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
野菜切裁用調理機 ２号	㈱アイホー製　ＦＳ－３６（標準型）型 ㈱中西製作所製　ＯＳＩ－０６Ｓ型 ㈱榎村鉄工所製　ＭＪ－１００Ｋ型 又は同等以上のもの（他社の製品を含む）	納地及び数量： 車力分屯基地　１ＥＡ 東北町分屯基地１ＥＡ 白山分屯基地　１ＥＡ 下甑島分屯基地１ＥＡ 那覇基地　１ＥＡ

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。

１　同等とする性能等

a)　調理機は，駆動部，切裁部及び搬送部から構成され，切裁する材料を搬送部に置くことによって自動的に切裁部に運ばれ，なぎ刃又は替え刃で，それぞれ所要の長さ・厚さ及び形に切裁可能な構造である。

b)　野菜切裁口に指を引き込まれないように危害予防のため，保護板等を装備するなどして安全面を考慮した構造である。

c)　調理機は，１枚刃及び２枚刃を備えたものとする。

２　性能諸元及び寸法

a)　電源　単相１００Ｖ

b)　消費電力（ｋＷ）　０．６以下

c)　切裁能力（ｋｇ／ｈ）　[a] 葉菜　１５０以上
根菜　８００以上

d)　切裁の厚さ(㎜)　[b]
１，２，３，４，５，６，８，１０，１２，１４，１６，１８，２０及び４０

e)　切裁の形　輪切り，短冊切，千切り，ささ切り，おろし

f)　本体寸法（㎜）
幅　４００　～　６５０
奥行　７５０　～　１　１００
高さ　１　１００　～　１　３００

注[a]　キャベツは，１ｍｍの幅，ばれいしょは，１０ｍｍの厚さを基準とする。

[b]　切裁の厚さ（幅）は，上記切裁の厚さ（幅）を標準とし，その中から８種類以

上を選択する。

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)　附属品

輪切プレート　×１ＥＡ
短冊切プレート×１ＥＡ
角千切プレート×１ＥＡ
おろしプレート×１ＥＡ
丸千切プレート×１ＥＡ
笹切ガイド×１ＥＡ
収納箱×１ＥＡ
標準工具×１ＳＥ

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。