

【別添】

令和7年度とりぎん文化会館厨房機器更新業務仕様書

1 業務名称

令和7年度とりぎん文化会館厨房機器更新業務（以下「本業務」という。）

2 業務場所

とりぎん文化会館 レストラン（鳥取市尚徳町101番地5）（別紙1）全体平面図 参照

3 委託期間

契約締結日から令和8年3月31日

4 業務概要

レストランの厨房に設置されている電気フライヤー2台及びガスレンジ1台について、既設の機器を撤去後、新たに同等機器を設置し厨房の機能回復を行うもの。

5 業務内容

（1）既設品撤去及び新規品設置

ア 電気フライヤーの撤去及び新設

（ア）既設の卓上型ビルトイン式2台を撤去

（イ）新規独立式スタンド型機器2台を設置

（ウ）電源コンセントへの接続（必要に応じ差込プラグ取替）

イ ガスレンジの撤去及び新設（ガス配管工事含む）

（ア）既設のガスレンジ1台を撤去

（イ）新規同等機器1台を設置

（ウ）ガス配管の既設切り離し及び新規機器への接続

ウ 作業台の撤去及び新設（独立式スタンド型電気フライヤーの設置に伴う）

（ア）既設の作業台1台を撤去

（イ）新規作業台1台を設置

アからウについては（別紙2）厨房機器配置図 参照のこと。

（2）更新機器仕様

（別紙3）新規機器仕様一覧と同程度の機能を有する機器とする。

なお、機種決定にあたっては、発注者及び施設担当職員と十分調整を行ない決定すること。

（3）試験・確認

整備後、各機器の動作確認を行い、正常に動作することを確認すること。

6 業務完了時の提出書類及び検査

本業務完了後、5日以内又は令和8年3月16日のいずれか早い日までに業務完了通知書を提出し、その日から10日以内又は令和8年3月25日のいずれか早い日までに検査を受けること。また、同時に施工写真（施工前後の状況が分かるもの）を1部提出すること。

7 成果品

業務完了時に、次の事項を記載した完成図書を1部、成果品として提出すること。（併せてPDF等の電子データをメール等で発注者に提出すること。）

（完成図書）

- ・ 作業写真（作業着手前、作業完了後）
- ・ 機器完成図、取扱説明書

8 業務実施に当たっての留意事項

（1）施工に必要な資格

受注者は、厨房機器及びその搬入・据付、並びに電気・ガス・給排水設備に関する専門知識を有し、それらの作業に熟練した者に設置・調整作業等を行わせること。

（2）機器の撤去・搬入

既設機器の撤去・搬出及び新規機器の搬入は、事前に現地を確認の上、適切な方法で行なうこと。

(3) 諸法令に定める所定の手続き等

受注者は、諸法令に定める所定の手続を適正に行うこと。

(4) 作業日の指定

作業日は、レストラン休館日（毎週月曜日（ただし、月曜日が国民の祝日等にあたる場合は、その翌日以降の休日でない日））1日で行うこと。なお、休館日ごとの複数日でも作業可能であるが、レストラン運営に支障のないようにすること。

具体的な作業日は施設担当職員と調整を行なって決定すること。

(5) 機材等

本業務に使用する機材等は、現地調査を行った上で選定し、作業前に発注者の確認を受けること。

(6) 既設品の処分等

交換の対象となる既設品及び発生材については搬出し、関係法令に従い適正に処分すること。

(7) 既存部分損傷等対応

運送、搬入、各種作業及び点検・調整に伴い既存部分を損傷等した場合は、速やかに発注者及び施設担当職員に報告し、既成にならない補修すること。

(8) 不具合対応

発注者が実施する検査を終了した後1年間は、受注者の責任と認められる不良箇所が発生したもののについては、受注者の負担で対応すること。それ以外のものについては、別途協議し決定すること。

