

## ミキサー等仕様書

### 1 物品の機種及び数量

(1) 卓上ケーキミキサー	5台
(2) 卓上パンミキサー	1台
(3) 卓上自動式パンスライサー	1台
(4) 整形機	1台
(5) ブレンダー	1台
(6) 業務用フードプロセッサー	1台

### 2 仕様内容

#### (1) 卓上ケーキミキサー

項目	内容
攪拌子	ホイッパー（12本組）、アルミビーター
ミキシング能力	メレンゲ 500g、全卵 700g、生クリーム 1.5kg程度

#### (2) 卓上パンミキサー

項目	内容
攪拌子	ホイッパー（11本組）、平面ビーター、スパイラル・ドゥーフック、ステンレスボウル（6.9L）、流し込みシールド
ミキシング能力	メレンゲ 675g、スポンジ系 1080g、生クリーム 2.8kg、パウンドケーキ（薄力粉使用）4kg、バター使用のパン生地（強力粉使用）1.5kg程度

#### (3) 卓上自動式パンスライサー

項目	内容
寸法	幅600mm×奥行530mm×高さ440mm程度
電源	AC100V
カッター	直径203mm以上
厚さ調整範囲	0～38mm以上

#### (4) 整形機

項目	内容
寸法	幅500mm×奥行1000mm×高さ1000mm程度
能力	720（個/h）
ロール幅	230mm
電源	3φ200V
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ローラー間隔（生地の厚さ）が変更されること。</li> <li>・キャスター付で移動が可能なこと。</li> <li>・メンテナンスに必要な工具類を含めること。</li> <li>・施設に付随されている電源への接続を含むこと。電源は差込プラグであること。</li> <li>・学校の担当者と打ち合わせの上、機器の試運転及び操作説明を行うこと。</li> </ul>

#### (5) ブレンダー

項目	内容
その他	容量2.2L以上 回転数 4100～15000r.p.m

#### (6) 業務用フードプロセッサー

項目	内容
電源	単相200V
その他	無段階変速 容器容量4.5L 回転数 300～3500r.p.m

### 3 納入期限

平成31年3月29日（金）

### 4 納入場所（予定）

福島県立ふたば未来学園高等学校Ⅱ期校舎・併設中学校 食品加工室 1階  
（福島県双葉郡広野町大字中央台1丁目地内）

### 5 その他

- （1）搬入、設置、接続等に要する経費を見積額に含めること。
- （2）納入場所は現在建築工事中であり、物品の納入スケジュールについては、納入期限内で発注者と協議のうえで決定すること。（平成31年3月下旬予定）
- （3）物品搬入にあたっては、上記4 納入場所（予定）としているが、今後調整した上で学校担当者の指示に従い搬入すること。また、床面等に傷を付けないよう配慮すること。
- （4）納入後不要となった梱包資材等は受注者が持ち帰ること。
- （5）購入した物品を管理するため、ラベルを作成すること。記載内容に関しては、学校担当者からの指示に従うこと。（別紙参照）

### 6 想定品

- （1）卓上ケーキミキサー  
愛工舎 型番：ケンミックス アイコーシェフPRO KPL9000S
- （2）卓上パンミキサー  
FMIブレンテック 型番：KSM7WH
- （3）卓上自動式パンスライサー  
ハクラ精機 型番：A-100
- （4）整形機  
愛工舎 型番：MM-230SS
- （5）ブレンダー  
FMIブレンテック 型番：CONNOISSEUR
- （6）業務用フードプロセッサー  
FMIブレンテック 型番：R-4V. V. B