


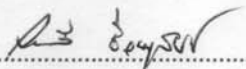
รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ


เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อขนาดไม่น้อยกว่า 70 ลิตร พร้อมอุปกรณ์

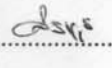
1. เป็นเครื่องนึ่งฆ่าเชื้อด้วยไอน้ำแบบฝาเปิดด้านบน ขนาดความจุไม่น้อยกว่า 70 ลิตร มีล้อ 4 ล้อ พร้อมที่ล็อคล้อ ควบคุมอุณหภูมิด้วยระบบไมโครโปรเซสเซอร์ และมีจอแสดงค่าเป็นตัวเลขไฟฟ้า
2. ผนังภายในห้องนึ่ง ทำด้วยโลหะสแตนเลส มีมาตรฐานสำหรับวัดความดันภายในห้องนึ่งและมีวาล์วสำหรับระบายความดัน (Exhaust) เป็น Electromagnetic Valve
3. ตัวเครื่องมีสวิทช์เปิด-ปิด สามารถตั้งอุณหภูมิในการฆ่าเชื้อได้ในช่วงตั้งแต่ 115 องศาเซลเซียส ถึงสูงสุดไม่น้อยกว่า 135 องศาเซลเซียส ที่ความดันสูงสุดไม่น้อยกว่า 0.24 MPa
4. สามารถตั้งเวลาในการฆ่าเชื้อได้ในช่วง 1-250 นาที และตั้งโปรแกรมเวลาการทำงานล่วงหน้าได้ไม่น้อยกว่า 1 สัปดาห์
5. มีก๊อกเปิด-ปิด สำหรับถ่ายเทน้ำทิ้งจากห้องนึ่ง
6. มีถังน้ำเพื่อเก็บน้ำจากการ Exhaustion ทำจาก Polyethylene หรือ Polypropylene อยู่บริเวณด้านหน้าเครื่อง เพื่อให้สามารถเห็นระดับน้ำอย่างชัดเจน จำนวน 1 ใบ
7. สามารถตั้งโปรแกรมในการทำงานได้ไม่น้อยกว่า 4 โปรแกรม ได้แก่
 - 7.1. โปรแกรมการนึ่งฆ่าเชื้ออาหารเลี้ยงเชื้อและของเหลว
 - 7.2. โปรแกรมการนึ่งฆ่าเชื้อและอุ่น
 - 7.3. โปรแกรมการละลายและอุ่น
 - 7.4. โปรแกรมการนึ่งฆ่าเชื้ออุปกรณ์และเครื่องมือต่าง ๆ
8. มีระบบความปลอดภัย ดังนี้
 - 8.1. มีระบบล๊อคฝาปิดเมื่อภายในห้องนึ่งยังมีความดันและอุณหภูมิสูง
 - 8.2. มีระบบป้องกันอุณหภูมิภายในห้องนึ่งสูงเกินกว่าที่ตั้งค่าไว้
 - 8.3. มีระบบป้องกันความดันภายในห้องนึ่งสูงเกินกว่าที่ตั้งค่าไว้
 - 8.4. เครื่องจะไม่ทำงาน เมื่อฝาเปิดหรือปิดไม่สนิท และมีข้อความแสดงที่หน้าจอ
 - 8.5. มีระบบป้องกันอันตรายจากไฟฟ้ารั่ว
 - 8.6. มี Pressure Safety Valve ช่วยระบายแรงดันภายในห้องนึ่งที่สูงเกินไป
 - 8.7. มีสัญญาณเสียงและแสงเตือน ตลอดจนมีรหัสข้อความเตือนแสดงที่จอและตัดการทำงานกรณีเกิดความผิดปกติกับระบบขณะทำงานดังต่อไปนี้
 - 8.7.1. ตัวตรวจวัดอุณหภูมิทำงานผิดปกติ
 - 8.7.2. อุณหภูมิภายในห้องนึ่งสูงเกินไป
 - 8.7.3. ระดับน้ำในห้องนึ่งต่ำกว่าปกติ
 - 8.7.4. ระบบล๊อคฝาล้างห้องนึ่งมีปัญหา
 - 8.7.5. แรงดันภายในห้องนึ่งสูงเกินปกติ

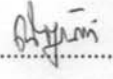
9. เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อได้รับการสอบเทียบจากหน่วยงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025 อย่างน้อย 2 จุดอุณหภูมิ
10. มีอุปกรณ์ประกอบ ดังนี้
 - 10.1. สายวัดอุณหภูมิภายในห้องนึ่งฆ่าเชื้อ อย่างน้อย 2 เส้นโดยผ่านการสอบเทียบจากหน่วยงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025
 - 10.2. ตะกร้าสำหรับใส่ของที่จะนึ่งทำด้วยโลหะสแตนเลส จำนวน 3 ใบ
 - 10.3. ถังมือกันความร้อนมีความยาวถึงข้อศอก จำนวน 1 คู่
11. มีคู่มือการใช้และบำรุงรักษาเครื่อง จำนวน 2 ชุด ฉบับภาษาไทย 1 ชุด ภาษาอังกฤษ 1 ชุด
12. ใช้ไฟฟ้า 220 โวลท์ 50 เฮิร์ต ได้
13. รับประกันคุณภาพ 1 ปี
14. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO 9001
15. ผู้ขายต้องฝึกสอนการใช้งานให้กับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานจนสามารถใช้งานได้ดี
16. ผู้ขายต้องรับผิดชอบการบริการหลังการขายและจัดหาอะไหล่ของเครื่อง
17. ส่งมอบเครื่องพร้อมใบรับรองการผ่านการสอบเทียบเครื่องนึ่งฆ่าเชื้อและทดลองเครื่องจนใช้งานได้ดี ณ สถานที่ที่กรมปศุสัตว์กำหนด

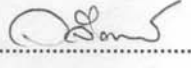

.....ประธานกรรมการ
(นายไพโรจน์ ชำรงโอภาส)

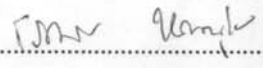

.....กรรมการ
(นางมาลี ชีรานุสนธิ์)

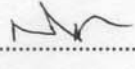

.....กรรมการ
(นางกิงดาว หมอแก้ว)



.....กรรมการ
(นายสรารัฐ ชูกระชั้น)


.....กรรมการ
(นายณัฐนันท์ ศิริรัตนัญญะกุล)


.....กรรมการ
(นางวลัยกานต์ เจียมเจตจรุญ)


.....กรรมการ
(นางธรรมาวรรณ หนูนไธสง)


.....กรรมการและเลขานุการ
(นายกิตติพงษ์ ศิริสุทธานันท์)


.....กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
(นางเกศยา ศรีอำไพ)

เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อขนาดไม่น้อยกว่า 70 ลิตร พร้อมอุปกรณ์

