

仕様書

1 調達物品

スチームコンベクションオープン

2 納品先、規格及び数量

No.	納入先	品名	規格	数量	仕様
1	胆沢病院	スチームコンベクションオープン (ガス式)	CSXH-GW101-T コメットカトウ	1 台	外形寸法：W870mm×D770mm×H1623mm ガス消費量：25.6kw ガス接続：15A 電源：単相 100V 1.05Kw ブレーカー容量：15A 給水接続：15A 排水接続：40A ホテルパン収納枚数：1/1 ホテルパン×10 枚 架台付 (E仕様・両棚扉付) 軟水器付属 (給水接続管・軟水器固定板付)
2	久慈病院	スチームコンベクションオープン (電気式)	CSXH-EW201 コメットカトウ	1 台	外形寸法：W980mm×D855mm×H1835mm 電源：三相 200V 36.4kw ブレーカー容量：125A 給水接続：15A 排水接続：40A ホテルパン収納枚数：1/1 ホテルパン×20 枚 カート (500×830×1685) 1 台付 軟水器付属 (給水接続・軟水器固定板付)

※上記に示すメーカーの製品以外で、同等以上の機能を有するものであれば入札可とする。

ただし、所定の申請書に同等品の使用が分かるカタログを添えて提出し、事前に審査を受けること。
また、カートが既存のブラストチラーで利用可能であること。

3 納入期限

令和9年3月31日

4 能力・機能 (参考)

【コメットカトウ製 スチームコンベクションオープン (ガス式)・(電気式) 共通】

- (1) スチーム (50℃～130℃)、コンビ (30℃～300℃)、ホット (30℃～300℃)、3つの調理モードを搭載していること。
- (2) 調理量に応じて自動で加熱時間を最適化する機能を搭載していること。(コンビタイムキーパー)
- (3) 複数メニューを同時に調理できるおまかせ調理機能が搭載していること。
- (4) 庫内灯は省エネで長寿命のLED照明を搭載していること。
- (5) 風量設定は最大5段階のコントロール機能を有していること。
- (6) 確実な温度管理を行うため、芯温センサーは3点感知以上であること。
- (7) 安全装置は立ち消え安全装置 (ガス式のみ)・加熱防止装置・ボイラー空炊き防止装置が装備していること。
- (8) 調理履歴と調理後の芯温データをUSBメモリで記録管理が行えること。
- (9) 庫内の洗浄、乾燥を自動で行う自動洗浄機能を搭載していること。
- (10) 異常が発生するとコントローラーが感知する自動診断機能を搭載していること。

