

需求表目錄

一、中央廚房規劃客戶需求表.....	1
二、中央廚房規劃產品品項需求表	
1、中央廚房規劃產品品項需求表（範例）.....	3
2、中央廚房規劃產品品項需求表.....	4
三、中央廚房設備清單及其功能表	
1、中央廚房設備清單及其功能表（範例）.....	19
2、中央廚房設備清單及其功能表.....	20
四、中央廚房簡易設備明細表	
1、中央廚房簡易設備明細表（範例）.....	36
2、中央廚房簡易設備明細表.....	37
五、冷凍冷藏設計需求表.....	40
六、食品包裝設備客戶需求表	
1、食品包裝設備客戶需求表（範例）.....	43
2、食品包裝設備客戶需求表.....	44
七、MD 客戶洽詢登錄表.....	46

※填寫人請務必留下聯絡方式，以便後續問題聯繫。

※若有任何問題請來電至客服專線 0800-277888 由專人為你解答。

中央廚房需求表

公司名稱 Company :			聯繫電話 TEL :		傳真 FAX :	
發票抬頭 Invoice Title :			統一編號 Business Registration Number :			
基地/廠房地址 Plant Address		經度 longitude :		公司/請款地址 Company Address		
		緯度 latitude :				
職 稱		姓名 Name	手機 mobile	Skype	E-mail	QQ or Line
接洽人 Contactor						
填表人 Applicant						
技術詢問人廠長 factory director						
3D 視訊人員 Video conference person						
會計聯絡人						

一、中央廚房規劃客戶需求表 Catering service central kitchen customer evaluation form 填表日期： 年(Y) 月(M) 日(D)

➤ 廠房資訊 Details of Plants :

預計動工時間 Date of begin constructions		完成時間 Finishing date		生產上線時間 Date of operation:	
年(Y) 月(M) 日(D)		年(Y) 月(M) 日(D)		年(Y) 月(M) 日(D)	
基地尺寸 Ground Size : L_____x W_____x H_____ (cm)			廠房尺寸 Plant Size : L_____x W_____x H_____ (cm), _____Fl.		
作業區尺寸 Manufacturer area size : L_____x W_____x H_____ (cm)			辦公室尺寸 Office area size : L_____x W_____x H_____ (cm)		
其他區域 Other zone : _____, L_____x W_____x H_____ (cm)			其他區域 Other zone : _____, L_____x W_____x H_____ (cm)		
建築物方式 Construction Material		<input type="checkbox"/> 鋼骨 SC <input type="checkbox"/> 鋼筋混凝土 RC <input type="checkbox"/> 鋼骨+鋼筋混凝土 SRC <input type="checkbox"/> 鐵皮 Metal house <input type="checkbox"/> 其他 Other		建築 CAD 圖 Construction CAD plant : <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No 若有請 mail 至(please mail to) : msch6688@gmail.com	

➤ 規劃需求 Planning Inquiry(※需要請打勾 If needs, please check) :

符合 Certification	<input type="checkbox"/> HACCP, <input type="checkbox"/> ISO22000, <input type="checkbox"/> 食品良好衛生規範 GHP, <input type="checkbox"/> GMP, <input type="checkbox"/> 清真食品認證 Halal, <input type="checkbox"/> 其他 Other	
其他	污水處理區 sewage works : <input type="checkbox"/> 是(Y) <input type="checkbox"/> 否(N)。 粉塵處理區 powder and dust works : <input type="checkbox"/> 是(Y) <input type="checkbox"/> 否(N)。 廚餘處理區 leftover works : <input type="checkbox"/> 是(Y) <input type="checkbox"/> 否(N)。 油脂區 oil works : <input type="checkbox"/> 是(Y) <input type="checkbox"/> 否(N)。	空氣/味道處理區 air and smell sewage works : <input type="checkbox"/> 是(Y) <input type="checkbox"/> 否(N)。 廢棄物區 Wastes works : <input type="checkbox"/> 是(Y) <input type="checkbox"/> 否(N)。 汙泥處理區 mud works : <input type="checkbox"/> 是(Y) <input type="checkbox"/> 否(N)。
銷售目標 Selling type	1. <input type="checkbox"/> 自有體系之中央廚房 Brand central kitchen 2. <input type="checkbox"/> 自家店之小央廚 Small central kitchen with shop 5. <input type="checkbox"/> 代工市場 OEM	3. <input type="checkbox"/> 宅配 Home delivery 4. <input type="checkbox"/> 異業結盟 Industries team cooperate selling
備註 Remark		

➤ 生產履歷 E-pedigree :

2-1. <input type="checkbox"/> 現場直播 Live broadcasting	2-2. <input type="checkbox"/> RFID 或條碼履歷 RFID or QR Code pedigree	2-3. <input type="checkbox"/> 農民 APP Apps for farm GPD	2-4. <input type="checkbox"/> 雲端平台 Whole set in cloud computing system
---	--	---	---

(下一頁)

中央廚房規劃—產品品項義大利百醬需求表 (範例)

品項共 5 項，此產品為第 1 項。 填表人：林小明 日期：103 年 2 月 28 日

鍋數	每鍋容量	每鍋烹煮時間	每天烹煮次數	每日生產量(L)	包裝容量規格(公克)	包裝方式袋、桶、罐	保存方式	每日出貨多少數量	預估人力	自動化比例(百分比%)	運送店家車程時間
目前	2	150	1 小時	3 次	900	3000g	袋	冷凍	250 包	2 人/5 小時	2 小時
未來	4	150	1 小時	3 次	1800	3000g	袋	冷凍	500 包	4 人/5 小時	2 小時

二、多少原料組合商品：(秘密配方請勿填寫) 如有多層原料多階段組合，請註明半成品需求條件。如：空間、退冰空間、退冰方法。

A、麵粉 (A 粉) B、起司 C、洋蔥
D、鮮乳 E、橄欖油

三、未來原料倉品項明細：A：麵粉 (秘方) 、B：起司 、C：洋蔥 空間尺寸：長 1000(cm) 寬 500(cm) 高 400(cm)

	公斤/包	包/箱	箱/棧板	進貨規格尺寸 cm	保存方式	每批數量	安全庫存量	進貨空間	進貨週期	搬運方式	需求人力	週邊設備
A	30Kg	1 袋	10 袋	120×100×15	常溫	50 包	10 袋		1 週	板車	1	
B	5Kg	6 包 1 箱	10 箱	120×100×15	冷凍	50 箱	5 箱		1 週	板車	1	
C	30Kg	1 袋	5 袋	40×40×90	常溫	5 包	0		每天	板車	1	

四、未來成品倉明細：(如半成品需要儲存請另外填寫) 空間尺寸：長 1000 (cm) 寬 800(cm) 高 500 (cm)

成品規格尺寸	公克/包	包/箱	箱/棧板	保存方式	每次出貨量	安全庫存量	需求人力	多久出貨一次	搬運方式	出貨碼頭	週邊設備
22×32mm	3000	12 包	27 箱	冷凍	27 箱	27 箱	1	每天	板車/貨運		

五、簡述：生產流程 (如：清洗→切塊→烹煮→冷卻→包裝→冷藏→店家→加熱→客戶 ※並說明最耗時、最累人、最繁複次數最多之處。)

- 1、洋蔥清洗→切塊→冷藏備料暫存 ※最累的是洗洋蔥與切洋蔥看是否有設備協助？
- 2、隔日取出與起司加橄欖油拌炒後，在放入麵粉 (秘方) 與水烹煮。起鍋前五分鐘在倒入鮮乳烹煮至沸騰即完成。
- 3、待冷卻後在 3000 公克包裝為 1 包，12 包為 1 箱，放入冷凍庫儲存。
- 4、出貨至分店後分店在放入冷凍冰箱存放，依需求取出加熱調理。

中央廚房規劃—產品品項 _____ 需求表 品項共 _____ 項·此產品為第 _____ 項。 填表人：_____ 日期： 年 月 日

鍋數	每鍋容量	每鍋烹煮時間	每天烹煮次數	每日生產量(L)	包裝容量規格	包裝方式袋、桶、罐	保存方式	每日出貨多少數量	預估人力	自動化比例(百分比%)	運送店家車程時間
目前											
未來											

二、多少原料組合商品：(秘密配方請勿填寫)如有多層原料多階段組合，請註明半成品需求條件。如：空間、退冰空間、退冰方法。

三、未來原料倉品項明細：A： _____ 、B： _____ 、C： _____ 空間尺寸：長 _____ (cm)寬 _____ (cm)高 _____ (cm)

	公斤/包	包/箱	箱/棧板	進貨規格 cm	保存方式	每批數量	安全庫存量	進貨空間	進貨週期	搬運方式	需求人力	週邊設備
A												
B												
C												

四、未來成品倉明細：(如半成品需要儲存請另外填寫) 空間尺寸：長 _____ (cm)寬 _____ (cm)高 _____ (cm)

成品規格尺寸	公克/包	包/箱	箱/棧板	保存方式	每次出貨量	安全庫存量	需求人力	出貨週期	搬運方式	出貨碼頭	週邊設備
mm											

五、簡述：生產流程 (如：清洗→切塊→烹煮→冷卻→包裝→冷藏→店家→加熱→客戶 ※並說明最耗時、最累人、最繁複次數最多之處。)

中央廚房規劃—產品品項 _____ 需求表 品項共 _____ 項·此產品為第 _____ 項。 填表人：_____ 日期： _____ 年 _____ 月 _____ 日

鍋數	每鍋容量	每鍋烹煮時間	每天烹煮次數	每日生產量(L)	包裝容量規格	包裝方式袋、桶、罐	保存方式	每日出貨多少數量	預估人力	自動化比例(百分比%)	運送店家車程時間
目前											
未來											

