

## 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&LPS-Q00012-8		

品 名	カタログ製品名 <sup>a)</sup>	備 考
スチームコンベクションオープン	(株) コメットカトウ CSX-IE61 タニコー (株) TSCO-61EB (R, L) ホシザキ (株) MIC-6SC3 又は同等以上のもの (他社の製品を含む)	

注<sup>a)</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) 庫内の最高温度は250℃以上とし、棚段数は6段以上とする。
- b) 庫内は、ハンドシャワーにより洗浄清掃が可能なものとする。
- c) 調理モード数を3以上備えていること。
- d) 扉開閉時ファン停止等の安全装置を備えているものとする。
- e) 容易に水抜きが可能な構造とする。

### 2 性能諸元及び寸法

- a) 熱源 電気式
- b) 消費電力 3相200V 12.0kW以下
- c) 調理能力 魚の切身100g/切を200切/h以上  
ハンバーグ200g/個を200個/h以上
- d) 棚ピッチ (mm) 65 以上
- e) 本体寸法 (mm)
 

間口 (W)	840	～	1	100
奥行 (D)	650	～		850
高さ (H)	730	～	1	000

### 3 その他

- a) カタログの条件は、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) 添付書類は、取扱説明書 (製造業者制定のもの) を納入部隊へ1EA毎に各2部添付すること。
- c) 附属品
  - 1) 架台×1
 

間口 (W)	840	～	1	100
奥行 (D)	550	～		800
高さ (H)	550	～		750
  - 2) ホテルパン
    - 受け皿×6 (深さ20mm又は30mm)
    - 煮物皿×6 (深さ65mm)
    - 魚用網×6
    - 蒸し用×3 (深さ100mm)
- d) 提出書類 C&LPS-Y00007の4.1類別原資料及び取扱説明書は不要とする。
- e) 設置調整は不要とする。