（別紙８）

海老名市食の創造館厨房設備機器一覧表

No	品名	型式	規格寸法			台数	配管接続口径（A）			ガス（13A）		電気（50Hｚ）Kw			フード	蒸気			冷却水			備考
			W	D	H		給水	給湯	排水	口径	KW	単相100V	単相200V	三相200V		供給	戻り	Kg/ｈ	供給	戻り	ｌ/min	
A	〈野菜類検収・下処理〉																					
1	受渡し台		2100	600	600	1																移動式、キャスター：5インチウレタン製（自在式・対角ストッパー付）
2	デジタル天秤	DP-6100GP	350	640	804	1																
3	二重シンク	SDS２-157B	1500	750	850	1	15×２	15×２	40×２													ドライ仕様
4	保存食用冷蔵庫	SRF-J783V	745	800	1950	1			間接40					0.33								有効内容積：636L、内装ステンレス、ハンドル・パッキン抗菌防カビ仕様
5	移動台	DTM-127	1200	750	850	2																ドライ仕様、キャスター：5インチウレタン製（自在式・対角ストッパー付）
6	L型運搬車	DLK-96	900	600	800	4																ドライ仕様
7	三槽シンク	SDS３-277B	2700	750	850	1	15×３	15×３	40×３													ドライ仕様
8	トラックイン器具消毒保管機	ISCT-W1C-E	1110	2000	2220	1								19.5								ウオーム機能付、自己診断機能付、停電時バックアップ機能付（３分以内）
9	トラックイン器具消毒保管機	ISCT-W2C-E	2200	2000	2220	1								27.0								ウオーム機能付、自己診断機能付、停電時バックアップ機能付（３分以内）
10	保管機用カート		750	900	1720	6																
11	プレハブ冷蔵庫（野菜類）		3500	2400	2400	1			40側溝			0.15		2.3								室外機要、冷媒配管厨房除害工事
12	プレハブ冷蔵庫（野菜類）		2250	2400	2500	1			40側溝			0.3		3.8								室外機要、冷媒配管厨房除害工事
13	移動ラック	LS1220-15	1212	613	1749	5																キャスター付
14	移動式ピーラー	PL-82N-M	1055	850	1060	2	15		側溝					0.75								ドライ仕様、能力：610kg/h、カーボランダム粒子付（内壁）
15	移動式受槽	PL-82N-M#1	850	700	953	2			側溝													ピーラー用
16	移動台	DTM-127	1200	750	850	6																ドライ仕様、キャスター：5インチウレタン製（自在式・対角ストッパー付）
17	三槽シンク	DS3-277B	2700	750	850	8	15×３	15×３	40×３													ドライ仕様、オーバーフロー○付
18	作業台（H600）	DT-127B	1200	750	600	7			32													ドライ仕様
19	器具消毒保管機	ISC-W60J-E	2560	950	1880	1								19.5								ウオーム機能付、自己診断機能付、停電時バックアップ機能付（３分以内）
20	包丁まな板殺菌庫	DS-114A	850	600	1430	2						0.587										包丁30本・まな板10枚、殺菌乾燥式、本体：SUS304仕様、扉：強化ガラス
21	器具消毒保管機	ISC-W30J-E	1280	950	1880	1								9.75								ウオーム機能付、自己診断機能付、停電時バックアップ機能付（３分以内）
22	掃除用具入れ		500	500	1800	2																
23	厨芥処理機	AP-100R	1800	650	1370	1	20	15	排水桝80					3.02								野菜くず用
B	〈肉魚類検収・下処理〉																					
