辰光能源科技有限公司
SUNSHINE ENERGY TECHNOLOGY CO., LTD

晨光
SUNSHINE ENERGY

中央廚房客戶需求表

THE CONTRACT DOCUMENTS

· 專案工程ID：

· 附 件 總 數 ：共_____件。

中華民國　　年　　月　　日

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、空壓機需求表..... 40
六、冷凍冷藏設計需求表..... 41
七、貫流式蒸氣鍋爐蒸氣項目需求表..... 44
八、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）..... 46
2、食品包裝設備客戶需表表..... 47
九、MD 客戶洽詢登錄表..... 49

※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。

晨光 NEW ENERGY

晨光

NEW ENERGY

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： 緯度 latitude：	公司/請款地址 Company Address		

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)

晨光 NEW ENERGY

➢ 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_____× W_____× H_____(cm)	廠房尺寸 Plant Size：L_____× W_____× H_____(cm), _____Fl.
作業區尺寸 Manufacturer area size：L_____× W_____× H_____(cm)	辦公室尺寸 Office area size：L_____× W_____× H_____(cm)
其他區域 Other zone：_____, L_____× W_____× H_____(cm)	其他區域 Other zone：_____, L_____× W_____× H_____(cm)

建築物方式 Construction Material	□鋼骨 SC　□鋼筋混凝土 RC　□鋼骨+鋼筋混凝土 SRC □鐵皮 Metal house　□其他 Other	建築 CAD 圖 Construction CAD plant：□Yes □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	☐ HACCP, ☐ ISO22000, ☐ 食品良好衛生規範 GHP, ☐ GMP, ☐清真食品認證 Halal, ☐其他 Other
其他	汙水處理區 sewage works：☐是(Y) ☐否(N)。 空氣/味道處理區 air and smell sewage works：☐是(Y) ☐否(N)。 粉塵處理區 powder and dust works：☐是(Y) ☐否(N)。 廢棄物區 Wastes works：☐是(Y) ☐否(N)。 廚餘處理區 leftover works：☐是(Y) ☐否(N)。 汙泥處理區 mud works：☐是(Y) ☐否(N)。 油脂區 oil works：☐是(Y) ☐否(N)。
銷售目標 Selling type	1. ☐自有體系之中央廚房 Brand central kitchen 3. ☐宅配 Home delivery 2. ☐自家店之小央廚 Small central kitchen with shop 4. ☐異業結盟 Industries team cooperate selling 5. ☐代工市場 OEM
備註 Remark	

➢ 生產履歷 E-pedigree：

2-1.☐現場直播 Live broadcasting	2-2. ☐ RFID 或條碼履歷 RFID or QR Code pedigree	2-3.☐農民 APP Apps for farm GPD	2-4.☐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

包裝材料	酸度	甜度	黏稠度	鹹度	PH 值	顆粒大小	固液比例	充填分層

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，再放入麵粉（秘方）與水烹煮。起鍋前五分鐘再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、出貨至分店後分店再放入冷凍冰箱存放，依需求取出加熱調理。

