



＜厨房工事区分＞

厨房機器 撤入・据付	厨房業者工事	厨房業者外工事 (設備工事)
厨房機器 撤入・据付	○	—
厨房機器 配管工事 (機器までの接続を含む)	—	○
厨房機器 配管工事 (機器までの接続を含む)	—	○
配管・配線部材一式 (カラ・ブル・手元開閉器、リーラーコンセント、水栓柱等)	—	○

※厨房業者の工事範囲は機器の設置（レベル出し）のみとし給排水・電気・ガス等の配管・配線工事は一次、二次とも厨房業者外工事（設備工事）とする

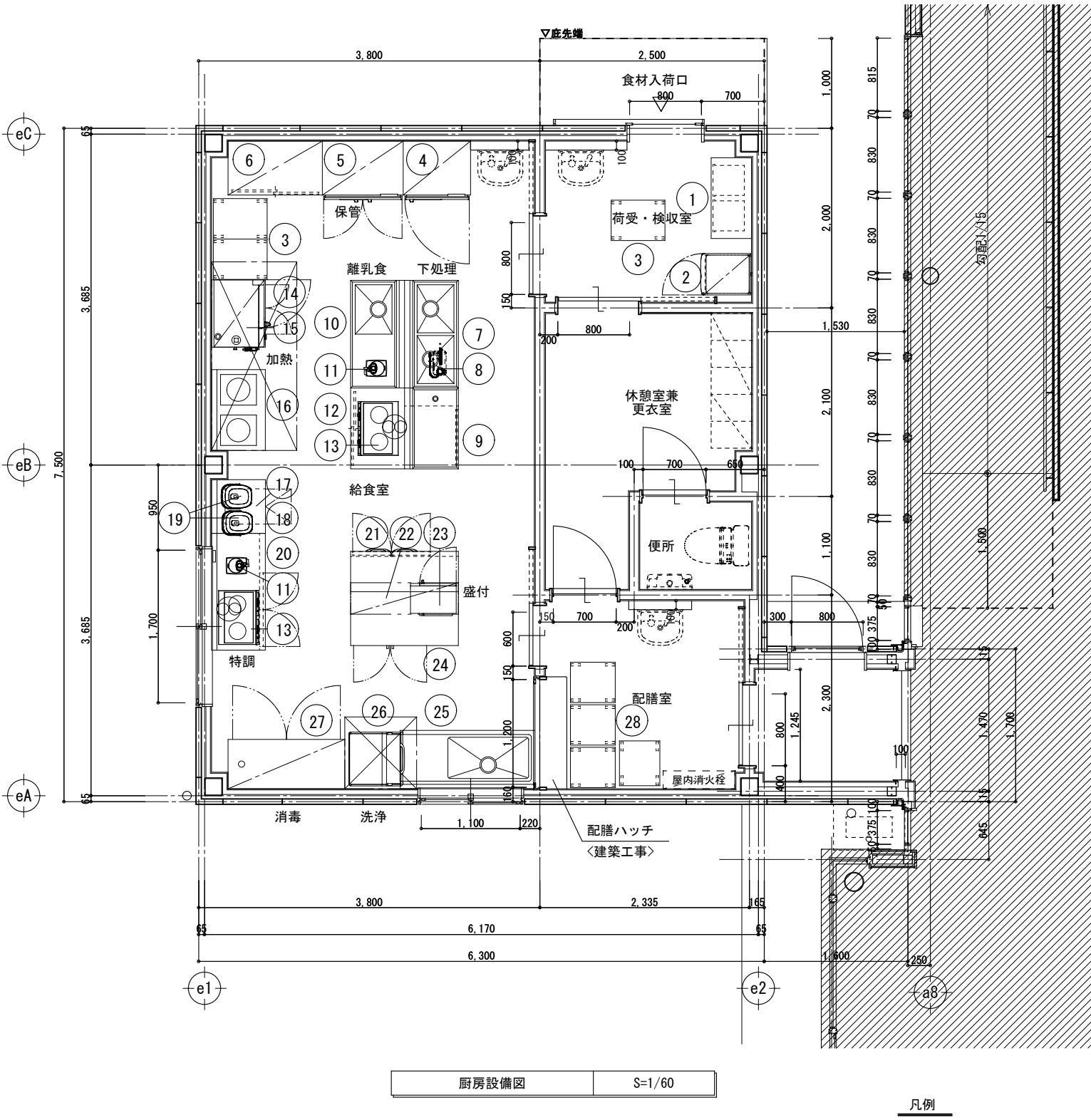
※予備設備についてはお打合せ要

※厨室内の下地及び仕上材は、不燃材料とする

廚房設備一覽表

品番	名称	規格仕様	外形寸法(ｍ/ｍ)			数量	給排水			ガス(フローガス)		電気(kW)			備考	
			間口	奥行	高さ		給水(人)	給湯(人)	排水(人)	ピット	口径(人)	消費量(kWh)	単相100V	単相200V	三相200V	
1	検収台		900	450	850	1										
2	検食用冷凍ストッカー	VF-K120X	460	585	1110	1							0.130			有効内容積117L
3	移動台		600	450	850	3										
4	冷凍庫	HF-75AT	750	650	1910	1			50				0.375			定格内容積481L
5	冷蔵庫	HR-90AT-ML	900	650	1910	1			50				0.286			定格内容積594L
6	戸棚		1050	600	1800	1										
7	二槽シンク		1200	600	850	1	15×2	15×2	50×2							
8	ミューケーリーン	μ-CleanII	287	150	297	1	15						0.130			
9	作業台		900	600	850	1			50							下部戸棚仕様
10	水切付一槽シンク		1200	600	800	1	15	15	50							
11	フードプロセッサー	DLC-10PRO	182	252	348	2							0.330			
12	台下戸棚		900	600	800	1										
13	電磁調理器	IHK-WKT22-B	560	400	60	2							2.800			◎
14	乾燥機付き包丁まな板殺菌庫	TNS-75TF	750	600	850	1							0.272			
15	ステームコンベクションオーブン	M10-5HTC3	750	560	685	1	15×2	50 耐熱100°C						5.900	◎	ホテルバン2/3段
16	ガステーブル	XY-960T	900	600	850	1				20	32.60				◎	
17	キューブアイスマーカー	IM-25M-2	395	450	770	1	15		50				0.165			貯氷量約14kg
18	作業台		600	600	850	1										
19	IH炊飯ジャー	JKH-P18P	287	383	255	2							1.350			炊飯能力：1.8L(1升炊き)
20	テーブル型消毒保管機	MCTK-4-e	1300	600	850	1									2.100	電気式
21	テーブル形冷蔵庫	RT-120MTCG-ML	1200	450	850	1			50				0.113			定格内容積167L
22	上棚		1200	350	2段	1										
23	電子レンジ	NE-711G	510	360	306	1							1.260			
24	電気温湿度庫	IHS-1260YAG	1200	600	850	1	15	40×2 耐熱80°C						2.300		
25	ソイルドテーブル		1500	650	850	1	15		50							
26	食器洗浄機	JWE-450RUB3-L	600	600	1380	1		50×2 耐熱80°C						4.540	◎	洗浄機専用給湯器(16号)建築工事
27	消毒保管機	MGSK-15-e	1300	550	1900	1								5.200		電気式片面
28	配膳ワゴン		500	450	800	4										
設備容量合計													32.60	11.691	0.000	20.04

注) 設備容量の数値は各1台当たりを示す。注) 付属品として記載のない備品類・収納物は含まない。



日例

既存そのままを示す