

- 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
 Unit types _____ (in total)- _____.
 No. _____ of types, No. _____ of unit

設備名稱 Name of Facility		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)	
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)		加熱方式 Heating methods	
				<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他 _____	
給水品質 Quality of water	電壓 Voltage (V)	電流 Electric current (A)	容量 Volume	數量 Quantity	
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Draining	使用食品 Target Foods		
單次使用時間 Duration per hot bulk	需求人力 Required manpower	圖片提供 Picture	機械材質 Unit Material		
補充說明主要功能與目的或其他需求 Remarks: main functions, purpose and other inquiries.					

- 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
 Unit types _____ (in total)- _____.
 No. _____ of types, No. _____ of unit

設備名稱 Name of Facility		設備本身尺寸 Dimension of Facility		設備操作空間尺寸 Required Operation Dimensions	
		L _____ x W _____ x H _____ (cm)		L _____ x W _____ x H _____ (cm)	
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)		加熱方式 Heating methods	
				<input type="checkbox"/> 瓦斯 <input type="checkbox"/> 蒸氣 <input type="checkbox"/> 電熱 <input type="checkbox"/> 其他 _____	
給水品質 Quality of water	電壓 Voltage (V)	電流 Electric current (A)	容量 Volume	數量 Quantity	
冷水 Cool water	熱水 Hot water	排水 Draining	使用食品 Target Foods		
單次使用時間 Duration per hot bulk	需求人力 Required manpower	圖片提供 Picture	機械材質 Unit Material		
補充說明主要功能與目的或其他需求 Remarks: main functions, purpose and other inquiries.					