晨光 NEW ENERGY

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												

包裝材料	酸度	甜度	黏稠度	鹹度	PH 值	顆粒大小	固液比例	充填分層

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												

包裝材料	酸度	甜度	黏稠度	鹹度	PH 值	顆粒大小	固液比例	充填分層

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												

包裝材料	酸度	甜度	黏稠度	鹹度	PH 值	顆粒大小	固液比例	充填分層

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												

包裝材料	酸度	甜度	黏稠度	鹹度	PH 值	顆粒大小	固液比例	充填分層

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												

包裝材料	酸度	甜度	黏稠度	鹹度	PH 值	顆粒大小	固液比例	充填分層

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												

包裝材料	酸度	甜度	黏稠度	鹹度	PH 值	顆粒大小	固液比例	充填分層

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												

包裝材料	酸度	甜度	黏稠度	鹹度	PH 值	顆粒大小	固液比例	充填分層

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												

包裝材料	酸度	甜度	黏稠度	鹹度	PH 值	顆粒大小	固液比例	充填分層

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												

包裝材料	酸度	甜度	黏稠度	鹹度	PH 值	顆粒大小	固液比例	充填分層

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												

包裝材料	酸度	甜度	黏稠度	鹹度	PH 值	顆粒大小	固液比例	充填分層

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												

包裝材料	酸度	甜度	黏稠度	鹹度	PH 值	顆粒大小	固液比例	充填分層

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												

包裝材料	酸度	甜度	黏稠度	鹹度	PH 值	顆粒大小	固液比例	充填分層

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												

包裝材料	酸度	甜度	黏稠度	鹹度	PH 值	顆粒大小	固液比例	充填分層

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												

包裝材料	酸度	甜度	黏稠度	鹹度	PH 值	顆粒大小	固液比例	充填分層

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												

包裝材料	酸度	甜度	黏稠度	鹹度	PH 值	顆粒大小	固液比例	充填分層

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）

□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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □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)	□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry

主要功能與目的 Function and purpose	肉類原料冷凍備料用	使用的成品或流程	1.	2.	3.

晨光 NEW ENERGY

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 page1 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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others

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	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)	B區 □瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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
B區						

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 Iquiry

主要功能與目的 Function and purpose	肉類原料冷凍備料用

請確實填寫A區影響3D繪圖製作準確性。
確實填寫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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others_____.

總共設備_____項_____台
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)**		□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry	
主要功能與目的 Function and purpose				使用的成品或流程	1.	2.	3.

晨光 NEW ENERGY

□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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others_____.

總共設備_____項_____台
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)**		□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry	
主要功能與目的 Function and purpose				使用的成品或流程	1.	2.	3.

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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others_____.

總共設備_____項_____台
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)**		□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry	
主要功能與目的 Function and purpose				使用的成品或流程	1.	2.	3.

晨光 NEW ENERGY

□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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others_____.

總共設備_____項_____台
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)**		□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry	
主要功能與目的 Function and purpose				使用的成品或流程	1.	2.	3.

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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others_____.

總共設備_____項_____台
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)**		□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry	
主要功能與目的 Function and purpose				使用的成品或流程	1.	2.	3.

晨光 NEW ENERGY

□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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others_____.

總共設備_____項_____台
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)**		□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry	
主要功能與目的 Function and purpose				使用的成品或流程	1.	2.	3.

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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others_____.

總共設備_____項_____台
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)**		□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry	
主要功能與目的 Function and purpose				使用的成品或流程	1.	2.	3.

晨光 NEW ENERGY

□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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others_____.

總共設備_____項_____台
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)**		□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry	
主要功能與目的 Function and purpose				使用的成品或流程	1.	2.	3.

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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others_____.

總共設備_____項_____台
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)**		□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry	
主要功能與目的 Function and purpose				使用的成品或流程	1.	2.	3.

晨光 NEW ENERGY

□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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others_____.

總共設備_____項_____台
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)**		□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry	
主要功能與目的 Function and purpose				使用的成品或流程	1.	2.	3.

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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others_____.

總共設備_____項_____台
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)**		□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry	
主要功能與目的 Function and purpose				使用的成品或流程	1.	2.	3.

晨光 NEW ENERGY

□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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others_____.

總共設備_____項_____台
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)**		□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry	
主要功能與目的 Function and purpose				使用的成品或流程	1.	2.	3.

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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others_____.

總共設備_____項_____台
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)**		□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry	
主要功能與目的 Function and purpose				使用的成品或流程	1.	2.	3.

晨光 NEW ENERGY

□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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others_____.

總共設備_____項_____台
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)**		□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry	
主要功能與目的 Function and purpose				使用的成品或流程	1.	2.	3.

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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others_____.

總共設備_____項_____台
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)**		□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry	
主要功能與目的 Function and purpose				使用的成品或流程	1.	2.	3.

晨光 NEW ENERGY

□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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others_____.

總共設備_____項_____台
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)**		□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry	
主要功能與目的 Function and purpose				使用的成品或流程	1.	2.	3.

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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others_____.

總共設備_____項_____台
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)**		□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry	
主要功能與目的 Function and purpose				使用的成品或流程	1.	2.	3.

晨光 NEW ENERGY

□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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others_____.

總共設備_____項_____台
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)**		□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry	
主要功能與目的 Function and purpose				使用的成品或流程	1.	2.	3.

