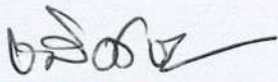
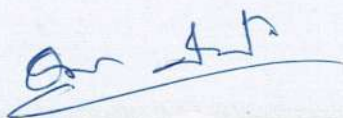


รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

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

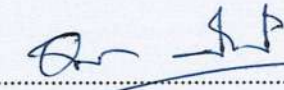
1. เป็นตู้อบแห้ง ควบคุมการทำงานด้วยระบบ Microprocessor PID Controller แสดงอุณหภูมิเป็นตัวเลขไฟฟ้า
2. ผนังด้านนอกทำจากโลหะเคลือบหรือโลหะสแตนเลส ผนังด้านในทำจากโลหะสแตนเลส มีปริมาตรความจุไม่น้อยกว่า 50 ลิตร มีชั้นวางของทำด้วยโลหะไม่เป็นสนิม จำนวนไม่น้อยกว่า 2 ชั้น สามารถปรับระดับได้ไม่น้อยกว่า 4 ชั้น แต่ละชั้นสามารถรับรองน้ำหนักได้ไม่น้อยกว่า 10 กิโลกรัม
3. สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 10 องศาเซลเซียสเหนืออุณหภูมิห้อง ถึงสูงสุดไม่น้อยกว่า 300 องศาเซลเซียส สามารถอ่านค่าได้ละเอียดไม่เกิน 0.1 องศาเซลเซียส และสามารถแสดงค่าอุณหภูมิจริงภายในตู้และอุณหภูมิที่ตั้งไว้ได้
4. มีค่าความแปรปรวน (Variation) หรือค่าเบี่ยงเบน (Deviation) ของอุณหภูมิภายในตู้ผิดพลาดไม่เกิน ± 2 องศาเซลเซียสหรือเคลวิน เมื่อปรับตั้งอุณหภูมิที่ 150 องศาเซลเซียส
5. มีค่าการกวัดแกว่งของอุณหภูมิภายในตู้ (Fluctuation) ผิดพลาดไม่เกิน ± 0.3 องศาเซลเซียสหรือเคลวิน หรือมีค่าคงที่ของอุณหภูมิภายในตู้ (Stability) ผิดพลาดไม่เกิน ± 0.3 องศาเซลเซียสหรือเคลวิน
6. สามารถตั้งค่าการทำงานของอุณหภูมิ เวลา และสามารถปรับช่องการถ่ายเทอากาศได้
7. ใช้เวลาในการเพิ่มอุณหภูมิ จนถึงอุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส ไม่เกิน 30 นาที
8. มีพัดลมช่วยกระจายอุณหภูมิภายในตู้ปรับความเร็วลมได้
9. สามารถตั้งเวลาในการทำงานได้สูงสุดไม่น้อยกว่า 99 ชั่วโมง
10. มีระบบป้องกันหรือแจ้งเตือนเมื่ออุณหภูมิสูงเกินกว่าที่ตั้งไว้
11. มี Port ชนิด RS 422 หรือ USB adapter
12. มีอุปกรณ์ประกอบ ดังนี้
 - 12.1 ชุด digital thermometer และ probe PT100 (ความยาวไม่น้อยกว่า 3 เมตร) พร้อมใบรับรองผ่านการสอบเทียบที่อุณหภูมิ 103, 130 และ 200 องศาเซลเซียส จากหน่วยสอบเทียบที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025
 - 12.2 ชั้นวางของสำรอง 1 ชั้น
 - 12.3 โต๊ะเหล็กสำหรับวางตู้อบ 1 ตัว
13. ใช้ไฟฟ้า 220-240 volt 50-60 hertz
14. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001
15. มีคู่มือการใช้งานและบำรุงรักษา ฉบับภาษาไทยและฉบับภาษาอังกฤษอย่างละ 1 ชุด
16. รับประกันคุณภาพอย่างน้อย 1 ปี
17. ตู้อบต้องได้รับการสอบเทียบ ณ สถานที่ตั้งเครื่องมือ ที่อุณหภูมิ 103, 130 และ 200 องศาเซลเซียส จากหน่วยสอบเทียบที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025

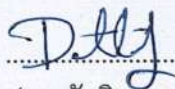

 (นายเลิศชัย จินตพิทักษ์สกุล)
 ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าภาครัฐ

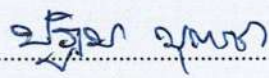


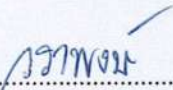
18. ผู้ขายต้องรับผิดชอบการบริการหลังการขายและการจัดหาอะไหล่ของเครื่อง
19. ผู้ขายต้องสอนการใช้เครื่องให้ผู้ปฏิบัติงานจนสามารถใช้งานได้
20. เป็นของใหม่ที่ไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อน และไม่เปลี่ยนผ่านการดัดแปลง
21. เป็นสินค้าที่มีจำหน่ายทั่วไปภายในประเทศหรือต่างประเทศ
22. ส่งมอบ ติดตั้งและทดลองจนสามารถใช้งานได้ ณ สถานที่ที่กรมปศุสัตว์กำหนด


(นายเลิศชัย จินตพิทักษ์สกุล)
ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์


ประธานกรรมการ
(นายอุตร ศรีแสง)


.....อนุกรรมการ
(นางรัตติกาล ปวงแก้ว)


.....อนุกรรมการ
(นางสาวปฐิมา บุตรชา)


.....อนุกรรมการ
(นายวราพงษ์ เสนะวีระกุล)


.....อนุกรรมการและเลขานุการ
(นางจริยา บุญจรชยะ)