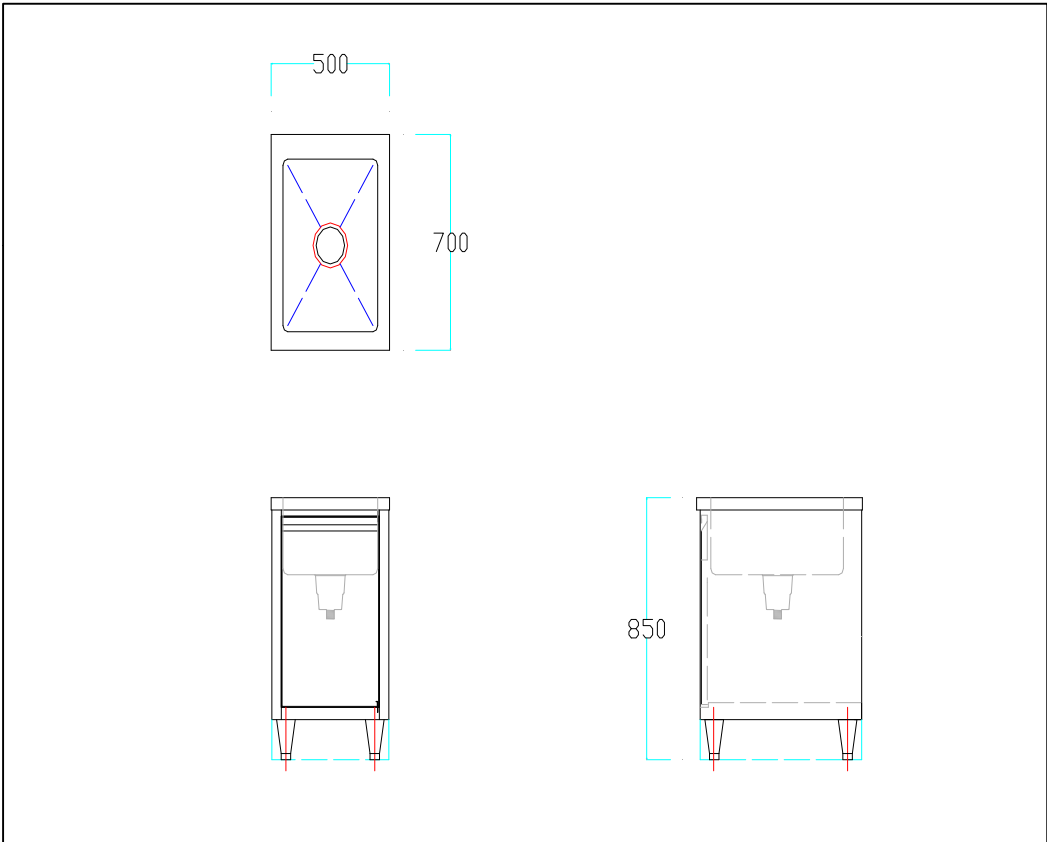
