



食堂ホール
(300席)

カテゴリ	席数	食/日	厨房面積
学生食堂	300席		82.81㎡

券売機

No.	機器名	型式	規格寸法			台数	配管接続口径			ガス		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	残菜受けカート		500	700	300	1			ビット										
2	シャワーシンク		1700	950	800	1	15×2	15	50										人感センサー、トレイセルフ付
3	ソイルドテーブル		(800)	730	800	1													
4	ラックコンベア洗浄機	SDL-310-GSH	1216	780	1400	1		15	40HT×2	15	20.0				1.80	○			ブラスター付・75℃給湯必要
5	クリーンテーブル		1450	730	800	1													
6	食器戸棚		1500	450	1800	2													
7	フードシェルフ	4段	1820	460	1900	2													
8	フードシェルフ	4段	1520	460	1900	1													
9	欠番																		
10	食器消毒保管庫(両面式)	MCS-15-e	1300	550	1900	1			40						5.20				食器カゴ 15ヶ収納
11	ワゴン		600	450	800	4													一台はH=600
12	シェルフ		1220	460	1900	1													5段
13	温蔵庫		1200	750	1900	1	15		40						6.50				
14	シェルフ		910	460	1900	1													
15	ガスコンベクションオープン	MCO-8SD	770	680	1350	1				15	9.35		0.100			○			専用架台付・5段式
16	冷凍冷蔵庫		1800	800	2000	1			40						0.95				
17	冷蔵庫	SRR-G1281S	1210	800	2000	1			40				0.542						有効内容積 冷凍1:288ℓ※ 冷蔵3:818ℓ※
18	パンラック		600	600	1600	1													
19	ワークテーブル		1500	600	800	1													
20	オーバーシェルフ		1500	400	2段	1													
21	一槽シンク		1200	750	800	1	15	15	50										
22	キャビネットテーブル		1500	600	800	1													
23	二槽シンク		1200	600	800	1	15×2	15×2	50×2										
24	ガスレンジ		1200	600	800	1				25	56.4					○			
25	冷蔵コールドテーブル	SUR-G1261S	1200	600	800	1			40				0.327						有効内容積 240ℓ※ ホテルパン仕様(1/6×5)
26	キャビネットテーブル		1500	600	800	1													
27	ガスフライヤー(二槽式)	NB-TGFL87W	870	600	800	1				15×2	20.0					○			油量 18ℓ※×2
28	ワークテーブル		600	600	800	1													
29	冷凍冷蔵庫	SRR-G1281C2	1200	800	2000	1			40				0.636						有効内容積 冷凍2室:546ℓ※ 冷蔵2室:546ℓ※
30	包丁まな板殺菌庫	NK-205	600	500	1080	1			40				0.039						
31	水圧洗米機	TRW-28	φ475		800	1	20		50										
32	ガス立体炊飯器		718	700	1470	1				25	31.4		0.060			○			5升炊ぎ、3段式
33	冷蔵コールドテーブル	TRC-30RM1	900	600	800	1			40				0.140						有効内容積 155ℓ※
34	冷蔵庫	SRR-G981S	900	800	2000	1			40				0.323						有効内容積 859ℓ※ ビーフ有
35	ワークテーブル		1800	600	800	1													
36	ゆで麺器	TU-90WN	900	600	800	1	15×2		40HT×2	15×2	18.6					○			
37	スープレンジ		600	600	450	2	15			20	17.4					○			
38	一槽シンク		600	600	800	1	15	15	50										
39	キャビネットテーブル		(1400)	600	800	1													
40	ウォーマーテーブル		1500	600	800	1	15		40						3.50				ホテルパン(1/2×4)仕様・既存品
40a	ウォーマーテーブル		1200	600	800	1	15		40				0.9×2						ホテルパン(1/2×4)仕様
41	ライステーブル		1200	600	600	1													
42	ライスジャー	THS-C80	461	380	391	1							0.077						
43	IH炊飯器	JIW-A540	502	502	432	1								4.6					保温容量 5.4ℓ※(3升)
44	トレイディスペンサー	TD-3646W-8S	822	640	1340	1													トレイ収納数 134枚
45	トレイディスペンサー	TD-3646-3S	430	640	1340	1													トレイ収納数 67枚
46	ティースーパー	HTC-630H	450	500	1450	1	15		40				1.040						
47	一槽シンク		750	600	800	1	15	15	50										
48	シェルフ		910	460	1900	1													5段
49	電子レンジ	EM-1103	427	530	335	1								2.2					