

社会福祉法人 端午会
(仮称)特別養護老人ホーム みなみの苑新築工事
購入備品:厨房機器 機器仕様書

平成27年9月
社会福祉法人 端午会

厨房機器仕様書(No.1)

No.	図面NO	品名	型式(参考)	寸法(mm)			台数	モデル、仕様及び特質
				幅	奥行	高さ		
1	1	シンク付台		1100	450	850	1	・槽の材質はステンレス鋼板SUS430以上、t1.2mm以上とする。 ・甲板の材質はステンレス鋼板SUS430以上、t1.2mm以上とし、背立付とする。 ・化粧板の材質はステンレス鋼板SUS430以上、t0.8mm以上とする。 ・脚パイプの材質はSUS430以上、t1.2mm以上、直径φ38mm以上とする。 ・パイプフレームの材質はSUS430以上、直径φ32mm以上とする。 ・分割平棚の材質はSUS430以上、t0.8mm以上、取外式とする。 ・アジャスト脚の材質はSUS304以上、±15mmの調節が可能であること。 ・排水トラップは50A×1ヶ(大型ゴミ収納)付とする。 ・オーバーフローは25A以上×1ヶ付とする。 ・甲板は5Rとする。
2	2	デジタル台はかり	HV-60KGL-K	330	621	775	1	・計量皿はステンレス製SUS430・330X424mm以上とする。 ・検定付き製品であること ・液晶デジタル表示パネルにより重量表示が可能であること。 ・電源1P100Vに対応できること。 ・容量60kgまで対応できること。 ・電源は1P100V 0.368KW以内とする。
3	3	冷蔵庫	FR1880J	1790	800	1950	1	・庫内容量は1619L以上とする。 ・棚網は12枚付属すること。 ・本体内外装は下記を全てクリアすること。 :外装・・ステンレス鋼板 (天、底、背面板)メッキ鋼板 :内装・・ステンレス鋼板 :扉・・(表)ステンレス鋼板 (裏)ABS鋼板 :アジャスト脚・・ステンレス120mm脚 ・庫内温度設定は冷蔵-7℃から15℃までを1℃単位で設定でき庫内温度をマイコンで制御すること。 ・庫内温度表示はデジタル表示方式であること。 ・発泡剤は環境に優しいノンフロン発砲断熱材を採用すること。 ・断熱材は硬質発砲ポリウレタンを使用すること。 ・扉は閉め忘れを防止する為に、軽く押すだけで閉まる構造にすること。 ・庫内のコーナー部はR構造とし、清掃性に優れていること。
4	4	冷凍庫 (センターヒラーレス)	FRF1580JP3	1500	800	1950	1	・電源は3P200V 0.292KW以内とする。 庫内容量は1343L以上とする。 ・棚網は4枚付属すること。 ・本体内外装は下記を全てクリアすること。 :外装・・ステンレス鋼板 (天、底、背面板)メッキ鋼板 :内装・・ステンレス鋼板 :扉・・(表)ステンレス鋼板 (裏)ABS鋼板 :アジャスト脚・・ステンレス120mm脚 ・庫内温度設定は冷蔵-7℃から15℃までを1℃単位で設定でき庫内温度をマイコンで制御すること。 ・庫内温度表示はデジタル表示方式であること。 ・発泡剤は環境に優しいノンフロン発砲断熱材を採用すること。 ・断熱材は硬質発砲ポリウレタンを使用すること。 ・扉は閉め忘れを防止する為に、軽く押すだけで閉まる構造にすること。 ・庫内のコーナー部はR構造とし、清掃性に優れていること。
5	5	シェルフ (ベンチ4段)	CSU44367V	910	610	1830	1	・柱は鋼鉄製パイプでポリプロピレン被膜加工であること。 ・棚はポリプロピレン製で脱着が容易な構造であること。 ・棚は衛生面への配慮から洗浄が可能であること。 ・棚の高さ100mm以下単位にて調節可能でシェルフプレート取外式であること。 ・棚の高さ変更や追加が容易な構造であること。 ・NSF規格適合品のこと。
6	6	シェルフ (ベンチ4段)	CSU41487V	1220	540	1830	1	・No.5に準ずる
7	7	シェルフ (ベンチ4段)	CSU44427V	1070	610	1830	1	・No.5に準ずる
