

仕様書兼設備内訳書

公告番号【6】

設備名	レトルト殺菌機
機械名	レトルト殺菌機
使用目的	一次加工(プレザーブ)・ジャム・果肉入りジュース・調味料の殺菌工程
必要能力等	熱水スプレー式のレトルト殺菌機であること。また、幅240mm × 長さ320mm × 高さ30mmの袋(プレザーブ)の殺菌に対応し、1日あたり1,200袋処理可能であること。また、瓶詰め商品(ジャム、ジュース、調味料)の殺菌も対応可能であること。 HACCP対応の観点から、F値モニターおよび品温計測用の温度計を付属しており、殺菌温度・時間の履歴をデータ保存可能であること。 1日あたり6回に分けて殺菌するため、1200袋÷6回＝200袋を1バッチで殺菌できる容量であること。また、殺菌時間(昇温→殺菌→冷却まで)は1バッチ200袋あたり1時間かかることを考慮し、次殺菌するバッチのプレザーブを並べておくための台車およびトレイ、トレイスペンサーも付属すること。 レトルト殺菌機付帯設備として、蒸気ボイラ(灯油焚)、蒸気ボイラ付帯設備(給水タンク、薬注装置、感震器、排気設備)、灯油貯蔵設備(オイルタンク、防油堤)を付属していること。 1日最大6回の殺菌に対応したコンプレッサー、エアータンクを付属していること。 ボイラ、レトルト機器周り配管工事および蒸気配管・蒸気ドレン・圧空配管工事可能なこと。
配置スペース	W5,000(mm)×D4,300(mm)のスペースに収まること。
特記事項	・新品に限る ・日本製に限る (故障部品の調達等、機械トラブル発生時速やかな復旧が求められる主要な設備であること。またメンテナンスに特殊な技術が必要なため)