二、多少原料組合商品：（秘密配方請勿填寫）如有多層原料多階段組合，請註明半成品需求條件。如：空間、退冰空間、退冰方法。

三、未來原料倉品項明細：A： _____ 、B： _____ 、C： _____ 空間尺寸：長 _____ (cm)寬 _____ (cm)高 _____ (cm)

	公斤/包	包/箱	箱/棧板	進貨規格 cm	保存方式	每批數量	安全庫存量	進貨空間	進貨週期	搬運方式	需求人力	週邊設備
A												
B												
C												

四、未來成品倉明細：（如半成品需要儲存請另外填寫） 空間尺寸：長 _____ (cm)寬 _____ (cm)高 _____ (cm)

成品規格尺寸	公克/包	包/箱	箱/棧板	保存方式	每次出貨量	安全庫存量	需求人力	出貨週期	搬運方式	出貨碼頭	週邊設備
mm											

五、簡述：生產流程（如：清洗→切塊→烹煮→冷卻→包裝→冷藏→店家→加熱→客戶 ※並說明最耗時、最累人、最繁複次數最多之處。）

中央廚房規劃—產品品項 _____ 需求表 品項共 _____ 項·此產品為第 _____ 項。 填表人：_____ 日期： _____ 年 _____ 月 _____ 日

鍋數	每鍋容量	每鍋烹煮時間	每天烹煮次數	每日生產量(L)	包裝容量規格	包裝方式袋、桶、罐	保存方式	每日出貨多少數量	預估人力	自動化比例(百分比%)	運送店家車程時間
目前											
未來											

二、多少原料組合商品：（秘密配方請勿填寫）如有多層原料多階段組合，請註明半成品需求條件。如：空間、退冰空間、退冰方法。

三、未來原料倉品項明細：A： _____ 、B： _____ 、C： _____ 空間尺寸：長 _____ (cm)寬 _____ (cm)高 _____ (cm)

	公斤/包	包/箱	箱/棧板	進貨規格 cm	保存方式	每批數量	安全庫存量	進貨空間	進貨週期	搬運方式	需求人力	週邊設備
A												
B												
C												

四、未來成品倉明細：（如半成品需要儲存請另外填寫） 空間尺寸：長 _____ (cm)寬 _____ (cm)高 _____ (cm)

成品規格尺寸	公克/包	包/箱	箱/棧板	保存方式	每次出貨量	安全庫存量	需求人力	出貨週期	搬運方式	出貨碼頭	週邊設備
mm											

五、簡述：生產流程（如：清洗→切塊→烹煮→冷卻→包裝→冷藏→店家→加熱→客戶 ※並說明最耗時、最累人、最繁複次數最多之處。）

中央廚房規劃—產品品項 _____ 需求表 品項共 _____ 項·此產品為第 _____ 項。 填表人：_____ 日期： _____ 年 _____ 月 _____ 日

鍋數	每鍋容量	每鍋烹煮時間	每天烹煮次數	每日生產量(L)	包裝容量規格	包裝方式袋、桶、罐	保存方式	每日出貨多少數量	預估人力	自動化比例(百分比%)	運送店家車程時間
目前											
未來											

二、多少原料組合商品：（秘密配方請勿填寫）如有多層原料多階段組合，請註明半成品需求條件。如：空間、退冰空間、退冰方法。

三、未來原料倉品項明細：A： _____ 、B： _____ 、C： _____ 空間尺寸：長 _____ (cm)寬 _____ (cm)高 _____ (cm)

	公斤/包	包/箱	箱/棧板	進貨規格 cm	保存方式	每批數量	安全庫存量	進貨空間	進貨週期	搬運方式	需求人力	週邊設備
A												
B												
C												

四、未來成品倉明細：（如半成品需要儲存請另外填寫） 空間尺寸：長 _____ (cm)寬 _____ (cm)高 _____ (cm)

成品規格尺寸	公克/包	包/箱	箱/棧板	保存方式	每次出貨量	安全庫存量	需求人力	出貨週期	搬運方式	出貨碼頭	週邊設備
mm											

五、簡述：生產流程（如：清洗→切塊→烹煮→冷卻→包裝→冷藏→店家→加熱→客戶 ※並說明最耗時、最累人、最繁複次數最多之處。）

中央廚房規劃—產品品項 _____ 需求表 品項共 _____ 項·此產品為第 _____ 項。 填表人：_____ 日期： _____ 年 _____ 月 _____ 日

鍋數	每鍋容量	每鍋烹煮時間	每天烹煮次數	每日生產量(L)	包裝容量規格	包裝方式袋、桶、罐	保存方式	每日出貨多少數量	預估人力	自動化比例(百分比%)	運送店家車程時間
目前											
未來											

二、多少原料組合商品：(秘密配方請勿填寫)如有多層原料多階段組合，請註明半成品需求條件。如：空間、退冰空間、退冰方法。

三、未來原料倉品項明細：A： _____ 、B： _____ 、C： _____ 空間尺寸：長 _____ (cm)寬 _____ (cm)高 _____ (cm)

	公斤/包	包/箱	箱/棧板	進貨規格 cm	保存方式	每批數量	安全庫存量	進貨空間	進貨週期	搬運方式	需求人力	週邊設備
A												
B												
C												

四、未來成品倉明細：(如半成品需要儲存請另外填寫) 空間尺寸：長 _____ (cm)寬 _____ (cm)高 _____ (cm)

成品規格尺寸	公克/包	包/箱	箱/棧板	保存方式	每次出貨量	安全庫存量	需求人力	出貨週期	搬運方式	出貨碼頭	週邊設備
mm											

五、簡述：生產流程 (如：清洗→切塊→烹煮→冷卻→包裝→冷藏→店家→加熱→客戶 ※並說明最耗時、最累人、最繁複次數最多之處。)

中央廚房規劃—產品品項 _____ 需求表 品項共 _____ 項·此產品為第 _____ 項。 填表人：_____ 日期： 年 月 日

鍋數	每鍋容量	每鍋烹煮時間	每天烹煮次數	每日生產量(L)	包裝容量規格	包裝方式袋、桶、罐	保存方式	每日出貨多少數量	預估人力	自動化比例(百分比%)	運送店家車程時間
目前											
未來											

二、多少原料組合商品：(秘密配方請勿填寫)如有多層原料多階段組合，請註明半成品需求條件。如：空間、退冰空間、退冰方法。

三、未來原料倉品項明細：A： _____ 、B： _____ 、C： _____ 空間尺寸：長 _____ (cm)寬 _____ (cm)高 _____ (cm)

	公斤/包	包/箱	箱/棧板	進貨規格 cm	保存方式	每批數量	安全庫存量	進貨空間	進貨週期	搬運方式	需求人力	週邊設備
A												
B												
C												

四、未來成品倉明細：(如半成品需要儲存請另外填寫) 空間尺寸：長 _____ (cm)寬 _____ (cm)高 _____ (cm)

成品規格尺寸	公克/包	包/箱	箱/棧板	保存方式	每次出貨量	安全庫存量	需求人力	出貨週期	搬運方式	出貨碼頭	週邊設備
mm											

五、簡述：生產流程 (如：清洗→切塊→烹煮→冷卻→包裝→冷藏→店家→加熱→客戶 ※並說明最耗時、最累人、最繁複次數最多之處。)

中央廚房規劃—產品品項 _____ 需求表 品項共 _____ 項·此產品為第 _____ 項。 填表人：_____ 日期： _____ 年 _____ 月 _____ 日

鍋數	每鍋容量	每鍋烹煮時間	每天烹煮次數	每日生產量(L)	包裝容量規格	包裝方式袋、桶、罐	保存方式	每日出貨多少數量	預估人力	自動化比例(百分比%)	運送店家車程時間
目前											
未來											

二、多少原料組合商品：(秘密配方請勿填寫)如有多層原料多階段組合，請註明半成品需求條件。如：空間、退冰空間、退冰方法。

三、未來原料倉品項明細：A： _____ 、B： _____ 、C： _____ 空間尺寸：長 _____ (cm)寬 _____ (cm)高 _____ (cm)

	公斤/包	包/箱	箱/棧板	進貨規格 cm	保存方式	每批數量	安全庫存量	進貨空間	進貨週期	搬運方式	需求人力	週邊設備
A												
B												
C												

四、未來成品倉明細：(如半成品需要儲存請另外填寫) 空間尺寸：長 _____ (cm)寬 _____ (cm)高 _____ (cm)

成品規格尺寸	公克/包	包/箱	箱/棧板	保存方式	每次出貨量	安全庫存量	需求人力	出貨週期	搬運方式	出貨碼頭	週邊設備
mm											

五、簡述：生產流程 (如：清洗→切塊→烹煮→冷卻→包裝→冷藏→店家→加熱→客戶 ※並說明最耗時、最累人、最繁複次數最多之處。)

中央廚房規劃—產品品項 _____ 需求表 品項共 _____ 項·此產品為第 _____ 項。 填表人：_____ 日期： 年 月 日

鍋數	每鍋容量	每鍋烹煮時間	每天烹煮次數	每日生產量(L)	包裝容量規格	包裝方式袋、桶、罐	保存方式	每日出貨多少數量	預估人力	自動化比例(百分比%)	運送店家車程時間
目前											
未來											

二、多少原料組合商品：(秘密配方請勿填寫)如有多層原料多階段組合，請註明半成品需求條件。如：空間、退冰空間、退冰方法。

--

三、未來原料倉品項明細：A： _____ 、B： _____ 、C： _____ 空間尺寸：長 _____ (cm)寬 _____ (cm)高 _____ (cm)

