仕 様 書

件 名 仙台市立人来田小学校用厨房機器

発注課 仙台市教育局総務企画部健康教育課

I 件名

仙台市立人来田小学校用厨房機器

- Ⅱ 品名、数量及び納入場所 別紙のとおり
- Ⅲ 納入期限 令和9年3月31日

IV 納品

納品日時は、納入期限内に別途指示する。

- V サービス・メンテナンス体制等
 - 1 落札者は、日本語での修繕依頼に対応できる体制を整えること。
 - 2 納品時に、日本語で記載した機器取扱説明書を提出すること。

VI その他

- 1 本仕様書に記載していない事項(法令に定めるものを除く)又は、疑義が生じた事項については、発注課と協議の上、承認を得てその指示に従うこと。
- 2 参考品番以外で入札する場合には、別紙「同等品申請書兼承認書」により発注課から同等品の承認を得た後に、契約担当課に申請書を提出すること。

番号	品名	規 格	単位	数量	構造及び付属品等	設置場所	増設・入替	その他
1		370*646*795㎜程度 大和製衡製: DP-6800K-60同等品以上可	台	1	秤量60kg 目量10 g 零点リセット、ワンタッチ風袋引き、オートオフ機能 マルチファンクション機能、計数機能	検収室	増設	搬入費含む。
2	ピーラー	ドライ仕様 消費電力量: 三相200 V・0.4kW以下 処理能力: 13~15kg/回程度 1040*690*959mm程度 アイホー製: P-48D同等品以上可	台	1	シンク付 外装ステンレス製 ストレーナー付 取り出し口高さ60cm以上確保	下処理室		搬入・据付費含む。 ズレ防止金具により固定すること。
3	移動ピーラー受槽	750*600*600mm程度	台	1	ドライ仕様 オールステンレス製 取外し式パンチング残菜篭付 排水40A・ポールバルブ付 ウレタンキャスター付(∮100 4輪自在押手側ストッパー付)	下処理室	増設	搬入費含む。
4	移動台	900*750*850mm程度	台	1	深型(60mm)ドライ仕様 オールステンレス製 取外し式パンチング水切板付 排水40A・ボールバルブ付 ウレタンキャスター付(φ125 4輪自在対角ストッパー付)	下処理室	増設	搬入費含む。
5	四槽シンク	2700*700*850mm程度	台	1	ドライ仕様 (槽深300mm) オールステンレス製 取外し式パンチング残菜篭付 排水50A・オーバーフロー40A 足踏み式水栓8個付	下処理室		搬入・据付費含む。 ズレ防止金具により固定すること。

6	消毒保管機	片面扉・電気式 消費電力量:三相200V・12.8kW以下 収納能力:40カゴ(カゴ寸法:390*360*200mm) 1750*950*1900mm程度 中西製作所製:MCWK-40-s同等品以上可	台	1	熱風強制循環方式・マルチプロー方式 自動温度調整機能付 予約運転及び緩め運転機能付 3分間停電バックアップ機能付 ブラケット(フック)差込口の間隔67.5mm以内の移動可	下処理室	増設	搬入・据付費含む。 転倒防止金具により固定すること。
7	移動台	750*500*600mm程度	台	1	深型(60mm)ドライ仕様 オールステンレス製 取外し式パンチング水切板付 排水40A・ボールパルブ付 ウレタンキャスター付(φ125 4輪自在対角ストッパー付)	下処理室	増設	搬入費含む。
8	移動台	900*700*850㎜程度	台		深型(60mm)ドライ仕様 オールステンレス製 取外し式パンチング水切板付 排水40A・ボールパルブ付 ウレタンキャスター付(φ125 4輪自在対角ストッパー付)	調理室	増設	搬入費含む。
9		両面扉式 消費電力量:単相100V・0.409kW以下 有効内容積:803L 900*850*1910mm程度 ホシザキ製:HR-90B-4D4D(特)同等品以上可	台		内外装オールステンレス製 両面ステンレス扉・片側4枚扉 アジャストN-100	調理室	増設	搬入・据付費含む。 転倒防止金具により固定すること。
10	掃除用具ロッカー	500*500*1800mm程度	台		オールステンレス製 引手観音扉 取外式中棚付・取外式ドレンバン付	下処理室	増設	搬入・据付費含む。 転倒防止金具により固定すること。
11	除湿器	除湿可能面積目安:木造25㎡以上 消費電力:単相100 V・0.695kW以下 365*235*645㎜程度 シャープ製:CV-SH150-W同等品以上可	台	2	白色	調味料倉庫洗濯室	増設	搬入費含む。

