

세 부 규 격 서

번호	1	품명	전자저울	신청학과		식품영양학과	
		설치장소	예지관 1층 C0101 종합실험실	수량	2	단위	대

A. 특징

- 내구성이 우수하여 장기적인 사용가능(주철 하부 하우징, 서브 팬 및 스테인리스 계량 팬)
- 추가 정보나 안내를 위한 보조 라인 디스플레이
- 편리한 접지를 위한 정전기 제거 기능
- 편리한 통신을 위한 USB 및 RS232 연결 기능

B. 장비의 구성

- 본체

C. 세부사양

- 모델명 : PX223KR
- 최대용량 : 220g
- 정밀도 : 0.001g
- 재현성 : ±0.001g
- 직선성 : ±0.002g
- 안정화시간 : 2초
- 팬크기 : 120mm
- 크기/무게 : 208×320×339mm/약 4.5kg

D. 참고

1. 정확하고 원활한 장비 공급 및 기술지원을 위해 납품장비는 규격서에 준하여 납품하고 구매품(기성품)일 경우 카달로그를 함께 제출하여야 한다.
2. 설치 완료 후로부터 1년 동안의 보증기간을 갖는다.
3. 제품의 설치 및 사용교육을 실시한다.
4. 설치 및 검수, 검사 완료는 당교의 절차에 의거 필히 완료하여야 한다.



세 부 규 격 서

번호	2	품명	전자레인지		신청학과		식품영양학과	
		설치장소	예지관 3층 C0308 HACCP실습실		수량	1	단위	대

A. 특징

- 넉넉한 조리 공간(용량_23L)
- 편리한 조작방식(다이얼타입)
- 출력 선택 및 조리시간 설정타이머 -간편한 Door 개폐 : Handle타입
- 다양한 조리 Mode(5단계의 고주파 출력 조절/데우기/8가지 자동메뉴/해동/현재시간 설정/타이머설정)

B. 장비의 구성 -본체

C. 세부사양

- 모델명 : CMW-2310DW
- 전자파적합필증 : R-REM-mdk-AM823AGNP00B -정격전압 : 220V/60Hz
- 소비전력 : 1250W
- 에너지효율등급 : 해당없음

D. 참고

1. 정확하고 원활한 장비 공급 및 기술지원을 위해 납품장비는 규격서에 준하여 납품하고 구매품(기성품)일 경우 카달로그를 함께 제출하여야 한다.
2. 설치 완료 후로부터 1년 동안의 보증기간을 갖는다.
3. 제품의 설치 및 사용교육을 실시한다.
4. 설치 및 검수, 검사 완료는 당교의 절차에 의거 필히 완료하여야 한다.



세 부 규 격 서

번호	3	품명	전기압력밥솥	신청학과		식품영양학과	
		설치장소	예지관 3층 C0308 HACCP실습실	수량	3	단위	대

A. 특징

- 풀 스테인리스 분리형 커버, 이중모션 패킹
- X-wall 다이아몬드 코팅, 자동살균세척
- 소프트스팀캡 적용, 15중 안정장치 적용

B. 장비의 구성

- 본체

C. 세부사양

- 모델명 : CRP-QS1010FG
- 정격전압 : 220V/60Hz
- 소비전력 : 1150W
- 에너지효율등급 : 해당없음

D. 참고

1. 정확하고 원활한 장비 공급 및 기술지원을 위해 납품장비는 규격서에 준하여 납품하고 구매품(기성품)일 경우 카달로그를 함께 제출하여야 한다.
2. 설치 완료 후로부터 1년 동안의 보증기간을 갖는다.
3. 제품의 설치 및 사용교육을 실시한다.
4. 설치 및 검수, 검사 완료는 당교의 절차에 의거 필히 완료하여야 한다.



세 부 규 격 서

번호	4	품명	적외선온도계		신청학과		식품영양학과	
		설치장소	예지관 3층 C0308 HACCP실습실		수량	16	단위	개

A. 특징

- 손잡이 감촉이 뛰어난 재질의 그립감
- 측정 대상의 정확한 위치를 잡기 위한 선명한 싱글 레이저 포인트기능
- 화이트 백라이트로 어두운 곳에서도 선명한 화면제공