	公斤/包	包/箱	箱/棧板	進貨規格 cm	保存方式	每批數量	安全庫存量	進貨空間	進貨週期	搬運方式	需求人力	週邊設備
A												
B												
C												

四、未來成品倉明細：(如半成品需要儲存請另外填寫) 空間尺寸：長 _____ (cm)寬 _____ (cm)高 _____ (cm)

成品規格尺寸	公克/包	包/箱	箱/棧板	保存方式	每次出貨量	安全庫存量	需求人力	出貨週期	搬運方式	出貨碼頭	週邊設備
mm											

五、簡述：生產流程 (如：清洗→切塊→烹煮→冷卻→包裝→冷藏→店家→加熱→客戶 ※並說明最耗時、最累人、最繁複次數最多之處。)

--

中央廚房規劃—產品品項 _____ 需求表 品項共 _____ 項·此產品為第 _____ 項。 填表人：_____ 日期： _____ 年 _____ 月 _____ 日

鍋數	每鍋容量	每鍋烹煮時間	每天烹煮次數	每日生產量(L)	包裝容量規格	包裝方式袋、桶、罐	保存方式	每日出貨多少數量	預估人力	自動化比例(百分比%)	運送店家車程時間
目前											
未來											

二、多少原料組合商品：(秘密配方請勿填寫)如有多層原料多階段組合，請註明半成品需求條件。如：空間、退冰空間、退冰方法。

三、未來原料倉品項明細：A： _____ 、B： _____ 、C： _____ 空間尺寸：長 _____ (cm)寬 _____ (cm)高 _____ (cm)

	公斤/包	包/箱	箱/棧板	進貨規格 cm	保存方式	每批數量	安全庫存量	進貨空間	進貨週期	搬運方式	需求人力	週邊設備
A												
B												
C												

四、未來成品倉明細：(如半成品需要儲存請另外填寫) 空間尺寸：長 _____ (cm)寬 _____ (cm)高 _____ (cm)

成品規格尺寸	公克/包	包/箱	箱/棧板	保存方式	每次出貨量	安全庫存量	需求人力	出貨週期	搬運方式	出貨碼頭	週邊設備
mm											

五、簡述：生產流程 (如：清洗→切塊→烹煮→冷卻→包裝→冷藏→店家→加熱→客戶 ※並說明最耗時、最累人、最繁複次數最多之處。)

中央廚房規劃—產品品項 _____ 需求表 品項共 _____ 項·此產品為第 _____ 項。 填表人：_____ 日期： _____ 年 _____ 月 _____ 日

鍋數	每鍋容量	每鍋烹煮時間	每天烹煮次數	每日生產量(L)	包裝容量規格	包裝方式袋、桶、罐	保存方式	每日出貨多少數量	預估人力	自動化比例(百分比%)	運送店家車程時間
目前											
未來											

二、多少原料組合商品：（秘密配方請勿填寫）如有多層原料多階段組合，請註明半成品需求條件。如：空間、退冰空間、退冰方法。

三、未來原料倉品項明細：A： _____ 、B： _____ 、C： _____ 空間尺寸：長 _____ (cm)寬 _____ (cm)高 _____ (cm)

	公斤/包	包/箱	箱/棧板	進貨規格 cm	保存方式	每批數量	安全庫存量	進貨空間	進貨週期	搬運方式	需求人力	週邊設備
A												
B												
C												

四、未來成品倉明細：（如半成品需要儲存請另外填寫） 空間尺寸：長 _____ (cm)寬 _____ (cm)高 _____ (cm)

成品規格尺寸	公克/包	包/箱	箱/棧板	保存方式	每次出貨量	安全庫存量	需求人力	出貨週期	搬運方式	出貨碼頭	週邊設備
mm											

五、簡述：生產流程（如：清洗→切塊→烹煮→冷卻→包裝→冷藏→店家→加熱→客戶 ※並說明最耗時、最累人、最繁複次數最多之處。）

中央廚房規劃—產品品項 _____ 需求表 品項共 _____ 項·此產品為第 _____ 項。 填表人：_____ 日期： 年 月 日

鍋數	每鍋容量	每鍋烹煮時間	每天烹煮次數	每日生產量(L)	包裝容量規格	包裝方式袋、桶、罐	保存方式	每日出貨多少數量	預估人力	自動化比例(百分比%)	運送店家車程時間
目前											
未來											

二、多少原料組合商品：(秘密配方請勿填寫)如有多層原料多階段組合，請註明半成品需求條件。如：空間、退冰空間、退冰方法。

--

三、未來原料倉品項明細：A： _____ 、B： _____ 、C： _____ 空間尺寸：長 _____ (cm)寬 _____ (cm)高 _____ (cm)

	公斤/包	包/箱	箱/棧板	進貨規格 cm	保存方式	每批數量	安全庫存量	進貨空間	進貨週期	搬運方式	需求人力	週邊設備
A												
B												
C												

四、未來成品倉明細：(如半成品需要儲存請另外填寫) 空間尺寸：長 _____ (cm)寬 _____ (cm)高 _____ (cm)

成品規格尺寸	公克/包	包/箱	箱/棧板	保存方式	每次出貨量	安全庫存量	需求人力	出貨週期	搬運方式	出貨碼頭	週邊設備
mm											

五、簡述：生產流程 (如：清洗→切塊→烹煮→冷卻→包裝→冷藏→店家→加熱→客戶 ※並說明最耗時、最累人、最繁複次數最多之處。)

--

中央廚房規劃—產品品項 _____ 需求表 品項共 _____ 項·此產品為第 _____ 項。 填表人：_____ 日期： 年 月 日

鍋數	每鍋容量	每鍋烹煮時間	每天烹煮次數	每日生產量(L)	包裝容量規格	包裝方式袋、桶、罐	保存方式	每日出貨多少數量	預估人力	自動化比例(百分比%)	運送店家車程時間
目前											
未來											

二、多少原料組合商品：(秘密配方請勿填寫)如有多層原料多階段組合，請註明半成品需求條件。如：空間、退冰空間、退冰方法。

三、未來原料倉品項明細：A：_____、B：_____、C：_____ 空間尺寸：長_____(cm)寬_____(cm)高_____(cm)

	公斤/包	包/箱	箱/棧板	進貨規格 cm	保存方式	每批數量	安全庫存量	進貨空間	進貨週期	搬運方式	需求人力	週邊設備
A												
B												
C												

四、未來成品倉明細：(如半成品需要儲存請另外填寫) 空間尺寸：長_____(cm)寬_____(cm)高_____(cm)

成品規格尺寸	公克/包	包/箱	箱/棧板	保存方式	每次出貨量	安全庫存量	需求人力	出貨週期	搬運方式	出貨碼頭	週邊設備
mm											

五、簡述：生產流程 (如：清洗→切塊→烹煮→冷卻→包裝→冷藏→店家→加熱→客戶 ※並說明最耗時、最累人、最繁複次數最多之處。)

中央廚房規劃—產品品項 _____ 需求表 品項共 _____ 項·此產品為第 _____ 項。 填表人：_____ 日期： 年 月 日

鍋數	每鍋容量	每鍋烹煮時間	每天烹煮次數	每日生產量(L)	包裝容量規格	包裝方式袋、桶、罐	保存方式	每日出貨多少數量	預估人力	自動化比例(百分比%)	運送店家車程時間
目前											
未來											

二、多少原料組合商品：(秘密配方請勿填寫)如有多層原料多階段組合，請註明半成品需求條件。如：空間、退冰空間、退冰方法。

三、未來原料倉品項明細：A： _____ 、B： _____ 、C： _____ 空間尺寸：長 _____ (cm)寬 _____ (cm)高 _____ (cm)

	公斤/包	包/箱	箱/棧板	進貨規格 cm	保存方式	每批數量	安全庫存量	進貨空間	進貨週期	搬運方式	需求人力	週邊設備
A												
B												
C												

四、未來成品倉明細：(如半成品需要儲存請另外填寫) 空間尺寸：長 _____ (cm)寬 _____ (cm)高 _____ (cm)

成品規格尺寸	公克/包	包/箱	箱/棧板	保存方式	每次出貨量	安全庫存量	需求人力	出貨週期	搬運方式	出貨碼頭	週邊設備
mm											

五、簡述：生產流程 (如：清洗→切塊→烹煮→冷卻→包裝→冷藏→店家→加熱→客戶 ※並說明最耗時、最累人、最繁複次數最多之處。)

中央廚房規劃—產品品項 _____ 需求表 品項共 _____ 項·此產品為第 _____ 項。 填表人：_____ 日期： 年 月 日

鍋數	每鍋容量	每鍋烹煮時間	每天烹煮次數	每日生產量(L)	包裝容量規格	包裝方式袋、桶、罐	保存方式	每日出貨多少數量	預估人力	自動化比例(百分比%)	運送店家車程時間
目前											
未來											

二、多少原料組合商品：（秘密配方請勿填寫）如有多層原料多階段組合，請註明半成品需求條件。如：空間、退冰空間、退冰方法。

三、未來原料倉品項明細：A： _____ 、B： _____ 、C： _____ 空間尺寸：長 _____ (cm)寬 _____ (cm)高 _____ (cm)

	公斤/包	包/箱	箱/棧板	進貨規格 cm	保存方式	每批數量	安全庫存量	進貨空間	進貨週期	搬運方式	需求人力	週邊設備
A												
B												
C												

四、未來成品倉明細：（如半成品需要儲存請另外填寫） 空間尺寸：長 _____ (cm)寬 _____ (cm)高 _____ (cm)

