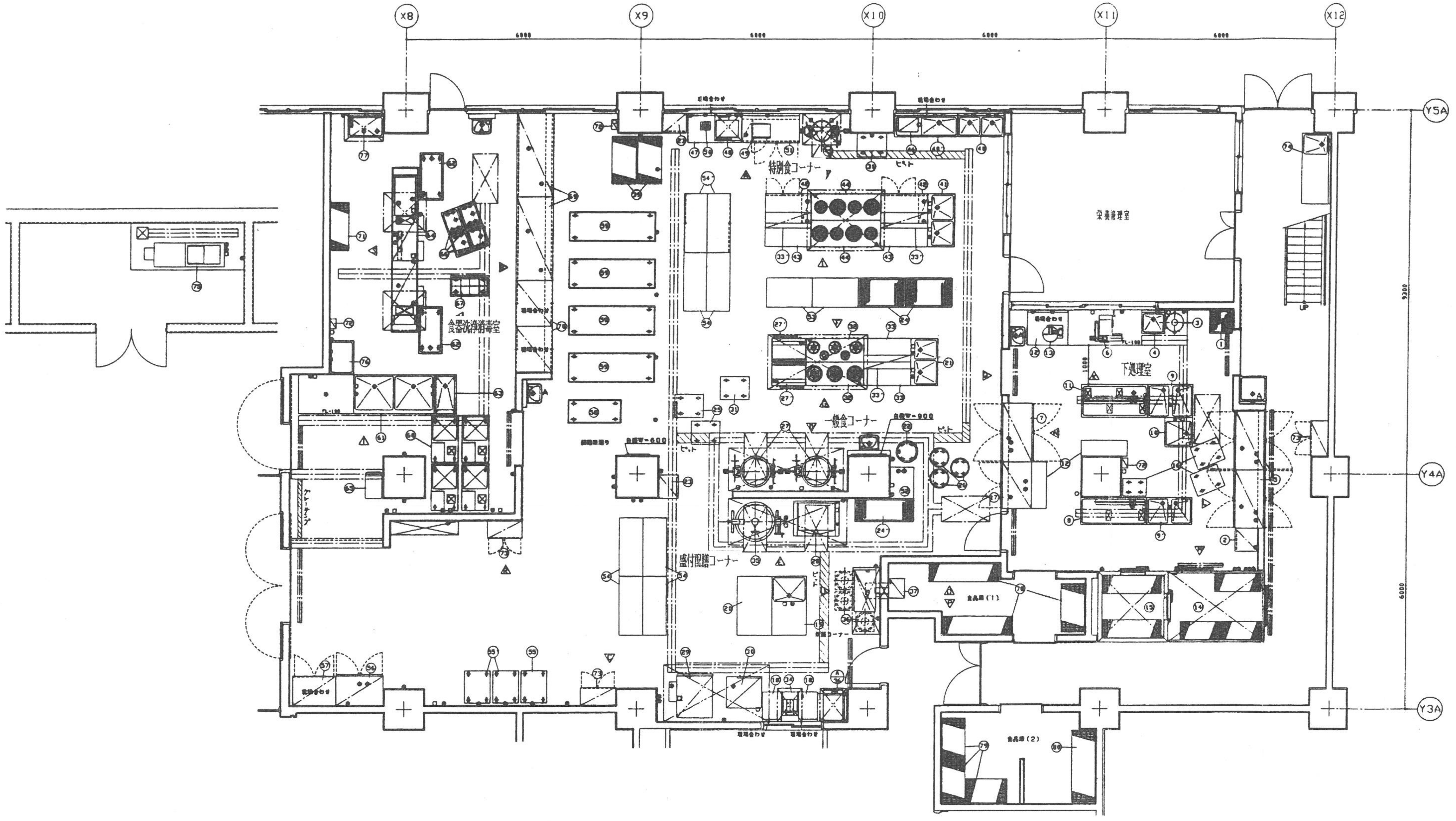
X8
X9
X10
X11
X12
6000
6000
6000
6000
Y5A
Y4A
Y3A
9300
6000
特別食コーナー
一般食コーナー
盛付配膳コーナー
下処理室
栄養管理室
食器洗浄消毒室
食品庫（1）
食品庫（2）
ピット
現場合わせ
UP

