消費電力	電動機定格消費電力 110/110W（力率78/78%） 電熱装置定格消費電力 219W 冷却時消費電力 125/125W 霜取時消費電力 219/219W
放熱量	370/370W
電源コード	2.8m(L形プラグ付)
定格内容積	206L
外形寸法	幅900×奥行750×高さ800(790～830)mm
内形寸法	幅540×奥行591×高さ604mm
外装	ステンレス鋼板、亜鉛鋼板(後板・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300W(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)-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	ケース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枚
製品質量	62kg（梱包時 約66kg）
梱包	簡易ダンボール梱包 幅995×奥行830×高さ785mm
付属品	ドレンホース
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：T350

参考品番：FT-90SDG-NA

工事名称	道の駅「瑞穂の里・さらびき」再整備工事
図面名称	厨房機器 単品図（2）（参考図）
	図示
キタイ設計（株）	一級建築士 第319755号 小川龍二
	K-04

9 テーブル形冷蔵庫　S=1/20



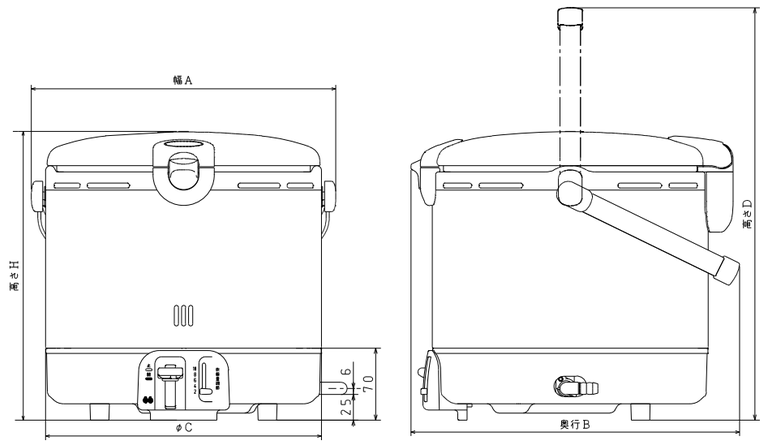
製品名	テーブル形冷凍庫
形名	FT-150SDG-NA-RML
電源	単相 100V 50/60Hz 容量 0.31kVA (3.1A)
電流	運転電流 1.9/1.9A　電動機定格電流 1.6/1.6A
消費電力	電動機定格消費電力 130/130W (力率81/81%) 電熱装置定格消費電力 238W 冷却時消費電力 164/164W　霜取時消費電力 238/238W
放熱量	370/370W
電源コード	2.8m(L形プラグ付)
定格内容積	438L
外形寸法	幅1500×奥行750×高さ800(790～830)mm
内形寸法	幅1140×奥行591×高さ604mm
外装	ステンレス鋼板、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300W(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)-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	ケース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	87kg (梱包時 約92kg)
梱包	簡易ダンボール梱包 幅1595×奥行830×高さ780mm
付属品	ドレンホース
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：T348-C145

参考品番：FT-150SDG-NA-RML

10 炊飯器　S=1/3



本図はPR－18EFを示す。

【仕　様】

商品名		PR-09EF	PR-18EF
外形寸法(mm)	高さH	237	282
	幅A	256	300
	奥行B	279	322
	φC	226	270
	高さD	334	400
質　量(kg)		3.0	4.3
ガス消費量(kW)	13A	1.05	1.90
	LP	1.16	1.90
炊飯能力(L)		0.18～0.9	0.36～1.8
ガス接続		φ9.5mmガス用ゴム管	
点火方式		連続放電点火	
安全装置		立消え安全装置	

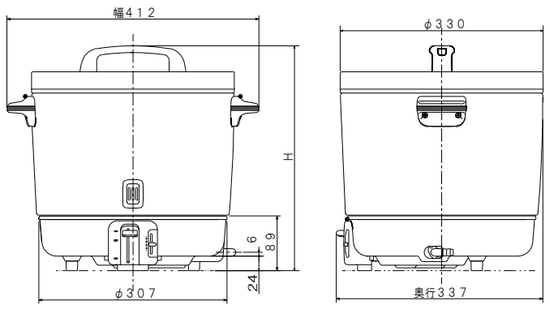
単位：mm

蓋を開けた時の最大高さ（参考値）
PR－09EF：約464
PR－18EF：約553

※仕様は改良のためお知らせせずに変更することがあります。
又、表数値は、標準ですので、ガス種によって数値が変わることがあります。

参考品番：PR-18EF

11 炊飯器　S=1/5



【仕　様】

商品名		PR-303S/SF	PR-403S/SF
本体寸法(mm)	高さ	330	367
	幅	412	412
	奥行	337	337
質　量(kg)		6.2	6.4
ガス消費量(kW)	13A	2.79	3.49
	LP	2.79	3.72
炊飯能力(L)		0.8～3.0	1.2～4.0
ガス接続		φ9.5ガス用ゴム管	
点火方式		連続放電点火	
安全装置		立消え安全装置、異常過熱防止装置	

	H寸法
PR-303S/SF	330
PR-403S/SF	367

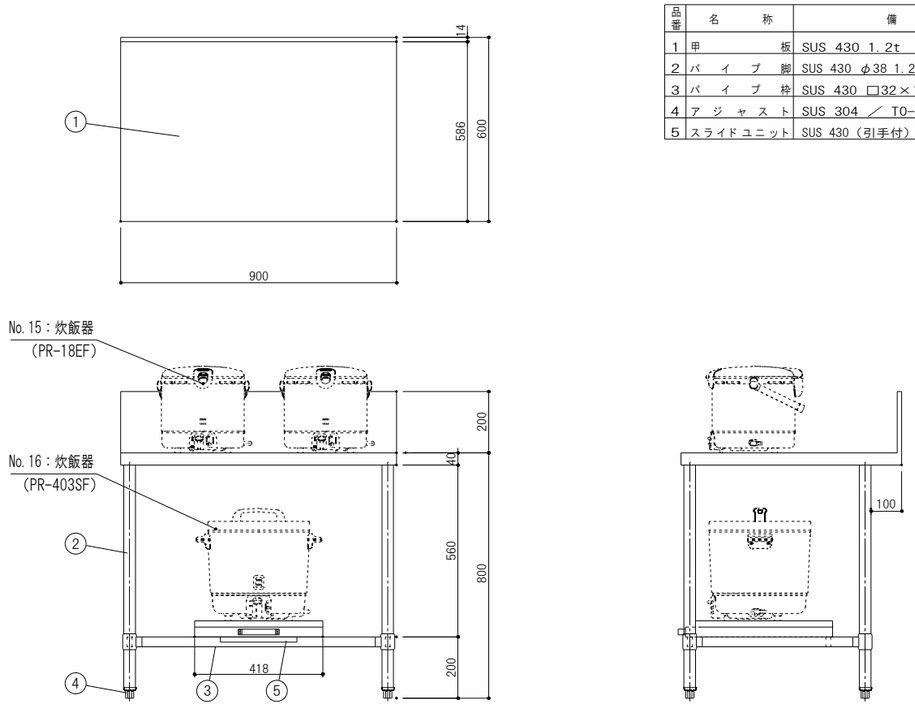
可燃物からの離隔距離(cm)

上方	側方	前方	後方
30以上	10以上	10以上	10以上

※仕様は改良のためお知らせせずに変更することがあります。
又、表数値は、標準ですので、ガス種によって数値が変わることがあります。

参考品番：PR-403S/SF

12 炊飯台　S=1/10

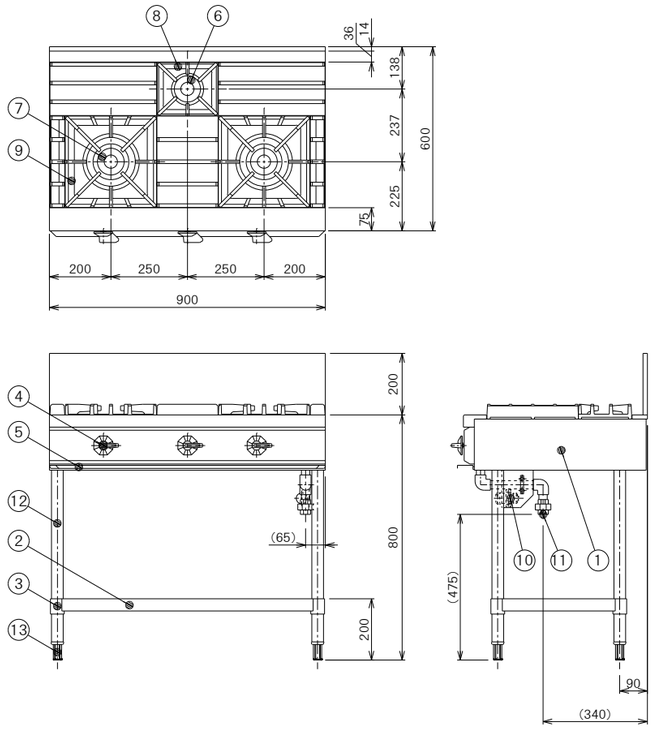


品番	名称	備考
1	甲板	SUS 430 1.2t
2	パイプ脚	SUS 430 φ38 1.2t（継手付）
3	パイプ枠	SUS 430 □32×16 1.0t
4	アジャスト	SUS 304 ／ TO-108S
5	スライドユニット	SUS 430（引手付）

参考品番：900×600×800

工事名称	道の駅「瑞穂の里・さらびき」再整備工事
図面名称	厨房機器　単品図（3）（参考図）
図示	
キタイ設計（株）	一級建築士　第319755号　小川龍二
K-05	

13 ガステーブル　S=1/10



■ 仕様表

品名	ウルティモシリーズ　ガステーブル
型式	TSGT-0921
外形寸法	W900×D600×H800(mm)
製品重量	75kg
ガス消費量	都市ガス 32.6kW (27500kcal/h)　LPガス 28.5kW (2.04kg/h)
立消え安全装置	---
点火方式	連続スパーク点火

品番	部品名	材質	個数
1	外装	SUS430 No.4 t1.0	
2	スノコ	SUS430 No.4 t1.0	1
3	スノココーナー	SUS430 t3.0	4
4	器具栓ツマミ	ABS樹脂	3
5	汁受け	SUS430	3
6	一重バーナ	FC φ90 4.1kW(3500kcal/h)	1
7	二重バーナ	FC φ165 13.9kW(12000kcal/h)	2
8	一重バーナ五徳	FC	1
9	二重バーナ五徳	FC	2
10	電池BOX	1.5V用	1
11	ガス接続口	3/4B(20A)ユニオン	1
12	パイプ脚	SUS304 φ38	4
13	アジャスト	SUS304	4
備考	付属品：単2形乾電池×1		