12	ソリッドエレクターシェルフ	棚数:4段 1519*461*1892㎜程度 エレクター製:P1900-4/MSS1520-4同等品以上可	幻	1	オールステンレス製	調味料倉庫	增設	搬入・組み立て据付費含む。
13	バススルー冷蔵庫	両面扉式 消費電力量:単相100V・0.377kW以下 有効内容積:660L以上 750*850*1910㎜程度 ホシザキ製:HR-75B-2D2D(RR)(特) 同等品以上可	和	1	内外装オールステンレス製 両面ステンレス扉・片側2枚扉 アジャストN-100	調味料倉庫	增設	搬入・据付費含む。 転倒防止金具により固定すること。
14	消毒保管機	片面扉・電気式 消費電力量:三相200V・9.75kW以下 収納能力:30カゴ(カゴ寸法:390*360*200mm) 1300*950*1900mm程度 中西製作所製:MCWK-30-s同等品以上可	石	1	熱風強制循環方式・マルチプロー方式 自動温度調整機能付 予約運転及び緩め運転機能付 3分間停電バックアップ機能付 ブラケット(フック)差込口の間隔67.5mm以内の移動可	調理室	增設	搬入・据付費含む。 転倒防止金具により固定すること。
15	引出付作業台	900*600*850㎜程度	石	1	オールステンレス製・バックガード付 引出2個付	調理室	增設	搬入・据付費含む。 ズレ防止金具により固定すること。
16		消費電力量:単相200 V・2kW以下 300*453*100mm程度 パナソニック製:KZ-CK2000同等品以上可	台	2	小物発熱防止・使用鍋検知・無負荷検知機能付 火力調整6段階タッチ方式 使用可能鍋底寸法10~26cm	調理室	増設	搬入費含む。
17	移動式戸棚	900*650*1800㎜程度	ধা	1	オールステンレス製 上下可動式中棚付 ウレタンキャスター付(ϕ 150 4輪自在対角ストッパー付)	調理室	增設	搬入費含む。

18	移動台	850*600*600mm程度	台	4	深型(60mm)ドライ仕様 オールステンレス製 取外し式パンチング水切板付 排水40A・ポールバルブ付 ウレタンキャスター付(φ125 4輪自在対角ストッパー付)	調理室	増設	搬入費含む。
19	ガス煮炊釜	片面式 全周水垂防止エプロン付 エプロン内傾斜付(排水機能付) 入水量(満水)110L以上 ガス消費量:36kW以下 1550*1105*1735mm程度 桐山工業製:AG2-20(L1)同等品以上可	台	2	内釜:三層クラッド鋼製 外釜:ステンレスSUS304製 化粧架台・配管内管式 釜安全固定装着付・蓋屈折開閉式 給水・給湯カラン付・掃除用水栓カプラ付 片面釜回転ハンドル付 目皿付き	調理室	增設	搬入・据付費含む。 ズレ防止金具により固定すること。
20	移動台	900*900*850㎜程度	台	4	浅型(20mm)ドライ仕様 オールステンレス製 取外し式パンチング水切板付 排水40A・ボールパルプ付 ウレタンキャスター付(φ125 4輪自在対角ストッパー付)	調理室	增設	搬入費含む。
21	二槽シンク	1800*900*850㎜程度	台	1	ドライ仕様(槽深300mm) オールステンレス製 取外し式パンチング残菜篭付 排水50A 足踏み式水栓4個付 清掃用水栓1個付	調理室	增設	搬入・据付費含む。 ズレ防止金具により固定すること。
22	移動台	1200*750*850㎜程度	台	1	浅型(20mm)ドライ仕様 オールステンレス製 取外し式パンチング水切板付 排水40A・ボールパルブ付 ウレタンキャスター付(φ125 4輪自在対角ストッパー付)	調理室	增設	搬入費含む。
23	ワンタッチスライサー	消費電力量:単相100V・0.5kW以下 処理能力:460kg/h(キャベツ1mm)以上 715*475*750mm程度 中西製作所製:OSI-06ST同等品以上可	섬	1	コンベヤカバー付 食材出口タッチセンサー付 フラットバネル操作法式 二枚刃・千切・短冊・輪切(切厚調整付)・笹切円盤・ホッバー 各1セット付 切刃脱着工具レス方式	調理室	増設	搬入費含む。

