

品番	名称	規格仕様	外形寸法 (m/m)			数	給排水				ガス (LPガス)			電気 (kW)			蒸気			備考	
			間口	奥行	高さ		給水 (A)	給湯 (A)	排水 (A)	ピット	口径 (A)	消費量 (kW)	単相100V	単相200V	三相200V	給気 (A)	排気 (A)	消費量 (kg/h)			
1	移動台		900	600	800	1															
2	デジタル式上皿自動秤	UDS-IV2-WP-15	242	292	122	1														秤量15kg 防水形	
3	検食用冷凍ストッカー	VF-K120X	460	585	1110	1							0.130							有効内容積117L	
4	小形冷蔵ショーケース	USB-508TL1	500	490	1520	1							0.175								
5	戸棚		900	600	1800	1															
6	パススルー冷凍冷蔵庫	HRF-120CZ-4040	1200	850	1890	1			40x2				0.669							有効内容積 冷凍254L、冷蔵821L	
7	三槽シンク		1800	600	800	1	15x3	15x3	40x3												
8	水切台		(750)	600	800	1			40												
9	吊戸棚		1350	350	600	1															
10	吊戸棚		1200	350	600	1															
11	包丁まな板消毒保管機	KCSK-5-eT	550	550	1900	1			40						3.100					上部棚仕様	
12	器具消毒保管機	MCM-20-eT	900	750	1900	1			40						5.400					電気式 (両面) D=750mm仕様	
13	水切台		(750)	600	800	1			40											() 寸法は原寸合わせとする	
14	移動水切台		750	450	800	1															
15	二槽シンク		1200	750	800	1	15x2	15x2	40x2												
16	テーブル形冷蔵庫	RT-120SNF-WL (特)	1200	600	800	2			40				0.183							定格内容積242L	
17	カッターミキサー	R-3D	220	305	430	1							0.700								
18	台下戸棚		1650	600	800	2															
19	ガステーブル	XY-1260ST (特)	1200	600	800	1					20	48.80								㊟	
20	スチームコンベクションオーブン	GS12-E66	900	885	1820	1	15x2		40x2						22.000					㊟	
21	ガス回転釜	KGSDI-10	1240	890	1500	1	20	20	ピット	要	20	18.00								㊟ 内蓋錆	
22	作業台		1350	600	800	1															
23	炊飯台車	RTK-500	500	500	120	2															
24	ガス炊飯器	RR-50S1	525	481	434	2					φ9.5-JA	10.30								○	
25	ガスフライヤー	GF2-6D18	450	600	800	1					15	9.10	0.015							㊟	
26	台下戸棚		750	600	800	1															
27	フードブレンダー	SFB-200	180	185	400	1							0.370								
28	I H 調理器	KZ-PH33	304	345	54	1							1.400								
29	包丁まな板消毒保管機	KCSK-2-e	550	550	1250	1			40				1.200								
30	平棚		550	400	1段	1															
31	電子レンジ	NE-710GP	510	380	306	1								1.570							
32	U T S カート	HUTS1-S	759	461	815	2															
33	折りたたみ式ワゴン	FGAN-2	933	505	838	4														棚板2段 折りたたみ後: W933×D200×H940	
34	エクストラユーティリティカート	40S3-4098	1032	517	960	5															
35	ラックシェルフ		1800	400	1段	1															
36	ソイルドテーブル		1800	750	820	1	15x2	15	40x2												
37	食器洗浄機	E5-608	707	750	1390	1		15	40		15	9.30	1.200							㊟ 給湯条件: 55℃以上	
38	クリーンテーブル		950	750	820	1															
39	平棚		750	350	1段	1															
40	移動水切台		600	450	800	1															
41	消毒保管機	MCM-20-eT	900	750	1900	1			40						5.400					電気式 (両面) D=750mm仕様	
42	戸棚		1200	600	1800	1															
43	消毒保管機	MCM-10-eT	550	750	1900	1			40						4.100					電気式 (両面) D=750mm仕様	
設備容量合計													105.80	6.255	1.570	40.000			0.0		

注) 設備容量の数値は各1台当たりを示す。
 熱調理器、高さ (機器背面に背立てをゆうするものはこれを除いた高さ) が1.0mを超える厨房機器及び
 特記された機器には、床又は壁にアンカーボルトで固定できるよう補強及び固定金具を備える。
 【公共建築工事標準仕様書 (建築工事編) 平成25年版/国土交通省】より抜粋。

完成図

調理学機器リスト		DA-10
作成日	平成28年3月	版次