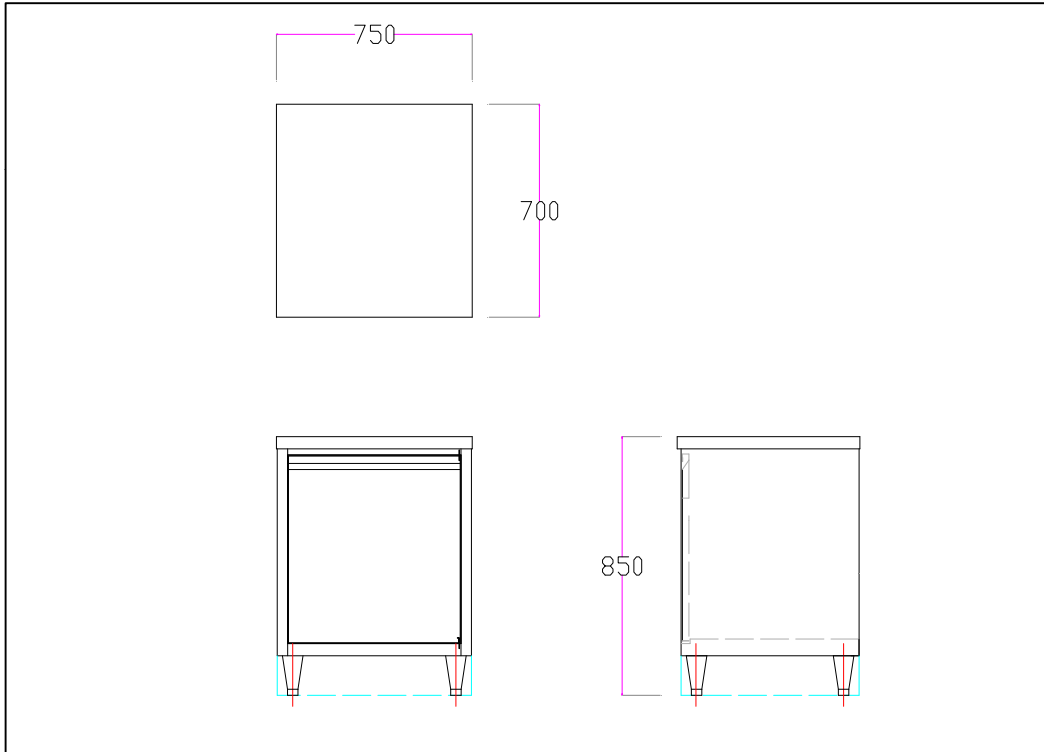



