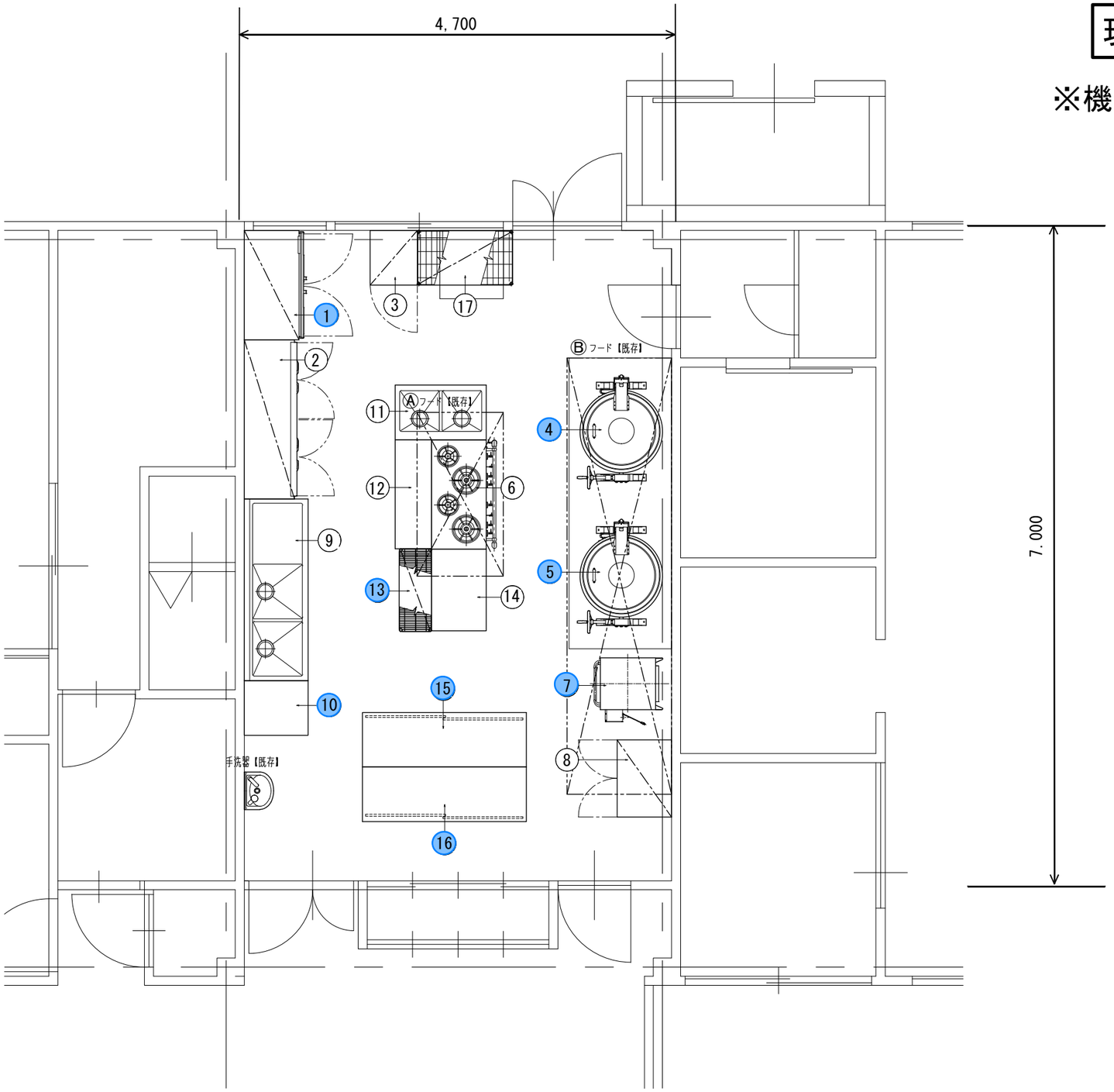
現状配置図（東部保育所）

※機器明細等については次頁参照

●＝更新対象機器

Ⓐステンレス製フード
1,300×2,000×600H
800㎥/h
Ⓑステンレス製フード
1,100×4,800×600H
800㎥/h



１．機器明細

No.	品名	型式	台数	寸法（mm）			排水口径				ＬＰＧ		電気（60Hz,kW）			更新対象	備考
							給水	給湯	排水		口径	ＫＷ					
				幅	奥行	高さ			機器側	設備側	Ａ		単相100V	単相200V	三相200V		
①	業務用冷凍冷蔵庫	ARN-121PM-F	1	1200	650	1950			φ30	40			(0.493)			○	撤去後の機器は処分せず、「山の自然こども園別院」へ移設すること。（設置位置等は別途協議）
②	消毒保管庫	MCS-20-e	1	1750	550	1900			25						8.4		
③	冷凍ストッカー	MA-6144	1	519	600	1225							0.085				
④	ガス回転釜	GHSI-26	1	1320	906	1645	15	15		PIT	20	23.3				○	LPガス消費量23.3kW以下であること。なお、撤去後の機器は処分せず、「川東保育所」へ移設すること。（設置位置等は別途協議）
⑤	ガス回転釜	GHSI-26	1	1320	906	1645	15	15		PIT	20	23.3				○	LPガス消費量23.3kW以下であること。
⑥	ガスレンジ		1	1200	600	800					(25)	(44.0)					
⑦	ガス立体自動炊飯器	RAS-105	1	700	688	1238					20	23.2	0.035			○	
⑧	包丁まな板殺菌庫	MK-310DA	1	850	600	1480							0.545				
⑨	二槽水切付シンク		1	2000	700	800	15×2	15×2	40×2	50×2							
⑩	ワークテーブル		1	600	700	800										○	調理・準備・一時置き等の作業台として使用できること。
