

株式会社 盛総合設計

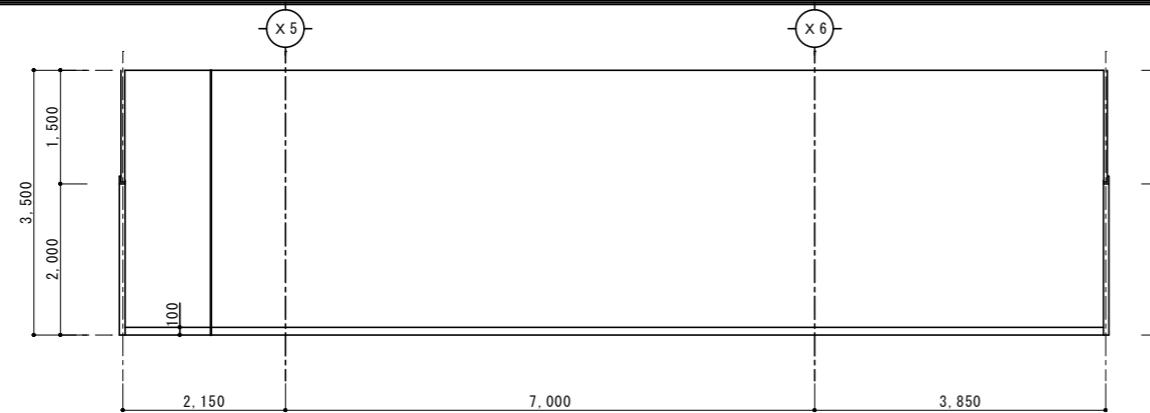
代表取締役社長 栗原 将光
宮城県仙台市青葉区上杉三丁目3-16 TEL 022-222-6887 FAX 022-224-2397
事務所登録 宮城県 第2321018号

訂正

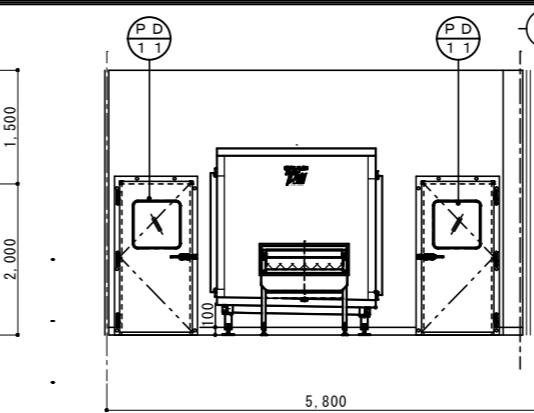
川房地区複合型園芸施設整備事業加工施設建築主体工事			
発行	2025.10	認	A - 75
部長	次長	審査	監修
担当			
外観	内観	実施	
会議室	会議室	会議室	
一級建築士登録 第101316号	栗原 憲昭	一級建築士登録 第289308号	伏見 勇男
会議室	会議室	会議室	
会議室	会議室	会議室	

A1:1/50
A3:1/100

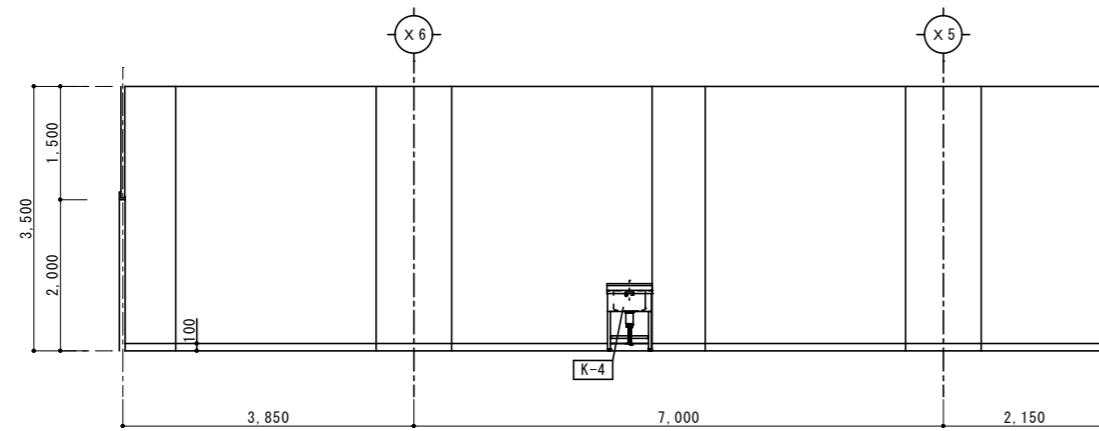
トンネルフリーザー室	
床	断熱材 t 50+ 押えコンクリート t 200 (溶接金網Φ 6 @ 150) +水性塗装ウレタン樹脂系モルタルタイプ防滑工法 t 4
巾木	樹脂製 R 巾木 H100
壁	下地 断熱パネル自立 仕上 A面 断熱パネルt50不燃 BCD面 断熱パネルt50
廻縁	---
天井	断熱パネルt50
備考	手洗 1人



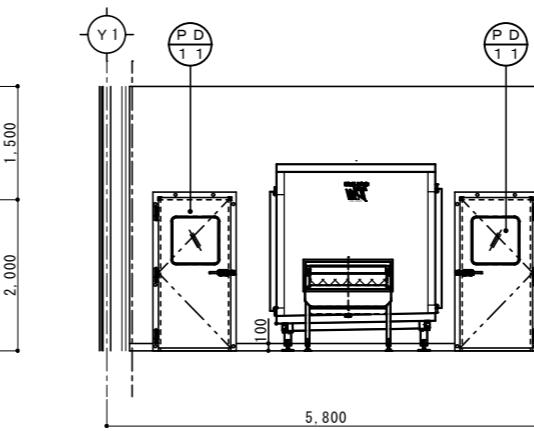
- A面 -



— B面

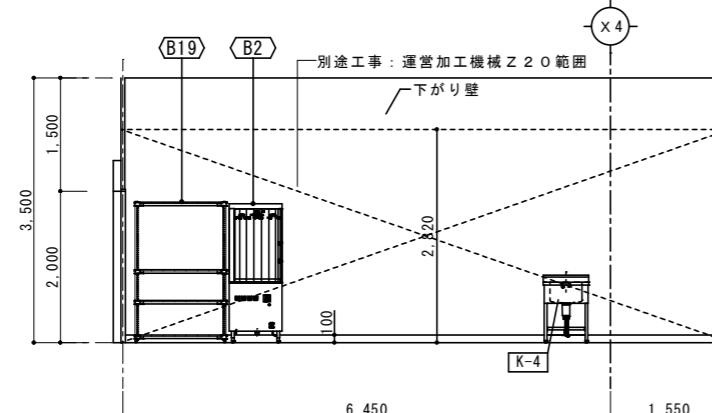


— C面 —

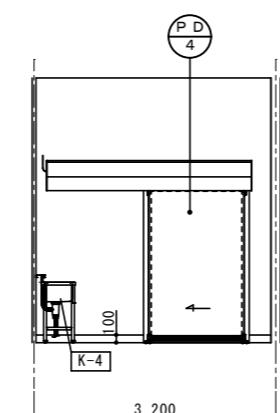


— D面

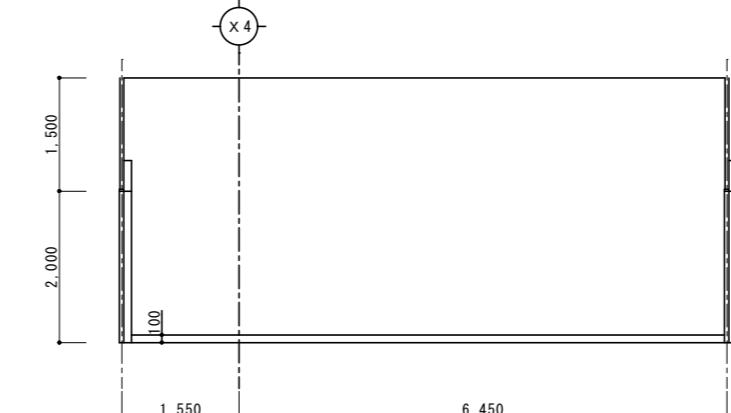
中華まん廊下	
床	断熱材 t 50+ 押えコンクリート t 200 (溶接金網Φ 6 @ 150) +水性被膜ウレタン樹脂系モルタルタイプ防滑工法 t 40
巾木	樹脂製 R巾木 H100
壁	仕上 断熱パネルt50 (片面ステンレス鋼板、片面カラー鋼板)
廻縁	---
天井	断熱パネルt50 (片面ステンレス鋼板、片面カラー鋼板)
備考	手洗 1人、洗浄グレーチング



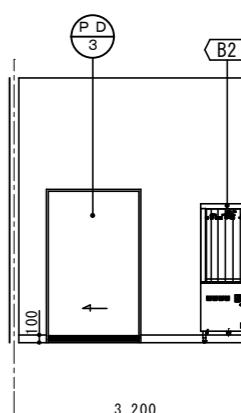
- A面 -



— B面 —

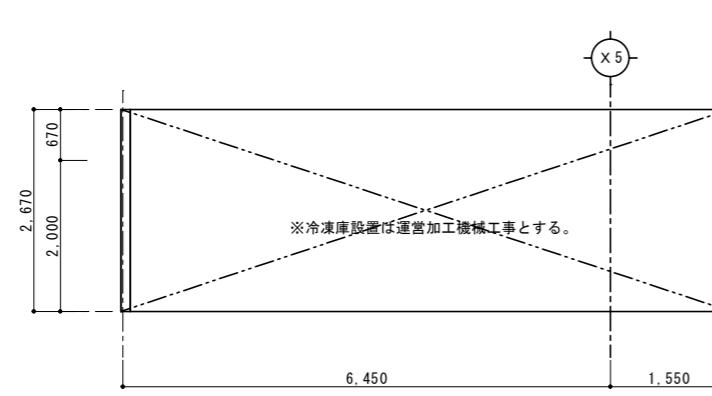


- C面 -

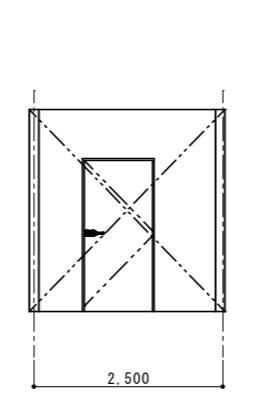


— D 面 —

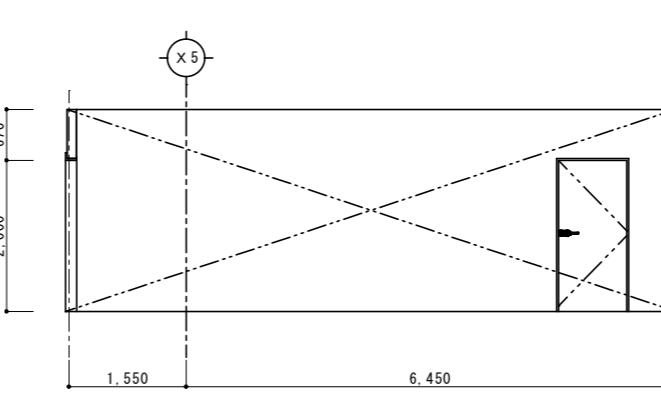
冷凍庫	
床	
巾木	
壁	
※冷凍庫設置は運営加工機械工事とする。	
廻縁	
天井	
備考	



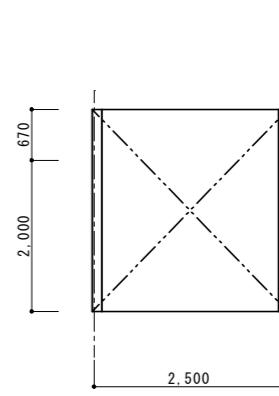
— A面 —



— B面 —



- C面 -



— D面

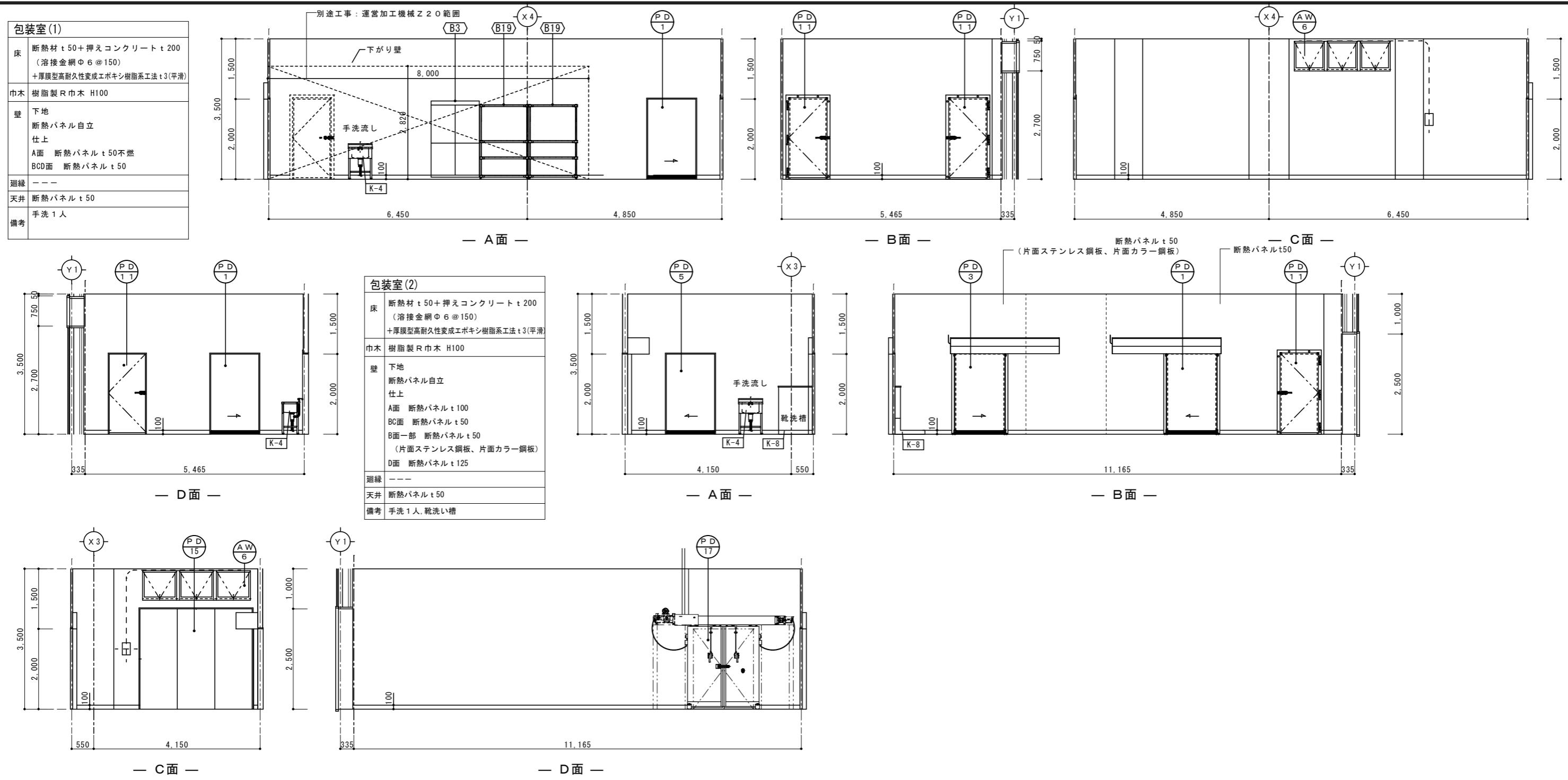


株式会社 盛総合設計

代表取締役社長 栗原将光
宮城県仙台市青葉区上杉三丁目3-16 TEL 980-0011
TEL(代表) 022-222-6887 FAX 022-224-2
事務所登録 宮城県 第23210188号

訂正

免行	川房地区複合型園芸施設整備事業加工施設建築主体工事	図書 A-76
2025.10	認	
部長 次長 審査	担当	
	展開図(24)	添付
	一級建築士登録 平成26年1月登録	伏見 勇男 AI:1/150 A2:1/100
	栗原 憲昭	設計 平成26年1月登録



株式会社 盛総合設計

代表取締役社長 栗原 将光
宮城県仙台市青葉区上杉三丁目3-16 TEL 022-222-6887 FAX 022-224-2397
事務所登録 宮城県 第23210188号

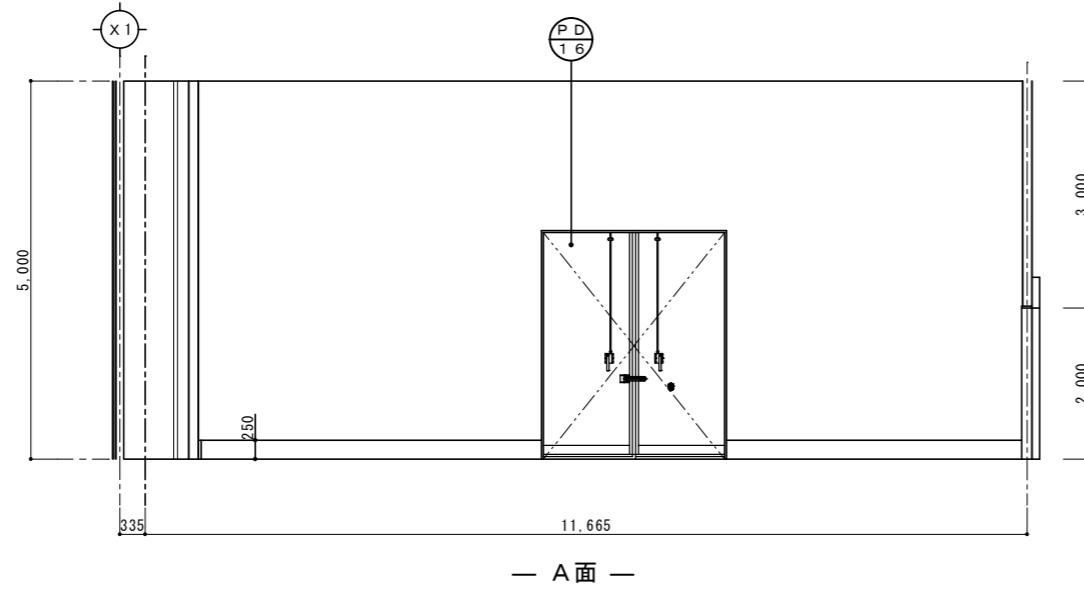
訂正

発行 2025.10	認 ○	主 任 名 川房地区複合型園芸施設整備事業加工施設建築主体工事	規 格 番 号 A - 77
部長 次長 審査 担当	図 面 名 展開図(25)		

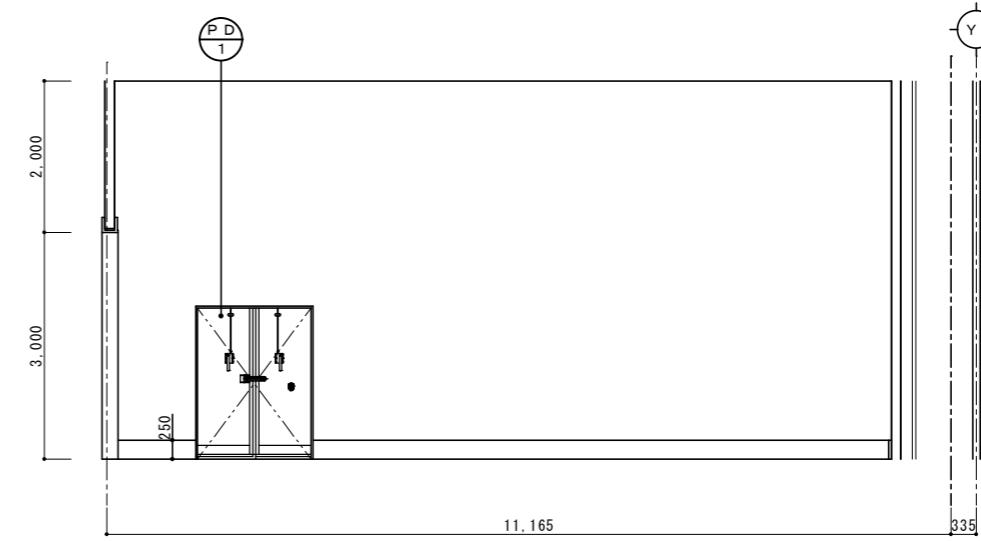
一級建築士登録 第101316号 栗原憲昭 許可者
一級建築士登録 第289308号 伏見勇男 許可者

A1:1/50
A3:1/100

製品冷凍庫	
床	断熱材 t 150 + 押えコンクリート t 150 (溶接金網 Ø 6 @150) + 水性硬質ウレタン樹脂系モルタル工法 t 6(耐熱・防滑)
巾木	P C 巾木 t 38 H250
壁	下地 断熱パネル自立 仕上 断熱パネル t 125
縁線	---
天井	断熱パネル t 125
備考	固定式棚、移動式電動棚



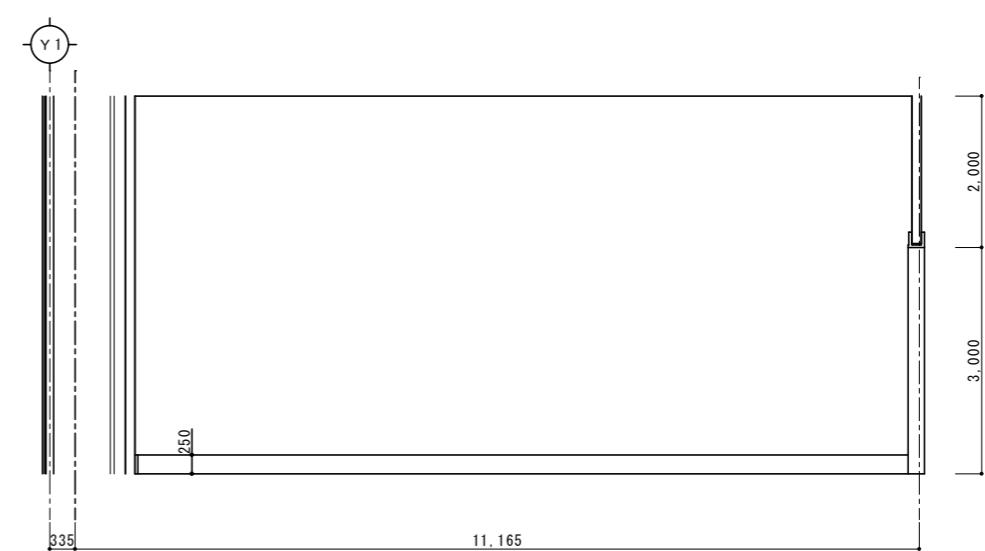
— A 面 —



— B 面 —



— C 面 —



— D 面 —

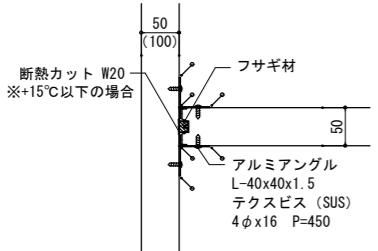


株式会社 盛総合設計

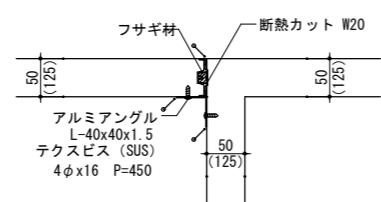
代表取締役社長 栗原 将光
宮城県仙台市青葉区上杉三丁目3-16 TEL 022-222-6887 FAX 022-224-2397
事務所登録 宮城県 第23210188号

訂正

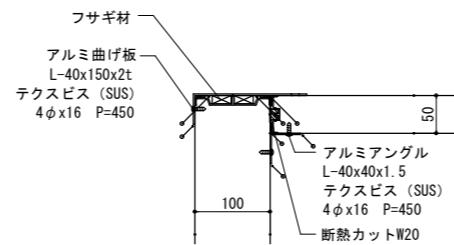
発行 2025.10	認 ○	主 任 名 川房地区複合型園芸施設整備事業加工施設建築主体工事	規 A - 78
部長 次長 審査 担当	外 部 図 展開図 (26)	監理 者 一級建築士登録 第101316号	規 規 第289308号
会員 登録 者 伏見 勇男	規 規 A1-1/50 A3-1/100		



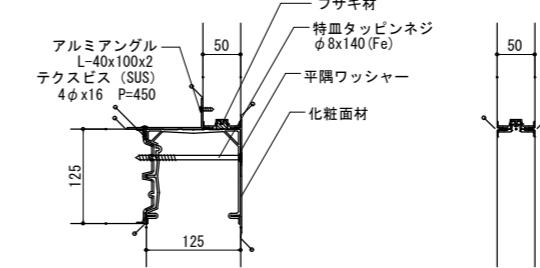
(a) 詳細図 S=1/5



(i) 詳細図 S=1/5



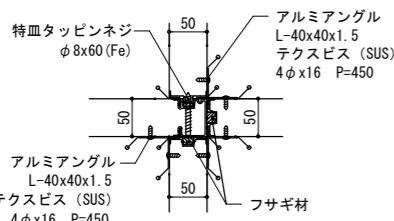
(u) 詳細図 S=1/5



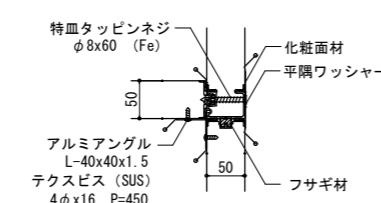
(下部) (上部)



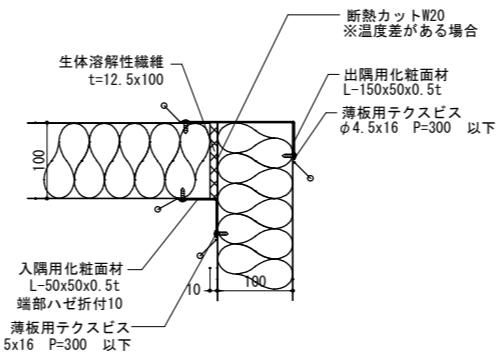
(o) 詳細図 S=1/5



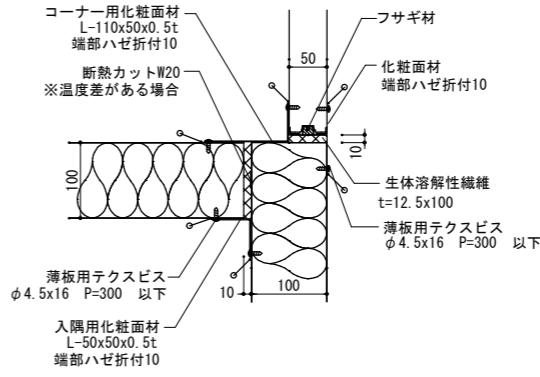
(k) 詳細図 S=1/5



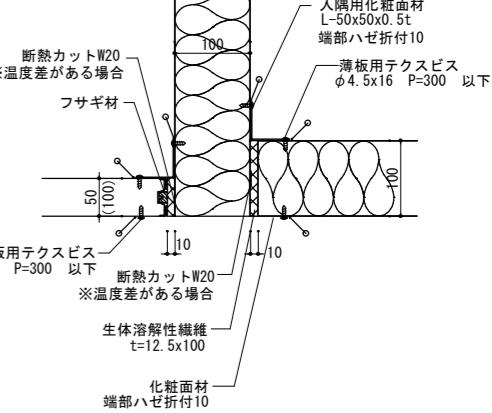
(g) 詳細図 S=1/5



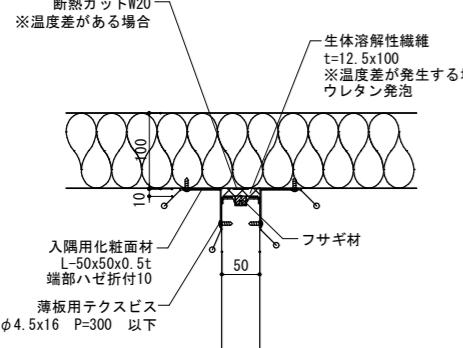
(j) 詳細図 S=1/5



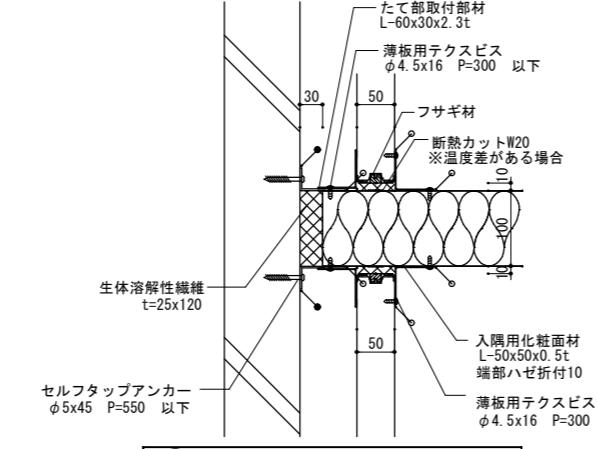
(下部) (上部)



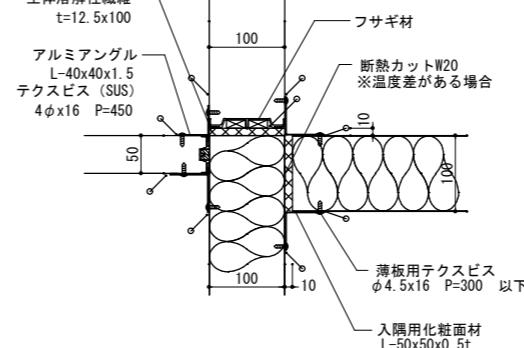
(h) 詳細図 S=1/5



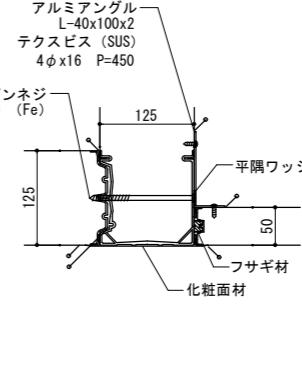
(s) 詳細図 S=1/5



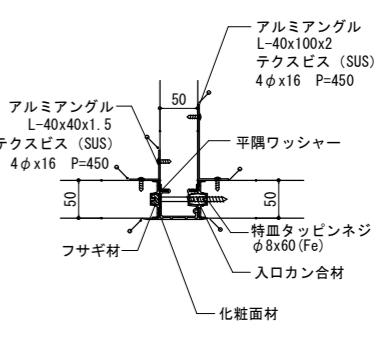
(l) 詳細図 S=1/5



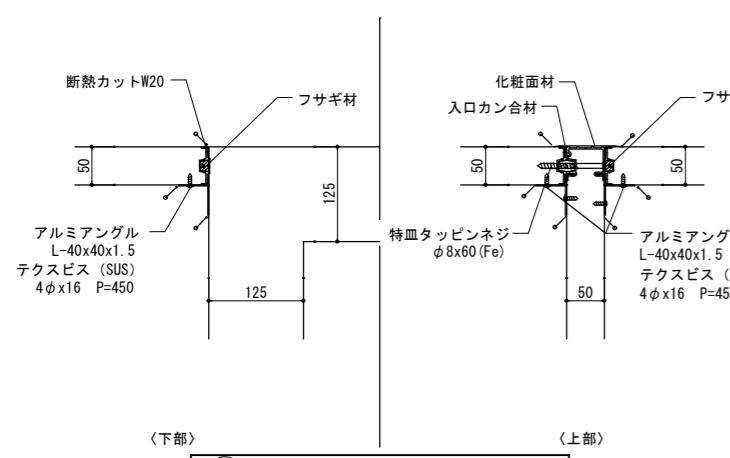
(m) 詳細図 S=1/5



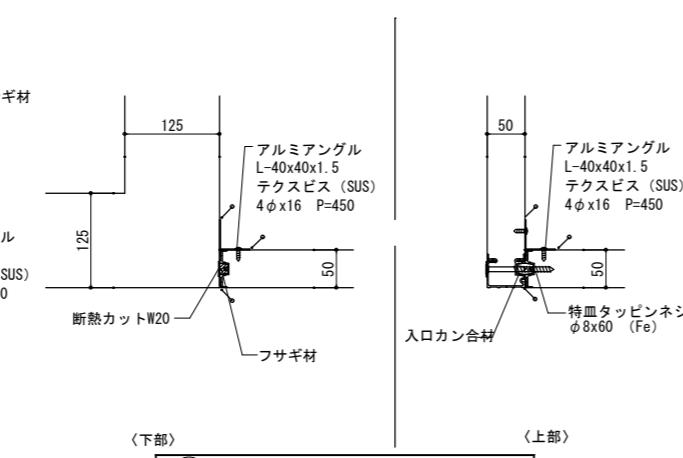
(下部) (上部)



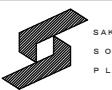
(q) 詳細図 S=1/5



(r) 詳細図 S=1/5



(s) 詳細図 S=1/5



株式会社 盛総合設計

代表取締役社長 栗原 将光
宮城県仙台市青葉区上杉三丁目3-16 〒980-0011
TEL (代表) 022-222-6887 FAX 022-224-2397
事務所登録 宮城県 第2321018号

訂正

発行 2025.10 確
主
工
川房地区複合型園芸施設整備事業加工施設建築主体工事
壁取合い詳細図(断熱パネル)
一級建築士登録 第101316号

監理者

監査者

担当

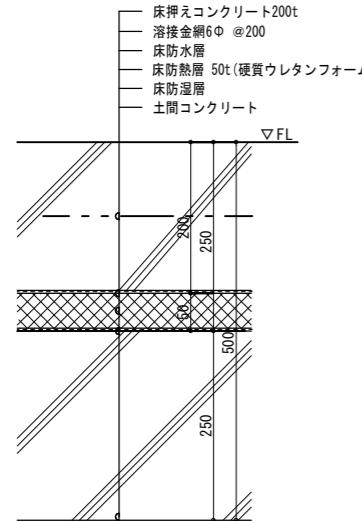
図名

管理者

監査者

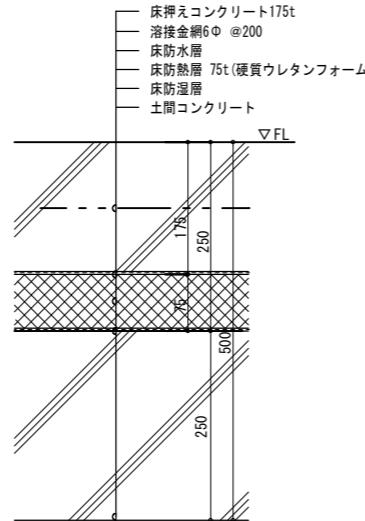
担当

温度管理 15°C



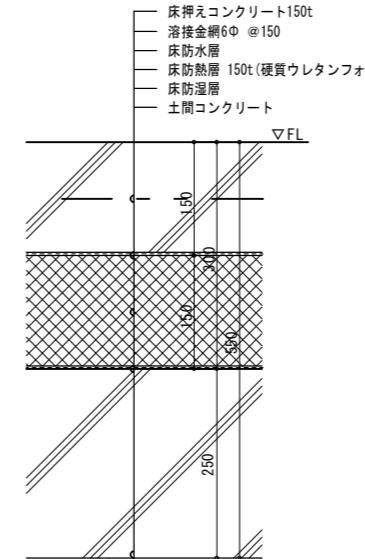
断面詳細図 (a)

温度管理 5°C



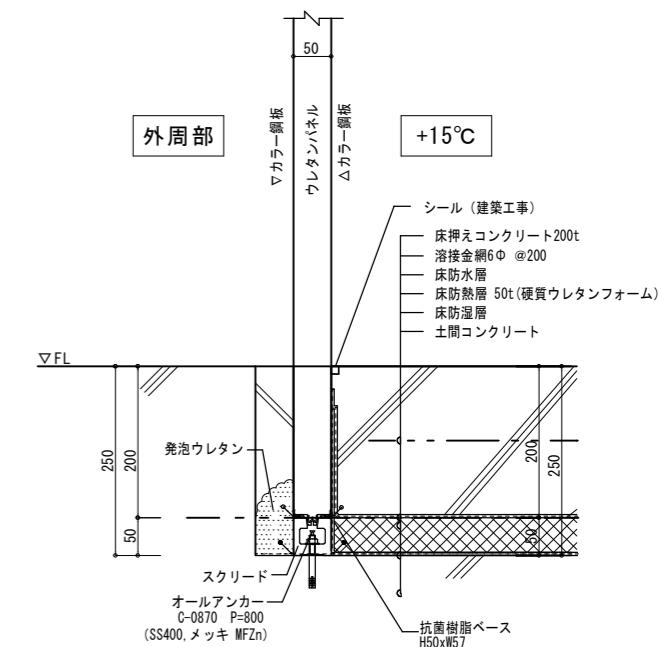
断面詳細図 (b)

温度管理 -25°C



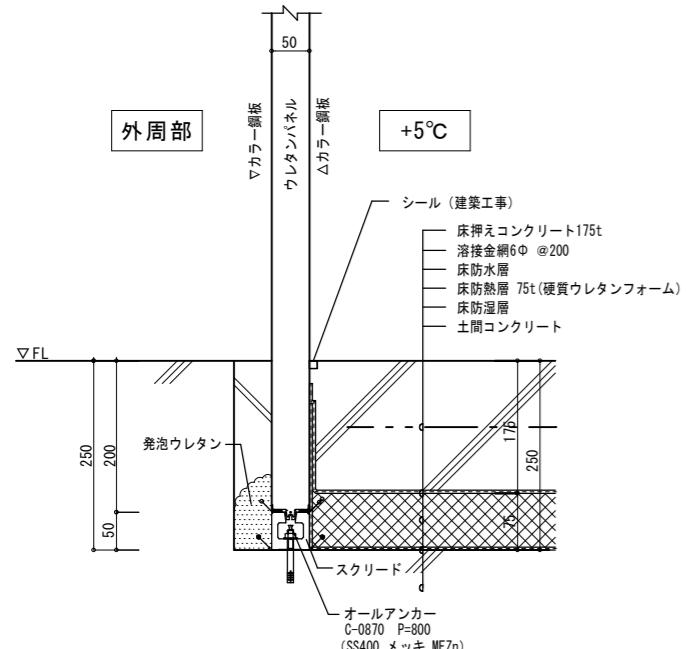
断面詳細図 (c)

外周部



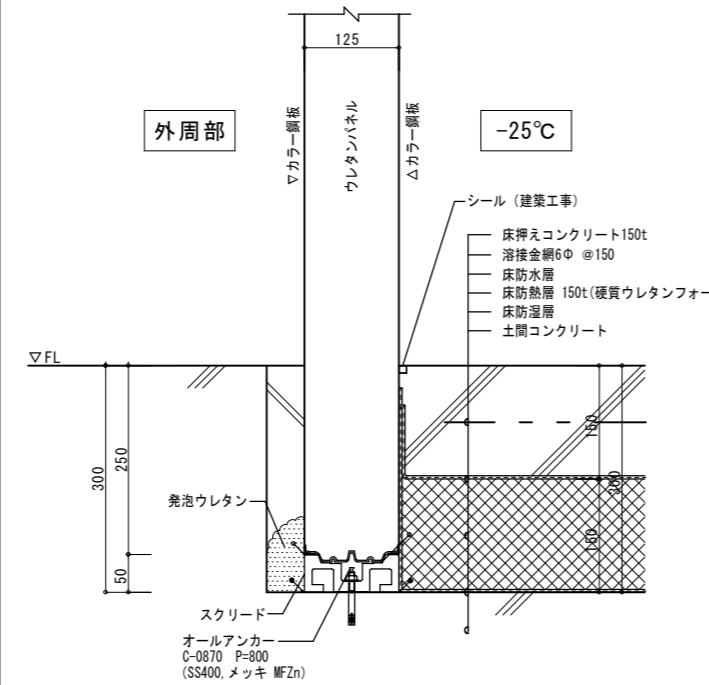
断面詳細図 (1)

外周部



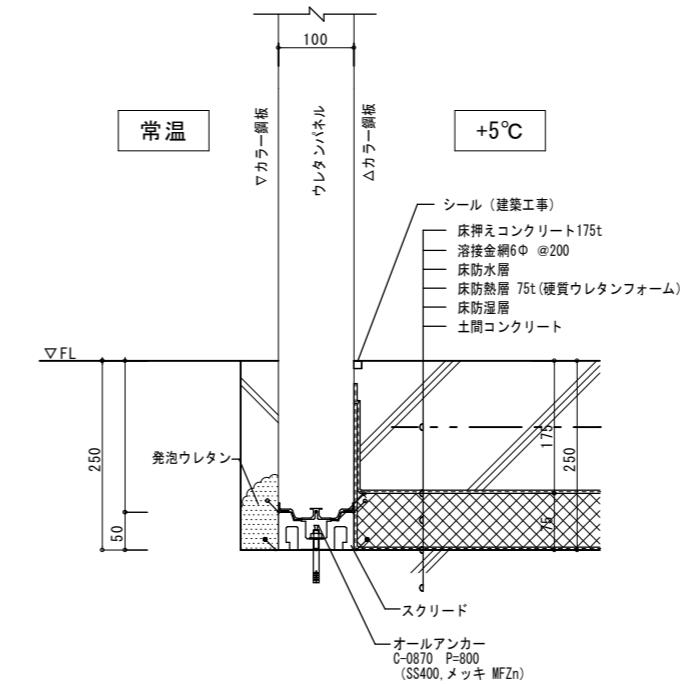
断面詳細図 (2)

外周部



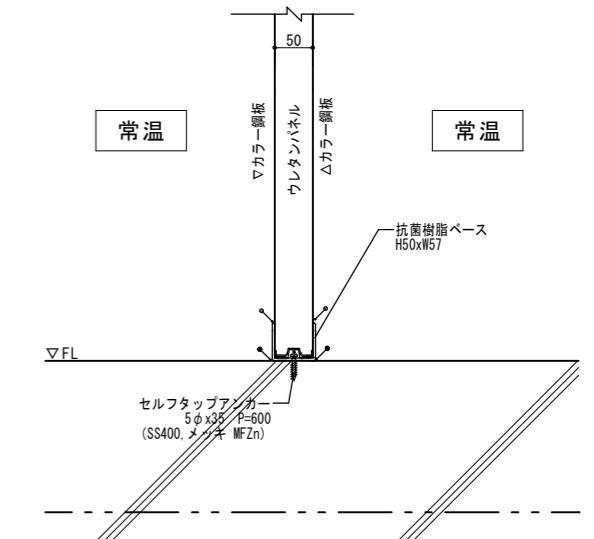
断面詳細図 (3)

端面

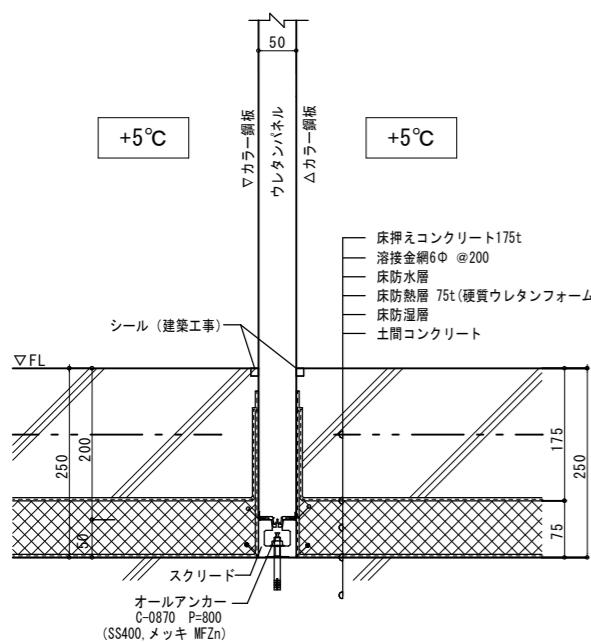


断面詳細図 (4)

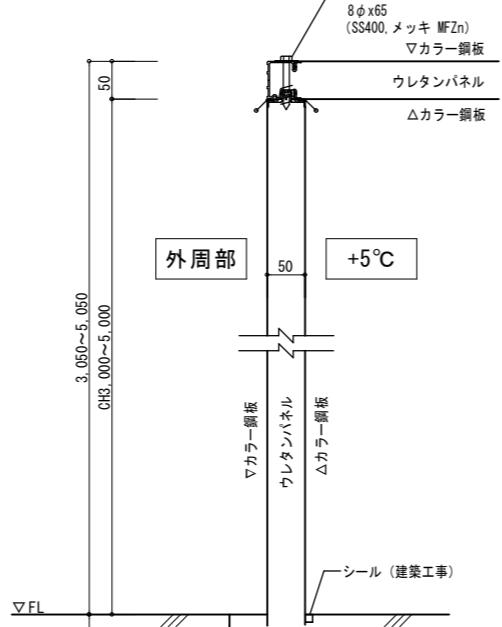
常温



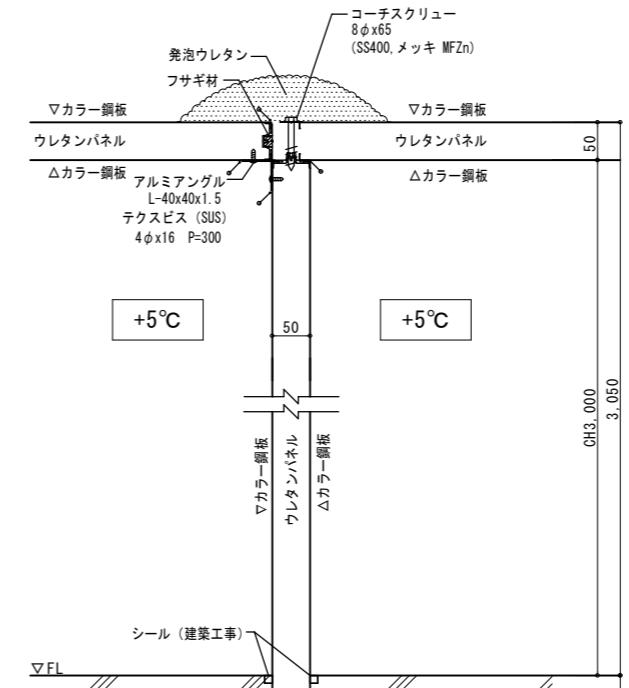
断面詳細図 (5)



断面詳細図 ⑥



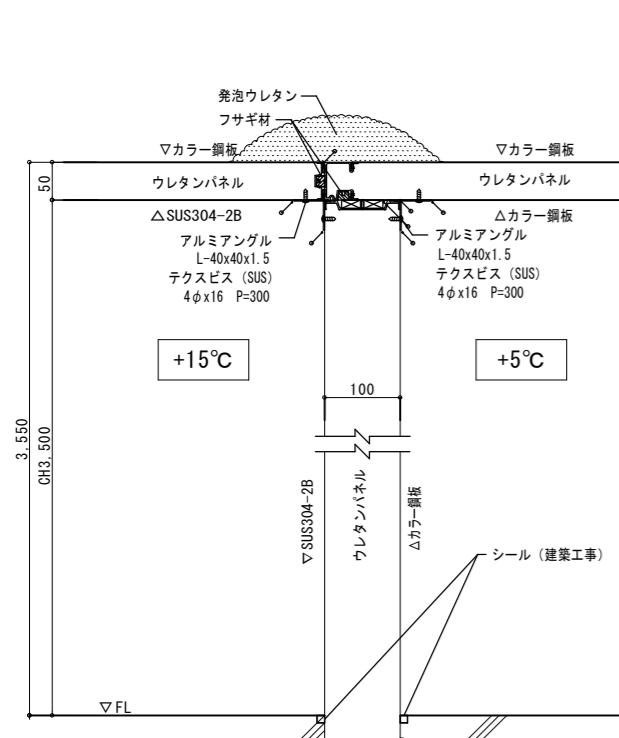
断面詳細図 A



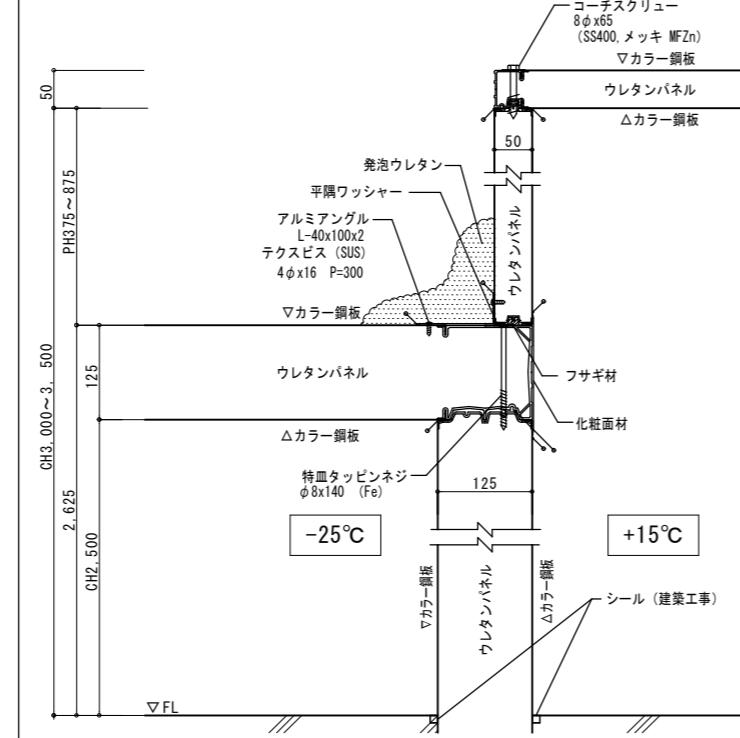
断面詳細図 B



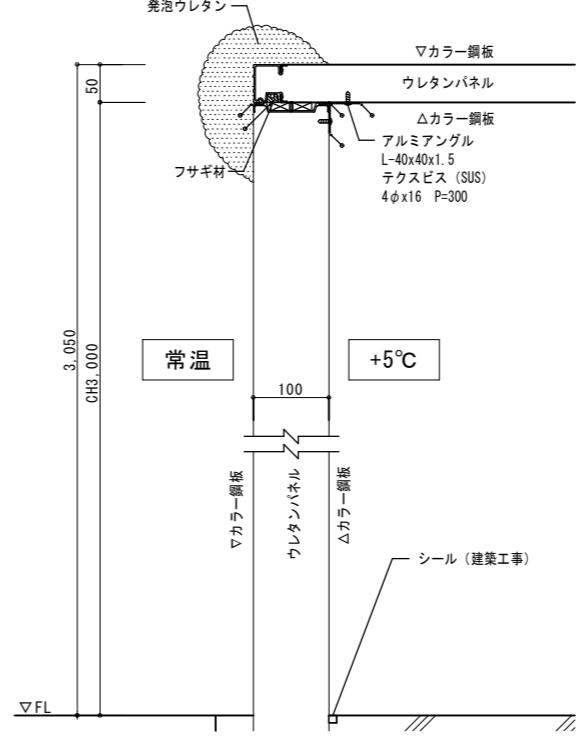
断面詳細図 C



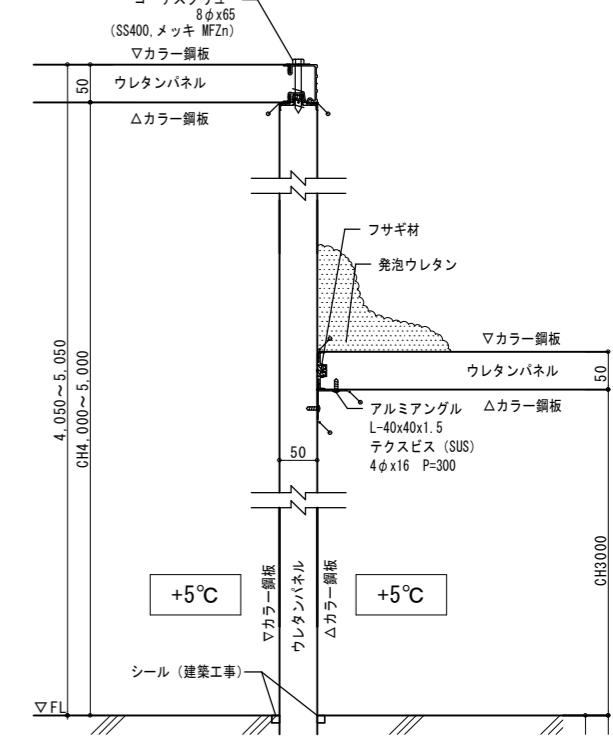
断面詳細図 D



断面詳細図 E

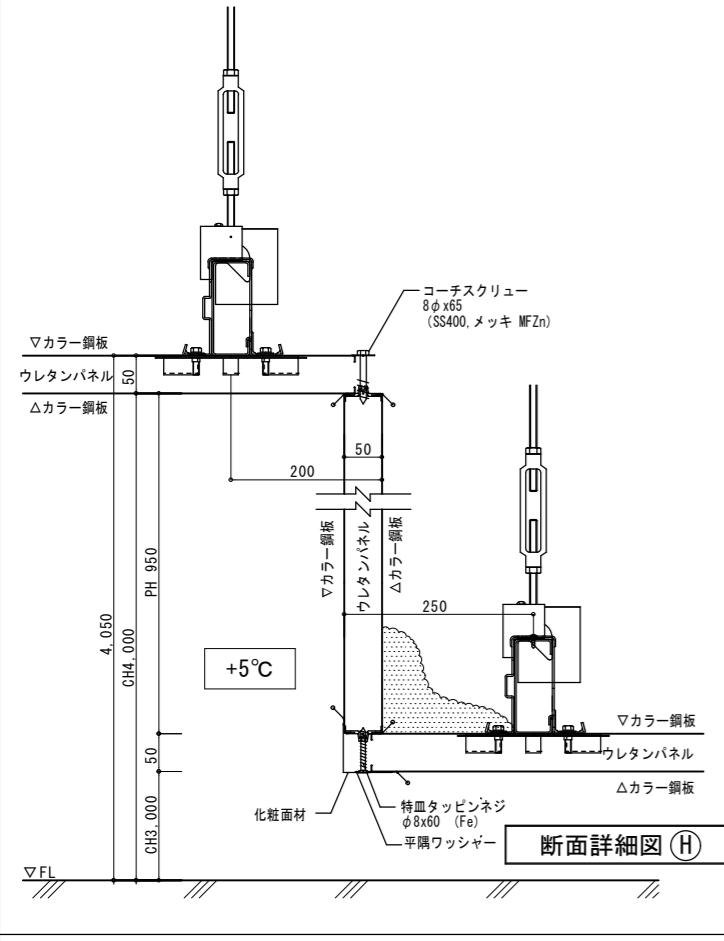


断面詳細図 F

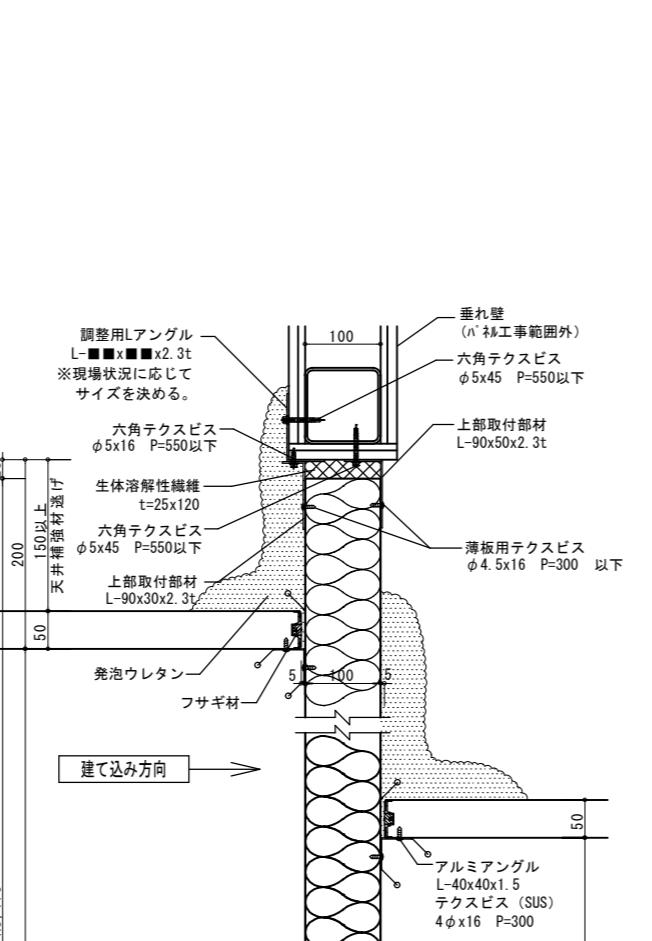
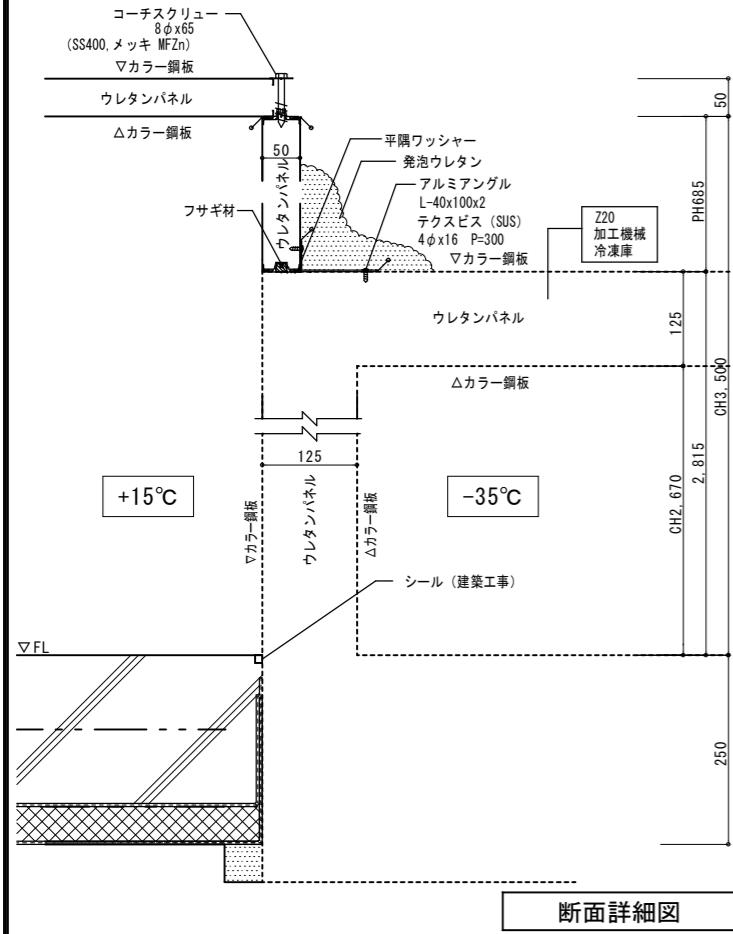


