

調達品目表

調達要求番号	3-23-1001-002A-Q-0007	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	
組	大和冷機工業㈱	TH-1575C型 TN-1575C型 TC-1575C型 TR-1575C型	数量 (2個)
	北沢産業㈱	KTH-1575C型 KTN-1575C型 KTC-1575C型 KTR-1575C型	
配	又は同等以上のもの(他社の製品を含む)		
食	1. 一般構造		
器	a) 組配食器材の構成は、ホットフーズテーブル・ノーマルフーズテーブル・コールドフーズテーブル・ライステーブルを1組として構成されている。		
	b) 対面供給方式、自給選択方式、固定献立方式の機能(ノーマルフーズテーブルは除く)を備えた構造である。		
材	c) 喫食者がトレーレーンを利用し自由に食材が取れる構造である。		
	d) トレーレーンは波型とし、他の機器を連結したとき段差その他で使用上支障のない統一した形状であり、組配食器材1号及び3号との連結が可能なものとする。		
2	e) 給食者側にそれぞれの料理を種類別に入れるための所定のホテルパンを有し、本体の喫食者側に各喫食者が自己のトレーを移動させる運搬用のトレーレーンを具備し給食者側と喫食者側との間に透明材料製のスニーズガードがある構造である。		
	f) スニーズガードは上面部(配膳棚)と前面部(保護板)から構成され前面部は上面部と前面部の上縁部を中心に回転させ開閉できるか又は脱着可能で上面部に重なる構造で、上面部と前面部とが重ねた状態で喫食者がホテルパンの料理を容易に取れるよう前後に移動できる構造である。		
号			

調達品目表 (続き)

品名	カタログ製品名	備考																						
組	g) スニーズガードの上面部 (配膳棚) と前面部 (保護板) は、ほぼ水平位置に保持出来、上面部と前面部とが平面となった面には広く配膳棚として使用できる構造である。																							
配	h) ホテルパンの蓋はドーム型とする。 i) ホテルパンは取手を有し運搬、配膳装置への脱着が容易にでき、水を入れた水槽に装着するため浮止め防止装置はホテルパン内の汁物等が飛散することのない構造である。																							
食	j) フラット蓋を装着したとき本体の天板との段差を無くし、その平滑な面が広く配膳台として使用できる構造であり、ホテルパンとフラット蓋を同時に装着した状態でも同様である。																							
器	k) ホットフーズテーブルは温度計付き、空焚防止装置付きとし、水槽内に十分な給水がされてない状態でのヒーター加熱を防止し、空焚警報により速やかに給食者に知らせる構造である。 l) ライスユニットテーブルは、しゃもじの付着飯を取る剥離装置がある構造である。																							
材	m) 各構成部の材料は、ステンレス (SUS 430 以上) で作られた構造である。 n) 本体の天板には飯函及び食器カゴが収納できる窪みスペースがある構造である。(ノーマルフーズテーブルは除く)																							
	o) 給食者側に食器類の収納が可能な場所がある構造である。 p) 清掃が容易に出来る構造である。																							
2	2. 性能諸元及び寸法 (各寸法の許容差は±3%) a) ホットフーズテーブル																							
号	<table border="0"> <tr> <td>1) 熱源方式</td> <td>電気式 (3相 200V)</td> </tr> <tr> <td>2) 電気消費量 (kW)</td> <td>4.5 以下</td> </tr> <tr> <td>3) 保温能力 (°C)</td> <td>60~80</td> </tr> <tr> <td>4) 外形寸法 (mm)</td> <td></td> </tr> <tr> <td> 間口</td> <td>1500</td> </tr> <tr> <td> 奥行</td> <td>750</td> </tr> <tr> <td> 高さ</td> <td>1200</td> </tr> <tr> <td>5) キャビネット寸法 (mm)</td> <td></td> </tr> <tr> <td> 間口</td> <td>1500</td> </tr> <tr> <td> 奥行</td> <td>750</td> </tr> <tr> <td> 高さ</td> <td>800</td> </tr> </table>	1) 熱源方式	電気式 (3相 200V)	2) 電気消費量 (kW)	4.5 以下	3) 保温能力 (°C)	60~80	4) 外形寸法 (mm)		間口	1500	奥行	750	高さ	1200	5) キャビネット寸法 (mm)		間口	1500	奥行	750	高さ	800	
1) 熱源方式	電気式 (3相 200V)																							
2) 電気消費量 (kW)	4.5 以下																							
3) 保温能力 (°C)	60~80																							
4) 外形寸法 (mm)																								
間口	1500																							
奥行	750																							
高さ	1200																							
5) キャビネット寸法 (mm)																								
間口	1500																							
奥行	750																							
高さ	800																							

調達品目表 (続き)

品名	カタログ製品名	備考
組配食器材	6) 食器棚板寸法 (mm)	
	間口	1 5 0 0
	奥行	3 3 0
	7) トレーレーン寸法 (mm)	
	間口	1 5 0 0
	奥行	3 4 5
	8) ホテルパン寸法 (mm)	
	間口	3 2 7
	奥行	5 3 0
	高さ	2 0 0
	9) ホテルパン容量 (ℓ)	2 8 . 2
	10) ホテルパン数量 (個)	2
2号	11) 排水口 (A)	2 5
	12) 給水口 (A)	2 0
	b) ノーマルフーズテーブル	
	1) 外形寸法 (mm)	
	間口	1 5 0 0
	奥行	7 5 0
	高さ	8 0 0
	2) キャビネット寸法 (mm)	
	間口	1 5 0 0
	奥行	7 5 0
	高さ	8 0 0
	3) トレーレーン寸法 (mm)	
間口	1 5 0 0	
奥行	3 4 5	
c) コールドフーズテーブル		
1) 熱源方式	電気式(单相100V)	
2) 電気消費量	0.5以下	
3) 冷却能力 (°C)	10以下	
4) 外形寸法 (mm)		
間口	1 5 0 0	
奥行	7 5 0	
高さ	1 2 0 0	
5) キャビネット寸法 (mm)		
間口	1 5 0 0	
奥行	7 5 0	
高さ	8 0 0	
6) 食器棚板寸法 (mm)		
間口	1 5 0 0	
奥行	3 3 0	
7) トレーレーン寸法 (mm)		
間口	1 5 0 0	
奥行	3 4 5	
8) ホテルパン寸法 (mm)		
間口	3 2 7	
奥行	5 3 0	
高さ	2 0 0	

調達品目表 (続き)

品名	カタログ製品名	備考
組 配 食 器	9) ホテルパン容量 (ℓ)	28.2
	10) ホテルパン数量 (個)	2
	11) 排水口 (A)	25
	d) ライステーブル	
	1) 外形寸法 (mm)	
	間口	1500
	奥行	750
	高さ	1200
	2) キャビネット寸法 (mm)	
	間口	1500
	奥行	750
高さ	800	
材 2 号	3) 食器棚板寸法 (mm)	
	間口	1500
	奥行	330
	4) トレーレーン寸法 (mm)	
	間口	1500
	奥行	345
	3. 品質確認	
	a) 電気用品安全法に基づく認証を受けその表示があること。	
	b) 冷媒はHFCを使用すること。	
	4. 銘板	
	銘板は、NDS Z 8011による1種銘板をつけること。 (入札書又は見積書提出時の最新規格による。)	
5. その他		
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。		
b) 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。		