

給食室標準図（ドライシステム）

機械設備

10改【令和元年度改訂版】

図面リスト			
図面番号	図面名称	縮尺	
⑤④③②①	M-01	図面リスト	N.S.
⑤④③②①	M-02	設計・工事概要	N.S.
⑤④③②①	M-03	凡例	N.S.
⑤④③②①	M-04	調理機器・家具備品リスト	N.S.
⑤④③②①	M-05	機器表・器具表（1）	N.S.
⑤④	M-06	器具表（2）	N.S.
③②①	M-07	系統図・施工区分図	N.S.
	M-08	調理機器・家具備品リスト用平面図	1/50
⑤ ③②①	M-09	1階平面図（衛生）	1/50
	M-10	1階平面図（天井内配管・配線図）	1/50
	M-11	2階平面図（衛生）	1/50
⑤④③②①	M-12	1階平面図（換気）	1/50
④ ②①	M-13	2階機械室平面図（換気）	1/50
②①	M-14	給食室断面図（換気）・A F-2取付詳細図	1/10, 1/30
⑤④ ①	M-15	厨房器具詳細図（1）	1/10, 1/20, 1/30
⑤④ ①	M-16	厨房器具詳細図（2）	1/20
⑤ ②①	M-17	フードの製作・部分詳細図	1/2, 1/20
③②①	M-18	集水ます配管接続詳細図・天井扇（F E-5）取付詳細図	1/5, 1/10, 1/20

横浜市建築局公共建築部機械設備課

REV. 5 (H23年3月31日): ⑤④③②① は、給食室標準図(ドライシステム)機械設備23年度改定家として調整。
 REV. 4 (H20年3月31日): ⑤④③②① は、給食室標準図(ドライシステム)機械設備20年度改定家として調整。
 REV. 3 (H17年12月): ⑤④③②① は、給食室標準図(ドライシステム)機械設備18年度改定家として調整。
 REV. 2 (H16年2月17日): ⑤④③②① は、給食室標準図(ドライシステム)機械設備16年度改定家として調整。
 REV. 1 (H15年1月24日): ⑤④③②① は、給食室標準図(ドライシステム)機械設備15年度改定家として調整。

横浜市建築局		工号	給食室(ドライシステム)10改【令和元年度改訂版】
年月日	令和2年 2月	縮尺	N.S. (A3)
図面名称		図面リスト	
図面番号		図面番号	M-01

□ 衛生凡例

記号	名称	材質	規格
— — —	給水管 (上水直結)	VA, VB: 水道用硬質塩化ビニルライニング鋼管 VD: 水道用硬質塩化ビニル外面被覆鋼管 WPE: 水道用ポリエチレン二層管 (1種二層管)	JWWA K116 (SGP-VA, VB) (SGP-VD) JIS K 6762
— X —	消火管	GP: 配管用炭素鋼鋼管 (白管) VS: 消火用硬質塩化ビニル外面被覆鋼管	JIS G 3452 (白) WSP041 (SGP-VS)
— G —	ガス管	GP: 配管用炭素鋼鋼管 (白管) PLP: ポリエチレン被覆鋼管 CGP: カラー鋼管 PE: ポリエチレン管	JIS G 3452 (白) JIS G 3469 JIS G 3452 (ポリエチレン被覆) JIS K 6774
⑤③ ②	排水管	SGP (白): 配管用炭素鋼鋼管 (白管) (ドレン継手) ⑥ RF-VP: リサイクル硬質ポリ塩化ビニル発泡三層管 ④ VP: 硬質ポリ塩化ビニル管 ④	JIS G 3452 (白) ⑥ JIS K 9798 (防火区画貫通部使用不可) ③ JIS K 6741
②	通気管	RF-VP: リサイクル硬質ポリ塩化ビニル発泡三層管 ④ VP: 硬質ポリ塩化ビニル管 ④	JIS K 9798 (防火区画貫通部使用不可) ③ JIS K 6741
②	給湯管	HVA: 水道用耐熱性硬質塩化ビニルライニング鋼管 HVD: 水道用耐熱性硬質塩化ビニル外面被覆鋼管	JWWA K140
②	弁	GV: ゲートバルブ (JIS10K) 厚生労働省 省令138号適合品	JIS B (2013, 2023, 2031, 2044)
②		BAV: ボールバルブ (逆止め機能付) (JIS10K) 厚生労働省 省令138号適合品	JIS B (2011, 2021, 2026, 2041)
②	水栓 (水) (湯) (混合)		厚生労働省 省令138号適合品
		フラッシュ弁	
②	床排水トラップ	T5A, T5AH (ホース差込口付) THS (ホース差込式洗濯機用排水トラップ)	
	排水金物	D金物、SNC、T5A	
②	床上掃除口	COA, COA (ワンタッチ式)	
	通気口	VC (アルミ製)	
	フレキシブル継手	FJ (SUS)	
	排水用7/8インチ継手	FJ (塩ビ製)	
	屋内消火栓		
	リモコンスイッチ	WH: 給湯器用	
	ガス遮断弁	業務用自動ガス遮断装置	
	操作盤	業務用自動ガス遮断装置	
	ガスコック (ネジコック)	GC	
	ガスカラン		
	ガス漏れ警報器	都市ガス13A: DC24V, LPG: AC100V	

□ ダクトの工法

①	一般換気	コーナーボルト工法 (Nシール) ※
	厨房排気	アングルフランジ工法 (N+A+B シール) ※

※ 円形ダクトは除く

□ 換気凡例

記号	名称	材質	規格
— OA —	外気又は換気送気	溶融亜鉛めっき鋼板	JIS G 3302
⊠	同上断面	溶融亜鉛めっき鋼板	JIS G 3302
— EA —	排気	溶融亜鉛めっき鋼板	JIS G 3302
⊠	同上断面	溶融亜鉛めっき鋼板	JIS G 3302
⊙	吹出口 (天井付)	アルミ製 ※1	
⊙	吸込口 (天井付)	アルミ製	
⊙	ダンパー	VD: 風量調整ダンパー FD: 防火ダンパー 温度ヒューズ (厨房排気: 120℃) FVD: 防火・風量調整ダンパー (一般排気: 72℃)	
→	パイプフード	PF: アルミ製	
↑	ベントキャップ	VC: アルミ製	
→	たわみ継手		
→	風量測定口		
→	点検口		
⊠	消音チャンバー	給気チャンバー系統の消音内貼はなし	
⊠	中間ダクトファン	ストレートシロコファン、軸流ファン	
⊠	天井埋込換気扇		

※1 調理・洗浄室の吹出口は結露対策品 (植毛タイプ以外) とする。

□ ダクトの板厚

単位 (mm)

ダクト区分	矩形ダクト		円形ダクト	
	ダクトの長辺	板厚	ダクトの長辺	板厚
低圧ダクト (一般換気・調理・洗浄室給気ダクト)	450以下	0.5	450以下	0.5
	450を越え 750以下	0.6	450を越え 710以下	0.6
	750を越え 1,500以下	0.8	710を越え 1,000以下	0.8
	1,500を越え 2,200以下	1.0	1,000を越え 1,250以下	1.0
	2,200を越えるもの	1.2	1,250を越えるもの	1.2
厨房排気ダクト (調理・洗浄室フード系統)	450以下	0.6	300以下	0.5
	450を越え 1,200以下	0.8	300を越え 750以下	0.6
	1,200を越え 1,800以下	1.0	750を越え 1,000以下	0.8
	1,800を越えるもの	1.2	1,000を越え 1,250以下	1.0
			1,250を越えるもの	1.2

スチームコンベクションオープン仕様（20段）

仕様概要	調理能力目安：250人、収納能力：1/1ホテルパン20枚
機能	プログラム調理、クールダウン、二重扉ガラス、風量・温度調整機能付 水道直結部分は水道局基準、ガス機器防火性能評定品
附属機器	軟水器、カート2台、1/1ホテルパン（深さ25mm×20枚、65mm×20枚、1/1穴あきホテルパン深さ40mm×20枚、焼き網×20枚）付
電気容量	AC100V 電気消費量 1.0kW以下
ガス消費量	75.6kW以下
外形寸法	1,000×900×1,900 程度

④

⑤ スチームコンベクションオープン仕様（10段）

仕様概要	調理能力目安：150人、収納能力：1/1ホテルパン10枚
機能	プログラム調理、クールダウン、二重扉ガラス、風量・温度調整機能付 水道直結部分は水道局基準、ガス機器防火性能評定品
附属機器	軟水器、カート2台、1/1ホテルパン（深さ25mm×10枚、65mm×10枚、1/1穴あきホテルパン深さ40mm×10枚、焼き網×10枚）付
電気容量	AC100V 電気消費量 0.53kW以下
ガス消費量	39.5kW以下
外形寸法	900×800×1,800 程度

※ スチームコンベクションオープン仕様は原則13CR以上20段とするが、教育との協議により決定する。

食品冷凍冷蔵庫 仕様（一体型）

有効内容量	冷蔵部分 900L以上 冷凍部分 450L以上
電気容量	冷蔵部分 単相100V 800W以下 冷凍部分 単相100V 430W以下
材質	SUS430 #4研磨クリアー塗装
外形寸法	1,800×870×2,000程度
温度調整	冷蔵部分 0～10℃ 冷凍部分 -18℃以下
摘要	<ol style="list-style-type: none"> 断熱材は硬質発泡ポリウレタン注入方式とする。 両方向から取出し可能なバススルー方式とする。扉は片面6枚（冷蔵4枚、冷凍2枚）計12枚とし、マグネットバックリング方式とする。 冷却機及びファンは上部または側面組込み方式とする。 棚は着脱容易な構造とする。 自動温度調節装置、自動霜取装置及び外部より見える温度計が装備されているものとする。 特定フロン規制対応とする。 排水パイプは本体に固定すること。（SUS又は塩ビフレキホース付） 庫内排水及びドレンは1か所で集約すること。 冷蔵部分、冷凍部分はそれぞれ別コンセントとすること。

食品冷蔵庫 仕様（分離型）（18CR以下）

有効内容量	冷蔵部分 900L以上
電気容量	冷蔵部分 単相100V 800W以下
材質	SUS430 #4研磨クリアー塗装
外形寸法	1,200×870×2,000程度
温度調整	冷蔵部分 2～10℃
摘要	<ol style="list-style-type: none"> 断熱材は硬質発泡ポリウレタン注入方式とする。 両方向から取出し可能なバススルー方式とする。扉は片面4枚、計8枚とし、マグネットバックリング方式とする。 冷却機及びファンは上部または側面組込み方式とする。 棚は着脱容易な構造とする。 自動温度調節装置、自動霜取装置及び外部より見える温度計が装備されているものとする。 特定フロン規制対応とする。 排水パイプは本体に固定すること。（SUS又は塩ビフレキホース付） 庫内排水及びドレンは1か所で集約すること。 冷蔵部分、冷凍部分はそれぞれ別コンセントとすること。

食品冷蔵庫 仕様（分離型）（19CR以上）

有効内容量	冷蔵部分 1100L以上
電気容量	冷蔵部分 単相100V 1000W以下
材質	SUS430 #4研磨クリアー塗装
外形寸法	1,500×870×2,000程度
温度調整	冷蔵部分 2～10℃
摘要	<ol style="list-style-type: none"> 断熱材は硬質発泡ポリウレタン注入方式とする。 両方向から取出し可能なバススルー方式とする。扉は片面4枚、計8枚とし、マグネットバックリング方式とする。 冷却機及びファンは上部または側面組込み方式とする。 棚は着脱容易な構造とする。 自動温度調節装置、自動霜取装置及び外部より見える温度計が装備されているものとする。 特定フロン規制対応とする。 排水パイプは本体に固定すること。（SUS又は塩ビフレキホース付） 庫内排水及びドレンは1か所で集約すること。 冷蔵部分、冷凍部分はそれぞれ別コンセントとすること。

⑤ カートイン式バススルー牛乳保冷库 仕様（カート2台用、間口1800mmタイプ）

外形寸法	1,800×1,000×2,400程度
内形寸法	1,700×900×1,800程度
材質	外装、内装/SUS430 1.0t
断熱材	硬質発泡ポリウレタン注入方式
電気容量	単相100V 982W以下
冷却装置	全密閉式
除霜装置	オフサイクル自動除霜
温度調節	0℃～10℃ 自動温度調節機付
温度計	デジタル式
扉	4枚扉（片面2枚 両方向で計4枚） マグネットバックリング方式
摘要	<ol style="list-style-type: none"> アース線は電源コードと同軸とすること。 モーター及びコンプレッサーは信頼性の高いメーカーのものを使用すること。 上部機械部の背面もカバーすること。 排水については適切な処理を行うこと。 特定フロン規制対応とする。 運転時間タイマーを設置すること。 設置場所の段差について対応すること。 カートは牛乳ケースが1段につき4箱、6段以上載せることが可能（24ケース以上）で、耐久性が高く保冷库内の出入れが容易なものを2台付属する。（牛乳ケースの大きさは250×370×170、1ケースにつき200mLの牛乳、24パック入り） 換気については前面給気が可能なもの（フロントエア）とする。

