

仕様書

- 1 名 称 スチームコンベクションオーブン（豊田学校給食センター）
- 2 納入場所 磐田市立豊田学校給食センター（磐田市 中田 地内）
- 3 更新内容 (1) スチームコンベクションオーブン 1台
参考型式 CSXH-EW202(同等品可)
※専用ラックカート1台付属
(株)コメットカトリ製
電気式

(2) 予備用ラックカート (株)コメットカトリ製 1台

※詳細仕様は共通仕様及び特記仕様書に基づく
- 4 納入期限 令和7年8月31日
- 5 提出書類 ①契約後速やかに機器承認図及び施工図を提出すること。
②完成時、完成図書・施工写真を1部提出すること。
③その他、必用とされる書類を求められた場合これに応じること。
- 6 施工範囲 別紙施工内容に基づく
- 7 そ の 他 使用機器について、上記機種以外の物で応札する場合は事前に
カタログもしくは機器図面等で学校給食センター担当者への承認を得る
こと。

機器詳細仕様

(ア) 共通仕様

(1) スチームコンベクションオーブン

熱源	電気式
本体寸法	W1230×D975×H1835mm
電気消費量	3相200V 55.5kw
容量	ホテル [®] 2/1サイズ [®] ×20枚(棚20段)
主要材質	上板 SUS430 t1.0 NO.4 扉化粧板 SUS304 t1.0 NO.4 耐震 [®] ジャスト SUS304他 コントロール化粧板 SUS304 t1.0 NO.4 横板 SUS430 t0.8 NO.4 オープン庫内壁 SUS304 t1.0 後板 SUS430 t0.8 NO.4
調理モード	ホット(焼き) 30℃～300℃ スチーム(蒸し) 30℃～130℃ コンビ(蒸し焼き) 30℃～300℃

(2) 専用ラックカート

主要材質	汁受け SUS304 取手 SUS304 キャスター ウレタン φ125 後輪ストップ [®] 付 本体 SUS304 ストップ [®] SUS304
------	---

(3) 付属品

- ・耐熱手袋(1セット) ・液体洗剤(1本) ・液体洗剤用スプレー(1本)
- ・自動洗浄用洗剤及びリンス剤(1セット)
- ・専用ラックカート(1台)

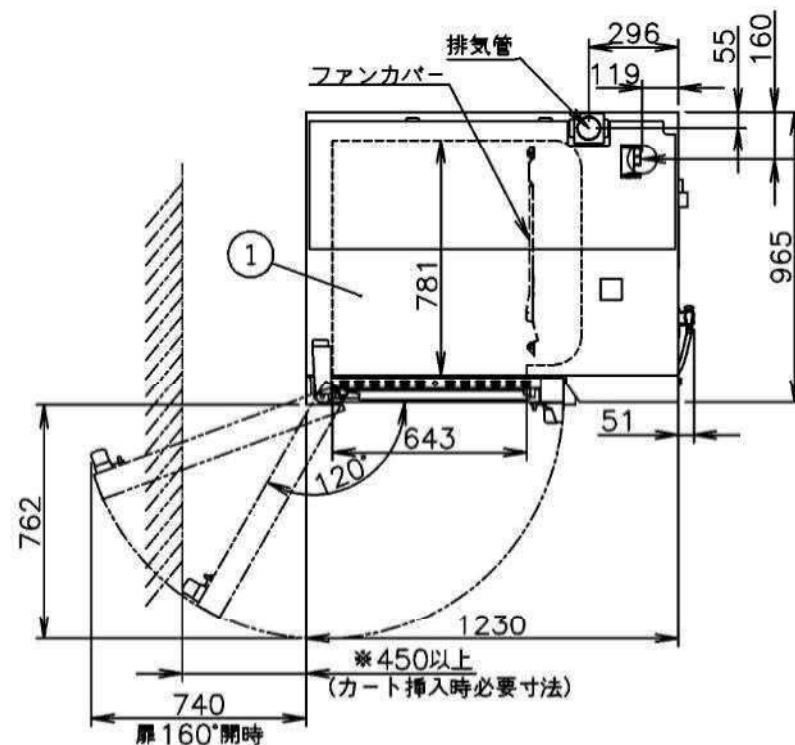
(イ) 特記仕様

(1) スチームコンベクションオーブン

- ・蒸気発生用、専用蒸気発生装置を本体内に有する物であること。
※蒸気発生器自動[®]ロー付
- ・蒸気量の調整が101段階可能な物であること。
- ・風速切り替えは4段階可能な物であること。
- ・庫内及び蒸気発生器自動洗浄機能を有すること。
- ・メニュープログラムを999メニュー登録可能な物であること。
- ・庫内中心温度測定用芯温センサーは3点感知式であること。
- ・操作パネルは10.1インチ程度の液晶タッチパネルとし、操作はタッチパネル上にて行えること。
- ・庫内ファンの間欠運転機能を有すること。
- ・下記記載の安全装置を有すること。
①過熱防止装置 ②蒸気発生器空焚き防止装置
- ・日本製であること。

