

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

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

1. เป็นตู้อบแห้ง ควบคุมการทำงานด้วยระบบ Microprocessor PID Controller แสดงอุณหภูมิเป็นตัวเลขไฟฟ้า
2. ผนังด้านนอกทำจากโลหะเคลือบหรือเหล็กเคลือบสี หรือโลหะสเตนเลส ผนังตู้ด้านในทำจากโลหะสเตนเลส มีปริมาตรความจุไม่น้อยกว่า 50 ลิตร มีชั้นวางของทำด้วยโลหะไม่เป็นสนิม จำนวนไม่น้อยกว่า 2 ชั้น สามารถปรับระดับได้ไม่น้อยกว่า 4 ชั้น แต่ละชั้นสามารถรับรอน้ำหนักได้ไม่น้อยกว่า 10 กิโลกรัม
3. สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 10 องศาเซลเซียสเหนืออุณหภูมิห้อง ถึงสูงสุดไม่น้อยกว่า 300 องศาเซลเซียส สามารถอ่านค่าได้ละเอียดไม่เกิน 0.1 องศาเซลเซียส และสามารถแสดงค่าอุณหภูมิจริงภายในตู้และอุณหภูมิที่ตั้งไว้ได้
4. มีค่าความแปรปรวน (Variation) หรือค่าเบี่ยงเบน (Deviation) ของอุณหภูมิภายในตู้ผิดพลาดไม่เกิน ± 2 องศาเซลเซียสหรือเคลวิน เมื่อปรับตั้งอุณหภูมิที่ 150 องศาเซลเซียสขึ้นไปหรือไม่เกิน ± 3 องศาเซลเซียสหรือเคลวิน เมื่อปรับตั้งอุณหภูมิที่ 50 องศาเซลเซียสขึ้นไป
5. สามารถตั้งค่าการทำงานของอุณหภูมิ เวลา และสามารถปรับช่องการถ่ายเทอากาศได้
6. ใช้เวลาในการเพิ่มอุณหภูมิ จนถึงอุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส ไม่เกิน 30 นาที หรือจนถึงอุณหภูมิ 250 องศาเซลเซียส ไม่เกิน 50 นาที
7. มีพัดลมช่วยกระจายความร้อนภายในตู้อบชนิดปรับความเร็วลมได้ ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 25๖๗
8. สามารถตั้งเวลาในการทำงานได้สูงสุดไม่น้อยกว่า 99 ชั่วโมง
9. มีระบบป้องกันหรือแจ้งเตือนเมื่ออุณหภูมิสูงเกินกว่าที่ตั้งไว้
10. มี Port ชนิด RS 422 หรือ USB adapter
11. มีอุปกรณ์ประกอบ ดังนี้
 - 11.1 Data logger หรือ digital thermometer หรือ thermocouple thermometer และสาย thermocouple type T ความยาวไม่น้อยกว่า 1 เมตร จำนวน 1 เส้น พร้อมใบรับรองการสอบเทียบที่อุณหภูมิอย่างน้อย 3 จุดอุณหภูมิตามที่ผู้ใช้กำหนด จากหน่วยงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025
 - 11.2 ไม้เหล็กสำหรับวางตู้อบ 1 ตัว ขนาดกว้างเพียงพอสำหรับวางเครื่องและสามารถรับน้ำหนักเครื่องได้
12. ใช้กับไฟฟ้า 220-240 volt 50-60 hertz ได้
13. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001
14. มีคู่มือการใช้งานและบำรุงรักษา ฉบับภาษาไทยและฉบับภาษาอังกฤษ จำนวนอย่างละ 1 ชุด
15. รับประกันคุณภาพอย่างน้อย 1 ปี
16. ตู้อบต้องได้รับการสอบเทียบ ณ สถานที่ตั้งเครื่องมืออย่างน้อย 3 จุดอุณหภูมิตามที่ผู้ใช้กำหนด จากหน่วยงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025
17. ผู้ขายต้องรับผิดชอบการบริการหลังการขายและการจัดหาอะไหล่ของเครื่อง
18. ผู้ขายต้องสอนการใช้เครื่องให้ผู้ปฏิบัติงานจนสามารถใช้งานได้ดี


(นายอุดม เจือจันทร์)

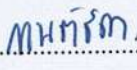
ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าภาครัฐ



19. เป็นของใหม่ที่ไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อน และไม่เป็นสินค้าที่ผ่านการดัดแปลง
20. เป็นสินค้าที่มีจำหน่ายทั่วไปภายในประเทศหรือต่างประเทศ
21. ส่งมอบและทดลองจนสามารถใช้งานได้ดี ณ สถานที่ที่กรมปศุสัตว์กำหนด


.....ประธานอนุกรรมการ
(นางวโรชา จำปารัตน์)


.....อนุกรรมการ
(นางสาวธิดา โคมแสงทอง)


.....อนุกรรมการ
(นางสาวกานต์ธิดา ใจดี)


.....อนุกรรมการ
(นางสาวอัญชลี เจือหอม)


.....อนุกรรมการและเลขานุการ
(นางสาววิชญา พึงสุข)

ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 25...๖๗


(นายอุดม เจือจันทร์)
ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

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