

スチームコンベクションオーブン仕様書

1 製品・規格

- ① スチームコンベクションオーブン(ニチワ電機株式会社製) 1台
SCOS-2010RY-RSP型 W1, 125mm×D700mm×H1, 885mm
三相200V 38.2KW
- ② 専用ラックカート W680×D570×1776(17段仕様) 1台

2 調理、安全、衛生、構造能力の仕様

- ① 容量はホテルパン1/1が17枚で調理可能なこと。(75mmピッチ)
- ② 庫内対流ファンのスピードが5段階で調整でき各食材に対して幅広く対応できること。
- ③ 自動調理モードで10ステップで1000メニューの調理が可能なること。
- ④ 多段同時タイマー調理付であること。(10パターン)
- ⑤ 調理時間自動補正機能付きであること。
- ⑥ 調理メニュー選択のため画像表示機能付きであること。
- ⑦ 自動洗浄機能付きで庫内を丸洗いで庫内自動洗浄モード記録機能付きであること。
- ⑧ ハンドルはダブルアクションラッチ機構であること。
- ⑨ 扉パッキンは簡単に脱着できメンテナンスが容易にできること。
- ⑩ 既存機器入替のためスチームコンベクションオーブンの寸法は上記寸法以内とする。

3 機器据付

- ① 電気工事は既存機器より切り離し、新たに設置したスチームコンベクションオーブンへ接続を行うこと。
- ② 給水配管工事は既存機器より切り離し、新たに設置したスチームコンベクションオーブンへ接続を行うこと。

4 納入場所

奥州市立東水沢学校給食センター

5 同等品について

- ① 同等品を申請する場合は、機器承認図(A4)・カタログ(コピー不可)を添付し、同等品申請を指定された期日までに担当課に提出し承認を得ること。また、特記仕様を満たしている事が確認できる資料も1部提出すること。(任意様式)
- ② 同等品許可が得られなかった場合や申請無き機器に関しては、参考機器に記載してある規格品を納入するものとする。

6 その他

- ① 落札業者は、1級厨房設備施工技能士資格証明の写しを担当課へ提出すること。
- ② 1級厨房設備施工技能士資格者立会いのもと据付を行うこと。
- ③ 入札金額には、納入・据付・撤去・給排水・電気工事等に係る一切の費用を含むこと。