

厨房機器仕様書

品番	名称	数量	条件
A1	ブラストチラー	2台	<p>例示品：HBC-12B3-AW-2</p> <p>①本体外形寸法は、840mm×880mm×2051mm程度であること。</p> <p>②電源は三相200Vとし、消費電力は6.4kw以下であること。</p> <p>③収納能力は1/1ホテルパン(深さ65mm)が12枚以上収納できること。</p> <p>④ホテルパンは縦差し式で1/1・2/3・1/2サイズが使用可能であること。</p> <p>⑤フロントパネルと扉の材質はフッ素プレコートステンレスであること。</p> <p>⑥冷媒ガスは環境規制に対応しやすく、将来的にも使用継続が可能なR448Aを採用すること。</p> <p>⑦庫内温度制御はマイコン制御であること。</p> <p>⑧食材の冷却状況を正確に把握する為に芯温センサーを装備していること</p> <p>⑨食材に合わせて、ソフト、ハード、ショックフリーズ、それぞれの冷却モード選択が可能であること。</p> <p>⑩インバーター制御の庫内ファンモーターにより、風速の調整が6段階可能であること。</p> <p>⑪冷却運転の制御は庫内温度だけでなく、芯温センサー、タイマー(運転時間)も可能であること。</p> <p>⑫自動洗浄機脳付きであり、洗浄、乾燥、UV除菌が自動でできること。</p> <p>⑬庫内、冷却部は水洗い可能な構造であること。</p> <p>⑭庫内ファンモーターは防沫仕様であること。</p> <p>⑮庫内の各コーナーはアール加工を施し、庫内側面には傾斜をつけること。</p> <p>⑯庫内排水トレイは引っ掛けるだけの簡単脱着ができること。</p> <p>⑰ドアパッキンは交換が容易なはめ込み式であること。</p> <p>⑱エラー発生時、エラー内容を表示する機能を装備すること。</p>
A2	作業台	1台	<p>①本体外形寸法は、900mm×750mm×800mm程度であること。</p> <p>②本体の材質はSUS430以上で天板はt=1.2mm以上、No.4仕上げであること。</p> <p>③脚はパイプ脚とし、アジャストの材質はSUS304以上であること。</p> <p>④下段には着脱式の平板(棚板)を備えていること。</p>
A3	PTフレックスカート	2台	<p>例示品：PTGTSEK</p> <p>①本体外形寸法は、940mm×660mm×1750mm程度であること。</p> <p>②本体材質はアルミニウムでアルマイト処理が施されていること。</p> <p>③本体重量は33kg以下であること。</p> <p>④ホテルパンは縦差し式で1/1・2/3・1/2サイズが使用可能であること。</p> <p>⑤ホテルパン(1/1・H20mm)を1台で38枚収納できる構造であること。</p> <p>⑥ホテルパンを差し込み際の転落を防止するストッパーが装備されていること。</p> <p>⑦キャスターはφ125mmウレタン車、4輪自在、対角2輪ストッパー付であること。</p> <p>⑧耐荷重は1段あたり20kg以上で総耐荷重は200kg以上であること。</p> <p>⑨棚ピッチは37.5mm以下であること。</p>

