

**서정대학교 그린식품가공과 발효식품
실습실 주방기구 설치공사 물품규격서**

2023. 06.



서정대학교
SEOJEONG UNIVERSITY

총괄표

No	품목	규격	단위	수량	비고
1	2-조 세정대 / 하부선반	규격서 참고	ea	1	떡 제조 실습구역
2	떡국떡 절단기	규격서 참고	ea	1	
3	가스 낮은 렌지(1구)	규격서 참고	ea	1	
4	전기 스팀보일러(3구)	규격서 참고	ea	1	
5	떡 반죽기	규격서 참고	ea	1	
6	쌀분쇄기	규격서 참고	ea	1	
7	곡물 세척기	규격서 참고	ea	1	
8	작업대 / 하부선	규격서 참고	ea	1	
9	작업대 / 하부선반	규격서 참고	ea	1	
10	수전	규격서 참고	ea	4	
11	자동 성형기	규격서 참고	ea	1	
12	작업대 / 하부선반	규격서 참고	ea	1	
13	1단 제병기	규격서 참고	ea	1	
14	가루 풀림	규격서 참고	ea	1	

※ 유첨 제품규격서 참조.

※ 설치비 및 운반비를 포함한 견적.

No	품목	규격	단위	수량	비고
1	작업대 / 하부선반	규격서 참고	ea	1	발효식품 실습구역
2	벽 선반	규격서 참고	ea	1	
3	기기 받침대	규격서 참고	ea	1	
4	효모발효기	규격서 참고	ea	1	
5	믹서기	규격서 참고	ea	1	
6	워터 쿨러	규격서 참고	ea	1	
7	워터 미터	규격서 참고	ea	1	
8	전자 저울	규격서 참고	ea	1	
9	1-조 세정 작업대 / 하부선반	규격서 참고	ea	1	
10	작업대 / 하부찬장	규격서 참고	ea	1	
12	수전	규격서 참고	ea	1	

※ 유첨 제품규격서 참조.

※ 설치비 및 운반비를 포함한 견적.

No	품목	규격	단위	수량	비고
1	작업대 / 하부찬장	규격서 참고	ea	17	조리실습 실습구역
2	작업대 / 하부찬장	규격서 참고	ea	17	
3	1-조 세정대 / 하부선반	규격서 참고	ea	17	
4	냉장 테이블	규격서 참고	ea	1	
5	이동식 작업대 / 하부선반	규격서 참고	ea	1	
6	작업대 / 하부찬장	규격서 참고	ea	1	
7	가스 부침기 / 하부선반	규격서 참고	ea	1	
8	가스 자동 튀김기(22L)	규격서 참고	ea	1	
9	작업대 / 하부찬장	규격서 참고	ea	1	
10	작업대 상판	규격서 참고	ea	1	
11	청소호스릴(냉온수겸용)	규격서 참고	ea	1	
12	이동식 작업대 / 하부선반	규격서 참고	ea	1	
13	팬 운반차	규격서 참고	ea	1	
14	작업대 / 하부찬장	규격서 참고	ea	2	
15	세탁기 / 건조기	규격서 참고	ea	1	
16	보조대	규격서 참고	ea	8	
17	수전	규격서 참고	ea	20	
18					

※ 유첨 제품규격서 참조.

※ 설치비 및 운반비를 포함한 견적.

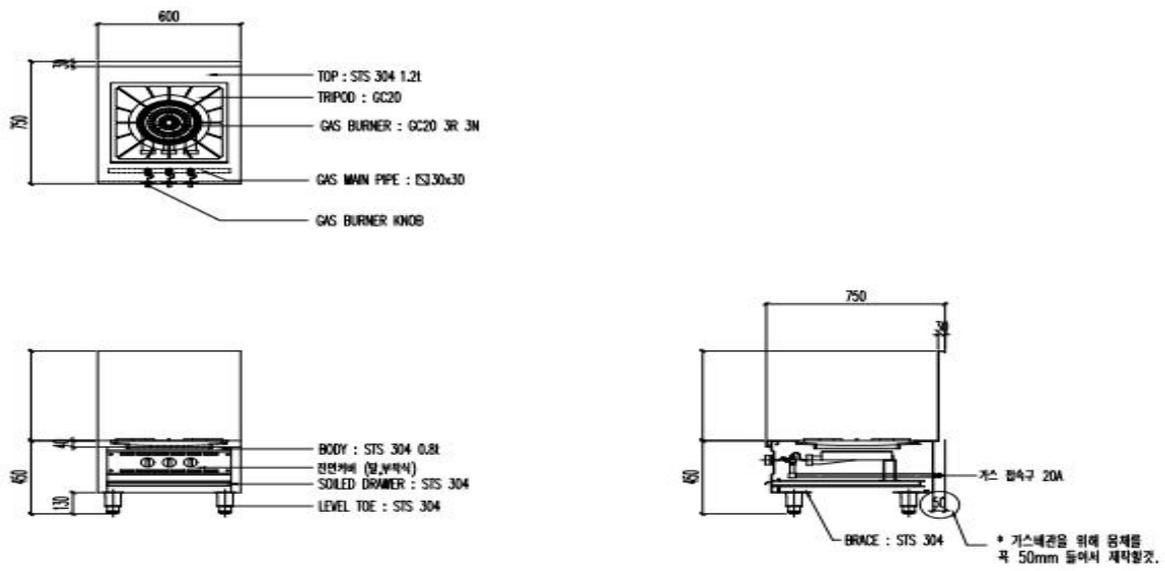
물 품 규 격 서(떡 제조 실습구역)

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량
1	2-조 세정대/하부선반	1500*750*850	EA	1
A. 특 징				
B. 규 격	<p>작업대/세정대류 (WORK TABLE/SINK/COOKER STAND 등)</p> <p>가. 상판은 휘어짐 방지를 위해 보강대를 세로로 3개소 이상 설치한다. 나. 보강대는 상판에 용접을 하지 않으므로 상판 변형을 방지하고 부식을 예방토록 한다. 다. 상판 모서리를 용접 및 사상을 하지 않으므로 변형 과 부식을 예방토록 한다. 라. 배수구는 걸름망 내장형을 사용해야 한다.</p> <p>(1) 상판/세정조(싱크볼)/오물받이(TOP/SINK BOWL/SPLASH BACK) 상 판: 스텐27중(STS-304) 1.2 mm 싱 크 볼: 스텐27중(STS-304) 1.2 mm</p> <p>(2) 하부선반 (UNDER SHELF) 중간선반: 스텐27중(STS-304) 1.0 mm 바 닥 판: 스텐27중(STS-304) 1.0 mm</p> <p>(3) 다리/지지대 (LEG/BRACE PIPE) LEG : 스텐27중(STS-304) □40 x 40 PIPE BRACE : 스텐27중(STS-304) □40 x 20 PIPE 단, 길이가 1500mm초과인 경우 다리는 6개 이상 부착</p>			
C. 구 성	<p>-본체 SUS304 상판 1.2T 제작 배수 용이하게 세정대볼 경사지게 제작 걸름망 내장형 사용.</p>			
D. 비 고				

물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량						
2	떡국떡 절단기	370*440*600	EA	1						
A. 특 징										
B. 규 격	<table border="1"> <thead> <tr> <th>사이즈</th> <th>모터</th> <th>무게</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>가로:370mm 세로:440mm 높이:600mm</td> <td>단상 1/2HP</td> <td>50kg</td> </tr> </tbody> </table>				사이즈	모터	무게	가로:370mm 세로:440mm 높이:600mm	단상 1/2HP	50kg
사이즈	모터	무게								
가로:370mm 세로:440mm 높이:600mm	단상 1/2HP	50kg								
C. 구 성	-본체									
D. 비 고										

물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량
4	가스 낮은 렌지(1구)	600*750*450	EA	1
A. 특 징	 <p> Front View Labels: TOP : STS 304 1.2t TRIPOD : GC20 GAS BURNER : GC20 3R 3N GAS MAIN PIPE : ES30x30 GAS BURNER KNOB </p> <p> Side View Labels: BODY : STS 304 0.8t 전면케 (열부착식) SOILED DRAWER : STS 304 LEVEL TOE : STS 304 </p> <p> Another Side View Labels: BRACE : STS 304 가스 배기구 20A * 가스배관을 위해 몸체를 꼭 50mm 두어서 제작할것. </p>			
B. 규 격	<p>가스 기구류 (GAS RANGE, GRIDDLE, FRYER, GRILLER, TILTING, BRAISING PAN)</p> <p>가. 식생활의 고급화로 다양한 기능과 성능이 충분히 고려된 완벽한 레버식 파이롯트 점화방식의 가열 조리기구여야 한다.</p> <p>나. 버너는 주물가공품으로서 한국가스안전공사의 제품검사를 득한 제품으로 한다.</p> <p>다. 가스기구의 상판은 창살무늬형(GRATE TYPE)으로서 GC20 주물 가공품으로 한다.</p> <p>라. 부침기의 부침 상판은 16MM 이상의 SS41 강판으로 밀링 가공한다.</p> <p>마. 튀김기의 튀김망은 스텐27종 망으로 된것으로서 손잡이가 부착되어 기름이 잘 빠지도록 된 것을 사용하여야 한다.</p> <p> <u>렌 지 상 판 : 창살 무늬형(GRATE TYPE) 주물 GC20</u> <u>부 침 상 판 : 밀링가공 SS41 강판 16 MM</u> <u>상 판 : 스텐27종(STS-304) 1.2mm</u> <u>외 부 몸 체 : 스텐27종(STS-304) 0.8mm</u> <u>내 부 몸 체 : GA 2.0mm</u> <u>뒷 판 : GA 1.2mm</u> <u>하 부 선 반 : 스텐27종(STS-304) 1.0mm</u> <u>다 리 : 스텐27종(STS-304) □40×40 PIPE</u> <u>오 물 서 랫 : 스텐27종(STS-304) 0.8mm</u> </p>			
C. 구 성	<p>-본체 SUS304 상판 1.2T 사용 제작 노브타입 반자동 타입.</p>			
D. 비 고				

물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량						
5	전기 스팀보일러(3구)	1600*530*550	EA	1						
A. 특 징										
B. 규 격	<table border="1" style="margin: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">크기</th> <th style="width: 33%;">전 력</th> <th style="width: 33%;">무 게</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1600 x 530 x 550</td> <td style="text-align: center;">14~28 kw, 50kw 까지 가능</td> <td style="text-align: center;">85kg</td> </tr> </tbody> </table>				크기	전 력	무 게	1600 x 530 x 550	14~28 kw, 50kw 까지 가능	85kg
크기	전 력	무 게								
1600 x 530 x 550	14~28 kw, 50kw 까지 가능	85kg								
C. 구 성	-본체									
D. 비 고										

물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량						
6	떡 반죽기	700*500*550	EA	1						
A. 특 징										
B. 규 격	<table border="1"> <thead> <tr> <th>크기</th> <th>전력</th> <th>무게</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>700 * 500 * 550</td> <td>380V / 1.5HP</td> <td>80kg</td> </tr> </tbody> </table>				크기	전력	무게	700 * 500 * 550	380V / 1.5HP	80kg
크기	전력	무게								
700 * 500 * 550	380V / 1.5HP	80kg								
C. 구 성	-본체									
D. 비 고										

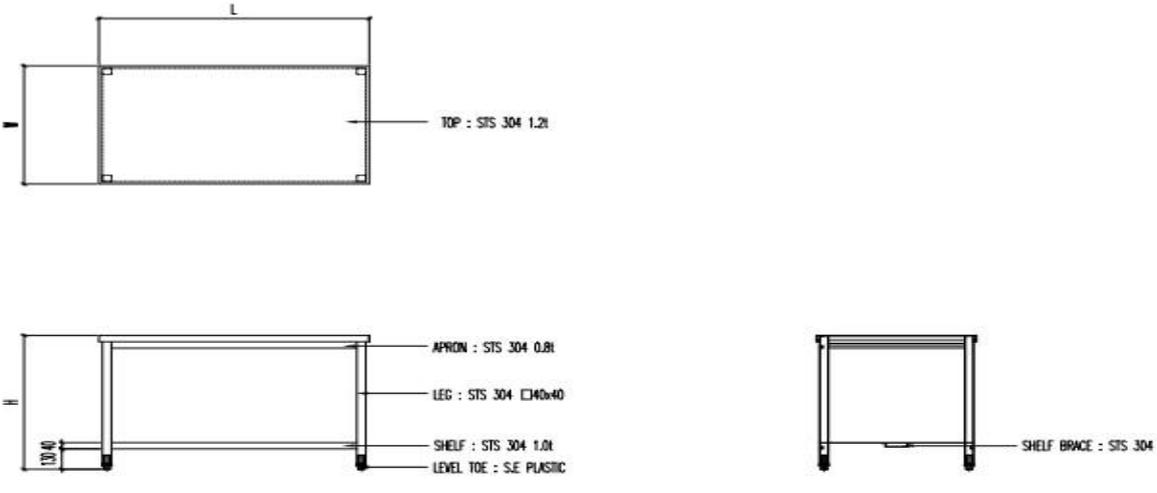
물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량										
7	쌀 분쇄기	700*900*1400	EA	1										
A. 특 징														
B. 규 격	<table border="1" style="margin: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">구 분</th> <th style="width: 50%;">규 격</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>프레임</td> <td>ST5304</td> </tr> <tr> <td>Hopper</td> <td>ST5304</td> </tr> <tr> <td>사이즈</td> <td>W:700 D:900 H:1400</td> </tr> <tr> <td>사용전압</td> <td>380V / 3.75kw</td> </tr> </tbody> </table>				구 분	규 격	프레임	ST5304	Hopper	ST5304	사이즈	W:700 D:900 H:1400	사용전압	380V / 3.75kw
구 분	규 격													
프레임	ST5304													
Hopper	ST5304													
사이즈	W:700 D:900 H:1400													
사용전압	380V / 3.75kw													
C. 구 성	-본체													
D. 비 고														

