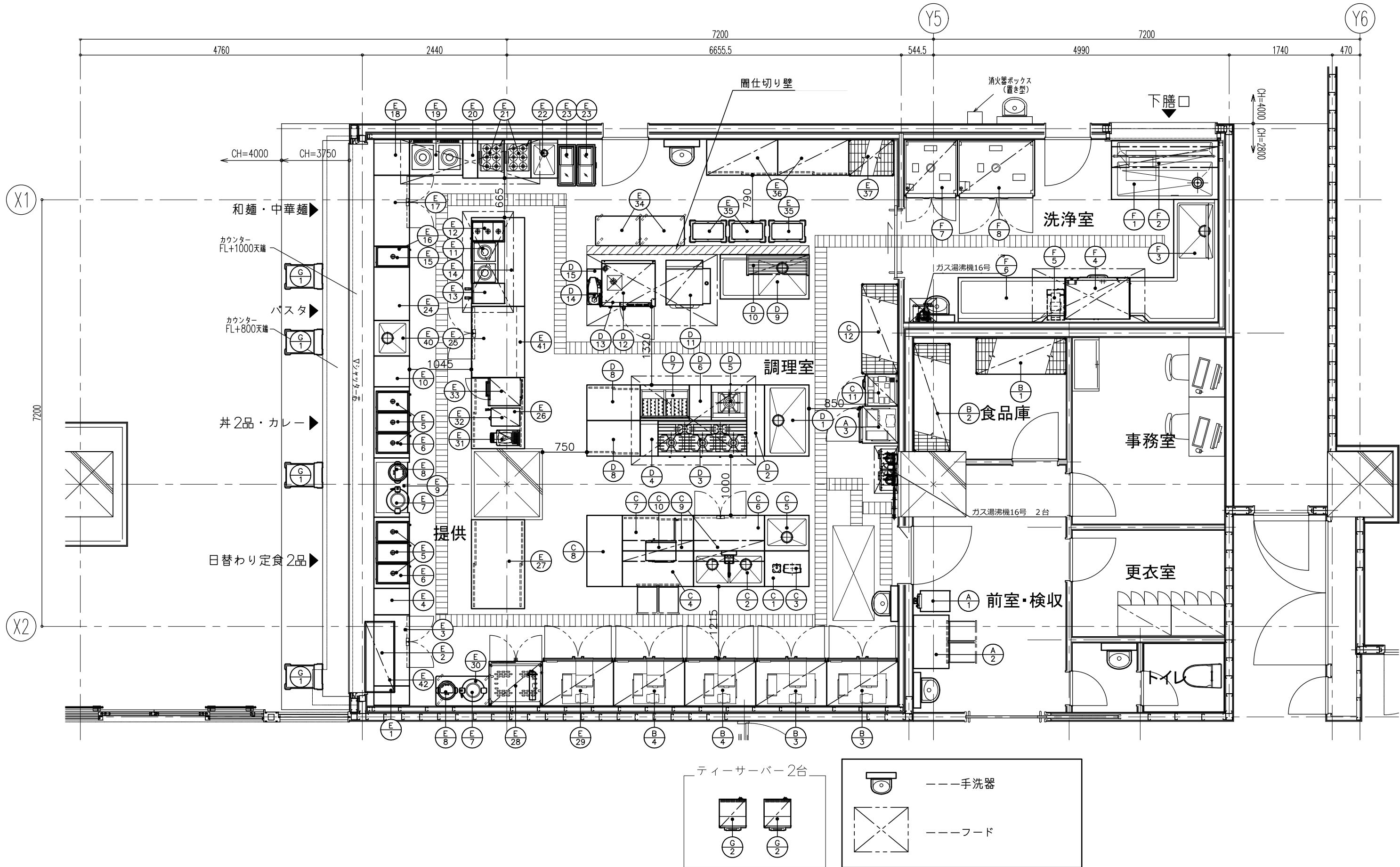


# 厨房機器配置図



# 厨房機器リスト (1/2)

No.	品名	形式	台数	寸法(mm)			配管口径(A)				都市ガス		電気(50Hz,kW)			フイード	備考
				W	D	H	給水	給湯	排水		口径A	kW	単相100V	単相200V	三相200V		
									機器側	設備側							
A- < 検収 >																	
1	デジタルハカリ		1	350	500	800							0.05				
2	引出付ワークテーブル		1	900	600	800											
3	検食用冷蔵庫		1	625	650	1910			φ26	50			0.365			定格内容積：386L ステンレス脚・ステンレスフィルター仕様	
B- < 保存 >																	
1	シェルフ(4段)		1	1520	612	1923											
2	シェルフ(4段)		1	1825	612	1923											
3	冷蔵庫		2	1200	800	1910			φ26×2	50×2			0.657×2			定格内容積：1046L ステンレス脚・ステンレスフィルター仕様	
4	冷蔵庫		2	1200	800	1910			φ30×2	50×2			0.29×2			定格内容積：1054L ステンレス脚・ステンレスフィルター仕様	
C- < 下調理 >																	
1	ワークテーブル		1	750	600	800										SUS304仕様	
2	二槽シンク		1	1200	600	800	15×2	15×2	40×2	50×2						SUS304仕様	
3	電解水生成装置		1	285	145	335	15GV		φ6×2	50			0.17				
4	引出付ワークテーブル		1	1200	600	800										SUS304仕様	
5	一槽シンク		1	750	600	800	15	15	40	50						SUS304仕様	
6	テーブル形冷蔵庫		1	1200	600	800			φ30	50			0.328			定格内容積：245L ステンレス脚・ステンレスフィルター仕様	
7	キャビネットテーブル		1	1200	600	800										SUS304仕様	
8	ワークテーブル		1	1200	600	800											
9	オーバーシェルフ		2	1200	350	500										SUS304仕様	
10	電子レンジ		1	510	360	306							1.26				