9 その他

(1) 業務実施に当たっては、発注者及び施設担当職員と十分調整を行うこと。

(2) やむを得ない事情により、本仕様書の変更を必要とする場合には、あらかじめ発注者と協議の上、承認を得ること。

(3) 本仕様書に記載されていない事項については、発注者の指示に従うこと。

県庁

国道53号線

鳥取駅



公衆電話

掲示板・バス停

県立
公文書館

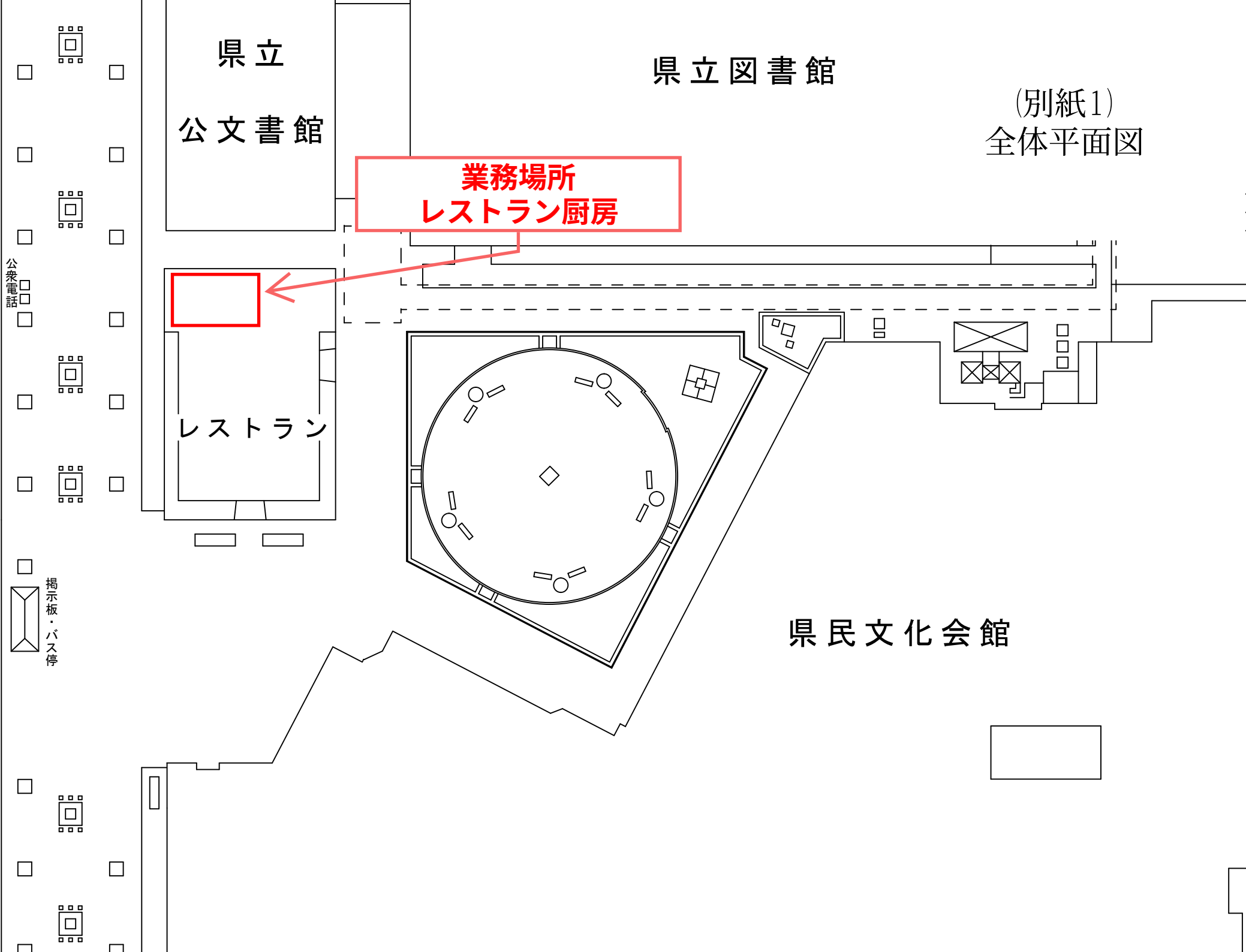
県立図書館

(別紙1)
全体平面図

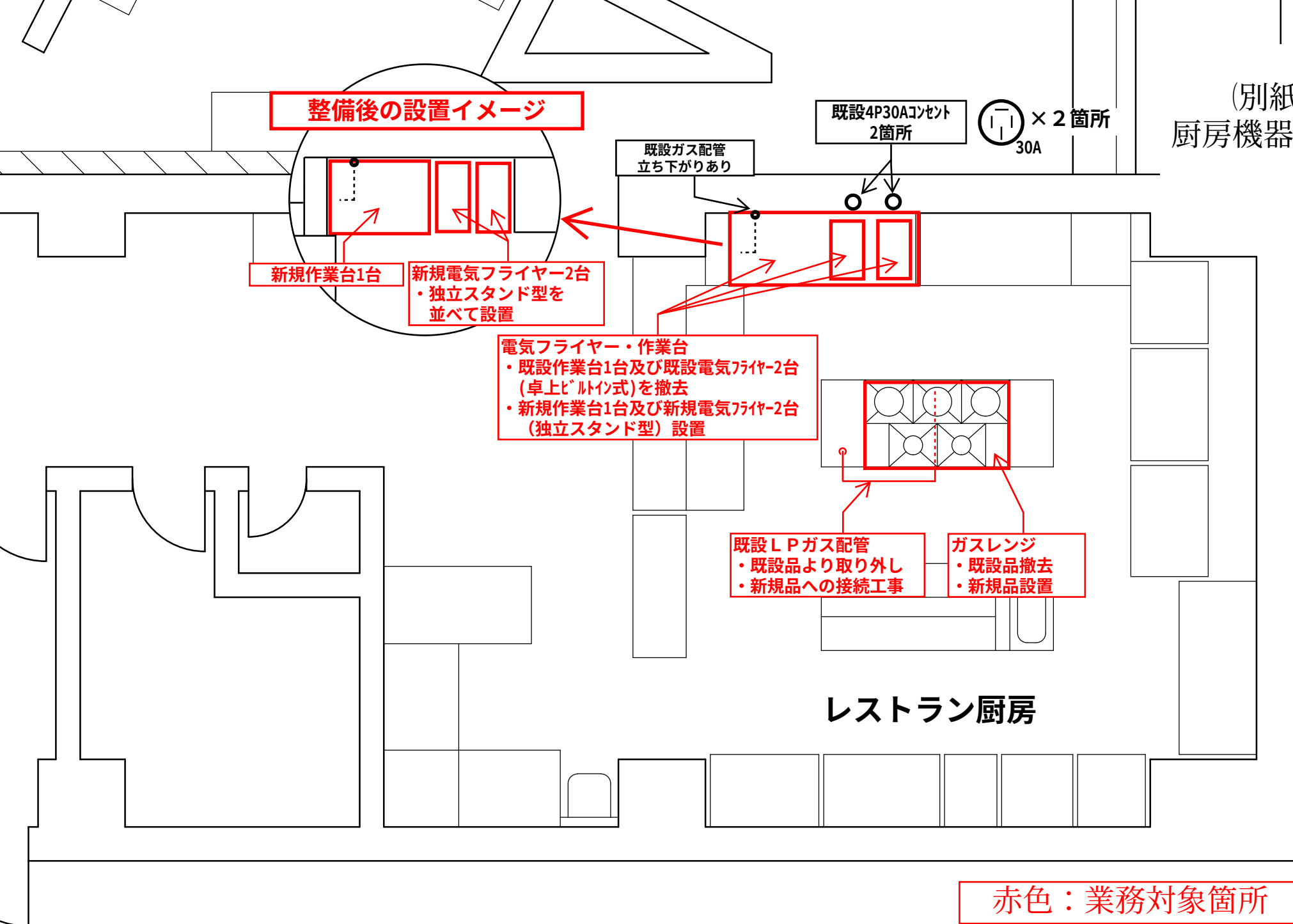
業務場所
レストラン厨房

レストラン

県民文化会館



(別紙2)
厨房機器配置図