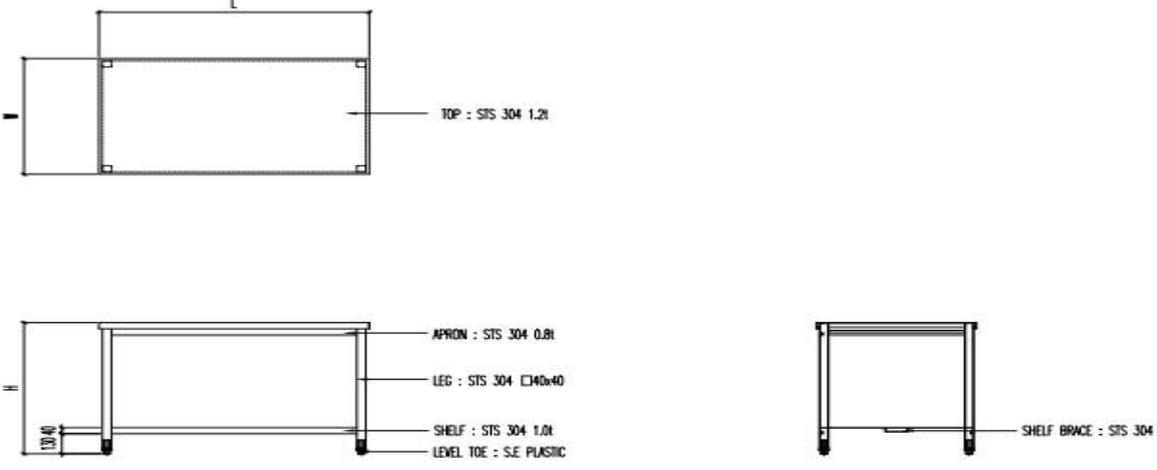
물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량						
8	곡물 세척기	600*550*1350	EA	1						
A. 특 징										
B. 규 격	<table border="1" style="margin: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">크 기</th> <th style="width: 33%;">전 력</th> <th style="width: 33%;">무 게</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">650 x 650 x 1350</td> <td style="text-align: center;">220 V / 1.5kw</td> <td style="text-align: center;">43 kg</td> </tr> </tbody> </table>				크 기	전 력	무 게	650 x 650 x 1350	220 V / 1.5kw	43 kg
크 기	전 력	무 게								
650 x 650 x 1350	220 V / 1.5kw	43 kg								
C. 구 성	-본체									
D. 비 고										

물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량
9	작업대/하부선반	1200*600*850	EA	1
A. 특 징	 <p>The technical drawing includes a top view showing a rectangular table with dimensions L and W. The top surface is labeled 'TOP : STS 304 1.2t'. The side view shows the table's profile with labels for 'APRON : STS 304 0.8t', 'LEG : STS 304 □40x40', 'SHELF : STS 304 1.0t', and 'LEVEL TOE : S.E. PLASTIC'. A separate detail shows a 'SHELF BRACE : STS 304' connecting the legs.</p>			
B. 규 격	<p style="text-align: center;">작업대/세정대류(WORK TABLE/SINK/COOKER STAND 등)</p> <p>가. 상판은 휘어짐 방지를 위해 보강대를 세로로 3개소 이상 설치한다. 나. 보강대는 상판에 용접을 하지 않으므로 상판 변형을 방지하고 부식을 예방토록 한다. 다. 상판 모서리를 용접 및 사상을 하지 않으므로 변형 과 부식을 예방토록 한다. 라. 배수구는 걸름망 내장형을 사용해야 한다.</p> <p>(1) 상판/세정조(싱크볼)/오물받이(TOP/SINK BOWL/SPLASH BACK) 상 판: 스텐27종(STS-304) 1.2 mm 싱 크 볼: 스텐27종(STS-304) 1.2 mm</p> <p>(2) 하부선반 (UNDER SHELF) 중간선반: 스텐27종(STS-304) 1.0 mm 바 닥 판: 스텐27종(STS-304) 1.0 mm</p> <p>(3) 다리/지지대 (LEG/BRACE PIPE) LEG : 스텐27종(STS-304) □40 x 40 PIPE BRACE : 스텐27종(STS-304) □40 x 20 PIPE 단, 길이가 1500mm초과인 경우 다리는 6개 이상 부착</p>			
C. 구 성	<p>-본체 SUS304 상판 1.2T 사용 제작.</p>			
D. 비 고				

물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량
10	작업대/하부선반	1500*600*850	EA	4
A. 특 징	 <p>The drawing shows a rectangular work table. The top view indicates a length 'L' and a width. The side view shows a height 'H' and a depth of 400. Labels for components include: TOP : STS 304 1.2t, APRON : STS 304 0.8t, LEG : STS 304 □40x40, SHELF : STS 304 1.0t, LEVEL TOE : S.E PLASTIC, and SHELF BRACE : STS 304.</p>			
B. 규 격	<p style="text-align: center;">작업대/세정대류(WORK TABLE/SINK/COOKER STAND 등)</p> <p>가. 상판은 휘어짐 방지를 위해 보강대를 세로로 3개소 이상 설치한다. 나. 보강대는 상판에 용접을 하지 않으므로 상판 변형을 방지하고 부식을 예방토록 한다. 다. 상판 모서리를 용접 및 사상을 하지 않으므로 변형 과 부식을 예방토록 한다. 라. 배수구는 걸름망 내장형을 사용해야 한다.</p> <p>(1) 상판/세정조(싱크볼)/오물받이(TOP/SINK BOWL/SPLASH BACK) 상 판: 스텐27중(STS-304) 1.2 mm 싱 크 볼: 스텐27중(STS-304) 1.2 mm</p> <p>(2) 하부선반 (UNDER SHELF) 중간선반: 스텐27중(STS-304) 1.0 mm 바 닥 판: 스텐27중(STS-304) 1.0 mm</p> <p>(3) 다리/지지대 (LEG/BRACE PIPE) LEG : 스텐27중(STS-304) □40 x 40 PIPE BRACE : 스텐27중(STS-304) □40 x 20 PIPE 단, 길이가 1500mm초과인 경우 다리는 6개 이상 부착</p>			
C. 구 성	-본체 SUS304 상판 1.2T 사용 제작			
D. 비 고				

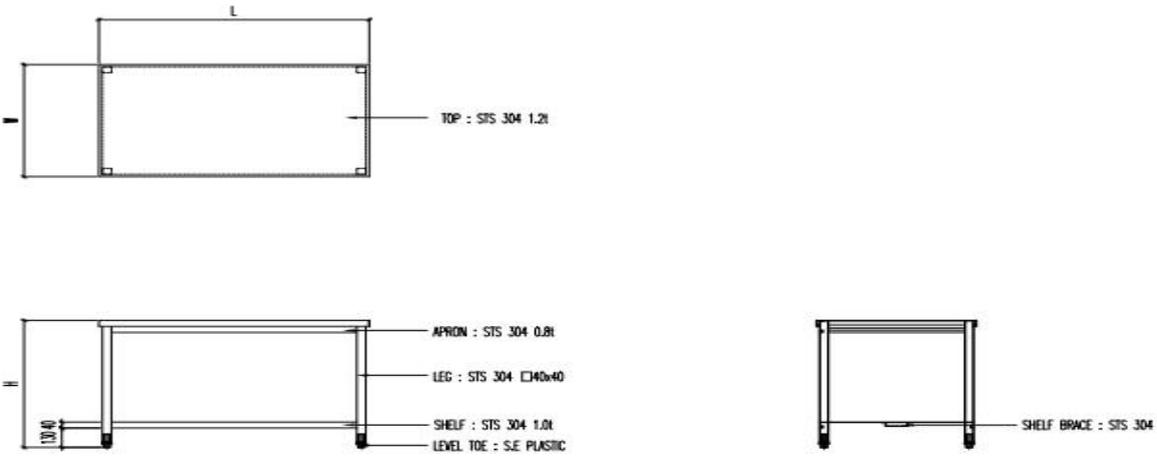
물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량
11	수전	세정대용	EA	1
A. 특 징				
B. 규 격				
C. 구 성	-본체			
D. 비 고				

물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량						
12	자동 성형기	920*300*900	EA	1						
A. 특 징										
B. 규 격	<table border="1" style="margin: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">크기</th> <th style="width: 33%;">전력</th> <th style="width: 33%;">무게</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">920 x 300 x 900</td> <td style="text-align: center;">단상 220 V</td> <td style="text-align: center;">69 kg</td> </tr> </tbody> </table>				크기	전력	무게	920 x 300 x 900	단상 220 V	69 kg
크기	전력	무게								
920 x 300 x 900	단상 220 V	69 kg								
C. 구 성	-본체									
D. 비 고										

물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량
13	작업대/하부선반	1200*600*600	EA	1
A. 특 징				
B. 규 격	<p style="text-align: center;">작업대/세정대류 (WORK TABLE/SINK/COOKER STAND 등)</p> <p>가. 상판은 휘어짐 방지를 위해 보강대를 세로로 3개소 이상 설치한다.</p> <p>나. 보강대는 상판에 용접을 하지 않으므로 상판 변형을 방지하고 부식을 예방토록 한다.</p> <p>다. 상판 모서리를 용접 및 사상을 하지 않으므로 변형 과 부식을 예방토록 한다.</p> <p>라. 배수구는 걸름망 내장형을 사용해야 한다.</p> <p>(1) 상판/세정조(싱크볼)/오물받이(TOP/SINK BOWL/SPLASH BACK) 상 판: 스텐27중(STS-304) 1.2 mm 싱 크 볼: 스텐27중(STS-304) 1.2 mm</p> <p>(2) 하부선반 (UNDER SHELF) 중간선반: 스텐27중(STS-304) 1.0 mm 바닥 판: 스텐27중(STS-304) 1.0 mm</p> <p>(3) 다리/지지대 (LEG/BRACE PIPE) LEG : 스텐27중(STS-304) □40 x 40 PIPE BRACE : 스텐27중(STS-304) □40 x 20 PIPE 단, 길이가 1500mm초과인 경우 다리는 6개 이상 부착</p>			
C. 구 성	-본체 SUS304 상판 1.2T 사용 제작			
D. 비 고				