(11) 各材質等の機器詳細については別紙図面を参考とすること。

5 その他

(1) 入札金額は機器本体、付属品の他、運搬費、搬入据付費、既存機器撤去処分費、二次側給排水・電源・冷媒配管接続費等、納入に伴う一切の費用を含むものとする。

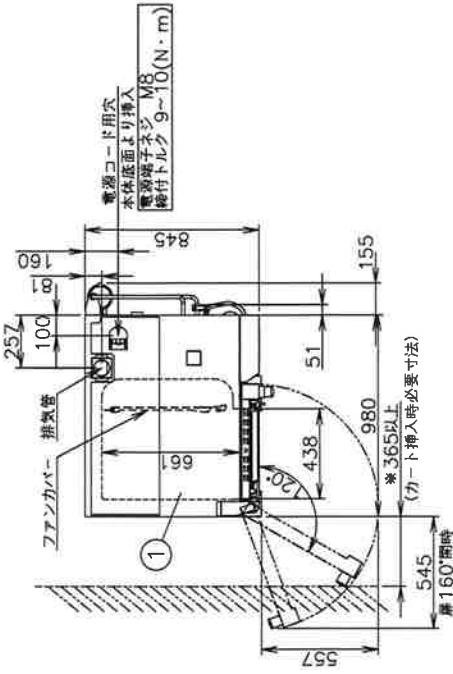
(2) 給排水配管・電源は既存設備を再利用し接続を行うこと。

(3) 機器の廃棄は適切に行い、産業廃棄物管理票（マニフェスト）を提出すること。

(4) 機器納入後は、調理員に対し取扱説明を行うこと。

(5) 入札参加業者は、岩手県内に本店・支店・営業所又は専門の修理拠点があり、機器故障時には速やかな対応が可能であること。

(6) 1級厨房設備士及び1級厨房設備施工技能士の資格を有する者が立ち会いのうえ作業を行うこと。



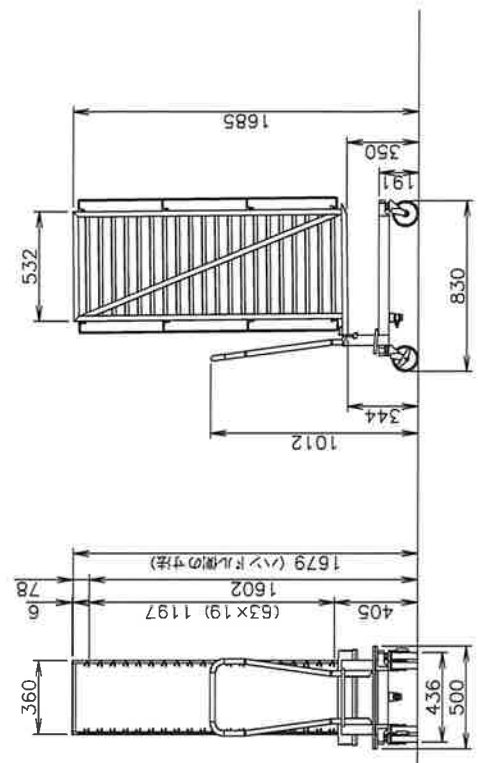
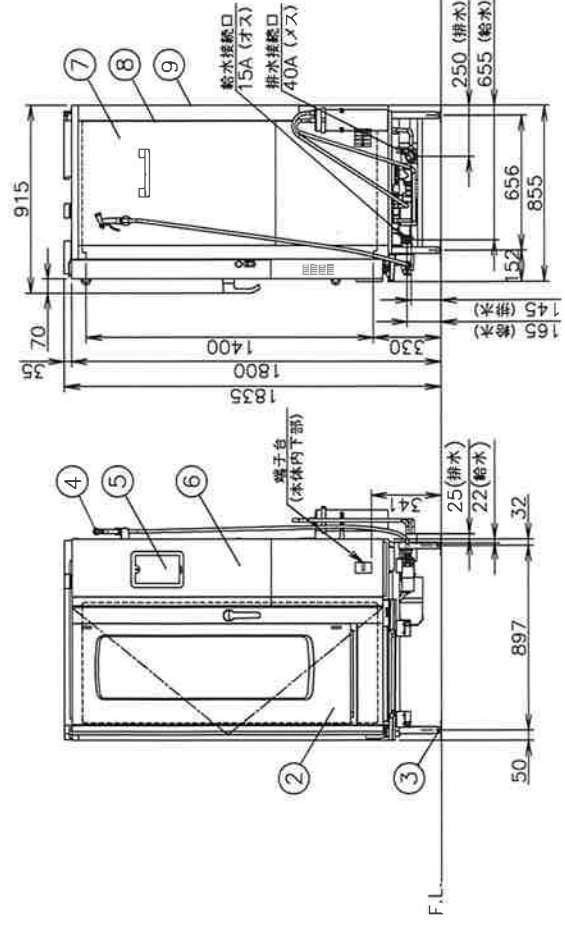
ラックサポート総耐荷重	120kg (1段あたり最高45kgまで)
芯温センサ	標準付属：3点感知
標準付属部品	耐熱手袋 (1セット) 液体洗剤 (1)、液体洗剤用スプレー (1) 自動洗浄用洗剤・リンス剤 (1セット) 排水部品セット (1)、カート (1)

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

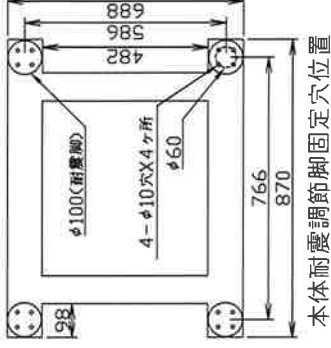
注) 1.仕様及び外觀を改良のため、予告なく変更することがあります。
2.設置条件について
場所、電源等は、取扱説明書・設置工事説明書に従って正しく行ってください。電源電線の付属はありません。
3.給水装置性能基準適合品です。
4.カートの最下段は、ホテルバン深さ25mm以下の使用となります。
5.床勾配が1/100以上の場合は、カートキャスター変更等の特注が必要です。

寸法 (mm)	外形	980(W)	855(D)	1,835(H)
	庫内有効	438(W)	661(D)	1,400(H)
接続	給水	15A(おねじ) 通断型 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 M8	
		漏電ブレーカは本機専用で125A		
ヒータ容量	オーブン	35.4kW		
	蒸気発生器	28.8kW		
定格消費電力		36.4kW		
定常時最大電流		110A		
	ホット	30~300℃		
温度調節範囲	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 (パイメタル式)		
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：シーアースヒータによる間接加熱方式		
本体重量		350kg		
カート重量		36kg		
ホテルバン収納枚数		1/1GN 20枚 (ピッチ63)		

