

ครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (710) แขวงทุ่งมหาเมฆ เขตสาทร

จังหวัดกรุงเทพมหานคร 1 ชุด จำนวน 1 ชุด

1. เตาแก๊ส 4 หัว

จำนวน 6 เตา

1.1 เป็นเตาแก๊สแบบ 4 หัวเตา

1.2 ขนาดไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 75 x 51 x 6 ซม.

1.3 โครงสร้างเตาทำด้วยสแตนเลส คุณภาพดี

1.4 หัวเตาประกอบด้วยหัวเตาใหญ่เปลวไฟ 3 ชั้น กำลังไฟไม่น้อยกว่า 5,500 วัตต์ จำนวน 2 หัวเตา, หัวเตาเล็กกำลังไฟไม่น้อยกว่า 1,750 วัตต์ จำนวน 1 หัวเตา

1.5 หัวเตาทำจากทองเหลือง

1.6 ฐานรองภาชนะเหล็กหล่อ

1.7 มีระบบจุดติดและตัดแก๊สอัตโนมัติ

1.8 พร้อมติดตั้งจนสามารถใช้งานได้

1.9 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

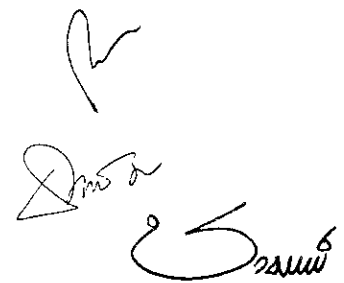
1.10 เพื่อประโยชน์ในการบริการ และการซ่อมบำรุงหลังการขาย ผู้เสนอราคาจะต้องมีหนังสือสำรองอะไหล่เป็นเวลา ไม่น้อยกว่า 2 ปี ฉบับจริงจากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์โดยตรง โดยระบุหน่วยงานผู้ซื้ออย่างชัดเจน



2. ตู้แช่เย็น

จำนวน 2 ตู้

- 2.1 เป็นตู้แช่เย็นแบบ 4 ประตู ซ้าย - ขวา
- 2.2 ระบบไนฟรอส ความจุไม่น้อยกว่า 32 คิวบิกฟุต
- 2.3 ตัวตู้ทั้งภายในและภายนอกทำด้วยสแตนเลส ขนาด (กว้าง x ลึก x สูง) 132 x 75 x 205 ซม.
- 2.4 ผนังบุด้วย Polyurethane Foam ที่มีความหนาแน่นสูง ความหนาไม่น้อยกว่า 2.5 นิ้ว
- 2.5 ฝาตู้เป็นประตูบานทึบ ชนิดแม่เหล็ก พร้อมมือจับพับขึ้นรูปในตัว จำนวน 4 บาน
- 2.6 ภายในตู้มีชั้นตะแกรงสแตนเลส ปรับระดับได้ 4 ชั้น แต่ละชั้นแบ่งเป็น 2 ตอน (ซ้าย - ขวา)
- 2.7 ฐานตู้ทำด้วยสแตนเลสมีล้อจำนวน 4 ล้อ สามารถเคลื่อนย้ายได้สะดวก
- 2.8 ได้รับการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าอย่างถูกต้องโดยแนบเอกสาร จากภาครัฐ
- 2.9 อุณหภูมิประมาณ 2 ถึง 8 องศา ใช้คอมเพรสเซอร์ขนาดไม่น้อยกว่า 1/2 แรงม้า
- 2.10 ชุดควบคุมอุณหภูมิเป็นแบบดิจิตอล สามารถแสดงอุณหภูมิภายในตู้ได้ชัดเจน
- 2.11 ระบายความร้อนด้วยพัดลมดูด - เป่า
- 2.12 ใช้น้ำยาทำความเย็น R-134a (NON - CFC)
- 2.13 มีระบบละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ (น้ำทิ้งระเหยแห้งในตัว)
- 2.14 ใช้ไฟฟ้า 220 โวลต์ 50 ไซเคิล 1 เฟส
- 2.15 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี
- 2.16 เพื่อประโยชน์ในการบริการ และการซ่อมบำรุงหลังการขาย ผู้เสนอราคาจะต้องมีหนังสือรับรอง
อะไหล่เป็นเวลา ไม่น้อยกว่า 2 ปี ฉบับจริงจากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์โดยตรง โดยระบุ
หน่วยงานผู้ซื้ออย่างชัดเจน

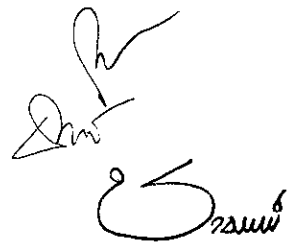


Handwritten signature and stamp, likely indicating approval or completion.

