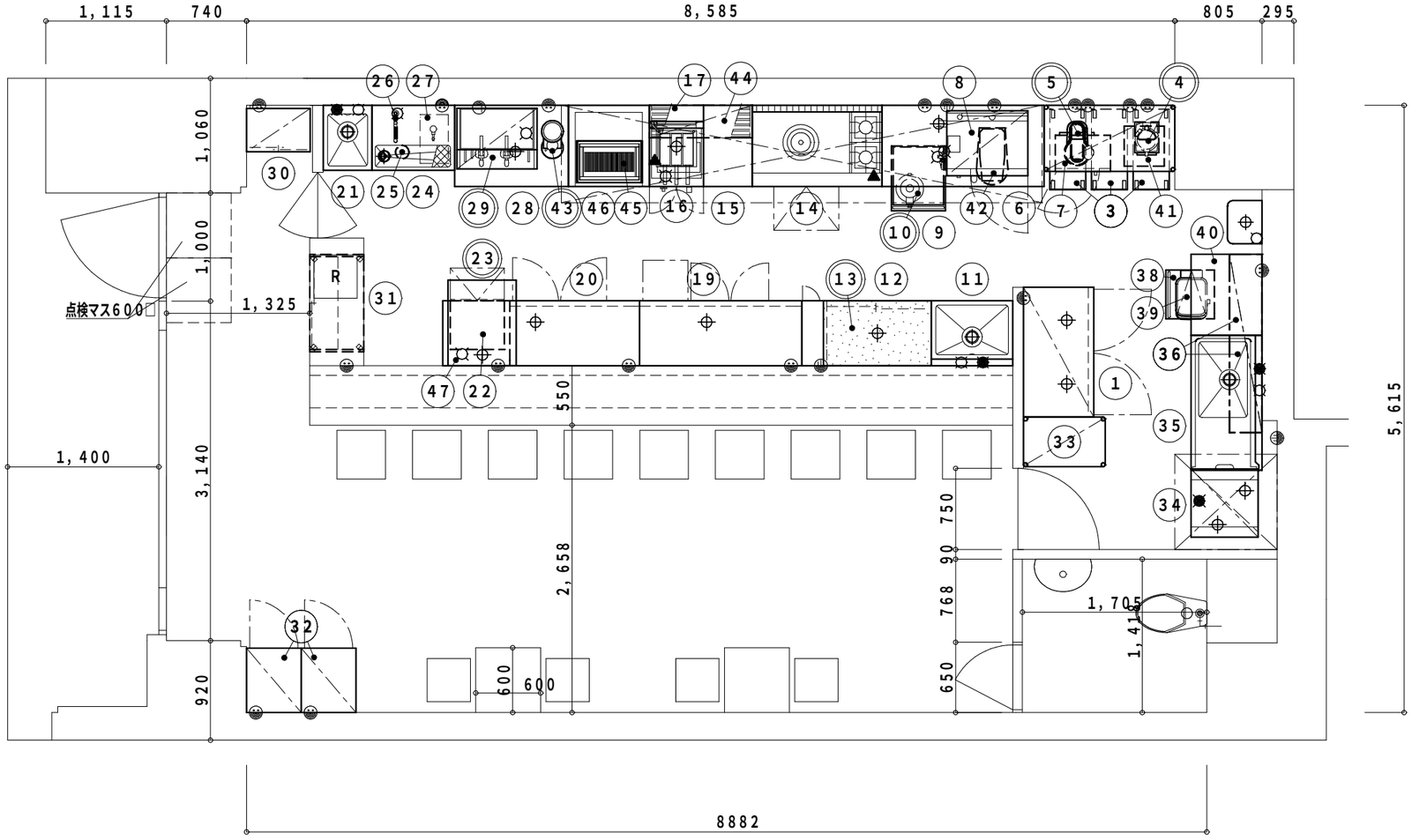

◎は、既存品を示す。

イタリア料理 ／ 13席	厨房面積 24.0 ㎡

厨　房　器　具　表

No.	品名	MODEL	台数	寸法（規格）mm 間口	奥行	高さ	配管接続口径（A） 給水	給湯	排水	ガス（13A） 口径（A）	消費量 kw	電気（kw） 1φ100V	1φ200V	3φ200V	フード	備考
1	冷凍冷蔵庫		1	1200	650	1950			40x2			0.48				F：391リットル R：391リットル
2	ソリッドエレファントシェルフ		1	1209	610	1930										棚4段　下部三方枠
3	イングリーディエント・ビン		3	333	743	711										
4	フードプロセッサー		1	210	300	430						0.48				【既存品】
5	ミキサー		1	274	410	344						0.50				【既存品】
6	作業台		1	1500	750	800										下部三方枠
7	電子レンジ		1	510	360	306						1.26				
8	卓上型スチームコンベクションオーブン		1	750	600	540	15 G.Vx2		40 耐熱管					4.70	GF	軟水器付、2／3ホテルパン4段
9	台車		1	500	600	95										
10	小型フリーザー		1	465	535	435						0.75				【既存品】
11	一槽シンク		1	750	600	800	15	15	50							
12	電気ディッシュウォーマーテーブル		1	1200	600	800			40					1.32		【既存品】
13	大理石		1	1000	750	30										【既存品】
14	フランスレンジ		1	1200	750	800				25	34.9				GF	
15	作業台		1	450	750	800										
16	スパゲティーボイラー		1	500	600	800	15 G.V		40 耐熱管	15	9.30				◯	槽容量38リットル
17	バックスプレッター		1	500	150	200										
18																
19	コールドテーブル冷蔵庫		1	1500	600	800			40			0.25				312リットル
20	コールドテーブル冷凍冷蔵庫		1	1200	600	800			40			0.32				F：110リットル R：106リットル
21	一槽シンク		1	450	600	800	15	15	50							
22	製氷機		1	500	450	800	15 G.V		40			0.21				製氷能力36kg／日
23	生ハムスライサー		1	630	790	540										【既存品】
24	作業台		1	(760)	600	800			40							下部三方枠
25	浄水器		1	φ123		335										
26	グラスフィラー		1				15 G.V									
27	ビールサーバー（ドラフト仕様）		1									(0.40)				＜別途支給品＞
28	作業台		1	1050	750	800										