푸드스쿨 주방기구 제작도면 및

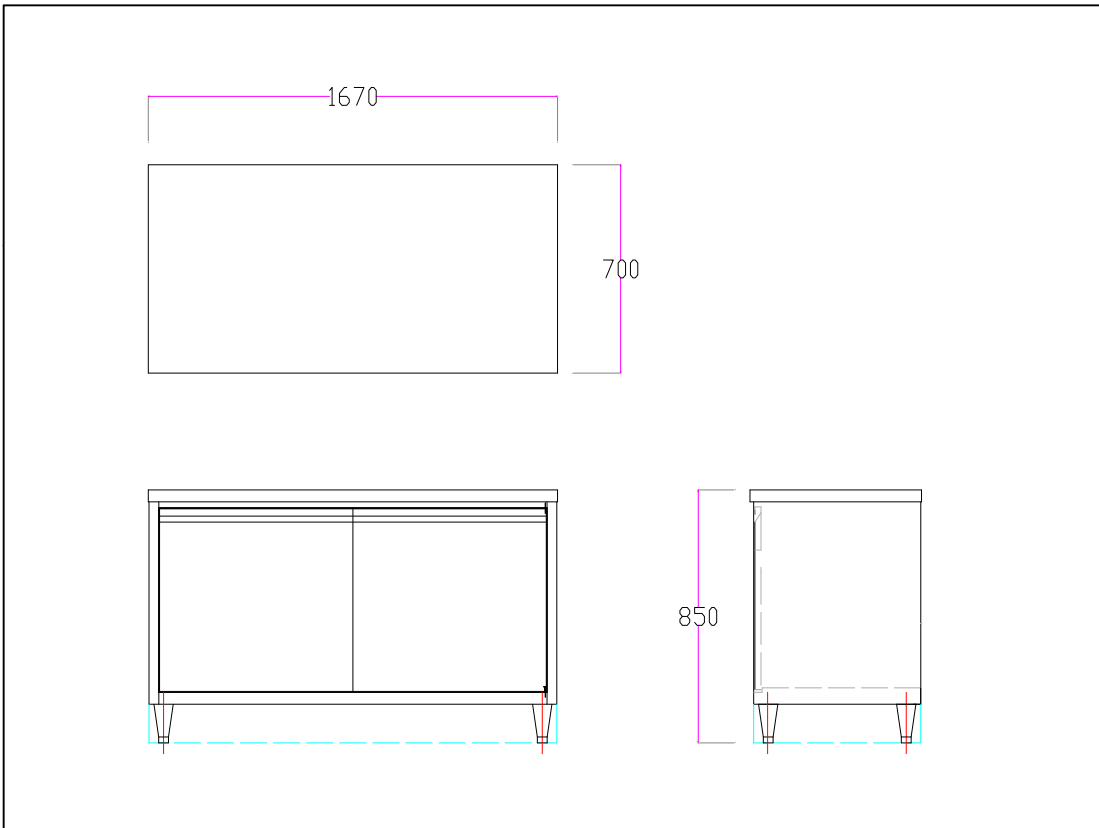
청강문화산업대학교


[illegible]

제 품 품 번	품 명	규 격	수 량				
1	1조세정대/찬장	500*700*850	13				
용 도	조리기구의 세척 및 부식 조리시 필요한 물 공급을 위하여 사용된다.						
구 조	1. 1조 제작되며 깊이는 250미리로 한다. 2. 뒷면에는 물이 넘치지 않도록 오바후로아를 부착한다. 3. 싱크 밑면에는 물빠짐이 용이하도록 배수구쪽으로 구배를 두며 거름망이 부착된 배수구를 설치한다. 4. 몸체는 케비닛형으로 제작한다. 5. 높낮이를 조정할 수 있도록 조정실 발을 설치한다.						
제작도 또는 제 품 외 관							
번호	품명	재 질	규격	번호	품명	재 질	규격
1	상 판	STS304	1.5T	11			
2	문 짜	STS304	1.2T	12			
3	조 정 발	STS304	40*40	13			
4	몸 체	STS304	1.2T	14			
5	배 수 구	PVC		15			
6				16			
7				17			
8				18			
9				19			

제 품 품 번	품 명	규 격	수 량				
2	작업대/찬장	750*700*850	24				
용 도	주방에서 이루어지는 가장 기본적인 작업인 식자재 다듬기 및 수가공의 작업을 하는데 사용된다.						
구 조	1. 재질은 녹이 슬지않는 스테인리스로 제작하며, 모서리나 이음새는 깔끔하게 연마한다. 2. 중앙부에 세정대를 두어 좌우에서 사용하도록 편리하게 한다. 3. 케비닛형으로 제작하여 내부가 보이지 않게 제작하며,전면부에 문짝을 설치하여 준다. 4. 바닥면에 공간은 설치후 깔끔하게 막음질하여 실리콘킹으로 마감한다.						
제작도 또는 제 품 외 관							
번호	품명	재 질	규격	번호	품명	재 질	규격
1	상 판	STS304	1.5t	11			
2	몸 체	STS304	1.2t	12			
3	다 리	STS304	□40*40	13			
4	보 강 대	STS304	□40*40	14			
5	문 짝	STS304	1.0T	15			
6	보 강 판	STS304	1.2t	16			
7				17			
8				18			

