



カテゴリ	入所者数	食/日	厨房面積
福祉施設	110名		296.57㎡

No.	機器名	型式	規格寸法			台数	配管接続口径			ガス(13A)		冷却水		電気(kw)			排気		備考
			W	D	H		給水	給湯	排水	口径	kW	口径	ℓ/m	単相100V	単相200V	三相200V	FD	CMH	
1	台秤	BSC-101P	450	360	700	1								0.100					100Kgタイプ
2	水切付一槽シンク		1200	600	800	1	15	15	50										ドワイシステム仕様
3	検査用冷凍庫	SCR-T117B	476	553	1166	1								0.080					検査箱付
4	水切付移動作業台		900	600	800	1			40										ドワイシステム仕様
5	フードシェルフ		1820	460	1625	3													棚数：4段
6	フードシェルフ		1070	460	1625	2													棚数：4段
7	フードシェルフ		1220	460	1625	5													棚数：4段
8	フードシェルフ		1520	460	1625	2													棚数：4段
9	ライスミニ	RM-401D	420	520	1345	1	15		40					0.600					バック米 1.8リットル～9.0リットル対応
10	水切付作業台		900	750	800	1			40										ドワイシステム仕様
11	水切付移動作業台		900	600	800	2			40										ドワイシステム仕様
12	水切付作業台		1500	750	800	1			40										ドワイシステム仕様
13	三槽シンク		2100	750	800	1	15×3	15×3	50×3										ドワイシステム仕様
14	水切り作業台		1050	750	800	1			40										ドワイシステム仕様
15	水切り作業台		1050	750	800	1			40										ドワイシステム仕様
16	ピーラー置台		1200	700	450	1	15×2	15	50										ドワイシステム仕様
17	球根皮剥機	P-27	380	500	750	1								0.200					
18	食器消毒保管庫	ESN-2DA	1020	550	1850	2			40							3.200			カゴ収納数：10個×2個
19	包丁まな板殺菌庫	SC-205L	600	500	1030	1			40					0.039					
20	バススル-冷蔵庫	PRD-30RM1-F-G	900	840	1950	1			40					0.550					魚肉専用
21	バススル-冷蔵庫	PRD-30RM1-F-G	900	840	1950	1			40					0.550					一般食材専用
22	フードスライサー置台		1500	750	800	1	15	15	50										ドワイシステム仕様
23	フードスライサー	FS-20	443	560	855	1								0.490					輪切プレート付
24	水切付作業台		1500	750	800	1			40										ドワイシステム仕様
25	ガス自動炊飯器	CRA-150N	748	707	1300	2				25	31.4			0.045			○		21Kg炊き
26	コールドテーブル(冷蔵庫)	TRC-50RE1	1500	750	800	1			40					0.228					
27	ハイスピードプロセッサ	CBT-500PRO	218	218	440	2								0.270					1.5リットル
28	フードプロセッサ	FP-25JS	195	300	385	1								0.480					3.0リットル
29	水切付2槽シンク		2000	750	800	1	15×2	15×2	50×2										ドワイシステム仕様
30	包丁まな板殺菌庫	SC-205L	600	500	1030	1			40					0.039					包丁20本、まな板5枚
31	水切付一槽シンク		1900	750	800	1	15	15	50										ドワイシステム仕様
32	ガステーブル	T1530A	1500	750	800	2				25	43.6						○		
33	調理台		1800	750	800	2													ドワイシステム仕様
34	水切付一槽シンク		1900	750	800	1	15	15	50										ドワイシステム仕様
35	ガスフライヤー	B-TGFL-105W	1050	600	800	1				15×2	21.4						○		油量：23リットル×2槽
36	ガス回転釜	GHSL-28	1282	946	795	2	15	15	PIT	20	37.2						○		80リットル
37	電気スチームコンベクションオーブン	CSV-E10	900	780	1750	1	15		40							18.50	○		専用架台・軟水器付、ホテルパン10枚差
38	プラスチックラ(テーブルタイプ)	NBC-10RE-2	1200	750	850	1			40							1.500			ホテルパン10枚差
39	調理台		1800	900	800	3													両面戸棚付、中棚1段
40	水切付移動作業台		900	600	800	4			40										ドワイシステム仕様
41	水切付移動作業台		750	600	800	2			40										ドワイシステム仕様
42	水切付移動作業台		1500	750	800	1			40										ドワイシステム仕様
43	フワイトコンベア洗浄機	DW-FL250L	2865	816	1470	1		15	40×2 HT							5.600	○		4000枚/h、エプロン付
44	ラインポンプ	32LP				1										0.440			NO.43に二次配管必要
45	ガスブースター	DW-BP48GA	850	575	770	1		20	40 HT	25	56.0			0.088			○		NO.43に二次配管必要
46	移動シンク		750	750	800	3													ドワイシステム仕様
47	フードシェルフ		1220	460	1900	1													キャスター付
48	作業台		1200	750	850	1													下部：ガスブースター収納、煙突用開口付
49	二槽シンク		1500	750	850	1	15×2	15×2	50×2										ドワイシステム仕様
50	食器消毒保管庫	EWN-4DB	1940	950	1850	2			40×2							8.400			カゴ収納数：20個×2
51	ユニットケアフゴン	UCW-980	980	660	850	32								0.800					
52	配膳車	TH67-42	1180	785	1535	1													42膳収納
53	下膳車		760	460	1020	8													3段
54	移動台		1200	600	800	2													
55	プレハブ冷凍冷蔵庫		3980	3460	2750	1			40×2					0.980 0.410		2.000 2.590			カートインタイプ 冷蔵：PCU-SN150M、冷凍：PCU-SN200I