仕様書

1　機器名

製麹装置　一式

2　構成

棚式製麹機　1台

槽式製麹機　1台

蒸し器　　1台

ガスバーナー用架台　1台

設置工事（排気設備新設工事およびガス配管工事）　1式

3　概要および主な仕様

＜棚式製麹機＞

①　最低処理量が 5 kg／段であること

②　棚数は 5 段以上、専用麹箱 5 個を付属すること

③　加熱、冷却および加湿機能を備えていること

④　温度制御は室温から 40°Cを満たし、品温と庫内温度の設定が可能であること

⑤　温度のプログラム制御とモニタリングが可能であること

⑥　本体材質はステンレス製であること

⑦　取得温度データは Excel 出力または csv 出力が可能であること

⑧　電源が単相 100 V であること

＜槽式製麹機＞

⑨　30 kg の製麹が可能であること

⑩　加熱および冷却機能を備えていること

⑪　温度制御は室温から 40°Cを満たし、品温と庫内温度の設定が可能であること

⑫　材質はステンレス製であること

⑬　電源が単相 100 V であること

＜蒸し器＞

⑭　蒸し容器は釜型で、φ450～500 mm のサイズであること

⑮　処理量が 15 kg/回であること

⑯　蒸し容器に適合したガスバーナーを備えていること

＜ガスバーナー用架台＞

⑰　ステンレス製で、蒸し器付属のガスバーナーに適合し、高さ 100～300 mm であること

＜設置に係る工事＞

排気設備新設工事

⑱　構造：ステンレス製の箱型排気フードおよび有圧換気扇とする。

⑲　パネル交換：排気設備の設置予定場所の窓ガラス（1040×1650 mm）をパネルへ交換施工すること。パネルは排気設備設置に適した材質であること。

⑳　排気フード：蒸し器本体の外形寸法に対し、全周囲において 100 mm 以上の張出しを有すること。開口加工が可能なメクラ型であること。

㉑ 有圧換気扇：排気風量が 1000～1500 m^3/h、排気温度や湿度の高い厨房向けの有圧換気扇であること。
㉒ 貫通スリーブ：ステンレス製であり、有圧換気扇および設置壁面の厚み（約 500 mm）に適合したサイズであること
㉓ 屋外露出部：ステンレス製ウェザーカバーを取り付けること
㉔ 取り付け施工：排気フードとパネルは、現場にて有圧換気扇取り付け位置に合わせ、開口・接続処理を行うこと。開口部の隙間には水漏れ、外気、害虫の侵入を防ぐための処理を行うこと。
㉕ 電気工事：単相 100 V の電源への接続工事を行うこと。接続には、高温多湿環境に耐えうる配線および配管材を使用すること。

ガス配管工事

㉖ 蒸し器付属のガスバーナーに接続するガス配管工事を行うこと

4　納入および操作説明

・納入場所は沖縄県工業技術センター内の指定場所とする
・指定場所への搬入、設置、調整および取り扱い説明をおこなうこと
・納入時に電源の接続、動作確認を行うこと
・その他、疑義については、担当職員と協議の上、その指示に従うこと
・日本語による取扱説明書および簡易マニュアルを 1 部以上有すること

5　保証

・保証期間内の機器の故障、その他不具合等により発生する修繕費、旅費等の一切の負担は、受注者の負担とする。
・保証期間内の修繕に関しては、原則として機器設置場所での対応とする。
・メーカー保証：１年以上のこと。

6　納入期限

令和９年３月３１日