

「調理台 教師用」仕様書

仕様項目	内容	数量 (台)
調理台	ガスコンロ右側、シンク左側のほか詳細仕様は下記の通り	
1 寸法	W 2100mm～2420mm、 D 850mm～920mm、 H 790mm～860mm	
2 蛇口	混合栓 1本	
3 天板	調理場所部 傷がつきにくいステンレス (エンボスステンレス等) 調理器具置き部 傷がつきにくいステンレス (エンボスステンレス等)	
4 流し	エッジ アール加工	
5 本体	錆びにくいステンレスを用いたプレス成形品 ホルムアルデヒド削減の製品であること 抗菌機能の製品であること	
6 調理器具	プロパンガスのビルトインガスコンロ 火口 3口 プロパンガスのビルトインガスオーブン	
7 色	白色系	
8 下棚	エッジアール加工	1台
9 コンセント	100v 2口以上 アース端子付き	
10 引き取り品の大きさ・台数	W 2200mm D 900mm H 850mm 1台	
11 その他	配送、電源接続、ガス接続、水洗接続を含む 本物品は新品とする	
動作確認及び調整等	<ul style="list-style-type: none"> ・学校担当職員と打ち合わせの上、水道、ガスの接続を行い必要な場合は不具合を解消すること。 ・学校担当職員と打ち合わせの上、試運転及び操作説明を行うこと。 ・現有機の引取り、処分を含む 	
納入場所	福島県立修明高等学校 調理室	
希望納入期限	令和5年1月13日	

※想定品

	A
メーカー名	ウチダ
型式	ST-603 6-754-249

「調理台 生徒用」仕様書

福島県立修明高等学校

仕様項目	内容	数量 (台)
調理台		
1 寸法	W 2100mm～2250mm、D 850mm～950mm、H 790mm～860mm	
2 蛇口	混合栓 1本	
3 天板	調理場所部 傷がつきにくいステンレス（エンボスステンレス等） 調理器具置き部 傷がつきにくいステンレス（エンボスステンレス等） エッジ アール加工	
4 流し	錆びにくいステンレスを用いたプレス成形品	
5 本体	ホルムアルデヒド削減の製品であること 抗菌機能の製品であること	
6 調理器具	プロパンガスのビルトインガスコンロ 火口 3口 プロパンガスのビルトインガスオーブン	
7 色	白色系	
8 下棚	エッジアール加工	
9 コンセント	100v 2口以上 アース端子付き	
10 引き取り品の大きさ・数量	W 2100mm D 900mm H 850mm 9台	
11 その他	配送、電源接続、ガス接続、水洗接続を含む 本物品は新品とする	
動作確認及び調整等	<ul style="list-style-type: none"> ・学校担当職員と打ち合わせの上、水道、ガスの接続を行い必要な場合は不具合を解消すること。 ・学校担当職員と打ち合わせの上、試運転及び操作説明を行うこと。 ・現有機の引取り、処分を含む 	9台
納入場所	福島県立修明高等学校 調理室	
希望納入期限	令和5年1月13日	

※想定品

メーカー名	ウチダ
型式	ST-603 6-754-249