⑤ 調理済み食品保冷库 仕様

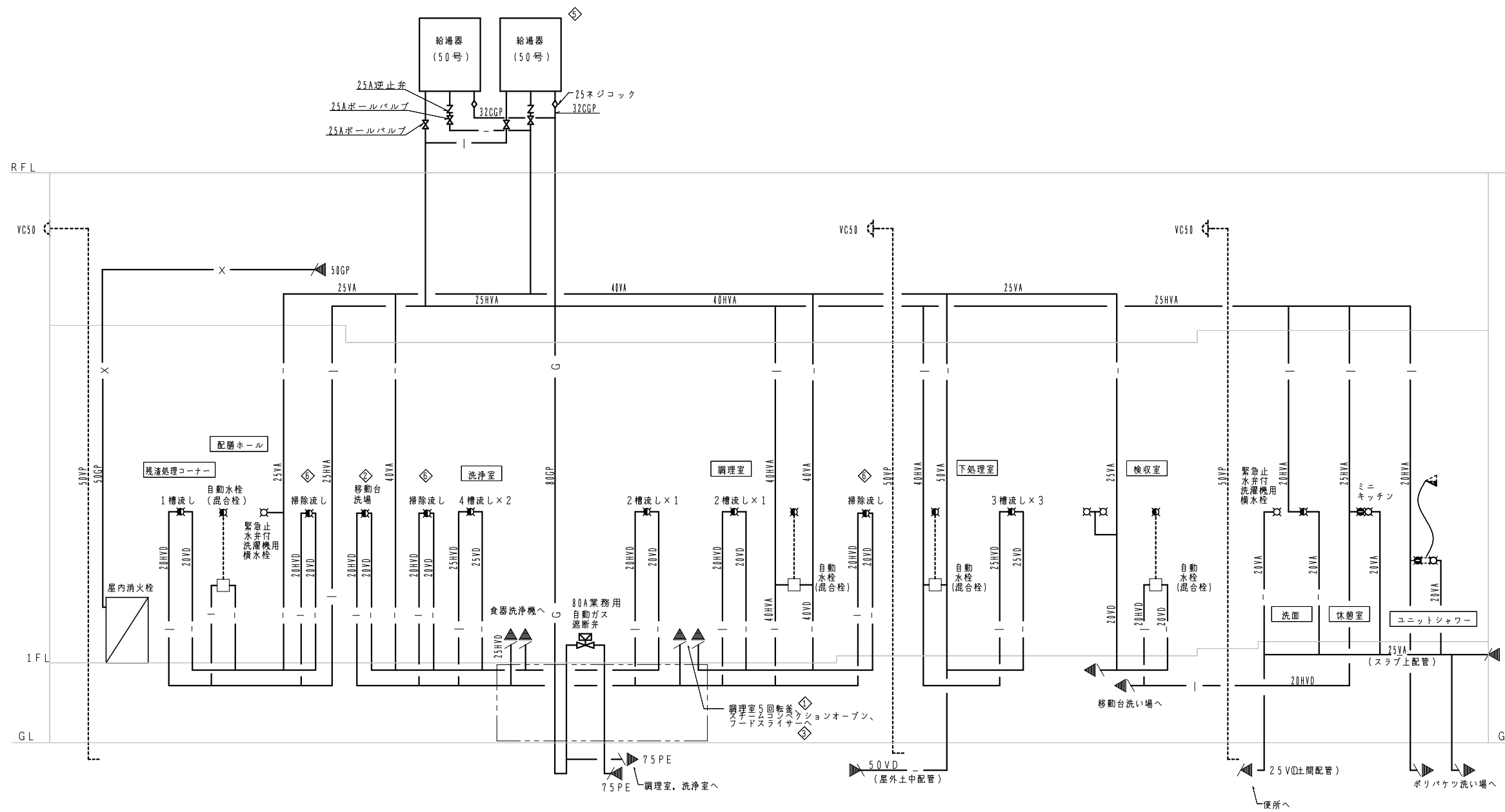
外形寸法	1,500×900×2,000程度
材質	本体 SUS430 0.5t
	アジャスター及び囲い縁 SUS304
電気容量	単相100V 1,000W以下
収納能力	食缶（305φ×290mm）が24缶以上収納可能なもの。
摘要	<ol style="list-style-type: none"> 断熱材は硬質発泡ポリウレタン注入方式とする。 両方向から取出し可能なバススルー方式とする。扉は片面4枚、配膳室側扉施錠、マグネットバックリング方式とする。 冷却機及びファンは上部または側面組込み方式とする。 操作盤=スイッチ・温度計（マイコン制御 デジタル表示） 温度調節=0℃～10℃、マイコン制御 除湿装置=全自動オフサイクルデフロスト 棚は鋼線樹脂コーティングで取外し可能なこと。 特定フロン規制対応とする。 庫内排水及びドレンは1か所に集約すること。 排水パイプは本体に固定すること（SUSフレキホース付）。 換気については前面換気が可能なもの（フロントエア）とする。

食品冷凍庫 仕様（分離型）（18CR以下）

有効内容量	冷凍部分 532L以上
電気容量	冷凍部分 単相100V 1100W以下
材質	SUS430 #4研磨クリアー塗装
外形寸法	900×870×2,000程度
温度調整	冷凍部分 -20℃以下
摘要	<ol style="list-style-type: none"> 断熱材は硬質発泡ポリウレタン注入方式とする。 両方向から取出し可能なバススルー方式とする。扉は片面4枚、計8枚とし、マグネットバックリング方式とする。 冷却機及びファンは上部または側面組込み方式とする。 棚は着脱容易な構造とする。 自動温度調節装置、自動霜取装置及び外部より見える温度計が装備されているものとする。 特定フロン規制対応とする。 排水パイプは本体に固定すること。（SUS又は塩ビフレキホース付） 庫内排水及びドレンは1か所で集約すること。 冷蔵部分、冷凍部分はそれぞれ別コンセントとすること。

食品冷凍庫 仕様（分離型）（19CR以上）

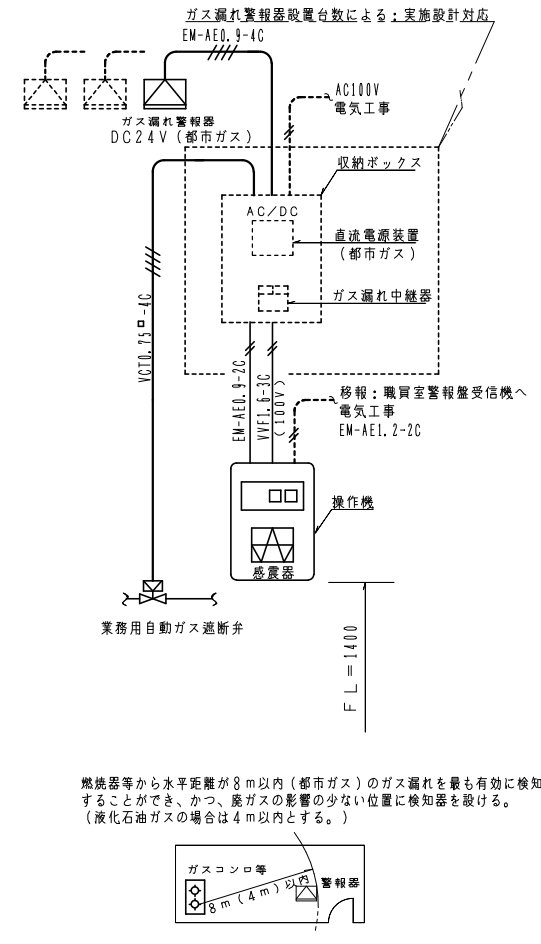
有効内容量	冷凍部分 710L以上
電気容量	冷凍部分 3相200V 1100W以下
材質	SUS430 #4研磨クリアー塗装
外形寸法	1,200×870×2,000程度
温度調整	冷凍部分 -20℃以下
摘要	<ol style="list-style-type: none"> 断熱材は硬質発泡ポリウレタン注入方式とする。 両方向から取出し可能なバススルー方式とする。扉は片面4枚、計8枚とし、マグネットバックリング方式とする。 冷却機及びファンは上部または側面組込み方式とする。 棚は着脱容易な構造とする。 自動温度調節装置、自動霜取装置及び外部より見える温度計が装備されているものとする。 特定フロン規制対応とする。 排水パイプは本体に固定すること。（SUS又は塩ビフレキホース付） 庫内排水及びドレンは1か所で集約すること。 冷蔵部分、冷凍部分はそれぞれ別コンセントとすること。



給水・給湯・ガス配管(天井配管)系統図

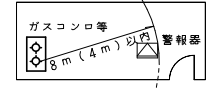
* 1. ガス管の口径については、実施設計にて確認する。
 * 2. 印内(調理室・洗浄室)給水・給湯・ガス配管は、配管用コンクリート内とする。

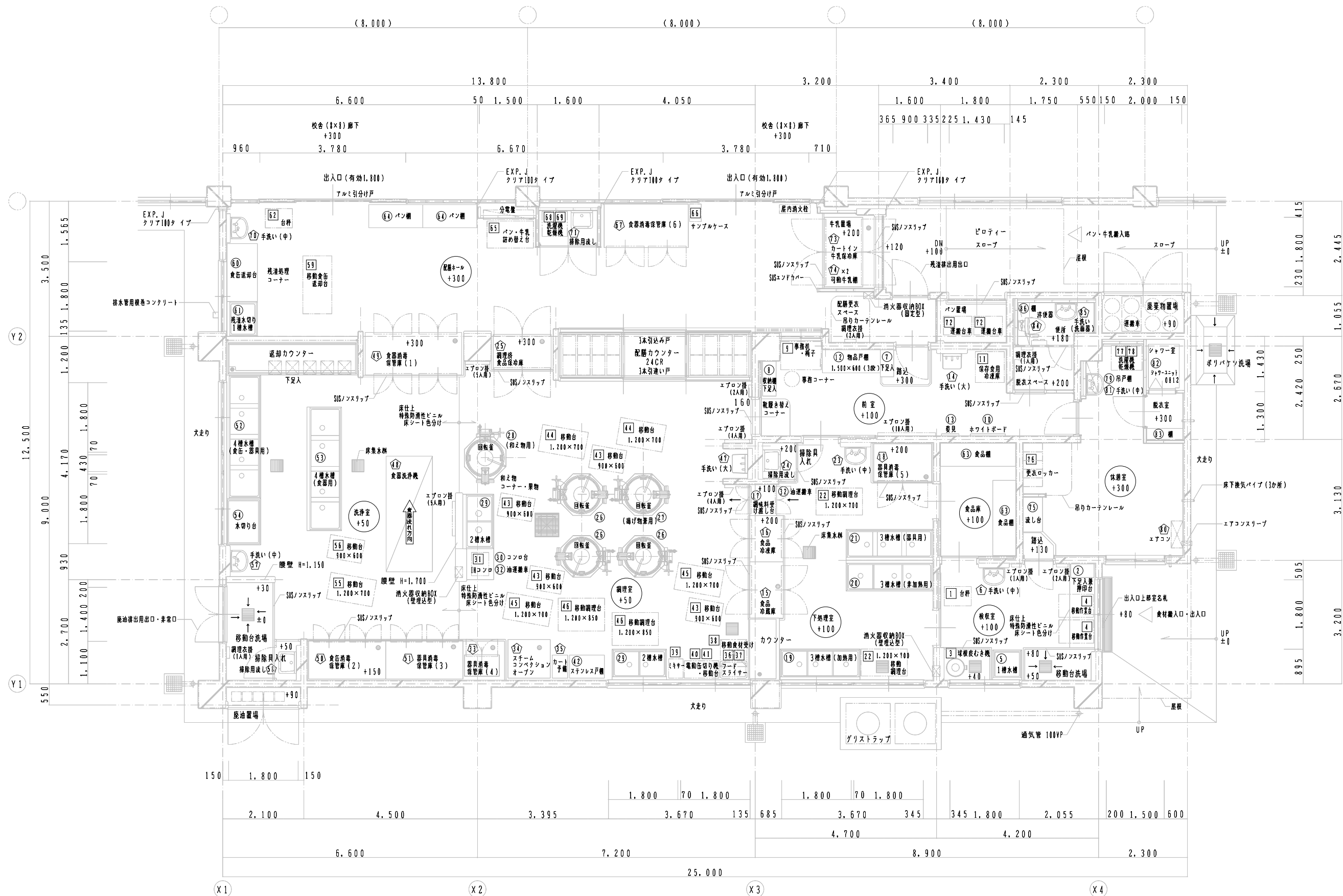
※操作器(感震器内蔵)・ガス漏れ警報器・遮断弁、
 収納ボックス(直流電源装置・ガス漏れ中継器)は本工事。
 ※感震器は、震度5(80~250gal)にて、遮断弁止めとする。
 ※2次側電気配管は電気工事とし、配線工事は機械設備工事とする。



施工区分図(2次側電気工事)

