

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
ตู้อบ (Hot air oven) ทนความร้อน 1 ต่ำสุดไม่น้อยกว่า 50 ลิตร

1. เป็นตู้อบแห้ง ควบคุมการทำงานด้วยระบบ Microprocessor PID Controller และคงอุณหภูมิเป็นตัวเลข
2. ผนังด้านนอกทำจากโลหะเคลือบ ผนังด้านในทำจากโลหะสแตนเลส มีปริมาตรความจุไม่น้อยกว่า 50 ลิตร มีชั้นวางของทำด้วยโลหะไม่เป็นสนิมจำนวนไม่น้อยกว่า 2 ชั้น สามารถปรับระดับได้ไม่น้อยกว่า 5 ชั้น แต่ละชั้นสามารถรองรับน้ำหนักได้ไม่น้อยกว่า 10 กิโลกรัม
3. สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 5 องศาเซลเซียสเหนืออุณหภูมิห้องถึงสูงสุดไม่น้อยกว่า 300 องศาเซลเซียส สามารถอ่านค่าได้ละเอียด 0.1 องศาเซลเซียส และสามารถแสดงค่าอุณหภูมิจริงภายในตู้และอุณหภูมิที่ตั้งไว้ได้
4. มีค่าความผันแปรของอุณหภูมิ (Variation) ภายในตู้ไม่เกิน ± 2 องศาเซลเซียสมื่อปรับตั้งอุณหภูมิที่ 150 องศาเซลเซียส หรือมีค่าการกระจายตัวของอุณหภูมิ (Uniformity) ภายในตู้แตกต่างไม่เกิน ± 1 องศาเซลเซียสมื่อปรับตั้งอุณหภูมิที่ 100 องศาเซลเซียส
5. มีค่าการกวัดแก่วงของอุณหภูมิภายในตู้ (Fluctuation) ไม่เกิน ± 0.3 องศาเซลเซียส หรือมีค่าความคงที่ของอุณหภูมิภายในตู้ (Stability) ผิดพลาดไม่เกิน ± 0.3 องศาเซลเซียส
6. สามารถตั้งโปรแกรมควบคุมการทำงานของตู้อบได้อายุนาน 1 โปรแกรม แต่ละโปรแกรมสามารถตั้งค่าโปรแกรมย่อยได้ไม่น้อยกว่า 20 โปรแกรมย่อย
7. ใช้เวลาในการเพิ่มอุณหภูมิ จนถึงอุณหภูมิ 250 องศาเซลเซียสไม่เกิน 60 นาที
8. มีพัดลมช่วยกระจายอุณหภูมิภายในตู้อบชนิดปรับความเร็วลมได้
9. สามารถตั้งเวลาในการทำงานได้สูงสุดไม่น้อยกว่า 99 ชั่วโมง
10. มีระบบป้องกันอุณหภูมิสูงเกินกว่าที่ตั้งไว้
11. มี Port ชนิด RS 232 หรือ RS 422
12. มีอุปกรณ์ประกอบดังนี้
 - 12.1 สาย Thermocouple Type T พร้อมปลั๊กความยาวไม่น้อยกว่า 3 เมตรจำนวน 2 เส้น
 - 12.2 ชั้นวางของสำรอง 1 ชั้น
13. ตู้อบต้องได้รับการสอบเทียบ ณ สถานที่ตั้งเครื่องมือ ที่อุณหภูมิ 103, 130 และ 200 องศาเซลเซียส จากหน่วยงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025
14. มีคู่มือการใช้งานและบำรุงรักษา ฉบับภาษาไทยและภาษาอังกฤษอย่างละ 1 ชุด
15. ไฟฟ้า 220 โวลท์ 50 เฮิรตซ์ ได้
16. รับประกันคุณภาพ 1 ปี

ขบวน พล.ต.ต. ธรรมรงค์ 2557

20.8.11

17. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9000 Series และผลิตตามมาตรฐาน EMC

18. ผู้ขายต้องรับผิดชอบการบริการหลังการขายและบริการจัดหาอะไหล่ของเครื่อง

19. ผู้ขายต้องสอนการใช้เครื่องให้ผู้ปฏิบัติงานสามารถใช้งานได้ดี

20. ส่งมอบและทดลองจนสามารถใช้งานได้ดี ณ สถานที่ที่กรรมปัญญาดำเนิน

A am

..... ประธานกรรมการ

(นางวิมลพร ชิตศักดิ์)

นาย ชัยพูนพิพัฒน์ กรรมการ

(นางมาลี ชัยพูนพิพัฒน์)

กนก พัฒนา กรรมการ

(นางกมลทิพย์ รัชฎพิมล)

ธนกร วงศ์ปะน้ำ กรรมการ

(นายสหวัชร อึ่วนิชบรรณ)

พิช กรรมการ

(นางนุขาดา รัตนภาสกร)

คงกานต์ คงกานต์ กรรมการ

(นางวลัยกานต์ เจียมเจตจรูญ)

มนต์ พันธุ์ กรรมการ

(นางธรรมวรรณ หนูน้ำใจสิง)

กิตติพงษ์ ศิริสุทธานันท์ กรรมการและเลขานุการ

(นายกิตติพงษ์ ศิริสุทธานันท์)

เกศยา ศรีอ่าไฟ กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

(นางเกศยา ศรีอ่าไฟ)

ตู้อบ (Hot air oven) ทศนิยม 1 คำแห่งน้ำดีไม่น้อยกว่า 50 ลิตร

N