

厨房機器仕様表【北中学校】

設置場所	品番	名称	参考品番	外形寸法(mm)			数量	機器仕様(赤字特記仕様に関しては必ず遵守すること)
				間口	奥行	高さ		
		<検収室・食品庫・倉庫・下処理室>						
検収室	A1	スタッキングカート	STK-1200	875	700	800	5	<材質>槽部:SUS304@1.2t 主柱:SUS304φ25 排水:SUS 25A <特記仕様>水切り勾配付・キャスター付・天板水切取外し及び可動式・排水槽内は清掃面を考慮しR構造であること。
検収室	A2	デジタル台秤	DP-6700K-60	350	605	795	1	<材質>ステンレス製 <ひょう量>60kg <その他機能>零点リセット機能付・ワンタッチ風袋引き機能付・オートオフ機能付・専用架台H=500付
検収室	A3	移動台		600	450	500	1	共通板金仕様書による
検収室	A4	引出付検収台		900	600	800	1	共通板金仕様書による <特記仕様>引出2ヶ付
検収室	A5	ドライピーラー	OMP-20RSD-B	1000	680	960	1	<能力>15~20kg/回 <特記仕様>ドライシンク内蔵一体式
検収室	A6	ピーラーカート		560	690	600	1	共通板金仕様書による
検収室	A7	検食用冷凍庫	ARN-062FM	610	650	1950	1	<容量>391L以上 <材質>内外装ステンレス鋼板
食品庫	A8	コールドテーブル冷蔵庫	YRC-120RM2-F	1200	600	800	1	<容量>241L以上 <材質>内外装ステンレス鋼板 <特記仕様>センターフリータイプ
食品庫	A9	シェルフ	P1900-4/LS1520-4	1518	613	1892	1	<材質>棚:線径φ3.7,φ4.8,φ5.0,φ6.3の軟鋼線材 柱:SUS304 外径φ25.4@1.2t <棚段>4段
食品庫	A10	パススルー戸棚		1200	750	1800	1	<材質>外板・扉:SUS430@1.0t 棚板:SUS430@1.0t 上段扉:アクリル入 <特記仕様>両面扉タイプ
	A11	欠番						
	A12	欠番						
倉庫	A13	シェルフ	P1900-4/MS1070-4	1062	460	1892	2	<材質>棚:線径φ3.7,φ4.8,φ5.0,φ6.3の軟鋼線材 柱:SUS304 外径φ25.4@1.2t <棚段>4段
下処理室	A14	三槽シンク		2100	750	800	2	共通板金仕様書による
下処理室	A15	水切台		1200	750	800	2	共通板金仕様書による
下処理室	A16	移動水切台		900	750	800	2	共通板金仕様書による
	A17	欠番						
	A18	欠番						
下処理室	A19	包丁まな板消毒保管機	KCSK-5-e	550	550	1900	1	<収納量>包丁:16本(寸法300mm) まな板:10枚(寸法300×600×30(mm)) <特記仕様>熱風がサイド側面に開けられた吹き出し穴からも噴き出すマルチブロー方式とする。庫内の温度履歴データが簡単に取れる温度管理システム機能を有していること。
下処理室	A20	器具消毒保管機	MCWK-20-eT	900	750	1900	1	<特記仕様>熱風がサイド側面に開けられた吹き出し穴からも噴き出すマルチブロー方式とする 庫内の温度履歴データが簡単に取れる温度管理システム機能を有していること。
下処理室	A21	水切台		900	750	800	1	共通板金仕様書による
下処理室	A22	三槽シンク		2100	750	800	1	共通板金仕様書による
下処理室	A23	パススルー冷凍冷蔵庫	PRD-182PMD7	1790	840	1950	1	<容量>冷凍室526L以上・冷蔵室1137L以上 <材質>内外装ステンレス鋼板
検収室	A24	二槽シンク		1500	750	800	1	共通板金仕様書による
下処理室	A27	欠番						
		<調理室>						
