

相馬復興市民市場「浜の駅松川浦」鮮魚総菜販売出店者公募要項 別添

相馬復興市民市場「浜の駅松川浦」鮮魚総菜販売出店者公募要項 第1章 8 設備の諸条件等に規定する厨房機器は以下のとおりです。

厨房機器一覧

NO	品名	数	間口	奥行き	高さ	仕 様
1	引出付作業台	1	900	450	800	①SUS430 t=1.2 ②引出2ヶ付 ③下部スノコ棚(取外式)
2・3	スーパープロシエルフ	1	1824	612	1895	①棚4段 ②棚 ポリマー樹脂取外式 ③棚フレーム エポキシコーティング仕上げ・抗菌加工仕様 ③柱 φ25.4 エポキシコーティング仕上げ
4	スーパープロシエルフ	1	1367	612	1895	①棚4段 ②棚 ポリマー樹脂取外式 ③棚フレーム エポキシコーティング仕上げ・抗菌加工仕様 ③柱 φ25.4 エポキシコーティング仕上げ
5	エレファントシェルフ	1	1515	360	1930	①棚4段 ②棚 SuS304 ③柱 φ25.4 SUS304
6	スーパープロシエルフ	1	910	460	1591	①棚4段 ②棚 ポリマー樹脂取外式 ③棚フレーム エポキシコーティング仕上げ・抗菌加工仕様 ③柱 φ25.4 エポキシコーティング仕上げ
7	プレハブ冷凍庫	1	1800	1800	(2500)	
8	プレハブ冷蔵庫	1	2700	1800	(2500)	
9・10・11	スーパープロシエルフ	1	1520	612	1591	①棚4段 ②棚 ポリマー樹脂取外式 ③棚フレーム エポキシコーティング仕上げ・抗菌加工仕様 ③柱 φ25.4 エポキシコーティング仕上げ
12	スーパープロシエルフ	1	1520	460	1591	①棚4段 ②棚 ポリマー樹脂取外式 ③棚フレーム エポキシコーティング仕上げ・抗菌加工仕様 ③柱 φ25.4 エポキシコーティング仕上げ
13	移動台	1	1800	900	850	①SuS304t=1.5 ②脚部 SuS304 φ38 ③スノコ SuS304 取外式 H=300 ④自在ウレタンキャスター φ100 対角ストップ付
14	トレイラックカート	3	396	790	941	①棚5段 ②棚 ABS 樹脂 ③エラストマーキャスター φ100
15	二槽シンク	1	1450	750	850	①SUS304 バックガード・左側板付 ②左シンク W=610 右シンク W=550 ③槽深 D=280mm ④脚部 SUS304 φ38 ⑤ SUS304 スノコ取外式 ⑥排水 50A 大型トラップ付