給食施設の概要

別紙１／３

御承諾印　年　月　日
日付
検図　製図
工事名称
泉大津市立病院整備工事
図面名
厨房設備機器配置図　（プロット図）
縮尺
S=1/50
図番
施・B・1-1

| NO. | 器具名 | 品番 | 台数 | 寸法(mm) | | | 給水径 | 給湯径 | 排水径 | ガス(13A) | | 電気 | | スチーム | | 消費量 | フード | 摘要 | 仕様 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | W | D | H | (A) | (A) | (A) | 径(A) | 消費量(kcal/h) | 1φ100V(W) | 3φ200V(KW) | IN(A) | OUT(A) | Kg/h | | | |
| 1 | ザル置きラック | | 1 | 600 | 600 | 1800 | | | | | | | | | | | | 棚4段 | D仕様に準ずる |
| 2 | 包丁殺菌庫 | 115A | 1 | 600 | 600 | 1650 | | | | | | 45 | | | | | | | 本体:SUS304t1.0#4　扉:SUS304t0.8#4 |
| 3 | 球根皮剥機 | P-46 | 1 | 535 | 540 | 840 | 15 | | PIT | | | | 0.4 | | | | | 能力1回15Kg/回 | 本体外装:FC20　投入口ホッパー:ACZ9焼付け塗装<br>ディスク:SUS430t1、カーボランダム粒子 |
| 4 | 一槽シンク | | 1 | 600 | 600 | 400 | 15 | | PIT | | | | | | | | | | A仕様に準ずる(背立付200m/m) |
| 5 | パススルー冷蔵庫 | EPD-50RST(改) | 2 | 1500 | 835 | 1920 | | | 50x2 | | | 310x2 | 0.8x2 | | | | | 有効内容量1330　巾木付 | メーカー福島工業、又三洋電機　両面式、片面ガラス、片面ステンレス扉付　(フロン対応機種) |
| 6 | 食品切截機 | EC-2 | 1 | 771 | 1072 | 1154 | 15 | | PIT | | | | 0.75 | | | | | | エムラ機工同等品 |
| 7 | パススルー冷蔵庫 | EPD-50RST | 1 | 1500 | 835 | 1920 | | | 50 | | | 310 | 0.8 | | | | | 有効内容量1330　巾木付 | No5に準ずる　(両面ガラス扉とする) |
| 8 | 魚処理台 | | 1 | 1700 | 700 | 850 | 20<br>15 | | (50)<br>側溝に流す | | | | | | | | | シャワー4ケ、ハンドシャワー1ヶ付 パンチングカゴ付<br>カッティングホール2ヶ付 | B仕様に準ずる |
| 9 | 野菜処理シンク | | 1 | 1200 | 850 | 850 | 15 | 15 | (50x2)<br>側溝に流す | | | | | | | | | パンチングカゴ、ボールバルブ付　槽深300 | A仕様に準ずる |
| 9' | 魚処理シンク | | 1 | 1200 | 700 | 850 | 15 | 15 | (50x2)<br>側溝に流す | | | | | | | | | パンチングカゴ、ボールバルブ付　槽深300 | A仕様に準ずる |
| 10 | 一槽シンク | | 1 | 750 | 750 | 850 | 15 | 15 | (50)<br>側溝に流す | | | | | | | | | パンチングカゴ、ボールバルブ付 | A仕様に準ずる |
| 11 | 野菜処理台 | | 1 | 1700 | 850 | 850 | 20<br>15x2 | | (50)<br>側溝に流す | | | | | | | | | シャワー4ケ、ハンドシャワー2ヶ付 パンチングカゴ付<br>カッティングホール4ヶ付 | B仕様に準ずる |
| 12 | 作業台 | | 1 | 1050 | 900 | 850 | | | | | | | | | | | | ※現場合わせ | B仕様に準ずる |
| | | | 2 | 1200 | 400 | 850 | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | フードカッター | FC-70 | 1 | 600 | 400 | 260 | | | | | | 100 | | | | | | 野菜、果実100~180Kg/h | 本体:SPCCt1.6焼付け塗装　ボールアルミ鋳物 |
| 14 | プレハブ冷蔵庫 | | 1 | 1800 | 2550 | 2400 | | | 40 | | | 200 | 1.9 | | | | | 庫内ラック4段付 | パネル厚42m/m　表面材内外SUS-304t0.5m/m　断熱材硬質ウレタンフォーム<br>防熱扉表面材SUS304t0.8~1.0 |