成品規格尺寸	公克/包	包/箱	箱/棧板	保存方式	每次出貨量	安全庫存量	需求人力	出貨週期	搬運方式	出貨碼頭	週邊設備
mm											

五、簡述：生產流程（如：清洗→切塊→烹煮→冷卻→包裝→冷藏→店家→加熱→客戶 ※並說明最耗時、最累人、最繁複次數最多之處。）

中央廚房規劃—產品品項 _____ 需求表 品項共 _____ 項·此產品為第 _____ 項。 填表人：_____ 日期： 年 月 日

鍋數	每鍋容量	每鍋烹煮時間	每天烹煮次數	每日生產量(L)	包裝容量規格	包裝方式袋、桶、罐	保存方式	每日出貨多少數量	預估人力	自動化比例(百分比%)	運送店家車程時間
目前											
未來											

二、多少原料組合商品：（秘密配方請勿填寫）如有多層原料多階段組合，請註明半成品需求條件。如：空間、退冰空間、退冰方法。

三、未來原料倉品項明細：A： _____ 、B： _____ 、C： _____ 空間尺寸：長 _____ (cm)寬 _____ (cm)高 _____ (cm)

	公斤/包	包/箱	箱/棧板	進貨規格 cm	保存方式	每批數量	安全庫存量	進貨空間	進貨週期	搬運方式	需求人力	週邊設備
A												
B												
C												

四、未來成品倉明細：（如半成品需要儲存請另外填寫） 空間尺寸：長 _____ (cm)寬 _____ (cm)高 _____ (cm)

成品規格尺寸	公克/包	包/箱	箱/棧板	保存方式	每次出貨量	安全庫存量	需求人力	出貨週期	搬運方式	出貨碼頭	週邊設備
mm											

五、簡述：生產流程（如：清洗→切塊→烹煮→冷卻→包裝→冷藏→店家→加熱→客戶 ※並說明最耗時、最累人、最繁複次數最多之處。）

中央廚房設備清單及其功能表 Inquiry of central kitchen facility (範例)

共/Total page(s) 2 張、第/Current page 1 張

<input type="checkbox"/> 進貨區、 <input type="checkbox"/> 暫存區、 <input type="checkbox"/> 庫存區、 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍區、 <input type="checkbox"/> 冷藏區、 <input type="checkbox"/> 烹煮區、 <input type="checkbox"/> 冷卻區、 <input type="checkbox"/> 包裝區、 <input type="checkbox"/> 出貨區、 <input type="checkbox"/> 出貨調整區、 <input type="checkbox"/> 出貨緩衝區、 <input type="checkbox"/> 其它_____區 <input type="checkbox"/> Import area, <input type="checkbox"/> Temporary storage room, <input type="checkbox"/> Inventory room <input type="checkbox"/> Freezing room, <input type="checkbox"/> Cold room, <input type="checkbox"/> Cooking area, <input type="checkbox"/> Cooling area <input type="checkbox"/> Packing room, <input type="checkbox"/> Export area, <input type="checkbox"/> Distributing area, <input type="checkbox"/> Preparation area for outgoing dock, <input type="checkbox"/> Others_____.								總共設備 10 項 12 台 下表編號 5 項 2 台	
設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods			
原料冷凍庫		L 1240 x W 600 x H 240 (cm)		L 1240 x W 720 x H 240 (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他			
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current		
	王○○	0911-123456	5hp	13207		220V/3P			
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註			
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry			
主要功能與目的 Function and purpose		肉類原料冷凍備料用							

中央廚房設備清單及其功能表 Inquiry of central kitchen facility

共/Total page(s) 2 張、第/Current page 1 張

<input type="checkbox"/> 進貨區、 <input type="checkbox"/> 暫存區、 <input type="checkbox"/> 庫存區、 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍區、 <input type="checkbox"/> 冷藏區、 <input type="checkbox"/> 烹煮區、 <input type="checkbox"/> 冷卻區、 <input type="checkbox"/> 包裝區、 <input type="checkbox"/> 出貨區、 <input type="checkbox"/> 出貨調整區、 <input type="checkbox"/> 出貨緩衝區、 <input type="checkbox"/> 其它_____區 <input type="checkbox"/> Import area, <input type="checkbox"/> Temporary storage room, <input type="checkbox"/> Inventory room <input type="checkbox"/> Freezing room, <input type="checkbox"/> Cold room, <input type="checkbox"/> Cooking area, <input type="checkbox"/> Cooling area <input type="checkbox"/> Packing room, <input type="checkbox"/> Export area, <input type="checkbox"/> Distributing area, <input type="checkbox"/> Preparation area for outgoing dock, <input type="checkbox"/> Others_____.								總共設備 10 項 12 台 下表編號 5 項 2 台	
廠房區域勾選 (請依據設備擺放地方勾選正確區域)									
設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		B區 加熱方式 Heat up methods			
原料冷凍庫		A區 L 1240 x W 600 x H 240 (cm)		L 1240 x W 720 x H 240 (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他			
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current		
	王○○	0911-123456	5hp	13207		220V/3P			
B區 冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註			
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry			
主要功能與目的 Function and purpose		肉類原料冷凍備料用							

請確實填為A區影響3D繪圖製作準確性。

確實填為B區，影響水電配置準確性。

請務必留下填表人聯絡方式。

中央廚房設備清單及其功能表 Inquiry of central kitchen facility

共/Total page(s) _____張、第/Current page _____張

進貨區、暫存區、庫存區、冷凍區、冷藏區、烹煮區、冷卻區、包裝區、出貨區、出貨調整區、出貨緩衝區、其它 _____區

Import area, Temporary storage room, Inventory room Freezing room, Cold room, Cooking area, Cooling area Packing room, 總共設備 _____ 項 _____ 台

Export area, Distributing area, Preparation area for outgoing dock, Others _____, 下表編號 _____ 項 _____ 台

設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他	
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註	
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry	
主要功能與目的 Function and purpose							

進貨區、暫存區、庫存區、冷凍區、冷藏區、烹煮區、冷卻區、包裝區、出貨區、出貨調整區、出貨緩衝區、其它 _____區

Import area, Temporary storage room, Inventory room Freezing room, Cold room, Cooking area, Cooling area Packing room, 總共設備 _____ 項 _____ 台

Export area, Distributing area, Preparation area for outgoing dock, Others _____, 下表編號 _____ 項 _____ 台

設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他	
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註	
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry	
主要功能與目的 Function and purpose							

中央廚房設備清單及其功能表 Inquiry of central kitchen facility

共/Total page(s) _____張、第/Current page _____張

進貨區、暫存區、庫存區、冷凍區、冷藏區、烹煮區、冷卻區、包裝區、出貨區、出貨調整區、出貨緩衝區、其它 _____區

Import area, Temporary storage room, Inventory room Freezing room, Cold room, Cooking area, Cooling area Packing room, 總共設備 _____ 項 _____ 台

Export area, Distributing area, Preparation area for outgoing dock, Others _____, 下表編號 _____ 項 _____ 台

設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他	
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註	
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry	
主要功能與目的 Function and purpose							

進貨區、暫存區、庫存區、冷凍區、冷藏區、烹煮區、冷卻區、包裝區、出貨區、出貨調整區、出貨緩衝區、其它 _____區

Import area, Temporary storage room, Inventory room Freezing room, Cold room, Cooking area, Cooling area Packing room, 總共設備 _____ 項 _____ 台

Export area, Distributing area, Preparation area for outgoing dock, Others _____, 下表編號 _____ 項 _____ 台

設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他	
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註	
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry	
主要功能與目的 Function and purpose							

中央廚房設備清單及其功能表 Inquiry of central kitchen facility

共/Total page(s) _____張、第/Current page _____張

進貨區、暫存區、庫存區、冷凍區、冷藏區、烹煮區、冷卻區、包裝區、出貨區、出貨調整區、出貨緩衝區、其它 _____區

Import area, Temporary storage room, Inventory room Freezing room, Cold room, Cooking area, Cooling area Packing room, 總共設備 _____ 項 _____ 台

Export area, Distributing area, Preparation area for outgoing dock, Others _____, 下表編號 _____ 項 _____ 台

設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他	
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註	
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry	
主要功能與目的 Function and purpose							

進貨區、暫存區、庫存區、冷凍區、冷藏區、烹煮區、冷卻區、包裝區、出貨區、出貨調整區、出貨緩衝區、其它 _____區

Import area, Temporary storage room, Inventory room Freezing room, Cold room, Cooking area, Cooling area Packing room, 總共設備 _____ 項 _____ 台

Export area, Distributing area, Preparation area for outgoing dock, Others _____, 下表編號 _____ 項 _____ 台

設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他	
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註	
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry	
主要功能與目的 Function and purpose							

中央廚房設備清單及其功能表 Inquiry of central kitchen facility

共/Total page(s) _____張、第/Current page _____張

進貨區、暫存區、庫存區、冷凍區、冷藏區、烹煮區、冷卻區、包裝區、出貨區、出貨調整區、出貨緩衝區、其它 _____區

Import area, Temporary storage room, Inventory room Freezing room, Cold room, Cooking area, Cooling area Packing room, 總共設備 _____ 項 _____ 台

Export area, Distributing area, Preparation area for outgoing dock, Others _____, 下表編號 _____ 項 _____ 台

設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他	
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註	
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry	
主要功能與目的 Function and purpose							

進貨區、暫存區、庫存區、冷凍區、冷藏區、烹煮區、冷卻區、包裝區、出貨區、出貨調整區、出貨緩衝區、其它 _____區

Import area, Temporary storage room, Inventory room Freezing room, Cold room, Cooking area, Cooling area Packing room, 總共設備 _____ 項 _____ 台

