

道の駅田切の里 食堂施設厨房機器一覧表

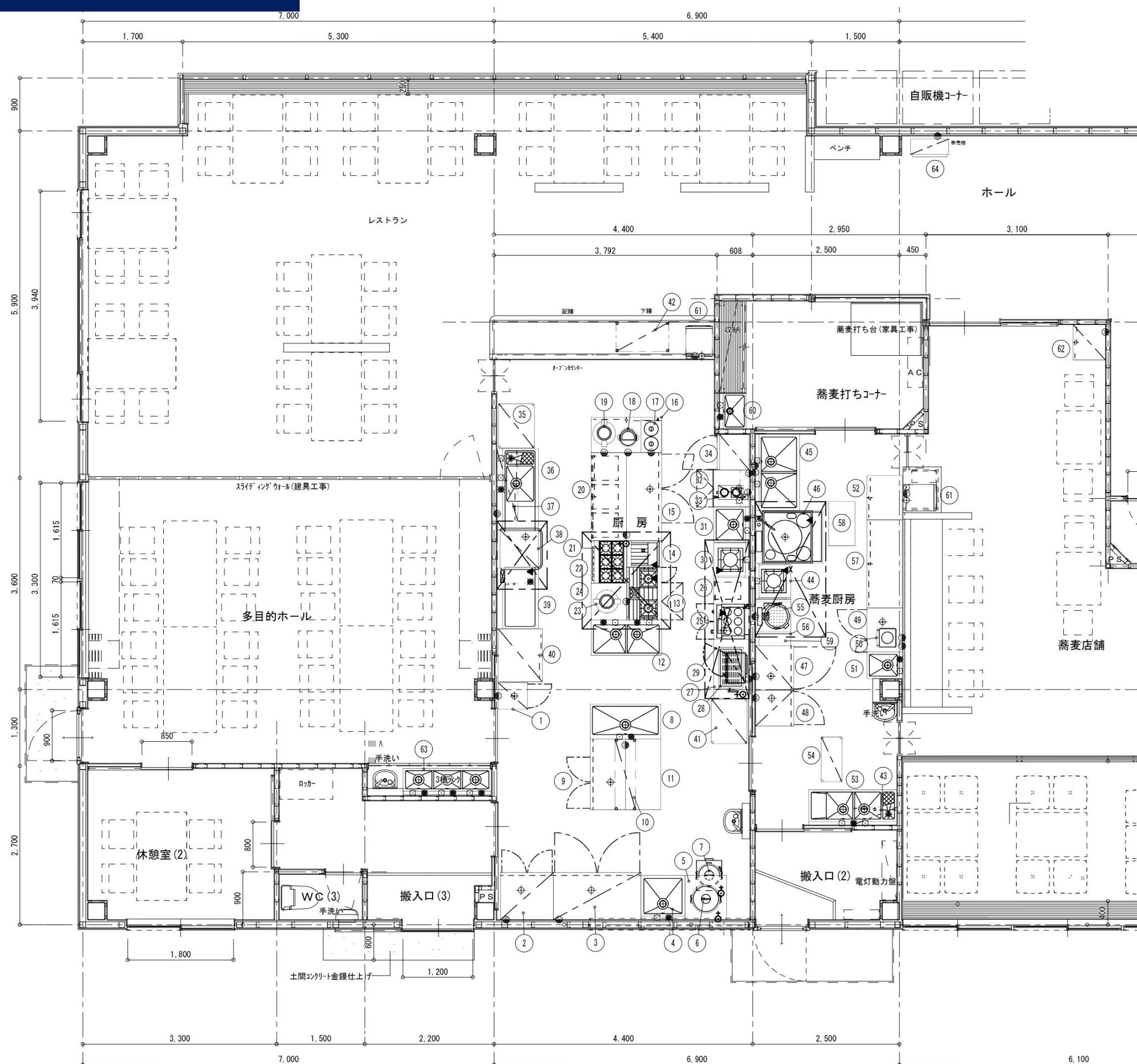
厨房器具表

No.	品名	MODEL	台数	寸法（規格）mm			配管接続口径（A）			ガス(kg/h)		電気（kw）			フード	備考
				間口	奥行	高さ	給水	給湯	排水	口径（A）	消費量	1φ100V	1φ200V	3φ200V		
	レストラン厨房															
1	乾燥機付き包丁まな板殺菌庫	N-TNS-4550WF	1	450	500	1600			25			0.29				包丁12本 まな板7枚
2	冷凍庫	ARD-094FMD	1	900	800	1950			40					0.48		782リットル
3	冷蔵庫	ARD-150RM-F	1	1490	800	1950			40			0.31				1381リットル、センターフリー
4	一槽シンク	(TX-1S-75A)	1	750	750	850	15	15	50							
5	炊飯台		1	710	750	850										
6	炊飯器	RR-50S1-F	1	525	481	434				φ=19.5φ	0.73				○	4～10リットル、内釜フッ素仕様
7	炊飯器	RR-30S1-F	1	450	421	407.5				φ=19.5φ	0.4				○	1.8～6リットル、内釜フッ素仕様
8	一槽シンク	(TX-1S-120NB)	1	1200	600	850	15	15	50							
9	コードフリーグ冷蔵庫	(YRC-120RM2-F)	1	1200	600	850			40			0.23				241リットル
10	二段棚	TX-WP-120	1	1200	350	800										
11	作業台	(TX-WT-120NB)	1	1200	600	850										
12	二槽シンク	(TX-2S-120NB)	1	1200	600	850	15x2	15	50x2							
13	ガスレンジ	TSGR-0921	1	900	600	850				20	2.62				GF	
14	低輻射熱式NBガスフライヤー	(NB-TGFL-C45)	1	450	600	850				15	0.72				GF	油量18リットル、涼厨
15	コードフリーグ冷蔵庫	(YRC-150RM2)	1	1500	600	850			40			0.23				327リットル
16	調理台		1	1250	600	550										
17	卓上電気ウォーマー	N-TCW-3555E-2M	1	350	550	280						0.90				丸型ポット 6.5リットル×2
18	スूपジャー（マイコン）	TH-CU080	1	364	315	377						0.21				8リットル
19	電子保温ジャー	THA-C60A	1	461	380	320						0.08				6リットル
20	引出付調理台	(TX-WCT-150DNB)	1	1500	600	850										引出3ヶ
21	ガステーブルコンロ	QZK6Ⅲ	1	715	550	180				15	1.28				GF	
22	作業台		1	720	600	670										
23	電子保温ジャー	THA-C60A	1	461	380	320						0.08				6リットル
24	作業台		1	665	600	850										
25	ハイパワー茹で麺器	THU-60	1	600	600	850	15G.V		40耐熱管	15	1.33				○	6デボ仕様
26	引出付作業台		1	450	600	850										引出1ヶ
27	作業台		1	1000	600	850										下部に電子レンジ収納
28	ガス赤外線グリラー	TIG-70	1	690	415	615				φ=19.5φ	0.67				GF	
29	電子レンジ	NE-710GP	1	510	360	306						1.26				
30	スूपレンジ	(TGL-0610F)	1	600	600	500	15			25	1.08				GF	
31	一槽シンク	(TX-1S-60)	1	600	600	850	15	15	50							
32	製氷機	(FIC-A45KT)	1	630	450×150	850	15G.V		40			0.28				製氷能力45kg/日 天板延長
33	小型ブルーワー	C22		235	540	655	15G.V						3.95			ドリップ25リットル/h
