

仕 様 書

- 1 品名 フード3Dプリンタ
- 2 数量 一式
- 3 規格 本体及び附属品は全て新品とし、以下の仕様を満たすこと

項目	調達物品にかかる仕様		数量
1 本体			
(1-1) 造形機能			1 台
造形範囲	造形範囲は、幅60mm×奥行き60mm×高さ60mm以上であること		
XYZ軸の位置設定	0.1mm以下の単位で位置を設定できること		
XY軸のノズル移動速度	最高130mm/s以上で移動できること		
ノズル退避動作	造形途中で中断し、ノズル先端を造形物の直上20mmの位置に退避できること		
造形の任意停止と再開	任意に造形を一時停止し、停止位置から造形を再開できること		
多材料造形	・ 同一層に食材 3 種以上を配置制御できること ・ 各層を異なる配置で積層できること		
(1-2) 吐出機能			
吐出方式	スクリー方式またはエアパルス方式であること		
液だれ防止機能	造形時の液だれ防止機能を有すること		
ノズルの加熱温度設定	吐出ノズルごとに室温～70℃の温度設定が 1℃単位でできること		
ノズル径	口径0.5mm～2mmの範囲で2種以上を有し、交換できること		
シリンダ・ノズル数	材料ごとに独立した吐出シリンダおよびノズルを3つ以上有すること		
対応食材	パスタ生地、野菜ペースト、ゲル化剤混合物を造形できること		
(1-3) その他			
対応法令・基準	・ 食品加工機器として食材接触部は食品衛生法に対応する材料であること ・ 分解洗浄できる構造であること		
本体寸法	造形装置本体は卓上設置型であり、寸法は幅600mm×奥行き600mm×高さ800mm以内であること		
重量	70kg以内であること		
電源	単相100V、20Aで動作すること		

2 制御装置			
(2-1) 制御用PC			1 台
メモリ	8 GB以上であること		
ストレージ	256GB以上が内蔵されていること		
OS	Windows11以降であること		
インターフェース	USBポート×3以上であること		
(2-2) ソフトウェア (2(2-1)制御用PCに内蔵すること)			一式
スライサーソフト	STL/OBJ形式の3Dデータから、スライス、積層設定ができること		
制御ソフト	・編集可能なGコードデータから造形できること ・Gコードを本体に転送し、本体のみで造形ができること		
3 その他			
諸経費	・装置の搬入、設置、初期設定、操作説明に係る費用を含むこと ・なお、設置場所の確認が必要な場合は下記連絡先に連絡すること 023-644-3222（工業技術センター代表電話）		
取扱説明書	日本語の取扱説明書を1部付けること		
保証期間	納入後1年間の保証期間を設けること（ただしメーカー等が別に定めた保証期間が1年を超える場合はそれを適用すること）		
修理・アフターサービス体制	・国内にアフターサービス体制を有し、サービス員派遣による状況確認及び復旧処置ができること ・国内で修理できること		