16	パイプ棚	1	1450	250	1 段	①棚 SuS304 φ 16 ②ホルダー SuS304
17	自動洗米機	1	415	530	1345	①洗い方 3 段切り替え ②精米量 1.0～6.0kg ③精米時間 節水:3 分 44 秒/味わい:4 分 10 秒/念入り:5 分 13 秒(4kg 米時)
18	炊飯台(カート)	2	450	450	95	①SUS304t=1.0 ②取手 SUS304 φ 16 ③固定キャスター φ 50
19	IH ジャー炊飯器	2	502	429	410	①3 φ 200V/4.57kw x2 ②白米・すし 1.8～5.4L 炊き込み 1.8～3.6L
20	作業台	1	1200	750	850	①SUS304 t=1.5 ②脚部 SUS304 φ 38 ③3 方枠 SUS304 φ 28
21	自動シャリ切り機	1	600	690	1050	①最大 13kg(約 4 升) ②1 φ 100V 0.43kw 棚3段 ③ドラム部 樹脂素材仕様
22	作業台	1	850	750	850	①天板 SUS304 t=1.5 ②脚部 SUS304 φ 38 ③スノコ SUS304 t=1.0 取外式 H=300
23	小型シャリ玉ロボット	1	751	495	670	①最大 4200 カン/時 ②1 φ 100V 0.22kw ③ホッパー容量 小ホッパー 約 5.5kg(約 1.7 升) 大ホッパー 約 10kg(約 3 升)
24	ネタケース付コールドテーブル	1	1800	750	1070	①容量 ネットケース 62L コールド冷蔵室 543L ②1 φ 100V 0.28kw インバーター制御 ③内装 SUS 鋼板 ④温度制御 マイコン制御 デジタル温度表示
25	作業台	1	1500	750	850	①天板 SUS304 t=1.5 ②脚部 SUS304 φ 38 ③スノコ SUS304 t=1.0 取外式 H=300
26	海苔巻きロボット	1	360	545	641	①能力 細巻(約 80g) 約 400 本/時 中巻(約 140g) 約 300 本/時 太巻(約 2850g) 約 280 本/時 ②100V 0.11kw ③ホッパー容量 12.5L(7.5kg)
27	自動海苔巻きカッター	1	380	320	476	①能力 細巻 1650 本/時(3 本同時カット) 中巻 2200 本/時(4 本同時カット) 太巻 約 550 本/時 ②1 φ 100V 0.14kw
28	作業台	1	750	600	850	①天板 SUS304 t=1.5 ②脚部 SUS304 φ 38 ③スノコ SUS304 t=1.0 取外式 H=300
29	コールドテーブル	1	1200	600	850	①冷蔵室 240L 右側ユニット ②1 φ 100V 0.14kw インバーター制御 ③扉 クリアコートステンレス仕様 ④内装 ステンレス仕様 ⑤センターヒラーレス構造
30	引出付調理台	1	900	750	850	①天板 SUS304 t=1.2 ②引出 2 ケ付 ③下部戸棚(引違戸 SUS304 t=0.8)
31	水切付一槽シンク	1	1200	600	850	①SUS304 バックガード・左右側板付 ②シンク W=900 ③槽 深 D=280mm ④脚部 SUS304 φ 38 ⑤SUS304 スノコ取外式 ⑥排水 50A 大型トラップ付
32	パイプシェルフ	1	1200	250	510	①パイプ脚 SUS304 φ 32 ②パイプ棚 SUS304 φ 16 ③本体 SUS304 ④フレーム □50X30 No.4 仕上げ

33	作業台	1	1800	600	850	①天板 SUS304 t=1.5 ②脚部 SUS304 φ 38 ③スノコ SUS304 t=1.0 取外式 H=300
34	上棚(二段棚)	1	1800	350	800	①天板 SUS304 t=1.5 ②脚部 SUS304 φ 32 ③棚 2 段 (可動式)
35	調理台	1	1800	600	850	①天板 SUS304 t=1.5 ②下部戸棚(引違戸 SUS304 t=0.8) ③中棚 1 段
36	包丁殺菌庫	1	500	150	630	①本体 NSSC FW2 t=0.8 ②収納能力 10 本(柄 170mm 刃 340mm) ③紫外線殺菌式 ④1 φ 100V 0.02kw
37	作業台	1	450	600	850	①天板 SUS430 t=1.2 ②脚部 SUS304 φ 38 ③スノコ SUS430 t=1.0 取外式 H=300
38	ガスフライヤー	1	850	600	850	①油量 18Lx2 ②温度過昇防止付③温調 サーモスタット方式(温調範囲 150～210℃)④防火性能評定A 設置取得品 ⑤油切り・蓋・油缶・すくい網 付
39	作業台	1	400	600	850	①SUS304 t=1.5 ②脚部 SUS304 φ 38 ③3 方枠 SUS304 φ 28 前面開口 ④スノコ SUS304 t=1.0 取外式 H=300
40	引出付調理台	1	900	750	850	①天板 SUS430 t=1.2 ②引出 2 ケ付 ③下部戸棚(引違戸 SUS430 t=0.8)
41	コールドテーブル	1	1200	600	850	①冷蔵室 240L 左側ユニット ②1 φ 100V 0.14kw インバーター制御 ③扉 クリアコートステンレス仕様 ④内装 ステンレス仕様 ⑤センターピラーレス構造
42	IH クッキングヒーター	1	304	345	54	①1 φ 100V 1.4kw ②火力調節範囲 タッチ式(7 段階) 75w 相当～1400w) ③タイマー加熱 設定時間：1 分～9 時間 30 分・1 分～30 分単位 ④保温 揚げ物温度調節：約 140～200℃ (7 段階)
43	二槽シンク	1	1200	600	850	①天板 SUS430 t=1.0 ②槽深 D=280mm ③脚部 SUS304 φ 38 ④スノコ SUS430 t=1.0 取外式

