

行政院農業委員會高雄區農業改良場

「加熱烘烤、萃取系列及低溫冷藏及冰淇淋機一批」

財物採購規格書

一、採購標的及規格

採購標的名稱	數量	規格	履約期限
一、烤箱	1 台	<ol style="list-style-type: none">1. 乾燥方式：電熱乾燥，機體內設有加熱器，送風扇具回風口回路，將乾燥室之空氣抽入機體內經由電熱器將乾燥空氣輸送至乾燥室內乾燥植物料。2. 內部尺寸約：H90 × D50 × W60cm（各±5 公分）單門，體積約 270L。3. 溫度使用範圍：至少包含室溫+5℃ ~ +300℃ ；溫度精度：±0.5℃ ；分佈精度：±2.5℃ 。4. 溫度控制器：採用 PID 微電腦程控型溫度控制器，雙數位顯示溫度，配合 SSR 控制系統，具 3 段加熱開關。5. 送風方式：強制風扇循環以達乾燥均勻。6. 材質：內部採用不銹鋼 SUS-430 製，外部採用鍍鋅防銹鋼板加高溫烤漆。7. 安全裝置：超溫鎖定斷電保護系統。	<u>107 年 12 月 20 日前</u> 送達本場加工研究室農產加值打樣中心，並完成安裝測試及教育訓練，測試正常後申請驗收。

		<p>8. 可調式柵板架，高低可任意調整及 5 片(含以上)不銹鋼柵板。</p> <p>9. 溫度濕度資料收集器:具有 LCD 顯示即時溫度及濕度資料；可以記錄 15000 筆(含以上)的資料並可以輸出資料到電腦；空氣溫度：-20°~60℃，精度：±0.8℃(含以下)；相對濕度：10%~95%，精度：±5% (含以下)；可預約時間自動啟動或關閉記錄；取樣率:每秒 2 次。</p> <p>10. 電力：220V/30A。</p> <p>11. 驗收時提出：</p> <p>(1) 符合 IEC 或 CE 或 UL 或 CSA 電器產品安全認證之證明文件或現場檢視設備合格標識。</p> <p>(2) 原廠測試報告</p>	
二、低溫冷藏櫃	1 台	<p>1. 內部尺寸約：1040 x 600 x 1100mm 雙玻璃門（各±5 公分）。</p> <p>2. 溫度使用範圍：至少包含+2℃ ~ +8℃；溫度控制器:採用微電腦溫度控制器，數位顯示溫度。</p> <p>3. 可調式柵板架,高低可任意調整及 8 片(含以上)柵板。</p> <p>4. 110V/15A</p>	決標日次日起 <u>45 個日曆天內</u> 送達本場加工研究室農產增值打樣中心，並完成安裝測試及教育訓練，測試正常後申請驗收。
三、熱風乾燥箱	1 台	<p>1. 單盤雙層，每層內尺寸：寬 48 x 深 70 x 高 20 cm(各±5 公分)；烤皿架型腳架可放置至少 46 cm X 66 cm之烤皿至少 5 盤；外尺寸：寬 74 x 深 81 x 高 144 cm(各±2 公分)。</p> <p>2. 材質：爐外板：不銹鋼製，爐內板：防銹鍍鋁鋼板。保溫：高溫保溫棉。</p>	<u>107 年 12 月 20 日前</u> 送達本場加工研究室農產增值打樣中心，並完成安裝測試及教育訓練，測試正常後

