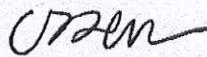


รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

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

1. เป็นตู้อบแห้ง ควบคุมการทำงานด้วยระบบ Microprocessor PID Controller แสดงอุณหภูมิเป็นตัวเลขไฟฟ้า
2. ผนังด้านนอกทำจากโลหะเคลือบหรือเหล็กเคลือบสี หรือโลหะสแตนเลส ผนังด้านในทำจากโลหะสแตนเลส 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  $\pm 2$  องศาเซลเซียสหรือเคลวิน เมื่อปรับตั้งอุณหภูมิที่ 150 องศาเซลเซียสขึ้นไปหรือไม่เกิน  $\pm 3$  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

  
(นายอุดม เจือจันทร์)

11. มีอุปกรณ์ประกอบ ดังนี้

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

- 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

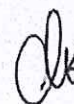
- 11.2 โต๊ะเหล็กสำหรับวางตู้อบ 1 ตัว ขนาดกว้างเพียงพอสำหรับวางเครื่องและสามารถรับน้ำหนักเครื่องได้

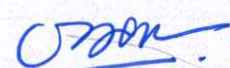
12. ใช้กับไฟฟ้า 220-240 volt 50-60 hertz ได้
13. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001
14. มีคู่มือการใช้งานและบำรุงรักษา ฉบับภาษาไทยและฉบับภาษาอังกฤษ จำนวนอย่างละ 1 ชุด
15. รับประกันคุณภาพอย่างน้อย 1 ปี
16. ตู้อบต้องได้รับการสอบเทียบ ณ สถานที่ตั้งเครื่องมืออย่างน้อย 3 จุดอุณหภูมิตามที่ผู้ใช้กำหนด จากหน่วยงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025

ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 25๖๘.

17. ผู้ขายต้องรับผิดชอบการบริการหลังการขายและการจัดหาอะไหล่ของเครื่อง

18. ผู้ขายต้องสอนการใช้เครื่องให้ผู้ปฏิบัติงานจนสามารถใช้งานได้



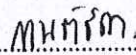
  
(นายอุดม เจือจันทร์)

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

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

  
.....ประธานอนุกรรมการ  
(นางวโรชา จำปารัตน์)

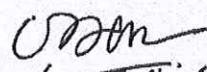
..........อนุกรรมการ  
(นางสาวธิดา โคมแสงทอง)

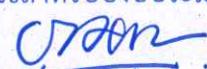
..........อนุกรรมการ  
(นางสาวกานต์ธิดา ใจดี)

..........อนุกรรมการ  
(นางสาวอัญชลี เจือหอม)

..........อนุกรรมการและเลขานุการ  
(นางสาวอภิญา ฟิงสุข)

ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 25....

  
(นายอุตม เจือจันทร์)  
ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 25.๖๕  
  
(นายอุตม เจือจันทร์)  
ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

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