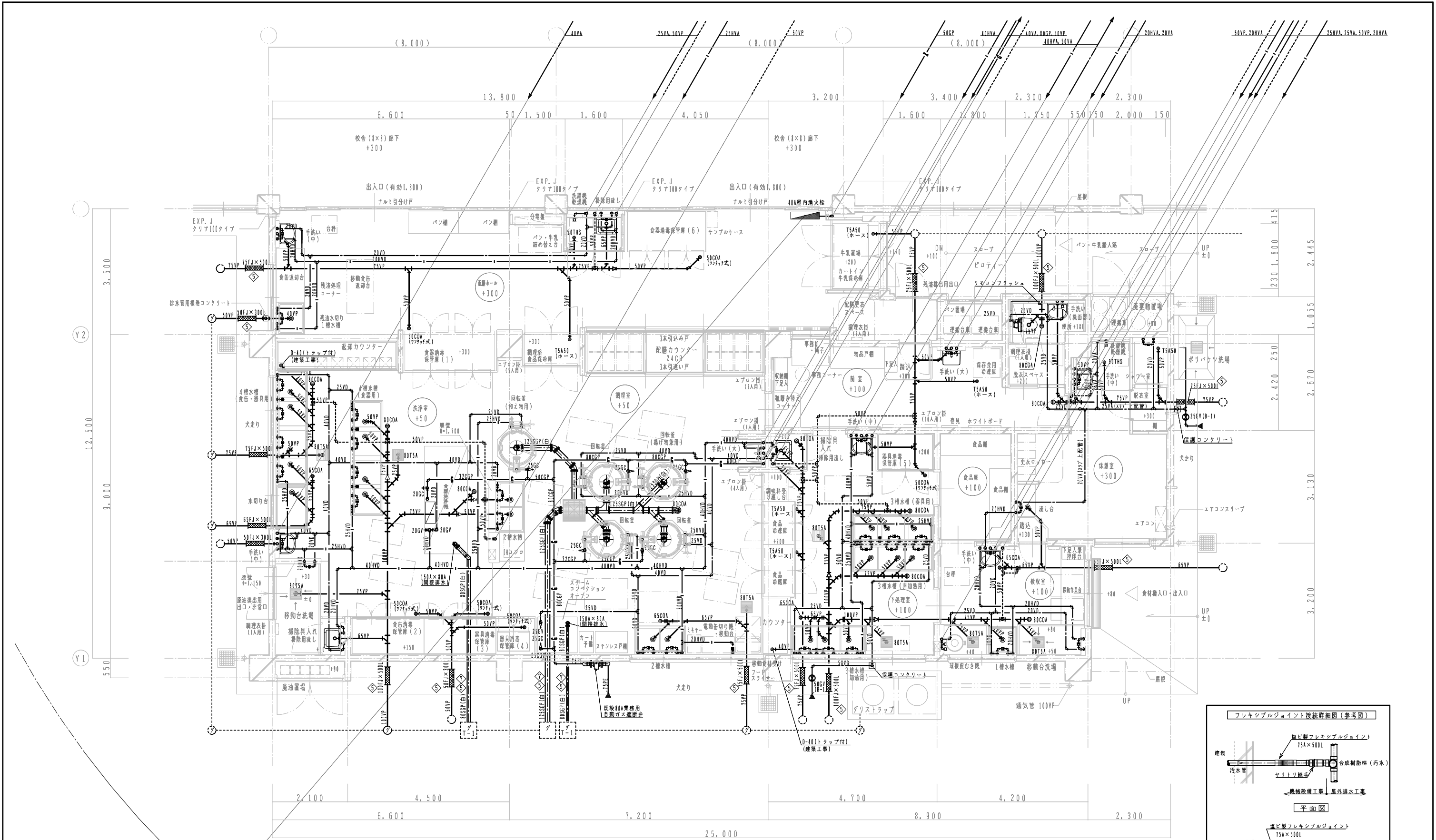
燃焼器等から水平距離が8m以内(都市ガス)のガス漏れを最も有効に検知
 することができ、かつ、騒ガスの影響の少ない位置に検知器を取付。
 (液化石油ガスの場合は4m以内とする。)





1階平面図 S=1/50

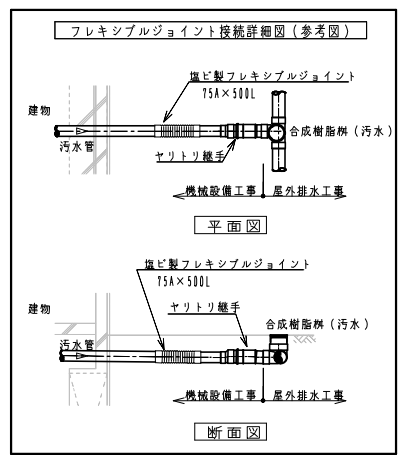
横浜市建築局		工番号	給食室(ドライシステム)11改【令和元年改訂版】
年月日	令和2年 2月	縮尺	1/50(A3)
図名		図番	調理機器・家具備品リスト用平面図
設計者		図番	M-08



1階平面図（衛生） S=1/50

◎で表示されている排水は、屋外排水設備工事（別途工事）にてグリストラップ（建築工事）へ導入する
 ①で表示されている排水は、トラップ部に接続し、屋外排水設備工事（別途工事）にて処理する。

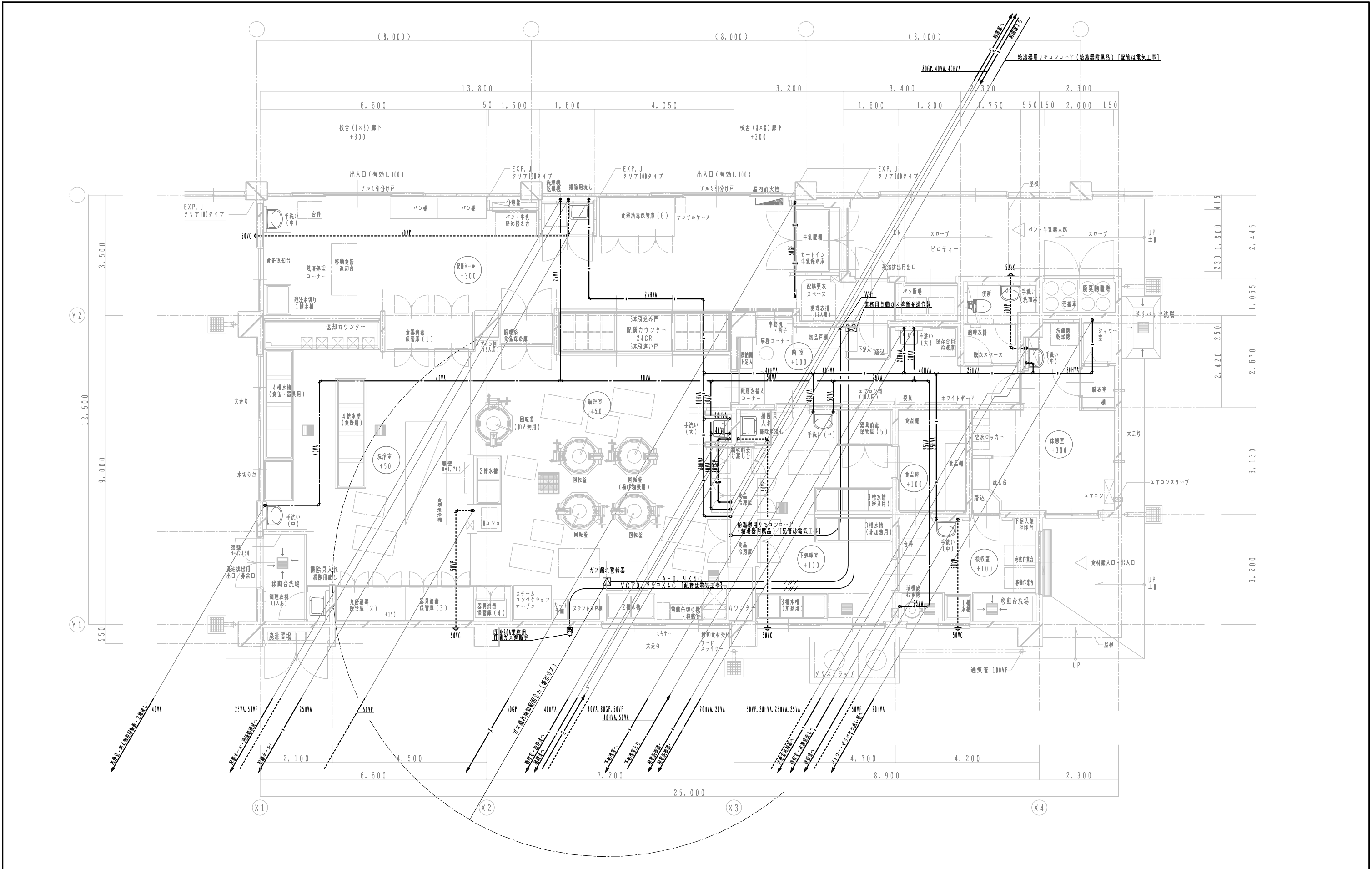
※ 回転釜廻りの軽量コンクリート内配管について、軽量コンクリート厚を建築と協議すること。
 ※ ライニング内配管について、ライニング厚を建築と協議すること。
 ※ 回転釜、食器洗浄機、スチームコンベクション系統の排水管については、SGP（白）とすること。



(H24年1月31日)：一部訂正（管理）
 REV. 5 (H23年3月31日)：耐震対策のため各排水管のFJ取付（CIPは除く）。
 REV. 5 (H23年3月31日)：熱影響対策のため回転釜・スチームコンベクション・食器洗浄機排水管材質変更（HTVP→CIP）。(H31年3月)排水管材質変更（CIP→HTVP）
 REV. 3 (H17年12月)：調理室フードスライヤーに増設を追加 移動台専洗機T5A50→T5A80へ変更
 REV. 2 (H16年2月17日)：移動台洗機の増設を適合性に変更、その他、衛生器具の一部を変更する。
 REV. 1 (H15年1月24日)：スチームコンベクション用給排水ガス追加。

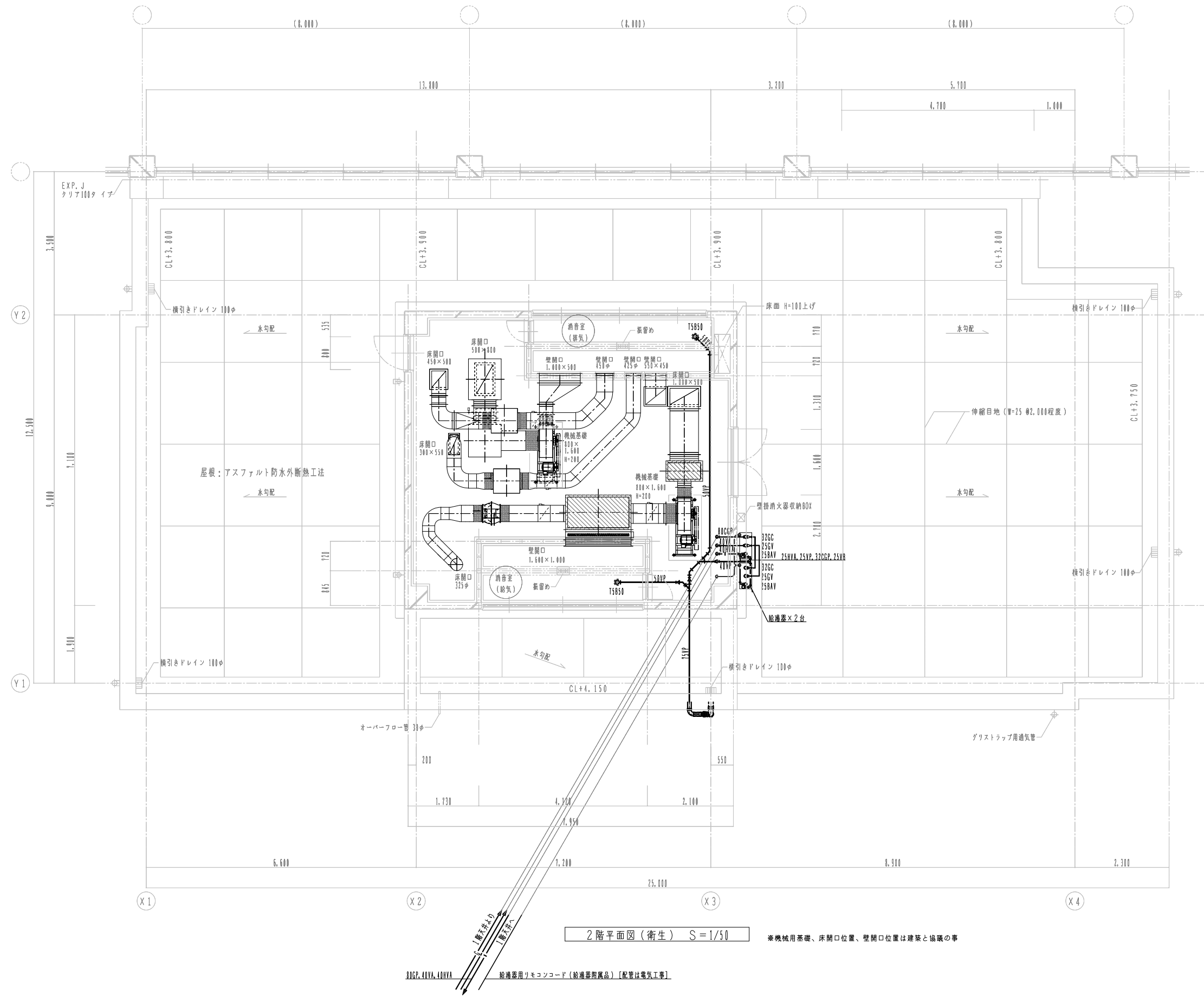
REV. 6 (H2年2月)：掃除機と適合性に変更。
 耐震対策のため排水管の材質の一部を変更する（HTVP→SGP白）。

