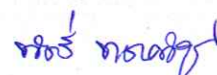


รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

ตู้อบ (Hot air oven) ทศนิยม 1 ตำแหน่ง ขนาดไม่น้อยกว่า 50 ลิตร

1. เป็นตู้อบแห้ง ควบคุมการทำงานด้วยระบบ Microprocessor PID Controller แสดงอุณหภูมิเป็นตัวเลขไฟฟ้า
2. ผนังด้านนอกทำจากโลหะเคลือบหรือโลหะสแตนเลส ผนังตู้ด้านในทำจากโลหะสแตนเลส มีปริมาตรความจุไม่น้อยกว่า 50 ลิตร มีชั้นวางของทำด้วยโลหะไม่เป็นสนิมจำนวนไม่น้อยกว่า 2 ชั้น สามารถปรับระดับได้ไม่น้อยกว่า 4 ชั้น แต่ละชั้นสามารถรองรับน้ำหนักได้ไม่น้อยกว่า 10 กิโลกรัม
3. สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 10 องศาเซลเซียสเหนืออุณหภูมิห้องถึงสูงสุดไม่น้อยกว่า 300 องศาเซลเซียส สามารถอ่านค่าได้ละเอียดไม่เกิน 0.1 องศาเซลเซียส และสามารถแสดงค่าอุณหภูมิจริงภายในตู้และอุณหภูมิที่ตั้งไว้ได้
4. มีค่าความผันแปร (Variation) หรือค่าเบี่ยงเบน (Deviation) ของอุณหภูมิภายในตู้ผิดพลาดไม่เกิน ± 2 องศาเซลเซียส เมื่อปรับตั้งอุณหภูมิที่ 150 องศาเซลเซียส
5. มีค่าการกวัดแกว่งของอุณหภูมิภายในตู้ (Fluctuation) ผิดพลาดไม่เกิน ± 0.3 องศาเซลเซียส หรือมีค่าความคงที่ของอุณหภูมิภายในตู้ (Stability) ผิดพลาดไม่เกิน ± 0.3 องศาเซลเซียส
6. สามารถตั้งค่าการทำงานของอุณหภูมิ เวลา และสามารถปรับช่องการถ่ายเทอากาศได้
7. ใช้เวลาในการเพิ่มอุณหภูมิ จนถึงอุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส ไม่เกิน 30 นาที
8. มีพัดลมช่วยกระจายอุณหภูมิภายในตู้รอบชนิดปรับความเร็วลมได้
9. สามารถตั้งเวลาในการทำงานได้สูงสุดไม่น้อยกว่า 99 ชั่วโมง
10. มีระบบป้องกันอุณหภูมิสูงเกินกว่าที่ตั้งไว้
11. มี Port ชนิด RS 422 หรือ USB adapter
12. มีอุปกรณ์ประกอบ ดังนี้
 - 12.1 ชุด digital thermometer และ probe type T (ความยาวไม่น้อยกว่า 3 เมตร) พร้อมใบรับรองผ่านการสอบเทียบที่อุณหภูมิ 103, 130 และ 200 องศาเซลเซียส จากหน่วยงานสอบเทียบที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025
 - 12.2 ชั้นวางของสำรอง 1 ชั้น
 - 12.3 โตะเหล็กสำหรับวางตู้อบ 1 ตัว
13. ตู้ต้องได้รับการสอบเทียบ ณ สถานที่ตั้งเครื่องมือ ที่อุณหภูมิ 103, 130 และ 200 องศาเซลเซียส จากหน่วยงานสอบเทียบที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025
14. มีคู่มือการใช้งานและบำรุงรักษา ฉบับภาษาไทยและฉบับภาษาอังกฤษอย่างละ 1 ชุด
15. ใช้ไฟฟ้า 220 volt 50 hertz
16. รับประกันคุณภาพ 1 ปี

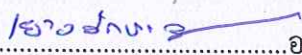



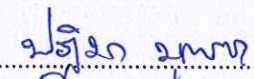
(นางพัชรี ทองคำคุณ)

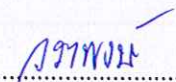
ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

17. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001
18. ผู้ขายต้องรับผิดชอบการบริการหลังการขายและการจัดหาอะไหล่ของเครื่อง
19. ผู้ขายต้องสอนการใช้เครื่องให้ผู้ปฏิบัติงานจนสามารถใช้งานได้
20. เป็นของใหม่ที่ไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อน
21. ส่งมอบ ติดตั้งและทดลองจนสามารถใช้งานได้ ณ สถานที่ที่กรมปศุสัตว์กำหนด

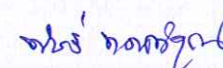

.....ประธานอนุกรรมการ
(นายอุดร ศรีแสง)


.....อนุกรรมการ
(นางสาวเยาวลักษณ์ แหม่งป้ง)


.....อนุกรรมการ
(นางสาวปฐิมา บุตรชา)


.....อนุกรรมการ
(นายวรพงษ์ เสนะวีระกุล)


.....อนุกรรมการและเลขานุการ
(นางจริยา บุญจรชยะ)


(นางพัชรี ทองคำคุณ)
ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์