대전과학기술대학교 외식조리인재반 주방기기 목록

NO	품 명	규 격	수량	비고
1	칼도마소독기	550*600*1350	1	
2	자동호스릴	스텐 15M	2	
3	냉온정수기	380*445*1180	1	
4	가스자동튀김기	450*600*1000	1	
5	자동가스브로일러케비넷	450*800*850	1	
6	자동가스그리들	450*600*260	1	
7	스마트믹서	700*900*1320	1	
8	청소용품소독기	700*600*2000	1	
9	캐비넷작업대	1500*600*850	2	
10	슬라이서	750*550*600	1	
11	육절기/쵸퍼	640*340*395	1	
12	자동파스타머신	HOREKA-50	1	
13	가스낮은렌지자동점화	600*711*450(620)	1	
14	기름정제기	325*585*315	1	
15	케비넷작업대	1000*600*850	1	
16	사라만더/받침대포함	500*450*500	1	
17	수비드머신	332*577*424	1	
18	콤비오븐	901*848*868	1	
19	오븐받침대/하부렉거치대	1200*800*850	1	
20	훈연기/브라이8랙	500(750)*660*1380	1	
21	케비넷형1조싱크	600*800*850	7	
22	교수용조리대찬장/인조대리석상판	2400*800*850	1	
23	자동가스렌지4구케비넷	600*800*850	13	
24	진공포장기	490*555*540	1	
25	케비넷그리들받침대	500*800*600	1	
26	캐비넷조리대	600*600*850	1	
27	제빙기	750*650*1120	1	
28	조리실습대케비넷 /인조대리석상판	900*800*850 /900*1600*20	12 6	
29	밀가루운반통	450*600*600	3	
30	냉동냉장고	1260*800*1900	1	

NO	품 명	규 격	수량	비고
31	급속냉동고	740*800*1990	1	
32	수납작업대	1500*700*850	1	
33	전자저울	SW-5	4	
34	수납테이블	600*600*850	1	
35	빵팬트롤리	468*600*1700	1	
36	후레쉬 발효기	550*970*1820	1	
37	데크오븐/옵션:스팀3단대리석3단	1680*1000*1800	1	
38	선반4단	700*700*1800	1	
39	중화렌지자동	1500*900*800	1	
40	이중사각배기후드/휠타	2800*1200*600	2	건축공사
41	이중사각배기후드/휠타	1800*900*600	2	건축공사
42	이중사각배기후드/휠타	1800*800*600	6	건축공사
43	이중사각배기후드/휠타	800*1000*600	1	건축공사
44	공란			S/P
45	다단식선반4단	900*600*1800	1	
46	수전/로얄	온냉수	7	설비공사
47	트랜치	W150 x 21m	1식	건축공사
48	다단식선반4단	1500*600*1800	6	
49	L형운반차	900*600*850	1	
50	U형운반차	900*600*850	1	
51	세탁기/삼성	WD17J7400KG	1	
52	커터기(삼우)	SF100S	1	
53	제면기(삼우)	SN-77	1	

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.1 칼도마소독기		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 완벽한 살균
2) 태양광선에 ㄹ비해 64배 이상의 강력한 살균력을 지닌 자외선램프 적용
3) 휀히터의 사용으로 도마, 칼, 집기류등을 건조

2. 사 양

1) 규 격 : 550*600*1350mm
2) 살균 / 건조 : 220V/GL 15x3 / 600W
3) 도마사이즈 : 900x400x30 도마용
4) 용량 : 도마 7ea, 칼 10ea

3. 기 타

1) 공급자는 납품 설치 후 시운전을 실시하여 이상없음을 확인한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.2 청소용호스릴		
단 위	대	수 량	2
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 외부가 스테인리스 재질로 되어 있어 내구성이 강함

2. 사 양

1) 재 질 : STS304
2) 규 격 : 15M
3) 분사노즐 적용

3. 기 타

1) 공급자는 납품 설치 후 시운전을 실시하여 이상없음을 확인한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.3 냉온정수기		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 상수도 직결식, 온수스위치 "off"기능으로 전기료 절감
2) 대용량 물받이로 탈착이 용이 함
3) 스테인레스 저수조 적용

2. 사 양

1) 규 격 : 380*445*1180
2) 모 델 : WFP-1200L
3) 정수방식 : UF중공사막 방식
4) 용 량 : 냉수 약2.7리터/온수 약1.9리터
5) 전원 : AC220V 60Hz
6) 필터 : 4단필터 적용

3. 기 타

1) 공급자는 납품 설치 후 시운전을 실시하여 이상없음을 확인한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.4 가스 자동 튀김기		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 쉽고 편리한 조작부
2) 조리온도 설정이 간편함
3) 자동온도 유지 시스템

2. 사 양

1) 규 격 : 450*600*1000mm
2) 전 기 : 단상 AC220V 60Hz 16W
3) 용 량 : 22리터
4) 가스소비량 : LPG 1.29kg/h
5) 자동온도 유지 시스템 적용
4) 타이머 적용

3. 기 타

1) 공급자는 납품 설치 후 시운전을 실시하여 이상없음을 확인한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.5 자동가스브로일러케비넷		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 스테이크등 육류, 야채류 등을 조리할 수 있다.
2) 자동점화 방식으로 사용이 편리함