24	移動スライサーシンク	1350*750*850㎜程度	台	1	ドライ仕様 オールステンレス製 取外し式パンチング残菜篭付 排水 $50A$ ・ハンドルコック付 ウレタンキャスター付(ϕ 125 6輪自在四隅 h -タルロック付)	調理室	增設	搬入費含む。
25	丸型フライヤー	油量:38L以上 ガス消費量:33.73kW以下 750*750*800mm程度 東京板金工業製:FGSHT-75-1 (特) 同等品以上可	台	1	油温度設定ダイヤル方式 立消え安全装置・過熱防止装置付 油切プレート2個付 フライカゴ2個付	調理室	增設	搬入・据付費含む。 ズレ防止金具により固定すること。
26	スチームコンベクションオープン	棚段数10段 芯温調理設定センサー付 調理温度・時間設定機能付き 庫内温度300°C対応 消費電力量:三相200V・19kW以下 870*795*1780mm程度 コメットカトウ製:CSWH-EW101-TN 同等品以上可	4n	1	内外装オールステンレス製 片面ガラス1枚扉 焼皿1/1・穴あき各10枚付 耐熱手袋・洗剤用スプレー・洗剤・ベレット洗剤・リンス剤付 自動洗浄機能付	調理室	增設	搬入・据付費含む。 転倒防止金具により固定すること。
27	真空冷却機	消費電力量: 三相200V・8.65kW以下 冷却能力: 40kg/バッチ 冷却温度: 10°C以下 1130*800*1730mm程度 三浦工業製: CMJ-40QE同等品以上可	台	1	片面ステンレス扉 ステンレス製 軟水装置付	調理室	增設	搬入・据付費含む。 ズレ防止金具により固定すること。
28	冷蔵庫	片面扉式 消費電力:単相100V・0.286kW以下 有効内容積:761L以上 900*800*1910㎜程度 ホシザキ製:HR-90B-ML(特)同等品以上可	台	1	内外装オールステンレス製 片面ステンレス4枚扉 センターフリー(ピラーレス) アジャストN-100	調理室	增設	搬入・据付費含む。 転倒防止金具により固定すること。
29	移動式作業台	450*450*850mm程度	台	1	浅型(20mm)ドライ仕様 オールステンレス製 ウレタンキャスター付(ϕ 125 4輪自在対角ストッパー付)	調味料倉庫	增設	搬入費含む。

