

道の駅田切の里 食堂施設厨房機器一覧表

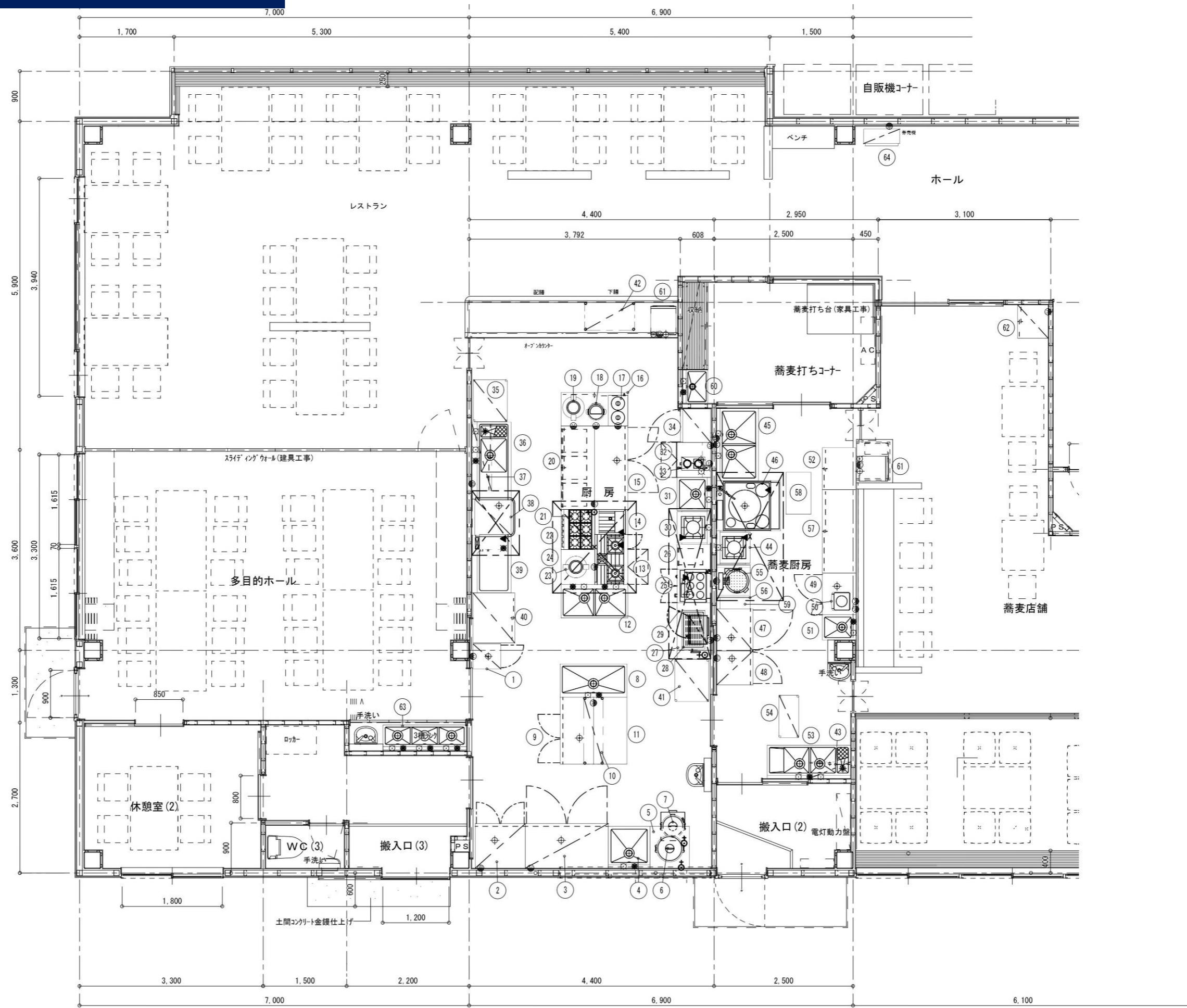
厨 房 器 具 表

No.	品 名	MODEL	台 数	寸 法 (規 格) m m			配管接続口径 (A)			ガス (kg/H)		電 気 (k w)			フ イ ド	備 考
				間 口	奥 行	高 さ	給 水	給 湯	排 水	口 径 (A)	消費量 kg/H	1φ 100V	1φ 200V	3φ 200V		
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				ホース 9.5φ	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				ホース 9.5φ	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	コート・テーブル冷蔵庫	(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-TGF-L45)	1	450	600	850				15	0.72					(GF) 油量18リットル、涼厨
15	コート・テーブル冷蔵庫	(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	スープジャー (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	DKK6III	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	ハイドロマート	THU-60	1	600	600	850	15 G.V	40	耐熱管	15	1.33					6テボ仕様
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				ホース 9.5φ	0.67					(GF)
29	電子レンジ	NE-710GP	1	510	360	306						1.26				
30	スープレンジ	(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	15 G.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	15 G.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-206WSR2	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) m m			配管接続口径 (A)			ガス (kg/H)		電 気 (k w)			フ イ ド	備 考
				間 口	奥 行	高 さ	給 水	給 湯	排 水	口 径 (A)	消費量 kg/H	1φ 100V	1φ 200V	3φ 200V		
吊戸棚																中棚2段
37	ドアタイプ食器洗浄機	TDWD-6SGL	1	920	650	1490				15 G.V	40 耐熱管	15	1.33			4.90 () 60~110秒/ラック
38	クリーンテーブル		1	1050	700	820										
39	戸棚		1	900	750	1800										中棚2段
40	食品棚	NS-TES-15-6176M	1	760	610	1715										4段 キャスター付
41	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	スープレンジ	(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									右槽 貯水冷却式
46	生そば釜	TGK-1	1	900	1150	780	15 G.V					25	2.08			()
47	冷凍冷蔵庫	URN-081PM6	1	755	650	1950						40				冷蔵室248L 冷凍室25L
48	鮮度高湿庫	UON-060WM7	1	610	650	1950						40				380L 逆扉仕様
49	包丁まな板殺菌庫	TNS-75TF	1	750												

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。