| 15 | プレハブ冷凍庫 | | 1 | 1800 | 1800 | 2460 | | | 40 | | | 200 | 2.2 | | | | | 庫内ラック4段付　小棚1段付 | パネル厚100m/m 他はNo14に準ずる |
| 16 | 移動台 | | 2 | 750 | 600 | 350 | | | | | | | | | | | | | キャスター5吋付　ストッパー2ケ付 |
| | | | 1 | 600 | 450 | 350 | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | 氷温庫 | EQD-404WM | 1 | 1200 | 795 | 1920 | | | 40x2 | | | 640 | | | | | | 990L　巾木付 | メーカー福島工業、又三洋電機同等品　(フロン対応機種) |
| 18 | 作業台 | | 2 | 500 | 750 | 850 | | | | | | | | | | | | ※現場合わせ | B仕様に準ずる |
| 19 | シンク付テーブル | | 1 | 1500 | 900 | 850 | 15 | 15 | 50 | | | | | | | | | | A仕様に準ずる |
| 20 | 作業台 | | 1 | 1500 | 900 | 850 | | | | | | | | | | | | | B仕様に準ずる |
| 21 | 二槽シンク | | 1 | 1200 | 700 | 850 | 15x2 | 15x2 | 50x2 | | | | | | | | | [illegible]シンク | A仕様に準ずる |
| 22 | 脱水器 | VP-1 | 1 | 560 | 560 | 800 | | | 40<br>PIT | | | 125 | | | | | | 20Kg/回　63リットル　キャスター付　FRP架台付 | 本体:SUS304t1.5　キャスターφ100ストッパー付 |
| 23 | 包丁マナ板殺菌庫 | 113 | 2 | 600 | 500 | 1030 | | | | | | 45x2 | | | | | | | 本体:SUS304t1.0#4　扉:SUS304t1.0#4　包丁受具:SUS304t1.0~1.2No4<br>まな板受具:SUSφ8　棚:SUS304t1.2#4　リミットスイッチBZ-2RL-T4-J、Z-15GD-B　取手　SUS304 |
| 24 | パンラック | | 2 | 1200 | 750 | 1800 | | | | | | | | | | | | | D仕様に準ずる |
| 24' | パンラック | | 1 | 1500 | 600 | 1800 | | | | | | | | | | | | | D仕様に準ずる |
| 25 | 移動台 | | 2 | 750 | 600 | 850 | | | | | | | | | | | | | B仕様に準ずる　キャスターウレタン製125φ　自在型ストッパー2ケ付 |
| 26 | ザル置台 | | 3 | 500 | 500 | 600 | | | | | | | | | | | | | ザル受SUS430φ19パイプ　脚材SUS430φ25パイプ　キャスターφ50自在車 |
| 27 | ライスボイラー | RHST-22 | 2 | 1431 | 700 | 870 | 15x2 | 15x2 | PITx2 | | | | | 20x2 | 20x2 | 30x2 | 要 | 100L | フタSUS430t1.0　ボックスSUS430t1.0　下体SUS304t5.0~4.0<br>ドレンバルブ付　圧力計　安全弁付　ドロータイプ |
| 27' | ガスフライトップ | OZMFT-90R | 2 | 900 | 600 | 850 | | | | 20 | 13000 | | | | | | G要 | オーブン付 | メーカー　オザキ、コメット同等品 |
| 28 | ティルティングパン | HBR-G100 | 1 | 1200 | 900 | 900 | 15 | | PIT | 20 | 23000 | 70 | | | | | G要 | 100L | 本体:SUS304t2.0　フタ:SUS304t1.5　[illegible]:SUS430t8.0<br>口火安全装置付　サーモスタット90℃~300℃　バーナー:SUS304 |
| 29 | 蒸し器 | CI-206M | 1 | 1140 | 1170 | 2255 | | | 40(HTVP)<br>FD | | | 50 | 0.3 | 20 | | 100 | 要 | モイスチャーコントローラー付(ロールインタイプ) | 本体:SUS430t1.0#4　内装:SUS304t1.2 2B　扉外装:SUS430t1.0#4　扉内装:SUS304t1.2 2B<br>底板:SUS304t1.2 2B　カート枠組:SUS304 □28.5x28.5　棚板:SUS304丸鋼組 |