1	受渡し台		2100	600	600	1																移動式、キャスター：5インチウレタン製（自在式・対角ストッパー付）
2	デジタル天秤	DP-6100GP	350	640	804	1																
3	移動台	DTM-127	1200	750	850	2																ドライ仕様、キャスター：5インチウレタン製（自在式・対角ストッパー付）
4	L型運搬車	DLK-96	900	600	800	4																ドライ仕様
5	トラックイン器具消毒保管機	ISCT-W2C-E	2200	2000	2220	1								27.0								ウオーム機能付、自己診断機能付、停電時バックアップ機能付（３分以内）
6	保管機用カート		750	900	1720	6																
7	三槽シンク	SDS３-277B	2700	750	850	1	15×３	15×３	40×３													ドライ仕様
8	プレハブ冷蔵庫（野菜類）		3500	2400	2400	1			40側溝			0.15		2.3								室外機要、冷媒配管厨房除害工事
9	プレハブ冷蔵庫（野菜類）		2250	2400	2500	1			40側溝			0.3		3.8								室外機要、冷媒配管厨房除害工事
10	移動ラック	LS1220-15	1212	613	1749	5																キャスター付
11	移動台	DTM-127	1200	750	850	6																ドライ仕様、キャスター：5インチウレタン製（自在式・対角ストッパー付）
12	三槽シンク	DS3-277B	2700	750	850	8	15×３	15×３	40×３													ドライ仕様、オーバーフロー○付
13	包丁まな板殺菌庫	DS-114A	850	600	1430	2						0.587										包丁30本・まな板10枚、殺菌乾燥式、本体：SUS304仕様、扉：強化ガラス
14	器具消毒保管機	ISC-W30J-E	1280	950	1880	1								9.75								ウオーム機能付、自己診断機能付、停電時バックアップ機能付（３分以内）
15	パススルー冷蔵庫	SRR-GP1583D	1460	850	2000	4			間接40					0.756								有効内容積：1514L、内装ステンレス、ハンドル・パッキン抗菌防カビ仕様
16	ラック	LS1520-19	1518	613	1892	3																
17	ラック	LS1570-19	1062	613	1749	2																
18	移動ラック	LS1220-15	1212	613	1749	1																キャスター付
19	冷蔵庫(調味料)	SRR-J1583VS	1460	800	1950	1			間接40					0.448								有効内容積：1343L、内装ステンレス、ハンドル・パッキン抗菌防カビ仕様
20	器具消毒保管機	ISC-W30J-E	1280	950	1880	1								9.75								ウオーム機能付、自己診断機能付、停電時バックアップ機能付（３分以内）
21	合付二槽シンク	SDTS2-187BL	1800	750	850	1	15×２	15×２	40×２													ドライ仕様
22	デジタル天秤	DP-6100GP	350	640	804	1																秤量：150Kg
23	移動台	DTM-127	1200	750	850	2																ドライ仕様、キャスター：5インチウレタン製（自在式・対角ストッパー付）
24	台秤置台		900	500	600	1																ドライ仕様、移動式、キャスター：5インチウレタン製（自在式・対角ストッパー付）、押手付
25	二重シンク	SDS２-157B	1500	750	850	1	15×２	15×２	40×２													ドライ仕様
26	作業台	DT-137B	1300	750	850	1			32													ドライ仕様
27	デジタル卓上秤	UDS-1V	242	288	120	4																
28	掃除用具入れ		500	500	1800	2																