2. 사 양

1) 규 격 : 450*800*850mm
2) 재 질 및 두 께
   - 상 판 STS304 HL 1.2t
   - 몸 체 STS304 HL 0.8t
   - 여닫이문 STS304 HL 0.8t
3) 사용가스 : LPG 2.3~3.3kPa

3. 기 타

1) 공급자는 규격대로 제작 되어 있음을 확인해 줄 장비를 준비하여 검수 시 본 학교 검수자와 함께 확인 한다.(스텐 성분 분석기, 두께측정기 등)
2) 상기 검수에 사용되는 장비에 대한 발생 비용은 공급자가 일괄 부담한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.6 자동가스그리들		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 좁은 공간에서 효율적으로 작업이 가능
2) 부침개, 전등을 조리 가능

2. 사 양

1) 규 격 : 450*600*360mm
2) 모 델 : RSB-450H
3) 사용가스 : LPG 2.8±0.5kPa
4) 소비량 : 0.34kg/H

3. 기 타

1) 공급자는 납품 설치 후 시운전을 실시하여 이상없음을 확인한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.7 스마트믹서		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 빵, 과자 반죽 및 휘핑을 겸용하는 다목적 믹서
2) 기존 믹서 대비 현저한 소음 감소
3) 인버터 방식 채택으로 소비전력 감소

2. 사 양

1) 규 격 : 710*900*1320mm
2) 모 델 : DSM18P
3) 용 량 : 반죽용량 60리터(10kg)
4) 보울규격 : 18인치
5) 전 기 : 3.75kW (220V 2P) 5HP

3. 기 타

1) 공급자는 납품 설치 후 시운전을 실시하여 이상없음을 확인한다.
2) 공급자는 받드시 공급물품의 제조사나 공급자로부터 '물품(정품)공급확약서' 및 '기술지원확약서'에 도장날인 후 입찰전까지 입찰공고 담당자에게 제출한다. 미제출시 입찰무효 처리됨.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no. 8 청소용품소독기		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 위생적으로 청소 도구를 살균 보관함.

2. 사 양

1) 규 격 : 700*600*2000mm
2) 전 기 : 220V 60Hz
살균 15W x 2ea, 건조 1.45kW

3. 기 타

1) 1) 공급자는 납품 설치 후 시운전을 실시하여 이상없음을 확인한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no. 9 케비넷작업대		
단 위	대	수 량	2
설 치 장 소	본 고등학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 하부가 케비넷 형태의 조리대
2) 미닫이 문 적용

2. 사 양

1) 규 격 : 1500*600*850mm
2) 재 질 및 두 께
   - 상 판 STS304 HL 1.5t
   - 몸 체 STS304 HL 1.0t
   - 미닫이문 STS304 HL 1.0t
3) 케비넷발 : 130mm 이상

3. 기 타

1) 공급자는 규격대로 제작 되어 있음을 확인해 줄 장비를 준비하여 검수 시 본 학교 검수자와 함께 확인 한다.(스텐 성분 분석기, 두께측정기 등)
2) 상기 검수에 사용되는 장비에 대한 발생 비용은 공급자가 일괄 부담한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 2년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.10 슬라이스기		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 소시지,햄,가공육등의 손쉬운 절단을 위해 디자인된 소형 고성능 햄슬라이서
2) 강력한 무소음의 단상,삼상겸용 모터
3) 부식이 없고 인체에 무해한, 최고급 알루미늄재질인 7A를 사형주조로 사용
4) 강력한 기어구동 칼날 모터

2. 사 양

1) 규 격 : 750*550*600mm
2) 모 델 : HS-2N
3) 용 량 : 300kg/h
4) 전 기 : 220V 1P 750W
5) 칼날직경 : ∅76mm

3. 기 타

1) 공급자는 납품 설치 후 시운전을 실시하여 이상없음을 확인한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.11 육절기/쵸퍼		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 최고급 알루미늄 재질의 콤팩트한 외형으로 협소한 장소에서도 작업 가능
2) 테이블타입으로 준 대형 수준의 처리용량
3) 저소음, 강력한 직결식 감속기 채용
4) 고기와 접촉부 전체 스테인리스 스틸 사용

2. 사 양

1) 규 격 : 640*340*395mm
2) 모 델 : MN-22S
3) 용 량 : 300kg/h
4) 전 기 : 220V 1P 1100W
5) 칼날직경 : ∅76mm

3. 기 타

1) 공급자는 납품 설치 후 시운전을 실시하여 이상없음을 확인한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.12 자동파스타머신		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 이태리 정통 생면 파스타의 질감을 손쉽게 구현 할 수 있음
2) 반죽 및 제면이 전자동으로 이루어지며, 쌀파스타, 먹물, 시금치 등 다양하게 제조가능
3) 파스타 몰드만 교체하면 다양한 파스타를 구현 할 수 있는 최신형 기계

2. 사 양

1) 모 델 : HOREKA 50
2) 전 기 : 220V 60Hz
3) 용 량 : 8kg/h

3. 기 타

1) 공급자는 납품 설치 후 시운전을 실시하여 이상없음을 확인한다.
2) 공급자는 받드시 공급물품의 제조사나 공급자로부터 '물품(정품)공급확약서' 및 '기술지원확약서'를 공급받아 입찰전까지 입찰 담당자에게 제출한다. 미제출시 입찰무효 처리됨.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.13 가스낮은렌지자동점화		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 곰솥등 대용량의 국솥을 단시간에 끓임

