

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อชนิดตั้งโต๊ะ ขนาด 40 ลิตร

1. เป็นเครื่องนึ่งฆ่าเชื้อด้วยแรงดันไอน้ำ (autoclave) เปิดฝาด้านหน้าห้องนึ่ง โดยห้องนึ่งทำจากโลหะสแตนเลส เกรด 304 มีการรับรองจากโรงงาน และมีความจุภายในไม่น้อยกว่า 40 ลิตร
2. สามารถปรับตั้งเวลาทำงานในการอบแห้งและฆ่าเชื้อได้สูงสุดไม่น้อยกว่า 60 นาที
3. สามารถตั้งอุณหภูมิในการฆ่าเชื้อที่ 121 , 132 องศาเซลเซียสได้
4. มีระบบอบแห้ง
5. มีหน้าปัดแสดงแรงดันในห้องนึ่งและสัญญาณไฟแสดงการทำงาน
6. สามารถล๊อคประตู เพื่อป้องกันอันตรายจากการเปิดประตูในขณะที่มีแรงดันภายในห้องนึ่ง
7. มีระบบป้องกันความร้อนสูงเกินปกติ
8. มีวาล์วนิรภัยทำงานอัตโนมัติ ถ้าความดันเกิน 2.5 หรือ 2.6 บาร์
9. ใช้ไฟฟ้า 220-240 volt 50-60 Hertz ได้
10. มีคู่มือการใช้งานและบำรุงรักษาภาษาไทย จำนวนอย่างน้อย 1 ชุด
11. รับประกันคุณภาพอย่างน้อย 1 ปี นับจากวันส่งมอบโดยผู้ขายต้องมาตรวจสอบบำรุงรักษาเครื่องภายในระยะเวลาประกัน ถ้าเครื่องมีปัญหาผู้ขายต้องรับดำเนินการแก้ไขให้ใช้งานได้ดีภายใน 7 วัน นับตั้งแต่ได้รับแจ้ง หากแก้ไขแล้วถึง 2 ครั้ง ยังไม่สามารถใช้งานได้ปกติ ผู้ขายจะต้องเปลี่ยนชิ้นส่วนใหม่หรือเปลี่ยนเครื่องใหม่ให้ โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดๆทั้งสิ้น
12. ผู้ขายต้องสอนการใช้งานให้แก่ผู้ปฏิบัติงานจนสามารถใช้งานได้ดี
13. ผู้ขายต้องรับผิดชอบในการบริการหลังการขายและการจัดหาอะไหล่ของเครื่อง
14. เป็นของใหม่ที่ไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อน
15. ส่งมอบ ติดตั้ง และทดลองจนสามารถใช้งานได้ดี ณ สถานที่ที่กรมปศุสัตว์กำหนด

ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 25.๖๖



(นายเลิศชัย จินตพิทักษ์สกุล)

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์



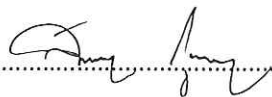
ประธานอนุกรรมการ

(นายสิทธิพร อนันต์จินดา)



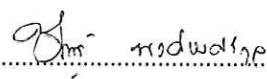
(นายเลิศชัย จินตพิทักษ์สกุล)

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์



อนุกรรมการ

(นางสาวสินีพรรณ ภูวนันท์)



อนุกรรมการและเลขานุการ

(นางสาวชญญภรณ์ พงศ์ชัยศรีกุล)