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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others_____.

總共設備_____項_____台
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)**		□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry	
主要功能與目的 Function and purpose				使用的成品或流程	1.	2.	3.

晨光 NEW ENERGY

□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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others_____.

總共設備_____項_____台
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)**		□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry	
主要功能與目的 Function and purpose				使用的成品或流程	1.	2.	3.

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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others_____.

總共設備_____項_____台
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)**		□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry	
主要功能與目的 Function and purpose				使用的成品或流程	1.	2.	3.

晨光 NEW ENERGY

□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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others_____.

總共設備_____項_____台
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)**		□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry	
主要功能與目的 Function and purpose				使用的成品或流程	1.	2.	3.

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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others_____.

總共設備_____項_____台
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)**		□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry	
主要功能與目的 Function and purpose				使用的成品或流程	1.	2.	3.

晨光 NEW ENERGY

□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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others_____.

總共設備_____項_____台
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)**		□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry	
主要功能與目的 Function and purpose				使用的成品或流程	1.	2.	3.

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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others_____.

總共設備_____項_____台
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)**		□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry	
主要功能與目的 Function and purpose				使用的成品或流程	1.	2.	3.

晨光 NEW ENERGY

□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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others_____.

總共設備_____項_____台
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)**		□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry	
主要功能與目的 Function and purpose				使用的成品或流程	1.	2.	3.

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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others_____.

總共設備_____項_____台
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)**		□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry	
主要功能與目的 Function and purpose				使用的成品或流程	1.	2.	3.

晨光 NEW ENERGY

□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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others_____.

總共設備_____項_____台
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)**		□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry	
主要功能與目的 Function and purpose				使用的成品或流程	1.	2.	3.

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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others_____.

總共設備_____項_____台
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)**		□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry	
主要功能與目的 Function and purpose				使用的成品或流程	1.	2.	3.

晨光 NEW ENERGY

□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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others_____.

總共設備_____項_____台
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)**		□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry	
主要功能與目的 Function and purpose				使用的成品或流程	1.	2.	3.

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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others_____.

總共設備_____項_____台
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)**		□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry	
主要功能與目的 Function and purpose				使用的成品或流程	1.	2.	3.

晨光 NEW ENERGY

□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,
□Export area, □Distributing area, □Preparation area for outgoing dock, □Others_____.

總共設備_____項_____台
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)**		□瓦斯 □蒸氣 □電熱 □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 Iquiry	
主要功能與目的 Function and purpose				使用的成品或流程	1.	2.	3.

【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				
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 § 110V +PE KW	1 φ 220V +PE KW	3 φ 380V+N+PE (4P 漏電斷路器) KW	備註 Remark	項次 Item
1 樓	庫存區	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

晨光 NEW ENERGY

【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				
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 § 110V +PE KW	1 φ 220V +PE KW	3 φ 380V+N+PE (4P 漏電斷路器) KW	備註 Remark	項次 Item
																					1
																					2
																					3
																					4
																					5
																					6
																					7
																					8
																					9
																					10
																					11
																					12
																					13
																					14

晨光 NEW ENERGY

【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				
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 § 110V +PE KW	1 φ 220V +PE KW	3 φ 380V+N+PE (4P 漏電斷路器) KW	備註 Remark	項次 Item
																					15
																					16
																					17
																					18
																					19
																					20
																					21
																					22
																					23
																					24
																					25
																					26
																					27
																					28

晨光 NEW ENERGY

【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				
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 § 110V +PE KW	1 φ 220V +PE KW	3 φ 380V+N+PE (4P 漏電斷路器) KW	備註 Remark	項次 Item
																					29
																					30
																					31
																					32
																					33
																					34
																					35
																					36
																					37
																					38
																					39
																					30
																					31
																					32