2. 사 양

1) 규 격 : 600*711*450(620)
2) 가스접속구 : 32A
3) 사용가스 : LPG 저압 2.3~3.3kPa
4) 소비량 : 1.66kg/h

3. 기 타

1) 공급자는 납품 설치 후 시운전을 실시하여 이상없음을 확인한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.14 기름정제기		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 커플러플러그 방식의 간편한 호스 탈부착
2) 대형튀김찌꺼기를 기름망이 1차로 걸러줌

2. 사 양

1) 규 격 : 325*585*315mm
2) 모 델 : ROR-302E
3) 용 량 : 22리터
4) 전 기 : 220V 60Hz

3. 기 타

1) 공급자는 납품 설치 후 시운전을 실시하여 이상없음을 확인한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no. 15 케비넷작업대		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 고등학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 하부가 케비넷 형태의 조리대
2) 미닫이 문 적용

2. 사 양

1) 규 격 : 1000*600*850mm
2) 재 질 및 두 께
   - 상 판 STS304 HL 1.5t
   - 몸 체 STS304 HL 1.0t
   - 미닫이문 STS304 HL 1.0t
3) 케비넷발 : 130mm 이상

3. 기 타

1) 공급자는 규격대로 제작 되어 있음을 확인해 줄 장비를 준비하여 검수 시 본 학교 검수자와 함께 확인 한다.(스텐 성분 분석기, 두께측정기 등)
2) 상기 검수에 사용되는 장비에 대한 발생 비용은 공급자가 일괄 부담한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 2년으로 한다.

물 품 규 격 서

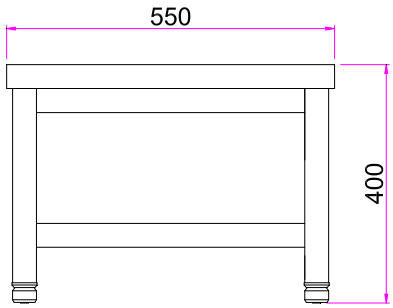
품 번 / 품 명	no.16 사라만다/받침대포함		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 쉽고 편리한 조작부
2) 조리온도 설정이 간편함
3) 자동온도 유지 시스템

2. 사 양

1) 규 격 : 500*450*500mm
2) 전 기 : 단상 AC220V 60Hz 2.7kW
3) 자동온도 유지 시스템 적용
4) 타이머 적용
5) 받침대
   - 규격 : 550*500*400mm
   - 상판 STS304 HL 1.5t
   - 다리 40*40*1.2t (조정발 부착)



3. 기 타

1) 공급자는 납품 설치 후 시운전을 실시하여 이상없음을 확인한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.17 수비드기계		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 원하는 온도를 쉽고 간편하게 설정
2) 정확한 온도셋팅과, 온도유지에 탁월함

2. 사 양

1) 규 격 : 332*577*424mm
2) 모 델 : PearlM 9FT1B27/JULABO
3) 용 량 : 27 리터
4) 전 기 : 220V 2kW
5 과승방지작동온도 : 105℃

3. 기 타

1) 공급자는 납품 설치 후 시운전을 실시하여 이상없음을 확인한다.
2) 공급자는 받드시 공급물품의 제조사나 공급자로부터 '물품(정품)공급확약서' 및 '기술지원확약서'를 공급받아 입찰전까지 입찰 담당자에게 제출한다.
   미제출시 입찰무효 처리됨.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.18 콤비오븐		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 사용자 중심으로 설계된 UI디자인은 최적의 7인치 디스플레이에 적용되어 초보자도 쉽게 활용가능
2) 타사제품에 비해 5~15% 여유있게 설계된 선반간의 간격으로, 대류순환을 원화하게 하

2. 사 양

1) 규 격 : 901*848*868mm
2) 모 델 : HSO-06E2 (6단 전기식)
3) 전 기 : 3상4선식 380V 10.5kW
4) 식수인원 : 약 200명
5) 기본기능 : 컨벡션,콤비,스팀기능,급냉기능
   반자동세척,댐퍼기능,자동예열

3. 기 타

1) 공급자는 납품 설치 후 시운전을 시행하여 이상없음을 확인한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

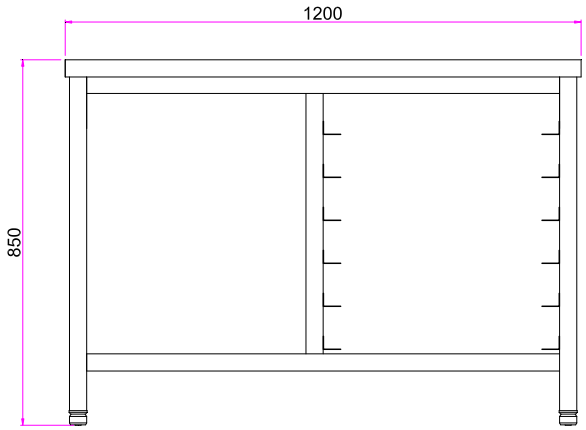
1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no. 19 오븐받침대/하부렉거치대		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 고등학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 하부에 조리용팬을 적재 보관 할 수 있음