8	8	二槽シンク (耐腐食仕様)		1200	600	850	2	・槽の材質はステンレス鋼板SUS304以上、t1.2mm以上とする。 ・背立付とする。 ・化粧板の材質はステンレス鋼板SUS304以上、t0.8mm以上とする。 ・脚パイプの材質はSUS304以上、t1.2mm以上、直径φ38mm以上とする。 ・パイプフレームの材質はSUS304以上、t1.2mm以上、直径φ32mm以上とする。 ・分割平棚の材質はSUS304以上、t0.8mm以上、取外式とする。 ・アジャスト脚の材質はSUS304以上、±15mmの調節が可能であること。 ・排水トラップは50A(大型ゴミ収納)x2付とする。 ・オーバーフローは25Ax2以上とする。 ・甲板は5Rとする。
9	9	ピーコロン (電解次亜水生成装置)	CL-S60	242	141	278	2	・電源は1P100Vとする。消費電力は0.14KWとする。 ・電解方式は無隔膜電解方式を採用すること。 ・食材を傷めないよう、生成水は弱アルカリ性であること。 ・蛇口の手元で塩素濃度を3段階に選択・変更が可能であること。 ・生成量は360L/時(50ppm時)以上とする。 ・洗浄方法はクエン酸洗浄方式を採用すること。 ・甲板の材質はステンレス鋼板SUS430以上、t1.2mm以上とする。
10	10	上棚		1200	350	300	2	・脚パイプの材質はSUS430、直径φ32mm以上とする。 ・パイプフレームの材質はSUS430以上とする。 ・ガセット部は角座を用いること。
11	11	台		1150	600	850	1	・甲板の材質はステンレス鋼板SUS430以上、t1.2mm以上とし、背立付とする。 ・脚パイプの材質はSUS430以上、t1.2mm以上、直径φ38mm以上とする。 ・パイプフレームの材質はSUS430以上、t1.2mm以上、直径φ32mm以上とする。 ・分割平棚の材質はSUS430以上、t0.8mm以上、取外式とする。 ・アジャスト脚の材質はSUS430以上、±15mmの調節が可能であること。 ・甲板は5Rとする。
12	12	台		1590	600	850	1	・No.11に準ずる。
13	13	上棚		1590	350	300	1	・No.10に準ずる。
14	14	上棚		1150	350	300	1	・No.10に準ずる。

厨房機器仕様書 (NO2)

No.	図面NO	品名	参考型式	寸法(mm)			台数	モデル、仕様及び特質
				間口	奥行	高さ		
15	15	センターピラーレス パススルー冷蔵庫	FR1285WJP(特)	1200	850	1950	1	・電源は1P100V 0.743KW以内とする。 ・庫内容量は1095L以上とする。 ・棚網は4枚付属すること。 ・本体内外装は下記を全てクリアすること。 ：外装・・ステンレス鋼板（天、底、背面板）メッキ鋼板 ：内装・・ステンレス鋼板 ：扉・・(表)ステンレス鋼板（裏）ABS鋼板 ：アジャスト脚・・ステンレス120mm脚 ・庫内温度設定は冷蔵-7℃から15℃までを1℃単位で設定でき庫内温度をマイコンで制御すること。 ・庫内温度表示はデジタル表示方式であること。 ・発泡剤は環境に優しいノンフロン発砲断熱材を採用すること。 ・断熱材は硬質発砲ポリウレタンを使用すること。 ・庫内のコーナー部はR構造とし、清掃性に優れていること。
16	16	パススルー冷凍庫	FRF7685WJ3	760	850	1950	1	・電源は3P200V 0.370KW以内とする。 ・庫内容量は665L以上とする。 ・棚網は4枚付属すること。 ・本体内外装は下記を全てクリアすること。 ：外装・・ステンレス鋼板（天、底、背面板）メッキ鋼板 ：内装・・ステンレス鋼板 ：扉・・(表)ステンレス鋼板（裏）ABS鋼板 ：アジャスト脚・・ステンレス120mm脚 ・庫内温度設定は冷凍-25℃から-15℃までを1℃単位で設定でき庫内温度をマイコンで制御すること。 ・庫内温度表示はデジタル表示方式であること。 ・発泡剤は環境に優しいノンフロン発砲断熱材を採用すること。 ・断熱材は硬質発砲ポリウレタンを使用すること。 ・扉は閉め忘れを防止する為に、軽く押すだけで閉まる構造にすること。 ・庫内のコーナー部はR構造とし、清掃性に優れていること。
17	17	包丁まな板消毒保管庫	FEDB5455	540	550	1900	1	・電源は3P200V 2.60KW以内とする。 ・内・外装はステンレス鋼板SUS430とする。 ・アジャスト脚の材質はSUS304以上、±15mmの調節が可能であること。 ・殺菌方法は、乾熱式とする。 ・乾燥方式は、自動開閉式排気ダンパーによる乾燥促進方式とする。 ・庫内の温度は1室2点感知式とすること。 ・温度調節範囲は30℃から120℃までとする。 ・タイマ調整範囲は30分から180分とする。 ・収納量は包丁20本、まな板10枚以上とする。
