

注)○：フード ◎：フード＋グリスフィルター

番 号	名 称	規 格 仕 様			外 形 寸 法 (mm)			数 量	給 排 水				ガ ス (都市ガス)	電 気 (kW)	蒸 気				フ ィ ド	備 考
		(株)中西製作所	日本調理機(株)	タニコー(株)	間 口	奥 行	高 さ		給 水 (A)	給 水 (A)	排 水 (A)	ビ ツ ト			給 水 (A)	給 水 (A)	給 水 (A)	給 水 (A)		
1	様 食 用 冷 凍 ス ト ッ カ ー	VF-K120X	VF-K120X	VF-K120X	460	585	1110	1						0,130						有効内容積：117L
2	シ ェ ル フ	P1590-4/LS1220-4	P1590-4/LS1220-4	N-TES-15-6112C	1212	613	1567	1												庫4段
3	シ ェ ル フ	P1590-4/MS1820-4	P1590-4/MS1820-4	N-TES-15-4618C	1821	460	1567	1												庫4段
4	冷 凍 庫	SRF-K1283	SRF-K1283A	SRF-K1283A	1200	800	1950	1			40				0,552					定格内容積：1081L
5	冷 庫	SRR-K1281	SRR-K1281	SRR-K1281	1200	800	1950	2			40			0,339						定格内容積：1087L
6	包 丁 ま な 親 消 毒 保 管 機	KCSK-5-eT	ESK-5NS	NHE-5AS	550	550	1900	1			40				3,100					上段棚仕様
7																				
8	全 自 動 洗 米 機	RM-401A	KP90KN-JP	RM-401A	600	630	1785	1	15		50			0,590						
9	多 機 能 自 動 炊 飯 器	CRA2-150N	CRA2-150N	TGRC-A3DT	750	707	1300	1				20	31,40	0,045					○	炊飯能力：5升×3段
10	スチームコンベクションオープン	CSV-910	CSV-910	TGSC-100CL	900	780	1803	1	15		40 (標準100C)	20	39,60	0,530					◎	架台付 1/1ホテルパン10段仕様
11	ロ ー レ ン ジ	XY-960L2	XY-960L2	TSCD-BC101NL	900	600	450	1	15×2				20	33,60					◎	
12	ガ ス テ ー プ ル	XY-1560T	XY-1560T	TS6T-1532	1500	600	800	1				20	51,20						◎	バックガード付
13	作 業 台				300	800	800	1												
14	台 下 戸 棚				1100	600	800	1												
15	ガ ス フ ラ イ ヤ ー	CF2-GA23-L20	CF2-GA23-L20	NB-TGFL-C65	550	600	800	1				15	11,40						◎	油量：20L
16	鍋 台				300	600	800	1												
17	赤 外 線 グ リ ド ル	C9C-960I	C9C-960I	C9C-960I	900	600	300	1				15	15,70	0,030					◎	
18	台 下 戸 棚				900	600	600	1												
19	台 下 冷 凍 庫	SUR-01271SA	SUR-K1271SA	SUR-K1271SA	1200	750	800	1			40			0,244						有効内容積：316L
20	ジャックスタック	ジャックスタック100	JA-104		600	600	1790	1												移動式
21	二 層 シ ン ク				1200	750	800	1	15×2	15×2	40×2									
22	水 切 台				900	750	800	1			40									
23	電 気 温 温 庫 庫	IHS-1575YAG	IHS-1575YAG	IHS-1575YAG	1500	750	800	1	15		40				2,600					
24	移 動 台				600	450	800	4												
25																				
26																				
27	I H ジャ ー 炊 飯 器	SR-P9B36P	SR-P9B36P	SR-P9B36P	502	429	344	1						2,700						炊飯能力：2升
28	作 業 台				600	600	600	1												
29	ガ ス コ ン ロ	RSB-306N	RSB-306N	RSB-306N	738	350	180	1				φ13mmゴム	11,40							
30	置 台				750	600	820/900	1												