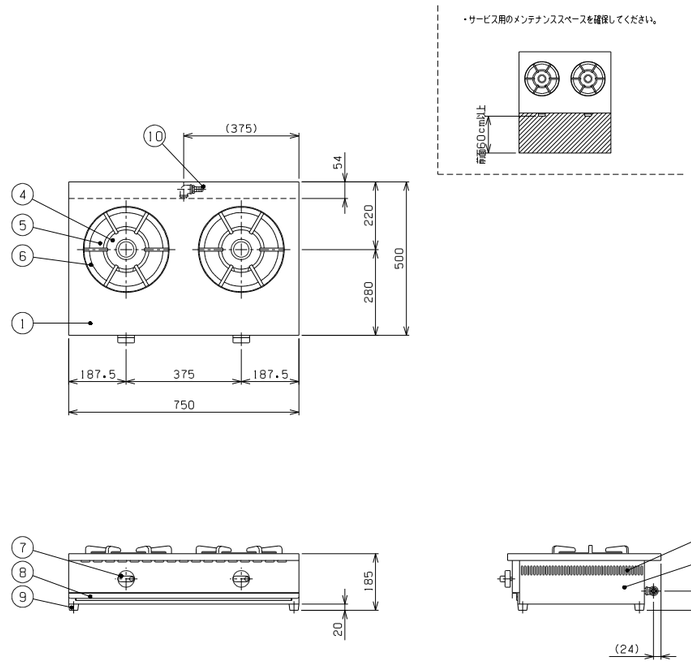
(FK-112220200A)

可燃物からの離隔距離(mm)以上					
器体の周囲		器体上方の周囲			設置床面
側方	後方	側方	後方	上方	下地、仕上とも
250	150	250	150	フード	不燃材

トップバーナー	ご使用最大鍋径
一重バーナー(φ90)	260(mm)
二重バーナー(φ165)	400(mm)

参考品番：TSGT-0921

14 卓上ガステーブル　S=1/10



■ 仕様表

品名	卓上ガステーブル
型式	TGU-75
外形寸法	W750XD500XH185(mm)
製品重量	22kg
ガス消費量	都市ガス 10.5kW (9000kcal/h)　LPガス 9.8kW (0.70kg/h)
点火方式	圧電点火

品番	部品名	材質	個数
1	甲板	SUS430 t1.2	
2	外装	アルミニウム亜鉛合金メッキ鋼板	
3	吸気口		
4	一重バーナ	FC φ125 (5.2)kW:都市ガス	2
5	汁受け皿	SUS430	2
6	丸五徳	FC φ280	2
7	器具栓つまみ	フェノール樹脂	2
8	汁受け(引出型)	SUS430	1
9	ゴム脚		4
10	ガス接続口	都市ガス:φ13ホースエンド/LPガス:φ9.5ホースエンド	1
備考			

(FO-114030300A)

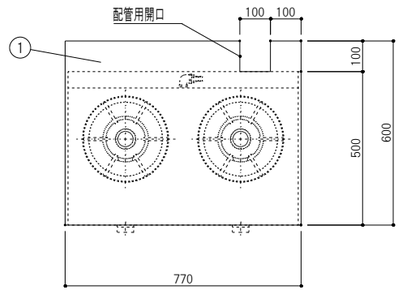
設置の際は最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器の設置基準に基づく安全な設置方法を施して下さい。

トップバーナ	使用可能最大鍋径	
	都市	LP
一重バーナ(φ125)	380(mm)	280(mm)

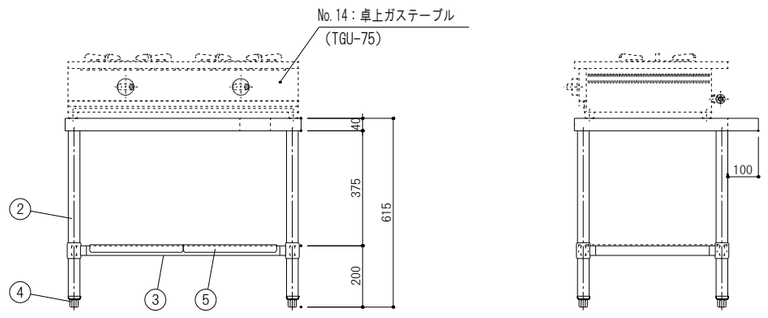
(FM01-0143-A221121H)

参考品番：TGU-75

15 コンロ置台　S=1/10

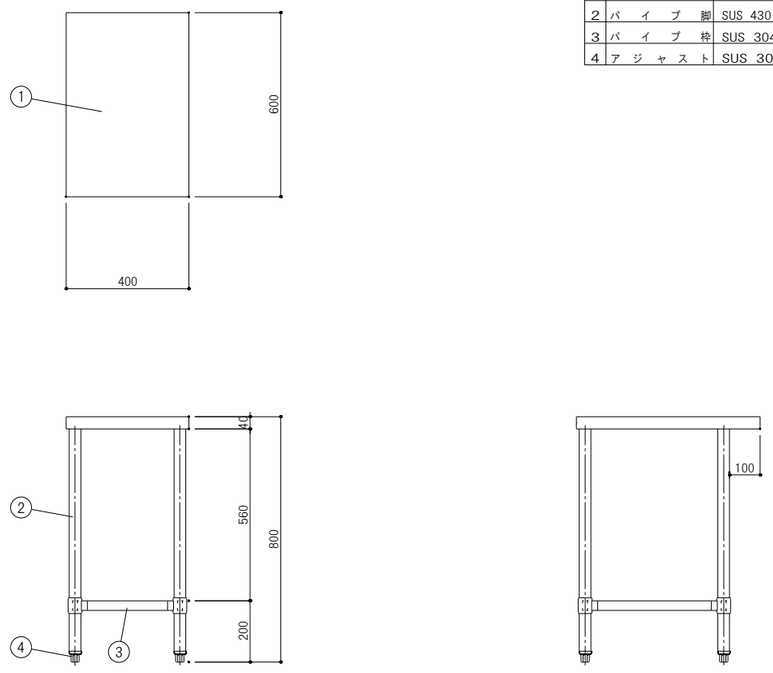


品番	名称	備考
1	甲板	SUS 430 1.2t No.4
2	パイプ脚	SUS 430 φ38 1.2t（継手付）
3	パイプ枠	SUS 304 □32×16 1.2t
4	アジャスト	SUS 304
5	取外式平板	SUS 430 1.0t No.4（分割式）



参考品番：770×600×615

16 作業台　S=1/10

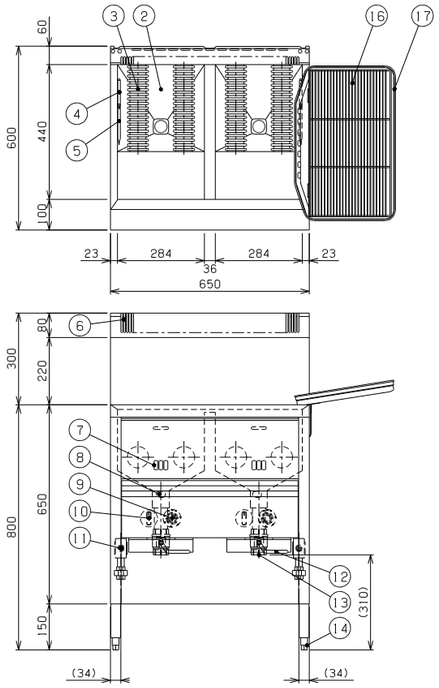


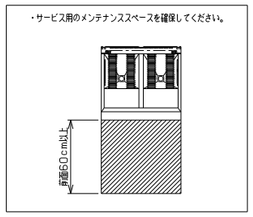
品番	名称	備考
1	甲板	SUS 430 1.2t No.4
2	パイプ脚	SUS 430 φ38 1.2t（継手付）
3	パイプ枠	SUS 304 □32×16 1.2t
4	アジャスト	SUS 304

参考品番：400×600×800

工事名称	道の駅「瑞穂の里・さらびき」再整備工事
図面名称	厨房機器　単品図(4)（参考図）
	図示
キタイ設計（株）	一級建築士　第319755号　小川龍二
	K-06

17 フライヤー　S=1/10





■ 仕様表

品名	スタンダード・ガスフライヤー
型式	TGFL-B65CW-U
外形寸法	W650xD600xH800(mm)
製品重量	57kg
油槽有効寸法	W284xD440(mm)X2
油量	14リットルX2
ガス消費量	都市ガス 12.0kW (10400kcal/h)　LPガス 12.0kW (0.87kg/h)
点火方式	圧電点火
温度調節範囲	150~210℃
パイロット安全装置	熱電対方式
異常過熱防止装置	ベーパー方式

品番	部品名	材質	個数
1	本体外装	外側板:SUS430/外後板:ガルバリウム鋼板	
2	油槽	前・底:SUS304/横・後:SUS430	
3	浸管	ベローズ管	4
4	異常過熱防止装置感熱部		2
5	温度調節器感熱部		2
6	排気カバー(排気口)	SUS430	1
7	点火確認窓		2
8	マッチ点火用窓		2
9	温度調節ダイヤル	150~210℃	2
10	器具栓つまみ	押し回し式 ABS樹脂	2
11	異常過熱防止装置		2
12	排油レバー		2
13	排油バルブ	32A	2
14	アジャスト	アルミニウム合金	4
15	ガス接続口	15Aユニオン	2
付属品 16	油切り網		1
付属品 17	油切り		1

付属品：フタ X1　すべり板 X2　すくい網 X1　飯炊き網 X2　ステンレスプレス油缶A15L X2　油こし網Aタイプ X2

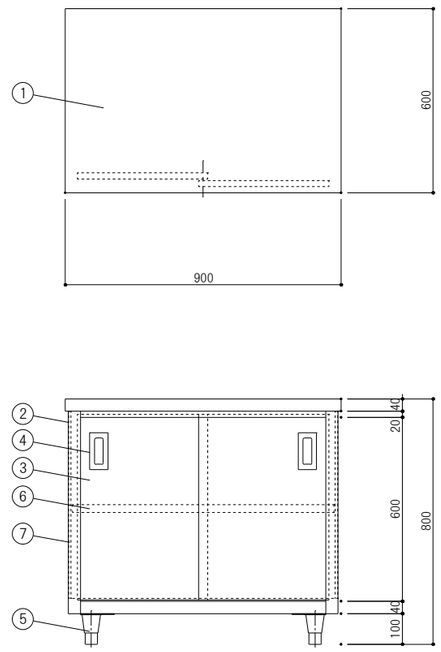
(FO-151240700A)

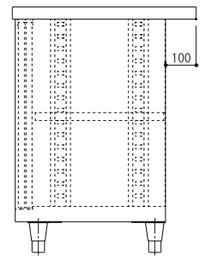
可燃物からの離隔距離(mm)以上					
器体の周囲		器体上方の周囲			設置床面
側方	後方	側方	後方	上方	下地、仕上とも
0	0	0	0	フード	不燃材