| 30 | スチームコンベクションオーブン | TT-200C | 1 | 920 | 780 | 1810 | 15 | | 50<br>(HTVP) | | | | 37.0 | | | | 要 | 1/1ホテルパン20枚収納(ロールインタイプ)　軟水器別付 | 本体:SUS430　扉:SUS430　ガラス扉　コントロールパネル　スチーム排気<br>冷却シャワーコントロールレバー付　カート1台付　ホテルパン1/1　20枚付 |
| 31 | 調味料ワゴン | | 2 | 750 | 600 | 800 | | | | | | | | | | | | | B仕様に準ずる　キャスターφ125ウレタン自在型ストッパー2ケ付　調味ポット2ケ付 |
| 32 | ガステーブル | | 2 | 1500 | 600 | 850 | | | | 20x2 | 41100<br>40100 | | | | | | G要 | バーナー　φ225x3ケ<br>バーナー　φ155x3ケ　バーナー　φ115x2ケ | 本体(化粧板、前面板)SUS-430　丸五徳<br>汁受皿SUS430　脚SUS430φ38　アジャスター:SUS304 |
| 33 | 作業台 | | 2 | 1200 | 600 | 850 | | | | | | | | | | | | | B仕様に準ずる |
| 33' | 上棚 | | 1 | 1200 | 350 | 300 | | | | | | | | | | | | 2段式 | 支柱:SUS430t1.0#4　棚パイプSUS430t1.0φ25　パイプソケット　両面棚受金具　レードル掛付 |
| | | | 2 | 1200 | 400 | 300 | | | | | | | | | | | | 2段式 | 支柱:SUS430t1.0#4　棚パイプSUS430t1.0φ25　パイプソケット　レードル掛付　2台の内1台は両面棚受金具 |
| 34 | フライヤー | SF-018 | 1 | 450 | 600 | 850 | | | | 13mm | 10000 | | | | | | G要 | | 能力(コロッケ)15~20ケ　本体:SUS430t1.0　槽:SUS430t1.5　油槽:SUS430t1.0<br>(赤外線付切替付)ハイリミット　サーモスタット100℃~180℃　点火口(イグニッション)　付属品:油缶　油切り網付 |
| 35 | ガス回転釜 | GHSI-30 | 1 | 1356 | 1020 | 805 | 15 | 15 | PIT | 20 | 32000 | | | | | | G要 | 100L | 能力100L　内釜アルミ鋳物　外釜SUS430t1.5　断熱材スーパーウールマット<br>架台SS塗装仕上　バーナー　FC　蓋SUS430t1.0 |
| 36 | ライスロボ | KR9001-W-13 | 1 | 1600 | 635 | 1715 | 20 | | 50 | 13mmx3 | 9600x3 | 340 | | | | | 要 | | メーカー　クボタ2連タイプ　下置加工　炊飯釜RR-50(9L)3ケ付とする |
| A36 | 電気粥調理器 | ERC-27KF | 1 | 700 | 705 | 1470 | | | | | | | 15.3 | | | | 要 | 9Lx3 | 外装:SUS430t0.8#4　内釜:アルミメッキ鋼板t1.5　蓋SUS430t1.0　汁受けSUS430t0.8#4<br>断熱材グラスウール　アジャスター:SUS430 |
| 37 | ライスリフター | | 1 | 498 | 405 | 2150<br>1942 | | | | | | 270 | | | | | | 移動式　打合わせ要 | メーカー　クボタ　架台及びシューター付　(No36用) |
| 38 | 欠番 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 39 | エレクターシェルフ | | 2 | 1220 | 610 | 1590 | | | | | | | | | | | | 移動式 | 棚4段　台車付(エレクター) |
| 40 | 二槽シンク | | 1 | 1200 | 600 | 850 | 15x2 | 15x2 | 50x2 | | | | | | | | | | A仕様に準ずる　(背立て付200m/m) |
| 40' | シンク付水切テーブル | | 1 | 1625 | 600 | 850 | 15 | 15 | 50 | | | | | | | | | ※現場合わせ | A仕様に準ずる　(背立て付200m/m) |

