

คว.157/65

คว. 34/66

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อ ขนาดไม่น้อยกว่า 79 ลิตร พร้อมอุปกรณ์

1. เป็นเครื่องนึ่งฆ่าเชื้อด้วยไอน้ำแบบฝาปิดด้านบน ขนาดความจุไม่น้อยกว่า 79 ลิตร มีล้อและสามารถ
เคลื่อนย้ายได้ไม่น้อยกว่า 2 ล้อ
2. ควบคุมอุณหภูมิด้วยระบบไมโครโปรเซสเซอร์ และมีจอแสดงค่าเป็นตัวเลขไฟฟ้า
3. ภายในห้องนึ่ง ทำด้วยโลหะสแตนเลส มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 370 มิลลิเมตร และ
มีความลึกไม่น้อยกว่า 750 มิลลิเมตร
4. มีมาตรสำหรับวัดความดันภายในห้องนึ่งด้านหน้าเครื่อง และมีวาล์วสำหรับระบายความดันและไอน้ำ
(Exhaust) เป็น Electric valve หรือ Solenoid valve
5. มีพัดลมระบายความร้อนห้องนึ่งให้เย็นลงเร็วขึ้นเพื่อลดระยะเวลา
6. มีตัวทำความร้อนขนาดไม่น้อยกว่า 2 kW
7. สามารถตั้งอุณหภูมิในการทำงานต่างๆ ได้ ดังนี้
 - 7.1 ตั้งอุณหภูมิในการฆ่าเชื้อได้ตั้งแต่ 105 องศาเซลเซียส ถึงสูงสุดไม่น้อยกว่า 135 องศาเซลเซียส
สามารถใช้งานที่ความดันสูงสุดไม่น้อยกว่า 0.25 MPa
 - 7.2 ตั้งอุณหภูมิในการให้ความร้อนไอน้ำในช่วงตั้งแต่ 45 องศาเซลเซียส ถึงสูงสุดไม่น้อยกว่า 80
องศาเซลเซียส
 - 7.3 ตั้งอุณหภูมิในการอุ่นไอน้ำในช่วงตั้งแต่ 45 องศาเซลเซียส ถึงสูงสุดไม่น้อยกว่า 60 องศาเซลเซียส
8. สามารถตั้งเวลาในการทำงานต่างๆ ได้ดังนี้
 - 8.1 ตั้งเวลาในการนึ่งฆ่าเชื้อและให้ความร้อนไอน้ำในช่วง 1-599 นาที
 - 8.2 ตั้งเวลาในการอุ่นไอน้ำไม่น้อยกว่า 48 ชั่วโมง
 - 8.3 ตั้งโปรแกรมเวลาการทำงานล่วงหน้าได้ไม่น้อยกว่า 99 ชั่วโมง
9. มีก๊อกเปิด-ปิด สำหรับถ่ายเทน้ำทิ้งจากห้องนึ่งด้านหน้าเครื่อง
10. มีถังเพื่อดักเก็บไอน้ำจากการระบายความดันและไอน้ำจากห้องนึ่ง อยู่บริเวณด้านหน้าเครื่อง
จำนวน 1 ใบ
11. สามารถตั้งโปรแกรมหรือกระบวนการทำงานได้ไม่น้อยกว่า 4 โปรแกรม ได้แก่
 - 11.1 โปรแกรมการนึ่งฆ่าเชื้อทั่วไป
 - 11.2 โปรแกรมการฆ่าเชื้อของเหลว
 - 11.3 โปรแกรมการนึ่งฆ่าเชื้อและอุ่น
 - 11.4 โปรแกรมการให้ความร้อนและอุ่น

ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 25..๒๖

(นายเลิศชัย จินตพิทักษ์สกุล)

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

(นายเลิศชัย จินตพิทักษ์สกุล)

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

12. มีระบบความปลอดภัย ดังนี้

- 12.1 ระบบ lid interlock หรือ door interlock หรือ safety lock
- 12.2 ระบบป้องกันอุณหภูมิภายในห้องหนึ่งสูงเกินกว่าค่าที่ตั้งไว้
- 12.3 ระบบป้องกันความดันภายในห้องหนึ่งสูงเกินกว่าค่าที่ตั้งไว้
- 12.4 ระบบตรวจสอบตัวตรวจวัดอุณหภูมิเสียหรือทำงานผิดปกติ
- 12.5 ระบบตรวจสอบระดับน้ำในห้องหนึ่ง
- 12.6 ระบบป้องกันอันตรายจากไฟฟ้ารั่ว
- 12.7 Safety Valve

13. มีอุปกรณ์ประกอบดังนี้

- 13.1 data logger ชนิดไร้สาย จำนวน 1 ชุด
- 13.2 ตะกร้าสำหรับใส่ของที่จะนั่งทำด้วยโลหะสแตนเลส จำนวน 2 ใบ
- 13.3 ถูมือกันความร้อนชนิดเคลือบซิลิโคนและผ้าใยฉนวนกันความร้อน จำนวน 1 คู่