断面詳細図 G

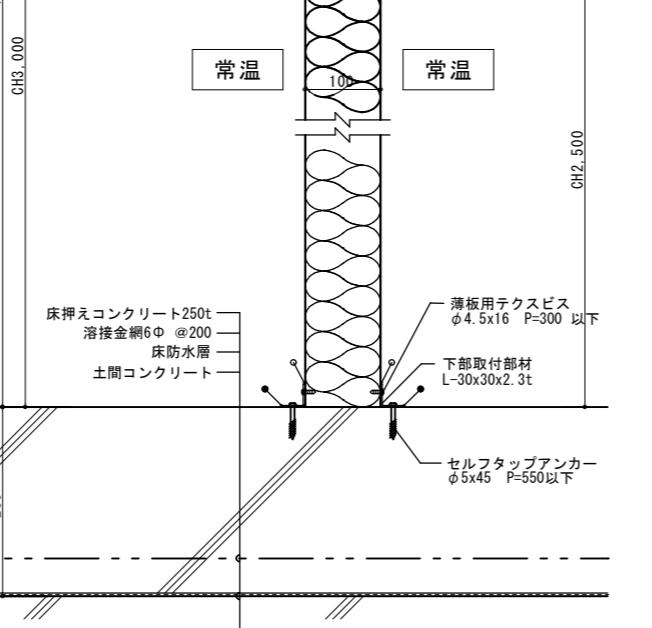
川房地区複合型園芸施設整備事業加工施設建築主体工事			
壁詳細図 (2)			
部長	次長	審査	担当
栗原 恵昭			
一級建築士登録 第101316号			
伏見 勇男			
一級建築士登録 第289308号			
A1: 1/5			
A2: 1/10			



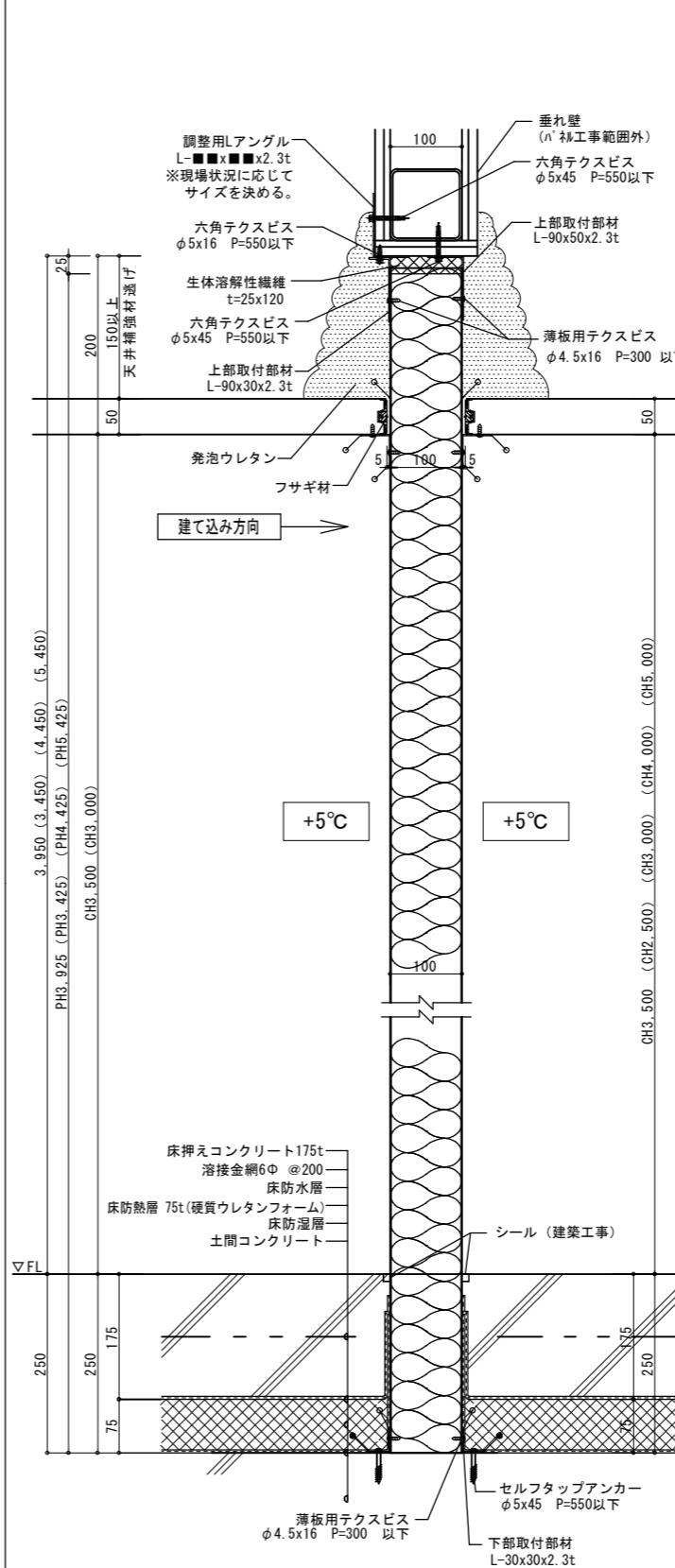
加工機械Z20取合い 壁天井詳細図 S=1/5



断面詳細図 1



断面詳細図 2



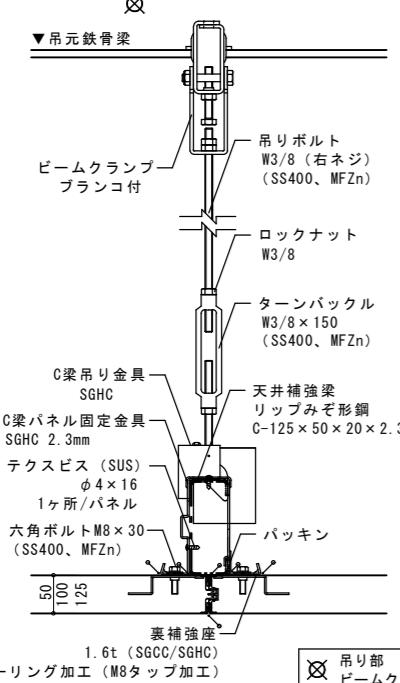
断面詳細図 3

天井補強詳細図

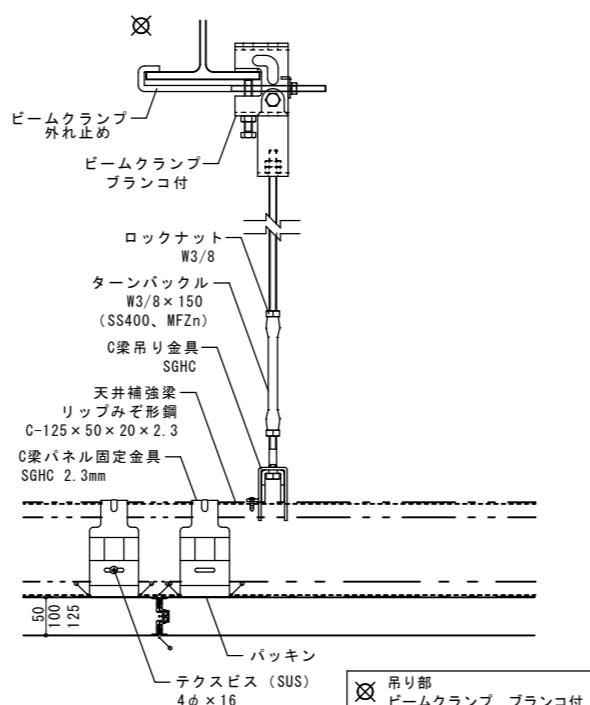
$$S=1/5$$

天井補強詳細図

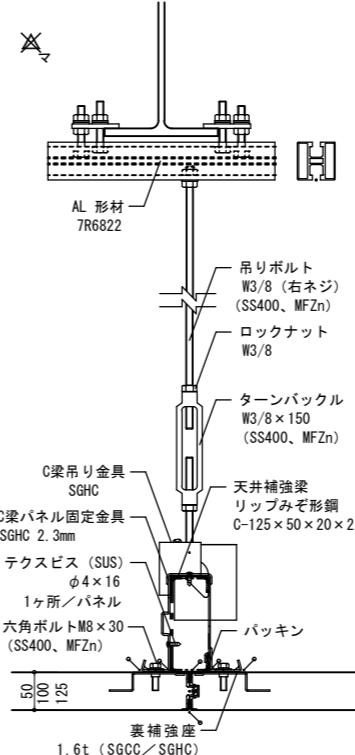
S=1/5



天井補強梁詳細図 1



天井補強梁詳細図 2



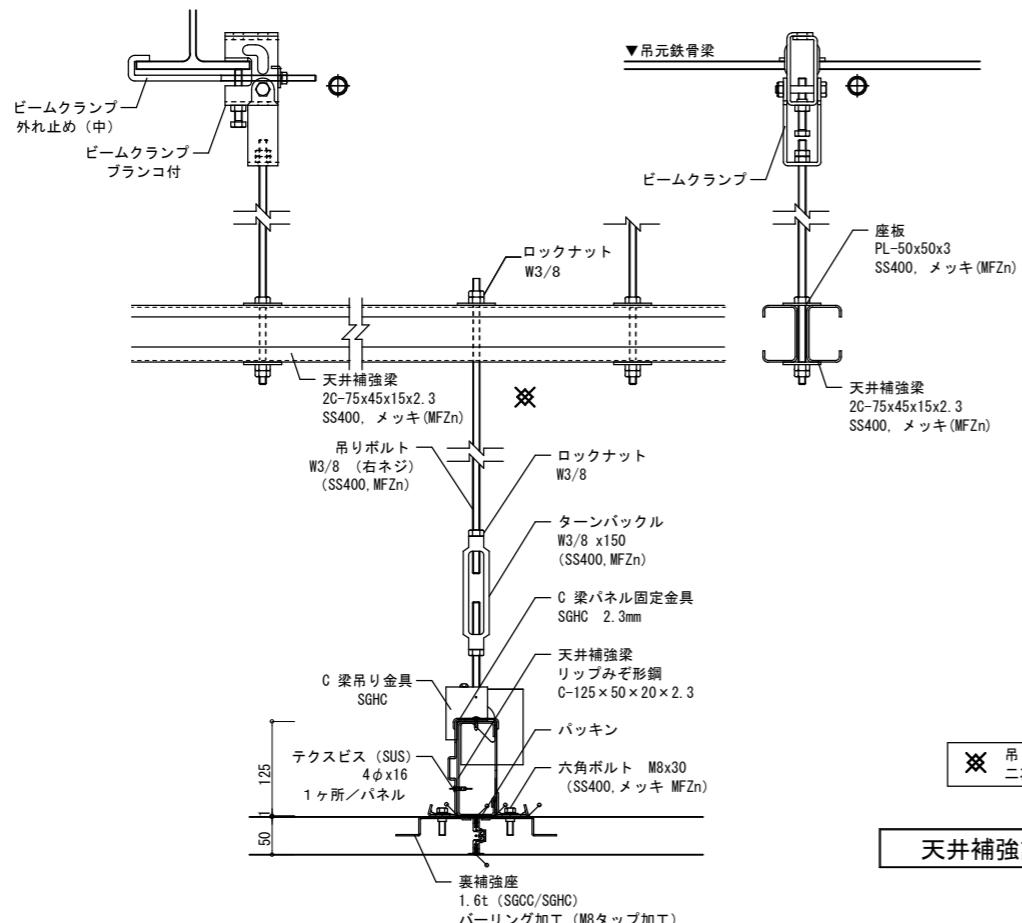
天井補強詳細図 1

天井補強詳細図

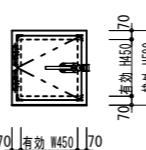
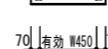
$$S=1/5$$

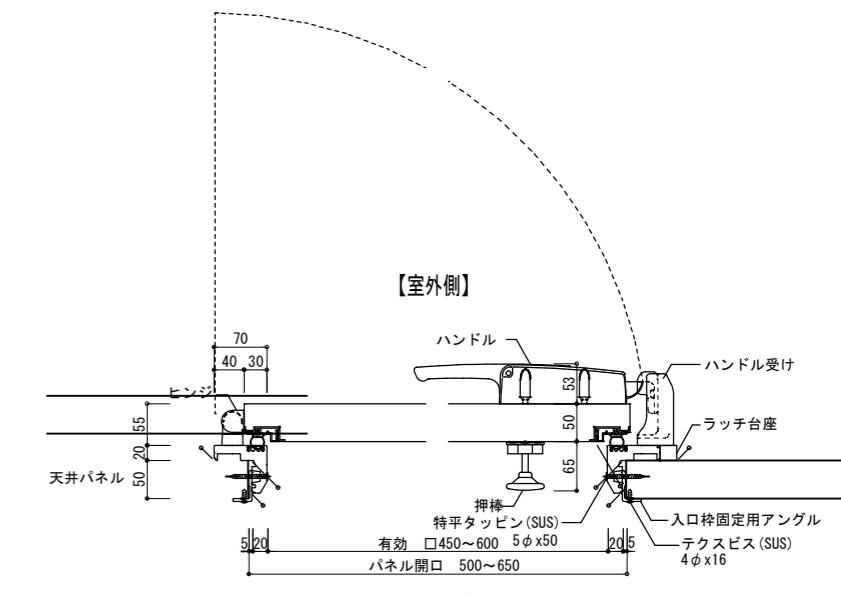
天井付点検口 (VQ天井点検口)

S=1/5

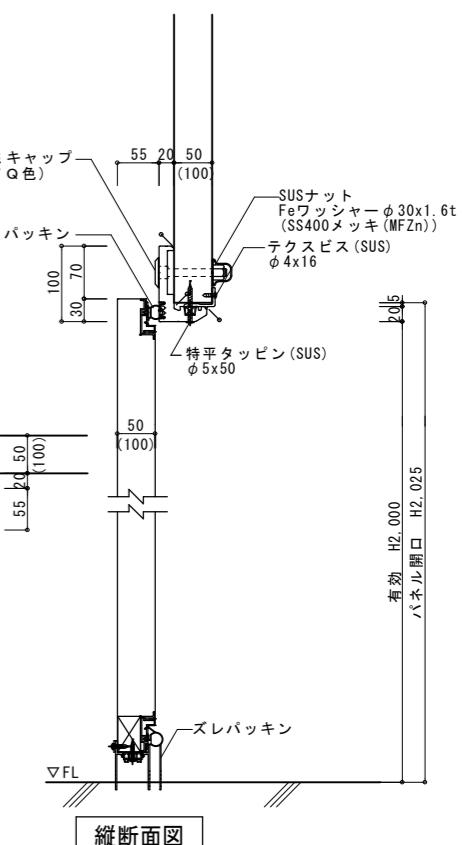
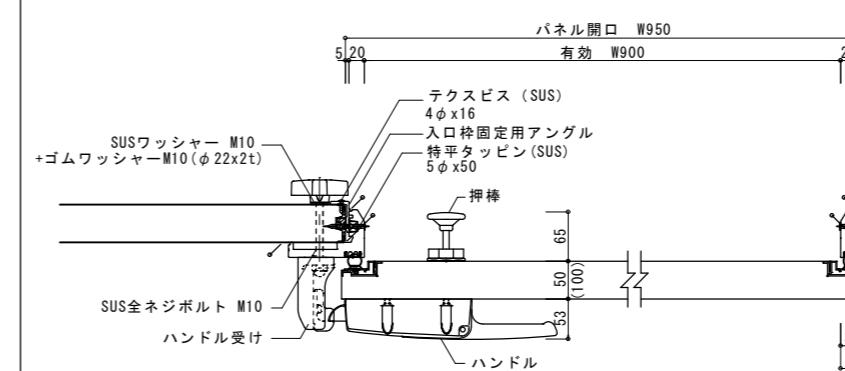
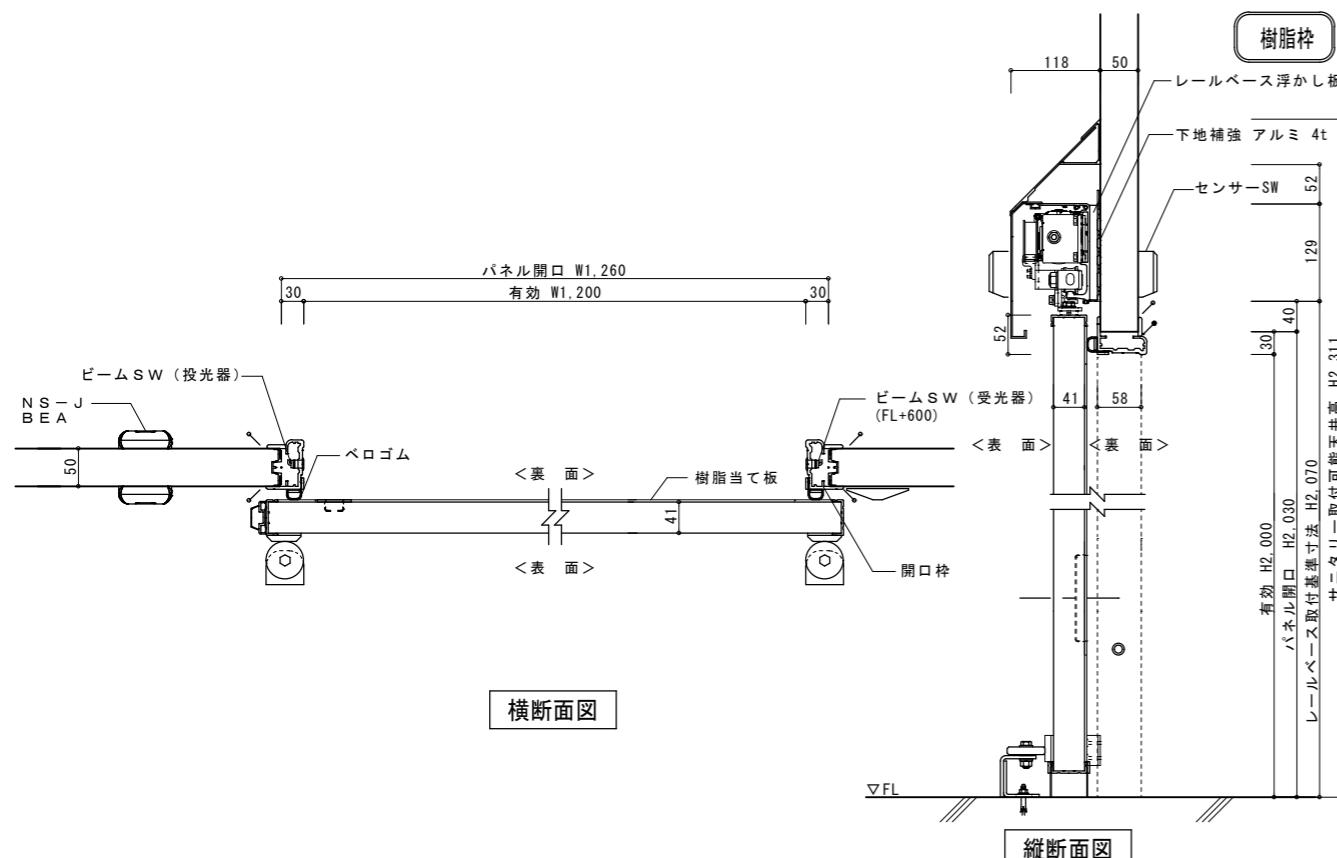
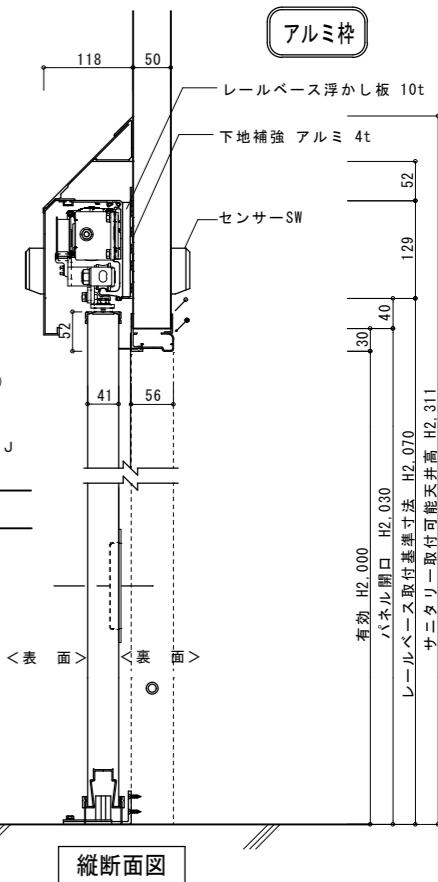
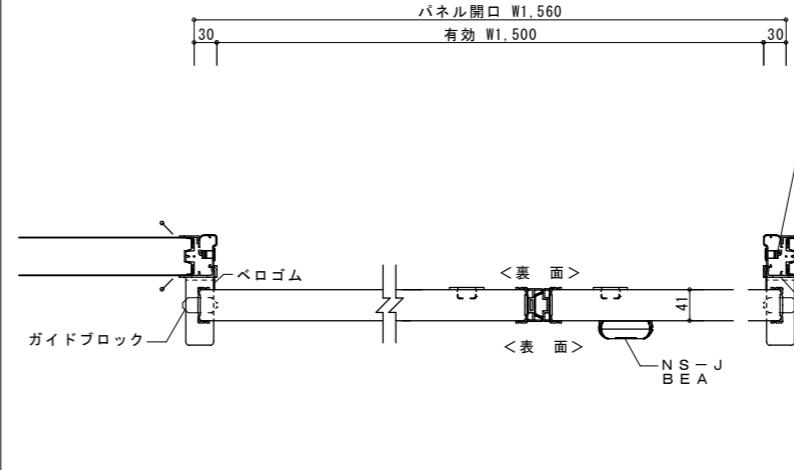
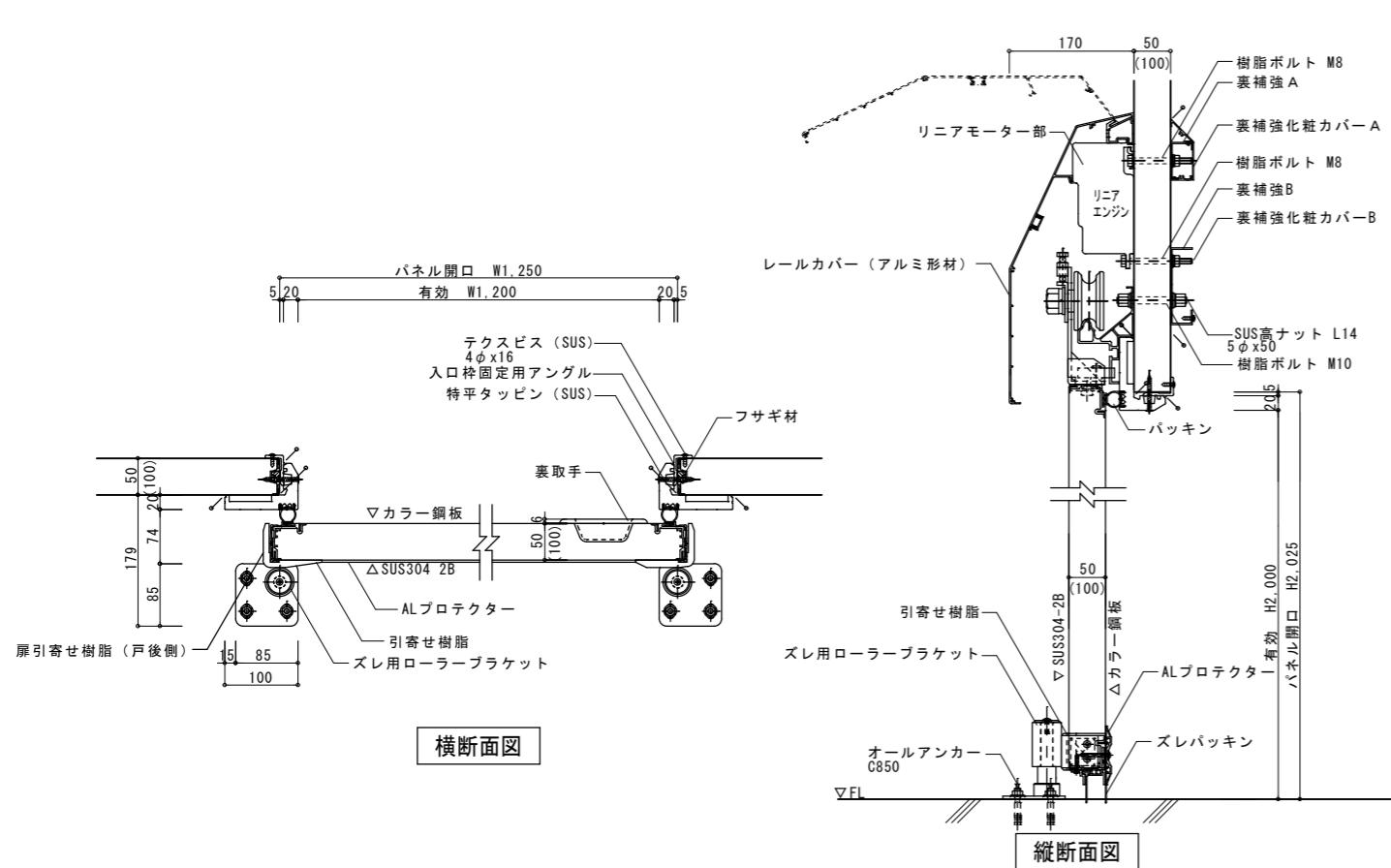


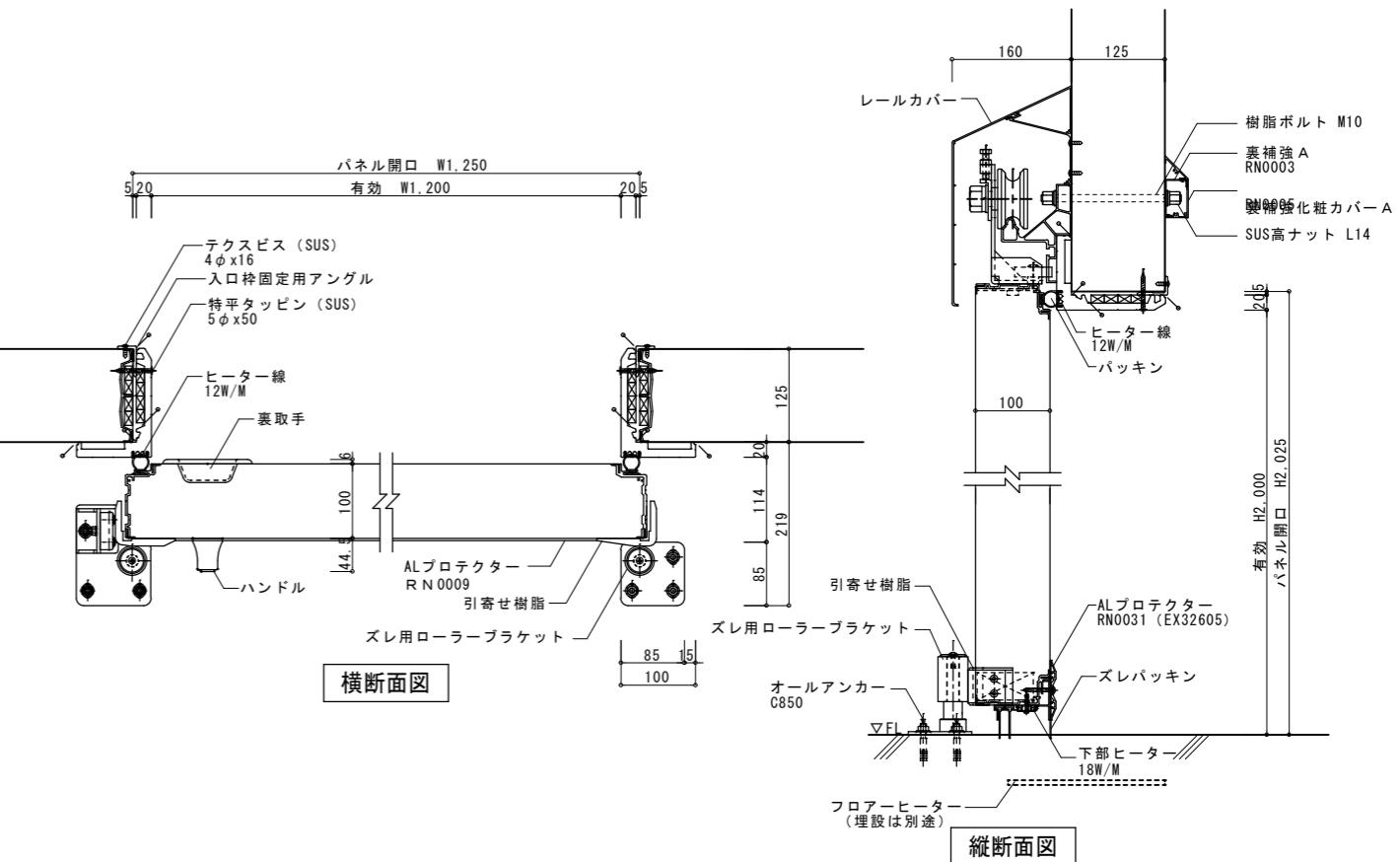
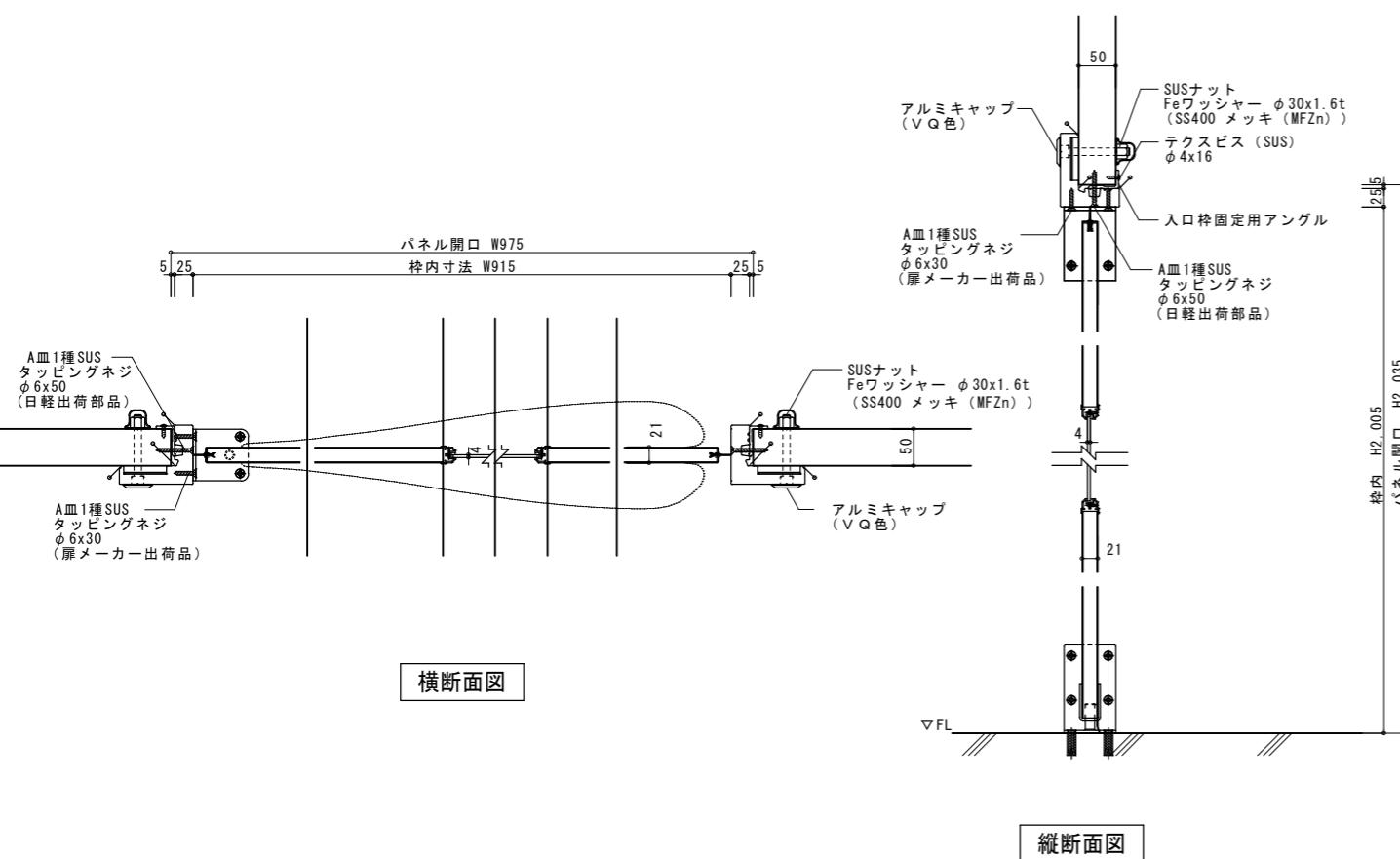
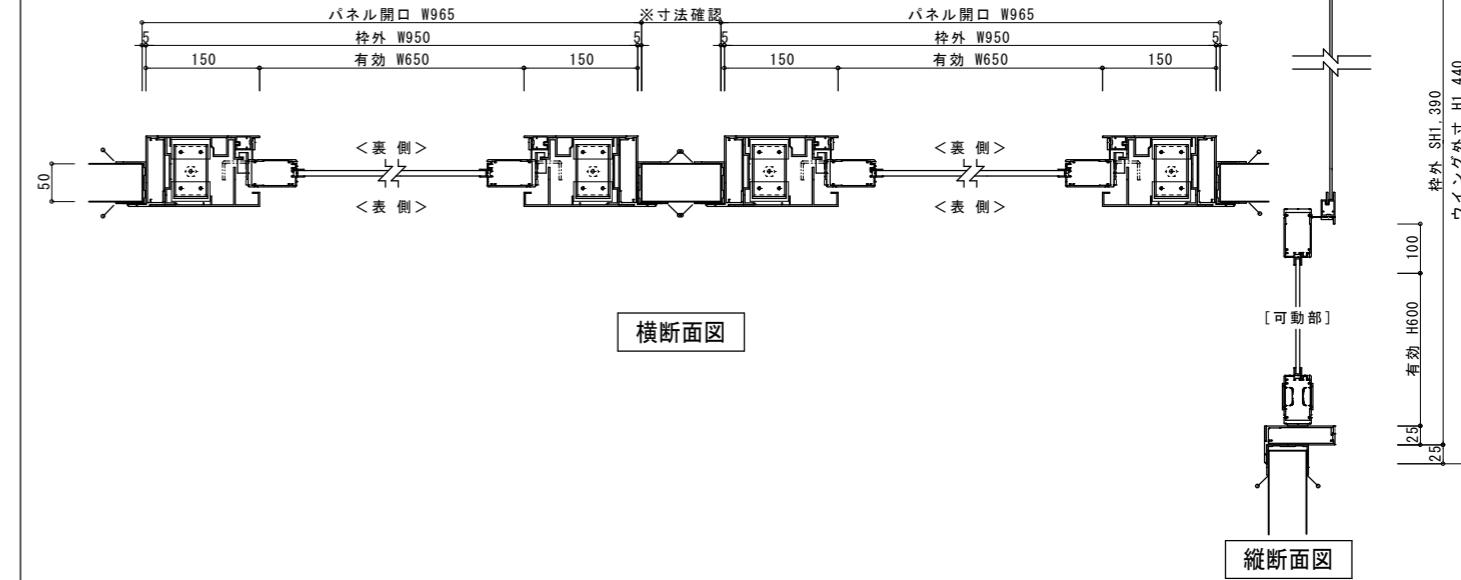
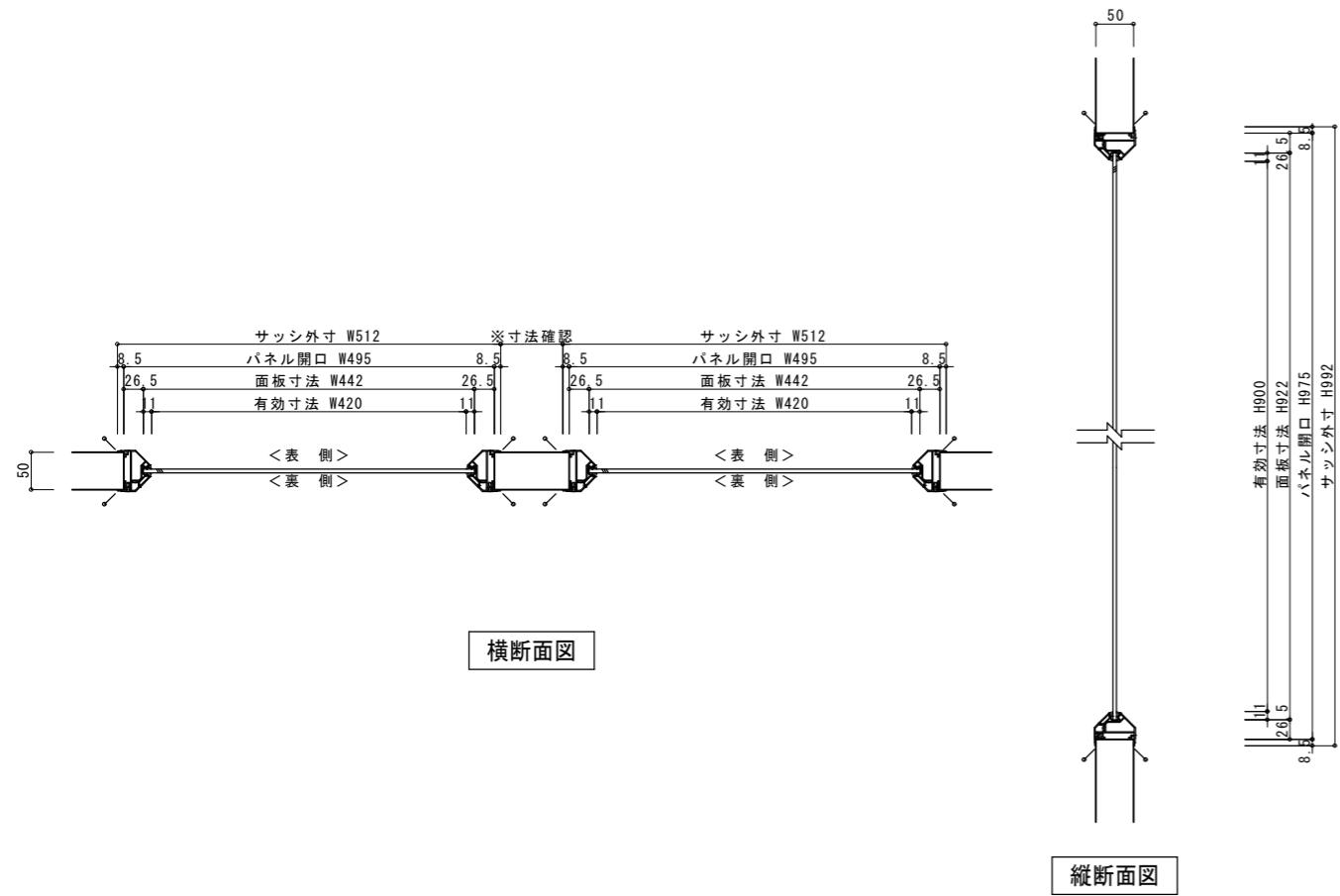
天井補強詳細図 2

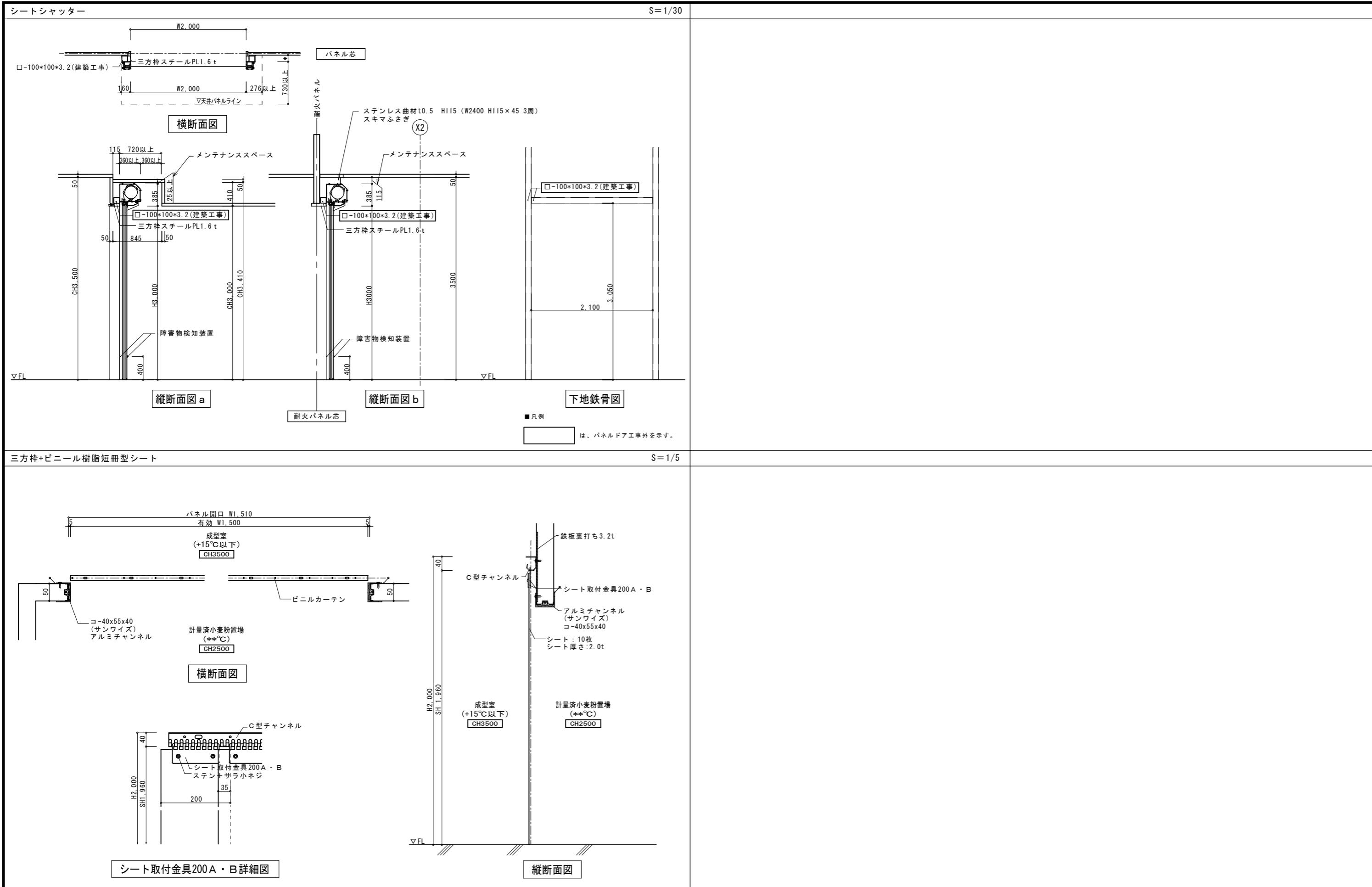
方	WG	
方	WG	
*		
名 称	天井付点検口 (VQ天井点検口)	
寸 法	有効寸法 : 450x450~600x600 枠外寸法 : 590x590~740x740	
表面材	内板 : カラー鋼板 (ホワイトグレー色) 外板 : カラー鋼板 (ホワイトグレー色)	
芯 材	ポリウレタンフォーム	
枠	樹脂枠 (4方枠)	
備 考	扉は本体・枠材共に一般断熱材です。<非燃不燃となります> 上 (室外側) 開きを標準としております。	



横断面図 S=1/5







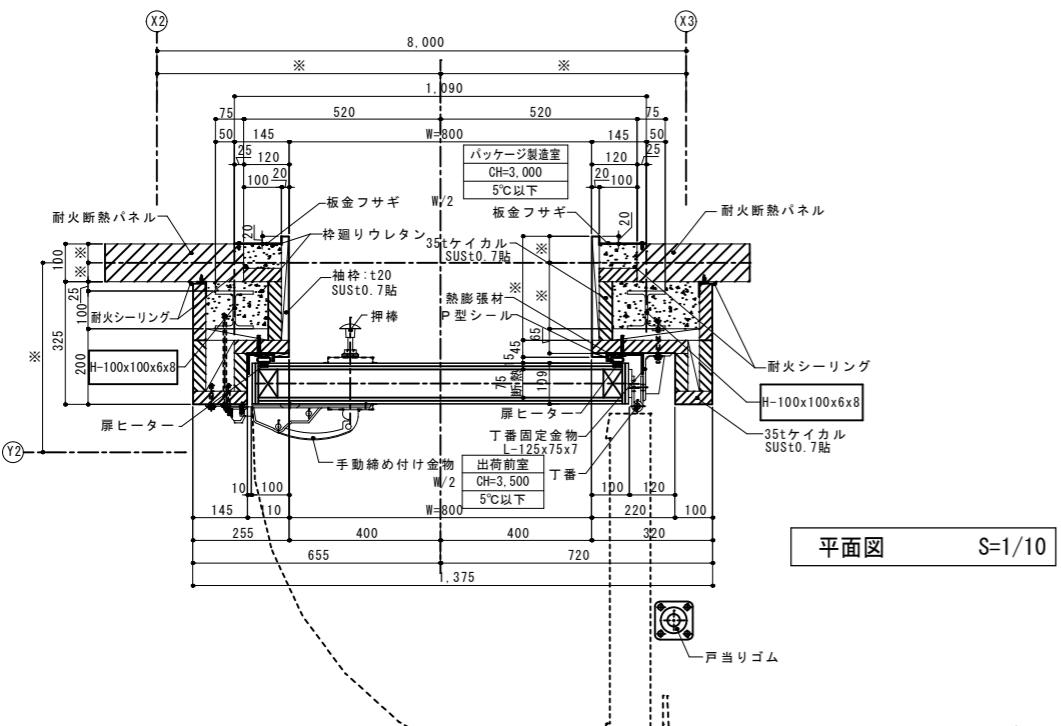
株式会社 盛総合設計

代表取締役社長 栗原 将光
宮城県仙台市青葉区上杉三丁目3-16 TEL 022-222-6887 FAX 022-224-2397
事務所登録 宮城県 第23210188号

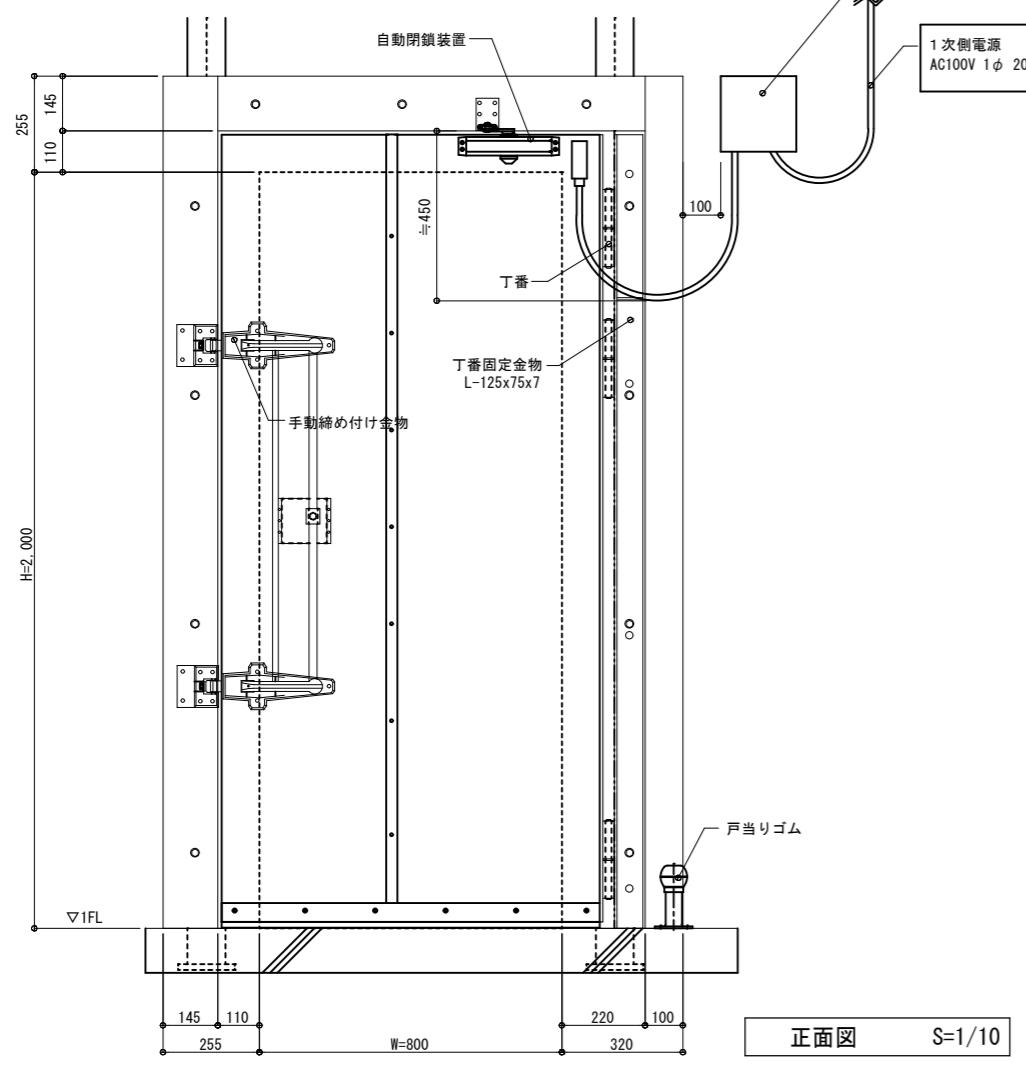
訂正

発行 2025.10	認 印	川房地区複合型園芸施設整備事業加工施設建築主体工事	A - 86
建具詳細図 (3)			
部長	次長	審査	担当
一級建築士登録 第101316号	栗原 憲昭	一級建築士登録 第289308号	伏見 勇男

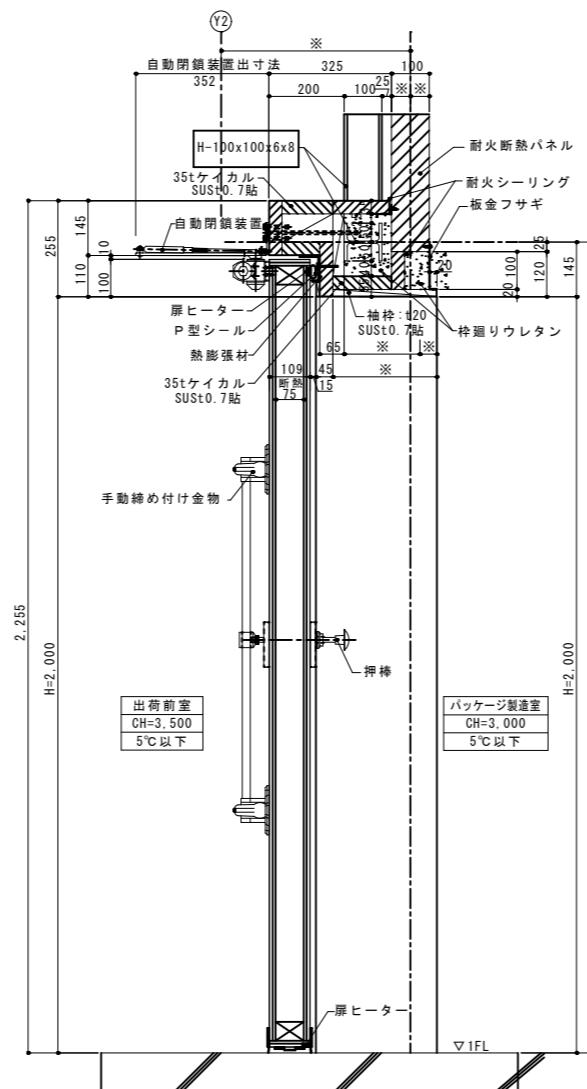
A1-1/5, 1/30
A3-1/10, 1/60



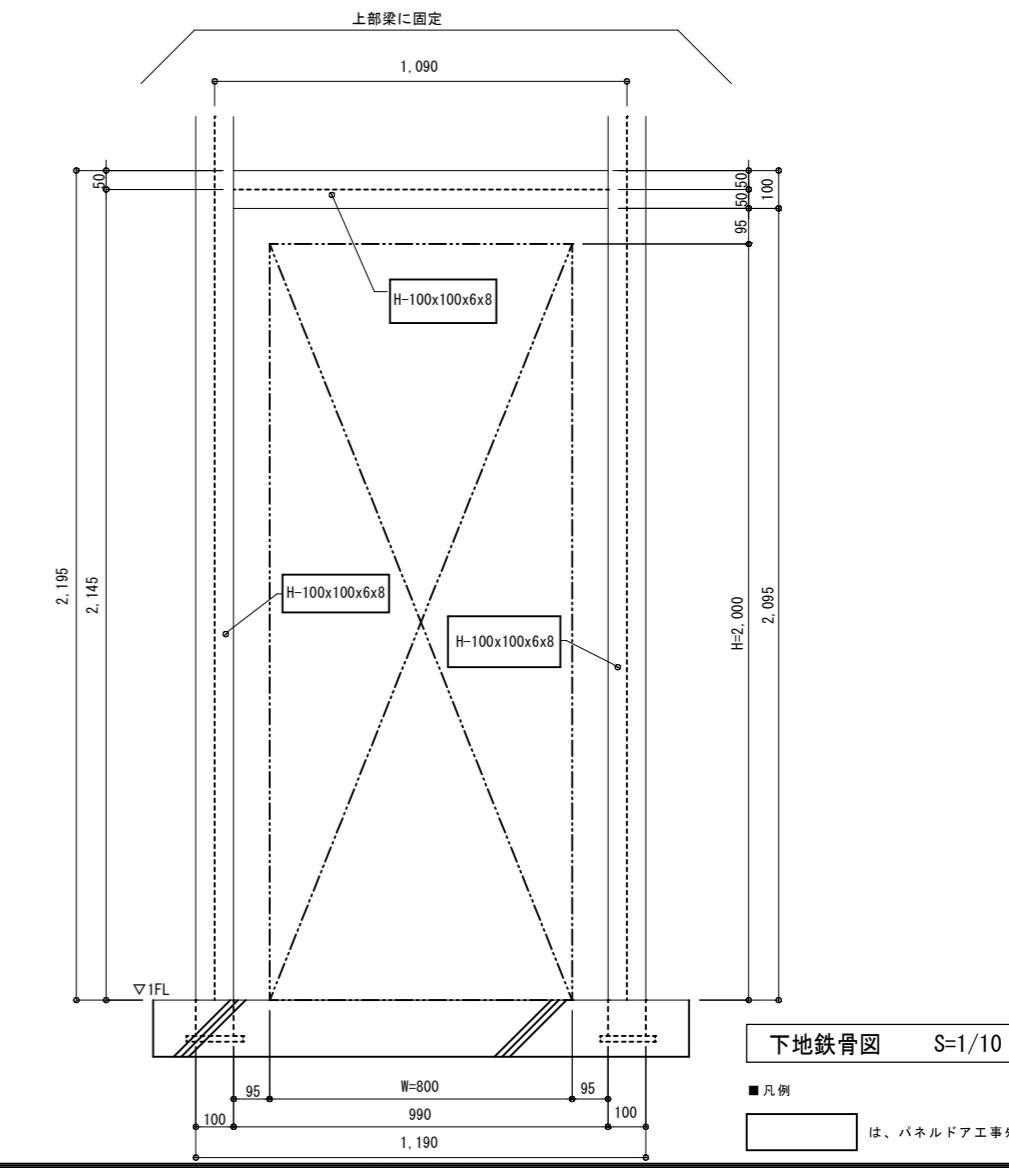
平面図 S=1/10



正面図 S=1/10



矩計図 S=1/1



下地鉄骨図 S=1/10

は、パネルドア工事外を示す。

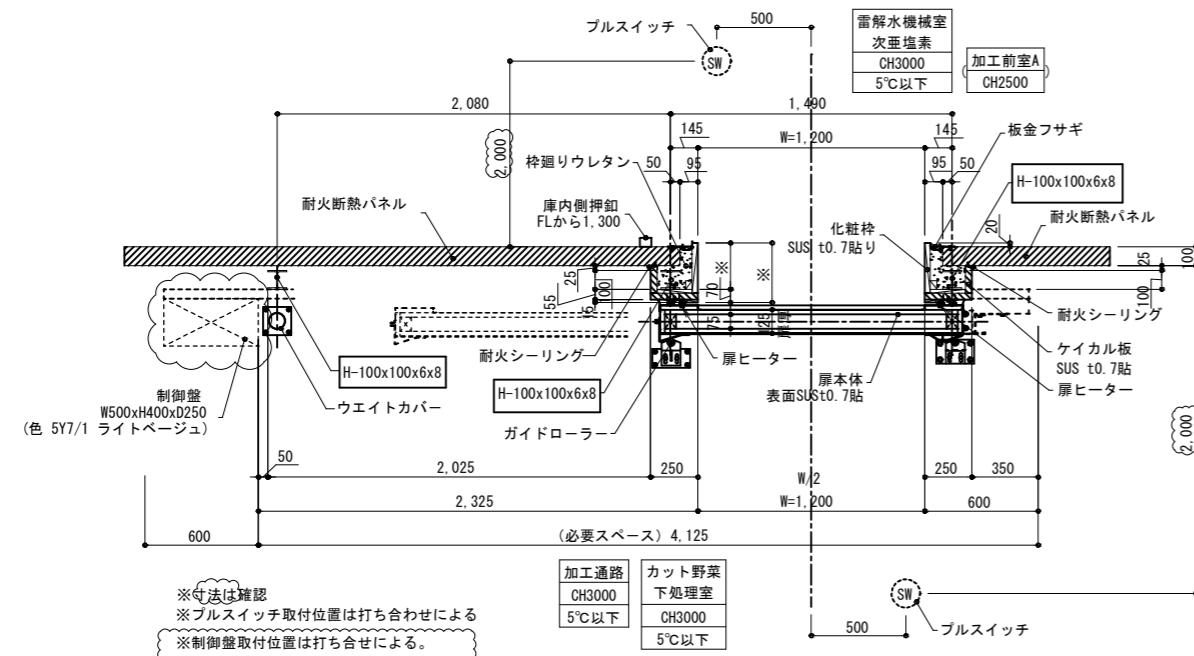


株式会社 盛総合設計

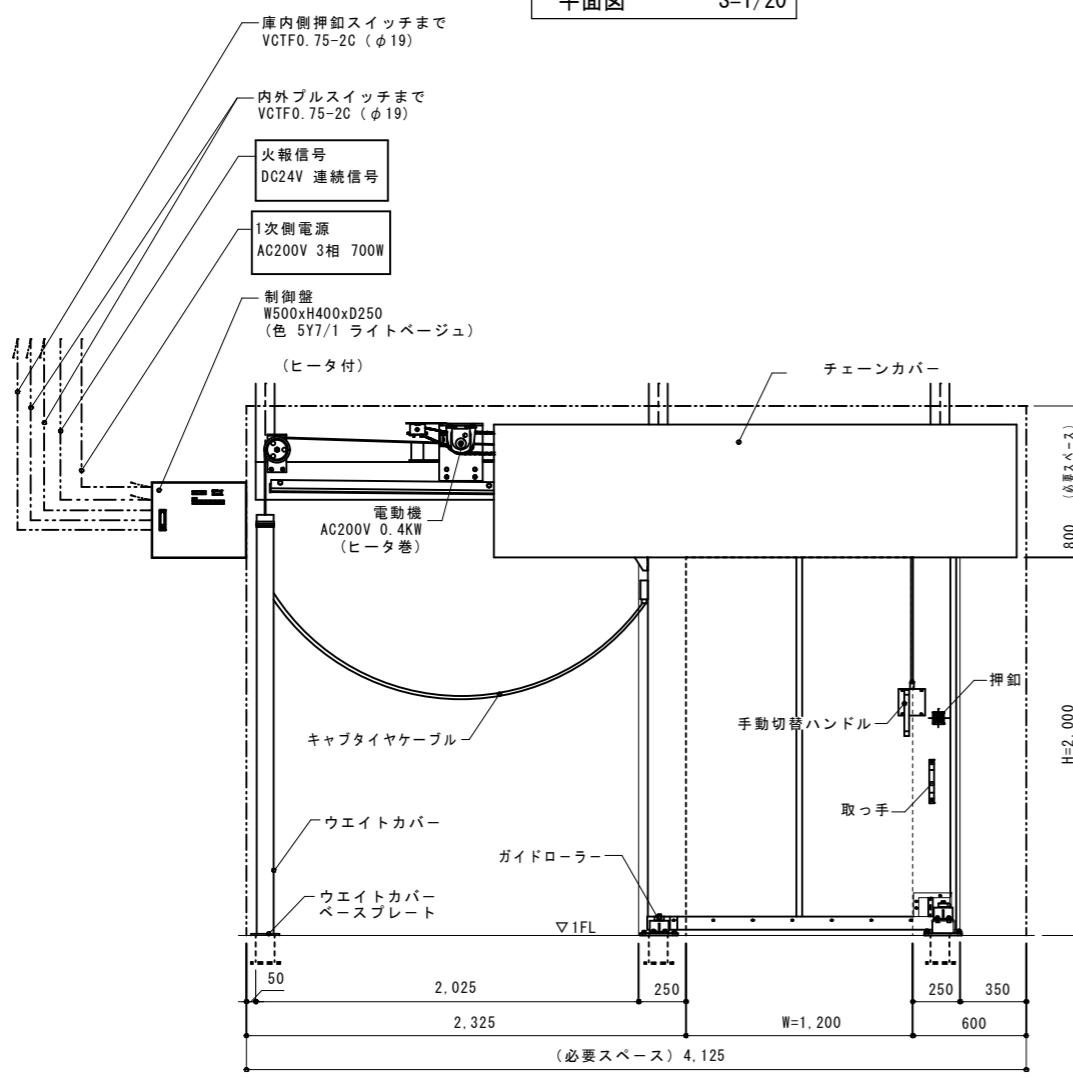
代表取締役社長 栗原 将光
宮城県仙台市青葉区上杉三丁目3-16 〒980-0011
TEL (代表) 022-222-6887 FAX 022-224-
事務所登録 宮城県 第23210188号

