

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

ตู้อบสุญญากาศ (Vacuum Oven) ขนาดไม่น้อยกว่า 100 ลิตร

1. เป็นตู้อบสุญญากาศ (Vacuum Oven) ขนาดไม่น้อยกว่า 100 ลิตร มีส่วนประกอบดังนี้
 - 1.1. ส่วนตู้อบ
 - 1.2. ส่วนปั๊มสุญญากาศ
2. ส่วนตู้อบ มีลักษณะดังนี้
 - 2.1 มีพื้นที่ภายใน กว้าง x สูง x ลึก ไม่น้อยกว่า 495 x 465 x 400 มิลลิเมตร และมีหน้าจอแสดงค่าอุณหภูมิและความดันเป็นตัวเลขไฟฟ้า
 - 2.2 ควบคุมอุณหภูมิด้วย RD4 microprocessor หรือ microprocessor หรือ PID-microprocessor
 - 2.3 สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 20 องศาเซลเซียสเหนืออุณหภูมิห้อง ถึงไม่น้อยกว่า 200 องศาเซลเซียส และสามารถอ่านค่าได้ละเอียดไม่เกิน 0.1 องศาเซลเซียส
 - 2.4 มีค่า temperature fluctuation หรือ temperature deviation หรือ temperature variation ผิดพลาดไม่เกิน ± 0.5 องศาเซลเซียส หรือเคลวิน
 - 2.5 สามารถตั้งเวลาในการทำงานได้สูงสุดไม่น้อยกว่า 99 ชั่วโมง
 - 2.6 ตัวเครื่องมีอัตราการรั่วไหลของอากาศไม่เกิน 0.01 บาร์/ชั่วโมง
 - 2.7 โครงสร้างภายในทำจากโลหะสแตนเลสหรืออะลูมิเนียม และมีชั้นวางทำจากอะลูมิเนียมจำนวนไม่น้อยกว่า 2 ชั้น สามารถปรับระดับได้ไม่น้อยกว่า 4 ชั้น แต่ละชั้นสามารถรับน้ำหนักได้ไม่น้อยกว่า 20 กิโลกรัม
 - 2.8 มีตัวตรวจวัดอุณหภูมิเป็นแบบ PT100
 - 2.9 ฝาประตูด้านหน้ามีช่องเป็นกระจกใส สามารถมองเห็นด้านในได้
 - 2.10 มีสัญญาณเตือนแบบเสียง หรือข้อความ หรือ shut-off valve กรณีมีความผิดปกติของอุณหภูมิและความดัน
3. ส่วนปั๊มสุญญากาศ มีลักษณะดังนี้
 - 3.1 เป็นปั๊มสุญญากาศ ชนิดทนการกัดกร่อนสารเคมี
 - 3.2 สามารถสูบอากาศได้ไม่น้อยกว่า 40 ลิตรต่อนาที
 - 3.3 สามารถทำค่าความเป็นสุญญากาศได้ต่ำกว่า 10 mbar

ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 25.๖๙-



(นายอุดม เจือจันทร์)

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์



4. ต้องได้รับการสอบเทียบจากหน่วยงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025 อย่างน้อย 3 จุดอุณหภูมิ ณ สถานที่ใช้งานตามที่ใช้กำหนด พร้อมใบรับรองการสอบเทียบตู้อบภายในวันส่งมอบ และต้องสอบเทียบให้อีก 2 ครั้งในระหว่างรับประกัน
5. มีคู่มือการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องภาษาไทยและภาษาอังกฤษ จำนวนอย่างละ 1 ชุด
6. ใช้กับไฟฟ้า 220-240 volt 50-60 hertz ได้
7. รับประกันคุณภาพอย่างน้อย 2 ปี
8. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO 9001
9. ผู้ขายต้องสอนการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องให้ผู้ปฏิบัติงานจนสามารถใช้งานได้
10. ผู้ขายต้องรับผิดชอบในการบริการหลังการขายและการจัดหาอะไหล่ของเครื่อง
11. เป็นของใหม่ที่ไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อน และไม่เป็นสินค้าที่ผ่านการดัดแปลง
12. เป็นสินค้าที่มีจำหน่ายทั่วไปภายในประเทศหรือต่างประเทศ
13. ส่งมอบ ติดตั้ง และทดลองจนใช้งานได้ ณ สถานที่ที่กรมปศุสัตว์กำหนด

ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 25..69

(นายอุดม เจือจันทร์)

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

ประธานอนุกรรมการ

(นายพิเชษฐ์ กุมภาว์)

.....อนุกรรมการ

(นายชัยวุฒิ วิสุทธิ)

.....อนุกรรมการ

(นางสาวสุนีย์ คณาพิพัฒน์)

.....อนุกรรมการ

(นางปาริษ พูนขวัญ)

.....อนุกรรมการ

(นางจุฑามาศ ประภาพรรณพงศ์)

.....อนุกรรมการ

(ว่าที่ร้อยตรีณัฐพล เลี้ยงเพชร)

.....อนุกรรมการ

(นายธารินทร์ ศรีวิโรจน์)

.....อนุกรรมการ

(นางสาวเสาวภา ปานศิริ)

.....อนุกรรมการและเลขานุการ

(นางสาววิษุพันธ์ สิววรรณ)

.....อนุกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

(นางสาวบุษยาพร สวัสดิ์สรรพ)

.....

ตู้อบสุญญากาศ (Vacuum Oven) ขนาดไม่น้อยกว่า 100 ลิตร