

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

เครื่องตัดขึ้นเนื้อแช่แข็ง

1. เป็นเครื่องตัดขึ้นเนื้อแช่แข็งสำหรับการส่งตัวอย่างตรวจ โดยใช้การทำงานด้วยเลื่อยระบบไฟฟ้า
2. โครงสร้างของตัวเครื่องทำด้วยโลหะสแตนเลส
3. เส้นรอบวงใบเลื่อยขนาดไม่น้อยกว่า 116 นิ้ว มีความเร็วในการตัดไม่น้อยกว่า 16 เมตร/วินาที
4. ตัวเครื่องมีระบบเทอร์โมแมคเนติกสวิตช์ เพื่อป้องกันการทำงานของมอเตอร์ที่เกินกำลัง
5. มอเตอร์มีกำลังขนาดไม่น้อยกว่า 1.5 แรงม้า หรือไม่น้อยกว่า 1.1 kW
6. มีระบบป้องกันการเกิดอุบัติเหตุ เป็นแบบปุ่มกดหยุดการทำงานของมอเตอร์ได้ทันที
7. ตัวเครื่องได้รับมาตรฐาน Conforms UL std 763 หรือ NSF-8
8. มีชุดอุปกรณ์ป้องกันอันตรายสำหรับผู้ปฏิบัติงาน ดังนี้
 - 8.1 มีชุดแว่นครอบตา มีวาล์วระบายอากาศแบบยางรัดเป็นซิลิโคน
 - 8.2 มีถุงมือลวดสแตนเลสกันบาด สามารถปรับระดับความกระชับได้
9. ใช้กับไฟฟ้า 220-240 volt, 50-60 hertz หรือไฟฟ้าแบบ 3 เฟส ได้
10. มีใบเลื่อยสำรอง จำนวน 2 ชุด
11. มีคู่มือการใช้งานและบำรุงรักษา ฉบับภาษาไทยและภาษาอังกฤษ จำนวนอย่างละ 1 ชุด
12. รับประกันคุณภาพอย่างน้อย 1 ปี
13. ผู้ขายต้องสอนการใช้เครื่องให้ผู้ปฏิบัติงานจนสามารถใช้งานได้
14. ผู้ขายต้องรับผิดชอบการบริการหลังการขายและการจัดหาอะไหล่ของเครื่อง
15. เป็นของใหม่ที่ไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อน
16. ส่งมอบ ติดตั้ง และทดลองจนใช้งานได้ ณ สถานที่ที่กรมปศุสัตว์กำหนด

จิรัช ทองคำคุณ

(นางพัชรี ทองคำคุณ)

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์



ประธานคณะกรรมการ

(นายวัลลภ ดันต์พันธุ์กุล)



อนุกรรมการ

(นายพหล งามสมตระกูลชาติ)



อนุกรรมการและเลขานุการ

(นางสาวจิตรนภา โจลัตถกุล)