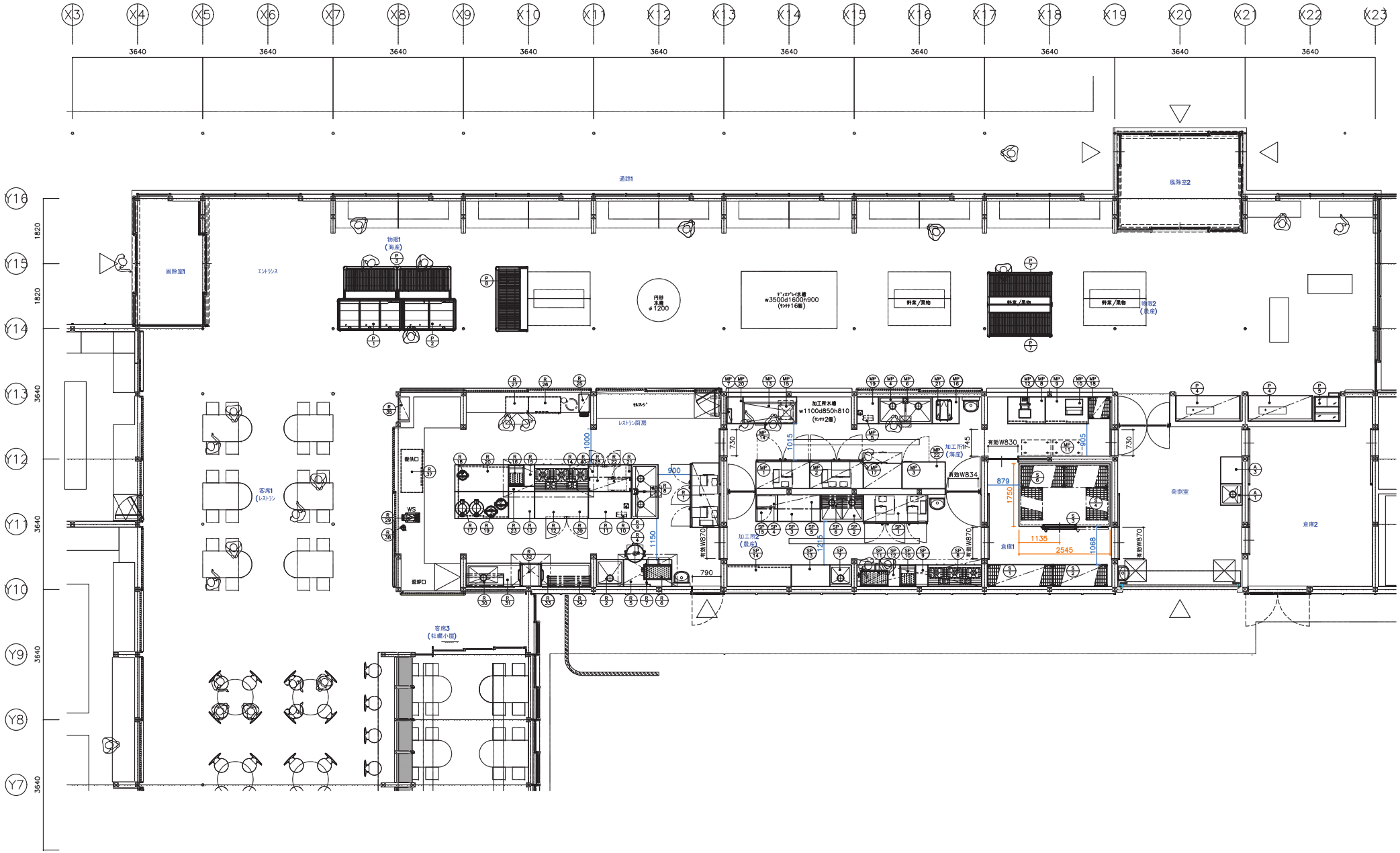
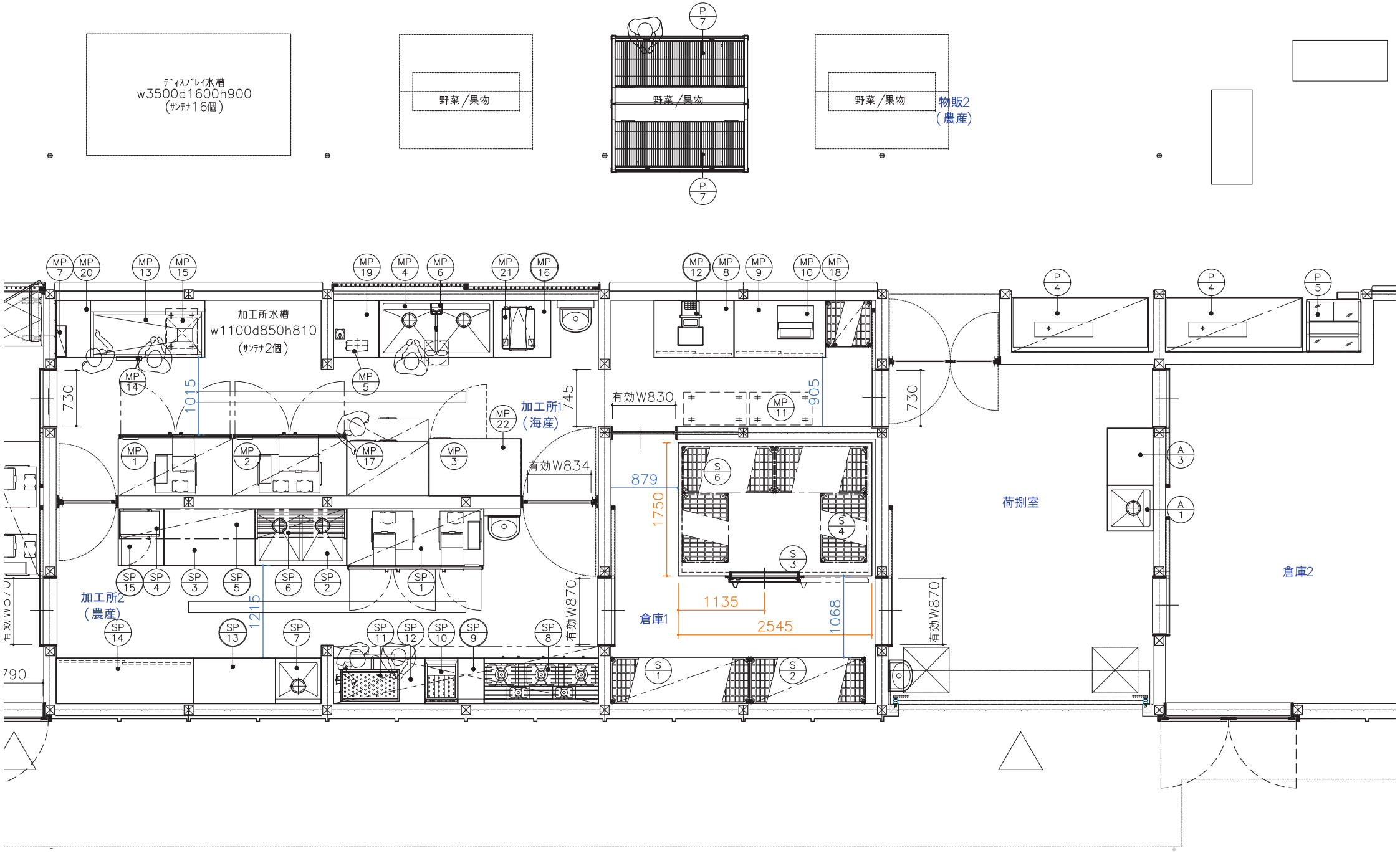
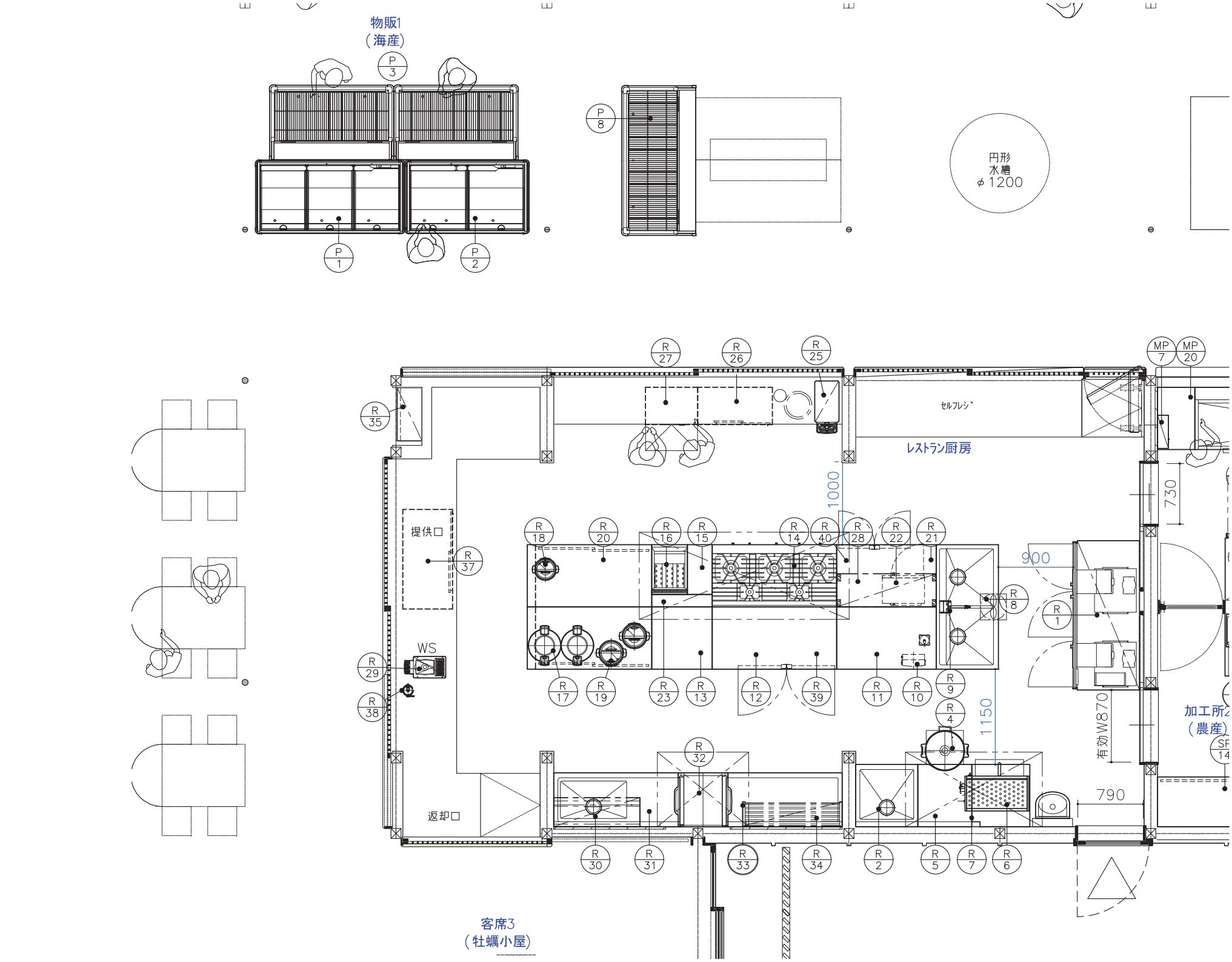

X3
X4
X5
X6
X7
X8
X9
X10
X11
X12
X13
X14
X15
X16
X17
X18
X19
X20
X21
X22
X23
3640
Y16
Y15
Y14
Y13
Y12
Y11
Y10
Y9
Y8
Y7
1820
3640
通路1
風除室1
エントランス
物販1
(海産)
風除室2
円形
水槽
φ1200
ﾃｰﾌﾞﾙﾌﾗｲﾚｰ水槽
w3500d1600h900
(ﾔｯﾄﾁｪｱ16脚)
鮮菜/果物
物販2
(農産)
レストラン厨房
加工所水槽
w1100d850h810
(ﾔｯﾄﾁｪｱ2脚)
加工所1
(海産)
加工所2
(農産)
有効W830
有効W834
有効W870
荷捌室
倉庫1
倉庫2
客席1
(レストラン
客席3
(牡蠣小屋)
提供口
WS
廃却口
1000
900
1150
790
730
1015
945
905
879
1750
1135
2545
1068
1215


ﾃﾞｨｽﾌﾟﾚｲ水槽
w3500d1600h900
(ｻﾝﾃﾅ16個)
野菜／果物
野菜／果物
野菜／果物
物販2
(農産)
加工所水槽
w1100d850h810
(ｻﾝﾃﾅ2個)
加工所1
(海産)
加工所2
(農産)
倉庫1
荷捌室
倉庫2
有効W830
有効W834
有効W870
有効W870
879
1750
1135
2545
1068
1015
1215
730
745
905
730


物販1
(海産)
P 3
P 1
P 2
P 8
円形
水槽
φ1200
R 27
R 26
R 25
MP 7
MP 20
R 35
セルフレジ
レストラン厨房
1000
730
提供口
R 37
R 18
R 20
R 16
R 15
R 14
R 40
R 28
R 22
R 21
900
R 8
R 1
WS
R 29
R 38
R 17
R 19
R 23
R 13
R 12
R 39
R 11
R 10
R 9
R 4
1150
有効W870
加工所2
(農産)
R 32
790
返却口
R 30
R 31
R 33
R 34
R 2
R 5
R 7
R 6
客席3
(牡蠣小屋)

No.	品名	形式	台数	寸法（mm）			配管口径（A）				LPG		電気（60Hz,kW）			フード	備考
				W	D	H	給水	給湯	排水 機器側	排水 設備側	口径 A	kW	単相100V	単相200V	三相200V		
A–	＜ 検収 ＞																
1	一槽シンク		1	600	600	800	15	15	40	50							天板1.2mm、清掃用スノコ取外し式、段落ち仕様