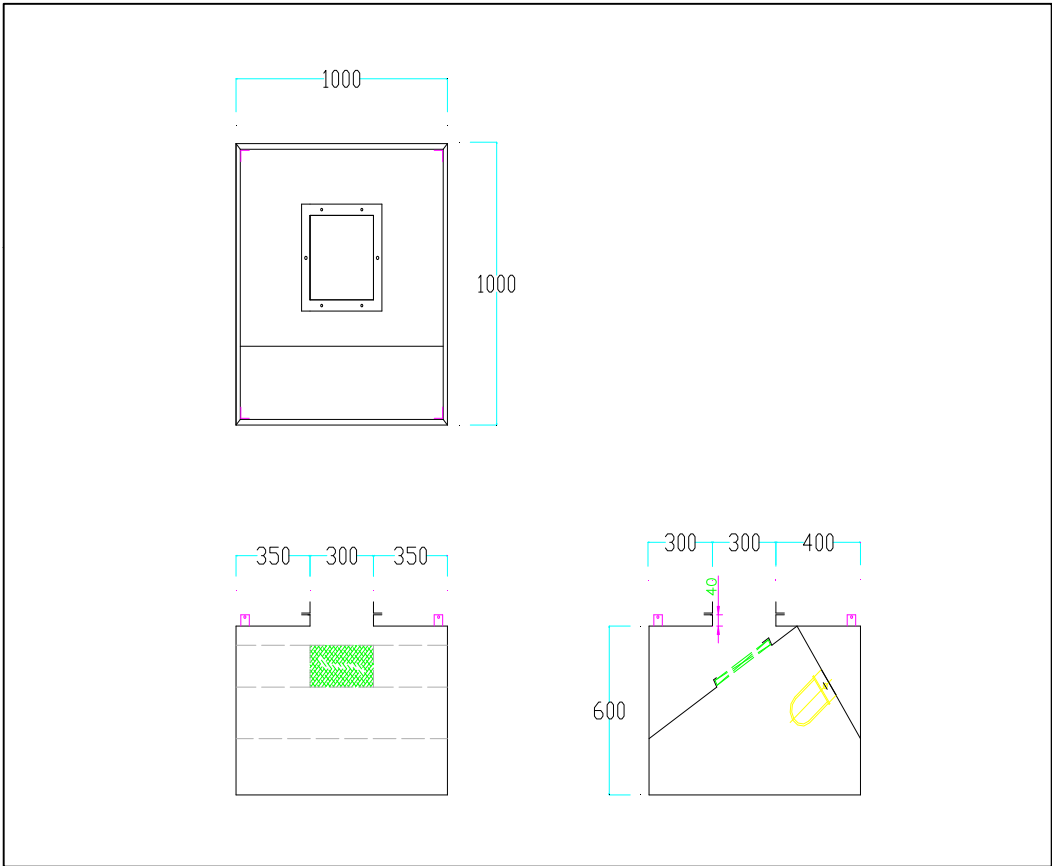
제 품 품 번	품 명	규 격	수 량				
3	4구자동가스렌지/찬장	700*700*850	13				
용 도	조리실습실에서 음식물을 가스의 열원으로 가열 조리하는 기구이다						
구 조	1. 4조 제작되며, 밸브 및 버너들의 부품은 KS나 가스안전공사의 검사를 필한 부품만을 사용한다. 2. 몸체는 스텐레스로 제작한다. 3. 다리를 견고하게 부착한다 4. 현장의 사용가스 종류(LPG, LNG)에 따라 일정한 열량이 작동되도록 시험조정 후 완성한다. 5. 높낮이를 조정할 수 있도록 조정실 발을 설치한다. 6. 주철재 그릴은 표면이 서로 수평을 이루어서 용기가 안정성있게 올려질 수 있도록 제작한다. 7. 자동점화방식으로 제작한다.						
제작도 또는 제 품 외 관							
번호	품명	재 질	규격	번호	품명	재 질	규격
1				11			
2				12			
3				13			
4				14			
5				15			
6				16			
7				17			
8				18			
9				19			