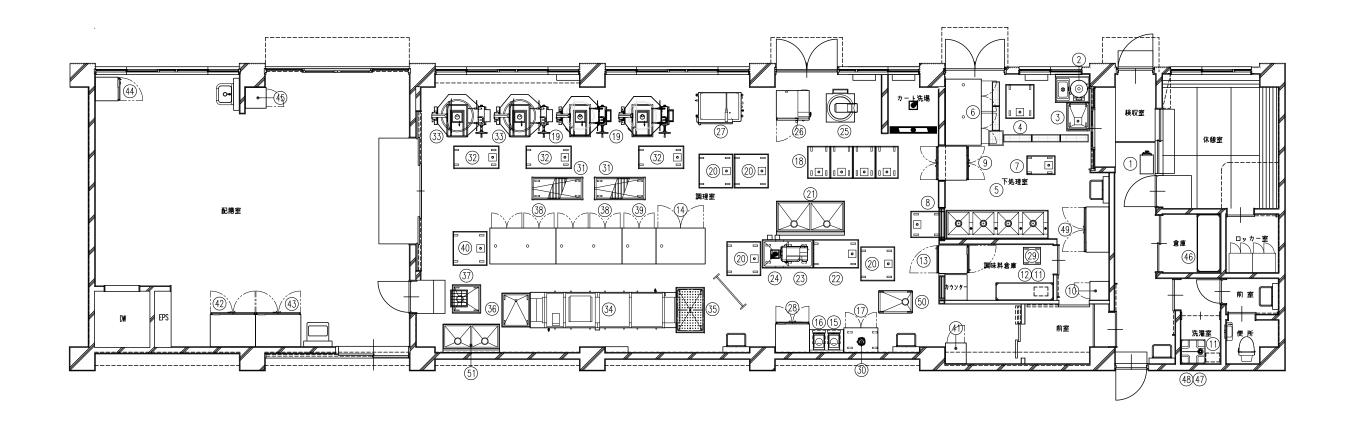
\vdash		1			<u> </u>			搬入費含む。
30	フードプロセッサー	消費電力量:単相100V・0.27kW以下 191*218*440mm程度 容量:1000ml クイジナート製:CBT-500PRP2同等品以上可	台	1	ステンレス容器	調理室	増設)水八貝 口 も。
31	移動ラック	1350*600*1100㎜程度	台	2	ドライ仕様 オールステンレス製 棚2段仕様 取外し式パンチング水切板付 排水40A・ボールパルブ付 ウレタンキャスター付(ø125 4輪自在対角ストッパー付)	調理室	増設	搬入費含む。
32	移動台	1200*600*600㎜程度	台	3	浅型(20mm)ドライ仕様 オールステンレス製 取外し式パンチング水切板付 排水40A・ボールパルプ付 ウレタンキャスター付(φ125 4輪自在対角ストッパー付)	調理室	増設	搬入費含む。
33	ガス煮炊釜	片面式 全周水垂防止エプロン付 エプロン内傾斜付(排水機能付) 入水量(満水)150L以上 ガス消費量:36kW以下 1660*1180*1845mm程度 桐山工業製:AG2-30(L1)同等品以上可	台	2	内釜:三層クラッド鋼製 外釜:ステンレスSUS304製 化粧架台・配管内管式 釜安全固定装着付・蓋屈折開閉式 給水・給湯カラン付・掃除用水栓カプラ付 片面釜回転ハンドル付	調理室	増設	搬入・据付費含む。 ズレ防止金具により固定すること。
34	食器トレイ洗浄機	ドライ仕様 給湯式・コンベヤスピードスピードコントロール付 非常停止ボタン(投入及び出口側各1個)付 消費電力量:三相200V・4.55kW以下 3860*940*1870㎜程度 中西製作所製:EOF-M23HA-LT同等品以上可	石	1	2タンク式・ポンプ出力2.2kW2基付 コンペヤ幅600mm以上 食器食缶押さえ駆動コンペヤ式 洗浄ノズルパイプ脱着式 食器洗浄能力: φ150食器 11,300枚/h 洗浄可能なこと 食缶洗浄能力: φ330食器 2,200個/h 洗浄可能なこと コンペヤ安全装置のショックリレー付 M型コンペヤプレート仕様	調理室	增設	搬入・据付費含む。 ズレ防止金具により固定すること。
35	移動受台	1200*750*720㎜程度	台	1	ドライ仕様 (糟深150mm) オールステンレス製 目皿栓40A パンチング式水切りプレート (680*535mm) 2枚付 排水40A・ボールバルブ付 ウレタンキャスター付(φ125 4輪自在対角ストッパー付)	調理室	増設	搬入費含む。

36	モービルシンク	900*750*850㎜程度	台	1	ドライ仕様(槽深300mm) オールステンレス製 目皿栓50A 取外し式パンチング残菜篭付/ボールパルプ50A ウレタンキャスター付(φ125 4輪自在トータルロック付)	調理室	増設	搬入費含む。
37	モービルシンク	800*800*850mm程度	台	_	ドライ仕様(槽深300mm) オールステンレス製 目皿栓50A 取外し式パンチング残菜篭付/ボールバルプ50A ウレタンキャスター付(φ125 4輪自在トータルロック付)	調理室	増設	搬入費含む。
38	消毒保管機	片面扉・電気式 消費電力量:三相200V・12.8kW以下 収納能力:40カゴ(カゴ寸法:390*360*200mm) 1750*950*1900mm程度 中西製作所製:MCWK-40-s同等品以上可	石	2	熱風強制循環方式・マルチプロー方式 自動温度調整機能付 予約運転及び緩め運転機能付 3分間停電バックアップ機能付 ブラケット(フック)差込口の間隔67.5mm以内の移動可	調理室	增設	搬入・据付費含む。 転倒防止金具により固定すること。
39	消毒保管機	片面扉・電気式 消費電力量:三相200V・6.4kW以下 収納能力:20カゴ (カゴ寸法:390*360*200mm) 900*950*1900mm程度 中西製作所製:MCWK-20-s同等品以上可	台	1	熱風強制循環方式・マルチプロー方式 自動温度調整機能付 予約運転及び緩め運転機能付 3分間停電バックアップ機能付 ブラケット(フック)差込口の間隔67.5mm以内の移動可	調理室	増設	搬入・据付費含む。 転倒防止金具により固定すること。
40	移動台	900*900*850㎜程度	台		浅型(20mm)ドライ仕様 オールステンレス製 取外し式パンチング水切板付 排水40A・ボールバルブ付 ウレタンキャスター付(φ125 4輪自在対角ストッパー付)	調理室	增設	搬入費含む。
41	掃除用具ロッカー	550*550*1800mm程度	台		オールステンレス製 引手観音扉 取外式中棚付・取外式ドレンバン付	調理室	増設	搬入・据付費含む。 転倒防止金具により固定すること。

