

南開科技大學購置定製財物規格暨單價分析表

案號	B1121500026		案名	咖啡烘培機及活動台架		
項次	項目名稱	詳細規格	數量	單位	單價	總價
1	咖啡烘培機	1. 加熱方式：以火排半熱風式 2. 烘豆量：350g~1500g(±10%) 3. 機器重量：135 公斤±10% 4. 集塵收集系統、下豆冷卻裝置(防夾手通風攪拌槽) 5. 鍋爐不銹鋼製雙層鍋(SUS 304) 6. 電壓：110V 7. 具安全裝置(點火先於瓦斯、兩段式點火(先點母火，再引燃爐排) 空氣負壓過低或鼓風機故障則瓦斯自動切斷裝置) 8. 無段式變速風壓控制 9. 主機台外部尺寸：1200*580*900mm 10. 集塵器外部尺寸：400*400*1100mm 11. 隔熱保溫：非石棉隔熱纖維 12. 低耗能爐排 13. 鍋具保護裝置：自動瓦斯及溫度調節、溫度數值設定之熱偵測警報裝置 14. 具備自動與手動瓦斯壓力調節 15. 具獨立運轉風機，熟豆冷卻時仍可繼續咖啡烘焙 16. 鍋具驅動：可調轉速內鍋，附減速齒輪馬達 17. 含小數點之數位式顯示溫控器，溫度顯示項目包含：入風溫度、咖啡豆溫度、出風溫度 18. 配置負壓偵測計 19. 照明：低熱 LED 燈 20. 塗裝：符合歐盟規範之 RoHS 原料 21. 溫度輸出與接收：藍芽無線或 USB 網路接線，搭配 Artisan 烘焙紀錄軟體 22. 耗電功率：500 瓦(W)	1	台		
2	咖啡烘焙機支撐活動台架	1. 尺寸：長:1065mm×寬:685 mm×高(不含車輪及固定腳):695mm (±10%) 2. 可承受烘焙機重量(135 公斤±10%)，須附車輪及可調整高度固定腳 3. 預留機器檯面維修孔(長 280mm 寬 170mm)	1	台		

南開科技大學購置定製財物規格暨單價分析表

案號	B1121500026	案名	咖啡烘培機及活動台架			
項次	項目名稱	詳細規格	數量	單位	單價	總價
		4.不銹鋼製				

附加條件：

1. 投標廠商請準備產品相關之詳細規格，並依照上表所列各項，標明編號以利議價時規格審核。
2. 得標廠商需提供驗收時檢附原廠連帶保固硬體證明書一年(含以上)，及原廠一年連工帶料硬體到府維修服務。
3. 本案投標廠商須檢附上述產品型號、廠牌與製造商型錄，型錄為原廠或影本或原廠官方網站原始型錄直接列印本，不接受投標廠商自行剪輯之文件。
4. 主機所有內裝零件產品，需為原廠出貨時原廠原裝貨，不得自行更換零件。
5. 以上所採購的產品須為原廠新品，新品不含展示品、退貨品或測試用設備。
6. 得標廠商需提供交機前之操作說明與教育訓練。
7. 設備需協助使用單位完成安裝建置設定，料件及保固期間維護正常運作之成本，廠商需列入估算。
8. 廠商需負責完成安裝且等設備正常運轉後，始得申請辦理驗收。
9. 交貨期限：90 個工作日內。

合計總價：新台幣 拾 萬 仟 佰 拾 元整(含稅)

廠商應將此單價分析表附於標單封內

廠商名稱：_____

負責人：_____

中 華 民 國 年 月 日