2	欠番																
3	ワークテーブル		1	750	600	800							予備1.5				天板1.2mm、清掃用スノコ取外し式
S–	＜ 保管倉庫 ＞																
1	シェルフ		1	1824	612	1895											4段 フレーム：線径φ4.5・φ6.3の軟鋼線材を使用 亜鉛メッキ(クロメート処理)後、エポキシコー
2	シェルフ		1	1520	612	1895											4段 フレーム：線径φ4.5・φ6.3の軟鋼線材を使用 亜鉛メッキ(クロメート処理)後、エポキシコー
3	プレハブ冷蔵庫		1	2545	1750	2360			25	50			(0.3)		(1.8)		ウォークイン仕様、重耐塩塗装、ドレンヒーター付、室外機選定必要
4	シェルフ		2	910	612	1591											4段 フレーム：線径φ4.5・φ6.3の軟鋼線材を使用 亜鉛メッキ(クロメート処理)後、エポキシコー
5	欠番																
6	シェルフ		2	1215	612	1591											4段 フレーム：線径φ4.5・φ6.3の軟鋼線材を使用 亜鉛メッキ(クロメート処理)後、エポキシコー
SP–	＜ 総菜加工室 ＞																
1	冷凍冷蔵庫		1	1800	800	1910			φ30	50					0.647		定格内容積：1541L(冷蔵室1049L、冷凍室492L) 、炭化水素系自然冷媒
2	二槽シンク		1	1200	750	800	15×2	15×2	40×2	50×2							天板1.2mm、清掃用スノコ取外し式
3	ワークテーブル		1	1200	750	800											天板1.2mm、清掃用スノコ取外し式
4	電子レンジ		1	510	360	306							1.26				庫内フラット構造、メモリー数10、2倍キー
5	バックシェルフ		1	(1800)	400	300											天板1.0mm、タイコ張り
6	パイプシェルフ		1	1200	400	300											丸パイプφ19mm
7	一槽シンク		1	600	600	800	15	15	40	50							天板1.2mm、清掃用スノコ取外し式
8	ガステーブル		1	1500	600	800					20	46.5				GF	ユニバーサルバーナー搭載
9	ワークテーブル		1	(345)	600	800											天板1.2mm、清掃用スノコ取外し式
10	ガスフライヤー		1	430	600	800					15	8.72				GF	中圃加熱方式、ホールヒートパイプ仕様
11	上火式焼物器		1	840	420	610					15	9.42				GF	赤外線バーナー、ハンドルレバー方式