2. 사 양

1) 규 격 : 1200*800*850mm
2) 재 질 및 두 께
   - 상 판 STS304 HL 1.5t
   - 기 둥 STS304 HL 40*40*1.2t
   - 렉 STS304 HL 1.5t

3. 기 타

1) 공급자는 규격대로 제작 되어 있음을 확인해 줄 장비를 준비하여 검수 시 본 학교 검수자와 함께 확인 한다.(스텐 성분 분석기, 두께측정기 등)
2) 상기 검수에 사용되는 장비에 대한 발생 비용은 공급자가 일괄 부담한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 2년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.20 훈연기/브라이8랙		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 대용량의 훈제 요리가 가능
2) 상하 온도 편차를 최소화 하여 중간에 음식물을 뒤집거나 랙을 상하 교체할 필요가 없음

2. 사 양

1) 규 격 : 500*660*1380mm
2) 모 델 : SM-브라이8랙
3) 전 기 : 220V 1P 1.8kW
4) 재 질 : 내부 STS304 외부 STS430
5) 훈연비스켓 : 120팩 포함

3. 기 타

1) 공급자는 납품 설치 후 시운전을 실시하여 이상없음을 확인한다.
2) 공급자는 받드시 공급물품의 제조사나 공급자로부터 '물품(정품)공급확약서' 및 '기술지원확약서'를 공급받아 입찰전까지 입찰 담당자에게 제출한다. 미제출시 입찰무효 처리됨.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.21 케비넷형1조싱크		
단 위	대	수 량	7
설 치 장 소	본 고등학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 케비넷 형태의 싱크대로 내부 적재공간 활용 가능
2) 여닫이 문 적용
3) 온냉수용 고급 수전 적용
4) 최고급 인조대리석 상판

2. 사 양

1) 규 격 : 600*800*850mm
2) 재 질 및 두 께
   - 상 판 STS304 HL 1.5t
   - 물 통 STS304 HL 1.2t
   - 몸 체 STS304 HL 1.0t
   - 여닫이문 STS304 HL 1.0t (네오디움 자석 적용)
3) 케비넷발 : 130mm 이상

3. 기 타

1) 공급자는 2차측 급/배수 연결 후 시운전 확인

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 2년으로 한다.

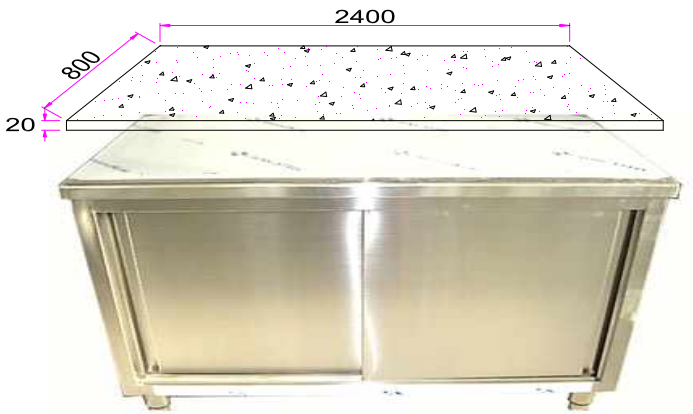
물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no. 22 교수용조리대찬장/인조대리석상판		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 고등학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 하부가 케비넷 형태의 조리대
2) 미닫이 문 적용

(상부 인조대리석 시공)



2. 사 양

1) 규 격 : 2400*800*850mm
2) 재 질 및 두 께
   - 상 판 STS304 HL 1.5t
   - 중간선반 STS304 HL 1.2t
   - 몸 체 STS304 HL 1.0t
   - 미닫이문 STS304 HL 1.0t
3) 인조대리석상판
   - 규 격 : 2400*800*20t
   - 모 델 : 한화 RS314 베네치안 아보리오

3. 기 타

1) 공급자는 규격대로 제작 되어 있음을 확인해 줄 장비를 준비하여 검수 시 본 학교 검수자와 함께 확인 한다.(스텐 성분 분석기, 두께측정기 등)
2) 상기 검수에 사용되는 장비에 대한 발생 비용은 공급자가 일괄 부담한다.
3) 공급자는 받드시 공급물품의 제조사나 공급자로부터 '물품(정품)공급확약서' 및 '기술지원확약서'를 공급받아 입찰전까지 입찰 담당자에게 제출한다. 미제출시 입찰무효 처리됨.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 2년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.23 자동가스렌지4구케비넷		
단 위	대	수 량	13
설 치 장 소	본 고등학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 하부가 케비넷 형태의 가스렌지
2) 여닫이 문 적용
3) 자동점화 방식으로 사용이 편리함

2. 사 양

1) 규 격 : 600*800*850mm
2) 재 질 및 두 께
   - 문어발 상판 : 주물 250*250
   - 버너 : 주물버너 1열1구 4ea
   - 상 판 STS304 HL 1.5t
   - 몸 체 STS304 HL 1.0t
   - 여닫이문 STS304 HL 1.0t
3) 오염방지판 : 버너주변을 스텐으로 덮어 렌지 내부를 보호하며, 탈부착 가능하 구조
4) 점화방식 : 자동점화방식
5) 가 스 : LPG 2.8±0.5kPa
6) 케비넷발 : 130mm 이상

3. 기 타

1) 공급자는 규격대로 제작 되어 있음을 확인해 줄 장비를 준비하여 검수 시 본 학교 검수자와 함께 확인 한다.(스텐 성분 분석기, 두께측정기 등)
2) 상기 검수에 사용되는 장비에 대한 발생 비용은 공급자가 일괄 부담한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 2년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.24 진공포장기		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 진공챔버 상부를 투명하게 설계하여 포장과정 확인 가능
2) 필요에 따라 GAS(N2, O2, CO2)주입장치를 부착가능

2. 사 양

1) 규 격 : 490*555*540mm
2) 모 델 : CMC-400
3) 진공챔버 : 420*440*110
4) 전 기 : 220V 0.8kW
5) 재 질 : STAINLESS STEEL
6) 실링사이즈 : 400mm

3. 기 타

1) 공급자는 납품 설치 후 시운전을 실시하여 이상없음을 확인한다.