42	牛乳保冷庫	片面扉式 消費電力:単相100V・0.386kW以下 有効内容積:1212L 1200*900*1970㎜程度 ホシザキ製:MR-120B(特)同等品以上可	台	1	内外装オールステンレス製 片面ステンレス2枚扉 ローラー棚12枚付 アジャストN-100 エバドレン蒸発装置付	配膳室	増設	搬入・据付費含む。 転倒防止金具により固定すること。
43	和え物用冷蔵庫	片面扉式 消費電力:単相100V・0.386kW以下 有効内容積:1212L 1200*900*1970mm程度 ホシザキ製:MR-120B(特)同等品以上可	台	1	内外装オールステンレス製 片面ステンレス2枚扉 ローラー棚12枚付 アジャストN-100 エバドレン蒸発装置付	配膳室	増設	搬入・据付費含む。 転倒防止金具により固定すること。
44		片面扉式 引出し収納タイプ 消費電力:単相100V・0.524kW以下 625*650*1910mm程度 ホシザキ製:HF-63BT-(L)-KS(特)同等品以上可	台	1	内外装オールステンレス製 片面ステンレス1枚扉 アジャストN-100 エバドレン蒸発装置付	調理室	増設	搬入・据付費含む。 転倒防止金具により固定すること。
45	掃除用具ロッカー	550*550*1800mm程度	台		オールステンレス製 引手観音扉 取外式中棚付・取外式ドレンバン付	配膳室	増設	搬入・据付費含む。 転倒防止金具により固定すること。
46		棚数:4段 1519*614*1892㎜程度 エレクター製:P1900-4/LSS1520-4同等品以上可	台	1	オールステンレス製	倉庫	増設	搬入・組み立て据付費含む。
47	洗濯機	消費電力:単相100V・0.3kW以下 洗濯容量:7kg 564*573*1022mm程度 パナソニック製:NA-FA7H5同等品以上可	台	1	洗濯機:タテ型式 ユニット台付	洗濯室	増設	搬入費含む。

48	乾燥機	消費電力:単相100V・1.335kW以下 乾燥容量:6kg 634*499*680mm程度 パナソニック製:NH-D603-W同等品以上可	台	1	乾燥機:洗濯機上部設置	洗濯室	增設	搬入費含む。
49	冷凍庫	片面扉式 消費電力:単相100V・0.650kW以下 有効内容積:812L以上 1200*650*1910mm程度 ホシザキ製:HF-120BT同等品以上可	40	1	内外装オールステンレス製 片面ステンレス4枚扉 アジャストN-100	下処理室	增設	搬入・据付費含む。 転倒防止金具により固定すること。
50	モービルシンク	900*600*850mm程度	石	1	ドライ仕様(槽深300mm) オールステンレス製 目皿栓50A 取外し式バンチング残菜篭付/ボールバルブ50A ウレタンキャスター付(φ125 4輪自在トータルロック付)	調理室	増設	搬入費含む。
51	二槽シンク	1500*750*850㎜程度	섬	1	ドライ仕様(槽深350mm) オールステンレス製 取外し式パンチング残菜篭付 排水50A・オーパーフロー40A 足踏み式水栓4個付 清掃用水栓1個付	調理室	増設	搬入・据付費含む。 ズレ防止金具により固定すること。

