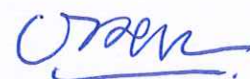


รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อด้วยแรงดันไอน้ำ ขนาดไม่น้อยกว่า 100 ลิตร พร้อมระบบอบแห้ง

1. เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อด้วยแรงดันไอน้ำแบบฝาเปิดด้านบน มีความจุไม่น้อยกว่า 100 ลิตร ควบคุมการทำงานด้วยระบบไมโครโพรเซสเซอร์หรือไมโครคอมพิวเตอร์และจอแสดงค่าเป็นตัวเลขไฟฟ้า
2. ผนังภายในห้องนึ่งทำด้วยโลหะสแตนเลส มีมาตรการสำหรับวัดความดันภายในห้องนึ่งด้านหน้าเครื่อง
3. พื้นที่ห้องนึ่งมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง x สูง ไม่น้อยกว่า 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 ตั้งอุณหภูมิในการละลายอาหารเลี้ยงเชื้อได้ในช่วงตั้งแต่ 60 องศาเซลเซียส ถึงสูงสุดไม่น้อยกว่า 99 องศาเซลเซียส และตั้งเวลาได้ในช่วง 1 - 99 นาที
 - 4.3 ตั้งอุณหภูมิในการอุ่นได้ในช่วงตั้งแต่ 45 องศาเซลเซียส ถึงสูงสุดไม่น้อยกว่า 60 องศาเซลเซียส และตั้งเวลาในการอุ่นได้ไม่น้อยกว่า 48 ชั่วโมง
 - 4.4 ตั้งอุณหภูมิและเวลาในการอบแห้งได้ในช่วงตั้งแต่ 80 - 140 องศาเซลเซียส และตั้งเวลาได้ในช่วง 1 - 300 นาที
5. สามารถตั้งเวลาการทำงานได้
6. มีส่วนระบายน้ำออกได้
7. มีถังเพื่อดักเก็บน้ำจากการระบายความดันและไอน้ำจากหม้อนึ่ง จำนวน 1 ใบ
8. สามารถตั้งโปรแกรมหรือกระบวนการทำงานได้ไม่น้อยกว่า 5 โปรแกรม ได้แก่
 - 8.1 โปรแกรมการนึ่งฆ่าเชื้อทั่วไป หรืออุปกรณ์และเครื่องมือต่างๆ
 - 8.2 โปรแกรมการฆ่าเชื้อของเหลว
 - 8.3 โปรแกรมการนึ่งฆ่าเชื้อและอุ่น
 - 8.4 โปรแกรมการละลายอาหารเลี้ยงเชื้อ หรือ agar cycles
 - 8.5 โปรแกรมการอบแห้ง
9. มีระบบความปลอดภัยดังนี้
 - 9.1 มีระบบ interlock
 - 9.2 มีระบบตรวจสอบ หรือป้องกัน อุณหภูมิภายในห้องนึ่งสูงเกินกว่าค่าที่กำหนด
 - 9.3 มีระบบตรวจสอบ หรือป้องกัน ความดันภายในห้องนึ่งสูงเกินกว่าค่าที่กำหนด
 - 9.4 มีระบบ water level sensor หรือ water lack preventor
 - 9.5 มีระบบป้องกันอันตรายจากไฟฟ้ารั่วหรือไฟฟ้าลัดวงจร
 - 9.6 มี Safety Valve
10. มีอุปกรณ์ประกอบดังนี้
 - 10.1 มี data logger ชนิดไร้สาย จำนวน 1 ชุด

ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 25๖๖



(นายอุดม เจือจันทร์)

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์



- 10.1.1 probe มีช่วงการวัดอุณหภูมิ -200 - 260 องศาเซลเซียส
- 10.1.2 มี operating environment ที่ช่วงอุณหภูมิ -40 - 140 องศาเซลเซียส และที่ช่วงความชื้นสัมพัทธ์ 0 - 100 %RH
- 10.1.3 มีค่าความละเอียดในการวัดอุณหภูมิ (Temperature Resolution) ไม่เกิน 0.01 องศาเซลเซียส
- 10.1.4 มีค่าความแม่นยำ (Calibrated Accuracy) ผิดพลาดไม่เกิน ± 0.1 องศาเซลเซียส ที่ช่วงอุณหภูมิ 20 -140 องศาเซลเซียส
- 10.1.5 ตัวเครื่องมีระบบการป้องกันตามมาตรฐาน IP 68
- 10.2 มีตะกร้าโปร่งแบบไม่มีฝาปิด สำหรับใส่ของที่นิ่งมาเชื่อมต่อด้วยโลหะสแตนเลส ขนาดที่สามารถใส่ในห้องหนึ่งได้พอดีจำนวน 2 ใบ
- 10.3 ถังมือกันความร้อนชนิดเคลือบซิลิโคน หรือถังมือที่ทำจากผ้าใยฉนวนกันความร้อน จำนวน 1 คู่
11. ใช้กับไฟฟ้า 220-240 volt 50-60 hertz ได้
12. มีคู่มือการใช้และบำรุงรักษาเครื่องทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ จำนวนอย่างน้อย 2 ชุด
13. รับประกันคุณภาพอย่างน้อย 1 ปี
14. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001
15. เครื่องนี้มาเชื่อมต่อผ่านการสอบเทียบ ณ สถานที่ใช้งาน จำนวนไม่น้อยกว่า 2 จุดอุณหภูมิ ตามที่ผู้ใช้งานกำหนด โดยมีค่า uncertainty ไม่เกิน ± 3 องศาเซลเซียส จากหน่วยงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025 พร้อมใบรายงานผลสอบเทียบในวันส่งมอบ
16. ผู้ขายต้องสอนการใช้งานและการบำรุงรักษาเครื่องให้ผู้ปฏิบัติงานจนสามารถใช้งานได้เป็นอย่างดี
17. ผู้ขายต้องรับผิดชอบการบริการหลังการขายและจัดหาอะไหล่ของเครื่อง
18. เป็นของใหม่ที่ไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อน และไม่เป็นสินค้าที่ผ่านการดัดแปลง
19. เป็นสินค้าที่มีจำหน่ายทั่วไปภายในประเทศและต่างประเทศ
20. ส่งมอบ และทดลองจนใช้งานได้ดี ณ สถานที่ที่กรมปศุสัตว์กำหนด

ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 25.....


(นายอุดม เจือจันทร์)

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

.....ประธานอนุกรรมการ

(นายสมชาย วงศ์สมุทร)

.....อนุกรรมการ

(นางสาวสุนีย์ คณาพิพัฒน์)

.....อนุกรรมการ

(นางจุฑามาศ ประภาพรรณพงศ์)

.....อนุกรรมการ

(นางสาววิชนันท์ สิวรรณ)

.....อนุกรรมการและเลขานุการ

(นางปาริชาต พูนขวัญ)

.....อนุกรรมการ

(นายพิเชษฐ์ กุมภาว)

.....อนุกรรมการ

(ว่าที่ร้อยตรีณัฐพล เลี้ยงเพชร)

.....อนุกรรมการ

(นายธารินทร์ ศรีวิโรจน์)

.....อนุกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

(นางสาวบุษยาพร สวัสดิ์สิริพร)

เครื่องนี้มาเชื่อมต่อด้วยแรงดันไฟฟ้า ขนาดไม่น้อยกว่า 100 ลิตร พร้อมระบบอบแห้ง