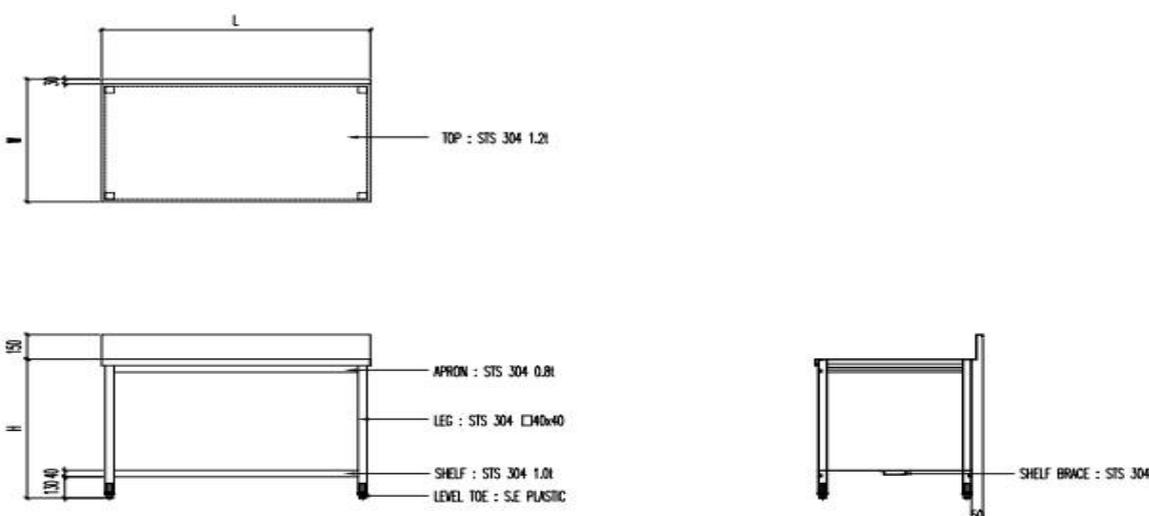
물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량						
14	1단 제병기	800*720*810	EA	1						
A. 특 징										
B. 규 격	<table border="1" data-bbox="288 1169 927 1370"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1169 584 1227">사이즈</th> <th data-bbox="584 1169 756 1227">전력사항</th> <th data-bbox="756 1169 927 1227">무게</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1227 584 1370">가로:800mm 세로:720mm 높이:810mm</td> <td data-bbox="584 1227 756 1370">삼상 5HP . 3.75kw</td> <td data-bbox="756 1227 927 1370">110kg</td> </tr> </tbody> </table>				사이즈	전력사항	무게	가로:800mm 세로:720mm 높이:810mm	삼상 5HP . 3.75kw	110kg
사이즈	전력사항	무게								
가로:800mm 세로:720mm 높이:810mm	삼상 5HP . 3.75kw	110kg								
C. 구 성	-본체									
D. 비 고										

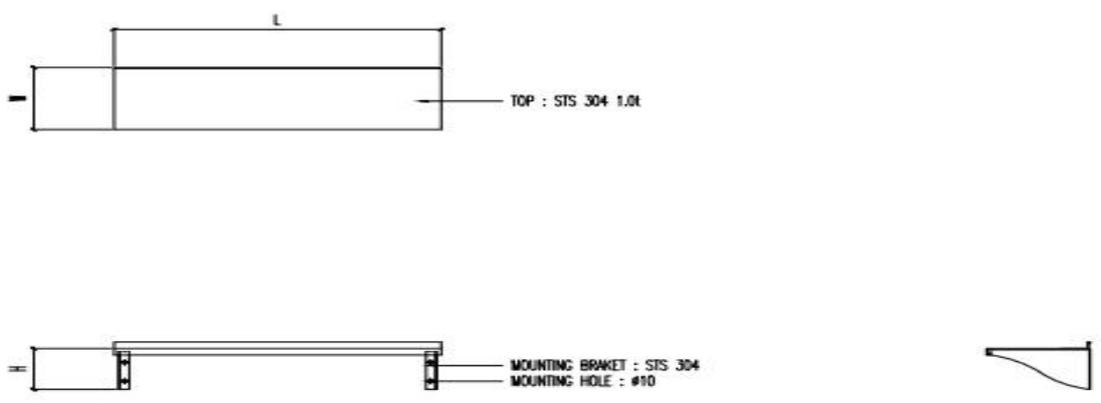
물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량						
15	가루 폴림	500*920*900	EA	1						
A. 특 징										
B. 규 격	<table border="1"> <thead> <tr> <th>사이즈</th> <th>전력 사항</th> <th>중량</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>가로 : 500mm 세로 : 920mm 높이 : 900mm</td> <td>A형 : 삼상(380V), 5HP B형 : 삼상(380V), 3HP</td> <td>125kg</td> </tr> </tbody> </table>				사이즈	전력 사항	중량	가로 : 500mm 세로 : 920mm 높이 : 900mm	A형 : 삼상(380V), 5HP B형 : 삼상(380V), 3HP	125kg
사이즈	전력 사항	중량								
가로 : 500mm 세로 : 920mm 높이 : 900mm	A형 : 삼상(380V), 5HP B형 : 삼상(380V), 3HP	125kg								
C. 구 성	-본체									
D. 비 고										

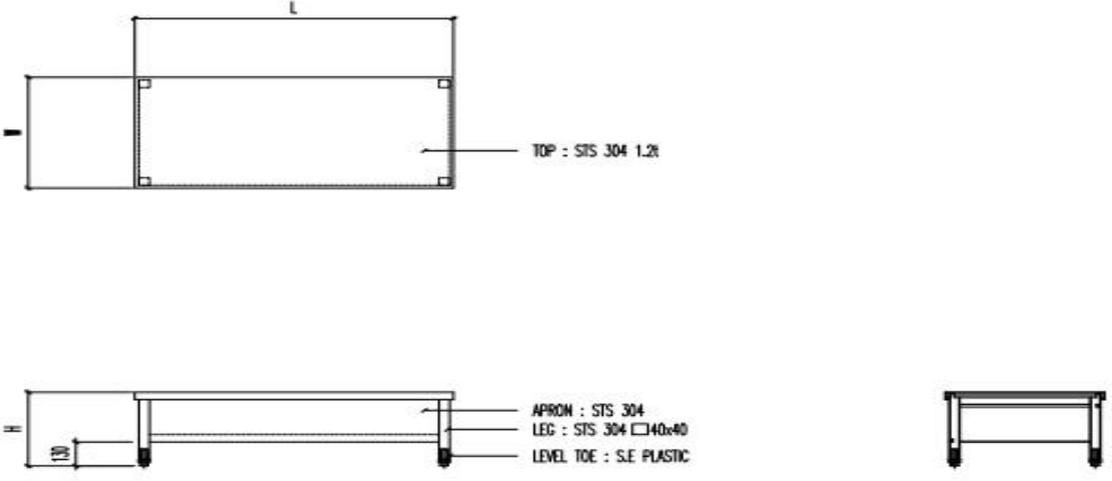
물 품 규 격 서(발효식품 실습구역)

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량
1	작업대/하부선반	1200*750*850	EA	1
A. 특 징	 <p> TOP : SPS 304 1.2t APRON : SPS 304 0.8t LEG : SPS 304 □40x40 SHELF : SPS 304 1.0t LEVEL TOE : S.E PLASTIC SHELF BRACE : SPS 304 </p>			
B. 규 격	<p>작업대/세정대류(WORK TABLE/SINK/COOKER STAND 등)</p> <p>가. 상판은 휘어짐 방지를 위해 보강대를 세로로 3개소 이상 설치한다.</p> <p>나. 보강대는 상판에 용접을 하지 않으므로 상판 변형을 방지하고 부식을 예방토록 한다.</p> <p>다. 상판 모서리를 용접 및 사상을 하지 않으므로 변형 과 부식을 예방토록 한다.</p> <p>라. 배수구는 걸름망 내장형을 사용해야 한다.</p> <p>(1) 상판/세정조(싱크볼)/오물받이(TOP/SINK BOWL/SPLASH BACK)</p> <p>상 판: 스텐27중(STS-304) 1.2 mm</p> <p>싱 크 볼: 스텐27중(STS-304) 1.2 mm</p> <p>(2) 하부선반 (UNDER SHELF)</p> <p>중간선반: 스텐27중(STS-304) 1.0 mm</p> <p>바 닷 판: 스텐27중(STS-304) 1.0 mm</p> <p>(3) 다리/지지대 (LEG/BRACE PIPE)</p> <p>LEG : 스텐27중(STS-304) □40 x 40 PIPE</p> <p>BRACE : 스텐27중(STS-304) □40 x 20 PIPE</p> <p>단, 길이가 1500mm초과인 경우 다리는 6개 이상 부착</p>			
C. 구 성	<p>-본체 SUS304 상판 1.2T 사용 제작</p>			
D. 비 고				

물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량
2	벽선반	1200*350*250	EA	1
A. 특 징	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  </div>			
B. 규 격	<p>벽선반류 (WALL SHELF)</p> <p>가. 주방내에서 벽체에 수납공간을 확보하여 작업시 능률을 향상시키는 기구로 모서리의 절곡과 연마가 잘되어 안전사고가 없도록 제작하여야 한다.</p> <p>선 반 : 스텐27중(STS-304) 1.0 mm</p> <p>브 라 켓 : 스텐27중(STS-304) 1.5 mm</p>			
C. 구 성	<p>-본체 SUS304 상판 1.2T 사용 제작.</p>			
D. 비 고				

물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량
3	기기 받침대	1500*600*400	EA	1
A. 특 징				
B. 규 격	<p style="text-align: center;">작업대/세정대류(WORK TABLE/SINK/COOKER STAND 등)</p> <p>가. 상판은 휘어짐 방지를 위해 보강대를 세로로 3개소 이상 설치한다. 나. 보강대는 상판에 용접을 하지 않으므로 상판 변형을 방지하고 부식을 예방토록 한다. 다. 상판 모서리를 용접 및 사상을 하지 않으므로 변형 과 부식을 예방토록 한다. 라. 배수구는 걸름망 내장형을 사용해야 한다.</p> <p>(1) 상판/세정조(싱크볼)/오물받이(TOP/SINK BOWL/SPLASH BACK) 상 판: 스텐27중(STS-304) 1.2 mm 싱 크 볼: 스텐27중(STS-304) 1.2 mm</p> <p>(2) 하부선반 (UNDER SHELF) 중간선반: 스텐27중(STS-304) 1.0 mm 바 닥 판: 스텐27중(STS-304) 1.0 mm</p> <p>(3) 다리/지지대 (LEG/BRACE PIPE) LEG : 스텐27중(STS-304) □40 x 40 PIPE BRACE : 스텐27중(STS-304) □40 x 20 PIPE 단, 길이가 1500mm초과인 경우 다리는 6개 이상 부착</p>			
C. 구 성	<p>-본체 SUS304 상판 1.2T 사용 제작</p>			
D. 비 고				

물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량
5	효모 발효기	640*750*1300	EA	1
A. 특 징				
B. 규 격	<p>모델명 DHLV-30</p> <p>주요사항 규격(mm) : 640(W)×750(D)×1300(H) 수용능력 : 30리터 사용전력 : 380V, 3P+1N, 0.9kW</p> <p>주요특징 ·건강한 빵을 위한 르방프로세서 ·더 건강한 효모종을 대응함으로써 생산하기위한 최적의 르방프로 세서입니다.</p>			
C. 구 성	-본체			
D. 비 고				

물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량
6	믹서기	560*580*1060	EA	1
A. 특 징				
B. 규 격	<p>규격(mm) 560(D) x 580(W) x 1060(H)</p> <p>수용능력 • 용량 : 반죽 3Kg / • 볼 : 20L</p> <p>사용전력 220V, 2P, 0.475Kw</p>			
C. 구 성	-본체			
D. 비 고				

물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량
7	워터 쿨러	500*570*1360	EA	1
A. 특 징				
B. 규 격				
C. 구 성	-본체			
D. 비 고				

물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량
8	워터 미터	350*325*105	EA	1
A. 특 징				
B. 규 격				
C. 구 성	-본체			
D. 비 고				