3. ตู้แช่แข็ง

จำนวน 2 ตู้

- 3.1 เป็นตู้แช่แข็งแบบ 4 ประตู ซ้าย - ขวา
- 3.2 ระบบ โนฟรอส ความจุไม่น้อยกว่า 32 ลิตร/ปี
- 3.3 ตัวตู้ทั้งภายในและภายนอกทำด้วยสแตนเลส ขนาด (กว้าง x ลึก x สูง) 132 x 75 x 205 ซม.
- 3.4 ผนังบุด้วย Polyurethane Foam ที่มีความหนาแน่นสูง ความหนาไม่น้อยกว่า 2.5 นิ้ว
- 3.5 ฝาตู้เป็นประตูบานทึบ ชนิดแม่เหล็ก พร้อมมือจับพับขึ้นรูปในตัว จำนวน 4 บาน
- 3.6 ภายในตู้มีชั้นตะแกรงสแตนเลส ปรับระดับได้ 4 ชั้น แต่ละชั้นแบ่งเป็น 2 ตอน (ซ้าย - ขวา)
- 3.7 มีฮีตเตอร์รอบขอบประตูตู้ เพื่อป้องกันการควบแน่นของความเย็น
- 3.8 ฐานตู้ทำด้วยสแตนเลสมีล้อจำนวน 4 ล้อ สามารถเคลื่อนย้ายได้สะดวก
- 3.9 ได้รับการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าอย่างถูกต้อง โดยแนบเอกสาร จากภาครัฐ
- 3.10 อุณหภูมิประมาณ 0 ถึง -18 องศา ใช้คอมเพรสเซอร์ขนาด 3/4 แรงม้า
- 3.11 ชุดควบคุมอุณหภูมิเป็นแบบดิจิตอล สามารถแสดงอุณหภูมิภายในตู้ได้ชัดเจน
- 3.12 ระบายความร้อนด้วยพัดลมดูด - เป่า
- 3.13 ใช้น้ำยาทำความเย็น R-134a (NON - CFC)
- 3.14 มีระบบละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ (น้ำทิ้งระเหยแห้งในตัว)
- 3.15 ใช้ไฟฟ้า 220 โวลต์ 50 ไซเคิล 1 เฟส
- 3.16 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี
- 3.17 เพื่อประโยชน์ในการบริการ และการซ่อมบำรุงหลังการขาย ผู้เสนอราคาจะต้องมีหนังสือรับรอง
อะไหล่เป็นเวลา ไม่น้อยกว่า 2 ปี ฉบับจริงจากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์โดยตรง โดยระบุ
หน่วยงานผู้ซื้ออย่างชัดเจน



Handwritten signature and stamp, likely indicating approval or completion.

4. เครื่องผสมอาหาร

จำนวน 6 เครื่อง

4.1 เป็นเครื่องผสมอาหารขนาดไม่น้อยกว่า 5 ควอตซ์ โครงสร้างเป็นวัสดุแข็งแรงทนทานไม่เป็นสนิม

4.2 เป็นเครื่องผสมอาหารชนิด 3 หัวตี คือ

- ลักษณะเป็นหัวตะกร้อ
- ลักษณะเป็นหัวใบไม้
- ลักษณะเป็นหัวตะขอ

4.3 อ่างผสมเป็นสแตนเลส ความจุไม่น้อยกว่า 5 ควอตซ์

4.4 อ่างผสมสามารถปรับขึ้น - ลง และถอดล้างทำความสะอาดได้สะดวก

4.5 พร้อมมีฝาครอบกันส่วนผสมกระเด็น

4.6 สามารถปรับความเร็วในการผสมได้ไม่น้อยกว่า 10 ระดับ

4.7 เป็นอุปกรณ์ไฟฟ้า ใช้กำลังมอเตอร์ไม่น้อยกว่า 315 วัตต์

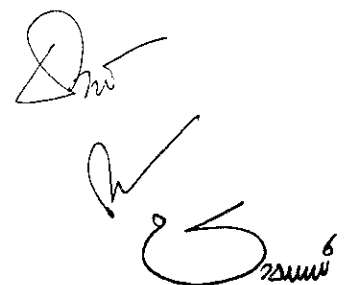
4.8 ตัวเครื่องสีแดง หรือสีดำ หรือสีบรอนด์

4.9 ใช้ไฟฟ้า 220 โวลท์ 50 เฮิร์ตซ์

4.10 เป็นผลิตภัณฑ์มาตรฐานยุโรป อเมริกา หรือญี่ปุ่น

4.11 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

4.12 เพื่อประโยชน์ในการบริการ และการซ่อมบำรุงหลังการขาย ผู้เสนอราคาจะต้องมีหนังสือรับรอง
อะไหล่เป็นเวลา ไม่น้อยกว่า 2 ปี ฉบับจริงจากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์หรือตัวแทนเจ้าของ
ผลิตภัณฑ์โดยตรง โดยระบุหน่วยงานผู้ซื้ออย่างชัดเจน



Handwritten signatures and initials, including a large signature and a smaller one with the name 'วรรณ' (Wann) written below it.