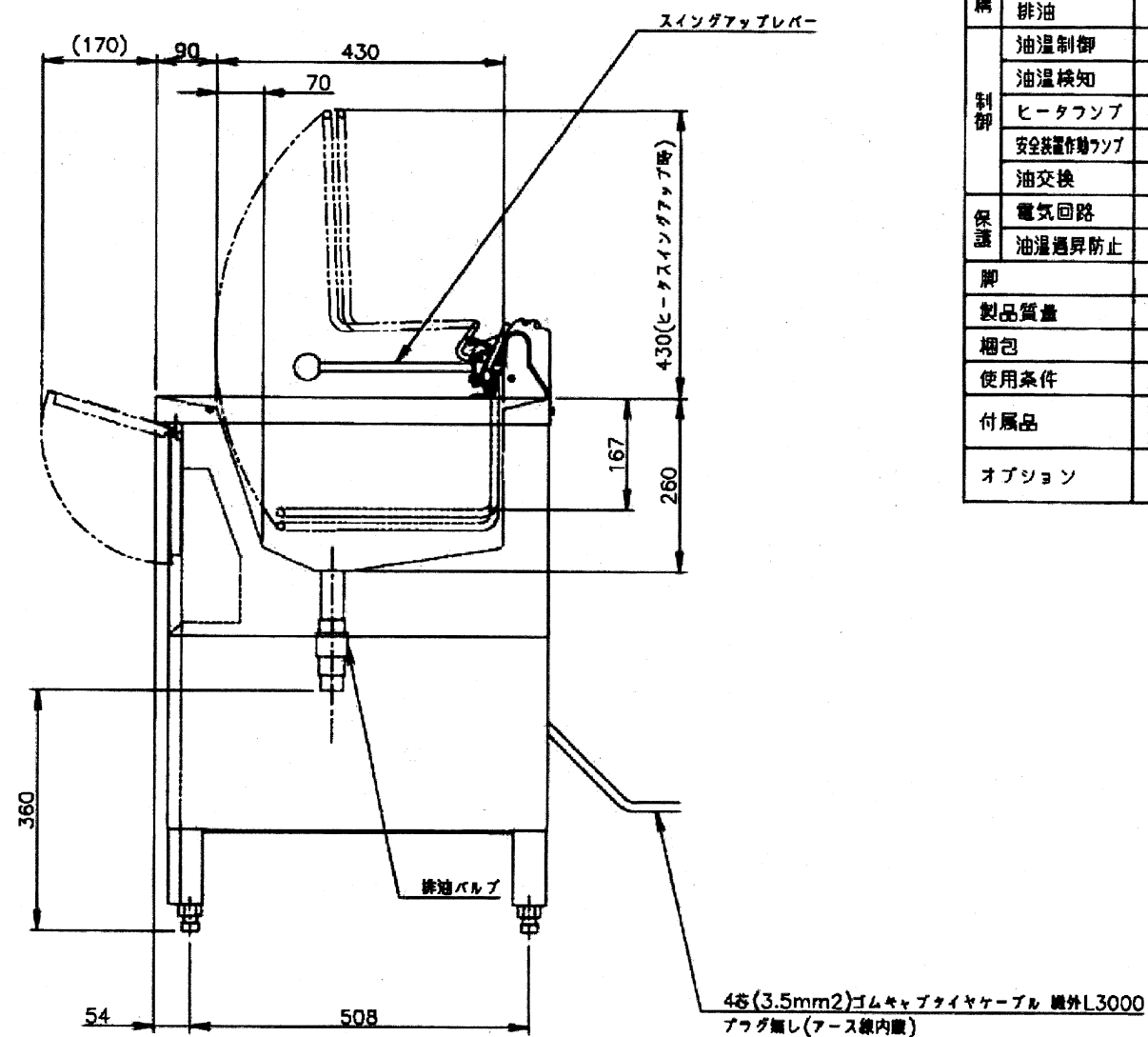
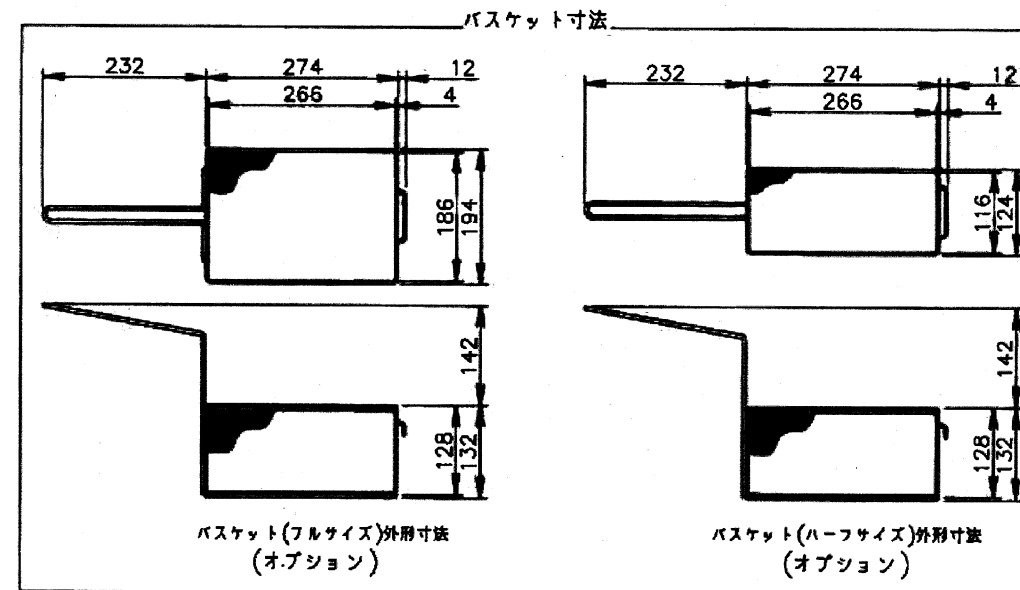
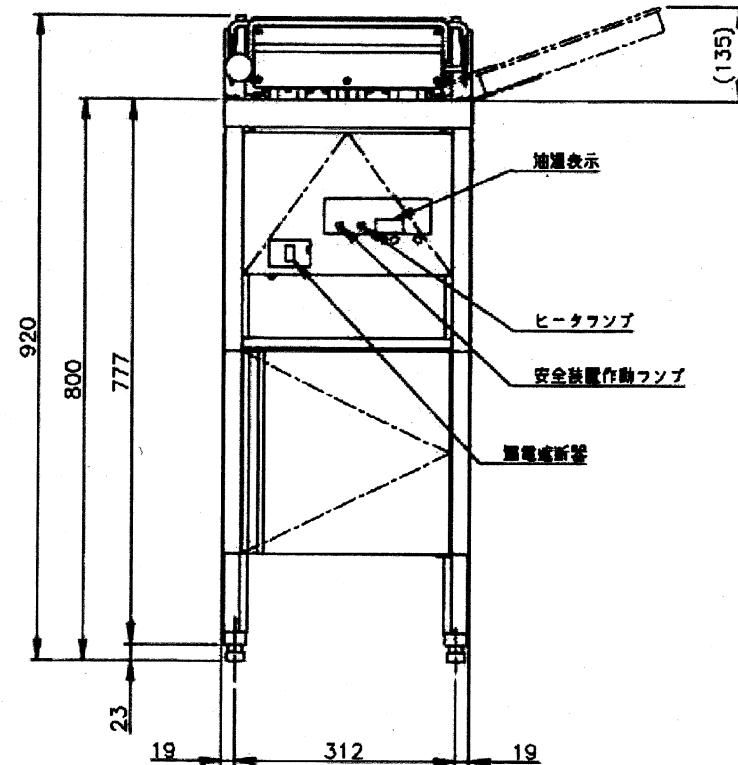
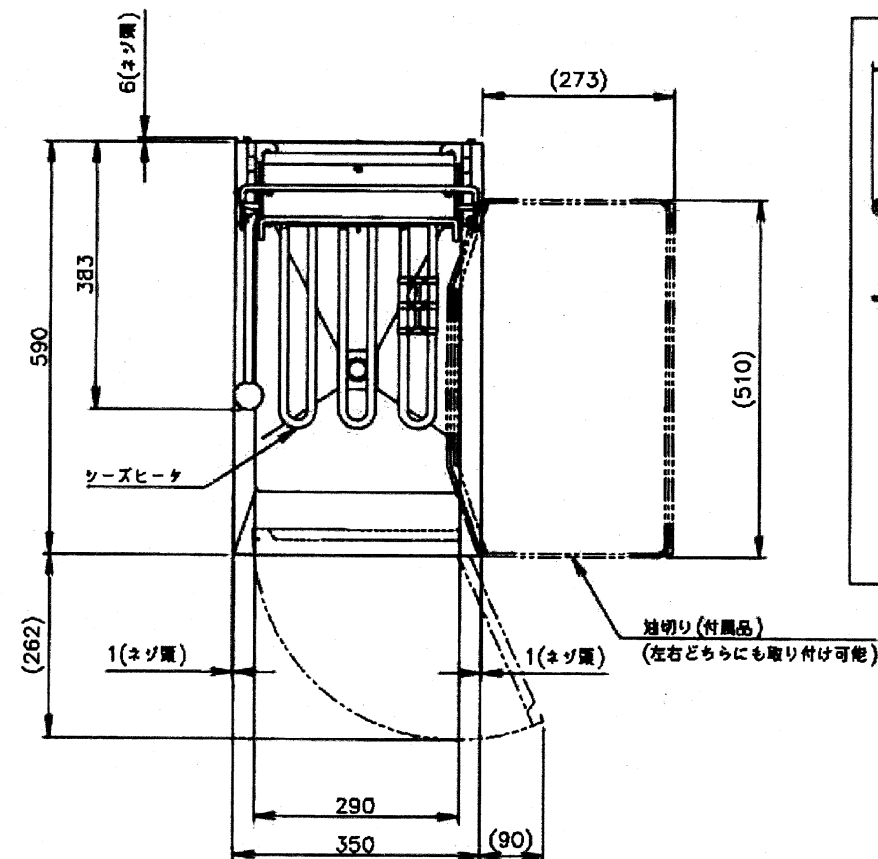


