

A1 冷凍庫

寸法(幅×奥行×高さ)	1200mmX800mmX1910mm	*左記寸法である事
型式	HF-120B-ML	
台数	1台	
外装	ステンレス鋼板 亜鉛鋼板(後板、底板) 多層クリアコートステンレス網板(フロントパネル・扉)	
内装	ステンレス鋼板、ABS樹脂	
電源	1P100V 657W 圧縮機インバータ制御	
冷媒	R290	
庫内温度制御	マイコン制御 -6℃～12℃調節可	
棚網	3セット(棚網6枚、棚網受け3本＋スノコ2枚)(耐荷重20kg/枚)	
付属品	ドレンホース,露受け皿	
その他	上記型式と異なる製品を選定する場合は カタログ、図面等を提示し、事前に許可を得ること	

A2 冷蔵庫

寸法(幅×奥行×高さ)	1200mmX800mmX1910mm	*左記寸法である事
型式	HR-120B-ML	
台数	1台	
外装	ステンレス鋼板 亜鉛鋼板(後板、底板) 多層クリアコートステンレス網板(フロントパネル・扉)	
内装	ステンレス鋼板、ABS樹脂	
電源	1P100V 290W 圧縮機インバータ制御	
冷媒	R600a	
庫内温度制御	マイコン制御 -25℃～7℃調節可	
棚網	3セット(棚網6枚、棚網受け3本＋スノコ2枚)(耐荷重20kg/枚)	
付属品	ドレンホース,露受け皿	
その他	上記型式と異なる製品を選定する場合は カタログ、図面等を提示し、事前に許可を得ること	

A3 1槽シンク

寸法(幅×奥行×高さ) 750mmX690mmX850mm

*左記寸法である事

台数 1台

槽・甲板 SUS430 1.2t
羽布研磨仕上げ

脚 SUS430 丸パイプ° 38ΦX1.2t
トップ下部に枠を組み全体を受ける方法
アジャスト式

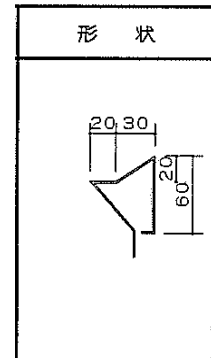
枠 SUS430 丸パイプ° 25ΦX1.2t

ゴミ収納器付防臭排水トラ TO-195BK(スギコ製)同等品使用の事

排水 50A蛇腹ホース付

ドライ対応 縁部落ちた水滴は床に飛散しない構造になっている事

その他 小判型オーバーフロー付
上記仕様と異なる製品を選定する場合は
カタログ、図面等を提示し、事前に許可を得ること



A4 球根皮剥機

寸法(幅×奥行×高さ)	1040mmX690mmX959mm 食材投入口高さ:959mm以下 食材出口高さ:FL+600mm以上
型式	P-48特D(C型)
台数	1台
能力	13kg～15kg/回
電源	3P200V 0.4kw
蓋	SUS304
架台	SUS304
ドラム	SUS430
スイッチ	本体側面に簡易防水型の電源スイッチがついていること
アジャスト	SUS430
ドライ対応	取出し口部より落ちた水滴が床に落ちない構造になっていること 剥かれた皮は受け槽内のカゴに溜まる構造になっており、運転中・受け槽の洗浄時に水滴が飛散しない構造になっている事
その他	上記型式と異なる製品を選定する場合は カタログ、図面等を提示し、事前に許可を得ること

A5 下処理用3槽シンク

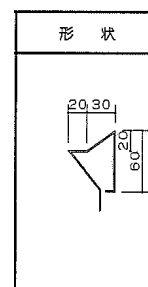
寸法(幅×奥行×高さ) 2700mmX915mmX850mm *左記寸法以下である事

台数 1台

槽・甲板 SUS430 1.2t
羽布研磨仕上げ

脚 SUS430 丸パイプ 38ΦX1.2t
トップ下部に枠を組み全体を受ける方法
アジャスト式

枠 SUS430 丸パイプ 25ΦX1.2t



ゴミ収納器付防臭排水トラップ TO-195BK(スギコ製)同等品使用の事

オーバーフロー 各槽のオーバーフロー部には取り外し式の
パンチング籠・仕切り板(SUS430)がついている事

排水 50A蛇腹ホース付

ドライ対応 縁部落ちた水滴は床に飛散しない構造になっている事

その他 上記仕様と異なる製品を選定する場合は
カタログ、図面等を提示し、事前に許可を得ること

A6 下処理用3槽シンク

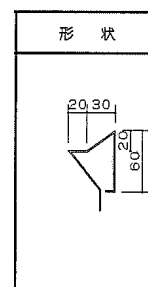
寸法(幅×奥行×高さ) 2700mmX915mmX850mm *左記寸法以下である事