(一般仕様)

※材質　ステンレス及び鋼材材料はすべて日本工業規格に準ずる。
※特記　平面より立上がる各コーナー5R以上で丸味ある仕上げ　前面及び側壁面のない場合の角は20Rの半円型型加工仕上とする。

A仕様　シンク類　水槽:SUS430t1.2#4仕上　化粧板:SUS430t0.8#4　脚:SUS430t1.2φ-38　補強枠:SUS430t1.2　32x16角パイプ
スノコ:取外し式SUS430t0.8~1.0#4(チャンネル型スノコ)　排水:SUS304　本体-ABS樹脂　50Aトラップカゴ栓付
オーバーフロー:金具真ちゅうクロームメッキ　本体ABS樹脂25A小判型　アジャスター:SUS304

B仕様　調理台及びテーブル類　甲板:SUS430t1.2#4仕上　化粧板:SUS430t0.8#4　脚パイプ:SUS430t1.2φ38　補強枠:SUS430t1.2　32x16角パイプ
スノコ:取外し式SUS430t0.8~1.0#4(チャンネル型スノコ)

C仕様　台下戸棚及びキャビネット　本体:SUS430t1.0#4仕上　取手:SUS304製　中棚SUS430t1.0#4　扉:SUS430t1.0#4仕上　キャビネット脚:SUS304
TO-130-150取付　自在扉受け:SUS430t1.0又はフラッシュ板にて補強　脚部補強　SUS430t1.2にて500m/m未満が1本500m/m以上2本とする。

D仕様　パンラック　脚パイプ:SUS430t1.2-φ38　補強パイプ:SUS430t1.2-32x16角パイプ　アジャスター:SUS304　スノコ棚:SUS430t1.0#4仕上　取外し式

