

## 調達品目表

調達要求番号	3-24-1016-002A-Q-0011	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24年4月27日	作成年月日	平成24年4月27日
仕様書番号	C&LPS-Q00012		

品名	カタログ製品名 <sup>1)</sup>	備考
蒸気式食器消毒保管庫4号	(株)フジマック製 FSDBW20型 (株)中西製作所製 MCW-20D-e型 日本調理機(株)製 ISC-W20F-S型 タニコー(株)製 H202S-20BW型 (株)明城製作所製 MVW-20型 (株)アイホー製 SW-1004型 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	数量 (1個)

注<sup>1)</sup> 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

- a) 保管庫は、本体、食器カゴ及び予備品から構成された構造とする。
- b) 洗浄後の食器類を食器カゴに入れ、庫内に収納して蒸気放熱管の熱気により乾燥消毒し、次回使用時までそのままの状態での保管できる構造とする。
- c) 蒸気放熱管からの熱気を、電動ファンを利用するなどして、庫内に均等に行き渡るようにし、更に所定温度(通常90℃以上)到達後サーモスタットの作動によりその温度を持続させ主としてタイマーの作動により全機能を停止させる構造とする。
- d) 扉を閉じた状態(食器未格納時)で作動した場合は、15分以内に所定温度に達する構造とする。
- e) 加熱開始後、1時間以内に食器温度が60℃以上になり30分以上その温度が持続する構造とする。
- f) 本体及び扉は、ステンレス鋼板の二重張りとし、その間に断熱材が使用してある構造とする。
- g) 本体の温度設定は、調節可能な温度調節器により行える構造とする。
- h) 温度計は、アナログ方式又はデジタル方式によるものとし、アナログ方式の温度表示目盛りは90℃以上を赤色で示す構造とする。
- i) 扉は、閉鎖時に庫内の熱気が漏洩しないように耐熱パッキンが使用されており、両開き又は片開きの両面使用形の構造とする。
- j) 排水口が設置されている構造とする。
- k) センサー異常感知等の各種安全装置を備えてある構造とする。
- l) 本体、内装、外装及び扉の材料及び材質は、ステンレス鋼板(SUS430以上)が使用されており、その他は食品衛生上問題のない構造とする。
- m) 扉のハンドルは埋込み型とし、扉より出っ張らない構造とする。

## 2. 性能諸元及び寸法

- a) 熱源方式 蒸気式
- b) 収納かご数 20個

- c) 扉 両面扉
- d) 蒸気消費量 (kg/h) 20kg/h以下
- e) 使用蒸気圧 (kpa) 150~300kpa
- f) 電源 3相200V
- g) 消費電力 (KW) 1.6KW以下
- h) 寸法 (mm)
  - 間口 755~1130
  - 奥行 900~1000
  - 高さ 1800~1910

3. 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) 維持管理

保守点検及び清掃が容易に行えるものとする。

c) 予備品

食器かごを2個。

d) 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。

e) 出荷条件

吹き出し口の温度設定値を80~85度にする。