

# 真空包装機仕様書

仕様書 No. GR01-221020-02

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・洗浄・冷却後の包装形態によっても影響を受ける。これまでの実績及び試験から真空包装による脱酸素効果によって、酸化防止および微生物不活に寄与してものと考えられる。そこで商品包装が真空包装でき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：FVV-8-275N（株式会社古川製作所製）。
  - (2) 機械を構成する主要部素材は SUS 304 以上の防錆性を有していること。
  - (3) 搬入・据付・組立の 2 次側接続工事、試運転調整、生産立会を含むこと。
- 但し、真空ポンプへの接続工事は総延長 10m と算定すること。

## § 1. 設備外形寸法及び重量

- ☐ 1-1. 奥行き 6500mm×幅 5000mm×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（真空ポンプを除く）
- ☐ 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
- ☐ 15Kw 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 350NL/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. スルーブット

- 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 1200～MAX 1800 パック/時間、以上の生産可能なこと。  
但し、計量スピード・投入状況によりショット数は変動する。

#### § 5. 使用環境

- 5-1. 温度：5℃～25℃ 湿度：60%～95%

#### § 6. 安全性

- 6-1. 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)
- 6-2. 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。