18	18	検食用冷凍庫	FRF6165J-KS	610	650	1950	1	・電源は1P100V 0.393KW以内とする。 ・庫内容量は369L以上とする。 ・棚網は7枚付属すること。 ・検食用のバスケットを14個付属すること。 ・ドアロックを標準装備すること。 ・本体内外装は下記を全てクリアすること。 ：外装・・ステンレス鋼板（天、底、背面板）メッキ鋼板 ：内装・・ステンレス鋼板 ：扉・・(表)ステンレス鋼板（裏）ステンレス鋼板 ：アジャスト脚・・ステンレス120mm脚 ・庫内温度設定は冷凍-25℃から-15℃までを1℃単位で設定でき庫内温度をマイコンで制御すること。 ・庫内温度表示はデジタル表示方式であること。 ・発泡剤は環境に優しいノンフロン発砲断熱材を採用すること。 ・断熱材は硬質発砲ポリウレタンを使用すること。 ・扉は閉め忘れを防止する為に、軽く押すだけで閉まる構造にすること。 ・庫内のコーナー部はR構造とし、清掃性に優れていること。
19	19	冷凍冷蔵庫	FR1580F2J3(6)	1500	800	1950	1	・電源は3P200V 0.506KW以内とする。 ・庫内容量は冷蔵868L、冷凍393L以上とする。 ・棚網は12枚付属すること。 ・本体内外装は下記を全てクリアすること。 ：外装・・ステンレス鋼板（天、底、背面板）メッキ鋼板 ：内装・・ステンレス鋼板 ：扉・・(表)ステンレス鋼板（裏）ABS鋼板 ：アジャスト脚・・ステンレス120mm脚 ・庫内温度設定は冷凍-25℃から-15℃、冷蔵-7℃から15℃を1℃単位で設定でき庫内温度をマイコンで制御すること。 ・庫内温度表示はデジタル表示方式であること。 ・発泡剤は環境に優しいノンフロン発砲断熱材を採用すること。 ・断熱材は硬質発砲ポリウレタンを使用すること。 ・扉は閉め忘れを防止する為に、軽く押すだけで閉まる構造にすること。 ・庫内のコーナー部はR構造とし、清掃性に優れていること。
20	20	コンビオープン	FSCCWE101-(X) 既存施設の運営 レシピを使用する ため指定製品と する	847	771	1042	2	・電源は3P200V 17.2kW以内とする。 ・棚段数はホテルパン1/1サイズ10段以上とする。 ・複雑な設定や操作の必要が無い調理モード＝セルフクッキングコントロール機能を搭載していること。 ・異なる食材の同時調理が可能となるエフィシエントレベルコントロールを搭載していること。 ・操作はタッチパネル、デジタルパネル、センサーダイヤルにより容易に行えること。 ・必要な画面が順送りで表示出切るタッチスクリーンを採用していること。 ・庫内の湿度を1％単位で任意に設定でき、実際に計測しながら、庫内環境を制御できること。 ・1／2・1／3サイズトレーにも対応可能なこと。 ・安全性のため、ドアを開けた後5秒でファンが自動停止すること。 ・食材を焼いた際に発生するオイルミストは遠心分離で除去されること。 ・6点計測芯温センサー付であること。 ・液状の食材でも芯温センサーが使用できる為のサポートを有すること。 ・調理に使用した蒸気成分を自動的に浄化し、新鮮な蒸気を取り入れると共に、配水管に流れ込む熱湯、蒸気を70℃程度まで低温化する、クエンチング機能を有すること。 ・ファンの回転による庫内冷却機能を有すること。 ・専用タブレットによる庫内とスチームタンクの洗浄を自動で行う、ケアコントロール機能を備えていること。 ・庫内洗浄周期グを、モード、温度、スチームの使用状況から判断し自動表示する機能を備えていること。 ・火傷防止のために、ドアは二重扉であること。 ・扉に使用するガラスは、破損しても手で救い上げられるほど安全なラミネートガラスを採用していること。 ・予約タイマー機能がついていること。 ・棚段の最上段は安全のため、1600mm以下であること。 ・スチームタンク内にスケール付着があった場合、自動的に知らせる機能を有すること。 ・最新のソフトウェアに、USBメモリースティックでアップデートできること。 ・自己診断機能を有すること。 ・製品出荷前に試運転を含めた国内検査を行い、国内環境に対し適正化を図ること。 ・加熱調理の大部分をまかなえる万能機器であるため、納入業者は落札業者の自社サービスマンによる迅速なメンテナンスが行えるよう教育を徹底し、技術者名簿を提出すること。

