

品番	名 称	規 格 仕 様	外 形 寸 法 (m/m)			数	給 排 水				ガ ス (都市ガス)		電 気 (kW)			蒸 気			フ ィ ード	備 考	設置場所	設置可否	
			間口	奥行	高さ		給水 (A)	給湯 (A)	排水 (A)	ピット	口径 (A)	消費量 (kW)	単相100V	単相200V	三相200V	給気 (A)	排気 (A)	消費量 (kg /h)					
	< 煮 炊 き 調 理 室 >																						
H1	N ミ キ サ ー	NMX-16	500	584	1688	2							0.200									○	
H2	移 動 台		900	750	600	1													ドライ仕様			○	
H3	三 槽 シ ン ク		1800	750	800	1	20×3	20×3	50×3										ドライ仕様 槽フタ付			○	
H4	移 動 台		900	750	600	1													ドライ仕様			○	
H5	サイノ目カッター	DC-203	943	679	904	1								0.750					能力：1000kg/h			○	
H6	移動サイノ目シンク		1800	750	650	1	15	15	排水										ドライ仕様			○	
H7	移 動 台		900	900	600	3													ドライ仕様			○	
H8	マイコンスライサー	MSI-04	965	655	850	2	15								0.950				静音			○	
H9	移動スライサーシンク		1800	900	800	2	15	15	排水										ドライ仕様 (MSI-04用)			○	
H10	二 槽 シ ン ク		1800	750	800	1	20×2	20×2	50×2										ドライ仕様 槽フタ付			○	
H11	スタッキングカート	STK-1200	875	700	800	8																○	
H12	三 槽 シ ン ク		2100	750	800	1	20×3	20×3	50×3										ドライ仕様 槽フタ付			○	
H13	移 動 台		1050	750	800	4													ドライ仕様			○	
H14	移 動 ラ ッ ク		1350	600	1100	10													ドライ仕様			○	
H15	移動式スパテラストンド	ST-S	446	446	620	4																○	
H16	低 輻 射 蒸 気 回 転 釜	NAS2-60 (AOQ)	2020	1420	2180	10	20	20	ピット	要							25	20	80.0	① 湯水量：350L 両ハンドル 蓋中折れ 排水ドロー			○
H17	配 缶 台		1200	700	600	10													ドライ仕様			○	
H18	デ ジ タ ル 台 秤	DP-6701K-32	350	605	802	4													秤量32kg			○	
H19	移 動 台		700	450	500	4																○	
H20	カートイン消毒保管機	CMCK-120B-sWX	2650	2000	1997	2				排水	要				42.000				電気式 片面 ベース付 2連結			○	
H21	カ ー ト		1140	840	1580	8													ドライ仕様			○	
H22	三 槽 シ ン ク		2250	750	800	1	20×3	20×3	50×3										ドライ仕様			○	
H23	器 具 洗 淨 機	UF-XLP	1468	902	1880	1		20	40						16.800				能力：40ラック/h			○	
H24	消 毒 保 管 機	MCW-30-s	1300	950	1900	3			40						9.750				電気式 両面			○	
H25	消 毒 保 管 機	MCSK-10-sT	900	550	1900	1			40						4.200				電気式 片面 内蓋特			○	
H26	包丁まな板消毒保管機	KCSK-10-sX	900	550	1900	1			40						5.200				マイコンスライサー内蔵収納			○	
H27	包丁まな板消毒保管機	KCSK-10-s	900	550	1900	1			40						5.200				収容数：まな板20枚 包丁30本			○	
H28	検 食 用 冷 凍 庫	GRN-062FX (改)	610	650	1950	1			40				0.257						バスケット (240×450×110) 14個、逆扉仕様			○	
H29	掃 除 用 具 ロ ッ カ ー		550	550	1800	2																○	
H30	掃 除 用 具 ロ ッ カ ー		550	550	1800	1																○	
	< 特 別 食 調 理 室 >																						
J1	バススルー冷凍冷蔵庫	GPD-122PX (改)	1200	840	1950	1			40×2				0.580							定格内容積 冷凍室520L 冷蔵室520L 冷蔵室ガラス			○
J2	移 動 台		1050	600	800	2													ドライ仕様			○	
J3	特別食対応ユニット		1650	750	800	1	20	20	50					5.800					IHヒーター：KZ-XS-30F 引出付 槽フタ付			○	
J4	スチームコンベクションオーブン	CS13A-E5-T	700	640	1565	1	15		25						5.500				② ホチルパン2/3 5段 菜台付			○	
J5	ブ ラ ス ト チ ラ ー	QXF-006SFSV2 (改)	770	880	1465	1			40						1.310				1/1ホチルパン6段 逆扉仕様			○	