29	エスプレッソコーヒーマシン		1	740	560	430	15 G.V		40 耐熱管				2.60			【既存品】
30	冷蔵ショーケース		1	590	400	1473						0.22				154リットル
31	冷蔵ショーケース		1	900	500	1150						0.29				109リットル
32	ワインセラー		2	506	595	1280						0.13x2				51本用
33	ソリッドエレファントシェルフ		1	755	460	1930										棚6段
34	小型ドアタイプ食器洗浄機		1	630	620	1355		15 G.V	40x2 耐熱管					3.90	◯	30～60ラック／h、 オーバーフロー含む
35	ソイルドテーブル		1	1250	655	820	15	15	50							
36	三角棚		2	1650	300	一段										

◯ は、既存品を示す。

厨　房　器　具　表

No.	品名	MODEL	台数	寸法（規格）mm 間口	奥行	高さ	配管接続口径（A） 給水	給湯	排水	ガス（13A） 口径（A）	消費量 kw	電気（kw） 1φ100V	1φ200V	3φ200V	フード	備考
37																
38	台車		1	450	450	95										
39	真空包装機		1	318	456	375						1.20				
40	作業台		1	750	655	820										下部三方枠
41	パスタマシン		1	370	370	280						0.20				
42	ミキサー		1	290	525	640						0.75				10リットル
43	エスプレッソ用ミル		1									( )				【既存品】
44	パイプ棚		1	950	300	一段										
45	下火式木炭コンロ		2	600	385	300									GF	＜現場加工＞
46	作業台		1	750	750	800										
47	作業台		1	620	600	800										下部三方枠
	別途備品															
	ホテルパン2／3　D＝65	数量打合せ要														
	ホテルパン2／3　D＝20	数量打合せ要														
	穴あきホテルパン2／3　D＝65	数量打合せ要														
	グリッド2／3	数量打合せ要														
	中敷アミ2／3	数量打合せ要														
	予備洗浄ラック	数量打合せ要														
	予備電源	打合せ要														

※湯沸器は別途、設備工事とする。
洗浄機専用として２０号以上を一台、
その他給湯一ヶ所につき、４号以上必要。

※給水・給湯・排水・ガス・電気、一次・二次側接続工事及び、
水洗カラン・手洗器・フード・ダクト工事は、別途設備工事とする。

総合ガス消費量	44.20 kw	
総合電気容量 1φ100V	7.17 kw	※既存品の容量は参考です ※（ ）の容量は含んでおりません
総合電気容量 1φ200V	2.60 kw	※既存品の容量は参考です
総合電気容量 3φ200V	9.92 kw	※既存品の容量は参考です
総合蒸気消費量	0.00 kg／h	

イタリア料理　／　13席　　厨房面積　24.0 ㎡