台数 1台

槽・甲板 SUS430 1.2t
羽布研磨仕上げ

脚 SUS430 丸パイプ 38ΦX1.2t
トップ下部に枠を組み全体を受ける方法
アジャスト式

枠 SUS430 丸パイプ 25ΦX1.2t



ゴミ収納器付防臭排水トラップ TO-195BK(スギコ製)同等品使用の事

オーバーフロー 各槽のオーバーフロー部には取り外し式の
パンチング籠・仕切り板(SUS430)がついている事

排水 50A蛇腹ホース付

ドライ対応 縁部落ちた水滴は床に飛散しない構造になっている事

その他 上記仕様と異なる製品を選定する場合は
カタログ、図面等を提示し、事前に許可を得ること

A7 作業台

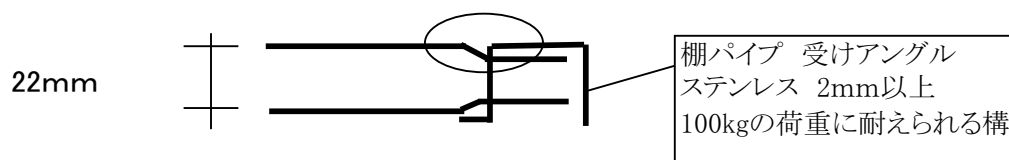
寸法(幅×奥行×高さ)	750mmX915mmX850mm	*左記寸法である事
台数	2台	
槽・甲板	SUS430 1.2t 羽布研磨仕上げ	
脚	SUS430 丸パイプ 38ΦX1.2t トップ下部に枠を組み全体を受ける方法 アジャスト式	
枠	SUS430 丸パイプ 25ΦX1.2t	
特記事項	高さは850mmとし、移動台車の高さと合わせる事	
その他	上記仕様と異なる製品を選定する場合は カタログ、図面等を提示し、事前に許可を得ること	

A8 ドラフト水圧洗米機

寸法(幅×奥行×高さ)	φ485mmX815mm *左記寸法以下である事
型式	RWO-48A
台数	1台
能力	20kg/回
本体	SUS304
その他	上記型式と異なる製品を選定する場合は カタログ、図面等を提示し、事前に許可を得ること

A9 器具消毒保管機

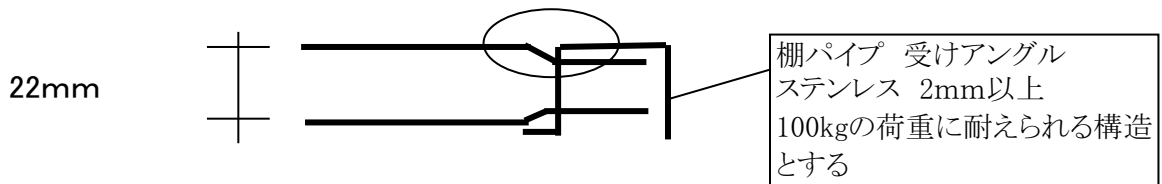
寸法(幅×奥行×高さ)	1290mmX750mmX1920mm *左記寸法である事
型式	EMK-1505 片面式
台数	1台
庫内寸法(幅×奥行×高さ)	1160mmX670mmX1330mm 中棚3段式
消毒方式	熱風循環加熱方式
電源	3P200V 9,50kw以下
本体	SUS430
扉	片面式(開閉ハンドル埋め込み式)
棚	耐荷重 100kg/段 SUS430 パイプ 棚ピッチは34mm以下で任意に調整可能である事