14. ใช้กับไฟฟ้า 220-240 volt 50-60 hertz ได้

15. มีคู่มือการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องเป็นภาษาไทยและอังกฤษ อย่างละ 1 ชุด

16. รับประกันคุณภาพอย่างน้อย 1 ปี นับจากวันที่ส่งมอบ

17. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001

18. เครื่องนี้มาซื้อต้องได้รับการสอบเทียบอุณหภูมิตามที่ผู้ใช้งานกำหนดอย่างน้อย 1 จุดอุณหภูมิ จากหน่วยงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025

19. ผู้ขายต้องสอนการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องให้ผู้ปฏิบัติงานจนสามารถใช้งานได้

20. ผู้ขายต้องรับผิดชอบในการบริการหลังการขายและการจัดหาอะไหล่ของเครื่อง

21. เป็นของใหม่ที่ไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อนและไม่เป็นสินค้าที่ผ่านการดัดแปลง

22. เป็นสินค้าที่มีจำหน่ายทั่วไปภายในประเทศหรือต่างประเทศ

23. ส่งมอบ ติดตั้ง พร้อมใบรับรองผลการสอบเทียบอุณหภูมิและทดสอบจนสามารถใช้งานได้ดี ณ สถานที่ที่กรมปศุสัตว์กำหนด

(นายเลิศชัย จินตพิทักษ์สกุล)

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

..... ประธานอนุกรรมการ

(นายกิตติชัย อุ่นจิต)

..... อนุกรรมการ

(นางนิตยา ศรีแก้วเขียว)

..... อนุกรรมการ

(นางธรรมรัฐ สุจิต)

ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 25...๖๖

(นายเลิศชัย จินตพิทักษ์สกุล)

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

คว.157/65

คว. 34/66

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อ ขนาดไม่น้อยกว่า 79 ลิตร พร้อมอุปกรณ์

1. เป็นเครื่องนึ่งฆ่าเชื้อด้วยไอน้ำแบบฝาปิดด้านบน ขนาดความจุไม่น้อยกว่า 79 ลิตร มีล้อและสามารถ
ล้อคล้อยได้ไม่น้อยกว่า 2 ล้อ
2. ควบคุมอุณหภูมิด้วยระบบไมโครโพรเซสเซอร์ และมีจอแสดงค่าเป็นตัวเลขไฟฟ้า
3. ผนังภายในห้องนึ่ง ทำด้วยโลหะสแตนเลส มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 370 มิลลิเมตร และ
มีความลึกไม่น้อยกว่า 750 มิลลิเมตร
4. มีมาตรสำหรับวัดความดันภายในห้องนึ่งด้านหน้าเครื่อง และมีวาล์วสำหรับระบายความดันและไอน้ำ
(Exhaust) เป็น Electric valve หรือ Solenoid valve
5. มีพัดลมระบายความร้อนห้องนึ่งให้เย็นลงเร็วขึ้นเพื่อลดระยะเวลา
6. มีตัวทำความร้อนขนาดไม่น้อยกว่า 2 kW
7. สามารถตั้งอุณหภูมิในการทำงานต่างๆ ได้ ดังนี้
 - 7.1 ตั้งอุณหภูมิในการฆ่าเชื้อได้ตั้งแต่ 105 องศาเซลเซียส ถึงสูงสุดไม่น้อยกว่า 135 องศาเซลเซียส
สามารถใช้งานที่ความดันสูงสุดไม่น้อยกว่า 0.25 MPa
 - 7.2 ตั้งอุณหภูมิในการให้ความร้อนได้ในช่วงตั้งแต่ 45 องศาเซลเซียส ถึงสูงสุดไม่น้อยกว่า 80
องศาเซลเซียส
 - 7.3 ตั้งอุณหภูมิในการอุ่นไอน้ำในช่วงตั้งแต่ 45 องศาเซลเซียส ถึงสูงสุดไม่น้อยกว่า 60 องศาเซลเซียส
8. สามารถตั้งเวลาในการทำงานต่างๆ ได้ดังนี้
 - 8.1 ตั้งเวลาในการนึ่งฆ่าเชื้อและให้ความร้อนไอน้ำในช่วง 1-599 นาที
 - 8.2 ตั้งเวลาในการอุ่นไอน้ำไม่น้อยกว่า 48 ชั่วโมง
 - 8.3 ตั้งโปรแกรมเวลาการทำงานล่วงหน้าได้ไม่น้อยกว่า 99 ชั่วโมง
9. มีก๊อกเปิด-ปิด สำหรับถ่ายเทน้ำทิ้งจากห้องนึ่งด้านหน้าเครื่อง
10. มีถังเพื่อดักเก็บไอน้ำจากการระบายความดันและไอน้ำจากห้องนึ่ง อยู่บริเวณด้านหน้าเครื่อง
จำนวน 1 ใบ
11. สามารถตั้งโปรแกรมหรือกระบวนการทำงานได้ไม่น้อยกว่า 4 โปรแกรม ได้แก่
 - 11.1 โปรแกรมการนึ่งฆ่าเชื้อทั่วไป
 - 11.2 โปรแกรมการฆ่าเชื้อของเหลว
 - 11.3 โปรแกรมการนึ่งฆ่าเชื้อและอุ่น
 - 11.4 โปรแกรมการให้ความร้อนและอุ่น

ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 25..๖๖

(นายเลิศชัย จินตพิทักษ์สกุล)

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

(นายเลิศชัย จินตพิทักษ์สกุล)

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

12. มีระบบความปลอดภัย ดังนี้

- 12.1 ระบบ lid interlock หรือ door interlock หรือ safety lock
- 12.2 ระบบป้องกันอุณหภูมิภายในห้องนิ่งสูงเกินกว่าค่าที่ตั้งไว้
- 12.3 ระบบป้องกันความดันภายในห้องนิ่งสูงเกินกว่าค่าที่ตั้งไว้
- 12.4 ระบบตรวจสอบตัวตรวจวัดอุณหภูมิเสียหรือทำงานผิดปกติ
- 12.5 ระบบตรวจสอบระดับน้ำในห้องนิ่ง
- 12.6 ระบบป้องกันอันตรายจากไฟฟ้ารั่ว
- 12.7 Safety Valve

13. มีอุปกรณ์ประกอบดังนี้

- 13.1 data logger ชนิดไร้สาย จำนวน 1 ชุด
- 13.2 ตะกร้าสำหรับใส่ของที่จะนิ่งทำด้วยโลหะสแตนเลส จำนวน 2 ใบ
- 13.3 ถังมือกันความร้อนชนิดเคลือบซิลิโคนและผ้าใยฉนวนกันความร้อน จำนวน 1 คู่

14. ใช้กับไฟฟ้า 220-240 volt 50-60 hertz ได้

15. มีคู่มือการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องเป็นภาษาไทยและอังกฤษ อย่างละ 1 ชุด

16. รับประกันคุณภาพอย่างน้อย 1 ปี นับจากวันที่ส่งมอบ

17. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001

18. เครื่องนิ่งฆ่าเชื้อต้องได้รับการสอบเทียบอุณหภูมิตามที่ผู้ใช้งานกำหนดอย่างน้อย 1 จุดอุณหภูมิ จากหน่วยงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025

19. ผู้ขายต้องสอนการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องให้ผู้ปฏิบัติงานจนสามารถใช้งานได้ดี

20. ผู้ขายต้องรับผิดชอบในการบริการหลังการขายและการจัดหาอะไหล่ของเครื่อง

21. เป็นของใหม่ที่ไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อนและไม่เป็นสินค้าที่ผ่านการดัดแปลง

22. เป็นสินค้าที่มีจำหน่ายทั่วไปภายในประเทศหรือต่างประเทศ

23. ส่งมอบ ติดตั้ง พร้อมใบรับรองผลการสอบเทียบอุณหภูมิและทดลองจนสามารถใช้งานได้ดี ณ สถานที่ที่กรมปศุสัตว์กำหนด

(นายเลิศชัย จินตพิทักษ์สกุล)

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

..... ประธานอนุกรรมการ

(นายกิตติชัย อุ่นจิต)

..... อนุกรรมการ

(นางนิตยา ศรีแก้วเขียว)

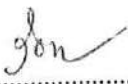
..... อนุกรรมการ

(นางธรรมรัฐ สุจิต)

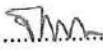
ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 25...๖

(นายเลิศชัย จินตพิทักษ์สกุล)

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์


..... อนุกรรมการ
(นางรชนีกร วิฑูรพงศ์)


..... อนุกรรมการ
(นางสาวนิตยา จันทรเสถียร)


..... อนุกรรมการ
(นางสาวฐิติกานต์ จิรกิตติสุนทร)


..... อนุกรรมการ
(นายกรีสลีย์ พรอคทองสุข)


..... อนุกรรมการ
(นางสาวทิพย์กัญญา อมรชัยสุวรรณ)


..... อนุกรรมการและเลขานุการ
(นายณัฐกร ราชบุตร)

ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 25.66


(นายเลิศชัย จินตพิทักษ์สกุล)

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์


(นายเลิศชัย จินตพิทักษ์สกุล)

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

เครื่องนี้ฆ่าเชื้อ ขนาดไม่น้อยกว่า 79 ลิตร พร้อมอุปกรณ์