

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อด้วยแรงดันไอน้ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 100 ลิตร พร้อมระบบอบแห้ง

1. เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อด้วยแรงดันไอน้ำแบบฝาเปิดด้านบน มีความจุไม่น้อยกว่า 100 ลิตร ควบคุมการทำงานด้วยระบบไมโครโปรเซสเซอร์หรือไมโครคอมพิวเตอร์และจอแสดงค่าเป็นตัวเลขไฟฟ้า
2. ผนังภายในห้องนึ่งทำด้วยโลหะสแตนเลส มีมาตรฐานสำหรับวัดความดันภายในห้องนึ่งด้านหน้าเครื่อง
3. พื้นที่ห้องนึ่งมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง x สูงไม่น้อยกว่า 400 x 800 มิลลิเมตร
4. สามารถตั้งอุณหภูมิและเวลาในการทำงานต่างๆ ได้ดังนี้
 - 4.1 ตั้งอุณหภูมิในการฆ่าเชื้อได้ตั้งแต่ 105 องศาเซลเซียส ถึงสูงสุดไม่น้อยกว่า 135 องศาเซลเซียส สามารถใช้งานที่ความดันสูงสุดไม่น้อยกว่า 0.25 MPa และตั้งเวลาในการฆ่าเชื้อได้ในช่วง 0-99 นาที
 - 4.2 ตั้งอุณหภูมิในการต้มละลายอาหารเลี้ยงเชื้อได้ในช่วงตั้งแต่ 60 องศาเซลเซียส ถึงสูงสุดไม่น้อยกว่า 99 องศาเซลเซียส และตั้งเวลาได้ในช่วง 1-99 นาที
 - 4.3 ตั้งอุณหภูมิในการอุ่นได้ในช่วงตั้งแต่ 45 องศาเซลเซียส ถึงสูงสุดไม่น้อยกว่า 60 องศาเซลเซียส และตั้งเวลาในการอุ่นได้ไม่น้อยกว่า 48 ชั่วโมง
 - 4.4 ตั้งอุณหภูมิและเวลาในการอบแห้งได้
5. ตั้งโปรแกรมในการทำงานล่วงหน้าได้ไม่น้อยกว่า 6 วัน
6. มีส่วนระบายน้ำออกได้ สำหรับถ่ายเทน้ำทิ้งจากห้องนึ่ง
7. มีถังเพื่อดักเก็บน้ำจากการระบายความดันและไอน้ำจากหม้อนึ่ง อยู่บริเวณด้านหน้าเครื่อง เพื่อให้เห็นระดับน้ำอย่างชัดเจน 1 ใบ
8. สามารถตั้งโปรแกรมหรือกระบวนการในการทำงานได้ไม่น้อยกว่า 5 โปรแกรม ได้แก่
 - 8.1 โปรแกรมการนึ่งฆ่าเชื้อทั่วไป หรืออุปกรณ์และเครื่องมือต่างๆ
 - 8.2 โปรแกรมการฆ่าเชื้อของเหลว
 - 8.3 โปรแกรมการนึ่งฆ่าเชื้อและอุ่น
 - 8.4 โปรแกรมการต้มละลายอาหารเลี้ยงเชื้อและอุ่น
 - 8.5 โปรแกรมการอบแห้ง
9. มีระบบความปลอดภัย ดังนี้
 - 9.1 มีระบบ Lid interlock หรือ door interlock
 - 9.2 มีระบบตรวจจับ หรือป้องกัน อุณหภูมิภายในห้องนึ่งสูงเกินกว่าค่าที่ตั้งไว้
 - 9.3 มีระบบตรวจจับ หรือป้องกัน ความดันภายในห้องนึ่งสูงเกินกว่าค่าที่ตั้งไว้
 - 9.4 มีระบบตรวจสอบระดับน้ำภายในห้องนึ่ง หรือมีระบบป้องกันน้ำในห้องนึ่งไม่เพียงพอ
 - 9.5 มีระบบป้องกันอันตรายจากไฟฟ้ารั่ว
 - 9.6 มี Safety Valve ช่วยระบายแรงดันภายในห้องนึ่งที่สูงเกินไป

ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 25.66



(นายเลิศชัย จินตพิทักษ์สกุล)

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์



10. มีชุดบันทึกอุณหภูมิและสามารถพิมพ์รายงานผลการทำงานของเครื่องหรือสามารถเชื่อมต่อคอมพิวเตอร์ เพื่อดูผลการทำงานของเครื่อง
11. มีตะกร้าโปร่งและตะกร้าทึบแบบไม่มีฝาปิด สำหรับใส่ของที่นิ่งฆ่าเชื้อ ทำด้วยโลหะสแตนเลส ขนาดที่สามารถใส่ในห้องนึ่งได้พอดี
12. ใช้กับไฟฟ้าที่อยู่ในช่วง 220-240 Volt 50-60 Hertz ได้
13. มีคู่มือการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ จำนวน 1 ชุดพร้อมสำเนาจำนวน 1 ชุด
14. รับประกันคุณภาพ 1 ปี นับจากวันที่ส่งมอบ
15. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากโรงงานที่ได้รับรองมาตรฐาน ISO 9001 หรือเทียบเท่า
16. เครื่องนี้ต้องได้รับการสอบเทียบจากหน่วยงานที่ได้รับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025 พร้อมส่งมอบใบรับรองการสอบเทียบในวันส่งมอบ
17. ผู้ขายต้องสอนการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องให้ผู้ปฏิบัติงานจนสามารถใช้งานได้เป็นอย่างดี
18. ผู้ขายต้องรับผิดชอบในการบริการหลังการขายและจัดหาอะไหล่ของเครื่อง
19. เป็นของใหม่ที่ไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อนและไม่เป็นสินค้าที่ผ่านการดัดแปลง
20. เป็นสินค้าที่มีจำหน่ายทั่วไปภายในประเทศและต่างประเทศ
21. ส่งมอบและทดลองจนสามารถใช้งานได้ดี ณ สถานที่ที่กรมปศุสัตว์กำหนด

ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 25..66

(นายเลิศชัย จินตพิทักษ์สกุล)

..... ประธานอนุกรรมการ..... ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์
(นางนิตยา ศรีแก้วเขียว)

..... อนุกรรมการ
(นายกิตติชัย อุ่นจิต)

..... อนุกรรมการ
(นางธรรมรัฐ สุจิต)

..... อนุกรรมการ
(นางรัชนิกร วิฑูรพงศ์)

..... อนุกรรมการ
(นายกริสสัย พรคทองสุข)

..... อนุกรรมการ
(นางสาวฐิติกานต์ จิรกิตติสุนทร)

..... อนุกรรมการ
(นางสาวทิพย์กัญญา อมรชัยสุวรรณ)

..... อนุกรรมการ
(นางสาวสุรัตนา บุญใส)

..... อนุกรรมการและเลขานุการ
(นายณัฐกร ราชบุตร)

เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อด้วยแรงดันไอน้ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 100 ลิตร พร้อมระบบอบแห้ง