4. 장비 설치 및 검수

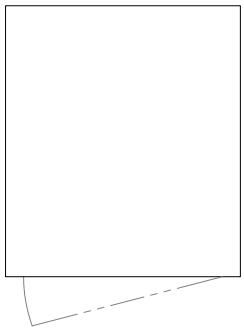
본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.25 케비넷그리들받침대		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 고등학교 내 지정장소		

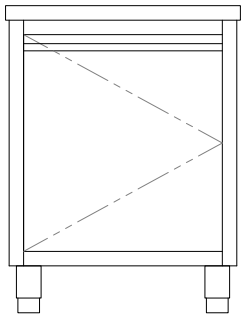


1. 특 징

1) 케비넷 형태의 기구받침대
2) 여닫이 문 적용

2. 사 양

1) 규 격 : 500*800*600mm
2) 재 질 및 두 께
   - 상 판 STS304 HL 1.5t
   - 몸 체 STS304 HL 1.0t
   - 여닫이문 STS304 HL 1.0t
3) 케비넷발 : 130mm 이상



3. 기 타

1) 공급자는 규격대로 제작 되어 있음을 확인해 줄 장비를 준비하여 검수 시 본 학교 검수자와 함께 확인 한다.(스텐 성분 분석기, 두께측정기 등)
2) 상기 검수에 사용되는 장비에 대한 발생 비용은 공급자가 일괄 부담한다.
3) 가스배관 및 밸브 등이 밖으로 나오지 않도록 기구제작 시 공간을 확보한다.

4. 장비 설치 및 검수

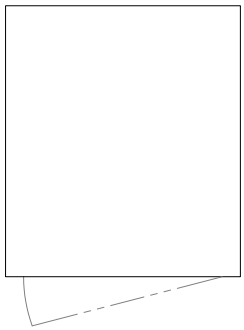
본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 2년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.26 케비넷조리대		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 고등학교 내 지정장소		

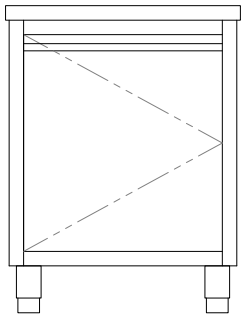


1. 특 징

1) 케비넷 형태의 다목적 주방기기
2) 여닫이 문 적용

2. 사 양

1) 규 격 : 600*600*850mm
2) 재 질 및 두 께
   - 상 판 STS304 HL 1.5t
   - 몸 체 STS304 HL 1.0t
   - 여닫이문 STS304 HL 1.0t
3) 케비넷발 : 130mm 이상



3. 기 타

1) 공급자는 규격대로 제작 되어 있음을 확인해 줄 장비를 준비하여 검수 시 본 학교 검수자와 함께 확인 한다.(스텐 성분 분석기, 두께측정기 등)
2) 상기 검수에 사용되는 장비에 대한 발생 비용은 공급자가 일괄 부담한다.
3) 가스배관 및 밸브 등이 밖으로 나오지 않도록 기구제작 시 공간을 확보한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 2년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.27 제빙기		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 얼음량 자동조절 센서로 최적의 제빙시스템 제공
2) 자동센서로 얼음 충만시 제빙시스템 자동 콘트롤, 절전, 절수기능 제공
3) 고효율, 저소음 팬 작착으로 정숙운전 실현

2. 사 양

1) 규 격 : 758*648*1175mm
2) 모 델 : JETICE-130
3) 저장량 : 55KG
4) 최대생산량 : 105KG
5) 냉각방식 : 공냉식
6) 얼음형상 : 큐빅타잎
7) 소비전력 : 1100W

3. 기 타

1) 공급자는 납품 설치 후 시운전을 실시하여 이상없음을 확인한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no. 28 조리실습대케비넷/인조대리석상판		
단 위	대	수 량	12
설 치 장 소	본 고등학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 하부가 케비넷 형태의 다목적 조리대
2) 미닫이 문 적용

(상부 인조대리석 시공)

2. 사 양

1) 규 격 : 900*800*850mm
2) 재 질 및 두 께
   - 상 판 STS304 HL 1.5t
   - 몸 체 STS304 HL 1.0t
   - 미닫이문 STS304 HL 1.0t
3) 인조대리석상판
   - 규 격 : 900*1600*20
   - 수 량 : 6EA
   - 모 델 : 한화 RS314 베네치안 아보리오
   - 대리석상판 시공 시 조리대2대에 대리석상판 한 개로 시공