晨光 NEW ENERGY

空壓機需求表

一、空壓機種類　a、□微油式　□無油式
　　b、□往復式　□螺旋式
　　c、□氣冷式　□水冷式

二、空壓機使用總壓力為_____~_____kg

三、空壓機使用總風量為_____m^3/min

四、空壓機使用電壓為_____ V

五、空氣品質須符合 ISO8573-1:2001 哪個等級_____

六、

	1	2	3	4	5
使用產品					
使用流程					
目的					
空氣品質需求					
風量					
壓力					

晨光 NEW ENERGY

冷凍冷藏設計需求表

表單編號:　　案號:_____

1	□新建冷凍庫　□更換機組			2	□冷凍　□冷藏			3	業 務 員		
4	□一般規格品　□不規格品　□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	℃
11	庫 內 溫 度	℃	12	開 門 次 數	次/日	13	已 凍 結 入 庫 重 量		kg/日	入庫溫度	℃
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	□組合式	□基座（基木）　□棧板				22	□隔間　長_____M ×寬_____M　所需溫度_____℃				
23	□噴發泡	□四面浪板　□天板加浪板									
24	庫　　門	□標準門　□手動側拉門　□電動側拉門　庫門寬_____mm×高_____mm　□門簾									
25	電 壓 相 數	□ 3φ　□1φ　_____V				26	電費	□動力 1.7 元　□ 錶燈 2.7 元　□營業 3.3 元			
27	預 估 機 種	□窗型　□天井　□ 箱型　□急速冷凍台車式　□ 急速冷凍遂道式									
28	備 註 事 項										

29 簡圖:

晨光 NEW ENERGY

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	□新建冷凍庫　□更換機組			2	□冷凍　□冷藏			3	業 務 員		
4	□一般規格品　□不規格品　□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	℃
11	庫 內 溫 度	℃	12	開 門 次 數	次/日	13	已 凍 結 入 庫 重 量		kg/日	入庫溫度	℃
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	□組合式	□基座（基木）　□棧板				22	□隔間　長_____M ×寬_____M　所需溫度_____℃				
23	□噴發泡	□四面浪板　□天板加浪板									
24	庫　　門	□標準門　□手動側拉門　□電動側拉門　庫門寬_____mm×高_____mm　□門簾									
25	電 壓 相 數	□ 3φ　□1φ　_____V				26	電費	□動力 1.7 元　□ 錶燈 2.7 元　□營業 3.3 元			
27	預 估 機 種	□窗型　□天井　□ 箱型　□急速冷凍台車式　□ 急速冷凍遂道式									
28	備 註 事 項										

29 簡圖:

晨光 NEW ENERGY

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	□新建冷凍庫　□更換機組			2	□冷凍　□冷藏			3	業 務 員		
4	□一般規格品　□不規格品　□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	℃
11	庫 內 溫 度	℃	12	開 門 次 數	次/日	13	已 凍 結 入 庫 重 量		kg/日	入庫溫度	℃
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	□組合式	□基座（基木）　□棧板				22	□隔間　長_____M ×寬_____M　所需溫度_____℃				
23	□噴發泡	□四面浪板　□天板加浪板									
24	庫　　門	□標準門　□手動側拉門　□電動側拉門　庫門寬_____mm×高_____mm　□門簾									
25	電 壓 相 數	□ 3φ　□1φ　_____V				26	電費	□動力 1.7 元　□ 錶燈 2.7 元　□營業 3.3 元			
27	預 估 機 種	□窗型　□天井　□ 箱型　□急速冷凍台車式　□ 急速冷凍遂道式									
28	備 註 事 項										

29 簡圖:

晨光 NEW ENERGY

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。

貫流式蒸氣鍋爐蒸氣項目需求表

	蒸氣需求數據
01	蒸氣實際需求量：_____ kg/hr (100~2,000kg/hr)
02	現場人員操作資格：小型鍋爐操作講習證照以上等級
03	蒸氣鍋爐效率：_____ % (88%~94%)
04	最高使用壓力：10 kg/cm^2
05	常用使用壓力：_____ kg/cm^2 ($5\sim7kg/cm^2$)
06	實際所需蒸氣溫度：_____ ℃
07	實際所需熱值：_____ Kcal/hr
08	煙囪廢氣排出路徑：_____ 米　　煙囪廢氣排出管徑：_____mm (150Φ~300Φ)
09	現場鍋爐設備可用空間：_____mm(長) X _____mm(寬) X _____mm(高)
	燃料需求數據
01	燃料種類：☐ LNG瓦斯　☐ LPG瓦斯　☐ 柴油　☐ 重油
02	瓦斯供給壓力：_____ mbar
03	瓦斯供給流量：_____ Nm^3/hr
04	LPG瓦斯桶可置放空間：_____mm(長) X _____mm(寬) X _____mm(高)
05	儲油槽需求容量：☐ 1000L　☐ 2000L　☐ 3000L　☐ 5000L　(容量1000L以上須符合法規)
06	儲油槽可置放空間：_____mm(長) X _____mm(寬) X _____mm(高)
	水源需求數據
01	原水種類：☐ 自來水　☐ 地下水　☐ 硬水　☐ 軟水　☐ RO　☐ 其它
02	原水入口壓力：_____ kg/cm^2
03	軟水需求量：_____ m^3/hr
04	鍋爐給水溫度：☐ 常溫　☐ 高溫水(60℃以上)
	一般參數需求數據
01	供給電源：☐ 1Φ220V　☐ 3Φ220V　☐ 3Φ380V　☐ 其它
02	供給電源線徑：_____ mm
03	排放口：☐ 金屬排放管　☐ PVC排放管
04	運轉噪音：_____ db以下
05	溫度系統控制需求：
06	遠端監控鍋爐需求：
備註	
填表人：　聯絡電話：　Mail：	
Skype：　Line-ID：　日期：　年　月　日	

晨光 NEW ENERGY

貫流式蒸氣鍋爐蒸氣項目需求表

	蒸氣需求數據
01	蒸氣實際需求量：_____ kg/hr (100~2,000kg/hr)
02	現場人員操作資格：小型鍋爐操作講習證照以上等級
03	蒸氣鍋爐效率：_____ % (88%~94%)
04	最高使用壓力：10 kg/cm^2
05	常用使用壓力：_____ kg/cm^2 ($5\sim7kg/cm^2$)
06	實際所需蒸氣溫度：_____ ℃
07	實際所需熱值：_____ Kcal/hr
08	煙囪廢氣排出路徑：_____ 米　　煙囪廢氣排出管徑：_____mm (150Φ~300Φ)
09	現場鍋爐設備可用空間：_____mm(長) X _____mm(寬) X _____mm(高)
	燃料需求數據
01	燃料種類：☐ LNG瓦斯　☐ LPG瓦斯　☐ 柴油　☐ 重油
02	瓦斯供給壓力：_____ mbar
03	瓦斯供給流量：_____ Nm^3/hr
04	LPG瓦斯桶可置放空間：_____mm(長) X _____mm(寬) X _____mm(高)
05	儲油槽需求容量：☐ 1000L　☐ 2000L　☐ 3000L　☐ 5000L　(容量1000L以上須符合法規)
06	儲油槽可置放空間：_____mm(長) X _____mm(寬) X _____mm(高)
	水源需求數據
01	原水種類：☐ 自來水　☐ 地下水　☐ 硬水　☐ 軟水　☐ RO　☐ 其它
02	原水入口壓力：_____ kg/cm^2
03	軟水需求量：_____ m^3/hr
04	鍋爐給水溫度：☐ 常溫　☐ 高溫水(60℃以上)
	一般參數需求數據
01	供給電源：☐ 1Φ220V　☐ 3Φ220V　☐ 3Φ380V　☐ 其它
02	供給電源線徑：_____ mm
03	排放口：☐ 金屬排放管　☐ PVC排放管
04	運轉噪音：_____ db以下
05	溫度系統控制需求：
06	遠端監控鍋爐需求：
備註	
填表人：　聯絡電話：　Mail：	
Skype：　Line-ID：　日期：　年　月　日	

晨光 NEW ENERGY

食品包裝設備客戶需求表　（範例）

一、產品名稱 Product name：義大利醬

二、每袋成品重量 Target Weight Per Bag：

☑ 3000 克(Gram)　　☐_____毫升(ml)

三、產品類型與特性 Product type：

☐清澈液體 Liquid　　☑醬料 Paste

☐清澈液體內含固形物 Liquid with solids：固形物大小 The size of solids_____公釐(mm)

☐細小粒狀(顆粒尺寸) Granule(particle size)_____公釐(mm)

☐粉體 Powder：

☐自由流動 Free flow　☐非自由流體 non-free flow

☐塊狀 Lump：塊狀物大小 The size of lump_____公釐(mm)