B. 장비의 구성

- 본체

C. 세부사양

- 모델명 : TN433
- 측정온도범위 : -60~550°C(-76~1022°F)
- 측정정밀도 : 0~550°C(±2% 또는 ±2°C), -60~0°C(±2)Reading
- 분해능 : 0.1°C
- 방사율 범위 : 0.95,고정
- 응답속도 : 0.5초
- Laser Maker : 기본내장(1Point)
- 사용주변온도 : 0~50°C
- 전원 : 1.5V(AAA)알카라인 배터리 2개
- 크기/무게 : 160×80×40mm/약 180g

D. 참고

1. 정확하고 원활한 장비 공급 및 기술지원을 위해 납품장비는 규격서에 준하여 납품하고 구매품(기성품)일 경우 카달로그를 함께 제출하여야 한다.
2. 설치 완료 후로부터 1년 동안의 보증기간을 갖는다.
3. 제품의 설치 및 사용교육을 실시한다.
4. 설치 및 검수, 검사 완료는 당교의 절차에 의거 필히 완료하여야 한다.



세 부 규 격 서

번호	5	품명	Recirculating Chiller	신청학과		식품영양학과	
		설치장소	예지관 1층 C0101 종합실험실	수량	1	단위	대

A. 특징

- F-105는 하나의 회전식 증발기 또는 기타 소형 증류기용으로 설계된 사용하기 쉬운 소형 재순환 냉각기
- 인터페이스 I-100으로 설정/해제

B. 장비의 구성

- 본체

C. 세부사양

- 온도범위 : -10C to +25C
- 냉각용량 : 530W at 15C
- 디지털 디스플레이 : 설정 및 실제온도
- 전압 : 220 - 240V

D. 참고

1. 정확하고 원활한 장비 공급 및 기술지원을 위해 납품장비는 규격서에 준하여 납품하고 구매품(기성품)일 경우 카달로그를 함께 제출하여야 한다.
2. 설치 완료 후로부터 1년 동안의 보증기간을 갖는다.
3. 제품의 설치 및 사용교육을 실시한다.
4. 설치 및 검수, 검사 완료는 당교의 절차에 의거 필히 완료하여야 한다.



세 부 규 격 서

번호	6	품명	신청학과		식품영양학과		
		설치장소	수량	1	단위	대	
		빵팬선반					
		예지관 4층 C0408 메뉴개발실습실					

A. 특징

-스테인레스(종류 : STS304)재질로 제작되어 내구성이 좋음.

B. 장비의 구성

-본체

C. 세부사양

-20매용

-600 × 700 × 1700mm

D. 참고

1. 정확하고 원활한 장비 공급 및 기술지원을 위해 납품장비는 규격서에 준하여 납품하고 구매품(기성품)일 경우 카달로그를 함께 제출하여야 한다.
2. 설치 완료 후로부터 1년 동안의 보증기간을 갖는다.
3. 제품의 설치 및 사용교육을 실시한다.
4. 설치 및 검수, 검사 완료는 당교의 절차에 의거 필히 완료하여야 한다.



세 부 규 격 서

번호	7	품명	블루투스염도계	신청학과		식품영양학과	
		설치장소	예지관 3층 C0308 HACCP실습실	수량	10	단위	개

A. 특징

- 탐침형과 스펜형으로 동시사용 가능
- 측정중(적), 측정완료(청), 충전중(적), 충전완료(청)를 LED램프를 통하여 쉽게 확인이 가능

B. 장비의 구성

- 본체

C. 세부사양

- 모델명 : DMT-20N
- 측정방식 : 전기전도로 측정
- 측정대상 : 수용액 및 찌개류 / 국류등의 음식물의 염도 (NaCl, %), 나트륨(Na+, mg), 온도측정
- 측정범위 : 0.0% ~ 5.0% ↔ 0.00% ~ 5.00% (소숫점 단위 변환가능)
- 측정오차 : ± 0.1%
- 크기 및 중량 : 30(H) × 30(W) × 215(D) mm / BOX, 내용물 포함 약 30

D. 참고

1. 정확하고 원활한 장비 공급 및 기술지원을 위해 납품장비는 규격서에 준하여 납품하고 구매품(기성품)일 경우 카달로그를 함께 제출하여야 한다.
2. 설치 완료 후로부터 1년 동안의 보증기간을 갖는다.
3. 제품의 설치 및 사용교육을 실시한다.
4. 설치 및 검수, 검사 완료는 당교의 절차에 의거 필히 완료하여야 한다.



