

## 調 達 品 目 表

調 達 要 求 番 号		作 成 部 課	
調 達 要 求 年 月 日		作 成 年 月 日	
仕 様 書 番 号	C & L P S - Q 0 0 0 1 2 - 8		

品 名	カタログ製品名 <sup>a)</sup>	備 考	
組配食器材 1号	大和冷機工業(株)	TH-1875D型	
		TN-1875D型	
		TC-1875D型	
		TR-1875D型	
	(株)フジマック	FTH-1875型	
		FTN-1875型	
		FTC-1875型	
		FTR-1875型	
	又は同等以上のもの(他社の製品を含む)		

注<sup>a)</sup> この調達品目表に記載したカタログ製品名は、製品を選定する際の参考として例示したものであり、当該製品を指定するものではない。

### 1 同等とする性能等

- a) ホットフーズテーブル, ノーマルフーズテーブル, コールドフーズテーブル及びライステーブルを構成品とする。
- b) 喫食者側に波形のトレイレーンを備え, 構成品の連結時, 段差その他で使用上支障のない統一した形である。
- c) 給食者側に料理を種類別に入れるための所定のホテルパン等を設置でき, 給食者側と喫食者側との間に透明材料製のスニーズガードがある構造である。(ノーマルフーズテーブルは除く。)
- d) スニーズガードは移動(折り畳み)できる構造である。
- e) ホテルパンは取手を有し運搬, 配膳装置への脱着が容易にでき, 水を入れた水槽に装着するため浮止め防止装置を備えるものとする。
- f) ホテルパンの蓋はドーム型とする。
- g) フラット蓋装着時, 本体の天板との段差を無くし, 配膳台として使用できる構造である。(ノーマルフーズテーブルは除く。)
- h) ホットフーズテーブルは温度計付き, 空焚防止装置付きとし, 水槽内に十分な給水がされてない状態でのヒーター加熱を防止し, 空焚警報により速やかに給食者に知らせる構造である。
- i) コールドテーブルは温度計付き, 漏電遮断器付きとし, インバータ制御によりキャビネットは省エネ冷蔵庫としても使用できる構造である。フラット蓋装着時だけでなくホテルパン装着時も同様とする。排水は排水トラップを装備し臭気, 害虫, 冷氣漏れに配慮した構造とする。
- j) ライステーブルは, しゃもじの付着飯を取るポットを有するものとする。
- k) 各構成部の主要構成部位の材質は, ステンレス鋼板を使用するものとする。

## 調 達 品 目 表 ( 続 き )

- 1) 本体の天板には飯缶及び食器カゴが収納できる窪みスペースがある構造である。(ノーマルフーズテーブルは除く。)

### 2 性能諸元及び寸法 (各寸法の許容差は±5%)

#### a) ホットフーズテーブル

- |                  |                                |
|------------------|--------------------------------|
| 1) 電源            | 3相200V                         |
| 2) 電気消費量 (kW)    | 4.5以下                          |
| 3) 保温能力 (°C)     | 60~80                          |
| 4) 外形寸法 (mm)     | 間口 1 800<br>奥行 750<br>高さ 1 200 |
| 5) キャビネット寸法 (mm) | 間口 1 800<br>奥行 750<br>高さ 800   |
| 6) 食器棚板寸法 (mm)   | 間口 1 800<br>奥行 330             |
| 7) トレイレーン寸法 (mm) | 間口 1 800<br>奥行 345             |
| 8) ホテルパン寸法 (mm)  | 間口 530<br>奥行 327<br>高さ 200     |
| 9) ホテルパン容量 (ℓ)   | 2.9以下                          |
| 10) ホテルパン数量 (EA) | 5                              |
| 11) 排水口 (A)      | 2.5                            |
| 12) 給水口 (A)      | 2.0                            |

#### b) ノーマルフーズテーブル

- |                  |                              |
|------------------|------------------------------|
| 1) 外形寸法 (mm)     | 間口 1 800<br>奥行 750<br>高さ 800 |
| 2) キャビネット寸法 (mm) | 間口 1 800<br>奥行 750<br>高さ 800 |
| 3) トレイレーン寸法 (mm) | 間口 1 800<br>奥行 345           |

#### c) コールドフーズテーブル

- |                  |                                |
|------------------|--------------------------------|
| 1) 電源            | 単相100V                         |
| 2) 電気消費量 (kW)    | 0.4以下                          |
| 3) 冷却能力 (°C)     | -5~10                          |
| 4) 外形寸法 (mm)     | 間口 1 800<br>奥行 750<br>高さ 1 200 |
| 5) キャビネット寸法 (mm) | 間口 1 800<br>奥行 750             |

## 調達品目表(続き)

	高さ		800
6) 食器棚板寸法 (mm)	間口	1	800
	奥行		330
7) トレイレーン寸法 (mm)	間口	1	800
	奥行		345
8) ホテルパン寸法 (mm)	間口		530
	奥行		327
	高さ		200
9) ホテルパン容量 (ℓ)			29以下
10) ホテルパン数量 (EA)			4
11) 排水口 (A)			25
d) ライステーブル			
1) 外形寸法 (mm)	間口	1	800
	奥行		750
	高さ	1	200
2) キャビネット寸法 (mm)	間口	1	800
	奥行		750
	高さ		800
3) 食器棚板寸法 (mm)	間口	1	800
	奥行		330
4) トレイレーン寸法 (mm)	間口	1	800
	奥行		345
<b>3 品質確認</b>			
a) 電気用品安全法に基づく第三者認証を受け、その表示があること。			
b) 冷媒は、特定フロン (CFC及びHCFC) を使用していないこと。			
<b>4 その他</b>			
a) カタログの条件は、当該物品であること (一般構造等) が確認できる現物写真を掲載したものとする。			
b) 添付書類は、取扱説明書 (製造業者制定のもの) を納入部隊へ1SE毎に2部添付すること。			
c) 提出書類 <b>C&amp;LPS-Y00007の4.1</b> 類別原資料及び取扱説明書は不要とする。			
d) 設置調整は不要とする。			