12	ワークテーブル		1	1200	600	800							予備1.5				天板1.2mm、清掃用スノコ取外し式、天板補強付,背面切欠き付
13	ワークテーブル		1	(1075)	600	800											天板1.2mm、清掃用スノコ取外し式
14	キャビネットテーブル		1	1800	600	800							予備1.5				天板1.2mm、清掃用扉下部レールなし
15	ワークテーブル		1	(600)	750	800											天板1.2mm、清掃用スノコ取外し式
MP–	＜ 海鮮加工室 ＞																
1	業務用冷蔵庫		1	1500	800	1910			φ30	50					0.294		定格内容積：1347L 、炭化水素系自然冷媒、ワイドスルー
2	冷凍庫		1	1500	800	1910			φ26	50					0.667		定格内容積：1340L、炭化水素系自然冷媒、ワイドスルー
3	ブラストチラー＆ショックフリーザー		1	1200	750	800			φ37	50					0.975		ラック2個(1/1ホテルパン(深さ65mm)6枚収容可能)
4	SUS304二槽シンク		1	1500	750	800	15×2	15×2	40×2	50×2							天板1.2mm、清掃用スノコ取外し式、段落ち仕様
5	電解水生成装置		1	285	145	335	15GV		φ6×2	シンクへ排水			0.17				厚生労働省により食品添加物殺菌料として認可されており微酸性電解水を専用電解液にて抽出
6	リモートコントローラー架台		1	150	141	98										天井吊	SUS304製
7	包丁殺菌庫		1	400	130	700							0.01				7本差し、最大刃渡り385mm収納
8	キャビネットテーブル		1	1050	750	800											天板1.2mm、清掃用扉下部レールなし
9	キャビネットテーブル		1	1200	750	800											天板1.2mm、清掃用扉下部レールなし
10	パッカー		1	474	433	175							0.165				ステンレス仕様、フィルム幅450mm
11	トレイカート		2	430	815	950											棚6段、自在キャスター4個
12	ラベルプリンター		1	330	605	712							0.125				15インチ大画面
13	アラ取シンク		1	1500	750	800	15×2										SUS304仕様,ｼｭｰｶｰ,側面ステン張り,まな板受x3本
14	包丁差し		1	333	53	372											ゴム板付
15	あら入れカート		1	400	600	350			40	排水斜							トラップ式、φ75ナイロン固定車輪