397

発行				工事名 川房地区複合型園芸施設整備事業加工施設建築主体工事	認 圖審 建具詳細図(4)	図審 連番	
2025.10							
部長	次長	審査	担当				
				管理業者 一级建築士登録 第101316号	認証者 栗原憲昭	級 伏見勇男	A1: 1/10 A3: 1/20



平面図 S=1/20

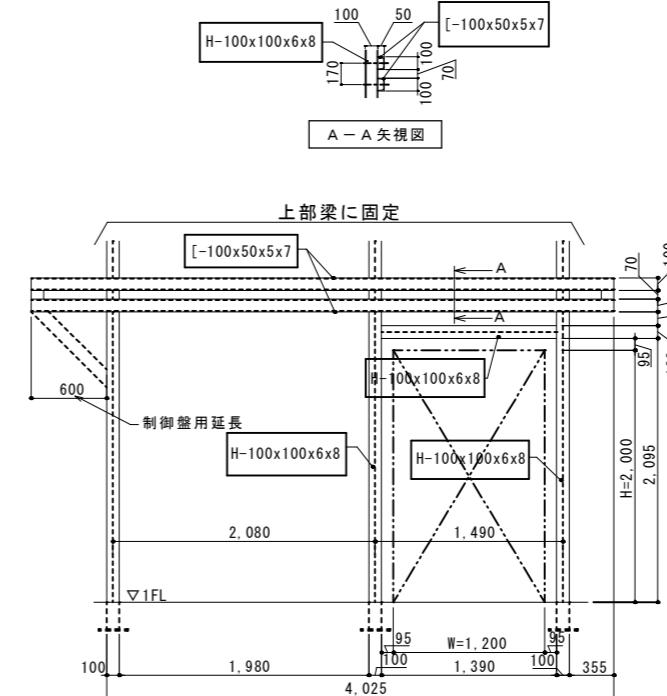


正面図 S=1/20

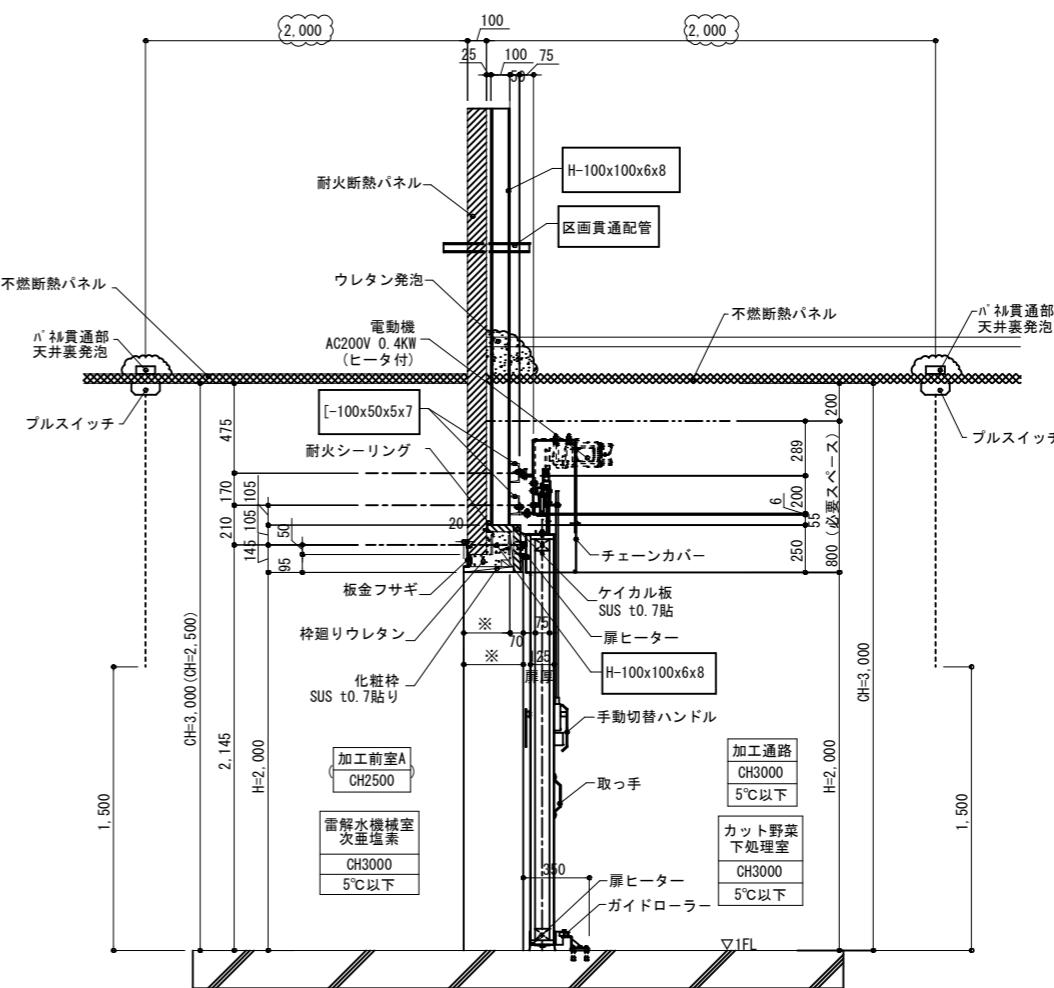


株式会社 盛総合設計

代表取締役社長 栗原 将光
宮城県仙台市青葉区上杉三丁目3-16 TEL 0980-0011
TEL (代表) 022-222-6887 FAX 022-224-
事務所登録 宮城県 第23210188号

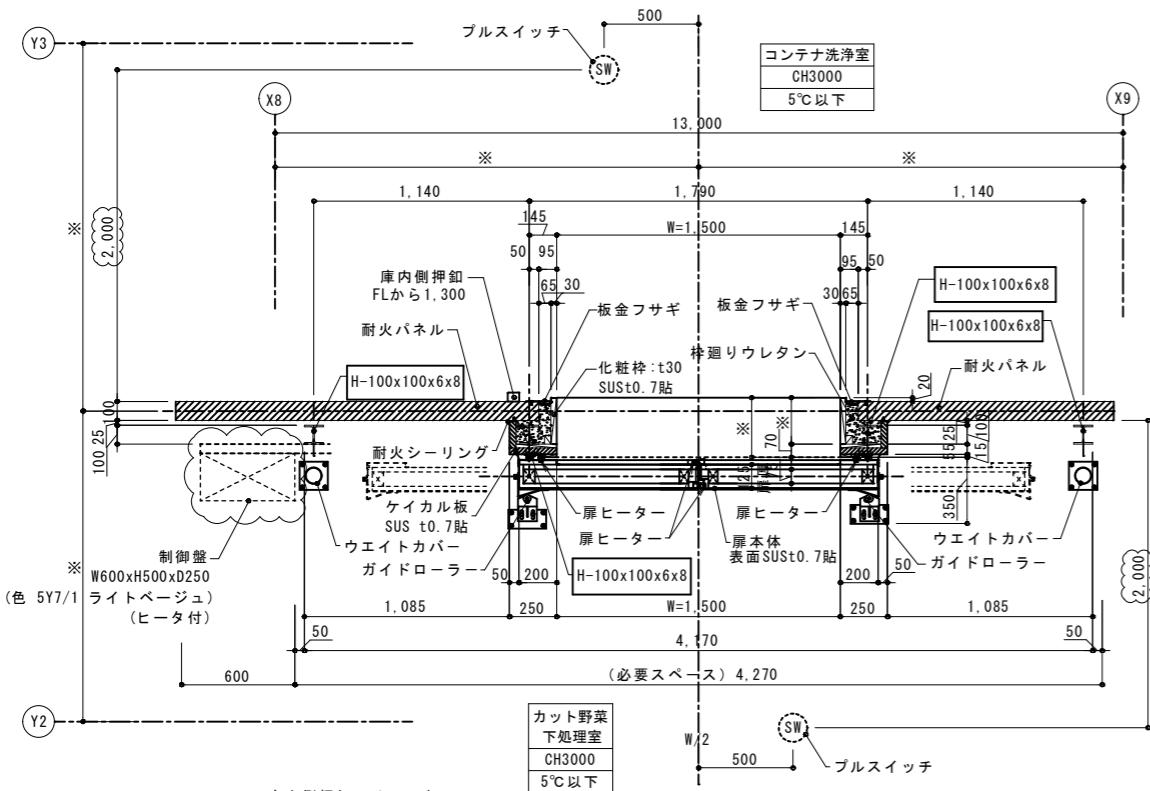


内観軸組図 S=1/30

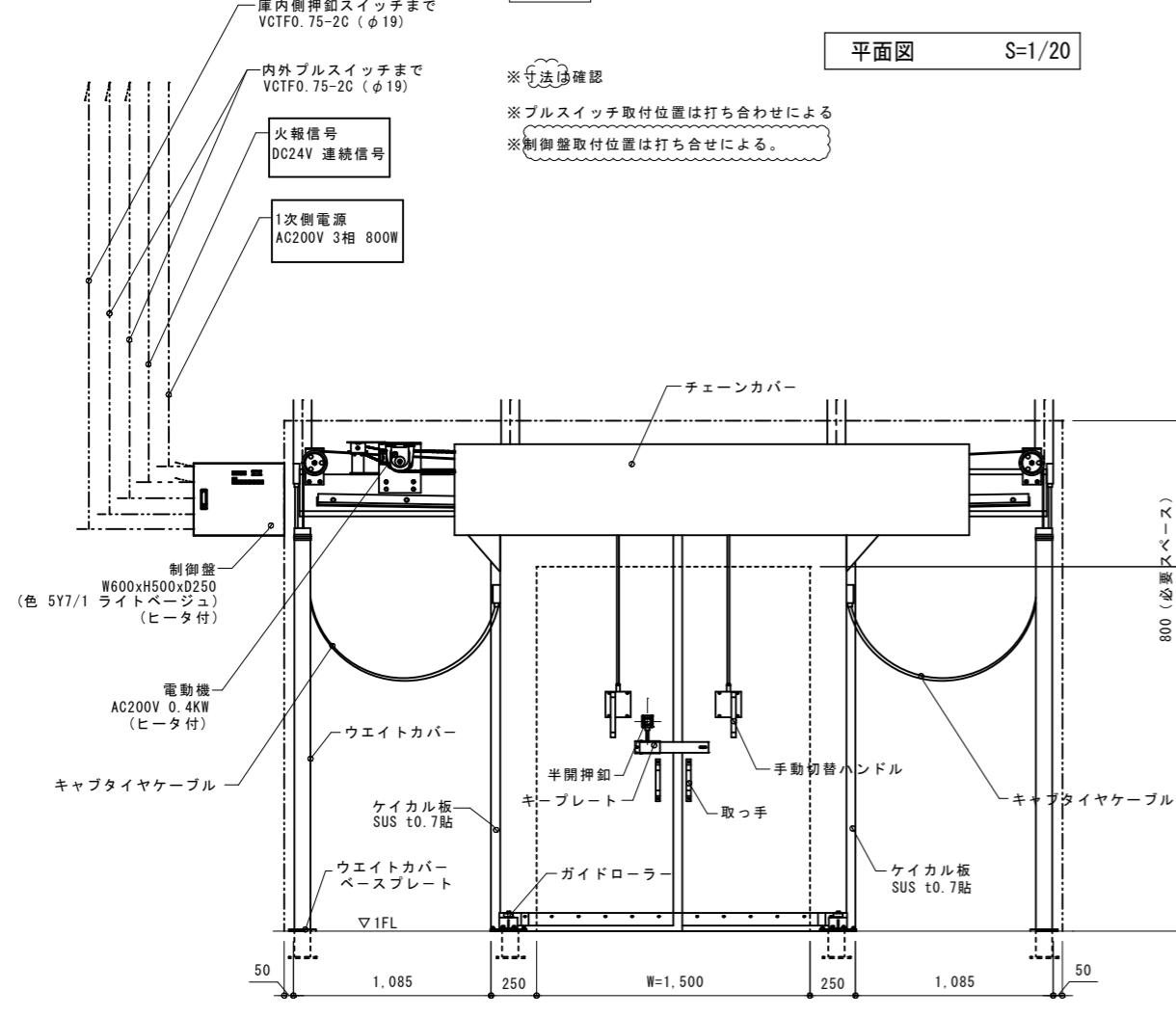


矩計図 S=1/20

発行 2025.10	認 査	工事名 園芸施設 担当	川房地区複合型園芸施設整備事業加工施設建築主体工事			認書 通書	A-88
部長 次長 審査 担当			建具詳細図(5)				
			管理者 第101316号	栗原憲昭	設計者 第289308号	伏見勇男	A1:1/20,1/130 A3:1/40,1/60



平面図 S=1/20

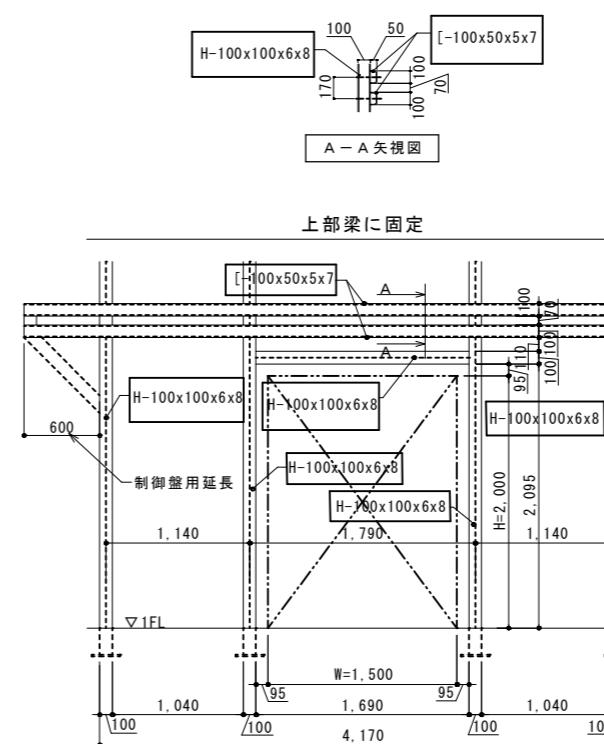


正面図 S=1/20

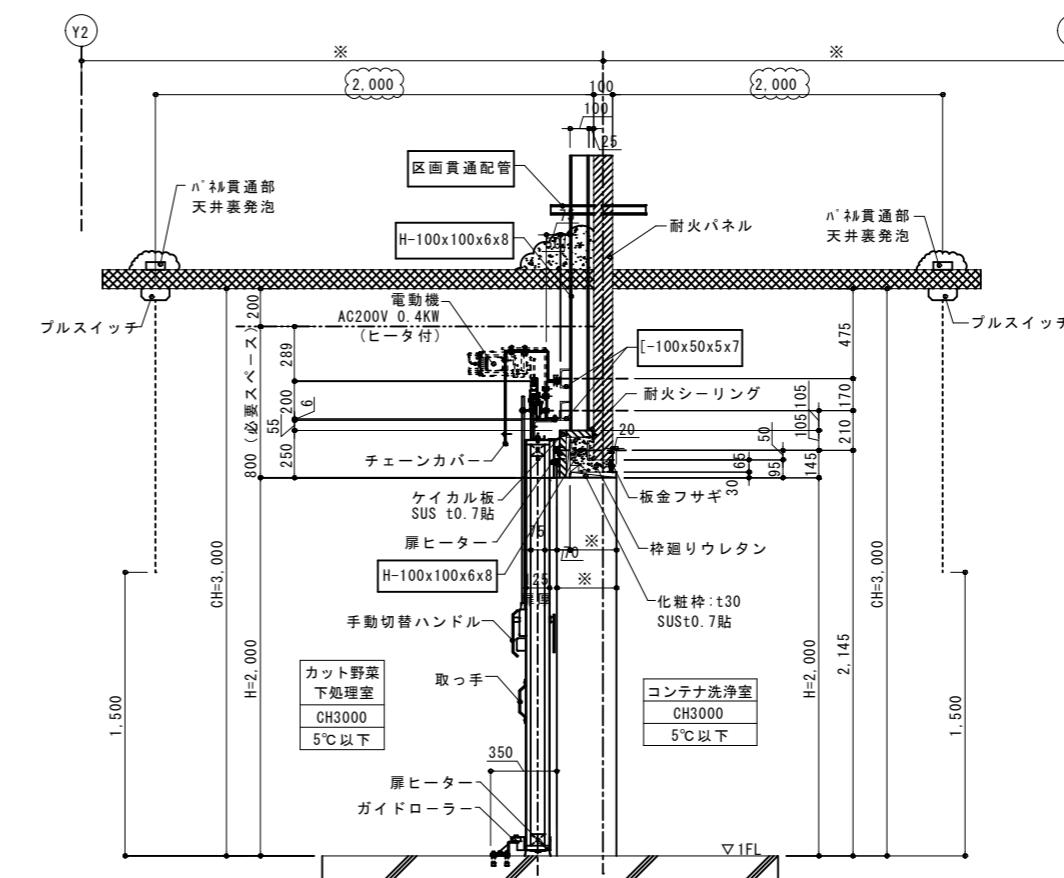


株式会社 盛総合設計

代表取締役社長 栗原 延光
宮城県仙台市青葉区上杉三丁目3-16 ☎ 980-0011
TEL (代表) 022-222-6887 FAX 022-224-
事務所登録 宮城県 第23210188号



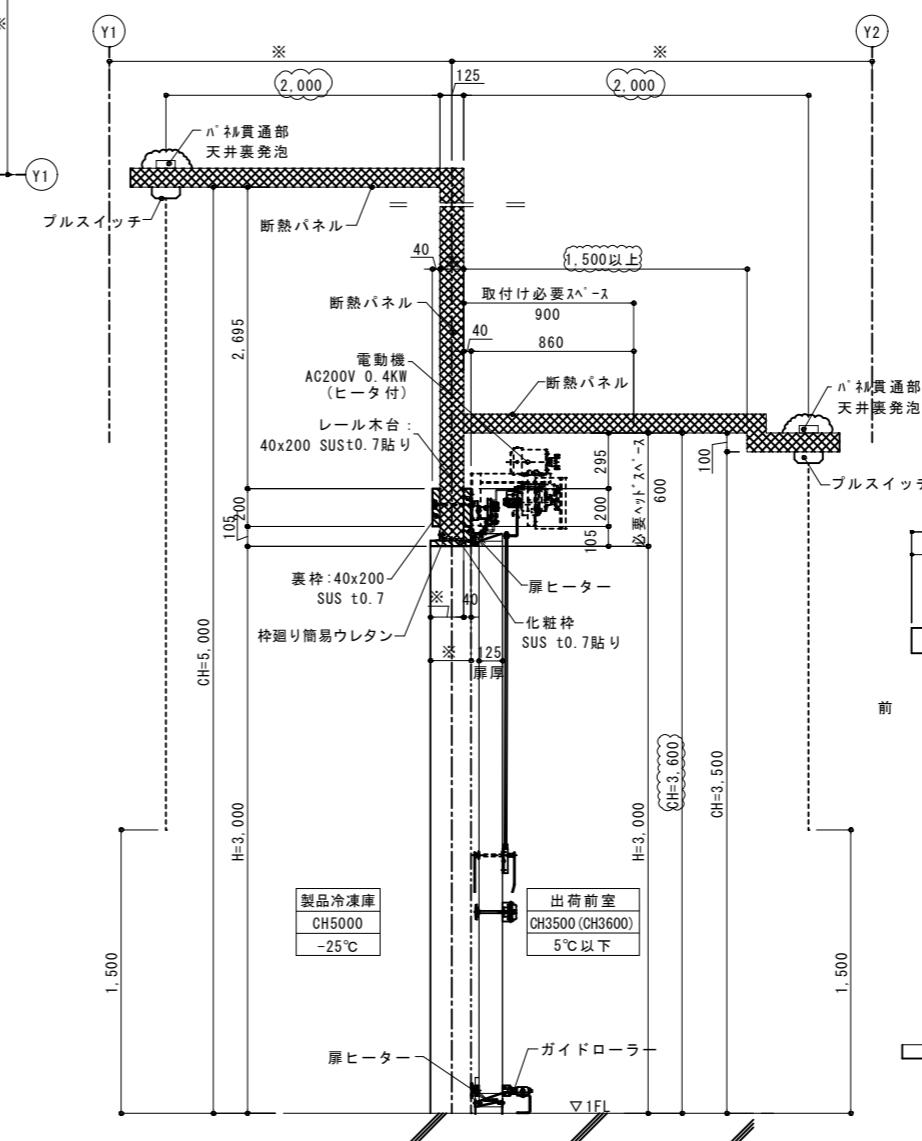
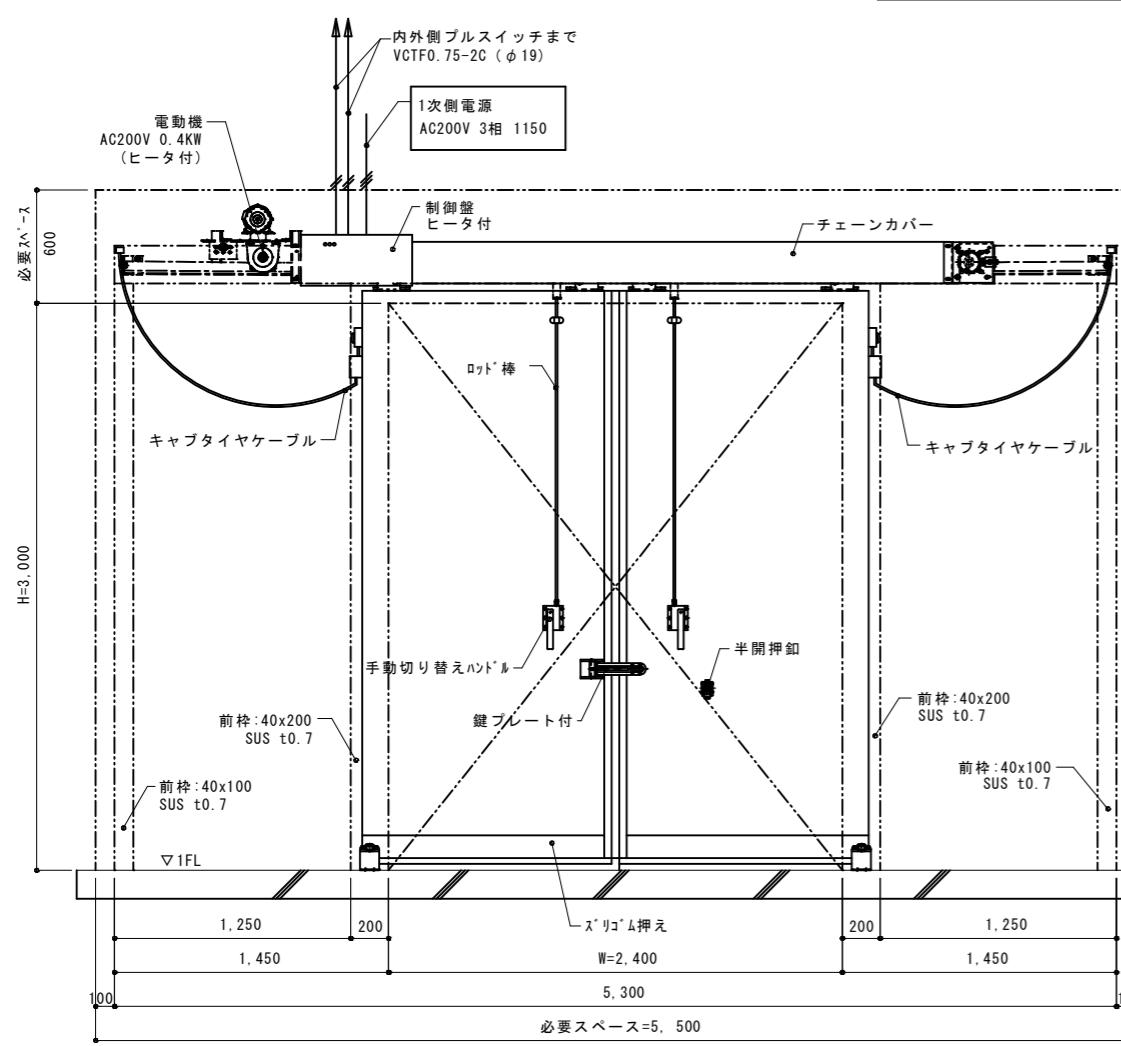
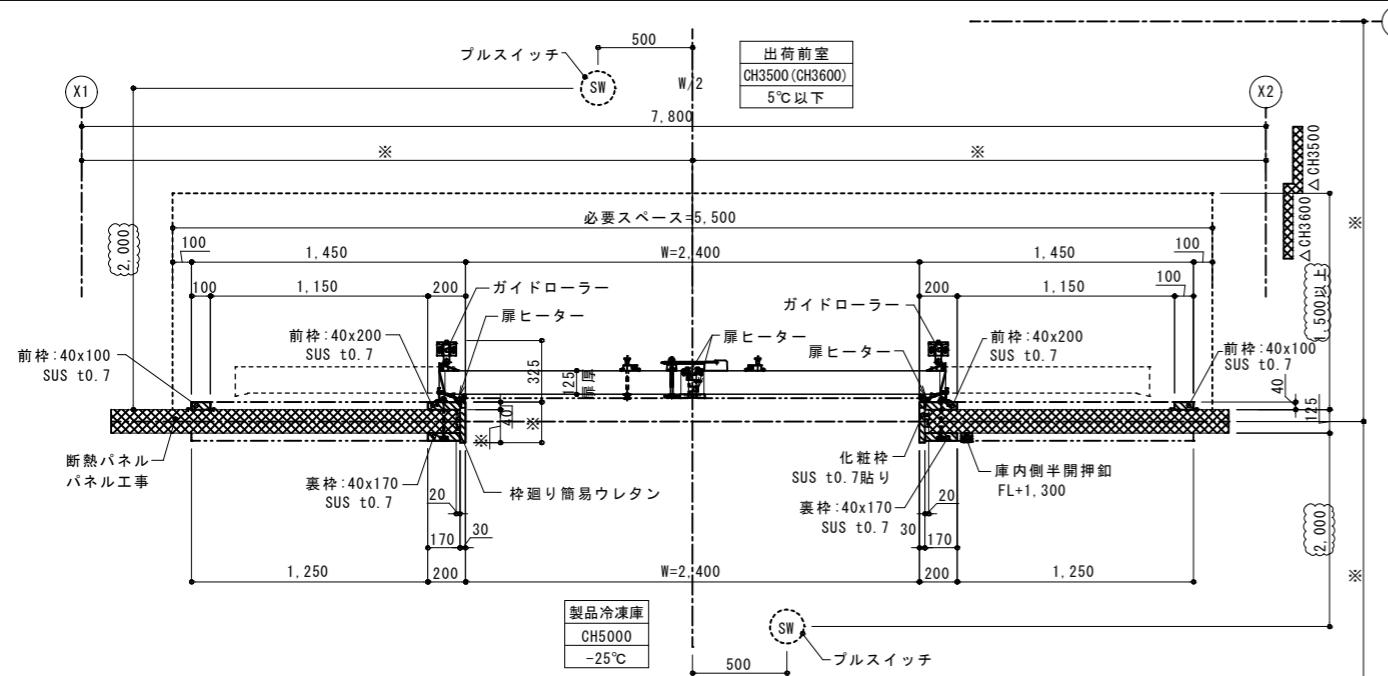
下地鉄骨図 S=1/30



矩計図 S=1/20

※寸法は確認
※プルスイッチ取付位置は打ち合わせによ

加工施設建築主体工事		監理 連絡 機関	A - 8 9
設 計 者 者	一級建築士登録 第289308号	伏見 勇男	A1 / 1:20, 1/30 A3 / 1:40, 1/60



矩計図 S=1/20



株式会社 盛総合設計

代表取締役社長 栗原 将光
宮城県仙台市青葉区上杉三丁目3-16 TEL 022-222-6887 FAX 022-224-2397
事務所登録 宮城県 第2321018号

川房地区複合型園芸施設整備事業加工施設建築主体工事				A - 90
建具詳細図 (7)				規格
部長	次長	審査	担当	内規
一級建築士登録 第101316号	栗原 恵昭	一級建築士登録 第289308号	伏見 勇男	規格
				内規

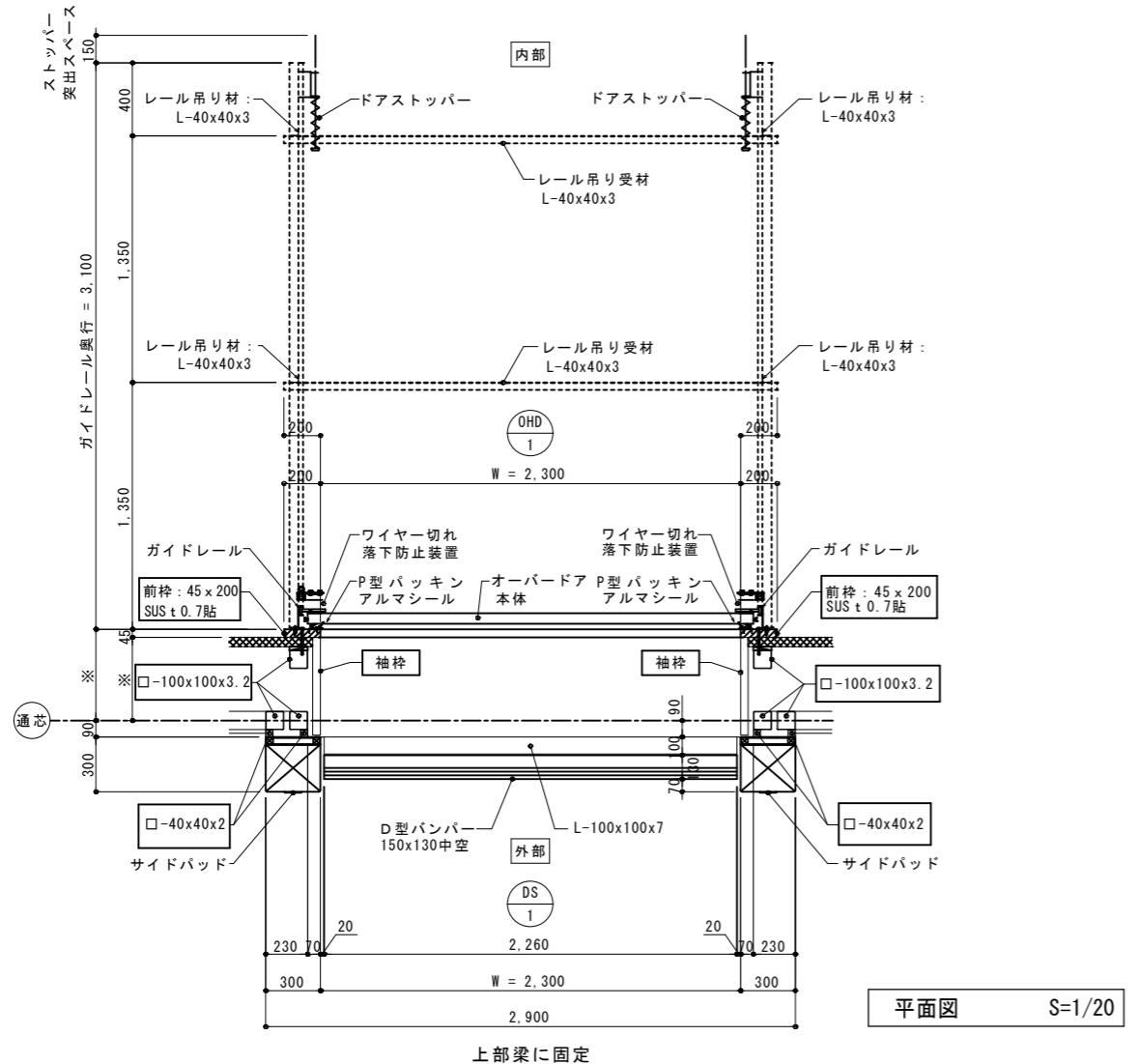
は、パネルドア工事以外を示す。

■例

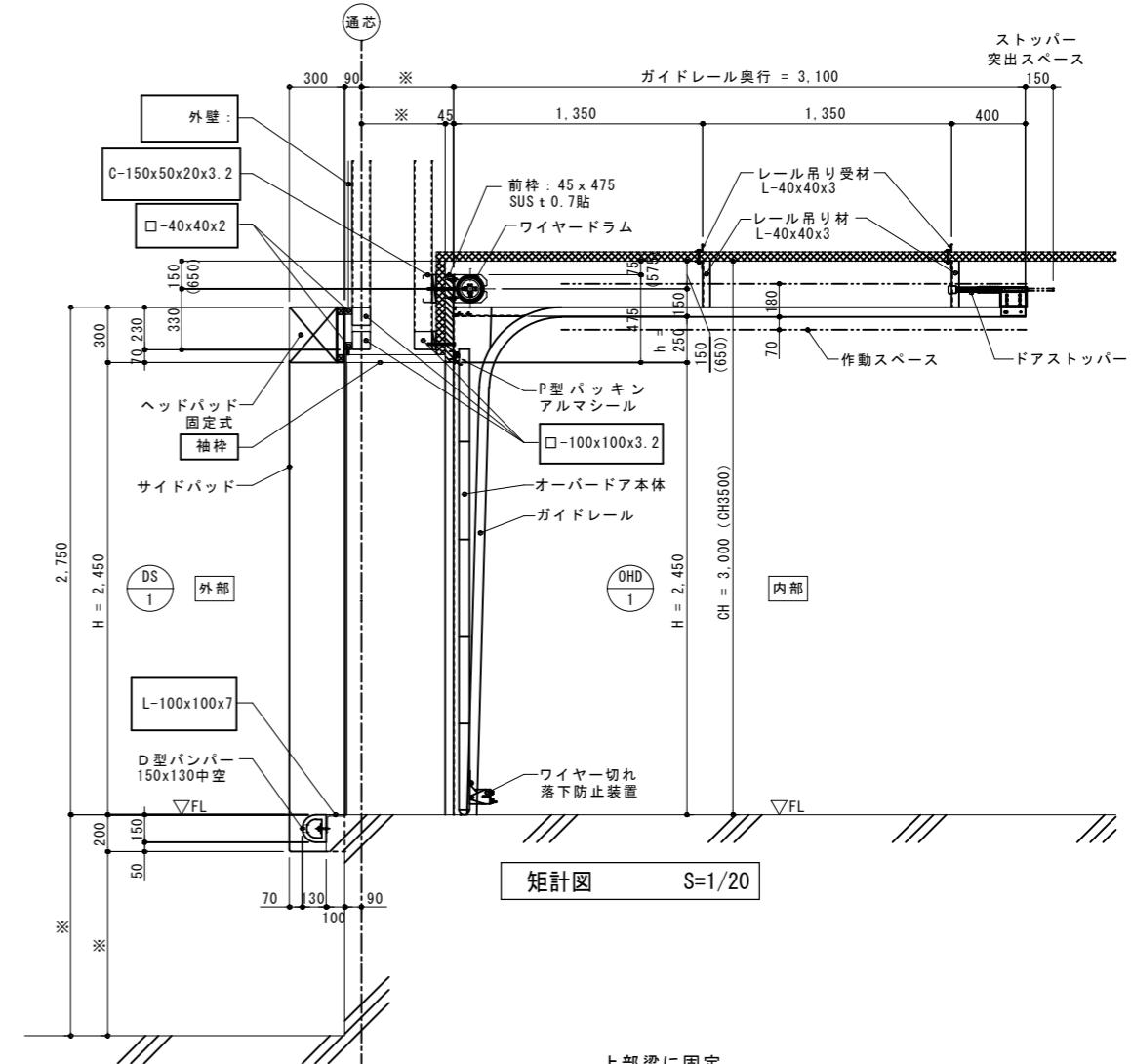
は、パネルドア工事以外を示す。

A1-1/20, 1/30

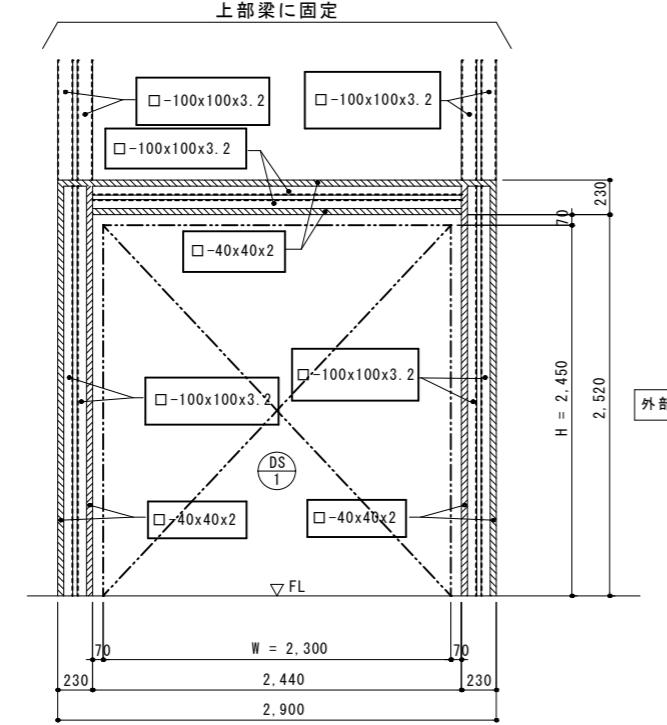
A3-1/40, 1/60



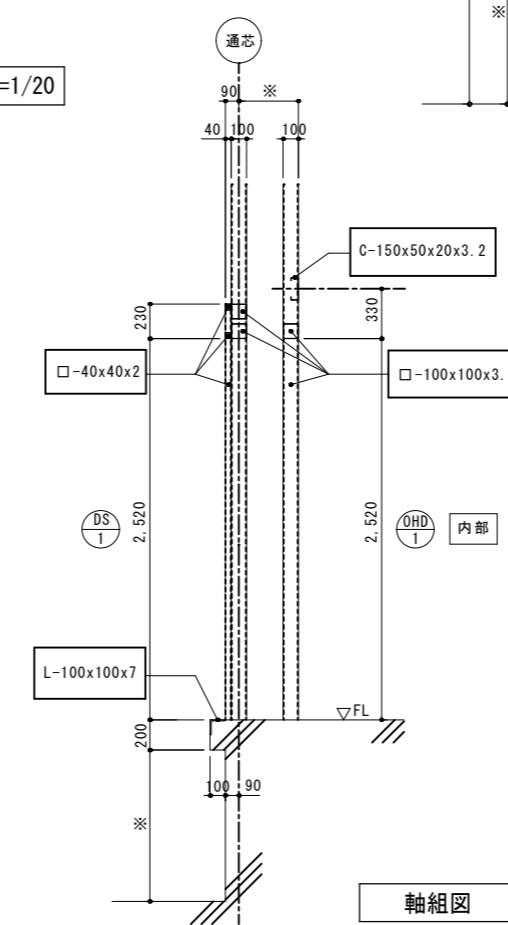
平面図 S=1/20



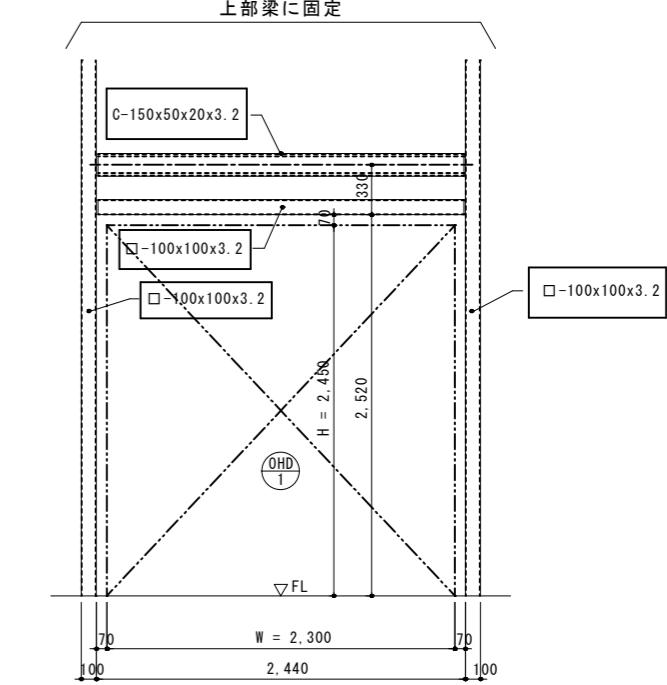
矩計図 S=1/20



外観下地鉄骨図 S=1/25



軸組図 S=1/25



内観下地鉄骨図 S=1/25



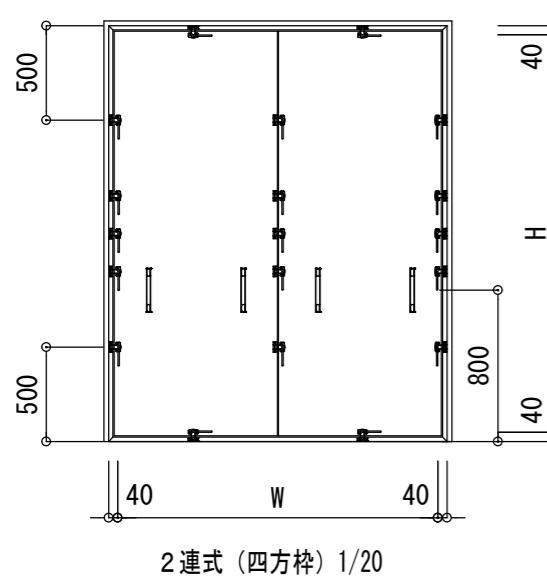
株式会社 盛総合設計

代表取締役社長 原 兼 光
宮城県仙台市青葉区上杉三丁目3-16 TEL 022-222-6887 FAX 022-224-2
事務所登録 宮城県 第23210188号

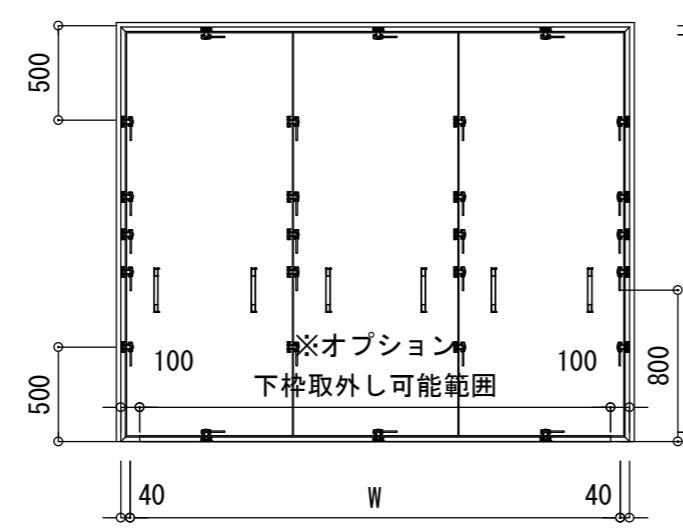
訂正	

発行 2025.10			認	工事名 川房地区複合型園芸施設整備事業加工施設建築主工事	図番 A- 91		
					担当者 部長 次長 審査	図面名 建具詳細図(8)	連番
				監修者 一级建築士登録 第101316号	設計者 一级建築士登録 第289308号	施工者 伏見 勇男	縮尺 A1:1/20,1/25 A3:1/40,1/50

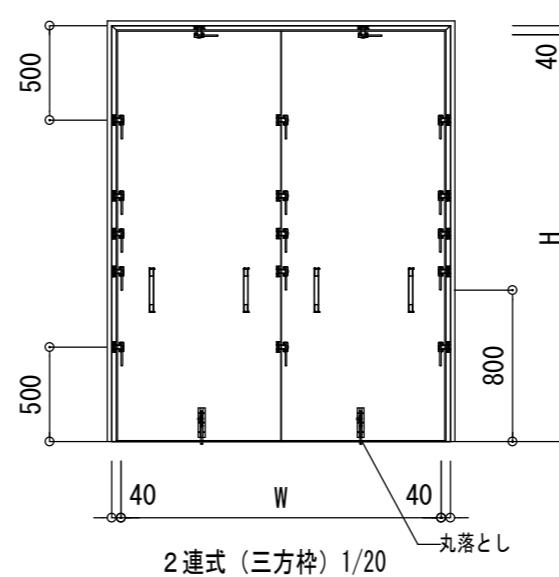
建具図 (Findoor 取り外しパネル：アルミ枠)



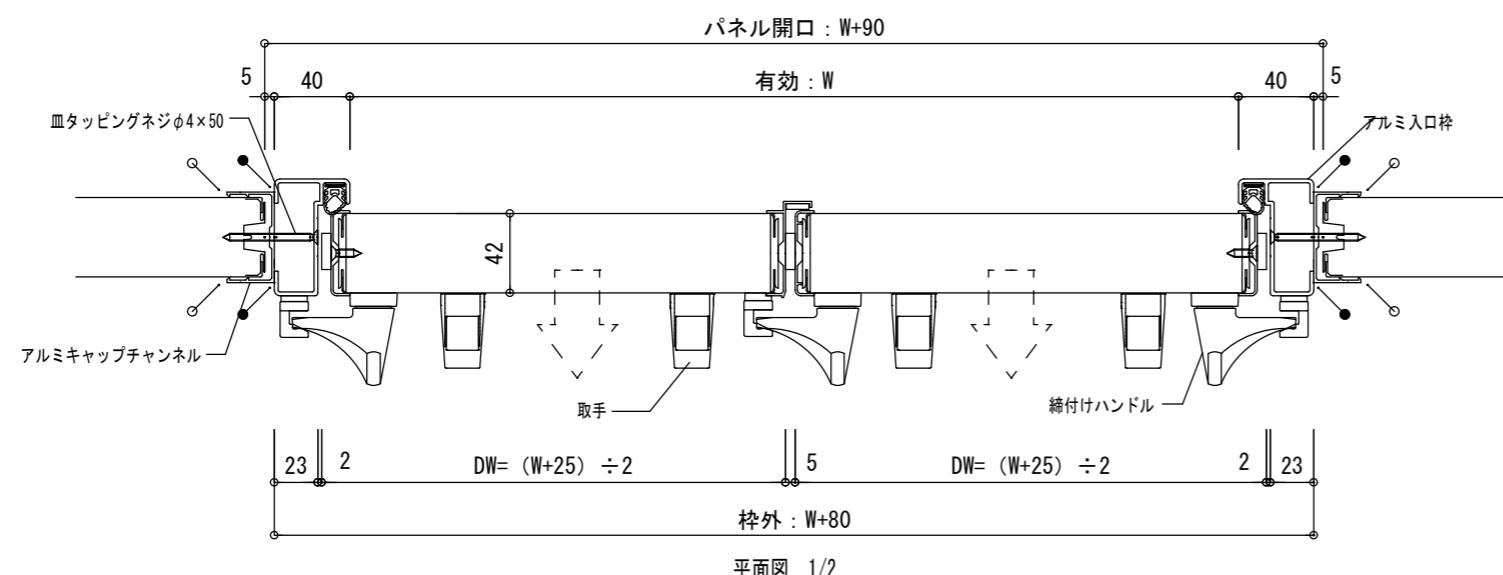
2連式（四方枠）1/20



3連式（四方枠）1/20



2連式（三方枠）1/20



平面図 1/2

開口寸法 (mm)

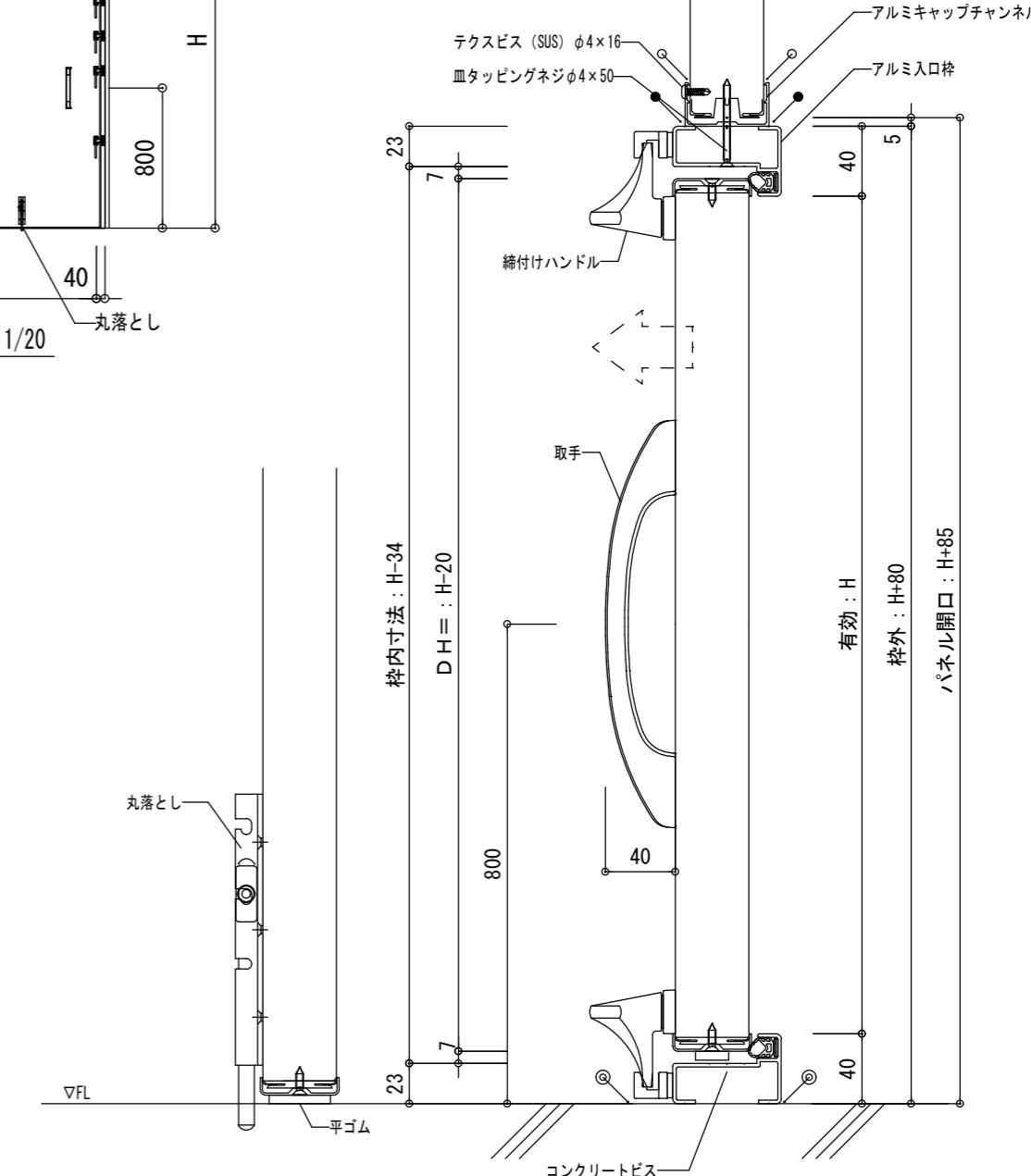
	四方枠	
最大有効開口	W6000×H3920	
最小有効開口	W320×H320	

八

- ・・・コーティング（パネル色）施工箇所
 - ・・・コーティング（ライトグレー）施工箇所
 - ・・・庄取り合いコーティングは、打ち合わせの上決定とします

4連式以上も製作可能です

最大及び最小製作可能寸法は弊社担当者までお問い合わせ下さい



縦断面図（三方枠） 1/2

縦断面図（四方枠） 1/2

扉 厚 (mm)	42mm
芯 材	ポリイソシアヌレートフォーム
表面材(色)	カラー鋼板(ホワイトグレー/アイボリー)、帯電防止鋼板(ホワイトグレー) 抗菌鋼板(アイボリー)、フッ素化鋼板(ホワイトグレー)、ステンレス
備 考	●W寸法「W2921~」は、入口枠はパネル芯で分割とします



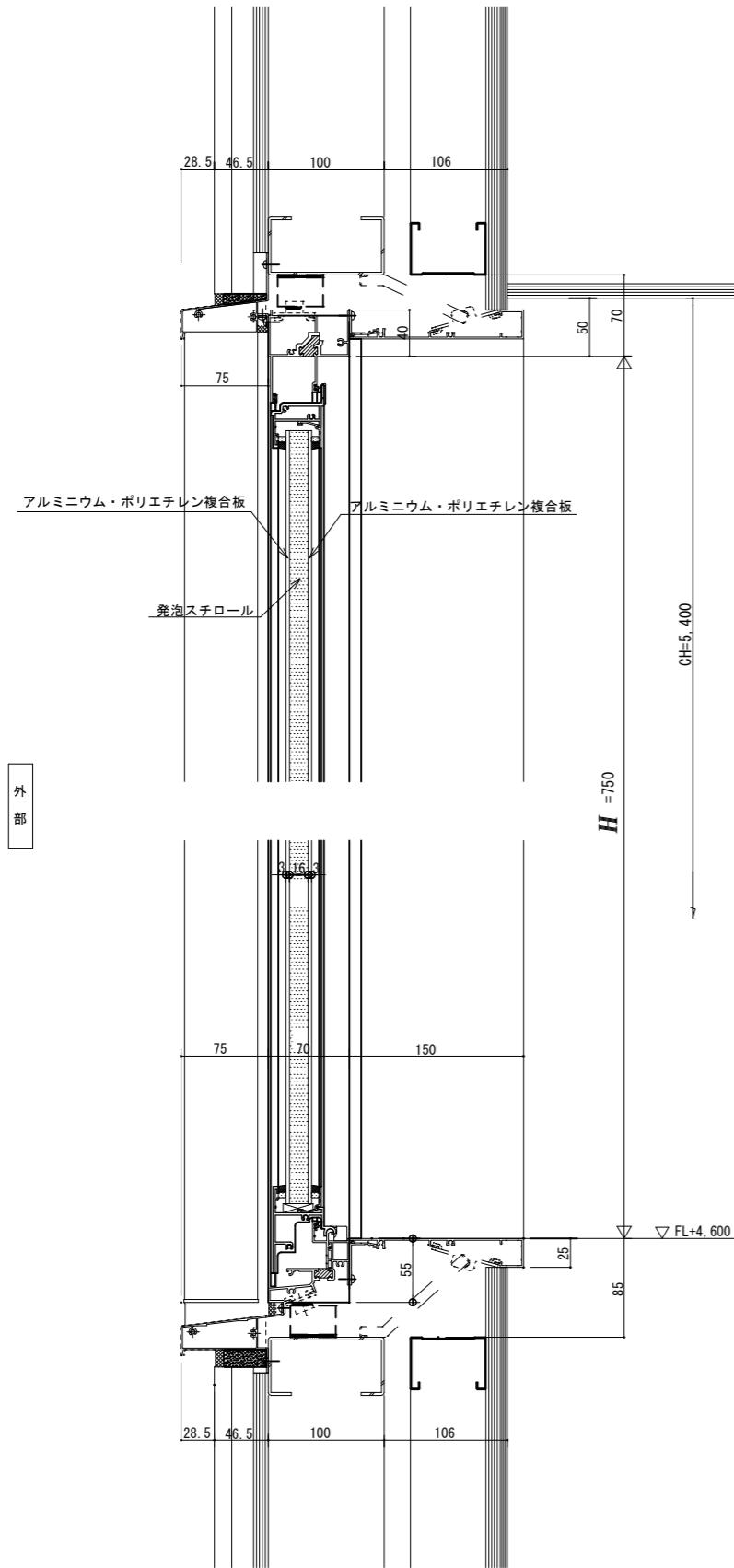
株式会社 盛総合設計

代表取締社長 栗原 将光
宮城県仙台市青葉区上杉三丁目3-16 〒980-0011
TEL (代表) 022-222-6887 FAX 022-224-
事務所登録 宮城県 第23210188号

1

-----	発行 2025.10		認 担当 審査者 監督者	川房地区複合型園芸施設整備事業加工施設建築主体工事 建具詳細図(9)		図番 連番 規則 A1:1/2, 20 A3:1/4, 40
	部長	次長		審査		
	第101316号	栗 原 憲 昭		設計者 第289308号	伏見 勇男	

AW-5詳細図



断面図 S=1/3



株式会社 盛総合設計

代表取締役社長 栗原 将光
宮城県仙台市青葉区上杉三丁目3-16 TEL 022-980-0011
FAX 022-224-23
事務所登録 宮城県 第2321018号

訂正

A horizontal dashed line with two vertical dashed lines extending upwards from its ends, creating a frame for drawing a rectangle.

