

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

เครื่องวัดอุณหภูมิในอาหาร

1. เป็นเครื่องวัดอุณหภูมิที่สามารถวัดได้ทั้งแบบสัมผัสตัวอย่างและไม่สัมผัสตัวอย่างในเครื่องเดียวกัน
2. ขนาดตัวเครื่องไม่เกิน 50 × 170 × 50 มิลลิเมตร
3. มีหน้าจอแบบ LCD แสดงค่าอุณหภูมิเป็นตัวเลขดิจิทัล สามารถอ่านค่าอุณหภูมิได้ละเอียด (resolution) ไม่เกิน 0.2 องศาเซลเซียส
4. เครื่องวัดอุณหภูมิส่วนสัมผัสตัวอย่าง มีลักษณะดังนี้
 - 4.1 เป็น probe วัดอุณหภูมิ ทำจากโลหะสแตนเลสหรือแพลทินัม
 - 4.2 สามารถวัดอุณหภูมิได้ในช่วง -40 ถึง 200 องศาเซลเซียส
 - 4.3 มีค่าความแม่นยำในการวัดอุณหภูมิผิดพลาดไม่เกิน ± 0.5 องศาเซลเซียส ที่อุณหภูมิ -5 ถึง 65 องศาเซลเซียส
5. เครื่องวัดอุณหภูมิส่วนไม่สัมผัสตัวอย่างเป็นชนิด Infrared มีลักษณะดังนี้
 - 5.1 สามารถวัดอุณหภูมิได้ในช่วง -35 ถึง 250 องศาเซลเซียส
 - 5.2 มีค่าความแม่นยำในการวัดอุณหภูมิผิดพลาดไม่เกิน ± 1.5 องศาเซลเซียส ที่อุณหภูมิ 0 ถึง 65 องศาเซลเซียส
 - 5.3 มีค่า Distance to measurement spot หรือ distance to target ratio หรือ distance to spot size /optical resolution ไม่น้อยกว่า 2.5:1
 - 5.4 สามารถตั้งค่า emissivity ให้เหมาะสมกับชนิดตัวอย่างได้
6. ทำงานโดยใช้แบตเตอรี่
7. รับประกันคุณภาพอย่างน้อย 1 ปี และตรวจสอบสภาพเครื่อง ทุกๆ 6 เดือน นับจากวันที่ส่งมอบในระหว่างรับประกัน
8. มีคู่มือการใช้งานและบำรุงรักษา ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ จำนวนอย่างละ 1 ชุด
9. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001
10. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานระดับขั้นการป้องกันของเปลือกหุ้มผลิตภัณฑ์ไฟฟ้า รหัส IP ไม่น้อยกว่า 54
11. เครื่องมือต้องได้รับการสอบเทียบทั้งส่วนสัมผัสตัวอย่างและส่วนไม่สัมผัสตัวอย่าง จำนวน 3 จุดอุณหภูมิ ตามที่ผู้ใช้งานกำหนด โดยส่วนสัมผัสตัวอย่างมีค่า uncertainty ไม่เกิน ± 1 องศาเซลเซียส และส่วนไม่สัมผัสตัวอย่างมีค่า uncertainty ไม่เกิน ± 2 องศาเซลเซียส จากหน่วยงานที่ได้รับการรับรองระบบบริหารงานคุณภาพ ISO/IEC 17025 พร้อมใบรับรองผลการสอบเทียบในวันที่ยื่นมอบ และสอบเทียบอีก 1 ครั้ง ในระหว่างรับประกัน
12. ผู้ขายต้องรับผิดชอบการบริการหลังการขายและการจัดหาอะไหล่ของเครื่อง
13. ผู้ขายต้องสอนการใช้เครื่องให้ผู้ปฏิบัติงานจนสามารถใช้งานได้เป็นอย่างดี

9th Dec

১৯৬৩

(นางพัชรี ทองคำคุณ)

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์

14. เป็นของใหม่ที่ไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อน

15. ส่งมอบ พร้อมใบรับรองผลการสอบเทียบ และทดลองจนใช้งานได้ดี ณ สถานที่ที่กรมปศุสัตว์กำหนด

.....ประธานอนุกรรมการ
(นายสมชาย วงศ์สมุทร)

.....อนุกรรมการ
(นางสาวสุนีย์ คณาพิพัฒน์)

.....อนุกรรมการ
(นายพิเชษฐ์ กุมภาว์)

.....อนุกรรมการ
(นางสาวปาริชาต ขุนพรม)

.....อนุกรรมการ
(นางสาวพิชญา ไผทสิทธิ์)

.....อนุกรรมการ
(นายพงษ์พัฒน์ สุวัฒน์)

.....อนุกรรมการและเลขานุการ
(นายณฤเบศ เนินทอง)

นางพัชรี ทองคำคุณ

(นางพัชรี ทองคำคุณ)

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์