

柏崎市学校給食共同調理場
厨房機器 仕様書

1 品名、仕様・規格等、数量、納品場所、旧品撤去（旧品は購入品と同じ）

品名	メーカー・規格	数量	納品場所	旧品撤去
ガス回転釜	桐山工業（株） KHG2D-L40RK H （図面参照）	1台	西部地区学校給食共同調理場 （柏崎市常盤台25番24号）	あり
スチームコンベクション用ラック	（株）コメットカトウ ラックインカート （CSV-20用） （図面参照）	2台	南部地区学校給食共同調理場 （柏崎市大字枇杷島2842番地1）	あり

※同等品不可とする。

2 対象範囲

購入、運搬、納入及び旧品撤去に係る経費一式とする。

ガス回転釜の設置及び旧品撤去については、移設費用（購入品設置予定場所にある既設釜を移設し、移設先の釜を撤去（旧品引取り）する）を含むものとする。（別紙図面参照）

3 機 器

- (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別途協議とし、本市に承認を申し出た上で担当課の指示に従うこと。
- (2) 新品を納品すること。

4 搬 入

- (1) 納入の際は、納入品及び対象施設を傷めないように受注者で養生を行うこと。
- (2) 運搬据付後の残材等は、受注者の負担において処分すること。

5 保 証

- (1) 保証期間はメーカーの保証に準ずる。ただし、保証期間以降も設計、製作、材質等の不良により起因する事故等の発生については、受注者の責任により無償で取替え修理を行うこと。
- (2) 搬入時の納入品及び施設に対する瑕疵、また初期不良については受託者の負担で対応すること。

6 納 期 限

契約日から令和7（2025）年8月8日まで
（日程詳細は担当課と協議すること。）

7 その他

- (1) 事故または怪我等が無いよう安全に十分配慮すること。
- (2) 現地確認を希望する場合は、事前に担当課に申し出ること。(下記連絡先参照)
- (3) 落札後、本仕様に疑義が生じた場合は、担当課と連絡をとり協議すること。
- (4) 納品の確認ができる写真を提出すること。

〈連絡先〉

担 当：教育総務課 樺澤・松崎

T E L : 0257-21-2360 (直通)

E-mail : k-somu@city.kashiwazaki.lg.jp.

立消安全装置・自動点火装置付
火力調整(95%)可

ガス煮炊釜

KHG2D-L40RKH(TU)

蓋屈折開閉式
排水ドロース

肉厚6mm
内釜 ステンレス

ガス消費量 (LPG)

