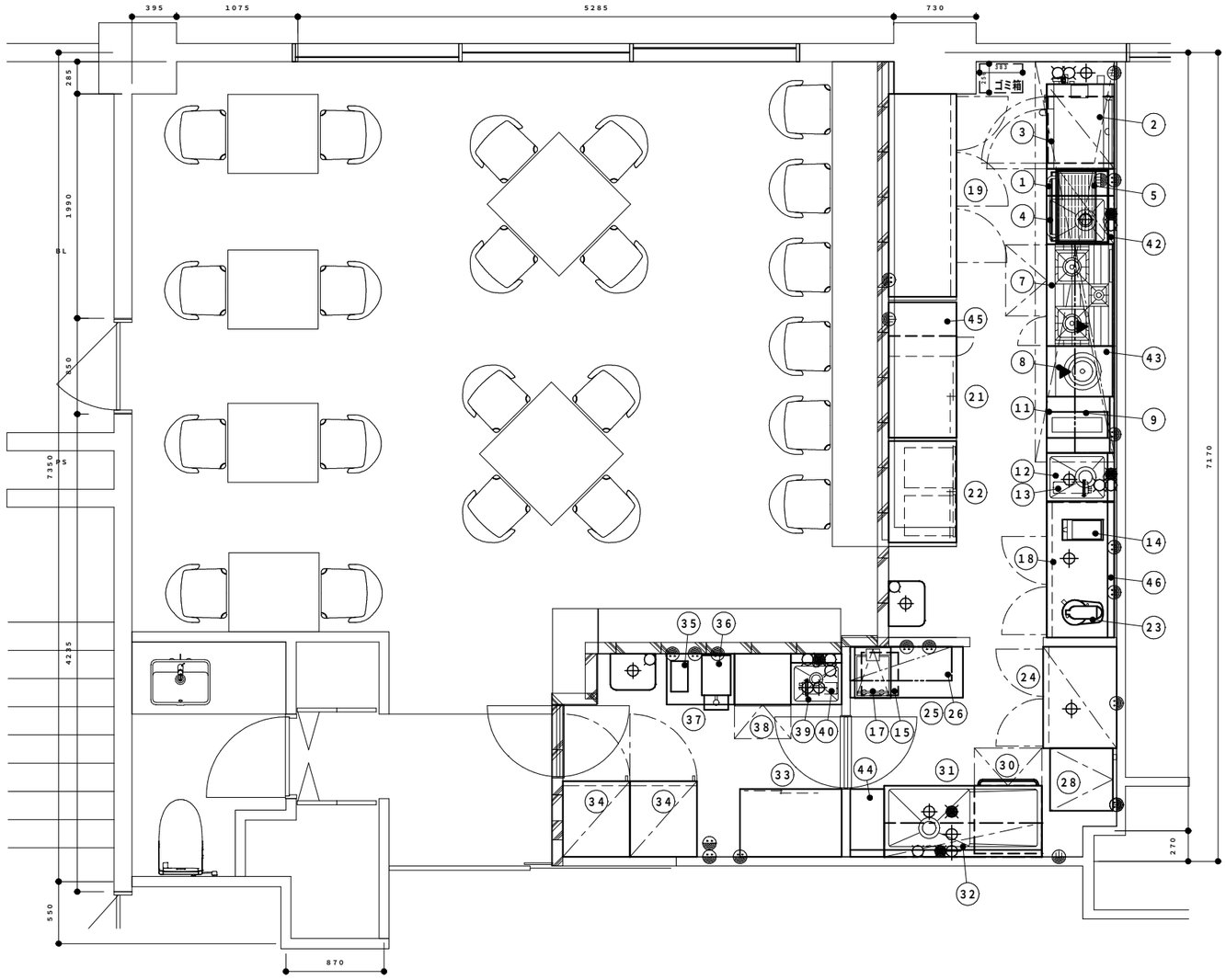

設置位置要打合せ

27

フランス料理 ／ 22席	厨房面積 18.8 ㎡

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（kw） 口径（A）	消費量 kw	電気（kw） 1φ100V	1φ200V	3φ200V	フード	備考
1	作業台		1	(990)	600	1050／850										仕様、要打合せ
2	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		25 耐熱管					4.70	GF	軟水器付 2／3ホテルパン4段
3	遠赤外線温蔵庫		1	590	588	721						0.70				125リットル
4	一槽シンク		1	430	600	850	15	15	50							フチ30、BGH200
5	電気サラマンダー		1	650	450	550								4.20	GF	
6																
7	ガスレンジ		1	900	600	850				20	40.1				GF	
8	ヒートトップレンジ		1	450	600	850				20	6.74				GF	BGH200
9	炭火焼器		1	230	540										GF	【別途】フード要確認
10																
11	作業台		1	500	600	650										BGH400
12	一槽シンク		1	430	600	850	15	15	50							フチ30、BGH200
13	浄水器		1	150	102	335	15 G.V									
14	パコジェット		1	182	360	498						1.00				0.8リットル
15	食品乾燥機		1	325	380	484						0.42				
16																
17	真空包装機		1									0.5				【別途】
18	コールドテーブル冷凍冷蔵庫		1	1200	600	850			40			0.32				F：110リットル、R：106リットル
19	コールドテーブル冷蔵庫		1	1800	600	800			蒸発皿			0.55				センターフリー 排水蒸発装置付
20																
21	ディッシュウォーマー		1	900	600	800								1.10		
22	引出付調理台		1	900	600	800										引出2ヶ
23	キッチンエイドミキサー		1	220	360	350						0.23				4.8リットル
24	冷凍冷蔵庫		1	900	650	1950			40			0.47				（下部センターフリー）
25	作業台		1	1000	450	850										
26	平棚		1	900	300	一段										
27	ガス給湯器		1				20 G.V	20 OUT		15	51	0.1			○	
28	冷凍ストッカー		1	554	590	845						0.11				【別途】
29																
30	アンダーカウンター食器洗浄機		1	600	600	810		15 G.V	40x2 耐熱管					4.11		30～45ラック／h
31	一槽シンク		1	1400	630	850	15	15	50							
32	平棚		1	1400	300	一段										
33	冷蔵ショーケース		1	900	600	850						0.18				【別途支給品】
34	ワインセラー		2	595	665	1830						0.3x2				
35	コーヒーマシン		1									1.5				【別途】
36	生ビールサーバー		1									0.5				【別途支給品】

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（kw） 口径（A）	消費量 kw	電気（kw） 1φ100V	1φ200V	3φ200V	フード	備考
37	サーバー台		1	(600)	450	850										
38	製氷機		1	500	450	850	15 G.V		40			0.21				製氷能力36kg／日
39	一槽シンク		1	450	450	850	15	15	50							
40	浄水器		1	150	102	335	15 G.V									
41																
42	サラマンダー架台		1	670	500	一段										
43	三角棚（タイコ貼り）		1	1850	350	一段										◆要消防確認◆
44	作業台		1	300	600	850										
45	ディッシュウォーマー用天板		1	1200	600	35										
46	コールド用天板		1	1205	600	40										BGH200

総合ガス消費量	97.84 kw
総合電気容量 1φ100V	7.39 kw
総合電気容量 1φ200V	0.00 kw
総合電気容量 3φ200V	14.11 kw
総合蒸気消費量	0.00 kg／h

フランス料理　／　22席

厨房面積　18.8 ㎡