

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อพร้อมอบแห้ง

1. เป็นเครื่องนึ่งฆ่าเชื้อรูปทรงแนวตั้งขนาดความจุไม่น้อยกว่า 85 ลิตร สามารถใช้นึ่งฆ่าเชื้อและทำให้ตัวอย่างแห้ง (Drying) หลังจากกระบวนการนึ่งฆ่าเชื้อเสร็จสิ้น ควบคุมการทำงานด้วยระบบไมโครโปรเซสเซอร์ และหน้าจอแสดงกราฟแสดงขั้นตอนการทำงาน
2. ประตูด้านบนตู้เป็นแบบ Interlock system หรือ Automatic lock
3. ตัวถังสำหรับนึ่ง (Chamber) ทำด้วยโลหะสแตนเลสเกรด SUS304 หรือ AISI 316L มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางภายใน ไม่น้อยกว่า 400 มิลลิเมตร ความลึกไม่น้อยกว่า 672 มิลลิเมตร ตัวเครื่องด้านนอกทำด้วยเหล็กกับ melamin resin หรือโลหะสแตนเลส หรือ AISI 304
4. มีมาตรสำหรับวัดความดัน และสามารถใช้งานที่ความดันในห้องนึ่งสูงสุดไม่น้อยกว่า 0.20 Mpa
5. มีโปรแกรมการทำงานได้ไม่น้อยกว่า 10 โปรแกรม
6. สามารถตั้งอุณหภูมิในการฆ่าเชื้อได้ตั้งแต่ 105 ถึงไม่น้อยกว่า 134 องศาเซลเซียส สามารถตั้งเวลาได้ตั้งแต่ 1 ถึงไม่น้อยกว่า 99 นาที
7. สามารถตั้งอุณหภูมิหรือเวลาการอบแห้งได้
8. สามารถตั้งเวลาการทำงานล่วงหน้าได้
9. มีปั๊มสุญญากาศ
10. มีแผ่นกรองอากาศขนาดไม่เกิน 0.22 ไมครอน หรือ bacteriological filter เพื่อกรองอากาศที่จะดูดเข้ามาในห้องนึ่งเพื่ออบแห้ง
11. มีท่อระบายน้ำทิ้ง และท่อน้ำสำหรับนำน้ำเข้าเครื่อง
12. ที่ฐานของตู้มีล้อเลื่อนเพื่อความสะดวกในการเคลื่อนย้าย พร้อมทั้งมีตัวล็อกล้อเพื่อความปลอดภัย
13. มีระบบป้องกันหรือสัญญาณเตือนในการใช้งาน ดังนี้ ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 25...๖
 - 13.1 Safety valve
 - 13.2 เมื่อความดันสูงเกิน
 - 13.3 เมื่ออุณหภูมิสูงเกิน
 - 13.4 เมื่อน้ำในตู้ต่ำกว่าระดับที่กำหนด
14. สามารถพิมพ์รายงานผลการทำงานของเครื่องหรือเชื่อมต่อคอมพิวเตอร์เพื่อดูผลการทำงานของเครื่องได้
15. มีตะกร้าใส่ของนึ่งแบบโปร่งทำด้วยโลหะสแตนเลส ขนาดที่สามารถใส่ในห้องนึ่งได้พอดี จำนวน 2 ใบ
16. ใช้กับไฟฟ้า 220-240 volt 50-60 hertz ได้
17. มีคู่มือการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องภาษาไทยและภาษาอังกฤษอย่างละ 1 ชุด
18. รับประกันคุณภาพอย่างน้อย 2 ปี
19. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001 หรือ ISO 13485 หรือ ผลิตตามมาตรฐาน CE
20. เครื่องนึ่งต้องได้รับการสอบเทียบจากหน่วยงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025 พร้อมส่งมอบใบรับรองการสอบเทียบในวันส่งมอบ
21. ผู้ขายต้องสอนการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องให้ผู้ปฏิบัติงาน จนสามารถใช้งานได้ดี
22. ผู้ขายต้องรับผิดชอบในการบริการหลังการขายและจัดหาอะไหล่
23. ผู้ขายเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการติดตั้งระบบไฟฟ้าให้เหมาะสมกับพื้นที่ติดตั้งเครื่อง


(นายอุดม เจือจันทร์)

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์



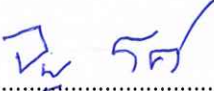
24. เป็นของใหม่ที่ไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อน และไม่เป็นสินค้าที่ผ่านการดัดแปลง
25. เป็นสินค้าที่มีจำหน่ายทั่วไปภายในประเทศหรือต่างประเทศ
26. ส่งมอบ ติดตั้งและทดลองงานใช้งานได้ดี ณ สถานที่ที่กรมปศุสัตว์กำหนด

ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 25.๖๔


(นายอุดม เจื้อจันทร)

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์


.....ประธานอนุกรรมการ
(นายณัฐนันท์ ศิริรัตนชญะกุล)


.....อนุกรรมการ
(นางจรรยาพร รุ่งเรืองศักดิ์)


.....อนุกรรมการ
(นางสาวมนัสวี ชูเชิด)


.....อนุกรรมการ
(นางสาววิชญาณี ภูมิพิทักษ์กุล)


.....อนุกรรมการและเลขานุการ
(นางสาวเพชรร้อย เพชรเรียง)