⑪	二槽シンク		1	1000	600	800	15×2	15×2	40×2	50×2							
⑫	ワークテーブル		1	1200	400	800											
⑬	ワイヤーシェルフ		1	912	360	800										○	5段の収納棚を有すること（現状は3段）。
⑭	ワークテーブル		1	900	600	800											
⑮	キャビネットテーブル		1	1800	600	800										○	広い作業面と下部収納を一体で使用できること。
⑯	キャビネットテーブル		1	1800	600	800										○	広い作業面と下部収納を一体で使用できること。
⑰	シェルフ		1	1050	600	(1900)											

２．新規導入機器

No.	品名	特記事項
1	スチームコンベクション オーブン	ホテルパン10枚を収納できるガス式スチームコンベクションオーブンとすること。 なお、10段用架台及び軟水器も含むものとする。
2	食器洗浄機	洗浄ラックは３個以内とすること。（それ以上になると置き場所がないため）
3	ソイルドテーブル	食器洗浄前の予備洗浄、残菜処理及び食器洗浄用ラックへの食器セット作業ができること。二槽を用いて浸漬・予備洗浄等を分けて行えること。
4	平棚	テーブル上の作業スペースが十分に確保できるものとすること。

３．その他特記事項

① スチームコンベクションオーブン等の設置にあたっては、既存の排気フード等の設備状況を踏まえて機器の選定及び配置を提案すること。
なお、排気フードの延長等が必要となる場合は、その内容を提案に含めることができるものとする。ただし、当該フード延長等に係る工事は本業務の対象外とする。
② 「⑰シェルフ」について、シェルフの裏側に水道蛇口があり、シェルフ上にカゴ等を設置して水を張り、お茶を冷却する運用を行っているため、シェルフの位置を変更する場合は、その点も考慮し、当該運用に支障が生じない配置とすること。
③ 「③冷凍ストッカー」について、厨房機器の配置上必要がある場合は、調理室外に設置することも可能とする。ただし、設置場所については、使用上の利便性及び安全性を考慮し、発注者と協議のうえ決定すること。