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

参考品番：TGFL-B65CW-U

18 台下戸棚　S=1/10

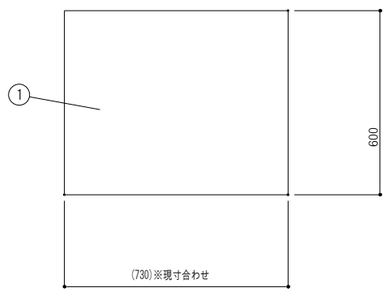


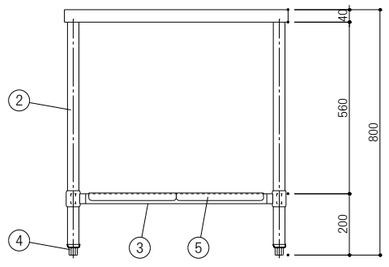


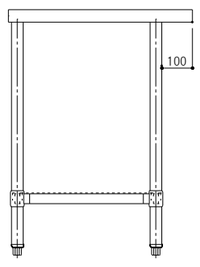
品番	名称	備考
1	甲板	SUS 430 1.2t No.4
2	本体	SUS 430 1.0t No.4
3	扉	SUS 430 1.0t No.4
4	引手	SUS 304
5	アジャスト	SUS 304
6	中棚	SUS 430 1.0t No.4(内部補強入、可動式)
7	棚柱	SUS 430

参考品番：900×600×800

19 作業台　S=1/10





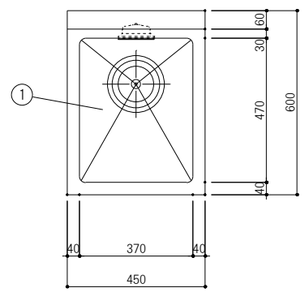


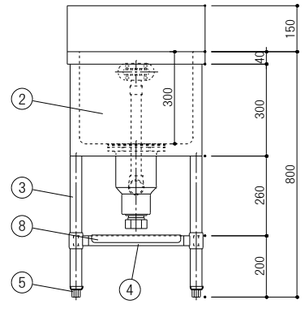
品番	名称	備考
1	甲板	SUS 430 1.2t No.4
2	パイプ脚	SUS 430 φ38 1.2t(継手付)
3	パイプ枠	SUS 304 □32×16 1.2t
4	アジャスト	SUS 304
5	取外式平板	SUS 430 1.0t No.4(分割式)

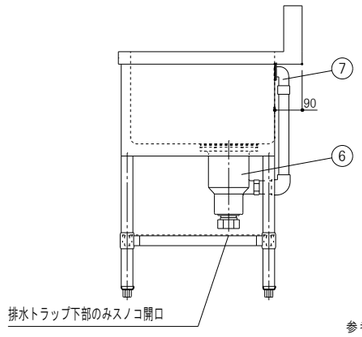
※現寸合わせ

参考品番：(730)×600×800

20 一槽シンク　S=1/10







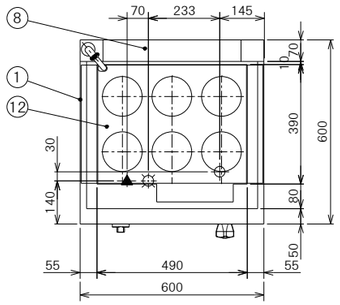
品番	名称	備考
1	槽板	SUS 430 1.2t No.4
2	化粧板	SUS 430 0.8t No.4
3	パイプ脚	SUS 430 φ38 1.2t(継手付)
4	パイプ枠	SUS 304 □32×16 1.2t
5	アジャスト	SUS 304
6	排水栓	カゴ付防臭トラップ40A(排水アダプター付)/T0-195
7	オーバーフロー	小判型/T0-232P
8	取外式平板	SUS 430 1.0t No.4

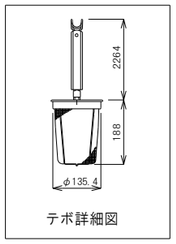
参考品番：450×600×800

工事名称	道の駅「瑞穂の里・さらびき」再整備工事
図面名称	厨房機器　単品図(5)(参考図)　図示
キタイ設計(株)	一級建築士 第319755号 小川龍二　K-07

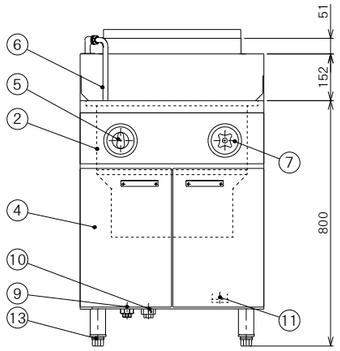
21 ゆで麺器

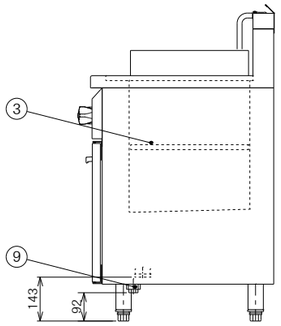
S=1/10





テボ詳細図





■ 仕様表

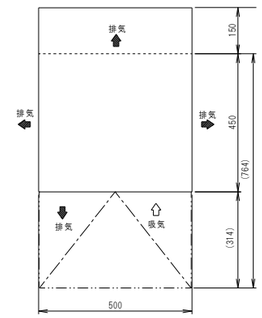
品名	ハイパワーゆで麺器	
型式	THU-60	
外形寸法	W600×D600×H800 (mm)	
製品重量	65kg	
槽容量	59リットル	
ガス消費量	都市ガス	LPガス
	18.6kW (16000kcal/h)	18.6kW (1.33kg/h)
点火方式	圧電点火	
立消え安全装置	熱電対方式	
過熱防止装置	バイメタル方式	
1 外装	SUS430 No.4	
2 槽	SUS316 2B	
3 中底	SUS304	
4 置	SUS430 No.4	
5 器具栓つまみ		
6 給水パイプ	C2700T (ニッケル・クロムメッキ)	
7 給水栓		
8 排気口	SUS430	
9 ガス接続口	15A ユニオン止	
10 給水接続口	15A ユニオン止 (SUS304)	
11 排水接続口	32A ソケット止 (SUS304)	
12 テボ受け	SUS304	
13 アジャスト	SUS304	
備考	テボ受け×1 中底×1 テボ×6 ※都市ガスの消費量は13Aの場合です	

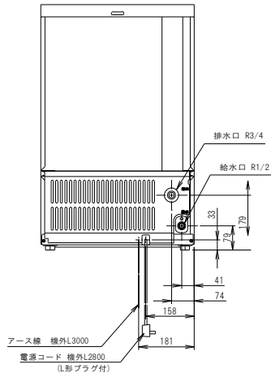
(FH-173062100A)

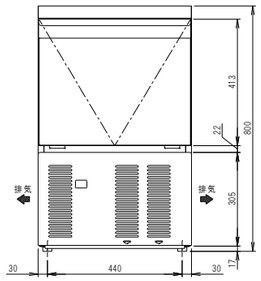
参考品番：THU-60

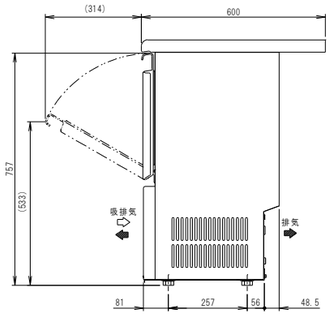
22 キューブアイスメーカー

S=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. 製品コード：M085

製品名	キューブアイスメーカー
形名	IM-35M-2 (特)
電源	単相100V 50/60Hz 容量0.50kVA(5.0A)
電流	運転電流 2.3/2.2A 電動機定格電流 2.3/2.2A 始動電流 18/17A
消費電力	電動機定格消費電力 175/210W (力率76/95%)
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750×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	製氷残水毎回排業 R3/4
圧縮機	全密閉形 140W
凝縮器	フィン&チューブ形 強制空冷式
放熱量	480/540W (50/60Hz)
冷却器	銅パイプオンシート 銅板セル製氷室(無電解Niめっき仕上げ)
冷媒制御	キャピラリチューブ
冷媒	R134a
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)
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	39kg (梱包時 43kg)
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。

※D600仕様

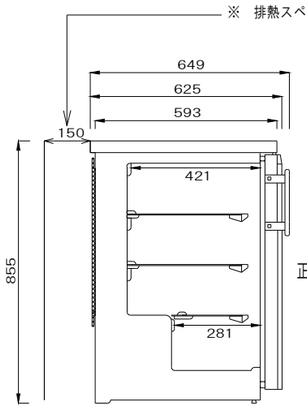
参考品番：IM-35M-2(特)

23 冷凍ストッカー

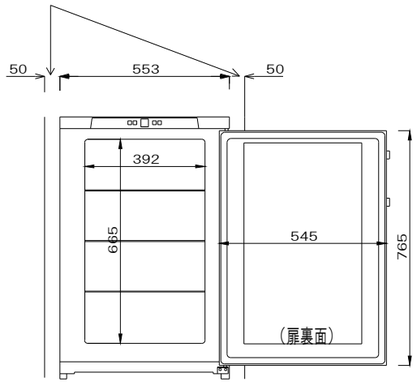
S=1/10

※ 設置に際しての注意事項

設置する際には、以下のスペースを開けて下さい。 左右各5ｃｍ、背面15ｃｍ、天井30ｃｍ

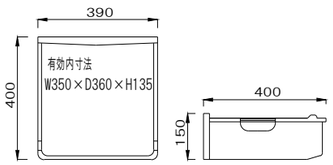


左側断面図

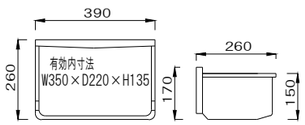


正面図（扉開時）

電源プラグ形状



バスケット大



バスケット小

仕　様　表

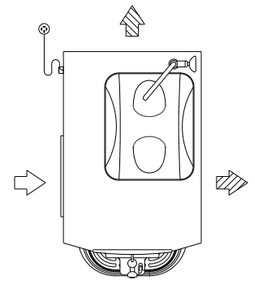
型式		SD-137
外形寸法	幅(mm)	553
	奥行(mm)	649
	高さ(mm)	855
有効内容積		約100Lｉｔ
外箱		高級仕上鋼板
		白色アクリル樹脂焼付塗装
内箱		硬質樹脂
断熱材		発泡ポリウレタン
扉		左開閉式 1枚扉
庫内照明		――
圧縮機		全密閉型
凝縮器		ワイヤチューブ式
冷却器		パイプオンプレート
		庫内壁 埋込み
冷媒		R－600a
温度調節器		デジタルサーモ
性能		庫内平均空気温度－30±3℃ (無負荷 周囲温度30℃ 湿度60% 直射日光受けず)
電源		AC100V 1φ 50/60Hz
付属品	バスケット	4
	ソコバスケット	――
	マット	――
	霜取ヘラ	1
	扉ヘラ	――
	鍵	――
その他		連続運転スイッチ
		運転スイッチ 温度調節スイッチ
定格消費電力(W,50/60Hz)		82/93
消費電流(A,50/60Hz)		1.56 / 1.39
消費電力量(Kwh/月,50/60Hz)		33.8 / 36.6
製品重量(kg)		約42
温度		－30℃±3 連続運転時
		(周囲温度30℃,湿度60%無負荷条件)
内寸法(mm)(バスケット)		W350×D360×H135mm(3個) W350×D220×H135mm(1個)
温度調節範囲		－14～－28℃
電源コード(m)		約2.7

