

**公 表**

**第51回 技能五輪全国大会「洋菓子製造」職種 競技会場設備基準**

品名	規格	数量	備考
テーブル	W1550×D750×H840 マーブル台 W750×D680 テーブル下収納バース マーブル台 下部 W710×D710×H580 中板は取り外し可能 右側 引き出し部 W305×D710×H150 引き出し下部 W710×D710×H420	1人 1台	※
	W1500×D750×H840 マーブル台 W750×D750 テーブル下収納バース マーブル台 下部 W610×D720×H600 中央部 上部 W380×D720×H135 中部 W380×D720×H150 下部 W380×D720×H250 左側 W350×D720×H600		
オーブン	南蛮釜（七洋製作所） 2段 内寸 W950×D870 南蛮釜（七洋製作所） 2段 内寸 W810×D650 バッケン（七洋製作所） 3段 内寸 W1170×D900	3台	※ 共用で使用
ガスコンロ・台付	3500kcal 1口	1人 1台	
シンク	内寸 W1950×D530 蛇口3カ所	1人 1台	共用で使用
小型卓上ミキサー	キッチンエイド	1人 2台	
電子ばかり	2kg用	1人 1台	共有で使用
電子レンジ	容量 750W	3台	共有で使用

品名	規格	数量	備考
冷凍冷蔵庫	ジェットストリーム (コマジャパン) 各 2 扉 1 扉あたりピッチ H80 8 段 1 段あたりトレー(W600×D400)2枚差し、 ピッチ フリーサイズ	1 人 冷蔵庫	※
	バリオサーモ (コマジャパン) 各 2 扉 1 扉あたりピッチ H80 8 段 1 段あたりトレー(W600×D400)2枚差し、 ピッチ フリーサイズ	2 段 冷凍庫	
電気コンセント	100V (50Hz) 1500W 差込口 2 カ所	1 人 1 ケ所	
ラック	ラック W400×D600 19 段 ピッチ H80	1 人	
	トンボラック 12 段 ピッチ H80-90	3~6 段	

- 注意事項)
- (1)※印の品名については、規格欄のいずれかを使用する。
  - (2)オーブンは専用の為、選手が操作・管理すること。
  - (3)課題 2 提出様式にて、オーブン使用時間を報告すること。
  - (4)会場での鉄板の数量は、フランス鉄板(600×400)は 30 枚。6 枚取り鉄板と 8 枚取り鉄板は必要量用意してある。
  - (5)ラックは、ラック又はトンボラックのいずれかを使用。ラックの場合は、1 人 6 段、トンボラックの場合は、1 人 3 段で使用すること。
  - (6)競技会場で使用できる電源は、100V (50Hz) のみ。1 人あたりのコンセント数は 2 個で、テーブルタップの使用不可。(いわゆるタコ足配線は、不可。)