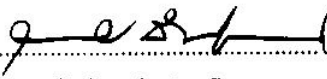




รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อ ขนาดไม่น้อยกว่า 85 ลิตร พร้อมอุปกรณ์


1. เป็นเครื่องนึ่งฆ่าเชื้อด้วยไอน้ำแบบฝาเปิดด้านบน ขนาดความจุไม่น้อยกว่า 85 ลิตร มีล้อและสามารถล็อกล้อได้ไม่น้อยกว่า 2 ล้อ
2. ควบคุมอุณหภูมิด้วยระบบไมโครโปรเซสเซอร์ และมีจอแสดงค่าเป็นตัวเลขไฟฟ้า
3. ภายในห้องนึ่ง ทำด้วยโลหะสแตนเลส มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 370 มิลลิเมตร และมีความลึกไม่น้อยกว่า 670 มิลลิเมตร
4. มีมาตรสำหรับวัดความดันภายในห้องนึ่งด้านหน้าเครื่อง และมีวาล์วสำหรับระบายความดันและไอน้ำ (Exhaust) เป็น Electromagnetic valve หรือ Electric motor valve ปรึบายความดันและไอน้ำได้ที่อุณหภูมิต่างๆ กัน หรือไม่น้อยกว่า 5 ระดับ
5. มีพัดลมระบายความร้อนห้องนึ่งให้เย็นลงเร็วขึ้นเพื่อลดระยะเวลา
6. มีตัวทำความร้อนขนาดไม่น้อยกว่า 3 kW
7. สามารถตั้งอุณหภูมิในการทำงานต่างๆ ได้ดังนี้
 - 7.1. ตั้งอุณหภูมิในการฆ่าเชื้อได้ในช่วงตั้งแต่ 105 องศาเซลเซียส ถึงสูงสุดไม่น้อยกว่า 135 องศาเซลเซียส สามารถใช้งานที่ความดันสูงสุดไม่น้อยกว่า 0.25 MPa
 - 7.2. ตั้งอุณหภูมิในการต้มละลายอาหารเลี้ยงเชื้อได้ในช่วงตั้งแต่ 45 องศาเซลเซียส ถึงสูงสุดไม่น้อยกว่า 100 องศาเซลเซียส
 - 7.3. ตั้งอุณหภูมิในการอุ่นได้ในช่วงตั้งแต่ 45 องศาเซลเซียส ถึงสูงสุดไม่น้อยกว่า 60 องศาเซลเซียส
8. สามารถตั้งเวลาในการทำงานต่างๆ ได้ดังนี้
 - 8.1. ตั้งเวลาในการฆ่าเชื้อและเวลาในการต้มละลายอาหารเลี้ยงเชื้อได้ในช่วง 0-600 นาที
 - 8.2. ตั้งเวลาในการอุ่นได้ไม่น้อยกว่า 48 ชั่วโมง
 - 8.3. ตั้งโปรแกรมเวลาการทำงานล่วงหน้าได้ไม่น้อยกว่า 1 สัปดาห์
9. มีก๊อกเปิด-ปิด สำหรับถ่ายเทน้ำทิ้งจากห้องนึ่งทางด้านหน้าเครื่อง
10. มีถังเพื่อดักเก็บน้ำจากการระบายความดันและไอน้ำจากห้องนึ่ง 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. มีระบบความปลอดภัยดังนี้
 - 12.1. มีระบบ Lid interlock หรือ door interlock
 - 12.2. มีระบบป้องกันอุณหภูมิภายในห้องนึ่งสูงเกินกว่าค่าที่ตั้งไว้
 - 12.3. มีระบบป้องกันความดันภายในห้องนึ่งสูงเกินกว่าค่าที่ตั้งไว้
 - 12.4. มีระบบตรวจสอบตัวตรวจวัดอุณหภูมิเสียหรือทำงานผิดปกติ


- 12.5. มีระบบตรวจสอบระดับน้ำในห้องนึ่ง
- 12.6. มีระบบป้องกันอันตรายจากไฟฟ้ารั่ว
- 12.7. มี Safety Valve ช่วยระบายแรงดันภายในห้องนึ่งที่สูงเกินไป
- 12.8. มีสัญญาณเสียงและแสงเตือนตลอดจนมีรหัสข้อความเตือนแสดงที่จอ
- 13. เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อต้องได้รับการสอบเทียบจากหน่วยงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025
- 14. มีตะกร้าสำหรับใส่ของที่จะนึ่งทำด้วยโลหะสแตนเลส จำนวน 2 ใบ
- 15. ถูมือกันความร้อนชนิดเคลือบซิลิโคนและผ้าใยฉนวนกันความร้อน จำนวน 1 คู่
- 16. มีคู่มือการใช้และบำรุงรักษาเครื่องทั้งภาษาไทยและอังกฤษ จำนวน 1 ชุด พร้อมสำเนาจำนวน 1 ชุด
- 17. ใช้ไฟฟ้า 220 โวลต์ 50 เฮิร์ต ได้
- 18. รับประกันคุณภาพ 1 ปี
- 19. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO 9001
- 20. ผู้ขายต้องสอนการใช้งานเครื่องให้ผู้ปฏิบัติงานจนสามารถใช้งานได้เป็นอย่างดี
- 21. ผู้ขายต้องรับผิดชอบการบริการหลังการขายและจัดหาอะไหล่ของเครื่อง
- 22. ส่งมอบ และทดลองจนใช้งานได้ดี ณ สถานที่ที่กรมปศุสัตว์กำหนด

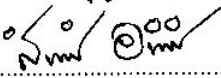

 ประธานคณะกรรมการ
 (นายไพโรจน์ ชำรงโอกาส)

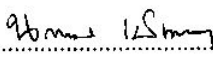

 กรรมการ
 (นางสาวภัทริน โอภาสชัยทัตต์)

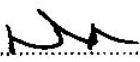

 กรรมการ
 (นางสาวพนม ไสยจิตร)



 กรรมการ
 (นางจรียา บุญจรรัชชะ)


 กรรมการ
 (นายณัฐนันท์ ศิริรัตนธัญญกุล)


 กรรมการ
 (นายสิทธิพร อนันต์จินดา)


 กรรมการ
 (นายนฤเบศ เนินทอง)


 กรรมการและเลขานุการ
 (นายกิตติพงษ์ ศิริสุธานันท์)


 กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
 (นายสราวุธ ชูกระชั้น)