물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량																																																																																																												
9	전자 저울	350*325*105	EA	1																																																																																																												
A. 특 징																																																																																																																
B. 규 격	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">모델명</th> <th>AD-2.5</th> <th>AD-05</th> <th>AD-10</th> <th>AD-25</th> <th style="border: 2px solid black;">AD-30</th> <th>AD-05H</th> <th>AD-10H</th> <th>AD-20H</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: left;">최대 표시</td> <td>2.5kg</td> <td>5kg</td> <td>10kg</td> <td>25kg</td> <td>30kg</td> <td>5kg</td> <td>10kg</td> <td>20kg</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">1분의 값</td> <td>0.5g</td> <td>1g</td> <td>2g</td> <td>5g</td> <td>5g</td> <td>0.5g</td> <td>1g</td> <td>2g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">최대 용량</td> <td>999.5g</td> <td>5000g</td> <td>9999g</td> <td>9995g</td> <td>9995g</td> <td>4999.5g</td> <td>9999g</td> <td>19999g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">허용 용량</td> <td colspan="8"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">표시부</td> <td colspan="8">5자리(VFD)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">표시부 램프기능</td> <td colspan="8">AC 220V, 60Hz</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">소비전력</td> <td colspan="8">10W</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">사용온도범위</td> <td colspan="8">+5°C ~ +35°C</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">집판크기(mm)</td> <td colspan="8">340(W) × 215(D)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">외형크기(mm)</td> <td colspan="8">350(W) × 325(D) × 105(H)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">제품무게</td> <td colspan="8">4.7kg</td> </tr> </tbody> </table>				모델명	AD-2.5	AD-05	AD-10	AD-25	AD-30	AD-05H	AD-10H	AD-20H	최대 표시	2.5kg	5kg	10kg	25kg	30kg	5kg	10kg	20kg	1분의 값	0.5g	1g	2g	5g	5g	0.5g	1g	2g	최대 용량	999.5g	5000g	9999g	9995g	9995g	4999.5g	9999g	19999g	허용 용량									표시부	5자리(VFD)								표시부 램프기능	AC 220V, 60Hz								소비전력	10W								사용온도범위	+5°C ~ +35°C								집판크기(mm)	340(W) × 215(D)								외형크기(mm)	350(W) × 325(D) × 105(H)								제품무게	4.7kg							
모델명	AD-2.5	AD-05	AD-10	AD-25	AD-30	AD-05H	AD-10H	AD-20H																																																																																																								
최대 표시	2.5kg	5kg	10kg	25kg	30kg	5kg	10kg	20kg																																																																																																								
1분의 값	0.5g	1g	2g	5g	5g	0.5g	1g	2g																																																																																																								
최대 용량	999.5g	5000g	9999g	9995g	9995g	4999.5g	9999g	19999g																																																																																																								
허용 용량																																																																																																																
표시부	5자리(VFD)																																																																																																															
표시부 램프기능	AC 220V, 60Hz																																																																																																															
소비전력	10W																																																																																																															
사용온도범위	+5°C ~ +35°C																																																																																																															
집판크기(mm)	340(W) × 215(D)																																																																																																															
외형크기(mm)	350(W) × 325(D) × 105(H)																																																																																																															
제품무게	4.7kg																																																																																																															
C. 구 성	-본체																																																																																																															
D. 비 고																																																																																																																

물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량
10	1-조 세정 작업대/하부선반	1800*750*850	EA	1
A. 특 징				
B. 규 격	<p style="text-align: center;">작업대/세정대류(WORK TABLE/SINK/COOKER STAND 등)</p> <p>가. 상판은 휘어짐 방지를 위해 보강대를 세로로 3개소 이상 설치한다.</p> <p>나. 보강대는 상판에 용접을 하지 않으므로 상판 변형을 방지하고 부식을 예방토록 한다.</p> <p>다. 상판 모서리를 용접 및 사상을 하지 않으므로 변형 과 부식을 예방토록 한다.</p> <p>라. 배수구는 걸름망 내장형을 사용해야 한다.</p> <p>(1) 상판/세정조(싱크볼)/오물받이(TOP/SINK BOWL/SPLASH BACK)</p> <p style="padding-left: 20px;">상 판: 스텐27중(STS-304) 1.2 mm</p> <p style="padding-left: 20px;">싱 크 볼: 스텐27중(STS-304) 1.2 mm</p> <p>(2) 하부선반 (UNDER SHELF)</p> <p style="padding-left: 20px;">중간선반: 스텐27중(STS-304) 1.0 mm</p> <p style="padding-left: 20px;">바 닥 판: 스텐27중(STS-304) 1.0 mm</p> <p>(3) 다리/지지대 (LEG/BRACE PIPE)</p> <p style="padding-left: 20px;">LEG : 스텐27중(STS-304) □40 x 40 PIPE</p> <p style="padding-left: 20px;">BRACE : 스텐27중(STS-304) □40 x 20 PIPE</p> <p style="padding-left: 20px;">단, 길이가 1500mm초과인 경우 다리는 6개 이상 부착</p>			
C. 구 성	<p>-본체 SUS304 상판 1.2T 제작 배수 용이하게 세정대볼 경사지게 제작 걸름망 내장형 사용.</p>			
D. 비 고				

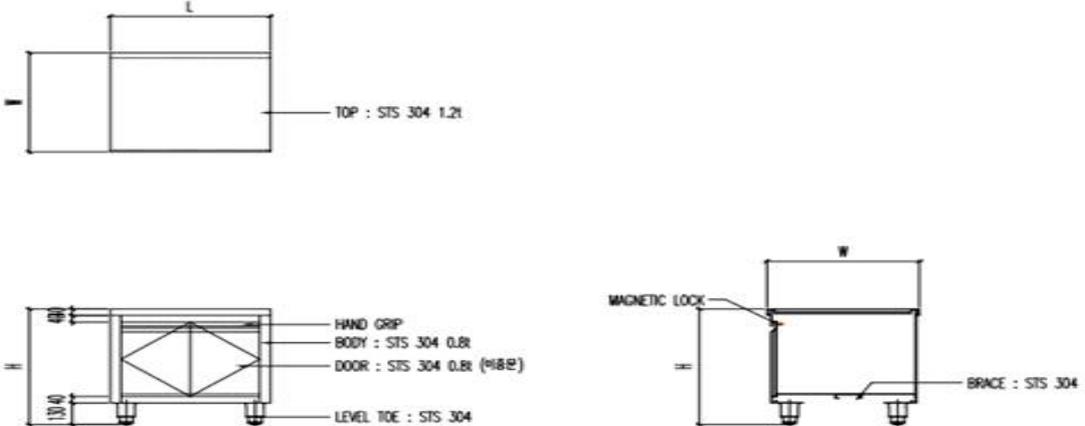
물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량
12	작업대/하부찬장	1200*600*850	EA	1
A. 특 징				
B. 규 격	<p>작업대찬장/식기 찬장류 (TABLE CABINET/WALL CABINET/DISH CABINET)</p> <p>가. 미닫이문</p> <ol style="list-style-type: none"> 레일은 바닥판과 통판으로 절곡하여 오물이 끼지 않게하고 청소가 편리하게 하여 바퀴벌레 서식을 예방토록 한다. 문에 사용하는 호차(로울러)는 볼호차를 사용하여 소음과 고장을 방지 한다. 문완구 상부에 PE브라켓을 설치하여 소음을 없애고 개폐가 부드럽게 한다. <p>나. 여닫이문</p> <ol style="list-style-type: none"> 하부 절곡부위 내부를 판으로 막아 오물이 적체되지 않게하여 바퀴벌레 서식을 예방토록 한다. <p>상 판 : 스텐27중(STS-304) 1.2 mm 몸 체 : 스텐27중(STS-304) 0.8 mm 문 : 스텐27중(STS-304) 0.8 mm (이중문장)</p>			
C. 구 성	-본체 SUS304 상판 1.2T 사용 제작.			
D. 비 고				

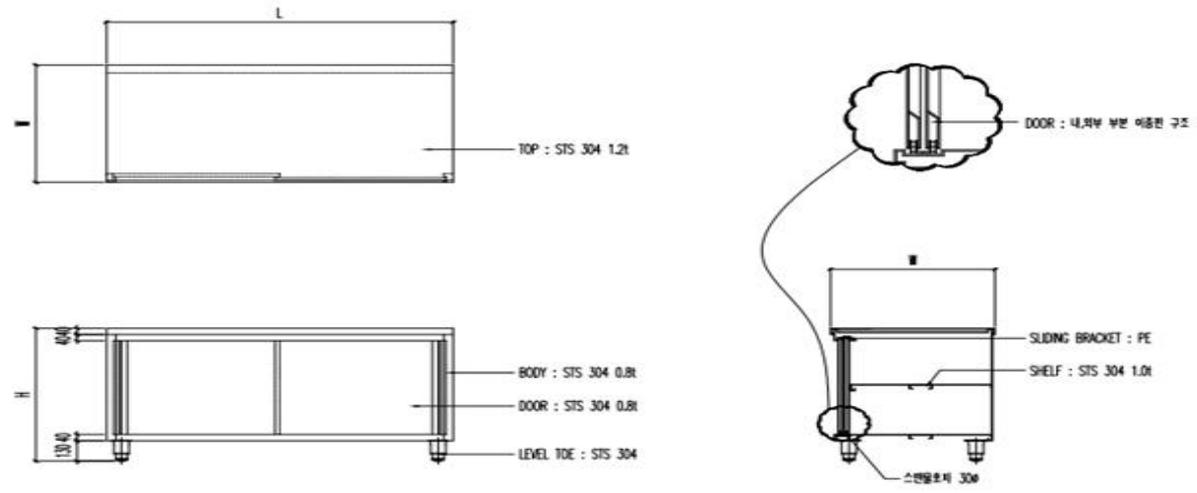
물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량
13	수전	세정대용	EA	1
A. 특 징				
B. 규 격	-세정대용			
C. 구 성	-본체			
D. 비 고				

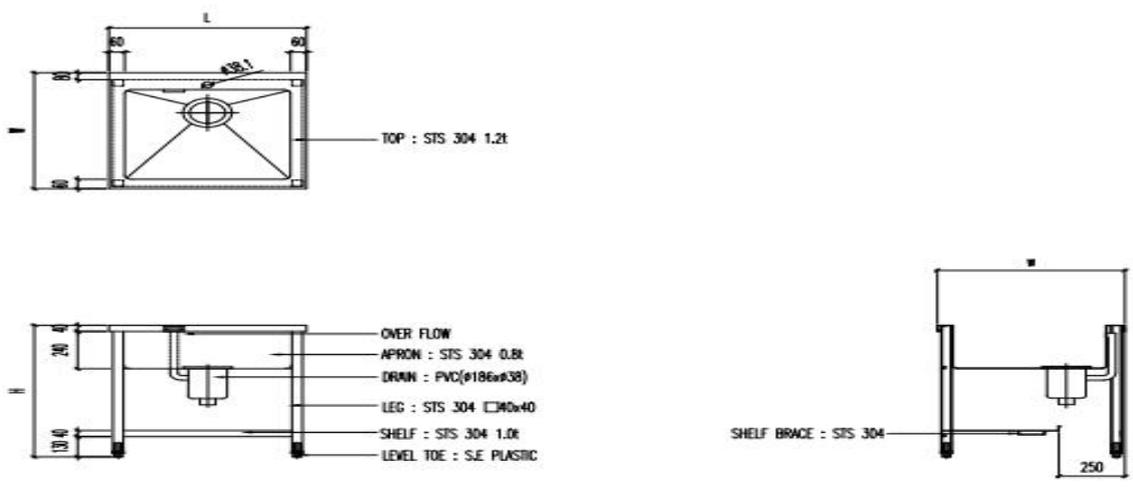
물 품 규 격 서(조리 실습구역)

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량
2	작업대/하부찬장	600*600*700	EA	17
A. 특 징	 <p>TOP : STS 304 1.2T</p> <p>HAND GRIP BODY : STS 304 0.8 DOOR : STS 304 0.8 (이중문) LEVEL TOE : STS 304</p> <p>MAGNETIC LOCK BRACE : STS 304</p>			
B. 규 격	<p>작업대찬장/식기 찬장류 (TABLE CABINET/WALL CABINET/DISH CABINET)</p> <p>가. 미닫이문</p> <ol style="list-style-type: none"> 레일은 바닥판과 통판으로 절곡하여 오염이 끼지 않게하고 청소가 편리하게 하여 바퀴벌레 서식을 예방토록 한다. 문에 사용하는 호차(로울러)는 용호차를 사용하여 소음과 고장을 방지 한다. 문완구 상부에 PE브라켓을 설치하여 소음을 없애고 개폐가 부드럽게 한다.  <p>DOOR : 내·외부 부분 이중문 구조</p> <p>DOOR RAIL : 바닥 통판 절곡형</p> <p>나. 여닫이문</p> <ol style="list-style-type: none"> 하부 절곡부위 내부를 판으로 막아 오염이 적체되지 않게하여 바퀴벌레 서식을 예방토록 한다. <p>상 판 : 스텐27종(STS-304) 1.2 mm 몸 체 : 스텐27종(STS-304) 0.8 mm 문 : 스텐27종(STS-304) 0.8 mm (이중문장)</p>			
C. 구 성	<p>-본체 SUS304 상판 1.2T 사용 제작.</p>			
D. 비 고				

물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단 위	수 량
3	작업대/하부찬장	1200*600*850	EA	17
A. 특 징	 <p>TOP : STS 304 1.2t</p> <p>DOOR : 내·외부 부분 이중판 구조</p> <p>SLIDING BRACKET : PE</p> <p>SHELF : STS 304 1.0t</p> <p>스텐샐시 304</p> <p>BODY : STS 304 0.8t</p> <p>DOOR : STS 304 0.8t</p> <p>LEVEL TOE : STS 304</p>			
B. 규 격	<p>작업대찬장/식기찬장류 (TABLE CABINET/WALL CABINET/DISH CABINET)</p> <p>가. 미닫이문</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 레일은 바닥판과 통판으로 철곡하여 오물이 끼지 않게하고 청소가 편리하게 하여 바퀴벌레 서식을 예방토록 한다. (2) 문에 사용하는 호차(롤러)는 물호차를 사용하여 소음과 고장을 방지한다. (3) 문완구 상부에 PE브라켓을 설치하여 소음을 없애고 개폐가 부드럽게 한다.  <p>DOOR : 내·외부 부분 이중판 구조</p> <p>DOOR RAIL : 바닥 통판 철곡형</p> <p>나. 여닫이문</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 하부 철곡부위 내부를 판으로 막아 오물이 적체되지 않게하여 바퀴벌레 서식을 예방토록 한다. <p>상 판 : 스텐27중(STS-304) 1.2 mm</p> <p>몸 체 : 스텐27중(STS-304) 0.8 mm</p> <p>문 : 스텐27중(STS-304) 0.8 mm (이중문장)</p>			
C. 구 성	<p>-본체 SUS304 상판 1.2T 사용 제작.</p>			
D. 비 고				