横浜市建築局		工名	給食室（ドライシステム）改修【令和元年改訂版】
令和2年 2月	図尺	1/50 (A3)	図面名称
			1階平面図（衛生）
			図番
			図号
			M-09



1階(天井内)平面図(衛生) S-1/50 ※ライニング内配管について、ライニング厚を建築と協議すること。

横浜市建築局		工名	給食室(ドライシステム)改修(令和元年改訂版)
年月日	令和2年 2月	縮尺	1/50(A3)
図名		1階平面図(天井内配管・配線図)	
図番		M-10	



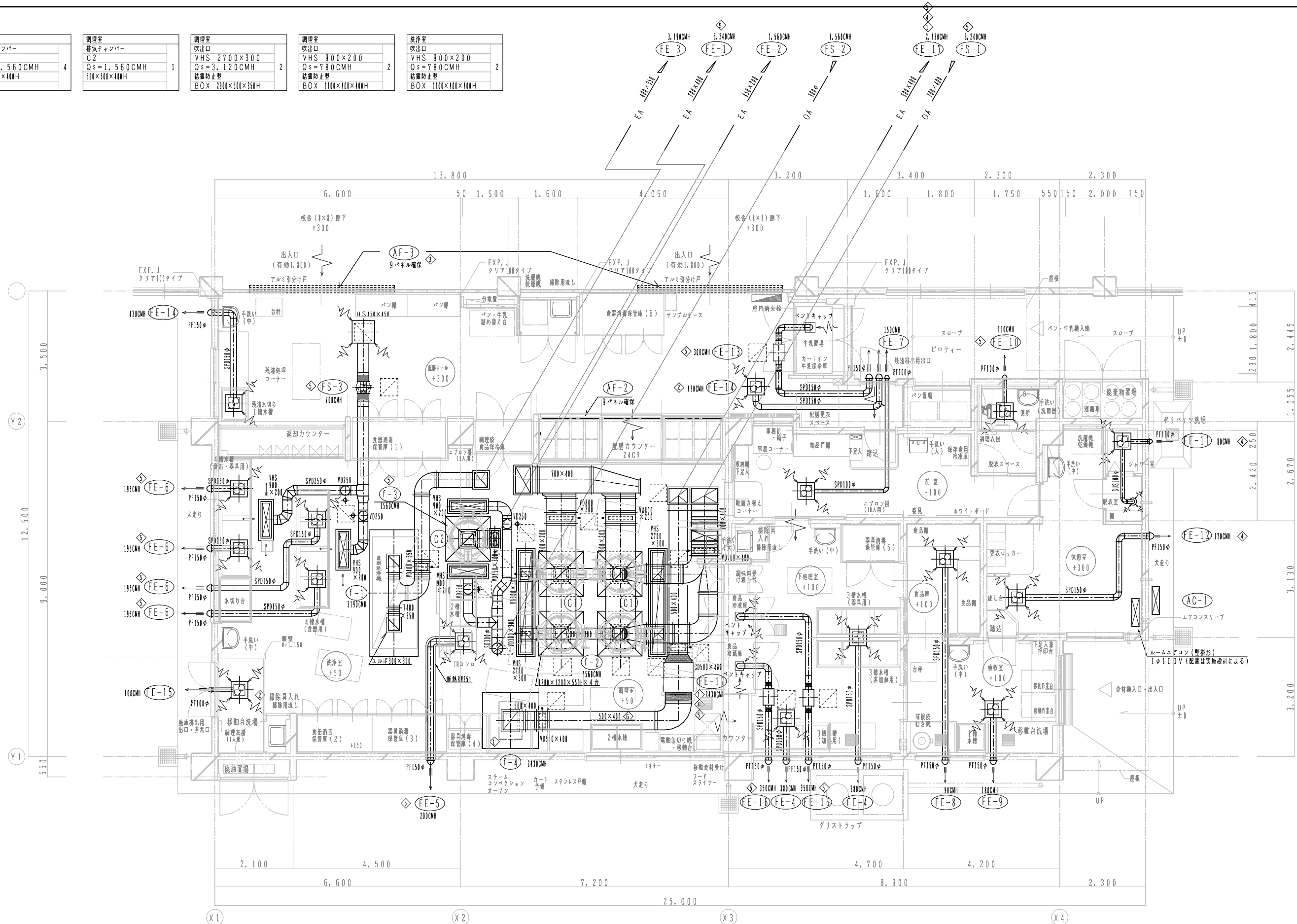
2階平面図 (衛生) S=1/50

※機械用基礎、床開口位置、壁開口位置は建築と協議の事

給湯器用リモコンコード (給湯器付属品) [配管は電気工事]

横浜市建築局		工号	給食室 (ドライシステム) 11改【令和元年改訂版】	
年月日	令和2年 2月	縮尺	1/50 (A3)	
図面名称		2階平面図 (衛生)		
図面番号	M-11	図面番号	M-11	

調理室 排気チャンパー C1 Qs=1.560CMH 500×500×400H	調理室 排気チャンパー C2 Qs=1.560CMH 500×500×400H	調理室 吹出口 VHS 2700×300 Qs=3.120CMH 結露防止型 BOX 2900×500×350H	調理室 吹出口 VHS 900×200 Qs=780CMH 結露防止型 BOX 1100×400×400H	洗浄室 吹出口 VHS 900×200 Qs=780CMH 結露防止型 BOX 1100×400×400H
---	---	---	--	--



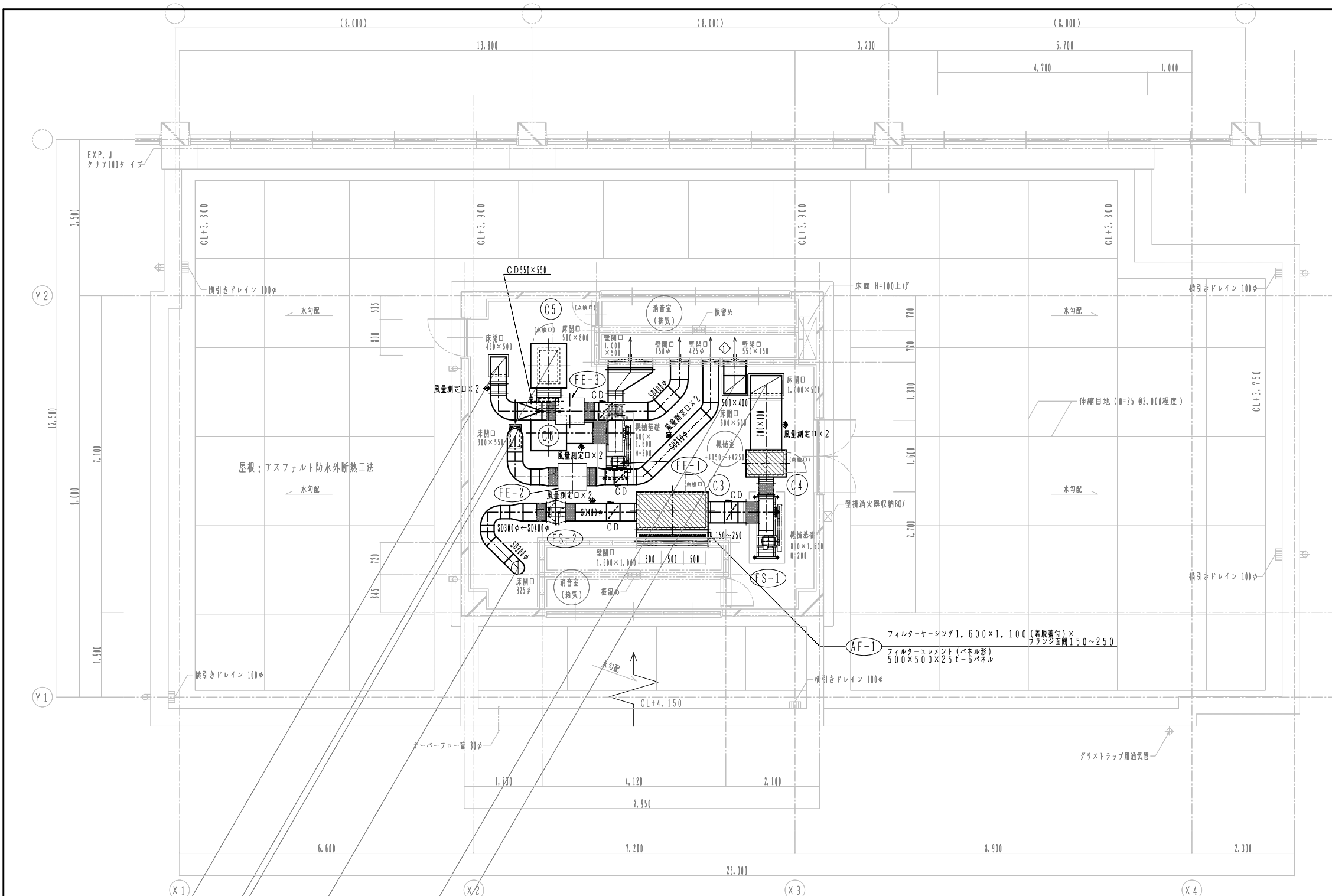
1階平面図(換気) S=1/50

※ FS-3運転仕様は(運動・単独)学校及び電気担当と協議の上決定
 ※ PFは、延焼ラインに注意

REV. 5 (H23年3月31日): (FE-6)2台、(FE-1)、(FE-16)、(FE-17)、(FS-3)追加設置。
 REV. 5 (H23年3月31日): (T-2) 回転翼フードを二連形より単独形に、FE-5 レンダードより天井部に変更する。
 REV. 4 (H20年3月31日): (FF-1) 換気訂正(2810CMH→2430CMH)
 REV. 3 (H16年12月22日): 廊下・配膳ホール間に(AF-2) (9パネル)を追加
 REV. 2 (H16年2月17日): 天井埋込換気扇を追加・変更する。
 REV. 1 (H15年1月24日): (T-4)及び(FE-14) (スチームコンタクションオープン用排気)追加設置。

REV. 6 (R2年2月): 円形ダクトを角形ダクトに変更。

横浜市建築局		工名	給食室(ドライシステム)改修【令和元年改訂版】
年月日	令和2年 2月	図名	1階平面図(換気)
図番	1/30(1/3)	図号	M-12



* 消音室について
 給排気ガタリよりの外部騒音の値については、参考値とする。(消音室内騒音量500Hz)
 計算値 OAG よりの音圧レベル 500Hz 69.4-(13.0)=56.4dB(参考)
 EAG " " 71.1-(13.0)=58.1dB(参考)

* 消音室が無い場合については、実施設計において給排気用のウェザーカバーを取付。
 外壁の貫通部ダクト取付時は、建築工事。

2階平面図(衛生) S=1/50

※機械用基礎、床開口位置、壁開口位置は建築と協議の事
 ◆ 特記事項：機械室内のダクトの塗装は行わないものとする。
 ◆ 特記事項：給気チャンパーには消音内張りを行わないものとする。

機械室 給気チャンパー C3 Qs=7.800CMH 1650×850×1150H	機械室 給気チャンパー C4 Qs=6.240CMH 900×600×1000H	機械室 OAG(建築工事) OAG 3860×800 Qs=7.800CMH ステンレス製防鳥網付
機械室 給気チャンパー C5 Qs=6.240CMH 800×1000×600H	機械室 給気チャンパー C6 Qs=6.240CMH 800×800×600H	機械室 EAG(建築工事) EAG 4190×1200 Qs=13.420CMH ステンレス製防鳥網付 50% (防鳥網82.6%) 1.95m/s Qs=10.990+2.430CMH(EF-17追加)

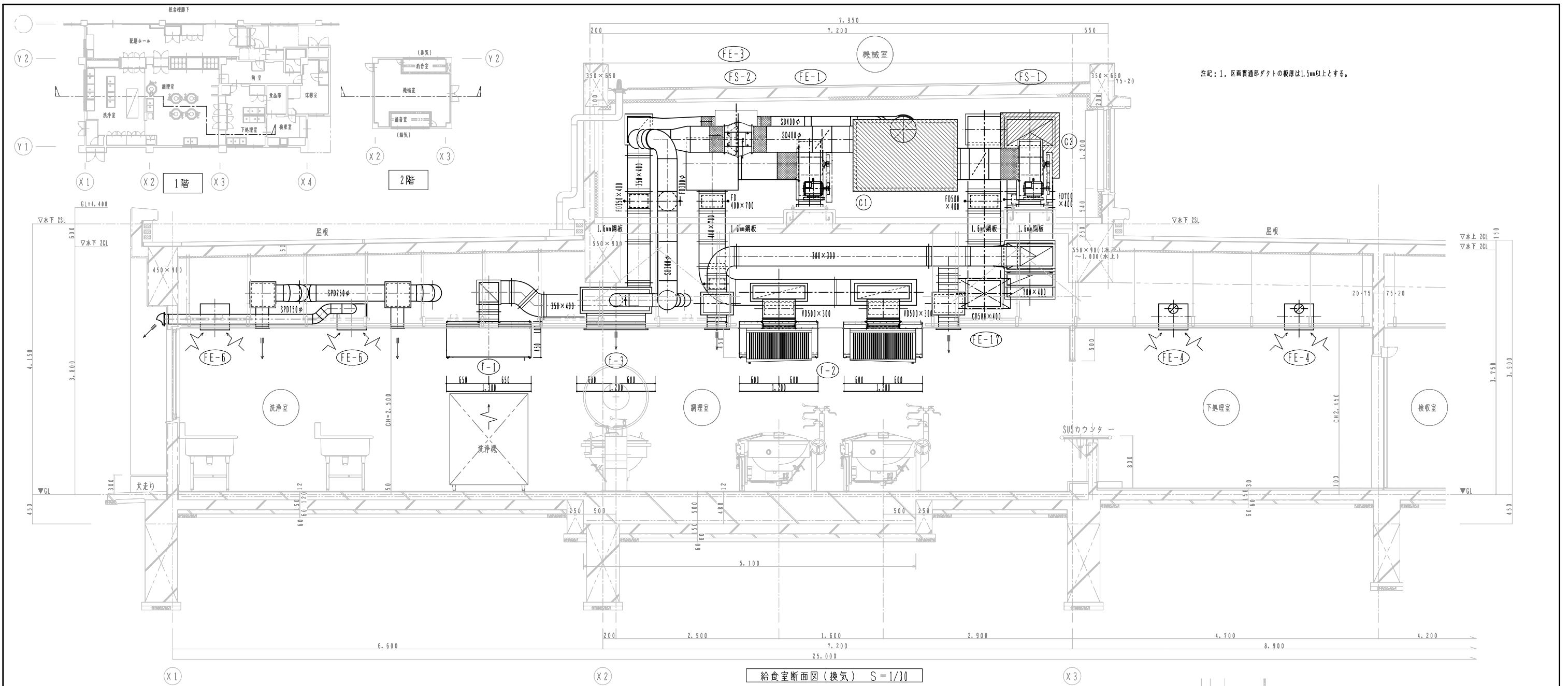
* 消音室については、実施設計対応とし、消音内貼、ガタリの位置、ウェザーカバーの有無等について各担当者と協議の上設計する。
 * 屋外への騒音については、実施設計にて敷地境界上での許可騒音値を確認し、消音計算を行い、騒音規制の規制基準を満足させる。