ファンモートル	循環を良くする為、1個1.5kW 以上の能力を有する事
コントロールパネル	設定温度は3種(1種はあたため機能)設定でき、 専用の切替ボタンにて切替できる事 時間表示と温度表示が別々の表示灯で表示される事 時間表示灯は現在時刻、運転残り時間、 運転終了後のファンの排風残り時間を表示できる事
排気ダンパ	温度感知型自動排気ダンパー
自己診断機能	故障時に故障内容をエラーナンバーにて表示できる事
温度履歴	15日前までの最高温度を履歴できる事
特記事項	庫内排水なし仕様
その他	上記型式と異なる製品を選定する場合は カタログ、図面等を提示し、事前に許可を得ること

A10 包丁・まな板消毒保管機

寸法(幅×奥行×高さ)	550mmX550mmX1920mm *左記寸法である事
型式	ESK-255
台数	1台
収納能力	包丁 20本 まな板(600X600X300) 10枚
消毒方式	熱風循環加熱方式
電源	3P200V 2.2kw以下
本体	SUS430
扉	片面式(開閉ハンドル埋め込み式)
棚	耐荷重 100kg/段 SUS430



ファンモートル	循環を良くする為、0.2kW以上の能力を有すること
コントロールパネル	設定温度は3種(1種はあたため機能)設定でき、 専用の切替ボタンにて切替できる事 時間表示と温度表示が別々の表示灯で表示される事 時間表示灯は現在時刻、運転残り時間、 運転終了後のファンの排風残り時間を表示できる事
排気ダンパ	温度感知型自動排気ダンパー
自己診断機能	故障時に故障内容をエラーナンバーにて表示できる事
温度履歴	15日前までの最高温度を履歴できる事
特記事項	庫内排水なし仕様
その他	上記型式と異なる製品を選定する場合は カタログ、図面等を提示し、事前に許可を得ること

B1 フードスライサー

寸法(幅×奥行×高さ)	450mmX1041mmX770mm *左記寸法以下である事
型式	FS-36N
台数	1台
能力	270～2,000kg/h以上
電源	単相100V 600W
切さい寸法	1,2,3,5,6,10,15,20mmから選択可能である事
ドライ対応	B2移動式スライサー置台に乗せることが出来、 ドライ対応型である事
特記事項	本体・脚はSUS304を使用すること コンベアベルトは無害・無毒の食材用ベルトを使用すること 切裁寸法の調整はワンタッチで可能なこと 万が一運転中にカッターカバー、及びコンベアカバーを開けても 瞬時に運転を停止する安全装置を備えること。
その他	上記型式と異なる製品を選定する場合は カタログ、図面等を提示し、事前に許可を得ること

B2 移動式スライサー置台

寸法(幅×奥行×高さ)	1250mmX750mmX600mm	*左記寸法以下である事
台数	1台	
槽・甲板	SUS430 1.2t 羽布研磨仕上げ	
骨組み	SUS430 L-3X40X40	
ハンドルロックドレイン	TO-129N(スギコ製)同等品使用の事	
ドライ対応	縁部落ちた水滴は床に飛散しない構造になっている事	
キャスター	ウレタンキャスター(自在型) 125ΦX4 対角ストッパー	
特記仕様	B1フードスライサーを乗せてドライ運用が可能である事 B3受けシンクと連結しドライ運用が可能である事	
その他	上記仕様と異なる製品を選定する場合は カタログ、図面等を提示し、事前に許可を得ること	

B3 受けシンク

寸法(幅×奥行×高さ)	950mmX750mmX900mm	*左記寸法以下である事
台数	1台	
槽・甲板	SUS430 1.2t 羽布研磨仕上げ	
脚	SUS430 35X35X1.0t トップ下部に枠を組み全体を受ける方法	
枠	SUS430 32X16X1.0t	
ハンドルロックドレイン	TO-129N(スギコ製)同等品使用の事	
ドライ対応	縁部落ちた水滴は床に飛散しない構造になっている事	
キャスター	ウレタンキャスター(自在型) 100ΦX4 対角ストッパー	
特記仕様	B2移動式スライサー置台と連結運用が可能である事	
その他	上記仕様と異なる製品を選定する場合は カタログ、図面等を提示し、事前に許可を得ること	

