

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

ตู้อบความร้อน (Hot air Oven) ขนาดความจุไม่น้อยกว่า 100 ลิตร

1. เป็นตู้อบลมร้อนสำหรับฆ่าเชื้อ (Hot air oven) ขนาดความจุไม่น้อยกว่า 100 ลิตร
2. ตัวเครื่องภายนอกทำด้วยเหล็กเคลือบสี ส่วนโครงสร้างภายในทำด้วยโลหะสแตนเลส มีประตู 1 บาน
3. สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 10 องศาเซลเซียส เหนืออุณหภูมิห้อง ถึงไม่น้อยกว่า 300 องศาเซลเซียส ด้วย Microprocessor
4. มีหน้าจอแสดงค่าอุณหภูมิเป็นตัวเลข สามารถแสดงค่าอุณหภูมิจริง และค่าอุณหภูมิที่ตั้งไว้ได้
5. มีค่า Temperature Fluctuation หรือ Temperature accuracy ผิดพลาดไม่เกิน ± 0.4 องศาเซลเซียส ที่อุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส
6. สามารถตั้งเวลาในการทำงานได้สูงสุดไม่น้อยกว่า 99 ชั่วโมง
7. มีระบบการหมุนเวียนของอากาศภายในตู้โดยใช้พัดลม และสามารถปรับตั้งความเร็วรอบของพัดลมได้
8. สามารถรับการถ่ายเทของอากาศระหว่างภายในตู้และภายนอกตู้ หรือ มีท่อระบายอากาศ (Exhaust duct)
9. สามารถตั้งโปรแกรมการทำงานได้
10. มีชั้นวางแบบตะแกรงทำด้วยโลหะสแตนเลส จำนวนไม่น้อยกว่า 2 ชั้น และสามารถปรับระดับได้ไม่น้อยกว่า 6 ระดับ
11. ใช้กับไฟฟ้า 220-240 volt 50-60 hertz ได้
12. มีคู่มือการใช้งานภาษาไทยและภาษาอังกฤษ จำนวนอย่างละ 1 ชุด
13. มีระบบความปลอดภัย ตามมาตรฐาน DIN 12880 Class 3.1 หรือ DIN 12880 Class 2 หรือ DIN 12880 T2
14. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001
15. รับประกันคุณภาพอย่างน้อย 1 ปี
16. ผู้ขายต้องสอนการใช้งานเครื่องให้ผู้ปฏิบัติงานจนสามารถใช้งานได้
17. ผู้ขายต้องรับผิดชอบบริการหลังการขายและการจัดหาอะไหล่ของเครื่อง
18. เป็นของใหม่ที่ไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อน
19. ส่งมอบ และทดลองจนสามารถใช้งานได้ ณ สถานที่ที่กรมปศุสัตว์กำหนด

ขออนุมัติให้สำหรับปีงบประมาณ 25.๖5

(นายเลิศชัย จินตพิทักษ์สกุล)

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

จรัส ๓๑๑๙๐๖

(นางพัชรี ทองคำคุณ)

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

.....ประธานอนุกรรมการ

(นายภาณุพันธ์ พงษ์เพ็ง)

.....รองประธานอนุกรรมการ

(นายณัฐนันท์ ศิริรัตนธัญญะกุล)

.....อนุกรรมการ

(นางจรรยาพร รุ่งเรืองศักดิ์)

.....อนุกรรมการ

(นายสมศักดิ์ เปรมปรีดี)

.....อนุกรรมการ

(นางสาวนันท์มนัส สีคง)

.....อนุกรรมการและเลขานุการ

(นางสาวเพชรร้อย เพชรเรียง)