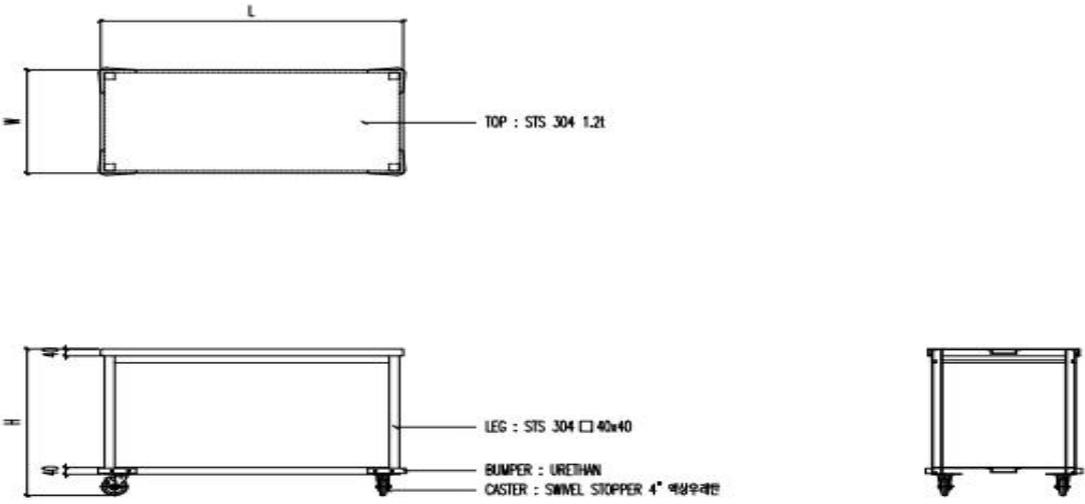
물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량
4	1-조 세정대/하부선반	600*600*850	EA	17
A. 특 징	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;">  </div> <p style="text-align: center;">TOP : STS 304 1.2t</p> <p style="text-align: center;">OVER FLOW APRON : STS 304 0.8t DRAIN : PVC(φ186xφ38) LEG : STS 304 □40x40 SHELF : STS 304 1.0t LEVEL TDE : S.E. PLASTIC</p> <p style="text-align: center;">SHELF BRACE : STS 304</p>			
B. 규 격	<p style="text-align: center;">작업대/세정대류(WORK TABLE/SINK/COOKER STAND 등)</p> <p>가. 상판은 휘어짐 방지를 위해 보강대를 세로로 3개소 이상 설치한다. 나. 보강대는 상판에 용접을 하지 않으므로 상판 변형을 방지하고 부식을 예방토록 한다. 다. 상판 모서리를 용접 및 사상을 하지 않으므로 변형 과 부식을 예방토록 한다. 라. 배수구는 걸름망 내장형을 사용해야 한다.</p> <p>(1) 상판/세정조(싱크볼)/오물받이(TOP/SINK BOWL/SPLASH BACK) 상 판: 스텐27중(STS-304) 1.2 mm 싱 크 볼: 스텐27중(STS-304) 1.2 mm</p> <p>(2) 하부선반 (UNDER SHELF) 중간선반: 스텐27중(STS-304) 1.0 mm 받 당 판: 스텐27중(STS-304) 1.0 mm</p> <p>(3) 다리/지지대 (LEG/BRACE PIPE) LEG : 스텐27중(STS-304) □40 x 40 PIPE BRACE : 스텐27중(STS-304) □40 x 20 PIPE 단, 길이가 1500mm초과인 경우 다리는 6개 이상 부착</p>			
C. 구 성	<p>-본체 SUS304 상판 1.2T 제작 배수 용이하게 세정대볼 경사지게 제작 걸름망 내장형 사용.</p>			
D. 비 고				

물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량																		
5	냉장 테이블	900*600*850	EA	1																		
A. 특 징																						
B. 규 격	<p>냉장 테이블</p> <p>UNDER COUNTER</p> <p>SUR9-1</p> <p>스. Spec Sheet</p> <hr/> <table border="0"> <tr> <td>분류</td> <td>냉장 (Refrigerator)</td> </tr> <tr> <td>외형치수</td> <td>900W * 700(600)D * 850H (mm)</td> </tr> <tr> <td>용량</td> <td>179L</td> </tr> <tr> <td>온도 범위</td> <td>-2~8°C</td> </tr> <tr> <td>냉매</td> <td>R-134a</td> </tr> <tr> <td>단열 방식</td> <td>폴리우레탄 (Polyurethane) / 싸이클로펜탄 (Cyclopentane) * CFC Free</td> </tr> <tr> <td>정격 입력</td> <td>383W</td> </tr> <tr> <td>전원</td> <td>220V / 60Hz / 1Ph</td> </tr> <tr> <td>중량</td> <td>72Kg</td> </tr> </table>				분류	냉장 (Refrigerator)	외형치수	900W * 700(600)D * 850H (mm)	용량	179L	온도 범위	-2~8°C	냉매	R-134a	단열 방식	폴리우레탄 (Polyurethane) / 싸이클로펜탄 (Cyclopentane) * CFC Free	정격 입력	383W	전원	220V / 60Hz / 1Ph	중량	72Kg
분류	냉장 (Refrigerator)																					
외형치수	900W * 700(600)D * 850H (mm)																					
용량	179L																					
온도 범위	-2~8°C																					
냉매	R-134a																					
단열 방식	폴리우레탄 (Polyurethane) / 싸이클로펜탄 (Cyclopentane) * CFC Free																					
정격 입력	383W																					
전원	220V / 60Hz / 1Ph																					
중량	72Kg																					
C. 구 성	-본체																					
D. 비 고																						

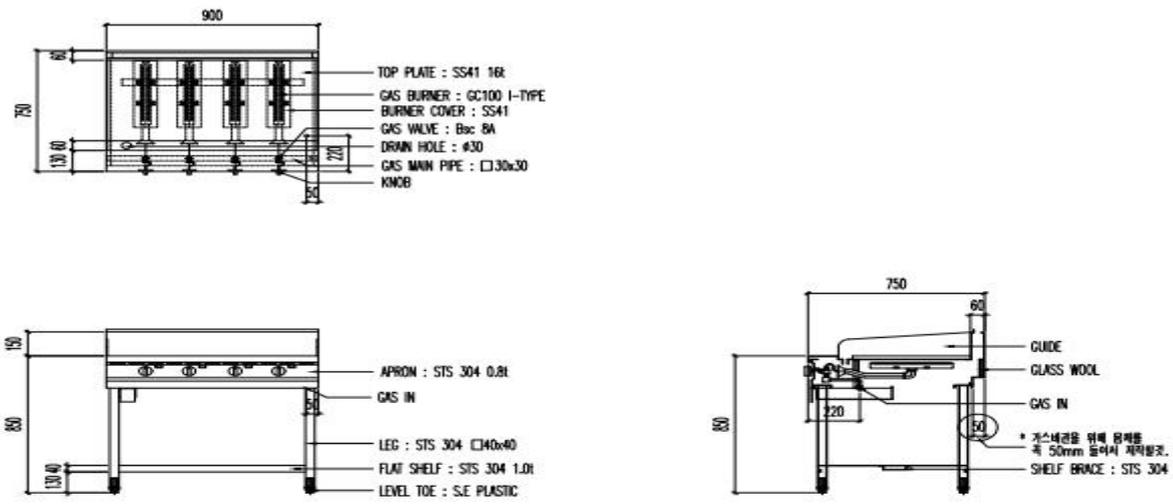
물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량
6	이동식 작업대/하부선반	1200*600*850	EA	1
A. 특 징				
B. 규 격	<p>운반차류 (TROLLEY)</p> <p>가. 식자재 반입 및 식기류, 음식 등을 사용 목적지까지 <u>운반하는데 사용하며 용도에 따라 구조와 형태를 달리하여 제작한다.</u></p> <p>다용도 운반차 (UTILITY CART)</p> <p>선 반 : 스텐27종(STS-304) 1.2mm</p> <p>기 동 : 스텐27종(STS-304) φ 25 PIPE</p> <p>바 귀 : 회색고무 4" ~ 5"</p>			
C. 구 성	<p>-본체 SUS304 상판 1.2T 사용 제작.</p>			
D. 비 고				

물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량
10	작업대/하부찬장	1500*600*850	EA	1
A. 특 징				
B. 규 격	<p>작업대찬장/식기 찬장류 (TABLE CABINET/WALL CABINET/DISH CABINET)</p> <p>가. 미닫이문</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 레일은 바닥판과 통판으로 절곡하여 오물이 끼지 않게하고 청소가 편리하게 하여 바퀴벌레 서식을 예방토록 한다. (2) 문에 사용하는 호차(로울러)는 몰호차를 사용하여 소음과 고장을 방지 한다. (3) 문완구 상부에 PE브라켓을 설치하여 소음을 없애고 개폐가 부드럽게 한다. <p>나. 여닫이문</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 하부 절곡부위 내부를 판으로 막아 오물이 적체되지 않게하여 바퀴벌레 서식을 예방토록 한다. <p>상 판 : 스텐27종(STS-304) 1.2 mm 몸 체 : 스텐27종(STS-304) 0.8 mm 문 : 스텐27종(STS-304) 0.8 mm (이중문장)</p>			
C. 구 성	-본체 SUS304 상판 1.2T 사용 제작.			
D. 비 고				

물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량
12	가스 부침기/하부선반	900*750*850	EA	1
A. 특 징	 <p> 가스 부침기/하부선반 </p> <p> 가스 기구류 (GAS RANGE, GRIDDLE, FRYER, GRILLER, TILTING, BRAISING PAN) </p> <p> 가. 식생활의 고급화로 다양한 기능과 성능이 충분히 고려된 완벽한 레버식 파이롯트 점화방식의 가열 조리기구여야 한다. 나. 버너는 주물가공품으로서 한국가스안전공사의 제품검사를 득한 제품으로 한다. 다. 가스기구의 상판은 창살무늬형(GRATE TYPE)으로서 GC20 주물 가공품으로 한다. 라. 부침기의 부침 상판은 16MM 이상의 SS41 강판으로 밀링 가공한다. 마. 뒤집기의 뒤집망은 스텐27중 망으로 된것으로서 손잡이가 부착되어 기름이 잘 빠지도록 된 것을 사용하여야 한다. </p> <p> 렌 지 상 판 : 창살 무늬형(GRATE TYPE) 주물 GC20 부 침 상 판 : 밀링가공 SS41 강판 16 MM 상 판 : 스텐27중(STS-304) 1.2mm 외 부 몸 체 : 스텐27중(STS-304) 0.8mm 내 부 몸 체 : GA 2.0mm 뒷 판 : GA 1.2mm 하 부 선 반 : 스텐27중(STS-304) 1.0mm 다 리 : 스텐27중(STS-304) □40x40 PIPE 오 물 선 랍 : 스텐27중(STS-304) 0.8mm </p>			
B. 규 격	<p> 가스 기구류 (GAS RANGE, GRIDDLE, FRYER, GRILLER, TILTING, BRAISING PAN) </p> <p> 가. 식생활의 고급화로 다양한 기능과 성능이 충분히 고려된 완벽한 레버식 파이롯트 점화방식의 가열 조리기구여야 한다. 나. 버너는 주물가공품으로서 한국가스안전공사의 제품검사를 득한 제품으로 한다. 다. 가스기구의 상판은 창살무늬형(GRATE TYPE)으로서 GC20 주물 가공품으로 한다. 라. 부침기의 부침 상판은 16MM 이상의 SS41 강판으로 밀링 가공한다. 마. 뒤집기의 뒤집망은 스텐27중 망으로 된것으로서 손잡이가 부착되어 기름이 잘 빠지도록 된 것을 사용하여야 한다. </p> <p> 렌 지 상 판 : 창살 무늬형(GRATE TYPE) 주물 GC20 부 침 상 판 : 밀링가공 SS41 강판 16 MM 상 판 : 스텐27중(STS-304) 1.2mm 외 부 몸 체 : 스텐27중(STS-304) 0.8mm 내 부 몸 체 : GA 2.0mm 뒷 판 : GA 1.2mm 하 부 선 반 : 스텐27중(STS-304) 1.0mm 다 리 : 스텐27중(STS-304) □40x40 PIPE 오 물 선 랍 : 스텐27중(STS-304) 0.8mm </p>			
C. 구 성	<p>-본체 SUS304 상판 1.2T 사용 제작 노브타입 반자동 타입.</p>			
D. 비 고				

