

## 仕 様 書

1 品名・数量	真空冷却機 1台
2 標準処理量	20kg/バッチ以上であること
3 冷却能力	30分以内に調理食品の中心温度を20℃以下に冷却することができるもので、25分程度で最低冷却可能温度8℃まで冷却できること
4 表示機能	調理食品の温度（冷却前・冷却後）を表示できること
5 冷却方式	水封式真空ポンプ等で、水循環系統が食材により汚染されない構造であること
6 洗浄性	庫内洗浄用スプレーガンが真空冷却機本体に付属していること（標準装備）
7 ドア形式	手動スイング式であること
8 蒸気発生器	軟水装置及び電気式蒸気発生器付属のものとするが、設置スペースの関係上、外部取り付け方式ではなく、本体に内蔵されていること
9 収納	中間棚 1段
10 撤去	厨房内既存真空冷却機1台を校内指定箇所に移動させること
11 電源工事 給水排水接続費	一式 ※金額算定にあたっては、事前に電話で連絡のうえ必ず現場確認を行うこと
12 電源	AC200V 3相
13 冷却槽有効寸法	375（幅）×550（奥行）×420（高さ）mm 程度
14 外形寸法	755（幅）×800（奥行）×1,640（高さ）mm 程度
15 重さ	350kg程度
16 参考品	三浦工業株式会社 真空冷却機 CMJ-20QE
17 納入場所	佐賀県立唐津特別支援学校（唐津市山本788番地12） 厨房
18 納入期限	令和8年8月25日（火曜日）
19 保証期間	納品後1年間
20 その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ここに記載のない部品等で器具が正常に作動するために必要な一切のものを含むこと</li> <li>・本製品の納品及び設置は、担当者と調整のうえ適切に行うこと</li> <li>・納品の準備ができ次第、速やかに納品すること</li> <li>・搬入据付費を含むこととし、据付後は真空冷却機が使用可能な状態にあることを確認の上、取扱説明を行うこと</li> <li>・仕様書に記載のされていない事項又は仕様について疑義が生じた場合は、その都度担当者と協議すること</li> <li>・故障時には、修理対応が可能であること</li> <li>・新品であること</li> </ul>