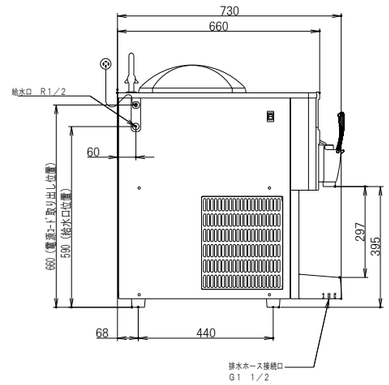
仕様・外観につきましては改良の予告なしに変更することがあります。
寸法表示は設計時の数値であり、製造時に誤差が誤差が生じる事があります。

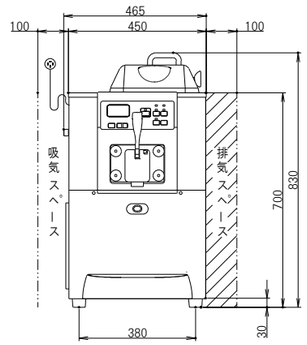
参考品番：SD-137

24 ソフトクリームフリーザー

S=1/10







プラグ=

製品名	ソフトクリームフリーザー		
品番	SSF－M162PN		
寸法 外形(W×D×H)	465	730	830
シリンダー容量	2.5L		
ミックスタンク容量	8.0L		
材質 外装	前面、天面 ステンレス鋼板 側面、背面 電気亜鉛メッキ鋼板 粉体塗装		
断熱材	硬質発泡ポリウレタン		
性能 条件	AT.30°C,直射日光を受ず (1個に100mL盛り付た時)		
	ソフトクリーム	シェーク	
製造能力	160/180個(時) *1	180/200杯(時) *1	
連続取出能力	約13個 *1	約14杯 *1	
オーバーラン	約40%		
冷凍サイクル 圧縮機	全密閉型 公称出力 750W		
凝縮器	空冷式		
冷却器	ステンレスシリンダー		
冷媒	R404A		
温度制御	マイコンコントロール		
電気定格 電源	三相 200V 50/60Hz		
消費電力	1.6/1.8kW *2		
運転電流	6.4/6.6A *2		
始動電流	37.2/33.9A *2		
攪拌用電動機	出力 750W		
加熱殺菌 加熱方式	単純ホットガス方式		
殺菌温度×時間	72°CX40分		
殺菌工程	4時間以内		
電源コード 電長さ	4.5m,4芯(2.0mm²)		
プラグ	接地形3極差込み		
適合コンセント	接地形3極差込み 20A 250V		
配管口径	給水口 R1/2		
製品質量	約98kg		
付属品	(ダストカバー兼用)排水器組立 1式, 洗浄ブラシ大 1本,洗浄ブラシ小 1本, セハー330(無菌潤滑油) 1本, プランジャOリング(No16) 2個, ミックス供給器Oリング(JAS01013) 2個, ミックス供給器Oリング(KS14) 1個, スリーブ 1個,ロータリーシール 1個, 軸受ベアリング 1個,殺菌用アダプター 1個 ブレード 2枚,ドレンタンク 1式 排水ホース 1本		

＊1：製造能力、連続取出能力はAT30℃,直射日光を受けず 100mL/個 盛付けた時の値です。
＊2：電気特性値は、AT.30°Cの時の値です。
注）1.本機は、ソフトクリーム/シェークの兼用機です。
2.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。
3./の数値は、左が50Hz右が60Hz。
その他は共通です。

参考品番：SSF-M162PN

工事名称	道の駅「瑞穂の里・さらびき」再整備工事	
図面名称	厨房機器 単品図(6)(参考図)	図示
キタイ設計(株) 一級建築士 第319755号 小川龍二		K-08

25 アイスマシン　―

【仕様】

商品サイズ	260×365×845
商品重量	約11kg
電源	約400W

参考品番：CIM-20A

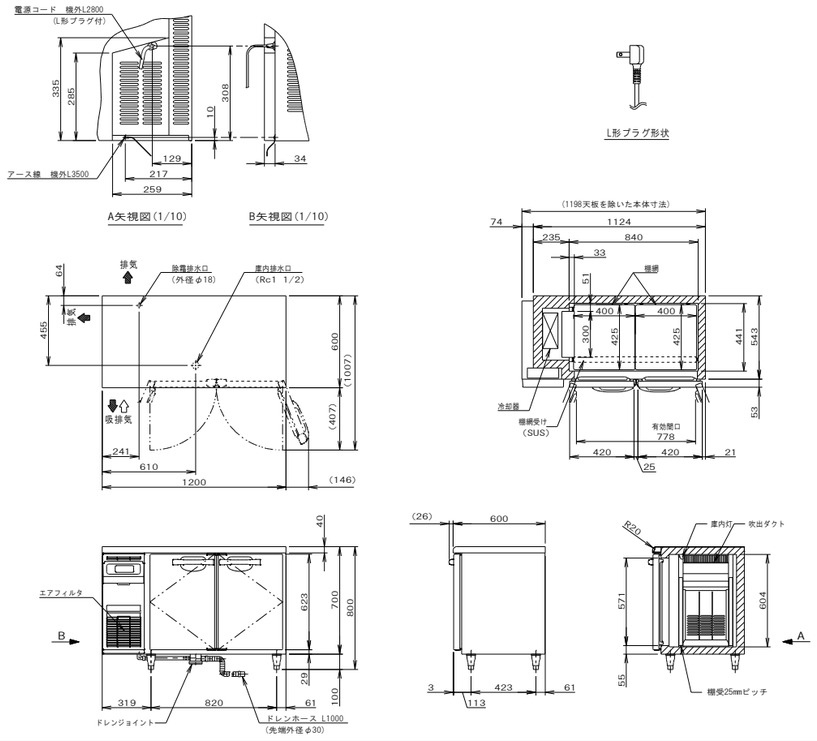
26 コーヒーメーカー　―

JANコード：4901369 509417
本体サイズ(mm)：233×130×252
本体重量：1.2kg
化粧箱サイズ(mm)：270×170×295
商品重量：1.3kg
C/S 入数：6

製品詳細
5カップ用
102濾紙
サイフォンドリッパー使用
型式:EX-102N
電源：100V／505W　50／60Hｚ
定格電流：5A
最大使用水量：0.7L
能力：5カップ　約9分
日本製

参考品番：EX-102N

27 テーブル型冷蔵庫　S=1/20

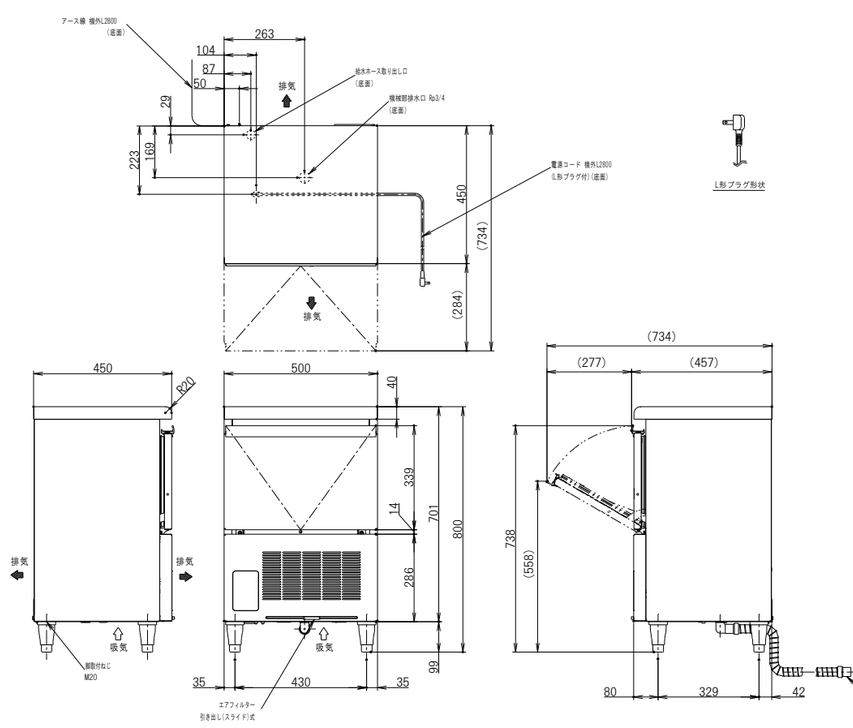


製品名	テーブル形冷蔵庫
形名	RT-120SNG-NA-ML
電源	単相 100V 50/60Hz 容量 0.29kVA (2.9A)
電流	運転電流 1.5/1.5A　電動機定格電流 1.2/1.2A
消費電力	電動機定格消費電力 95/95W（力率79/79%） 電熱装置定格消費電力 218W 冷却時消費電力 123/123W　霜取時消費電力 218/218W
放熱量	325/325W
電源コード	2.8m(L形プラグ付)
定格内容積	245L
外形寸法	幅1200×奥行600×高さ800(790～830)mm
内形寸法	幅840×奥行441×高さ604mm
外装	ステンレス鋼板、亜鉛鋼板(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	ケース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	69kg（梱包時 約72kg）
梱包	簡易ダンボール梱包 幅1295×奥行680×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：T335-C115

参考品番：RT-120SNG-NA-ML

28 チップアイスメーカー　S=1/10



製品名	チップアイスメーカー
形名	CM-60A
電源	単相 100V 50/60Hz 容量0.58kVA(5.8A)
電流	運転電流 3.9/3.3A　電動機定格電流 3.9/3.3A 始動電流 21/20A
消費電力	電動機定格消費電力 275/295W（力率 70/89%）
製氷能力	約55/60kg/d（周囲温度20℃ 水温15℃） 約45/50kg/d（周囲温度30℃ 水温25℃）
水の形状	圧縮フレーク状氷片(チップアイス)
貯氷量	約18kg(自然落下時 約15kg)
消費水量	約0.055/0.06m/d^2（周囲温度20℃ 水温15℃） 約0.045/0.05m/d^2（周囲温度30℃ 水温25℃）
外形寸法	幅500×奥行450×高さ800(790～820)mm
放熱量	580/580W
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)
ストッカ	内装　ABS樹脂、断熱材：発泡ポリウレタン
製氷方法	製氷筒内水膜式(圧縮フレークタイプ)
給水方式	製氷水　給水ホース　先端G1/2
排水方式	貯氷庫・オーバーフロー用　Rp3/4(底面接続)
圧縮機	全密閉型 160W
凝縮器	フィン&チューブ形 強制空冷式
冷却器	製氷筒外側面　冷却パイプ密着巻(ハンダメッキ仕上)
冷媒	R134a
貯氷制御	貯氷検知板と磁気スイッチによる(遅延タイマ付)
製氷水量制御	フロートスイッチ電磁弁連動方式
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	圧縮機モータプロテクタ(自動復帰) 圧力スイッチ(自動復帰)
機構部保護	モータプロテクタによる圧縮機、 ファンモータ、ギャードモータ停止(手動復帰)
脚	樹脂製90～120mm調整可能
製品質量	約52kg(梱包時 約54kg)
梱包	簡易ダンボール梱包 幅636×奥行524×高さ849mm
付属品	スコップ、給水用ホース、排水用ホース、エルボソケット
使用条件	周囲温度 5～35℃　電圧変動：定格電圧の±10%以内 給水圧 0.05～0.78MPa

