

調 達 品 目 表

調 達 要 求 番 号		作 成 部 課	
調 達 要 求 年 月 日		作 成 年 月 日	
仕 様 書 番 号	C & L P S - Q 0 0 0 1 2 - 8		

品 名	カタログ製品名 ^{a)}	備 考
スチームコンベクションオーブン (6段2/1)	(株)フジマック F I C P 6 2 E (株)フジマック F I C C 6 2 E (株)ラショナル・ジャパン i C o m b i P r o 6 - 2 / 1 又は同等以上のもの (他社の製品を含む。)	納地及び数量： 新田原基地 2 E A

注^{a)} この調達品目表に記載したカタログ製品名は、製品を選定する際の参考として例示したものであり、当該製品を指定するものではない。

1 同等とする性能等

- 庫内の最高温度は250℃以上とし、調理モード数を3以上備えている。
- 庫内は、自動洗浄機能による洗浄が可能であり、容易に水抜きが可能である。
- 扉開閉時ファン停止等の安全装置を有する。
- ドア開時及び排気筒からの蒸気及び煙を回収する装置を有する。
- 2段積み設置が可能であり、専用架台及びd)を含め、高さ3000mm以内である。

2 性能諸元及び寸法

熱源		電気	
電源及び消費電力		3相200V 22kW以下	
給水口 (A)		15～20	
排水口 (mm)		Φ40～50	
棚数 (ホテルパンサイズ)		6段 (2／1)	
棚ピッチ (mm)		65 以上	
外形寸法 (mm)	間口 (W)	1000	～ 1100
	奥行 (D)	700	～ 1100
	高さ (H)	800	～ 1000

3 附属品^{a)}

ホテルパン (サイズ2/1)	受け用 (深さ20mm～30mm)	1EAにつき6枚
	煮物用 (深さ65mm)	1EAにつき6枚
	蒸し用 (穴あき) (深さ100mm)	1EAにつき3枚
焼き網 (サイズ2/1)		1EAにつき6枚
2段積みキット (専用架台を含む)		1式
蒸気等回収装置 (2段積みに必要な部品を含む)		1式

注^{a)} 納入する製品に対応したもの。標準の附属品は、この項に記載があるものとみなす。

4 その他

- カタログの条件は、当該物品であること (同等とする性能等、性能諸元及び寸法) が確認できる現物写真を掲載したものとする。
- 添付書類は、取扱説明書 (製造業者制定のもの。) を納入部隊へ2部添付する。
- 提出書類 C & L P S - Y 0 0 0 0 7 の 4.1 類別原資料は必要とし、取扱説明書は不要とする。
- 設置調整は不要とする。