

# 入札公告

物品調達等及び委託役務

次のとおり、条件付一般競争入札を実施するので、地方自治法施行令（昭和22年政令第16号）第167条の6の規定により公告する。

この入札公告に定めるもののほか、入札に関して必要な事項は、東広島市物品調達等及び委託役務条件付一般競争入札公告共通事項及び同細則による。

令和6年1月25日

東広島市長 高垣 廣徳

## 1 入札に付する事項

- |                 |                           |
|-----------------|---------------------------|
| (1) 物品・委託役務の名称  | 令和6年度東広島北部学校給食センター清掃業務    |
| (2) 物品・委託役務管理番号 | 13050061                  |
| (3) 物品委託役務内容    | 東広島北部学校給食センター施設内の清掃を行うもの。 |
| (4) 納入・履行期間     | 令和6年4月1日から令和7年3月31日まで     |
| (5) 納入・履行（就業）場所 | 東広島北部学校給食センター             |
| (6) 予定価格        | 落札後公表                     |
| (7) 最低制限価格      | なし                        |
| (8) 入札方式        | 一般競争入札                    |
| (9) 入札区分        | 紙入札                       |
| (10) 使用する契約約款   | 業務委託契約約款（役務の提供を受けるもの）     |
| (11) 契約種別       | 総価契約                      |
| (12) 収入印紙       | 要                         |

## 2 競争入札に参加する者に必要な資格に関する事項

次に掲げる要件を全て満たしていること。

ア	令和3年1月1日～令和6年12月31日までの東広島市物品役務等競争入札参加資格として次の入札参加資格認定区分の認定を受けている者	建築保全>建築物清掃
イ	法令等による登録等	問わないものとする。
ウ	技術者	問わないものとする。
エ	営業所等所在地 ※本店とは、法人にあっては登記されている本店とし、個人事業者にあっては営業活動の本拠を置いている場所とする。 ※営業所とは、法人においてその所在する市（町）の法人市（町）民税の申告のある営業所とする。	東広島市内に本店を有する者。
オ	会社の履行実績	問わないものとする。
カ	その他	令和元年8月26日付け「東広島市物品調達等及び委託役務条件付一般競争入札公告共通事項」の2（1）のいずれにも該当しないこと。

## 3 その他の入札条件

東広島市清掃業務共通標準事項を適用する。

#### 4 日程等

手続き等	期間・期日等	場所・留意事項
ア 公告日	令和6年1月25日	東広島市ホームページに掲載及び東広島市総務部契約課（契約担当課）で閲覧に供する。 閲覧場所は「6 問い合わせ先（契約担当課）」に記載のとおり。
イ 仕様書及び見本等閲覧期間	令和6年1月25日～ 令和6年2月15日	東広島市ホームページに掲載及び契約担当課で閲覧に供する。 見本等の有無：無
ウ 同等品確認期間（物品の買入れ及び借入れに限る）		同等品で応札する場合は、同等品規格確認票（東広島市物品調達等及び委託役務競争契約入札心得（平成21年東広島市告示第83号。以下「入札心得」という。）別記様式第2号（第4条関係）により発注担当課へ持参またはファックスすること。ファックスする場合は、その旨を発注担当課へ事前に電話連絡すること。 なお、同等品確認に対する認定のない同等品での応札は認めない。同等品規格確認票の提出先は、「オ 質問書提出期間」に記載の発注担当課とする。
エ 同等品確認回答閲覧期間		東広島市ホームページに掲載及び発注担当課で閲覧に供する。
オ 質問書提出期間	令和6年1月25日～ 令和6年2月1日 (午前8時30分～午後5時15分)	質問書は、本市所定の様式（東広島市物品調達等及び委託役務競争入札心得（平成21年東広島市告示第83号）別記様式第1号（第4条関係））により発注担当課へ持参またはファックスすること。ファックスする場合は、その旨を発注担当課へ事前に電話連絡すること。 学校教育部 東広島北部学校給食センター（発注担当課） 東広島市福富町久芳 4361 番地 1 電話番号 082-430-1112 /ファックス番号 082-435-3330 質問書提出期間終了後の質問は受け付けない。 質問書の様式は東広島市ホームページからダウンロードできる。
カ 回答書閲覧期間	令和6年2月6日～ 令和6年2月15日	東広島市ホームページに掲載及び発注担当課で閲覧に供する。
キ 入札期間	令和6年2月13日～ 令和6年2月14日 (午前9時00分～午後5時00分)	入札場所 東広島市総務部契約課（契約担当課） 東広島市西条栄町8番29号（本庁本館4階） 入札書は入札期間内に総務部契約課に持参して入札箱に投入すること。 初度の入札書は、入札の権限を有している者が記名押印し、使用印鑑として本市に届け出ている印鑑を押印すること。（ただし、入札書に記載した日付以前に作成された委任状の同封・提出がある場合を除く。） 特別の事由により郵便により入札書を提出しようとする者は、東広島市物品調達等及び委託役務条件付一般競争入札公告共通事項細則に定めるところによるものであること。
ク 開札日時	令和6年2月15日 午前11時30分	開札場所 入札室（東広島市西条栄町8番29号 本庁本館4階） 開札の結果、予定価格の制限の範囲内の価格をもって有効な入札がないときは、開札日の翌日以降に再度の入札（1回目）を実施するものとする。再度の入札（1回目）は、開札の立ち会いの有無に関わらず初度の入札参加者全員が参加できるものとする。 再度の入札（1回目）を実施する日時、場所等の詳細は初度の入札に参加した者に対してファックスにより通知を行う。 再度の入札（1回目）の結果、予定価格の制限の範囲内での入札がなかったときは、直ちに入札会場ですぐの入札（2回目）を行う。 再度の入札は、2回目まで行う。

