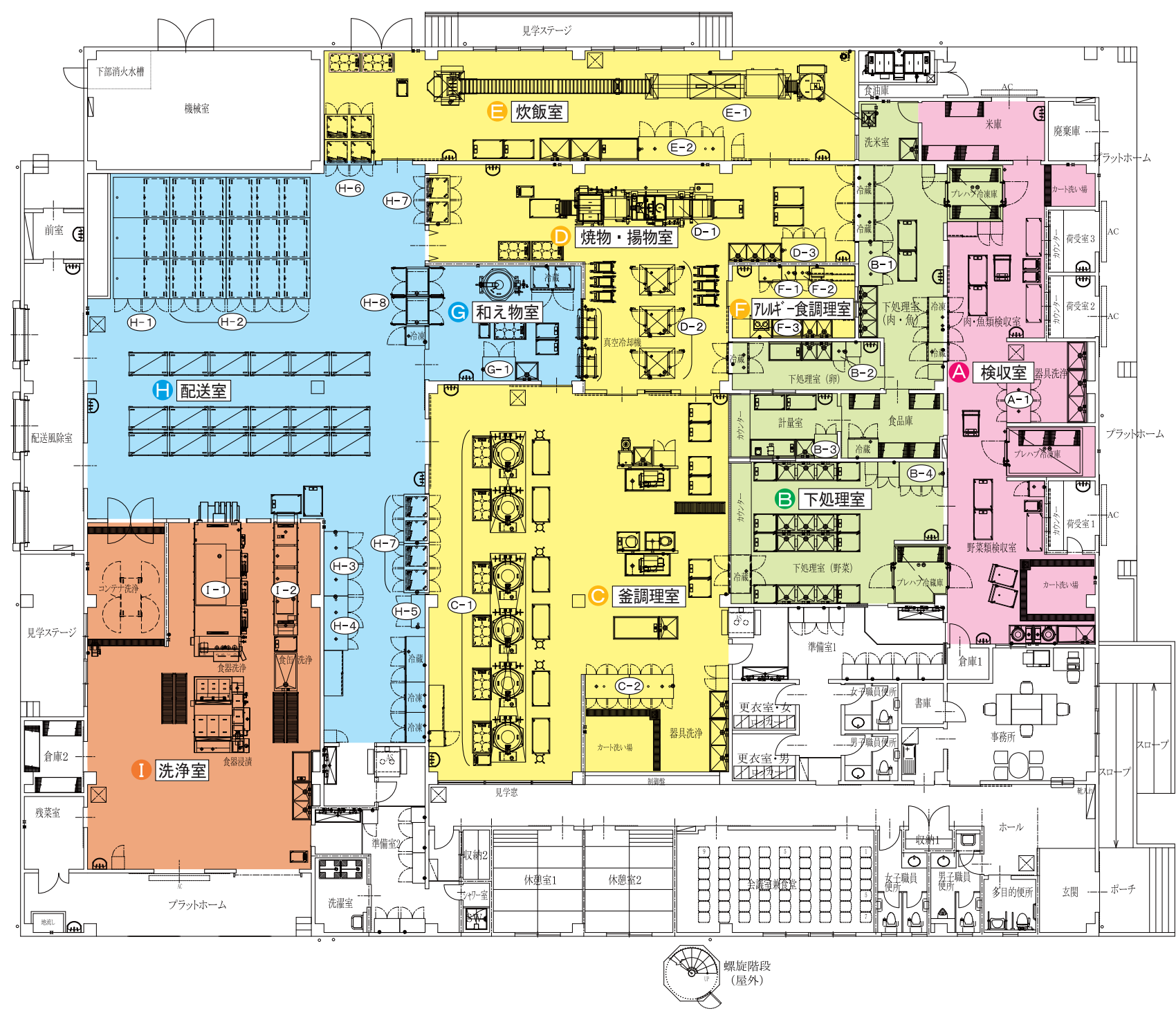


レイアウト及び主な厨房機器



凡 例

- 汚染作業区域 (検収区域)
- 汚染作業区域 (下処理区域)
- 非汚染作業区域 (調理区域)
- 非汚染作業区域 (清潔作業区域)
- 汚染作業区域 (洗浄区域)

主な厨房機器 (電化厨房契約対象機器)

セクション・室名	機器名	台数	容量 (kW)
A	1 検収室	器具消毒保管機	1 12.8
	1 下処理室(肉・魚)	器具消毒保管機	1 12.8
B	2 下処理室(卵)	器具消毒保管機	1 4.1
	3 計量室	器具消毒保管機	1 6.4
C	4 下処理室(野菜)	器具消毒保管機	1 12.8
	1 釜調理室	電気回転釜	6 29.7×6
D	2 釜調理室	器具消毒保管機	2 12.8×2
	1 焼物・揚物室	連続フライヤー	1 70.6
E	2 焼物・揚物室	スチームコンベクションオープン	3 38.2×3
	3 炊飯室	器具消毒保管機	1 12.8
F	1 炊飯室	電気連続炊飯機	1 97.6
	2 アレルギー食調理室	器具消毒保管機	1 25.9
G	3 アレルギー食調理室	器具消毒保管機	1 2.1
	1 和え物室	包丁まな板消毒保管機	1 3.1
H	1 和え物室	IH調理器	1 4.0
	1 配送室	器具消毒保管機	1 8.8
I	1 配送室	コンテナイン消毒保管機	1 46.7
	2 配送室	コンテナイン消毒保管機	2 70.1×2
I	3 配送室	消毒保管機	1 15.8
	4 配送室	消毒保管機	1 12.8
I	5 配送室	消毒保管機	1 5.1
	6 配送室	カートイン消毒保管機	1 31.0
I	7 配送室	カートイン消毒保管機	3 15.5×3
	8 配送室	予冷機能付消毒保管機	2 5.8×2
I	1 洗浄室	スプーン洗浄機付食器洗浄機	1 150.5
	2 洗浄室	食缶洗浄機	1 96.8
計			1149.2

A 検収室

器具消毒保管機 プレハブ冷凍庫

B 下処理室(野菜)

移動台 3槽シンク

C 釜調理室

電気回転釜

D 焼物・揚物室

スチームコンベクションオープン 連続フライヤー

I 洗浄室

スプーン洗浄機付食器洗浄機

H 配送室

コンテナイン消毒保管機

G 和え物室

和え物用回転釜 バススルー式真空冷却機

E 炊飯室

電気連続炊飯機

F アレルギー食調理室

冷凍冷蔵庫 IH調理器