# 給食施設の概要

別紙２／３

年月日

泉大津市立病院整備工事

厨房設備機器リスト表-1

| NO. | 器具名 | 品番 | 台数 | 寸法（mm） W | D | H | 給水径 (A) | 給湯径 (A) | 排水径 (A) | ガス（13A） 径（A） | 消費量 (kcal/h) | 電気 1φ100V (W) | 3φ200V (KW) | スチーム IN (A) | OUT (A) | 消費量 Kg/h | フード | 摘要 | 仕様 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 41 | 二槽シンク | | 1 | 1350 | 700 | 850 | 15×2 | 15×2 | 50×2 | | | | | | | | | | A仕様に準ずる |
| 42 | コールドテーブル | RXW-40RM | 2 | 1200 | 750 | 850 | | | 50×2 | | | 411×2 | | | | | | | メーカー福島工業、又三洋電機（フロン対応機種） |
| 43 | 作業台 | | 2 | 1200 | 600 | 850 | | | | | | | | | | | | | B仕様に準ずる |
| 44 | ガステーブル | | 2 | 1800 | 675 | 850 | | | | 20×2 | 46800×2 | | | | | | G要 | バーナー φ225×2、φ155×2 | 甲板：SUS430t1.0#4 本体：SUS430t0.8#4 フレームSUS430 L3X30X30 L3X40X40<br>スノコ：SUS430t0.8 ゴトクφ360×2、275×2 |
| 45 | スープケトル | KMS-S-40 | 1 | 1055 | 570 | 870 | 15 | 15 | PIT | | | | | 15 | 15 | 45 | 要 | 40L | 内容量36L 本体：SUS304t4鏡面仕上 蓋：SUS304t1.2 脚FC-19塗装仕上 |
| 46 | 電気湯沸器 | NET-90 | 1 | 510 | 370 | 915 | 15 | | | | | | 4.5 | | | | | | 容量90L 本体ステンレス製 サーモスタット湯温調節式 |
| 47 | テーブル | | 1 | 1400 | 750 | 850 | | | | | | | | | | | | ※現場合わせ | B仕様に準ずる |
| 48 | ガス高速レンジ | RMC-1003 | 1 | 580 | 525 | 530 | | | | 9.5mm | 5300 | 1250 | | | | | | | メーカー リンナイ製等品 |
| 49 | 電子レンジ | EM-650T | 1 | 490 | 376 | 300 | | | | | | 1200 | | | | | | | 外箱（キャビネット）エリオ鋼板 内箱（オーブン）SUS430 高周波出力650W 発振方式：空冷マグネトロン方式<br>電源方式：半波倍電圧整流方式 マイクロ波撹拌ハン方式：ターンテーブル方式 照明：庫内灯120V 35W |
| 50 | ロボクープ | RM-5000 | 1 | 270 | 210 | 410 | | | | | | 510 | | | | | | | 容量3.6L モーター回転数1500RPM<br>容器 ポリカーボネイト 容器蓋 ポリカーボネイト 本体 ポリカーボネイト |
| 51 | 台下冷凍冷蔵庫 | RXC-51PM | 1 | 1500 | 600<br>750 | 850 | | | 50 | | | 448 | | | | | | | メーカー福島工業、又三洋電機（フロン対応機種） |
| 52 | 製氷機 | SIM-S60U | 1 | 804 | 600 | 800 | 15 | | 40×2 | | | 540 | | | | | | | 外装：前面 側面 天板ステンレス鋼板 背面溶融亜鉛メッキ鋼板 扉：透明プラスチック 断熱材：硬質発泡ポリウレタン<br>内装（内箱）ハイインパクトポリスチレン樹脂 圧縮機全密閉型350W 凝縮器フィンチューブ型強制空冷式 冷却機銅パイプオンシート |
| 53 | 作業台 | | 2 | 1200 | 750 | 850 | | | | | | | | | | | | | B仕様に準ずる |
| 54 | 盛付台 | | 6<br>2 | 1500<br>1500 | 600<br>600 | 850<br>850 | | | | | | | | | | | | 下部戸棚付 | B仕様に準ずる<br>C仕様に準ずる |
| 55 | ホットフードワゴン | HW-450R | 1 | 670 | 820 | 1750 | | | | | | 1300 | | | | | | | 本体断熱アルミニウムt1.5 2.0 断アツミ 扉 自在輪 ファン電源100V0.1Kw<br>ヒーター電源100V1.5Kw 運転ランプ 電源ランプ サーモスタット付 |
| 55' | コールドフードワゴン | CW451 | 2 | 605 | 845 | 1750 | | | | | | 650×2 | | | | | | | 本体断熱アルミニウムt1.5 2.0 断アツミ 扉 自在輪 ファン電源100V0.1Kw<br>ヒーター電源100V1.5Kw 運転ランプ 電源ランプ サーモスタット付 |
| 56 | 冷蔵庫（牛乳保冷用） | EED-42PE | 1 | 1200 | 795 | 1920 | | | 40×2 | | | 820 | | | | | | | メーカー福島工業、又三洋電機（フロン対応機種） |
| 57 | パン置棚 | | 1 | 1100 | 750 | 1500 | | | | | | | | | | | | 平棚5段 ※現場合わせ | 両開き網戸 本体SUS430t1.0 平棚SUS430t1.0#4 自在輪受付付 棚5段 キャビネット部SUS304 |
| 58 | 欠番 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 59 | 温冷配膳車 | HW-54-WSAA7h | 4 | 2200 | 764 | 1720 | | | | | | | 4.2×4 | | | | | | メーカー三洋調理機器等品 |