#### 5 資格要件確認資料の提出

本案件は、入札に参加する者に必要な資格を確認するために必要な資料（以下「資格要件確認資料」という。）の提出を求めない。

##### (1) 提出書類

書類の区分	提出書類 (○印)	備考
ア 入札参加資格確認申請書		様式は、東広島市ホームページからダウンロードできる。
イ 入札参加資格要件総括表		
ウ 誓約書		
エ 配置予定技術者届出書		
オ 履行実績確認表		
カ 履行実績証明書（物品・委託役務）		
キ 法令等による登録等を確認するための資料		
ク その他		

(2) 提出部数は、1部とし、提出した資格要件確認資料は、返却しない。

(3) 提出期限

(4) 提出先 「6 問い合わせ先（契約担当課）」のとおり。

(5) その他

入札参加者は、資格要件確認資料を指定された提出期限までに提出できるよう事前に準備しておくこと。

資格要件確認資料の作成及び提出に要する費用は、提出者の負担とする。

資格要件の審査のために必要があると認めるときは、期限を定めて資格要件確認資料の補正や追加資料の提出を求めることがある。

資格要件確認資料に虚偽の記載をした者に対しては、指名除外措置を行うことがある。

#### 6 問い合わせ先（契約担当課）

総務部契約課 物品役務係  
東広島市西条栄町8番29号（本庁本館4階）  
電話番号 082-420-0930  
ファックス番号 082-431-0077

## 令和6年度東広島北部学校給食センター清掃業務仕様書

### 1 業務名

令和6年度東広島北部学校給食センター清掃業務

### 2 履行場所

東広島北部学校給食センター

### 3 履行期間

令和6年4月1日から令和7年3月31日まで

### 4 業務対象施設の名称

東広島北部学校給食センター

### 5 業務内容

東広島北部学校給食センター（以下「センター」という。）各箇所における清掃業務

### 6 業務目的

防塵、拭き、ゴミの収集等の日常的な作業又は洗浄、保護剤の塗布等の定期的な作業、調理場内の排気フード清掃及び油庫清掃を行うことにより汚れの除去及び建築物部材の保護を行い、建築物の美観の維持及び劣化の抑制を図ることで快適な住環境（執務環境）及び衛生的な調理環境（作業環境）を整備するとともに、建築物の各部材、設備等の更新時期の延伸に資する。

### 7 業務仕様

- (1) 本仕様書に定めがない事項は、添付の東広島市清掃業務共通標準事項（以下「標準事項」という。）による。
- (2) 本仕様書及び標準事項に定めがない事項は、施設管理担当者と協議するものとする。  
受注者は業務に支障を来さないよう、業務に関する事項について前任の受注者から十分引き継ぎを受けること。また、受注者の変更がある場合は、後任の受注者が業務に支障を来さないよう、業務に関する事項について後任の受注者へ十分に引き継ぎをすること。
- (3) 著作権、特許権その他第三者の権利の対象となっている作業方法等の使用に関しては、その費用負担及び使用交渉の一切を受注者において行うものとする。

## 8 対象施設の種類、数量等

### (1) 床面を含むもの

箇所名		床材	面積	備考
本館	1 F	玄関ホール	磁器質タイル・ビニル床シート	77.5 m <sup>2</sup> (内、シート部 54.1 m <sup>2</sup> )
		廊下	ビニル床シート	87.1 m <sup>2</sup>
		多目的室	ビニル床シート	63.2 m <sup>2</sup>
		便所及び洗面所 (多目的便所、外来用便所及び調理員用便所)	ビニル床シート	44.2 m <sup>2</sup>
		検収室プラットフォーム	コンクリート	40.0 m <sup>2</sup>
		湯沸室	ビニル床シート	3.2 m <sup>2</sup>
小計	ビニル床シート材計		251.8 m <sup>2</sup>	
	磁器質タイル材計		23.4 m <sup>2</sup>	
	コンクリート材計		40.0 m <sup>2</sup>	
合 計			315.2 m <sup>2</sup>	

