

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อ ขนาดไม่น้อยกว่า 79 ลิตร พร้อมอุปกรณ์

1. เป็นเครื่องนึ่งฆ่าเชื้อด้วยไอน้ำแบบฝาเปิดด้านบน ขนาดความจุไม่น้อยกว่า 79 ลิตร มีล้อและสามารถ
ล้อคล้อยได้ไม่น้อยกว่า 2 ล้อ
2. ควบคุมอุณหภูมิด้วยระบบไมโครโพรเซสเซอร์ และมีจอแสดงค่าเป็นตัวเลขไฟฟ้า
3. ผนังภายในห้องนึ่ง ทำด้วยโลหะสแตนเลส มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 370 มิลลิเมตร
และความลึกไม่น้อยกว่า 670 มิลลิเมตร
4. มีมาตรสำหรับวัดความดันภายในห้องนึ่งด้านหน้าเครื่อง และมีวาล์วสำหรับระบายความดันและไอน้ำ
(exhaust valve หรือ solenoid valve)
5. มีพัดลมระบายความร้อนห้องนึ่งให้เย็นลงเร็วขึ้นเพื่อลดระยะเวลา
6. มีตัวทำความร้อนขนาดไม่น้อยกว่า 2 kW
7. สามารถตั้งอุณหภูมิในการทำงานต่าง ๆ ได้ ดังนี้
 - 7.1 ตั้งอุณหภูมิในการฆ่าเชื้อได้ตั้งแต่ 105 องศาเซลเซียส ถึงสูงสุดไม่น้อยกว่า 135 องศาเซลเซียส
สามารถใช้งานที่ความดันสูงสุดไม่น้อยกว่า 0.25 MPa
 - 7.2 ตั้งอุณหภูมิในการให้ความร้อนได้ตั้งแต่ 45 องศาเซลเซียส ถึงสูงสุดไม่น้อยกว่า 80 องศาเซลเซียส
 - 7.3 ตั้งอุณหภูมิในการอุ่นได้ตั้งแต่ 45 องศาเซลเซียส ถึงสูงสุดไม่น้อยกว่า 60 องศาเซลเซียส
8. สามารถตั้งเวลาในการทำงานต่าง ๆ ได้ดังนี้
 - 8.1 ตั้งเวลาในการฆ่าเชื้อและให้ความร้อนได้ในช่วง 1-599 นาที
 - 8.2 ตั้งเวลาในการอุ่นได้ไม่น้อยกว่า 48 ชั่วโมง
 - 8.3 ตั้งโปรแกรมเวลาการทำงานล่วงหน้าได้ไม่น้อยกว่า 99 ชั่วโมง
9. มีก๊อกเปิด-ปิด หรือท่อสำหรับถ่ายเทน้ำทิ้งจากห้องนึ่งทางด้านหน้าของเครื่อง
10. มีถังเพื่อดักเก็บไอน้ำจากการระบายความดันและไอน้ำจากห้องนึ่งอยู่บริเวณด้านหน้าเครื่อง
จำนวน 1 ใบ
11. สามารถตั้งโปรแกรม หรือกระบวนการในการทำงานได้ไม่น้อยกว่า 4 โปรแกรม ได้แก่
 - 11.1 โปรแกรมการนึ่งฆ่าเชื้อทั่วไป
 - 11.2 โปรแกรมการนึ่งฆ่าเชื้อของเหลว
 - 11.3 โปรแกรมการนึ่งฆ่าเชื้อและอุ่น
 - 11.4 โปรแกรมการให้ความร้อนและอุ่น
12. มีระบบความปลอดภัย ดังนี้
 - 12.1 ระบบ lid interlock หรือ cover lock error detection
 - 12.2 ระบบป้องกันอุณหภูมิภายในห้องนึ่งสูงเกินกว่าค่าที่ตั้งไว้
 - 12.3 ระบบป้องกันความดันภายในห้องนึ่งสูงเกินกว่าค่าที่ตั้งไว้

ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 25.68



(นายอุดม เจริญจันทร์)

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์



- 12.4 ระบบตรวจสอบตัวตรวจวัดอุณหภูมิเสียหรือทำงานผิดปกติ
- 12.5 ระบบตรวจสอบระดับน้ำในห้องนี้
- 12.6 ระบบป้องกันอันตรายจากไฟฟ้ารั่ว หรือไฟฟ้าช็อต หรือไฟฟ้าลัดวงจร
- 12.7 Safety valve
13. มีอุปกรณ์ประกอบ ดังนี้
- 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 2 ปี
17. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001
18. เครื่องนี้ถ้าจะต้องได้รับการสอบเทียบอุณหภูมิตามที่ผู้ใช้งานกำหนดอย่างน้อย 1 จุดอุณหภูมิจากหน่วยงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025
19. ผู้ขายต้องสอนการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องให้ผู้ปฏิบัติงานจนสามารถใช้งานได้
20. ผู้ขายต้องรับผิดชอบในการบริการหลังการขายและการจัดหาอะไหล่ของเครื่อง
21. เป็นของใหม่ที่ไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อนและไม่เป็นสินค้าที่ผ่านการดัดแปลง
22. เป็นสินค้าที่มีจำหน่ายทั่วไปภายในประเทศหรือต่างประเทศ
23. ส่งมอบ ติดตั้ง และทดลองจนสามารถใช้งานได้ ณ สถานที่ที่กรมปศุสัตว์กำหนด

ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 25.๖๙



(นายอุดม เจือจันทร์)

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์



.....ประธานอนุกรรมการ

(นางนิตยา ศรีแก้วเขียว)



.....อนุกรรมการ

(นางรัชนิกร วิฑูรพงศ์)



.....อนุกรรมการ

(นายประกิต บุญพรประเสริฐ)



.....อนุกรรมการ

(นายวรา วรงค์)



.....อนุกรรมการ

(นางสาวบุษรา สิทธิวิเชียรวงศ์)

เครื่องนี้ถ้าซื้อ ขนาดไม่น้อยกว่า 79 ลิตร พร้อมอุปกรณ์


.....อนุกรมการ
(นายณัฐกร ราชบุตร)


.....อนุกรมการและเลขานุการ
(นางสาวสุรัตนา บุญใส)


.....อนุกรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
(นางสาวทิพย์กัญญา อมรชัยสุวรรณ)

ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 25.....^{๖๘}


(นายอุดม เจื้อจันทร)
ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์