厨房機器仕様書(No3)									
No.	図面NO	品名	参考型式	寸法(mm)			台数	モデル、仕様及び特資	
				間口	奥行	高さ			
21	21	ブラストチラー&フリーザー	FRBCT6F	1200	850	850	2	・電源は3P200V 1.42kW以内とする。 ・段数は6段とし、ホテル・パン1/1及びフランス天板に対応できること。 ・本体内外装は下記を全てクリアすること。 :外装・・・ステンレス鋼板 亜鉛メッキ鋼板 :内装・・・ステンレス鋼板 :脚・・・ステンレス150mm脚 :扉・・・ステンレス鋼板 ・冷却能力は15Kg/90分以内とする。 ・芯温センサを標準装備し、凍結した食材からセンサを引き抜きやすいよう、先端部分に解凍用のヒーターを内蔵すること。 ・食材の大きさ、投入量に合わせて調節可能な仕上調節機能(5段階以上)を備えること。 ・庫内のコーナー部はR構造とし、清掃性に優れていること。また、庫内は、水洗いができること。 ・No.20のコンビネーションを組合せて設置ができる製品であること。	
22	22	一槽シンク		1500	1050	850	1	・槽の材質はステンレス鋼板SUS430以上、t1.2mm以上とする。 ・化粧板の材質はステンレス鋼板SUS430以上、t0.8mm以上とする。 ・脚パイプの材質はSUS430以上、直径φ38mm以上とする。 ・パイプフレームの材質はSUS430以上、直径φ32mm以上とする。 ・分割平棚の材質はSUS430以上、t0.8mm以上、取外し式とする。 ・アジャスト脚の材質はSUS304以上、±15mmの調節が可能であること。 ・排水トラップは50A×1ヶ(大型ゴミ収納)付とする。 ・オーバーフローは25A以上とする。 ・甲板は20Rとする。	
23	23	IHローレンジ	FICL607505F	600	750	450	1	・電源は3P200V 5.0kW以内とする。 ・加熱方式は電磁誘導加熱とする。 ・本体は甲板、脚部等ステンレス鋼板とする。 ・甲板フロント5Rとし、背立付とする。	
24	24	台		1050	750	850	1	・No.11に準ずる。	
25	25	電気フライヤー	FEFS186D	450	670	850	1	・電源は3P200V 6.0kW以内とする。 ・油量は18リットルとする。 ・外装はステンレス鋼板SUS430以上とする。 ・油槽はステンレス鋼板YUS190以上とする。 ・ヒーターは投げ込み式であること。 ・温度調節範囲は50℃から200℃までを電子式で行うこと。 ・甲板は5Rとする。 ・ヒータ昇降時、誤って手を離してもヒータが静かに油槽の中へ降りるダンパ付の機器であること。	
26	26	IHテーブル	(FIC907510TF)	900	750	850	1	・電源は3P200V 10.0kW以内とする。 ・加熱方式は電磁誘導加熱とする。 ・本体は甲板、脚部等ステンレス鋼板とする。 ・甲板フロント5Rとし、背立付とする。 ・製品下部に分割式の平棚を2枚付属すること。	
27	27	アイスメーカー	IM-35M-1	500	450	800	1	・電源は1P100V 容量は0.50KVA(5.0A)以内とする。 ・貯水量は最大ストックで約18Kg以上とし、自然落下時は約10.5Kg以上とする。 ・水の形状は角水(約28×28×32mm)とする。 ・本体内外装は下記を全てクリアすること。 :外装・・・ステンレス鋼板 (後板)亜鉛鉄板 (フロントパネル・扉)フッ素プレコートステンレス鋼板 :内装・・・樹脂成形品 ・断熱材は発砲ポリウレタンを使用すること。 ・製氷方式はセル方式 ジェットスプレー式を採用のこと。 ・1回の製氷量は約0.68Kg/30個以上とすること。	
28	28	台		1050	750	850	1	・No.11に準ずる。	
29	29	二槽シンク		1500	1100	850	1	・槽の材質はステンレス鋼板SUS430以上、t1.2mm以上とする。 ・化粧板の材質はステンレス鋼板SUS430以上、t0.8mm以上とする。 ・脚パイプの材質はSUS430以上、t1.2mm以上、直径φ38mm以上とする。 ・パイプフレームの材質はSUS304以上、直径φ32mm以上とする。 ・分割平棚の材質はSUS430以上、t0.8mm以上、取外し式とする。 ・アジャスト脚の材質はSUS304以上、±15mmの調節が可能であること。 ・排水トラップは50A×2ヶ(大型ゴミ収納)付とする。 ・オーバーフローは25A以上×2ヶ付とする。 ・甲板は5Rとする。	