発行
2025.1
部長

工事名	団體名	担当	審査	長
工事名	団體名	担当	審査	長

房地区複合型園芸施設整 具詳細図 (10)

一級建築士登録

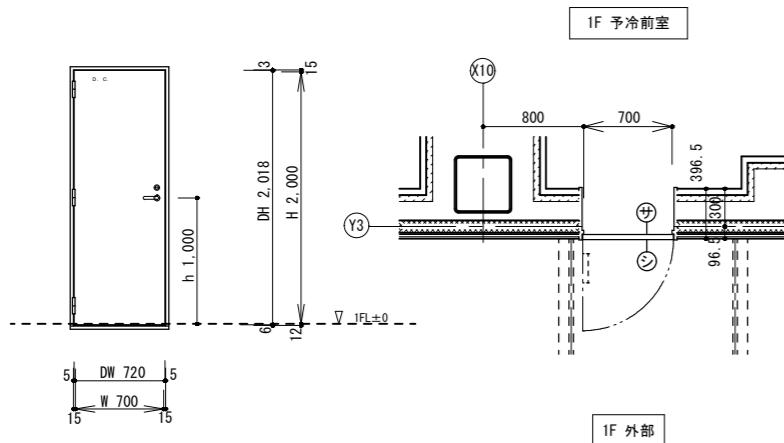
事
伏見　勇里

A1 : 1/3, 1/30

SD-2詳細図

S=1/4, 1/30 SD-7詳細図

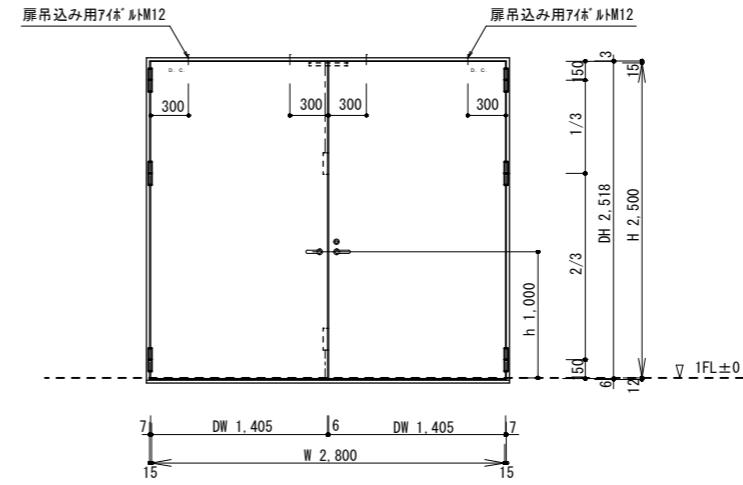
S=1/4, 1/30



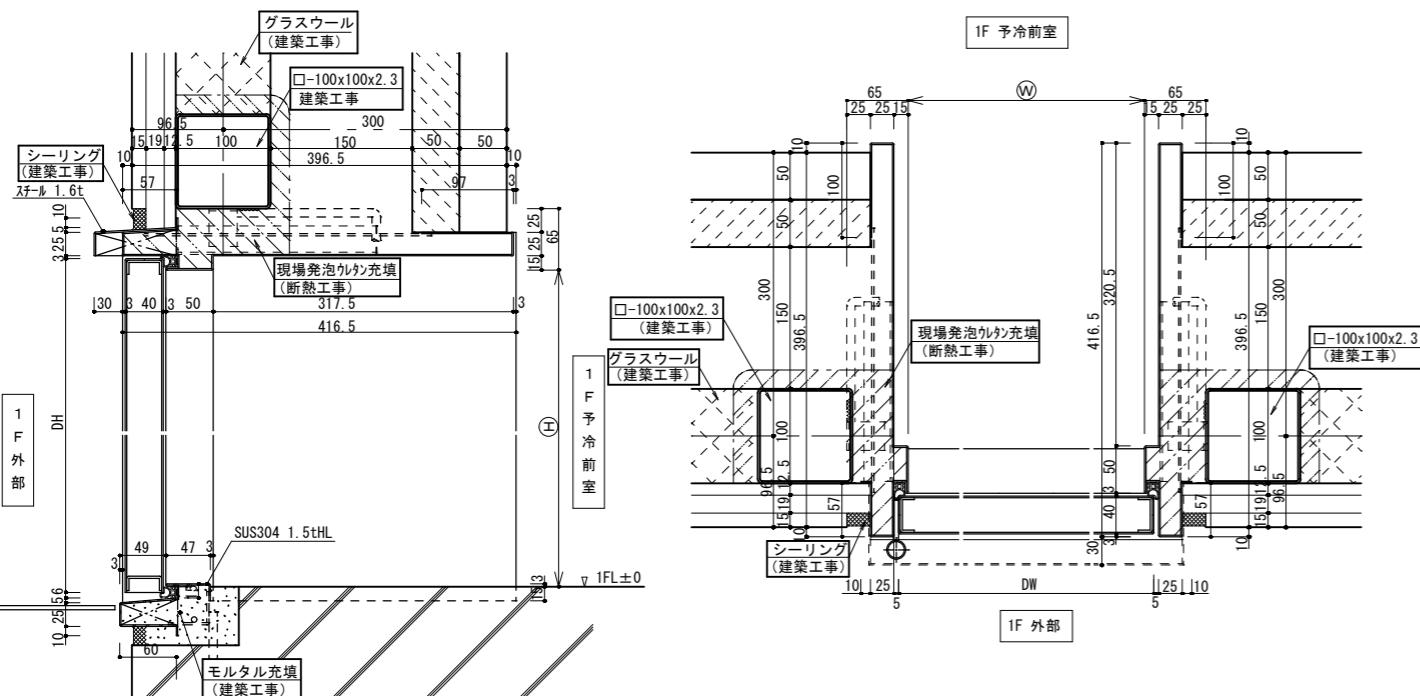
内観姿図 S=1/30

平面図 S=1/30

符号	数量	内外仕様		内部	外部
		S T	S A T		
SD 2	1	枠形状	S T	S A T	P A T
		防火性能	一般	防火	特定防火
		充填材	無し		
		扉重量	54kg		
仕上		枠	D P (当社外工事)		
		扉	D P (当社外工事)		
金具品名	メーカー	品番型式	単位	備考	
レバーハンドル錠	ミワ	LA-1	1	BS/64	
丁番	BX	BX-SD5S	3		
DC	ニュースター	P-7003Z-90	1	ストップ無し	
ATゴム	BX	BX-AT18	1		



符号	数量	内外仕様		内部	外部
		S T	S A T	P A T	
SD 7	1	枠形状	S T	S A T	P A T
		防火性能	一般	防火	特定防火
		充填材	無し		
		扉重量	親 121kg 子 120kg		
仕上		枠	D P (当社外工事)		
		扉	D P (当社外工事)		
金具品名	メーカー	品番型式	単位	備考	
レバーハンドル錠	ミワ	LA-1	1	BS/64	
レバーハンドル固定	ミワ	L02	1	BS/64	
丁番	キンマツ	SD-751	6		
DC	ニュースター	P-7006Z-90	2	ストップ無し	
プラス落し	BX	BX-RB-002	2		
ATゴム	BX	BX-AT18	1		
順位調整器	ニュースター	SF-350F	1		
アイボルト	タキゲン	B-130-12			
止めねじ	タキゲン	M12	4		
アイボルト用カナ	タキゲン	M12	4		

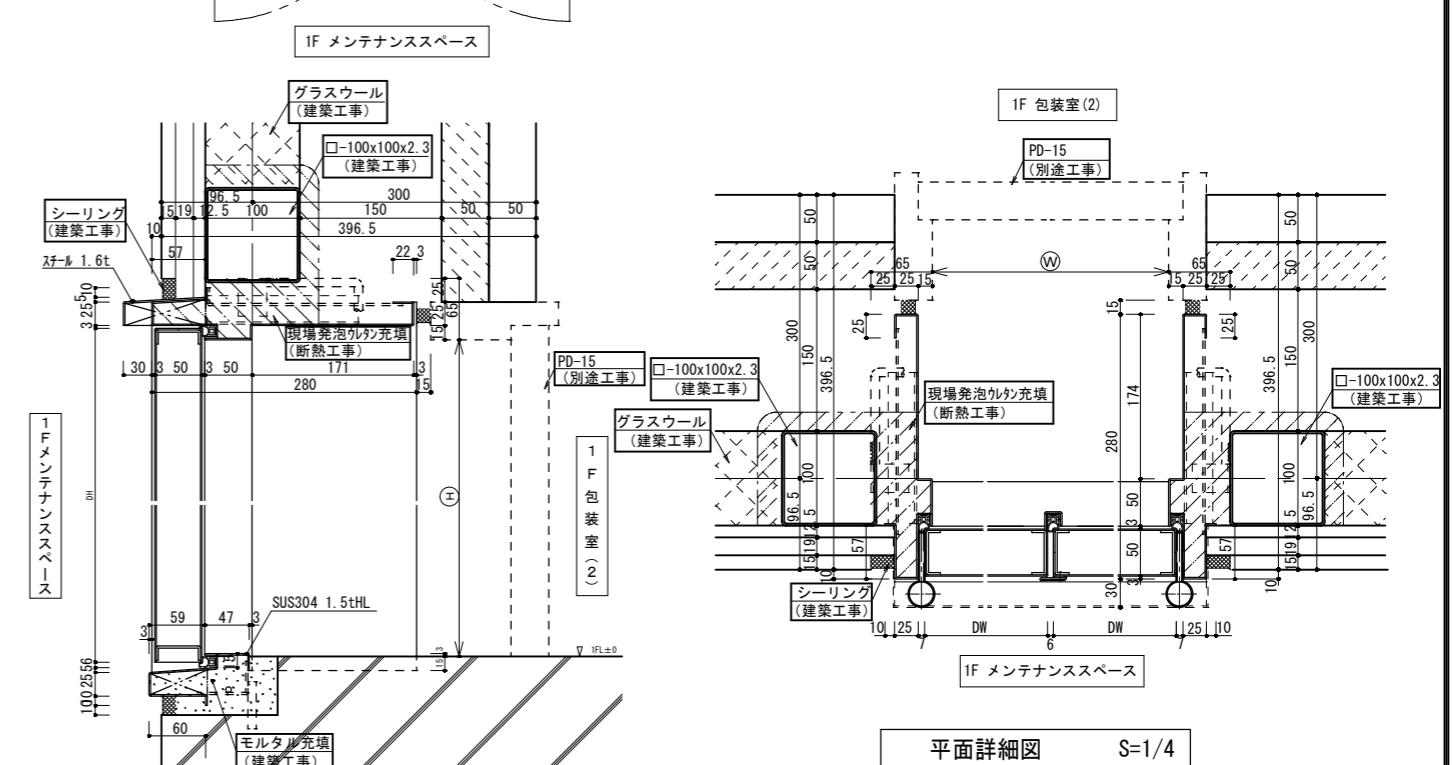


断面詳細図 S=1/4

平面詳細図 S=1/4

■凡例

は、パネルドア工事外を示す。



断面詳細図 S=1/4

■凡例

は、パネルドア工事外を示す。



株式会社 盛総合設計

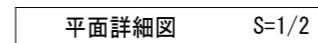
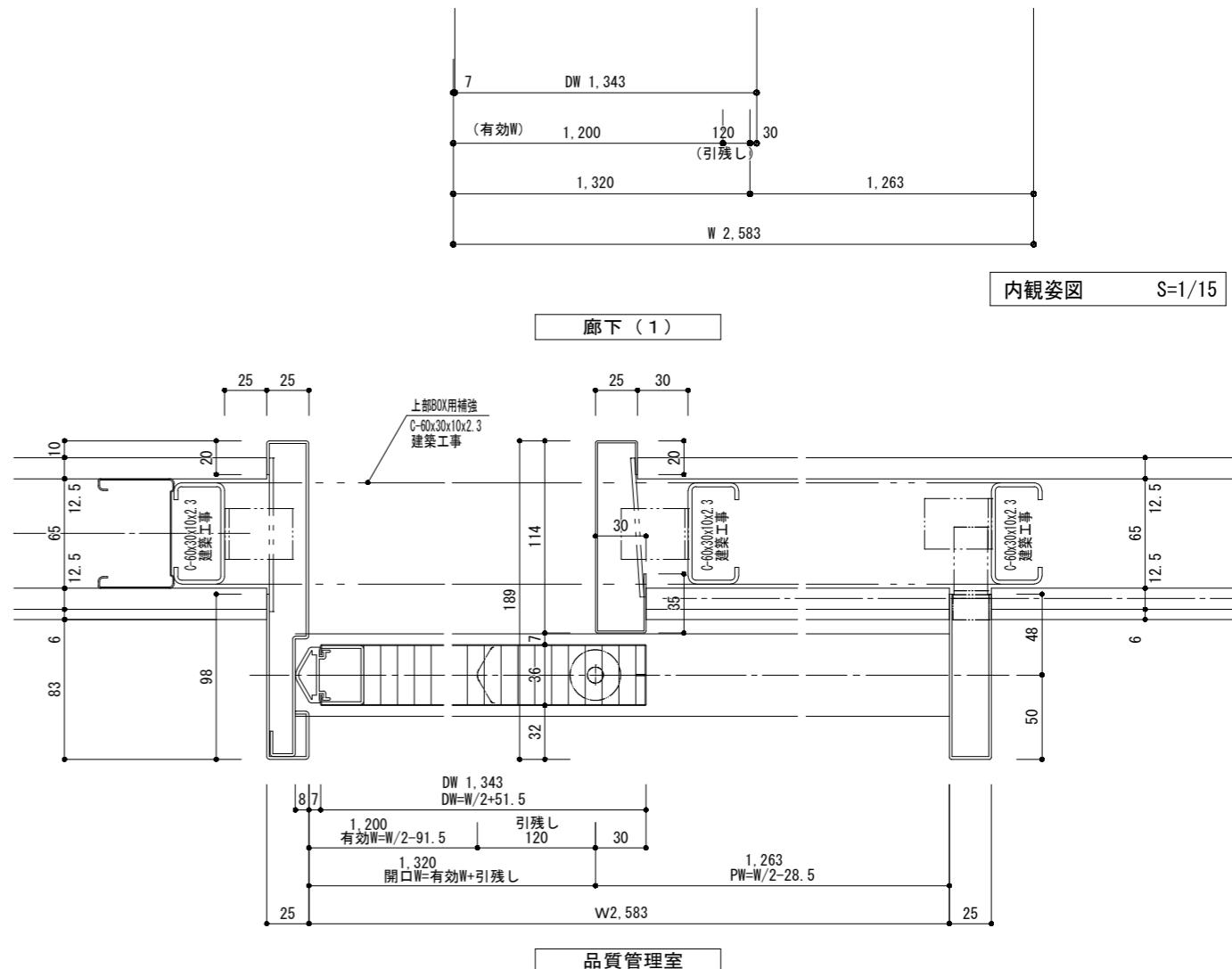
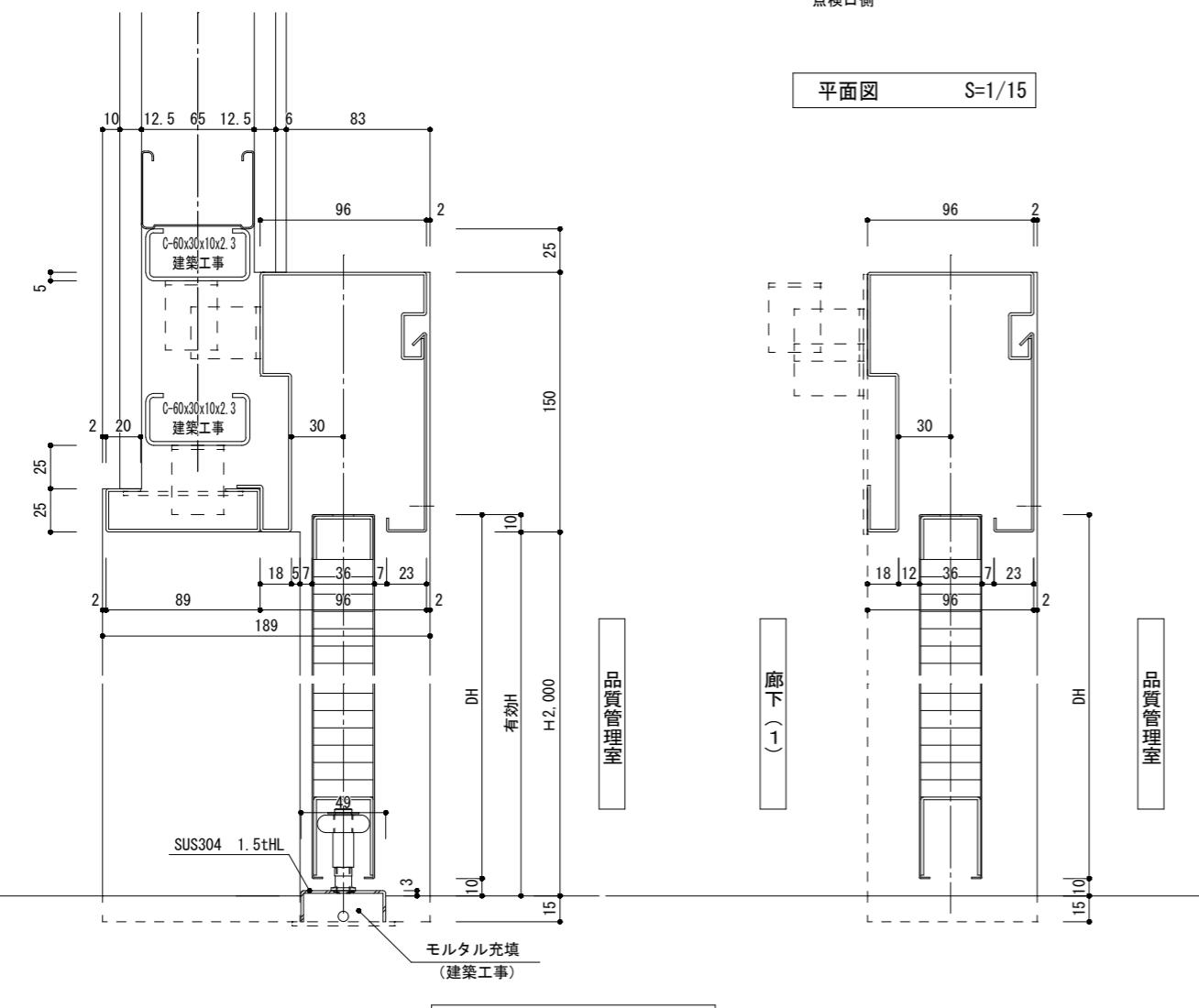
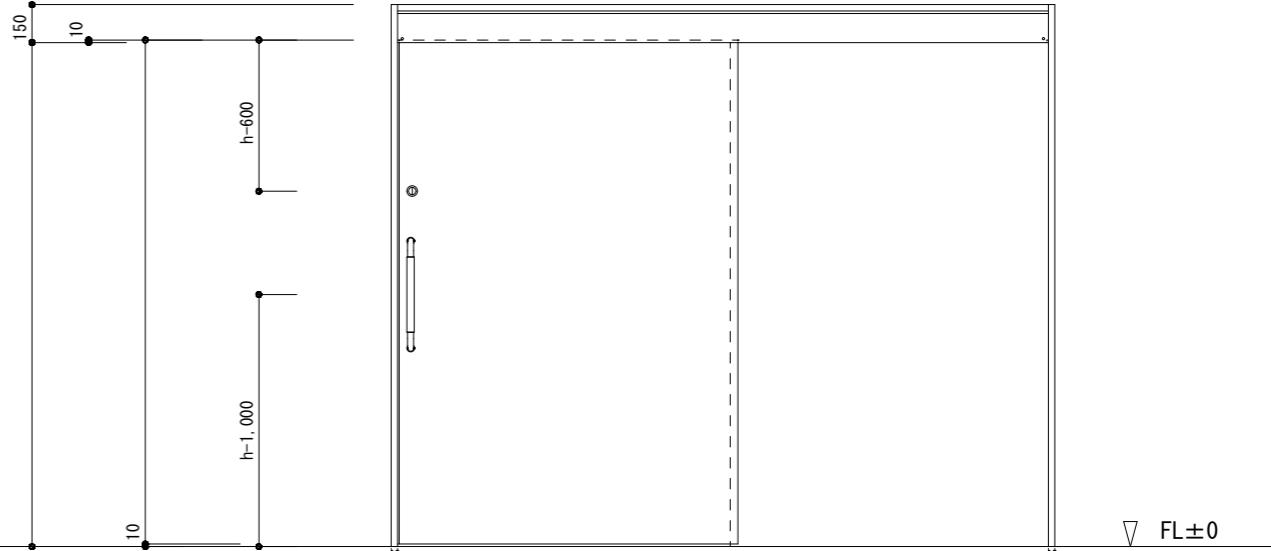
代表取締役社長 栗原 将光
 宮城県仙台市青葉区上杉三丁目3-16 〒980-0011
 TEL (代表) 022-222-6887 FAX 022-224-2397
 事務所登録 宮城県 第2321018号

訂正

発行	2025.10	認		川房地区複合型園芸施設整備事業加工施設建築主体工事	A - 9 4
部長	次長	審査	担当	建具詳細図 (11)	
				一級建築士登録 第101316号	
				一級建築士登録 第289308号	
				伏見 勇男	A1: 1/4, 1/30
					A3: 1/8, 1/60

符 号	数 量	内 部	外 部	
LSD 6a	1	枠形状	S T S A T P A T	
		防火性能	一 般 防 火 特 定 防 火	
		充填材	エーベーコア	
		扉重量	33kg	
仕 上	枠 S O P (当社外工事)			
	扉 化粧鋼板			
金具品名	メー カー	品番型式	単位 数量	備考
引戸錠	ミ	BRVD-1	1	
押棒	BX	BUW-5000	1	右トオク
ガ'バ'ローラ	BX	BX-GR30L20	1	
自閉装置	ニュスター	5C型傾斜レール	1	

鋼板類の厚さ種別（単位：mm）			
枠	一般部分	1.6	●適応図書
	脊づり	1.5	
扉	表面材	0.6	●マスターキーの有無
	力骨	力骨（かくもライダー）	
	中骨	中骨（かくもライダー）	無し
	心材	ペーパーJ7-33	小窓・ガラリ材質仕上げ
	召し合せイエジ	スチール	無し
	補強板の類	補強板（かくもライダー）	無し

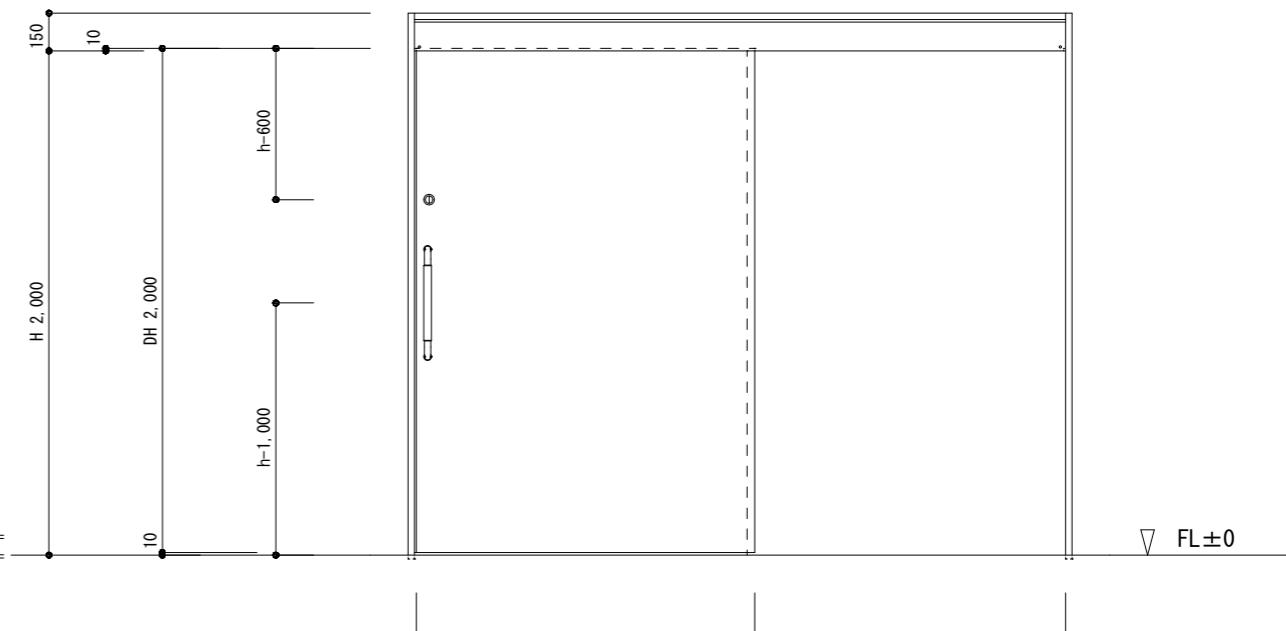


符 号	数 量	内外仕様		内 部	外 部
		枠形状	S T	S A T	P A T
LSD 6	1	防火性能	一般	防火	特定防火
		充填材	エーハイコ7		
		扉重量	33kg		
仕 上		枠 S O P (当社外工事)			
		扉 化粧鋼板			

鋼板類の厚さ種別 (単位: mm)		
枠	一般部分	1. 6
	彫づり	1. 5
	表面材	0. 6
扉	力骨 (カムライガー)	●マスターキーの有無
	中骨 (カムライガー)	無し
	心材	エーハイコ7 33
	召し合せイジ	スチール 無し
	補強板の類	補強板 (カムライガー) 無し

廊下 (1)

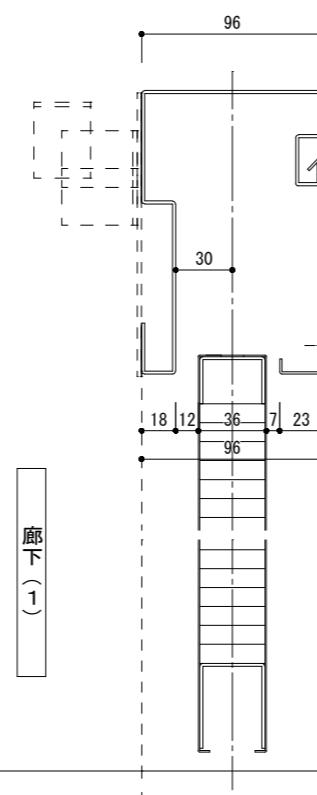
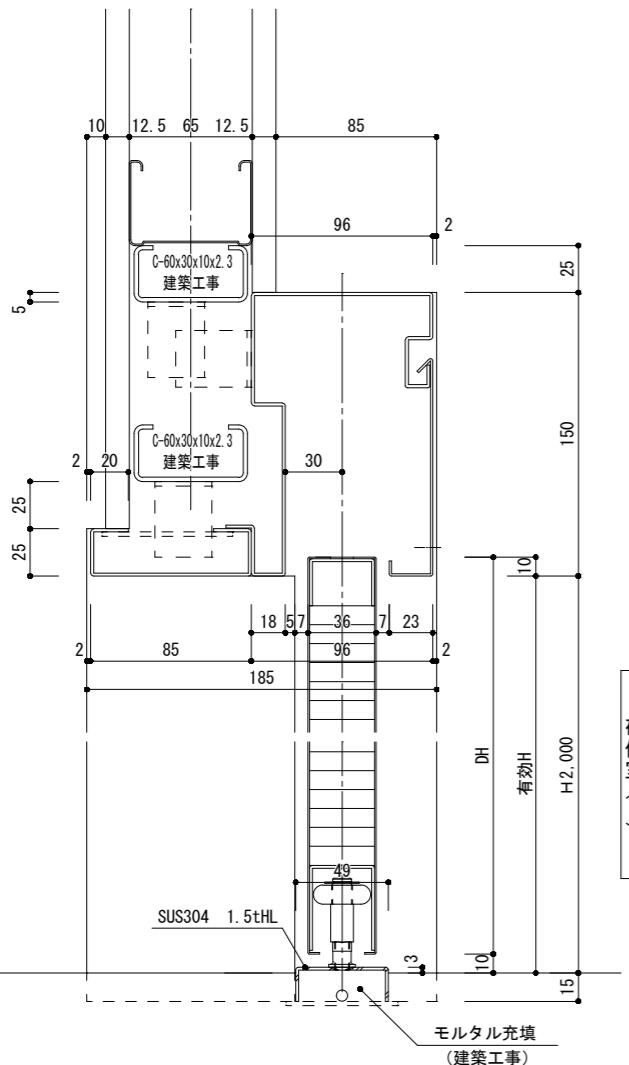
2,583



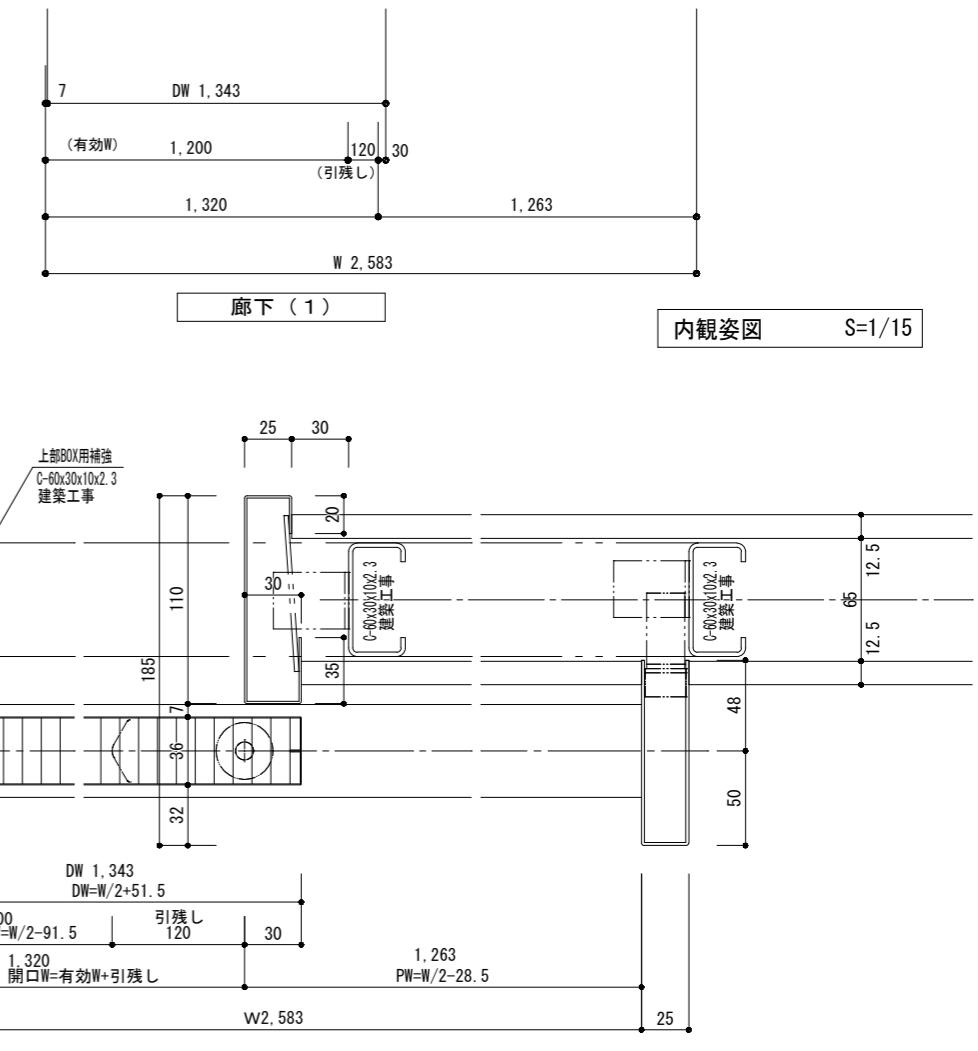
研修室 (1)

点検口側

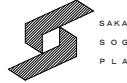
平面図 S=1/15



断面詳細図 S=1/2



平面詳細図 S=1/2



株式会社 盛総合設計

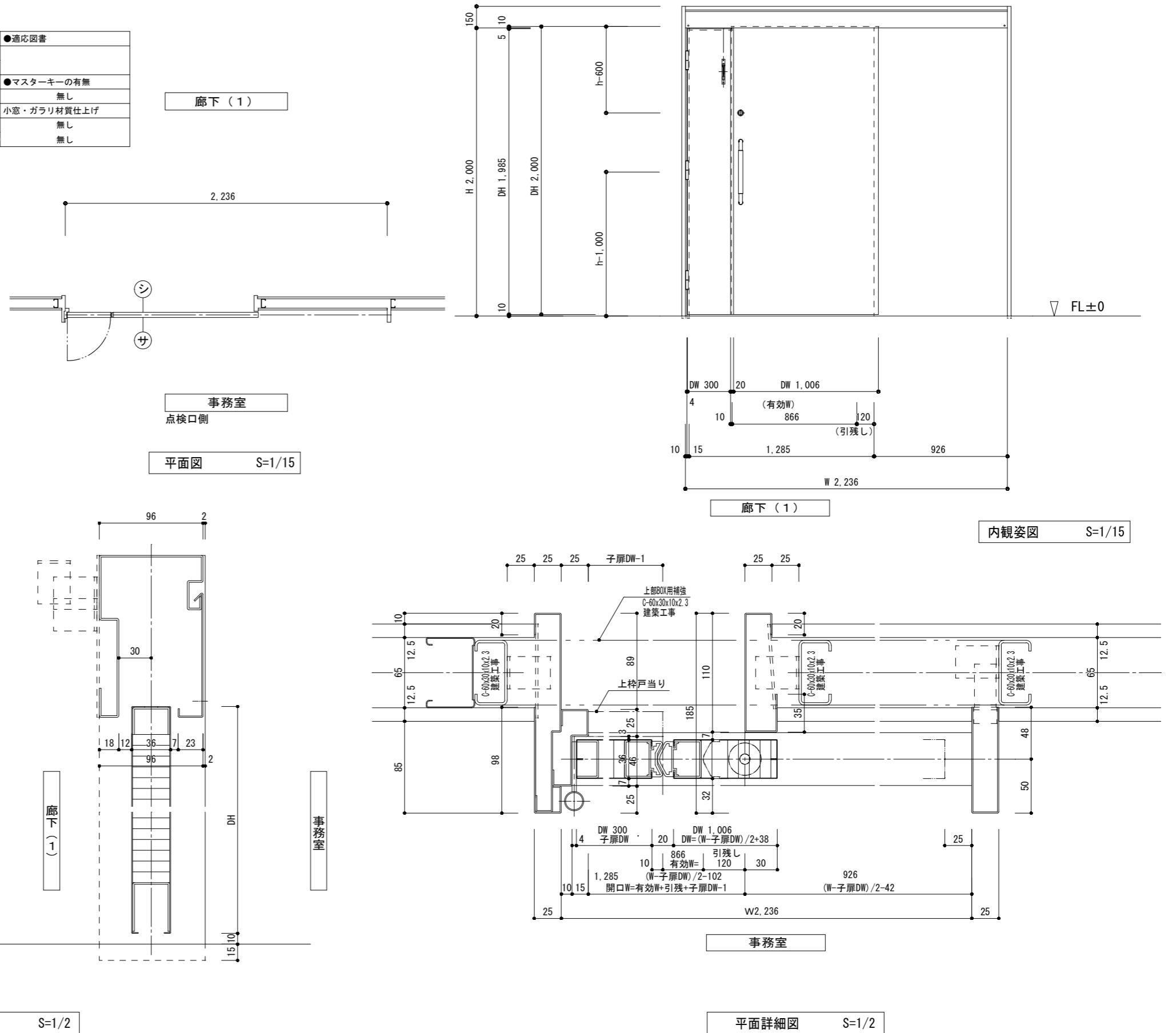
代表取締役社長 栗原 将光
宮城県仙台市青葉区上杉三丁目3-16 TEL 022-222-6887 FAX 022-224-2397
事務所登録 宮城県 第23210188号

訂正

発行 2025.10	認 印	川房地区複合型園芸施設整備事業加工施設建築主体工事	A - 9 6
部長	次長	審査	担当
建見詳説図 (13)			
一級建築士登録 第101316号 栗原憲昭			
一級建築士登録 第289308号 伏見勇男			
A1-1/2, 1/15			
A3-1/4, 1/30			

符 号	数 量	内外仕様	内 部	外 部
LSD 7	1	枠形状 防火性能 充填材 扉重量	S T 一般 エーベー -07	S A T 防火 特定防火 23kg
仕 上	枠 扉	S O P (当社外工事) 化粧鋼板		
金具品名	メー カー	品番型式	単位 数量	備考
引戸錠	ミク	BRVD-1	1	
押棒	BX	BUW-5000	1	右イオケ
ガット ローラー	BX	制定品	1	
駆動装置	ニュースター	50型	1	
ワゴン落し	ワゴン	DE-7Z	1	上用
受坪	ワゴン	DB-67	1	上用

鋼板類の厚さ種別（単位：mm）			
枠	一般部分	1. 6	●適応図書
	沓づり	1. 5	
扉	表面材	0. 6	●マスターキーの有無
	力骨	力骨（かーくばりげー）	
扉	中骨	中骨（かーくばりげー）	無し
	心材	ペー・ペー・コ7 33	小窓・ガラリ材質仕上げ
召し合せイッジ		スチール	無し
補強板の類		補強板（かーくばりげー）	無し



株式会社 盛総合設計

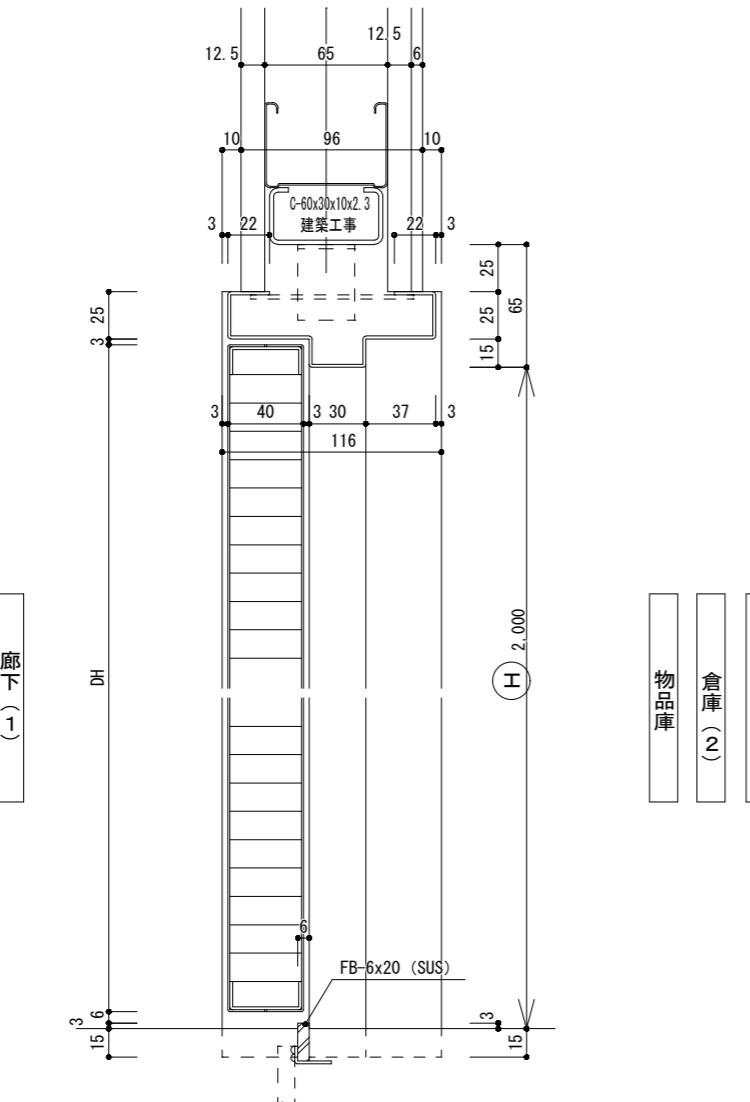
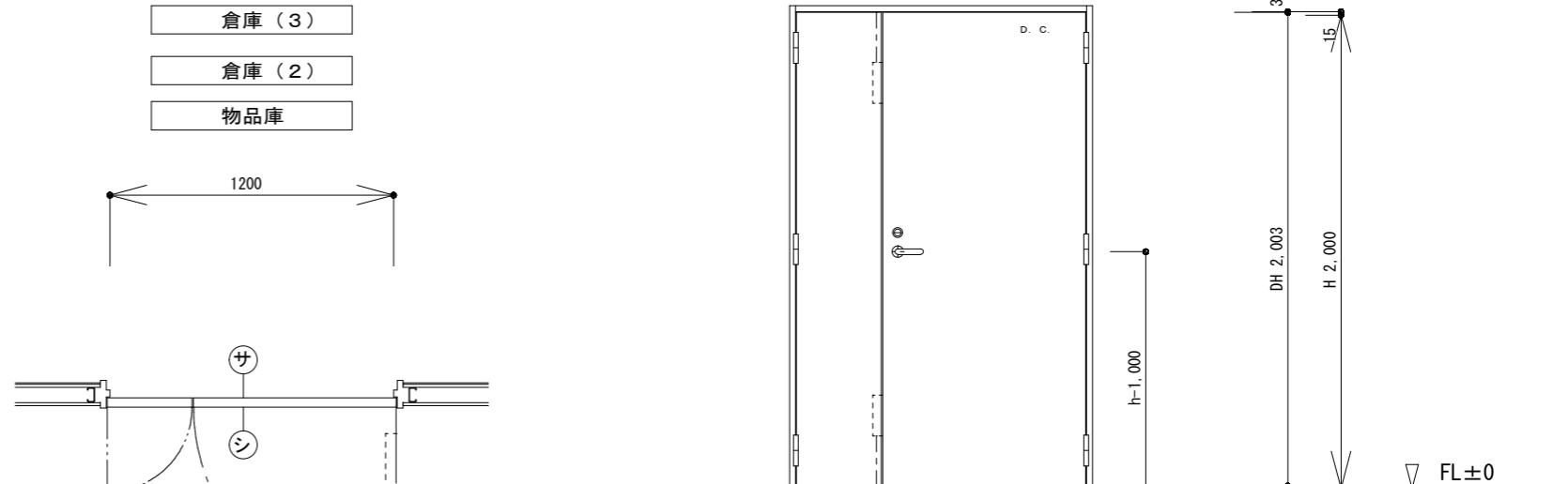
代表取締役社長 栗原将光
宮城県仙台市青葉区上杉三丁目3-16 TEL 980-0011
TEL (代表) 022-222-6887 FAX 022-224-23
事務所登録 宮城県 第2321018号

発行 2025.10	認 工事名	川房地区複合型園芸施設整備事業加工施設建築主体工			
		部長	次長	審査 図面名	担当 担当者名
		建具詳説図(14)			
		管 一級建築第一種登録			19 一級建築第一種登録

	圖樣	A - 9 7
	連署	
男	縮尺	A1:1/2, 1/15 A3:1/4, 1/30

符 号	数 量	内 外仕様	内 部	外 部
LSD 10	3	枠形状	S T	S A T P A T
		防火性能	二 艦	防火 特定防火
		充填材	~`-`-`コ	
		重量	親 30kg 子 17kg	
仕 上	枠	S O P (当社外工事)		
	扉	化粧鋼板		
金具品名	メ カ ー 一	品番型式	単位 数量	備 考
バーハンドル錠	ミク	LA-1	1	BS/64
バーハンドル形状	ミク	50	1	スレルスST
丁番	BX	BX-LD5	6	
DC	ニュスター	PS-7002	1	ストップ有り
戸当り	BX	BX-DS10	1	床付
ラス落し	BX	BX-RB-001	2	

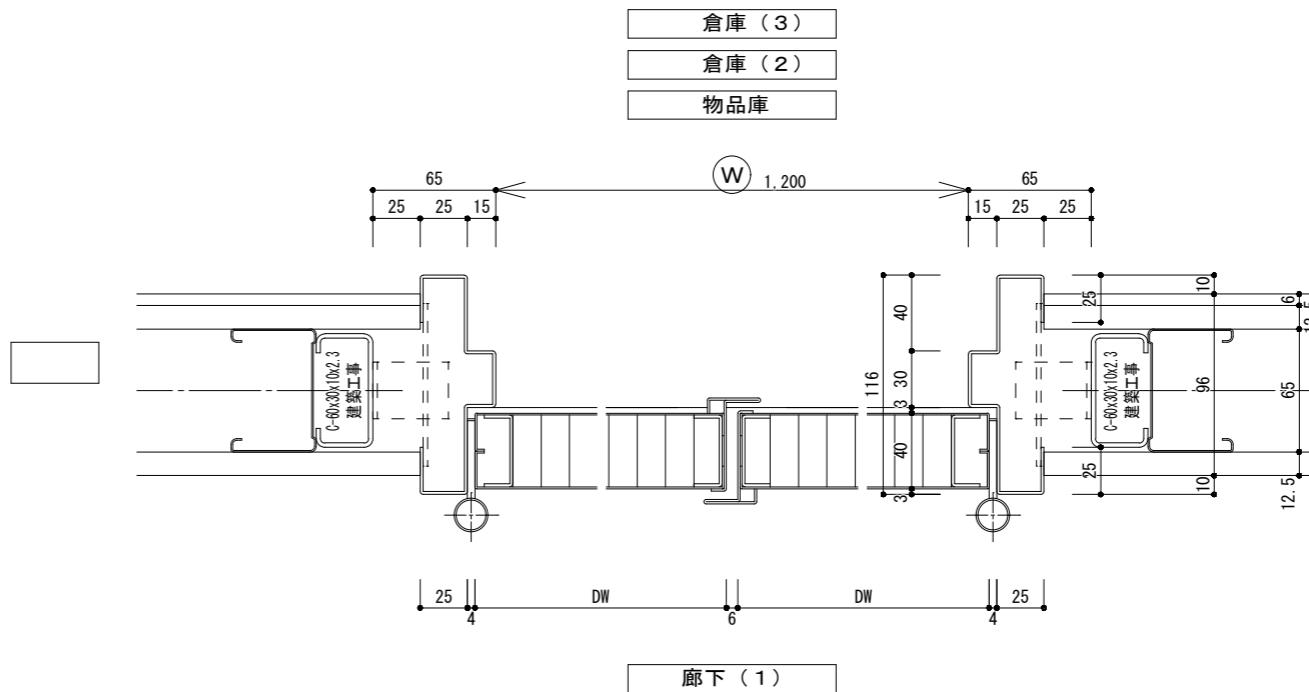
鋼板類の厚さ種別（単位：mm）			
枠 扉	一般部分	1. 6	●適応図書
	沓づり	1. 5	
	表面材	0. 6	
	力骨	1. 6	●マスターキーの有無
	中骨	無し	無し
	心材	△-△-△-33	小窓・ガラリ材質仕上げ
召し合せripp		スチール	無し
補強板の類		2. 3	無し



廊下（1）

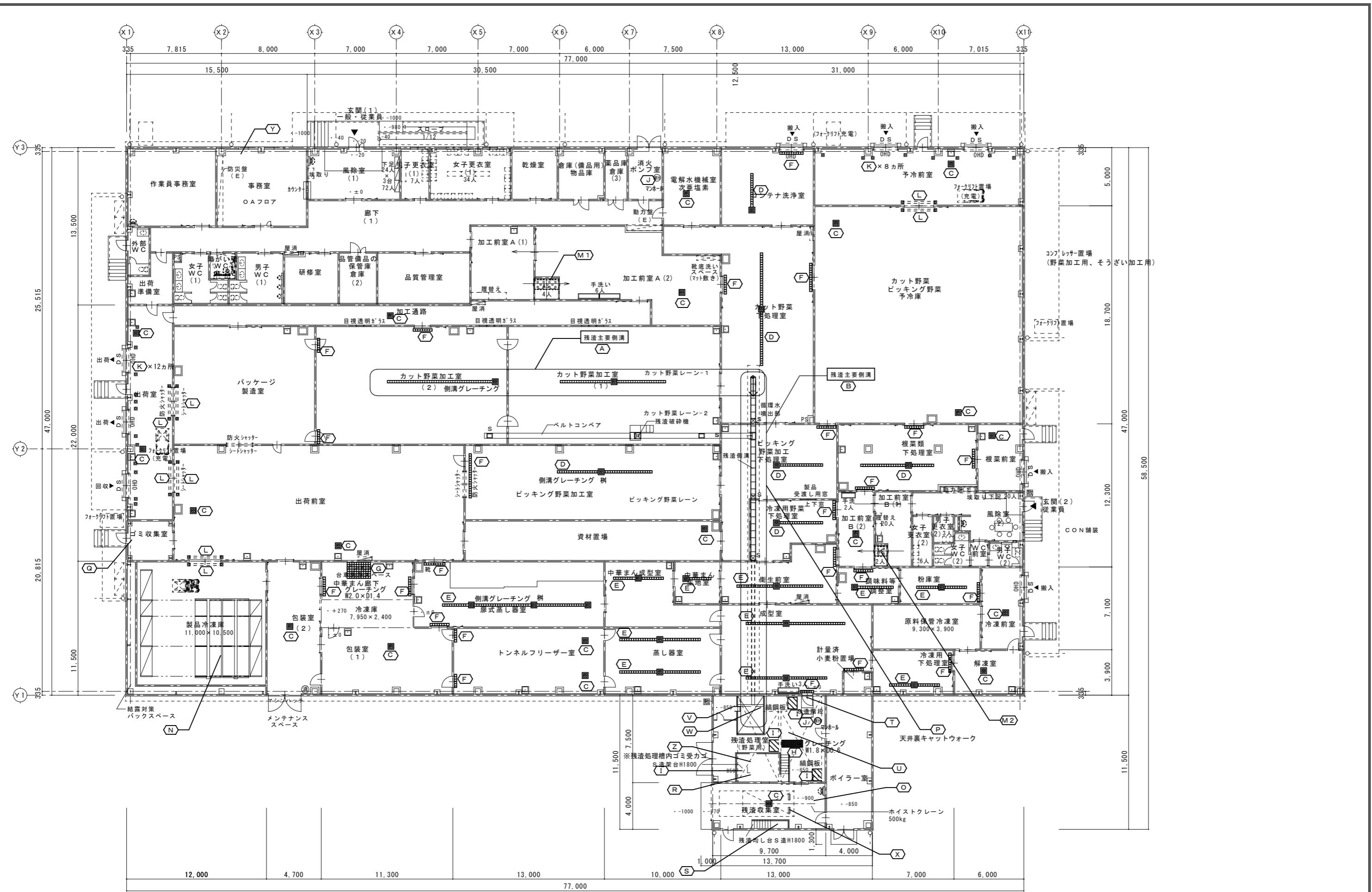
平面図 S=1/15

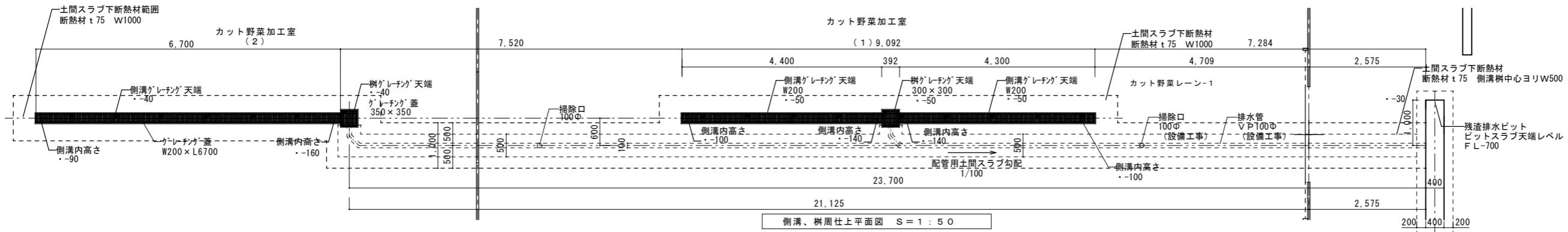
内観姿図 S=1/15



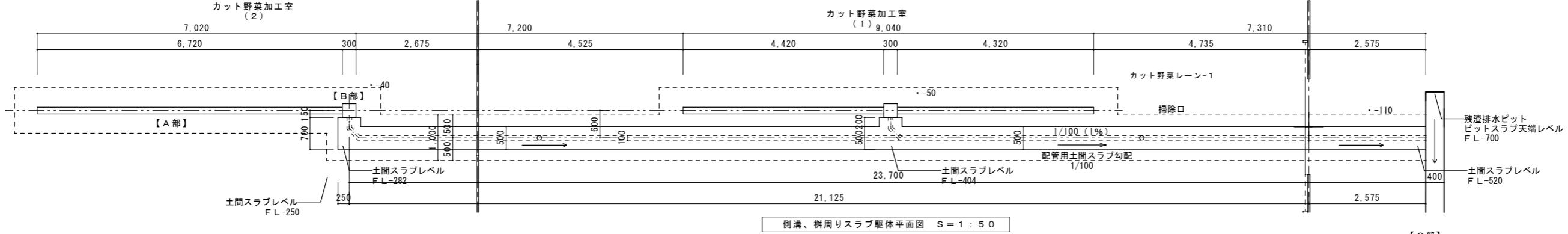
断面詳細図 S=1/2

平面詳細図 S=1/2



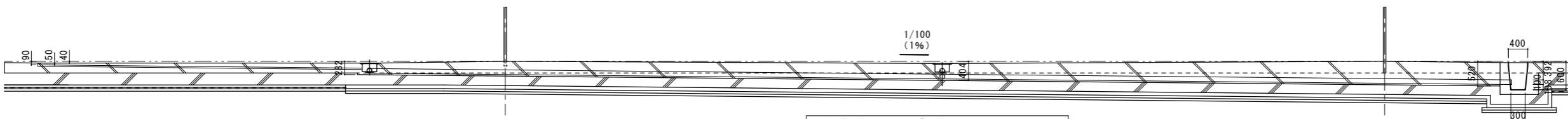


側溝、樹周仕上平面図 S = 1 : 50

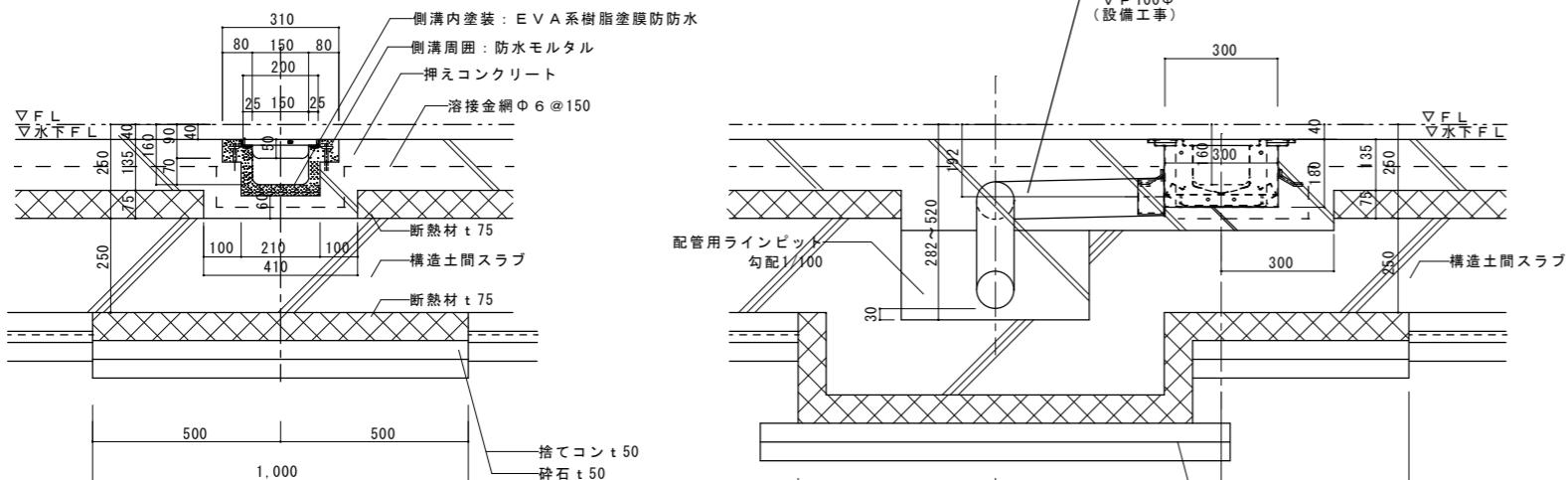


側溝、樹周リスラブ駆体平面図 S=1:50

C 部】

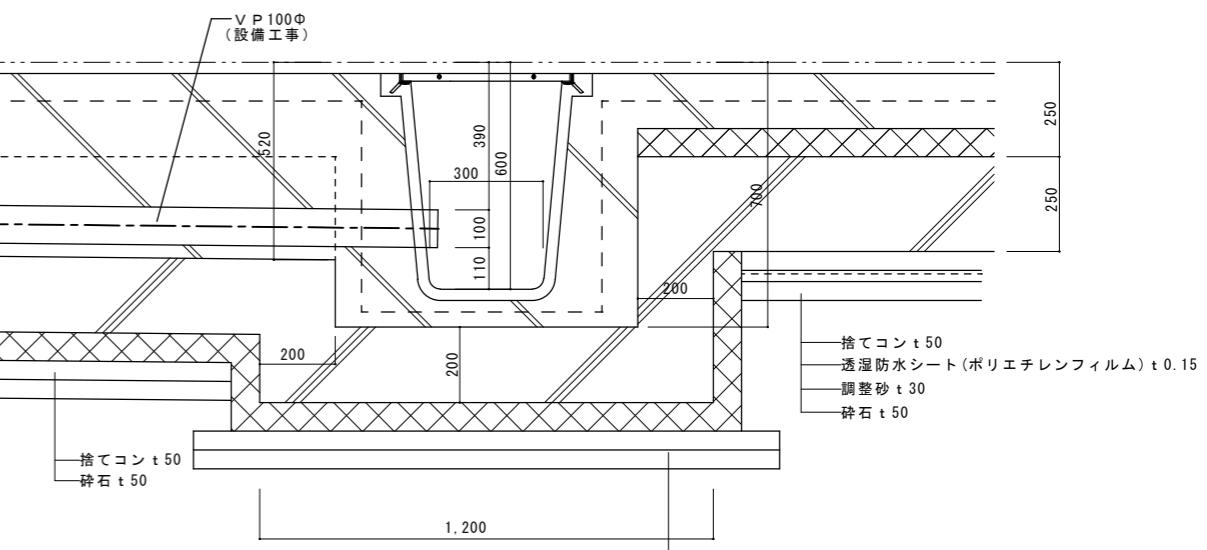


側溝、樹周リスラブ駆体断面図 S=1:50



【A部】
側溝グレーチング断面詳細図 S = 1 : 10
(側溝グレーチング全カ所共通)