34	リーチインショーケース	MMC-20GWSR2	1	600	545	1810						0.25				270リットル
35	エレファントシェルフ	N-TES-19-6176C	1	755	610	1930										棚4段
36	ソイルドテーブル(ダスト付)		1	1360	700	820	15x2	15	50x2							

厨房器具表

No.	品名	MODEL	台数	寸法（規格）mm			配管接続口径（A）			ガス(kg/h)		電気（kw）			フード	備考
				間口	奥行	高さ	給水	給湯	排水	口径（A）	消費量	1φ100V	1φ200V	3φ200V		
37	吊戸棚	TX-HCB-120H	1	1200	350	900										中棚2段
38	ドアタイプ食器洗浄機	TDWD-6SGL	1	920	650	1490		15G.V	40耐熱管	15	1.33			4.90	○	60～110秒/ラック
39	クリーンテーブル		1	1050	700	820										
40	戸棚		1	900	750	1800										中棚2段
41	食品棚	NS-TES-15-6176M	1	760	610	1715										4段 キャスター付
42	下膳棚		1	900	500	700										2段棚仕様
	蕎麦厨房															
43	吊戸棚	TX-HCB-75SH	1	750	300	900										中棚2段
44	スूपレンジ	(TGL-0610F)	1	600	600	500	15			25	1.08				GF	
45	冷却式二槽シンク		1	1300	750	850	15x2		50x2			0.35				右槽 貯水冷却式
46	生そば釜	TOK-1	1	900	1150	780	15G.V			25	2.08				○	
47	冷凍冷蔵庫	URN-081PM6	1	755	650	1950			40			0.59				冷蔵室248L 冷凍室225L
48	鮮度高湿庫	UQN-060WM7	1	610	650	1950			40			0.31				380L 逆扉仕様
49	包丁まな板殺菌庫	TNS-75TF	1	750	600	800			40			0.27				包丁8本 まな板5枚
50	電磁調理器		1	330	336	59						1.4			GF	
51	一槽シンク	(TX-1S-45NB)	1	450	600	800	15	15	50							
52	調理台	TX-WCT-75NB	1	750	600	800										中棚1段
53	ダスト水切付二槽シンク		1	1500	600	800	15x2	15	50x3							
54	下膳用移動シェルフ		1	760	360	1500										4段仕様
55	電気天ぶらフライヤー	SEFD-4H	1	500	600	300							4		GF	
56	置台		1	600	600	500										
57	調理台	TX-WCT-150NB	1	1500	600	800										中棚1段
58	移動台		1	750	450	800										4段仕様
59	脇台		1	200	600	800										
60	手洗いシンク		1	600	450	800	15	15	50							
61	給茶器	HPT-363LD	2	450	515	780	15G.Vx2		40x2			1.2x2				お茶・冷水・お湯
62	冷蔵ショーケース	SMR-H138NB	1	600	550	1395						0.2				214L 中ビン138本
	体験コーナー															
63	三槽シンク		1	1500	450	800	15x3	15x3	50x3							
	ホール															
64	券売機	KA-Σ164	1	650	300	1585						0.1				
										総合ガス消費量		13.32 kg/H				
										総合電気容量 1φ100V		10.09kw/h				
										総合電気容量 1φ200V		7.95 kw/h				
										総合電気容量 3φ200V		5.38 kw/h				
										総合蒸気消費量		0 kg/h				

道の駅田切の里 食堂施設厨房機器一覧表 配置図



※施設完成時の配置のため、使用上の都合で現在機器の場所を変更している場合があります。