B4 ガス式食器消毒保管機

寸法(幅×奥行×高さ)	2720mmX930mmX1830mm *左記寸法である事
型式	MGW-60EX-S 片面式
台数	1台
庫内寸法(幅×奥行×高さ)	1200mmX860mmX1350mm 中棚5段式 2室
収容可能カゴ数	60カゴ(中カゴ相当)
消毒方式	熱風循環加熱方式
ガス	11.5kw以下
電源	1P100V 0.1kw以下
本体	SUS430
扉	片面式(開閉ハンドル埋め込み式)
ファンモートル	循環を良くする為、1個0.1kW×4 以上の能力を有する事 強力ブラストバーナーを搭載し 素早く確実に消毒乾燥に尽くせること
コントロールパネル	マイコン制御 食器・器具・予熱の運転パターンがあらかじめ 記憶されており、ワンタッチで切替できること
自己診断機能	立ち消え安全装置、過熱防止装備を備え 異常発生時ブザーとランプで知らせができること
その他	上記型式と異なる製品を選定する場合は カタログ、図面等を提示し、事前に許可を得ること

B5 3槽シンク

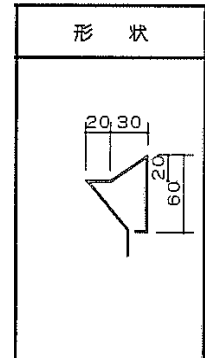
寸法(幅×奥行×高さ) 2400mmX750mmX850mm *左記寸法以下である事

台数 1台

槽・甲板 SUS430 1.2t
羽布研磨仕上げ

脚 SUS430 丸パイプ 38ΦX1.2t
トップ下部に枠を組み全体を受ける方法
アジャスト式

枠 SUS430 丸パイプ 25ΦX1.2t



ゴミ収納器付防臭排水トラップ TO-195BK(スギコ製)同等品使用の事

排水 50A蛇腹ホース付

ドライ対応 縁部落ちた水滴は床に飛散しない構造になっている事

その他 小判型オーバーフロー付
上記仕様と異なる製品を選定する場合は
カタログ、図面等を提示し、事前に許可を得ること

B6 ガス式立体炊飯器

寸法(幅×奥行×高さ)	727.3mmX731.7mmX1325mm
型式	LGV-150S特
台数	4台
外装	ステンレス製
内装	ステンレス製
ガス消費量	28.2kW 20A接続
炊飯能力	7kg(精白米)/1段
電源	1P100V 32W
付属品	専用アルミ製内釜3個付
アジャスト脚	8cm以上で耐震用ボルト固定可能である事
特記仕様	タイマー炊飯により、白飯・無洗米 炊き込み御飯(ケチャップライス等)が可能 連続炊飯が可能である事 後方排気仕様改良型である事 SUS製排気カバー付 下から3段目の高さは1043mm以下であること 全機種同一メーカーであること
その他	上記型式と異なる製品を選定する場合は カタログ、図面等を提示し、事前に許可を得ること

B8 ガス回転釜

寸法(幅×奥行×高さ)	1506mmX1178mmX880(2015)mm *左記寸法である事
型式	GHS-35HC特 片面式
台数	2台
内釜	アルミ
入水量	190リットル
ガス消費量	50kW 20A接続
外釜	SUS430
蓋	SUS430
ドライ仕様	フロントドロー式仕様 釜前面に排水パイプを装備しており、 洗浄の際、分解清掃ができるものとする
特記事項	2重式断熱排気カバーを装備すること チャンネル脚はステンレス製であること ステンレス内釜目盛り付き 給水・給湯水栓柱を装備すること
その他	上記型式と異なる製品を選定する場合は カタログ、図面等を提示し、事前に許可を得ること

B9 ガス回転釜

寸法(幅×奥行×高さ)	1396mmX1071mmX825(1870)mm *左記寸法である事
型式	GHS-32HC特 片面式
台数	1台
内釜	アルミ
入水量	140リットル
ガス消費量	50kW 20A接続
外釜	SUS430
蓋	SUS430
ドライ仕様	フロントドロー式仕様 釜前面に排水パイプを装備しており、 洗浄の際、分解清掃ができるものとする
特記事項	2重式断熱排気カバーを装備すること チャンネル脚はステンレス製であること ステンレス内釜目盛り付き 給水・給湯水栓柱を装備すること
その他	上記型式と異なる製品を選定する場合は カタログ、図面等を提示し、事前に許可を得ること