11	包丁マナ板殺菌庫		1	540	550	1600			25	50			1.3				
12	シェルフ(4段)		1	1520	612	1923											
D- < 主調理 >																	
1	一槽シンク		1	1200	750	800	15	15	40	50							配管カバー付
2	ワークテーブル		1	1200	300	800											
3	ガステーブル		1	1500	600	800					20	49.4				要	
4	ワークテーブル		1	300	600	800											
5	スープレンジ		1	600	600	450	15				20	14.5				要	
6	ワークテーブル		1	370	600	800											
7	涼厨フライヤー		1	830	600	800					15	17.4				要	貯油量：18L×2槽
8	キャビネットテーブル		2	900	600	800											
9	一槽水切付シンク		1	1500	750	800	15	15	40	50							
10	パイプシェルフ		1	1050	350	(700)											
11	涼厨ガス立体自動炊飯器		1	750	755	1350					25	27.9	0.06			要	炊飯能力：5升釜×3段
12	スチームコンベクションオープン		1	900	770	1050	軟水機 15GV		φ38	耐熱管65				18.5		要	調理可能ホテルパン枚数：1/1×10枚
13	スチコン架台		1	900	720	600											
14	軟水機		1	220	456	427	15GV		15,16	50			0.003				
15	軟水器架台		1	250	600	250											
E- < 盛付・配膳 >																	
1	ワークテーブル		1	(325)	600	800											
2	冷蔵ショーケース		1	1200	500	1085			φ16	50			0.392				
3	テーブル形冷蔵庫		1	1200	600	800			φ30	50			0.328				定格内容積：245L ステンレス脚・ステンレスフィルター仕様
4	ワークテーブル		1	450	600	800											
5	卓上ウォーマー		6	350	560	261			φ22×6				0.7×6				
6	卓上ウォーマー架台		2	1200	600	540/800											
7	ライスジャー		2	460	380	390							0.077×2				
8	スープジャー		2	365	315	375							0.21×2				