A4	再加熱カート (ステーション)	5台	<p>例示品：NMS-ST24B-00</p> <p>①本体外形寸法は、900mm×900mm×1900mm程度であること。</p> <p>②電源は三相200Vとし、1度の加熱で使用する消費電力量は19.7kw以下及び排熱量は10.0kw以下であること。</p> <p>③加熱方式はマイクロ波加熱方式であること。</p> <p>④加熱側は1点ごと個別に時間設定ができる事、また個別に加熱が可能であること。</p> <p>⑤再加熱時間は1台あたり概ね15分以内であること。</p> <p>⑥棚ピッチは102mm～112mmの範囲内であること</p> <p>⑦扉部はステーション本体からの熱伝導が少なく、加熱終了時は素手による扉の開閉が可能であり、クールダウンが不要であること。</p> <p>⑧操作パネルは、5.7インチ以上のカラーディスプレイを装備し、調理用手袋など装着時でも操作性のよいアナログ抵抗膜によるタッチパネル方式であること。</p> <p>⑨アルコールや次亜塩素酸ナトリウム、次亜水を使用しての拭き上げ清掃が可能な材質であること。</p> <p>⑩出力管理（時間設定）はバーコード読み取りによって自動設定できること。</p>
A5	再加熱カート (シャトル)	20台	<p>例示品：NMS-SH24</p> <p>①上記ステーションに挿入（接続）して使用できる構造であること。</p> <p>②本体外形寸法は、800mm×600mm×1600mm程度であること。</p> <p>③専用のトレイを1台で24枚以上挿入できる構造であること。</p> <p>④キャスターの前輪はトータルロックキャスターで後輪は旋回ロックキャスターを装備していること。</p> <p>⑤本体は軽くてスマートで運搬しやすい形状であり、本体重量については150kg以下であること。</p> <p>⑥扉部はカート本体からの熱伝導が少なく、加熱終了時は素手による扉の開閉が可能であること。</p> <p>⑦アルコールを使用しての拭き上げ清掃が可能な構造であること。</p> <p>⑧庫内は仕切りで温菜側と冷菜側に分かれていること。</p> <p>⑨庫内幅は、温菜側は260mm以上、冷菜側は170mm以上であること。</p>
A6	プレハブチルド庫	1台	<p>①本体外形寸法は5500mm×4800mm×2450mm程度であること。</p> <p>②本体庫内寸法は5400mm×4700mm×2130mm程度であること。</p> <p>③冷却ユニットはセパレートタイプとし、インバーター制御方式を採用すること。</p> <p>④消費電力は単相100V：0.46kw、三相200V：5.2kw以下であること。</p> <p>⑤冷媒ガスは環境規制に対応しやすく、将来的にも使用継続が可能なR448Aを採用すること。</p> <p>⑥パネルの材質は内外面共に抗菌防カビ仕様のカラー鋼板であること。</p> <p>⑦パネルの厚みは50mm以上とし、ノンフロン仕様の断熱パネルを使用すること。</p> <p>⑧天井パネルの固定はフック式であること。</p> <p>⑨床は床埋め込みタイプのロールイン仕様であること。</p> <p>⑩扉は片引きスライド方式とし、有効開口寸法は860mm×H2130程度であること。</p> <p>⑪庫内灯は出力0.03kw程度のものを3灯以上備えていること。</p>

A7	一槽シンク	1台	<p>①本体外形寸法は900mm×750mm×800mmであること。</p> <p>②槽板の材質はSUS430以上でt=1.2mm以上であること。</p> <p>③排水は大型収納カゴ付トラップを採用し、オーバーフロー付であること。残菜籠はSUS304とすること。</p> <p>④補強枠はSUS430以上で4面に渡り角パイプを取付けること。</p> <p>⑤脚はパイプ脚とし材質はSUS430以上であること。</p> <p>⑥アジャスト脚はSUS304以上であること。</p> <p>⑦カマチ形状はドライ対応型であること。</p> <p>⑧バックガードは高さ250mm奥行90mmであり、表面に水が溜まらない形状であること。</p> <p>⑨下段には着脱式の平板（棚板）を備えていること。</p>
A8	移動台	2台	<p>①本体外形寸法は900mm×600mm×800mmであること。</p> <p>②天板の材質はSUS430以上でt=1.2mm以上であること。</p> <p>③補強枠はSUS430以上で4面に渡り角パイプを取付けること。</p> <p>④排水には目皿金具（32A）、ボールバルブ（32A）および塩ビ管を含むこと。</p> <p>⑤キャスターはウレタン車（φ125mm）で対角ストッパー付であること。</p> <p>⑥甲板の縁に傾斜を設け、水がそのまま床に落ちるのを防ぐ形状であること。</p>
A9	テーブル型冷蔵庫	3台	<p>例示品：RT-150SNJ-ML</p> <p>①本体外形寸法はW1500×D600×H800mm程度であること。</p> <p>②冷媒は、地球温暖化係数が極めて低く、環境規制にも対応可能なノンフロン（自然冷媒）を採用すること。</p> <p>③冷却時の消費電力は221W以下であること。</p> <p>④定格内容積は335L以上であること。</p> <p>⑤外内装はステンレス鋼板であること。</p> <p>⑥扉の材質は汚れが落ちやすい多層クリアコートステンレスであること。</p> <p>⑦表示パネルにはフィルターのお手入れお知らせランプがついていること。</p> <p>⑧電気回路保護の為、漏電遮断器（過電流保護付）を内蔵していること</p>
A10	スーパーエレクターシェルフ	7台	<p>例示品：P1390-4/AS610-4</p> <p>①本体外形寸法はW605×D359×H1550mm（柱高）程度であること。</p> <p>②棚はワイヤーメッシュ構造とし、抗菌クリアコーティング（防錆加工）が施されていること。</p> <p>③棚は4段仕様・高さ可変式で、25.4mmピッチで調整が可能であること。</p> <p>④ポール・アジャスト部の材質はSUS304以上であること。</p>
			<p>①本体外形寸法はW1000×D850×H800mm程度であること。</p> <p>②槽板の材質はSUS430以上でt=1.2mm以上であること。</p>