5. เครื่องนวดแป้ง

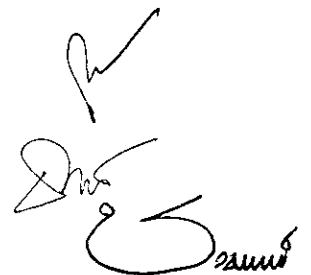
จำนวน 2 เครื่อง

- 5.1 เป็นเครื่องนวดแป้งแบบสองแขน ขนาดไม่น้อยกว่า 10 กิโลกรัม
- 5.2 มีความแข็งแรงทนทานเหมาะสมกับการใช้งาน
- 5.3 ตัวเครื่องประกอบด้วยเหล็กหล่อเคลือบสีทั้งตัว ไม่เป็นสนิม
- 5.4 ถังผสมสแตนเลสยึดติดกับตัวเครื่อง ถังหมุนรอบตัว
- 5.5 มีแขนผสมแบบสแตนเลส ยึดติดกับตัวเครื่อง 2 แขน
- 5.6 สามารถใช้ขนาดแป้งได้ตั้งแต่ 1 กิโลกรัม – 10 กิโลกรัม
- 5.7 มอเตอร์ ขนาดไม่น้อยกว่า 1/2 แรงม้า
- 5.8 ใช้ไฟ 220 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์
- 5.9 ที่ตัวเครื่องมีปุ่มเปิดปิดเครื่อง สายไฟและปลั๊กเสียบ
- 5.10 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี
- 5.11 มีเอกสารแสดงการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า จากกระทรวงพาณิชย์อย่างถูกต้อง
- 5.12 เพื่อประโยชน์ในการบริการ และการซ่อมบำรุงหลังการขาย ผู้เสนอราคาจะต้องมีหนังสือสำรองอะไหล่เป็นเวลา ไม่น้อยกว่า 2 ปี ฉบับจริงจากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์โดยตรง โดยระบุหน่วยงานผู้ซื้ออย่างชัดเจน

6. เครื่องตีไข่

จำนวน 2 เครื่อง

- 6.1 เป็นเครื่องตีไข่ ขนาดความจุไม่น้อยกว่า 10 ลิตร
- 6.2 ขนาดไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 40 x 35 x 75 ซม.
- 6.3 โครงสร้างเครื่องมีความแข็งแรงทนทานเหมาะสมกับการใช้งาน
- 6.4 มีหัวตี 3 แบบ คือ แบบตะกร้อ แบบตะขอ และแบบพาย
- 6.5 มีถังผสมแบบสแตนเลส จำนวน 1 ใบ สามารถถอดล้าง ทำความสะอาดได้
- 6.6 ใช้มอเตอร์ขนาดไม่น้อยกว่า 370 วัตต์
- 6.7 ใช้ไฟฟ้า ขนาด 220 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์
- 6.8 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี



7. เครื่องอัดไส้กรอก

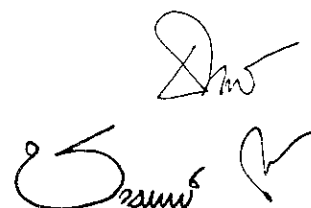
จำนวน 2 เครื่อง

- 7.1 เป็นเครื่องอัดไส้กรอกระบบไฮโดรลิก
- 7.2 ตัวเครื่องทำจากโลหะไร้สนิม สามารถถอดล้างทำความสะอาดได้
- 7.3 ขนาดไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 50 x 40 x 120 ซม.
- 7.4 กระบอกบรรจุไส้กรอกทำด้วยสแตนเลส อยู่ในแนวตั้ง
- 7.5 ขนาดความจุกระบอกไม่น้อยกว่า 15 ลิตร
- 7.6 กำลังการผลิตไม่น้อยกว่า 300 กิโลกรัม/ชั่วโมง
- 7.7 มีซีลยางป้องกันการรั่วของอาหาร
- 7.8 มีกรวยอัดแบบแยกส่วนขนาดต่างๆ
- 7.9 กำลังไฟฟ้าขนาดไม่น้อยกว่า 450 วัตต์
- 7.10 ใช้ไฟฟ้า 220 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์
- 7.11 รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

8. เครื่องบดเนื้อ

จำนวน 2 เครื่อง

- 8.1 โครงสร้างทำด้วยสแตนเลสทั้งหมด
- 8.2 ขนาดไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 21 x 43 x 52 ซม.
- 8.3 มอเตอร์เป็นชนิดมีการระบายความร้อนในตัว สามารถใช้งานต่อเนื่องได้
- 8.4 มีปุ่มถอยหลัง (Reverse control) เมื่อเนื้อติดในเกลียวบด
- 8.5 มีถาดบรรจุเนื้อด้านบน
- 8.6 ใบมีดและรังผึ้งทำจากสแตนเลสเกรด 304
- 8.7 กำลังการผลิตไม่น้อยกว่า 150 กก./ชม.
- 8.8 กำลังไฟฟ้าขนาดไม่น้อยกว่า 735 วัตต์
- 8.9 มีรังผึ้งบดขนาด 4.5 มม.
- 8.10 ชิ้นส่วนต่างๆ ถอดทำความสะอาดได้
- 8.11 ใช้ไฟฟ้า 220 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์
- 8.12 เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานสากล CE, NSF เป็นอย่างน้อย
- 8.13 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี
- 8.14 เพื่อประโยชน์ในการบริการ และการซ่อมบำรุงหลังการขาย ผู้เสนอราคาจะต้องมีหนังสือสำรองอะไหล่เป็นเวลา ไม่น้อยกว่า 2 ปี ฉบับจริงจากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์หรือตัวแทนเจ้าของผลิตภัณฑ์โดยตรง โดยระบุหน่วยงานผู้ซื้ออย่างชัดเจน

Handwritten signature and a circular stamp with the name 'อรรณพ' (Arnon) inside.