세 부 규 격 서

번호	8	품명	신청학과		식품영양학과	
		설치장소	수량	6	단위	개
		디지털당도계	예지관 3층 C0308 HACCP실습실			

A. 특징

- 방수구조(IP65등급)로 제작되어 내구성이 우수하며, 흐르는 물로 측정부 세척가능
- 소량의 샘플로 측정가능
- 자동 온도보상 기능을 내장하고 있어 온도에 따른 편차가 적어 정확한 측정가능

B. 장비의 구성

- 본체

C. 세부사양

- 측정범위 : BRIX 0.0~53%
- 최소농도 : BRIX 0.1%
- 측정정도 : BRIX 0.2%
- 온도보정 : 10~100°C
- 샘플량 : 0.3ml
- 측정시간 : 약 3초
- 전원 : 알카리건전지 1.5V(AAA)2개
- 크기/무게 : 55×31×109mm/약 100g

D. 참고

1. 정확하고 원활한 장비 공급 및 기술지원을 위해 납품장비는 규격서에 준하여 납품하고 구매품(기성품)일 경우 카달로그를 함께 제출하여야 한다.
2. 설치 완료 후로부터 1년 동안의 보증기간을 갖는다.
3. 제품의 설치 및 사용교육을 실시한다.
4. 설치 및 검수, 검사 완료는 당교의 절차에 의거 필히 완료하여야 한다.



세 부 규 격 서

번호	9	품명	필립스 믹서기 (HR3752)	신청학과		호텔외식조리과	
		설치장소	예지관 201호,301호,401호,501호	수량	4	단위	대

A. 특징

1. 진공 및 스무디 블렌딩 프리셋 프로그램
2. 1400W 모터로 부드러운 블렌딩 효과

B. 장비의 구성

1. 본체
 - 필립스 믹서기 (HR3752) 1set

C. 세부사양

1. RSB-922E
 - 1) 소비전력 : 1000W
 - 2) 속도 : 22,00RPM
 - 3) 속도조절 : 다이얼식
 - 4) 규격 : (WxDxH (mm)): 360X200X372
 - 5) 프리세팅 버튼 : 유
 - 6) 칼날 : 프로블렌드 6각 3D 칼날
 - 7) 중량(Kg) : 4.3
2. 재질
 - 1) 본체- 메탈
 - 2) 용기- 유리
 - 3) 분쇄기-스테인리스 스틸

D. 참고

1. 설치 및 운영교육은 메이커에서 교육을 이수한 공급자에 의해 이루어짐.
2. 설치 완료 후로부터 1년 동안의 보증기간을 갖는다.
3. 시스템의 설치 및 사용교육을 실시한다.

세 부 규 격 서

번호	10	품명	전기멧돌 건,습식	신청학과		호텔외식조리과	
		설치장소	예지관 501호	수량	1	단위	대

A. 특징

1. 모터의 안전성과 내구성 향상
2. 분리 및 조립이 용이

B. 장비의 구성

1. 본체
 - 전기멧돌 건식 습식 1set

C. 세부사양

1. 전기멧돌 (건식습식)
 - 1) 전압 : 220V
 - 2) 규격 : (WxDxH (mm)): 26X26X48
상단 지름 22cm 멧돌사이즈 35cm
 - 3) 파워 : 90W
 - 4) 무게 : 25kg

D. 참고

1. 설치 및 운영교육은 메이커에서 교육을 이수한 공급자에 의해 이루어짐.
2. 시스템의 설치 및 사용교육을 실시한다.

세 부 규 격 서

번호	11	품명	유기 구절판	신청학과		호텔외식조리과	
		설치장소	예지관 502호	수량	1	단위	개

A. 특징

1. 구리+주석 낫쇠 그릇

B. 장비의 구성

1. 본체
 - 유기구절판 1set

C. 세부사양

1. 유기 구절판 (무광)
 - 1) 소비전력 : 2.5kW
 - 2) 규격 : 25X9 (cm)

D. 참고

1. 설치 및 운영교육은 메이커에서 교육을 이수한 공급자에 의해 이루어짐.
2. 시스템의 설치 및 사용교육을 실시한다.

