

対象各室	想定する設備	想定するサイズ	1室あたりの 個数	部屋数	個数
調理室	ドライ調理台	W1200xD900xH800	3	1	3
	ドライ三槽シンク	W2400xD900xH850	1	1	1
	回転鍋	140L W1460xD1050xH1925	2	1	2
	回転鍋	110L W1410xD1000xH1850	3	1	3
	野菜裁断機	W450xD800xH1200	1	1	1
	コンベクション・オープン	W1050xD920xH1810	1	1	1
	水切り台	W900xD600xH800	1	1	1
	フライヤー	W900xD1000xH800	1	1	1
	冷凍庫	W1800xD800xH2000	1	1	1
	冷蔵庫	W1800xD800xH2000	1	1	1
	食器消毒保管庫	30籠 W1430xD930xH1800	2	1	2
	ガステーブル	W900xD750xH800	1	1	1
	真空冷却器	W1105xD1040xH1740	1	1	1
下処理室	器具消毒保管庫	20籠 W1030xD930xH1800	1	1	1
	パススルー冷蔵庫	W1800xD800xH1950	1	1	1
	三槽シンク	W2400xD800xH800	2	1	2
原料荷受室	検食用冷蔵庫	W550xD650xH840	1	1	1
	二槽シンク	W1800xD900xH800	1	1	1
洗浄室	食器洗浄機	W2100xD710xH1300	1	1	1
	三槽シンク	W2400xD900xH800	2	1	2
	可動一槽シンク	W900xD900xH800	1	1	1
	受槽	W800xD650xH740	1	1	1
	浸湿槽	W1000xD700xH800	1	1	1
配膳プール	食器消毒保管庫	30籠 W1430xD930xH1800	1	1	1
	食器消毒保管庫	40籠 W1830xD930xH1800	1	1	1
前室	牛乳保冷库	W1500xD950xH1950	1	1	1
	整理戸棚	W1800xD400xH1800	1	1	1