

指定器材等一覧表

○厨房機器

| 番号 | 名 称 | 規格仕様 | 外形寸法W・D・H | 数量 |
|----|-----------------|--------------------|---|----|
| 1 | 蒸気回転釜 | SRB-300NRD | 1420×1100×942 | 4 |
| 2 | ガス回転釜 | DGKA-45C-D | 1460×1030×780 | 2 |
| 3 | 一槽シンク | DS1-157 DS1-126 | 1500×750×800 1200×600×800 900×900×800 | 4 |
| 4 | 二槽シンク | DS2-189W | 1800×900×800 | 2 |
| 5 | 三槽シンク | DS3-279W | 2700×900×800 | 2 |
| 6 | 移動シンク | | 1500×900×800 900×600×800 900×750×800 1500×900×800 900×600×850 | 6 |
| 7 | 球根受槽 | | 750×720×300 | 1 |
| 8 | 野菜受槽 | | 600×670×280 | 1 |
| 9 | 調理台 | DT-189W | 1800×900×800 | 3 |
| 10 | 食器システム洗浄機 | NW4-8SB-M | 9100×1780×2440 | 1 |
| 11 | 食缶システム洗浄機 | NW-3-5FH-M | 6400×735×1965 | 1 |
| 12 | 超音波洗浄機 | UC-601 | 600×600×924 | 1 |
| 13 | コンテナ洗浄機 | CONW-B-M | 3100×2320×3250 | 1 |
| 14 | 食缶下洗浄機 | NW-AC | 600×600×1485 | 1 |
| 15 | 器具殺菌庫 | | 1800×750×1800 | 1 |
| 16 | 食缶消毒保管庫 | ISCT-S2C-E | 2200×1035×2220 | 4 |
| 17 | 食器消毒保管庫 | ISCM-W48JW-EH | 1470×1162×2970 | 3 |
| 18 | トレイ消毒保管庫 | ISCM-W42JW-EHPS | 1470×1162×2970 | 2 |
| 19 | トラックイン消毒保管庫 | ISCT-S2C-ED | 2200×1350×2250 | 1 |
| 20 | 高速度ミキサー | MX-40 | 335×435×940 | 2 |
| 21 | サイノ目切機 | CBM-40 | 375×484×810 | 1 |
| 22 | 野菜切機 | VA-40 | 440×740×995 | 1 |
| 23 | 球根皮剥機 | PL-82N | 610×670×975 | 1 |
| 24 | 割卵機 | 水洗2号 | 1370×640×1040 | 1 |
| 25 | フードカッター | FD-21 | 600×380×459 | 1 |
| 26 | フードスライサー | ECA-203 | 676×1082×1103 | 1 |
| 27 | 連続式揚物機 | FAG-4000MW | 4000×1290×1500 | 1 |
| 28 | 食油濾過機 | OC-1 | 560×675×780 | 1 |
| 29 | スチームコンベクションオーブン | CSV-E20-S | 920×855×1825 | 2 |
| 30 | プレハブ冷凍冷蔵庫 | | 5400×1800×2400 | 1 |
| 31 | 連続炊飯機 | RCG-150UN-NS | 5150×1700×2100 | 1 |
| 32 | 連続炊飯機用炊飯釜 | | | 26 |
| 33 | 包丁俎板殺菌庫 | DS-114C | 850×600×1430 | 1 |
| 34 | ザル置台 | DBM-600 | 600×600×540 | 18 |
| 35 | 移動台 | DTM-157 | 1500×750×800 | 27 |
| 36 | 水切台 | | 700×700×100 | 5 |
| 37 | 置台 | | 750×600×500 | 4 |

| | | | | |
|----|-----------------|--------------|---------------|----|
| 38 | 給食コンテナ | | 1270×750×1580 | 23 |
| 39 | L型運搬車 | DLK | 600×600×825 | 20 |
| 40 | パンラック | DRM-186 | 1800×600×1800 | 6 |
| 41 | 抜水機 | DT-2 | 970×920×810 | 1 |
| 42 | 食器自動供給装置 | NCAP-4D | | 1 |
| 43 | 食器自動整理装置 | CAPU-4DC | | 1 |
| 44 | 台秤 | 100KG | | 1 |
| 45 | デジタル台秤 | DP-6900K-150 | | 2 |
| 46 | トレイ自動供給装置 | | | 1 |
| 47 | トレイ自動整理装置 | | | 1 |
| 48 | NASAシステムコントローラー | | | 1 |

○調理場内で使用する備品、消耗品

食器、食缶、トレイ、はし、スプーン、しゃもじ、お玉、トンゴ、食器等かご、ごみ箱、掃除用具入れ、掃除機、温湿度計、時計、中心温度計、塩素濃度測定器、ざる、プラスチック、ボール、スパテラ、スパテラスタンド、ひしゃく、ターナー、ヘラ、泡立器、包丁、砥石、まな板、ピーラー、鍋、計量水マス、秤、サンプルケース、食缶類蓋入れ、缶切り器、検食ケース、タライ、バケツ、キッチンバサミ、スコップ、タイマー、フォーク、ホワイトボード、台車、ファンヒーター、ストーブ、扇風機、殺菌庫、赤外線放射温度計、脚立

○管理区域で使用する備品、消耗品

市の事務室で使用する備品等、傘立て、来客用スリッパ、エントランス掲示板、会議室で使用する備品等、市が使用する洗濯機、更衣室ロッカー、休憩室長机、シューズボックス、高圧洗浄機、テレビ2台（2階休憩室用）

○配送車両

車種：2トントラック(三菱ふそうトラック・バス株式会社製)

台数：3台

定員：3名

トランスミッション：A/T

車両規格：車長約6.5m、車幅約2.2m

車高約3.1m

テールゲートリフタ付きドライバン

最大積載量 約2トン

総重量 6トン以上

※平成30年3月26日更新