Export area, Distributing area, Preparation area for outgoing dock, Others _____, 下表編號 _____ 項 _____ 台

設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他	
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註	
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry	
主要功能與目的 Function and purpose							

中央廚房設備清單及其功能表 Inquiry of central kitchen facility

共/Total page(s) _____張、第/Current page _____張

進貨區、暫存區、庫存區、冷凍區、冷藏區、烹煮區、冷卻區、包裝區、出貨區、出貨調整區、出貨緩衝區、其它 _____區

Import area, Temporary storage room, Inventory room Freezing room, Cold room, Cooking area, Cooling area Packing room, 總共設備 _____ 項 _____ 台

Export area, Distributing area, Preparation area for outgoing dock, Others _____, 下表編號 _____ 項 _____ 台

設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他	
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註	
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry	
主要功能與目的 Function and purpose							

進貨區、暫存區、庫存區、冷凍區、冷藏區、烹煮區、冷卻區、包裝區、出貨區、出貨調整區、出貨緩衝區、其它 _____區

Import area, Temporary storage room, Inventory room Freezing room, Cold room, Cooking area, Cooling area Packing room, 總共設備 _____ 項 _____ 台

Export area, Distributing area, Preparation area for outgoing dock, Others _____, 下表編號 _____ 項 _____ 台

設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他	
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註	
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry	
主要功能與目的 Function and purpose							

中央廚房設備清單及其功能表 Inquiry of central kitchen facility

共/Total page(s) _____張、第/Current page _____張

進貨區、暫存區、庫存區、冷凍區、冷藏區、烹煮區、冷卻區、包裝區、出貨區、出貨調整區、出貨緩衝區、其它 _____區

Import area, Temporary storage room, Inventory room Freezing room, Cold room, Cooking area, Cooling area Packing room, 總共設備 _____ 項 _____ 台

Export area, Distributing area, Preparation area for outgoing dock, Others _____, 下表編號 _____ 項 _____ 台

設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他	
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註	
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry	
主要功能與目的 Function and purpose							

進貨區、暫存區、庫存區、冷凍區、冷藏區、烹煮區、冷卻區、包裝區、出貨區、出貨調整區、出貨緩衝區、其它 _____區

Import area, Temporary storage room, Inventory room Freezing room, Cold room, Cooking area, Cooling area Packing room, 總共設備 _____ 項 _____ 台

Export area, Distributing area, Preparation area for outgoing dock, Others _____, 下表編號 _____ 項 _____ 台

設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他	
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註	
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry	
主要功能與目的 Function and purpose							

中央廚房設備清單及其功能表 Inquiry of central kitchen facility

共/Total page(s) _____張、第/Current page _____張

進貨區、暫存區、庫存區、冷凍區、冷藏區、烹煮區、冷卻區、包裝區、出貨區、出貨調整區、出貨緩衝區、其它 _____區

Import area, Temporary storage room, Inventory room Freezing room, Cold room, Cooking area, Cooling area Packing room, 總共設備 _____ 項 _____ 台

Export area, Distributing area, Preparation area for outgoing dock, Others _____, 下表編號 _____ 項 _____ 台

設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他	
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註	
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry	
主要功能與目的 Function and purpose							

進貨區、暫存區、庫存區、冷凍區、冷藏區、烹煮區、冷卻區、包裝區、出貨區、出貨調整區、出貨緩衝區、其它 _____區

Import area, Temporary storage room, Inventory room Freezing room, Cold room, Cooking area, Cooling area Packing room, 總共設備 _____ 項 _____ 台

Export area, Distributing area, Preparation area for outgoing dock, Others _____, 下表編號 _____ 項 _____ 台

設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他	
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註	
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry	
主要功能與目的 Function and purpose							

中央廚房設備清單及其功能表 Inquiry of central kitchen facility

共/Total page(s) _____張、第/Current page _____張

進貨區、暫存區、庫存區、冷凍區、冷藏區、烹煮區、冷卻區、包裝區、出貨區、出貨調整區、出貨緩衝區、其它 _____區

Import area, Temporary storage room, Inventory room Freezing room, Cold room, Cooking area, Cooling area Packing room, 總共設備 _____ 項 _____ 台

Export area, Distributing area, Preparation area for outgoing dock, Others _____ . 下表編號 _____ 項 _____ 台

設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他	
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註	
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry	
主要功能與目的 Function and purpose							

進貨區、暫存區、庫存區、冷凍區、冷藏區、烹煮區、冷卻區、包裝區、出貨區、出貨調整區、出貨緩衝區、其它 _____區

Import area, Temporary storage room, Inventory room Freezing room, Cold room, Cooking area, Cooling area Packing room, 總共設備 _____ 項 _____ 台

Export area, Distributing area, Preparation area for outgoing dock, Others _____ . 下表編號 _____ 項 _____ 台

設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他	
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註	
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry	
主要功能與目的 Function and purpose							

中央廚房設備清單及其功能表 Inquiry of central kitchen facility

共/Total page(s) _____張、第/Current page _____張

進貨區、暫存區、庫存區、冷凍區、冷藏區、烹煮區、冷卻區、包裝區、出貨區、出貨調整區、出貨緩衝區、其它 _____區

Import area, Temporary storage room, Inventory room Freezing room, Cold room, Cooking area, Cooling area Packing room, 總共設備 _____ 項 _____ 台

Export area, Distributing area, Preparation area for outgoing dock, Others _____, 下表編號 _____ 項 _____ 台

設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他	
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註	
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry	
主要功能與目的 Function and purpose							

進貨區、暫存區、庫存區、冷凍區、冷藏區、烹煮區、冷卻區、包裝區、出貨區、出貨調整區、出貨緩衝區、其它 _____區

Import area, Temporary storage room, Inventory room Freezing room, Cold room, Cooking area, Cooling area Packing room, 總共設備 _____ 項 _____ 台

Export area, Distributing area, Preparation area for outgoing dock, Others _____, 下表編號 _____ 項 _____ 台

設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他	
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註	
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry	
主要功能與目的 Function and purpose							

中央廚房設備清單及其功能表 Inquiry of central kitchen facility

共/Total page(s) _____張、第/Current page _____張

進貨區、暫存區、庫存區、冷凍區、冷藏區、烹煮區、冷卻區、包裝區、出貨區、出貨調整區、出貨緩衝區、其它 _____區

Import area, Temporary storage room, Inventory room Freezing room, Cold room, Cooking area, Cooling area Packing room, 總共設備 _____ 項 _____ 台

Export area, Distributing area, Preparation area for outgoing dock, Others _____, 下表編號 _____ 項 _____ 台

設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他	
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註	
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry	
主要功能與目的 Function and purpose							

進貨區、暫存區、庫存區、冷凍區、冷藏區、烹煮區、冷卻區、包裝區、出貨區、出貨調整區、出貨緩衝區、其它 _____區

Import area, Temporary storage room, Inventory room Freezing room, Cold room, Cooking area, Cooling area Packing room, 總共設備 _____ 項 _____ 台

Export area, Distributing area, Preparation area for outgoing dock, Others _____, 下表編號 _____ 項 _____ 台

設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他	
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註	
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry	
主要功能與目的 Function and purpose							

中央廚房設備清單及其功能表 Inquiry of central kitchen facility

共/Total page(s) _____張、第/Current page _____張

進貨區、暫存區、庫存區、冷凍區、冷藏區、烹煮區、冷卻區、包裝區、出貨區、出貨調整區、出貨緩衝區、其它 _____區

Import area, Temporary storage room, Inventory room Freezing room, Cold room, Cooking area, Cooling area Packing room, 總共設備 _____ 項 _____ 台

Export area, Distributing area, Preparation area for outgoing dock, Others _____, 下表編號 _____ 項 _____ 台

設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他	
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註	
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry	
主要功能與目的 Function and purpose							

進貨區、暫存區、庫存區、冷凍區、冷藏區、烹煮區、冷卻區、包裝區、出貨區、出貨調整區、出貨緩衝區、其它 _____區

Import area, Temporary storage room, Inventory room Freezing room, Cold room, Cooking area, Cooling area Packing room, 總共設備 _____ 項 _____ 台

Export area, Distributing area, Preparation area for outgoing dock, Others _____, 下表編號 _____ 項 _____ 台

設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他	
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註	
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry	
主要功能與目的 Function and purpose							

中央廚房設備清單及其功能表 Inquiry of central kitchen facility

共/Total page(s) _____張、第/Current page _____張

進貨區、暫存區、庫存區、冷凍區、冷藏區、烹煮區、冷卻區、包裝區、出貨區、出貨調整區、出貨緩衝區、其它 _____區

Import area, Temporary storage room, Inventory room Freezing room, Cold room, Cooking area, Cooling area Packing room, 總共設備 _____ 項 _____ 台

Export area, Distributing area, Preparation area for outgoing dock, Others _____, 下表編號 _____ 項 _____ 台

設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他	
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註	
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry	
主要功能與目的 Function and purpose							

進貨區、暫存區、庫存區、冷凍區、冷藏區、烹煮區、冷卻區、包裝區、出貨區、出貨調整區、出貨緩衝區、其它 _____區

Import area, Temporary storage room, Inventory room Freezing room, Cold room, Cooking area, Cooling area Packing room, 總共設備 _____ 項 _____ 台

Export area, Distributing area, Preparation area for outgoing dock, Others _____, 下表編號 _____ 項 _____ 台

