

仕様書

1 調達物品

スチームコンベクションオープン 2 台、ブラストチラー 1 台

2 納品先、規格及び数量

No.	納入先	品名	規格	数量	仕様
1	大船渡病院	スチームコンベクションオープン	iCombiPro 20-1/1E ラショナル	1 台	外形寸法：W877 mm×D913 mm×H1807 mm 電気式 電源：三相 200V 34.5kw ブレーカー容量：100A 電源線：38sq 給水接続：20A 排水接続：40A 容量：1/1 ホテルパン×20 枚 ロールインラックカート 2 台付属（追加分含む） 1/1 穴あきホテルパン H55 mm×40 枚付属 1/1 ホテルパン H65 mm×40 枚付属
		ブラストチラー	QXC-020SFKL3-R (改) フクシマガリレイ	1 台	外形寸法：W1390 mm×D1061 mm×H2288 mm 電源：三相 200V 9.44kw（冷凍機）299w（本体） ブレーカー容量：冷凍機 50A 本体 30A 内容量：671L カート 1 台収容（ラショナル製） 圧縮機公称出力：4.5kw 冷媒：R448A
2	胆沢病院	スチームコンベクションオープン	CSXH-EW201-NA コメットカトウ	1 台	外形寸法：W980 mm×D855 mm×H1835 mm 電気式 電源：三相 200V 36.4kw ブレーカー容量：125A 給水接続：15A 排水接続：40A 容量：1/1 ホテルパン×15 枚 ラックインカート 2 台付属（追加分含む） 最下段高さ FL600 mm以上 軟水器付属（給水接続管、軟水器固定板付）

※上記に示すメーカーの製品以外で、同等以上の機能を有するものであれば入札可とする。

ただし、所定の申請書に同等品の使用が分かるカタログを添えて提出し、事前に審査を受けること。

また、2 については、カートが既存のブラストチラーで利用可能であること。

3 納入期限

令和 8 年 3 月 31 日

4 能力・機能（参考）

【ラショナル製 スチームコンベクションオーブン】

- (1) 「スチーム (30℃～130℃)」、「コンビスチーム (30℃～300℃)」、「ホットエアー (30℃～300℃)」3つの調理モードを搭載していること。
- (2) 調理の進行状況に応じて、温度・庫内環境・風速・調理時間を自動で調整する自動調理機能を搭載していること。
- (3) 異なる食材を同時に調理可能な多品種同時調理機能を搭載していること。
- (4) 庫内湿度は0～100%まで1%単位で設定・制御が可能で、食材からの蒸気量（蒸発量）も検知しコントロールを行う湿度調整機能を搭載していること。
- (5) 最大1200件の調理プログラムを登録可能であること。
- (6) 温度管理を行う為、測定ポイントが6点の芯温センサを有していること。
- (7) 庫内は省エネで長寿命のLED照明を搭載していること。
- (8) 扉は放熱を抑制する為、3層ガラス扉であること。
- (9) 庫内温度や芯温等の管理データを保存・取出し可能なUSBメモリ機能を搭載していること。
- (10) 庫内の汚れと水垢状態を自動で認識し洗浄を行う、自動洗浄機能を搭載していること。
- (11) 各接続口径、材質等の機器詳細については別紙図面を参考とすること。

【ブラストチラー】

- (1) 冷却方式は庫内の冷却ムラや乾燥を抑えながら冷却することが可能な吸込み循環方式であること。
- (2) 「予冷」、「チル」、「ショックフリーズ」3つの冷却モードを搭載していること。
- (3) 「芯温運転」、「タイマー運転」、「冷風運転」3つの運転制御方式を搭載していること。
- (4) 庫内温度は-40℃まで設定することが可能であること。
- (5) 食品の中心温度を計測できるヒーター内蔵型の芯温計を2本標準装備していること。
- (6) USBポートを搭載しており、記録したデータをパソコン上で確認可能であること。
- (7) 「霜取り」、「洗浄」、「すすぎ」、「乾燥・殺菌（オゾン）」までの一連の工程を自動で行う、自動洗浄機能を搭載していること。
- (8) 冷凍機は別置型であり、厨房内へ設置した本体と室外へ設置した冷凍機とを冷媒配管で接続すること。接続の際は天井裏を通り、壁の貫通・塞ぎ処理を適切に行うこと。
- (9) 各接続口径、材質等の機器詳細については別紙図面を参考とすること。

【コメットカトウ製 スチームコンベクションオーブン】

- (1) スチーム(50℃～130℃)、コンビ(30℃～300℃)、ホットエアー(30℃～300℃)3つの調理モードを搭載していること。
- (2) 調理量に応じて、自動で加熱時間を最適化する機能を搭載していること。
- (3) コントロールパネルは10.1インチ以上の液晶タッチパネル操作パネルであること。
- (4) 作業の効率化を図る為、予熱機能を有していること。
- (5) 4段階以上の風量コントロール機能を有していること。
- (6) 確実な温度管理を行う為、測定ポイントが3点以上の芯温センサーを有していること。
- (7) 扉は放熱を抑制する為、2層以上のガラス扉であること。
- (8) 過熱防止装置、空焚き防止装置等の各安全装置を標準装備していること。
- (9) 庫内の洗浄・ブロー・乾燥を自動で行う自動洗浄機能を搭載していること。
- (10) 機器の故障時、液晶パネルに故障内容を知らせる自己診断機能を搭載していること。
- (11) 各接続口径、材質等の機器詳細については別紙図面を参考とすること。

5 その他

- (1) 入札金額は機器本体、付属品の他、運搬費、搬入据付費、既存機器撤去処分費、二次側給排水・電源・冷媒配管接続費等、納入に伴う一切の費用を含むものとする。
- (2) 給排水配管・電源は既存設備を再利用し接続を行うこと。
- (3) 機器の廃棄は適切に行い、産業廃棄物管理票（マニフェスト）を提出すること。
- (4) 機器納入後は、調理員に対し取扱説明を行うこと。
- (5) 入札参加業者は、岩手県内に本店・支店・営業所又は専門の修理拠点があり、機器故障時には速やかな対応が可能であること。
- (6) 1級厨房設備士及び1級厨房設備施工技能士の資格を有する者が立ち会いのうえ作業を行うこと。