9. เครื่องสับผสม

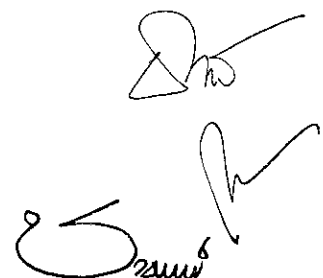
จำนวน 2 เครื่อง

- 9.1 เป็นเครื่องบด สับ ผสมอาหาร
- 9.2 ขนาดเครื่องไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 35 x 30 x 25 ซม.
- 9.3 เหมาะสำหรับบดสับอาหาร เช่น กระเทียม เนื้อ เครื่องพริกแกง อาหารเหลวเป็นต้น
- 9.4 โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส ทนทานในการใช้งาน
- 9.5 Bowl สแตนเลสสามารถยกออกทำความสะอาด และตั้งไฟอุ่นหรือต้มได้
- 9.6 มีไมโครสวิตช์ควบคุมการใช้งานของเครื่อง
- 9.7 มีสวิตช์เปิด-ปิดกันความเปียกชื้นและความมันได้
- 9.8 ขนาดความจุของ Bowl ไม่น้อยกว่า 3 ลิตร
- 9.9 กำลังไฟไม่น้อยกว่า 350 วัตต์ / 1/2 แรงม้า
- 9.10 ใช้ไฟฟ้า 220 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์
- 9.11 เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานสากล CE, NSF เป็นอย่างน้อย
- 9.12 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี
- 9.13 เพื่อประโยชน์ในการบริการ และการซ่อมบำรุงหลังการขาย ผู้เสนอราคาจะต้องมีหนังสือสำรองอะไหล่เป็นเวลา ไม่น้อยกว่า 2 ปี ฉบับจริงจากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์หรือตัวแทนเจ้าของผลิตภัณฑ์โดยตรง โดยระบุหน่วยงานผู้ซื้ออย่างชัดเจน

10. เครื่องปั่นไอศกรีม

จำนวน 3 เครื่อง

- 10.1 เป็นเครื่องปั่นไอศกรีมระบบการทำงานอัตโนมัติ
- 10.2 ขนาดเครื่องไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 40 x 25 x 20 ซม.
- 10.3 วัสดุของตัวเครื่องทำด้วยสแตนเลส และพลาสติก ABS
- 10.4 ระบบแสดงผลอุณหภูมิแบบดิจิตอล
- 10.5 โถอลูมิเนียมแยกไม่น้อยกว่า 1.5 ลิตร
- 10.6 ปริมาตรสูงสุดของส่วนผสมที่จุได้ไม่น้อยกว่า 0.7 ลิตร
- 10.7 ระยะเวลาปั่นประมาณ 40-60 นาที
- 10.8 ระบบทำความเย็นไม่ทำลายสภาพแวนด้า R-134a
- 10.9 กำลังไฟไม่น้อยกว่า 150 วัตต์
- 10.10 ใช้ไฟฟ้า 220 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์
- 10.11 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี



11. ตู้อบไฟฟ้า

จำนวน 6 ตู้

- 11.1 เตาอบไฟฟ้าแบบกระจายความร้อน และมีระบบสตีมไอน้ำ
- 11.2 โครงสร้างเตาทำด้วยสแตนเลสทั้งหมด
- 11.3 ขนาดเตาไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 60 x 55 x 50 ซม.
- 11.4 มีชุดทำความร้อน โดยให้ความร้อนจากด้านบน และลมออกจากผนังทั้ง 2 ด้าน
- 11.5 ประตูด้านหน้าเตาอบเป็นกระจกแบบ 2 ชั้น สามารถมองเห็นการทำงานภายในเตาได้
- 11.6 ภายในมีชั้นวางถาดไม่น้อยกว่า 4 ชั้น
- 11.7 มีถาดพื้นเรียบและตะแกรงขนาด 43.5 x 32 ซม. อย่างละ 2 อัน
- 11.8 สามารถตั้งเวลาในการทำงานได้ 0-60 นาที
- 11.9 ให้อุณหภูมิความร้อน 50-250 องศาเซลเซียส
- 11.10 กำลังไฟสูงสุดไม่น้อยกว่า 3,000 วัตต์
- 11.11 เป็นผลิตภัณฑ์มาตรฐานยุโรป อเมริกา หรือญี่ปุ่น
- 11.12 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี
- 11.13 เพื่อประโยชน์ในการบริการ และการซ่อมบำรุงหลังการขาย ผู้เสนอราคาจะต้องมีหนังสือรับรอง ระยะเวลาไม่น้อยกว่า 2 ปี ฉบับจริงจากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์หรือตัวแทนเจ้าของ ผลิตภัณฑ์โดยตรง โดยระบุหน่วยงานผู้ซื้ออย่างชัดเจน