設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他	
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註	
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry	
主要功能與目的 Function and purpose							

中央廚房設備清單及其功能表 Inquiry of central kitchen facility

共/Total page(s) _____張、第/Current page _____張

進貨區、暫存區、庫存區、冷凍區、冷藏區、烹煮區、冷卻區、包裝區、出貨區、出貨調整區、出貨緩衝區、其它 _____區

Import area, Temporary storage room, Inventory room Freezing room, Cold room, Cooking area, Cooling area Packing room, 總共設備 _____ 項 _____ 台

Export area, Distributing area, Preparation area for outgoing dock, Others _____, 下表編號 _____ 項 _____ 台

設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他	
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註	
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry	
主要功能與目的 Function and purpose							

進貨區、暫存區、庫存區、冷凍區、冷藏區、烹煮區、冷卻區、包裝區、出貨區、出貨調整區、出貨緩衝區、其它 _____區

Import area, Temporary storage room, Inventory room Freezing room, Cold room, Cooking area, Cooling area Packing room, 總共設備 _____ 項 _____ 台

Export area, Distributing area, Preparation area for outgoing dock, Others _____, 下表編號 _____ 項 _____ 台

設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他	
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註	
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry	
主要功能與目的 Function and purpose							

中央廚房設備清單及其功能表 Inquiry of central kitchen facility

共/Total page(s) _____張、第/Current page _____張

進貨區、暫存區、庫存區、冷凍區、冷藏區、烹煮區、冷卻區、包裝區、出貨區、出貨調整區、出貨緩衝區、其它 _____區

Import area, Temporary storage room, Inventory room Freezing room, Cold room, Cooking area, Cooling area Packing room, 總共設備 _____ 項 _____ 台

Export area, Distributing area, Preparation area for outgoing dock, Others _____, 下表編號 _____ 項 _____ 台

設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他	
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註	
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry	
主要功能與目的 Function and purpose							

進貨區、暫存區、庫存區、冷凍區、冷藏區、烹煮區、冷卻區、包裝區、出貨區、出貨調整區、出貨緩衝區、其它 _____區

Import area, Temporary storage room, Inventory room Freezing room, Cold room, Cooking area, Cooling area Packing room, 總共設備 _____ 項 _____ 台

Export area, Distributing area, Preparation area for outgoing dock, Others _____, 下表編號 _____ 項 _____ 台

設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他	
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註	
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry	
主要功能與目的 Function and purpose							

中央廚房設備清單及其功能表 Inquiry of central kitchen facility

共/Total page(s) _____ 張、第/Current page _____ 張

進貨區、暫存區、庫存區、冷凍區、冷藏區、烹煮區、冷卻區、包裝區、出貨區、出貨調整區、出貨緩衝區、其它 _____ 區

Import area, Temporary storage room, Inventory room Freezing room, Cold room, Cooking area, Cooling area Packing room, 總共設備 _____ 項 _____ 台

Export area, Distributing area, Preparation area for outgoing dock, Others _____ . 下表編號 _____ 項 _____ 台

設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他	
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註	
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry	
主要功能與目的 Function and purpose							

進貨區、暫存區、庫存區、冷凍區、冷藏區、烹煮區、冷卻區、包裝區、出貨區、出貨調整區、出貨緩衝區、其它 _____ 區

Import area, Temporary storage room, Inventory room Freezing room, Cold room, Cooking area, Cooling area Packing room, 總共設備 _____ 項 _____ 台

Export area, Distributing area, Preparation area for outgoing dock, Others _____ . 下表編號 _____ 項 _____ 台

設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他	
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註	
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry	
主要功能與目的 Function and purpose							

中央廚房設備清單及其功能表 Inquiry of central kitchen facility

共/Total page(s) _____ 張、第/Current page _____ 張

進貨區、暫存區、庫存區、冷凍區、冷藏區、烹煮區、冷卻區、包裝區、出貨區、出貨調整區、出貨緩衝區、其它 _____ 區

Import area, Temporary storage room, Inventory room Freezing room, Cold room, Cooking area, Cooling area Packing room, 總共設備 _____ 項 _____ 台

Export area, Distributing area, Preparation area for outgoing dock, Others _____ . 下表編號 _____ 項 _____ 台

設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他	
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註	
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry	
主要功能與目的 Function and purpose							

設備名稱 Unit name		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions		加熱方式 Heat up methods	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他	
生產廠商品牌 Brand of Supplier	廠商聯絡人 Contact person	手機聯絡方式 Cell Phone Number	能源消耗量 Power Consumption	產生卡路里 Calories output (Kcal)	給水品質 Input water quality	電壓 (V) Voltage (V)	電流(A) Electric current
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Drain of output water	容量 Volume	數量 Unit number	圖片 Picture	備註	
運用食品 For what application(food)		單次使用時間	機台重量	需求人力 Staff needs (number)		特殊需求 Special Inquiry	
主要功能與目的 Function and purpose							

【中央廚房簡易設備明細表】（範例）						外型尺寸 Dimensions			給排水 Water Connection				瓦斯 Gas		風量 Ventilator		電力 Electricity			備註 Remark	項次 Item	
樓層 Locatoion	設備 區域	品名 Description	廠牌 & 型號 Brand & Model	數量 QTY	單位 UOM	寬度 Width cm	深度 Depth cm	高度 Height cm	冷水 C.W. φ	生飲水 P.W. φ	熱水 H.W. φ	排水 D.R. φ	管徑 φ	耗量 BTU/HR	排風 Exhaust C.F.M.	新鮮風 Make-Up C.F.M.	1 φ 110V +PE KW	1 φ 220V +PE KW	3 φ 380V+N+PE (4P 漏電斷路器) KW			
1 樓	庫 區	倉儲架	真好用	10	架	250	100	180														1
1 樓		消防泵浦	滅火隊	1	台	80	80	60	90													2
1 樓	包 裝 區	包裝桌面	亮晶晶不銹鋼	2	個	100	80	120														3
1 樓	暫 存 區	三層櫃	好用牌	5	個	45	45	100														4
1 樓	調 理 區	瓦斯爐	好用牌	2	個	30	80	20					10									5
2 樓	清 洗 區	清流流理台	亮晶晶不銹鋼	3	台	80	45	115	50													6
2 樓		三層櫃	好用牌	3	個	45	45	100														7
																						8
																						9
																						10
																						11
																						12

【中央廚房簡易設備明細表】						外型尺寸 Dimensions			給排水 Water Connection				瓦斯 Gas		風量 Ventilator		電力 Electricity			備註 Remark	項次 Item		
樓層 Locatoin	設備 區域	品名 Description	廠牌 & 型號 Brand & Model	數量 Q'TY	單位 UOM	寬度 Width cm	深度 Depth cm	高度 Height cm	冷水 C.W. φ	生飲水 P.W. φ	熱水 H.W. φ	排水 D.R. φ	管徑 φ	耗量 BTU/HR	排風 Exhaust C.F.M.	新鮮風 Make-Up C.F.M.	1 φ 110V +PE KW	1 φ 220V +PE KW	3 φ 380V+N+PE (4P 漏電斷路器) KW				
																						1	
																							2
																							3
																							4
																							5
																							6
																							7
																							8
																							9
																							10
																							11
																							12
																							13
																							14


【中央廚房簡易設備明細表】						外型尺寸 Dimensions			給排水 Water Connection				瓦斯 Gas		風量 Ventilator		電力 Electricity			備註 Remark	項次 Item		
樓層 Locatoin	設備 區域	品名 Description	廠牌 & 型號 Brand & Model	數量 Q'TY	單位 UOM	寬度 Width cm	深度 Depth cm	高度 Height cm	冷水 C.W. φ	生飲水 P.W. φ	熱水 H.W. φ	排水 D.R. φ	管徑 φ	耗量 BTU/HR	排風 Exhaust C.F.M.	新鮮風 Make-Up C.F.M.	1 φ 110V +PE KW	1 φ 220V +PE KW	3 φ 380V+N+PE (4P 漏電斷路器) KW				
																						15	
																							16
																							17
																							18
																							19
																							20
																							21
																							22
																							23
																							24
																							25
																							26
																							27
																							28

【中央廚房簡易設備明細表】						外型尺寸 Dimensions			給排水 Water Connection				瓦斯 Gas		風量 Ventilator		電力 Electricity			備註 Remark	項次 Item		
樓層 Locatoin	設備 區域	品名 Description	廠牌 & 型號 Brand & Model	數量 Q'TY	單位 UOM	寬度 Width cm	深度 Depth cm	高度 Height cm	冷水 C.W. φ	生飲水 P.W. φ	熱水 H.W. φ	排水 D.R. φ	管徑 φ	耗量 BTU/HR	排風 Exhaust C.F.M.	新鮮風 Make-Up C.F.M.	1 φ 110V +PE KW	1 φ 220V +PE KW	3 φ 380V+N+PE (4P 漏電斷路器) KW				
																						29	
																							30
																							31
																							32
																							33
																							34
																							35
																							36
																							37
																							38
																							39
																							30
																							31
																							32