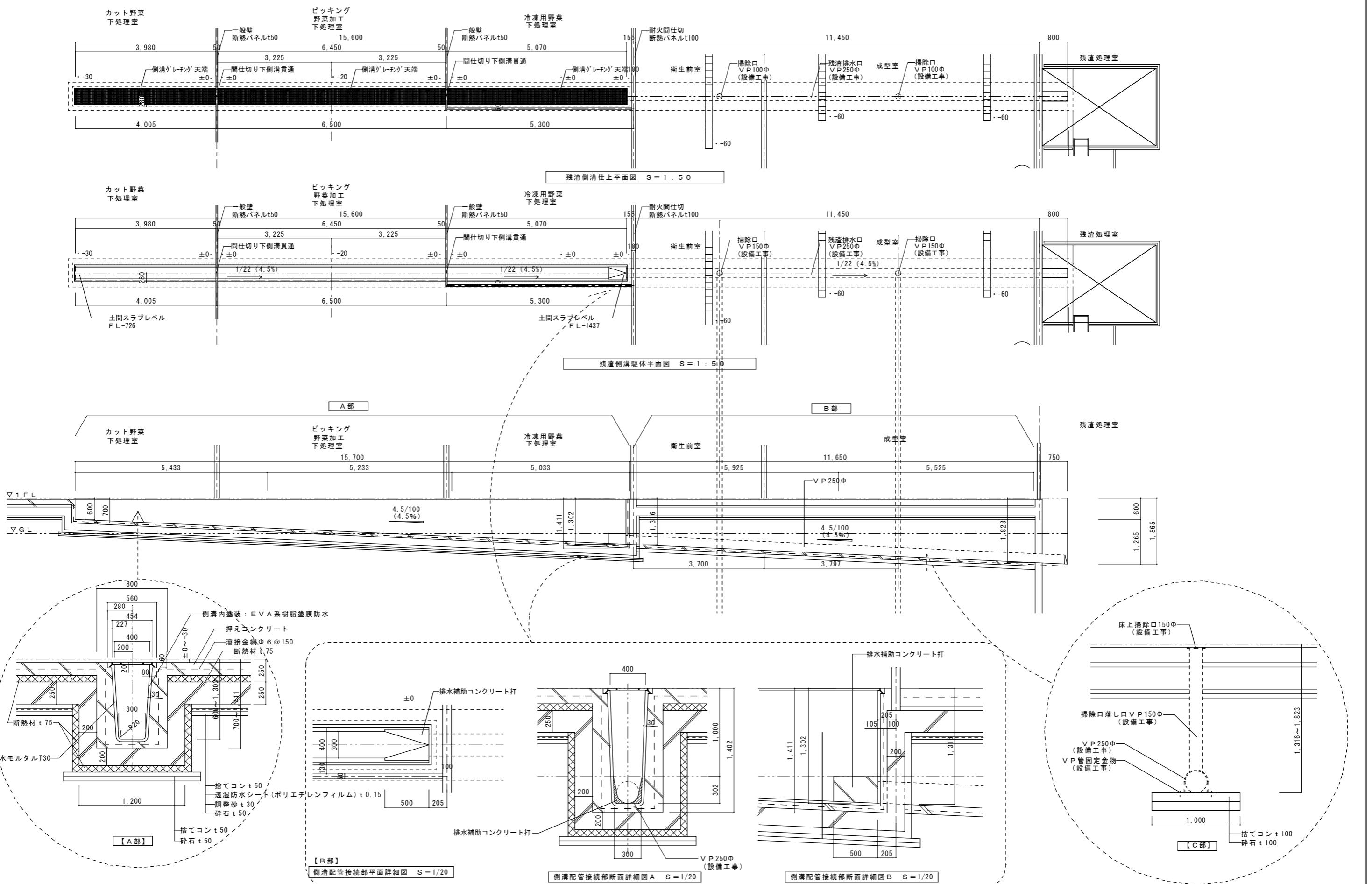
【B部】
桿グレーチング断面詳細図 S = 1 : 10



【C部】
側溝・残渣側溝接続部断面詳細図 S=1:10

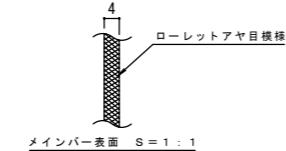
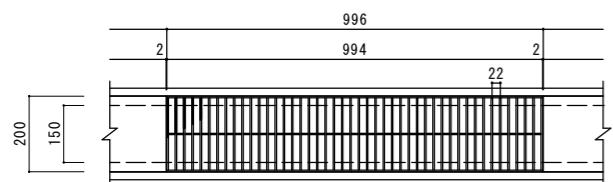
■断熱材と捨てコン、透湿防水シート、調整砂、碎石について

- ①加工エリア通常スラブ：構造土間スラブ上に断熱材…土間スラブ下に捨てコン t 50、透湿防水シート t 0.15、調整砂 t 30、碎石 t 50とする。
②加工エリア側溝、樹設置部分：構造土間スラブ下に断熱材…側溝、樹中心部より500マデ又は、切りの良い範囲まで、土間スラブ下に断熱材、捨てコン t 50、碎石 t 50とする。



〔A〕側溝グレーティング 側溝W200（有効W150）詳細図

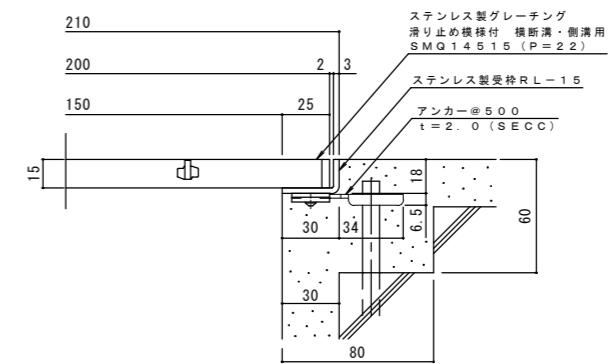
S = 1 / 2, 1 / 10



仕様

ステンレス製グレーティング 滑り止め模様付
SMQ 12015 (P=22)
材質：メインバー FB4×15 (SUS304)
クロスバー FB3×10 (SUS304)
サイドバー FB4×15 (SUS304)
定尺：994

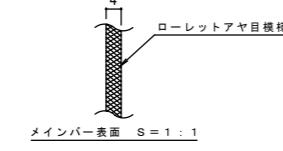
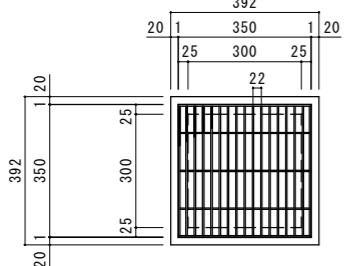
サニタリートラフ STV-150
材質：本体 (t=1.5) SUS304
ジョイントプレート (t=2.0) SUS304
定尺：1498



断面詳細図 S = 1 : 2

〔A〕樹グレーティング 樹W350（有効W300）詳細図

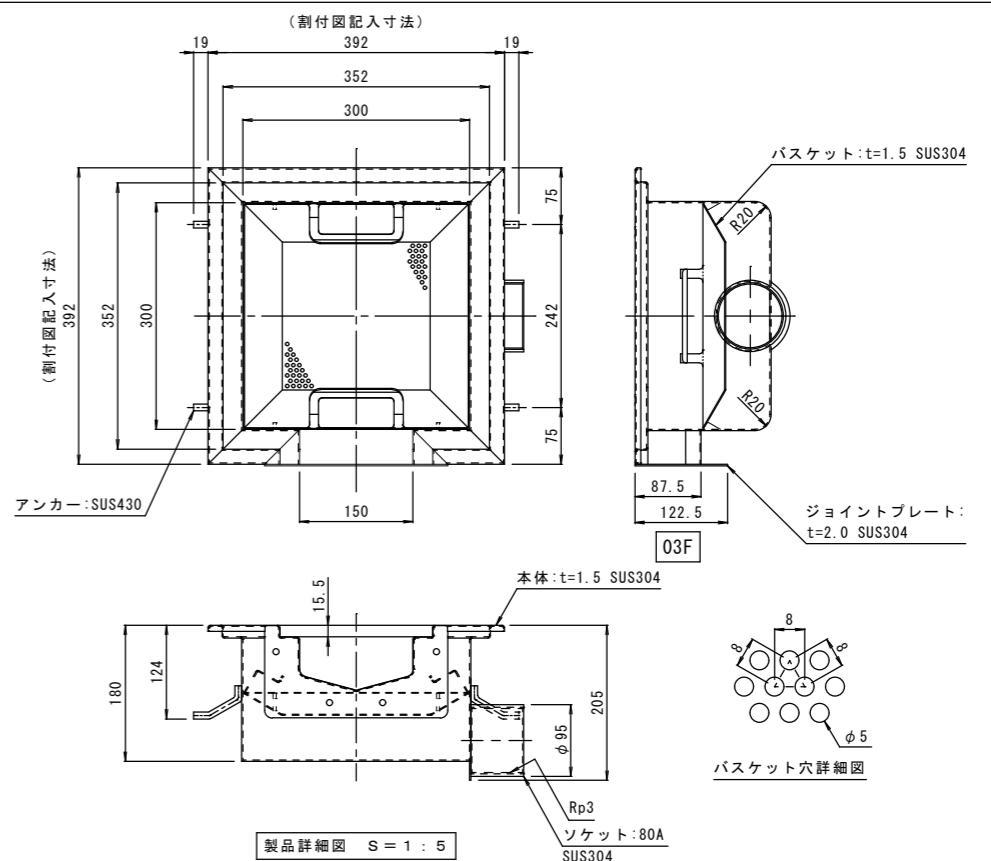
S = 1 / 5, 1 / 10



仕様

ステンレス製グレーティング 滑り止め模様付 集水樹用
SMQW 3515A (P=22)
材質：メインバー FB4×15 (SUS304)
クロスバー FB3×10 (SUS304)
サイドバー FB4×15 (SUS304)

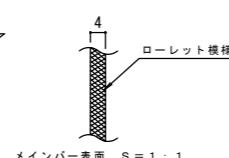
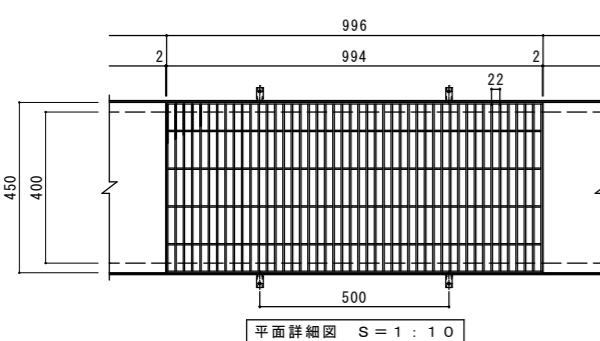
サニタリートラフ バスケット付集水樹
別製STV-150-M300-B-80A (横引き排水口仕様)
材質：本体 (t=1.5) SUS304
ジョイントプレート (t=2.0) SUS304



※上図は流入口1ヶ所タイプを示します。

〔B〕側溝グレーティング 側溝W450（有効W400-300）詳細図

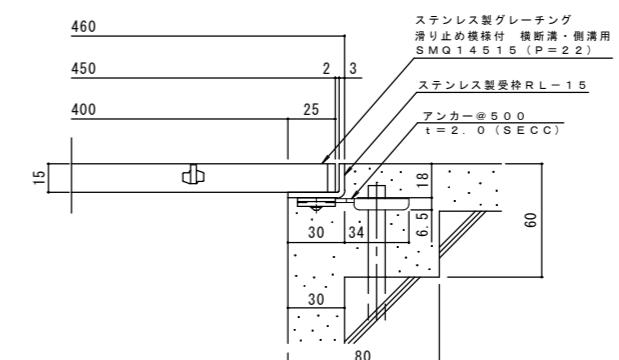
S = 1 / 2, 1 / 10



仕様

ステンレス製グレーティング 滑り止め模様付 横断溝・側溝用
SMQ 14515 (P=22)
材質：メインバー FB4×15 (SUS304)
クロスバー FB3×10 (SUS304)
サイドバー FB4×15 (SUS304)
定尺：994

ステンレス製受枠 RL-15
材質：ステンレス鋼板 t=3.0 (SUS304)
定尺：2000
施工場所の状況に合わせて、アンカーをプライヤー等で折り曲げてご使用ください。



断面詳細図 S = 1 : 2



株式会社 盛総合設計

代表取締役社長 萩原 将光
宮城県仙台市青葉区上杉三丁目3-16 〒980-0011
TEL (代表) 022-222-6887 FAX 022-224-2397
事務所登録 宮城県 第23210188号

訂正

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

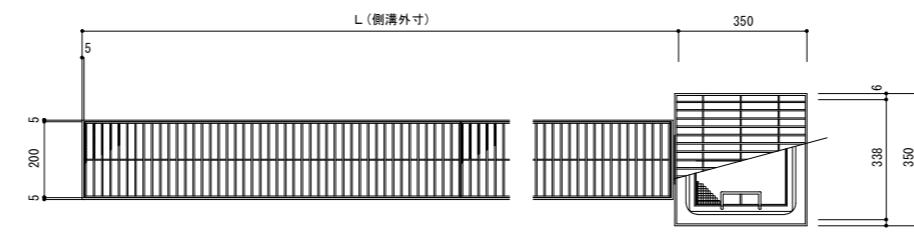
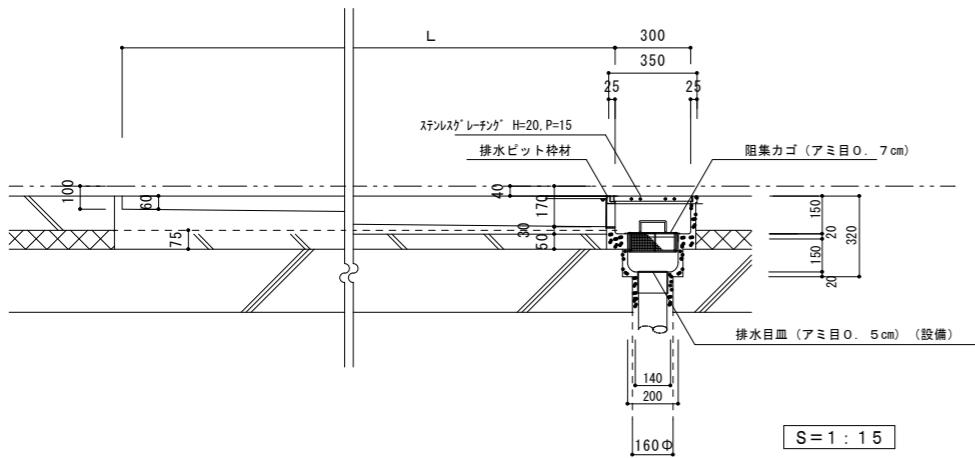
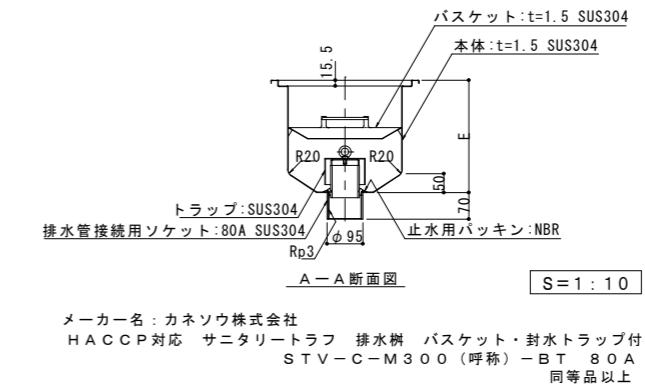
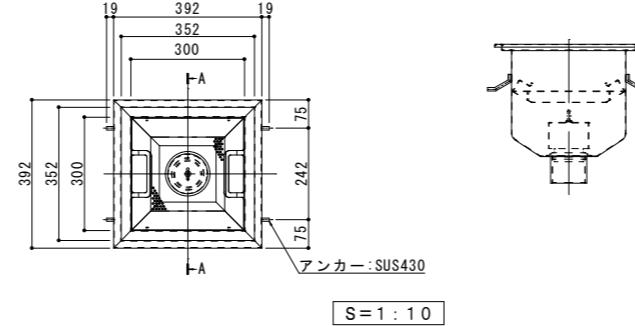
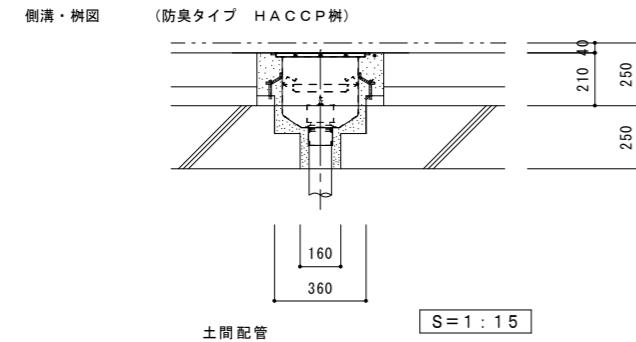
1

1

1

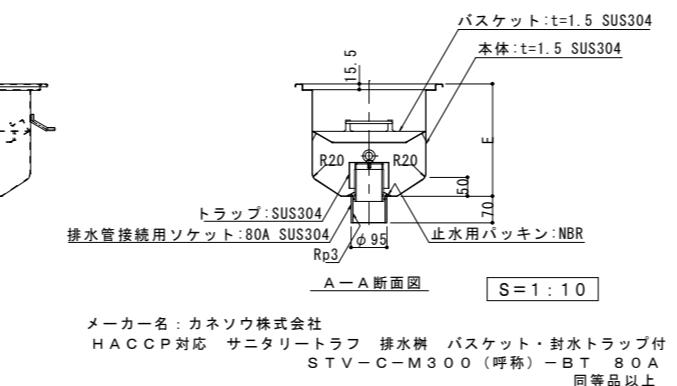
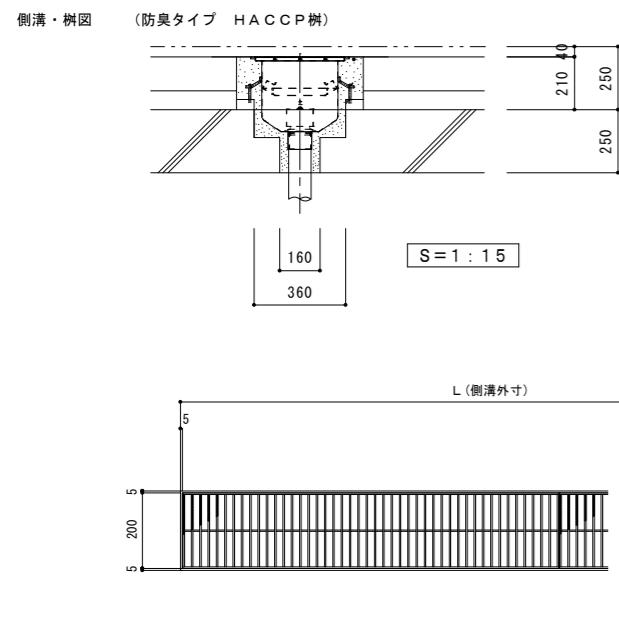
1

川房地区複合型園芸施設整備事業加工施設建築主体工事				規格
発行	認	担当	監修	
2025.10				
第101316号	栗原憲昭	一級建築士登録	A1: 1/2, 1/5, 1/10	
		第289308号	A3: 1/4, 1/10, 1/20	
		伏見勇男		



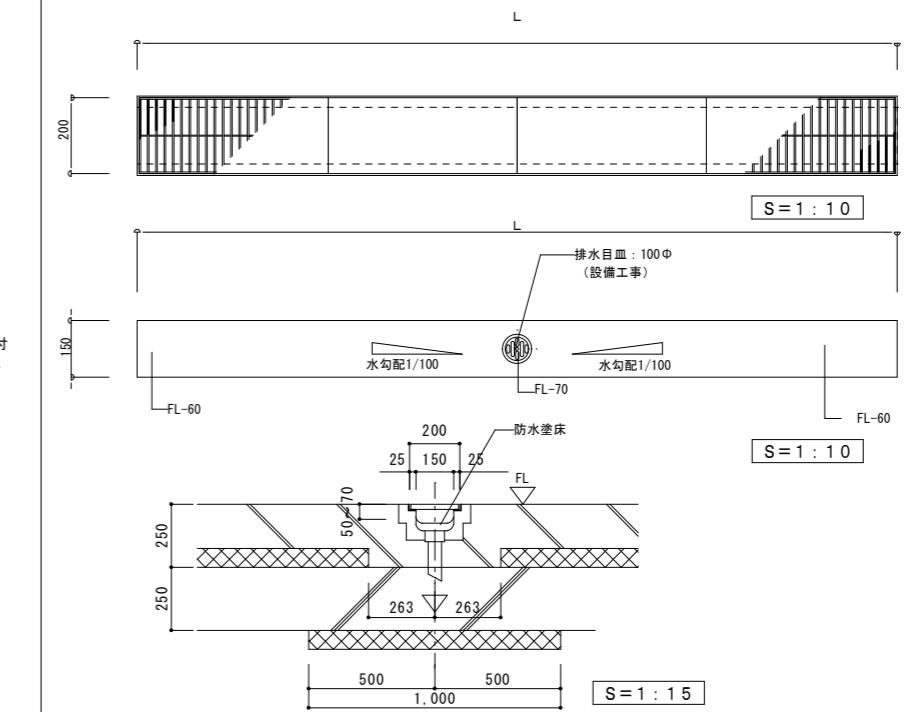
部屋名	L寸法
コンテナ洗浄室	L=2,050
カット野菜下処理室	L=4,000
ピッキング野菜加工下処理室	L=4,200
根菜類下処理室	L=3,450
冷凍用野菜下処理室	L=2,000
ピッキング野菜加工室	L=3,600
	L=4,200

樹は各所1力所付く



部屋名	L寸法	部屋名	L寸法
粉庫室	L=2,000	中華まん生地室	L=1,200
	L=2,000	中華まん成型室	L=1,300
調味料等調整室	L=3,150		L=1,500
冷凍用下処理室	L=2,000	蒸し器室	L=3,300
	L=2,000	(樹2力所)	L=3,300
衛生前室	L=3,250		L=2,750
	L=3,800	扉式蒸し器室	L=5,000
成型室	L=4,900	(樹3力所)	L=3,900
	L=3,250		
(樹2力所)	L=3,350		

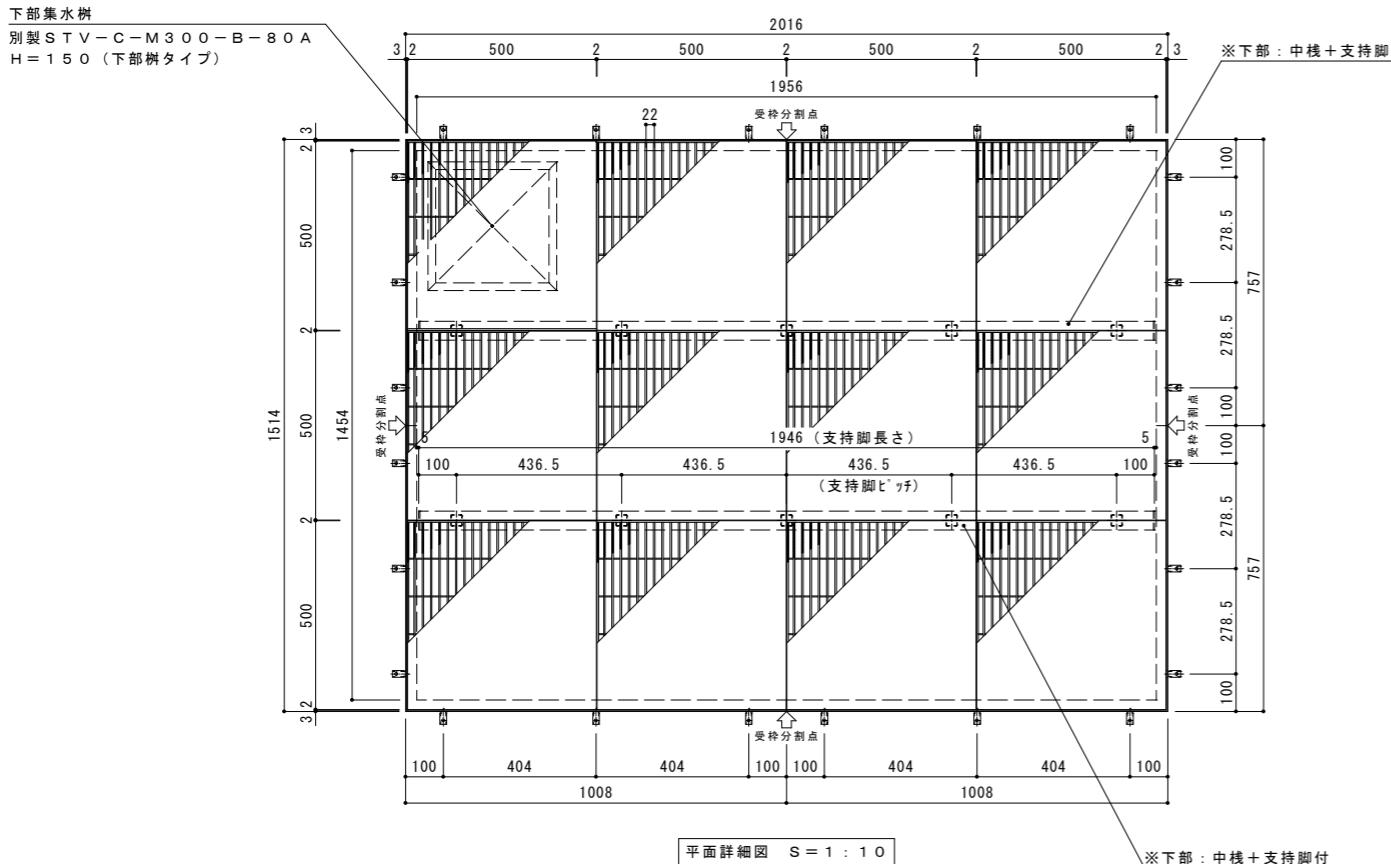
樹は各所1力所付く



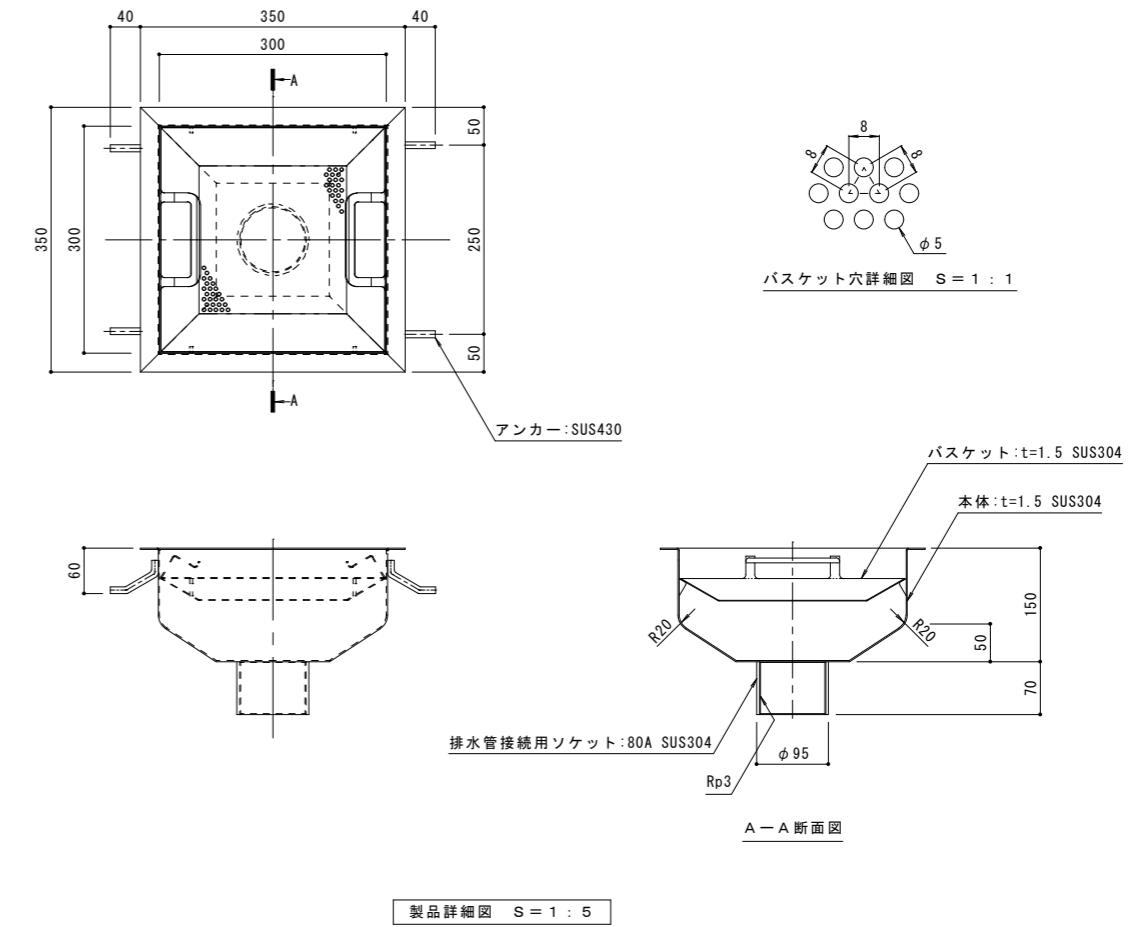
部屋名	L寸法
コンテナ洗浄室	L=2,600
カット野菜下処理室	L=2,000
ピッキング野菜加工下処理室	L=1,200
根菜類下処理室	L=1,800
冷凍用野菜下処理室	L=1,600
ピッキング野菜加工室	L=3,800
カット野菜加工室(2)	L=1,200
	L=1,600
粉庫室	L=1,600
調味料等調整室	L=1,200
冷凍用下処理室	L=1,600
衛生前室	L=1,600
成型室	L=1,700
トンネルフリーザー室	L=1,100
	L=1,100
扉式蒸し器室	L=1,800
	L=1,600
中華まん廊下	L=1,600
	L=1,600

注意事項

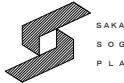
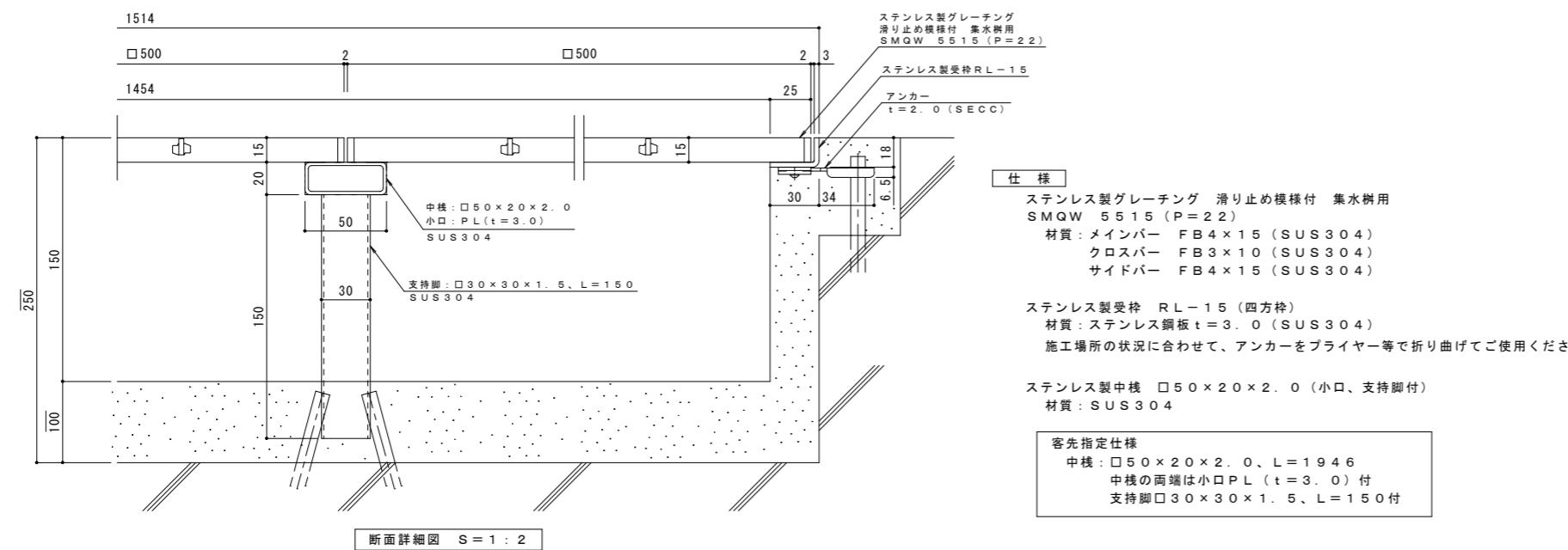
※正方形の蓋は敷き込み方向にご注意下さい。
必ずメインバーの両端を支持して下さい。
(メインバーの両端を支持しないと、
本来のグレーチングの強度が出ません)



【下部集水樹】



サニタリートラフ バスケット付集水樹
別製 S T V - C - M 3 0 0 - B - 8 0 A H = 150 (下部樹タイプ)



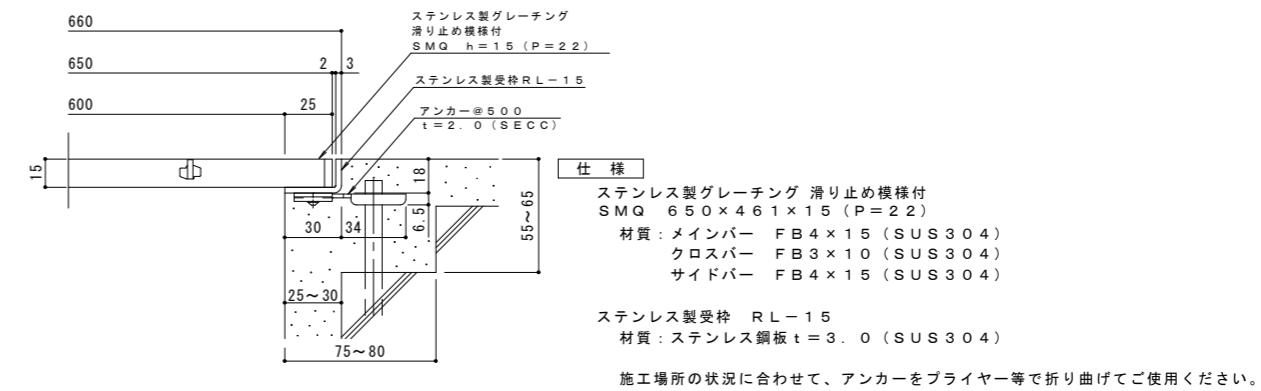
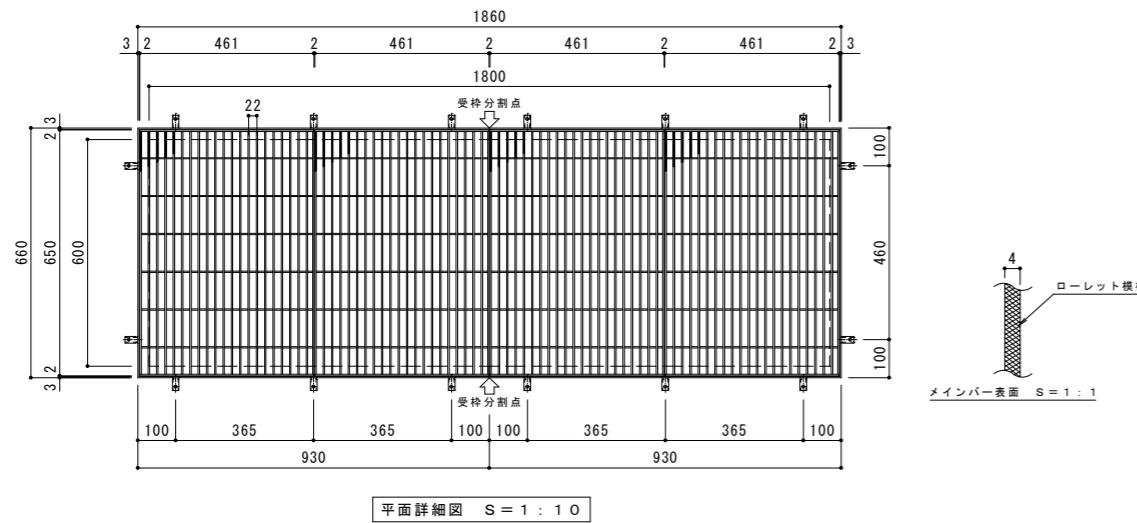
株式会社 盛総合設計

代表取締役社長 栗原 将光
宮城県仙台市青葉区上杉三丁目3-16 T980-0011
TEL (代表) 022-222-6887 FAX 022-224-2397
事務所登録 宮城県 第2321018号

訂正

発行	2025.10	認	川房地区複合型園芸施設整備事業加工施設建築主体工事	A-104
部長	次長	審査	担当	会員登録
				金属詳細図 (2)
				一級建築士登録 第101316号 栗原憲昭

A1: 1/2/5/1/10
A3: 1/4/10/1/20



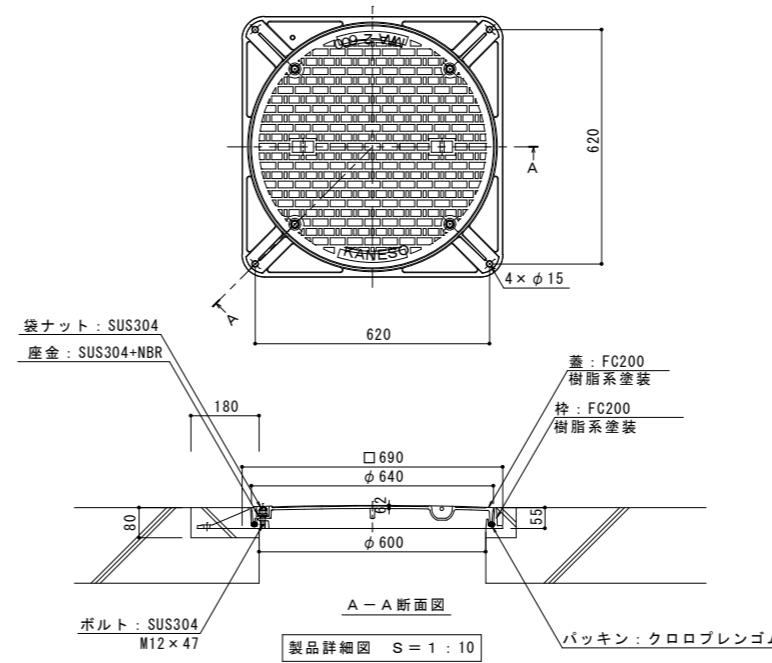
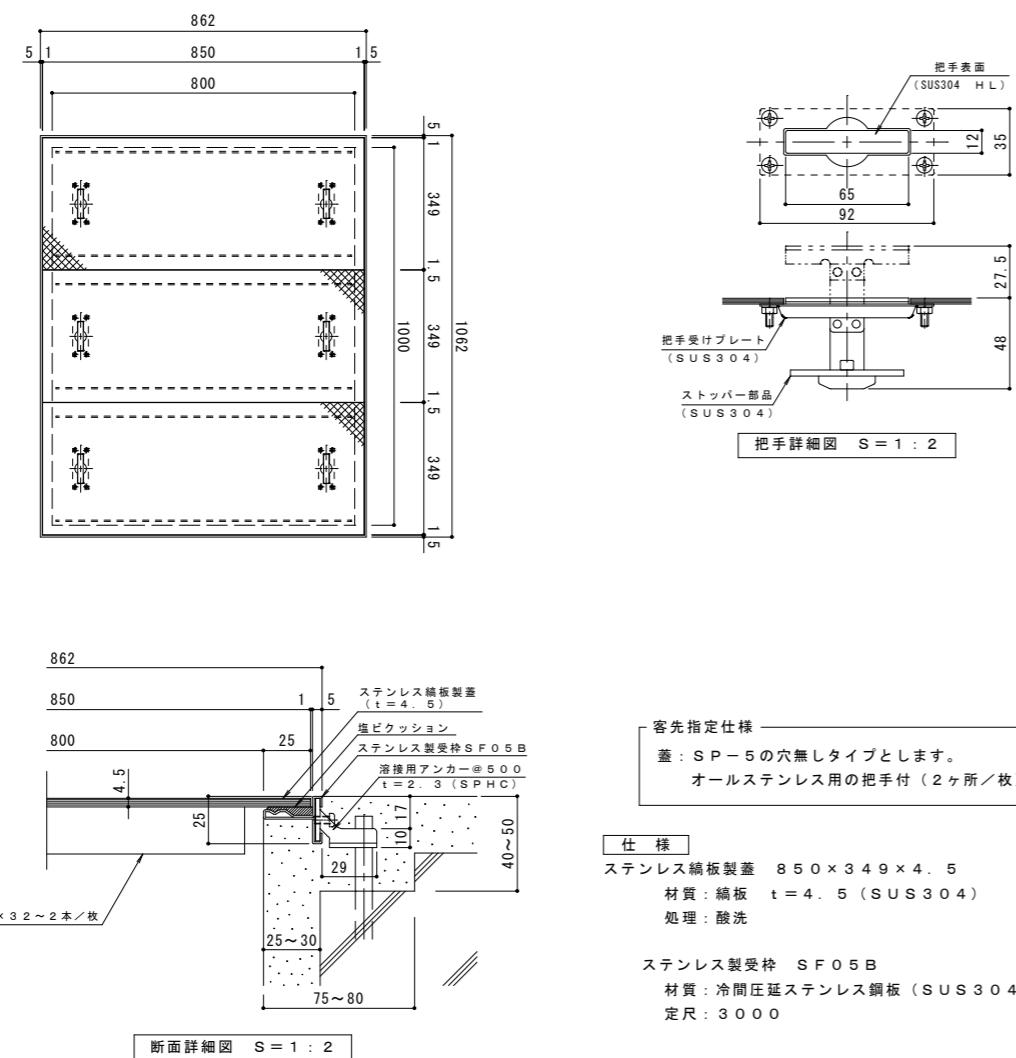
① 残渣処理室グレーチング詳細図

S=1/2, 1/10

3力所

J 残渣処理室グレーチング詳細図

S=1/10



名称	マンホール鉄蓋
適用規格	空気調和・衛生工学会規格 SHASE-S209-2009 密閉形（ボルト・パッキン式）500K
仕様	密閉形（防水・防臭形） ボルトロック式 有効内径 φ 600mm 蓋：鋳鉄製 FC200 樹脂系塗装 枠：鋳鉄製 FC200 樹脂系塗装
	標準質量：36.0kg
	蓋：20.0kg 枠：16.0kg
品番	カネソウ マンホール鉄蓋 MWA-2-600(角)-a

強度性能	
種類	500K
使用場所	建物内、建物敷地内、公園敷地内及び敷地周辺道路（公共の車道を除く）
安全荷重	5kN
許容通過車両	小型乗用車（2000cc以下）
加重体の大きさ	φ150mm
たわみ試験荷重	5kN
許容たわみ量	3.6mm以内（有効内径の0.6%以内）
許容残留たわみ量	1.2mm以内（有効内径の0.2%以内）
破壊荷重	20kN以下で破壊されない
T荷重（参考）	T-2：総重量2トンまでの車両が通行可能

マンホール鉄蓋 ボルトロック式 密閉形（防水・防臭形）角枠 鎖なし

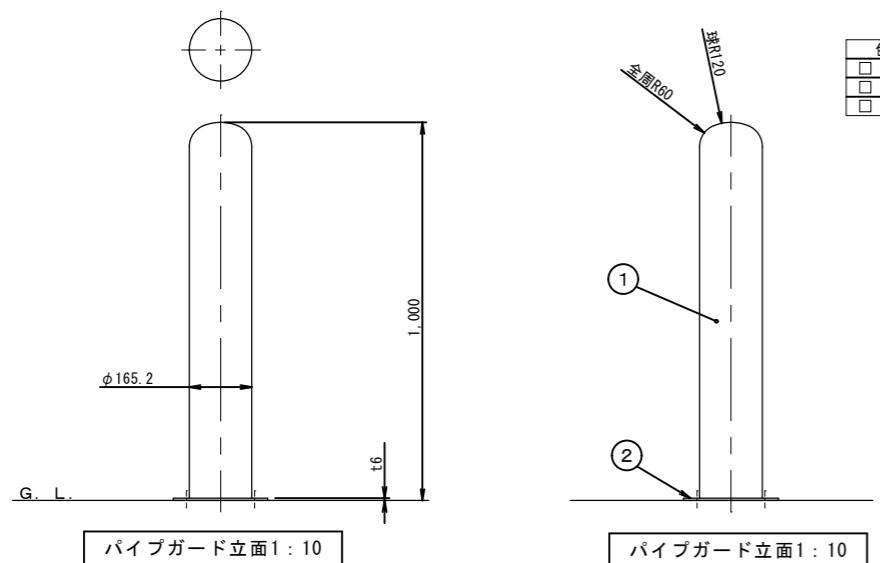
M W A - 2 - 6 0 0 (角) - a

(K) 柱型パイプガード

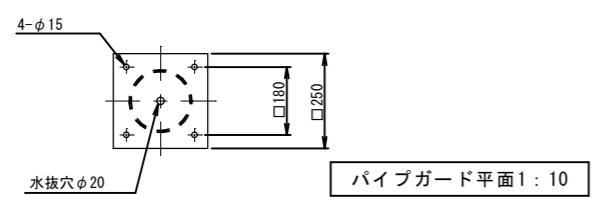
S=1/10

20力所

番号	品名	数量	材質	備考
1	パイプ	1	鋼管 STK 400	φ165.2×t4.5 電気亜鉛メッキ後、焼付塗装
2	ベースプレート	1	スチール SS 400	□250×t6.0 電気亜鉛メッキ後、焼付塗装



色番号	色	日塗工No
□ 020	白(W)	日塗工 EN-95近似色
□ 010	黄(Y)	日塗工 E17-70X近似色
□ 030	茶(C)	日塗工 E19-20B近似色

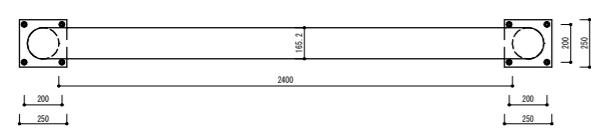
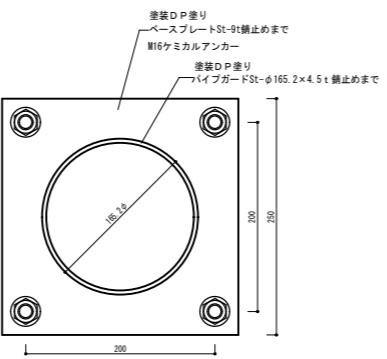
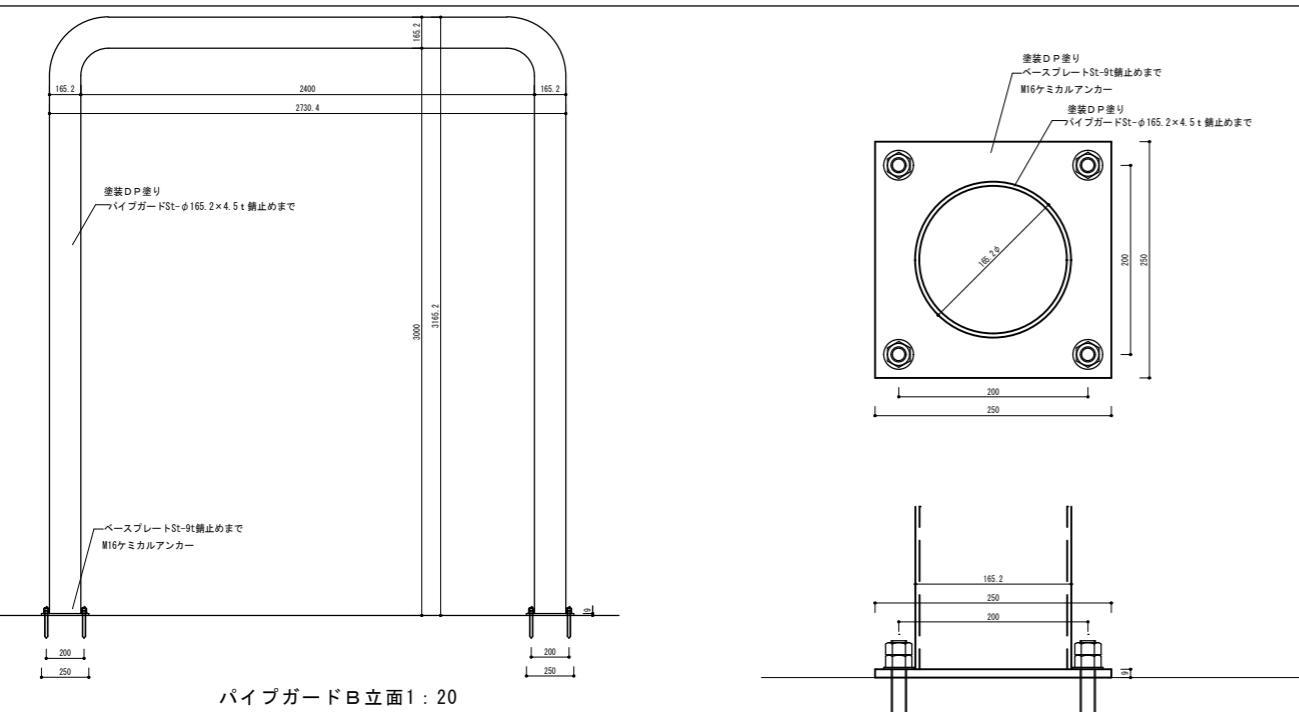


・メーカー名：サンポール
・型番：FPA-17B10-F00
※同等品以上

(L) 門型パイプガード

S=1/4, 1/20

8力所



パイプガード詳細1:4

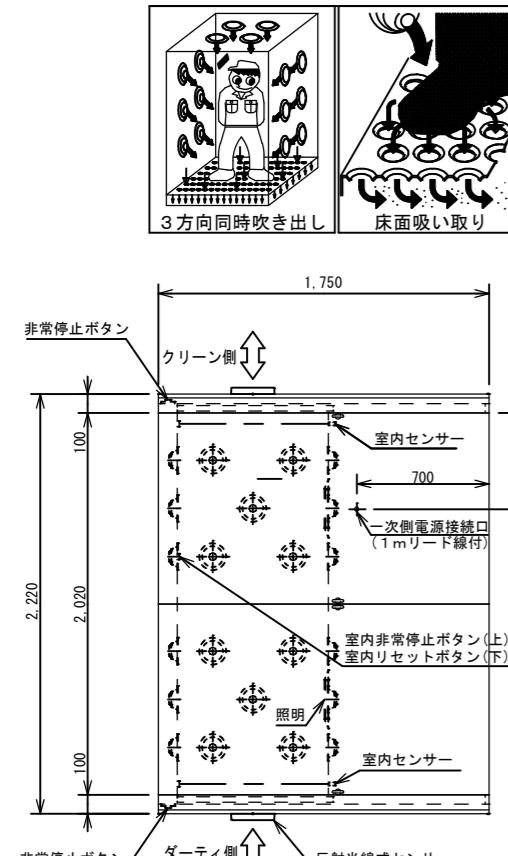


株式会社 盛総合設計

代表取締役社長 栗原 将光
宮城県仙台市青葉区上杉三丁目3-16 〒980-0011
TEL (代表) 022-222-6887 FAX 022-224-2397
事務所登録 宮城県 第2321018号

訂正

川房地区複合型園芸施設整備事業加工施設建築主体工事				A-106	
金属詳細図(4)				規範	
主工名	図面名	部長	次長	審査	担当
一級建築士登録 第101316号	栗原憲昭	設計者			
一級建築士登録 第289308号	伏見勇男	監査者			
		規範			
		A1:1/4, 1/20			
		A3:1/8, 1/20			

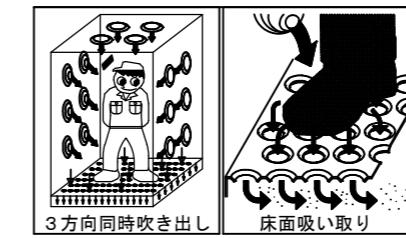


矢視 B

平面図

矢視 A

(注意) 本機の出入口自動ドアは前面よりドライバーにてカバーを取り外し、メンテナンスを行います。 自動ドアエンジン部の前面は、300mm以上のメンテナンススペースを設けて下さい。	
オプション	
通路方向	左通路
使用周波数	50Hz 60Hz
捕集効率	比色法 90%
メインフィルター	カセット式エアシャワー用中性能フィルター
プレフィルター	ポリエスチル不織布 (PS/400) (再生可能)
本体材質	ポンデ鋼板製 (1.6t)
塗装仕様	粉体塗装仕上
塗装色	標準色: クリーム色 2.5Y 9/1 (日塗工Y 22-90B)
通路踏板	ステンレス製パンチング板
エアフロー	天井及び、両側面の3方向同時吹出 通路床面吸込方式 (PAT製品)
吹出ノズル (吹出個数)	ステンレス製埋込型パンカルーパー 42個 (天井 10個、片側面 16個×2)
吹出風速	2.8m/sec以上 (設計値)
動作制御	シーケンサー制御
エアブロータイマー	0~60秒可変式 (出荷値 10秒)
照明	LED照明 (消費電力4W) × 2基
保護装置	サーマルリレーによる ファンモーターの過負荷保護
メンテナンス情報	一定回数の動作でメンテナンス・ランプが点灯 フィルター交換の時期を知らせます
非常停止	出入口外側(各1ヶ所)及び、 通路面(1ヶ所)に非常停止ボタン付
パワー動力	3.0kW (1.5kW×2台) AC 200V 3相
一次側電源	3相AC 200V 電源 (AC 100V 電源は不要)
一次側電源線	機体天面よりキャブタイヤケーブル出し 1mケーブル及び、ターミナル丸端子付
ドアの種別	横引吊戸・センサー起動式 全自動方式 (開~自動、閉~自動)
出入口ドア	アルミサッシ製 サッシ色: シルバー 全面ガラス形 (5t 透明ガラス)
ドア・ロック	エアブローアー中の出入口ドアロック機能 出入口ドアのインターロック機能 (標準でドアロック機能付) (動作モード切替式)
概算重量	1050kg