44.0kW 3.14 kg/h

仕様

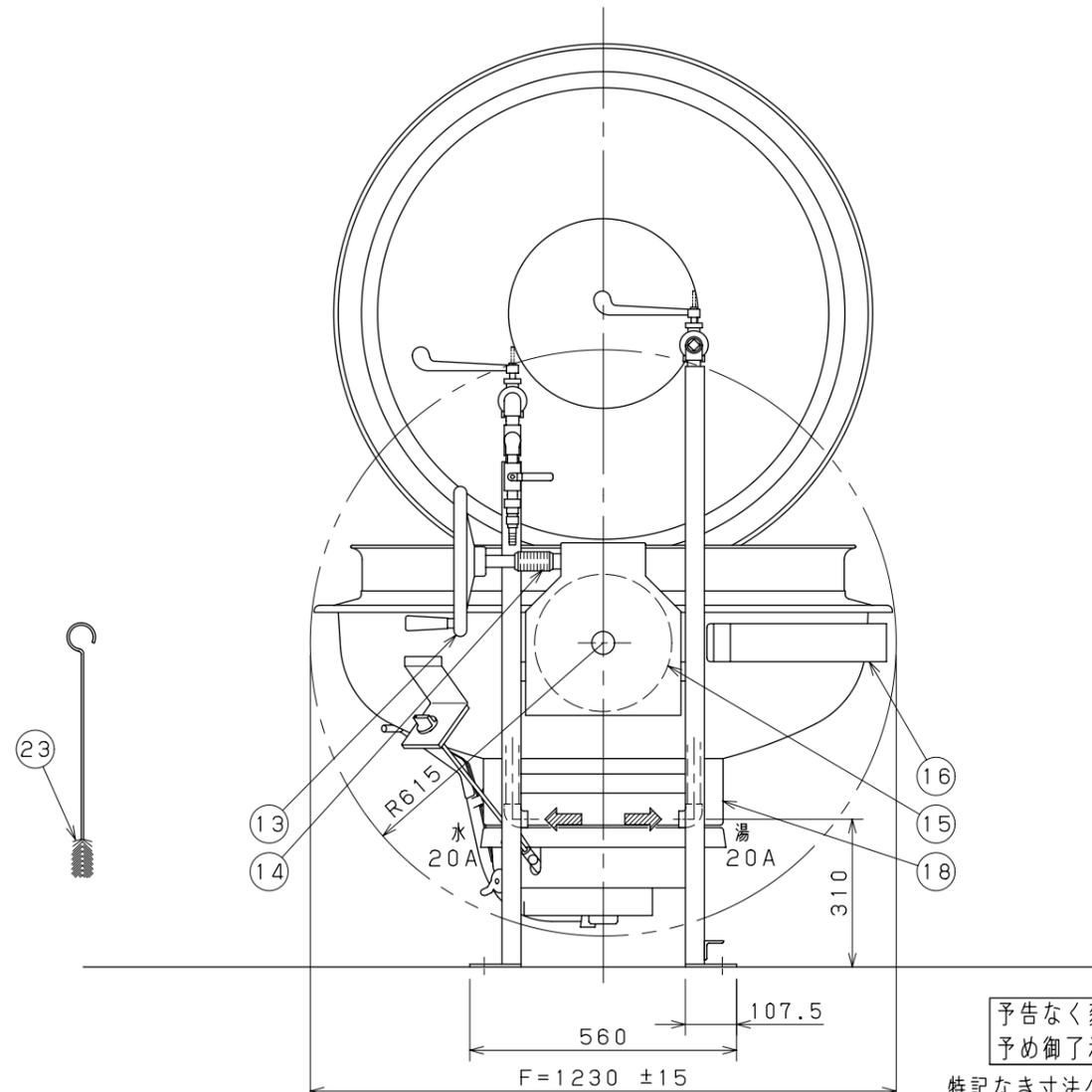