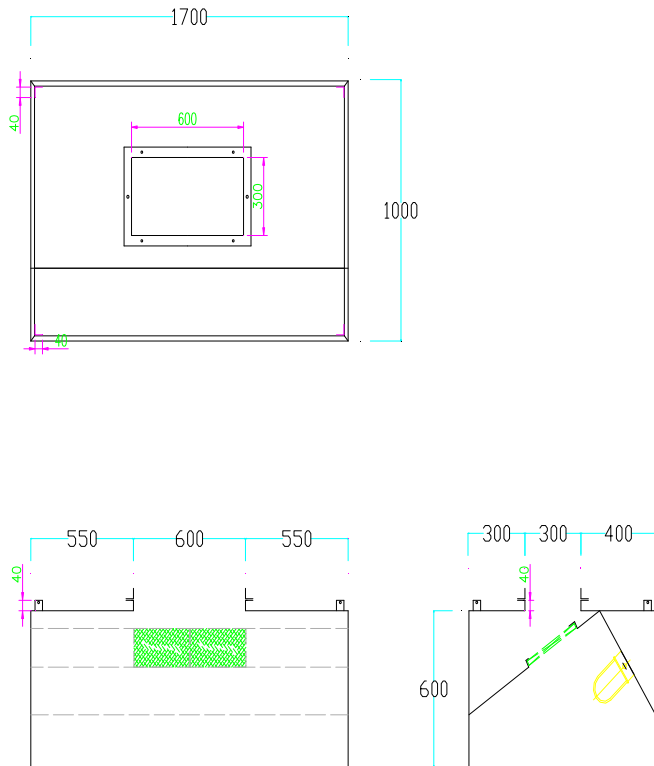
제품품번	품명	규격	수량				
4	작업대/찬장	1670*700*850	1				
용도	주방에서 이루어지는 가장 기본적인 작업인 식자재 다듬기 및 수가공의 작업을 하는데 사용된다.						
구조	1. 재질은 녹이 슬지않는 스테인리스로 제작하며, 모서리나 이음새는 깔끔하게 연마한다. 2. 중앙부에 세정대를 두어 좌우에서 사용하도록 편리하게 한다. 3. 캐비닛형으로 제작하여 내부가 보이지 않게 제작하며,전면부에 문짝을 설치하여 준다. 4. 바닥면에 공간은 설치후 깔끔하게 막음질하여 실리콘킹으로 마감한다.						
제작도 또는 제품외관							
번호	품명	재질	규격	번호	품명	재질	규격
1	상판	STS304	1.5t	11			
2	몸체	STS304	1.2t	12			
3	다리	STS304	□40*40	13			
4	보강대	STS304	□40*40	14			
5	문짝	STS304	1.2T	15			
6	보강판	STS304	1.5t	16			
7				17			
8				18			
9				19			

