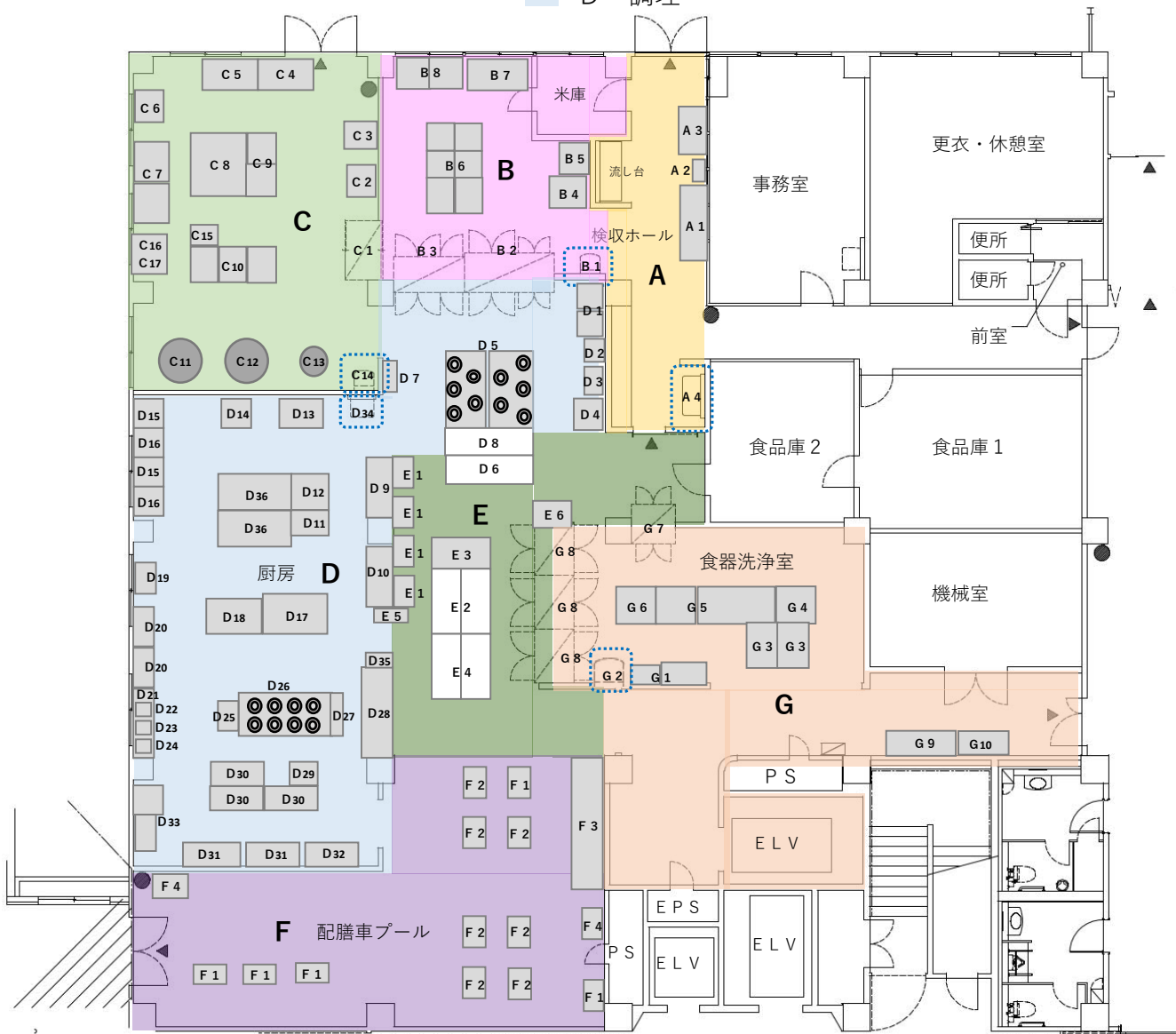


# 厨房機器配置図

2026.2現在

- A 検収 前室  
 B 下処理  
 C 上処理  
 D 調理  
 E 盛付  
 F 配膳  
 G 洗浄  
 手洗器



|     |                     |     |                       |
|-----|---------------------|-----|-----------------------|
| A1  | パンラック (60×180×180)  | D1  | 二槽シンク                 |
| A2  | 机                   | D2  | 洗濯機                   |
| A3  | 抗菌ラック               | D3  | 製氷機 (キューブアイスメーカー)     |
| A4  | 手洗器                 | D4  | テーブル (90×90)          |
| B1  | 手洗器                 | D5  | ガス台                   |
| B2  | 食器消毒保管庫             | D6  | 調理作業台 (180×90)        |
| B3  | 冷蔵庫                 | D7  | パンラック (60×90×100)     |
| B4  | 冷凍庫                 | D8  | パンラック                 |
| B5  | 包丁・まな板殺菌庫           | D9  | 整理戸棚 (扉付)             |
| B6  | ドライ用シンク             | D10 | 冷凍冷蔵庫                 |
| B7  | ビラー皮むき機             | D11 | パンラック (95×120×180)    |
| B8  | 水切り台付一槽シンク (180×90) | D12 | パンラック (60×120×180)    |
| C1  | 整理戸棚 (扉付)           | D13 | 冷蔵庫                   |
| C2  | フードスライサー            | D14 | コンベクションオープン           |
| C3  | 合成調理機               | D15 | ガス赤外線グリル              |
| C4  | 冷蔵庫                 | D16 | 調理作業台 (130×60)        |
| C5  | パンラック (80×200×180)  | D17 | 二槽シンク                 |
| C6  | 包丁・まな板殺菌庫           | D18 | 調理作業台 (120×80)        |
| C7  | ガス炊飯器               | D19 | フライヤー (二槽)            |
| C8  | 調理作業台 (120×150)     | D20 | 背立二槽シンク (180×90)      |
| C9  | 二槽シンク (150×90)      | D21 | コールドテーブル              |
| C10 | 三槽シンク               | D22 | フリンター 4ℓ (本体付き)       |
| C11 | 蒸気式湯沸し器 (右側)        | D23 | フードプロセッサー             |
| C12 | 蒸気式湯沸し器 (左側)        | D24 | 電子レンジ                 |
| C13 | スヌーカット (粥釜)         | D25 | パンラック (60×90×100)     |
| C14 | 手洗器                 | D26 | オープン付ガス台一式            |
