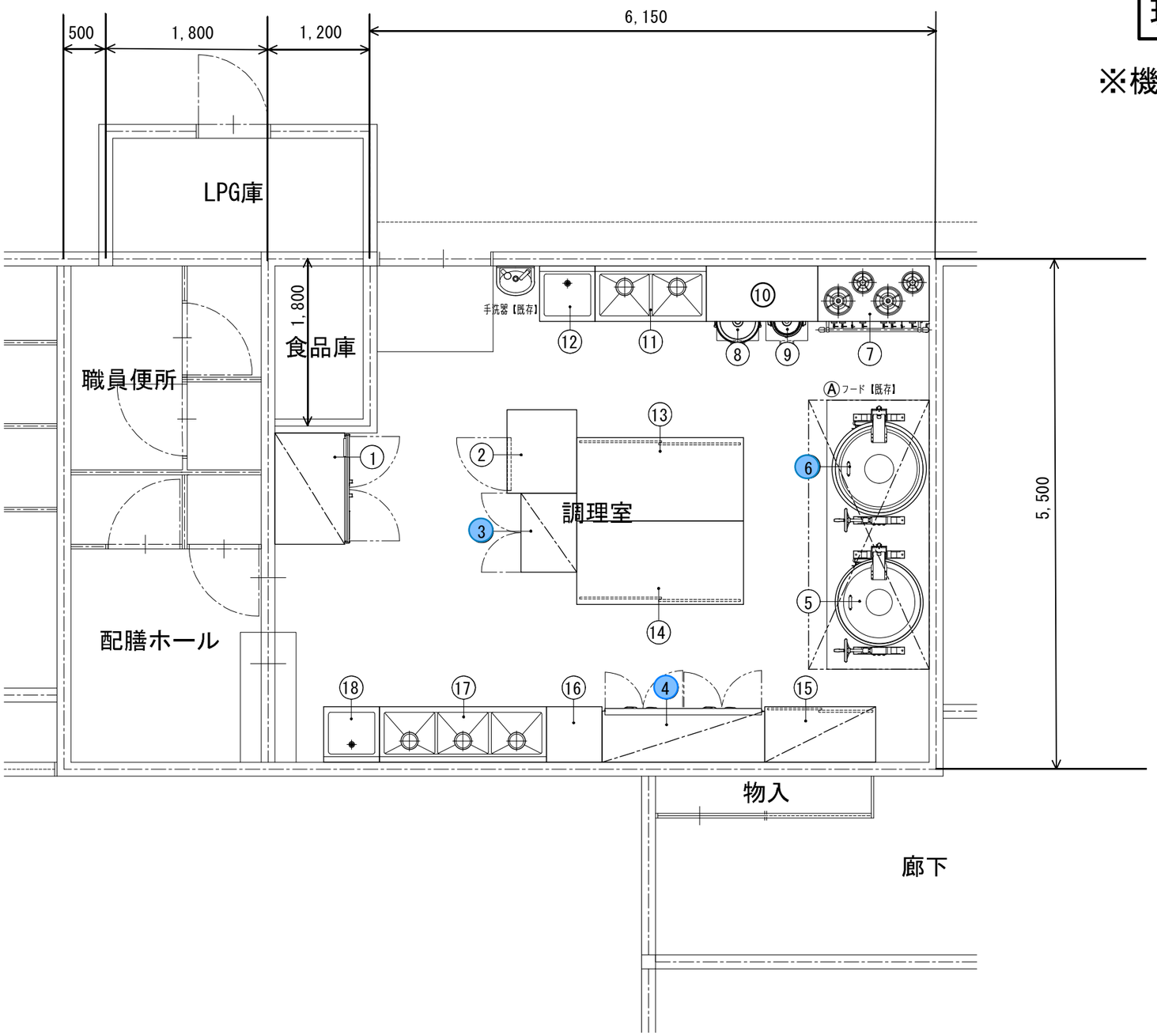
# 現状配置図（中部保育所）

※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 |
|---|
| 3,000×1,300×700H |
| 980㎥/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 | 冷凍冷蔵庫 | ARD-121PM | 1 | 1200 | 800 | 1910 | | | φ30 | 40 | | | 0.476 | | | | |
| ② | テーブル形冷凍庫 | FT-90SDG-1 | 1 | 900 | 750 | 800 | | | φ25 | 40 | | | 0.329 | | | | |
| ③ | 包丁まな板殺菌庫 | NK-310D | 1 | (850 | 600 | 1430) | | | | | | | (0.550) | | | ○ | |
| ④ | 消毒保管庫 | MCS-20-e | 1 | 1750 | 550 | 1900 | | | 25 | 40 | | | | | 8.4 | ○ | |
| ⑤ | ガス回転釜 | GHST-28 | 1 | (1350 | 946 | 1700) | 15 | 15 | | | (20) | (37.3) | | | | | |
| ⑥ | ガス回転釜 | GHST-30 | 1 | (1430 | 1020 | 1765) | 15 | 15 | | | (20) | (37.3) | | | | ○ | 既設機器と同等以上の容量を有すること。<br>LPガス消費量37.3kW以下であること。 |
| ⑦ | ガスレンジ | | 1 | 1200 | 600 | 800 | | | | | (25) | (44.0) | | | | | |
| ⑧ | 炊飯器 | PR101DSS-1 | 1 | 506 | 470 | 449 | | | | | φ9.5 | 9.94 | | | | | |
| ⑨ | ガス炊飯器 | PR-303SF | 1 | 412 | 337 | 334 | | | | | φ9.5 | 2.72 | | | | | |
| ⑩ | 炊飯台車付ワークテーブル | | 1 | 1200 | 600 | 800 | | | | | | | | | | | |
| ⑪ | 二槽シンク | | 1 | 1200 | 600 | 800 | 15×2 | 15×2 | 40×2 | 50×2 | | | | | | | |
| ⑫ | 水切テーブル | | 1 | 600 | 600 | 800 | | | 40 | 50 | | | | | | | |
| ⑬ | キャビネットテーブル | | 1 | 1800 | 900 | 800 | | | | | | | | | | | |
| ⑭ | キャビネットテーブル | | 1 | 1800 | 900 | 800 | | | | | | | | | | | |
| ⑮ | 食器戸棚 | | 1 | 1200 | 600 | 1800 | | | | | | | | | | | |
| ⑯ | ワークテーブル | | 1 | 600 | 600 | 800 | | | | | | | | | | | |
| ⑰ | 三槽シンク | | 1 | 1800 | 600 | 800 | 15×3 | 15×3 | 40×3 | 50×3 | | | | | | | |
| ⑱ | 水切テーブル | | 1 | 600 | 600 | 800 | | | 40 | 50 | | | | | | | |

## 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<br>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。<br>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 | |
| 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 | 移動テーブル | 調理・運搬・一時置き用の移動作業台として使用できること。 |

## ３．その他特記事項

・ 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。