

# 野菜洗浄機購入仕様書

仕様書No. GR01-221020-03

最終更新：22\*10/20 永井淳也

## § 0. 目的

### 0-1. 設備購入の目的

カット野菜の消費期限を延ばす重点ポイントは、野菜の鮮度管理であり、カットした後の洗浄方法が大きな要因となっている。よって、洗浄度・コンタミ防止・機能性に優れているバスケット反転式野菜洗浄機を導入し、鮮度落とさず異物除去をすることを目的とする。

## § 0.5. 装置概要

### 0.5-1. 装置概要

- (1) 上記理由から装置型式指定とする：ブランチング冷却槽 5B（細田工業株式会社製）。
- (2) 機械を構成する素材はSUS304以上の防錆性を有していること。
- (3) 搬入・据付・組立、試運転調整、生産立会を含むこと。  
但し、ダクト、蒸気、給水関係、エアー、電気接続工事は除外する。
- (4) 各槽は下記が可能な設計であること。
  - 1 槽目：流水洗浄＋バブリング洗浄
  - 2 槽目：流水洗浄＋バブリング洗浄
  - 3 槽目：殺菌、50℃調整
  - 4 槽目：冷却、すすぎ
  - 5 槽目：冷却、すすぎ

## § 1. 設備外形寸法及び重量

- ☐ 1-1. 奥行き4500mm×幅2500mm×高さ3000mm（作業スペースを除く、可動スペースを含む）に、収まる寸法（制御盤・ダクトを除く）
- ☐ 1-2. 重量は、3000kg以下とする。

## § 2. インプット

### ☐ 2-1. 対象原料

野菜：ダイコン、ブロッコリー、キャベツ、ハクサイ、カボチャ、ホウレンソウ、コマツナ、チンゲンサイ、エノキダケ、エリンギ、ブナシメジ、シメジ、マイタケ、キクラゲ、シイタケ、乾燥シイタケ、カリフローレ、ゴボウ、ジャガイモ、タケノコ、ニラ、ネギ、パプリカ、ピーマン、ホウレンソウ、シオタマネギ、タマネギ、剥きタマネギ、九条ネギ、ニンジン、青パパイア、レタス類、トマト類、枝豆、トウモロコシ、パクチー

### 2-3. ユーティリティー

- ☐ 3相 200VAC
- ☐ 50/60Hz
- ☐ 7.5Kw以下
- ☐ 圧縮空気  
レギュレーター最大設定圧力0.6Mpa
- ☐ 使用空気量 240NL/分以下

### § 3. アウトプット

#### 3-1. 製品

##### □3-1-1. 製品の概観

インプット原料と変わりなきこと。

##### □3-1-2. 製品の品質

インプット原料と変わりなきこと。

### § 4. スループット

#### 4-1. 設備生産性

□4-1-1. 運転時間：8時間、週6日運転可能なこと。

□4-2. 必要人員：1名

□4-3. ダンドリ替え：1名

□4-4. ショット数/ラインスピード：MIN 125kg/時間～MAX 500kg/時間、生産可能なこと。

### § 5. 使用環境

□5-1. 温度：5℃～25℃ 湿度：60%～95%

### § 6. 安全性

□6-1. 回転及び摺動部に安全カバーを設ける事。

□6-2. 装置振動は60 d B未満である事を条件とし、それ以上となる場合は防振パットを使用する事。  
(振動規制法第2条第1項を参照)

□6-3. 危険箇所には注意を促すステッカーを貼ること。

### § 7. 操作性

□7-1. 装置作業高さ：身長150cm以上の人に対応した高さであること。

### § 8. 保守性

□8-1-1. 日常点検は非熟練者1名以内で可能であること。

□8-1-2. 専門性を有する点検は熟練者1名以内で行えること。

□8-2. 定期的なメンテナンスが必要な箇所は頻度と場所を明記すること。

□8-3. 消耗品に対して交換部品を準備すること。

□8-4. 部品は日本国内で入手可能であること

□8-5. アライメントが狂った際、再整備が容易なように、基準点基準面を明確に定め、再組立マニュアル（再調整マニュアル）を残すこと。