3. 기 타

1) 공급자는 규격대로 제작 되어 있음을 확인해 줄 장비를 준비하여 검수 시 본 학교 검수자와 함께 확인 한다.(스텐 성분 분석기, 두께측정기 등)
2) 상기 검수에 사용되는 장비에 대한 발생 비용은 공급자가 일괄 부담한다.
3) 공급자는 받드시 공급물품의 제조사나 공급자로부터 '물품(정품)공급확약서' 및 '기술지원확약서'를 공급받아 입찰전까지 입찰 담당자에게 제출한다. 미제출시 입찰무효 처리됨.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

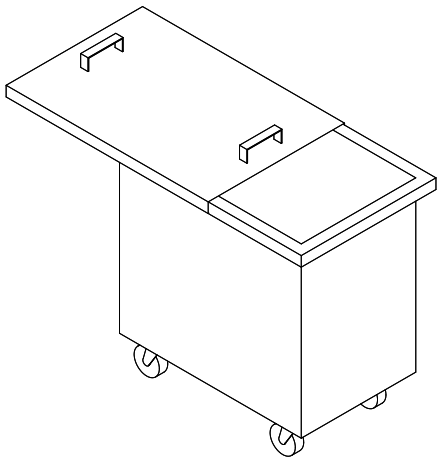
1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 2년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.29 밀가루운반통		
단 위	대	수 량	3
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 슬라이드식 뚜껑을 적용하여 사용에 편리
2) 몸체 전체를 스테인레스로 제작하여 위생적임



2. 사 양

1) 규 격 : 450*600*600mm
2) 재 질 및 두 께
   - 몸 체 STS304 HL 1.0t
   - 뚜 껑 STS304 HL 0.8t
   - 바 퀴 3"
   - 뚜 껑 슬라이드 방식

3. 기 타

1) 공급자는 규격대로 제작 되어 있음을 확인해 줄 장비를 준비하여 검수 시 본 학교 검수자와 함께 확인 한다.(스텐 성분 분석기, 두께측정기 등)
2) 상기 검수에 사용되는 장비에 대한 발생 비용은 공급자가 일괄 부담한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.30 냉동냉장고수직형		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 고등학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 편리한 디지털 온도조절 컨트롤러 적용
2) 환경친화 신냉매 적용

2. 사 양

1) 규 격 : 1260*800*1900mm
2) 모 델 : 45HRFDR
3) 전 기 : 220V 500W
4) 용 량 : 냉장 540리터 / 냉동 540리터
5) 냉각방식 : 직접냉각
6) 재 질 : 내외부 스테인리스
7) 디지털 온도조절 컨트롤

3. 기 타

1) 공급자는 납품 설치 후 시운전을 실시하여 이상없음을 확인한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.31 급속냉동고		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 벽면에 성에가 생기지 않음
2) U트랩을 부착하여 제상시 호스를 통해 빠져나가는 냉기를 차단시켜주며, 외부와 내부의 온도차이로 인하여 냉장고 내부에 압이 생겨 문이 열리지 않는 현상을 방지

2. 사 양

1) 규 격 : 740*803*1995mm
2) 모 델 : B074Q-1FOOS-E
3) 전 기 : 220V 1P 60Hz
4) 소비전력 : 680 W/h
5) 고내등 및 도어스위치 적용

3. 기 타

1) 공급자는 납품 설치 후 시운전을 실시하여 이상없음을 확인한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

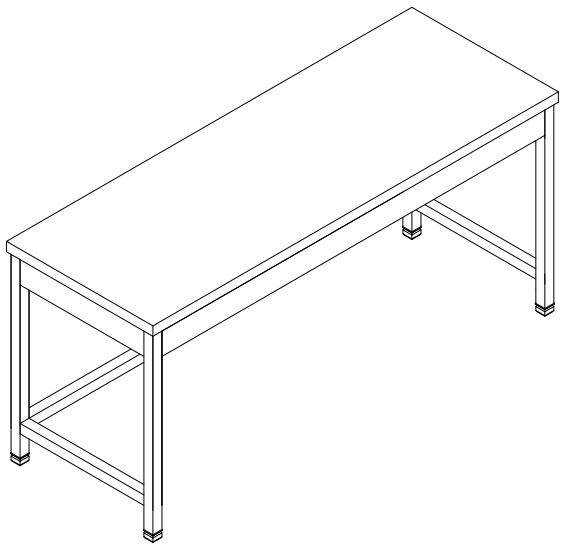
1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.32 수납작업대		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 하부에 밀가루 통등을 보관할수 있는 다목적 기구
2) 몸체 전체를 스테인레스로 제작하여 위생적임



2. 사 양

1) 규 격 : 1500*700*850mm
2) 재 질 및 두 께
   - 상 판 STS304 HL 1.5t
   - 앞치마 STS304 HL 1.2
   - 다 리 STS304 HL 40*40*1.2tt
   - 다리보강 STS304 HL 30*30*1.2t

3. 기 타

1) 공급자는 규격대로 제작 되어 있음을 확인해 줄 장비를 준비하여 검수 시 본 학교 검수자와 함께 확인 한다.(스텐 성분 분석기, 두께측정기 등)
2) 상기 검수에 사용되는 장비에 대한 발생 비용은 공급자가 일괄 부담한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.33 전자저울5kg		
단 위	대	수 량	4
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 물과 오염에 강한 SUS 짐판을 적용하여 부식의 위험감소
2) 대형 LCD디스플레이를 적용하여 선명한 측정값 확인
3) 800시간 사용 가능