# 厨房機器リスト (2/2)

No.	品名	形式	台数	寸法(mm)			配管口径(A)				都市ガス 口径 A	kW	電気(50Hz,kW)			フ ィ ド	備 考
				W	D	H	給水	給湯	排水				単相100V	単相200V	三相200V		
						機器側		設備側									
9	ワークテーブル		1	1000	600	550											
10	ワークテーブル		1	(520)	600	800											
11	電磁調理器		1	700	450	150							2.5×2			要	
12	卓上ウオーマー		1	350	560	261			φ22				0.7				
13	冷凍めん解凍機		1	340	555	490	15GV		φ33	耐熱管50				6.2	要	軟水器付	
14	パスタユニット		1	1500	900	(550)											
15	卓上ウオーマー		1	350	560	261			φ22				0.7				
16	卓上ウオーマー用架台		1	350	600	540											
17	テーブル形冷蔵庫		1	1200	600	800			φ30	50			0.328			定格内容積：245L ステンレス脚・ステンレスフィルター仕様	
18	ワークテーブル		1	600	600	800											
19	電磁調理器		1	900	600	450	15×2							5.0×2	要		
20	ワークテーブル		1	250	650	800											
21	ゆで麺器		2	450	650	800	15GV×2		25×4	耐熱管 50×4				9.2×2	要		
22	一槽シンク		1	450	650	800	15	15	40	50							
23	コンパクトフリーザー		2	696	327	860							0.094×2				
24	ワークテーブル		1	900	600	800											
25	テーブル形冷凍庫		1	1200	750	800			φ25	50			0.344			定格内容積：321L ステンレス脚・ステンレスフィルター仕様	
26	キャビネットテーブル(両面式)		1	1200	900	800											
27	キャビネットテーブル(両面式)		1	1500	900	800											
28	湿温蔵庫		1	900	750	1800	15GV		25	50				4.1	要	軟水器付	
29	冷蔵庫		1	1200	800	1910			φ30	50			0.29			定格内容積：1054L ステンレス脚・ステンレスフィルター仕様	
30	移動テーブル		1	900	500	800											
31	コールドドリンクディスペンサー		1	260	500	650							0.225				
32	コンテナブルーワー		1	307	576	907	15GV							3.7	要	軟水器付	
33	コンベクションオーブン		1	474	565	412								3.75			
34	移動テーブル		2	750	500	800											
35	ラックディスペンサー		3	590	340	800											
36	食器戸棚		2	1200	600	1800											
37	シェルフ(4段)		1	757	612	1923											
38	欠番																
39	欠番																
40	一槽シンク		1	600	600	800	15	15	40	50							
41	天板		1	1201	900	40											
42	冷蔵ショーケース架台		1	1200	350	200											
F-	< 下膳・洗浄 >																
1	シャワーシンク		1	1800	1000	850	15GV 15	15	40×2	50×2			0.01				
2	オーバーシェルフ		1	1800	350	500											
3	ソイルドテーブル		1	(2070)	1500	850	15	15	40	50							
4	ラックコンベア洗浄機		1	1100	700	1446		15GV	40	耐熱管50				10.84	要		
5	ガスブースター		1	287	531	760		洗浄機接続	25	耐熱管50	15	29.1	洗浄機より供給 0.055		要		
6	クリーンテーブル		1	1800	750	850											
7	食器消毒保管庫		1	900	950	1900			25	50				7.3		食器カゴ20個付	
8	食器消毒保管庫		1	1300	950	1900			25	50				9.4		食器カゴ30個付	
G-	< サービス >																
1	トレーディスペンサー		4	430	640	920											
2	ティーディスペンサー		2	450	527	1465	15GV×2		φ36×2	耐熱管 50×2			1.21×2				
*	予備コンセント		5										1.5×5				
*	手洗器		4														
*	給湯器(16号:カラン用)		2														
*	給湯器(16号:食器洗浄機用)		1														
	合計											138.3	22.37	12.45	86.054		