물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량																				
13	가스 자동 튀김기(22L)	600*600*1000	EA	1																				
A. 특 징																								
B. 규 격	<p style="text-align: center;">기본사항</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>전동시속(회/분)</td> <td>180W</td> <td>중량(kg)</td> <td>38</td> </tr> <tr> <td>가스압력(기압)</td> <td>0.5</td> <td>전원</td> <td>단상 AC220V / 0/0k</td> </tr> <tr> <td>용량(L)</td> <td>22(L)</td> <td>탱크 수</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>규격(WxDxHmm)</td> <td>450 * 600 * 1,000</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">가스소비량</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>1P(가스압력)기압</td> <td>17.0kV, 1.22kg</td> <td>5P(가스압력)기압</td> <td>18.0kV, 15.520kg</td> </tr> </table>				전동시속(회/분)	180W	중량(kg)	38	가스압력(기압)	0.5	전원	단상 AC220V / 0/0k	용량(L)	22(L)	탱크 수	1	규격(WxDxHmm)	450 * 600 * 1,000			1P(가스압력)기압	17.0kV, 1.22kg	5P(가스압력)기압	18.0kV, 15.520kg
전동시속(회/분)	180W	중량(kg)	38																					
가스압력(기압)	0.5	전원	단상 AC220V / 0/0k																					
용량(L)	22(L)	탱크 수	1																					
규격(WxDxHmm)	450 * 600 * 1,000																							
1P(가스압력)기압	17.0kV, 1.22kg	5P(가스압력)기압	18.0kV, 15.520kg																					
C. 구 성	-본체																							
D. 비 고																								

물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량
14	작업대/하부찬장	1500*600*850	EA	1
A. 특 징				
B. 규 격	<p>작업대찬장/식기찬장류(TABLE CABINET/WALL CABINET/DISH CABINET)</p> <p>가. 미닫이문</p> <p>(1) 레일은 바닥판과 통판으로 절곡하여 오물이 끼지 않게하고 청소가 편리하게 하여 바퀴벌레 서식을 예방토록 한다.</p> <p>(2) 문에 사용하는 호차(로올러)는 물호차를 사용하여 소음과 고장을 방지 한다.</p> <p>(3) 문완구 상부에 PE브라켓을 설치하여 소음을 없애고 개폐가 부드럽게 한다.</p> <p>나. 여닫이문</p> <p>(1) 하부 절곡부위 내부를 판으로 막아 오물이 적체되지 않게하여 바퀴벌레 서식을 예방토록 한다.</p> <p>상 판 : 스텝27종(STS-304) 1.2 mm</p> <p>몸 체 : 스텝27종(STS-304) 0.8 mm</p> <p>문 : 스텝27종(STS-304) 0.8 mm (이중문장)</p>			
C. 구 성	-본체 SUS304 상판 1.2T 사용 제작.			
D. 비 고				

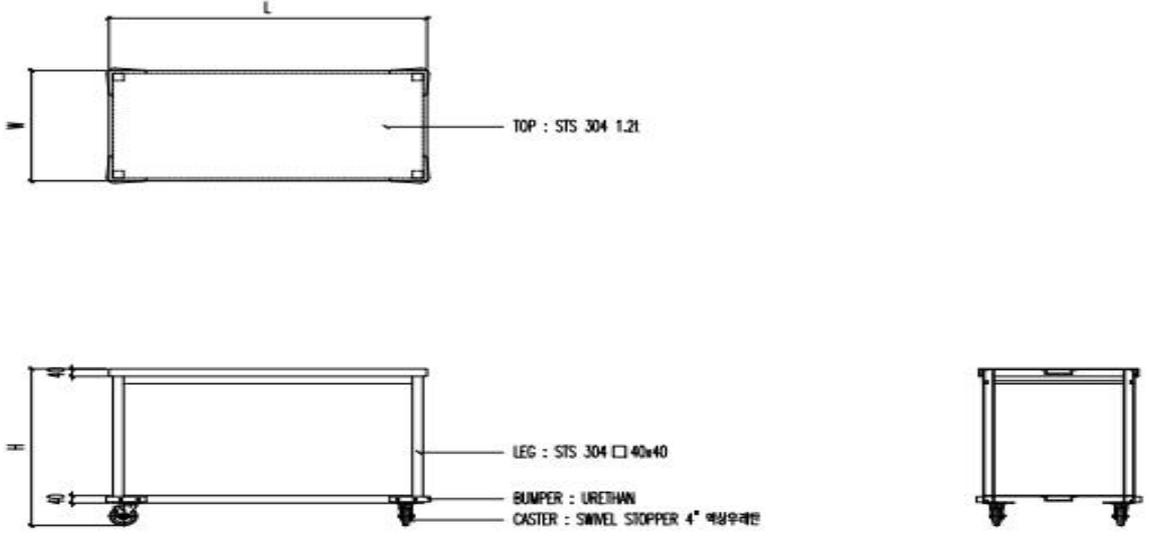
물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량
17	작업대 상판	1200*1200*H	EA	8
A. 특 징				
B. 규 격	1200*1200*H			
C. 구 성	-본체 SUS304 상판 1.2T 사용 제작.			
D. 비 고				

물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량
18	청소 호스릴(냉,온수 겸용)	15M	EA	2
A. 특 징				
B. 규 격	 <p>외경: 20도 확인</p> <p>호스길이: 15M</p> <p>크기: 440×387×220</p> <p>(연사 및 침삼이 보강된 호스를 채택함으로써 내구성을 높였습니다.)</p> <p>100℃까지 견디는 특수호스를 채택함으로써 그동안 온수사용으로 인하여 발생하는 자동호스척터릴의 단점을 보완하였습니다.</p> <p>— 소량노출 (TC-10003-4) 은 발매 없습니다.</p>			
C. 구 성	-본체			
D. 비 고				

물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량
19	이동식 작업대/하부선반	1200*600*850	EA	2
A. 특 징				
B. 규 격	<p>운반차류 (TROLLEY)</p> <p>가. 식자재 반입 및 식기류, 음식 등을 사용 목적지까지 <u>운반하는데 사용하며</u> 용도에 따라 구조와 형태를 달리하여 제작한다.</p> <p>다용도 운반차 (UTILITY CART)</p> <p>선 반 : 스텐27종(STS-304) 1.2mm</p> <p>기 동 : 스텐27종(STS-304) φ 25 PIPE</p> <p>바 퀴 : 회색고무 4" ~ 5"</p>			
C. 구 성	<p>-본체 SUS304 상판 1.2T 사용 제작.</p>			
D. 비 고				

물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량
20	팬 운반차	620*690*1700	EA	2
A. 특 징				
B. 규 격	<p>운반차류 (TROLLEY)</p> <p>식자재 반입 및 식기류, 음식 등을 사용 목적지까지 <u>운반하는데 사용하며 용도에 따라 구조와 형태를 달리하여 제작한다.</u></p> <p>식판 운반차 (TRAY CART)</p> <p><u>기 동 : 스텐27종(STS-304) 1.0mm</u></p> <p><u>선 반 : 스텐27종(STS-304) 1.0mm</u></p> <p><u>칸 막 이 : 스텐27종(STS-304) φ 25 PIPE</u></p> <p><u>바 퀴 : 회색고무 4" ~ 5"</u></p>			
C. 구 성	<p>-본체 SUS304 상판 1.2T 사용 제작.</p>			
D. 비 고				

물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단 위	수 량
21	작업대/하부찬장	1500*750*850	EA	2
A. 특 징				
B. 규 격	<p>작업대찬장/식기찬장류(TABLE CABINET/WALL CABINET/DISH CABINET)</p> <p>가. 미닫이문</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 레일은 바닥판과 통판으로 절곡하여 오물이 끼지 않게하고 청소가 편리하게 하여 바퀴벌레 서식을 예방토록 한다. (2) 문에 사용하는 호차(롤러)는 용호차를 사용하여 소음과 고장을 방지한다. (3) 문완구 상부에 PE브라켓을 설치하여 소음을 없애고 개폐가 부드럽게 한다. <p>나. 여닫이문</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 하부 절곡부위 내부를 판으로 막아 오물이 적체되지 않게하여 바퀴벌레 서식을 예방토록 한다. <p>상 판 : 스텐27종(STS-304) 1.2 mm 몸 체 : 스텐27종(STS-304) 0.8 mm 문 : 스텐27종(STS-304) 0.8 mm (이중문장)</p>			
C. 구 성	<p>-본체 SUS304 상판 1.2T 사용 제작.</p>			
D. 비 고				

물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량										
22	세탁기/건조기	700*830*1890	EA	1										
A. 특 징														
B. 규 격	<table border="1"> <tr> <td>용량</td> <td>세탁 23 kg / 건조 20 kg</td> </tr> <tr> <td>색상 (세탁/건조)</td> <td>메탈릭 실버/ 메탈릭 실버</td> </tr> <tr> <td>크기 (WxHxD)</td> <td>700 x 1,890 x 830 mm</td> </tr> <tr> <td>도어 열림 시 크기 (WxHxD)</td> <td>700 x 1,890 x 1,406 mm</td> </tr> <tr> <td>무게</td> <td>전체 161.6 kg / 세탁 91 kg / 건조 70.6 kg</td> </tr> </table>				용량	세탁 23 kg / 건조 20 kg	색상 (세탁/건조)	메탈릭 실버/ 메탈릭 실버	크기 (WxHxD)	700 x 1,890 x 830 mm	도어 열림 시 크기 (WxHxD)	700 x 1,890 x 1,406 mm	무게	전체 161.6 kg / 세탁 91 kg / 건조 70.6 kg
용량	세탁 23 kg / 건조 20 kg													
색상 (세탁/건조)	메탈릭 실버/ 메탈릭 실버													
크기 (WxHxD)	700 x 1,890 x 830 mm													
도어 열림 시 크기 (WxHxD)	700 x 1,890 x 1,406 mm													
무게	전체 161.6 kg / 세탁 91 kg / 건조 70.6 kg													
C. 구 성	-본체													
D. 비 고														

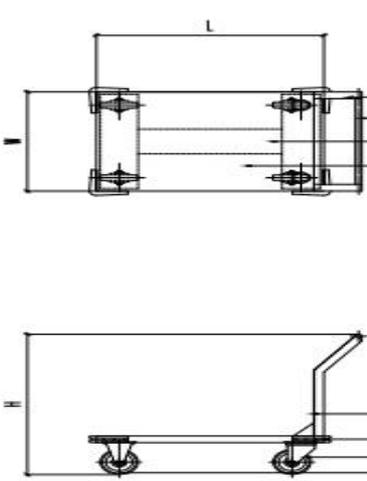
물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량
23	보조대	600*350*H	EA	8
A. 특 징				
B. 규 격	<p style="text-align: center;">작업대/세정대류(WORK TABLE/SINK/COOKER STAND 등)</p> <p>가. 상판은 휘어짐 방지를 위해 보강대를 세로로 3개소 이상 설치한다. 나. 보강대는 상판에 용접을 하지 않으므로 상판 변형을 방지하고 부식을 예방토록 한다. 다. 상판 모서리를 용접 및 사상을 하지 않으므로 변형 과 부식을 예방토록 한다. 라. 배수구는 걸름망 내장형을 사용해야 한다.</p> <p>(1) 상판/세정조(싱크볼)/오물받이(TOP/SINK BOWL/SPLASH BACK) 상 판: 스텐27중(STS-304) 1.2 mm 싱 크 볼: 스텐27중(STS-304) 1.2 mm</p> <p>(2) 하부선반 (UNDER SHELF) 중간선반: 스텐27중(STS-304) 1.0 mm 바 닥 판: 스텐27중(STS-304) 1.0 mm</p> <p>(3) 다리/지지대 (LEG/BRACE PIPE) LEG : 스텐27중(STS-304) □40 × 40 PIPE BRACE : 스텐27중(STS-304) □40 × 20 PIPE 단, 길이가 1500mm초과인 경우 다리는 6개 이상 부착</p>			
C. 구 성	-본체 SUS304 상판 1.2T 사용제작.			
D. 비 고				