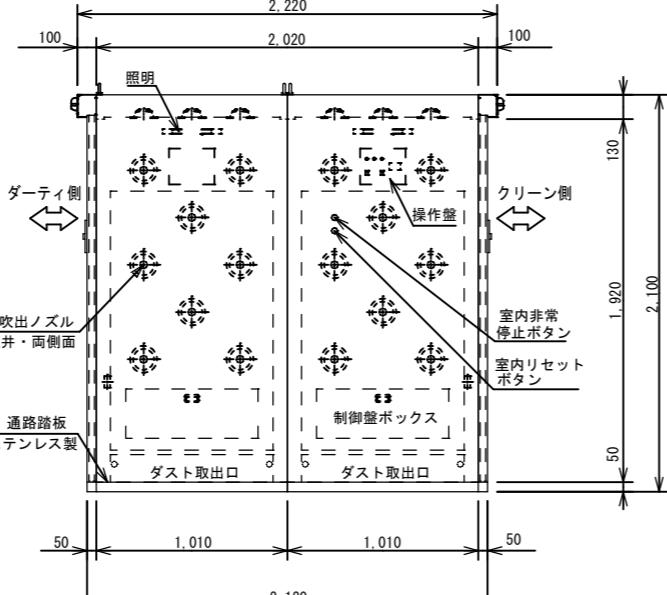
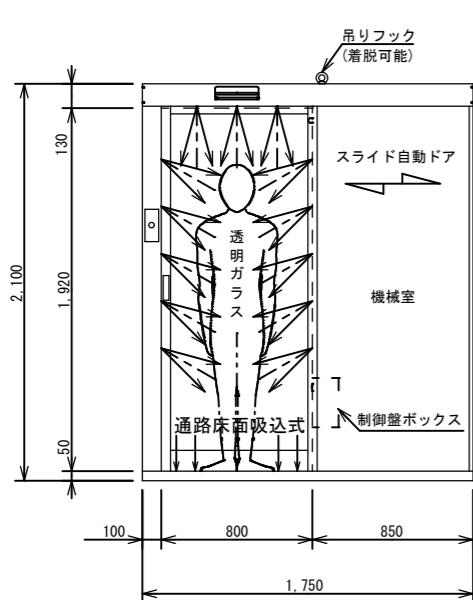


矢視 B

平面図

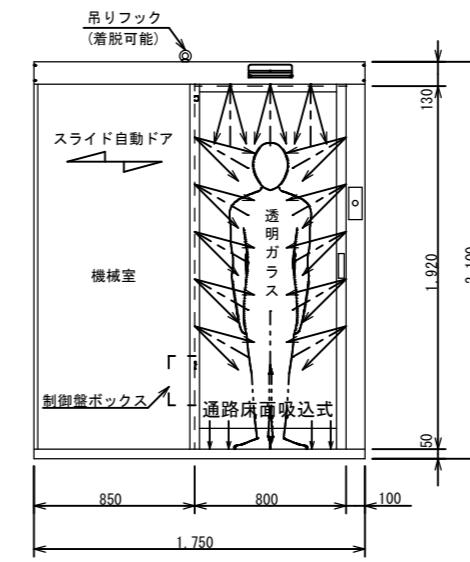
矢視 A

(注意) 本機の出入口自動ドアは前面よりドライバーにてカバーを取り外し、メンテナンスを行います。 自動ドアエンジン部の前面は、300mm以上のメンテナンススペースを設けて下さい。	
オプション	
通路方向	右通路
使用周波数	50Hz 60Hz
捕集効率	比色法 90%
メインフィルター	カセット式エアシャワー用中性能フィルター
プレフィルター	ポリエスチル不織布 (PS/400相当) (再生可能)
本体材質	ポンデ鋼板製 (1.6t)
塗装仕様	粉体塗装仕上
塗装色	標準色: クリーム色 2.5Y 9/1 (日塗工Y 22-90B)
通路踏板	ステンレス製パンチング板
エアフロー	天井及び、両側面の3方向同時吹出 通路床面吸込方式 (PAT製品)
吹出ノズル (吹出個数)	ステンレス製埋込型パンカルーパー 21個 (天井 5個、片側面 8個×2)
吹出風速	2.8m/sec以上 (設計値)
動作制御	シーケンサー制御
エアブロータイマー	0~60秒可変式 (出荷値 10秒)
照明	LED照明 (消費電力4W) × 1基
保護装置	サーマルリレーによる ファンモーターの過負荷保護
メンテナンス情報	一定回数の動作でメンテナンス・ランプが点灯 フィルター交換の時期を知らせます
非常停止	出入口外側(各1ヶ所)及び、 通路面(1ヶ所)に非常停止ボタン付
パワー動力	1.5kW AC 200V 3相
一次側電源	3相AC 200V 電源 (AC 100V 電源は不要)
一次側電源線	機体天面よりキャブタイヤケーブル出し 1mケーブル及び、ターミナル丸端子付
ドアの種別	横引吊戸・センサー起動式 全自動方式 (開~自動、閉~自動)
出入口ドア	アルミサッシ製 サッシ色: シルバー 全面ガラス形 (5t 透明ガラス)
ドア・ロック	エアブローアー中の出入口ドアロック機能 出入口ドアのインターロック機能 (標準でドアロック機能付) (動作モード切替式)
概算重量	600kg

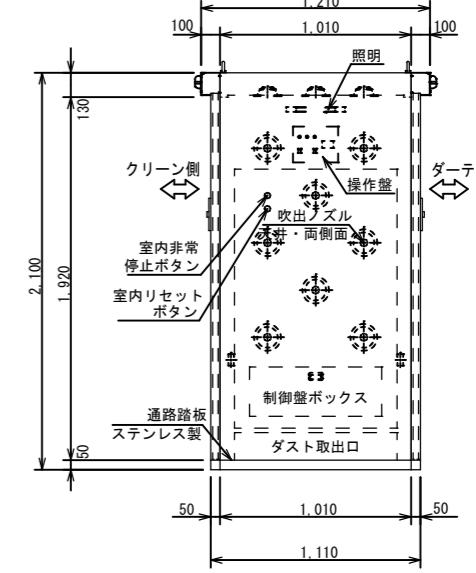


矢視 B 図

・メーカー名 株式会社バイオニア
・型番 : RD-S E Z
※同等品以上

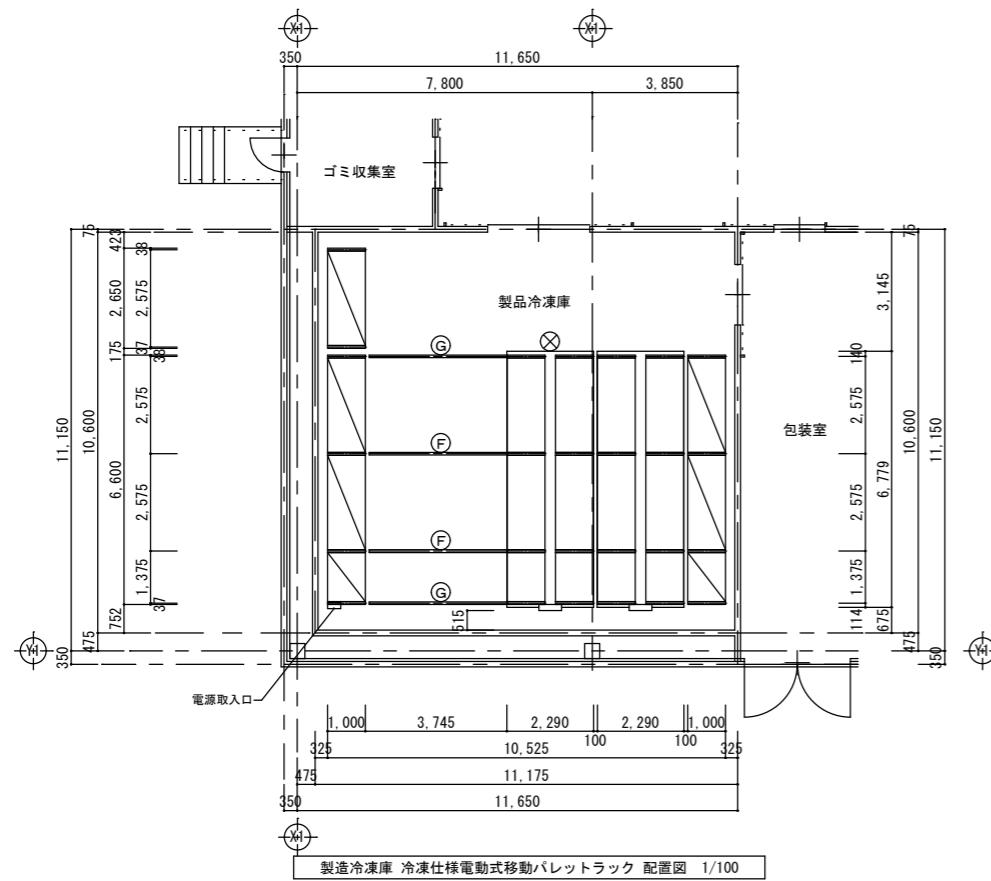


矢視 A 図

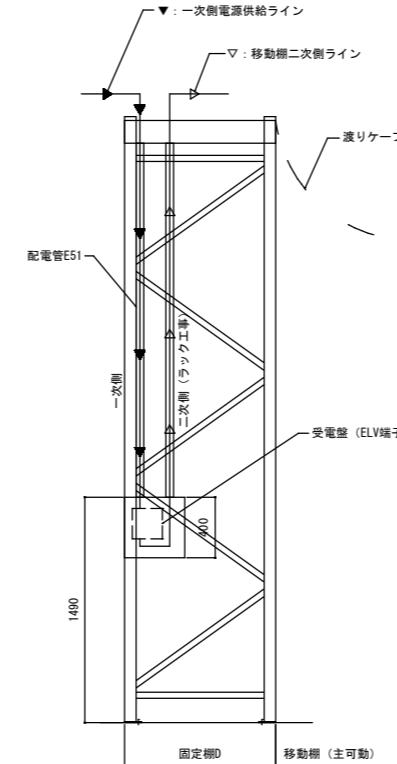


矢視 B 図

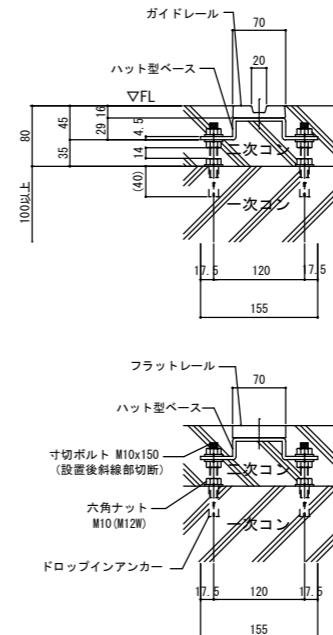
・メーカー名 株式会社バイオニア
・型番 : RD-S E Z
※同等品以上



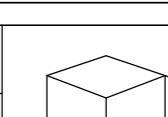
製造冷凍庫 冷凍仕様電動式移動パレットラック 配置図 1/100



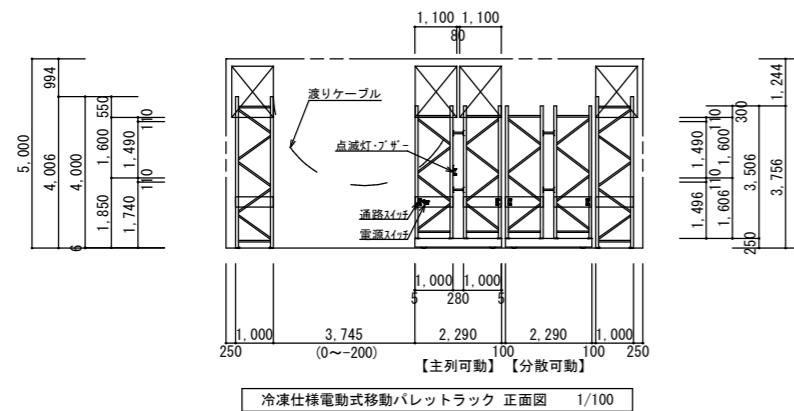
電源供給工事範囲イメージ図1/25



レール断面図 1/5

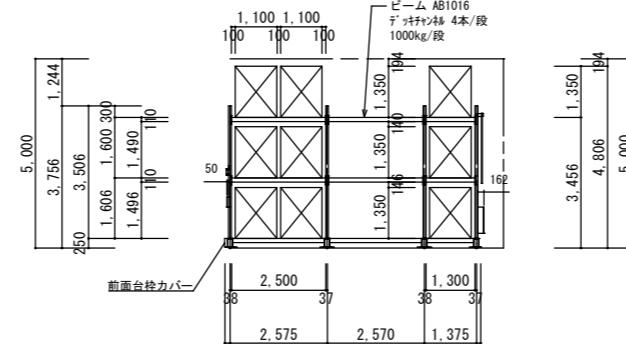
移動ラック（レールタイプ）		重量級 環境：冷凍（F1級）
荷姿	寸法	W1100×D1100×H1350
重量	500kg/PL	
ラック	寸法	移動ラック W2500/1300×D1000×H3500 固定ラック W2500/1300×D1000×H4000
	段組	ビーム2段（有効3段）
段荷重	1000kg/段	
移動速度	約10m/min	
モータ容量	0.4kW×1台/列	
電源容量	3ΦAC200V 50/60Hz 2.2kVA(6.1A)	※お客様の漏電ブレーカは定格感度電流200mA以上必要とします
レール荷重	Max. 約2970kg/m	
輪荷重	2輪方式・MAX約 3400kg/輪	
総収納値	96バケット(16間口)	
オプション	前面台枠カバー	
その他		
<input type="checkbox"/> 固定ラック <input type="checkbox"/> 移動ラック		
荷姿図（尺度FREE）		

<u>凡 例</u>	
	<u>主列可動棚</u>
	<u>分散可動棚</u>
	<u>固 定 棚</u>
	<u>ガイドレール</u>
	<u>フラットレール</u>

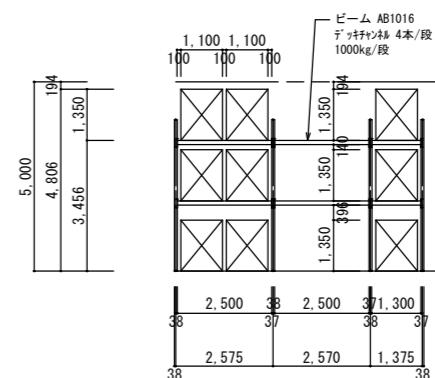


冷凍仕様電動式移動パレットラック 正面図

1/100

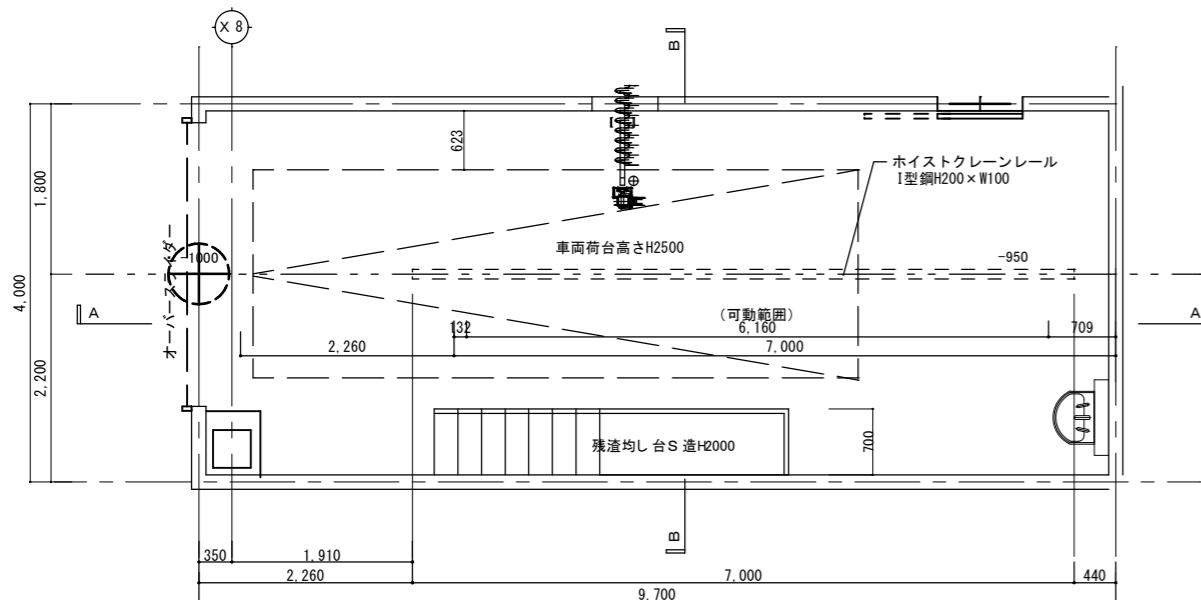


冷凍仕様電動式移動パレットラック 側面図 1/100

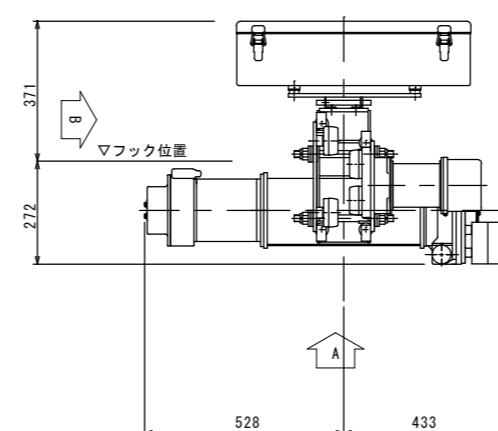


電動式移動パレットラック 側面図

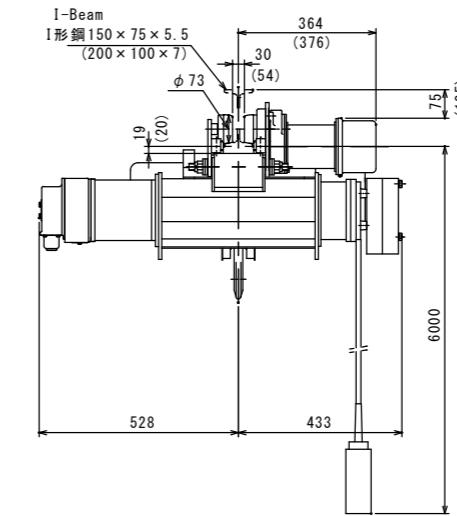
1/100



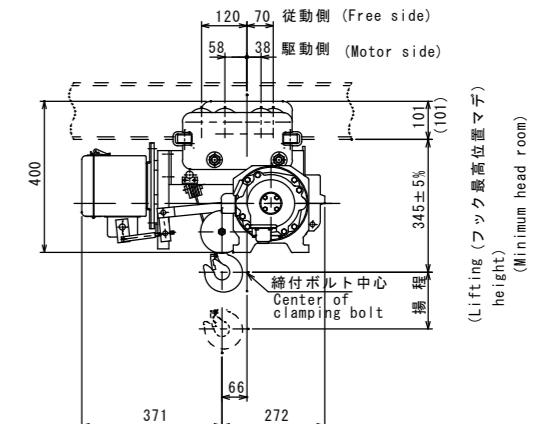
残渣処理室ホイストクレーン配置平面図 1/40



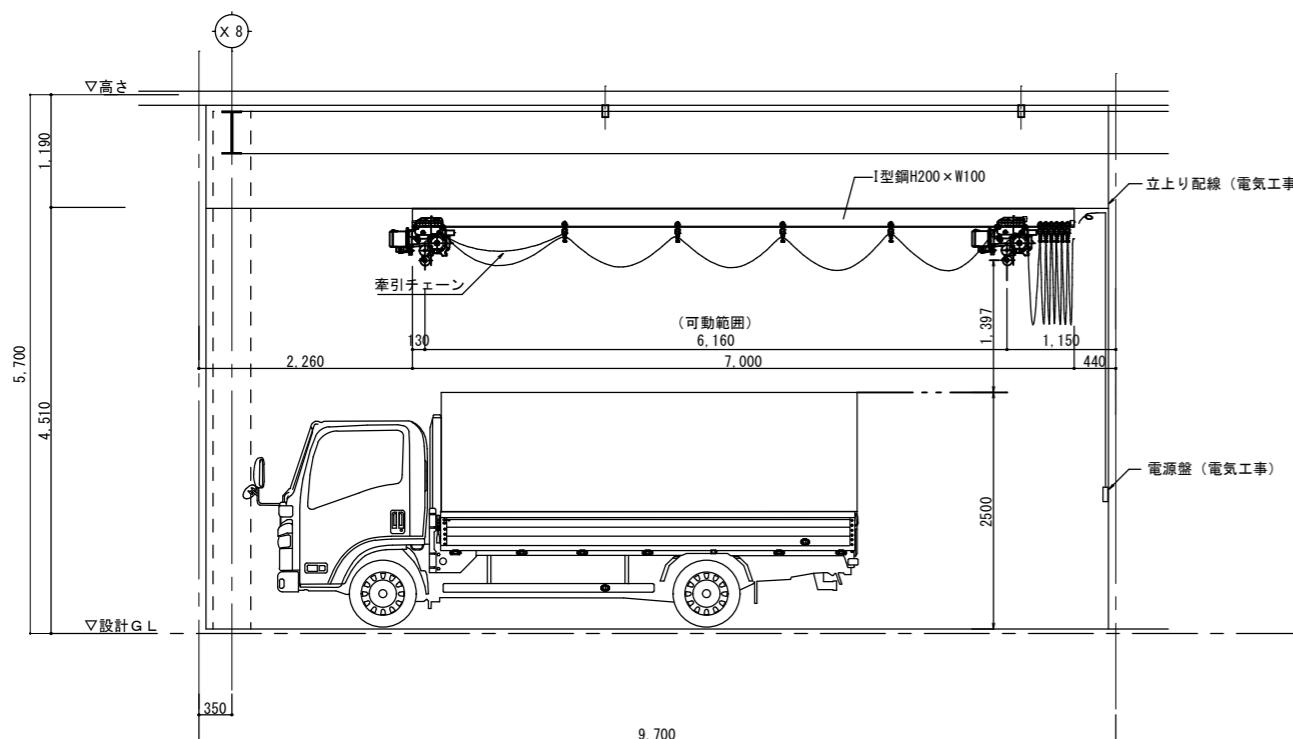
ホイストクレーン平面詳細図 1/10



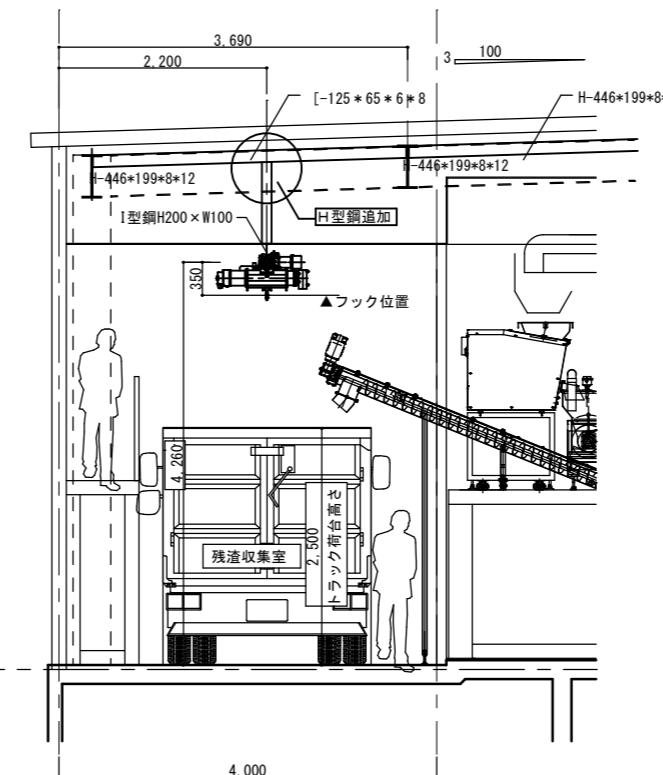
ホイストクレーン A 矢視図 1/40



ホイストクレーン B 矢視図 1/40

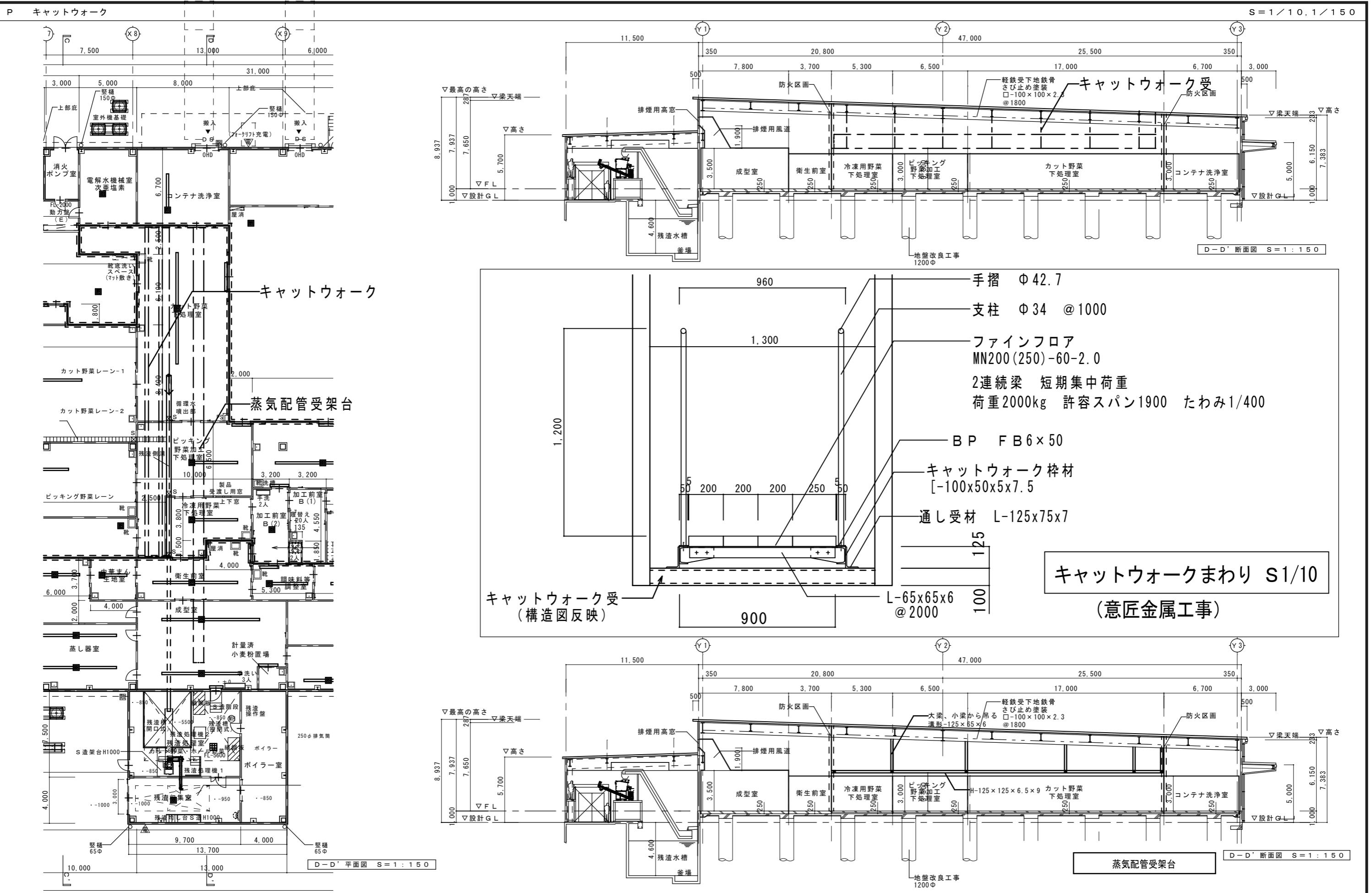


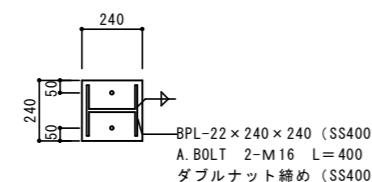
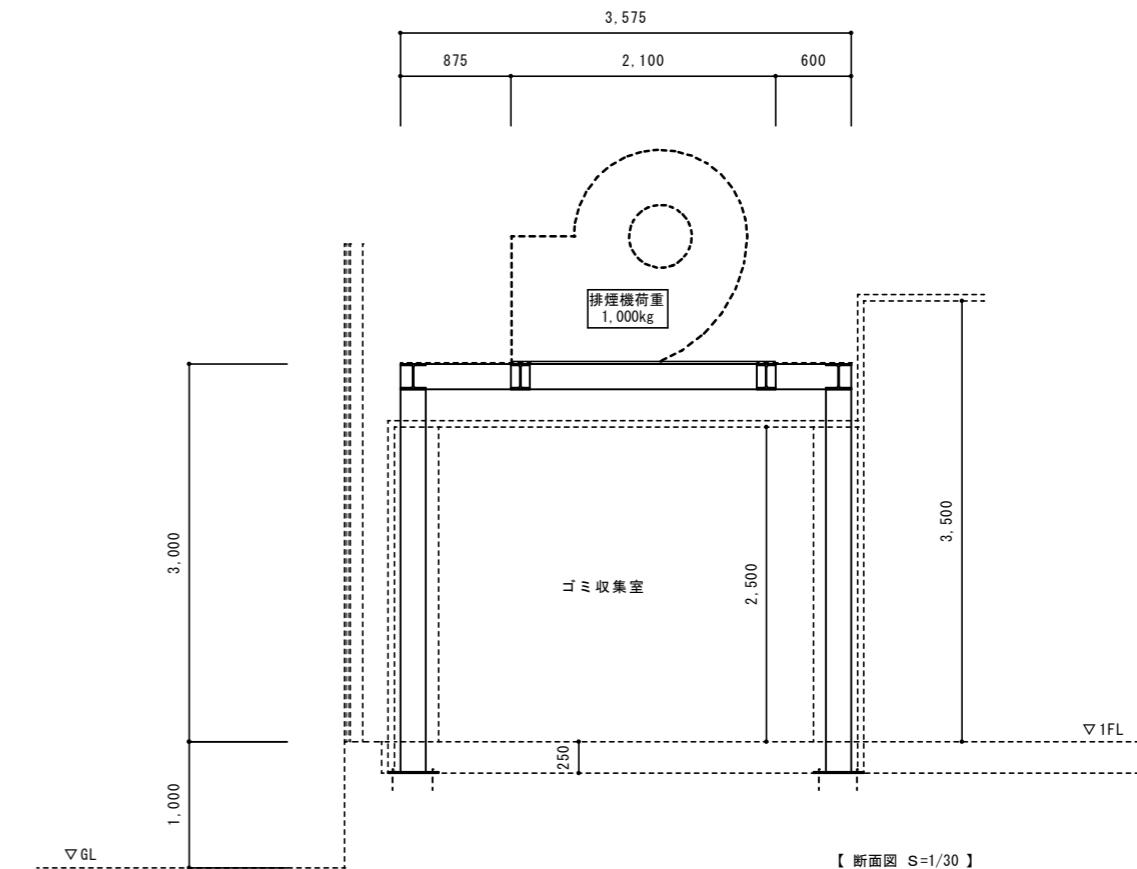
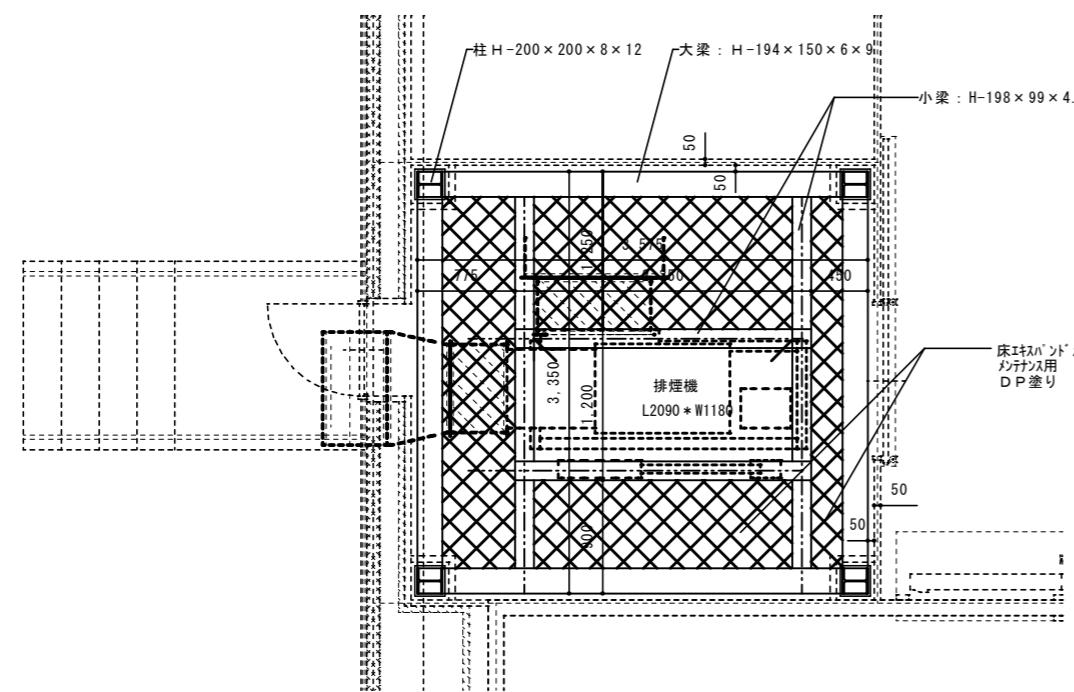
残渣処理室ホイストクレーン 配置A 断面図 1/40



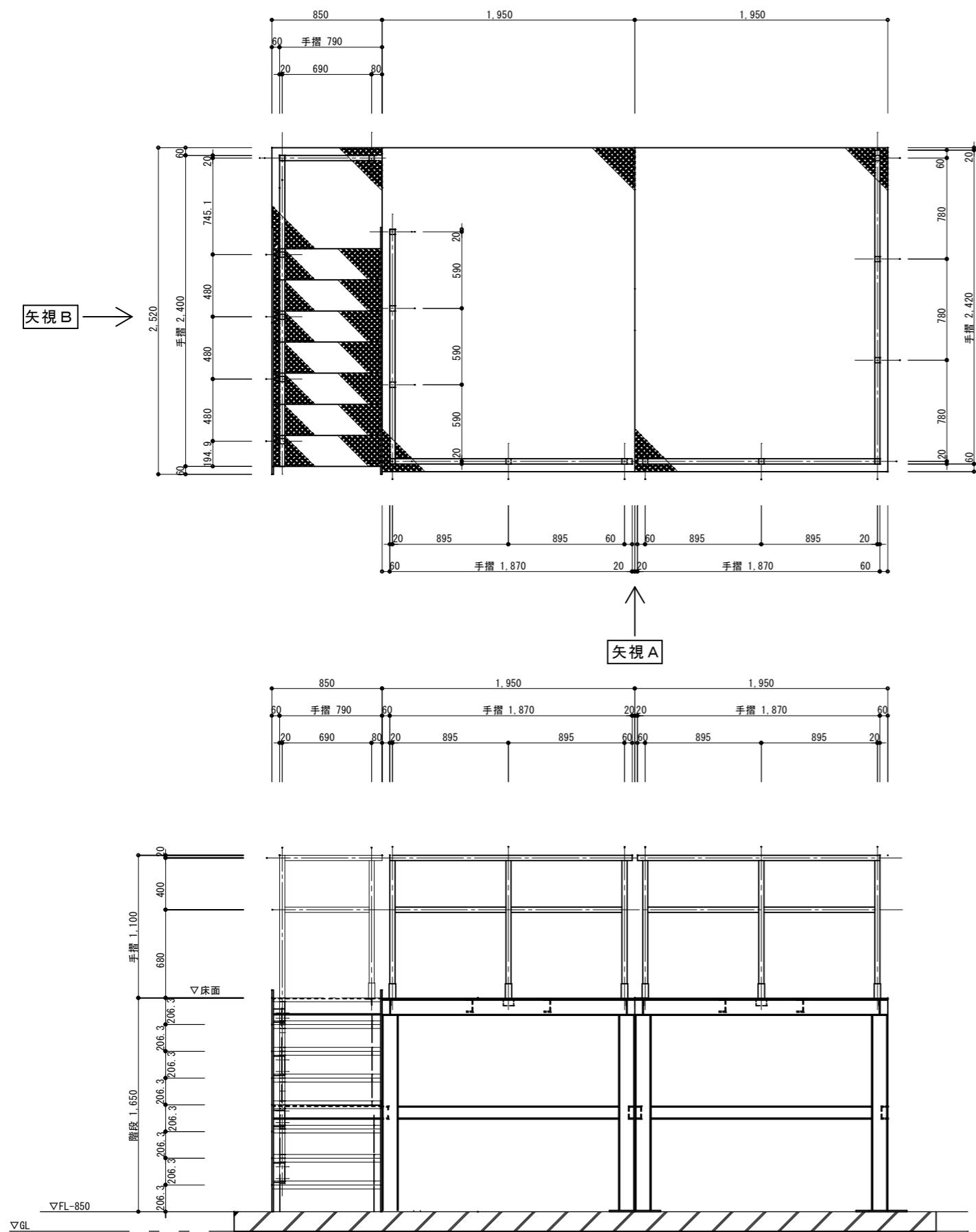
残渣処理室ホイストクレーン配置 B 断面図 1/40

■本体諸元		
形 名	: S2-1/2-LD(ロー・ヘッド形電動横行)	保護構造: 簡易屋外形(JIS C 0920、IP44相当)
容 量	: 0.5 ton	揚程 : 6m 等級 : D級
主電源	: 三相 200V 50/60HZ、(220V 60HZ)	操作電源: 単相 200V、(220V)
■巻上		
速 度	: 0.182/0.217m/S (1/13m/min)	
モータ	: 容量 1.0/1.2KW 極数 4P 絶縁 B種	
定 格	: JIS C 9620 による30分定格	
附加機能:	1. 過荷重防止機能(OLM基板内蔵)〈出荷時設定: 非停止(判定レベル現地調査要)〉 2. 電子式リミットスイッチ(上下限)〈出荷時設定: 非停止(上下限現地調整要)〉	
■横行		
速 度	: 0.35/0.417m/S (2/25m/min)	
モータ	: 容量 0.22/0.26KW 極数 4P 絶縁 B種	
定 格	: JIS C 9620 による30分定格	
適用レール:	I形鋼(150×75×5.5)又は200×100×7.0	
屈曲半径:	R=4.0 1.2m以上、又は直線	
■操作		
方 式	床上押釦操作(プラスチック性) 4点	
押釦表示:	上・下・東・西	
■塗装色		
本体	: メタリックグレー(マンセルN.4相当)	フックブロック: マンセル7.5YR7/14
■概略質量(本体質量にはフックブロック質量を含んでいます。)		
本体	: 130kg	フックブロック: 5.5kg
■ワイヤーロープ		
径(φ) : 4mm	掛本数 :	4本 安全率 : 7.4
構成	6×W(19)B種 (JIS G 3525) 普通Zヨリ	
■ロープ中心径(φ)		
巻筒	: 126mm	フックシープ : 84mm
エコライザーシープ	: 40mm	
■関連図面		
外形寸法図	: PG53209	
配線図	: P289772	
■準拠規格		
JIS C 9620(電気ホイスト)、クレーン構造規格		
■鉄骨材へのストッパー取付		
斜張材両端へストッパーを取り付ける		





【BPL詳細図 S=1/15】



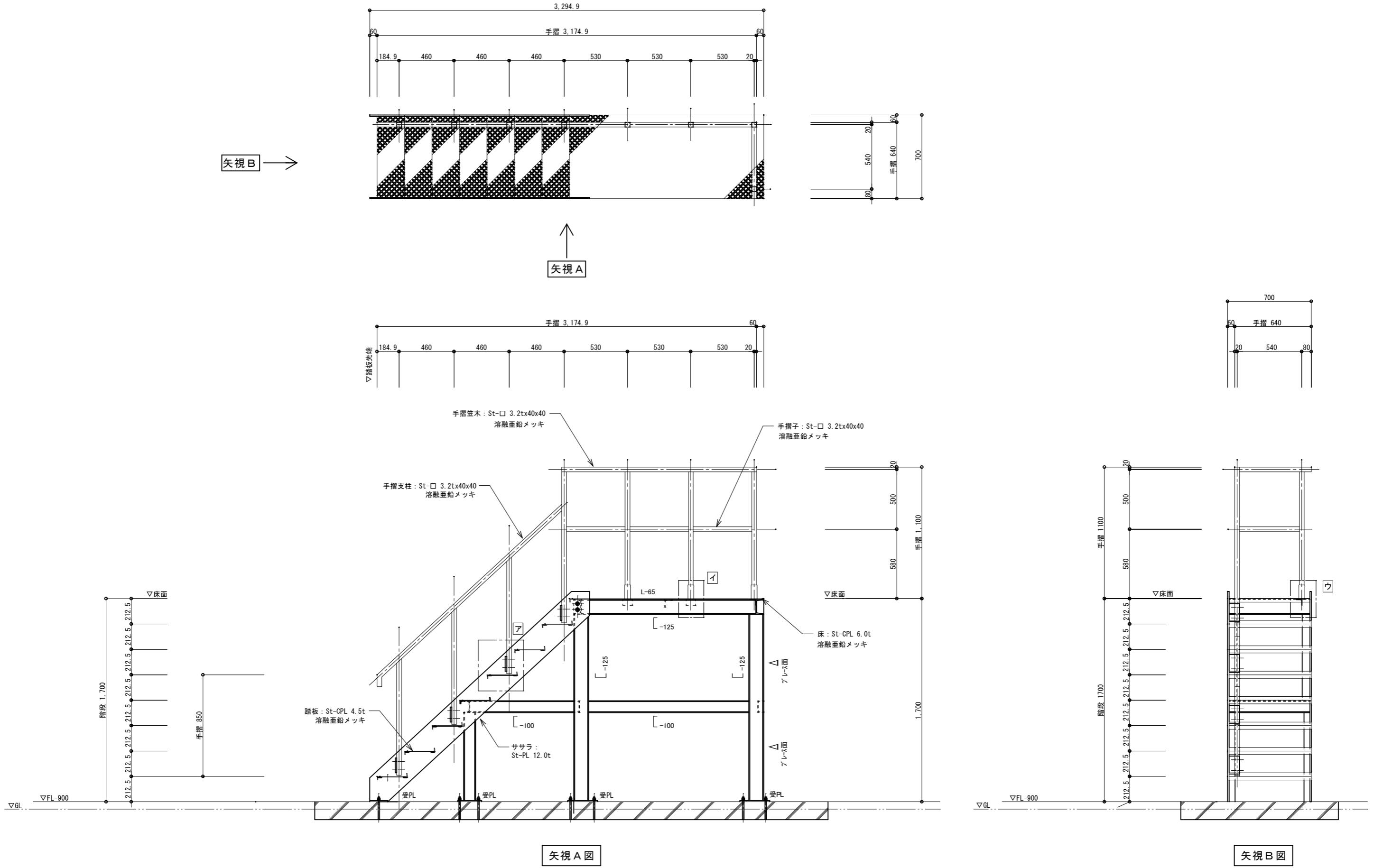
矢視 A 図



株式会社 盛総合設計

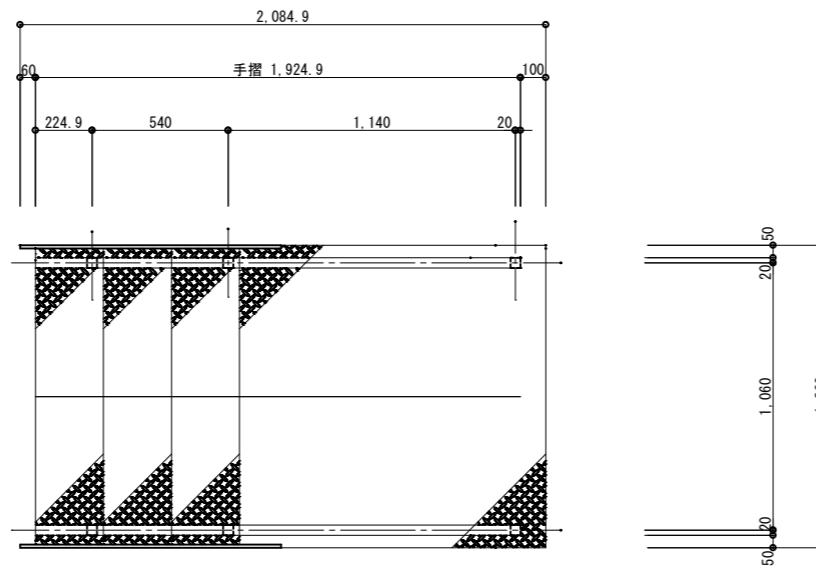
代表取締役社長 栗原 将光
宮城県仙台市青葉区上杉三丁目3-16 TEL 980-0011
TEL (代表) 022-222-6887 FAX 022-224-2
事務所登録 宮城県 第23210188号

発行 2025.10	認 担当 審査	工事名 川房地区複合型園芸施設整備事業加工施設建築主体工事 図面名 残渣機械架台階段 手摺	図書 A-112
			連番
			規格 A1: 1/20 A3: 1/40



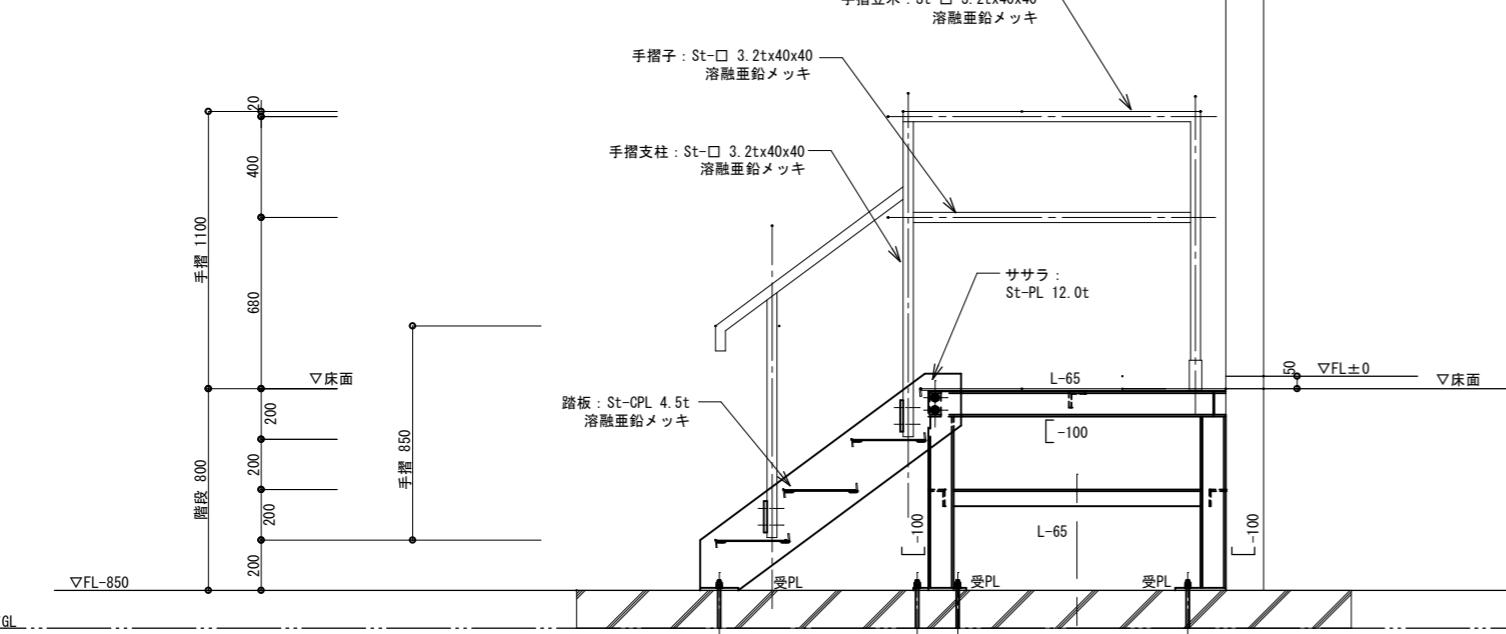
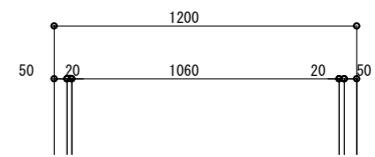
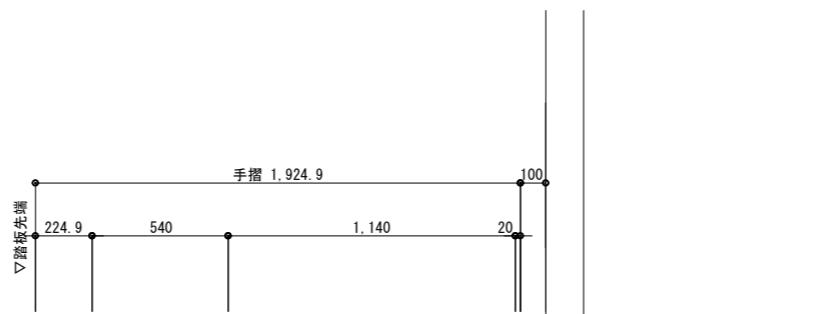
T 残渣均し台S造 手摺

S = 1 / 15

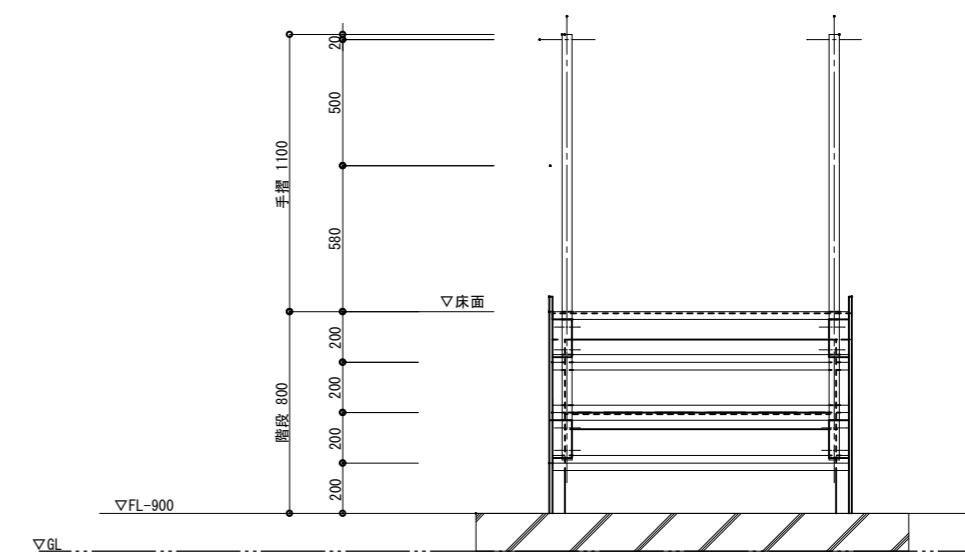


矢視A

平面図



矢視A図



矢視B図



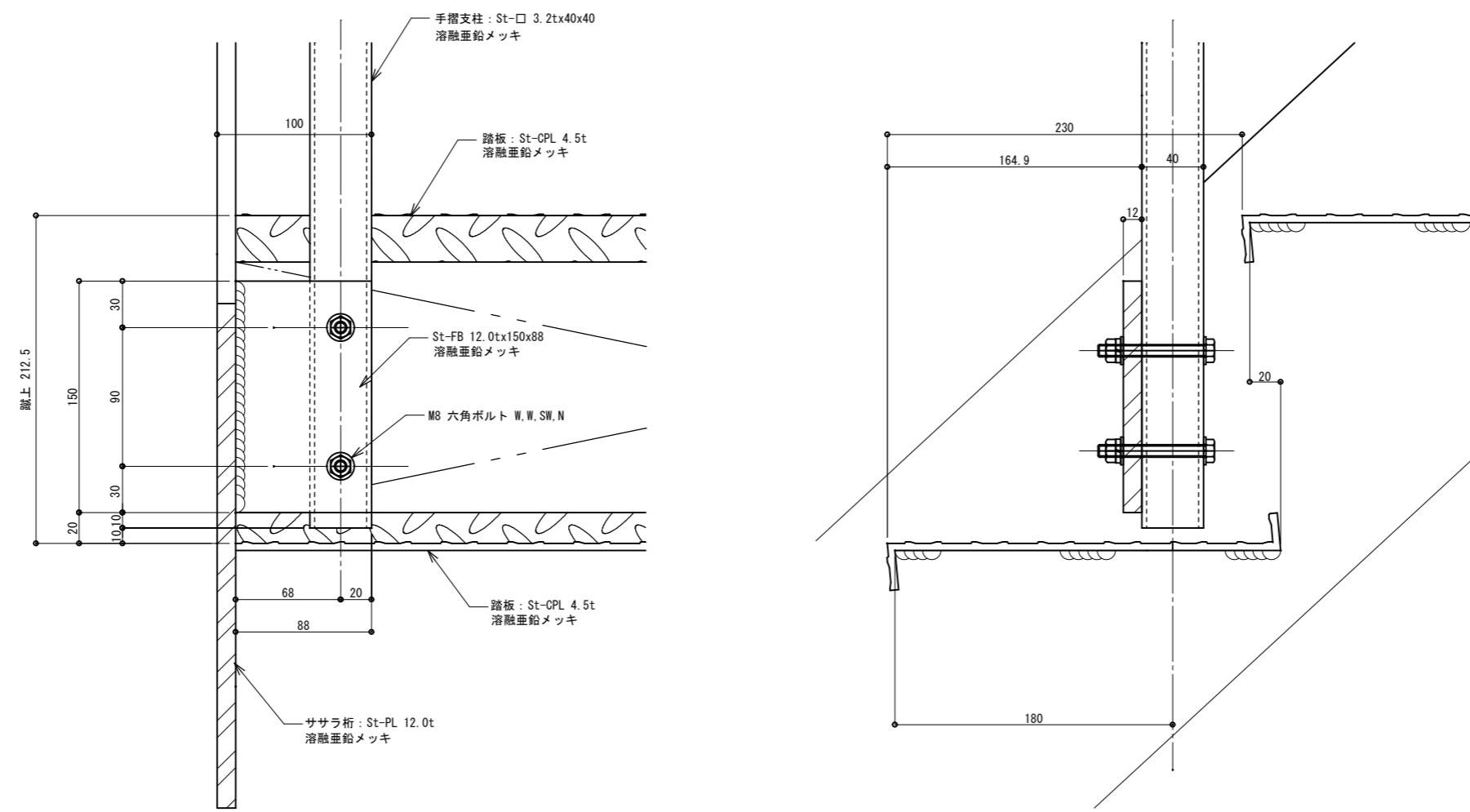
株式会社 盛総合設計

代表取締役社長 栗原 将光
宮城県仙台市青葉区上杉三丁目3-16 TEL 022-222-6887 FAX 022-224-2397
事務所登録 宮城県 第2321018号

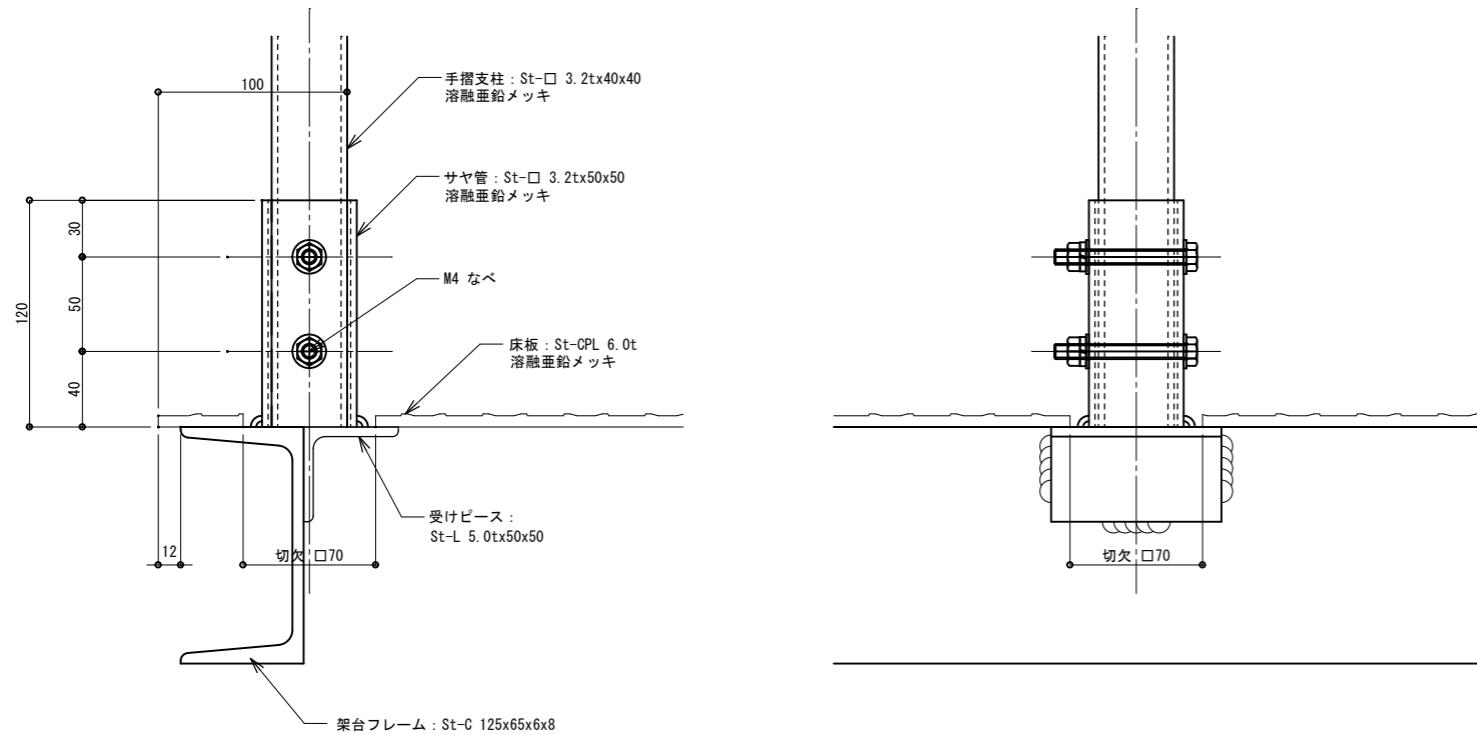
訂正

発行	2025.10	認		工事名	川房地区複合型園芸施設整備事業加工施設建築主体工事	監理	A-114
部長	次長	審査	担当	図面名	残渣室鉄骨階段 手摺	監理者	
				監理者	一級建築士登録 第101316号 栗原憲昭	認可者	
				監理者	一級建築士登録 第289308号 伏見勇男	監修者	
				監修者	AI: 1/15 A3: 1/30	監修者	

