

คท.34/59

คท. 61/60

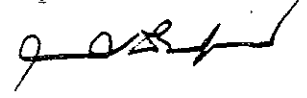
คท. 39/61

คท. 24/60

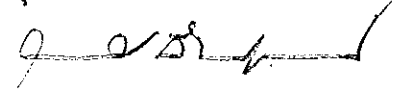
รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ  
เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อ ขนาดไม่น้อยกว่า 79 ลิตร พร้อมอุปกรณ์

1. เป็นเครื่องนึ่งฆ่าเชื้อด้วยไอน้ำแบบฝาเปิดด้านบน ขนาดความจุไม่น้อยกว่า 79 ลิตร มีล้อและสามารถล็อกล้อได้ไม่น้อยกว่า 2 ล้อ
2. ควบคุมอุณหภูมิด้วยระบบไมโครโปรเซสเซอร์ และมีจอแสดงค่าเป็นตัวเลขไฟฟ้า
3. ผนังภายในห้องนึ่ง ทำด้วยโลหะสแตนเลส มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 370 มิลลิเมตร และมีความลึกไม่น้อยกว่า 750 มิลลิเมตร
4. มีมาตรฐานสำหรับวัดความดันภายในห้องนึ่งด้านหน้าเครื่อง และมีวาล์วสำหรับระบายความดันและไอน้ำ (Exhaust) เป็น Electromagnetic Valve หรือ Electric motor valve ระบายความดันและไอน้ำได้ไม่น้อยกว่า 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

ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 25.60



ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 25.61



ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 25.62



นายวราวิชญ์ วราธิศปติ

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

12.3 มีระบบป้องกันความดันภายในห้องนึ่งสูงเกินกว่าค่าที่ตั้งไว้

12.4 มีระบบตรวจสอบตัวตรวจวัดอุณหภูมิเสียหรือทำงานผิดปกติ

12.5 มีระบบตรวจสอบระดับน้ำในห้องนึ่ง

12.6 มีระบบป้องกันอันตรายจากไฟฟ้ารั่ว

12.7 มี Safety Valve ช่วยระบายแรงดันภายในห้องนึ่งที่สูงเกินไป

12.8 มีสัญญาณเสียงและแสงเตือนตลอดจนมีรหัสข้อความเตือนแสดงที่จอ

13. มี Data logger ชนิดไร้สาย จำนวน 1 ชุด

14. เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อต้องได้รับการสอบเทียบจากหน่วยงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC17025

15. มีตะกร้าสำหรับใส่ของที่จะนึ่งทำด้วยโลหะสแตนเลส จำนวน 2 ใบ

16. มีถุงมือกันความร้อนชนิดเคลือบซิลิโคนและผ้าใยถนนวนกันความร้อน จำนวน 1 คู่

17. มีคู่มือการใช้และบำรุงรักษาเครื่องทั้งภาษาไทยและอังกฤษ จำนวน 1 ชุด พร้อมสำเนาจำนวน 1 ชุด

18. ใช้ไฟฟ้า 220 โวลต์ 50 เฮิร์ต ได้

19. รับประกันคุณภาพ 1 ปี

20. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรอง มาตรฐาน ISO 9001

21. ผู้ขายต้องสอนการใช้งานเครื่องให้ผู้ปฏิบัติงานจนสามารถใช้งานได้เป็นอย่างดี

22. ผู้ขายต้องรับผิดชอบในการบริการหลังการขายและ การจัดหาอะไหล่ของเครื่อง


23. ส่งมอบ และทดลองจนใช้งานได้ ณ สถานที่ที่กรมปศุสัตว์กำหนด


ขออนุมัติให้ใช้สำหรับปีงบประมาณ 25.66




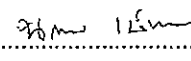
นายวรวิษฐ์ วรวิชัย


ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

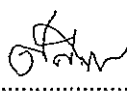
 ประธานกรรมการ  
(นายไพโรจน์ อารังโสภาส)

 กรรมการ  
(นางธวัลรัตน์ เกียรติยิ่งอังสุลี)

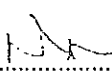
 กรรมการ  
(นางกิงดาว หมอแก้ว)

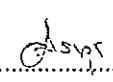
 กรรมการ  
(นายอนุเบศ เนินทอง)

 กรรมการ  
(นายณัฐนันท์ ศิริรัตนธัญญะกุล)

 กรรมการ  
(นางศศิพร ช่อลำไย)

 กรรมการ  
(นายณัฐพัชร์ บุญมีเกษมสันต์)

 กรรมการและเลขานุการ  
(นายกิตติพงศ์ ศิริสุทธานันท์)

 กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ  
(นายสรวิฑ์ ชูกระชั้น)

เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อ ขนาดไม่น้อยกว่า 79 ลิตร พร้อมอุปกรณ์