騒音の許容限度 (単位: dB)

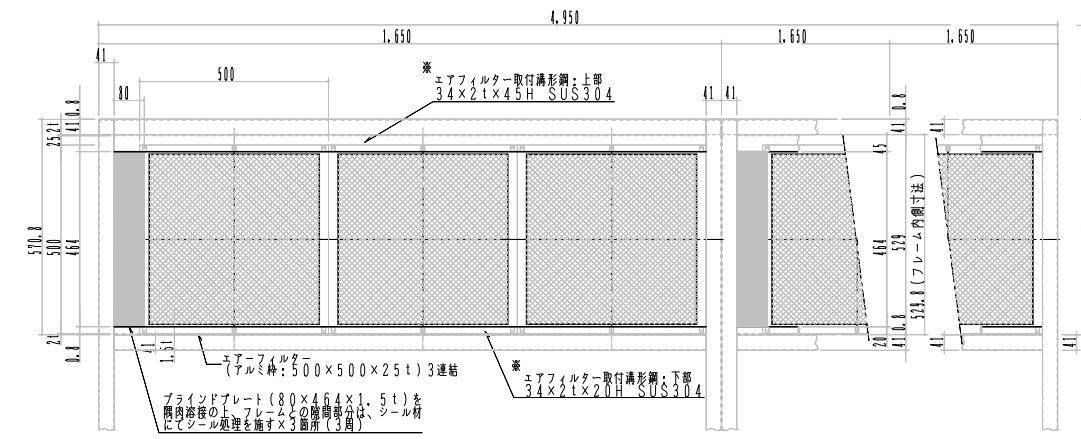
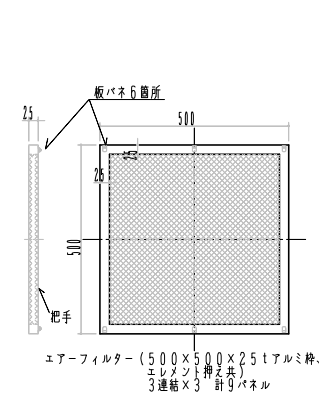
区域の区分	時間	時間	
		午前8時から午後6時まで	
第1種区域	第一種低層住居専用地域	50	
	第一種低層住居専用地域		
第2種区域	第一種住居地域	55	
	第二種住居地域		
第3種区域	近隣商業地域	65	
	準工業地域		
第4種区域	工場地域	70	

(参考) 距離による音の減衰の計算
 $SPL_2 = SPL_1 - 20 \log(r_2/r_1)$
 SPL₁: 受音点の音圧レベル (dB)
 SPL₂: 測定点の音圧レベル (dB)
 r₁: 音源と受音点までの距離 (m)
 r₂: 音源と測定点までの距離 (m)

REV. 4 (H20年3月31日): 給気チャンパーの内張り削除。④
 REV. 2 (H16年2月17日): 特記事項を記載する。②
 REV. 1 (H15年1月24日): EF-17(スチームコンベクションオープン用排気)追加設置。①

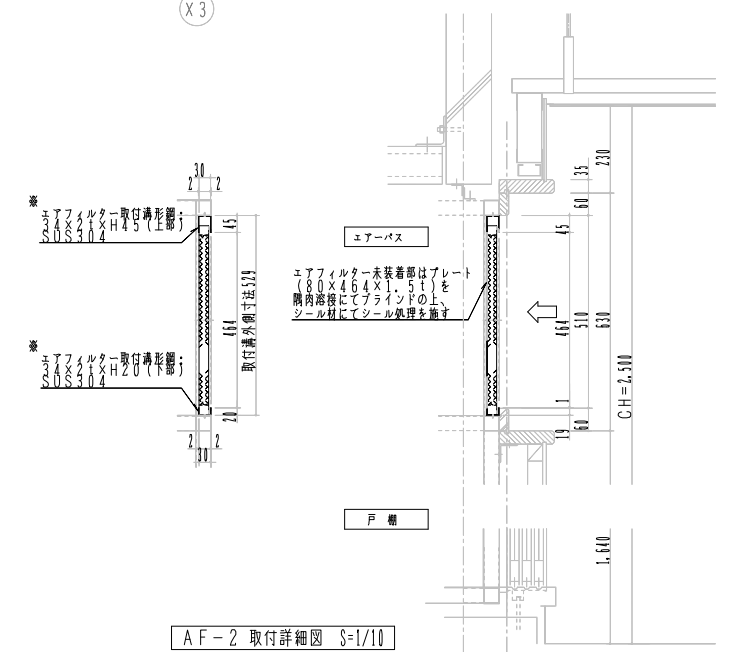


給食室断面図 (換気) S=1/30



AF-2 取付詳細図 S=1/10

- 注記: 1. エアフィルター以外は全て建築工事にて、各寸法は建築工事と調整の上で決定すること。
 2. フレームとフィルター取付溝形鋼の接合にビス止を行う場合は、サラスを使用し、溝内側にビスが突出ししないものとする。
 3. AF-3は構造及び取り付け方法はAF-2に順ずる



AF-2 取付詳細図 S=1/10

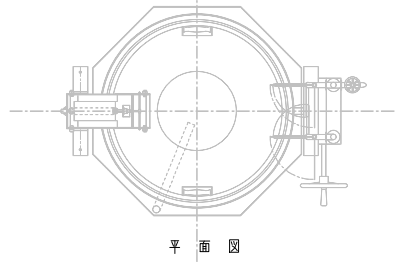
REV. 2 (H16年2月17日): AF-2の各エアフィルター挿入部側に把手を追加する。②
 REV. 1 (H15年1月24日): AF-2仕様一部変更、F-4追加及びチームコンペティションオープン追加。①

横浜市建築局		工務名	給食室(ドライシステム)改【令和元年改訂版】
年月日	令和2年 2月	図名	給食室断面図 (換気)・AF-2取付詳細図
図尺	1/30 (A3)	図番	M-14

衛生器具等の型番は参考とする。

調理室

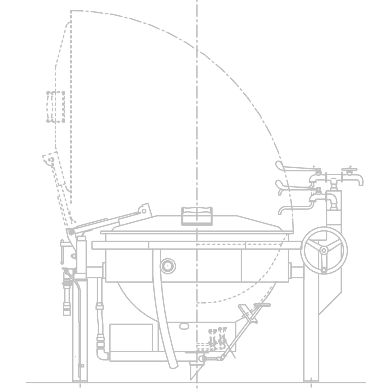
ガス回転釜 (建築工事) (参考図) 26 27



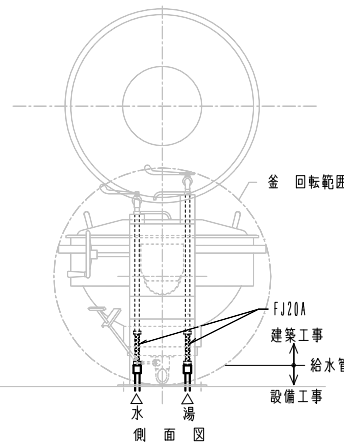
平面図

番号	26, 27, 28	数量	2+2=4
器具名	回転釜		
付属器具	(釜付属品: 建築工事)		
数量	(1台当り)		

・ガス消費量 37.2 kW



正面図



釜回転範囲

FJ20A
建築工事
給水管・給湯管
設備工事

ガス回転釜 詳細図 1/20

・回転釜の設置位置及び給水、給湯、ガス、排水の立ち上げ位置については、建築工事及び回転釜機器承諾図承諾前に十分に確認し調整の上、施工する。

食器洗浄機

洗浄室

48

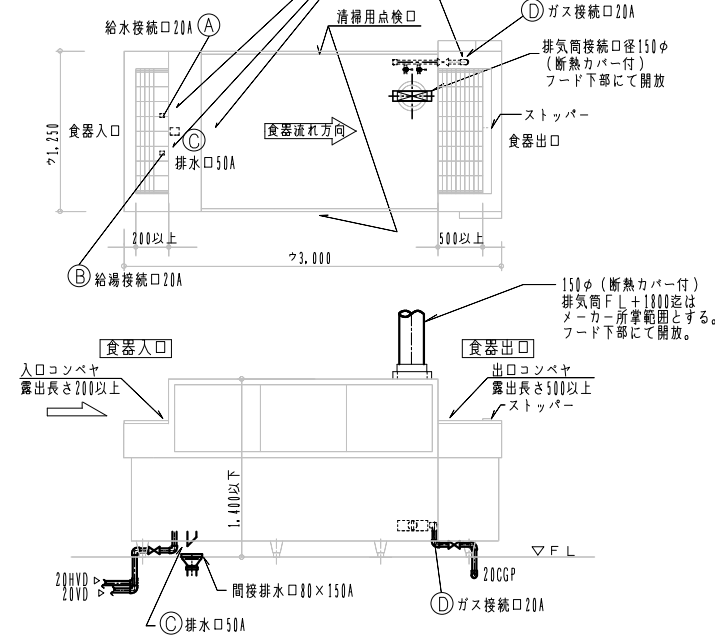
番号	48	数量	1
器具名	食器洗浄機		
付属器具	13横水栓 (参考型番YT200SNR13) 動力制御盤 (手元開閉器 (漏電遮断器) 組込)		
取付器具	20BAV (逆止機構付)「給水用」 20GV「給湯用」、20ネジック		

製作手配上の留意点

1. 食器洗浄機内の清掃が容易に出来るように作製する。
清掃用点検口を両側に設置 (両側点検口)
2. 飛散防止用カーテンの取付ビス等は錆びない物とする。
3. 排水口端部は、水寄せ斜りとする。(下図参照)
4. 仕様寸法等は下記の通りとする。

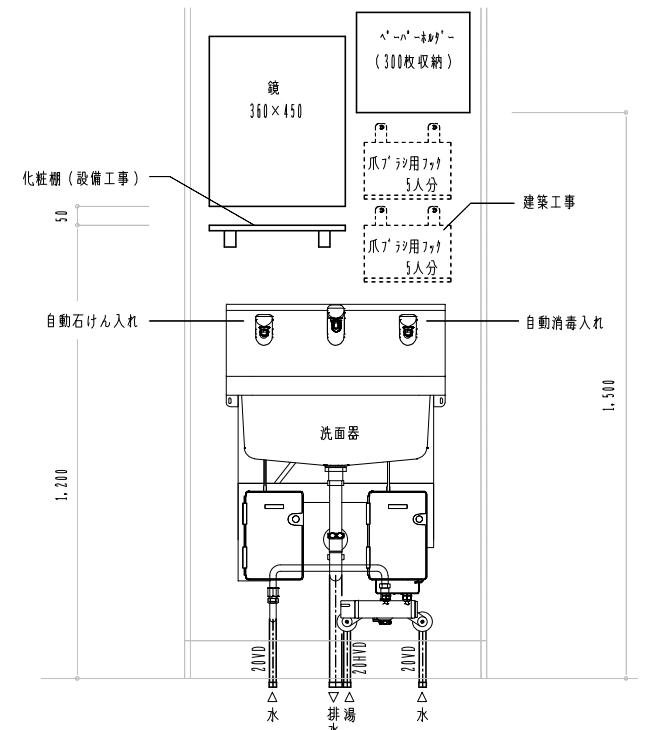
※メーカーにより給水、給湯、排水、ガス、排気のタップ位置が異なる為、配管の立ち上げ位置には充分注意する。

ガス (給水、給湯、排水、電気等) 配管と自動洗浄機の接続位置は、洗浄機使用作業者の歩行の邪魔にならないように機器側 (周囲) より機器内側に位置する。かつ、バルブ操作、排水口清掃等の保守点検スペースを確保する。



