厨房機器一覧（千葉市立千城台旭小学校大規模改造工事に伴う厨房機器納入・据付工事）

No.	図面番号	名称	メーカー	型番	数量	単位	基本仕様	配管類						ガス			電気消費量(kw)		
								一次側配管口径・数(A)			接続数			一次側口径	接続数	消費量(kw)	単相100V	単相200V	三相200V
								給水	給湯	排水	給水	給湯	排水						
1	A1	防水型デジタル台はかり	(株)大和製衡	DP-6700K-60	1	台	・秤量60kgであること。 ・検定品(日本国計量法新検則)であること。 ・零点リセット・ワンタッチ風袋引き機能・オートオフ機能を備えること。												
2	A2	防水型デジタル台はかり専用置台	(株)アイホー	TK-65MP	1	台	・材質はSUS430とすること。 ・ウレタン製のキャスター4個(うちストッパー付2個)を、パイプ足に差し込み取り付けること。												
3	A3	球根皮剥機	(株)アイホー	P-28D特	1	台	・本体にスイッチがあること。 ・取り出し口の高さは600mm以上を確保し、取り出し口を100mm延長すること。 ・処理能力 8～10Kg/回以上であること。 ・別紙仕様の蛇口(給水用1個・掃除用1個)を付属すること。 ・シンクはSUS430とすること。 ・本体部とシンク部が一体型であること。 ・設置の際には金具等で転倒防止措置を施すこと。	15Ａ-1		床	2						0.200		
4	A4	球根受け用L型運搬車	(株)アイホー	L1-76PDB	1	台	・ドライ仕様であること。 ・ウレタンキャスター4個(ストッパーなし)を備えること。 ・別紙「板金製品共通仕様書」記載の事項を満たすこと。												
5	A5	冷凍冷蔵庫(2室冷凍)	ホシザキ(株)	HRF-120AF	1	台	・定格内容量が冷蔵室429L、冷凍室429L以上であること。 ・庫内温度は、冷蔵－6～12℃/冷凍－25～－7℃で調整可能であること。 ・棚網6枚以上、スノコ2枚以上付属すること。 ・設置の際には、金具等で転倒防止措置を施すこと。			40A-1			1				0.638		
6	A6	デジタル式上皿自動はかり	(株)大和製衡	UDS-1V2-WP-15	1	台	・秤量15kgであること。 ・機能として、零点リセット、ワンタッチ風袋引き、オートオフ機能、振動除去機能、ブザー機能、判定時表示点滅機能、マルチファンクション機能(定量計量機能、チェッカ機能、ランク選別機能)を備えていること。												
7	A7	二槽シンク	(株)アイホー	S2-126BDB	1	台	・ドライ仕様であること。 ・別紙「板金製品共通仕様書」記載の事項を満たすこと。 ・別紙仕様の蛇口(給水用2個、給湯用2個)を付属すること。	15A-2	15A-2	40A-2	2	2	2						
8	A8	ソリッドエレクターシェルフ	エレクター(株)	MSS1220/P1590	2	台	・棚段数は4段式以上であること。 ・棚の高さ変更が可能であること。												
9	A9	スタックカート	(株)アイホー	STC-20	1	台	・運搬台水切加工仕様であること。 ・運搬台を持ち上げることによりｽﾀｯｷﾝｸﾞ収納が可能でｽﾀｯｷﾝｸﾞ寸法が240㎜であること。 ・排水口に排水用バルブ及びジャバラホースを備えること。 ・ウレタンキャスター4個(うちストッパー付2個)を備えること。												
10	A10	包丁まな板殺菌庫	(株)アイホー	KT-52H	1	台	・包丁10本、まな板(最大寸法650x330)4枚収納できること。 ・紫外線による殺菌方法で殺菌灯を2本以上使用していること。 ・乾燥装置で電気ﾋｰﾀｰ500w以上を備えていること。 ・殺菌・乾燥はﾀｲﾏｰによる運転とするが、連続運転も可能な切替ｽｲｯﾁを備えていること。										0.580		