### (2) 排気フード (詳細は別紙フードリスト及び配置図を参照)

	場 所	数 量
1	煮炊き調理室 (スチームコンベクションオーブン上)	1 基
2	煮炊き調理室 (釜上)	9 基
3	アレルギー食調理室	3 基
4	揚物・焼物調理室	1 基
5	器具洗浄室 1	1 基
6	コンテナ室	1 基
7	コンテナ室	1 基
8	コンテナ室	2 基

### (3) 油庫 (詳細は別紙平面図及び油庫タンク図面を参照)

- ・床面 (合成樹脂塗り床) 4.34 m<sup>2</sup>
- ・廃油タンク 1 基

## 9 業務詳細「作業要領」

### (1) 作業時間、時期

ア 施設建物内の日常清掃 (清掃エリアは別紙平面図参照) を協議により決定した日程において週 2 回程度 (土日、祝日及び年末年始 (12月29日～1月3日) を除く。)

行い、作業時間については、8：00～12：00の範囲で行うこと。

イ 施設建物内の定期清掃(ワックス掛け)は、年1回(3月)実施することとし、原則、土曜日、日曜日又は祝日に行うこと。ただし、センターと協議し、調整できれば、給食調理を行っていない日に限り平日でも可能とする。

ウ 調理場内の排気フード清掃は、年2回(8～9月、2～3月)実施することとし、原則、土曜日、日曜日又は祝日に行うこと。ただし、センターと協議し、調整できれば、給食調理を行っていない日に限り平日でも可能とする。

エ 油庫清掃は、年1回(7～8月小・中学校夏季休業期間)実施すること。ただし、センターと協議し、調整できれば、給食調理を行っている日でも可能とする。

## (2) 作業内容

### ア 日常清掃

#### (ア) 床面(各場所共通)

- ・塵、ゴミをほうき、掃除機等で取り除く。
- ・モップにより隅々までよく拭き、汚れのひどい部分については適正洗剤を使用し、汚れを除去すること。

#### (イ) 壁面(各場所共通)

- ・壁面については、必要に応じ汚れを取り除くこと。

#### (ウ) ガラス

- ・ガラスについては、ガラス用洗剤で汚れを取り、仕上げる。

#### (エ) 手すり及びドアノブ

- ・手すり及びドアノブについては拭き取り、アルコール消毒を行うこと。

#### (オ) トイレ

- ・適正洗剤を使用し、手洗器、便器等の汚れを落とし、よく洗浄すること。
- ・適正洗剤を使用し、鏡の汚れを落とし、よく磨くこと。
- ・トイレ内のゴミ、汚物等については、使用者に不快感を与えることのないように適宜処理すること。
- ・ハンドソープについては、施設管理担当者が支給した物を用い、適宜補充の上、使用可能な状態にしておくこと。

#### (カ) 机、テーブル、演台

- ・机、テーブル、演台については、拭き掃除を行うこと。

### イ 定期清掃(年1回)

#### 床のワックス掛け

- ・床面清掃後、ビニル床シート部分について、ワックス掛けを行うこと。

### ウ 排気フード清掃(必要に応じ洗浄及び乾燥も含む)(年2回)

#### (ア) 対象設備のダクトカバー清掃

#### (イ) 対象設備のフード及びオイルフィルター清掃

- (ウ) ダクトカバー内側フィルター清掃
- (エ) ダクトカバー内排気扇清掃
- (オ) フードに付随するパイプの清掃（パイプ内部）
- (カ) その他当該周辺部及び付属品清掃

※フィルター及びパイプの洗浄をする際は分解し、部材の洗浄は調理場外の施設で作業すること。また、作業に伴い発生する汚水は、調理場で流すこと。

#### エ 油庫清掃(年1回)

##### (ア) 床面及び溜め枳

- ・塵、ゴミをほうき、掃除機等で取り除く。
- ・ぞうきん等で隅々までよく拭き、汚れのひどい部分については適正洗剤を使用し、汚れを除去すること。

##### (イ) 壁面

- ・壁面については、必要に応じ汚れを取り除くこと。

##### (ウ) 廃油タンク

- ・廃油タンク内に残っている油を燃やせるごみとして処分できるよう処置し、指定のごみ袋に入れて、施設内ゴミ庫に置く。
- ・廃油タンク内は、洗剤を使用せず、汚れを除去すること。
- ・必要に応じ廃油タンク側面の汚れを取り除くこと。