16	SUS304ワークテーブル		1	750	750	800											天板1.2mm、清掃用スノコ取外し式
17	キューブアイスメーカー		1	1080	710	1727	15GV		20×2	50×2					1.01,0.253		フッ素プレコートステンレス、、霧付き洗浄制御
18	シェルフ		1	605	612	1895											4段 フレーム：線径φ4.5・φ6.3の軟鋼線材を使用 亜鉛メッキ(クロメート処理)後、エポキシコー
19	SUS304ワークテーブル		1	600	750	800							予備1.5				天板1.2mm、清掃用スノコ取外し式
20	SUS304ワークテーブル		1	450	750	800							予備1.5				天板1.2mm、清掃用スノコ取外し式
	合計																

No.	品名	形式	台数	寸法(mm)			配管口径(A)				LPG		電気 (60Hz,kW)			フード	備考
				W	D	H	給水	給湯	排水 機器側	排水 設備側	口径 A	kW	単相100V	単相200V	三相200V		
21	真空包装機		1	420	570	375							0.95				シール長310mm　チャンバー内容積17L　最大袋寸法幅300×450mm
22	ブラストチラー&ショックフリーザー用天板		1	(1210)	750	40											天板1.2mm
R−	＜ レストラン ＞																
1	冷凍冷蔵庫		1	1800	800	1910			φ30	50					0.647		定格内容積：1541L(冷蔵室1049L、冷凍室492L) 、炭化水素系自然冷媒
2	一槽シンク		1	750	750	800	15	15	40	50							天板1.2mm、清掃用スノコ取外し式
3	欠番																
4	ガス炊飯器		1	569	485	447					φ9.5	10.3				要	内釜フッ素
5	炊飯台車付ワークテーブル		1	650	750	800							予備1.5				天板1.2mm、ストッパー付スライドレール
6	上火式焼物器		1	840	420	610					15	9.42				(GF)	赤外線バーナー、ハンドルレバー方式
7	中棚付ワークテーブル		1	700	750	800											背面切欠き付、天板1.2mm、清掃用スノコ取外し式
8	SUS304二槽シンク		1	1500	750	800	15×2	15×2	40×2	50×2							天板コーナーR加工、天板1.2mm、清掃用スノコ取外し式、段落ち仕様
9	リモートコントローラー架台		1	150	141	98										天井扇	SUS304製
