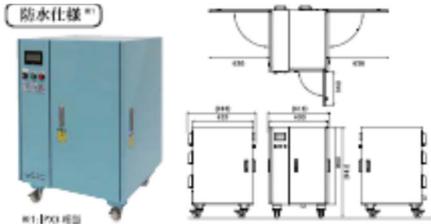


移設予定の主要備品の仕様

1. 電解水衛生環境システム

揚物・焼物調理室	<p>(株) テックコーポレーション製 ESS-ZEROIII (令和3年度購入)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・電源 単相 100V 50Hz/60Hz 1.0VA (10A) ・寸法 W600 (619) ×D625 (693) ×H800 (941) mm ・重量 乾燥重量/約 94 kg ・給水方式 給水/上水道 (給水圧 0.2~1.0MPa) 排水/背圧がかからないこと ・設置場所 屋内 (床置き式、要排気設備、凍結・結露しない場所) 
準備室・前室	<p>(株) テックコーポレーション製 SHW-100W (令和2年度寄贈)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・電源 AC100V 50Hz/60Hz ・寸法 W265 (291) ×D134 (165) ×H330 (366) mm ・重量 乾燥重量/約 4.2 kg ・給水方式 元止め方式 ・設置場所 屋内 (凍結・結露しない場所) 

2. フードミキサー

釜設置 エリア	<p>(株) AIHO 製 FDMS-130T (令和元年度購入)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・電源 3P200V 2.20kw ・寸法 W2,208×D831×H1,315 mm ・容量 260ℓ 
------------	--

3. 蒸気式食器消毒保管庫

<p>洗浄室</p>	<p>(株) AIHO 製 連結タイプ SW-3004 3台 (令和2年度購入)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・電源 3P200V 50Hz/60Hz ・寸法 W2,720×D950×H1,860 mm (片面式) ・蒸気圧 0.2MPa ・蒸気量 26 kg/h ・製品質量 480 kg <div style="text-align: center;">  <p>【参考】</p> </div>
------------	---

4. スライサー

<p>下処理室 (魚肉卵類用)</p>	<p>(株) AIHO 製 (平成30年度購入)</p> <ol style="list-style-type: none"> ①フードスライサー FS-51 ②移動式スライサー台 TK-127FS5MDB W1,250×D750×H600 mm ③受けシンク L1-97CDB W1,030×D750×H900 mm <div style="text-align: right;">  </div>
-------------------------	--

5. 回転釜 (既存設備の撤去・移設)

<p>展示用</p>	<p>桐山工業 (株) 製 AS1-70K (満水量 400ℓ)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・寸法 1,860×1,500×990 mm <div style="text-align: right;">  </div>
------------	--