30	30	冷凍コールドテーブル (センタービラレス)	FRFT1575KP	1500	750	850	1	・電源は1P100V 0.242kW以内とする。 ・庫内容量は430L以上とする。 ・棚網は2枚付属すること。 ・本体内外装は下記を全てクリアすること。 :外装・・・ステンレス鋼板 (天・底・背面板)メッキ鋼板 :内装・・・ステンレス鋼板 :扉・・・(表)ステンレス鋼板 (裏)ABS鋼板 :アジャスト脚・・・ステンレス150mm脚 ・庫内温度設定は冷凍-25℃から-15℃を1℃単位で設定でき庫内温度をマイコンで制御すること。 ・庫内温度表示はデジタル表示方式であること。 ・発泡剤は環境に優しいノンフロン発砲断熱材を採用すること。 ・断熱材は硬質発砲ポリウレタンを使用すること。 ・扉は閉め忘れを防止する為に、軽く押すだけで閉まる構造にすること。 ・庫内のコーナー部はR構造とし、清掃性に優れていること。	
31	31	パッケージクッカー架台		700	750	850 430	1	・No.32のパッケージクッカーの専用架台とすること。 ・No.11に準ずる。	
32	32	パッケージクッカー	FPC3555	350	550	420	2	・電源は1P100V 1.53KW以内とする。 ・本体内外装は下記を全てクリアすること。 :外装・・・ステンレス鋼板SUS430 :槽・・・ステンレス鋼板SUS304 :蓋・・・SUS304 ・温度調節範囲は30℃から100℃までとする。 ・タイマー設定範囲は1秒から99分59秒までとし、6通り以上のタイマー設定ができること。	
33	33	欠 番							
34	34	欠 番							

厨房機器仕様書 (NQ4)

No.	図面NO	品名	参考型式	寸法(mm)			台数	モデル、仕様及び特資
				間口	奥行き	高さ		
35	35	電子レンジ	NE-1801FM	422	476	337	1	・電源は1P200Vとする。 ・庫内はターンテーブルのないフラット底面にする。 ・高周波出力は150Wから1800W以上とする。 ・庫内灯は消費電力低減の為、LEDを採用すること。
36	36	卓上カッターミキサー	BLIXER-3D	225	305	450	1	・電源は1P100V 消費電力は0.75KW以内とする。 ・容器容量は3.7L以上とする。 ・刃カッターと蓋スクレーパーを付属すること。 ・安全の為、本体を正しくセットしないと作動しないシステムを組み込むこと。
37	37	ブレンダー	バイタブレップ3	203	229	514	1	・電源は1P100V 消費電力は0.975KW以内とする。 ・コンテナの容量は2L以上とする。コンテナの材質はポリカーボネート製とする。 ・コンテナ部分は分解ができ、清掃性に優れていること。 ・攪拌効果を高める為に、アクセレーターを標準装備すること。 ・使用頻度が高く、修理リスクが高い為、メーカー仕立ては無く、落札業者が直接修理可能な製品であること。
38	38	冷蔵コールドテーブル (センターテーブル)	FRT1575KP	1500	750	850	1	・電源は1P100V 0.181KW以内とする。 ・庫内容量は430L以上とする。 ・棚網は2枚付属すること。 ・本体内外装は下記を全てクリアすること。 ：外装・・・ステンレス鋼板 (天、底、背面板) メッキ鋼板 ：内装・・・ステンレス鋼板 ：扉・・・(表) ステンレス鋼板 (裏) ABS鋼板 ：アジャスト脚・・・ステンレス150mm脚 ・庫内温度設定は冷蔵-7℃から15℃を1℃単位で設定でき庫内温度をマイコンで制御すること。 ・庫内温度表示はデジタル表示方式であること。 ・発泡剤は環境に優しいノンフロン発泡断熱材を採用すること。 ・断熱材は硬質発砲ポリウレタンを使用すること。 ・扉は閉め忘れを防止する為に、軽く押すだけで閉まる構造にすること。 ・庫内のコーナー部はR構造とし、清掃性に優れていること。
39	39	欠番						
40	40	脇台		230	750	850	1	・No.111に準ずる。