| C15 | 水切台                 | D27 | 調理作業台 (120×60)        |
| C16 | プラスチック              | D28 | 冷凍冷蔵庫                 |
| C17 | コールドテーブル            | D29 | シェルフ (エレクター)          |
|     |                     | D30 | パンラック (60×180×180)    |
|     |                     | D31 | テーブル式整理棚              |
|     |                     | D32 | 整理戸棚 (扉付)             |
|     |                     | D33 | 背立水切り付一槽 (150×60)     |
|     |                     | D34 | 手洗器                   |
|     |                     | D35 | 移動台                   |
|     |                     | D36 | 調理作業台 (180×90)        |
|     |                     | E1  | 移動台                   |
|     |                     | E2  | 盛り付け台 (調理台)           |
|     |                     | E3  | 整理戸棚 (扉付)             |
|     |                     | E4  | 盛り付け台                 |
|     |                     | E5  | 抗菌ラック                 |
|     |                     | E6  | 移動台                   |
|     |                     | F1  | 配膳台車 (32膳)            |
|     |                     | F2  | 配膳台車 (24膳)            |
|     |                     | F3  | 消毒食器保管庫 ES-2002       |
|     |                     | F4  | 抗菌ラック                 |
|     |                     | G1  | 洗浄用背立て付一槽シンク (240×60) |
|     |                     | G2  | 手洗い器                  |
|     |                     | G3  | 洗浄用一槽シンク              |
|     |                     | G4  | 洗浄作業台 (150×90)        |
|     |                     | G5  | 自動食器洗浄機               |
|     |                     | G6  | 洗浄作業台 (90×90)         |
|     |                     | G7  | 食器消毒保管庫               |
|     |                     | G8  | 食器消毒保管庫               |
|     |                     | G9  | パンラック                 |
|     |                     | G10 | 移動台                   |