12. โต๊ะเตรียมอาหารพื้นแกรนิต

จำนวน 6 ตัว

- 12.1 เป็นโต๊ะเตรียมอาหารสแตนเลส
- 12.2 ขนาดไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 150 x 64 x 80 ซม. พร้อมกันเปื้อนไม่น้อยกว่า 15 ซม.
- 12.3 หน้าโต๊ะด้านบนปูหินแกรนิตสีด้าอย่างดี
- 12.4 โครงสร้างสแตนเลสรับหน้าโต๊ะด้านบนใช้สแตนเลสเกรด 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.2 มม.
- 12.5 พื้นชั้นล่างใช้สแตนเลสชนิด 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.2 มม.
- 12.6 ขาใช้สแตนเลสกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1 ½ นิ้ว จำนวน 4 ขา สามารถปรับได้
- 12.7 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี



13. เครื่องปั่นผสมอาหาร

จำนวน 6 ตัว

- 13.1 เป็นเครื่องปั่นผสมอาหาร หรือเครื่องคั้น
- 13.2 แบบมีกล่องเก็บเสียงอะคริลิค ครอบเฉพาะโถปั่น
- 13.3 โถปั่นมีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 2.5 ลิตร
- 13.4 โถปั่นทำด้วยโพลีคาร์บอเนต แข็งแรงทนทาน
- 13.5 ขนาดเครื่องไม่น้อยกว่า 20 x 20 x 45 ซม.
- 13.6 กำลังไฟไม่น้อยกว่า 2,100 วัตต์
- 13.7 ใช้ไฟฟ้า 220 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์
- 13.8 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

14. เครื่องคั้นและแยกกาก

จำนวน 6 เครื่อง

- 14.1 เป็นเครื่องคั้นน้ำผลไม้แบบแยกกาก
- 14.2 ฟیلเตอร์กรองน้ำผลไม้ทำจากสแตนเลสไร้สนิม
- 14.3 สามารถปรับระดับความเร็วได้ไม่น้อยกว่า 2 ระดับ
- 14.4 ช่องใส่ผลไม้มีขนาดไม่น้อยกว่า 85 มม.
- 14.5 โถบรรจุกากมีขนาดไม่น้อยกว่า 2 ลิตร
- 14.6 เหยือกใส่น้ำผลไม้มีความจุไม่น้อยกว่า 1 ลิตร
- 14.7 กำลังมอเตอร์ไม่น้อยกว่า 1,200 วัตต์
- 14.8 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

15. ตู้หมักแป้ง

จำนวน 1 ตู้

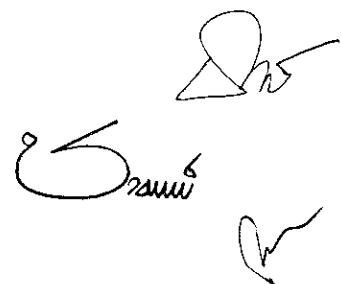
- 15.1 โครงสร้างตู้ทำด้วยสแตนเลส
- 15.2 ขนาดไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 60 x 85 x 190 ซม.
- 15.3 สามารถวอร์มแป้งได้ไม่น้อยกว่า 15 ถาด
- 15.4 ให้ความร้อนด้วยระบบไอน้ำ โดยใช้ฮีตเตอร์ในการทำให้น้ำเป็นไอ
- 15.5 ประตูด้านหน้ามีกระจกทนความร้อน สามารถมองเห็นภายในได้
- 15.6 มีปุ่มควบคุมการทำงานแบบดิจิตอลคอนโทรล
- 15.7 กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 2,600 วัตต์
- 15.8 ใช้ไฟฟ้า 220 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์
- 15.9 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี



16. เครื่องรีดพาย

จำนวน 1 เครื่อง

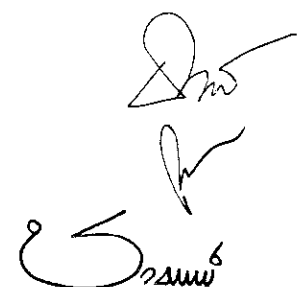
- 16.1 เครื่องรีดแป้งพายแบบตั้งพื้น
- 16.2 ตัวเครื่องทำด้วยวัสดุที่มีความทนทาน แข็งแรง
- 16.3 ขนาดเครื่องไม่น้อยกว่า 2500 x 850 x 1100 มม.
- 16.4 สามารถปรับความหนา-บางของแป้งได้ ตั้งแต่ 1.2 ถึง 38 มม.
- 16.5 มีหน้ากว้างของสายพานที่ใช้ทำงานไม่น้อยกว่า 500 มม.
- 16.6 มีความยาวของสายพานที่ใช้ทำงานไม่น้อยกว่า 2000 มม.
- 16.7 มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางลูกกลิ้งสายพานไม่ต่ำกว่า 60 มม.
- 16.8 ขนาดมอเตอร์ไม่น้อยกว่า 750 วัตต์
- 16.9 ใช้ไฟฟ้า 380 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์
- 16.10 เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน CE เป็นอย่างน้อย
- 16.11 มีน้ำหนักเครื่องไม่เกินกว่า 160 กิโลกรัม
- 16.12 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