2. 사 양

1) 규 격 : 260*287*137mm
2) 모 델 : SW-5
3) 전 기 : 1.5V 건전지 x 6개
4) 한눈금의 값 : 2g
5) 짐판크기 : 230*190mm

3. 기 타

1) 공급자는 납품 설치 후 시운전을 실시하여 이상없음을 확인한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

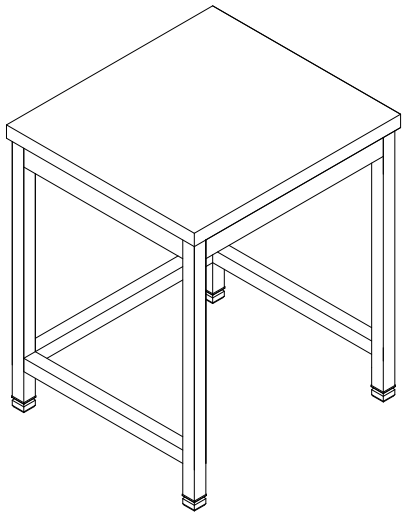
1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.34 수납테이블		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 하부에 밀가루 통등을 보관할수 있는 다목적 기구
2) 몸체 전체를 스테인레스로 제작하여 위생적임



2. 사 양

1) 규 격 : 600*600*850mm
2) 재 질 및 두 께
   - 상 판 STS304 HL 1.5t
   - 앞치마 STS304 HL 1.2t
   - 기 둥 STS304 HL 40*40*1.2t

3. 기 타

1) 공급자는 규격대로 제작 되어 있음을 확인해 줄 장비를 준비하여 검수 시 본 학교 검수자와 함께 확인 한다.(스텐 성분 분석기, 두께측정기 등)
2) 상기 검수에 사용되는 장비에 대한 발생 비용은 공급자가 일괄 부담한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.35 빵판트롤리		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 빵팬을 서랍식으로 진열할 수 있는 제품
2) 이동이 간편하도록 바퀴 부착

2. 사 양

1) 규 격 : 468*600*1700mm
2) 모 델 : DYZR-20
3) 바 퀴 : 4" BK

3. 기 타

1) 공급자는 규격대로 제작 되어 있음을 확인해 줄 장비를 준비하여 검수 시 본 학교 검수자와 함께 확인 한다.(스텐 성분 분석기, 두께측정기 등)
2) 상기 검수에 사용되는 장비에 대한 발생 비용은 공급자가 일괄 부담한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.36 발효기		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 자동온도 조절기에 의해 건열히타와 습여러히타 조절
2) 순환팬을 장착하여 내부의 온습도의 차가 없으므로 고른 발효상태 유지
3) 천장 부분의 특수설계 제작으로 물방울이 제품에 뜰어지는 것을 방지

2. 사 양

1) 규 격 : 550*970*1820mm
2) 모 델 : FP-201
3) 용 량 : 20매 1열
4) 온 도 : 상온~50℃
5) 습 도 : 0~99%
6) 전 기 : 1.5kW (220V 1P)

3. 기 타

1) 공급자는 납품 설치 후 시운전을 실시하여 이상없음을 확인한다.
2) 공급자는 받드시 공급물품의 제조사나 공급자로부터 '물품(정품)공급확약서' 및 '기술지원확약서'를 공급받아 입찰전까지 입찰 담당자에게 제출한다. 미제출시 입찰무효 처리됨.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.37 데크오븐/옵션 : 스팀3단 대리석3단		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 오븐내의 균일한 온도를 전달하는 히티이스템과 충분한 보온으로 제품의 균일한 색상을 만들어 줌.
2) 상온, 고압의 스팀을 발생시켜 미크론 단위의 스팀을 생성, 질 높은 미세한 스팀을 빵표면에 공급.

2. 사 양

1) 규 격 : 1680*1000*1800mm
2) 모 델 : BDO-7103 (3매 3단)
3) 전 기 : 380V 3N+E 20.1kW
4) 급 수 : 15A 급수필요
5) 배 수 : 50A 배수필요
6) 스 팀 : 3단
7) 대리석 : 3단

3. 기 타

1) 공급자는 납품 설치 후 시운전을 시행하여 이상없음을 확인한다.
2) 공급자는 받드시 공급물품의 제조사나 공급자로부터 '물품(정품)공급확약서' 및' 기술지원확약서'를 공급받아 입찰전까지 입찰 담당자에게 제출한다. 미제출시 입찰무효 처리됨.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.38 선반4단		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 용접조립품으로 내구성이 우수함
2) 일반 크롬코팅제 선반에 비해 부식에 강함
3) 수납품의 식별이 용이함

2. 사 양

1) 규 격 : 700*700*1800mm
2) 재 질 및 두 께
   - 선 반 STS304 HL 1.0t 평선반
   - 기 둥 STS304 HL 40*40*1.2t

3. 기 타

1) 공급자는 규격대로 제작 되어 있음을 확인해 줄 장비를 준비하여 검수 시 본 학교 검수자와 함께 확인 한다.(스텐 성분 분석기, 두께측정기 등)
2) 상기 검수에 사용되는 장비에 대한 발생 비용은 공급자가 일괄 부담한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.39 중화렌지자동		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 저소음, 고화력 가스버너 적용으로 가스비 절감
2) 완벽한 단열구조로 제작