A11	下膳車シンク	9台	<p>③補強・パイプ脚はSUS430 L3×40×40とすること</p> <p>④排水には目皿金具（50A）、ボールバルブ（50A）および塩ビ管を含むこと。</p> <p>⑤キャスターはウレタン車（φ125mm）でストッパー付であること。</p>
A10	食器洗浄機	1台	<p>例示品：EODC-M23A4A-LHT</p> <p>①本体外形寸法はW3730×D940×H1800mm以下であること。</p> <p>②本体がフードに収まりきらない場合は、必要に応じてフードを拡張すること。</p> <p>③電源は三相200Vとし、消費電力は4.87kw以下であること。</p> <p>④熱源はガスとし、ガスの種類はLPG（液化石油ガス）であること。</p> <p>⑤ガスの消費量は93.0kw以下であること。</p> <p>⑥タンクは2槽式とし、3馬力（2.2kw）以上の洗浄ポンプを2基搭載していること。</p> <p>⑦洗浄有効幅は600mm以上で有効高は150mm以上であること</p> <p>⑧洗浄機本体の入口側寸法は600mm以上、出口側寸法は700mm以上であること。</p> <p>⑨最大処理能力は、11300ヶ/h以上であること（食器φ150の場合）</p> <p>⑩コンベア自動停止機能（洗浄室から出てきた食器等がセンサーに触れると自動的にコンベアが停止する機能）が装備されていること。また、自動停止機能はON、OFFが可能であること。</p> <p>⑪出口側面に、洗浄機清掃用の水栓カランが取付られていること。</p> <p>⑫洗浄の上部ノズルパイプは角度調整が可能であること。</p> <p>⑬ノズルパイプは工具なしで取り外し可能かつ清掃が容易に行える構造であること。</p> <p>⑭内部配管、コンベアシャフト、マニュアル等の材質はすべてステンレス製であること</p> <p>⑮清掃性・メンテ性の向上の為、主要な外装は全て取外し可能なこと。</p> <p>⑯操作盤にて、各洗浄タンクの設定温度及び現在温度が同時表示により確認できること。</p> <p>⑰洗浄タンク底部は、残菜が溜まらないよう傾斜がついていること。</p> <p>⑱コンベア速度は3段階で調整が可能であること。</p> <p>⑲出口部で食器等が噛込んだ際コンベアが瞬時に止まる安全装置機能を有していること。</p> <p>⑳非常時にコンベアを停止させる非常停止スイッチを出口に装備すること。</p> <p>またそのスイッチはマグネット式で操作しやすい位置に移動可能なものであること。</p> <p>㉑入口外装カバーは表面温度の上昇を抑制する目的で二重構造とすること。</p>