11	A11	検食保存用冷凍庫	ホシザキ(株)	HF-63CAT-KS	1	台	・定格内容積が386ℓ以上であること。 ・棚網(耐荷重20kg/枚)が7枚以上であり、検食容器(450*240*100㎜)が14個以上収納可能であること。 ・樹脂製検食容器14個以上付属すること。 ・庫内温度は、－25～－7℃で調節可能であること。 ・デジタル温度表示機能を備えること。 ・内装及び外装はステンレス鋼板とすること。 ・設置の際には、金具等で転倒防止措置を施すこと。			40A-1			1				0.365		
12	A12	器具消毒保管機	(株)アイホー	EMK-1004N	1	台	・設定温度(80～90℃)到達時間30分以内　消毒時間90分以内であること。 ・熱風循環方式とし、熱風は庫内下部から噴出す構造であること。 ・自動排気ダンパー付　消毒履歴保持機能付き(2週間程度)であること。 ・停電時バックアップ機能付　週間予約・1日運転機能付　予備暖め機能付　自己診断機能付きであること。 ・棚パイプと棚パイプ受けとの段差のない構造であること。棚段が3枚付属すること。 ・扉片面仕様であること。												6.750
13	A13	三槽シンク	(株)アイホー	S3-228BDB	1	台	・ドライ仕様であること。 ・別紙「板金製品共通仕様書」記載の事項を満たすこと。 ・別紙仕様の蛇口(給水用3個、給湯用3個)を付属すること。	15A-3	15A-3	40A-3	3	3	3						

厨房機器一覧（千葉市立千城台旭小学校大規模改造工事に伴う厨房機器納入・据付工事）

No.	図面番号	名称	メーカー	型番	数量	単位	基本仕様	配管類						ガス			電気消費量(kw)		
								一次側配管口径・数(A)			接続数			一次側口径	接続数	消費量(kw)	単相100V	単相200V	三相200V
								給水	給湯	排水	給水	給湯	排水						
14	A14	作業台	(株)アイホー	TK-98BDB	1	台	・ドライ仕様であること。 ・別紙「板金製品共通仕様書」記載の事項を満たすこと。			40A-1			1						
15	A15	パススルー冷蔵庫	ホシザキ(株)	HR-63CA-2G2G	1	台	・定格内容量量が529L以上であること。 ・庫内温度は、－6～12℃で調整可能であること。 ・棚網3枚以上、スノコ1枚以上付属すること。 ・設置の際には、金具等で転倒防止措置を施すこと。			40A-1			1				0.356		
16	A16	パススルー冷凍庫	ホシザキ(株)	HF-63CA-2D2D	1	台	・定格内容積は529L以上であること。 ・庫内温度は、-25～7℃の範囲で調整可能であること。 ・デジタル温度表示機能を備えていること。 ・棚板3枚、スノコ1枚以上を付属すること。 ・設置の際は金具等で転倒防止措置を施すこと。			40A-1			1				0.428		
17	B1	冷蔵庫	ホシザキ(株)	HR-120A-ML	1	台	・定格内容量量が1054ℓ以上であること。 ・庫内温度は、冷蔵－6～12℃で調整可能であること。 ・棚網6枚以上、スノコ2枚以上付属すること。 ・中柱無しタイプであること。 ・設置の際には、金具等で転倒防止措置を施すこと。			40A-1			1				0.290		
18	B2	プレート殺菌庫	(株)アイホー	KT-55H	1	台	・包丁15本、まな板(最大寸法1015x410)3枚,プレート(φ470)6枚収納できること。 ・紫外線による殺菌方法で殺菌灯を2本以上使用していること。 ・乾燥装置で電気ﾋｰﾀｰ500w以上を備えていること。 ・殺菌・乾燥はﾀｲﾏｰによる運転とするが、連続運転も可能な切替ｽｲｯﾁを備えていること。											0.595		
19	B3	スタックカート	(株)アイホー	STC-20	2	台	・運搬台水切加工仕様であること。 ・運搬台を持ち上げることによりｽﾀｯｷﾝｸﾞ収納が可能でｽﾀｯｷﾝｸﾞ寸法が240mmであること。 ・排水口に排水用バルブ及びジャバラホースを備えること。 ・ウレタンキャスター4個(うちストッパー付2個)を備えること。													
