

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-Q00012-7 | | |
| 品 名 | カタログ製品名 ^{a)} | 備 考 | |
| 焼き物機3号 | (株)フジマック製 FGJOA5型 マルゼン(株)製 SPJG-191L 又は同等以上のもの(他社の製品を含む) | 納地及び数量: 白山分屯基地 1EA 串本分屯基地 1EA | |
| <p>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。</p> <p>1 同等とする性能等</p> <p>a) この焼き物機3号の構造、形状は製造業者カタログを標準とするが、焼室及び焼室内貫通コンベアーからなり、連続焼き上げができる構造である。</p> <p>b) 安全性及び耐久性を考慮し、安定した性能を長期に維持出来る構造である。</p> <p>c) 燃室内熱源は、外側に設けられたガスバーナーの熱風による。</p> <p>d) 食品の調理にあたっては、食品の上下を均一に、しかも表面には適度な焼き色を付け、且つ食品内の水分を十分保って焼くことができるものとする。</p> <p>e) ガスバーナーの点火は、自動点火方式とする。</p> <p>f) 燃室内の清掃は、容易にできるものとする。</p> <p>g) 食品の調理は、コンベアーによる直接法のほか天板による方法も可能であるものとする。</p> <p>h) 燃室内部及びコンベアーの材質は、ステンレス鋼又は同等以上とする。</p> <p>i) 燃焼安全装置及び燃室内温度過昇防止装置を備えているものとする。</p> <p>j) (財)日本ガス機器検査協会の検査に合格又は認定され、その表示があるもの。</p> <p>2 性能諸元及び寸法</p> <p>a) 熱源方式 LPG</p> <p>b) 燃室内温度 170～350℃(任意に設定可能)</p> <p>c) コンベアー速度調節 2～30分の間(任意に設定可能)</p> <p>d) 調理能力 魚の切身70g/1切を500切/H以上 ハンバーグ80g/1個を500個/H以上</p> <p>e) 最大ガス消費 20.9kW以下</p> <p>f) 消費電力 単相100V 0.5kW以下</p> <p>g) 本体寸法(mm) 間口(W) 2000以下</p> | | | |

調 達 品 目 表 (続 き)

奥行 (D) 1 100以下
高さ (H) 1 250以下

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2部添付すること。
- c) 付属品（納品される製品に対応したもの）
焼き皿×5枚
波型パン×5枚
- 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。