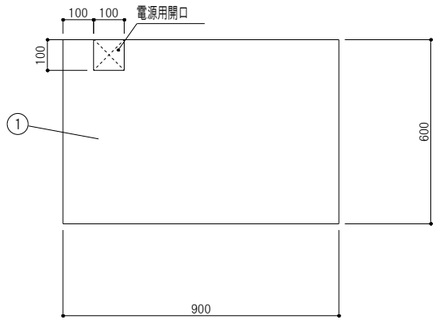
※仕様・外観につきましては、改良のため予告なく変更することがあります。
1. 設置条件について
   場所、給排水、電源等は取扱説明書・据付工事説明書に従って正しく行ってください。
   また、本体設置スペースは、設置条件により若干異なることがありますので、10mm程度余裕を取ってください。
   (給排気スペース・配管スペース等は本体設置スペースとは別に確保が必要です。)
2. 製氷能力は周囲温度・水温によって変わりますので、取扱説明書を参照してください。
3. 元ブレーカー容量は10A 125Vです。
   必ず専用回路(過負荷・短絡保護あり)を使用してください。
4. 製品コード：221A

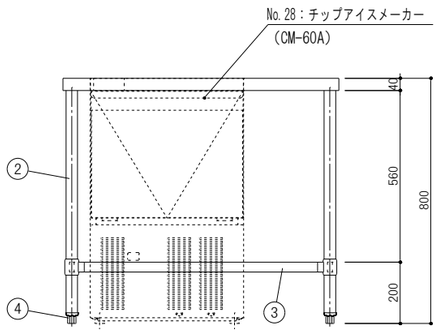
参考品番：CM-60A

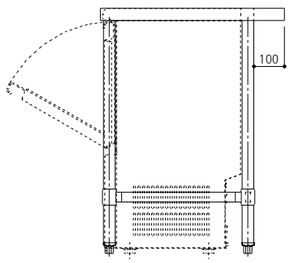
工事名称	道の駅「瑞穂の里・さらびき」再整備工事
図面名称	厨房機器　単品図（7）（参考図）
	図示
キタイ設計（株）	一級建築士　第319755号　小川龍二
	K-09

29 作業台 S=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（三方枠）
4	アジャスト	SUS 304



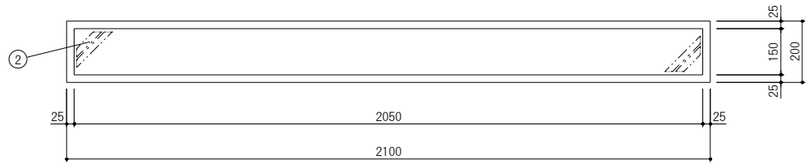


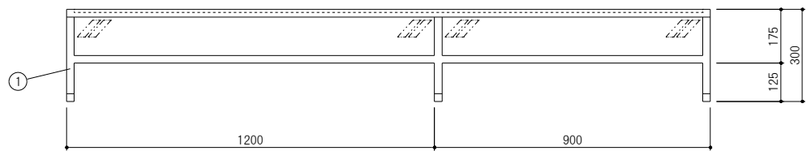


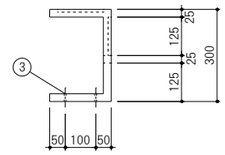
参考品番：900×600×800

30 スニーズガード S=1/10

品番	名称	備考
1	主柱材	SUS430 25×25×1.2t 角材
2	ガラス	強化ガラス
3	取付穴	φ6 （4ヶ所）

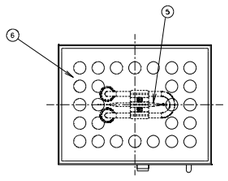


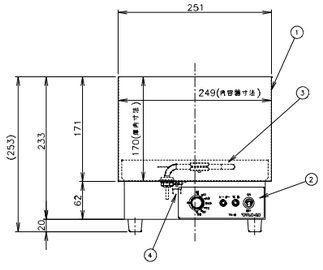


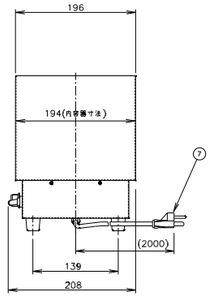


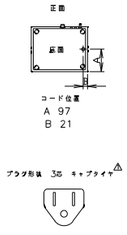
参考品番：2100×200×300

31 ウォーマー S=1/5



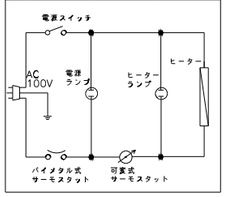






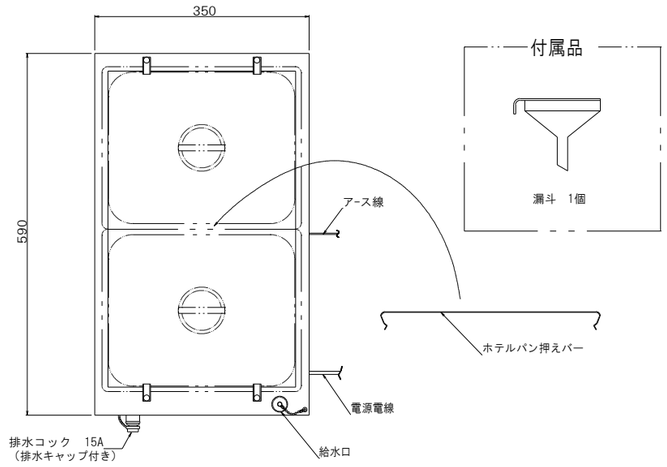
仕様	
品名	鋼どうこ
型式	TS-8
定格電圧	単相100V 50/60Hz
消費電力	500W
温度調節	可変式サーモスタット 30℃～90℃（標準温度）
外形寸法	W251×D196×H253
内形寸法	W249×D194×H170
基本水量	3.5リットル （1合鍋子12本をお調する場合の目安）
質量	3Kg
付属品	スノコ デジタル酒温度計 ピンキャップ 変換アダプタ 寸法単位：mm

品番	名称	仕様	備考
⑧			
⑦	電源コード	1.25mm² キャブタイヤコード	
⑥	スノコ	SUS304	
⑤	温度センサー	液膨サーモ	
④	安全装置	バイメタル式サーモスタット	
③	ヒーター	500W 鋼ニッケルメッキ	
②	操作パネル		
①	本体	SUS304	



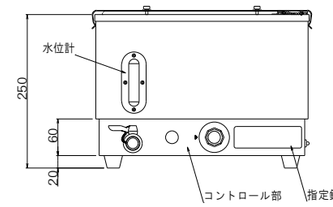
参考品番：TS-8

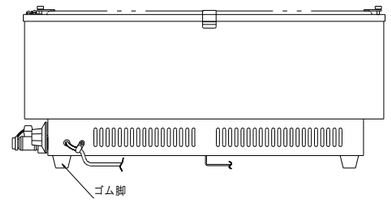
32 ウォーマー S=1/5



仕様

定格電圧	100V
定格消費電力	1200W
一次側最大電流値	12A
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	SUS304 t1.0 #4
外装	SUS430 t0.8 #4
湯槽	SUS304 t1.0 #4





コンセント形状

*本器は湿式仕様です

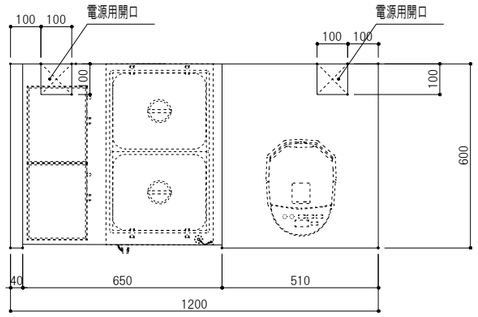
付属品	
ホテルパン（カバー付き）	1/2サイズ 325x265 D=150 2個
ホテルパン押えバー	1個
漏斗	1個

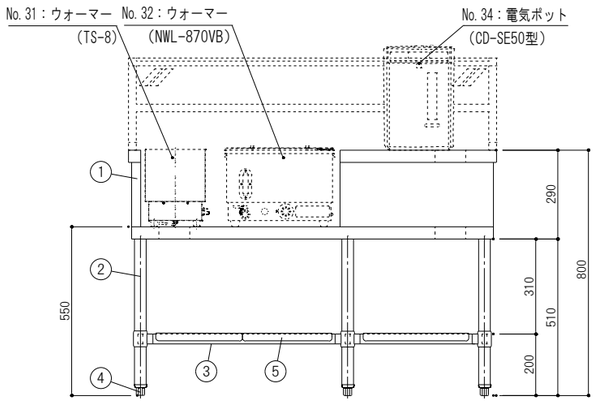
参考品番：MWL-870VB

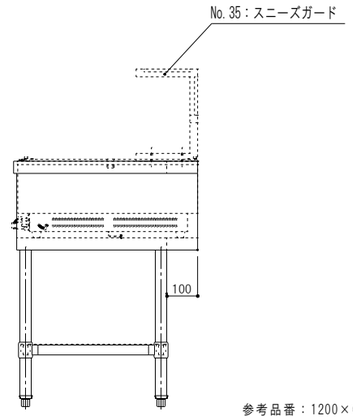
工事名称	道の駅「瑞穂の里・さらびき」再整備工事
図面名称	厨房機器 単品図（8）（参考図）
図示	
キタイ設計（株）	一級建築士 第319755号 小川龍二
K-10	

33 ウォーマー置台

S=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）

参考品番：1200×600×550

34 電気ポット

—

【商品詳細】

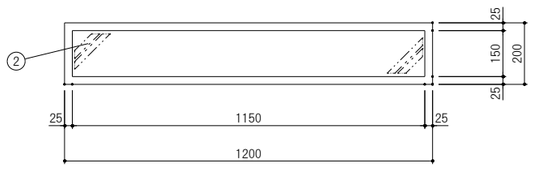
商品サイズ	230×315×340
商品重量	約3.4kg
電源	AC100V
消費電力	985W
コード長さ	約1000mm
容量	5L
沸騰目安時間	満水：約35分
保温選択	98℃、90℃、80℃、70℃

