

## 仕 様 書

### 1 調達物品および数量

レトルト殺菌装置 一式

### 2 納入場所

広島県立総合技術研究所食品工業技術センター 本館 1 階第 1 加工室  
(広島県広島市南区比治山本町 12 番 70 号)

### 3 納入期限

令和 8 年 3 月 31 日 (火)

### 4 機器の構成及び必要な仕様

#### (1) 機器の型式等

株式会社アルプ、レトルト殺菌装置、R K Z - 4 0 II

#### (2) 機器の構成

- ・レトルト殺菌装置 1 台
- ・コンプレッサー 1 台

#### (3) 機器の仕様及び付属品

項 目	仕 様
殺菌温度範囲	高温殺菌：100℃～121℃、低温殺菌：60℃～99℃
常用最高圧力	0.17MPa
缶内寸法	φ 400×650mm
缶体	S U S 304 ステンレス製：小型圧力容器検定合格品 蒸気発生用ヒーター：3.6kW+1.8kW 冷却シャワーノズル取付：缶内側面 2 ヲ所
コンプレッサー	包装物の破袋、変形、シワを抑えるための設定圧力に加圧するための装置
定格電圧・電流	装置本体：AC200V、1φ、27A コンプレッサー：AC100V、1φ、8A
温度制御（殺菌温度）	温度設定範囲：60.0～121.0℃
時間制御（殺菌時間）	時間設定範囲：0 分 01 秒～99 分 59 秒
圧力制御	圧力調節器及び圧力センサー：コンプレッサーにより設定圧力まで加圧・保圧
冷却制御（高温殺菌）	殺菌運転終了後の冷却時に、殺菌時の圧力を保圧しながら缶体側面からの水道水供給のシャワーにより急速冷却 冷却時間設定範囲：0 分 00 秒～99 分 59 秒 冷却方式：水没冷却 ON/OFF 選択式

F 値管理機器（高温殺菌）	食品・添加物の規格基準（厚生省告示第 370 号）に基づく記録計、品温センサーの設置 記録計：缶内温度、試料の温度・F 値、缶内圧力の稼働状態の記録 品温センサー：食品中心部の温度測定（T 熱電対、クラス 2）
労働安全衛生法適用区分	小型压力容器
付属品	敷板 1 枚 ドレイン受けトレイ（コンプレッサー用） 1 個 ホース類（給水、排気・排水、エアホース） 1 式 USB メモリ（運転データ採取用） 1 個 品温センサー挿入用フィッティング 1 式 ステンレス製金網カゴ（380φ×200mm） 3 個 RK 系オプションカゴ内トレイ（40 用 5 枚セット） 3 式 RK 系オプションパーテーション（仕切り板） 3 個
納品時添付書類	保証書 取扱説明書 小型压力容器個別検定試験合格済証 小型压力容器定期自主点検要領

## 5 付帯工事

### (1)電気工事

#### ①装置本体

AC200V、単相、30A 以上、電源コード長 5m、プラグ差し込み／既設のコンセントへ

#### ②コンプレッサー

AC100V、単相、15A 以上、電源コード長 1.5m、2P＋アースターミナル付、既設のコンセントへ

### (2)給水工事

給水栓：既設の 2 口水栓の一方へさらに 2 口水栓を追加すること

一般水栓、プラスチック製管継手、給水ホース（ホース長 3m、18×12）

### (3)排水工事

耐熱仕様、床面から 70mm 以下の排水口又は排水パン、排水溝へ排水ホースを導く（ホース長 10m 以内、24×16）

## 6 装置の納入について

(1) 納入機器は、新造、未使用（展示の用に供されていないことを含む）であること。

(2) 指定納入場所への搬送、据付、機器の調整等の作業を行うこと。

(3) 既設の電源を使用することは差し支えない。

(4) 機器の稼働に必要な装置の配管、設置他の接続を行うこと。

- (5) 入荷次第の納品を希望する。納品日時については事前に担当職員に連絡の上、納入日時等を調整し、担当者が指定する場所に納品・搬入設置すること。なお、土曜日、日曜日及び祝日を除いた日の午前9時から午後5時（正午から午後1時を除く。）とすること。
- (6) 納入機器の検査を受けること。異常が認められた場合は、納入者の負担で速やかに改善又は部品交換等を行い調整すること。
- (7) 検査終了後、機器の基本的な使用方法、メンテナンス方法等について取扱説明を行うこと。
- (8) 品質保証期間は、納入日から1年間とすること。
- (9) 日本語の取扱説明書（紙媒体）を1部納入すること。