冷凍冷藏設計需求表

表單編號：

案號：_____


1	<input type="checkbox"/> 新建冷凍庫 <input type="checkbox"/> 更換機組	2	<input type="checkbox"/> 冷凍 <input type="checkbox"/> 冷藏	3	業務員					
4	<input type="checkbox"/> 一般規格品 <input type="checkbox"/> 不規格品 <input type="checkbox"/> 招標工程(附標單)	5	案件交期	年	月	日				
6	客戶名稱	7	客戶電話							
8	客戶地址									
9	入庫品名稱	10	未凍結入庫重量	kg/日	入庫溫度	°C				
11	庫內溫度	°C	12	開門次數	次/日	13	已凍結入庫重量	kg/日	入庫溫度	°C
14	操作人員	人/日	15	操作時間	時/日	16	庫內濕度 RH%	%		
17	儲存量	kg	18	儲存時間		19	到達溫度所需時間	小時		
20	庫體尺寸	長_____M ×寬_____M ×高_____M _____坪 保溫厚度 _____mm								
21	<input type="checkbox"/> 組合式 <input type="checkbox"/> 基座(基木) <input type="checkbox"/> 棧板	22	<input type="checkbox"/> 隔間 長_____M ×寬_____M 所需溫度_____°C							
23	<input type="checkbox"/> 噴發泡 <input type="checkbox"/> 四面浪板 <input type="checkbox"/> 天板加浪板									
24	庫門	<input type="checkbox"/> 標準門 <input type="checkbox"/> 手動側拉門 <input type="checkbox"/> 電動側拉門 庫門寬_____mm×高_____mm <input type="checkbox"/> 門簾								
25	電壓相數	<input type="checkbox"/> 3φ <input type="checkbox"/> 1φ _____V		26	電費	<input type="checkbox"/> 動力 1.7 元 <input type="checkbox"/> 錶燈 2.7 元 <input type="checkbox"/> 營業 3.3 元				
27	預估機種	<input type="checkbox"/> 窗型 <input type="checkbox"/> 天井 <input type="checkbox"/> 箱型 <input type="checkbox"/> 急速冷凍台車式 <input type="checkbox"/> 急速冷凍隧道式								
28	備註事項	<div style="text-align: right; font-size: 2em; opacity: 0.5; position: absolute; top: 10px; right: 10px;">  </div>								
29 簡圖：										

備註：請依客戶需求項目於 ，或_____內填寫文字、數字；不需要之項目空白勿填。

冷凍冷藏設計需求表

表單編號：

案號：_____


1	<input type="checkbox"/> 新建冷凍庫 <input type="checkbox"/> 更換機組	2	<input type="checkbox"/> 冷凍 <input type="checkbox"/> 冷藏	3	業務員					
4	<input type="checkbox"/> 一般規格品 <input type="checkbox"/> 不規格品 <input type="checkbox"/> 招標工程(附標單)	5	案件交期	年	月	日				
6	客戶名稱	7	客戶電話							
8	客戶地址									
9	入庫品名稱	10	未凍結入庫重量	kg/日	入庫溫度	°C				
11	庫內溫度	°C	12	開門次數	次/日	13	已凍結入庫重量	kg/日	入庫溫度	°C
14	操作人員	人/日	15	操作時間	時/日	16	庫內濕度 RH%	%		
17	儲存量	kg	18	儲存時間		19	到達溫度所需時間	小時		
20	庫體尺寸	長_____M ×寬_____M ×高_____M _____坪 保溫厚度 _____mm								
21	<input type="checkbox"/> 組合式 <input type="checkbox"/> 基座(基木) <input type="checkbox"/> 棧板	22	<input type="checkbox"/> 隔間 長_____M ×寬_____M 所需溫度_____°C							
23	<input type="checkbox"/> 噴發泡 <input type="checkbox"/> 四面浪板 <input type="checkbox"/> 天板加浪板									
24	庫門	<input type="checkbox"/> 標準門 <input type="checkbox"/> 手動側拉門 <input type="checkbox"/> 電動側拉門 庫門寬_____mm×高_____mm <input type="checkbox"/> 門簾								
25	電壓相數	<input type="checkbox"/> 3φ <input type="checkbox"/> 1φ _____V		26	電費	<input type="checkbox"/> 動力 1.7 元 <input type="checkbox"/> 錶燈 2.7 元 <input type="checkbox"/> 營業 3.3 元				
27	預估機種	<input type="checkbox"/> 窗型 <input type="checkbox"/> 天井 <input type="checkbox"/> 箱型 <input type="checkbox"/> 急速冷凍台車式 <input type="checkbox"/> 急速冷凍隧道式								
28	備註事項	<div style="text-align: right; font-size: 2em; opacity: 0.5; position: absolute; top: 10px; right: 10px;">  </div>								
29 簡圖：										

備註：請依客戶需求項目於 ，或_____內填寫文字、數字；不需要之項目空白勿填。

冷凍冷藏設計需求表

表單編號：

案號：_____

1	<input type="checkbox"/> 新建冷凍庫 <input type="checkbox"/> 更換機組	2	<input type="checkbox"/> 冷凍 <input type="checkbox"/> 冷藏	3	業務員					
4	<input type="checkbox"/> 一般規格品 <input type="checkbox"/> 不規格品 <input type="checkbox"/> 招標工程(附標單)	5	案件交期	年	月	日				
6	客戶名稱	7	客戶電話							
8	客戶地址									
9	入庫品名稱	10	未凍結入庫重量	kg/日	入庫溫度	°C				
11	庫內溫度	°C	12	開門次數	次/日	13	已凍結入庫重量	kg/日	入庫溫度	°C
14	操作人員	人/日	15	操作時間	時/日	16	庫內濕度 RH%	%		
17	儲存量	kg	18	儲存時間		19	到達溫度所需時間	小時		
20	庫體尺寸	長_____M ×寬_____M ×高_____M _____坪 保溫厚度 _____mm								
21	<input type="checkbox"/> 組合式 <input type="checkbox"/> 基座(基木) <input type="checkbox"/> 棧板	22	<input type="checkbox"/> 隔間 長_____M ×寬_____M 所需溫度_____°C							
23	<input type="checkbox"/> 噴發泡 <input type="checkbox"/> 四面浪板 <input type="checkbox"/> 天板加浪板									
24	庫門	<input type="checkbox"/> 標準門 <input type="checkbox"/> 手動側拉門 <input type="checkbox"/> 電動側拉門 庫門寬_____mm×高_____mm <input type="checkbox"/> 門簾								
25	電壓相數	<input type="checkbox"/> 3φ <input type="checkbox"/> 1φ _____V		26	電費	<input type="checkbox"/> 動力 1.7元 <input type="checkbox"/> 錶燈 2.7元 <input type="checkbox"/> 營業 3.3元				
27	預估機種	<input type="checkbox"/> 窗型 <input type="checkbox"/> 天井 <input type="checkbox"/> 箱型 <input type="checkbox"/> 急速冷凍台車式 <input type="checkbox"/> 急速冷凍隧道式								
28	備註事項	<div style="text-align: right; font-size: 2em; opacity: 0.5; position: absolute; top: 10px; right: 10px;">  </div>								
29 簡圖：										

備註：請依客戶需求項目於 ，或_____內填寫文字、數字；不需要之項目空白勿填。

食品包裝設備客戶需求表 (範例)

一、產品名稱 Product name : 義大利百醬
二、每袋成品重量 Target Weight Per Bag : <input checked="" type="checkbox"/> 3000 克(Gram) <input type="checkbox"/> _____ 毫升(ml)
三、產品類型與特性 Product type : <input type="checkbox"/> 清澈液體 Liquid <input checked="" type="checkbox"/> 醬料 Paste <input type="checkbox"/> 清澈液體內含固形物 Liquid with solids : 固形物大小 The size of solids _____ 公釐(mm) <input type="checkbox"/> 細小粒狀(顆粒尺寸) Granule(particle size) _____ 公釐(mm) <input type="checkbox"/> 粉體 Powder : <input type="checkbox"/> 自由流動 Free flow <input type="checkbox"/> 非自由流體 non-free flow <input type="checkbox"/> 塊狀 Lump : 塊狀物大小 The size of lump _____ 公釐(mm)
四、包裝袋類型 Bag type : <input checked="" type="checkbox"/> 平口袋 Flat bag <input type="checkbox"/> 軟袋蓋 Corner spout bag <input type="checkbox"/> 站立式夾鏈保鮮袋 Zipper standup pouch <input type="checkbox"/> 站立式保鮮袋 Standup Pouch <input type="checkbox"/> 其他包裝袋 Shaped bag
五、包裝袋尺寸 Bag size : 寬(開口尺寸大小)(W-Open size) 22 公釐(mm) , 長(H) 32 公釐(mm)
六、包裝袋材質 Bag material : <input type="checkbox"/> 複層膜 Laminated film <input checked="" type="checkbox"/> PE膜 PE film <input type="checkbox"/> 其他材質 etc
七、包裝袋厚度 Bag thickness : <u> 1 </u> (微米 micron) ※1微米 為 0.1公釐(mm)
八、包裝進度需求/分鐘 Required speed /min : <u> 4 </u> 包(bags)/分(min)
九、製造日期噴印設備 Date coder : <input checked="" type="checkbox"/> 無需使用日期噴印設備 <input type="checkbox"/> 噴墨印表機 Inkjet printer <input type="checkbox"/> 凹凸印刷 Embossing type <input type="checkbox"/> 熱箔燙金印刷 Hot foil type
十、其他選項 Options : <input type="checkbox"/> 安全裝置 Safety guard <input type="checkbox"/> 熱充填 (醬料、清澈液體) Hot fill (paste, liquid) <input type="checkbox"/> 秤重系統 Check weigher <input type="checkbox"/> 金屬探測系統 Metal detector <input type="checkbox"/> 轉盤 Turn table
填表人 : 張○○ 填表人手機 : 0911-123456 Email : 12345@gmail.com 填表日期 : 103年02月20日