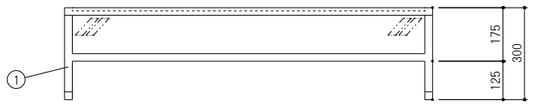
参考品番：CD-SE50型

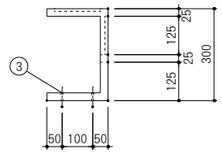
35 スニーズガード

S=1/10

品番	名称	備考
1	主柱材	SUS430 25×25×1.2t 角材
2	ガラス	強化ガラス
3	取付穴	φ6（4ヶ所）





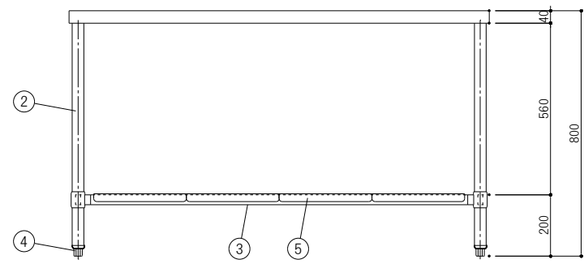


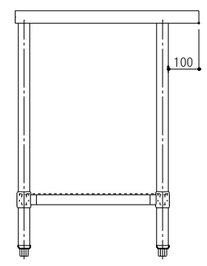
参考品番：1200×200×300

36 作業台

S=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）





※現寸合わせ

参考品番：(1370)×600×800

工事名称	道の駅「瑞穂の里・さらびき」再整備工事
図面名称	厨房機器 単品図（9）（参考図）
	図示
キタイ設計（株）	一級建築士 第319755号 小川龍二
	K-11

37 ＩＨ卓上型調理器 ―

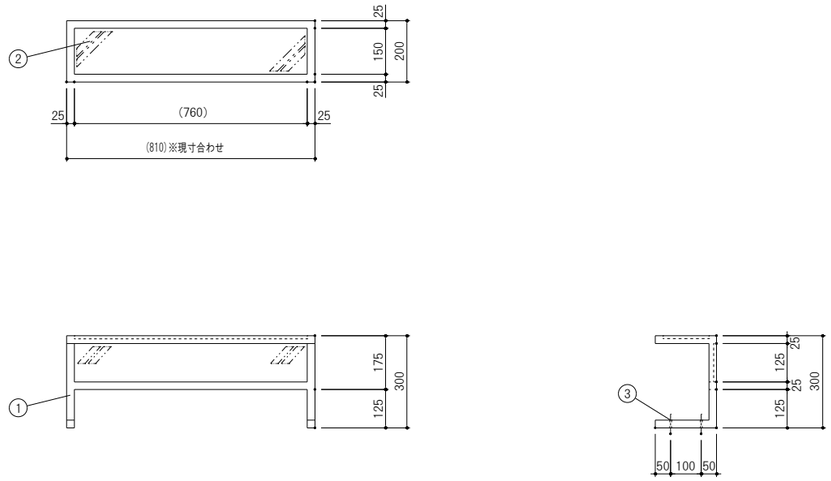
【商品詳細】

商品サイズ	205×205×50
商品重量	約1.5kg（付属の電源コードを含む）
電源	100V50/60Hz共用
消費電力	1000W
コード長さ	約1800mm

参考品番：DI-217

38 スニーズガード S=1/10

品番	名称	備考
1	主柱材	SUS430　25×25×1.2t　角材
2	ガラス	強化ガラス
3	取付穴	φ6（4ヶ所）

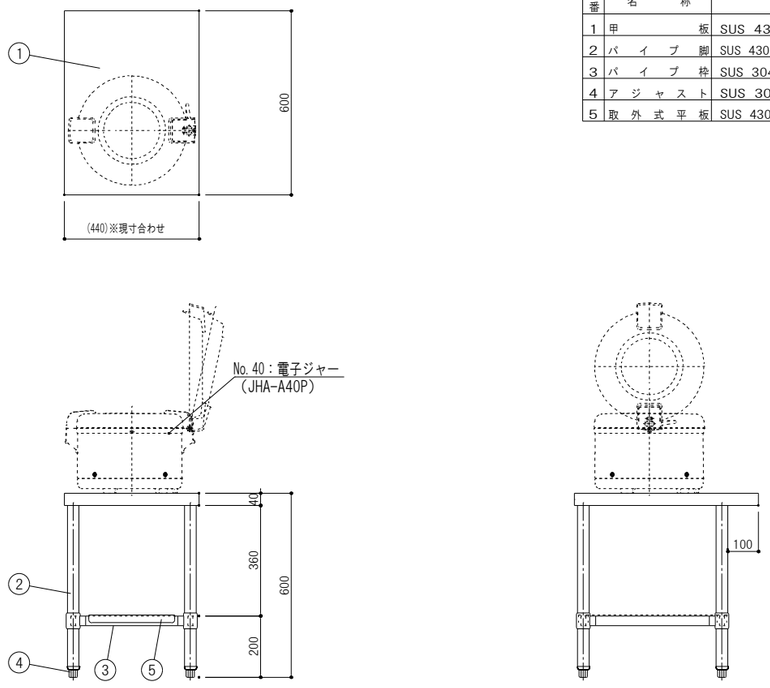


※現寸合わせ

参考品番：(810)×200×300

39 ジャー置台 S=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）



※現寸合わせ

参考品番：(440)×600×600

40 電子ジャー ―

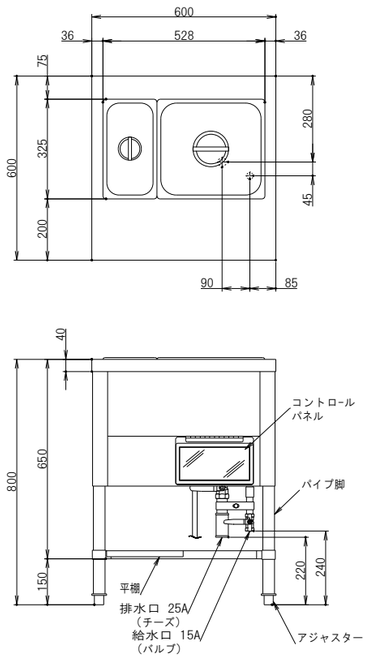
【商品詳細】

商品サイズ	435×358×270
商品重量	約4.8kg
電源	100V50/60Hz共用
定格消費電力	35W
容量	4L
コード長さ	約1500mm

参考品番：JHA-A40P

工事名称	道の駅「瑞穂の里・さらびき」再整備工事
図面名称	厨房機器　単品図（10）（参考図）
	図示
キタイ設計（株）	一級建築士　第319755号　小川龍二
	K-12

41 電気ウォーマーテーブル　S=1/10



PS E

仕様
定格電圧　3φ 200V
定格消費電力　2.3kW
一次側最大電流値　6.5A
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
外装　SUS430 t0.8 #4
湯槽　SUS304 t1.0 2B
脚　SUS430 φ38/φ25

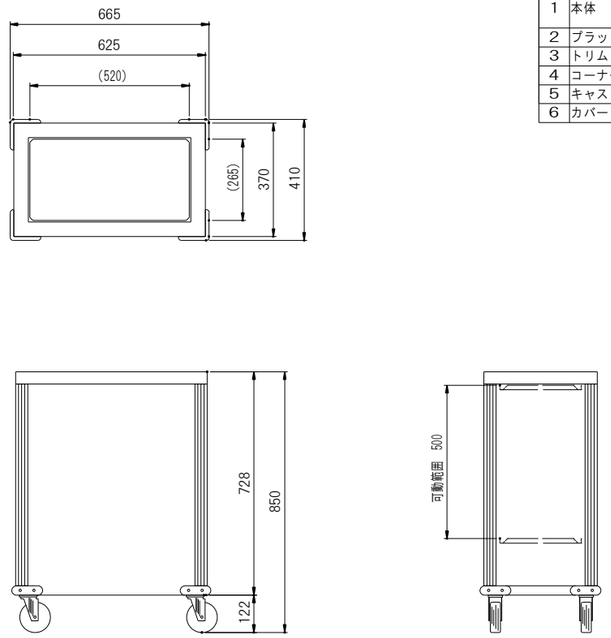
コンセント形状

付属品
ホテルパン　SUS304 2/3サイズ 352x325 D=150 1個
　　SUS304 1/3サイズ 176x325 D=150 1個

参考品番：EWTP-600A

42 ディッシュディスペンサー　S=1/10

項目	名前	数量	規格	材料
1	本体	1	又はNo4 カラーシート貼	SUS430
2	プラットホーム	1	No4	SUS430
3	トリムコーナー	4	黒	ABS樹脂
4	コーナーバンパー	4	甲丸型　黒	ハードラバー
5	キャスター	4	100mm SP2ケ	ウレタン
6	カバー	1	クリア	ポリカーボネート

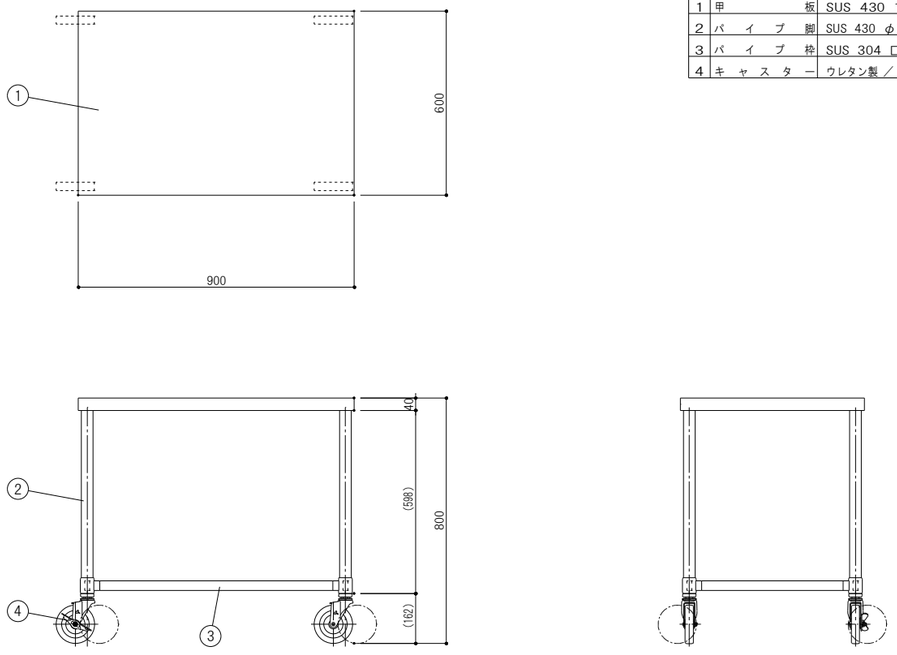


※( )内はプラットホーム寸法

参考品番：MEX-1020N

43 移動台　S=1/10

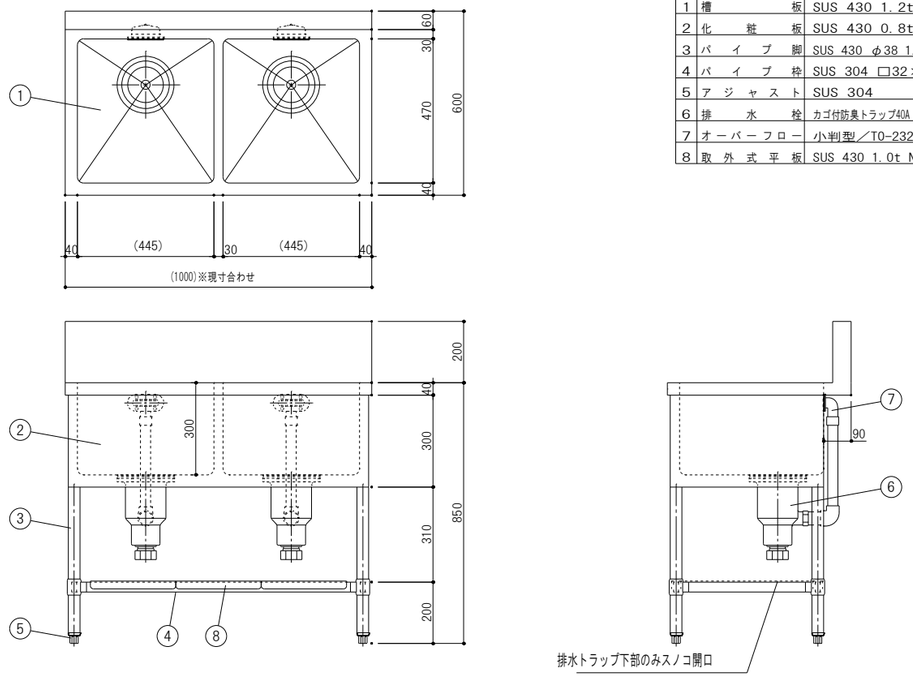
品番	名称	備考
1	甲板	SUS 430 1.2t No.4
2	パイプ脚	SUS 430 φ38 1.2t（継手付）
3	パイプ枠	SUS 304 □32×16 1.2t
4	キャスター	ウレタン製 ／ φ125自在×4（対角ストッパー付）