（別紙８）

海老名市食の創造館厨房設備機器一覧表

No	品名	型式	規格寸法			台数	配管接続口径（A）			ガス（13A）		電気（50Ｈｚ）Ｋｗ			フード	蒸気			冷却水			備考
			W	D	H		給水	給湯	排水	口径	KW	単相100V	単相200V	三相200V		供給	戻り	Kg/ｈ	供給	戻り	ｌ/min	
C	〈調理室〉																					
1	移動台	DTM-127	1200	750	850	8																ドライ仕様、キャスター：5インチウレタン製（自在式・対角ストッパー付）
2	移動台（H600）	DTM-97	900	750	600	6																ドライ仕様、キャスター：5インチウレタン製（自在式・対角ストッパー付）
3	移動式フードスライサー	HAS-10J-M	1095	800	1379	3	15		側溝					0.95								ドライ仕様、能力：300～3000Kg/H
4	受槽	HAC-10J-M#1	850	700	953	3			側溝													移動式、フードスライサー用
5	移動式野菜切機	VA-40-M-SP	820	970	1002	1	15		側溝					0.4								スイッチ位置投入口側仕様
6	受槽	VA-40-M＃1	850	700	953	1			側溝													野菜切機用
7	移動式サイノ目切機	CBM-40-M-SP	800	700	1194	2	15		側溝					0.4								ドライ仕様、能力：1200Kg/ｈ（じゃがいも）
8	受槽	CBM-40-M＃1	850	700	953	2			側溝													移動式、サイノ目切機用
9	移動式高速度ミキサー	MX-40S-M	420	590	1060	2					0.4											ドライ仕様、能力：6Kg/回
10	受槽	MX-MS	500	530	900	2			側溝													高速度ミキサー用
11	ザル置台	DBM-600	600	600	600	12																ドライ仕様、移動式
12	スパテラスタンド	ST-S	270	270	620	10																移動式
13	ザル運搬ラック		1400	700	1200	12																ドライ仕様、甲板：２段、キャスター：5インチウレタン製（自在式・対角ストッパー付）
14	蒸気回転釜	SRB-400NR-D	1612	1282	945	10	15	15	ピット						G	25	25	100.0				満水容量420L、釜本体：SUS304（ｔ＝8.00mm）、排水50A取り外し式、蓋屈折式
15	蒸気式グランドケトル	KSMD-800F	2150	1000	1800	2	20	20	ピット					1.55	G	25	25	210.0				満水容量800L、ドロー式
16	配缶台		1400	700	600	12																ドライ仕様、移動式、キャスター：5インチウレタン製（自在式・対角ストッパー付）、押手付
17	保存食用冷蔵庫	SRF-J783V	745	800	1950	1			間接40					0.33								有効内容積：636L、内装ステンレス、ハンドル・パッキン抗菌防カビ仕様
18	三槽シンク	SDS３-277B	2700	750	850	1	15×３	15×３	40×３													ドライ仕様
19	器具消毒保管機	ISC-W20J-E	900	950	1880	1								7.95								ウオーム機能付、自己診断機能付、停電時バックアップ機能付（３分以内）
20	器具消毒保管機	ISC-W70J-E	3025	950	1880	1								22.5								ウオーム機能付、自己診断機能付、停電時バックアップ機能付（３分以内）
21	掃除用具入れ		500	500	1800	1																
D	〈アレルギー食調理室〉																					
1	移動台	DTM-96	900	600	850	4																ドライ仕様、キャスター：4インチウレタン製（自在式・対角ストッパー付）
2	冷凍冷蔵庫	SRR-G781C	745	800	2000	1			間接40					0.453								有効内容積Ｆ：636L、R:353L 内装ステンレス、ハンドル・パッキン抗菌防カビ仕様