(ウ) 施 工 範 囲

- ① 旧機撤去
 - ・ 既存機器
 - ① CCC-202 (電気式) 1台
 - ② CS2-202C (ガス式) 1台
 - ③ 同上用ラックカート 2台
 - ※廃棄マニフェスト提出のこと。
- ② 搬入・据付
 - ・ 新規機器を搬入及び据付。
 - ・ 施工周囲及運搬通路を養生のこと。
 - ※撤去・搬入通路の支障となる移設及び復旧、搬入開口の改修等が必要な場合は、その全ての費用を含むこと。
- ③ 電源接続
 - ・ 専用電源切り離し及び再接続
 - ※電気容量の問題が生じる場合は、1次側も含め、その全ての費用を含むこと。
- ④ ガス配管処理
 - ・ 撤去品用のガスの切り離し、撤去後のガス配管は不使用となる為、配管の末端処理を行う(床上のみ)
- ⑤ 給排水接続
 - ・ 既存給水・排水立上管の切り離し及び再接続
 - ※撤去後、1台分の配管は未使用となる為、配管の末端処理を行う(床上のみ)
 - ※給排水量の問題が生じる場合は1次側も含め、その全ての費用を含むこと。
- ⑥ 耐震固定
 - ・ 固定金具を使用し耐震固定を行うこと。
(金具はSUS304製)
- ⑦ 試運転調整
 - ・ 据付完了後、十分な調整運転を行い取扱い説明及び運転指導を実施すること。
- ⑧ その他
 - ・ 記載無き事項でも、機器更新に関して必要とされる場合、その全ての事項を含めること。



ラックサポート総耐荷重	150kg (1段あたり最高45kgまで)
芯温センサ	標準付属：3点感知
標準付属品	耐熱手袋 (1セット) 液体洗剤 (1)、液体洗剤用スプレー (1) 自動洗浄用洗剤・リンス剤 (1セット) 排水部材セット (1)、カート (1)

No	品名	材質	備考
1	上板	SUS430 t1.0	No.4
2	扉化粧板	SUS304 t1.0	No.4
3	耐震アジャスト	SUS304他	4ヶ所
4	洗浄ノズル		
5	コントロール操作及び表示部		
6	コントロール化粧板	SUS304 t1.0	No.4
7	横板	SUS430 t0.8	No.4
8	オープン庫内壁	SUS304 t1.0	
9	後板	SUS430 t0.8	No.4

- 注) 1.仕様及び外観を改良のため、予告なく変更することがあります。
 2.設置条件について
 場所、電源等は、取扱説明書・設置工事説明書に従って正しく行ってください。電源電線の付属はありません。
 3.給水装置性能基準適合品です。
 4.カートの最下段は、ホテルパン深さ25mm以下の使用となります。
 5.床勾配が1/100以上の場合は、カートキャスター変更等の特注が必要です。

寸法 (mm)	外形	1,230(W)	975(D)	1,835(H)
	庫内有効	643(W)	781(D)	1,400(H)
接続	給水	15A(おねじ)	適用圧 0.2~0.75MPa	
	排水	40A(めねじ)	100℃以上耐熱材	
	電気	三相200V	端子ネジ M10	
		漏電ブレーカは本機専用で200A		
ヒータ容量	オープン	54.0kW		
	蒸気発生器	43.2kW		
定格消費電力		55.5kW		
定常時最大電流		155A		
温度調節範囲	ホット	30~300℃		
	スチーム	50~130℃		
	コンビ	30~300℃		
安全装置		庫内異常過熱防止装置 (液膨張式) ボイラ空焚き防止装置 (バイメタル式)		
構造		庫内と熱交換部はファンカバーにて仕切りあり 庫内加熱方式: シーズーヒータによる間接加熱方式		
本体重量		400kg		
カート重量		47kg		
ホテルパン収納枚数		1/1GN 40枚 (ピッチ63)		