20	B4	卓上野菜調理機	(株)アイホー	VC-4	1	台	・切裁能力300～1300kg/h （キャベツ切裁時）以上であること。 ・カッターカバーを開けるとカッターが自動停止する構造であること。 ・停電時の再通電時にカッターが回転しない自己保持回路を内蔵であること。 ・輪切りプレート、おろしプレート、丸千切プレート、短冊切りプレート(3x4)、角千切りプレート(6×6)が付属すること。	15A-1		床	1						0.200		
21	B5	移動式野菜調理機置台	(株)アイホー	TK-127VCMDB	1	台	・ドライ仕様であること。 ・ウレタンキャスター4個(うちストッパー付2個)を備えること。 ・B4の卓上野菜調理機に合わせて使用可能にすること。			床									
22	B6	移動台	(株)アイホー	TK-107MSDB	1	台	・ドライ仕様であること。 ・別紙「板金製品共通仕様書」記載の事項を満たすこと。 ・ウレタンキャスター4個(うちストッパー付2個)を備えること。												
23	B7	移動シンク	(株)アイホー	S1-77MDB	2	台	・ドライ仕様であること。 ・別紙「板金製品共通仕様書」記載の事項を満たすこと。 ・ウレタンキャスター4個(うちストッパー付2個)を備えること。												
24	B8	三槽シンク	(株)アイホー	S3-228BDB	1	台	・ドライ仕様であること。 ・別紙「板金製品共通仕様書」記載の事項を満たすこと。 ・別紙仕様の蛇口(給水用3個、給湯用3個)を付属すること。	15A-3	15A-3	40A-3	3	3	3						
25	B9	電磁調理器	(株)コメットカトウ	CI-97-33T	1	台	・電磁調理可能なトッププレート2個(3kW×2)がついていること。 ・タイマー機能、皿加熱機能付きであること。												3.00*2
26	B10	移動台	(株)アイホー	TK-76MSDB	2	台	・ドライ仕様であること。 ・別紙「板金製品共通仕様書」記載の事項を満たすこと。 ・ウレタンキャスター4個(うちストッパー付2個)を備えること。												

厨房機器一覧（千葉市立千城台旭小学校大規模改造工事に伴う厨房機器納入・据付工事）

No.	図面番号	名称	メーカー	型番	数量	単位	基本仕様	配管類						ガス			電気消費量(kw)		
								一次側配管口径・数(A)			接続数			一次側口径	接続数	消費量(kw)	単相100V	単相200V	三相200V
								給水	給湯	排水	給水	給湯	排水						
27	B11	スチームコンベクションオーブン	(株)コメットカトウ	CSI2-G10B-N	1	台	・ガス式であること。 ・庫内にシートパン(650mm×450mm×25mm程度)を7枚(7段)格納できること。 ・ホットモード、コンビモードともに、300℃まで昇温可能であること。 ・冷たい食材を多量に入れた場合でも急速に温度が回復し、速やかに食材を中心部まで加熱することが可能であること。 ・不具合発生時には、異常個所、内容のデジタル表示を行うとともに、ブザー発報が可能であること。 ・芯温センサー付きであること。 ・6段階以上の蒸気量調整機能を備えていること。 ・ドア内部に庫内灯を設置すること。 ・シートパン14枚、穴あきシートパン7枚を付属すること。 ・1枚扉とすること。 ・扉を開けずに庫内の状態が確認できること。 ・専用架台を付けること。 ・設置の際には金具等で転倒防止措置を施すこと。	15A-1		40A-1	1		1	20A-1	1	35.00	1.000		
28	B12	移動台	(株)アイホー	TK-126MSDB	2	台	・ドライ仕様であること。 ・別紙「板金製品共通仕様書」記載の事項を満たすこと。 ・ウレタンキャスター4個(うちストッパー付2個)を備えること。												