3	二重シンク	SDS２-127B	1200	750	850	1	15×２	15×２	40×２													ドライ仕様
4	作業台	DT-207B	2050	750	850	1			32													ドライ仕様
5	電子レンジ	EM-750	490	383	320	1																
6	電子レンジ用上棚		600	400	600	1																
7	電磁調理器	MIR1055SB	900	750	850	1								5.0×２	G							加熱出力：５ｋｗ×２
8	スチームコンベクションオーブン	CSI-E3	700	697	530	1	15		高温間接50					4.4	G							ホテルパン収納数：2/3×３枚
9	置台		1100	750	850	1																
10	器具消毒保管機	ISC-W70J-E	3025	950	1880	1								22.5								ウオーム機能付、自己診断機能付、停電時バックアップ機能付（３分以内）
E	〈和え物調理〉																					
1	移動台	DTM-127	1200	750	850	11																ドライ仕様、キャスター：4インチウレタン製（自在式・対角ストッパー付）
2	包丁まな板殺菌庫	DS-114A	850	600	1430	1						0.587										包丁30本・まな板10枚、殺菌乾燥式、本体：SUS304仕様、扉：強化ガラス
3	三槽シンク	SDS３-247B	2400	750	850	1	15×３	15×３	40×３													ドライ仕様
4	蒸気回転釜	SRB-300NR-D	1420	1100	942	2	15	15	ピット						G	20	20	70.0				満水容量320L、釜本体：SUS304（ｔ＝6.00mm）、排水50A取り外し式、蓋屈折式
5	スチームコンベクションオーブン	NL-120F-EP	1050	915	1915	1	20		高温間接50					34.6	G							パススルー型、ホテルパン収納数：1/1×20枚、カート式、大賀操作パネル（日本語表記）、ジョグダイヤル設定
6	パススルー真空冷却器	CM-200EW	2650	1320	2270	2	32		20×２　高温4025					5.45		25		110				室外機不要、処理能力：200ｋｇ/バッチ
7	親台車		1285	660	1440	2																子台車付き
8	カートイン冷蔵庫	SRR-EC2AH	1725	952	2100	1						0.649										有効内容積：2311L、内装：ステンレス
9	トレイトラック	TTR75	620	810	1660	2																
10	器具消毒保管機	ISC-W50J-E	2180	950	1880	1								17.7								ウオーム機能付、自己診断機能付、停電時バックアップ機能付（３分以内）
11	二槽シンク	SDS２-157B	1500	750	850	1	15×２	15×２	40×２													ドライ仕様
12	和え物用回転釜	SRB-300NR-D-WCLD	1420	1100	942	2	20　15	15	ピット													満水容量320L、釜本体：SUS304（ｔ＝6.00mm）、排水50A取り外し式、蓋屈折式
13	配缶台		1400	700	600	2																ドライ仕様、移動式、キャスター：5インチウレタン製（自在式・対角ストッパー付）、押手付
14	トラックイン食缶消毒保管機	ISCT-32C-E	2200	2965	2720	2			間接40					40.5								冷却機能付、自己診断機能付、停電時バックアップ機能付（３分以内）
15	保管機用カート		750	900	1720	12																
16	包丁まな板殺菌庫	DS-103	850	500	1800	2						0.587										包丁30本・まな板10枚、殺菌乾燥式、本体：SUS304仕様、扉：強化ガラス
17	掃除用具入れ		500	500	1800	2																