参考品番：900×600×800

44 二槽シンク　S=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	排水栓	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	取外式平板	SUS 430 1.0t No.4（分割式）



※現寸合わせ

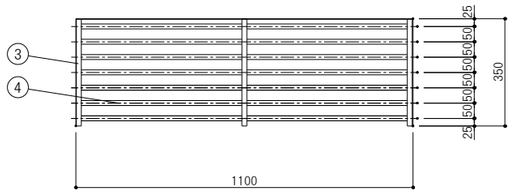
参考品番：(1000)×600×850

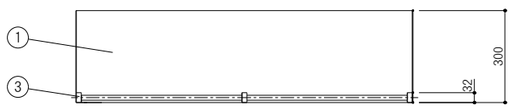
工事名称	道の駅「瑞穂の里・さらびき」再整備工事
図面名称	厨房機器　単品図（11）（参考図）
図示	
キタイ設計（株）	一級建築士　第319755号　小川龍二
K-13	

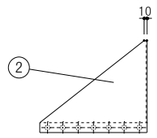
45 パイプ棚

S=1/10

品番	名称	備考
1	化粧板	SUS 430 1.0t No.4
2	プラケット	SUS 430 1.0t No.4
3	角パイプ	SUS 304 □32×16 1.2t（端面塞ぎ）
4	棚パイプ	SUS 430 φ16





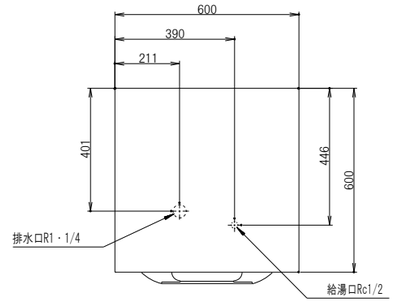


※壁下地補強要

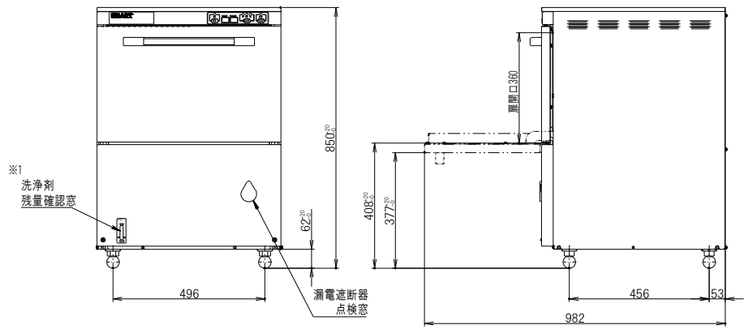
参考品番：1100×350×1段

46 食器洗浄機

S=1/10



注記：※1はオプション仕様の場合のみ



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		
	すすぎ洗浄	上下圧力噴射・回転ノズル		
処理能力		65ラック/h	40ラック/h	34ラック/h
洗浄サイクル	洗浄時間設定	短	標準	長
	主洗浄	40秒	75秒	90秒
	休止	3秒		
	すすぎ洗浄	12秒		
		55秒	90秒	105秒
洗浄槽貯湯量		18L		
すすぎ消費量		3L/1洗浄サイクル		
主洗浄ポンプ		0.7kW		
すすぎポンプ		0.15kW		
洗浄槽ヒーター		1kW		
洗浄湯温度		60℃		
内蔵電気ブースター				
加熱ヒーター		3kW	5kW	
温度調整		サーミスター		
温度設定		85℃		
安全装置	空焚防止	フロートスイッチ		
	漏電防止	漏電遮断器		
貯湯量		6L(有効：3.5L)		
消費電力		4kW	6kW	
消費電流		15A	22A	
接続	給湯	Rc 1/2 (15A)		
	排水	R 1・1/4 (32A)		
給湯温度条件		65℃以上	50℃以上	
給水(湯)圧		0.05MPa～0.20MPa		
電源コード		約3m(機外)		
質量		90 kg		
付属品		万能ラック		
		排水ホース		

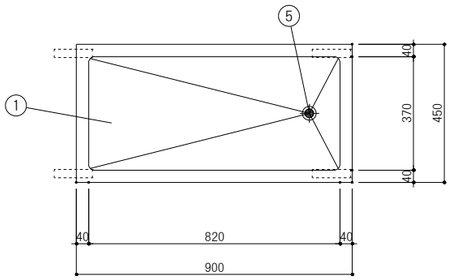
主要材料	本体	SUS304・SUS430
	ポンプ	ガラス入変性PPE(ハネグルマ)
	洗浄槽	SUS304
	洗浄シャワーアーム	SUS304
	給水用電磁弁	SUS

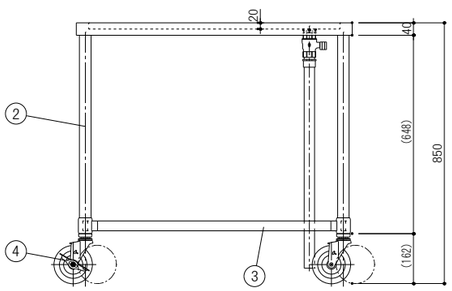
参考品番：AU70-E05

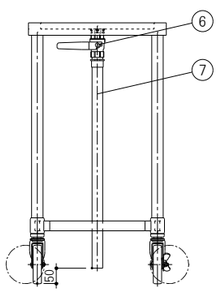
47 移動水切台

S=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	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 ／ T0-183／25A
6	ボールバルブ	25A
7	排水管	塩ビ 25A用（固定金具付）



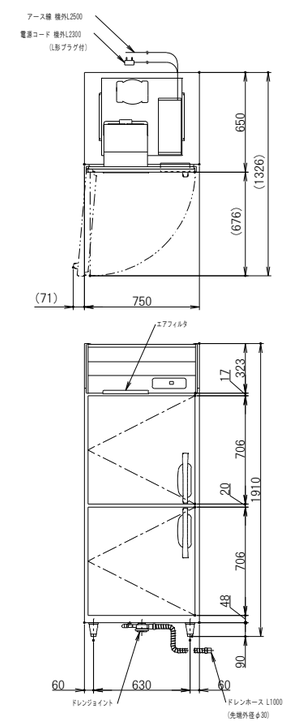


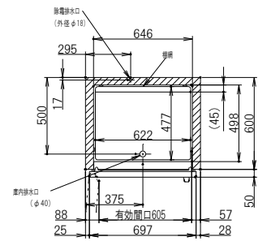


参考品番：900×450×850

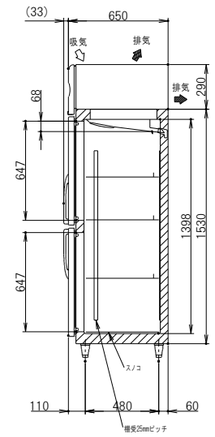
48 冷蔵庫

S=1/20





L形プラグ形状



製品名	冷蔵庫
形名	HR-75NAT-(L)
電源	単相 100V 50/60Hz 容量0.44kVA(4.4A)
電流	運転電流 2.6/2.6A 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 274W 冷却時消費電力 211/211W 霜取時消費電力 274/274W
放熱量	390/390W
電源コード	2.3m(L形プラグ付)
定格内容積	481L
外形寸法	幅750×奥行650×高さ1910(～1940)mm
内形寸法	幅646×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	ケース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(3枚)+スノコ(1枚)
製品質量	84kg (梱包時 89kg)
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

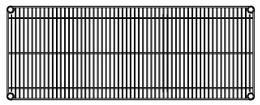
※仕様・外観につきましては、改良のため予告なく変更することがあります。

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：R777-C101

参考品番：HR-75NAT-(L)

工事名称	道の駅「瑞穂の里・さらびき」再整備工事
図面名称	厨房機器 単品図（12）（参考図）
	図示
キタイ設計（株）	一級建築士 第319755号 小川龍二
	K-14

49 シェルフ　S=1/15



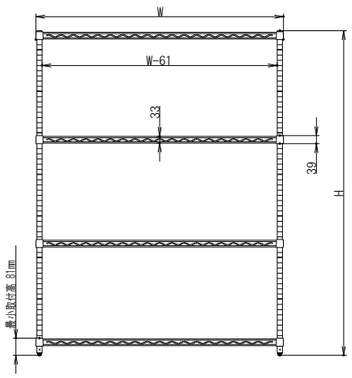
［ 仕様 ］

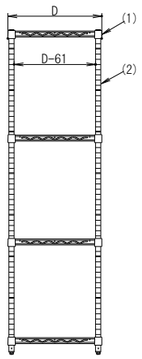
(棚)　線径φ3.7, φ4.8, φ5.0, φ6.3の軟鋼線材(SWRM 8～10)を使用。
ニッケル･クロームメッキの後,銀イオン無機系抗菌剤配合の
アクリルコーティングを施す。
ＡＢＳ製テーパースリーブを使用し,柱の任意の位置に固定可能。

(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	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





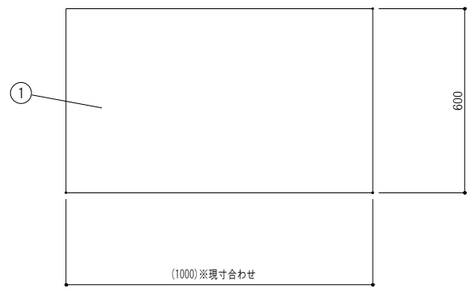
② 柱 高さ寸法(アジャスター締込時) (mm)

