



平面図 scale 1/100

厨房機器リスト														
品番	名称	外形寸法 (m/m)			数量	給排水 (A)			ガス (kg/h)		電気 (kw)			備考
		間口	奥行	高さ		給水	給湯	排水	口径	消費量	単相100v	単相200v	三相200v	
1	パンラック	1500	400	1500	1									
2	洗濯機	700	450	800	1									
3	大型冷蔵庫	1800	900	1905	1									
4	二槽シンク (下処理室)	1200	600	800	1	25	25	50						
5	作業台 移動式 (下処理室)	900	600	800	1									新設 CT 96 → 90
6	受槽 (下処理室)	900	600	350	1	20		50						新設
7	球根皮剥機	450	550	810	1	20					0.4			
8	L型運搬車	900	600	800	2									
9	冷凍庫	1800	800	1905	1									
10	ワンタッチスライサー	505	715	750	1						0.26			
11	さいの目切機	382	490	770	1								0.75	
12	スライサー受台	900	600		1									
13	三槽シンク	3200	900	900	1	25	25	50						新設
14	ミキサー 大	600	450	900	1						0.4			新設 AR-400
15	リンゴ芯抜き器	390	340	1085	1									新設 AM-400
16	移動作業台	900	600	900	2									新設 CT-96
17	移動作業台	1800	900	850	2									新設 CT-89
18	ガス回転釜	1460	980	805	4	25	25		25A	36000kcal				新設 2台 CT-32
19	蒸し器	1200	750	1500	1	25			25A	30000kcal				新設
20	コンベクションオープン	1200	1015	1600	1	20			25A	25000kcal	0.5			新設
21	コンロ台 2口 (家庭用)	600	550	660	1									新設
22	戸棚	1800	800	1800	1									
23	パンラック	1800	600	1800	1									
24	浸漬槽	1400	650	900	1									新設 1S-109
25	水切台	900	900	900	1									新設
26	食器洗浄器	2550	940	1125	1	25	25	50					4.5	新設 MW-234W
27	移動水切台	1200	450	900	1									
28	食器消毒保管庫 両面扉	2550	900	1900	1			25					15.75	新設 MW-60
29	食器消毒保管庫	1300	900	1900	1			25					8.2	
30	配膳カート				1									
31	ボイラー				1									新設 本工
						</								

※ ボイラーのみ本工事とし、他の新設器具は備品とする。