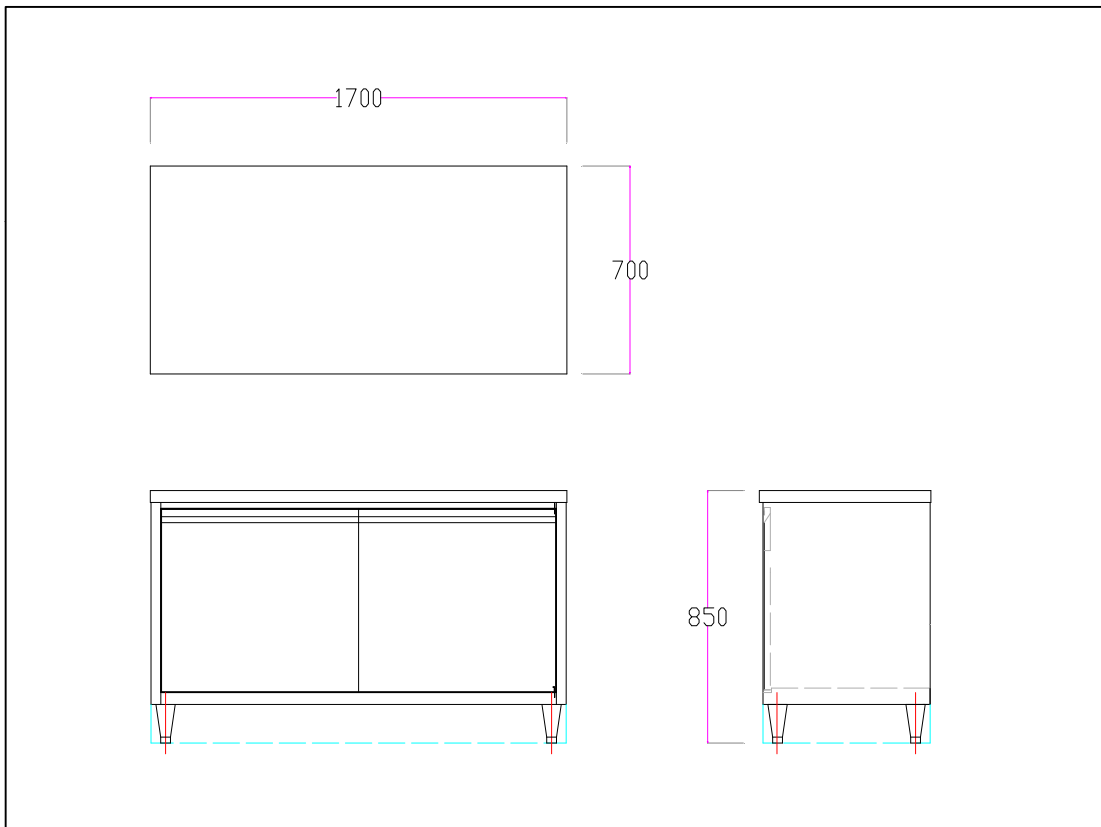
제 품 품 번	품 명	규 격	수 량				
5	냉동. 냉장고	LD-1763RF	1				
용 도	식재료를 냉장하여 보관 한다.						
구 조	1. 온도감지시스템을 설치하여 자동으로 냉기량을 조절하여 온도를 일정하게 유지한다. 2. 자기진단기능이 있어서 압축기 이상, 냉장고 이상을 감지할 수 있다 3. 외부재질을 스텐레스를 사용한다. 4. 입체발포식의 경질우레탄으로 문안쪽이 마감되어 있어서 단열효과가 뛰어나다. 5. 이동바퀴가 있어 이동이 편리하다.						
제 작 도 또는 제 품 외 관							
번호	품명	재 질	규격	번호	품명	재 질	규격
1				11			
2				12			
3				13			
4				14			
5				15			
6				16			
7				17			
8				18			


제 품 품 번	품 명			규 격			수 량
6	데크오븐(3단3열)			FDO-7103			1
용 도							
구 조	1. 전면 강화유리 장착으로 소성과정 확인이 용이 하고, 절전형						
	2. 니크롬선 특수배열방식으로 제품의 색상이 균일						
	3. 온도과열방지 안전장치 장착						
	4. 1단 스팀기능 (전기 220v 1.2kw)						
제 작 도 또는 제 품 외 관							
번호	품명	재 질	규격	번호	품명	재 질	규격
1				11			
2	전기사양 : 380V3P+N1 = 20.1kw			12			
3	온도범위 : 상온 - 300℃(권장온도 최고270℃)			13			
4	외형규격 : 1680W×1000D×1800H (mm)			14			
5				15			
6				16			
7				17			
o				1o			