B10 ガス回転釜

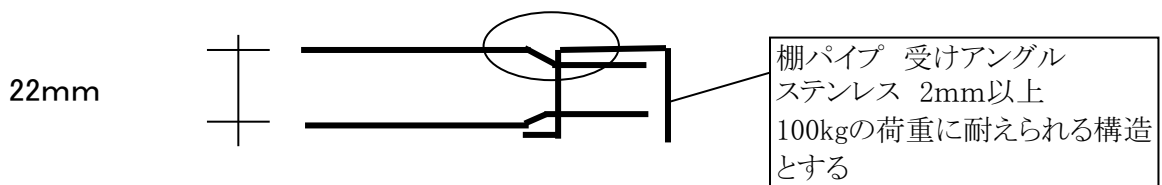
寸法(幅×奥行×高さ)	1396mmX1071mmX825(1870)mm *左記寸法である事
型式	GHS-32HC特 片面式
台数	2台
内釜	ステンレス
入水量	140リットル
ガス消費量	50kW 20A接続
外釜	SUS430
蓋	SUS430
ドライ仕様	フロントドロー式仕様 釜前面に排水パイプを装備しており、 洗浄の際、分解清掃ができるものとする
特記事項	2重式断熱排気カバーを装備すること チャンネル脚はステンレス製であること ステンレス内釜目盛り付き 給水・給湯水栓柱を装備すること
その他	上記型式と異なる製品を選定する場合は カタログ、図面等を提示し、事前に許可を得ること

B12 冷蔵庫

寸法(幅×奥行×高さ)	1200mmX800mmX1910mm	*左記寸法である事
型式	HR-120B-ML	
台数	1台	
外装	ステンレス鋼板 亜鉛鋼板(後板、底板) 多層クリアコートステンレス網板(フロントパネル・扉)	
内装	ステンレス鋼板、ABS樹脂	
電源	1P100V 185W 圧縮機インバータ制御	
冷媒	R600a	
庫内温度制御	マイコン制御 -25℃～7℃調節可	
棚網	3セット(棚網6枚、棚網受け3本＋スノコ2枚)(耐荷重20kg/枚)	
付属品	ドレンホース,露受け皿	
その他	上記型式と異なる製品を選定する場合は カタログ、図面等を提示し、事前に許可を得ること	

B13 包丁・まな板消毒保管機

寸法(幅×奥行×高さ)	550mmX550mmX1920mm *左記寸法である事
型式	ESK-255
台数	1台
収納能力	包丁 20本 まな板(600X600X300) 10枚
消毒方式	熱風循環加熱方式
電源	3P200V 2.2kw以下
本体	SUS430
扉	片面式(開閉ハンドル埋め込み式)
棚	耐荷重 100kg/段 SUS430



ファンモートル	循環を良くする為、0.2kW以上の能力を有すること
コントロールパネル	設定温度は3種(1種はあたため機能)設定でき、 専用の切替ボタンにて切替できる事 時間表示と温度表示が別々の表示灯で表示される事 時間表示灯は現在時刻、運転残り時間、 運転終了後のファンの排風残り時間を表示できる事
排気ダンパ	温度感知型自動排気ダンパー
自己診断機能	故障時に故障内容をエラーナンバーにて表示できる事
温度履歴	15日前までの最高温度を履歴できる事
特記事項	庫内排水なし仕様
その他	上記型式と異なる製品を選定する場合は カタログ、図面等を提示し、事前に許可を得ること

B14 3槽シンク

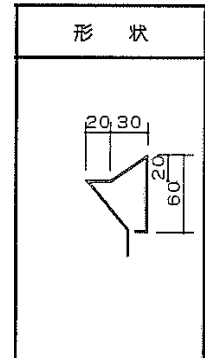
寸法(幅×奥行×高さ) 2100mmX750mmX850mm *左記寸法以下である事

台数 1台

槽・甲板 SUS430 1.2t
羽布研磨仕上げ

脚 SUS430 丸パイプ 38ΦX1.2t
トップ下部に枠を組み全体を受ける方法
アジャスト式

枠 SUS430 丸パイプ 25ΦX1.2t



ゴミ収納器付防臭排水トラップ TO-195BK(スギコ製)同等品使用の事

排水 50A蛇腹ホース付

ドライ対応 縁部落ちた水滴は床に飛散しない構造になっている事

その他 小判型オーバーフロー付
上記仕様と異なる製品を選定する場合は
カタログ、図面等を提示し、事前に許可を得ること

B15 ガスコンロ

寸法(幅×奥行×高さ)	542mmX350mmX180mm	*左記寸法以下である事
型式	RSB-206N	
台数	1台	
バーナー個数	2個	
ガス種	都市ガス13A	
ガス消費量	ガス全点火時 7.85kw	
点火方式	連続放電点火式	
安全装置	立消え安全装置	
使用なべ径	28cm以内とする	
温度調節範囲	140℃～200℃(7段階)	
その他	上記型式と異なる製品を選定する場合は カタログ、図面等を提示し、事前に許可を得ること	