J6	冷 蔵 庫	GRD-060RX	610	800	1950	1			40				0.231						定格内容積503L			○	
J7	台 下 戸 棚		1350	750	800	1																○	
J8	三 槽 シ ン ク		1950	750	800	1	20×3	20×3	50×3										ドライ仕様 槽フタ付			○	
J9	二 槽 シ ン ク		1350	750	800	2	20×2	20×2	50×2										ドライ仕様 槽フタ付			○	
J10	電 子 レ ン ジ	NE-711GV	510	360	306	2							1.260									○	
J11	上 棚		600	750	1段	1																○	
J12	IHクッキングヒーター	KZ-CK1402	304	345	54	2							1.400						③			○	
J13	台 下 戸 棚		1400	750	800	2																○	
J14	引 出 付 作 業 台		1500	750	800	1																○	
J15	コールドテーブル冷蔵庫	LRW-150RX-F (改)	1500	750	800	1			40				0.262							定格内容積431L 86付			○
J16	テーブル型消毒保管機	MCTK-4-sT	1300	750	800	2			40						2.100				D=750mm、H=800mm仕様			○	
J17	消 毒 保 管 機	MCW-20-s75X	900	750	1900	3			40						5.400				電気式 両面 奥行750mm仕様			○	
J18	包丁まな板消毒保管機	KCSK-5-sT	550	550	1900	1			40						3.100				収容数：まな板5枚 包丁16本 逆扉仕様 棚2段			○	
	< 和 え 物 調 理 室 >																						
K1	スチームコンベクションオーブン	CSXH-EW202PR02 (特)	1230	1135	1835	1	15		40						55.500				④ 15段×2列仕様 出口逆扉			○	
K2	ラックインカート+キャリー	CSXH-202P用CG	1150	585	1686	2													数量打ち合わせ要			○	
K3	移動式スパテラストンド	ST-S	446	446	620	2																○	
K4	移 動 ラ ッ ク		1350	600	1100	4													ドライ仕様			○	
K5	低 輻 射 蒸 気 回 転 釜	NAS1-60 (AAA)	1960	1420	2165	2	20	20	ピット	要						25	20	80.0	⑤ 湯水量：350L 両ハンドル 蓋中折れ 排水ドロー			○	
K6	バススルー真空冷却機	CH-150RKW	1900	1915	2465	2	20	20	25×2 15	要					2.400	20		160.0	能力：150kg/バッチ (90℃→8℃ 約17分)			○	
K7	タ ン ク ユ ニ ッ ト		1275	1350	1670	2	20		32						0.940				冷却水出入口各50A			○	
K8	チ ラ ー	UWAA375AR	1240	765	1660	2									12.100				冷却水出入口各40A			○	
K9	ブ レ ハ ブ 冷 蔵 庫		4275	2675	2544	1			40				0.040		2.240				冷凍庫別設置、カートインタイプ			○	
K10	移 動 ラ ッ ク		1350	600	1100	4													ドライ仕様			○	
K11	移動式スパテラストンド	ST-S	446	446	620	2																○	
K12	移 動 ラ ッ ク		1350	600	1100	2													ドライ仕様			○	
K13	和 え 物 用 回 転 釜	AS1-60K (WF)	1775	1400	2145	2	20	20	ピット	要									湯水量：350L 両ハンドル			○	
K14	デ ジ タ ル 台 秤	DP-6701K-32	350	605	802	1													秤量32kg			○	
K15	移 動 台		700	450	500	1																○	
K16	配 缶 台		1200	700	600	2													ドライ仕様			○	
K17	移 動 台		1500	750	800	2													ドライ仕様			○	

番	名	称	規 格 仕 様	外 形 寸 法 (m/m)			数	給 排 水				ガ ス (都市ガス)		電 気 (kW)			蒸 気			フ ィ ード	備 考	設置場所	設置可否
				間 口	奥 行	高 さ		量	給水 (A)	給湯 (A)	排水 (A)	ピット	口径 (A)	消費量 (kW)	単相100V	単相200V	三相200V	給気 (A)	排気 (A)				
K18	予冷機能付消毒保管機	CFPC-20A-2 (改)		1150	1910	2398	3			排水	要					11.638				有効内容積3002L		○	
K19	カ	ー ト		840	790	1580	6															○	
K20	三 槽 シ ン ク			2400	750	800	2	20×3	20×3	50×3										ドライ仕様		○	
K21	作 業 台			900	750	800	2			40										ドライ仕様		○	
K22	消 毒 保 管 機	MCWK-30-s75X		1300	750	1900	2			40					5.750					電気式 片面 奥行750mm仕様		○	
K23	掃 除 用 具 ロ ッ カ ー			550	550	1800	1															○	
	< コ ン テ ナ 室 >																						