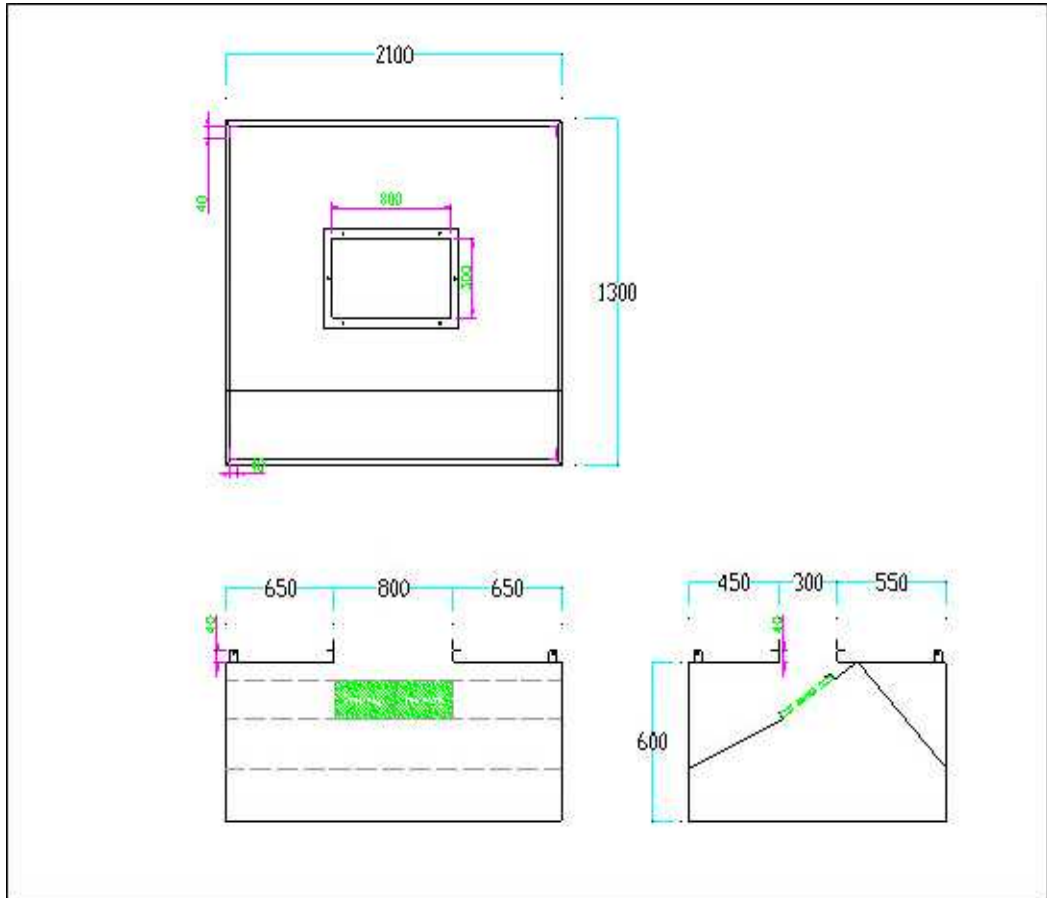


제 품 품 번	품 명	규 격	수 량				
7	배기후드/힐타/방습등	1000*1000*600	1				
용 도	가열 조리시 발생하는 열기와 수증기 및 유지분을 포집하여 배출하는데 사용하는 기구이다						
구 조	1. 전체형태는 사각형으로 한다. 2. 재료는 스테인레스를 사용한다. 3. 후드모서리는 보강판을 두어 힘을 보강한다. 4. 내부는 힐타망을 설치하여 기름찌꺼기를 걸를수 있게 한다. 5. 방습등을 설치 한다.						
제작도 또는 제 품 외 관							
번호	품명	재 질	규격	번호	품명	재 질	규격
1	몸 체	STS304	1.0T	11			
2	힐 터 집	STS304	1.2T	12			
3	방 습 등	원형		13			
4				14			
5				15			
6				16			
7				17			
8				18			

제 품 품 번	품 명		규 격		수 량		
8	배기후드/힐타/방습등		1700*1000*600		6		
용 도	가열 조리시 발생하는 열기와 수증기 및 유지분을 포집하여 배출하는데 사용하는 기구이다						
구 조	1. 전체형태는 사각형으로 한다. 2. 재료는 스테인레스를 사용한다. 3. 후드모서리는 보강판을 두어 힘을 보강한다. 4. 내부는 힐타망을 설치하여 기름찌꺼기를 걸를수 있게 한다. 5. 방습등을 설치 한다.						
제작도 또는 제품외관							
번호	품명	재 질	규격	번호	품명	재 질	규격
1	몸 체	STS304	1.0T	11			
2	힐 터 집	STS304	1.2T	12			
3	방 습 등	원형		13			
4				14			
5				15			
6				16			
7				17			
8				18			