41	41	低輻射ガス自動炊飯器	FRC22ND	780	815	1755	1	・電源は1P100V 0.105kW以内とする。 ・ガス消費量は40.2kW以内とする。 ・炊飯能力は2.8～21kg以上であること。 ・涼厨認定品であること。 ・白飯、炊き込み、粥モードが格段ごとに選択でき、独立して炊飯できること。 ・炊き始めからむらしまでを自動で行えること。 ・操作パネルには炊飯行程表示ランプが搭載していること。 ・外装、扉はステンレス鋼板SUS430以上、t1.0mm以上あること。 ・断熱材はグラスウールとすること。 ・サーミスタセンサによる蒸気温度感知方式、釜横温度感知方式を併用し高精度な温度感知ができること。 ・フレームロッド方式の立消え安全装置を有すること。 ・専用丸型炊飯食缶×3ヶを備えていること。
42	42	食品戸棚		750	450	1800	1	・外装及び観音扉はステンレス鋼板SUS430、t0.8mm以上とする。 ・中棚は可動式材質はステンレス鋼板SUS430、t1.0mm以上とする。 ・地板の材質はステンレス鋼板SUS430以上、t1.0mm以上とする。 ・取手はステンレス鋼板SUS304以上とする。 ・アジャスト脚の材質はSUS430以上、±20mmの調節が可能であること。
43	43	包丁まな板消毒保管庫	FEDB5455	540	550	1900	1	・電源は3P200V 2.60KW以内とする。 ・内・外装はステンレス鋼板SUS430とする。 ・アジャスト脚の材質はSUS304以上、±15mmの調節が可能であること。 ・殺菌方法は、乾熱式とする。 ・乾燥機は、自動開閉式排気ダンパーによる乾燥促進方式とする。 ・庫内の温度は1室2点感知式とすること。 ・温度調節範囲は30℃から120℃までとする。 ・タイマー調整範囲は30分から180分とする。 ・収納量は包丁20本、まな板10枚以上とする。
44	44	真空包装機 (ホットパック)	HVP-482	540	740	470	2	・電源は3P200V 2.3kW以内とする。 ・シール有効寸法は420mm以上とする。 ・操作はタッチパネル式で容易に行えること。 ・吹き寄せ防止機能を備えていること。 ・間欠真空機能を備えていること。 ・非接触の温度センサーを備えていること。
45	45	移動台		750	600	400	2	・甲板の材質はステンレス鋼板SUS430以上、t1.2mm以上とする。 ・平棚(固定式)の材質は、ステンレス鋼板SUS430以上、t1.0mm以上とする。 ・脚パイプの材質はSUS430以上、t1.2mm以上、直径φ38mm以上とする。 ・キャスターはφ100mm以上の自在式とし対角2輪はストッパ付とする。
46	46	スूपクーラー	RS30N-C-(G)	1500	750	680	1	・電源は3P200V、2.0KW以内とすること。 ・実水量は300L以上とする。 ・タイマー機能を装備し、最大99時間迄の設定ができること。 ・冷凍機は別置きにて設置すること。 ・制御温度範囲は0℃から8℃とする。
47	47	恒温高湿庫	FCS1280J3	1200	800	1950	1	・電源は3P200V 0.315KW以内とする。 ・庫内容量は上室412L、下室412L以上とする。 ・棚網は4枚付属すること。 ・本体内外装は下記を全てクリアすること。 ：外装・・・ステンレス鋼板 (天、底、背面板) メッキ鋼板 ：内装・・・ステンレス鋼板 ：扉・・・(表) ステンレス鋼板 (裏) ABS鋼板 ：アジャスト脚・・・ステンレス120mm脚 ・庫内温度設定は-5℃から10℃を1℃単位で設定でき庫内温度をマイコンで制御すること。 ・庫内温度表示はデジタル表示方式であること。 ・発泡剤は環境に優しいノンフロン発泡断熱材を採用すること。 ・断熱材は硬質発砲ポリウレタンを使用すること。 ・扉は閉め忘れを防止する為に、軽く押すだけで閉まる構造にすること。 ・庫内のコーナー部はR構造とし、清掃性に優れていること。
48	48	移動台		1200	600	850	1	・No.451に準ずる。