10	電解水生成装置		1	285	145	335	15GV		φ6×2	シンクへ排水			0.17				厚生労働省により食品添加物殺菌料として認可されており微酸性電解水を専用電解液にて抽出
11	SUS304ワークテーブル		1	1200	750	800							予備1.5				コンセント板付、天板1.2mm、清掃用スノコ取外し式
12	テーブル型冷蔵庫		1	1500	750	800			φ30	50			0.221				定格内容積：438L、炭化水素系自然冷媒、ワイドスルー
13	ワークテーブル		1	730	750	800											天板1.2mm、清掃用スノコ取外し式
14	ガステーブル		1	1500	750	800					25	58.1				GF	ユニバーサルバーナー搭載
15	ワークテーブル		1	300	600	800											天板1.2mm、清掃用スノコ取外し式
16	ガスフライヤー		1	430	600	800					15	8.72				GF	中間加熱方式、ホールヒートパイプ仕様
17	保温ジャー		2	481	395	406							0.048×2				5升用、ダブルヒーター方式、ステンレスボディ
18	カレー用ジャー		1	315	271	331							0.15				5.0L(みそ汁30～40杯)
19	スープジャー		2	362	315	335							0.22×2				8.0L(みそ汁40～60杯)、乾式保温方式で衛生的、70～90℃まで1℃刻みで設定可能
20	キャビネットテーブル		2	1500	750	800											天板コーナーR加工、本体W1400mm、天板1.2mm、清掃用扉下部レールなし
21	テーブル型冷蔵庫		1	1200	750	800			φ30	50			0.218				定格内容積：321L、炭化水素系自然冷媒、ワイドスルー
22	電子レンジ		1	510	360	306							1.26				庫内フラット構造、メモリー数10、2倍キー
23	背面台		1	730	150	1000											四方化粧付
24	欠番																
25	生ビールディスペンサー		1	(292)	(633)	(500)							(0.265)				
26	テーブル形冷蔵ショーケース		1	900	450	800							0.139				冷却内容積：149L(収納本数中ビン86本、大ビン76本)
27	キューブアイスメーカー		1	630	450	800	15GV		20	50			0.22				フッ素プレコートステンレス、炭化水素系自然冷媒
28	上棚		1	1200	400	800											棚2段、天板タイコ張り、コンセント板付