		<p>3. 每層可獨立使用，具雙薄膜型觸控數位顯示溫度控制器(溫度使用範圍：至少包含室溫+5℃ ~ +300℃)、薄膜觸控數位顯示型定時器，指示燈，電源總開關。</p> <p>4. 電力：3.5KW*2，220V/30A，1P(單相)。</p>	申請驗收。
四、滾筒式咖啡烘培機	1 台	<p>1. 溫度使用範圍：至少包含 200℃ ~ 250℃</p> <p>2. 烘焙室為透明的玻璃，烘培室可取出放入或取出咖啡豆，最大烘焙容量約 290g±10g。</p> <p>3. 具有銀皮收集盒，可將銀皮吹出烘培室外。</p> <p>4. 溫度控制器採用電子式控制，可以設定烘焙溫度及時間，到達烘焙時間時自動強制送風冷卻咖啡豆。</p> <p>5. 內建機械式及電子式過溫保護裝置，超過安全溫度時將自動切斷加熱器電源。</p> <p>6. 110V/15A</p>	決標日次日起 <u>45個日曆天</u> <u>內</u> 送達本場加工研究室農產加值打樣中心，並完成安裝測試及教育訓練，測試正常後申請驗收。
五、冰淇淋機	1 台	<p>1. 凍缸容量 2.8 公升(含以上)，上方有混合貯料槽漏斗。</p> <p>2. 具有自動控制成品質量，在所需的時間，蜂鳴器會發出警告提醒使用者取出混合物。</p> <p>3. 混合馬達 3/4HP(含以上)，冷凍能力 2400. BTU/HR(含以上)</p> <p>4. 電力：220V/20A</p> <p>5. 驗收時提出符合 IEC 或 CE 或 UL 或 CSA 電器產品安全認證之證明文件。</p>	決標日次日起 <u>45個日曆天</u> <u>內</u> 送達本場加工研究室農產加值打樣中心，並完成安裝測試及教育訓練，測試正常後申請驗收。
六、精油萃取機組	1 組	香精萃取設備包括以下，可以組合成為系統使用，可以收集精油及精露。	<u>107 年 12 月 20 日前</u> 送達

		<p>1. 加熱爐 1 台：</p> <p>(1) 鹵素燈管加熱、6 段火力控及顯示</p> <p>(2) 陶瓷玻璃面板、面板餘熱警示、瓦數：1200W(含以上)</p> <p>(3) 110V/15A</p> <p>2. 升降架。</p> <p>3. 精油萃取玻璃設備：</p> <p>(1) 蒸餾瓶(約 2 公升)</p> <p>(2) 冷凝管</p> <p>(3) 集油瓶(可以收集精油及精露)等組件。</p> <p>4. 支架。</p> <p>5. 低溫循環水槽 1 台</p> <p>(1) 容量：6L(含以上)，具內循環及外循環水功能。</p> <p>(2) 溫度範圍：至少包含 0 ~ 60℃，穩定度±0.1℃，雙數位顯示溫度。</p> <p>(3) 外循環水流量：7L/min(含以上)、壓力至少 0.2KG/c m²</p> <p>(4) 電源：薄膜按鍵式開關</p> <p>(5) 冷凍能力 2200. BTU/HR(含以上)</p> <p>(6) 外尺寸：W30 x D45 x H60cm ±5cm</p> <p>(7) 220V/15，1P(單相)</p>	<p>本場加工研究室農產加 值打樣中心，並完成安裝 測試及教育訓練，測試正 常後申請驗收。</p>
--	--	--	---

二、備註：

- (一) 投標時檢附需求規範(採購規格書)所列履約標的型錄或說明書或證明文件(以中文為主)，不要直接將機關提供之採購規格書作為投標廠商規格文件(可附自行繕打之規格文件並加蓋投標廠商章及負責人章方式佐證)，請標示符合規格處及標示項次(如以螢光筆標示清楚，俾利審查)。
- (二) 本案總價款：包含稅金、運輸、安裝、原廠測試報告等相關費用。
- (三) 需安排人力陪同辦理驗收程序，並自交貨驗收合格日次日起負責保固 1 年，並需檢附保固書。得標廠商在保固期間內，如非人為因素之損壞，應負責修護或零件更換，不含消耗品。
- (四) 得標廠商須免費派員至本場加工研究室指定地點(實施實際操作教育訓練(至少 2 小時))，並提供中文儀器操作手冊或使用說明書 2 份。
- (五) 得標廠商應提供 1 年內出廠之全新品，並須檢附產地證明暨出廠證明(該證明文件須含有製造商名稱(若為國內廠商須標示公司名稱、負責人、統一編號及地址等資料並蓋公司大小章；若為國外廠商，須有原廠簽名)、製造日期、出廠日期、產地、履約標的之型號及序號等相關資訊，若無法由該文件查得者，請檢附進口報單(須加蓋海關章戳)供查驗)。
- (六) 原產地得允許歐、美、日本之標的，惟不允許提供大陸地區之標的。
- (七) 確認所交貨之物品為經過整體系統設計、測試及運作之商品化產品，以確保使用之穩定性及安全性。
- (八) 相關文件資料如有假造，不予驗收，並依法追究相關責任。
- (九) 履約地點：高雄區農業改良場加工研究室農產加值加樣中心(地址：屏東縣長治鄉德和村德和路2-6號)。