※部材の洗浄は調理場外の施設で作業すること。また、作業に伴い発生する汚水は、調理場で流すこと。

#### 10 腸内細菌検査の実施について

- (1) 日常清掃従事者（代替要員の検査含む）は、月2回（12日以上の間隔を開けること）の腸内細菌検査を受けて、報告書を発注者に提出すること。検査項目については次のとおりとする。

赤痢菌・サルモネラ・腸チフス・パラチフス

病原性大腸菌O-26・111・128・157

- (2) 定期清掃及び排気フード清掃従事者については、作業実施前に腸内細菌検査を受けて、報告書を発注者に提出すること。
- (3) 検査費用は、受注者の負担とする。
- (4) 検査の結果、いずれかの検査項目が陽性であった場合は、速やかにセンターに報告し、該当検査項目の陰性が確認されるまでの間、当該業務従事者については、本業務に従事させないこと。
- (5) 受注者は、上記腸内細菌検査により陽性反応が見受けられない場合であっても、業務従事者が現に下痢、発熱、腹痛、嘔吐、皮膚病等の感染性疾患に罹患等している又はその疑いがあることにより、食品衛生上本業務に支障を来すおそれがあると認められる場合に、本業務に従事させないこと。

## 11 建築物環境衛生管理について

(建築物における衛生的環境の確保に関する法律の規定による建築物環境衛生管理との関係)

項目	当施設・当業務の状況
特定建築物の該当	該当なし。
建築物環境衛生管理	当業務に含まない。
建築物環境衛生管理技術者の選任	受注者に求めない。

※ 発注者が別途選任した建築物環境衛生管理技術者がある場合は、当該者の監督の下で衛生的環境の確保に努めること。

## 12 委託料の支払

(1) 本業務は、部分払金を次のとおり請求できるものとする。

履行区分	支払金額	支払種別
4月から2月までの各月履行分	円	部分払(部分引渡し)
3月履行分	円	完了払

(2) 部分払金を請求しようとするときは、当該履行区分の履行報告を行っていない場合ではない。

(3) 部分払の額は、契約金額を12で除した額(当該額に100円未満の端数がある場合は、その端数を切り捨てた額)とし、完了払の額はその残額とする。

## 13 その他

(1) 学校給食調理場であることを十分に認識し、衛生管理に留意して業務を行うこと。調理場内では、特に厨房機器の衛生保全に注意すること。

(2) 業務実施時は、清潔な作業着を着用すること。特に調理場に入場の際は、センター職員の指示に従って白衣、帽子、マスク及び専用の靴を着用することとし、その場合の調理衣等の費用は、受注者の負担とする。(新品又は必ず洗い替えをしたものを使用すること。)

(3) 調理場に入る前に、履物及び工具などの消毒を済ませ作業をすること。

(4) 業務に伴う消耗品、用具(清掃用具・洗浄剤・作業衣・白衣・帽子・マスク・室内作業靴・除菌アルコール・手袋等衛生用品・廃油タンク内の廃油を処理する材料等)・排気フード清掃時の足場(ローリングタワー・養生シート・損害補償保険)等は受注者の負担とする。