調理室	B1	スタッキングカート	STK-1200	875	700	800	2	<材質>槽部:SUS304@1.2t 主柱:SUS304φ25 排水:SUS 25A <特記仕様>水切り勾配付・キャスター付・天板水切取外し及び可動式・排水槽内は清掃面を考慮しR構造であること。
調理室	B2	移動台		1500	750	800	2	共通板金仕様書による

設置場所	品番	名称	参考品番	外形寸法(mm)			数量	機器仕様(赤字特記仕様に関しては必ず遵守すること)
				間口	奥行	高さ		
調理室	B3	三槽シンク		2400	750	800	1	共通板金仕様書による
調理室	B4	包丁まな板消毒保管機	KCSK-5-e	550	550	1900	1	<収納量>包丁:16本(寸法300mm) まな板:10枚(寸法300×600×30(mm)) <特記仕様>熱風がサイド側面に開けられた吹き出し穴からも噴き出すマルチブロー方式とする。庫内の温度履歴データが簡単に取れる温度管理システム機能を有していること。
調理室	B5	野菜裁断機	NSH-14N	338	620	410	1	<処理能力>輪切円盤使用の場合 キャベツ200kg/時間
調理室	B6	野菜裁断機ドライシンク		1200	750	600	1	共通板金仕様書による <特記仕様>残菜カゴ付き
調理室	B7	スチームコンベクションオープン	CSWH-GW101-T	870	780	1230	1	<能力>1/1ホテルパン10段式 <特記仕様>軟水器付
調理室	B7	同上専用架台	CSW-G61/G101用	870	727	600	1	<特記仕様>軟水器取付板付き
調理室	B8	フライヤー	CF-GK40	900	800	800	1	<特記仕様>バルブスイッチ・立ち消え安全装置・過熱防止装置付・油槽内に熱交換器がないこと。
調理室	B9	移動台		1200	600	800	1	共通板金仕様書による
調理室	B10	一槽シンク		750	750	800	1	共通板金仕様書による
調理室	B11	ガステーブル	XY-975T	900	750	800	1	<仕様>大バーナー2ヶ・小バーナー1ヶ ガス消費量40.2kW
調理室	B12	台下戸棚		1200	750	800	1	<材質>外板・扉:SUS430@1.0t 棚板:SUS430@1.0t
調理室	B13	移動台		900	600	800	1	共通板金仕様書による
調理室	B14	器具消毒保管機	MCWK-40-eT	1750	750	1900	1	<特記仕様>熱風がサイド側面に開けられた吹き出し穴からも噴き出すマルチブロー方式とする 庫内の温度履歴データが簡単に取れる温度管理システム機能を有していること。
調理室	B15	二段式カート		1350	650	1100	3	共通板金仕様書による
調理室	B16	ガス回転釜	GHS-32-TDR	1448	1036	1830	4	<特記仕様>蓋中折れ式・両面ハンドル式・給水給湯カラン付・排水ドロー式・入水量140L
調理室	B17	配缶盛付台		1350	750	600	3	共通板金仕様書による
調理室	B18	検食用冷凍庫	ARN-062FM	610	650	1950	1	<容量>391L以上 <材質>内外装ステンレス鋼板
調理室	B19	真空冷却機	CMJ-40QE	1130	800	1730	1	<能力>40kg/1回 <特記仕様>中間棚付・10℃以下まで冷却可能であること。
調理室	B20	パススルー冷蔵庫	PRD-120RM7-G	1200	840	1950	1	<容量>956L以上 <材質>内外装ステンレス鋼板
調理室	B21	移動台		1200	600	800	1	共通板金仕様書による
調理室	B22	パススルー戸棚		1500	900	1800	2	<材質>外板・扉:SUS430@1.0t 棚板:SUS430@1.0t 上段下段共扉:アクリル入 <特記仕様>両面扉タイプ
調理室	B23	二槽シンク		1200	750	800	1	共通板金仕様書による
調理室	B24	掃除用具ロッカー		500	500	1800	1	<材質>本体:SUS430@1.0t 扉:SUS430@1.0t フック用パイプ:SUS430 アジャスト脚:SUS304
