

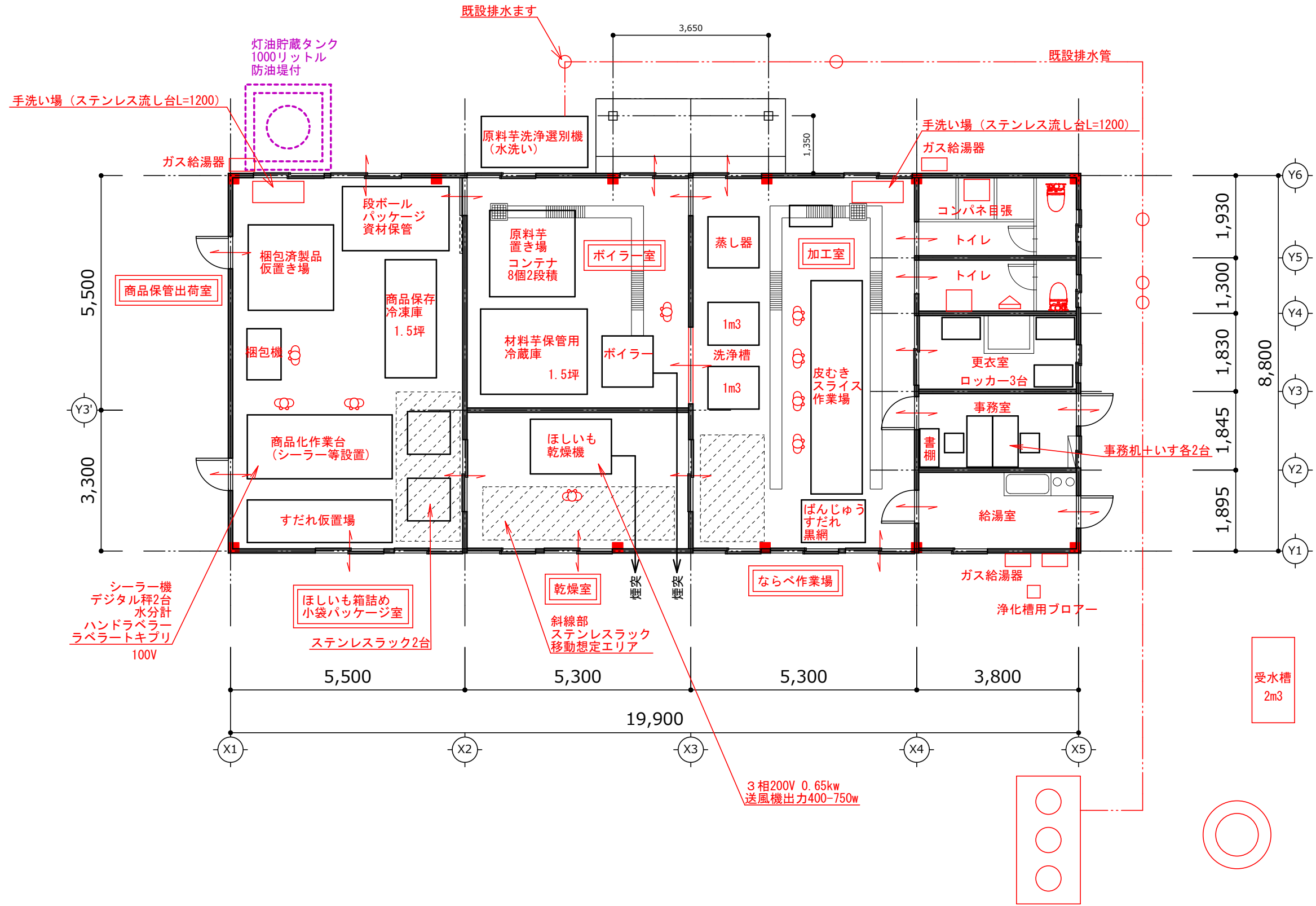
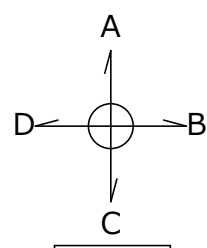
(株)和響エコファームほしいも加工施設整備工事 基本設計書