(5) 排気フード清掃業務終了後、実施報告書を提出すること。実施報告書には、使用機材、薬剤等の数量表、作業前後の写真を添付し、作業工程がわかるようにすること。

(6) 本業務において必要となる電気、水道用水は履行場所の設備に接続して使用できるものとし、受注者に費用の負担を求めないものとする。

(7) 感染性疾患(インフルエンザ、ノロウイルス等)の疑いがある場合は、完治するま

でその者を従事させないこと。

(8) 施設敷地内は全面禁煙とする。

(9) 駐車場の使用は、可能とする。

(10) この仕様書に疑義の生じた時、又は定めのない事項については、その都度協議して定める。

14 問い合わせ先（発注担当課）

東広島市教育委員会 学校教育部 東広島北部学校給食センター 業務係

電 話 (082) 430-1112

F A X (082) 435-3330

# 令和6年度 清掃業務 日程表(案)

## 東広島北部学校給食センター

4月

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

9

5月

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

8

6月

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

8

7月

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

9

8月

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

9

9月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

8

10月

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

9

11月

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

9

12月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

8

1月

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

8

2月

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	

7

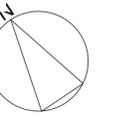
3月

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

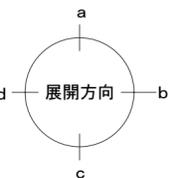
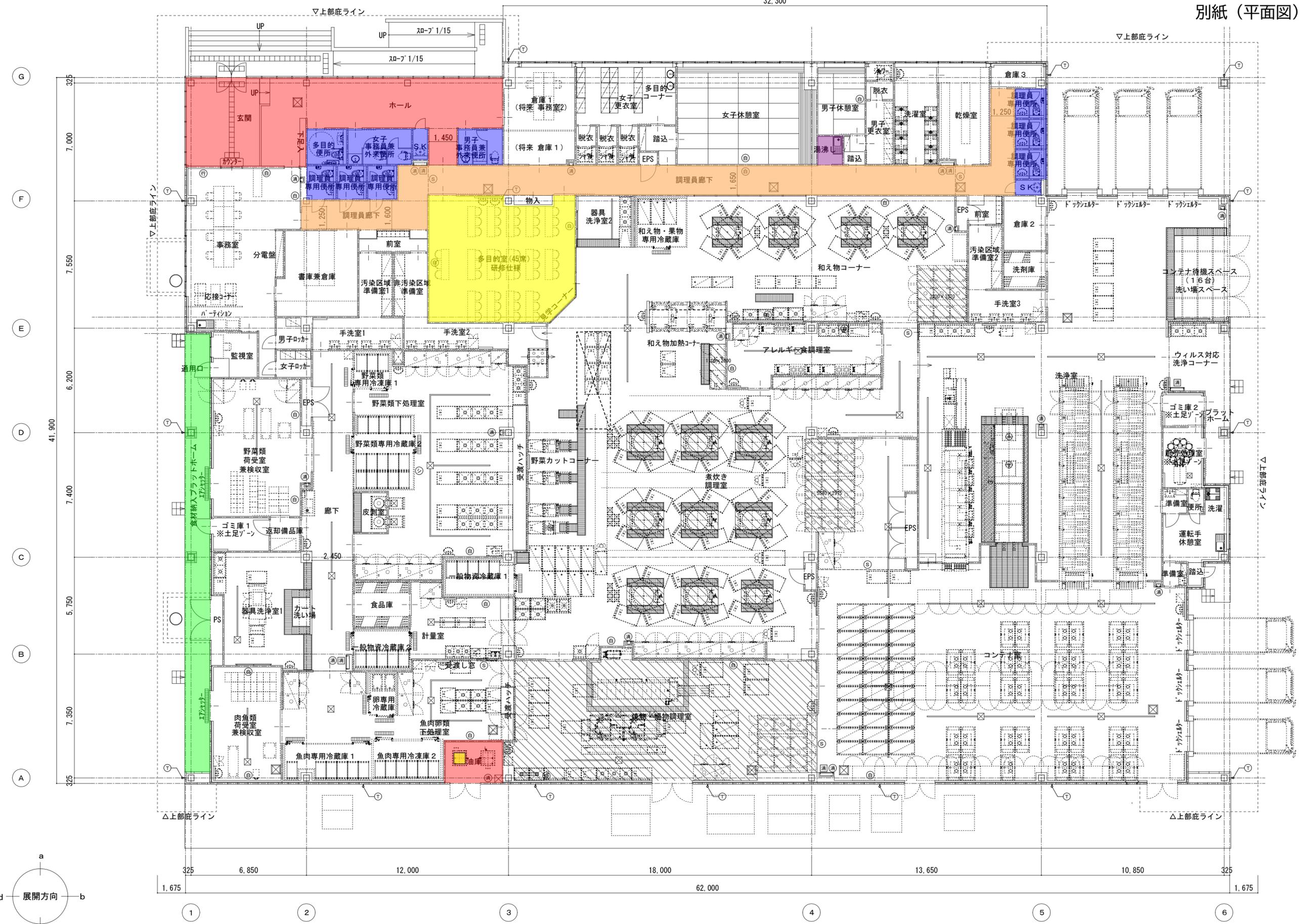
8

実施予定日

予定実施日数 100 日



32,300



凡例	(消) 消火器BOX位置を示す	(S) 防火防煙シャッター位置を示す	(白) 白板を示す
	(消) 屋内消火栓位置を示す	(差) 差場(600×600×H450)を示す	(行) 行手板を示す
	(T) たてどいを示す	(塗) 塗床B範囲を示す	(シ) ホワイトボードシートを示す
	(点) 床下点検口を示す (SUS316P 400×300 22φ共)		

**あい設計** 株式会社あい設計 一級建築士事務所  
 広島県知事登録13(1)4544号  
 建築 一級建築士  
 第272170号 金崎 博之

JOB. NO	DATE	TITLE
201500110	2015. 12	学校給食センター化事業 (仮称) 北部学校給食センター新築工事 (建築)
APPD.	CHKD.	DWN.
金崎	佐藤	藤本