仙台市立人来田小学校用厨房機器 配置図



1. 共通仕様書

- ※ 設備機器の外装は、特殊な製品を除き腐食に強いステンレス板を使用すること。
- ※ 設備機器全てドライシステム対応機器とすること。
- ※ 本仕様を満たす同等品がある場合は、学校給食の特性を理解した上で選定し、記載事項 に適合する旨の比較表、カタログ等を指定する期日までに提出し、承認を得ること。同 等品の許可が得られなかった場合、記載してあるものを納入すること。

2. 板金類の仕様

作業台類

- ※ 板厚は、1.5mm以上の板を使用すること。
- ※ 甲板のつなぎ目を極力少なくし、ほこりごみ溜りができない構造とすること。
- ※ バックガード(背立て)は、テーブル面より 180mm 以上とすること。(バックガード上面 45°以下のカットとすること)
- ※ 甲板背立ての角度は、5mmR以上のコーナーを設けること。

② シンク類

- ※ 板厚は、1.2 mm以上の板を使用すること。
- ※ 甲板のつなぎ目を極力少なくし、ほこりごみ溜りができない構造とすること。
- ※ バックガード(背立て)は、テーブル面より 180mm 以上とすること。(バックガード上面 45°以下のカットとすること)
- ③ 脚部及び補強材
 - ※ 特殊な物を除き角パイプ材を使用すること。
- ④ アジャスター部
 - ※ ベース置き以外は、高さの調節が可能なものとすること。
 - ※ 床面清掃が行えるよう、下枠は高さH=100mm以上確保すること。

3. 機械機器の仕様

- ① 冷蔵庫・冷凍庫類
 - ※ 内外装は衛生管理が容易に行える、ステンレス製とした抗菌構造とすること。
 - ※ 庫内温度が温度計に表示され、高・低温異常が確認できる機器とすること。

② 下処理機器

- ※ 食材が直接触れる箇所は、非腐食性・非吸収性・非毒性であり、洗浄消毒の繰り返しに 耐えられる機器とすること。
- ③ 熱機器・その他
 - ※ 非熱等により調理作業環境を害さない機器とすること。
 - ※ 庫内温度や食材の中心温度が容易に計測できる構造とすること。

4. 食材の検収・保管・下処理機器

- ① 冷凍庫
 - ※ 検食用冷凍庫及び冷凍庫
 - ※ 内外装ステンレス鋼板
 - **※** −20°C
- ② 冷蔵庫
 - ※ パススルー冷蔵庫、冷蔵庫及び牛乳保冷庫
 - ※ 内外装ステンレス鋼板
 - **※** 0°C~5°C
- ③ 皮剥き機 (ピーラー)
 - ※ 食材の取り出し口の高さをH=600 mm確保する。
 - ※ 皮かすが、直接排水管に流れないようにする。

5. 調理·加工機器

- 調理釜
 - ※ 排水がスムーズな、口径・バルブなどのドロー機構に配慮した機器とする。
 - ※ 蓋開閉時の水滴落下に配慮した機器とする。
 - ※ 釜縁は、エプロン構造としエプロン内の排水が釜を傾けなくても可能なもの。
 - ※ 調理用の給水給湯水栓のほかに、掃除用の給水給湯水栓をカプラ式で設ける。
- ② 揚げ物機
 - ※ 食油や揚げかす等の処理が容易な機器とする。
 - ※ 油温度表示機能があり、調理温度が容易な機器とする。
 - ※ 温度コントロール マイコン制御 (1℃単位で制御可能)
- ③ 焼き物機
 - ※ 熱風とスチームでの組合せ調理が可能な機器で、煮る・焼く・蒸す・茹でる・解凍・再加熱・保温・芯温調理が出来る加熱機器とする。
 - ※ 調理状態が確認できる機器とする。

- ※ 温度表示機能があり、調理温度管理が容易である機器とする。
- ※ 庫内調理温度が、300℃で調理可能な機器とする。
- ④ 真空冷却機
 - ※ 調理済み食材を短時間で冷却し、芯温を10℃以下にする機器とする。
 - ※ 冷却部は、有効寸法で695×635×460H以上確保されている機器とする。
- ⑤ ワンタッチスライサー
 - ※ 切裁寸法はマイコン制御とする。
 - ※ 上・下ベルトは工具無しで脱着可能な機器とする。
 - ※ 工具無しで切刃の交換・取付が可能なこと。