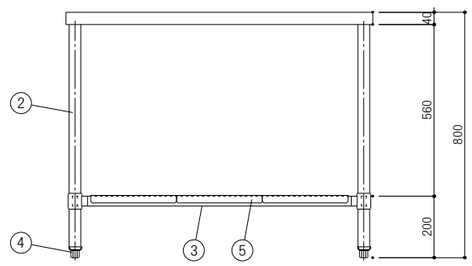
品　番	P 1390	P 1590	P 1900	P 2200
寸法　H (mm)	1384	1587	1892	2197

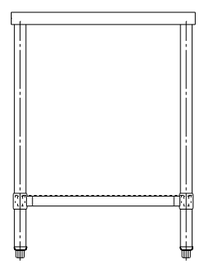
参考品番：P1900-4/MS760-4

50 作業台　S=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 430 □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）







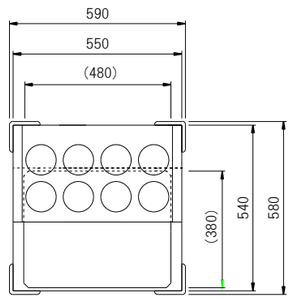
※現寸合わせ

参考品番：(1000)×600×800

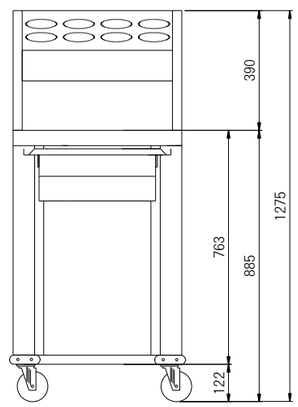
51 製麺機（※既設移設品）　―

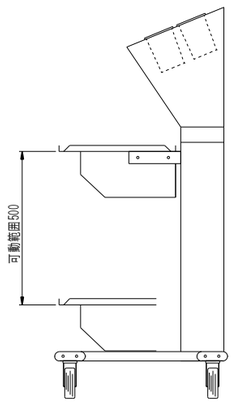
参考品番：MZ-400

52 トレイ＆シルバーディスペンサー　S=1/10



項目	名前	数量	規格	材料
1	本体	1	又はＮｏ4 カラーシート貼	SUS430
2	シルバースタンド	1	又はＮｏ4 カラーシート貼	SUS430
3	プラットホーム	1	Ｎｏ4	SUS430
4	コーナーバンパー	4	甲丸型　黒	塩ビゴム
5	キャスター	4	ストッパー２ケ 100mm	ウレタン
6	シルバーバスケット	8	丸型116mm	樹脂





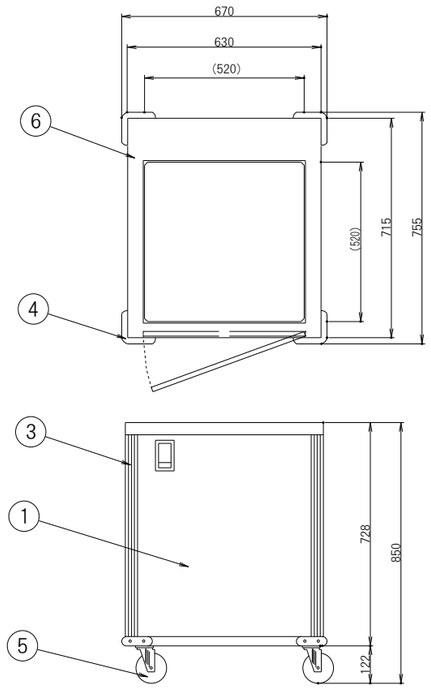
※(　)内はプラットホーム寸法

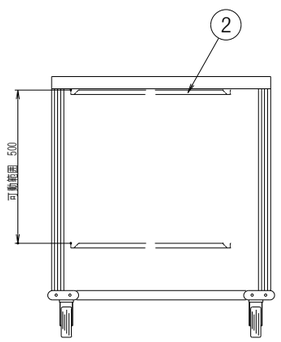
参考品番：MEX-1418-CS

工事名称	道の駅「瑞穂の里・さらびき」再整備工事
図面名称	厨房機器　単品図（13）（参考図）　図示
キタイ設計（株）	一級建築士　第319755号　小川龍二　K-15

53 ラックディスペンサー

S=1/10





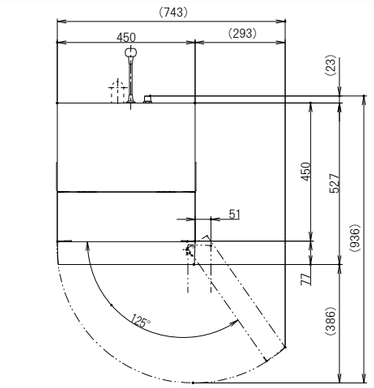
項目	名前	数量	規格	材料
1	本体	1	又はNo4 カラーシート貼	SUS430
2	プラットホーム	1	No4	SUS430
3	トリムコーナー	4	黒	ABS樹脂
4	コーナーバンパー	4	甲丸型　黒	ハードラバー
5	キャスター	4	100mm SP2ケ	ウレタン
6	カバー	1	クリア	ポリカーボネート

※(　)内はプラットホーム寸法

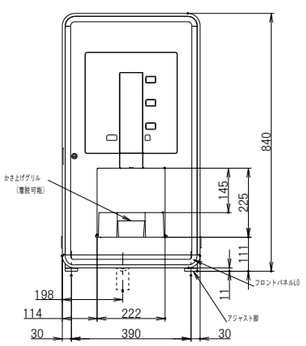
参考品番：MEX-2020-D

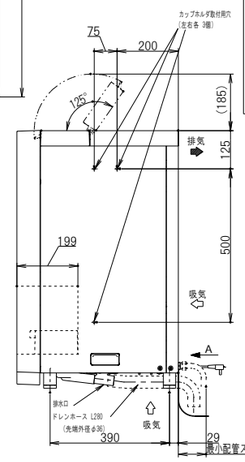
54 ティーサーバー

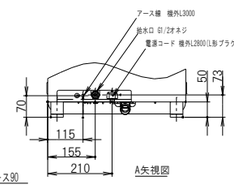
S=1/10



L形プラグ形状







製品名		ティーサーバー
形名		ATE-250HWB
メニュー		お茶、お湯、冷水
電源		単相 100V 50/60Hz　電源容量 1.20kVA(12.0A)
電源コード		2.8m(L形プラグ付)
外形寸法		幅450×奥行527×高さ840(～855)mm
外装		扉：ABS樹脂、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		12.0/12.0A
給茶機部	電熱設置定格電流	12.0/12.0A
	電熱設置定格消費電力	1200/1200W
	連続注出能力 *1	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35min(冷水機運転なし)、約55min(冷水機運転あり) (周囲温度30℃ 給水温度25℃ 湯温25℃→90℃)
	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3.9L+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	アルミ鋳込みヒーター 1200W
	キャニスタ容量	約1000mL
	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 茶葉交換量設定：0～2000mL(50mL刻み) 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段階切替)
	定量調節	お茶：50～500mL(10mL単位可変) お湯・冷水：連続注出(50～500mLの定量注出可)
	タンク内湯温調節 *1	サーミスタ50～94℃で温度設定可(標準設定 90℃) 湯温表示機能付、湯温表示：設定温度－12℃
冷却機部	電動機定格電流	3.0/3.0A　始動電流 18/17A
	電動機定格消費電力	240/275W (力率80/92%)
	放熱量	約470/490W
	連続注出能力 *1	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℃　冷却水槽蓄水完了時)
	プルダウン時間	約2.0h/50Hz　周囲温度30℃ 約1.5h/60Hz　給水温度25℃→製氷2kg完了
	冷却方式	瞬間冷却方式(水蓄熱式)
	圧縮機	全密閉型 85W
	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(過電流保護付)、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		水道直結式：給水口 G1/2オネジ
排水		直接排水式：呼び25水通用塩ビパイプ配管可能
脚		樹脂製 50～65mm調整可能
製品質量		43kg (梱包時 50kg)
梱包		全ダンボール梱包 幅506×奥行622×高さ1046mm
付属品		浄水器(抗菌繊維状活性炭+陽イオン交換樹脂)、かぎ シャワーノズル、ドレンホース、ジョウゴ、滑り止めパッド×4 フロントパネルL0一式、メニューラベル
オプション		抗ウイルスラベル、脚延長キット一式、転倒防止部品一式
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。

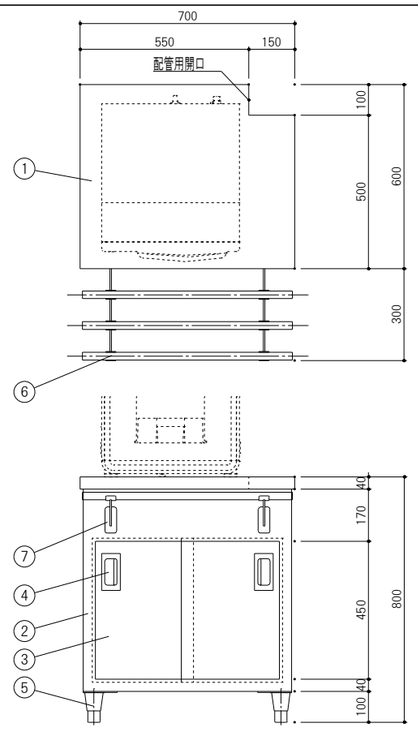
1. 設置条件について
   場所、給排水、電源等は取扱説明書の据付工事に従って正しく行ってください。
   また、本体設置スペースは、設置条件により若干異なることがありますので、10mm程度余裕をとってください。
   (給排気スペース・配管スペース等は本体設置スペースとは別に確保が必要です。)
2. 定格特性値は、周囲温度30℃における測定値です。
3. 浄水器は、浄水器の取扱説明書に従ってご使用ください。
4. 元ブレーカー容量は20A 125Vです。
   必ず専用回路(過負荷・短絡保護あり)を使用してください。
5. 製品コード：W075

＊1 注出能力とタンク内湯温について
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、冷却槽蓄水完了時(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。

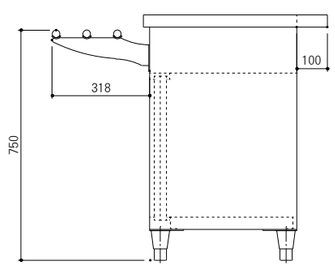
参考品番：ATE-250HWB

55 サービステーブル

S=1/10



品番	名　称	備　考
1	天　板	SUS 430 1.2t
2	本　体	SUS 430 1.0t
3	引　違　戸	SUS 430 1.0t
4	引　手	SUS 304 ／ T0-106
5	アジャスト	SUS 304 ／ T0-130-90
6	トレーレーン	SUS 430 1.2t φ25
7	折りたたみブラケット	SUS 304 ／ T0-134FA



参考品番：700×900×800

工事名称	道の駅「瑞穂の里・さらびき」再整備工事
図面名称	厨房機器　単品図（14）（参考図）
	図示
キタイ設計（株）	一級建築士　第319755号　小川龍二
	K-16