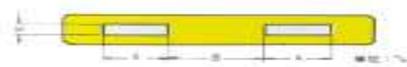
물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량
26	수전	세정대용	EA	20
A. 특 징				
B. 규 격	-세정대용			
C. 구 성	-본체			
D. 비 고				

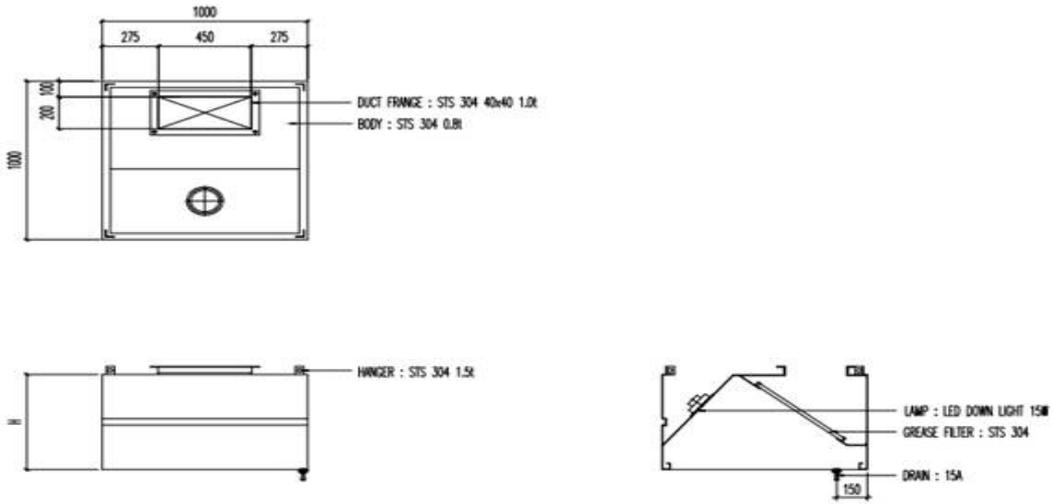
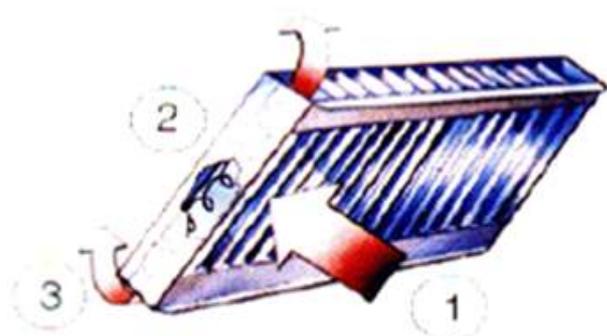
물 품 규 격 서(참고 구역)

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량
3	엘형 운반차	900*600*850	EA	1
A. 특 징	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;">  <p>FRAME : STS 304 2t HANDLE : STS 304 #25 BRACE : STS 304 TOP : STS 304 1.2t</p> <p>BACK PANEL : STS 304 1.2t BUMPER : RUBBER SWIVER CASIER : 5" #88 GREY RUBBER FIXED CASIER : 5" #88 GREY RUBBER</p> </div> <div style="width: 45%; text-align: right;"> <p>W</p> </div> </div>			
B. 규 격	<p>운반차류 (TROLLEY)</p> <p>가. 식자재 반입 및 식기류, 음식 등을 사용 목적지까지 운반하는데 사용하며 용도에 따라 구조와 형태를 달리하여 제작한다.</p> <p>(1) L형-U형 운반차 (L-TYPE CART / PLATFORM TROLLEY)</p> <p>손 잡 이 : 스텐27중(STS-304) φ 25 PIPE</p> <p>몸 체 : 스텐27중(STS-304) 2.0mm</p> <p>지 지 대 : 스텐27중(STS-304) 2.0mm</p> <p>바 퀴 : 회색고무 5"</p>			
C. 구 성	<p>-본체 SUS304 상판 1.2T 사용 제작.</p>			
D. 비 고				

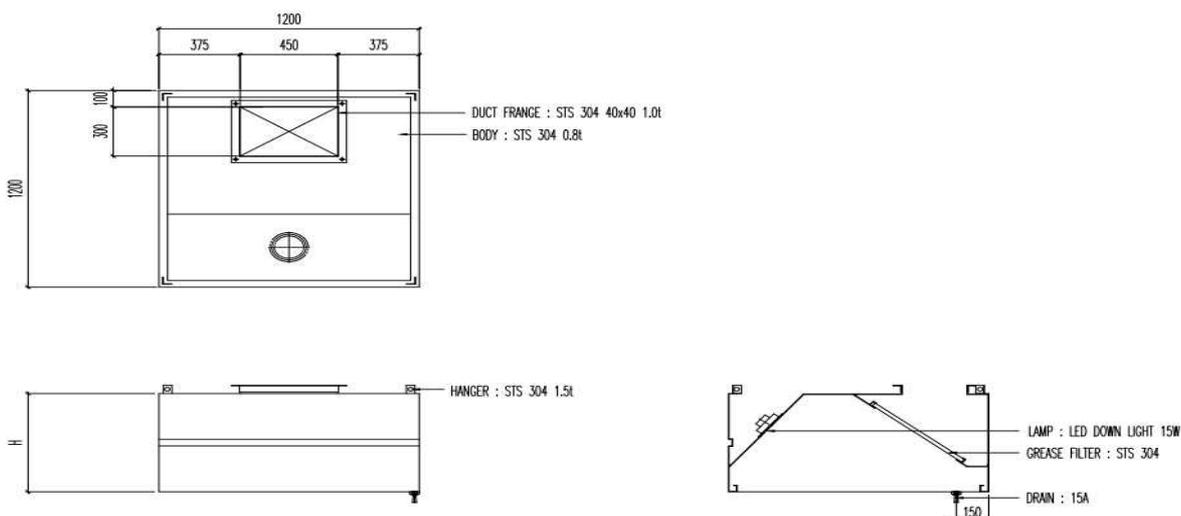
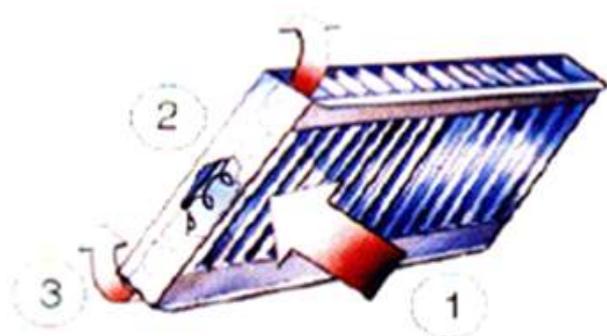
물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량																										
4	곡물 받침대	940*940*140	EA	1																										
A. 특 징																														
B. 규 격	<p>■ 제품규격</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Code No.</th> <th rowspan="2">종 류</th> <th rowspan="2">규 격</th> <th colspan="2">강 축 권</th> <th colspan="2">단 축 변</th> <th rowspan="2">H</th> <th rowspan="2">중량 (kg)</th> <th rowspan="2">하 중</th> <th rowspan="2">비 고</th> </tr> <tr> <th>A</th> <th>B</th> <th>A</th> <th>B</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>TSE1</td> <td>곡물 받침대 1종</td> <td>940 × 940 × 140</td> <td>230</td> <td>230</td> <td>230</td> <td>230</td> <td>80</td> <td>20</td> <td>1.5ton</td> <td>4 방향일 양면 사용형</td> </tr> </tbody> </table>				Code No.	종 류	규 격	강 축 권		단 축 변		H	중량 (kg)	하 중	비 고	A	B	A	B	TSE1	곡물 받침대 1종	940 × 940 × 140	230	230	230	230	80	20	1.5ton	4 방향일 양면 사용형
Code No.	종 류	규 격	강 축 권					단 축 변		H	중량 (kg)					하 중	비 고													
			A	B	A	B																								
TSE1	곡물 받침대 1종	940 × 940 × 140	230	230	230	230	80	20	1.5ton	4 방향일 양면 사용형																				
C. 구 성	-본체																													
D. 비 고																														

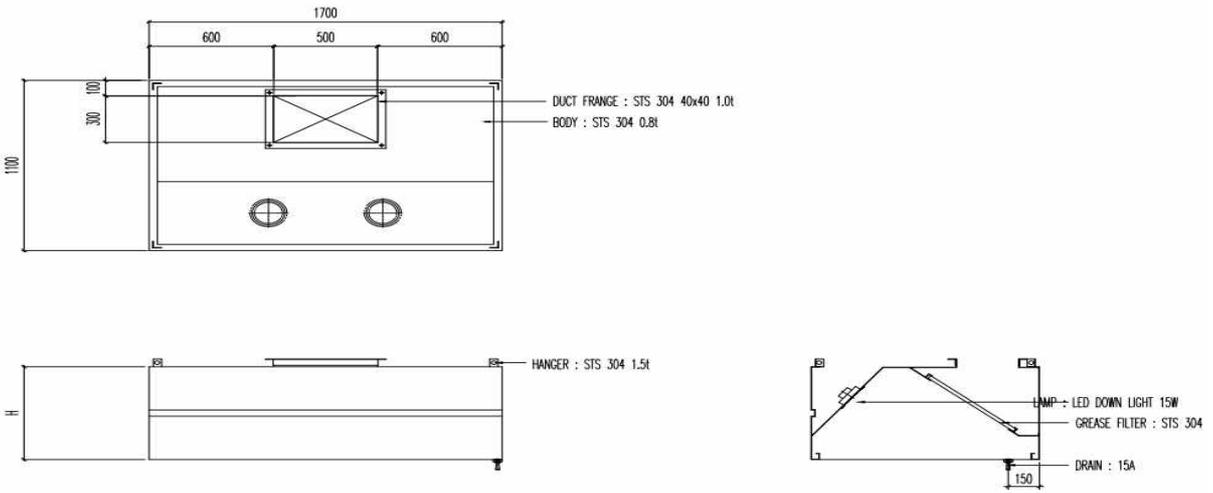
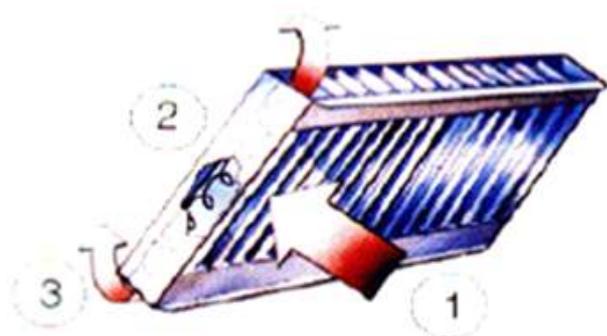
물 품 규 격 서(후드)

품목번호	품 명	모 델/규 격	단 위	수 량
1	배기후드/격자형 그리스필터/LED램프	1000*1000*550	EA	1
A. 특 징	 <p>DUCT FRANGE : STS 304 40x40 1.0x BODY : STS 304 0.8x HINGER : STS 304 1.5x LAMP : LED DOWN LIGHT 15W GREASE FILTER : STS 304 DRAIN : 15A</p>			
B. 규 격	<p><배기후드 격자형 그리스 필터></p> <p>음식물 조리시 발생하는 냄새 및 기름 등의 불순물을 포함하는 연기를 흡수하여 배기 덕트를 통해 외부로 배출하는 필터로서, 조리시 발생하는 냄새 및 연기와 조리시 발생한 열기를 제거하기 위해 상기 배기 후드 유입구와 연결된 통풍 관을 통해 고 효율로 배출되는 필터에 관한 것으로, 특히, 안정적이며 쾌적한 환경을 제공하기 위해 주방 등에서 음식을 조리할 때 발생하는 오염 공기 및 열기를 제거하기 위해 상기 후드에 격판이 장착된 격자형 필터에 관한 것이다(배기 후드, 격판, 격자형, LED램프).</p> 			
C. 구 성	<p>-본체 SUS304 몸체0.8T 사용 제작.</p>			
D. 비 고				