31	一 層 シ ン ク				600	600	800	1	15	15	40 (標準100C)									
32	ゆ で 鍋 器	CMR2-6	CMR2-6	TGUS-60	650	600	800	1	15		40 (標準100C)	20	17,40						○	
33	置 台				750	600	640	1												
34	電 気 卓 上 ウ ォ ー マ ー	TEW-E	TEW-E	TEW-E	350	550	260	2						0,900						
35	台 下 戸 棚				900	600	800	1												
36	台 下 冷 凍 庫	SUR-UT861LA	SUR-UT861LA	SUR-UT861LA	800	600	800	1			40			0,237						有効内容積：160L
37	電 気 卓 上 ウ ォ ー マ ー	TEW-E	TEW-E	TEW-E	350	550	260	1						0,900						
38	作 業 台				450	600	540	1												
39	電 子 ジャ ー	THS-C80A	JHC-900A	THS-C80A	460	380	390	1						0,077						ステンレス 容量：約4,4升
40	サ ー ビ ス テ ー プ ル				1050	600	800	1												
41	マイコンスーブジャー	TH-OU120	JHI-M120	TH-OU120	460	395	355	1						0,240						容量：12,0L
42	作 業 台				750	600	800	1												
43	ウ ォ ー マ ー テ ー プ ル	EWTP-1200A	EWTP-1200A	EWTP-1200A	1200	600	800	1	15		40 (標準100C)				3,000					
44	ラ ッ ク シ ェ ル フ				1200	400	1段	1												壁下地補強要(建築工事)
45	ソ イ ル ド テ ー プ ル				1800	700	820	1	15×2	15×2	40×2									
46	自 動 食 器 洗 浄 機	A500-GHA26N	SD113GSAH	TOWD-65GR	907	695	1609	1	15		40 (標準80C)	15	30,20		1,100				○	6/ラック付 プースター付 洗濯脱水 給排水条件：市水
47	ク リ ー ン テ ー プ ル				950	700	820	1												
48	食 器 消 毒 保 管 機	MCWK-20-e	EW-20NS	NHE-20BS	900	950	1900	1			40				6,400					片面式
49	食 器 消 毒 保 管 機	MCSK-15-e	ES-15NS	NHE-15AS	1300	550	1900	1			40				6,200					片面式
50																				
51	サ ー ビ ス テ ー プ ル		-BK		900	600	800	2												
52	ティーディスベンサー	PTE-F250HWA1-T-BK	PTE-F250HWA1-T1	PTE-F250HWA1-T-BK	450	527	1465	2						1,565						カセット給排水方式 連続給排水能力：約250ℓ
53	シ ェ ル フ	P1900-4/BS1520-4	P1900-4/BS1520-4	P1900-4/BS1520-4	1518	536	2022	3												φ100キャスト付
54	鍋 台				450	750	800	1												
55	ホ ッ ト シ ョ ー ケ ー ス	HSC-900	HSC-900	HSC-900	900	450	615	1						0,910						

[illegible]

<厨房工事区分>

	厨房業者工事	厨房業者外工事 (設備工事)
厨房機器 搬入・据付	○	—
厨房機器 配管工事 (機器までの接続を含む)	—	○
厨房機器 配線工事 (機器までの接続を含む)	—	○
配管・配線材料一式 (カラン・バルブ・手元開閉等 リレーコンセント、水栓柱等)	—	○

-  排気フード (設備工事)
 手洗 器 (設備工事)
 ● 削 溝 (建築工事)
 ● グリストラップ (設備工事)
 ● 給湯器 (設備工事)

■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) とします。
 ■厨房内の下地及び仕上材は、不燃材料とします。

■厨房設備シンボル凡例

 排気 (375)	 排気 (375)	 排気 (375)	 排気 (375)
 排気 (375)	 排気 (375)	 排気 (375)	 排気 (375)
 排気 (375)	 排気 (375)	 排気 (375)	 排気 (375)
 排気 (375)	 排気 (375)	 排気 (375)	 排気 (375)

所ボルトは標準1台につき、6本 (ボルト径: 3/8)
 (1台X6本=計6本) (建築工事)