ア 部詳細

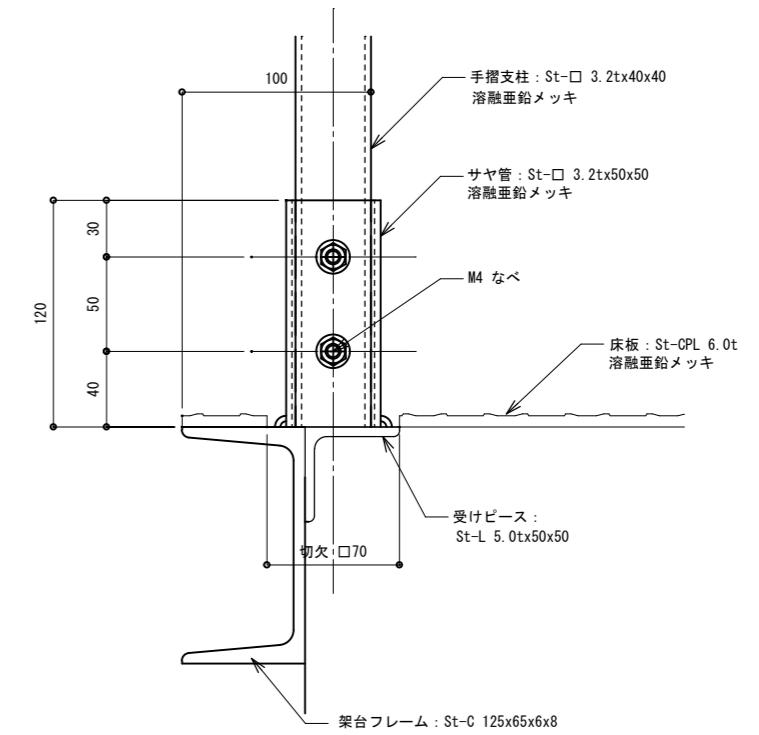


イ 部詳細



ウ 部詳細

※横断面はイ部同様



株式会社 盛総合設計

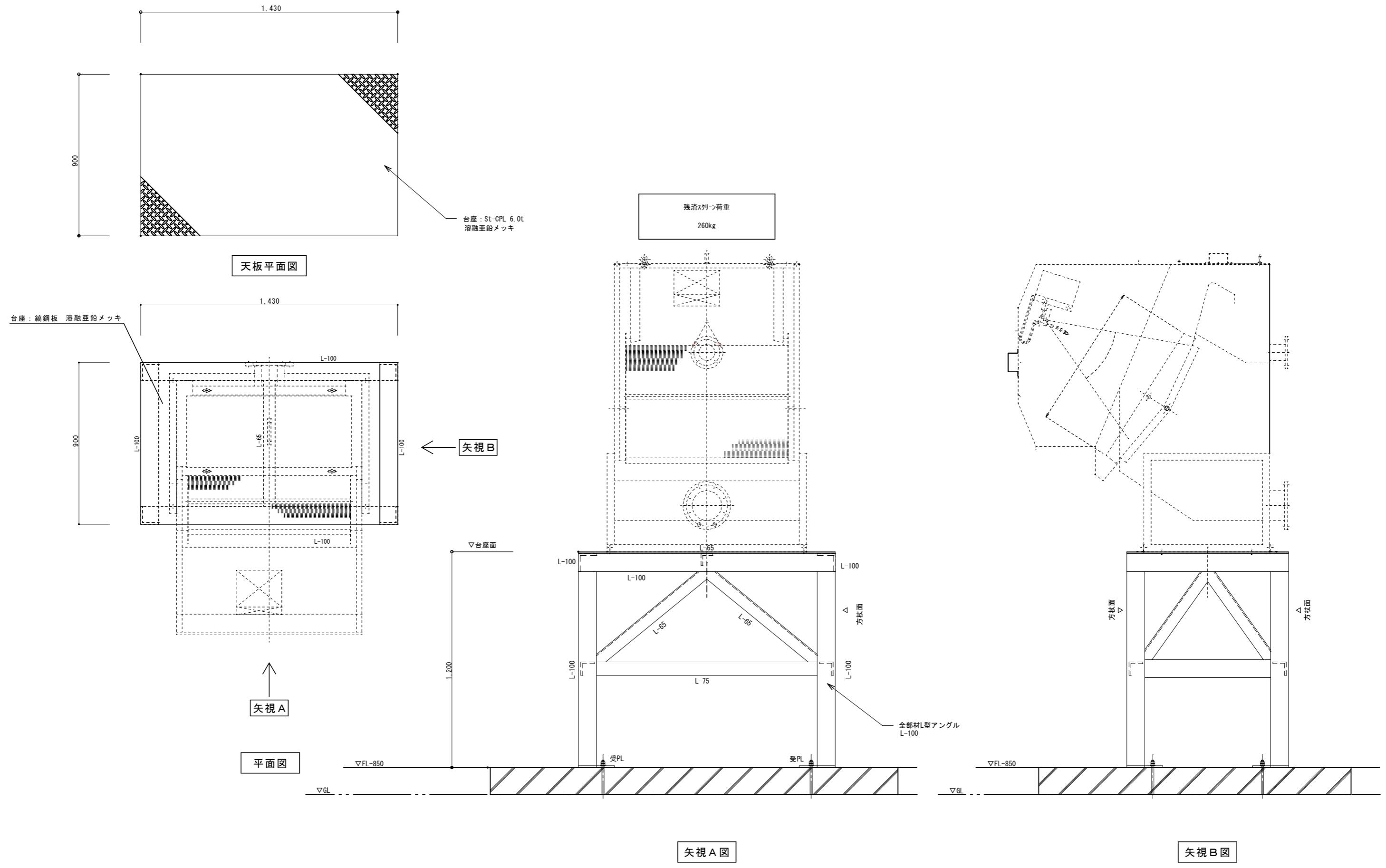
代表取締役社長 栗原 将光
宮城県仙台市青葉区上杉三丁目3-16 〒980-0011
TEL (代表) 022-222-6887 FAX 022-224-2397
事務所登録 宮城県 第23210188号

訂正

川房地区複合型園芸施設整備事業加工施設建築主体工事				A - 1 1 5
手摺支柱取付部 部分詳細図				備考
一級建築士登録 第101316号 栗原憲昭 伏見勇男				監修者登録 第289308号
発行	2025.10	認		
担当				
部長	次長	審査	担当	
内規	内規	内規	内規	
改修	改修	改修	改修	

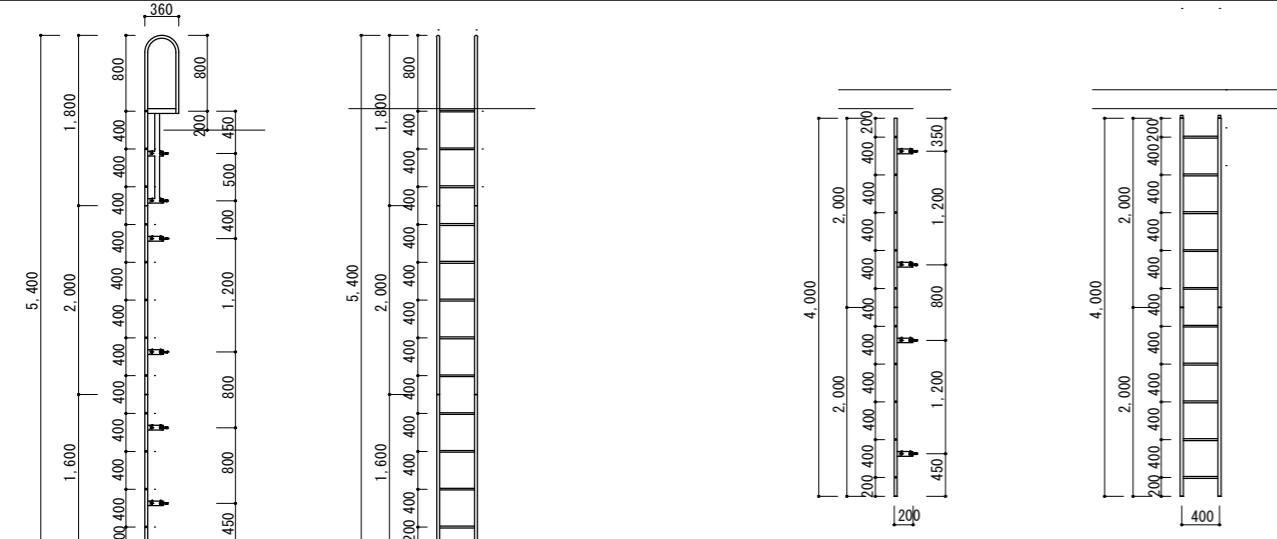
A1: 1/2

A3: 1/4

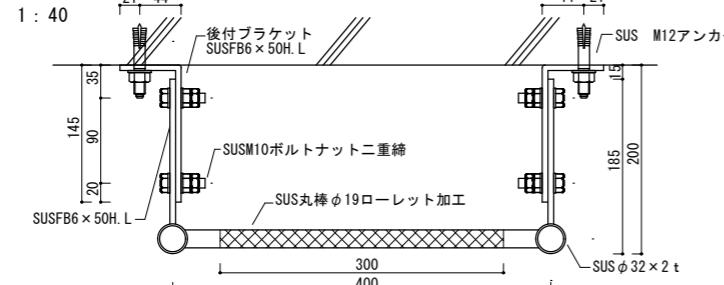


V 残渣処理室タラップA

S = 1 / 4, 1 / 40



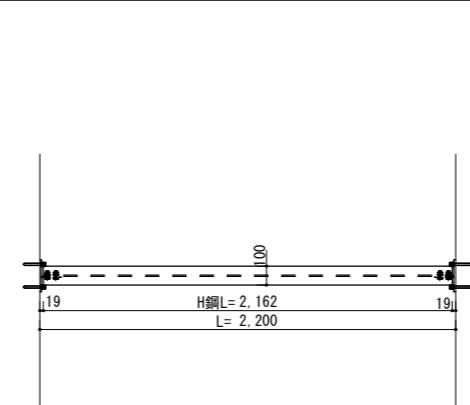
残渣処理室タラップA 立面図 1 : 40



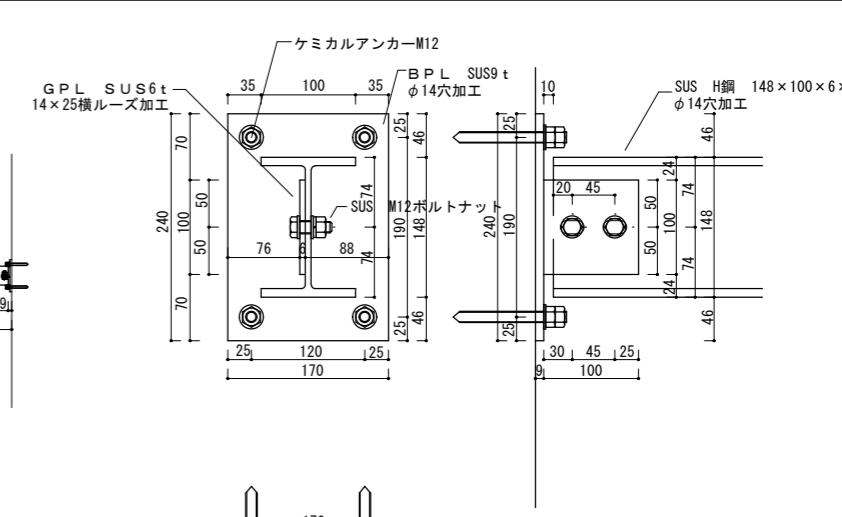
タラップ断面詳細 1 : 4

W 残渣機荷重受け材

S = 1 / 4, 1 / 20



残渣機荷重受け材平面 1 : 20



残渣機荷重受け材詳細 1 : 4

X 車止めブロック(RC二次製品)

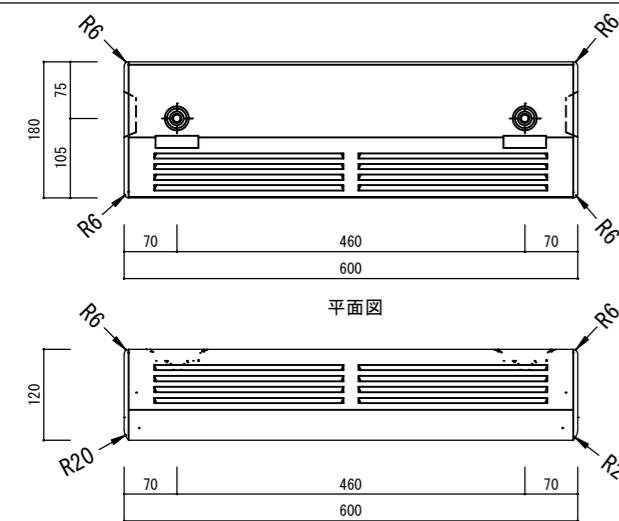
S = 1 / 5

Y 床詳細図(0A707-)

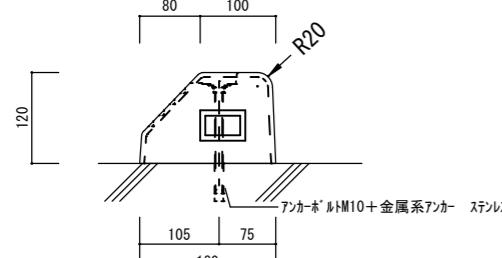
S = 1 / 5

Y 1 残渣処理室 メンテナンス用丸環詳細図

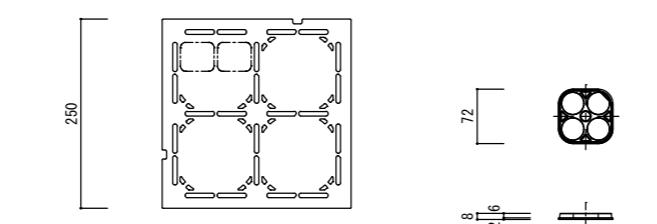
S = 1 / 4



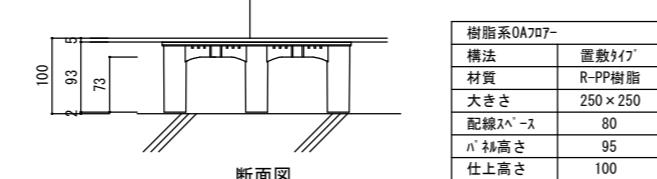
正面図



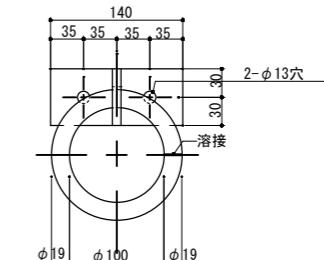
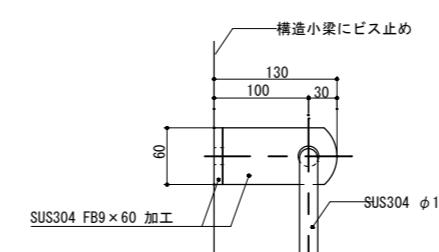
正面図



ジョイントブロック



樹脂系0A707-	
構法	置敷タイプ
材質	R-PP樹脂
大きさ	250×250
配線穴数	80
バネ高さ	95
仕上高さ	100
所定荷重	3,000N



株式会社 盛総合設計

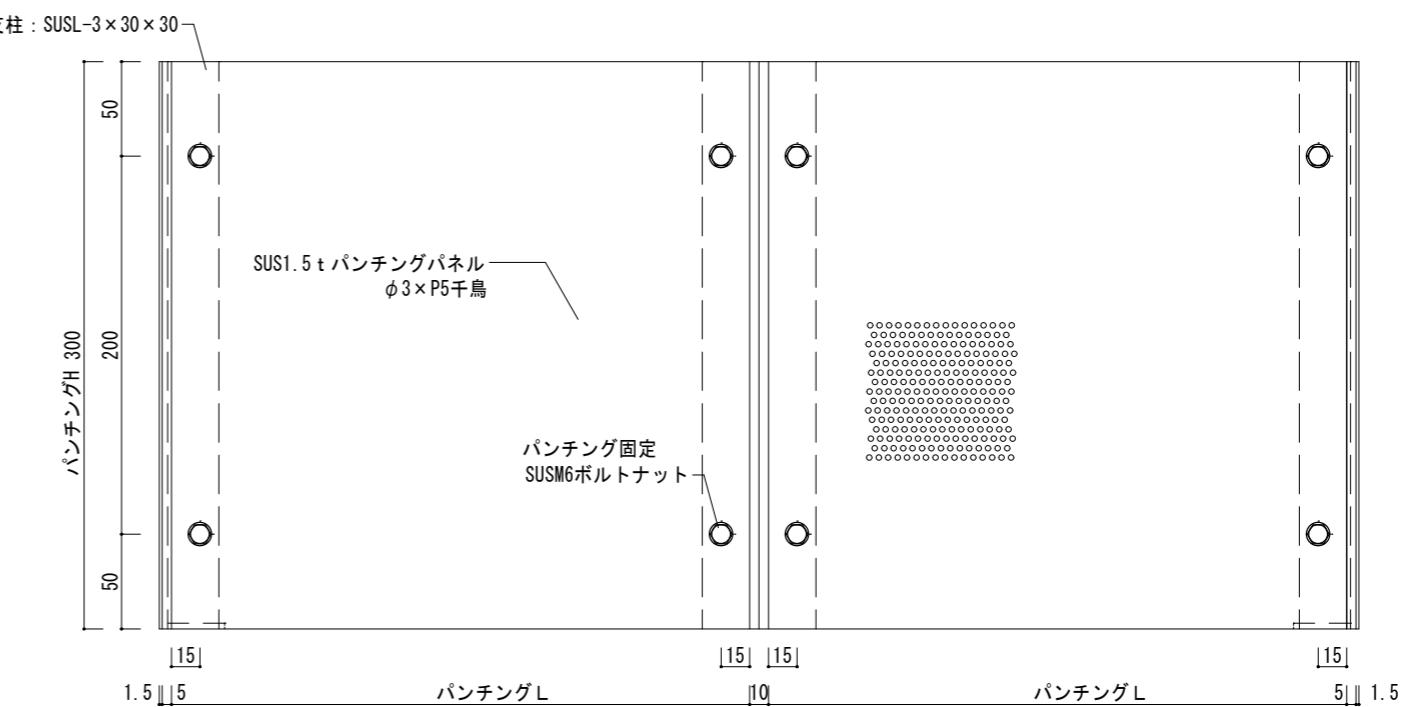
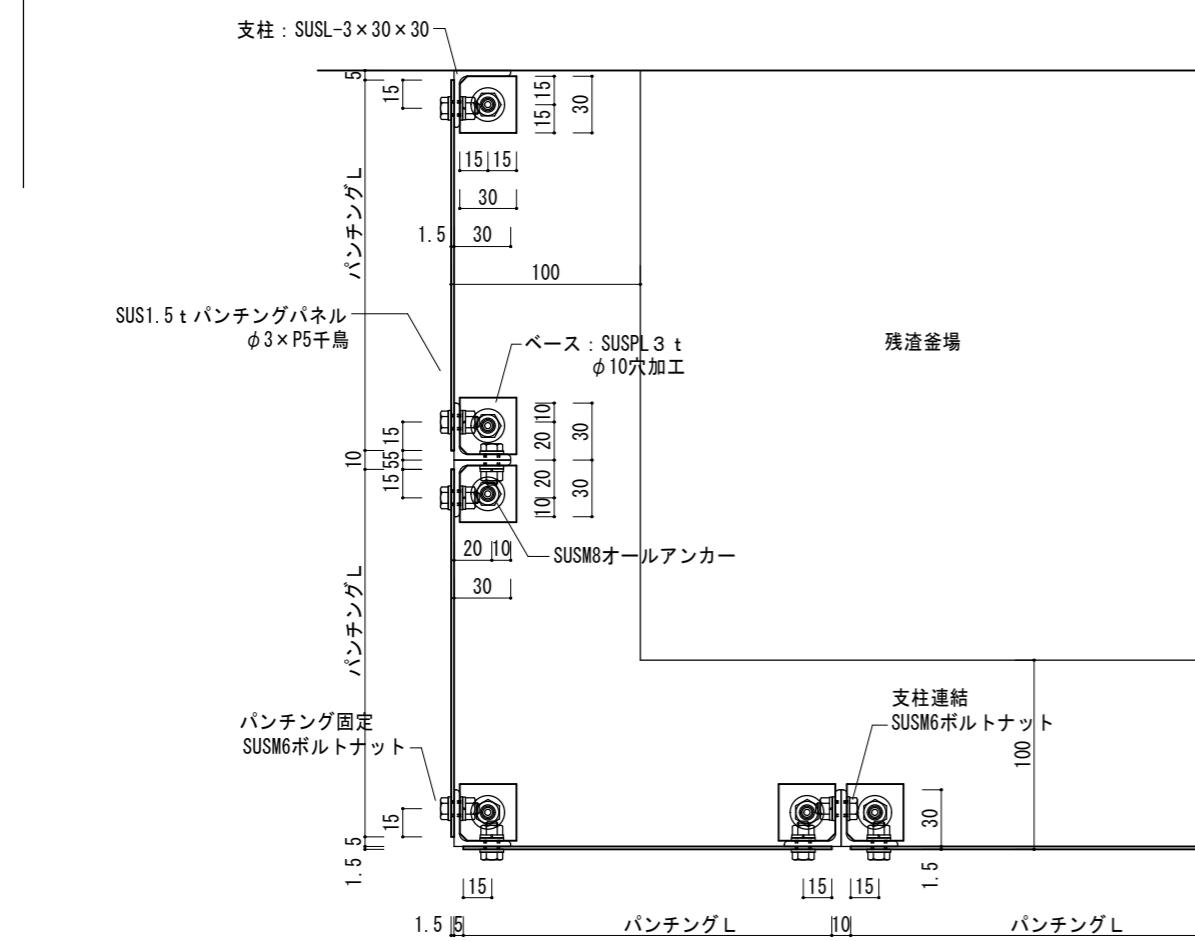
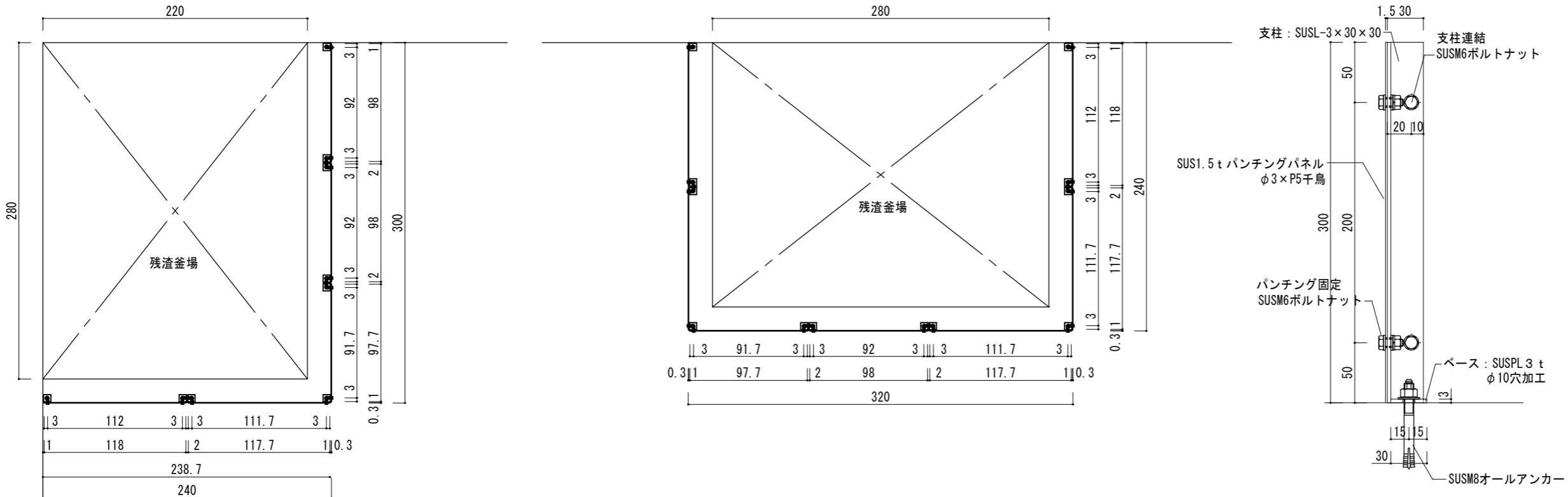
代表取締役社長 栗原 将光
宮城県仙台市青葉区上杉三丁目3-16 TEL 022-222-6887 FAX 022-224-2397
事務所登録 宮城県 第23210188号

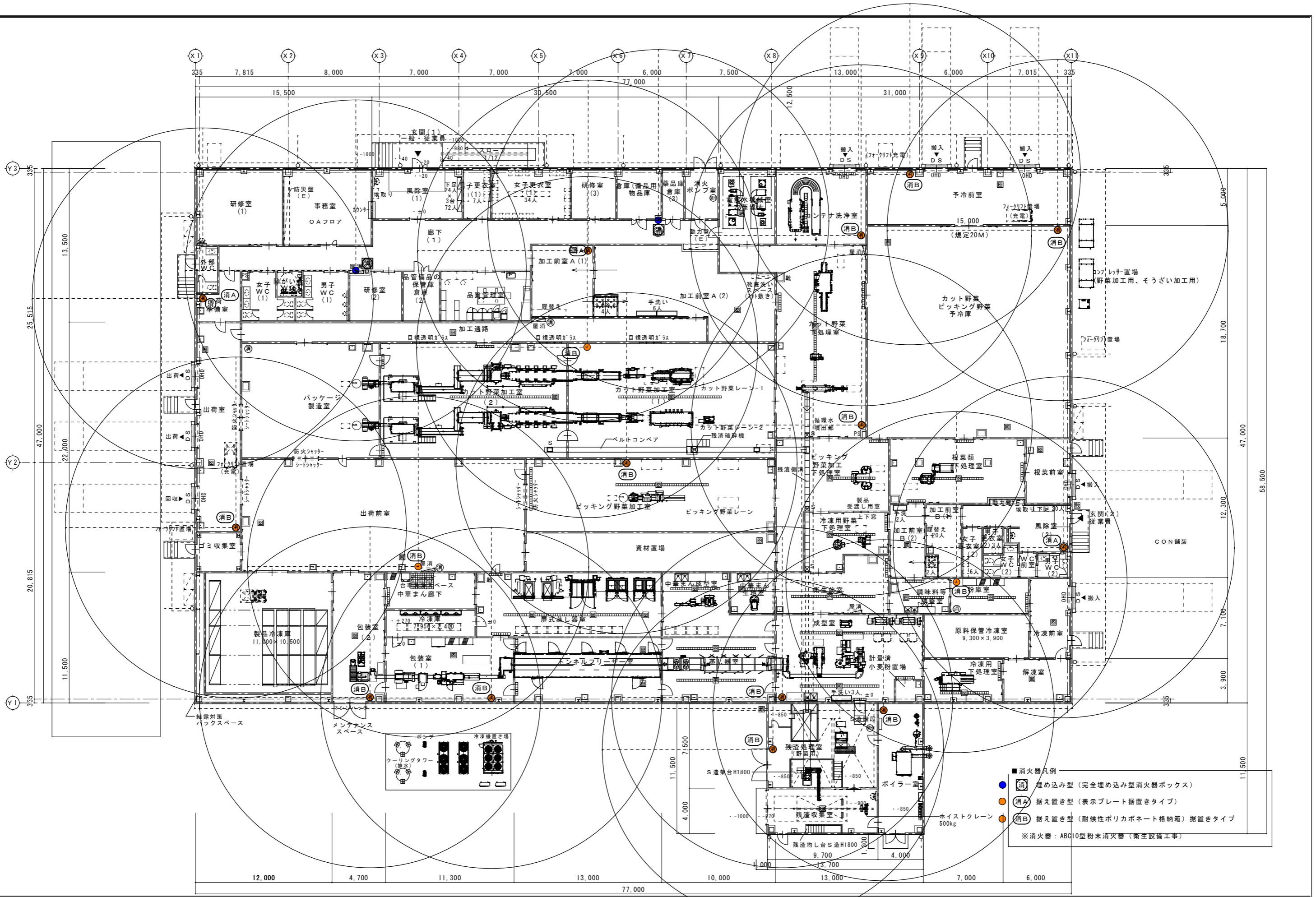
訂正

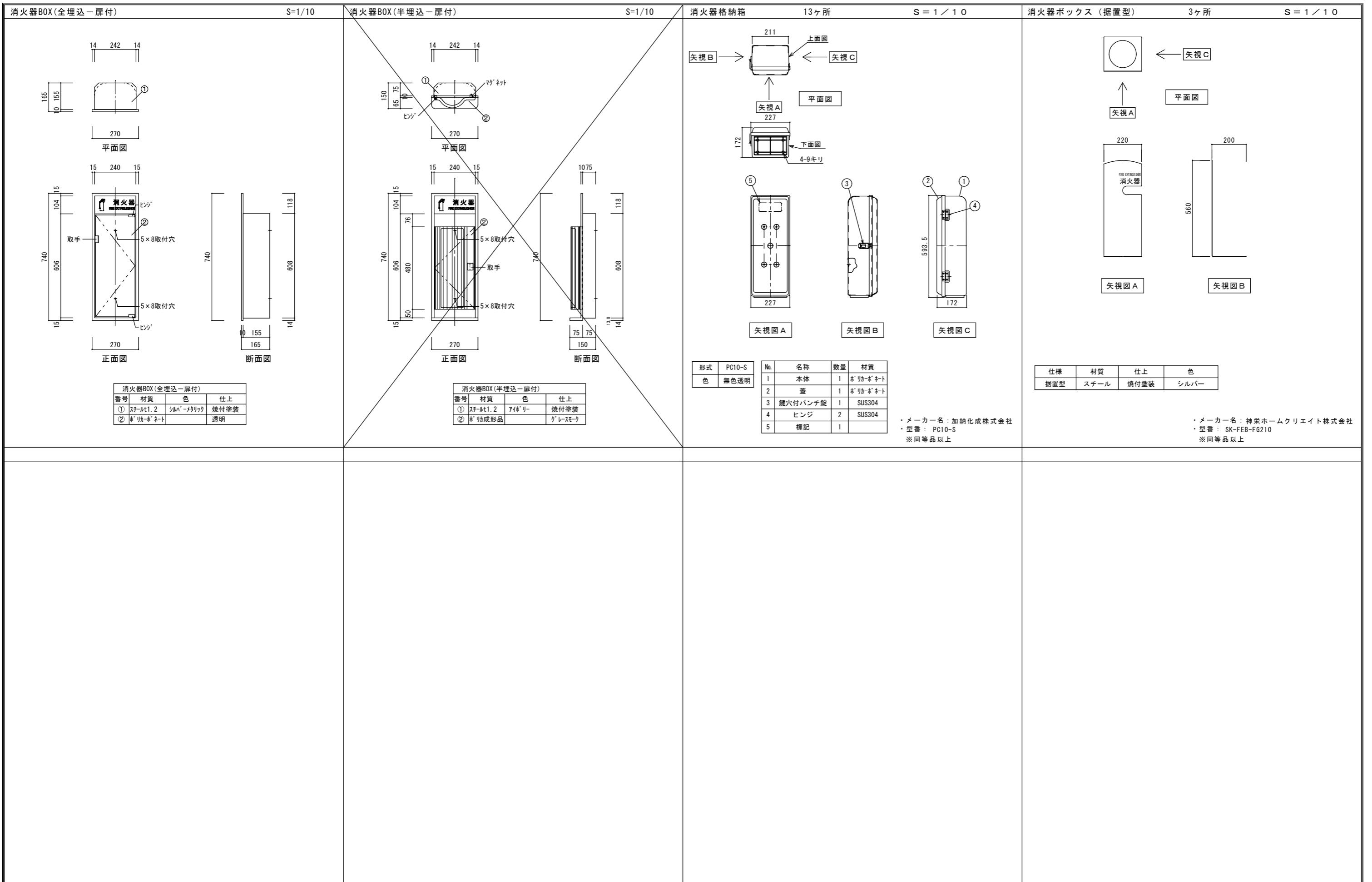
川房地区複合型園芸施設整備事業加工施設建築主体工事				A - 117
0A707-、他詳細図				
発行	2025.10	認	主工事名	
部長	次長	審査	担当	
外観	内観	監査	監査	
改修	改修	改修	改修	
一級建築士登録 第101316号	栗原憲昭	一級建築士登録 第289308号	伏見勇男	監査
TEL: 0120-123-4567	FAX: 0120-123-4568	TEL: 0120-123-4569	FAX: 0120-123-4560	監査

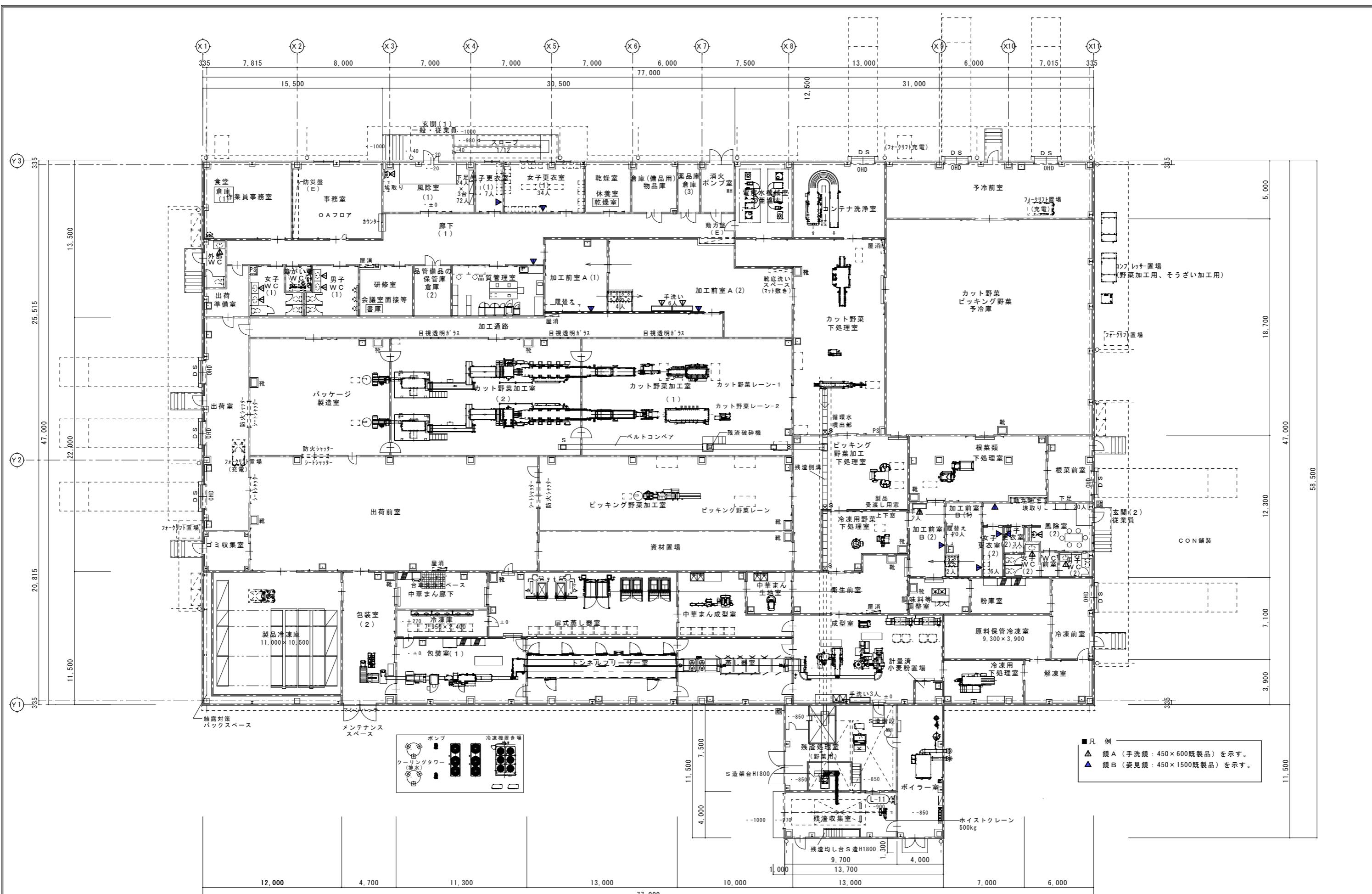
A1:1/4, 5, 20, 40

A3:1/8, 10, 40, 80









株式会社 盛総合設計

代表取締役社長 栗原 将光
宮城県仙台市青葉区上杉三丁目3-16 〒980-0011
TEL (代表) 022-222-6887 FAX 022-224-2397
事務所登録 宮城県 第23210188号

77,000

川房地区複合型園芸施設整備事業加工施設建築主体工事

発行 2025.10 認 工事名

鏡キーブラン 鏡キーブラン

一級建築士登録 第101316号 栗原憲昭

一級建築士登録 第289308号 伏見勇男

A-120

規格

A1:1/150

A3:1/300

…本体工事を示す。

V11 • V12A, V12B

…本体工事を示す。

This technical drawing illustrates the connection between two conveyor systems: the 'STD フラットコンベヤ (正逆)' (STD Flat Conveyor) and the 'STD スロープコンベヤ' (STD Slope Conveyor). The connection is made through a vertical transition structure.

The vertical transition structure has a height of 2,000 mm and a width labeled as 'ベルト幅' (Belt Width). It features a central vertical support column with horizontal plates extending from both sides. On the left side, there are four circular holes, with the top one being highlighted by a callout box containing the text '1次側工事 (別途工事)' (1st Side Work (Additional Work)) and '右表記載の通り盤内端子まで接続供給' (Connect to the terminal points indicated on the right table). Another callout box specifies '1次側工事' (1st Side Work) and 'オールアンカー 6-M12×L80' (All Anchors 6-M12×L80).

The right side of the transition structure connects to the 'STD スロープコンベヤ' (STD Slope Conveyor), which has a height of 550 mm labeled as 'ベルト幅' (Belt Width). A callout box on the right side of the drawing indicates a total height of '約1,750' mm for the entire assembly.

At the bottom of the drawing, there are two horizontal dimensions: '約1,125' mm on the left and '約1,715' mm on the right.

平面図

加工機械(アンカー)

S=1/20 加工機械(アンカー)

…本体工事を示す。

Z16

…本体工事を示す。

This technical drawing shows a cross-section of a double-decker bus frame. The overall width is 1,910 mm. The left side features a vertical height of 2,095 mm, with a top section of 850 mm and a bottom section of 855 mm. The right side has a total height of 1,240 mm, divided into 1,160 mm and 597 mm. Internal dimensions include a central aisle of 760 mm and side walls of 800 mm. Four circular callouts point to '内部ガードレール' (internal guard rail) at the top, '1次側工事' (first-class construction work) on the right, and '本体固定金具位置' (body fixation tool position) on the far right. A box specifies 'SUSオールアンカ-SC1060' and '掘り込み深さ 50mm×4か所'. The bottom contains a label '平面図' (plan view).

室外機

133 600 167

360

M1 M1 M1 M1

切欠穴(4-Φ13)

1次側工事

本体固定金具位置
SUSオールアンカー-SC1060
掘り込み深さ 50mm×4か所

平面図

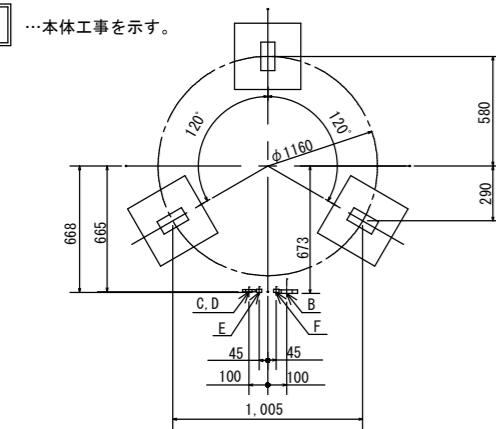
 SAKA
S O G
P L A

株式会社 盛総合設計

代表取締役社長 梁原 将光
宮城県仙台市青葉区上杉三丁目3-16 T 980-0011
TEL (代表) 022-222-6887 FAX 022-224-2
事務所登録 宮城県 第23210188号

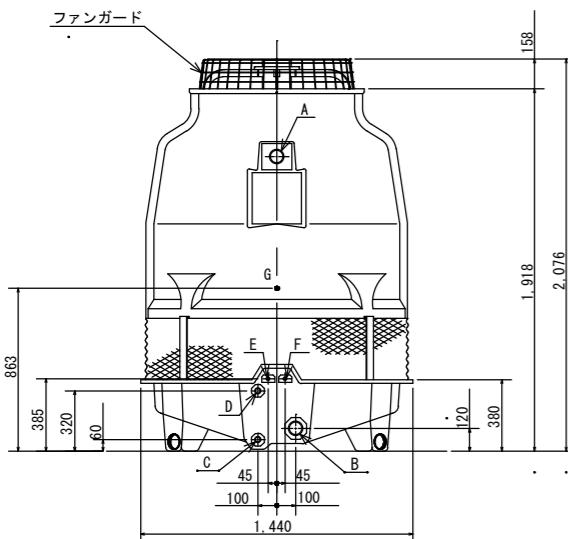
発行 2025.10	認 可	工事企 画会社 の固有名 称	川房地区複合型園芸施設整備事業加工施設建築主体工事		図面 番号 A-1-2-1		
			部長	次長 審査 担当 者名 前田 智子		加工機械(アンカー)1	連番
			一級建築士登録 第101316号	栗原憲昭	一級建築士登録 第289308号	伏見勇男	縮尺 A1:1/20.1/25 A3:1/40.1/50

 …本体工事を示す。



平面図

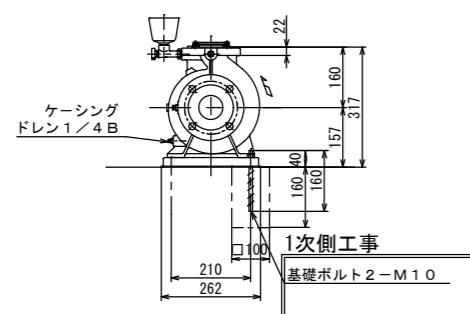
矢視 A

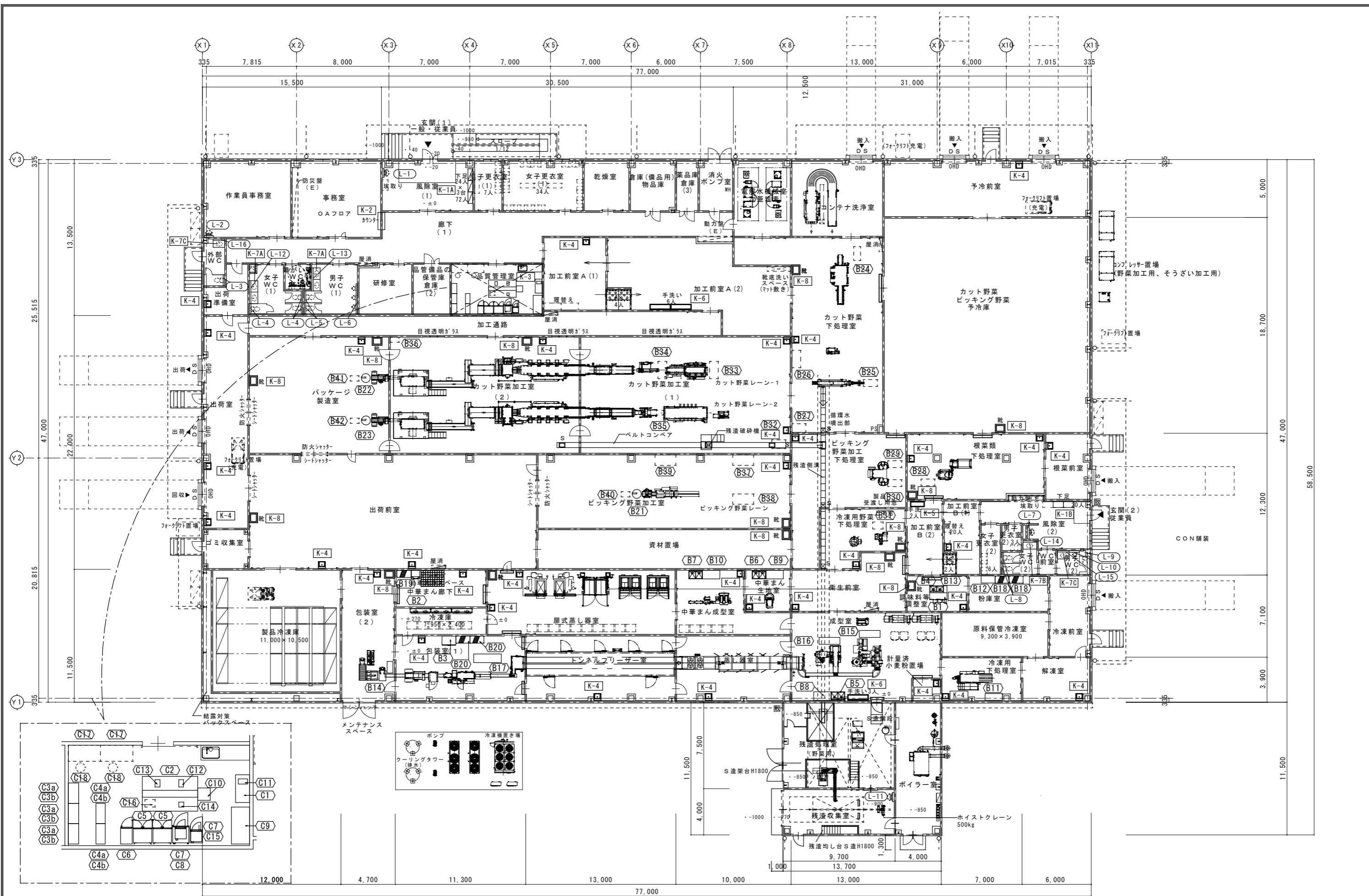


矢視 A 図

S=1/10

 …本体工事を示す





品番	品名	室名	M O D E L (同等品以上)	メーカー (同等品以上)	寸法 (mm)			材質	数量	配管				電気 (60Hz)		備考
					前巾 (W)	奥行 (D)	高さ (H)			給水 (A)	給湯 (A)	排水 (A)	接続器具	1P - 100V (kW)	3P - 200V (kW)	
B1	冷蔵コールドテーブル	調味料等調整室	LRC-150RX-E	フクシマガリレイ	1500	600	800	SUS鋼板	1			40		0.266		
B2	器具洗浄機	中華まん廊下(台車洗浄スペース)	SD230EA	日本洗浄機	700	740	1840	SUS鋼板	1		15	耐熱40	B.V		11.0	
B3	業務用冷凍庫	包装室(1)	GRD-124FX-F	フクシマガリレイ	1200	800	1950	SUS鋼板	1			40		0.567		エラー品一時保管用
B4	二槽シンク	調味料等調整室	BS2X-126	マルゼン	1200	600	800	SUS304	1	15×2	15×2	40×2	カラン			
B5	二槽シンク	成型室	BS2X-127	マルゼン	1200	750	800	SUS304	1	15×2	15×2	40×2	カラン			
B6	二槽シンク	中華まん生地室	BS2X-127	マルゼン	1200	750	800	SUS304	1	15×2	15×2	40×2	カラン			
B7	二槽シンク	中華まん成型室	BS2X-127	マルゼン	1200	750	800	SUS304	1	15×2	15×2	40×2	カラン			
B8	引戸付き作業台	成型室	BHX-157N	マルゼン	1500	750	800	SUS304	1							
B9	引戸付き作業台	中華まん生地室	BHX-157N	マルゼン	1500	750	800	SUS304	1							
B10	引戸付き作業台	中華まん成型室	BHX-157N	マルゼン	1500	750	800	SUS304	1							
B11	作業台	冷凍下処理室	BWX-156N	マルゼン	1500	600	800	SUS304	1							
B12	粉計量用作業台	粉庫室	BWX-126N	マルゼン	1200	600	800	SUS304	1							
B13	臘台	調味料等調整室	BWX-036N	マルゼン	300	600	800	SUS304	1							
B14	作業台	包装室(2)	特注品	-	900	600	610	SUS304	1							
B15	作業台	成型室	BWX-186N	マルゼン	1800	600	800	SUS304	1							
B16	作業台	成型室	BWX-186N	マルゼン	1800	600	800	SUS304	1							
B17	作業台	包装室(1)	特注品	マルゼン	2400	750	800	SUS304	1							
B18	樹脂シェルフ	粉庫室	MAX4-2448G-MX74P	エレクター	1215	620	1886	樹脂	2							
B19	樹脂シェルフ	中華まん廊下(台車洗浄スペース)	MAX4-2448G-MX74P	エレクター	1215	620	1886	樹脂	1							
B20	樹脂シェルフ	包装室(1)	MAX4-2448G-MX74P	エレクター	1215	620	1886	樹脂	2							
B21	ターンテーブル	ピッキング野菜加工室	特注品	-	直径800		750		1							
B22	ターンテーブル	パッケージ製造室	特注品	-	直径800		750		1							
B23	ターンテーブル	パッケージ製造室	特注品	-	直径800		750		1							
B24	作業台(キャスター付)	カット野菜下処理室	特注品	-	1200	600	800	SUS304	1						ステンレスキャスター-75φウレタン車ストッパー付き×4 別途備品	
B25	作業台(キャスター付)	カット野菜下処理室	特注品	-	1200	600	800	SUS304	1						ステンレスキャスター-75φウレタン車ストッパー付き×4 別途備品	
B26	作業台(キャスター付)	カット野菜下処理室	特注品	-	1500	750	800	SUS304	1						ステンレスキャスター-75φウレタン車ストッパー付き×4 別途備品	
B27	作業台(キャスター付)	カット野菜下処理室	特注品	-	1200	750	800	SUS304	1						ステンレスキャスター-75φウレタン車ストッパー付き×4 别途備品	
B28	作業台(キャスター付)	根菜類下処理室	特注品	-	1200	600	800	SUS304	1						ステンレスキャスター-75φウレタン車ストッパー付き×4 别途備品	
B29	作業台(キャスター付)	ピッキング野菜加工下処理室	特注品	-	1200	600	800	SUS304	1						ステンレスキャスター-75φウレタン車ストッパー付き×4 别途備品	
B30	作業台(キャスター付)	ピッキング野菜加工下処理室	特注品	-	1200	600	800	SUS304	1						ステンレスキャスター-75φウレタン車ストッパー付き×4 别途備品	
B31	作業台(キャスター付)	冷凍用野菜下処理室	特注品	-	900	600	800	SUS304	1						ステンレスキャスター-75φウレタン車ストッパー付き×4 别途備品	
B32	作業台(キャスター付)	カット野菜加工室(1)	特注品	-	1200	750	800	SUS304	1						ステンレスキャスター-75φウレタン車ストッパー付き×4 别途備品	
B33	作業台(キャスター付)	カット野菜加工室(1)	特注品	-	1500	750	800	SUS304	1						ステンレスキャスター-75φウレタン車ストッパー付き×4 别途備品	
B34	作業台(キャスター付)	カット野菜加工室(1)	特注品	-	1500	750	800	SUS304	1						ステンレスキャスター-75φウレタン車ストッパー付き×4 别途備品	
B35	作業台(キャスター付)	カット野菜加工室(1)	特注品	-	600	400	800	SUS304	1						ステンレスキャスター-75φウレタン車ストッパー付き×4 别途備品	
B36	作業台(キャスター付)	カット野菜加工室(2)	特注品	-	750	450	800	SUS304	1						ステンレスキャスター-75φウレタン車ストッパー付き×4 别途備品	
B37	作業台(キャスター付)	ピッキング野菜加工室	特注品	-	1800	900	800	SUS304	1						ステンレスキャスター-75φウレタン車ストッパー付き×4 别途備品	
B38	作業台(キャスター付)	ピッキング野菜加工室	特注品	-	1800	900	800	SUS304	1						ステンレスキャスター-75φウレタン車ストッパー付き×4 别途備品	
B39	作業台(キャスター付)	ピッキング野菜加工室	特注品	-	1800	900	800	SUS304	1						ステンレスキャスター-75φウレタン車ストッパー付き×4 别途備品	
B40	作業台(キャスター付)	ピッキング野菜加工室	特注品	-	750	450	800	SUS304	1						ステンレスキャスター-75φウレタン車ストッパー付き×4 别途備品	
B41	作業台(キャスター付)	パッケージ製造室	特注品	-	750	450	800	SUS304	1						ステンレスキャスター-75φウレタン車ストッパー付き×4 别途備品	
B42	作業台(キャスター付)	パッケージ製造室	特注品	-	750	450	800	SUS304	1						ステンレスキャスター-75φウレタン車ストッパー付き×4 别途備品	



株式会社 盛総合設計

代表取締役社長 栗原将光
宮城県仙台市青葉区上杉三丁目3-16 〒980-0011
TEL (代表) 022-222-6887 FAX 022-224-2
事務所登録 宮城県 第23210188号

訂正

A diagram consisting of a large dashed rectangle. A vertical dashed line and a horizontal dashed line intersect at the center, dividing the rectangle into four quadrants. The top-right quadrant contains a small solid black square.