제 품 품 번	품 명	규 격	수 량				
9	작업대/찬장	1700*700*850	1				
용 도	주방에서 이루어지는 가장 기본적인 작업인 식자재 다듬기 및 수가공의 작업을 하는데 사용된다.						
구 조	1. 재질은 녹이 슬지않는 스테인리스로 제작하며, 모서리나 이음새는 깔끔하게 연마한다. 2. 중앙부에 세정대를 두어 좌우에서 사용하도록 편리하게 한다. 3. 캐비닛형으로 제작하여 내부가 보이지 않게 제작하며,전면부에 문짝을 설치하여 준다. 4. 바닥면에 공간은 설치후 깔끔하게 막음질하여 실리콘킹으로 마감한다.						
제작도 또는 제 품 외 관	<div></div>						
번호	품명	재 질	규격	번호	품명	재 질	규격
1	상 판	STS304	1.5t	11			
2	몸 체	STS304	1.2t	12			
3	다 리	STS304	□40*40	13			
4	보 강 대	STS304	□40*40	14			
5	문 짝	STS304	1.2T	15			
6	보 강 판	STS304	1.5t	16			
7				17			
8				18			

제 품 품 번	품 명	규 격	수 량				
10	수도꼭지(원홀형)	RKS 120 AR7	13				
용 도	세척및 세정을 할 때 사용한다.						
구 조	1. 내구성이 좋으며, 외관이 녹이 슬지 않는 재질이다. 2. 물흐름이 좋아야 한다. 3. 추후 수리가 용이한 제품이다.						
제작도 또는 제품외관							
번호	품명	재 질	규격	번호	품명	재 질	규격
1				11			
2				12			
3				13			
4				14			
5				15			
6				16			
7				17			

제품품번	품명	규격	수량
11	배기후드/힐타/방습등	2100*1300*600	1
용도	가열 조리시 발생하는 열기와 수증기 및 유지분을 포집하여 배출하는데 사용하는 기구이다		
구조	1. 전체형태는 사각형으로 한다. 2. 재료는 스테인레스를 사용한다. 3. 후드모서리는 보강판을 두어 힘을 보강한다. 4. 내부는 힐타망을 설치하여 기름찌꺼기를 걸를수 있게 한다.		
제작도 또는 제품외관			

번호	품명	재질	규격	번호	품명	재질	규격
1	몸체	STS304	1.0T	11			
2	힐터집	STS304	1.2T	12			
3				13			
4				14			
5				15			
6				16			
7				17			

제 품 품 번	품 명			규 격			수 량
12	데크오븐(2단3열)			FDO-7102			1
용 도							
구 조	1. 전면 강화유리 장착으로 소성과정 확인이 용이 하고, 절전형						
	2. 니크롬선 특수배열방식으로 제품의 색상이 균일						
	3. 온도과열방지 안전장치 장착						
	4. 1단 스팀기능 (전기 220v 1.2kw)						
제 작 도 또는 제 품 외 관	<div></div>						
번호	품명	재 질	규격	번호	품명	재 질	규격
1				11			
2	전기사양 : 380V3P+N1 = 15.6kw			12			
3	온도범위 : 상온 - 300℃(권장온도 최고270℃)			13			
4	외형규격 : 1300W×1000D×1800H (mm)			14			
5				15			
6				16			
7				17			
o				1o			

제 품 품 번	품 명	규 격	수 량				
13	광파오븐	LG MA921NGS	1				
용 도	세척및 세정을 할 때 사용한다.						
구 조	1. 오븐/그릴/전자레인지/발효/스팀 기능이 가능해야 한다.						
제작도 또는 제 품 외 관							
번호	품명	재 질	규격	번호	품명	재 질	규격
1				11			
2				12			
3				13			
4				14			
5				15			
6				16			
7				17			