

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

ตู้อบความร้อน (Hot air Oven) ขนาดความจุไม่น้อยกว่า 100 ลิตร

1. เป็นตู้อบความร้อน ควบคุมการทำงานด้วยระบบ PID Controller แสดงอุณหภูมิเป็นตัวเลขไฟฟ้า
2. ผนังด้านนอกทำจากเหล็กเคลือบสี หรือโลหะสแตนเลส ผนังด้านในทำจากโลหะสแตนเลส มีความจุไม่น้อยกว่า 100 ลิตร มีชั้นวางของทำด้วย chrome-plated หรือโลหะสแตนเลส จำนวนไม่น้อยกว่า 2 ชั้น สามารถปรับระดับได้ไม่น้อยกว่า 5 ชั้น แต่ละชั้นสามารถรองรับน้ำหนักได้ไม่น้อยกว่า 15 กิโลกรัม
3. สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 10 องศาเซลเซียส ถึงสูงสุดไม่น้อยกว่า 270 องศาเซลเซียส เหนืออุณหภูมิห้อง อ่านค่าได้ละเอียดไม่เกิน 0.5 องศาเซลเซียส และแสดงค่าอุณหภูมิจริงภายในตู้และอุณหภูมิที่ตั้งไว้ได้
4. มีค่าความแปรปรวน (variation) หรือค่าความแม่นยำ (accuracy) หรือค่าความเที่ยง (precision) ของอุณหภูมิภายในตู้ผิดพลาดไม่เกิน ± 1.5 องศาเซลเซียสหรือเคลวิน เมื่อปรับตั้งอุณหภูมิที่ 150 องศาเซลเซียส
5. สามารถตั้งค่าการทำงานของอุณหภูมิ เวลา และสามารถปรับช่องการถ่ายเทอากาศได้
6. ใช้เวลาในการเพิ่มอุณหภูมิจนถึง 150 องศาเซลเซียส ไม่เกิน 20 นาที หรือจนถึง 270 องศาเซลเซียส ไม่เกิน 120 นาที
7. มีระบบหมุนเวียนอากาศภายในตู้อบความร้อน
8. สามารถตั้งเวลาในการทำงานได้สูงสุดไม่น้อยกว่า 99 ชั่วโมง
9. มีระบบป้องกันหรือแจ้งเตือนเมื่ออุณหภูมิสูงเกินกว่าที่ตั้งไว้
10. มี Port ชนิด USB หรือ cable port
11. มีอุปกรณ์ประกอบ ดังนี้
 - 11.1 Data logger หรือ digital thermometer จำนวน 1 เครื่อง และสาย thermocouple type T ความยาวไม่น้อยกว่า 2 เมตร จำนวน 1 เส้น พร้อมใบรับรองการสอบเทียบที่อุณหภูมิอย่างน้อย 5 จุดอุณหภูมิตามที่ผู้ใช้งานกำหนด พร้อมใบรับรองผลการสอบเทียบจากหน่วยงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025 ภายในวันส่งมอบและต้องสอบเทียบให้อีก 2 ครั้ง ในระหว่างการรับประกัน โดยผู้ขายต้องส่งแผนการสอบเทียบในวันส่งมอบ
 - 11.2 โต๊ะเหล็กสำหรับวางตู้อบความร้อนจำนวน 1 ตัว ขนาดกว้าง x ยาว x สูง ไม่น้อยกว่า 0.8 x 0.7 x 0.8 เมตร
12. ใช้กับไฟฟ้า 220 – 240 volt 50-60 hertz ได้
13. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001
14. มีคู่มือการใช้งานและบำรุงรักษาตู้อบความร้อนฉบับภาษาไทยและภาษาอังกฤษ จำนวนอย่างละ 1 ชุด
15. รับประกันคุณภาพอย่างน้อย 2 ปี

ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 25.๖๙



(นายอุดม เชื้อจันทร์)

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 25.๗๐



(นางสาววิภาดา สิริสมภพชัย)

ผู้เชี่ยวชาญด้านการวิเคราะห์คุณภาพสินค้าปศุสัตว์

ข้าราชการแทนผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

16. ผู้ประกอบการต้องได้รับการสอบเทียบ ณ สถานที่ตั้งเครื่องมืออย่างน้อย 5 จุดอุณหภูมิตามที่ผู้ใช้งานกำหนด พร้อมใบรับรองผลการสอบเทียบจากหน่วยงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025 ภายในวันส่งมอบและต้องสอบเทียบให้อีก 2 ครั้ง ในระหว่างการรับประกัน โดยผู้ขายต้องส่งแผนการสอบเทียบในวันส่งมอบ
17. ผู้ขายต้องรับผิดชอบในการบริการหลังการขายและการจัดหาอะไหล่ของเครื่อง
18. ผู้ขายต้องสอนการใช้งานตู้อบความร้อนแก่ผู้ปฏิบัติงานจนสามารถใช้งานได้ดี
19. เป็นของใหม่ที่ไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อน และไม่เปลี่ยนค่าที่ผ่านการดัดแปลง
20. เป็นสินค้าที่จำหน่ายทั่วไปภายในประเทศหรือต่างประเทศ ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 25.๖๙
21. ส่งมอบ ติดตั้ง และทดลองจนใช้งานได้ดี ณ สถานที่ที่กรมปศุสัตว์กำหนด

.....
 (นายพิเชษฐ์ กุมภาว์)

(นายอูม เลี้ยงจันทร์)

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์
 ๖๖๖.....ประธานอนุกรรมการ

.....อนุกรรมการ
 (นางปาริซ ขุนพรม หรือ นางปาริซ พูนขวัญ)

.....อนุกรรมการ
 (ว่าที่ร้อยตรีณัฐพล เลี้ยงเพชร)

.....อนุกรรมการ
 (นางสาวเสาวภา ปานศิริ)

.....อนุกรรมการ
 (นายธารินทร์ ศรีวิโรจน์)

.....อนุกรรมการและเลขานุการ
 (นางสาววิษุพันธ์ สิริวรรณ)

.....อนุกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
 (นางสาวอัจจริย์ การะเกตุ)

ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 25.๗๐

(นางสาววิภาดา สิริสมภพชัย)
 ผู้เชี่ยวชาญด้านการวิเคราะห์คุณภาพสินค้าปศุสัตว์
 ๖๖๖.....ข้าราชการแทนผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์