※機器承諾図により、食器の流れ方向、給水、給湯、ガス、排水の接続位置等を十分に確認し調整の上、洗浄作業等の使用時に支障のないよう施工する。

食器洗浄機 詳細図 1/30



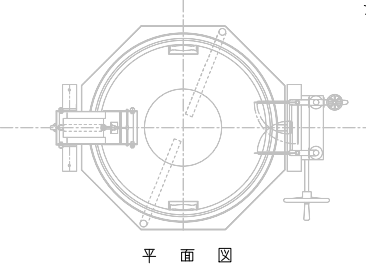
前室 14 調理室 47

手洗い (大) 取付詳細 1/10

※ ペーパーホルダー、爪ブラシ (建築工事) 取付け位置は、学校側と調整する

調理室

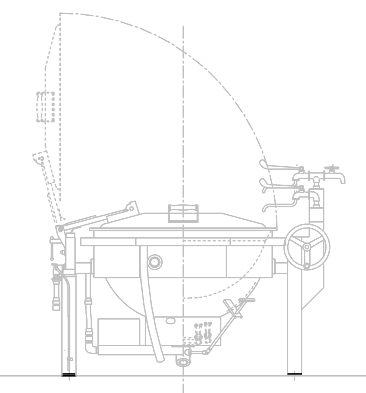
ガス回転釜 (和え物用) (建築工事) (参考図) 28



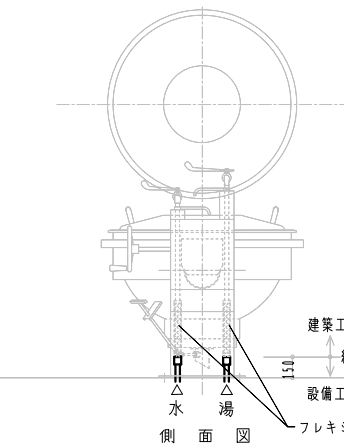
平面図

番号	26, 27, 28	数量	1
器具名	回転釜		
付属器具	(釜付属品: 建築工事)		
数量	(1台当り)		

・ガス消費量 37.2 kW

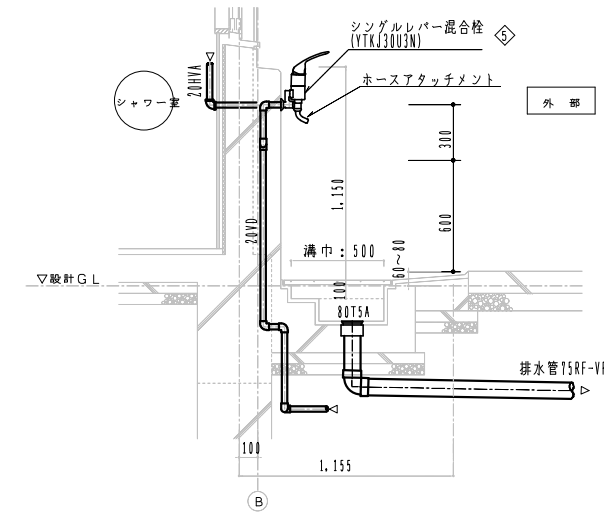


正面図

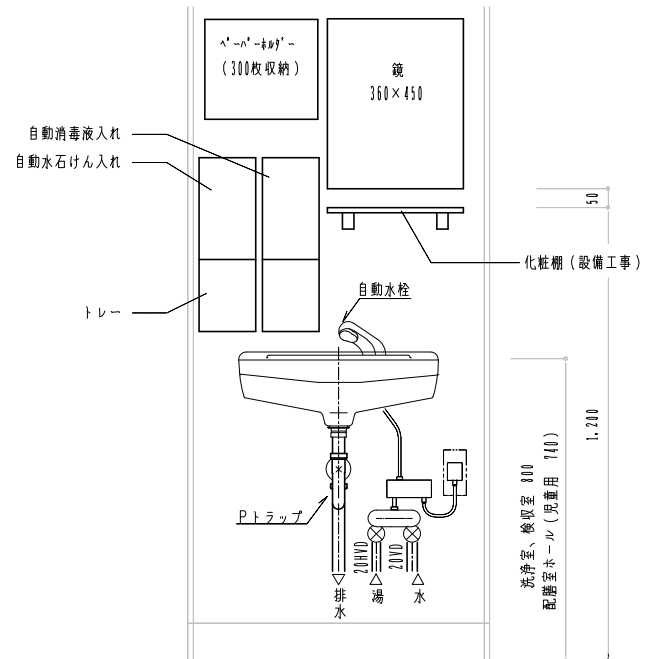


建築工事
給水管・給湯管
設備工事
フレキシブルジョイント

ガス回転釜 (和え物用) 詳細図 1/20



外部ポリバケツ洗い場廻り 詳細図 1/20



検収室 6 洗浄室 57 休憩室 81
下処理室 23 配膳ホール 70 トイレ 85

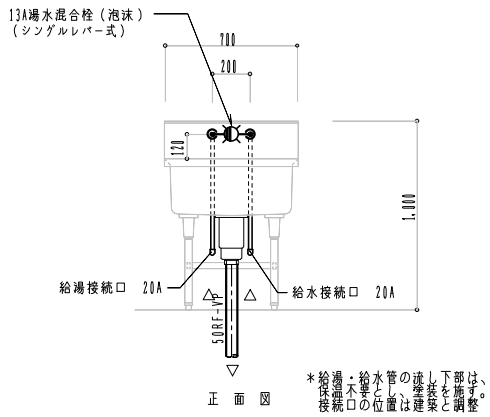
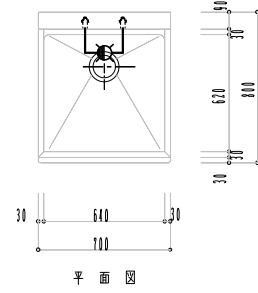
洗面器取付詳細 1/10

※ 鏡は、休憩室、配膳ホールのみ設置。
※ ペーパータオルホルダー (休憩室無)、自動水石けん入れ、自動消毒液入れ、鏡の上図取付位置は、標準とし洗面器の取付環境に併せ、学校側と調整し取り付ける。

検収室 5

番号	5	数量	1槽×1
器具名	1槽水槽		
取付器具	13湯水混合栓(YTKJ30U3N)×1ヶ (ホースアタッチメント付)		

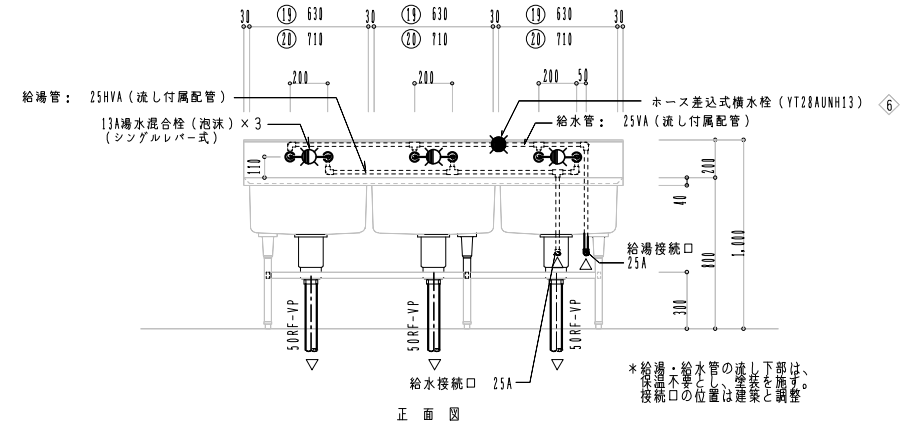
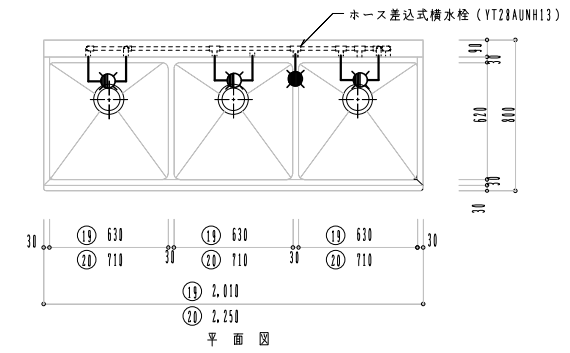
※ 排水管50RF-VP(屋内露出)は塗装不用



下処理室 19 3槽水槽(加熱用) 20 3槽水槽(非加熱用)

番号	19, 20	数量	3槽×2
器具名	流し台(トラップ付き)		
取付器具	13湯水混合栓(泡沫)(YTKJ30U3N)×3ヶ 13Aホース差込式横水栓(YT28AUNH13)×1ヶ		

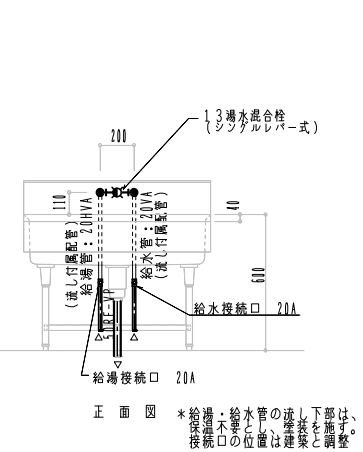
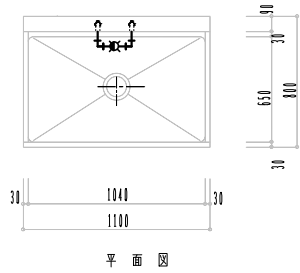
※ 排水管50RF-VP(屋内露出)は塗装不用



残さ処理コーナー 61

番号	61	数量	1槽×1
器具名	残渣水切り流し		
取付器具	13湯水混合栓(YTKJ30U3N)×1ヶ (ホースアタッチメント付)		

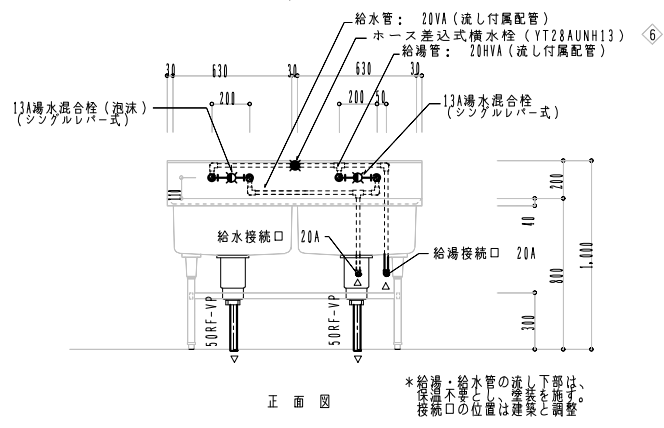
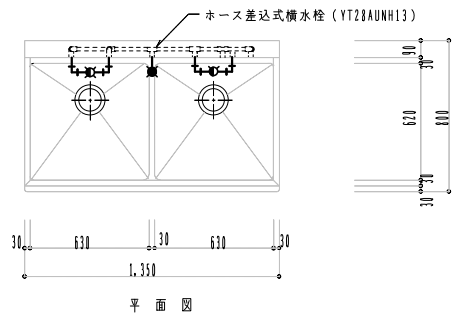
※ 排水管50RF-VP(屋内露出)は塗装不用



調理室 29

番号	29	数量	2槽×1
器具名	流し台(トラップ付き)		
取付器具	13湯水混合栓(泡沫)(YTKJ30U3N)×2ヶ 13Aホース差込式横水栓(YT28AUNH13)×1ヶ		

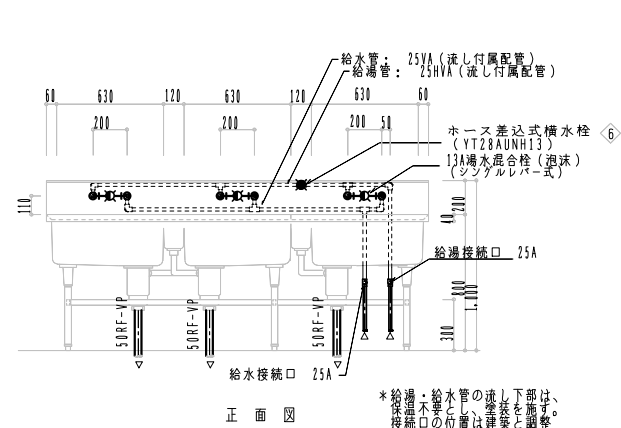
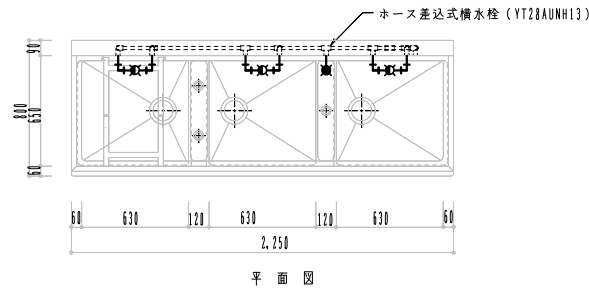
※ 排水管50RF-VP(屋内露出)は塗装不用



下処理室 21

番号	21	数量	3槽×1
器具名	流し台(トラップ付き)		
取付器具	13湯水混合栓(泡沫)(YTKJ30U3N)×3ヶ 13Aホース差込式横水栓(YT28AUNH13)×1ヶ		