49	49	台下戸棚		2100	900	850	1	・甲板の材質はステンレス鋼板SUS430以上、t1.2mm以上とし、背立無とする。 ・外装の材質はステンレス鋼板SUS430以上、t0.8mm以上とする。 ・スライドアークの材質はステンレス鋼板SUS430以上、t0.8mm以上とする。 ・中棚(可動式)の材質はステンレス鋼板SUS430以上、t1.0mm以上とする。 ・地板の材質はステンレス鋼板SUS430以上、t1.0mm以上とする。 ・取手の材質は、SUS304とする。 ・アジャスト脚の材質はSUS304以上、±20mmの調節が可能であること。 ・甲板は5Rとする。

厨房機器仕様書 (NQ5)									
No.	図面NO	品名	参考型式	寸法(mm)			台数	モデル、仕様及び特資	
				間口	奥行	高さ			
50	50	センターピラーレス パススルー冷蔵庫	(FR9085WJ)	900	850	1950	1	・電源は1P100V 0.417KW以内とする。 庫内容量は793L以上とする。 ・棚網は4枚付属すること。 ・本体内外装は下記を全てクリアすること。 ・外装・・ステンレス鋼板（天、底、背面板）メッキ鋼板 ・内装・・ステンレス鋼板 ・扉・・(表)ステンレス鋼板（裏）ABS鋼板 ・アジャスト脚・・ステンレス120mm脚 ・庫内温度設定は冷蔵-7℃から15℃までを1℃単位で設定でき庫内温度をマイコンで制御すること。 ・庫内温度表示はデジタル表示方式であること。 ・発泡剤は環境に優しいノンフロン発泡断熱材を採用すること。 ・断熱材は硬質発泡ポリウレタンを使用すること。 ・庫内のコーナー部はR構造とし、清掃性に優れていること。	
51	51	パススルー温蔵庫	FWC75852WC	750	850	1950	1	・電源は3P200V、3.0KW以内とする。 ・庫内容量は663L以上とする。 ・棚網は6枚付属すること。 ・本体内外装は下記を全てクリアすること。 ・外装・・ステンレス鋼板 ・内装・・ステンレス鋼板 ・扉・・(表)ステンレス鋼板（裏）ステンレス鋼板 ・アジャスト脚・・ステンレス120mm脚 ・庫内温度調節範囲は常温から82℃まで設定できること。 ・庫内温度表示はデジタル表示方式であること。 ・断熱材はグラスウールを使用すること。 ・湿度発生装置に保護設備を備えること。	
52	52	常温カート		1100	700	900	12	・詳細仕様、別途、打合せ必要	
53	53	浸漬シンク		750	1800	850	1	・槽の材質はステンレス鋼板SUS430以上、t1.2mm以上とする。 ・化粧板の材質はステンレス鋼板SUS430以上、t0.8mm以上とする。 ・脚パイプの材質はSUS430以上、直径φ38mm以上とする。 ・パイプフレームの材質はSUS430以上、直径φ32mm以上とする。 ・分割平棚の材質はSUS430以上、t0.8mm以上、取外し式とする。 ・アジャスト脚の材質はSUS304以上、±15mmの調節が可能であること。 ・排水トラップは50A×1ヶ(大型ゴミ収納)付とする。 ・オーバーフローは25A以上とする。 ・甲板は5Rとする。	
54	54	上棚		1800	400	1段	1	・No.10Iに準ずる。	
55	55	ソイルドテーブル		1680 1150	675	850	1	・槽の材質はステンレス鋼板SUS430以上、t1.2mm以上とする。 ・化粧板の材質はステンレス鋼板SUS430以上、t0.8mm以上とする。 ・脚パイプの材質はSUS430以上、直径φ38mm以上とする。 ・パイプフレームの材質はSUS430以上、直径φ32mm以上とする。 ・分割平棚の材質はSUS430以上、t0.8mm以上、取外し式とする。 ・アジャスト脚の材質はSUS304以上、±15mmの調節が可能であること。 ・排水トラップは50A×1ヶ(大型ゴミ収納)付とする。 ・オーバーフローは25A以上とする。 ・甲板は5Rとする。	
56	56	ラックシェルフ		1680	400	1段	1	・甲板の材質はステンレス鋼板SUS430以上、t1.0mm以上とする。 ・ブラケットの材質はステンレス鋼板SUS430以上、t1.5mm以上とする。 ・排水パイプの材質はステンレス鋼板SUS430以上で、φ13mmパイプとする。	