6. 洗浄·消毒保管機

- ① 食器トレイ洗浄機
 - ※ コンベヤ式で確実な洗浄性能を有した機器とする。
 - ※ 給湯式で、食器・食缶・トレー・篭等が洗浄可能な機器とする。
 - ※ 保守管理が容易な、洗浄ノズルパイプがワンタッチで脱着可能な機器とする。
 - ※ 内部配管・コンベアシャフト・マニュホールド等の材質はステンレスであること。
 - ※ ポンプ・コンベアの運転・温度調節・スピードコントロールの操作は全て一つの操作盤 で行えること。
 - ※ コンベアに負荷がかかった場合、コンベアが停止するショックリレー機能があること。

② 消毒保管機

- ※ 操作盤はマイコンパネルで大型デジタル表示であること。
- ※ 運転中の庫内温度と運転時間(カウントダウン)表示を交互に表示できること。
- ※ 棚間隔は、67.5 mmピッチで変更可能な構造であること。
- ※ ターボファンによる、マルチブロー方式で庫内の熱風を強制循環できること。
- ※ 扉ハンドルは、埋め込み式で、ステンレスロット棒にて、確実に扉がロック出来る構造であること。
- ※ 設計温度は、1℃単位で120℃まで設定可能であること。
- ※ トラブル時には、故障内容を表示する自己診断機能があること。
- ※ 停電時バックアップ機能があること、停電が3分以内であれば自動的に運転再開する機能、停電復旧に3分以上経過した場合には、エラー表示がなされ、エラー表示解除後、運転スイッチを押し運転再開できること。

板金製品 共通仕様書

項目		仕 様 内 容	形 状
ニ槽シンク	材質・仕上げ	SUS430 No4仕上げ	
四槽シンク	槽及び甲板	1. 5t程度	
	脚	角パイプ 35×35 1.2t程度	
	枠材	角パイプ 32×16 1.0t程度	/ / /
	排水栓	50A(排水アダプター付)防臭トラップ ゴミ収納カゴ付	
	アジャスト脚	SUS304	
	構造	甲板部は水切り及び水返し形状	'
		脚は槽下部に枠を組み全体を受ける方法	槽 部
移動ピーラー受槽	材質・仕上げ	SUS430 No4仕上げ	
	槽及び甲板	1. 5t程度	
	脚	角パイプ 35×35 1.2t程度	
	枠材	角パイプ 32×16 1.0t程度 ※バルブ側枠無し	
	排水栓	目皿栓40A/パンチング残菜篭付/ボールバルブ40A	
	キャスター	ウレタンキャスター φ100 ※押手側ストッパー付	'
	構造	甲板部は水切り形状	
		脚は槽下部に枠を組み全体を受ける方法	槽部
モービルシンク	材質・仕上げ	SUS430 No4仕上げ	
	槽及び甲板	1. 5t程度	
	アングル脚	SUS430 L3×40×40	
	アングル枠	SUS430 L3×40×40	
	排水栓	目皿栓50A/パンチング残菜篭付/ボールバルブ50A	
	キャスター	ウレタンキャスター φ125 トータルロック付	
	構造	甲板部は水切り及び水返し形状	-
		脚は槽下部に枠を組み全体を受ける方法	槽部
移動台	材質・仕上げ	SUS430 No4仕上げ	
移動受台	槽及び甲板	1. 5t程度	
	脚	角パイプ 35×35 1.2t程度	
	枠材	角パイプ 32×16 1.0t程度	甲部(深型)
	排水栓	目皿栓40A/水切板付/排水管・塩ビ40A	/
	キャスター	ウレタンキャスター φ125 ※対角ストッパー付	
	構造	甲板部は水切り形状	甲部(浅型)
移動式作業台	材質・仕上げ	SUS430 No4仕上げ	
	槽及び甲板	1. 2t程度	
	脚	角パイプ 35×35 1.2t程度	
	枠材	角パイプ 32×16 1.2t程度	
	キャスター	ウレタンキャスター φ125 ※対角ストッパー付	
	構造	甲板部は水切り形状	甲部
引出付作業台	材質・仕上げ	SUS430 No4仕上げ	_
		SUS430 1.2t No4仕上げ	/
	引出し	SUS430 1.0t No4仕上げ	
	脚	角パイプ 35×35 1.2t程度	
	枠材	角パイプ 32×16 1.0t程度	
	構造	甲板部は水切り形状	甲部