B16 作業台

寸法(幅×奥行×高さ)	600mmX600mmX850mm	*左記寸法である事
台数	1台	
甲板	SUS430 1.5t 羽布研磨仕上げ	
脚	SUS430 丸パイプ 38ΦX1.2t アジャスト式	
枠	SUS430 丸パイプ 25ΦX1.2t	
特記事項	B15 ガスコンロを乗せた際に高さが合う事	
その他	上記仕様と異なる製品を選定する場合は カタログ、図面等を提示し、事前に許可を得ること	

B17 ガス式食器消毒保管機

寸法(幅×奥行×高さ)	2720mmX930mmX1830mm *左記寸法である事
型式	MGW-60EX-S 片面式
台数	2台
庫内寸法(幅×奥行×高さ)	1200mmX860mmX1350mm 中棚5段式 2室
収容可能カゴ数	60カゴ(中カゴ相当)
消毒方式	熱風循環加熱方式
電源	1P100V 0.1kw以下
ガス	11.5kw以下
本体	SUS430
扉	片面式(開閉ハンドル埋め込み式)
ファンモートル	循環を良くする為、1個0.1kW×4 以上の能力を有する事 強力ブラストバーナーを搭載し 素早く確実に消毒乾燥に尽くせること
コントロールパネル	マイコン制御 食器・器具・予熱の運転パターンがあらかじめ 記憶されており、ワンタッチで切替できること
自己診断機能	立ち消え安全装置、過熱防止装備を備え 異常発生時ブザーとランプで知らせができること
その他	上記型式と異なる製品を選定する場合は カタログ、図面等を提示し、事前に許可を得ること

B18 オートサニテーション

寸法(幅×奥行×高さ)	750mmX500mmX1250(850)mm	*左記寸法である事
型式	HWG-75	
台数	1台	
架台	SUS430	
槽	SUS304	
自動水栓	乾電池式 1個 混合水栓仕様 VF-50FA(自動止水機能1分設定)	
自動石鹼供給装置	乾電池式 GUD-1000(リキッドタイプ)	
自動消毒液供給装置	乾電池式 GUD-1000(スプレータイプ)	
排水	排水トラップ40A ホース付	
その他	上記型式と異なる製品を選定する場合は カタログ、図面等を提示し、事前に許可を得ること	

B19 オートサニテーション

寸法(幅×奥行×高さ)	1450mmX500mmX1250(850)mm *左記寸法である事
型式	HWS-145D
台数	1台
架台	SUS430
槽	SUS304
自動水栓	乾電池式 2個 混合水栓仕様 VF-50FA(自動止水機能1分設定)
自動石鹼供給装置	単相100V 4W 2個 SD-3000
自動消毒液供給装置	単相100V 5W 2個 HD-3000
ハンドブラシボックス	4セット(1セット5個)付
使用済みブラシボックス	2セット
排水	排水トラップ40A ホース付
その他	上記型式と異なる製品を選定する場合は カタログ、図面等を提示し、事前に許可を得ること

B21 ガス回転釜(フライ用)

寸法(幅×奥行×高さ)	1617mmX1162mmX880(2045)mm *左記寸法である事
型式	GHSFEI2-35HC特 片面式
台数	1台
内釜	鋳鉄
入水量	190リットル
ガス消費量	43kW 20A接続
電源	1P100V 20W
外釜	SUS430
蓋	SUS430
ドライ仕様	フロントドロー分解式仕様 釜前面に排水ポンプを装備しており、 洗浄の際、分解清掃ができるものとする
特記事項	2重式断熱排気カバーを装備すること フロントドロー、圧電点火装置付 立消安全装置付 給水・給湯を装備すること 温度調節装置付・異常過熱防止装置付 フライ仕様とすること
その他	上記型式と異なる製品を選定する場合は カタログ、図面等を提示し、事前に許可を得ること