29	B13	ガス煮炊釜	桐山工業(株)	KIG1DX-40GKH(C4)	3	台	・外釜ステンレス(SUS304 t=1.5)であること。 ・内釜鋳鉄(アク抜き済み)であること。 ・釜の内側に凹型目盛が付いていること。 ・バーナー整流板と二次空気調整板を搭載したスリットバーナーであること。 ・バーナーはステンレス製であること。 ・給水／給湯の蛇口(90度開閉式)を備えていること。 ・排水はギア式ドロー(ドライ仕様)であること。 ・自動点火装置、立消安全装置、火力調整機能を備えていること。 ・釜縁はエプロン構造(中身がこぼれにくい構造)とし、エプロン内の排水が釜を傾けなくても可能なものとすること。 ・満水量180L以上であること。 ・蓋の折り畳み開閉が可能であること。 ・片面ハンドルとすること。	20A-1	20A-1	床	1	1		20A-1	1	46.00			
30	B14	フライ兼用煮炊釜	桐山工業(株)	ACF-30EKH(HE)	1	台	・外釜ステンレス(SUS304 t=1.5)であること。 ・内釜ステンレス(三層クラッド鋼　t=6.0)であること。 ・バーナー整流板と二次空気調整板を搭載したスリットバーナーであること。 ・バーナーはステンレス製であること。 ・断熱材にはグラスウールを使用していること。 ・給水／給湯の蛇口(90度開閉式)を備えていること。 ・制御盤は蛇口よりも高い位置に備えること。 ・自動点火装置、立消安全装置、調理油加熱防止装置、火力調整機能、ハイカット、温度コントロール機能を備えていること。 ・釜縁はエプロン構造(中身がこぼれにくい構造)であること。 ・満水量150L以上であること。 ・蓋の折り畳み開閉が可能であること。 ・片面ハンドルとすること。 ・温度表示はデジタル式であること。	20A-1	20A-1	床	1	1		20A-1	1	33.00	0.044		
31	B15	器具消毒保管機	(株)アイホー	EWK-2004N特	1	台	・設定温度(80～90℃)到達時間30分以内　消毒時間90分以内であること。 ・熱風循環方式とし、熱風は庫内下部から噴出す構造であること。 ・自動排気ダンパー付　消毒履歴保持機能付(2週間程度)きであること。 ・停電時バックアップ機能付　週間予約・1日運転機能付　予備暖め機能付　自己診断機能付きであること。 ・棚パイプと棚パイプ受けとの段差のない構造であること。棚段が3段分(左右分割計6枚)付属すること。 ・扉両面仕様であること。			40A-2			2						13.500
32	B16	冷蔵庫	ホシザキ(株)	HR-75AT	1	台	・定格内容量量が481L以上であること。 ・庫内温度は、冷蔵－6～12℃で調整可能であること。 ・棚網3枚以上、スノコ1枚以上付属すること。 ・設置の際には、金具等で転倒防止措置を施すこと。			40A-1			1				0.274		
33	C1	移動シンク	(株)アイホー	S1-77MDB	2	台	・ドライ仕様であること。 ・別紙「板金製品共通仕様書」記載の事項を満たすこと。 ・ウレタンキャスター4個(うちストッパー付2個)を備えること。												
34	C2	ブラシ回転式食器洗い機	(株)アイホー	HW-85特	1	台	・回転式の洗浄ブラシを2基備えること。 ・ブラシは取り外し式で取替が可能であること。 ・碗用ブラシを2個、皿用ブラシを2個付属すること。	15A-1	15A-1	40A-1	1	1	1				0.200		

厨房機器一覧（千葉市立千城台旭小学校大規模改造工事に伴う厨房機器納入・据付工事）

No.	図面番号	名称	メーカー	型番	数量	単位	基本仕様	配管類						ガス			電気消費量(kw)		
								一次側配管口径・数(A)			接続数			一次側口径	接続数	消費量(kw)	単相100V	単相200V	三相200V
								給水	給湯	排水	給水	給湯	排水						
