仕　　 様　　 書

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　飯山養護学校

１　調達物品　　スチームコンベクションオーブン

２　調達数量　　１台

３　仕様　　下記の相当品以上とする。

|  |  |
| --- | --- |
| 型　　式 | 日本調理機(株)製　　NL-110T-G1　10段式　架台付き |
| 外形寸法 | W1030mm×D890mm×H1700mm　以内 |
| 庫内寸法 | W400mm×D640mm×H750mm　以内 |
| 本体材質 | 外装　SU430　庫内　SUS304仕様 |
| 扉 材 質 | SUS304 窓付き |
| ｱｼﾞｬｽﾄ脚 | SUS304 |
| 定格消費電力 | 単相-100V　800W |
| ガス消費量 | 29.1KW(25,000KcaI/H)以内（LPG） |
| 収納能力 | ホテルパン10枚(1/1)　(W530mm×D325mm×H35mm) |
| 安全装置 | 扉安全装置　オーブンセイフティーサーモ警報　ファン警報  ボイラーセイフティーサーモ警報、センサー警報付きであること |
| 特記事項 | ・納入する製品は国内で製造された国内メーカーであること。海外メーカー製及び海外メーカーOEM製品は不可とする。  ・芯温モードで過熱不足を防ぐために、芯温(設定温度)に到達後一定時間運転を続ける芯温タイマー機能があること。また芯温センサーは、３点検知方式であること。  ・コントロールパネルの操作表記は、日本語・英語・イラストで視認性に優れまた、運転状況の音声案内を有し作業者に配慮した機器であること。  ・コンビモード、オープンモード、スチームモードにより、「焼く」「煮る」  「蒸す」「炊く」「茹でる」など幅広い調理ができ、各モードとも風量が４段階切替え可能のこと。  ・温度設定範囲は30℃～300℃(スチームモードは30℃～150℃)まで、時間設定は、１分～180分及び連続運転が選べ、芯温設定範囲は20℃～99℃  まで可能であること。  ・マイコン制御で直前調理設定を記憶し簡単にリスタート可能であること。  ・衛生対策として清掃用のシャワーホースは、内蔵型シャワーリール方式とすること。  ・庫内自動洗浄機能付きであること。  ・既存機は無償で引き取ること。設置に係る費用を入札金額に含めること。  ・この仕様書に記載されてないことで疑義が生じたときは発注者と協議の上、決定するものとする |