新規機器仕様一覧

(別紙3)
新規機器仕様一覧

No	機器名称	機器仕様	数量	備考
1	電気フライヤー	(1) 基本仕様	2 台	(別紙4) 参照
		・独立スタンド型		
		・機器寸法 幅350mm×奥行590mm×床面からの高さ800mm		
		・油温度調節範囲50℃～200℃		
		・油量：12L～18L		
		(2) 電源 3相200V 50/60Hz		
		・機器の差込プラグを必要に応じて取替えること		
		・既設壁コンセント：4P接地極付き30Aコンセント（1台あたり） （コンセント1箇所（1台あたり）の送り元ブレーカ容量：50A）		
		(3) 付属品(オプション)		
		・バスケット（フライズ 260mm×170mm×深100mm程度） ×フライ-1台につき1個		
		(4) 設置スペース		
		幅1000mmのスペースに2台収まること。		
		また隣接作業台及び各機器間は100mm程度の余裕があること。		
		(5) その他の仕様は、（別紙4）新規電気フライヤー参考図を参照すること		
2	ガスレンジ	(1) 基本仕様	1 台	(別紙5) 参照
		・機器寸法 幅1500mm×奥行750mm×床面からの高さ800mm		
		・コンロ部		
		・一重バーナφ115(6500kcal/h)×2箇所		
		・二重バーナφ140+φ50(11000kcal/h)×3箇所		
		・オープン部		
		・バーナ(7000kcal/h)×2箇所		
		・オープン内寸法 幅480mm×奥行600mm×高さ280mm		
		(2) 燃料 LPガス		
		(3) 付属品		
		・オープン部 網、バット等		
		(4) LPガス配管工事		
		既設のLPガス配管を取り外し、新規機器設置後に接続を行う		
		(5) 燃料転換への対応		
		関連部品の交換により、都市ガスでも使用可能であること		
		(6) その他の仕様は、（別紙5）新規ガスレンジ参考図を参照すること		
3	作業台	(1) 材質 ステンレス製	1台	(別紙6) 参照
		(2) 寸法 幅1350mm×奥行750mm×床面からの作業面高さ850mm		
		実際の製作寸法は、現場及び電気フライヤーの設置スペースを考慮の上、決定すること。		
		(3) 床面から230mm程度の高さに、すのこ棚を設けること		
		(4) 既設作業台と同等のバックガード（幅50mm×高さ150mm）を設けること		
		(5) 壁面と床面のガス配管及び隣接の作業台に干渉しないこと		
		(6) その他の仕様は、（別紙6）新規作業台参考図を参照すること		