L1	コ ン テ ナ			1378	848	1560	44													濯洗4クラス用		○	
L2	コ ン テ ナ			798	848	1560	20													米飯10クラス用		○	
L3	コ ン テ ナ			1378	848	1560	4													米飯26クラス用		○	
L4	コンテナイン消毒保管機	CMPK-33B-s		3110	4800	2097	2			排水	要				70.050					電気式 片面		○	
L5	コンテナイン消毒保管機	CMPK-23B-s		2090	4800	2097	3			排水	要				46.700					電気式 片面		○	
L6	コンテナイン消毒保管機	CMPK-24B-sT		2090	6400	2097	2			排水	要				62.200					電気式 片面		○	
L7	コンテナイン消毒保管機	CMPK-34B-sT		3110	6400	2097	2			排水	要				93.300					電気式 片面		○	
L8	カ	ー ト		1440	840	1580	8													ドライ仕様		○	
L9	移 動 台			1800	750	750	2													ドライ仕様		○	
L10	移 動 台			1500	750	800	1													ドライ仕様		○	
L11	掃 除 用 具 ロ ッ カ ー			550	550	1800	2															○	
	< 洗 浄 室 >																						
M1	電 解 次 垂 水 生 成 装 置	FES-12L		250	210	320	1	15		20			0.250							食塩水タンク付		○	
M2	作 業 台		(1050)	750	800	1				40										ドライ仕様		○	
M3	三 槽 シ ン ク			2100	750	800	1	20×3	20×3	50×3										ドライ仕様 SUS304		○	
M4	移 動 ラ ッ ク			1500	750	1100	6													ドライ仕様		○	
M5	移 動 台			1500	750	800	2													ドライ仕様		○	
M6	移 動 コ ン ベ ャ			3500	425	650	2													フリースローラー仕様 移動式 ドレンパン付		○	
M7	スプーン洗浄機付浸漬装置	NAW2-5S1-3ST		4050	2310	1830	2	32		50×3 25×3				6.370	32		210.0	○	デミコン付		○		
M8	食 器 類 洗 浄 機	NAW2-5DW-GRST		6350	2274	2390	2	40		50×5 25×2				24.640	40		210.0	○	デミコン付		○		
M9	N A Wコンテナ洗浄機	NAW-CW-CSCT		9500	2005	2770	1	25		50×2	要			9.900	40		400.0	○	連続式 45台/h		○		
M10	残 菜 計 量 装 置	HREC-Z		394	674	1320	2						0.030							秤量60kg		○	
M11	残 菜 投 入 シ ン ク	ATEL-15140L-15W 特		1500	1535	850	1	25	15	スラリー管50				3.000						洗浄耐用、スラリー管：50A		○	
M12	N A W食缶類洗浄機	NAW-12UW-RST		9650	1915	2100	1	40		50×7 25				19.370	40		350.0	○	おしレーン有効幅変更		○		
M13	ラ ッ ク シ ェ ル フ			1200	400	1段	1															○	
M14	ソ イ ル ド テ ー ブ ル			1800	750	850	1	20×2	20×2	50×2												○	
M15	食 器 洗 浄 機	E5-E05		707	750	1390	1		15	40				6.000				○	給湯条件：65℃以上		○		
M16	ク リ ー ン テ ー ブ ル			1050	750	850	1															○	
M17	作 業 台			1500	600	850	1			40										ドライ仕様		○	
M18	作 業 台		900/550	750	800	2				40										ドライ仕様		○	
M19	三 槽 シ ン ク			2700	750	800	2	20×3	20×3	50×3										ドライ仕様		○	
M20	脱 水 部 制 御 盤	ACP-30YLAC		600	200	500	1							(2.870)						調理タンク・オートチェンジャー対応		○	
M21	調 整 タ ン ク	ATK-300		1300	1000	1455	1	20		ピット				1.150								○	
M22	厨 芥 脱 水 機	AD-3000W		1225	650	1370	1	20	15	ピット				1.520								○	
M23	ポ リ 容 器 交 換 装 置	ATB-5		1130	1130	330	1							0.200								○	
M24	掃 除 用 具 ロ ッ カ ー			550	550	1800	2															○	
	< 準 備 室 >																						
N1	衣 類 殺 菌 保 管 機	NSL-10C		1000	600	1900	10						1.028							14畳収容		○	
N2	衣 類 殺 菌 保 管 機	NSL-06C		600	600	1900	4						0.728							8畳収容		○	
N3	シ ュ ー ズ 殺 菌 保 管 機	NSL-10S		1000	600	1900	8						1.028							28足収容		○	
N4	一 槽 シ ン ク			1350	750	800	1	15	15	40												○	