

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 & L P S - Q 0 0 0 1 2 - 8		
品 名	カタログ製品名 ^{a)}	備 考	
連続式揚物機 3号	北沢産業(株)製 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	F A F - 2 5 0 G 納地及び数量:	

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 同等する性能等

a) 調理熱源は、自動点火式ガスバーナーによる熱伝導中間加熱方式と直火方式を兼ね備えている。

b) 食品の調理は、電氣的作動制御を備えたコンベアーが油槽を通過し、大量のフライを短時間にかつ、食材の種類・形状にあわせて一定した温度設定及びコンベアーのスピード調節が可能である。

c) 効率的な作業が実施できるよう、油槽内を複数のエリアに分け各槽ごと任意に温度設定が可能である。

d) 主たる揚げカスは自動的に排出される構造とし、燃焼部及びコンベアー昇降装置を備え油槽部の清掃が容易である。

e) 油槽部及びコンベアー部等の材質は、ステンレスである。

f) 燃焼安全装置及び過昇防止装置を備えている。

g) 使用後の油を処理するためにポンプ装置を備えるものとする。

h) (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。

2 性能諸元及び寸法

a) 熱源方式 都市ガス又はL P G

b) 油量 2 5 0 L 以下

c) 調理能力 冷凍コロッケ(6 0 g 市販品)を1時間に連続して2 0 0 0 個以上調理できるものとする。

d) 温度調節 1 2 0 ~ 2 5 0 ℃

e) ガス消費量 2 0 0 k w / h 以下

f) 電源 3相2 0 0 V

g) 消費電力 0 . 5 k W 以下

h) 本体寸法 (mm)

間口 (W)	2 5 0 0 以下
奥行 (D)	1 5 0 0 以下
総高さ (H)	2 2 0 0 以下

i) ポンプ性能

吐出量	1 0 リットル/分 以上
消費電力	3相2 0 0 V 0 . 4 k W 以下

3 その他

a) カタログの条件は、当該物品であること(同等とする性能等)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1 E A 毎に各2部添付する。

c) 提出書類 C & L P S - Y 0 0 0 0 7 の4.1 類別原資料及び取扱説明書は不要とする。

d) 設置調整は不要とする。