(別紙4)
新規電気フライヤー参考図



定格	電源	三相 200V 50/60Hz 容量5.55kVA(16A)
	電流	16A
	消費電力	5.55kW
性能	油加熱速度	約13min (室温30℃ 油量15L 油温20℃→180℃)
	外形寸法	幅350×奥行590×高さ800mm(全高さ920mm)
外装	キャビネット	ステンレス鋼板
	油槽	ステンレス鋼板
加熱装置	ヒータ	投込みシーズヒータ 5.55kW
	油槽寸法	幅290×奥行430×最大深さ260mm
	油量	標準15L(最低12L~最大18L)
	調理有効寸法	幅290×奥行376mm
	断熱材	スーパーウールマット
機構	リフト	手動式
	排油	コック方式(排油口Rc1 ボールバルブ)
制御	油温制御	マイコン制御(50℃~200℃)、標準油温設定180℃
	油温検知	サーミスタ
	ヒータランプ	ネオンランプ(赤)
	安全装置作動ランプ	ネオンランプ(赤)
	油交換	排油バルブによる手動方式
保護	電気回路	漏電遮断器(OC付)、ヒータスイングアップ時通電遮断装置
	油温過昇防止	サーモスタット280℃(油温+空焚)、バイメタルサーモ(一回動作型)
脚		SUS製 13~40mm調整可能
製品質量		43kg (梱包時 約52kg)
梱包		全ダンボール梱包 幅418×奥行662×高さ994mm
使用条件		周囲温度40℃以下、電圧変動 定格電圧±10%
付属品		排油缶(1個)、排油缶こし網(1個)、油切り(1個)、油切り網(1個)、油槽蓋(1個)、すくい網(1個)、しき板(1個)
オプション		バスケット(フルサイズ)

