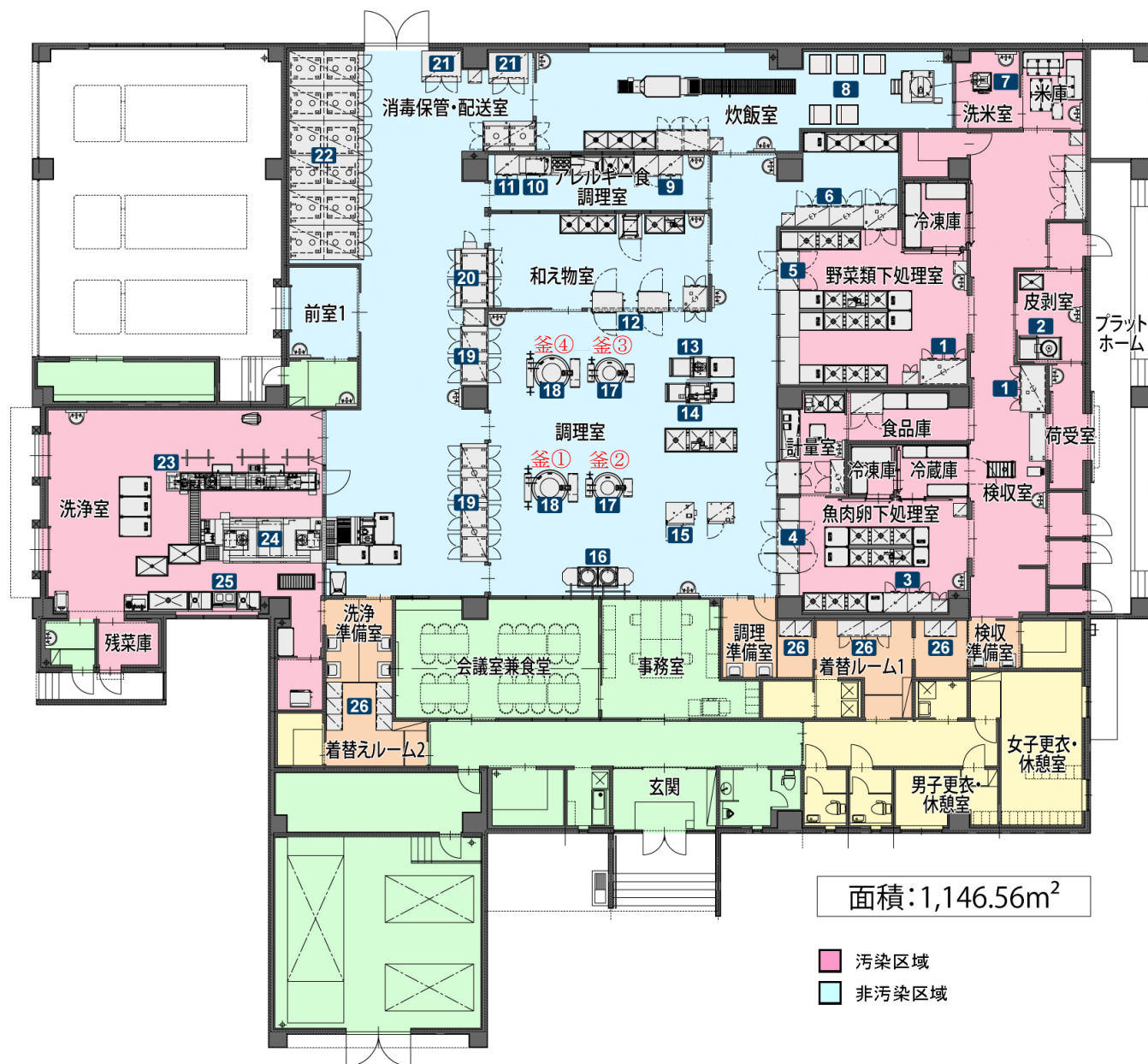


安平町学校給食センター

厨房機器配置図



■主な厨房機器

1	電気式器具消毒保管機	3φ200V	12.75kW×2台
2	移動式ピーラー	3φ200V	0.75kW×1台
3	電気式器具消毒保管機	3φ200V	5.2kW×2台
4	パススルー冷蔵庫	3φ200V	0.532kW×1台
5	パススルー冷蔵庫	3φ200V	0.593kW×1台
6	電気式器具消毒保管機	3φ200V	9.75kW×2台
7	連続洗米機	3φ200V	0.75kW×1台
8	電気立体炊飯機	3φ200V	18.0kW×5台
9	電気式器具消毒保管機	3φ200V	5.2kW×1台
10	小型スチームコンベクションオープン	3φ200V	4.4kW×1台
11	電気式食缶消毒保管機	3φ200V	5.2kW×1台
12	真空冷却機	3φ200V	8.65kW×2台
13	移動式サイノ目切機	3φ200V	0.4kW×1台

14	フードスライサー	3φ200V	0.6kW×1台
15	スチームコンベクションオープン	3φ200V	34.6kW×1台
16	丸型フライヤー	3φ200V	11.4kW×2台
17	電気回転釜 200L	3φ200V	29.7kW×2台
18	電気回転釜 350L	3φ200V	45.9kW×2台
19	電気式トラックイン消毒食缶保管機	3φ200V	13.5kW×3台
20	電気式冷却機能付消毒食缶保管機	3φ200V	13.5kW×1台
21	棚昇降式食器消毒保管機	3φ200V	14.25kW×2台
22	棚昇降式コンテナ消毒保管庫	3φ200V	31.5kW×6台
23	立体食器浸漬槽	3φ200V	42.1kW×1台
24	食器食缶洗淨機	3φ200V	113.06kW×1台
25	スプーン洗淨機	1φ100V	1.1kW×1台
26	クリーンロッカー	1φ100V	1.136kW・0.555kW×12台