

実習室1 ご利用案内

定員	48人[調理台:22人 / 食卓:26人]
設備	講師用調理台 W:2,400 × D:900 × H:850
	IH ヒーター 左右IH[各3.0kw]+中央ラジエントヒーター[1.2kw]+グリル[1.2kw]
	オープンレンジ 電子レンジ[700W] / グリル[1,240W] / オープン[1,240W]
	シンク 内寸:W:550 × D:420 × H:180 / 混合水栓×1
	調理台 × 3台 W:2,600 × D:900 × H:850
	IH ヒーター 左右IH[各3.0kw]+中央ラジエントヒーター[1.2kw]+グリル[1.2kw]
	オープンレンジ 電子レンジ[700W] / グリル[1,240W] / オープン[1,240W]
	シンク 内寸:W:770 × D:420 × H:150 / 混合水栓×1
	上下可動式調理台 W:2,000 × D:900 × H:690~840
	IH ヒーター IH [2.0kw] × 2台 【上記同機種オープンレンジはカウンター下】
シンク 内寸:W:760 × D:400 × H:150 / 混合水栓×2	

設備	6人掛け食卓	3卓 W:1,800 × D:750 × H:700
	4人掛け食卓	2卓 W:1,200 × D:750 × H:700
	食卓用イス	26脚 W:400 × D:400 × H:460
	調理台用イス	23脚 [丸イス] 300φ × H:400
	可動式収納ワゴン	16台 W:900 × D:600 × H:850
	ホワイトボード	ボード W:1,730 × H:840 [裏面:映写用]
備	コンセント / LAN	2口コンセント [●] / LAN [◆]
	手元カメラ・モニター	利用ご希望の方は、お問い合わせください。

特記事項

- ・利用承認時には、準備や後片付け、点検の時間が含まれています。
- ・ご利用前には、別紙の【備品一覧・ご利用案内】を必ずご確認ください、見学や下見、打合せ等をお済ませくださいますようお願いいたします。
- ・安全面や衛生面には、十分ご配慮の上ご利用ください。