Handwritten signature and initials in black ink, located at the bottom right of the page. The signature appears to be 'สมาน' (Sam-an) and there are additional initials or marks below it.

17. ตู้อบแห้ง

จำนวน 1 ตู้

- 17.1 เป็นตู้อบลมร้อนหรือ อบแห้ง ที่ทำด้วยสแตนเลสเกรด 304 หนาไม่น้อยกว่า 0.8 มม.
- 17.2 ขนาดภายนอกไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 65 x 70 x 175 ซม. ความสูงของตู้รวมล้อ
- 17.3 มีประตูสแตนเลสชนิดทึบ 1 บานขนาดไม่ต่ำกว่า (กว้าง x ยาว) 45 x 130 ซม.
- 17.4 บานประตูบุฉนวนกันความร้อนด้วยใยหินความหนาไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว
- 17.5 มือจับชนิดมีกลอนเปิด-ปิดได้ในตัว
- 17.6 ผนังซ้าย-ขวาภายในตู้เจาะช่องระบายความร้อนเพื่อให้ลมร้อนหมุนเวียน
- 17.7 ภายในตู้มีฉากรับแดดทำจากสแตนเลสขนาด 1.5 x 1.5 นิ้ว ความหนาของฉากรับแดดไม่น้อยกว่า 1.5 มม. ระยะห่างแต่ละชั้นประมาณ 10 ซม. จำนวนไม่น้อยกว่า 10 ชั้น
- 17.8 ด้านบนตู้มีชุดมอเตอร์ขนาดไม่น้อย ¼ แรงม้า มอเตอร์มาตรฐานยุโรป หรือญี่ปุ่น
- 17.9 มีท่อระบายความชื้นชนิดมีลิ้นสามารถเปิด-ปิดได้
- 17.10 ให้ความร้อนในการทำงานด้วยฮีตเตอร์ไม่น้อยกว่า 4,000 วัตต์
- 17.11 มีพัดลมกระจายความร้อนภายในตู้ด้วยใบพัดลมขนาด 8 นิ้ว
- 17.12 ชุดควบคุมการทำงานของตู้มีอุปกรณ์ดังต่อไปนี้
 - 17.12.1 ชุดควบคุมอุณหภูมิแสดงผลเป็นตัวเลขสามารถควบคุมที่ 45-110 องศาเซลเซียส
 - 17.12.2 ชุดตั้งเวลาการทำงาน สามารถตั้งได้ไม่น้อยกว่า 200 ชม.
 - 17.12.3 ปุ่มไฟแสดงการทำงานของเครื่อง
 - 17.12.4 ปุ่มไฟแสดงการทำงานของมอเตอร์
 - 17.12.5 ออดเสียงสัญญาณเตือนเมื่อถึงเวลาที่ตั้งไว้
- 17.13 มีล้อยูรีเทรนสามารถเคลื่อนที่ได้จำนวน 4 ล้อ มีเบรคอย่างน้อยจำนวน 2 ล้อ
- 17.14 ใช้ระบบไฟฟ้า 220 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์
- 17.15 พร้อมฉาดสแตนเลสชนิดเจาะรูขนาด 40 x 60 ซม. จำนวนไม่น้อยกว่า 10 ใบ
- 17.16 มีเอกสารการแสดงผลการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าอย่างถูกต้องจากกระทรวงพาณิชย์
- 17.17 พร้อมติดตั้งจนสามารถใช้งานได้
- 17.18 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี



Handwritten signature and stamp, likely indicating approval or completion.