57	57	ドアタイプ洗浄機	FDWS60FL67	670	670	1435	1	・電源は3P200V、5.0KW以内とする。 ・輻射熱を抑えた低輻射の機器であること。 ・ガス消費量は16.0KW以内とする。 ・洗浄ポンプの容量は0.750KW以内とする。 ・洗浄タンク容量は52L以上とする。 ・仕上げタンク容量は16L以上とする。 ・仕上げの水量は2リットル/1サイクル以上とする。 ・洗浄能力は60ラック/時以上とする。 ・外装及び内装の材質はステンレス鋼板とする。 ・アジャスト脚の材質はSUS304以上、±10mmの調節が可能であること。 ・洗浄時間の異なる2つの洗浄モードを備えていること。 ・機器を使用しない時間帯に扉を閉めても、洗浄を開始しない省エネボタンを備えること。 ・フロートセンサー水位検知による、空焚き安全装置を備える。 ・フレームロッド方式による、立消え安全装置を備える。 ・液態蒸気による過熱防止装置を備える。	
58	58	クリーンテーブル		1600	675	850	1	・水切の材質はステンレス鋼板SUS430以上、t1.2mm以上とし、背立付とする。 ・脚パイプの材質はSUS430以上、t1.2mm以上、直径φ38mm以上とする。 ・パイプフレームの材質はSUS430以上、t1.2mm以上、直径φ32mm以上とする。 ・LアングルはSUS430以上とする。 ・アジャスト脚の材質はSUS430以上、±15mmの調節が可能であること。 ・甲板は5Rとする。	
59	59	ラックシェルフ		1100	400	1段	1	・No.56Iに準ずる。	
60	60	仕分台		1200	750	850	1	・No.11Iに準ずる。	
61	61	吊戸棚		1200	350	620	1	・外装の材質はステンレス鋼板SUS430以上、t0.8mm以上とする。 ・スライドドアの材質はステンレス鋼板SUS430以上、t0.8mm以上とする。 ・中棚(可動式)の材質はステンレス鋼板SUS430以上、t1.0mm以上とする。 ・地板の材質はステンレス鋼板SUS430以上、t1.0mm以上とする。	
62	62	電気消毒保管庫	FEDBW30	1300	950	1900	1	・電源は3P200V 9.40KW以内とする。 ・内外装ステンレス仕様とする。 ・断熱材はグラスウールとする。 ・殺菌方法は、乾熱式とする。 ・乾燥方式は、自動開閉式排気ダンパーによる乾燥促進方式とする。 ・庫内の温度は1室2点感知式とすること。 ・温度調整範囲は、30～120℃までとする。 ・タイマー調節範囲は、30～180分とする。 ・過熱防止は、バイメタル式 144℃とする。 ・収納量は、30カゴ以上とする。 ・予約タイマーを備えること。	
63	63	台下戸棚		1050	750	850	1	・No.49Iに準ずる。	
64	64	上棚		900	500	1段	1	・No.10Iに準ずる。	
65	65	台下戸棚		1000	840	850	1	・No.49Iに準ずる。 ・観音扉とすること。	
66	66	上棚		2100	500	1段	1	・No.10Iに準ずる。	

【以下共通注意事項】

- ・ 納入業者には現場施工後の適切な保証と誠実な対応を求める。
- ・ 仕様書参考型式の同等品を選定する場合は、承認のため入札前に図面及び能力比較表を選定理由書類として提出すること。
- ・ 機能機器においては、仕様書の同等能力以上を確保しつつ、メンテナンス対応を重視するために、迅速なサービス体制を持つメーカーの製品を選定すること。
- ・ ホテルパン・フードボックス等の調理備品、及び鍋・カトラリー・什器等は別途とする。
- ・ 施工に伴う細部の調整（隙間埋め・配管カバー等）にも製品に相当する材質・品質を確保すること。
- ・ 修理受付は365日24時間体制での対応が可能であること。
- ・ 即日一次対応可能なメーカー技術者の携帯連絡先を提示すること。
- ・ 厨房機器には1年以上の保証期間を設けること。
- ・ キャスターを備える厨房機器に関しては、車輪材質を現場の要望に合わせ変更可能できる様に積算を行うこと。
- ・ 落札業者は状況に合わせ現場定例会議等に参加し、施工までの調整管理を行うこと。
- ・ 落札業者は進行している現場施工状況に合わせ、適切な変更・工夫を機器側で行うこと。（配管接続位置・コンセント形状・隙間処理等）
- ・ 落札業者決定後、機器のモデルチェンジ等が発生した場合は、速やかに施主・現場と協議を行うこと。
- ・ 型式・仕様は同等以上の仕様・性能を有する機器とする。
- ・ 参考型式と同等品の場合は質疑書にて、カタログ・製作図等で事前承認を得ること。