（別紙８）

海老名市食の創造館厨房設備機器一覧表

No	品名	型式	規格寸法			台数	配管接続口径（A）			ガス（13A）		電気（50Ｈｚ）Ｋｗ			フード	蒸気			冷却水			備考
			W	D	H		給水	給湯	排水	口径	KW	単相100V	単相200V	三相200V		供給	戻り	Kg/ｈ	供給	戻り	l /min	
F	〈焼物、揚物室/油庫〉																					
1	移動台	DTM-127	1200	750	850	5																ドライ仕様、キャスター：4インチウレタン製（自在式・対角ストッパー付）
2	連続式揚物機	FAG-N6L-T	6086	1598	1770	1	15	15	側溝	25×２	220			0.2	G							油タンク付・油量：215L、コンベア：スクレパー式　排気熱交換方式
3	油濾過機	V-１型-80	1140	515	980	1																新油・廃油配管厨房除外工事
4	油濾過システム制御盤		400	200	600	1								2.4								電気渡り配線・信号線厨房除外工事・架台付き
5	新油タンク		1435	1040	1506	1								1								約780L、レベルセンサー上限時：約645L
6	廃油タンク		1640	950	1506	1								0.75								約780L、レベルセンサー上限時：約645L
7	油切コンベアー	NW-600-B	1803	680	843	1								0.06								コンベア：バーコンベア
8	スチームコンベクションオーブン	NL-120F-E	1050	850	1915	5	20		高温間接50					34.6	G							カート付、ホテルパン収納数：1/1×20枚、大賀操作パネル（日本語表記）、ジョグダイヤル設定
9	ガス回転釜	DGK-60C-D-F	1290	1140	820	1	15	15	ピット	20	50				G							満水容量200L、ドライ式、排水50A取り外し式、蓋屈折式
10	配缶台		1400	700	600	2																ドライ仕様、移動式、キャスター：5インチウレタン製（自在式・対角ストッパー付）、押手付
11	二槽シンク	SDS２-157B	1500	750	850	1	15×２	15×２	40×２													ドライ仕様
12	掃除用具入れ		500	500	1800	1																
G	〈米庫/洗米室/炊飯室〉																					
1	米サイロ・バケットコンベア		2265	1360	3800	1																貯米量：1600ｋｇ、本体：SUS
2	分量機	RM-1	400	350	265	1																計量能力：500～780ｋｇ/ｈ
3	連続洗米機	CRW-600	1360	650	900	1	20		ピット													洗米能力：600ｋｇ、電動水圧洗米方式
4	炊飯システム制御盤		1200	350	1950	1								18906								電気渡り配線・信号線厨房除外工事
5	浸漬配水配米機	RD-450A	1875	1750	3232	1	25		ピット　排水桝100													浸漬量：450ｋｇ、お米のあふれ防止機能付
6	配米コンベア	RDC-3100	3100	740	732	1			ピット													
7	連続炊飯・炊飯釜下降機	RCG-450N-B	8530	1000	2345	1				40×３	418.6				H							炊飯能力：450ｋｇ/ｈ、３段式、釜滞留防止装置付
8	蓋取りコンベア	HCV-B１-2150	2150	560	725	1																
9	反転ほぐし機	RMR-60W	1525	1205	1375	1	15		ピット													能力：60釜/ｈ、反転ホッパー、ホグシ羽根、ホグシ樽：テフロン加工
10	食缶計量器	SRC-15KBM	1000	572	1057	1			ピット													キャスター仕様　乾電池
11	洗浄前空釜搬送コンベア	RPTCV-2000	2000	500	680	1																ローラー：炊飯釜、蓋洗浄機連動式
12	炊飯釜・蓋洗浄機	RW2-MR	5680	1160	1680	1	20	20×２	高温40×２　高温50×２						H	25×２	20	125				洗浄前空釜搬送コンベヤ連動式、仕上げ蒸気ブースター付
13	返却コンベヤ		2000	900	940	1			40													
14	移動台	DTM-127	1200	750	850	6																ドライ仕様、キャスター：5インチウレタン製（自在式・対角ストッパー付）
15	一槽シンク	DS1-97B	900	750	850	4	15	15	40													ドライ仕様
16	配缶台		1400	700	600	4																ドライ仕様、移動式、キャスター：5インチウレタン製（自在式・対角ストッパー付）、押手付
17	ラック	LS1821-19	1821	613	1892	2																
18	移動シンク	HMS-97D	900	750	850	2																
19	三槽シンク	SDS３-277B	2700	750	850	1	15×３	15×３	40×３													ドライ仕様
20	掃除用具入れ		500	500	1800	1																