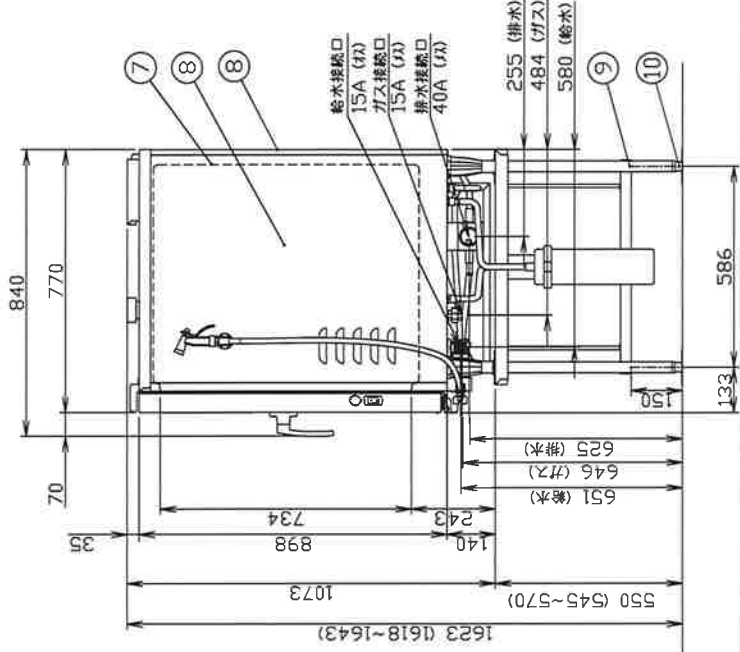
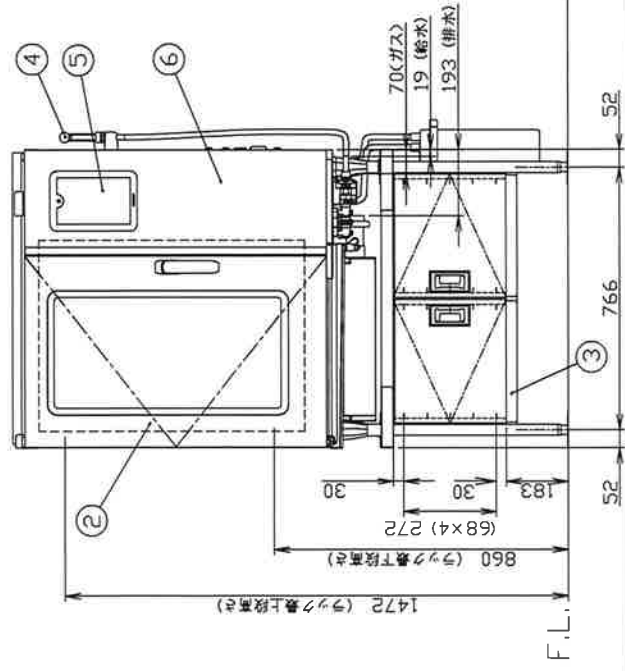
特注：軟水器付属（給水接続管、軟水器固定板付）



現場名	名称 電気スチームコンベクションオープン	縮尺 1:25 (A3)	変更記事
型式 CSXH-EW201 (特)	日付 2026/5/7	材質変更、寸法追記	整理No.
		担当 山崎	CSXH-EW201 軟水器付属



特注：架台E仕様（面棚扉付）
軟水器付属（給水接続管、軟水器固定板付）



寸法 (mm)	外形	870(W) 770(D)	1,623(H)
	庫内有効	410(W) 670(D)	734(H)
接続	ガス	15A	
	給水	15A	過熱圧 0.2~0.75MPa
	排水	40A	100℃以上耐熱材
	電気	単相100V 50/60Hz 接地付きコンセント [㊞]	
ガス消費量	13Aガス	25.6kW (22,000kcal/h)	
	LPガス	25.6kW (1.83kg/h)	
定格消費電力	電力	1,050W	
	ボット	30~300℃	
	スチーム	50~130℃	
温度調節範囲	コンビ	30~300℃	
安全装置			
構造	立消え安全装置 (フレームロッド式)		
	庫内異常過熱防止装置 (液断張式)		
	ボイラ空焚き防止装置 (パイメタル式)		
	庫内と熱交換部はファンカバーにて仕切りあり		
本体重量	庫内加熱方式: 熱交換パイプによる間接加熱方式	185kg	
	ホテルバン収納枚数	1/1GN 10枚 (ピッチ68)	
芯温センサ	ラックサポート 総耐荷重	100kg (1段あたり最高30kgまで)	
	標準付属品	標準付属: 3点感知 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)	

No	品名	材質	備考
1	外装(上)	SUS430 t1.0	No.4
2	酸化板	SUS304 t0.8	No.4
3	下棚スノコ	SUS430 t1.0	2枚
4	洗浄ノズル		
5	コントロール操作及び表示器		
6	コントロール化板	SUS304 t1.0	No.4
7	オープン庫内壁	SUS304 t1.0	
8	外装(横、後)	SUS430 t0.8	No.4
9	脚パイプ	SUS304 t1.5	32角パイプ
10	雨震調節脚	SUS304他	4ヶ所

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。
3. 給水装置性能基準適合品です。

 会社 設計事務所	現場名	名称	縮尺	変更記事	整理No.
		ガススチームコンベクションオープン	1:15(A3)		
	型式	CSXH-GW101-T (特)	日付	給水方法変更	
			2026/7/14		CSXH-GW101-T E架台 軟水器付属