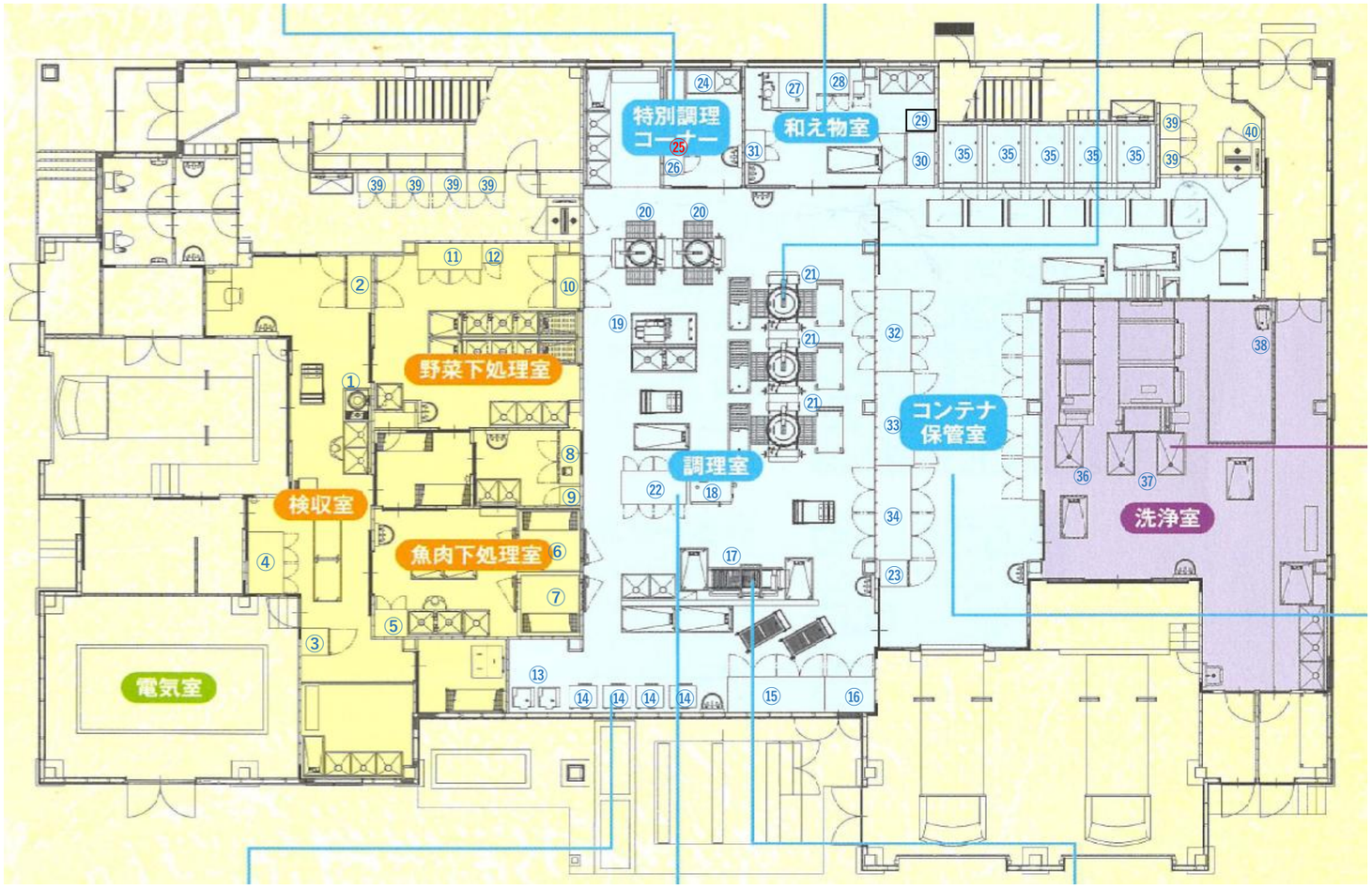
二ツ井共同調理場　機器配置図



No.	品名	台数	場所	単相100V	三相200V
1	ピーラー	1	検収室		0.75
2	パススルー冷凍冷蔵庫	1			0.75
3	検食用フリーザー	1		0.28	
4	消毒保管機	1			12.80
5	消毒保管機	1	魚肉下処理室		5.40
6	プレハブ冷蔵庫	1		0.04	1.21
7	プレハブ冷凍庫	1		0.15	2.24
8	コールドテーブル冷蔵庫	1	計量室	0.24	
9	包丁・まな板消毒保管機	1			3.10
10	パススルー冷蔵庫	1	野菜下処理室		0.58
11	消毒保管機	1			10.75
12	包丁・まな板消毒保管機	1			3.10
13	ライスミニ	1	調理室	1.56	
14	電磁立体炊飯器	4			15.00
15	カートイン消毒保管機	1			21.00
16	カートイン消毒保管機	1			10.50
17	フライヤー	1			23.10
18	電気スチームコンベクションオーブン	1			55.00
19	マイコンスライサー	1			0.95
20	電気回転釜	2			15.30
21	電気回転釜	3			27.00
22	消毒保管機	1			12.80
23	検食用フリーザー	1		0.28	
24	電磁調理器	1	特別調理コーナー		15.00
25	低コールドテーブル冷蔵庫	1		0.10	
26	包丁・まな板消毒保管機	1			3.10
27	真空冷却器	1	和え物室		2.25
28	冷蔵庫	1		0.42	
29	ミキシングミキサー	1			0.80
30	冷蔵庫	1			0.47
31	消毒保管機	1			6.40
32	カートイン消毒保管機	1	コンテナ保管室		18.25
33	カートイン消毒保管機	1			21.00
34	カートイン消毒保管機	1			21.00
35	昇降コンテナーイン消毒保管機	5			16.25
36	食缶洗浄機	1	洗浄室		64.55
37	NAW ミニβ	1			68.15
38	ジェットクリーナー	1			2.20
39	インフラクリーン	6	準備室		1.30
40	エアシャワー	1			0.36