

パン窯発注までの流れ

2021 年11月版

お聴きたい事項

1.【お問い合わせの動機】

問合せ目的 ☐ 事前機種検討資料請求 ☐ 焼成確認で来社 ☐ 見積依頼 ☐ 研修
☐ メンテナンス(購入先: _____)※1 ☐ 展示中古品問合せ

※1 石窯のメンテナンスは弊社商品のみご対応させていただきます。他社様の商品は弊社には
スペアパーツや機種情報が無いためお請けできませんのでご了承願います。

お名前 _____

会社名(店舗名) _____

設置場所 住所 _____ 〒 _____

設置予定時期 _____

サポート業者名※2 _____

※2 現地で打合せ等サポートできる厨房メーカー様・移設業者様・ガス供給業者様等をご指名いただきますと、
余計な経費を削減することもできますので、現地サポート業者様の導入をお勧めします。

弊社は製造を主体としておりますので 直接販売の場合は、都度現地出張経費の請求をさせていただきます。

どこで弊社を知りましたか

・展示会 ・紹介者(_____ 様) ・専門誌(_____) ・広告(_____) ・店舗で見て(_____)
・ホームページ ・その他(_____)

その他 ☐ 実績のある設計事務所・設備業者・排気設備メーカー等を紹介してほしい
☐ 石窯パンのメニュー作りから厨房づくりまで協力してほしい
☐ ピッツァとパンの両方を焼きたい
☐ 石窯パン研修やメニュー開発を依頼したい
☐ 他(_____)

2.【ご検討機種】

使用目的 ☐ 飲食店内設置 ☐ キッチンカー ☐ 研修体験(非営業) ☐ イベントレンタル
☐ その他(_____)

使用用途 ☐ メインのパン(_____)

ピッツァ種類 ☐ 小麦粉から生地おこし ☐ 冷凍生地玉 ☐ 冷凍既焼成パン

燃料の種類 ☐ 薪(天然・加工) ☐ ガス(LPG・都市ガス) ☐ ハイブリット(薪・ガス(LPG・都市ガス))
☐ 電気(3 相 200V 10kW 以上)

1日あたりの焼成目標 どんな種類のパンを _____ 個/日、パン外寸 _____ 、パン重量 _____ g/個

1 回転で_____個／窯×_____回転

店舗席数 _____ 席

現在過去に導入したことのある窯 ☐ 弊社 ☐ ガンジョーネ ☐ 他社(メーカー名_____)

関係事業者様のご指示

設計事務所様	社名: _____	ご担当者様名: _____	連絡先: _____
サポート企業様	社名: _____	ご担当者様名: _____	連絡先: _____
内装工事業者様	社名: _____	ご担当者様名: _____	連絡先: _____
設備設計事業者様	社名: _____	ご担当者様名: _____	連絡先: _____

検討図面を作成し、それに基づき見積作成しますので下記の内容を教えてください

○外観イメージ(薪・ガス)

イメージされているデザイン等具体案を教えてください。

標準仕様の範囲 : 外観形状(ドーム・円筒・ビルトイン・他)、

外装仕上 : タイル・塗装・モルタル・他 及び施工範囲、

参考になっている店舗名や 参考写真、スケッチ等があればご指示ください

窯内径	φ660	φ830	φ960	φ1000	φ1200	φ1800
薪窯	☐ LePanyol66	☐ LePanyol83	☐ LePanyol96	☐ LePnyol100	☐ LePanyol120	☐ LePanyol180
ガス窯	無	無	無	☐ VERACE100	☐ VERACE120	無
ハイブリット (薪・ガス)	☐ 特注	☐ 特注	☐ 特注	☐ 特注	☐ 無	無

窯内寸法	幅 700×奥 350	幅 1060×奥 700
電気窯	☐ PM352ED-DW(上室 1 段下室 1 段)	☐ PM732ED (上下室各 1 段)
	☐ PM352ED-1DW(上室 2 段下室 1 段)	

○内径と基本機種 (薪・ガス・電気)