（別紙８）

海老名市食の創造館厨房設備機器一覧表

No	品名	型式	規格寸法			台数	配管接続口径（A）			ガス（13A）		電気（50Hｚ）Kw			フード	蒸気			冷却水			備考
			W	D	H		給水	給湯	排水	口径	KW	単相100V	単相200V	三相200V		供給	戻り	Kg/ｈ	供給	戻り	l /min	
H	〈洗浄室/消毒室〉																					
1	作業台	DT-97B	900	750	850	1			32													ドライ仕様
2	スプーン洗浄機	UC-1200N	1200	600	926	2	15	15	間接50			2.2										収容容量：100L
3	二槽シンク	SDS２-157B	1500	750	850	1	15×２	15×２	40×２													ドライ仕様
4	移動台	DTM-159	1500	750	850	8																ドライ仕様、キャスター：5インチウレタン製（自在式・対角ストッパー付）
5	スペースカート		900	700	800	15																ドライ仕様、スケッキング収納式
6	移動シンク	HMS-129D	1200	900	850	2																
7	食缶置台（H450）	DTM-159	1500	900	450	1																ドライ仕様、キャスター：5インチウレタン製（自在式・対角ストッパー付）
8	粉砕流し台	ATEL-S15150L-15W	1500	1500	850	1	20															スラリー配管（50A）厨房除外工事
9	制御盤（粉砕流し台用）	ACP-10X	400	160	400	1								3.06								電気渡り配線・信号線厨房除外工事
10	食缶下洗い機	NPCW-2C-8	2950	1800	2050	1	20	20	40　高温50×２					6.3		25		30				エアー配管15A、昇降式回転ノズル（食缶レーン）
11	食缶洗浄機	CWX4-8NU-MS	7850	1880	2250	1	20×２	20　25	高温40×３　高温50×２					28.5	D	25×２	20	330				洗浄レーン２レーン仕様、洗浄準備機能付、除湿排気装置付、蒸気ブースター付
12	コンテナー洗浄機	COW-J-S	6970	1800	2950	1	20×２	25	ピット100					15.3	D	25×２	20	200				コンベアトッププレート式、洗浄準備機能付、除湿排気装置付、蒸気ブースター付、ブロワー付
13	立体浸漬槽	YDS-2B-81	8100	1570	1850	1	20	20	50×２　高温50×２					7	D	25×２		280				エアー配管15A、浸漬槽：上下二段式構造（下段：バブリング、上段：シャワー）
14	食器自動供給装置	NCAP-6D	700	1400	281	2																電源は食器洗浄機本体より供給、駆動方式：エアー供給方式、セパレーター半回転式、食器レーン６レーン式
15	食器洗浄機	DWX4-2NUSB-MS	8200	1725	2350	2	20×２	20　25	高温40×３　高温50×２					28.76	D	25×２	20	340				エアー配管15A×２、洗浄機　上下二段式構造（下段：バブリング、上段：シャワー）
16	食器自動受取装置	CAPU-N6D・C	900	1450	1095	2																
17	自動トレー供給装置	NCAP-3T	850	1200	281	1																
18	トレー洗浄機	DWX4-0NB-MS	7600	1525	2350	1	20×２		高温40×３　高温50×２					23.06	D	25×２	20	310				
19	トレー自動受取装置	CAPU-3T・C	1380	1250	1095	1			50													
20	移動台	DTM-159	1500	900	850	4																ドライ仕様、キャスター：5インチウレタン製（自在式・対角ストッパー付）
21	コンテナ消毒保管庫		23100 32000	11450 5100	2400	1										（150）	（80）	2000				冷却機能付、自己診断機能付、停電時バックアップ機能付（３分以内）
22	消毒室制御盤					1								100.4								
23	ラック	LS910-19	910	613	1892	1																
24	コンテナ		1270	750	1540	50																
25	炊飯釜・器具用カート		750	900	1720	61																
26	予備食器用カート		750	900	1720	18																
27	コンプレッサー	POD-3.7MA5/6	926	710	1180	2			25					3.7								
28	厨芥脱水機	AD-3000	1225	650	1370	1	20	15	排水桝100													
29	重量検出装置	ADW-1	450	560	250	1																
30	調整タンク	ATK-500（特）	1300	1000	1650	1	20		排水桝100													
31	制御盤（厨芥脱水機）	ACP-30YL	600	200	500	1								2.67								
32	掃除用具入れ		500	500	1800	2																
33	保温箱用移動ラック	LS1520-13	1518	613	1546	6																
34	移動シンク		900	600	850	8																
35	盛付器具用カート		750	900	1720	1																
36	コンテナ		1270	750	1540	50																
I	〈準備室/1・2〉																					
1	クリーンロッカー	NBO-4	1200	600	1800	8						1.07										短靴32足又は、白衣15～20着収納
J	〈準備室/3・4〉																					
1	クリーンロッカー	NBO-4	1200	600	1800	6						1.07										短靴32足又は、白衣15～20着収納
K	〈配膳室〉																					
1	保温箱用移動ラック	LS1520-13	1518	613	1546	6																
2	トラックイン消毒保管機	ISCT-W2C-E	2200	2000	2220	1					27											
3	トラックイン消毒保管機	ISCT-W1C-E	1110	2000	2220	1					19.5											
4	水切付一槽シンク		1500	750	850	1	15	15	40													
5	自動定量盛付機	GRM-1	400	430	790	1				0.13												
6	自動定量盛付機・架台		600	600	850	1																
7	移動台		600	600	850	2																
8	盛付コンベアー		5000	905	850	1					0.2											
9	L 型運搬車	DLK-96	900	600	800	3																
10	容器用カート		750	900	1720	6																
11	移動台	DTM-97	900	750	850	2																
	総使用量										688.6	27.467		867.608				5735				