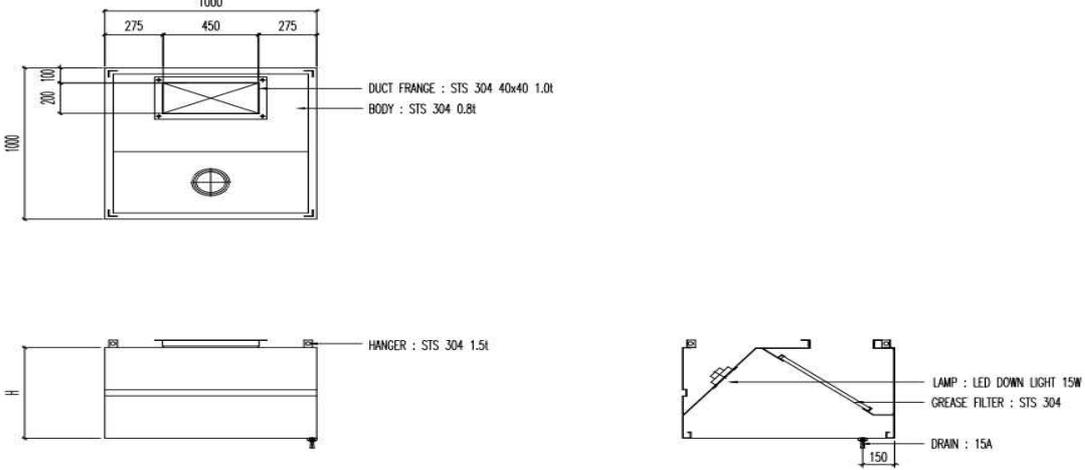
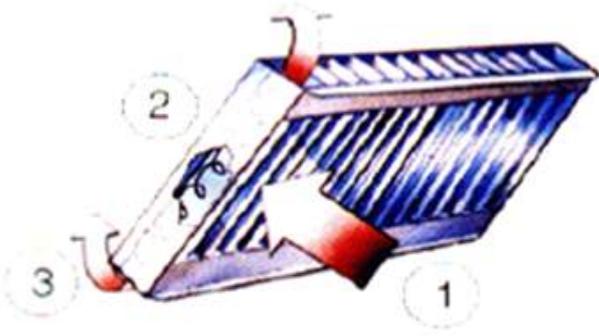
물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량
2	배기후드/격자형 그리스필터/LED램프	1200*1200*550	EA	1
A. 특 징	 <p> 1200 (width), 375 (side offset), 450 (duct width), 375 (side offset), 100 (top offset), 300 (height), 1200 (height), DUCT FRANGE : STS 304 40x40 1.0t, BODY : STS 304 0.8t, HANGER : STS 304 1.5t, LAMP : LED DOWN LIGHT 15W, GREASE FILTER : STS 304, DRAIN : 15A, 150 (drain offset) </p>			
B. 규 격	<p><배기후드 격자형 그리스 필터></p> <p>음식물 조리시 발생하는 냄새 및 기름 등의 불순물을 포함하는 연기를 흡수하여 배기 덕트를 통해 외부로 배출하는 필터로서, 조리시 발생하는 냄새 및 연기와 조리시 발생한 열기를 제거하기 위해 상기 배기 후드 유입구와 연결된 통풍 관을 통해 고효율로 배출되는 필터에 관한 것으로, 특히, 안정적이며 쾌적한 환경을 제공하기 위해 주방 등에서 음식을 조리할 때 발생하는 오염 공기 및 열기를 제거하기 위해 상기 후드에 격판이 장착된 격자형 필터에 관한 것이다(배기 후드, 격판, 격자형, LED램프).</p> 			
C. 구 성	-본체 SUS304 몸체0.8T 사용 제작.			
D. 비 고				

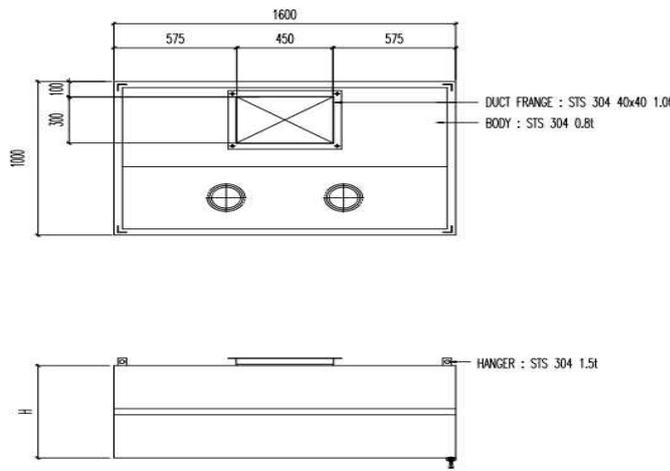
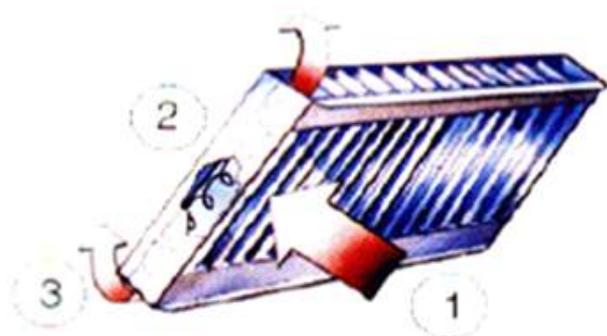
물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단 위	수 량
3	배기후드/격자형 그리스필터/LED램프	1700*1100*550	EA	8
A. 특 징	 <p>DUCT FRANGE : STS 304 40x40 1.0t BODY : STS 304 0.8t HANGER : STS 304 1.5t LAMP : LED DOWN LIGHT 15W GREASE FILTER : STS 304 DRAIN : 15A</p>			
B. 규 격	<p><배기후드 격자형 그리스 필터></p> <p>음식물 조리시 발생하는 냄새 및 기름 등의 불순물을 포함하는 연기를 흡수하여 배기 덕트를 통해 외부로 배출하는 필터로서, 조리시 발생하는 냄새 및 연기와 조리시 발생한 열기를 제거하기 위해 상기 배기 후드 유입구와 연결된 통풍 관을 통해 고효율로 배출되는 필터에 관한 것으로, 특히, 안정적이며 쾌적한 환경을 제공하기 위해 주방 등에서 음식을 조리할 때 발생하는 오염 공기 및 열기를 제거하기 위해 상기 후드에 격판이 장착된 격자형 필터에 관한 것이다(배기 후드, 격판, 격자형, LED램프).</p> 			
C. 구 성	<p>-본체 SUS304 몸체0.8T 사용 제작.</p>			
D. 비 고				

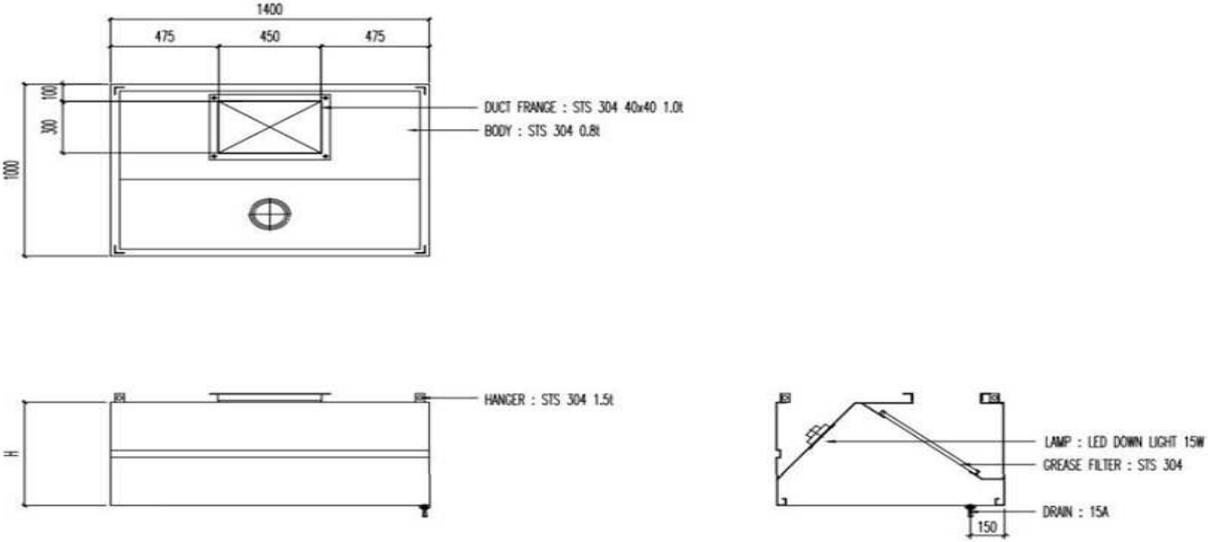
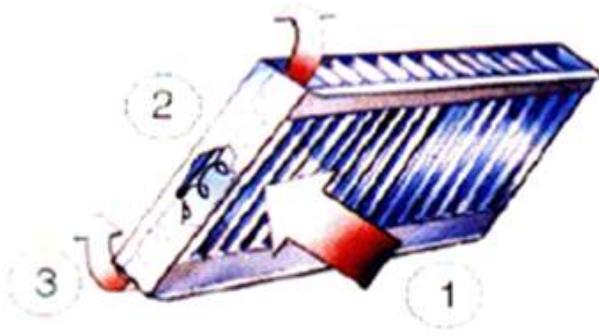
물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단 위	수 량
4	배기후드/격자형 그리스필터/LED램프	1000*1000*550	EA	1
A. 특 징				
B. 규 격	<p><배기후드 격자형 그리스 필터></p> <p>음식물 조리시 발생하는 냄새 및 기름 등의 불순물을 포함하는 연기를 흡수하여 배기 덕트를 통해 외부로 배출하는 필터로서, 조리시 발생하는 냄새 및 연기와 조리시 발생한 열기를 제거하기 위해 상기 배기 후드 유입구와 연결된 통풍 관을 통해 고효율로 배출되는 필터에 관한 것으로, 특히, 안정적이며 쾌적한 환경을 제공하기 위해 주방 등에서 음식을 조리할 때 발생하는 오염 공기 및 열기를 제거하기 위해 상기 후드에 격판이 장착된 격자형 필터에 관한 것이다(배기 후드, 격판, 격자형, LED램프).</p> 			
C. 구 성	<p>-본체 SUS304 몸체0.8T 사용 제작.</p>			
D. 비 고				

물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단위	수량
5	배기후드/격자형 그리스필터/LED램프	1600*1000*550	EA	1
A. 특 징	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;">  <div style="font-size: small;"> <p>DUCT FRANGE : STS 304 40x40 1.0t</p> <p>BODY : STS 304 0.8t</p> <p>HANGER : STS 304 1.5t</p> <p>LAMP : LED DOWN LIGHT 15W</p> <p>GREASE FILTER : STS 304</p> <p>DRAIN : 15A</p> </div> </div>			
B. 규 격	<p><배기후드 격자형 그리스 필터></p> <p>음식물 조리시 발생하는 냄새 및 기름 등의 불순물을 포함하는 연기를 흡수하여 배기 덕트를 통해 외부로 배출하는 필터로서, 조리시 발생하는 냄새 및 연기와 조리시 발생한 열기를 제거하기 위해 상기 배기 후드 유입구와 연결된 통풍 관을 통해 고효율로 배출되는 필터에 관한 것으로, 특히, 안정적이며 쾌적한 환경을 제공하기 위해 주방 등에서 음식을 조리할 때 발생하는 오염 공기 및 열기를 제거하기 위해 상기 후드에 격판이 장착된 격자형 필터에 관한 것이다(배기 후드, 격판, 격자형, LED램프).</p> <div style="text-align: center;">  </div>			
C. 구 성	-본체 SUS304 몸체0.8T 포스코판 사용 제작.			
D. 비 고				

물 품 규 격 서

품목번호	품 명	모 델/규 격	단 위	수 량
6	배기후드/격자형 그리스필터/LED램프	1400*1000*550	EA	2
A. 특 징	 <p>DUCT FRANGE : STS 304 40x40 1.0t BODY : STS 304 0.8t HANGER : STS 304 1.5t LAMP : LED DOWN LIGHT 15W GREASE FILTER : STS 304 DRAIN : 15A</p>			
B. 규 격	<p><배기후드 격자형 그리스 필터></p> <p>음식을 조리시 발생하는 냄새 및 기름 등의 불순물을 포함하는 연기를 집수하여 배기 덕트를 통해 외부로 배출하는 필터로서, 조리시 발생하는 냄새 및 연기와 조리시 발생한 열기를 제거하기 위해 상기 배기 후드 유입구와 연결된 통풍 관을 통해 고효율로 배출되는 필터에 관한 것으로, 특히, 안정적이며 쾌적한 환경을 제공하기 위해 주방 등에서 음식을 조리할 때 발생하는 오염 공기 및 열기를 제거하기 위해 상기 후드에 격판이 장착된 격자형 필터에 관한 것이다(배기 후드, 격판, 격자형, LED램프).</p> 			
C. 구 성	-본체 SUS304 몸체0.8T 사용 제작.			
D. 비 고				