

スチームコンベクションオープン仕様書

| | | | |
|------------|-------|-------|--------------|
| 本体外形寸法(mm) | 幅 | 奥行 | 高さ |
| | 900以内 | 900以内 | 架台を含めて1800程度 |
| 専用架台(mm) | 900以内 | 900以内 | |

| | | |
|----|----|---------------------------------------|
| 接続 | ガス | LPガス (接続施工を含む。) |
| | 給水 | 上水道 (接続施工を含む。) |
| | 排水 | 100℃以上耐熱材 (接続施工を含む。) |
| | 電気 | 単相100V (既設コンセント利用) |
| | 排気 | 既設排気フードまでの延長施工又は設置位置の変更等排気の安全対策をとること。 |

| | |
|----------|----------------|
| ホテルパン収容数 | 1／1サイズ10枚 |
| 庫内棚段数 | 10段(ピッチ68mm程度) |

| | |
|-------|-------------------|
| 内装・外装 | ステンレス鋼板(SUS304相当) |
|-------|-------------------|

| | | |
|------|------|----------|
| 温度調節 | スチーム | 最大100℃以上 |
| | エアー | 最大300℃以上 |
| | コンビ | 最大300℃以上 |
| | 芯温 | 最大99℃以上 |

| | |
|--------|----|
| 過熱防止機能 | あり |
|--------|----|

| | |
|------|----------|
| 庫内洗浄 | 自動洗浄機能あり |
|------|----------|

| | |
|--------|-------|
| 総合消費電力 | 1KW以下 |
|--------|-------|

| | |
|-----|--|
| その他 | 上記の機能・規格は指定のものであり、その他の機能・規格は特定しない。 |
| | 納品後、当該機器の操作方法、整備・保守管理等について説明を行うこと。 |
| | 納品後、一年以上の保証期間を有すること。。 |
| | 本機器の搬送、搬入、設置、調整等は全て受注者側で行い、納品検査時、稼働できる状態であること。 |