

# 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(日本調理機株式会社製) 1台  
NL-120T-G W1, 070mm×D975mm×H1, 930mm  
ガス式 ガス消費量:54. 7kW  
三相200V 消費電力:1. 4kW

## 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。
- 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300メニューの調理が可能なこと。
- ④ 運転状況の音声案内付であること。
- ⑤ 芯温センサーは3点計測以上であること。
- ⑥ 使用方法などをその場で確認可能な簡単取説が画面表示できること。
- ⑦ 自動洗浄機能付きであること。
- ⑧ ハンドシャワーは外付け収納式であること。
- ⑨ 運転履歴とエラー履歴を確認でき対処方法が確認できること。
- ⑩ USBポートの搭載でPCでフォーマットに打ち込んだレシピを掲載可能なこと。
- ⑪ 予備カートは17段仕様付であること。合計2台
- ⑫ 予期物用ノンスティックホテルパン1／1・530×325×25 56631 34枚付

## 3 機器据付

- ① 電気工事は既存機器から切り離し、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

奥州市立江刺学校給食センター

## 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・撤去処分・給排水・電気工事等に係る一切の費用を含むこと。