

## 高雄圓山飯店中廚房修設計監造-廚具設備工程明細

項次	設備名稱	規格(cm)	單位	數量	單價	總價	備註
1	工作台/雙層板	130*75*85	台	2	0	0	
2	雙層桌上架	130*35*90	台	2	0	0	
3	梯型六口煲仔爐/左側隔熱板	80*125*80/120	台	1	0	0	
4	二主二副廣式爐	255*125*80/120	台	1	0	0	
5	缺角型廣式爐/上海爐(電點點火)	280*125*80/120	台	1	0	0	
6	三層蒸箱(蒸氣式)	100*90*180	台	2	0	0	
7	單口平頭湯爐	50*60*45/95	台	3	0	0	
8	一主一副廣式爐(電點點火)	120*125*80/120	台	1	0	0	
9	蒸氣腸粉爐	90*105*80/95	台	1	0	0	
10	工作台/雙層板(配合尺寸)	60*92*80	台	1	0	0	
11	兩用型鼓風蒸爐/蒸箱.籠	125*110*80/95/180	台	1	0	0	
12	蒸氣七星點心爐	100*90*80/95----	台	1	0	0	
13	餐盤保溫櫃	180*75*85	台	1	0	0	
14	三層工作台	180*60*85	台	1	0	0	
15	三層工作台	135*100*85	台	1	0	0	
16	雙層桌上架	270*60*90	台	1	0	0	
17	雙通餐盤保溫櫃	180*100*85	台	1	0	0	
18	雙通櫥櫃工作台	100*100*85	台	1	0	0	
19	臥式冷藏冰箱(機左型)	180*75*85	台	3	0	0	
20	臥式冷藏冰箱(機右型)	180*75*85	台	1	0	0	
21	臥式冷凍冰箱(機右型)	120*75*85	台	1	0	0	
22	單水槽工作台	180*75*85	台	2	0	0	
23	工作台/雙層板	180*75*85	台	2	0	0	
24	工作台/雙層板	120*75*85	台	1	0	0	
25	雙層桌上架	175*60*90	台	3	0	0	
26	雙層桌上架	180*60*90	台	1	0	0	
27	雙層桌上架	120*60*90	台	1	0	0	
28	十盤蒸烤箱	75*77*101	台	1	0	0	
29	蒸烤箱置機台/MC2過濾芯組	80*80*80	台	1	0	0	
30	單口平頭湯爐	50*60*45/95	台	2	0	0	
31	智能烤鴨爐	100*105*170	台	1	0	0	
32	單水槽工作台	150*65*85/100	台	1	0	0	
33	工作台/雙層板	100*65*85/100	台	1	0	0	
34	瓦斯烤鴨爐	90Ø	台	1	0	0	
35	吊鴨壁架	250*45*35	台	1	0	0	
36	包柱型濾網油煙罩(烹飪區)	1480*142*40/50	座	1	0	0	
37	包柱型濾網油煙罩(烤鴨區)	400*120*40/50	座	1	0	0	
38	不銹鋼封板(烤鴨區)	710*200*0.1	式	1	0	0	

39	活動工作台	120*65*85	台	1	0	0
40	風扇吊鴨車/樹櫃沖孔型	120*65*120	台	2	0	0
41	工作台/雙層板	40*80*85/100	台	1	0	0
42	三連水槽工作台	210*80*85/100	台	1	0	0
43	立式樹櫃	120*50*180	台	2	0	0
44	立式樹櫃	180*50*180	台	1	0	0
					小計:	0
	其他					
1	洗碗區退冰水槽加焊擋水牆	260*5*15	式	1	0	0
2	退冰水槽左側新增工作台下層板	50*75*80/95	式	1	0	0
3	原有排水溝開孔焊接排水立布		式	1	0	0
4	原有煙罩.爐灶區及中島設備拆除.搬至業主指定位置		式	1	0	0
5	新製不銹鋼主風管		式	1	0	0
6	新製煙罩連接主風管端ST銜接風管	配合原有開孔數量	式	1	0	0
7	原蒸氣主管開關處至新設備連接處開關及管路新製.保溫		式	1	0	0
8	新製品運搬/安裝/定位		式	1	0	0
9	原有中餐廚房延用設備拆除搬離.運回定位安裝連接		式	1	0	0
					小計:	0