18. เครื่องชงกาแฟ

จำนวน 1 เครื่อง

- 18.1 เครื่องชงกาแฟระบบก้านอัด Automatic
- 18.2 เป็นเครื่องทำกาแฟ Espresso และ Cappuccino แบบ Automatic ชนิด 2 หัว
- 18.3 โครงสร้างเครื่องทำจากเหล็กกล้า และอลูมิเนียม
- 18.4 แผงด้านหน้า, ด้านข้าง และด้านหลัง ทำจากสแตนเลสขัดเงา
- 18.5 ปีกด้านข้างทำจากอลูมิเนียมสีฝุ่น หล่อแบบใช้ปั๊มหลอม
- 18.6 ด้านบนของตัวเครื่องสามารถวางแก้วได้
- 18.7 มีก้านสตีมหาด้วยสแตนเลส ไม่น้อยกว่า 1 ก้าน
- 18.8 ก้านชงมีความลาดเอียง 10 องศา เพื่อความสะดวกในการชง
- 18.9 มีแรงดันปั๊มน้ำไม่น้อยกว่า 9 บาร์ และแรงดันหม้อต้ม Boiler ไม่น้อยกว่า 1.2 บาร์
- 18.10 ความจุหม้อต้ม Boiler ไม่น้อยกว่า 10 ลิตร
- 18.11 ความจุของ Heat Exchanger ไม่น้อยกว่า 0.35 ลิตร x 2
- 18.12 กำลังไฟฟ้า 3,000-3,300 วัตต์
- 18.13 พร้อมเครื่องบดเมล็ดกาแฟแบบอัตโนมัติ
- 18.14 เพื่องบด ไม่น้อยกว่า 64 มม.
- 18.15 สามารถปรับความละเอียดในการบดได้
- 18.16 ความเร็วในการบด ไม่น้อยกว่า 7 กก./ชม.
- 18.17 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี



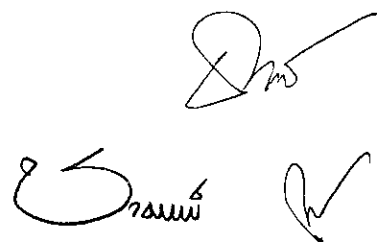


Gramm

19. ตู้ทำน้ำร้อนและน้ำเย็น

จำนวน 1 ตู้

- 19.1 เป็นเครื่องผลิตน้ำดื่มชนิด 2 อุณหภูมิ
- 19.2 ตัวเครื่องทำด้วยสแตนเลสเกรด 304
- 19.3 มีหัวจ่ายน้ำร้อน-น้ำเย็นอย่างละ 1 หัวจ่าย
- 19.4 ถังบรรจุน้ำเย็นขนาดไม่น้อยกว่า 30 ลิตร ไม่เกิดสารตะกั่ว
- 19.5 ถังบรรจุน้ำเย็นขนาดไม่น้อยกว่า 2 ลิตร ไม่เกิดสารตะกั่ว
- 19.6 ขนาดตัวเครื่องไม่น้อยกว่า 46 x 46 x 120 ซม.
- 19.7 แกนก๊อกน้ำทำด้วยสแตนเลสมีความแข็งแรงสูง
- 19.8 มีอุปกรณ์ควบคุมระดับน้ำด้วยสวิทช์ลูกลอยอัตโนมัติ
- 19.9 ควบคุมอุณหภูมิ น้ำร้อน-น้ำเย็นด้วยเทอร์โมสแตท แยกอิสระออกจากกัน
- 19.10 เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเอกสารการรับรอง กระบวนการผลิตไร้สารตะกั่วจากหน่วยงานภาครัฐ
- 19.11 คอมเพรสเซอร์ขนาดไม่น้อยกว่า 1/5 แรงม้า เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานอุตสาหกรรม มอก.
- 19.12 ใช้น้ำยาทำความเย็น R-134a ชนิดไม่ทำลายสภาวะแวดล้อม
- 19.13 มีระบบกรองน้ำอย่างน้อย 4 ขั้นตอนดังนี้
 - ใช้กรอง Activated Carbon กรองตะกอน ฝุ่น สิ่งสกปรก สารแขวนลอยต่าง ๆ
 - ใช้กรอง Pre Carbon Filter กำจัดกลิ่น สี รส คลอรีน สารพิษต่าง ๆ และสารอินทรีย์ที่เจือปนมา กับน้ำ
 - ใช้กรอง UF Membrane สามารถกรองแบคทีเรีย สารปนเปื้อนอื่น ๆ โดยไม่ทำให้สูญเสียแร่ธาตุใน น้ำ ความละเอียด 0.01 ไมครอน
 - ใช้กรอง Post Carbon Filter กำจัดกลิ่น สี กลิ่น พร้อมปรับสภาพน้ำให้เป็นธรรมชาติ
- 19.14 ชุดกรองบรรจุภายในเครื่องอย่างมิดชิด สามารถเปิดประตูคู่เพื่อทำการเปลี่ยนไส้กรองและ บำรุงรักษาได้สะดวก
- 19.15 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี
- 19.16 เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเอกสารแสดงการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า จากกระทรวงพาณิชย์อย่าง ถูกต้อง
- 19.17 เพื่อประโยชน์ในการบริการ และการซ่อมบำรุงหลังการขาย ผู้เสนอราคาจะต้องมีหนังสือสำรอง อะไหล่เป็นเวลา ไม่น้อยกว่า 2 ปี ฉบับจริงจากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์โดยตรง โดยระบุ หน่วยงานผู้ซื้ออย่างชัดเจน



Handwritten signature and stamp, likely indicating approval or completion.