四、包裝袋類型 Bag type：

☑平口袋 Flat bag　☐軟袋蓋 Corner spout bag　☐站立式夾鏈保鮮袋 Zipper standup puch

☐站立式保鮮袋 Standup Pouch　☐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：

☐複層膜 Laminated film　☑PE膜 PE film　☐其他材質 etc

七、包裝袋厚度 Bag thickness：____1_____(微米 micron)※1微米 為 0.1公釐(mm)

八、包裝進度需求/分鐘 Required speed /min：____4_____包(bags)/分(min)

九、製造日期噴印設備 Date coder：☑無需使用日期噴印設備

☐噴墨印表機 Inkjet printer　☐凹凸印刷Embossing type　☐熱箔燙金印刷Hot foil type

十、其他選項Options：

☐安全裝置Safety guard　☐熱充填（醬料、清澈液體）Hot fill (paste, liquid)

☐秤重系統Check weigher　☐金屬探測系統 Metal detector　☐轉盤Turn table

填表人：張〇〇　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：

☐_____克(Gram)　☐_____毫升(ml)

三、產品類型與特性 Product type：

☐清澈液體 Liquid　☐醬料 Paste

☐清澈液體內含固形物 Liquid with solids：固形物大小 The size of solids_____公釐(mm)

☐細小粒狀(顆粒尺寸) Granule(particle size)_____公釐(mm)

☐粉體 Powder：

☐自由流動 Free flow　☐非自由流體 non-free flow

☐塊狀 Lump：塊狀物大小 The size of lump_____公釐(mm)

四、包裝袋類型 Bag type：

☐平口袋 Flat bag　☐軟袋蓋 Corner spout bag　☐站立式夾鏈保鮮袋 Zipper standup puch

☐站立式保鮮袋 Standup Pouch　☐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：

☐複層膜 Laminated film　☐PE膜 PE film　☐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：

☐噴墨印表機 Inkjet printer　☐凹凸印刷Embossing type　☐熱箔燙金印刷Hot foil type

十、其他選項Options

☐安全裝置Safety guard　☐熱充填（醬料、清澈液體）Hot fill (paste, liquid)

☐秤重系統Check weigher　☐金屬探測系統 Metal detector　☐轉盤Turn table

填表人：　填表人手機：　Email：

填表日期：____年____月___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：

☐_____克(Gram)　☐_____毫升(ml)

三、產品類型與特性 Product type：

☐清澈液體 Liquid　☐醬料 Paste

☐清澈液體內含固形物 Liquid with solids：固形物大小 The size of solids_____公釐(mm)

☐細小粒狀(顆粒尺寸) Granule(particle size)_____公釐(mm)

☐粉體 Powder：

☐自由流動 Free flow　☐非自由流體 non-free flow

☐塊狀 Lump：塊狀物大小 The size of lump_____公釐(mm)

四、包裝袋類型 Bag type：

☐平口袋 Flat bag　☐軟袋蓋 Corner spout bag　☐站立式夾鏈保鮮袋 Zipper standup puch

☐站立式保鮮袋 Standup Pouch　☐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：

☐複層膜 Laminated film　☐PE膜 PE film　☐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：

☐噴墨印表機 Inkjet printer　☐凹凸印刷Embossing type　☐熱箔燙金印刷Hot foil type

十、其他選項Options

☐安全裝置Safety guard　☐熱充填（醬料、清澈液體）Hot fill (paste, liquid)

☐秤重系統Check weigher　☐金屬探測系統 Metal detector　☐轉盤Turn table

填表人：　填表人手機：　Email：

填表日期：____年____月___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。

MD 客戶洽詢登錄表 Metal Detector (MD) Customer Inquiry Form　　金屬檢出機 Metal Detector

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×)_____(mm^3)

☐輸送設備 Conveyor，尺寸 Dimension 長(L×)_____寬(W×)_____高(H×)_____ (mm^3)，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×)_____ (cm^3)

➢ 待測品最大尺寸 Products-to-be-tested maximum dimension：長(L×)_____寬(W×)_____高(H×)_____ (cm^3)

➢ 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：_____ ℃

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：_____×_____ ×_____ (mm^3)