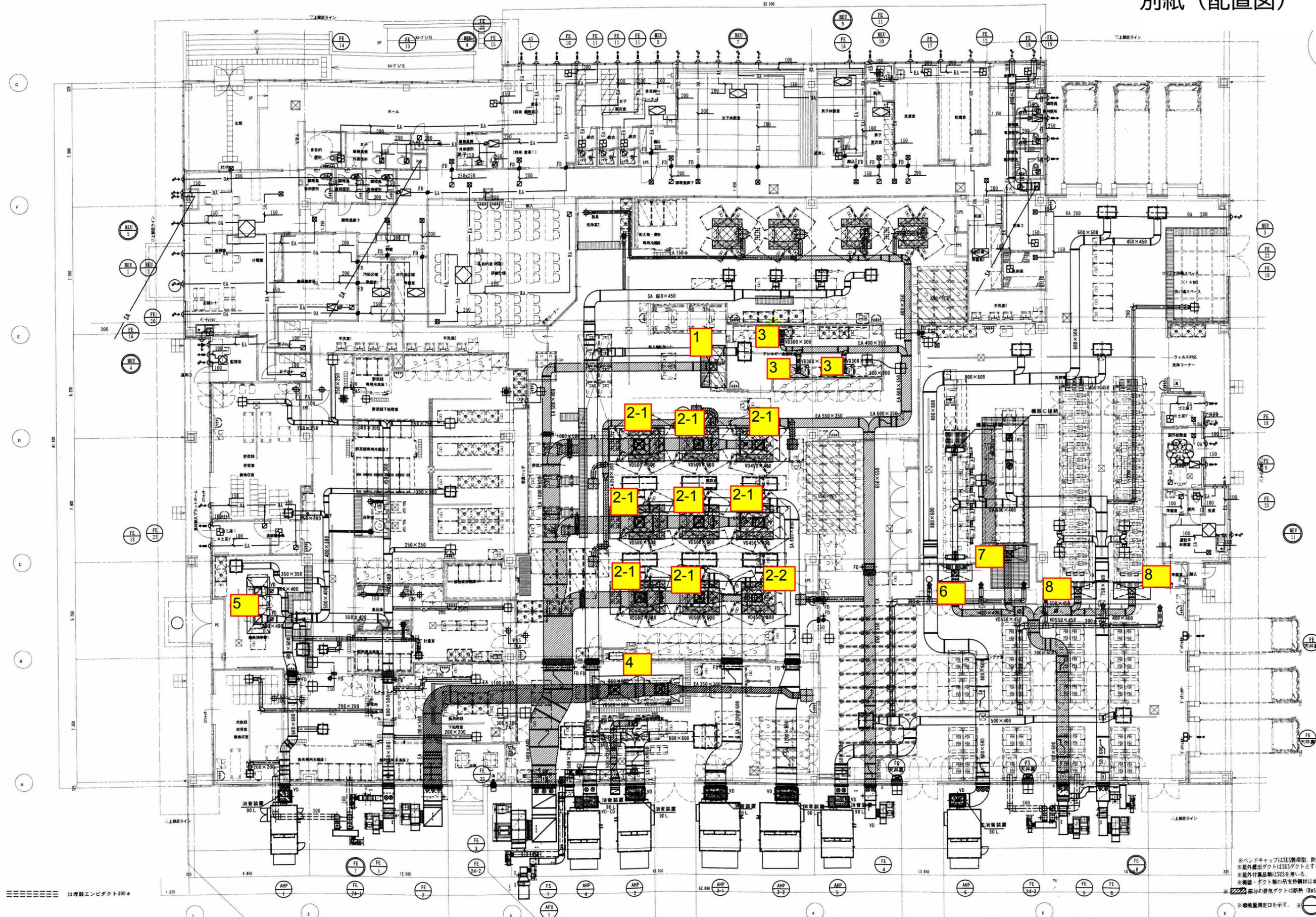
縮小率	A3版71% A2版100%
DWG. NO	A
SCALE	A2 : 1/150
	19

フードリスト

フード 番号	フード寸法			器具名	熱源	燃焼ガスによる算出		電気消費量による算出		面速による算出		決定風量 m <sup>3</sup> /h	グリス フィルタ	個数	備 考
	W	D	H			消費量Q(G)	BO・KQ(G)	消費量Q(E)	BO・KQ(E)	面速V	3600VA				
	mm					kw	m <sup>3</sup> /h	kw	m <sup>3</sup> /h	m/s	m <sup>3</sup> /h				
①	2400	1500	1300	スチームコンベクションオープン	電気			34.6	1038	0.3	3888	4000	○	1	ドレン受け 水抜き
②-1	2350	1950	850	高効率蒸気回転釜	蒸気					0.3	4949	5000	○	8	2重フード ドレン勾配
②-2	2050	1700	850	高効率蒸気回転釜	蒸気					0.3	3764	4000	○	1	2重フード ドレン勾配
	600	1950	850	照明用化粧BOX										3	
	1250	1950	900	照明用化粧BOX										3	
	1250	1950	850	照明用化粧BOX										2	
	600	1950	900	照明用化粧BOX										2	
	1350	1950	850	照明用化粧BOX										1	
	800	1950	900	照明用化粧BOX										1	
③	1200	750	600	電磁調理器	電気			10	300	0.3	972	1000	○	3	ドレン受け 水抜き
④	5450	1700	1400	連続式揚物機	ガス	186	5468			0.4	13342	14000	○	1	2重フード ドレン勾配
⑤	3350	1350	400	器具洗浄機	蒸気			4.8	144	0.3	4884	5000		1	2重フード ドレン勾配
⑥	2000	1000	400	食缶洗浄機	蒸気			28.5	855	0.35	2520	3000		1	2重フード ドレン勾配
⑦	2000	1000	400	コンテナ洗浄機	蒸気			15.3	459	0.35	2520	3000		1	2重フード ドレン勾配
⑧	2200	1000	400	食器洗浄機	蒸気			63.3	1899	0.35	2772	3000		2	2重フード ドレン勾配