請確認每個問題，以得到即時的回覆，謝謝。※請務必留下填表人聯繫方式。

食品包裝設備客戶需求表

一、產品名稱 Product name :
二、每袋成品重量 Target Weight Per Bag : <input type="checkbox"/> _____ 克(Gram) <input type="checkbox"/> _____ 毫升(ml)
三、產品類型與特性 Product type : <input type="checkbox"/> 清澈液體 Liquid <input type="checkbox"/> 醬料 Paste <input type="checkbox"/> 清澈液體內含固形物 Liquid with solids : 固形物大小 The size of solids _____ 公釐(mm) <input type="checkbox"/> 細小粒狀(顆粒尺寸) Granule(particle size) _____ 公釐(mm) <input type="checkbox"/> 粉體 Powder : <input type="checkbox"/> 自由流動 Free flow <input type="checkbox"/> 非自由流體 non-free flow <input type="checkbox"/> 塊狀 Lump : 塊狀物大小 The size of lump _____ 公釐(mm)
四、包裝袋類型 Bag type : <input type="checkbox"/> 平口袋 Flat bag <input type="checkbox"/> 軟袋蓋 Corner spout bag <input type="checkbox"/> 站立式夾鏈保鮮袋 Zipper standup pouch <input type="checkbox"/> 站立式保鮮袋 Standup Pouch <input type="checkbox"/> 其他包裝袋 Shaped bag
五、包裝袋尺寸 Bag size : 寬(開口尺寸大小)(W-Open size) _____ 公釐(mm) , 長(H) _____ 公釐(mm)
六、包裝袋材質 Bag material : <input type="checkbox"/> 複層膜 Laminated film <input type="checkbox"/> PE膜 PE film <input type="checkbox"/> 其他材質 etc
七、包裝袋厚度 Bag thickness : _____ (微米 micron) ※1微米 為 0.1公釐(mm)
八、包裝進度需求/分鐘 Required speed /min : _____ 包(bags)/分(min)
九、製造日期噴印設備 Date coder : <input type="checkbox"/> 噴墨印表機 Inkjet printer <input type="checkbox"/> 凹凸印刷 Embossing type <input type="checkbox"/> 熱箔燙金印刷 Hot foil type
十、其他選項 Options <input type="checkbox"/> 安全裝置 Safety guard <input type="checkbox"/> 熱充填 (醬料、清澈液體) Hot fill (paste, liquid) <input type="checkbox"/> 秤重系統 Check weigher <input type="checkbox"/> 金屬探測系統 Metal detector <input type="checkbox"/> 轉盤 Turn table
填表人 : _____ 填表人手機 : _____ Email : _____ <div style="text-align: right;">填表日期 : ____年__月__日</div>

請確認每個問題，以得到即時的回覆，謝謝。※請務必留下填表人聯繫方式。

食品包裝設備客戶需求表

一、產品名稱 Product name :
二、每袋成品重量 Target Weight Per Bag : <input type="checkbox"/> _____ 克(Gram) <input type="checkbox"/> _____ 毫升(ml)
三、產品類型與特性 Product type : <input type="checkbox"/> 清澈液體 Liquid <input type="checkbox"/> 醬料 Paste <input type="checkbox"/> 清澈液體內含固形物 Liquid with solids : 固形物大小 The size of solids _____ 公釐(mm) <input type="checkbox"/> 細小粒狀(顆粒尺寸) Granule(particle size) _____ 公釐(mm) <input type="checkbox"/> 粉體 Powder : <input type="checkbox"/> 自由流動 Free flow <input type="checkbox"/> 非自由流體 non-free flow <input type="checkbox"/> 塊狀 Lump : 塊狀物大小 The size of lump _____ 公釐(mm)
四、包裝袋類型 Bag type : <input type="checkbox"/> 平口袋 Flat bag <input type="checkbox"/> 軟袋蓋 Corner spout bag <input type="checkbox"/> 站立式夾鏈保鮮袋 Zipper standup pouch <input type="checkbox"/> 站立式保鮮袋 Standup Pouch <input type="checkbox"/> 其他包裝袋 Shaped bag
五、包裝袋尺寸 Bag size : 寬(開口尺寸大小)(W-Open size) _____ 公釐(mm) , 長(H) _____ 公釐(mm)
六、包裝袋材質 Bag material : <input type="checkbox"/> 複層膜 Laminated film <input type="checkbox"/> PE膜 PE film <input type="checkbox"/> 其他材質 etc
七、包裝袋厚度 Bag thickness : _____ (微米 micron) ※1微米 為 0.1公釐(mm)
八、包裝進度需求/分鐘 Required speed /min : _____ 包(bags)/分(min)
九、製造日期噴印設備 Date coder : <input type="checkbox"/> 噴墨印表機 Inkjet printer <input type="checkbox"/> 凹凸印刷 Embossing type <input type="checkbox"/> 熱箔燙金印刷 Hot foil type
十、其他選項 Options <input type="checkbox"/> 安全裝置 Safety guard <input type="checkbox"/> 熱充填 (醬料、清澈液體) Hot fill (paste, liquid) <input type="checkbox"/> 秤重系統 Check weigher <input type="checkbox"/> 金屬探測系統 Metal detector <input type="checkbox"/> 轉盤 Turn table
填表人 : _____ 填表人手機 : _____ Email : _____ <div style="text-align: right;">填表日期 : ____年__月__日</div>

請確認每個問題，以得到即時的回覆，謝謝。※請務必留下填表人聯繫方式。

一、業務性質 Business type :

- 食品加工業 Food Processing 食品包裝業 Food Packaging 食品機械業 Food Machinery
分銷/代理商 Dealer/Distributor 其他行業 Other _____

二、溝通項目 Negotiation Items : 預採購項目請☑, 現有可搭配的設備亦請填寫規格但不必打勾(Mark ☑ for quoting)

- 金屬檢出器 Metal Detector, 通道尺寸 Aperture size 寬(W×)_____高(H×)_____ (mm³)
輸送設備 Conveyor, 尺寸 Dimension 長(L×)_____寬(W×)_____高(H×)_____ (mm³), 帶寬 Belt width _____ (mm)
 輸送帶速度 Belt speed : _____ m/min. 輸送帶材質 Conveyor belt materials : _____
擬採用的特殊型輸送設備 Special conveying appliance proposed
落下式 Gravity feed 滑落式 Slide down 滑落緩升式 Slide down & Rising up 管道式 Pipeline 其他 Other _____
擬採用的排除設備或排除方式 Rejection device or rejection style proposed
警報且停止 Stop & Alarm 推臂式 Push arm 排除臂 Swivel arm 吹氣式 Air blast
分流式 Flow Diverted 前翻式 Flap forward 後翻式 Flap backward 倒退式 Pull back 其他 Other _____

三、待測品資料 Products-to-be-tested information

- 待測品名稱與描述 Name and description of products-to-be-tested : _____
 ➤ 待測品常用尺寸 Products-to-be-tested regular dimension : 長(L×)_____寬(W×)_____高(H×)_____ (cm³)
 ➤ 待測品最大尺寸 Products-to-be-tested maximum dimension : 長(L×)_____寬(W×)_____高(H×)_____ (cm³)
 ➤ 待測品重量或流量 Products-to-be-tested weight : _____ kg/個(pcs). or _____ kg/(小時)hour
 ➤ 待測品性質 Characteristics of products-to-be-tested : 溫度 Temperature : _____ °C
 a. 濕 Wet 半濕 Moist 液態 Liquid 乾 Dry
 b. 冷凍 Frozen 冷藏 Cold storage 常溫 Normal temp 熱煮 Cooked
 c. 塊狀 Chunk 條狀 Strip 泥狀 Mud Form 粉狀 Powder form
 d. 其它 Others
 ➤ 在哪一生產階段檢驗待測品 The production stage of the products to-be-tested ?
未加工之原物料階段 Rude raw material 加工中階段 In-process
單體包裝階段 Single package 裝箱後 Final package
 ➤ 待測品裝填方式 The packaging type of products-to-be-tested :
紙板類 Cardboard (盒 Box 箱 Carton 拖盤 Tray) 玻璃瓶罐 Glass bottle 金屬箔 Metalized foil
塑膠類 Plastic (袋 Bag 盒 Box 瓶 Bottle 拖盤 Tray) 其他 Other _____
 ➤ 希望檢出之金屬異物樣品的材質和尺寸如下 Often occurred foreign metal objects that to be detected & rejected :
 材質 Material : _____. 直徑 Diameter : _____ (mm). 尺寸 Dimension : ____×____×____ (mm³)
 ➤ 需要的檢測靈敏度 Detection sensitivity required :
 最高靈敏度 Highest sensitivity Ferrous 鐵 Stainless steel 不鏽鋼 Non-ferrous metal 非鐵金屬
 可接受靈敏度 Acceptable sensitivity Ferrous 鐵 Stainless steel 不鏽鋼 Non-ferrous metal 非鐵金屬

工作環境描述 Environmental description :

- 金檢機工作室溫 Room temperature for metal detector : _____ °C
 ➤ 上下班工作室溫差 Room temperature difference between duty and off duty time : _____ °C
 ➤ 電壓 Main power voltage : _____ volts AC
 ➤ 電壓變動 Voltage deviation : 最大(Max). _____ 伏特 volts, 最小(Min). _____ 伏特 volts
 ➤ 附近是否有變頻器? 如: 大型馬達調速器、超音波封口機或其他電器設備有可能使用變頻器, 請與您的供應商確認。
 Is the Inverter nearby? The inverter may be equipped with large scale motor for speed adjustment, with sealing machine for supersonic heater or with any electrical apparatus. Please check it with your suppliers
NO 否 YES 是, 距離 Distance _____ 公尺(m)

填表人 :

填表人手機 :

Email :

填表日期 : ____年__月__日