세 부 규 격 서

번호	12	품명	린나이 생선구이 전기그릴 RSB-922E (업소용 전기 살라만다)		신청학과		호텔외식조리과	
		설치장소	예지관 201호,301호,401호,501호		수량	8	단위	대

A. 특징

1. 윗면에서 열을 방사하는 전기 또는 가스 조리기구
2. 표면을 캐러멜라이즈 용도

B. 장비의 구성

1. 본체
 - 린나이 생선구이 전기그릴 RSB-922E 1set

C. 세부사양

1. RSB-922E
 - 1) 소비전력 : 2.5kW
 - 2) 전압 : 단상 AC220V / 60Hz
 - 3) 규격 : (WxDxH (mm)): 515X345X460 (545)
 - 4) 버너수 : 1개
 - 5) 버너종류 : 시즈히터
 - 6) 버너위치 : 상단
 - 7) 중량(Kg) : 13
 - 8) 안전장치 : 과열 방지 안전장치, 과전류 방지안전장치
 - 9) 부속품 : 국물받이 1개 / 그릴망 1개

D. 참고

1. 설치 및 운영교육은 메이커에서 교육을 이수한 공급자에 의해 이루어짐.
2. 설치 완료 후로부터 1년 동안의 보증기간을 갖는다.
3. 설치 완료 후로부터 부품보유기간 5년 보유함.
4. 시스템의 설치 및 사용교육을 실시한다.

세 부 규 격 서

번호	13	품명	식품 동결건조기	신청학과		호텔외식조리과	
		설치장소	예지관 301호	수량	1	단위	대

A. 특징

1. 식자재의 영양분 손실 최소화 건조

B. 장비의 구성

1. 본체
 - 오쿠 OCP-UD660S 1set

C. 세부사양

1. 오쿠 OCP-UD660S
 - 1) 소비전력 : 550W
 - 2) 규격 : (WxDxH (cm)): 34x31x45
 - 3) 조작부 : 터치식
 - 4) 디스플레이 : LED, 디지털
 - 5) 부가기능 : UV살균, 동결건조

D. 참고

1. 설치 및 운영교육은 메이커에서 교육을 이수한 공급자에 의해 이루어짐.
2. 시스템의 설치 및 사용교육을 실시한다.

세 부 규 격 서

번호	14	품명	당도계 / PAL-1	신청학과		호텔외식조리과	
		설치장소	예지관 501호	수량	1	단위	대

A. 특징

1. 시료중의 총 당도 함량 측정
2. 소량의 샘플로 측정
3. 자동 온도보상 기능을 내장 온도에 따른 편차 적음 정확한 측정

B. 장비의 구성

1. 본체
 - 당도계 / PAL 1set

C. 세부사양

1. PAL-1
 - 1) 소비전력 : AAA 건전지 2개
 - 2) 측정범위 : Brix. 0~53%
 - 3) 규격 : (WxDxH (mm)): 55X109X31
 - 4) 분해능 : 0.1%
 - 5) 측정정밀도 : Birx. \pm 0.2%
 - 6) 측정온도 범위 : 10~60°C (자동 온도 보상 기능 내장)
 - 7) 측정시간 : 3초
 - 8) 방수 등급 : IP65 방수 구조
 - 9) 중량(g) : 100

D. 참고

1. 설치 및 운영교육은 메이커에서 교육을 이수한 공급자에 의해 이루어짐.
2. 설치 완료 후로부터 1년 동안의 보증기간을 갖는다.
3. 시스템의 설치 및 사용교육을 실시한다.

세 부 규 격 서

번호	15	품명	핫플레이트 가열교반기 자력 자석 혼합 믹서(MS-300)	신청학과		호텔외식조리과	
		설치장소	예지관 502호	수량	3	단위	대

A. 특징

1. 유리 기구에 담긴 시약을 열판 위에서 막대자석으로 저어 주며 끓이는 장치
2. 세라믹 코팅 탑플레이트 내열성,내약품성 및 내식성에 강함
3. 회전속도 조절레버 stming speed는 Feedback 제어로 속도 일정하게 유지
부드럽게 설정치 rpm까지 도달하는 Smooth start 기능 채용으로 급격한 회전에 의한 용액 넘침 방지

B. 장비의 구성

1. 본체
 - 핫플레이트 가열교반기 자력 자석 혼합 믹서(MS-300) 1set

C. 세부사양

1. **MS-300**
 - 1) 소비전력 : 2.5kW
 - 2) 전압 : 220V 50/60Hz
 - 3) 규격 : (WxDxH (mm)): 200X310X107
 - 4) 온도 : 디스플레이 : Scale(temperature) max. 380°C
 - 5) 교반 :
 - 속도 : 100~1,500rpm
 - 용량 : up to 5L
 - 컨트롤러 : Feedback conrol
 - 6) 면적 :Plate area : 180x180(mm)
 - 7) heater power : 680W
 - 8) 중량(Kg) : 3.6

D. 참고

1. 설치 및 운영교육은 메이커에서 교육을 이수한 공급자에 의해 이루어짐.
2. 시스템의 설치 및 사용교육을 실시한다.