2. 사 양

1) 모 델 : GHJ-201N/P
2) 형 태 : 중화렌지 2구형
3) 전 기 : 1P 220V, 300W
4) 가 스 : LPG 2.3~3.3kPa
5) 가스소비량 : 4.2kg/h

3. 기 타

1) 공급자는 납품 설치 후 시운전을 실시하여 이상없음을 확인한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.45 다단식선반4단		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 용접조립품으로 내구성이 우수함
2) 일반 크롬코팅제 선반에 비해 부식에 강함
3) 수납품의 식별이 용이함

2. 사 양

1) 규 격 : 900*600*1800mm
2) 재 질 및 두 께
   - 선 반 STS304 HL 1.0t 잔넬형
   - 기 둥 STS304 HL 1.2t

3. 기 타

1) 공급자는 규격대로 제작 되어 있음을 확인해 줄 장비를 준비하여 검수 시 본 학교 검수자와 함께 확인 한다.(스텐 성분 분석기, 두께측정기 등)
2) 상기 검수에 사용되는 장비에 대한 발생 비용은 공급자가 일괄 부담한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.48 다단식선반4단		
단 위	대	수 량	6
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 용접조립품으로 내구성이 우수함
2) 일반 크롬코팅제 선반에 비해 부식에 강함
3) 수납품의 식별이 용이함

2. 사 양

1) 규 격 : 1500*600*1800mm
2) 재 질 및 두 께
   - 선 반 STS304 HL 1.0t 잔넬형
   - 기 둥 STS304 HL 1.2t

3. 기 타

1) 공급자는 규격대로 제작 되어 있음을 확인해 줄 장비를 준비하여 검수 시 본 학교 검수자와 함께 확인 한다.(스텐 성분 분석기, 두께측정기 등)
2) 상기 검수에 사용되는 장비에 대한 발생 비용은 공급자가 일괄 부담한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.49 엘형운반차		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 용접조립품으로 내구성이 우수함
2) 중량의 물품들을 옮길수 있는 다목적 카트

2. 사 양

1) 규 격 : 900*600*850mm
2) 재 질 및 두 께
   - 선 반 STS304 HL 1.2t
   - 바 퀴 5"회전B, 5"고정 우레탄

3. 기 타

1) 공급자는 규격대로 제작 되어 있음을 확인해 줄 장비를 준비하여 검수 시 본 학교 검수자와 함께 확인 한다.(스텐 성분 분석기, 두께측정기 등)
2) 상기 검수에 사용되는 장비에 대한 발생 비용은 공급자가 일괄 부담한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.50 U형운반차		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 용접조립품으로 내구성이 우수함
2) 중량의 물품들을 옮길수 있는 다목적 카트

2. 사 양

1) 규 격 : 900*600*850mm
2) 재 질 및 두 께
   - 선 반 STS304 HL 1.2t
   - 바 퀴 5"회전B, 5"고정 우레탄

3. 기 타

1) 공급자는 규격대로 제작 되어 있음을 확인해 줄 장비를 준비하여 검수 시 본 학교 검수자와 함께 확인 한다.(스텐 성분 분석기, 두께측정기 등)
2) 상기 검수에 사용되는 장비에 대한 발생 비용은 공급자가 일괄 부담한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다.

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.51 세탁기		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 버블기능, 초강력워터샷, 에어살균 기능
2) 이불세탁, 이불털기, 무세제통세척, 통건조 기능

2. 사 양

1) 규 격 : 686*811*990mm
2) 모 델 : WD17J7400KG
3) 용 량 : 세탁 17kg, 건조 9kg
4) 전 기 : 220V 60Hz
   (냉수세탁200W, 가열세탁2200W, 건조2100W)
5) 세제 자동투입기능

3. 기 타

1) 공급자는 납품 설치 후 이상없음을 확인한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.52 커터기		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 축척된 기술력에 의해 안전성, 내구성, 작업성, 위생 등을 고려하여 설계된 최신 후드형 믹서
2) 용도에 따라 적합하게 절단이 가능한 다목적 제품

2. 사 양

1) 규 격 : 630*400*250mm
2) 모 델 : SF-100S
3) 용 량 : 5리터 / 14인치
4) 전 기 : 220V 60Hz 148W

3. 기 타

1) 공급자는 납품 설치 후 이상없음을 확인한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다

물 품 규 격 서

품 번 / 품 명	no.53 제면기		
단 위	대	수 량	1
설 치 장 소	본 대학교 내 지정장소		

1. 특 징

1) 가루에 열을 가하지 않으며, 손반죽과 같은 반죽물이 가능
2) 믹서 본체는 스테인레스를 사용하여 위생적임

2. 사 양

1) 규 격 : 500*645*360mm
2) 모 델 : SN-77
3) 전 기 : 220V 60Hz 620W

3. 기 타

1) 공급자는 납품 설치 후 이상없음을 확인한다.

4. 장비 설치 및 검수

본 학교에서 지정한 장소에 공급자 책임 하에 장비 설치 후 절차에 따라 검수한다.
납품 및 설치 시 모든 제반 경비는 공급자가 부담한다.

5. 유지 보수

1) 기술지원 요구 시 24시간 내 대응이 가능하도록 한다.
2) 무상보증기간은 설치 후 1년으로 한다