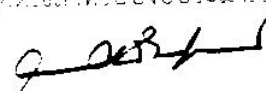


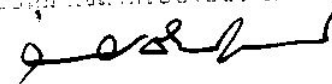
รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ  
เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อ ขนาดไม่น้อยกว่า 70 ลิตร พร้อมอุปกรณ์

1. เป็นเครื่องนึ่งฆ่าเชื้อด้วยไอน้ำแบบฝาเปิดด้านบน ขนาดความจุไม่น้อยกว่า 70 ลิตร มีล้อและสามารถ ล็อคล้อได้ไม่น้อยกว่า 2 ล้อ
2. ควบคุมอุณหภูมิด้วยระบบไมโครโปรเซสเซอร์ และมีจอแสดงค่าเป็นตัวเลขไฟฟ้า
3. ผนังภายในห้องนึ่ง ทำด้วยโลหะสแตนเลส มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 370 มิลลิเมตร และมีความลึกไม่น้อยกว่า 750 มิลลิเมตร
4. มีมาตรสำหรับวัดความดันภายในห้องนึ่งด้านหน้าเครื่อง และมีวาล์วสำหรับระบายความดันและไอน้ำ (Exhaust) เป็น Electromagnetic Valve หรือ Electric motor valve ปรึระบายความดันและไอน้ำได้ไม่น้อยกว่า 5 ระดับ
5. มีพัดลมระบายความร้อนห้องนึ่งให้เย็นลงเร็วขึ้นเพื่อลดระยะเวลา
6. มีตัวทำความร้อนขนาดไม่น้อยกว่า 3 kW
7. สามารถตั้งอุณหภูมิในการทำงานต่างๆ ได้ดังนี้
  - 7.1 ตั้งอุณหภูมิในการฆ่าเชื้อได้ตั้งแต่ 105 องศาเซลเซียส ถึงสูงสุดไม่น้อยกว่า 135 องศาเซลเซียส สามารถใช้งานที่ความดันสูงสุดไม่น้อยกว่า 0.25 MPa
  - 7.2 ตั้งอุณหภูมิในการต้มละลายอาหารเลี้ยงเชื้อได้ในช่วงตั้งแต่ 45 องศาเซลเซียส ถึงสูงสุดไม่น้อยกว่า 104 องศาเซลเซียส
  - 7.3 ตั้งอุณหภูมิในการอุ่นได้ในช่วงตั้งแต่ 45 องศาเซลเซียส ถึงสูงสุดไม่น้อยกว่า 65 องศาเซลเซียส
8. สามารถตั้งเวลาในการทำงานต่างๆ ได้ดังนี้
  - 8.1 ตั้งเวลาในการฆ่าเชื้อและเวลาในการต้มละลายอาหารเลี้ยงเชื้อได้ในช่วง 1-600 นาที
  - 8.2 ตั้งเวลาในการอุ่นได้ไม่น้อยกว่า 72 ชั่วโมง
  - 8.3 ตั้งโปรแกรมเวลาการทำงานล่วงหน้าได้ไม่น้อยกว่า 99 ชั่วโมง
9. มีก๊อกเปิด - ปิด สำหรับถ่ายน้ำทิ้งจากห้องนึ่งทางด้านหน้าเครื่อง
10. มีถังเพื่อดักเก็บไอน้ำจากการระบายความดันและไอน้ำจากห้องนึ่ง ทำจาก Polyethylene หรือ Polypropylene อยู่บริเวณด้านหน้าเครื่อง เพื่อให้เห็นระดับน้ำอย่างชัดเจน จำนวน 1 ใบ
11. สามารถตั้งโปรแกรมหรือกระบวนการในการทำงานได้ไม่น้อยกว่า 4 โปรแกรม ได้แก่
  - 11.1 โปรแกรมการนึ่งฆ่าเชื้อทั่วไป หรืออุปกรณ์และเครื่องมือต่างๆ
  - 11.2 โปรแกรมการฆ่าเชื้อของเหลว
  - 11.3 โปรแกรมการนึ่งฆ่าเชื้อและอุ่น
  - 11.4 โปรแกรมการต้มสารละลายอาหารเลี้ยงเชื้อและอุ่น
12. มีระบบความปลอดภัย ดังนี้
  - 12.1 มีระบบ lid interlock หรือ door interlock
  - 12.2 มีระบบป้องกันอุณหภูมิภายในห้องนึ่งสูงเกินกว่าค่าที่ตั้งไว้
  - 12.3 มีระบบป้องกันความดันภายในห้องนึ่งสูงเกินกว่าค่าที่ตั้งไว้
  - 12.4 มีระบบตรวจสอบตัวตรวจวัดอุณหภูมิเสียหรือทำงานผิดปกติ


อุณหภูมิในการนึ่งฆ่าเชื้อประมาณ 25.60.





อุณหภูมิในการอุ่นประมาณ 25.61.

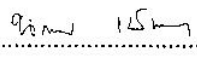




- 12.5 มีระบบตรวจสอบระดับน้ำในห้องนึ่ง
- 12.6 มีระบบป้องกันอันตรายจากไฟฟ้ารั่ว
- 12.7 มี Safety Valve ช่วยระบายแรงดันภายในห้องนึ่งที่สูงเกินไป
- 12.8 มีสัญญาณเสียงและแสงเตือนตลอดจนมีรหัสข้อความเตือนแสดงที่จอ
- 13. เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อต้องได้รับการสอบเทียบจากหน่วยงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC17025
- 14. มีตะกร้าสำหรับใส่ของที่จะนึ่งทำด้วยโลหะสแตนเลส จำนวน 2 ใบ
- 15. มีคู่มือกันความร้อนชนิดเคลือบซิลิโคนและผ้าใยฉนวนกันความร้อน จำนวน 1 คู่
- 16. มีคู่มือการใช้และบำรุงรักษาเครื่องทั้งภาษาไทยและอังกฤษ จำนวน 1 ชุด พร้อมสำเนาจำนวน 1 ชุด
- 17. ใช้ไฟฟ้า 220 โวลต์ 50 เฮิร์ต ได้
- 18. รับประกันคุณภาพ 1 ปี
- 19. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001
- 20. ผู้ขายต้องสอนการใช้งานเครื่องให้ผู้ปฏิบัติงานจนสามารถใช้งานได้เป็นอย่างดี
- 21. ผู้ขายต้องรับผิดชอบในการบริการหลังการขายและจัดหาอะไหล่ของเครื่อง
- 22. ส่งมอบ และทดสอบจนใช้งานได้ ณ สถานที่ที่กรมปศุสัตว์กำหนด

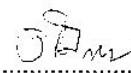
 ประธานกรรมการ  
(นายไพโรจน์ อารังโสภาส)

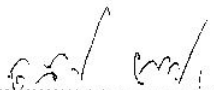
 กรรมการ  
(นางธวัลรัตน์ เกียรติยิ่งอังสุลี)

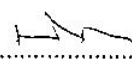
 กรรมการ  
(นางกิงดาว หมอแก้ว)


 กรรมการ  
(นายอนุเบศ เนินทอง)

 กรรมการ  
(นายณัฐนันท์ ศิริรัตนธัญญะกุล)

 กรรมการ  
(นางศศิพร ซ่อลำไย)

 กรรมการ  
(นายณัฐพัชร บุญมีเกษมสันต์)

 กรรมการและเลขานุการ  
(นายกิตติพงศ์ ศิริสุทรานันท์)

 กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ  
(นายสรารุช ขูกระชั้น)