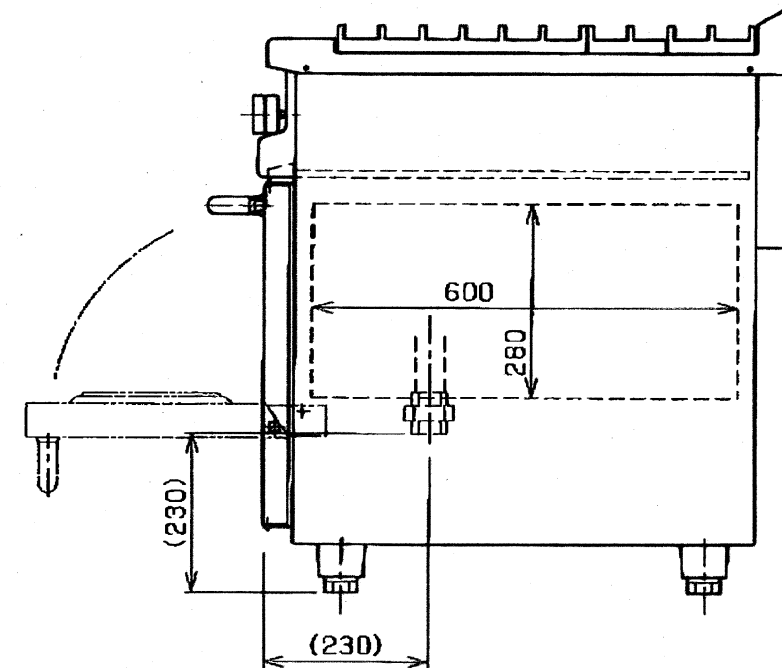
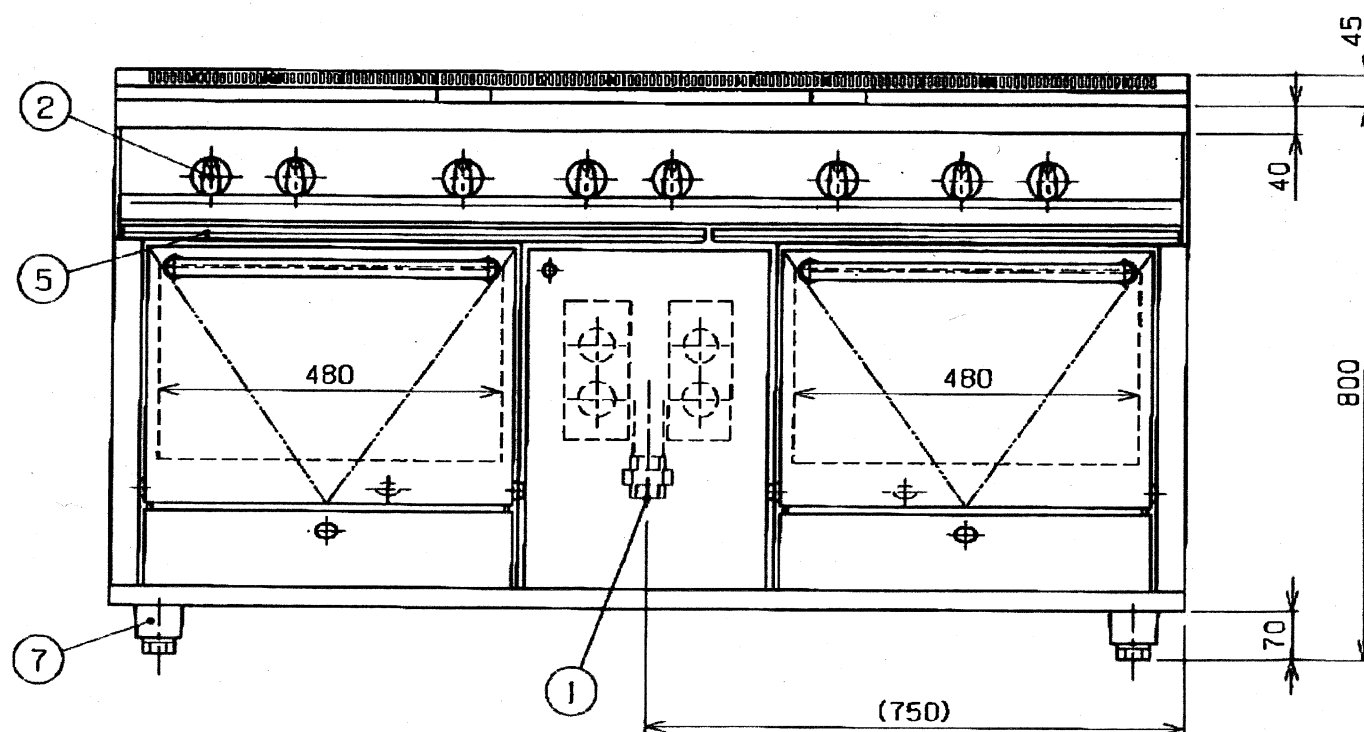
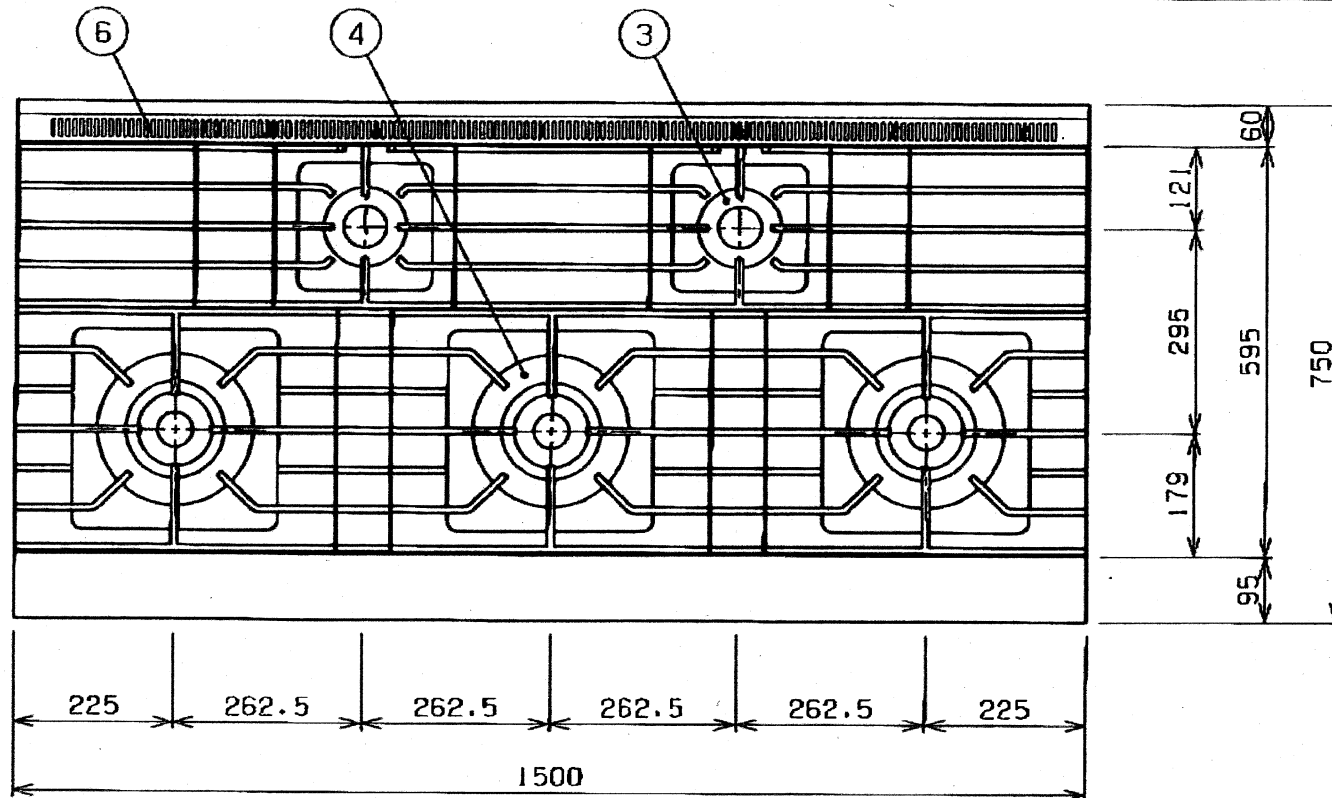
設計 製図 尺度 1/10 第3角法

この図面は印刷の都合上、尺度が正しく再現されていません。

(別紙 5)