29	コールドウォーターディスペンサー		1	260	500	660	15GV						0.265				アイスバンク瞬間冷却方式、1分間に3杯抽出(1杯あたり100ml)
30	ラックシェルフ		1	1040	350	520											天板1.0mm、タイコ張り
31	ソイルドテーブル		1	1500	650	800	15	15	40	50							天板1.5mm、清掃用スノコ取外し式
32	食器洗浄機		1	600	650	1350		15GV	φ38.5×2	副艶副菜50×2					4.58	要	庫内R加工、ラックレール一体化、洗浄ラック1個付
33	クリーンテーブル		1	(1375)	650	800											脚6本、天板1.5mm、清掃用スノコ取外し式、下部洗浄ラック収納
34	パイプシェルフ		1	1200	300	250											丸パイプφ19mm
35	券売機		1	640	300	1600							0.101				複合決済・高額紙幣対応
36	欠番																
37	テーブル形冷蔵ショーケース		1	1200	600	800							0.169				冷却内容積：305L(収納本数中ビン約178本、大ビン約161本)
38	浄軟水器		1	104	104	415	R−29より接続										不織布、繊維状活性炭、イオン交換樹脂
39	テーブル型冷蔵庫用天板		1	1500	750	40											天板1.2mm
40	テーブル型冷蔵庫用天板		1	1200	750	40											天板1.2mm
P−	＜ 物販 ＞																
1	冷蔵ショーケース		1	1800	890	866							0.59				冷凍・冷蔵の2温度切替機能
2	冷蔵ショーケース		1	1500	890	810							0.694				冷凍・冷蔵の2温度切替機能
3	冷蔵ショーケース		2	1500	900	910							0.437×2				ワイドガラス設計、自動霜取り機能
4	冷蔵ショーケース		2	1800	710	1900							0.116×2		1.261×2		連結仕様、可変スノコ、φ50mm自在キャスター
5	ディッピングケース		1	712	686+100	1055	15GV		15	50			0.231				熱線反射フィルム、流水式ディッシャー洗浄ポット
6	欠番																
7	冷蔵ショーケース		2	1800	900	900							0.426×2				冷凍・冷蔵の2温度切替機能
8	冷蔵ショーケース		1	1800	900	910							0.453				冷凍・冷蔵の2温度切替機能、ワイドガラス
	合計											151.18	21.014		12.833		