○特注設計 上記に該当しない商品をご検討されている場合は、別途ご相談ください

3.【現場使用者様情報】

パン作りキャリア ☐ 経験者(年) ☐ 未経験(研修希望・独学) ☐ 担当者未定

過去に使用したことのある窯 _____

以前勤めた店舗があれば店舗名と所在地 _____

導入前のパン焼成確認を希望されますか ☐ 希望する(月頃) ☐ 希望しない

ピッツァ等の窯焼き焼成確認も検討したい ☐ 希望する(月頃) ☐ 希望しない

4.【見積りのご依頼】

上記の情報を基にお見積りをご提示させていただきます。

○ご依頼者(貴社名・ご担当者様・住所・TEL・メールアドレス)・現場名と住所・導入時期・研修の有無・サポート業者の有無・お支払い方法・見積り該当機種・不明な場合は予算内で対応できる機種の提案依頼・外觀形状イメージ・窯内寸法を教えてください。それに基づき 見積図面をご提示いたします。

○見積りは 1. 本体価格 2. 附属備品価格 3. 梱包配送作業費 4. 現地搬入設置作業費 5. 現場組立作業・出張経費 6. お引渡し出張費 7. 現場お打合せ出張費 8. 研修費(弊社又は現地)9. 排気設備工事(弊社での施工はお請けしませんが数社ご紹介可能です) 10.定期メンテナンス契約 等の項目で作成します

見積概要

- ① 見積り1. 本体価格は、工場組立完成⇒予備乾燥⇒排ガス測定完了した商品価格になります
- ② 見積り2. 附属備品価格はネットショップ <http://masudarenga.shop-pro.jp/>を参照にご指示ください。ご不明な場合は提案希望にご指示ください。
- ③ 見積り3. 梱包配送作業費は チャーター便、路線便、帰り便、お引き取り、国内木枠梱包出荷、輸出燻蒸木枠梱包出荷等 現場状況に合わせて対応させていただきます
- ④ 見積り4. 現地搬入設置作業費は下見後あらためてのお見積りとなります。すでに現場ができている場合は店舗厨房図面や設置場所までの写真、最小開口幅と高さ・段差高などを事前にご連絡いただくと助かります
- ⑤ 見積り5. 現場組立作業・出張経費は、工場完成品が搬入設置できない場合、現場で組立を行う場合に限りです。現地での作業費・宿泊費・移動費・駐車代・現場安全管理費などが含まれます
- ⑥ 見積り6. お引渡し出張費は、現地サポート事業者様または弊社がお伺いして出荷時の排ガス状況の確認、吸排気のバランス確認を行います。稀にガス窯に排気フード設置がなかったり、排気が直結されている場合などは、危険につき、改善されるまでは、ガス窯は使用できませんのでご了承願います。
- ⑦ 見積り7. 現場お打合せ出張費は、サポート企業様不在の場合、弊社が独自に指定場所へお伺いさせていただきますお打合せやご説明をさせて頂く経費になります。
- ⑧ 見積り8. 研修費(弊社又は現地)は 1 日コースと 3 日コースがあります。弊社研修所(前橋・戸田)で受講可能です。また、搬入設置後に現場でのピッツァ研修もお請けできます。その際は研修費のほか交通費・宿泊費の実費が追加されます。どちらも事前の予約が必要です。研修費:1 日コース 60,000 円、3 日コース 150,000 円(税別)食材は生地等は含みますが、お客様の日頃お使いになっている食材での研修でも対応させていただきます。
- ⑨ 見積り9. 排気設備工事(弊社での施工はお請けしませんが数社ご紹介可能です)は、弊社にはクリエ様・東商エース様の排気設備がございますのでご来社時の実演等でご確認いただけます。他 東産業様、加藤厨房様でも導入実績はございますので、ご指定設備業者があればお繋ぎ致します。ご指定なき場合は現場状況を確認して実績店に近い仕様をご提案させていただきます。その後、各排気設備業者から直接お見積りを提示してもらいます。
- ⑩ 見積り10.定期メンテナンス契約は、1 年毎弊社メンテスタッフが伺いして、バーナー点検を定期的に行います。特に VERACE100・VERACE120・特注ハイブリットの機種はメンテ契約をいただけないと窯の販売はお請けできませんのでご了承願います。