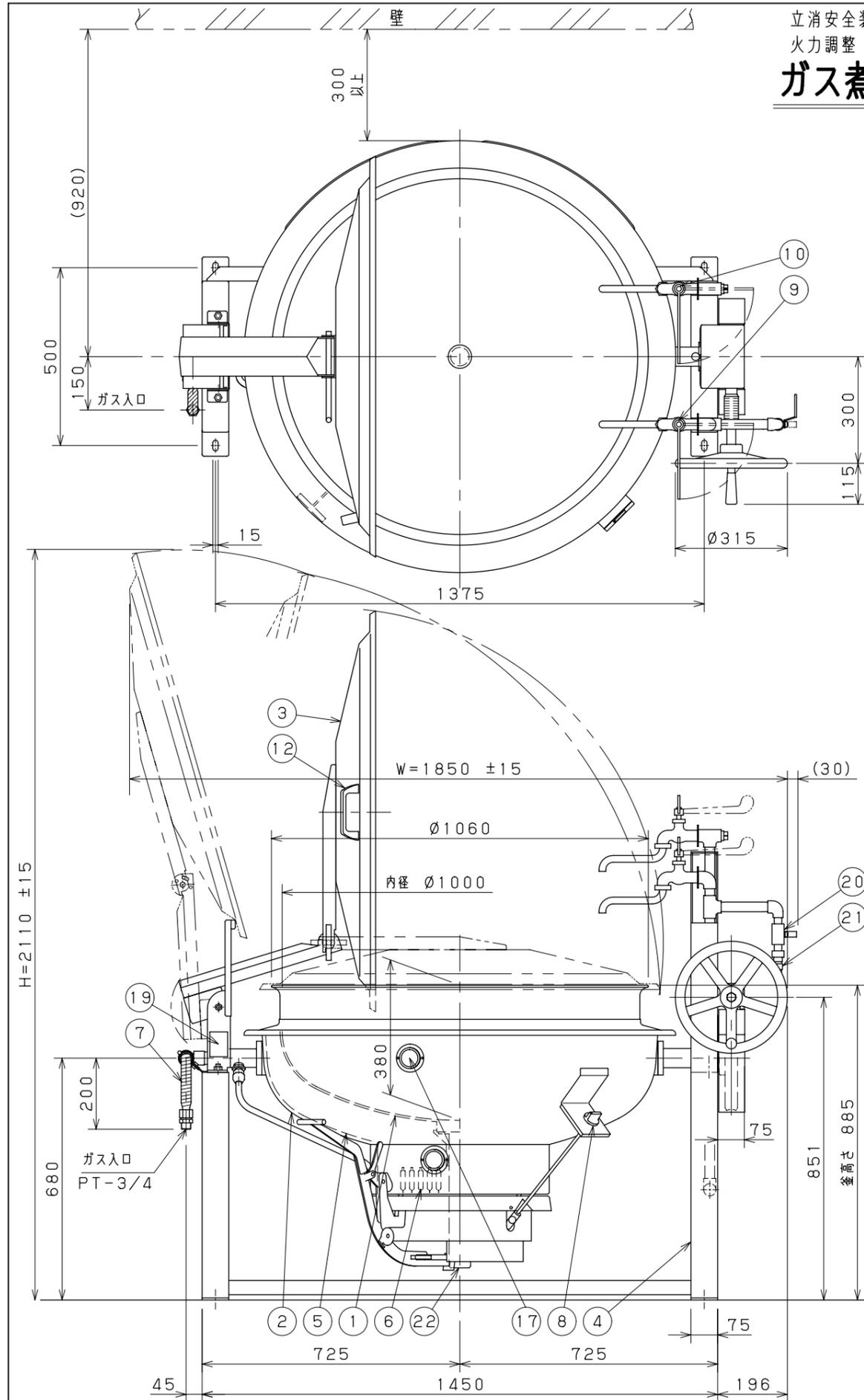
満水量	ガス消費量 (13A)	
230リットル	46.0kW	40,000kcal/h