※K(理論廃ガス量)=0.93m<sup>3</sup>/(kw/h)  
 ※フードは全てSUS製とする。  
 ※グリスフィルタを取付けるフードにはファイヤーシャッターを取付ける。  
 ※フード下端に照明取付用の金物を取付ける事。  
 ※フード板厚は1.0mm以上とする。  
 ※フード番号②・④にはドレンコックよりSUS配管立ち下げ施工。

別紙 (配置図)

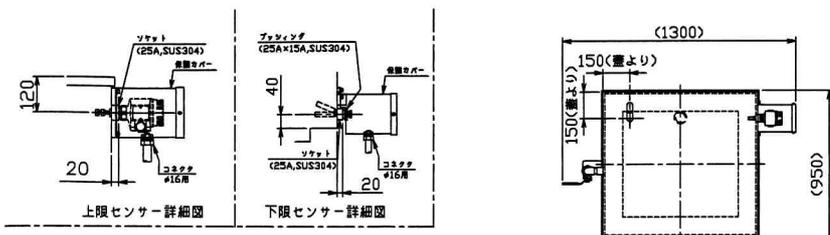


は埋設エンピダクト300φ

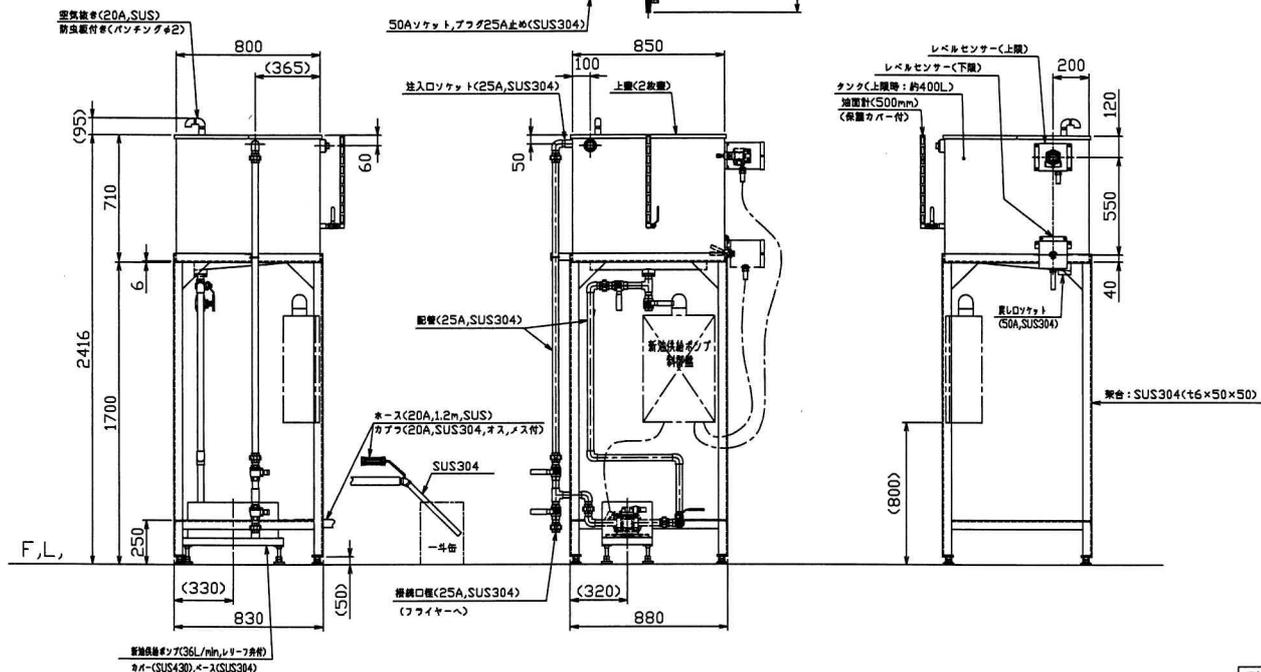
※ベンドキャップはSUS製深型、防虫網付とする。  
 ※屋外露出ダクトはSUSダクトとする。  
 ※屋外付属品類はSUSを用いる。  
 ※機器・ダクト類の吊支持鋼材は本工事とする。  
 ※部分の排気ダクトは断熱 (R=50) を行う部分を示す。  
 ※◎機量測定口を示す。 ※○100mm口径換気機を示す。

