

別紙8 調理設備参考仕様一覧表(1/3)

品名	規 格 寸 法			台数
	W	D	H	
<野菜類検収室・下処理室>				
L型運搬車	900	600	800	4
移動台	1200	750	800	3
食缶消毒保管庫	2200	2000	2220	1
保管庫用カート	750	800	1720	4
保存食用冷凍庫	745	800	2000	1
台秤				1
掃除用具入れ	500	500	1800	2
3槽シンク	2400	750	800	2
ピーラー	1055	850	1060	4
移動受台	850	700	953	4
器具洗浄機	3800	925	1690	1
冷蔵庫	4500	4000		1
ラック	1212	613	1892	15
冷凍庫	3000	4000		1
器具消毒保管庫	2200	1035	2220	1
保管庫用カート	750	800	1720	2
包丁まな板殺菌庫	850	600	1430	1
移動台	1200	750	800	7
3槽シンク	2400	750	800	7
移動台	1500	750	800	7
パススルー冷蔵庫	1210	850	2000	4
<肉・魚類検収室・下処理室>				
台秤				1
移動台	1200	750	800	4
L型運搬車	900	600	800	2
掃除用具入れ	500	500	1800	2
器具消毒保管庫	2200	2000	2220	1
保管庫用カート	750	800	1720	4
ラック	1518	613	1892	14
3槽シンク	1800	750	800	1
作業台	1500	750	800	1
電動缶切機				1
上皿秤				1
器具消毒保管機	1290	750	1880	1
冷蔵庫	900	600	2000	1
シンク付ミキサー	500	1030	1060	1
パススルー冷蔵庫	1210	850	2000	1
ラック	1212	460	1892	3
冷蔵庫	2700	1800		1
器具消毒保管機	910	750	1880	1
3槽シンク	2400	750	800	3
移動台	1500	750	800	4
パススルー冷蔵庫	1460	850	2000	4
冷凍庫	6300	2300		1
冷蔵庫	3000	4000		1
ラック	1212	613	1892	6
器具消毒保管庫	2200	1035	2220	1
保管庫用カート	750	800	1720	2
包丁まな板殺菌庫	850	600	1430	1
移動台	900	750	800	1
3槽シンク	2700	900	800	1
移動台	1500	900	800	1

別紙8 調理設備参考仕様一覧表(2/3)

品名	規 格 寸 法			台数
	W	D	H	
<調理室>				
移動台	1200	750	800	11
掃除用具入れ	500	500	1800	2
器具消毒保管機	1290	750	1880	2
シンク付ミキサー	500	1030	1060	1
3槽シンク	2700	900	800	2
移動台	1500	900	800	2
ドライ対応移動式サイノ目切機	800	700	895	3
移動受台(移動式サイノ目切機用)	850	700	953	3
ドライ用移動式フードスライサー	850	800	895	4
移動受台(移動式フードスライサー)	850	700	953	4
フードカッター置台(H=600)	900	750	600	1
フードカッター	640	530	530	1
スパテラスタンド				12
移動ラック	1200	750	1390	12
蒸気回転釜	1973	1300	990	12
盛付台	1500	750	400	12
保存食用冷凍庫	745	800	2000	1
3槽シンク	2400	750	800	1
器具洗浄機	3800	925	1690	1
器具消毒保管庫	2200	1035	2220	2
保管庫用カート	750	800	1720	4
蒸気回転釜	1781	1120	942	2
3槽シンク	2400	750	800	1
移動台	1500	750	800	1
真空冷却機(蒸煮機能付)	2520	2770	1900	2
<和え物室>				
冷蔵庫	2500	3000		1
器具消毒保管機	620	750	1880	1
3槽シンク	2400	750	800	1
移動台	1200	750	800	3
和え物用回転釜	1513	870	927	2
掃除用具入れ	500	500	1800	1
運搬台	1500	750	600	2
<特食調理室>				
掃除用具入れ	500	500	1800	1
移動台	1200	750	800	2
器具消毒保管機	1290	750	1880	1
冷蔵庫	745	800	2000	1
3槽シンク	1800	750	800	1
作業台	900	750	800	1
カステーブル	900	750	800	1
フライヤー	860	600	800	1
スチームコンベクションオーブン	950	780	1650	1

別紙8 調理設備参考仕様一覧表(3/3)

品名	規 格 寸 法			台数
	W	D	H	
<焼き物・揚物・蒸し物室>				
新油タンク				1
廃油タンク				1
移動台	1500	750	800	4
移動台(H=600)	1500	750	800	4
連続式揚物機	6100	1427	1520	2
油の過器				1
制御盤				1
スチームコンベクションオーブン	1050	850	1913	10
蒸気回転釜	1781	1120	942	2
運搬台	1500	750	600	4
掃除用具入れ	500	500	1800	1
2槽水切付シンク	2100	900	850	1
器具洗浄機	1520	900	1760	1
作業台	1500	900	850	1
器具消毒保管庫	2200	2000	2220	1
保管庫用カート	750	800	1720	4
<消毒・配送準備室>				
食缶消毒保管庫	2200	2965	2220	2
保管庫用カート	750	800	1720	12
食缶消毒保管庫	2200	2000	2220	3
保管庫用カート	750	800	1720	12
食缶消毒保管庫(冷却機能付)	2200	2965	2720	2
保管庫用カート	750	800	1720	12
コンテナ	1280	750	1418	48
食器消毒保管庫	2200	2965	2220	7
保管庫用カート	750	800	1720	42
<洗浄室>				
移動台	1500	900	800	6
立体浸漬槽	8100	1570	2110	1
食器自動供給装置				2
食器洗浄機	8850	1550	2305	2
食器自動受取装置				2
残菜処理台	1600	1360	900	2
ラビスポーザー	610	610	820	2
ラビスポーザー操作盤				2
食缶下洗機	2950	1800	2040	2
食缶洗浄機	7250	1650	2205	2
コンテナ洗浄機	8700	2660	3050	1
移動台	1500	900	850	4
コンプレッサー	917	720	999	2
水切付シンク	1800	750	800	4
小物洗浄機	900	600	800	2
掃除用具入れ	500	500	1800	2
厨芥処理機	1865	800	2226	1
厨芥処理機制御盤				1