

## 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 - 7		
品 名	カタログ製品名 <sup>a)</sup>	備 考	
連続式揚物機 2号	北沢産業(株) (エース工業(株)製) F A F - 3 5 0 型 又は同等以上のもの (他社の製品を含む)	納地及び数量: 岐阜基地 1 E A	
<p>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。</p> <p><b>1 同等とする性能等</b></p> <p>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ものとする。</p> <p>b) 食品の調理にあたっては、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できること。</p> <p>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できること。</p> <p>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にできること。</p> <p>e) 油槽部及びコンベアー部等の材質はステンレスとする。</p> <p>f) 燃焼安全装置及び過昇防止装置を備えていること。</p> <p>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。</p> <p>h) (財) 日本ガス機器検査協会の検査に合格又は認定され、その表示があるもの。</p> <p><b>2 性能諸元及び寸法</b></p> <p>a) 熱源方式 都市ガス</p> <p>b) 油量 350L以下</p> <p>c) 調理能力 冷凍コロッケ(60g市販品)を1時間に連続して3000個以上調理できるものとする。</p> <p>d) 温度調節 120~250℃</p> <p>e) ガス消費量 196000kcal/h以下 17kg/h以下</p> <p>f) 消費電力 3相200V 0.7kW以下</p> <p>g) 本体寸法 (mm)</p> <p style="padding-left: 40px;">幅 (W) 3000 ~ 3500</p>			

## 調 達 品 目 表 (続 き)

奥 行 (D) 1 0 0 0 ~ 1 4 0 0

総高さ (H) 1 9 0 0 ~ 2 2 0 0

### h) ポンプ性能

吐出量 1 0 リットル/min 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（一般構造等）が確認できる現物写真を掲載したものとす。
- 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2 部添付すること。
- 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。