

■乾燥機設備工事 仕様書

ヒジキ用乾燥機 5段ベルト式乾燥機：2基を設置する

■装置概要（1基当り）

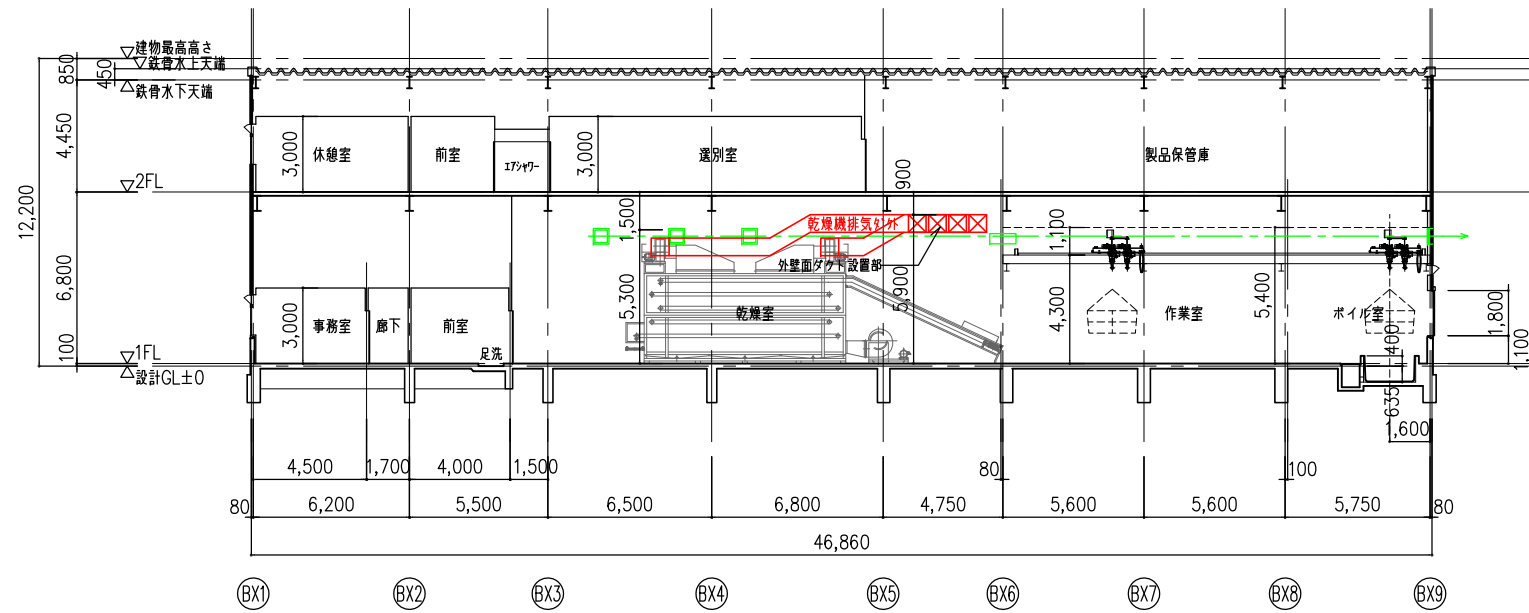
- ・被乾燥物：海藻ヒジキ
- ・処理量：420kg/h（原料<乾燥処理前>） 2,940kg/7h（日）
- ・水分値：75.0%±3.0wb（原料） → 5.0%wb以下（製品）
- ・乾燥温度：90℃～130℃
- ・熱源：灯油（75万和加ロ-/h パーナー直火炉式）
- ・運転方法：連続式
- ・全段通気式5段ベルト型
- ・有効乾燥面積：42m²（既存乾燥機の1.5倍）
- ・使用材料（金属部）：本体部基本SUS製、送風機接ガスSUS製、排気ファンSS製
樹脂部：基本、食品衛生法適合品を使用
- ・ユーティリティー：①電源：200V 3相 50Hz、容量：125A、24.9kw プラス0.4kw
②灯油：MAX 60.8リットル/h