発行
2025.10

担当	工事名 園芸名 管理	川房地区複合型園芸施設整備事業 家具リスト1 一級建築士登録 栗原 壽 昭
----	------------------	--

主工事建築施設加工		業者	A -
設計	一級建築士登録 伏見 勇男	担当者	A1:NOMI



株式会社 盛総合設計

代表取締役社長 粟原 将光
宮城県仙台市青葉区上杉三丁目3-16 TEL 022-980-0011
TEL (代表) 022-222-6887 FAX 022-224-23
事務所登録 宮城県 第23210188号

訂正

発行				川房地区複合型園芸施設整備事業加工施設建築主体工事			
2025.10 認							
				図面名			
部長 次長 審査 担当				家具リスト2			
				一級建築士登録 要 原 実 叨			
				一級建築士登録 伏 月			

圖 A-125



株式会社 盛総合設計

代表取締役社長 栗原将光
宮城県仙台市青葉区上杉町3-16 TEL 022-980-0011
TEL (代表) 022-222-6887 FAX 022-224-23
事務所登録 宮城県 第232310188号

元七日	2025.10	認
部長	次長	審査

事名	川房地区複合型園芸施設整備事業加工施設建築主体工事		
固有名	家具リスト3		
	一級建築士登録	要 原 審 認	設 計 監 修 一級建築士登録

圖案 A-126

本体	両面メラミンパーチクルボード	20mm厚 国内生産品
木口 天板	フラットエッジ 塩ビシート ポストフォーム	ダップシート 0.45mm厚 ホットメルト接着 ABS樹脂 2mm厚 ホットメルト接着 メラミン 0.8mm厚
扉	メクラ戸 ガラス戸	両面メラミンパーチクルボード 両面メラミンパーチクルボード
引違戸	引違戸 ガラス戸	両面メラミンパーチクルボード 両面メラミンパーチクルボード
棚板	両面メラミンパーチクルボード ボリ合板フラッシュ	20mm厚 国内生産品 25mm厚 (W600以上)
背板		ボリ合板フラッシュ
巾木 幕板		ボリ合板フラッシュ貼り
金物		ステンレス製
取手		ラッチ付き引手・ステンレス製掘込み取手
丁番		スライド丁番(ダンパー付)
引出しレール		スチール製 三段引き
上・下レール	引違戸 上 引違戸 下	樹脂成型品 アルミフラッターレール
ガラス押縁		樹脂成型品
ガラス		ア)5.0 強化ガラス

※上段の開き扉は耐震ラッチ付きとす

※特記無き限り、流し台の排水設備はトラップ以下工事を設備工事(別途)とする事。

※流し台の給排水配管用穴明加工は設備工事とする

※特記以外は上記の仕様とする

K-1A 下足入札

風除室(1)

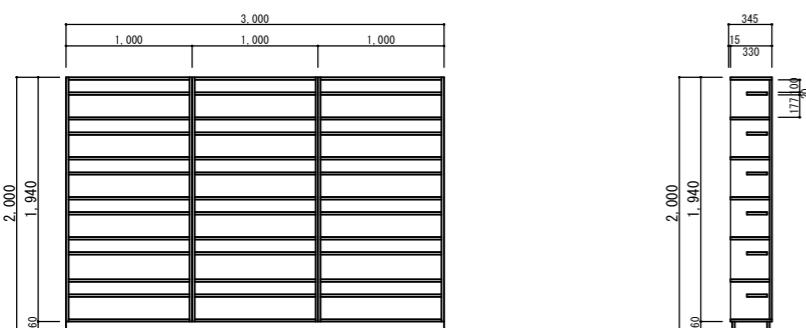
ヶ所 K-1B 下足入れ

風除室(2) 1ヶ所

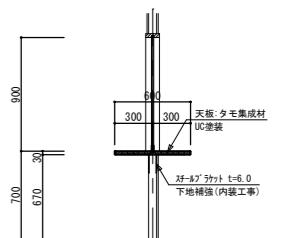
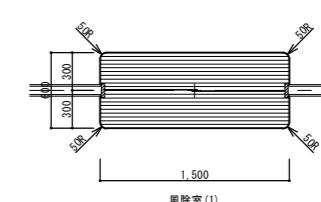
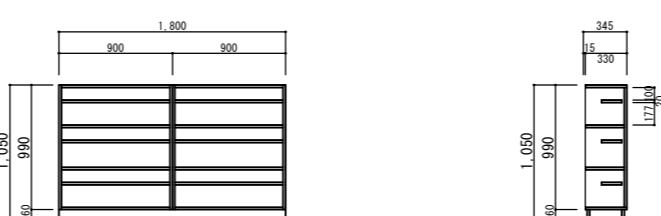
K-2 カウンター

風除室(1) 1ヶ所

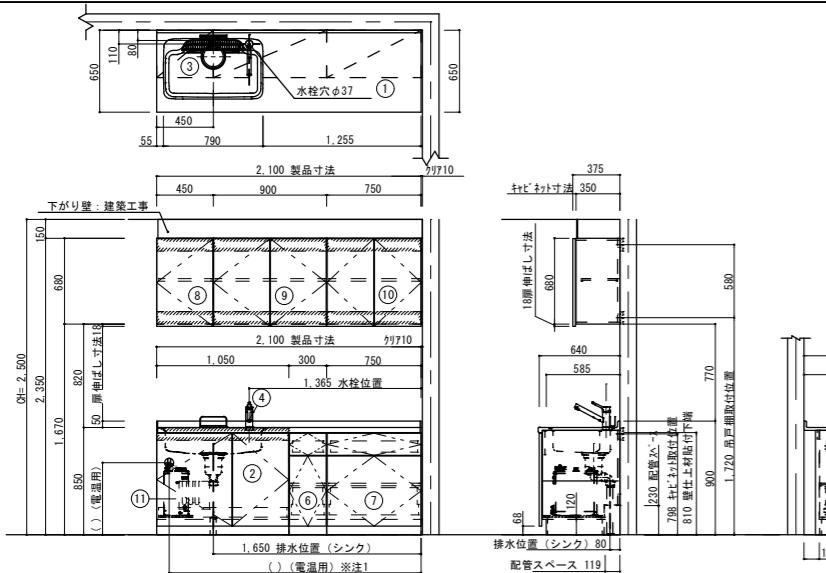
本体	両面メラミンパーチクルボード	20mm厚 国内生産品
木口 天板	フラットエッジ	ダップシート 0.45mm厚 ホットメルト接着
	塩ビシート	ABS樹脂 2mm厚 ホットメルト接着
	ポストフォーム	メラミン 0.8mm厚
棚板	両面メラミンパーチクルボード	20mm厚 国内生産品
	ポリ合板フラッシュ	25mm厚 (W600以上)
背板		ポリ合板フラッシュ
巾木 幕板		ポリ合板フラッシュ貼り



本体	両面メラミンパーチクルボード	20mm厚 国内生産品
木口 天板	フラットエッジ	ダップシート 0.45mm厚 ホットメルト接着
	塗ビシート	ABS樹脂 2mm厚 ホットメルト接着
	ポストフォーム	メラミン 0.8mm厚
棚板	両面メラミンパーチクルボード	20mm厚 国内生産品
	ポリ合板フラッシュ	25mm厚 (W600以上)
背板		ポリ合板フラッシュ
巾木 幕板		ポリ合板フラッシュ貼り



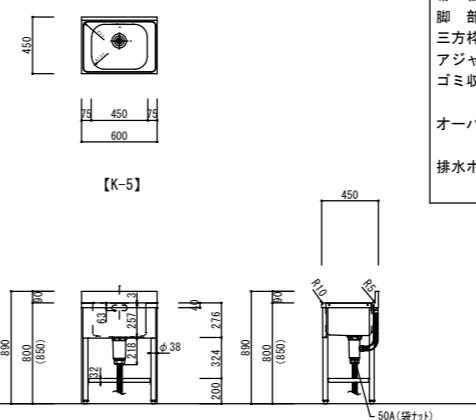
K-3 流し台



	品名	数	備考
1	I型ワークトップ・D 650	1	【KA】シルクエンボス
2	シンク用キャビ	1	開き扉
3	スキットシンク	1	樹脂排水・コート無
4	P 42 / シングルレバー水栓	1	クロマーレS・エコハンドル・寒冷地用
5	直管配管排水セット	1	排水円板（小）付
6	調理台用キャビ（引出しP）	1	トレーボード2段引出し・棚板付
7	調理台用キャビ（引出しP）	1	トレーボード2段引出し・棚板付
8	吊戸棚H700	1	開き扉
9	吊戸棚H700	1	開き扉
10	吊戸棚H700	1	開き扉
11	小型電気温水器 洗髪	1	ミニキッチン用12L
12	止水栓	1	床給水用
13	排水器具	1	キッチン用
14	セクションナルキッチン用補強板	1	

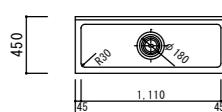
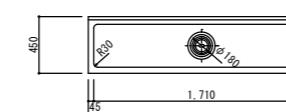
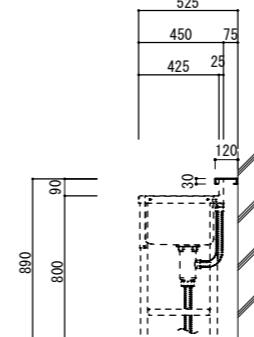
・質管理室 1ヶ

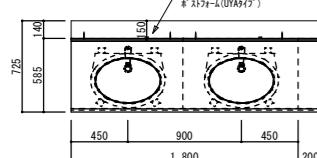
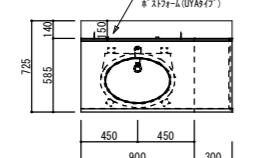
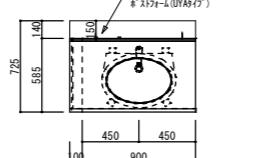
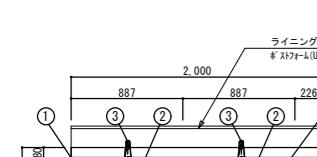
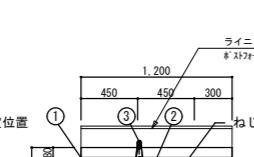
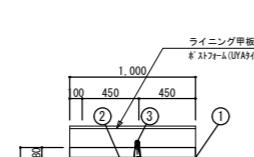
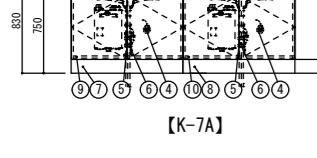
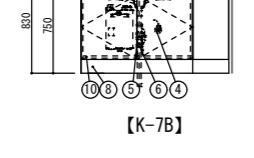
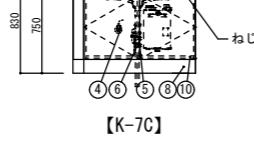
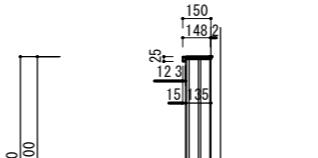
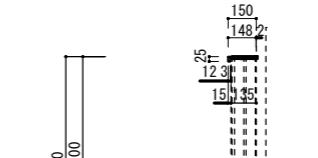
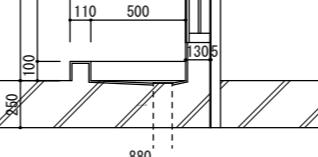
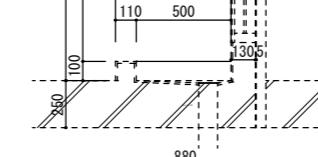
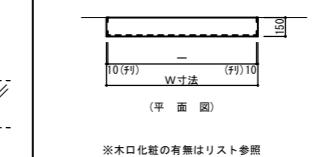
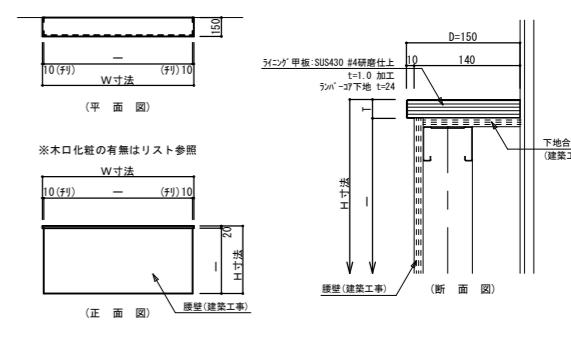
K-4 手洗い流し



[ステンレス流し台 仕様]
シンク : SUS430
トップ : SUS430 NO.4仕上
幕板 : SUS430 NO.4仕上
脚部 : SUS430 φ38
三方枠 : SUS430 □32×16角パイプ
アジャスト脚 : SUS304 調整幅+40m/m
ゴミ収納器 : 40A小型・本体・ゴミカゴ : PP樹脂 菊割ゴム : SBR
オーバーフロー : 袋ナット・エルボ : ABS樹脂 ホース : 銅線入りPVCφ30
排水ホース : 袋ナット(50A) : ABS樹脂 ホース : 銅線入りPVCφ30

部屋名	箇所	部屋名	箇所
出荷準備室	1台	調味料等調整室	1台
加工前室A(1)	1台	衛生前室	1台
カット野菜下処理室	1台	解凍室	1台
予冷前室	1台	冷凍用下処理室	1台
根菜前室	1台	計量済小麦粉置場	1台
根菜類下処理室	2台	中華まん生地室	1台
カット野菜加工室(1)	2台	中華まん成型室	1台
カット野菜加工室(2)	1台	蒸し器室	1台
パッケージ製造室	1台	扉式蒸し器室	2台
ビックル野菜加工下処理室	1台	トレンディーラー室	1台
ビックル野菜加工室	1台	中華まん廊下	1台
出荷前室	2台	包装室(1)	1台
出荷室	3台	包装室(2)	1台
冷凍用野菜下処理室	1台	加工前室B(1)	1台

K-5 手洗い流し	1ヶ所 S=1/30	K-6 手洗い流し	3ヶ所 S=1/30	手洗い流しライニング (ステンレス製)			38ヶ所 S=1/20																																																																																																																																																																																																																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>家具No.</th><th>部屋名</th><th>L寸法</th><th>箇所</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>K-5</td><td>加工前室B(2)</td><td>L=1,200</td><td>1台</td></tr> </tbody> </table> <p>【ステンレス流し台 仕様】 本体:SUS430 t=1.0 #4研磨仕上げ 立上り:SUS430 t=1.0 #4研磨仕上げ シンク:SUS430 t=1.0 #4研磨仕上げ 脚部:SUS430 φ38 #4研磨仕上げ スノコ:SUS430 50×20 @100 #4研磨仕上げ 排水トラップ(設備工事)</p>  <p>【K-5】</p>  <p>【K-6】</p>	家具No.	部屋名	L寸法	箇所	K-5	加工前室B(2)	L=1,200	1台	<table border="1"> <thead> <tr> <th>家具No.</th><th>部屋名</th><th>L寸法</th><th>箇所</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>K-6</td><td>加工前室A(2)</td><td>L=1,800</td><td>2台</td></tr> <tr> <td>K-6</td><td>成型室</td><td>L=1,800</td><td>1台</td></tr> </tbody> </table> <p>【ステンレス流し台 仕様】 本体:SUS430 t=1.0 #4研磨仕上げ 立上り:SUS430 t=1.0 #4研磨仕上げ シンク:SUS430 t=1.0 #4研磨仕上げ 脚部:SUS430 φ38 #4研磨仕上げ スノコ:SUS430 50×20 @100 #4研磨仕上げ 排水トラップ(設備工事)</p>	家具No.	部屋名	L寸法	箇所	K-6	加工前室A(2)	L=1,800	2台	K-6	成型室	L=1,800	1台		 <p>【K-4】</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>家具No.</th><th>部屋名</th><th>力所</th><th>家具No.</th><th>部屋名</th><th>箇所</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td>出荷準備室</td><td>1カ所</td><td></td><td>解凍室</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td></td><td>加工前室A(1)</td><td>1カ所</td><td></td><td>冷凍用下処理室</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td></td><td>カット野菜下処理室</td><td>1カ所</td><td></td><td>計量済小麦粉置場</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td></td><td>予冷前室</td><td>1カ所</td><td></td><td>中華まん生地室</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td></td><td>根菜前室</td><td>1カ所</td><td></td><td>中華まん成型室</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td></td><td>根菜類下処理室</td><td>2カ所</td><td></td><td>蒸し器室</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td></td><td>カット野菜加工室(1)</td><td>2カ所</td><td></td><td>扉式蒸し器室</td><td>2カ所</td></tr> <tr> <td></td><td>カット野菜加工室(2)</td><td>1カ所</td><td></td><td>トネルクリーラー室</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td></td><td>パッケージ製造室</td><td>1カ所</td><td></td><td>中華まん廊下</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td></td><td>ビックシング野菜加工下処理室</td><td>1カ所</td><td></td><td>包装室(1)</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td></td><td>ビックシング野菜加工室</td><td>1カ所</td><td></td><td>包装室(2)</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td></td><td>出荷前室</td><td>2カ所</td><td></td><td>加工前室B(1)</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td></td><td>出荷室</td><td>3カ所</td><td>K-5</td><td>加工前室B(2)</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td></td><td>冷凍用野菜下処理室</td><td>1カ所</td><td>K-6</td><td>加工前室A(1)</td><td>2カ所</td></tr> <tr> <td></td><td>調味料等調整室</td><td>1カ所</td><td></td><td>成型室</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td></td><td>衛生前室</td><td>1カ所</td><td></td><td>衛生前室</td><td>1カ所</td></tr> </tbody> </table>	家具No.	部屋名	力所	家具No.	部屋名	箇所		出荷準備室	1カ所		解凍室	1カ所		加工前室A(1)	1カ所		冷凍用下処理室	1カ所		カット野菜下処理室	1カ所		計量済小麦粉置場	1カ所		予冷前室	1カ所		中華まん生地室	1カ所		根菜前室	1カ所		中華まん成型室	1カ所		根菜類下処理室	2カ所		蒸し器室	1カ所		カット野菜加工室(1)	2カ所		扉式蒸し器室	2カ所		カット野菜加工室(2)	1カ所		トネルクリーラー室	1カ所		パッケージ製造室	1カ所		中華まん廊下	1カ所		ビックシング野菜加工下処理室	1カ所		包装室(1)	1カ所		ビックシング野菜加工室	1カ所		包装室(2)	1カ所		出荷前室	2カ所		加工前室B(1)	1カ所		出荷室	3カ所	K-5	加工前室B(2)	1カ所		冷凍用野菜下処理室	1カ所	K-6	加工前室A(1)	2カ所		調味料等調整室	1カ所		成型室	1カ所		衛生前室	1カ所		衛生前室	1カ所	<table border="1"> <thead> <tr> <th>家具No.</th><th>部屋名</th><th>力所</th><th>家具No.</th><th>部屋名</th><th>箇所</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td>出荷準備室</td><td>1カ所</td><td></td><td>解凍室</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td></td><td>加工前室A(1)</td><td>1カ所</td><td></td><td>冷凍用下処理室</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td></td><td>カット野菜下処理室</td><td>1カ所</td><td></td><td>計量済小麦粉置場</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td></td><td>予冷前室</td><td>1カ所</td><td></td><td>中華まん生地室</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td></td><td>根菜前室</td><td>1カ所</td><td></td><td>中華まん成型室</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td></td><td>根菜類下処理室</td><td>2カ所</td><td></td><td>蒸し器室</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td></td><td>カット野菜加工室(1)</td><td>2カ所</td><td></td><td>扉式蒸し器室</td><td>2カ所</td></tr> <tr> <td></td><td>カット野菜加工室(2)</td><td>1カ所</td><td></td><td>トネルクリーラー室</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td></td><td>パッケージ製造室</td><td>1カ所</td><td></td><td>中華まん廊下</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td></td><td>ビックシング野菜加工下処理室</td><td>1カ所</td><td></td><td>包装室(1)</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td></td><td>ビックシング野菜加工室</td><td>1カ所</td><td></td><td>包装室(2)</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td></td><td>出荷前室</td><td>2カ所</td><td></td><td>加工前室B(1)</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td></td><td>出荷室</td><td>3カ所</td><td>K-5</td><td>加工前室B(2)</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td></td><td>冷凍用野菜下処理室</td><td>1カ所</td><td>K-6</td><td>加工前室A(1)</td><td>2カ所</td></tr> <tr> <td></td><td>調味料等調整室</td><td>1カ所</td><td></td><td>成型室</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td></td><td>衛生前室</td><td>1カ所</td><td></td><td>衛生前室</td><td>1カ所</td></tr> </tbody> </table>	家具No.	部屋名	力所	家具No.	部屋名	箇所		出荷準備室	1カ所		解凍室	1カ所		加工前室A(1)	1カ所		冷凍用下処理室	1カ所		カット野菜下処理室	1カ所		計量済小麦粉置場	1カ所		予冷前室	1カ所		中華まん生地室	1カ所		根菜前室	1カ所		中華まん成型室	1カ所		根菜類下処理室	2カ所		蒸し器室	1カ所		カット野菜加工室(1)	2カ所		扉式蒸し器室	2カ所		カット野菜加工室(2)	1カ所		トネルクリーラー室	1カ所		パッケージ製造室	1カ所		中華まん廊下	1カ所		ビックシング野菜加工下処理室	1カ所		包装室(1)	1カ所		ビックシング野菜加工室	1カ所		包装室(2)	1カ所		出荷前室	2カ所		加工前室B(1)	1カ所		出荷室	3カ所	K-5	加工前室B(2)	1カ所		冷凍用野菜下処理室	1カ所	K-6	加工前室A(1)	2カ所		調味料等調整室	1カ所		成型室	1カ所		衛生前室	1カ所		衛生前室	1カ所
家具No.	部屋名	L寸法	箇所																																																																																																																																																																																																																																		
K-5	加工前室B(2)	L=1,200	1台																																																																																																																																																																																																																																		
家具No.	部屋名	L寸法	箇所																																																																																																																																																																																																																																		
K-6	加工前室A(2)	L=1,800	2台																																																																																																																																																																																																																																		
K-6	成型室	L=1,800	1台																																																																																																																																																																																																																																		
家具No.	部屋名	力所	家具No.	部屋名	箇所																																																																																																																																																																																																																																
	出荷準備室	1カ所		解凍室	1カ所																																																																																																																																																																																																																																
	加工前室A(1)	1カ所		冷凍用下処理室	1カ所																																																																																																																																																																																																																																
	カット野菜下処理室	1カ所		計量済小麦粉置場	1カ所																																																																																																																																																																																																																																
	予冷前室	1カ所		中華まん生地室	1カ所																																																																																																																																																																																																																																
	根菜前室	1カ所		中華まん成型室	1カ所																																																																																																																																																																																																																																
	根菜類下処理室	2カ所		蒸し器室	1カ所																																																																																																																																																																																																																																
	カット野菜加工室(1)	2カ所		扉式蒸し器室	2カ所																																																																																																																																																																																																																																
	カット野菜加工室(2)	1カ所		トネルクリーラー室	1カ所																																																																																																																																																																																																																																
	パッケージ製造室	1カ所		中華まん廊下	1カ所																																																																																																																																																																																																																																
	ビックシング野菜加工下処理室	1カ所		包装室(1)	1カ所																																																																																																																																																																																																																																
	ビックシング野菜加工室	1カ所		包装室(2)	1カ所																																																																																																																																																																																																																																
	出荷前室	2カ所		加工前室B(1)	1カ所																																																																																																																																																																																																																																
	出荷室	3カ所	K-5	加工前室B(2)	1カ所																																																																																																																																																																																																																																
	冷凍用野菜下処理室	1カ所	K-6	加工前室A(1)	2カ所																																																																																																																																																																																																																																
	調味料等調整室	1カ所		成型室	1カ所																																																																																																																																																																																																																																
	衛生前室	1カ所		衛生前室	1カ所																																																																																																																																																																																																																																
家具No.	部屋名	力所	家具No.	部屋名	箇所																																																																																																																																																																																																																																
	出荷準備室	1カ所		解凍室	1カ所																																																																																																																																																																																																																																
	加工前室A(1)	1カ所		冷凍用下処理室	1カ所																																																																																																																																																																																																																																
	カット野菜下処理室	1カ所		計量済小麦粉置場	1カ所																																																																																																																																																																																																																																
	予冷前室	1カ所		中華まん生地室	1カ所																																																																																																																																																																																																																																
	根菜前室	1カ所		中華まん成型室	1カ所																																																																																																																																																																																																																																
	根菜類下処理室	2カ所		蒸し器室	1カ所																																																																																																																																																																																																																																
	カット野菜加工室(1)	2カ所		扉式蒸し器室	2カ所																																																																																																																																																																																																																																
	カット野菜加工室(2)	1カ所		トネルクリーラー室	1カ所																																																																																																																																																																																																																																
	パッケージ製造室	1カ所		中華まん廊下	1カ所																																																																																																																																																																																																																																
	ビックシング野菜加工下処理室	1カ所		包装室(1)	1カ所																																																																																																																																																																																																																																
	ビックシング野菜加工室	1カ所		包装室(2)	1カ所																																																																																																																																																																																																																																
	出荷前室	2カ所		加工前室B(1)	1カ所																																																																																																																																																																																																																																
	出荷室	3カ所	K-5	加工前室B(2)	1カ所																																																																																																																																																																																																																																
	冷凍用野菜下処理室	1カ所	K-6	加工前室A(1)	2カ所																																																																																																																																																																																																																																
	調味料等調整室	1カ所		成型室	1カ所																																																																																																																																																																																																																																
	衛生前室	1カ所		衛生前室	1カ所																																																																																																																																																																																																																																

K-7 便所カウンター	5ヶ所 S=1/30	K-8 靴洗槽	13ヶ所 S=1/20	靴洗槽ライニング	13ヶ所 S=1/20	L-1~L-16 ライニング	20ヶ所 S=1/5																																																																																																																																																																																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th>No.</th><th>品名</th><th>備考</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>①</td><td>カウンター</td><td>人造大理石(ポリエスチル系樹脂)</td></tr> <tr> <td>②</td><td>洗面器</td><td>溶化素地 実容量11.0L 抗菌</td></tr> <tr> <td>③</td><td>自動水栓一体型電気温水器3Lタイプ</td><td>AC100V-700W 貯湯式 77°C-3L</td></tr> <tr> <td>④</td><td>止水栓</td><td>銅合金ニッケルクロムムツキドライバ式・アングル形</td></tr> <tr> <td>⑤</td><td>排水金具</td><td>銅合金ニッケルクロムムツキ</td></tr> </tbody> </table> <p>【K-7A】</p>  <p>【K-7B】</p>  <p>【K-7C】</p> 	No.	品名	備考	①	カウンター	人造大理石(ポリエスチル系樹脂)	②	洗面器	溶化素地 実容量11.0L 抗菌	③	自動水栓一体型電気温水器3Lタイプ	AC100V-700W 貯湯式 77°C-3L	④	止水栓	銅合金ニッケルクロムムツキドライバ式・アングル形	⑤	排水金具	銅合金ニッケルクロムムツキ	<table border="1"> <thead> <tr> <th>No.</th><th>品名</th><th>備考</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>⑥</td><td>排水器具一式</td><td>ポリプロピレン</td></tr> <tr> <td>⑦</td><td>コントロール扉扉タイフ</td><td>ボリ合板、ステンレス巾木</td></tr> <tr> <td>⑧</td><td>コントロール扉扉タイフ</td><td>ボリ合板、ステンレス巾木</td></tr> <tr> <td>⑨</td><td>底板</td><td>ボリ合板</td></tr> <tr> <td>⑩</td><td>底板</td><td>ボリ合板</td></tr> </tbody> </table> <p>【K-7A】</p>  <p>【K-7B】</p>  <p>【K-7C】</p> 	No.	品名	備考	⑥	排水器具一式	ポリプロピレン	⑦	コントロール扉扉タイフ	ボリ合板、ステンレス巾木	⑧	コントロール扉扉タイフ	ボリ合板、ステンレス巾木	⑨	底板	ボリ合板	⑩	底板	ボリ合板	<table border="1"> <thead> <tr> <th>家具No.</th><th>部屋名</th><th>W寸法</th><th>箇所</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>K-7A</td><td>女子WC(1)</td><td>2,000</td><td>1台</td></tr> <tr> <td>K-7A</td><td>男子WC(1)</td><td>2,000</td><td>1台</td></tr> <tr> <td>K-7B</td><td>女子WC(2)</td><td>1,200</td><td>1台</td></tr> <tr> <td>K-7C</td><td>男子WC(2)</td><td>1,000</td><td>1台</td></tr> <tr> <td>K-7C</td><td>外部WC</td><td>1,000</td><td>1台</td></tr> </tbody> </table> <p>【K-7A】</p>  <p>【K-7B】</p>  <p>【K-7C】</p> 	家具No.	部屋名	W寸法	箇所	K-7A	女子WC(1)	2,000	1台	K-7A	男子WC(1)	2,000	1台	K-7B	女子WC(2)	1,200	1台	K-7C	男子WC(2)	1,000	1台	K-7C	外部WC	1,000	1台	<table border="1"> <thead> <tr> <th>部屋名</th><th>力所</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>パッケージ製造室</td><td>2カ所</td></tr> <tr> <td>出荷前室</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td>包装室(2)</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td>カット野菜加工室(2)</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td>ビックシング野菜加工室</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td>資材置場</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td>カット野菜下処理室</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td>冷凍用野菜下処理室</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td>衛生前室</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td>カット野菜ビックシング野菜予冷庫</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td>根菜類下処理室</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td>調味料等調整室</td><td>1カ所</td></tr> </tbody> </table> <p>【K-8】</p>  <p>【K-9】</p>  <p>【K-10】</p> 	部屋名	力所	パッケージ製造室	2カ所	出荷前室	1カ所	包装室(2)	1カ所	カット野菜加工室(2)	1カ所	ビックシング野菜加工室	1カ所	資材置場	1カ所	カット野菜下処理室	1カ所	冷凍用野菜下処理室	1カ所	衛生前室	1カ所	カット野菜ビックシング野菜予冷庫	1カ所	根菜類下処理室	1カ所	調味料等調整室	1カ所	<table border="1"> <thead> <tr> <th>部屋名</th><th>力所</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>パッケージ製造室</td><td>2カ所</td></tr> <tr> <td>出荷前室</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td>包装室(2)</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td>カット野菜加工室(2)</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td>ビックシング野菜加工室</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td>資材置場</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td>カット野菜下処理室</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td>冷凍用野菜下処理室</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td>衛生前室</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td>カット野菜ビックシング野菜予冷庫</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td>根菜類下処理室</td><td>1カ所</td></tr> <tr> <td>調味料等調整室</td><td>1カ所</td></tr> </tbody> </table> <p>【K-11】</p>  <p>【K-12】</p>  <p>【K-13】</p> 	部屋名	力所	パッケージ製造室	2カ所	出荷前室	1カ所	包装室(2)	1カ所	カット野菜加工室(2)	1カ所	ビックシング野菜加工室	1カ所	資材置場	1カ所	カット野菜下処理室	1カ所	冷凍用野菜下処理室	1カ所	衛生前室	1カ所	カット野菜ビックシング野菜予冷庫	1カ所	根菜類下処理室	1カ所	調味料等調整室	1カ所	<table border="1"> <thead> <tr> <th>家具No.</th><th>部屋名</th><th>寸法 W×D×H×T</th><th>数量</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>L-1</td><td>風除室(1)</td><td>910 150 1,000</td><td>25</td></tr> <tr> <td>L-2</td><td>作業員事務室</td><td>800 150 1,000</td><td>25</td></tr> <tr> <td>L-3</td><td>外部便所</td><td>950 150 1,000</td><td>25</td></tr> <tr> <td>L-4</td><td>女子WC(1)</td><td>910 150 1,000</td><td>25</td></tr> <tr> <td>L-5</td><td>男子WC(1)</td><td>910 150 1,000</td><td>25</td></tr> <tr> <td>L-6</td><td>男子WC(1)</td><td>3,200 150 1,300</td><td>25</td></tr> <tr> <td>L-7</td><td>風除室(2)</td><td>1,200 150 1,000</td><td>25</td></tr> <tr> <td>L-8</td><td>女子WC(2)</td><td>1,100 150 1,000</td><td>25</td></tr> <tr> <td>L-9</td><td>男子WC(2)</td><td>1,100 150 1,000</td><td>25</td></tr> <tr> <td>L-10</td><td>男子WC(2)</td><td>1,100 150 1,300</td><td>25</td></tr> <tr> <td>L-11</td><td>残渣收集室</td><td>800 150 1,000</td><td>25</td></tr> <tr> <td>L-12</td><td>女子WC(1)</td><td>2,000 150 1,000</td><td>25</td></tr> <tr> <td>L-13</td><td>男子WC(1)</td><td>2,000 150 1,000</td><td>25</td></tr> <tr> <td>L-14</td><td>女子WC(2)</td><td>1,200 150 1,000</td><td>25</td></tr> <tr> <td>L-15</td><td>男子WC(2)</td><td>1,000 150 1,000</td><td>25</td></tr> <tr> <td>L-16</td><td>外部WC</td><td>1,000 150 1,000</td><td>25</td></tr> </tbody> </table> <p>※ポストフォーム</p> 	家具No.	部屋名	寸法 W×D×H×T	数量	L-1	風除室(1)	910 150 1,000	25	L-2	作業員事務室	800 150 1,000	25	L-3	外部便所	950 150 1,000	25	L-4	女子WC(1)	910 150 1,000	25	L-5	男子WC(1)	910 150 1,000	25	L-6	男子WC(1)	3,200 150 1,300	25	L-7	風除室(2)	1,200 150 1,000	25	L-8	女子WC(2)	1,100 150 1,000	25	L-9	男子WC(2)	1,100 150 1,000	25	L-10	男子WC(2)	1,100 150 1,300	25	L-11	残渣收集室	800 150 1,000	25	L-12	女子WC(1)	2,000 150 1,000	25	L-13	男子WC(1)	2,000 150 1,000	25	L-14	女子WC(2)	1,200 150 1,000	25	L-15	男子WC(2)	1,000 150 1,000	25	L-16	外部WC	1,000 150 1,000	25
No.	品名	備考																																																																																																																																																																																							
①	カウンター	人造大理石(ポリエスチル系樹脂)																																																																																																																																																																																							
②	洗面器	溶化素地 実容量11.0L 抗菌																																																																																																																																																																																							
③	自動水栓一体型電気温水器3Lタイプ	AC100V-700W 貯湯式 77°C-3L																																																																																																																																																																																							
④	止水栓	銅合金ニッケルクロムムツキドライバ式・アングル形																																																																																																																																																																																							
⑤	排水金具	銅合金ニッケルクロムムツキ																																																																																																																																																																																							
No.	品名	備考																																																																																																																																																																																							
⑥	排水器具一式	ポリプロピレン																																																																																																																																																																																							
⑦	コントロール扉扉タイフ	ボリ合板、ステンレス巾木																																																																																																																																																																																							
⑧	コントロール扉扉タイフ	ボリ合板、ステンレス巾木																																																																																																																																																																																							
⑨	底板	ボリ合板																																																																																																																																																																																							
⑩	底板	ボリ合板																																																																																																																																																																																							
家具No.	部屋名	W寸法	箇所																																																																																																																																																																																						
K-7A	女子WC(1)	2,000	1台																																																																																																																																																																																						
K-7A	男子WC(1)	2,000	1台																																																																																																																																																																																						
K-7B	女子WC(2)	1,200	1台																																																																																																																																																																																						
K-7C	男子WC(2)	1,000	1台																																																																																																																																																																																						
K-7C	外部WC	1,000	1台																																																																																																																																																																																						
部屋名	力所																																																																																																																																																																																								
パッケージ製造室	2カ所																																																																																																																																																																																								
出荷前室	1カ所																																																																																																																																																																																								
包装室(2)	1カ所																																																																																																																																																																																								
カット野菜加工室(2)	1カ所																																																																																																																																																																																								
ビックシング野菜加工室	1カ所																																																																																																																																																																																								
資材置場	1カ所																																																																																																																																																																																								
カット野菜下処理室	1カ所																																																																																																																																																																																								
冷凍用野菜下処理室	1カ所																																																																																																																																																																																								
衛生前室	1カ所																																																																																																																																																																																								
カット野菜ビックシング野菜予冷庫	1カ所																																																																																																																																																																																								
根菜類下処理室	1カ所																																																																																																																																																																																								
調味料等調整室	1カ所																																																																																																																																																																																								
部屋名	力所																																																																																																																																																																																								
パッケージ製造室	2カ所																																																																																																																																																																																								
出荷前室	1カ所																																																																																																																																																																																								
包装室(2)	1カ所																																																																																																																																																																																								
カット野菜加工室(2)	1カ所																																																																																																																																																																																								
ビックシング野菜加工室	1カ所																																																																																																																																																																																								
資材置場	1カ所																																																																																																																																																																																								
カット野菜下処理室	1カ所																																																																																																																																																																																								
冷凍用野菜下処理室	1カ所																																																																																																																																																																																								
衛生前室	1カ所																																																																																																																																																																																								
カット野菜ビックシング野菜予冷庫	1カ所																																																																																																																																																																																								
根菜類下処理室	1カ所																																																																																																																																																																																								
調味料等調整室	1カ所																																																																																																																																																																																								
家具No.	部屋名	寸法 W×D×H×T	数量																																																																																																																																																																																						
L-1	風除室(1)	910 150 1,000	25																																																																																																																																																																																						
L-2	作業員事務室	800 150 1,000	25																																																																																																																																																																																						
L-3	外部便所	950 150 1,000	25																																																																																																																																																																																						
L-4	女子WC(1)	910 150 1,000	25																																																																																																																																																																																						
L-5	男子WC(1)	910 150 1,000	25																																																																																																																																																																																						
L-6	男子WC(1)	3,200 150 1,300	25																																																																																																																																																																																						
L-7	風除室(2)	1,200 150 1,000	25																																																																																																																																																																																						
L-8	女子WC(2)	1,100 150 1,000	25																																																																																																																																																																																						
L-9	男子WC(2)	1,100 150 1,000	25																																																																																																																																																																																						
L-10	男子WC(2)	1,100 150 1,300	25																																																																																																																																																																																						
L-11	残渣收集室	800 150 1,000	25																																																																																																																																																																																						
L-12	女子WC(1)	2,000 150 1,000	25																																																																																																																																																																																						
L-13	男子WC(1)	2,000 150 1,000	25																																																																																																																																																																																						
L-14	女子WC(2)	1,200 150 1,000	25																																																																																																																																																																																						
L-15	男子WC(2)	1,000 150 1,000	25																																																																																																																																																																																						
L-16	外部WC	1,000 150 1,000	25																																																																																																																																																																																						

SAKARI SOGO PLAN	株式会社 盛総合設計	代表取締役社長 栗原 将光 宮城県仙台市青葉区上杉三丁目3-16 〒980-0011 TEL (代表) 022-222-6887 FAX 022-224-2397 事務所登録 宮城県 第23210188号	訂正	発行 2025.10	工事名 川房地区複合型園芸施設整備事業加工施設建築主体工事	A-128
				図名 家具リスト(2)	担当者 管理責任者 監修者 設計者 施工者 監修者 設計者 施工者	A1-1/1/20.1/20 A2-1/1/20.1/20 A3-1/1/20.1/20

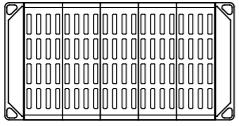
<p>B4~B7 二槽シンク</p> <p>調味料等調整室・成型室・中華まん生地室・中華まん成型室 4力所 S=1/15</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>部屋名</th> <th>形式</th> <th>間口(W)</th> <th>奥行(D)</th> <th>高さ(H)</th> <th>製品重量</th> <th>付属品</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B4 調味料等調整室</td> <td>BS2X-126</td> <td>1200</td> <td>600</td> <td>800</td> <td>30.8kg</td> <td>50A排水ホース 0.8m(2)</td> </tr> <tr> <td>B5 成型室</td> <td>BS2X-127</td> <td>1200</td> <td>750</td> <td>800</td> <td>36.5kg</td> <td>50A排水ホース 0.8m(2)</td> </tr> <tr> <td>B6 中華まん生地室</td> <td>BS2X-127</td> <td>1200</td> <td>750</td> <td>800</td> <td>36.5kg</td> <td>50A排水ホース 0.8m(2)</td> </tr> <tr> <td>B7 中華まん成型室</td> <td>BS2X-127</td> <td>1200</td> <td>750</td> <td>800</td> <td>36.5kg</td> <td>50A排水ホース 0.8m(2)</td> </tr> </tbody> </table> <p>※ 改善の為、仕様及び外観を予告なしに変更することがあります。</p> <p>JFEA 業務用厨房設備機器基準適合品</p>	部屋名	形式	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)	製品重量	付属品	B4 調味料等調整室	BS2X-126	1200	600	800	30.8kg	50A排水ホース 0.8m(2)	B5 成型室	BS2X-127	1200	750	800	36.5kg	50A排水ホース 0.8m(2)	B6 中華まん生地室	BS2X-127	1200	750	800	36.5kg	50A排水ホース 0.8m(2)	B7 中華まん成型室	BS2X-127	1200	750	800	36.5kg	50A排水ホース 0.8m(2)	<p>B8~B10 引戸付き作業台</p> <p>成型室・中華まん生地室・中華まん成型室 3力所 S=1/10</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>部屋名</th> <th>形式</th> <th>間口(W)</th> <th>奥行(D)</th> <th>高さ(H)</th> <th>製品重量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B8 成型室</td> <td>BHX-157N</td> <td>1500</td> <td>750</td> <td>800</td> <td></td> </tr> <tr> <td>B9 中華まん生地室</td> <td>BHX-157N</td> <td>1500</td> <td>750</td> <td>800</td> <td></td> </tr> <tr> <td>B10 中華まん成型室</td> <td>BHX-157N</td> <td>1500</td> <td>750</td> <td>800</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>部番</th> <th>品名</th> <th>材質</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>トップ</td> <td>SUS304</td> <td>t1.5 №.0仕上</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>引違戸</td> <td>SUS304</td> <td>t0.8 №.0仕上</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>引戸取手</td> <td>SUS304</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>自在棚</td> <td>SUS304</td> <td>t0.8 №.0仕上</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>本体</td> <td>SUS304</td> <td>t0.8 №.0仕上</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>アジャスト</td> <td>SUS304</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>※ 改善の為、仕様及び外観を予告なしに変更することがあります。</p>	部屋名	形式	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)	製品重量	B8 成型室	BHX-157N	1500	750	800		B9 中華まん生地室	BHX-157N	1500	750	800		B10 中華まん成型室	BHX-157N	1500	750	800		部番	品名	材質	備考	1	トップ	SUS304	t1.5 №.0仕上	2	引違戸	SUS304	t0.8 №.0仕上	3	引戸取手	SUS304		4	自在棚	SUS304	t0.8 №.0仕上	5	本体	SUS304	t0.8 №.0仕上	6	アジャスト	SUS304	
部屋名	形式	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)	製品重量	付属品																																																																																		
B4 調味料等調整室	BS2X-126	1200	600	800	30.8kg	50A排水ホース 0.8m(2)																																																																																		
B5 成型室	BS2X-127	1200	750	800	36.5kg	50A排水ホース 0.8m(2)																																																																																		
B6 中華まん生地室	BS2X-127	1200	750	800	36.5kg	50A排水ホース 0.8m(2)																																																																																		
B7 中華まん成型室	BS2X-127	1200	750	800	36.5kg	50A排水ホース 0.8m(2)																																																																																		
部屋名	形式	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)	製品重量																																																																																			
B8 成型室	BHX-157N	1500	750	800																																																																																				
B9 中華まん生地室	BHX-157N	1500	750	800																																																																																				
B10 中華まん成型室	BHX-157N	1500	750	800																																																																																				
部番	品名	材質	備考																																																																																					
1	トップ	SUS304	t1.5 №.0仕上																																																																																					
2	引違戸	SUS304	t0.8 №.0仕上																																																																																					
3	引戸取手	SUS304																																																																																						
4	自在棚	SUS304	t0.8 №.0仕上																																																																																					
5	本体	SUS304	t0.8 №.0仕上																																																																																					
6	アジャスト	SUS304																																																																																						
<p>B11~B14 作業台・紛計量用作業台・脇台</p> <p>冷凍下処理室・紛庫室・調味料等調整室・包装室(2) 4力所 S=1/15</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>部屋名</th> <th>形式</th> <th>間口(W)</th> <th>奥行(D)</th> <th>高さ(H)</th> <th>製品重量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B11 冷凍下処理室</td> <td>BWX-156N</td> <td>1500</td> <td>600</td> <td>800</td> <td>29.5kg</td> </tr> <tr> <td>B12 紛庫室</td> <td>BWX-126N</td> <td>1200</td> <td>600</td> <td>800</td> <td>24.9kg</td> </tr> <tr> <td>B13 調味料等調整室</td> <td>BWX-036N</td> <td>300</td> <td>600</td> <td>800</td> <td>8.9kg</td> </tr> <tr> <td>B14 包装室(2)</td> <td>特注品</td> <td>900</td> <td>600</td> <td>610</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table> <p>※ 改善の為、仕様及び外観を予告なしに変更することがあります。</p> <p>JFEA 業務用厨房設備機器基準適合品</p>	部屋名	形式	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)	製品重量	B11 冷凍下処理室	BWX-156N	1500	600	800	29.5kg	B12 紛庫室	BWX-126N	1200	600	800	24.9kg	B13 調味料等調整室	BWX-036N	300	600	800	8.9kg	B14 包装室(2)	特注品	900	600	610	—	<p>B15~B17 作業台</p> <p>成型室・包装室(1) 3力所 S=1/15</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>部屋名</th> <th>形式</th> <th>間口(W)</th> <th>奥行(D)</th> <th>高さ(H)</th> <th>製品重量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B15 成型室</td> <td>BWX-186N</td> <td>1800</td> <td>600</td> <td>800</td> <td>34.2kg</td> </tr> <tr> <td>B16 成型室</td> <td>BWX-186N</td> <td>1800</td> <td>600</td> <td>800</td> <td>34.2kg</td> </tr> <tr> <td>B17 包装室(1)</td> <td>特注品</td> <td>2400</td> <td>750</td> <td>800</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>部番</th> <th>品名</th> <th>材質</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>トップ</td> <td>SUS304</td> <td>t1.5 №.4仕上</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>スノコ板</td> <td>SUS304</td> <td>t1.0 №.4仕上</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>脚</td> <td>SUS304</td> <td>t1.0 Ø 38</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>アジャスト</td> <td>SUS304</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>※ 改善の為、仕様及び外観を予告なしに変更することがあります。</p> <p>JFEA 業務用厨房設備機器基準適合品</p>	部屋名	形式	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)	製品重量	B15 成型室	BWX-186N	1800	600	800	34.2kg	B16 成型室	BWX-186N	1800	600	800	34.2kg	B17 包装室(1)	特注品	2400	750	800	—	部番	品名	材質	備考	1	トップ	SUS304	t1.5 №.4仕上	2	スノコ板	SUS304	t1.0 №.4仕上	3	脚	SUS304	t1.0 Ø 38	4	アジャスト	SUS304														
部屋名	形式	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)	製品重量																																																																																			
B11 冷凍下処理室	BWX-156N	1500	600	800	29.5kg																																																																																			
B12 紛庫室	BWX-126N	1200	600	800	24.9kg																																																																																			
B13 調味料等調整室	BWX-036N	300	600	800	8.9kg																																																																																			
B14 包装室(2)	特注品	900	600	610	—																																																																																			
部屋名	形式	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)	製品重量																																																																																			
B15 成型室	BWX-186N	1800	600	800	34.2kg																																																																																			
B16 成型室	BWX-186N	1800	600	800	34.2kg																																																																																			
B17 包装室(1)	特注品	2400	750	800	—																																																																																			
部番	品名	材質	備考																																																																																					
1	トップ	SUS304	t1.5 №.4仕上																																																																																					
2	スノコ板	SUS304	t1.0 №.4仕上																																																																																					
3	脚	SUS304	t1.0 Ø 38																																																																																					
4	アジャスト	SUS304																																																																																						

メトロマックス4 (MXポール仕様)

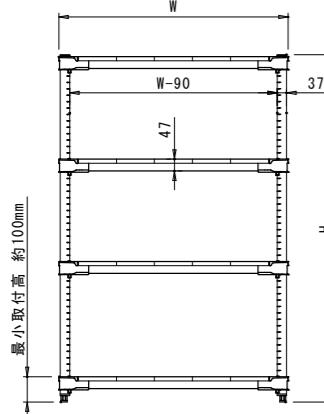
[仕様]

(棚板) フレーム部:ガラス繊維強化ポリプロピレン樹脂。
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。
ナイロン製のスリーブを使用し、25.4mmピッチで柱の任意の位置に固定可能。

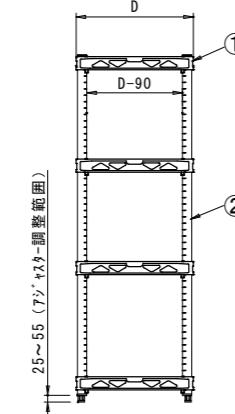
(柱) ガラス繊維強化ポリプロピレン樹脂。25.4mmピッチで棚マット用の溝を設ける。
脚部はガラス繊維強化ポリプロピレン樹脂を使用。



【平面図】



【正面図】



【断面図】

部屋名	形式	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)
B18 紛庫室	MAX4-2448G-MX74P	1215	620	1886
B19 中華まん廊下(台車洗浄スペース)	MAX4-2448G-MX74P	1215	620	1886
B20 包装室(1)	MAX4-2448G-MX74P	1215	620	1886

① 棚 奥行 D × 間口 W 寸法 (mm)

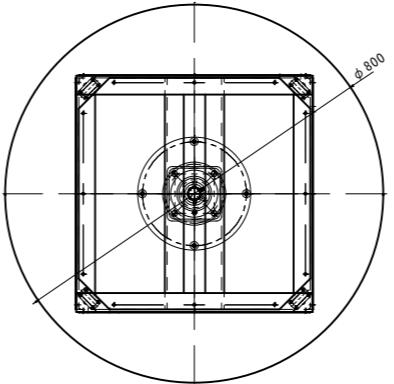
品番	奥行(D) × 間口(W)
MAX4-1824F (G)	465 × 605
MAX4-1830F (G)	465 × 756
MAX4-1836F (G)	465 × 910
MAX4-1842F (G)	465 × 1060
MAX4-1848F (G)	465 × 1215
MAX4-1854F (G)	465 × 1366
MAX4-1860F (G)	465 × 1520
MAX4-2124F (G)	540 × 605
MAX4-2130F (G)	540 × 756
MAX4-2136F (G)	540 × 910
MAX4-2142F (G)	540 × 1060
MAX4-2148F (G)	540 × 1215
MAX4-2154F (G)	540 × 1366
MAX4-2160F (G)	540 × 1520
MAX4-2424F (G)	620 × 605
MAX4-2430F (G)	620 × 756
MAX4-2436F (G)	620 × 910
MAX4-2442F (G)	620 × 1060
MAX4-2448F (G)	620 × 1215
MAX4-2454F (G)	620 × 1366
MAX4-2460F (G)	620 × 1520

② 柱 品番 長さ H (mm)

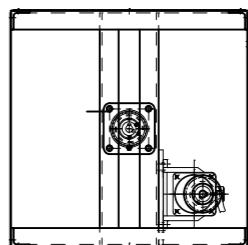
品番	長さ H (mm)
MX54P	1378
MX63P	1581
MX74P	1886
MX86P	2191

* 樹脂製品の為、寸法は若干異なる場合があります。

* 品番のFはフラットタイプ、Gはグリッドタイプ。

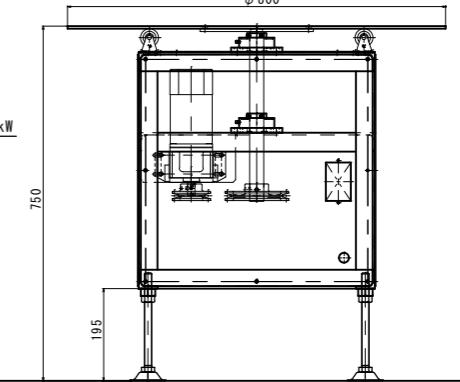
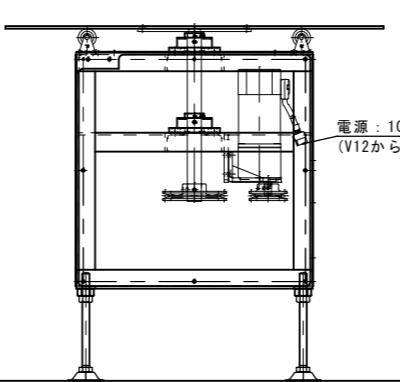


【平面図】



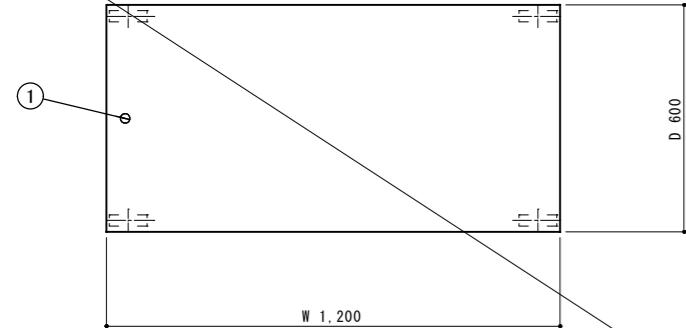
矢視A

矢視B

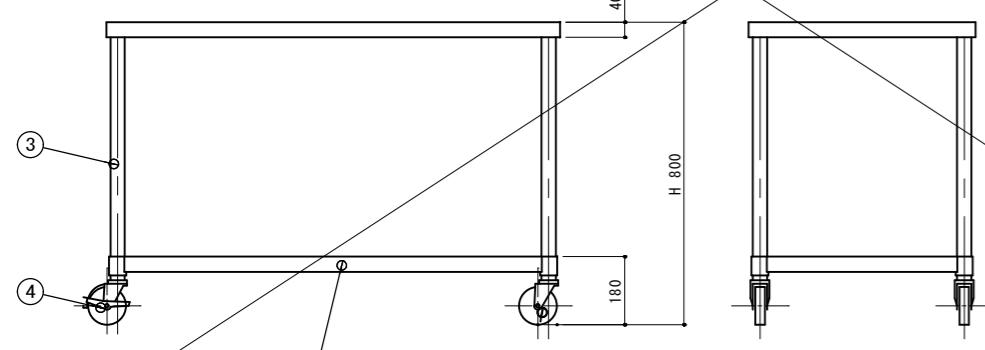


【矢視図A】

【矢視図B】



【平面図】



【正面図】

部屋名	形式	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)
B21 カット野菜下処理室	特注品	1200	600	800
B22 カット野菜下処理室	特注品	1200	600	800
B23 カット野菜下処理室	特注品	1500	750	800
B24 カット野菜下処理室	特注品	1200	750	800
B25 根菜類下処理室	特注品	1200	600	800
B26 ピッキング野菜加工下処理室	特注品	1200	600	800
B27 ピッキング野菜加工下処理室	特注品	1200	600	800
B28 冷凍用野菜下処理室	特注品	900	600	800
B29 カット野菜加工室(1)	特注品	1200	750	800
B30 カット野菜加工室(1)	特注品	1500	750	800
B31 カット野菜加工室(1)	特注品	1500	750	800
B32 カット野菜加工室(1)	特注品	600	400	800
B33 カット野菜加工室(2)	特注品	750	450	800
B34 ピッキング野菜加工室	特注品	1800	900	800
B35 ピッキング野菜加工室	特注品	1800	900	800
B36 ピッキング野菜加工室	特注品	1800	900	800
B37 ピッキング野菜加工室	特注品	750	450	800
B38 パッケージ製造室	特注品	750	450	800
B39 パッケージ製造室	特注品	750	450	800

品番	部品名	材質	寸法	個数
1	甲板	SUS-304	No.4仕上 1.0t	
2	スノコ板	SUS-304	No.4仕上 1.0t	
3	脚部	SUS-304	No.4仕上 1.0t	4
4	自在キャスター 75φ スッパー付			4
5				
6				
7				
備考				

SUS304仕様



株式会社 盛総合設計

代表取締役社長 萩原 将光
宮城県仙台市青葉区上杉三丁目3-16 〒980-0011
TEL (代表) 022-222-6887 FAX 022-224-2397
事務所登録 宮城県 第2321018号

訂正

発行	2025.10	認	
部長	次長	審査	担当

工事名	川房地区複合型園芸施設整備事業加工施設建築主体工事
図面名	家具図3
管理者	一級建築士登録 第101316号 萩原憲昭
監査者	一級建築士登録 第289308号 伏見勇男

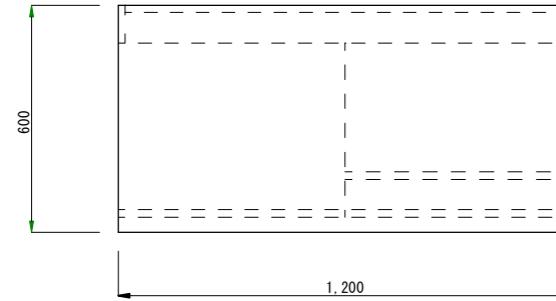
監査者

A1-1/3.1/10.NS

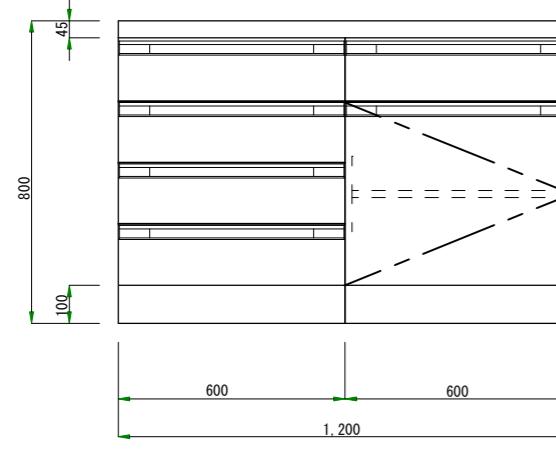
A3-1/16.1/20.NS

A-131

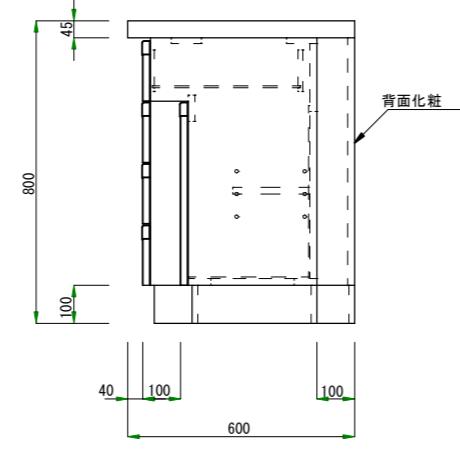
甲板	セルロン(ケムサーフ)黒	
外装	両面化粧パーティクルボード 18t	
台数	台	色:ホワイト
付属器具		



【平面図】



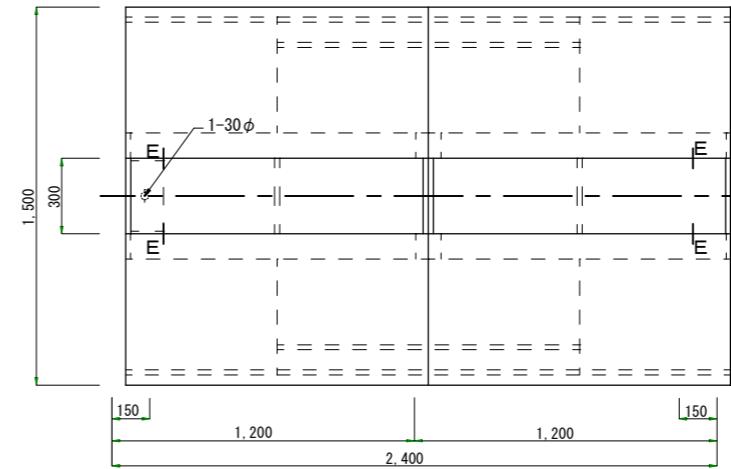
【正面図】



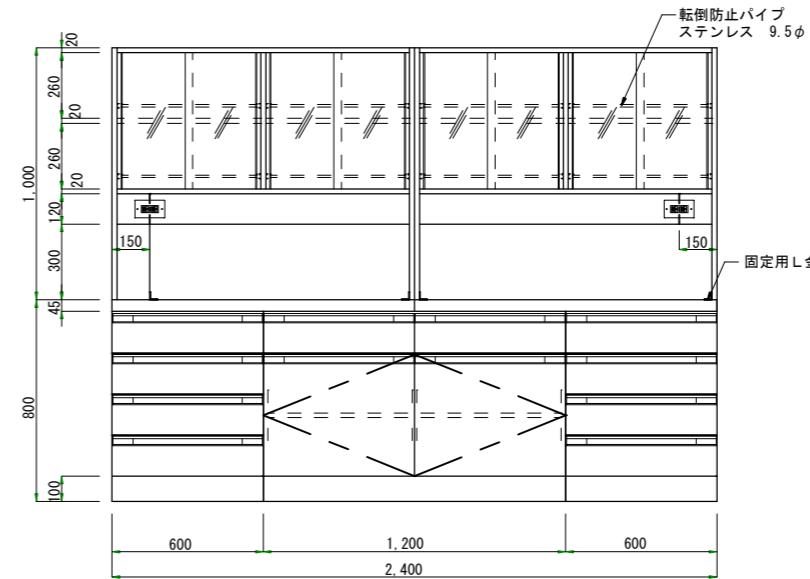
【断面図】

甲板	セルロン(ケムサーフ)黒	
外装	両面化粧パーティクルボード 18t	色:ホワイト
試薬棚	ポリエスチル化粧合板	色:ホワイト
	透明ガラス 3.0t	
台数	台	
付属器具	埋込コンセント 100V15A2連アース付	4ヶ

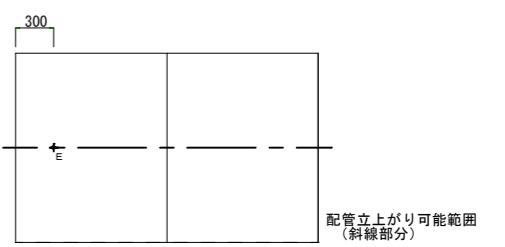
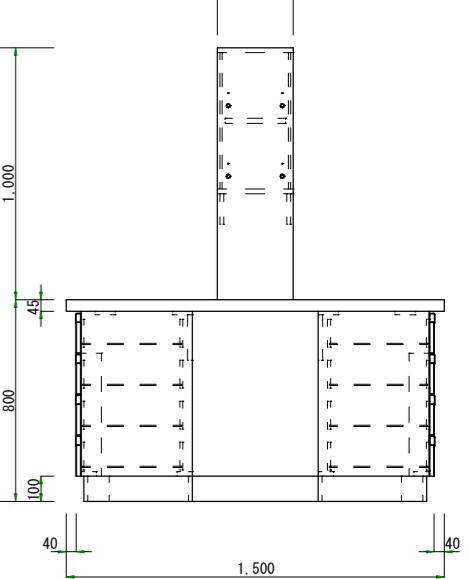
* 電気内部配線別途



【平面図】



【正面図】

配管立上がり可能範囲
(斜線部分)

【断面図】