■ 仕様表

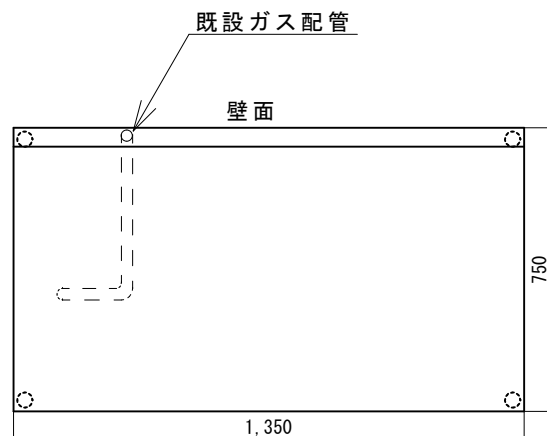
トップバーナ	使用最大管径
一重バーナ(φ115)	260 (mm)
二重バーナ(φ140)	360 (mm)



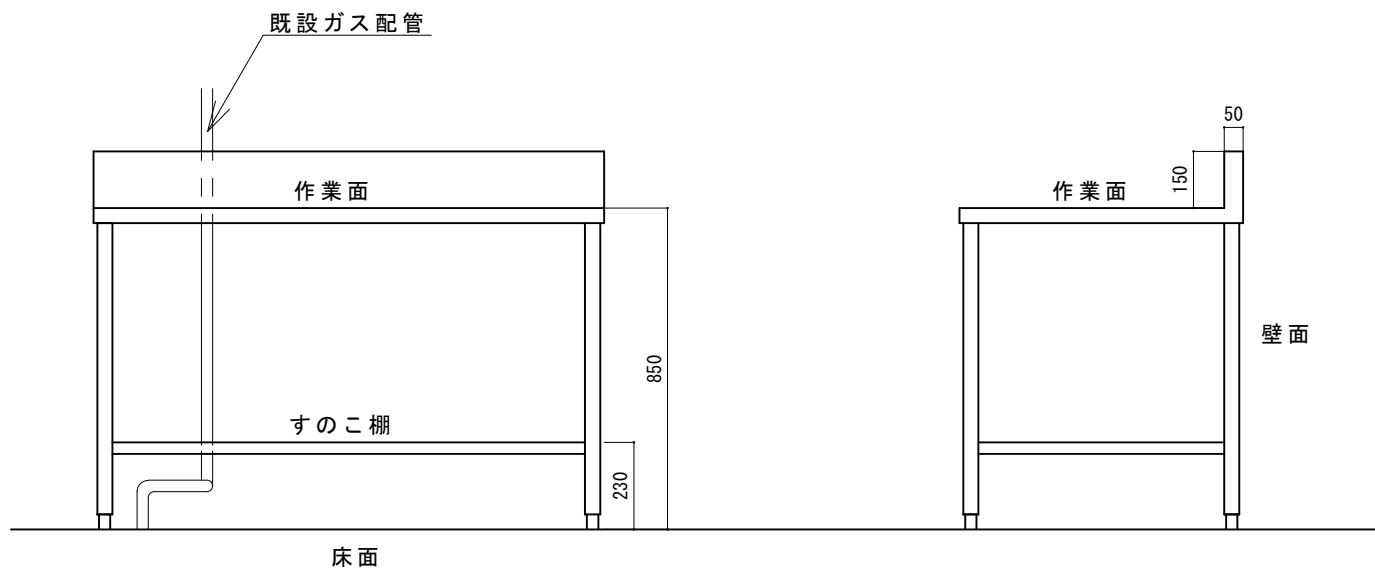
外形寸法	W1500XD750XH800 (mm)	
製品重量	335 kg	
ガス消費量	都市ガス 72.1 kW (82000 kcal/h)	LPガス 65.6 kW (4.70 kg/h)
外装	正・側面 後面	ステンレス鋼板 SUS430 アルミニウム・珪酸合金メッキ鋼板
オープン内装	珪酸アルミニウムメッキ鋼板	
オープン内寸法	W480XD600XH280 (mm)	
立消入安全装置	こんろ オープン	熱電対方式
点火方式	圧電点火	
温度調節範囲	100~320℃	
1 ガス調整口	1" 1/4B (32A) ユニオン	
2 器具栓つまみ		
3 一重バーナ	φ115 (フンゼン6500 kcal/h)	
4 二重バーナ	φ140+φ50 (内部炎口11000 kcal/h)	
5 汁受け	SUS430	
6 排気口		
7 アジャスト	FC	
備考	付属品：オープンバットX2、棚網X2、バット掛けX1	

				图名				图号	
				设计	制图	审核	作图	寸法	台数
								W1500XD750XH800 (mm)	
				版次更新日				版次	1/10 (A3)

(別紙6)
新規作業台参考図



- ・材質：ステンレス
- ・図面の寸法は参考であり、実際の製作寸法は、現地を確認の上、決定すること。
- ・各コーナーは既設作業台と同等に適度な丸みを付けること。
- ・既設台の撤去にあたり、必要に応じて周辺機器の給排水配管、電気配線等の一時的な取り外し及び復旧を行う。
- ・既設のガス配管、隣接の機器と干渉しない寸法、形状とすること。



			作業台