NOTE	<b>あい設計</b> 株式会社あい設計 一級建築士事務所 広島県知事登録13 (U) 4544号 設備設計一級建築士 第102号 徳光 友教	DATE	2017.06	TITLE	学校給食センター化事業 (仮称) 北部学校給食センター新築工事 (機械)	DWG. NO	MA
					空調設備 ダクト平面図	SCALE	A2 : 1/150

油庫タンク図面



新油タンク(約485L, t2 SUS430): 850<sup>W</sup>×800<sup>D</sup>×710<sup>H</sup>(mm)  
 上記用架台(SUS304): 880<sup>W</sup>×830<sup>D</sup>×1700<sup>H</sup>(mm)  
 新油供給ポンプ制御盤(3相, 200V, 1kW): 400<sup>W</sup>×600<sup>D</sup>×200<sup>H</sup>(mm)  
 レベルセンサー上限時: 約400L  
 \* 継ぎ手はSUS仕様, アジャスター(SUS304)

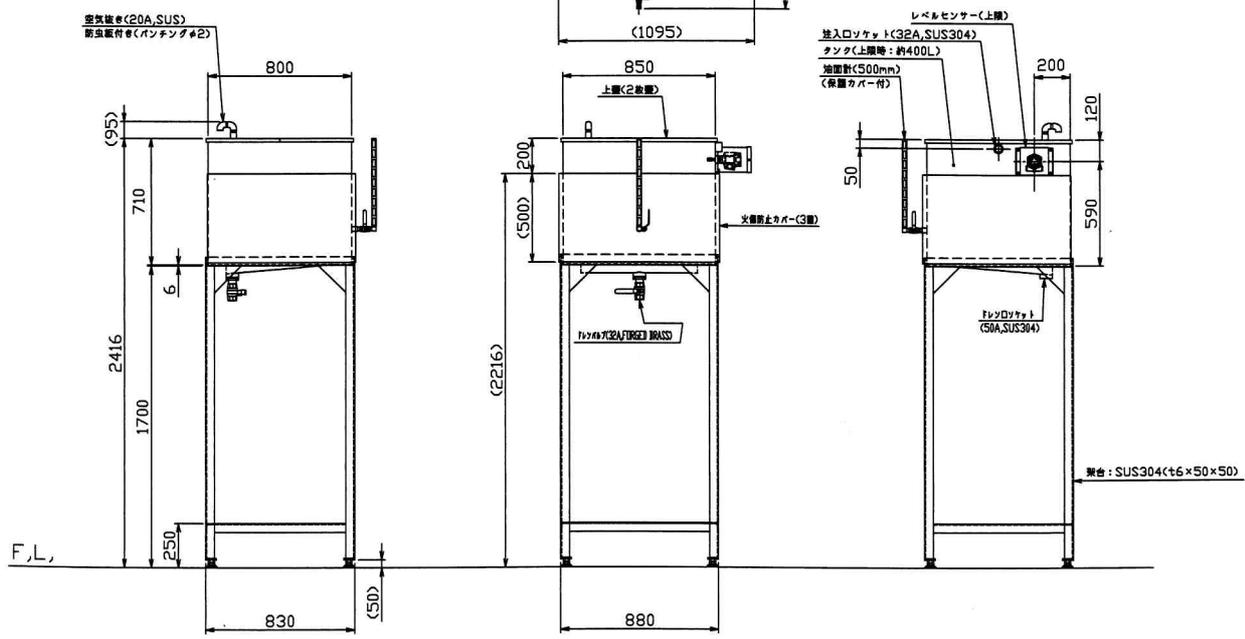


形状・寸法は参考

図番	D7	品名	新油タンク	参型	寸法	850×800×2416	縮尺	1/30	台数	1
----	----	----	-------	----	----	--------------	----	------	----	---



廃油タンク(約485L, t2 SUS430): 850<sup>W</sup>×800<sup>D</sup>×710<sup>H</sup>(mm)  
 上記用架台(SUS304): 880<sup>W</sup>×830<sup>D</sup>×1700<sup>H</sup>(mm)  
 レベルセンサー上限時: 約400L  
 アジャスター: SUS304



形状・寸法は参考

図番	D8	品名	廃油タンク	参型	寸法	850×800×2416	縮尺	1/30	台数	1
----	----	----	-------	----	----	--------------	----	------	----	---