| 60 | 下膳車 | | 4 | 1200 | 700 | 800 | 15 | 15 | PIT | | | | | | | | | ボールバルブ付 | 甲板及び棚SUS430t1.2No400 化粧板SUS430t1.0#4 枠組L3X40X40SUS430<br>脚付SUS304t1.0 キャスターφ150付ストッパー2ケ付 |
| 61 | 下膳シンク | | 1 | 2060 | 1000 | 850 | 20×2 | 20×2 | 50×2<br>PIT | | | | | | | | | パンチングカゴ、ボールバルブ付 増設350 | |
| 62 | 水切移動台 | | 2 | 1200 | 600 | 850 | | | | | | | | | | | | | 甲板SUS430t1.2#4研磨仕上 補強パイプSUS430t1.2 32×16<br>脚パイプSUS430t1.2φ38 キャスター自在型 |
| 63 | 下膳シンク | | 1 | 580 | 1000 | 850 | 20 | 20 | 50<br>PIT | | | | | | | | | パンチングカゴ、ボールバルブ付 増設350<br>φ100キャスター付ストッパー2ケ付 | |
| 64 | 食器洗浄機 | JWF-425 | 1 | 4213 | 825 | 1678 | | 20×3 | 40×1,50×4<br>(HTVP) | | | | 2.45 | 20×2<br>20 | 20 | 60<br>129 | 要 | 能力φ170皿6000ケ/h | メーカー IHI規格同等品 |
| 65 | 高圧洗浄器 | SKY-130SII | 1 | 680 | 423 | 800 | 20 | | PIT | | | 750 | | | | | | カート式とする 150~400L/h | 吐出水量150~420L/h 高圧ホース10m トリガーガン付 |
| 66 | 水切移動台 | | 4 | 450 | 600 | 850 | | | | | | | | | | | | | B仕様に準ずる 100φ自在キャスター付 ストッパー2ケ付 |
| 67 | トレー用ラック | | 1 | 1000 | 520 | 1500 | | | | | | | | | | | | | 甲板SUS430t1.2#4仕上 本体SUS430t1.0#4仕上 棚受SUS304t1.0鏡面仕上 仕切パイプφ20 SUS304t1.0<br>中間仕切パイプφ20SUS304t1.0 ストッパ用パイプφ20SUS-304t1.0 キャスターφ150付 ストッパー2ケ付 |
| 68 | 欠番 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 69 | 昇降式消毒保管機 | EWL-40B | 2 | 2130 | 950 | 1930 | | | 40×2 | | | | 14.0 | | | | | 巾木付 | 本体SUS430t0.6~0.3#4 扉SUS430t0.6#4 棚SUS430 脚枠t1.2<br>棚受φ13パイプ 操作盤：デジタル表示 温度、時間可変式 カゴ数40 |
| 70 | 食器戸棚 | | 2 | 1170 | 950 | 1930 | | | | | | | | | | | | 巾木付 ※1台を現場合わせ | C仕様に準ずる |
| 71 | エレクターシェルフ | | 1 | 1220 | 460 | 1900 | | | | | | | | | | | | | 規格品 スーパーエレクター 4段 |
| 72 | マイクロスプレー | J型 | 3 | 255 | 152 | 610 | 20×3 | | | | | | | | | | | | 規格品 J型 |
| 73 | 掃除具入れロッカー | | 3 | 900 | 450 | 1900 | | | | | | | | | | | | | 本体SUS430t1.0#4 扉SUS430t0.8#4 中棚SUS430t1.0#4<br>ハンガーSフックSUS304付 アジャスターSUS304 |
| 74 | 検収用シンク | | 1 | 1800 | 750 | 850 | | | | | | | | | | | | | A仕様に準ずる |
| 75 | 厨芥処理機 | YS-1000-PSL-156 | 1 | 620 | 1055 | 1310 | 20 | 15 | 80 | | | | 3.1 | | | | | 粉砕機と一体型 | 厨芥処理能力600~750Kg 本体化粧板SUS430 投入蓋置付 |
| 76 | ブラシ槽 | | 1 | 850 | 600 | 800 | 15 | 15 | 50 | | | 200 | | | | | | | 槽SUS430t1.2 化粧板SUS430t0.8 キャスターφ120自在車X2 固定車X2 ストッパー2ケ付 |
| 77 | 高温水槽 | | 1 | 900 | 600 | 800 | 15 | | 50<br>(HTVP) | | | 10 | | 15 | 15 | 45 | 要 | サーモ付 | 本体SUS430t1.0 水槽SUS304t1.2 D=25A 電磁弁サーモ付<br>ヒーティングパイプ13φ 底部 パンチング板SUS304t1.2 |
| 78 | 食品ラック | | 2<br>1 | 1820<br>1220 | 460<br>610 | 1900<br>1900 | | | | | | | | | | | | | 規格品 スーパーエレクター 4段 |
| 79 | 食品ラック | | 3 | 1070 | 610 | 1900 | | | | | | | | | | | | | 規格品 スーパーエレクター 4段 |
| 80 | 食品ラック | | 1 | 1820 | 610 | 1900 | | | | | | | | | | | | | 規格品 スーパーエレクター 4段 |

給食施設の概要

別紙３／３

年月日

工事名称 泉大津市立病院整備工事

図面名 厨房設備機器リスト 表-2

施