35	C3	食器洗浄機	(株)アイホー	WTR1-2N特	1	台	・スイッチ操作でタンクに給湯が自動的に開始し、タンク設定温度まで自動的に上昇させる運転準備スイッチ付であること。 ・送りコンベアは、コンベアリンクが破損した場合、工具無しで取替えできる仕様であること。 ・洗浄ノズル・仕上げノズルともに工具無しで取外しができること。 ・最高H＝200㎜の洗浄物の洗浄が可能であること。 ・過負荷安全装置を搭載し、コンベアモータ跳ね上げ式を採用し、停止時の復旧作業が容易であること。 ・出口板は跳ね上げ式のかみ込み防止装置取り付けていること。	15A-1	15A-1	50A-1	1	1	1						1.600
36	C4	移動受けシンク	(株)アイホー	S1-86MDB	1	台	・ドライ仕様であること。 ・別紙「板金製品共通仕様書」記載の事項を満たすこと。 ・ウレタンキャスター4個(うちストッパー付2個)を備えること。			床									
37	C5	三槽シンク	(株)アイホー	S3-248BDB特	1	台	・ドライ仕様であること。 ・別紙「板金製品共通仕様書」記載の事項を満たすこと。 ・別紙仕様の蛇口(給水用3個、給湯用3個)を付属すること。	15A-3	15A-3	40A-3	3	3	3						
38	C6	超音波洗浄機	東京超音波技研(株)	UCP-450A	1	台	・超音波により洗浄、除菌を行う構造であること。 ・出力を切り替え可能となるようスイッチを設けること。 ・超音波洗浄槽容量30L程度であること。 ・ステンレスバスケットを1個、保護ネットを1個付属すること。 ・デジタル表示のタイマーを備えること。 ・キャスター4個(うちストッパー付2個)を取り付けること。	15A-1	15A-1	40A-1	1	1	1				0.700		
39	C7	電気式食器消毒保管機	(株)アイホー	EW-2004N特	1	台	・設定温度(80～90℃)到達時間30分以内　消毒時間90分以内であること。 ・熱風循環方式とし、熱風は庫内下部から噴出す構造であること。 ・自動排気ダンパー付　消毒履歴保持機能付(2週間程度)きであること。 ・停電時バックアップ機能付　週間予約・1日運転機能付　予備暖め機能付　自己診断機能付きであること。 ・棚パイプと棚パイプ受けとの段差のない構造であること。棚段が5段分(左右分割計10枚)付属すること。 ・扉両面仕様であること。			40A-2			2						13.500
40	C8	電気式食器消毒保管機	(株)アイホー	EW-2504N特	1	台	・設定温度(80～90℃)到達時間30分以内　消毒時間90分以内であること。 ・熱風循環方式とし、熱風は庫内下部から噴出す構造であること。 ・自動排気ダンパー付　消毒履歴保持機能付(2週間程度)であること。 ・停電時バックアップ機能付　週間予約・1日運転機能付　予備暖め機能付　自己診断機能付きであること。 ・棚パイプと棚パイプ受けとの段差のない構造であること。棚段が5段分(左右分割計10枚)付属すること。 ・扉両面仕様であること。			40A-2			2						16.250
41	C9	移動台	(株)アイホー	TK-96MSDB	2	台	・ドライ仕様であること。 ・別紙「板金製品共通仕様書」記載の事項を満たすこと。 ・ウレタンキャスター4個(うちストッパー付2個)を備えること。												
42	D2	牛乳保冷庫	ホシザキ(株)	MR-150CA	1	台	・定格内容積は1543L以上であること。 ・庫内温度表示はデジタル表示方式であること。 ・扉外装の材質は主としてステンレス鋼板であること。 ・内装の材質は主としてステンレス鋼板であること ・除霜方式はマイコン制御であること。 ・冷媒はR404aであること。			40A-1			1				0.359		
43	D3	ソリッドエレクターシェルフ	エレクター(株)	LSS910/P1590	1	台	・棚段数は4段式以上であること。 ・中間棚の高さ変更が可能であること。												
44	D4	ソリッドエレクターシェルフ	エレクター(株)	LSS910/P1590	1	台	・棚段数は4段式以上であること。 ・中間棚の高さ変更が可能であること。												