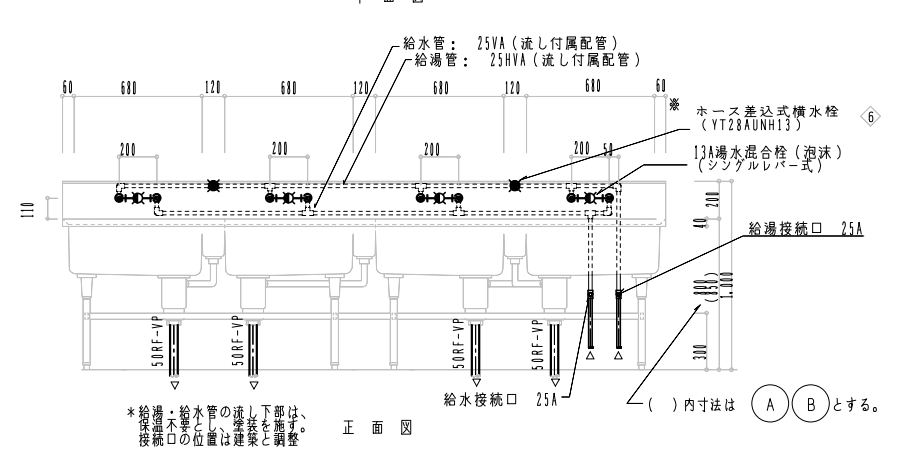
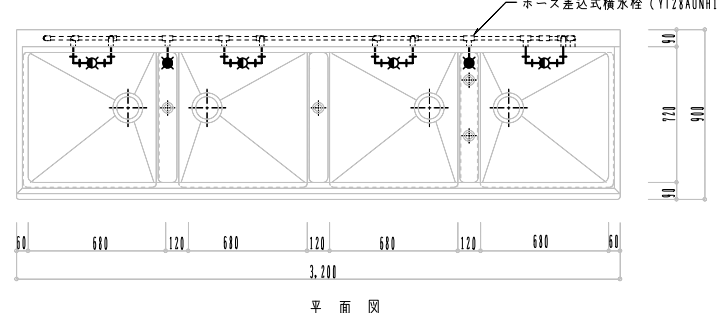
※ 排水管50RF-VP(屋内露出)は塗装不用



洗浄室 52 53

番号	52, 53	数量	4槽×2
器具名	流し台(トラップ付き)		
取付器具	13湯水混合栓(泡沫)(YTKJ30U3N)×4ヶ 13Aホース差込式横水栓(YT28AUNH13)×2ヶ		

※ 排水管50RF-VP(屋内露出)は塗装不用



流し(建築工事)配管詳細図

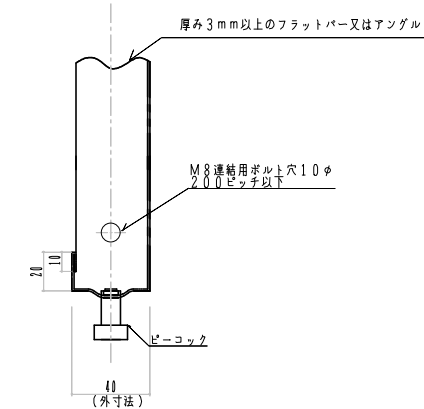
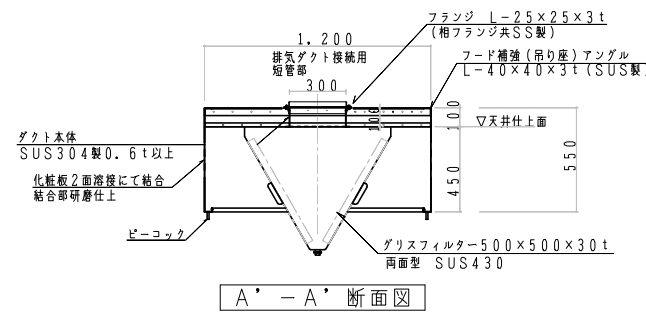
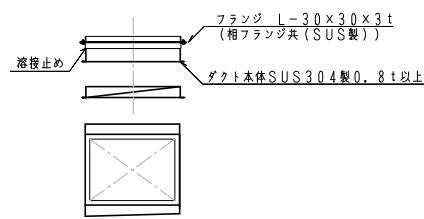
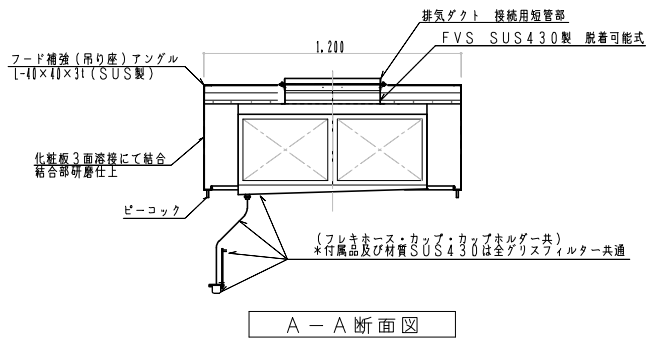
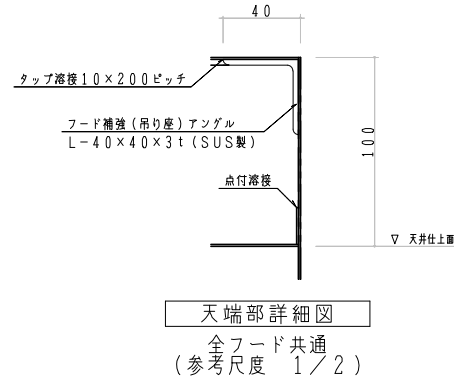
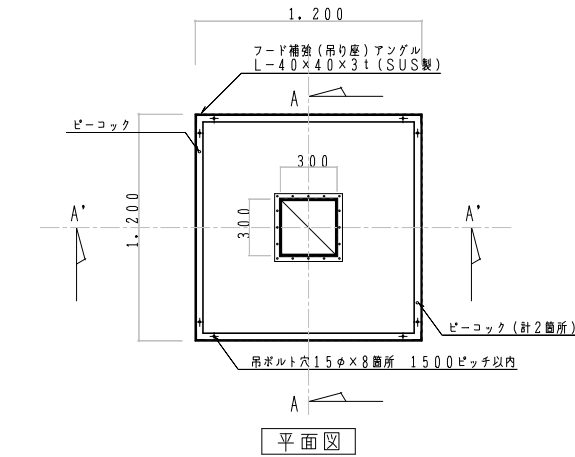
※ 流しの湯栓位置及び給水、給湯、排水接続口位置の取合いについては建築工事の流し製作承諾図承諾前に十分確認し調整の上、施工する。
※ ステンレス製流しの納入時には必ず立会い、湯栓等の取付け状況を確認すること。

REV. 6 (R2年2月): 給湯用横水栓を13Aホース差込式(YT28AUNH13)に変更する。⑥
REV. 5 (H23年3月31日): 建築標準図変更(H23, 3)流し台(1)(1)(1)変更。⑤
REV. 4 (H20年3月31日): 建築標準図変更(H17, 1)を反映(回転差水栓を変更)、水栓型番変更。④
REV. 1 (H15年1月24日): 湯水混合栓型番変更(YTKJ30URX→YTKJ30U3) ①

横浜市建築局		工事名	給食室(ドライシステム)改【令和元年改訂版】
令和2年2月	1/11(水)	図面名称	厨房器具詳細図(2)
M-16		図面番号	

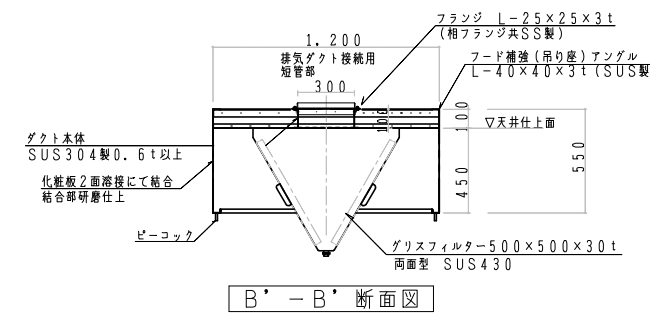
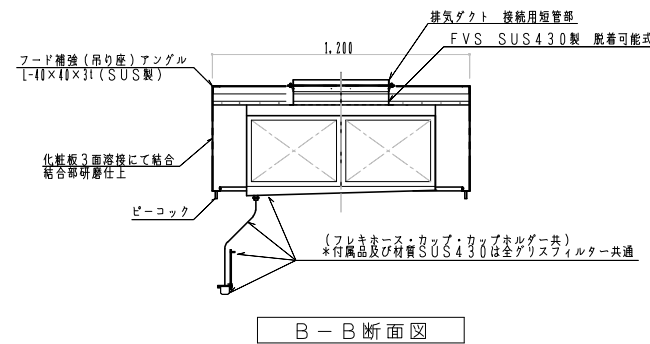
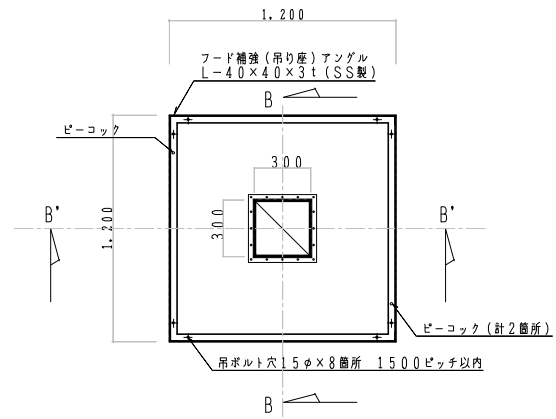
*排気フード
材質は、ステンレス鋼板製 (SUS304) とし、板厚は1.0mm以上とする。
なお、ステンレス鋼板の表面仕上げの種類は、ヘアライン仕上げとする。

f-2 1200×1200×550H
回転釜用 箱形フード (フード板取は継ぎ目無しとする。)

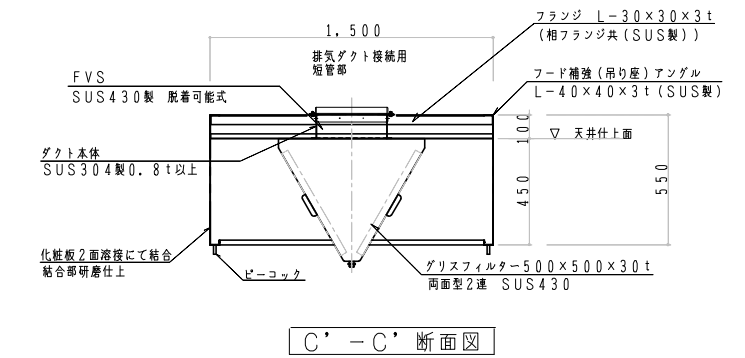
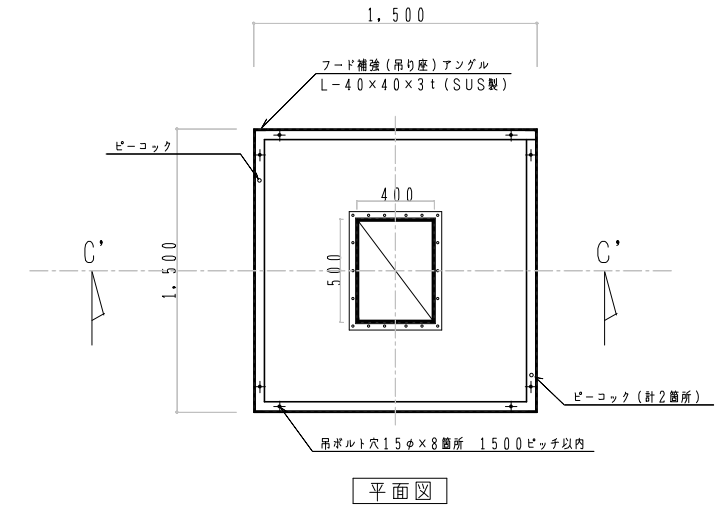


③ 連結部 断面図 (参考尺度 1/2)