設計条件	<p>1. 加工物名称 干芋</p> <p>2. 処理能力 最大一日 1,000kg 以上の生芋を処理することができる</p> <p>3. 製造能力 最大一日 190kg 以上の干芋を製造することができる</p> <p>4. 蒸し方式 ボイラ蒸気によるカバー掛け蒸し方式</p> <p>5. 乾燥方式 温風乾燥方式</p> <p>6. 商品化 袋詰め加工し、冷凍庫等で保管する</p>
設備規模	<p>・加工場の処理及び製造能力 設計条件により、一日最大 1,000kg の生芋を処理する芋洗浄機、ボイラ、蒸かし器、作業場等が必要。</p> <p>また、一日最大 190kg の干芋を製造できる乾燥機及び商品化設備が必要</p> <p>・付帯設備として、洗浄用具類、糖化用の冷蔵庫、商品の保管場所用冷凍庫を備え付けるものとする。</p>
機器仕様書	<p>・導入予定設備及び基本仕様について、添付のリストの通り (以下、主要な設備を記載)</p> <p>・糖化冷蔵庫 : 1.5 坪、-5℃～+15℃</p> <p>・芋洗い機 : 1 日 1,000kg 以上の生芋を洗浄する能力を有すること</p> <p>・蒸かし器 : 1 日 1,000kg 以上の生芋を蒸かせる能力を有すること (簡易蒸かし器も可)</p> <p>・乾燥機 : 1 日 190kg 以上の平干し干芋の製造能力を有すること 乾燥方法は温風乾燥機とする</p> <p>・商品化設備 : 1 日 190kg 以上の干芋をパッケージできる能力を有すること ラインナップは、150g 程度のパッケージを想定</p> <p>・商品保管冷凍庫 : 1.5 坪、-20℃以下となる</p> <p>・洗浄、その他 : 設計条件に準ずる能力を有すること</p>
工事範囲	<p>1. 搬入設置 (冷蔵庫、冷凍庫は組み立て含む)</p> <p>2. 電源工事 (冷凍庫、乾燥機のみ)</p> <p>3. 運転方法の説明及び試運転 (主要な設備)</p> <p>4. その他施設への設置・運用に応じて必要と思われる工事類</p>
その他	<p>・上記条件に、設備導入の運搬費を含む</p> <p>・施設改修予定及び機器類設置予定の図面を添付する</p>

【和饗エコファーム（株）】ほしいも加工設備 整備予定品リスト

工程	名称	規格・型式	内容・用途	数量
糖化	冷蔵庫	1.5坪、-5℃～+15℃	糖化、商品保管	1台
	冷蔵庫 組み立て費			1式
	糖度計		生芋の糖度確認	1台
芋洗浄	芋洗機	100V	生芋洗い機	1台
	芋洗機送料			1台
	動噴		洗い機の動噴	1台
	動噴送料			1台
蒸かし	蒸気ボイラー	蒸発量100kg/h以上	芋の蒸かし、器具洗浄	1台
	蒸気ボイラー取付工事			1台
	蒸気ボイラー配送料			1台
	諸経費			1式
	蒸し器セイロセット		蒸かし工程のセット	1式
	ホース	10m	蒸し器～ボイラを繋ぐ	10m
	耐熱コンテナ		蒸かし工程で使用	20個
スライスキ	ステンレス突き台		スライサー	2個
	作業台		皮むき作業台	1式
	作業台送料			1式
	ばんじゅう		蒸かし芋入れ	10個
	ほしいも用すだれ	プラ、イエロー	スライス芋並べ	60枚
	黒網	カット物	同上	120枚
	ステンレス台車	20枚収納タイプ	すだれ芋の移動	2台
乾燥機	乾燥機本体	すだれ30枚以上	ほしいも製造	1式
	組み立て工事費			1式
	送料			1式
	諸経費			1式
	200V引き込み工事			1式
	煙突部品			1式
	床レベル調整			1式
	洗浄品	水槽	0.5㎡	すだれ、黒網洗浄用
高圧洗浄機		ケルヒャー 業務用	すだれ等洗浄用	1台
商品化	水分計		品質管理	1台
	デジタルはかり	2kg	商品計量	3台
	デジタルはかり	5kg	商品計量	2台
	シーラー機		袋詰め密閉	2台
	ハンドラベラー		賞味期限等貼り付け	1台
	ラベラートキブリ		商品表示ラベリング	1台
	梱包機		段ボール梱包	1基
保管品	冷凍庫	1.5坪、-20℃以下	商品長期保管用	1台
	冷凍庫 組み立て費			1台
	冷凍庫 電源工事			1台

# 加工機器予定



設計	製図	縮尺 S=1/100 (A3版)	工事名称	下妻市比毛ほしいも加工場改修工事	No. A-001
		日付 2021年08月11日	図面名称	改修予定平面図	
金勝	金勝				