

厨房機器リスト

整理番号	品名	数量	備考
1	ラック(シェルフ)	2	幅1000mm×奥行500mm×高さ1800mm程度、棚段数4段程度
2	冷凍庫	1	容積:600ℓ程度(整理番号3の冷蔵庫と一体の冷凍冷蔵庫でも可とするが、それぞれ容積を満たすこと)【参考品】HF-90AT3-ML
3	冷蔵庫	1	容積:600ℓ程度(整理番号2の冷凍庫と一体の冷凍冷蔵庫でも可とするが、それぞれ容積を満たすこと)【参考品】HR-90AT-ML
4	一槽シンク	1	幅750mm×奥行750mm×高さ800mm程度、下部扉付き 配管口径/給水:15A、給湯:15A、排水:40A
5	二槽シンク	1	幅1500mm×奥行750mm×高さ800mm程度、下部扉付き 配管口径/給水:15A×2、給湯:15A×2、排水:40A×2
6	作業台(テーブル)	2	移動式キャスター付きテーブル。高さはシンクと同程度とする
7	包丁マナ板殺菌庫	1	収納数:包丁20本、マナ板10枚程度 【参考品】ホシザキ/HSB-5SB3-H
8	スープレンジ(2口)	1	ガスの口径は20Aとする。 【参考品】RGS-096D
9	ガステーブルコンロ(3口)	1	ガス接続口径は都市ガス:φ13とする 【参考品】M-823
10	ガステーブルコンロ台	1	整理番号9のコンロ本体の設置に適合したものとし、下部扉付きとする
11	スチームコンベクションオープン(ガス式)	1	配管口径/給水:15A×2、排水:40A、ガス接続口径:15A、サイズ:1/1の ホテルパンが6枚程度収納できるものとする 【参考品】MIC-6SC-G
12	スチームコンベクションオープン専用架台	1	整理番号11のスチームコンベクションオープンに適合した架台とすること
13	業務用冷凍冷蔵庫	1	容積:550ℓ(冷蔵:424ℓ/冷凍:126ℓ)程度 【参考品】ホシザキ/HRF-90AT3
14	ブラストチラー	1	幅1200mm×奥行750mm×高さ800mm程度、サイズ:1/1のホテルパンが6 枚程度収納できるものとする 【参考品】HBC-6TB3
15	製氷機	1	製氷能力は、室温20℃、水温15℃、電源100Vで37ℓ程度とする 【参考品】IM-35M-2
16	ガス式炊飯器	2	炊飯能力3.0~8.0ℓ程度、ガス接続口径は都市ガス:φ13×2とする 【参考品】リンナイ/RR-400CF
17	炊飯台	1	整理番号17の炊飯器の設置に適合したものとし、下段にはスライドテ ーブルを要する
18	食器消毒保管機(電気式)	1	收容籠数:10個、全長900mm程度とする 【参考品】HSB-10SB3
19	食器洗浄機(ドアタイプ)	1	ラック処理数/時:45枚程度、消費電力:三相200V電源で5.0kw以下 【参考品】ホシザキ/JWE-450RUB3-L
20	ソイルドテーブル	1	幅1200mm×奥行750mm×高さ800mm程度 配管口径/給水:15A×1、給湯:15A×1、排水:40A×2
21	吊り戸棚	1	幅1000mm、奥行350mm×高さ600mm程度
22	テーブル形冷蔵庫	1	幅1200mm×奥行750mm×高さ800mm、2ドアタイプ、内容積:320ℓ程度 【参考品】ホシザキ/RT-120SDG
23	ステンレス製調理台	1	幅1200mm×奥行750mm×高さ800mm程度、下部扉付きとする
24	ステンレス製調理台	2	幅900mm×奥行750mm×高さ800mm程度、下部扉付きとする
25	ステンレス製調理台	2	幅600mm×奥行750mm×高さ800mm程度、下部扉付きとする
26	パンラック	1	幅1500mm×奥行750mm×高さ1800mm程度、棚段数4段程度
27	検食用冷凍庫	1	幅650mm、奥行750mm程度。検食容器2週間分(14箱)以上保存可能 【参考品】ホシザキ/HF-63CAT-KS
28	食器戸棚	1	幅900mm×奥行750mm×高さ1800mm程度、片面タイプ
29	配膳ワゴン	2	常温、シャッター式、奥行き750mm未満、膳数20程度 【参考品】エレクター/JCSH18R
30	掃除用具収納ロッカー	1	幅600mm程度

※ 機器を設置する際、整理番号4~7と25、22~24については高さを統一すること