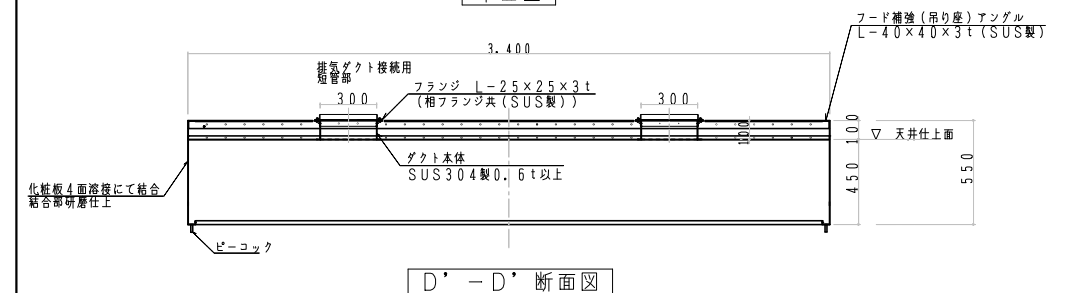
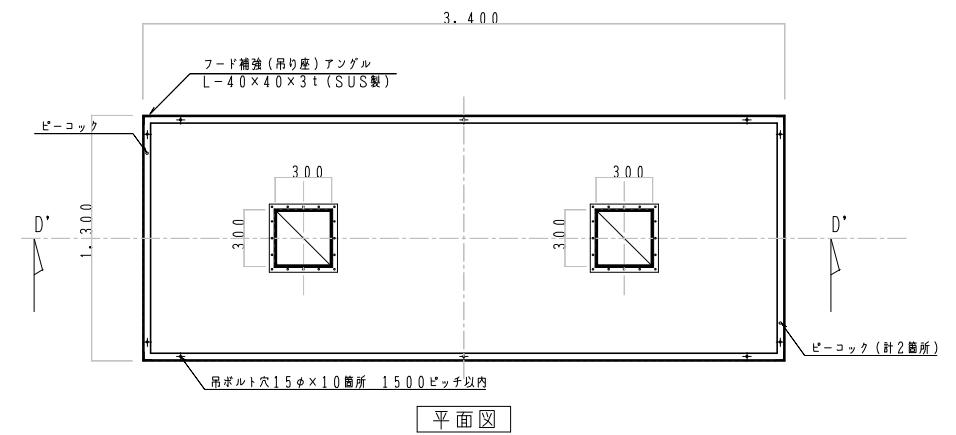
f-3 1200×1200×550H
回転釜 (和え物) 用 箱形フード (フード板取は継ぎ目無しとする。)



f-4 1500×1500×550H
スチームコンベクションオープン用 箱形フード
グリッスフィルター両面型 500×500×30t-2連
FVS付



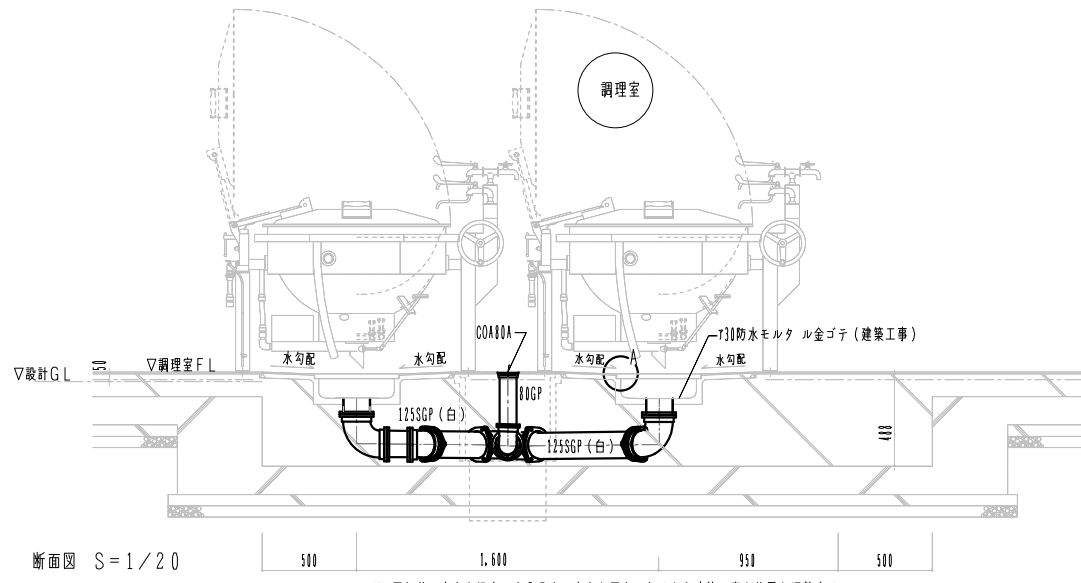
f-1 3400×1300×550H
食器洗浄機用 箱形フード (フード板取は継ぎ目無しとする。)



REV. 6 (R2年2月): (f-3) グリッスフィルター (油受) 付に変更する。 (6)
REV. 5 (H23年3月31日): (f-2) 回転釜フードを二連釜より単独形状に変更する。 (5)
REV. 2 (H16年3月16日): (AF-2) 仕様変更。 (2)
REV. 2 (H16年3月16日): 箱形フードに変更する。 (2)
REV. 1 (H15年1月24日): (AF-2) 仕様一部変更、(f-4) 追加及びスチームコンベクション追加 (1)

横浜市建築局		工号名	給食室 (ドライシステム) 11改【令和元年改訂版】
年月日	令和2年 2月	図名	フードの製作・部分詳細図
図番	1/2	図番	M-17

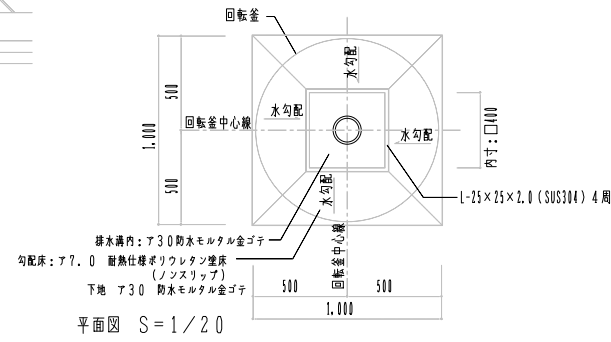
※ 屋外排水設備（建築工事）の接続高さ及び配管深さを確認し、屋内配管ルートやスリーブ深さを調整する。
 なお、屋外排水設備（建築工事）範囲についても事前に建築と調整し、排水に支障なく流れる事を確認する。



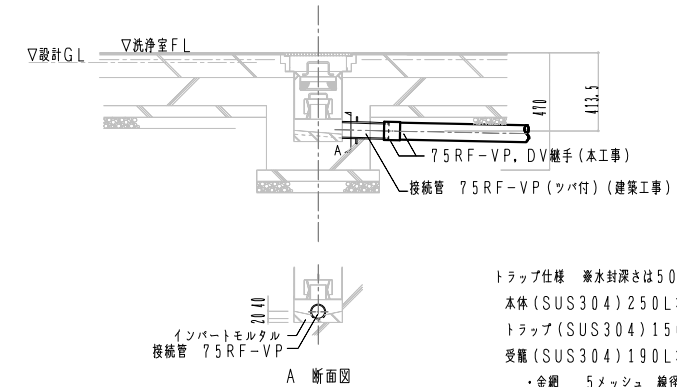
断面図 S=1/20

※ 回転釜の中心と排水口125Aの中心が同心になるよう建築工事と位置を調整する。

回転釜・回転釜用集水ます廻り 詳細図 S=1/5, 10, 20

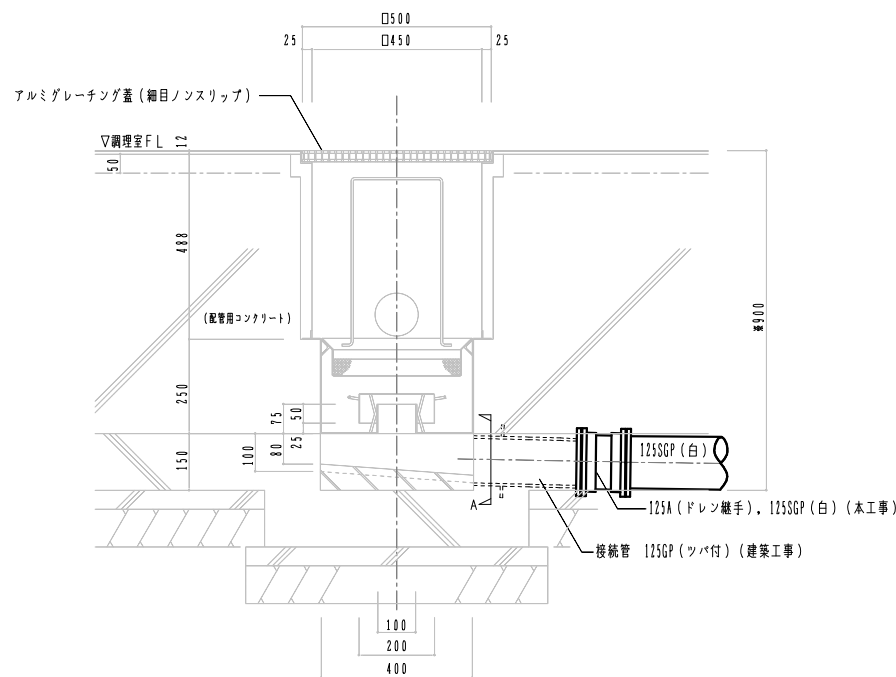


平面図 S=1/20



トラップ仕様 兼水封深さは50mm以上とする
 本体 (SUS304) 250L×250W×250H×3.0T
 トラップ (SUS304) 150L×150W×75H×1.5T
 受籠 (SUS304) 190L×190W×100H
 ・金網 5メッシュ 線径0.95 (SUS304)
 ・骨材 5φ (SUS304)
 ・取手 6φ H50 (SUS304)

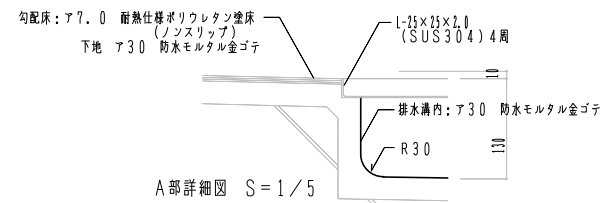
集水ます廻り 詳細図 S=1/20



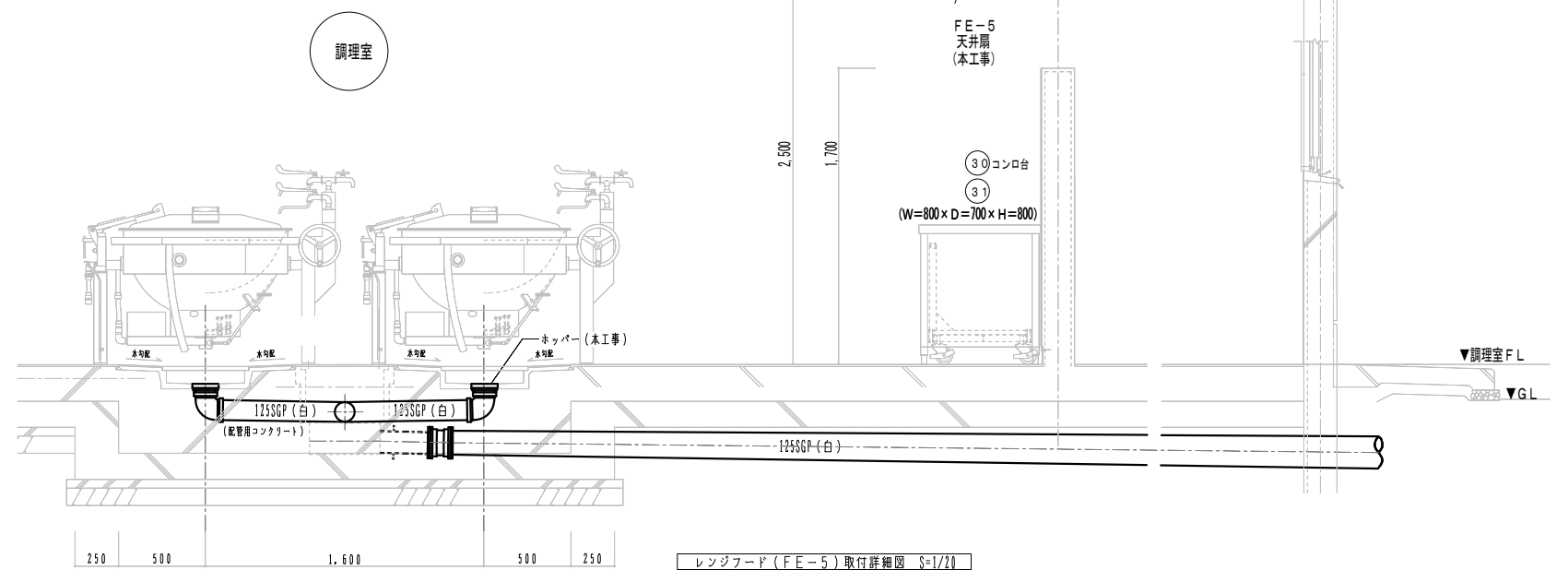
トラップ仕様 兼水封深さは50mm以上とする
 本体 (SUS304) 400L×400W×250H×3.0T
 トラップ (SUS304) 200L×200W×75H×1.5T
 受籠 (SUS304) 340L×340W×100H
 ・金網 5メッシュ 線径0.95 (SUS304)
 ・骨材 5φ (SUS304)
 ・取手 6φ H350 (SUS304)

A 断面図

集水槽 (回転釜用) 詳細図 S=1/10



A部詳細図 S=1/5



レンジフード (FE-5) 取付詳細図 S=1/20

REV. 6 (R2年2月): 回転釜排水管材質変更 (CIP→SGP (白))
 REV. 5 (H23年3月31日): 回転釜排水管材質変更 (HTVP→CIP)、(FE-5)レンジフードより天井扇に変更
 REV. 3 (H17年12月): 排水管仕様変更
 REV. 2 (H16年3月16日): 深型PFに変更する。
 REV. 1 (H15年1月24日): レンジフードファンFE-5取付要項追加。

横浜市建築局		工事名	給食室 (ドライシステム) 11改【令和元年改訂版】
年月日	令和2年 2月	縮尺	1/5, 1/10, 1/20
図名	集水ます配管接続詳細図		
取付詳細図	天井扇 (FE-5) 取付詳細図		
図番	M-18		