➢ 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：_____℃

➢ 上下班工作室溫差 Room temperature difference between duty and off duty time：_____℃

➢ 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

晨光 NEW ENERGY

保密合約書

立合約人 辰光能源科技有限公司（以下簡稱甲方）

_____（以下簡稱乙方）

因甲方與乙方就雙方業務往來所為機密資料提供等事宜，茲同意約定條款如下：

第一條　定義

下列應用於本合契約之項目，除依文義需另作解釋外，係指本條陳述之意義：

1、『甲方』或『乙方』係指簽訂本合約之主體及其現在與未來國內外之分公司、子公司、辦事處、工廠、關係企業、其他營業組織或與本約有關的員工。

2、『智慧財產權』係指專利權、商標權、著作權、工業設計、專門技術、營業秘密及（或）合作營業項目其所涵蓋的標的、權能、實施權及申請權、註冊權或登記權。

3、『營業秘密』係指一方所享有或有權使用之具有財產利益或經濟價值的任何機密資訊資料，包括但不限於圖樣、原型、製程、程式、概念、發現、模具、著作原件、操作手冊、產品規格、專門技術、銷售資料、技術資料、財務資料及經營資料。

4、本契約書規範之機密資料，僅限於書本之資料，且蓋有機密（Confidential）字樣者。若以口頭形式提供，則披漏方應於披露後三十日內以書面形式確認其具有機密性或專有性。

第二條　保密義務

1、雙方瞭解對方向其提供或揭露之營業秘密係為特殊且有價值的資產，且專供雙方使用於與雙方業務有關的事務範圍內，任一方應以善良管理人之注意義務保管該營業秘密，未經對方事前書面同意不得將該營業秘密洩漏或交予任何個人、合夥、法人、機關或非法人團體。但雙方為執行與雙方間之業務或交易關係，得允許其有必要知道之員工接觸該營業秘密，惟雙方應與其員工簽訂不低於本合約標準之保密合約，使其員工就營業秘密對雙方負有保密義務。

2、前項所述之營業秘密若有下列情形之一者，則不受本合約之保護：

（一）該機密資料於提供或揭露時已為眾所周知。

（三）該機密資料非因任一方之過失而成為眾所周知。

（三）該機密資料係任一方從第三人所合法且未為限制的取得。

3、營業秘密若因其一部份具有前項所述情形之一者，該營業秘密其餘部份仍受本合約之保護。

第三條　權力歸屬

1、任一方所接受或知悉之營業秘密的權利及利益，仍屬對方的財產；且應於對方請求時，將該營業秘密及其複製物全數立即返還對方。

２、任一方提供或揭露營業秘密予對方並不構成任何智慧財產權之授權、讓予或出租，而且該營業秘密之提供或揭露亦不構成任何保證。

第四條　政府許可

任一方依本合約從對方所取得之技術資料，未經對方及政府許可，不得直接或間接將該技術資料或具有該資料的產品出口至政府所管制出口之地區或國家。

第五條　不正當競業之限制

任一方不得直接或間接利用與對方交易之機會或使用之營業秘密或智慧財產權，從事任何與對方營業競爭之行為或妨礙對方與其客戶間之交易行為。但不限於對對方客戶報價與對方客戶交易向對方客戶揭露產品係己方所代工或提供。

第六條　一般條款

１、本契約經雙方簽署後即生效，且非經雙方代表人書面同意不得修改。

２、任一方違反本合約任何條款者，對方得終止本合約之一部份或全部。

３、因本契約發生之爭議，雙方得於直轄市、縣(市)政府消費爭議調解委員會、鄉(鎮、市、區)公所調解或法院調解，或依下列方式擇一處理：

☐ 除專屬管轄外，以南投市之法院為第一管轄法院。

☐ 依仲裁法規定進行仲裁。

立契約書人：

甲　　方：辰光能源科技有限公司

統一編號：28400061

負 責 人：謝金展　　(簽名)

公司地址：南投縣南投市大庄路72-1號

甲方資料收集人：　　(簽名)

資料收集人身份證：

乙　　方：

負 責 人：　　(簽名)

統一編號：

公司地址：

乙方資料提供人：　　(簽名)

乙方資料提供人身份證：

中　　華　　民　　國　　年　　月　　日