

森のシェーブル館乳製品製造設備整備工事

数量計算書

○機器仕様書・数量表

No.	機器名称	規格・サイズ	材質	能力	用途	動力	制御盤有無	圧縮空気／給水／蒸気	数量
1	授乳調合殺菌設備								
1-1	クリームセパレータ	φ540×1050H	SUS,SS	600L/h インバータ付	チーズ原料乳の脂肪調整・ホエイ脂肪回収	3P200V×0.2kW	有		1
1-2	調合殺菌タンク	φ1055×2144H	SUS304	300L, 開閉蓋, 可変速攪拌機・温度計・バスジャケット・温度調節電磁弁・温度記録データロガー	乳の予熱・調合・殺菌・水冷却	3P200V×0.2kW	無	給水:1000L/H 20A 蒸気:50kg/H 20A	1
2	チーズ製造機器								
2-1	メカニカルチーズバット	917×2265×2450H	SUS,SS	500L 攪拌走行装置・攪拌口付蓋(4分割・センサー口1カ所)	発酵及び加温・カード形成・ホエイ抜き	3P200V×0.2kW +AC100V	有	給水:1000L/H 20A 蒸気:100kg/H 20A	1
	カードナイフ		SUS304	500Lメカニカルバット用 縦,横 10mm	セミハードカード切断				1式
	カードナイフ		SUS304	500Lメカニカルバット用 縦,横 25mm	フレッシュ・ソフトカード切断				1式
	ホエイ抜きストレーナー	85×260×700H	SUS304		バット内のホエイろ過				1
2-6	バット内圧搾機器		SUS304	カードシンク内圧搾用 集積板1+集積板支え(調節可)+圧搾板(500L用745×280+280)+錘(漬物石20kg×5個)	カードシンク内カード集積及び圧搾				1
	カッピングナイフ		SUS304	ナイフ1種					1
2-8	カードシンク(ドレインバット)		SUS304	300L 出口バタフライ弁付	ホエイ排除・カードの形成				1式
2-10	4連式チーズプレス	500×1500×2070H	SUS	縦型4連式 2.5kg 角型ゴダ5個×4列 モールド外れ止めガイド・エアシリンダー・操作バルブ・圧力計・レギュレータ付	モールドのプレス			圧縮空気:15L/Min	1
2-12	チーズ棚	460×1515×1775H	SUS304	棚板1515×460 7段 (2.5kgチーズ8個/段 20個×16回分)					8
2-14	チーズダイスカッター		SUS304	10mmダイス てこ式	ゴダチーズのダイスカッター				1式
2-15	チーズストレッチャー	500×604×1150H	SUS,SS	槽30L MAX15kgカード処理 蓋・出口15S/バタ弁		AC100V×100W	有		1
3	パネル式熟成庫・冷凍庫								
3-1	熟成庫1(熟成チーズ用)	4500×1650×2500H	外SS内SUS	50mm断熱 6.55m ² 860×1800H扉 湿度制御なし 温度設定範囲5~17℃	ゴダチーズの熟成 2.5kgの製品20個を週1回生産し 20回分400個収容する。	(3P200V×2.77kW)			1
3-2	熟成庫2(白かびチーズ用)	1750×1650×2500H	外SS内SUS	50mm断熱 2.47m ² 860×1800H扉 湿度80~95% 温度5~20℃	カマンベールチーズ, シェーブルの熟成 生産4回分の約500個収容する。	(3P200V×2.81kW)		給水:500L/H 15A	1
3-3	熟成庫3(カチョカパロ用)	1750×2025×2500H	外SS内SUS	50mm断熱 3.20m ² 860×1800H扉 湿度60~80% 温度5~20℃	カチョカパロチーズの熟成。 生産4回分の約300個収容する。	(3P200V×2.81kW)		給水:500L/H 15A	1
3-4	熟成庫4(酸凝固チーズ用)	1450×4110×2500H	外SS内SUS	50mm断熱 2.61m ² 860×1800H扉 湿度60~80% 温度設定範囲5~20℃	サントモルチーズの熟成。 生産4回分の約200個収容する。	(3P200V×2.81kW)		給水:500L/H 15A	1
3-5	プレハブ冷蔵庫	1745×4110×2500H	SUS,SS	50mm断熱 6.61m ² 温度5℃	製品の冷蔵保管	(3P200V×2.77kW)			1
	熟成庫前室	1745×4110×2500H	SS	50mm断熱 2.47m ² 860×1800H扉	熟成庫の出入外気遮断				1
3-7	熟成庫・冷凍庫用動力操作盤		SS	記録計付		3P200V×14.00kW	有		1
4	付帯機器								
4-1	作業台	500×1500×750H	SUS	3段 天端500×1000 手摺付	チーズバット作業用				2
4-2	棚(ラック)	910×536×1892	SUS	ステンレスエレクターシェルフ 棚板5段	器具保管				4
4-3	テーブル型冷凍庫	1200×	SUS	有効内容積 220L	材料の冷凍冷蔵保管・作業用	AC100V×400W	有		1
4-4	微酸性電解水生成装置	287×150×297H	SUS,樹脂	300L/h(有効塩素濃度10~30ppm)	殺菌水(微酸性電解水)の製造	AC100V×130W	有	給水:300L/H 15A	1
4-5	業務用冷凍庫	900×650×1910H	SUS	580L -7~-25℃調整可能 4扉	スターター・冷凍製品等の冷凍貯蔵	3P200V×0.65kW	有		4
4-6	ボイラー設備	980×1545×2225	SS	相当蒸気量200kg/h 軟水装置内蔵 凍結防止 使用・屋外設置ケーシング・煙突・油タンク・防油 提供	機器への蒸気供給	3P200V×1.2kW	有	給水:200L/H 15A 蒸気:168kg/H 25A	1