		<配膳室>						
配膳室	C1	牛乳冷蔵庫	UMW-090RM6-RST	900	945	1910	1	<特記仕様>両面扉タイプ
配膳室	C2	パススルー戸棚		1100	900	1910	1	<材質>外板・扉:SUS430@1.0t 棚板:SUS430@1.0t 上段下段共扉:アクリル入 <特記仕様>両面扉タイプ
配膳室	C3	シェルフ	P1900-4/LS1520-4	1518	613	1892	2	<材質>棚:線径φ 3.7, φ 4.8, φ 5.0, φ 6.3の軟鋼線材 柱:SUS304 外径φ 25.4@1.2t <棚段>4段
配膳室	C4	スクールワゴン		900	900	1175	3	<材質>扉・外板:アルミ 2.0t 本体骨組:AL角パイプ40×30×2 棚:SUS304/パイプ 12φ×1.0t <特記仕様>ウレタンキャスターφ100付・有効棚間は下から330mm・150mm・235mm・120mmとする。断熱方式なし。
配膳室	C5	欠番						
配膳室	C6	欠番						

設置場所	品番	名称	参考品番	外形寸法(mm)			数量	機器仕様 (赤字特記仕様に関しては必ず遵守すること)
				間口	奥行	高さ		
配膳室	C7	移動台		750	450	800	1	共通板金仕様書による
配膳室	C8	運搬カート		900	750	900	4	<材質>主柱材:SUS430 L3×40×40 天板:SUS430@1.0t 別紙参照
		<洗浄室>						
洗浄室	D1	水切台		900	750	800	2	共通板金仕様書による
洗浄室	D2	三槽シンク		2400	750	800	1	共通板金仕様書による
洗浄室	D3	移動台		900	600	800	1	共通板金仕様書による
洗浄室	D4	移動シンク		900	750	800	2	共通板金仕様書による
洗浄室	D5	食器洗浄機	EODC-M13A4A-RH	2160	940	1800	1	<特記仕様> Φ150mmの洗浄物で3200~1,1300ヶ/hの洗浄能力 洗浄物の投入か高さ150mmまで可能 押えコンベアー駆動式 ガス消費量46.5kW
洗浄室	D6	移動台		1200	750	740	1	共通板金仕様書による
洗浄室	D7	移動台		900	600	800	2	共通板金仕様書による
洗浄室	D8	消毒保管機	MCW-30-e	1300	950	1900	1	<特記仕様> 熱風がサイド側面に開けられた吹き出し穴からも噴き出すマルチブロー方式とする 庫内の温度履歴データが簡単に取れる温度管理システム機能を有していること。
洗浄室	D9	三槽シンク		2100	750	800	1	共通板金仕様書による
洗浄室	D10	水切台		1200	750	800	1	共通板金仕様書による
洗浄室	D11	消毒保管機	MCW-20-e	900	950	1900	2	<特記仕様> 熱風がサイド側面に開けられた吹き出し穴からも噴き出すマルチブロー方式とする 庫内の温度履歴データが簡単に取れる温度管理システム機能を有していること。
洗浄室	D12	消毒保管機	MCW-30-e	1300	950	1900	2	<特記仕様> 熱風がサイド側面に開けられた吹き出し穴からも噴き出すマルチブロー方式とする 庫内の温度履歴データが簡単に取れる温度管理システム機能を有していること。
洗浄室	D13	欠番						
		<準備室>						
準備室	E1	衣類殺菌保管機	NSL-06C	600	600	1900	2	<特記仕様> 白衣8着収納 オゾン灯殺菌灯併用式 乾燥機能付き
準備室	E2	シューズ保管庫		600	380	1650	2	<特記仕様> シューズ12足収納、シューズボックス シューズ12足収納可、スチール、乾燥・殺菌機能無し、扉無し
準備室	E3	シューズ保管庫		1002	330	1500	1	<特記仕様> 長靴12足収納、シューズボックスシューズ24足収納可、スチール、乾燥・殺菌機能無し、扉無し