


รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ  
เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อ ขนาดไม่น้อยกว่า 85 ลิตร พร้อมอุปกรณ์

1. เป็นเครื่องนึ่งฆ่าเชื้อด้วยไอน้ำแบบฝาเปิดด้านบน ขนาดความจุไม่น้อยกว่า 85 ลิตร มีล้อและสามารถล็อกล้อได้ไม่น้อยกว่า 2 ล้อ
2. ควบคุมอุณหภูมิด้วยระบบไมโครโพรเซสเซอร์ และมีจอแสดงค่าเป็นตัวเลขไฟฟ้า
3. ผนังภายในห้องนึ่ง ทำด้วยโลหะสแตนเลส มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 370 มิลลิเมตร และมีความลึกไม่น้อยกว่า 670 มิลลิเมตร
4. มีมาตรสำหรับวัดความดันภายในห้องนึ่งด้านหน้าเครื่อง และมีวาล์วสำหรับระบายความดันและไอน้ำ (Exhaust) เป็น Electromagnetic valve หรือ Electric motor valve ระบายความดันและไอน้ำได้ที่อุณหภูมิต่างๆ กัน หรือไม่น้อยกว่า 5 ระดับ
5. มีพัดลมระบายความร้อนห้องนึ่งให้เย็นลงเร็วขึ้นเพื่อลดระยะเวลา
6. มีตัวทำความร้อนขนาดไม่น้อยกว่า 3 kW
7. สามารถตั้งอุณหภูมิในการทำงานต่างๆ ได้ดังนี้
  - 7.1. ตั้งอุณหภูมิในการฆ่าเชื้อได้ในช่วงตั้งแต่ 105 องศาเซลเซียส ถึงสูงสุดไม่น้อยกว่า 135 องศาเซลเซียส สามารถใช้งานที่ความดันสูงสุดไม่น้อยกว่า 0.25 MPa
  - 7.2. ตั้งอุณหภูมิในการต้มละลายอาหารเลี้ยงเชื้อได้ในช่วงตั้งแต่ 45 องศาเซลเซียส ถึงสูงสุดไม่น้อยกว่า 100 องศาเซลเซียส
  - 7.3. ตั้งอุณหภูมิในการอุ่นได้ในช่วงตั้งแต่ 45 องศาเซลเซียส ถึงสูงสุดไม่น้อยกว่า 60 องศาเซลเซียส
8. สามารถตั้งเวลาในการทำงานต่างๆ ได้ดังนี้
  - 8.1. ตั้งเวลาในการฆ่าเชื้อและเวลาในการต้มละลายอาหารเลี้ยงเชื้อได้ในช่วง 0-600 นาที
  - 8.2. ตั้งเวลาในการอุ่นได้ไม่น้อยกว่า 48 ชั่วโมง
  - 8.3. ตั้งโปรแกรมเวลาการทำงานล่วงหน้าได้ไม่น้อยกว่า 1 สัปดาห์
9. มีก๊อกเปิด-ปิด สำหรับถ่ายน้ำทิ้งจากห้องนึ่งทางด้านหน้าเครื่อง
10. มีถังเพื่อดักเก็บน้ำจากการระบายความดันและไอน้ำจากห้องนึ่ง ทำจาก Polyethylene หรือ Polypropylene อยู่บริเวณด้านหน้าเครื่อง เพื่อให้เห็นระดับน้ำอย่างชัดเจน จำนวน 1 ใบ
11. สามารถตั้งโปรแกรมหรือกระบวนการในการทำงานได้ไม่น้อยกว่า 4 โปรแกรม ได้แก่
  - 11.1. โปรแกรมการนึ่งฆ่าเชื้อทั่วไป หรืออุปกรณ์และเครื่องมือต่างๆ
  - 11.2. โปรแกรมการฆ่าเชื้อของเหลว
  - 11.3. โปรแกรมการนึ่งฆ่าเชื้อและอุ่น
  - 11.4. โปรแกรมการต้มสารละลายอาหารเลี้ยงเชื้อและอุ่น
12. มีระบบความปลอดภัยดังนี้
  - 12.1. มีระบบ Lid interlock หรือ door interlock
  - 12.2. มีระบบป้องกันอุณหภูมิภายในห้องนึ่งสูงเกินกว่าค่าที่ตั้งไว้
  - 12.3. มีระบบป้องกันความดันภายในห้องนึ่งสูงเกินกว่าค่าที่ตั้งไว้
  - 12.4. มีระบบตรวจสอบตัวตรวจวัดอุณหภูมิเสียหรือทำงานผิดปกติ

ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 25๖2





- 12.5. มีระบบตรวจสอบระดับน้ำในห้องนึ่ง
- 12.6. มีระบบป้องกันอันตรายจากไฟฟ้ารั่ว
- 12.7. มี Safety Valve ช่วยระบายแรงดันภายในห้องนึ่งที่สูงเกินไป
- 12.8. มีสัญญาณเสียงและแสงเตือนตลอดจนมีรหัสข้อความเตือนแสดงที่จอ
13. เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อต้องได้รับการสอบเทียบจากหน่วยงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025
14. มีตะกร้าสำหรับใส่ของที่จะนึ่งทำด้วยโลหะสแตนเลส จำนวน 2 ใบ
15. ถู่มือกันความร้อนชนิดเคลือบซิลิโคนและผ้าใยฉนวนกันความร้อน จำนวน 1 คู่
16. มีคู่มือการใช้และบำรุงรักษาเครื่องทั้งภาษาไทยและอังกฤษ จำนวน 1 ชุด พร้อมสำเนาจำนวน 1 ชุด
17. ใช้ไฟฟ้า 220 โวลต์ 50 เฮิร์ต ได้
18. รับประกันคุณภาพ 1 ปี
19. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO 9001
20. ผู้ขายต้องสอนการใช้งานเครื่องให้ผู้ปฏิบัติงานจนสามารถใช้งานได้เป็นอย่างดี
21. ผู้ขายต้องรับผิดชอบการบริการหลังการขายและจัดหาอะไหล่ของเครื่อง
22. ส่งมอบ และทดลองจนใช้งานได้ดี ณ สถานที่ที่กรมปศุสัตว์กำหนด

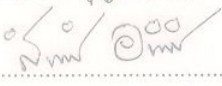
  
 .....ประธานคณะกรรมการ  
 (นายไพโรจน์ อารังโสภาส)

  
 .....กรรมการ  
 (นางสาวภัทรีน โสภาสชัยทัตต์)


  
 .....กรรมการ  
 (นางสาวพนม ไสยจิตร)


  
 .....กรรมการ  
 (นางจริยา บุญจรัสชะ)

  
 .....กรรมการ  
 (นายณัฐนันท์ ศิริรัตนธัญญะกุล)

  
 .....กรรมการ  
 (นายสิทธิพร อนันต์จินดา)

  
 .....กรรมการ  
 (นายนฤเบศ เนินทอง)

  
 .....กรรมการและเลขานุการ  
 (นายกิตติพงษ์ ศิริสุทธานันท์)

  
 .....กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ  
 (นายสรารัฐ ชูกระชั้น)