自在水栓は泡沫水栓 (オプション) に変更することも可能です。

標準仕様

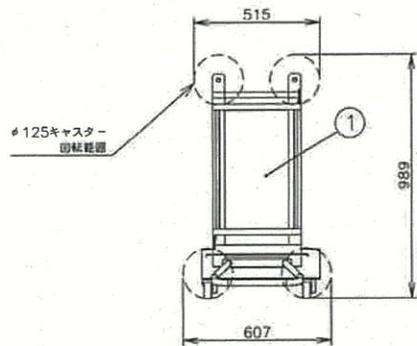
品番	品名	数量	材質
1	内釜	1	SUS304 継目なし一体成形
2	外釜 (軸取付釜)	1	SUS304 t2
3	蓋	1	Al t2
4	架台	1	SUS304
5	断熱材	1	グラスウール
6	バーナ	1	耐熱ステンレス
7	ガス接続口	1	フレキシブルチューブ20A
8	バーナ器具栓ツマミ	1	
9	自在水栓 (給水)	1	20A
10	自在水栓 (給湯)	1	20A
11	—		
12	取手	1	樹脂

品番	品名	数量	材質
13	ハンドル	1	FC クロームメッキ
14	釜固定安全装置	1	ステンレス
15	ウォームギヤー	1	FC S45C
16	排気カバー	2	SUS430
17	ノゾキ窓	2	耐熱ガラス
18	燃焼室	1	SUS430
19	銘板	1	品名 煮炊釜
20	洗浄用バルブ	1	15A
21	カプラ	1	先端φ15 (1/2" ホース用)
22	排水口	1	穴φ52
23	パイプ洗浄ブラシ	1	



予告なく変更の恐れがあります。
予め御了承下さい。
特記なき寸法公差は、±10mmとする。

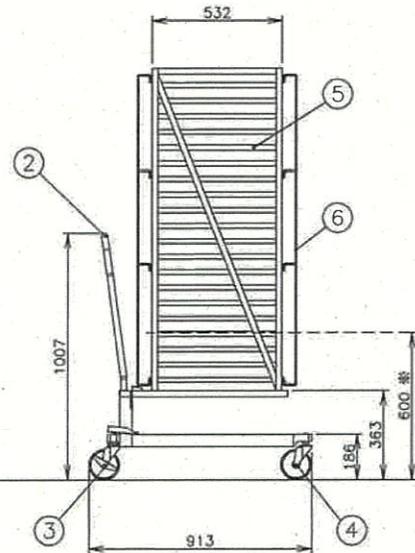
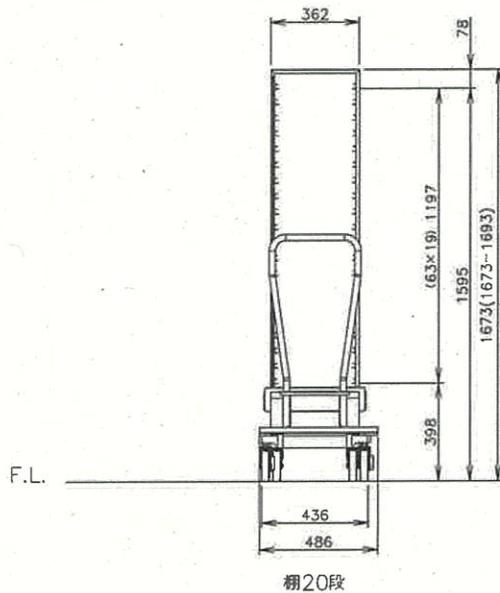
KH2P4-4LTU210101



メーカー名	(株) コメットカトウ
棚段数	20段 ビッチ63mm
ホテルパン収納枚数	1/1GN (深さ最大60mm) ×20
ラックカート総耐荷重	120kg (1段あたり最高45kgまで)
高さ調整幅	1,673~1,693
ラックガイド最上段高さ	1,595mm (カート高さ1,673mm時)
ラックガイド最下段高さ	398mm (カート高さ1,673mm時)

No	品名	材質	備考
1	しる受	SUS304 t1.5	
2	取手	SUS304,430	取り外し式
3	後輪	ナイロン	自在 #125
4	前輪	ナイロン	自在 #125 ストッパー付
5	ラックガイド	SUS304	
6	ストッパー	SUS304	

注) 1. SCALEは1/20. (この用紙サイズがA3の場合の尺度です.)
 2. 仕様及び外観を改良のため、予告なく変更することがあります。
 3. カートの最下段は、ホテルパン深さ25mm以下の使用となります。



※大量調理施設では、食品を移動する場合
 床面から60cm以上で行う事が推奨されています。
 大量調理施設衛生管理マニュアルより
 (平成9年3月24日衛食第85号別添)
 大量調理施設：同一メニューを1回300食以上、
 又は1日750食以上を提供する調理施設

株式会社 コメットカトウ

現場名

名称 CSV-G・E20用 ラックインカート 縮尺 1/20

変更記事

コード

整理No.

型式 CSV20用ラックインカート

日付 2015/6/8

担当 山内

14051400

22-CSV201CART

回転釜設置位置図（西部学校給食共同調理場）

回転釜 A を撤去
 回転釜 B を回転釜 A の位置に移設
 新規購入品を回転釜 B の位置に設置

