

スチームコンベクションオープン 仕様書

品名・規格	業務用スチームコンベクションオープン(電気式)
参考機種	RATIONAL (ラショナル) i Combi Pro XS 6-2/3 E
数量	1台(専用架台・排気処理設備または蒸気回収システムを含む)
本体外形寸法	幅655程度×奥行621程度×高さ506mm程度
庫内容量・収納数	1/1GNトレー×6枚
材質	外装:ステンレス鋼板(SUS304相当) / 庫内::ステンレス鋼板(SUS304相当)
電源・電気容量	3相200V 50/60Hz共用 消費電力: 最大5.3KW
手元開閉器	20A
給水接続	20A
排水接続	40A相当
運転モード・温度調整範囲	スチーム30℃～130℃、ホット30℃～300℃、コンビ 30℃～300℃ 1℃単位での調整
制御・機能	マイコン正業/デジタル制御、芯温計測機能(芯温センサー付属)、調理プログラム機能、加熱防止・自己診断等の安全保護装置
架台	本体設置用専用架台(ステンレス製)、トレー収納機能(棚レーン付き、収納枚数8以上対応)を備えていること。
外形寸法	幅639程度×奥行563程度×高さ932mm程度
材質	ステンレス鋼板(SUS304相当)
トレー収納数	2/3 トレー×8枚以上
排気・蒸気処理	回収システム(Ultra Vent)を要すること
外形寸法	幅655程度×奥行573程度×高さ300mm程度
材質	ステンレス
電源	単相200V 50/60Hz共用
特記事項	スチームコンベクションオープン
	・スチーム、ホットエア、コンビの各自動調理・手動調理が可能であること。
	・温度調整は1℃単位での調整ができること
	・湿度調整は1%単位での調整ができること
	・自動洗浄機能が行えること。
	・メーカーによる2年以上の保証があること
	架台
	・トレーの収納枚数が8枚以上あること
	蒸気回収システム
	・外に出るスチーム量に合わせて吸引レベルが自動調整されること
	・扉を開けると、吸い込み量が自動的に増加すること
	・外部への排気接続や既存の排気設備の拡張が必要ないこと
	・ディスプレイにサビメッセージを表示すること
	設備
	・機器設置に伴う電気工事を行うこと
	修理
	・自社にメーカー推奨の i Combiサービストレーニングを受講した社員を有すること。

スチームコンベクションオープン 仕様書

納入場所	群馬県立農林大学校 農産・加工実習棟 農産加工実習室
納入期限	令和 8年 12月 25日(金)まで
納入条件	<ol style="list-style-type: none">1 購入物品の搬入・取り付けにあたり、建物施設・設備等に損害を与えないよう必要な処置を講ずること。損害が生じた場合は原状復帰を行うこと。2 納入する物品は新品であること。3 安全な取り扱いのための説明をすること。4 搬入・取り付け・調整の上、正常に動作することを担当職員と確認してから引き渡すこと。5 搬入に際し、発生した梱包材等は持ち帰ること。6 設置スペースを確保するため、包丁まな板殺菌庫の移動をすること。7 同等品申請は担当官に許可を得ること。