■工事範囲

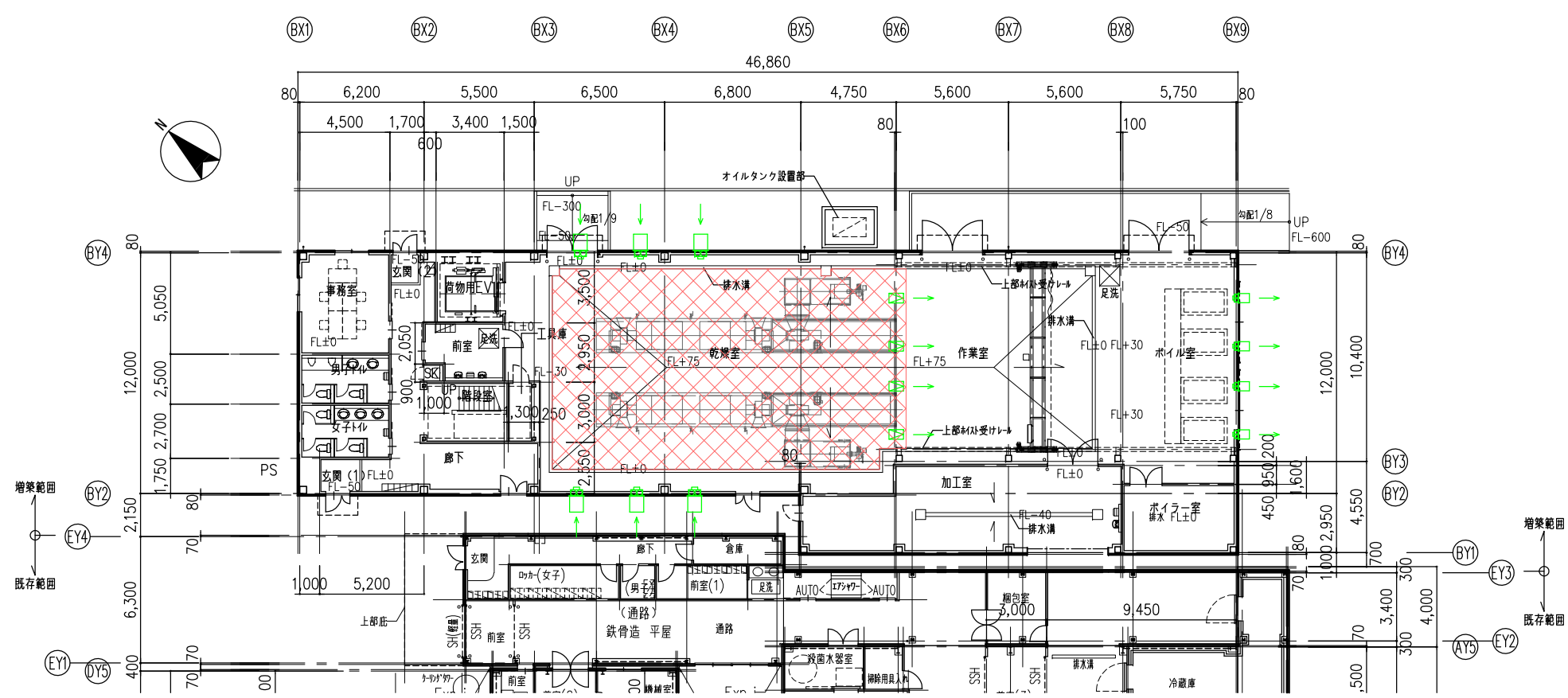
- ・排気ダクト外壁開口部補強、屋外防油堤は建築工事、1次側電気配線工事は電気設備工事
- ・上記以外を乾燥機設備工事とする

■その他事項

- ・1階乾燥機、作業室、ボイル室の換気は、搬送ファンを使用し、BX3通り寄りのBY2、BY4通り外壁面から給気し、BX9通りで排気を行う
そのため、乾燥機の排気ダクト外壁設置部は、BY4通りのBX5-BX6間とする
- ・屋外オイルタンク容量は、1,000リットル未満とする



断面図 : 室内空気の流れを示す



1階平面図 : 乾燥機設置想定範囲を示す

→ : 室内空気の流れを示す