

調達品目表

調達要求番号	3-23-1001-002A-Q-0034	作成部課	補給本部第1部第1調達課
調達要求年月日	平成23年 4月25日	作成年月日	平成23年 4月25日
仕様書番号	C&LPS-Q00012		

品名	カタログ製品名	備考
ガス 回転 炒 め 機	クマノ厨房工業㈱製 RCD-N90S-X2型 ㈱フジマック製 FRCD-N90S-X2型	数量 (1個)
	又は同等以上のもの(他社の製品を含む)	
	<p>1. 一般構造</p> <p>a) 円筒形のドラムを回転させ下方よりガスバーナーで加熱し食材をあおりながら炒めることができる構造である。</p> <p>b) 釜は、調理、材料の取り出し及び洗浄が安易に出来るよう水平及び真上方向に傾けられる構造である。</p> <p>c) 熱源は、回転釜の下方に設けられたガスバーナーの火によるものとし、調理温度は約200度とする。</p> <p>d) 外枠と回転する内釜から構成されている構造である。</p> <p>e) 火力は3段階以上、調節が可能な構造である。</p> <p>f) 種類等調理する際、よじれ、切断、団子状等にならず、食材の比重、形状に関係なく、異なったものを均一に加熱調理でき、又十分攪拌能力を有する構造である。</p> <p>g) 回転は電子制御方式とし、瞬時に回転速度を変更でき又、任意の位置に停止できる構造である。</p> <p>h) 加熱攪拌及び加熱混合方式とし、均一に加熱調理できる構造である。</p> <p>i) 釜を固定するための釜固定装置が装備されている構造である。</p> <p>j) 多様な調理に対応できるように付属羽根がある構造である。</p> <p>k) 釜内部を洗浄しやすいように羽根が取り外せる構造である。</p> <p>l) ドラムの材質はステンレス(SUS430以上)とし、厚さ5mm以上で出来ている構造である。</p> <p>m) 調理時間の目安を表示できるタイマーがある構造である。</p> <p>n) 釜の温度表示、温度調節及び過昇防止装置がある構造である。</p>	

調達品目表 (続き)

品名	カタログ製品名	備考										
ガス 炒 め 機	<p>o) 立消安全装置を備えている構造である。 p) かくはん部及び回転部等の清掃が容易にできる構造である。</p> <p>2. 性能諸元及び寸法</p> <p>a) 熱源方式 ガス式</p> <p>b) ガス消費量 84 kW以下</p> <p>c) 消費電力 3相200V0.4 kW以下</p> <p>d) 本体寸法 (mm)</p> <table style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>間口 (W)</td> <td>1600~1700</td> </tr> <tr> <td>奥行 (D)</td> <td>1200~1300</td> </tr> <tr> <td>高さ (H)</td> <td>1800~1900</td> </tr> </table> <p>e) 釜回転速度 (最大) 15 rpm</p> <p>f) 調理能力 (1回)</p> <table style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>チャーハン</td> <td>24~30 kg</td> </tr> <tr> <td>焼そば</td> <td>30~34 kg</td> </tr> </table> <p>3. 銘板は、NDS Z 8011による1種銘板を付けるものとする。 (入札書又は見積書提出時の最新規格による。)</p> <p>4. その他</p> <p>a) カタログの条件 当該物品であること (一般構造等) が確認できる現物写真を掲載したものとする。</p> <p>b) 付属品 標準羽根×2, くし羽根×2, チャーハン羽根, スパテラ (大), 清掃用ブラシ, 点火器, フレキ付グリスポンプ, T型ボックスレンチ</p> <p>c) 添付書類 取扱説明書 (製造業者制定のもの), 社内検査成績書及びアフターサービス一覧表を納入部隊へ各2部添付すること。</p> <p>d) ガスの指定 LPG</p>	間口 (W)	1600~1700	奥行 (D)	1200~1300	高さ (H)	1800~1900	チャーハン	24~30 kg	焼そば	30~34 kg	
間口 (W)	1600~1700											
奥行 (D)	1200~1300											
高さ (H)	1800~1900											
チャーハン	24~30 kg											
焼そば	30~34 kg											