

## 貸与厨房機器一覧

室名	記号	品名・数量
セクションA 「検収・食品庫」	A1	デジタル台秤 1台
	A2	一槽シンク 1台
	A3	引出付台下戸棚(背立て付き) 1台
	A4	検食用冷凍庫 1台
	A5	L型運搬車 1台
	A6	掃除用具ロッカー 1台
	A7	作業台 1台
	A8	プレハブ冷凍庫 1台
	A9	プレハブ冷蔵庫 1台
	A10	プレハブ冷蔵庫 1台
	A11	プレハブ冷凍庫 1台
	A12	シェルフ 16台
	A13	PTフレックスカート 8台
セクションB 「調味料・米庫」	B1	シェルフ 3台
	B2	シェルフ 3台
	B3	ライスプロ用サイロ 1台
	B4	パススルー戸棚 1台
	B5	パススルー冷蔵庫 1台
	B6	パススルー冷凍庫 1台
	B7	シェルフ 1台
セクションC 「下処理室」	C1	二槽シンク 1台
	C2	水切台(背立て無し) 1台
	C3	二槽シンク 1台
	C4	水切台(D50×H150背立て付) 1台
	C5	二槽シンク 1台
	C6	包丁まな板殺菌庫 1台
	C7	プレハブ冷蔵庫 1台
	C8	掃除用具ロッカー 1台
	C9	PTフレックスカート 4台
	C10	水切台(D50×H150背立て付) 1台
	C11	シェルフ 1台
	C12	パススルー戸棚 1台
	C13	パススルー冷蔵庫 1台
	C14	一槽シンク 1台
	C15	器具消毒保管庫 1台
	C16	戸棚 1台
	C17	シェルフ 1台
	C19	マルチ野菜スライサー 1台

※寸法や配置レイアウトは別紙6「厨房平面図」を参照のこと。

室名	記号	品名・数量
セクションD 「調理室」	D1	二槽シンク 1台
	D2	コールドテーブル冷蔵庫(背立て無し) 1台
	D3	上棚 1台
	D4	包丁まな板殺菌庫 1台
	D5	シェルフ 1台
	D6	オイルカート 1台
	D7	バリオクッキングセンター 1台
	D8	低輻射ガス回転釜 1台
	D9	シンク付台 1台
	D10	ガステーブル(D50×H150背立て付き)
	D11	コールドテーブル冷蔵庫 1台
	D12	シンク付台 1台
	D13	移動台 2台
	D14	ホテルパン台車 1台
	D15	シェルフ 1台
	D16	スチームコンベクションオープン 2台
	D17	ブラストチラー 1台
	D18	ロールインカート 1台
	D19	一槽シンク 1台
	D20	コールドテーブル冷蔵庫(D50×H150背立付) 1台
	D21	IH調理器(D50×H150背立付) 1台
	D22	脇台(D50×H150背立付) 1台
	D23	IHマルチコンロ 1台
	D24	IHマルチコンロ置台(D50×H150背立付) 1台
	D25	一槽シンク 1台
	D26	器具・容器洗浄機 1台
	D27	水切台(D50×H150背立て付) 1台
	D28	器具消毒保管庫 1台
	D29	電気式ライスプロ 1台
	D30	バリオクッキングセンター 1台
	D31	台下戸棚 2台
	D32	上棚 1台
	D33	台下戸棚 1台
	D34	台下戸棚 3台
	D35	移動台 1台
	D36	中継サイロ 1台
	D38	野菜水切機 1台
	D39	移動台 1台
セクションE 「盛付室・カートプール」	E1	移動台下戸棚 10台
	E2	冷温蔵配膳車 19台
	E3	冷温蔵配膳車 1台
	E4	冷温蔵配膳車 1台
	E5	ホットフードカート 1台
	E6	コールドフレッシュカート 1台
	E7	戸棚 1台
	E8	コールドテーブル冷蔵庫 1台
	E9	シンク付台 1台
	E10	シェルフ 1台
	E11	掃除用具ロッカー 1台
	E12	検食用冷凍庫 1台
	E13	戸棚 2台
	E14	移動式シェルフ(ベンチ4段) 2台

※寸法や配置レイアウトは別紙6「厨房平面図」を参照のこと。

室名	記号	品名・数量
セクションF 「洗浄室」	F1	ネスティングトレイカート(R型) 19台
	F2	ネスティングトレイカート(R型) 2台
	F3	モービルシンク 6台
	F4	高機能省エネ洗浄機 1台
	F5	移動水切台 3台
	F6	水切付二槽シンク 1台
	F7	シェルフ 1台
	F8	戸棚 1台
	F9	消毒保管機 3台
	F10	掃除用具ロッカー 1台
	F11	微酸性電解水生成装置 1台
	F12	シェルフ 1台
	F13	シェルフ 1台
セクションG 「衛生・準備室」	G1	シェルフ 1台
	G2	クリーンロッカー 2台
	G3	手洗いシンク 2台
	G5	エアシャワー 1台

※寸法や配置レイアウトは別紙6「厨房平面図」を参照のこと。