20. เครื่องทำพาสต้า

จำนวน 3 เครื่อง

- 20.1 เป็นเครื่องรีดแป้งพาสต้า แบบตั้งโต๊ะ
- 20.2 หัวตัดสามารถถอดออกเปลี่ยนได้ตามต้องการของลักษณะเส้น
- 20.3 สามารถทำเส้นได้หลากหลายรูปแบบ
- 20.4 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

21. เตาทอดไฟฟ้า

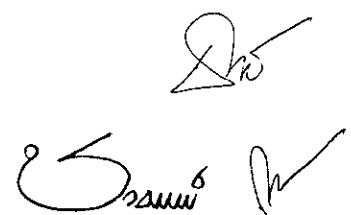
จำนวน 2 เตา

- 21.1 เตาทอดไฟฟ้าชนิดตั้งโต๊ะแบบ 2 ตะแกรง
- 21.2 ความจุรวมไม่น้อยกว่า 8 ลิตร
- 21.3 โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส
- 21.4 ขนาดไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 45 x 35 x 30 ซม.
- 21.5 อุณหภูมิความร้อนรวมไม่น้อยกว่า 4,000 วัตต์
- 21.6 มีเทอร์โมสแตทควบคุมอุณหภูมิความร้อนของเครื่องได้
- 21.7 มีระบบควบคุมอุณหภูมิอัตโนมัติเมื่อความร้อนถึงอุณหภูมิที่กำหนด
- 21.8 สามารถถอดออกทำความสะอาดได้
- 21.9 ใช้ไฟฟ้า 220 โวลต์ 50 เฮิรตซ์
- 21.10 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

22. ตู้เก็บอุปกรณ์

จำนวน 3 ตู้

- 22.1 เป็นตู้เก็บของสแตนเลสแบบยืน หน้าบานเจาะรู
- 22.2 ขนาดไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 120 x 60 x 180 ซม.
- 22.3 โครงสร้างตู้ใช้สแตนเลสเกรด 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.0 มม.
- 22.4 มีประตูบานเปิดใช้สแตนเลสเกรด 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.0 มม. กรูแผ่นสแตนเลสรูขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า ¼ นิ้ว ด้านในปิดด้วยมุ้งลวดอลูมิเนียม
- 22.5 ภายในมีชั้นจำนวนไม่น้อยกว่า 4 ชั้น สามารถปรับระดับได้
- 22.6 พื้นด้านล่างและชั้นกลางใช้สแตนเลสเกรด 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.2 มม.
- 22.7 ขาใช้สแตนเลสกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1 ½ นิ้ว พร้อมขาปรับระดับได้ จำนวน 4 ขา พร้อมกระบอก สแตนเลสสวมขาทั้งหมด
- 22.8 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี



23. โต๊ะสแตนเลสพร้อมที่เก็บอุปกรณ์

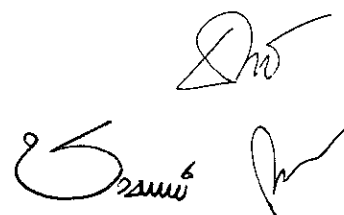
จำนวน 6 ตัว

- 23.1 เป็นโต๊ะสแตนเลสพร้อมลิ้นชักเก็บอุปกรณ์
- 23.2 ขนาดโต๊ะไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 180 x 80 x 75 ซม.
- 23.3 พื้นโต๊ะด้านบนเป็นสแตนเลสหนาไม่น้อยกว่า 1.2 มม. เสริมไม้อัดหนาไม่น้อยกว่า 15 มม.
- 23.4 ด้านใต้พื้นโต๊ะมีลิ้นชักสำหรับเก็บอุปกรณ์ฝังละไม่น้อยกว่า 3 ลิ้นชัก
- 23.5 ขาโต๊ะยึดตัว H ใช้แป้นสแตนเลสกลมขนาดไม่น้อยกว่า Ø 1 ½ นิ้ว
- 23.6 ขาเป็นท่อกลมสแตนเลส ขนาดไม่น้อยกว่า Ø 1 ½ นิ้ว สามารถปรับระดับได้ จำนวน 4 ขา ทำจากอัลลอยแบบดันทัน
- 23.7 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

24. ชุดเครื่องฉายทอดสัญญาณ

จำนวน 1 ชุด

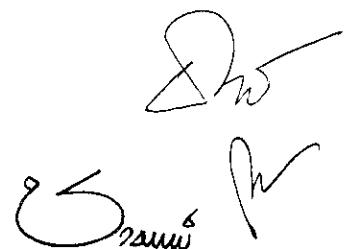
- 24.1 เครื่องมัลติมีเดียโปรเจกเตอร์ขนาดไม่น้อยกว่า 2,700 ANSI Lumens
- 24.2 เป็นเครื่องฉายภาพระบบดิจิทัล (Digital Light Processing) DLP
- 24.3 สามารถแสดงรายละเอียดที่ True XGA (1,024x768) และรองรับสัญญาณคอมพิวเตอร์ได้สูงสุดถึง SXGA
- 24.4 มีกำลังส่องสว่างไม่น้อยกว่า 2,700 ANSI LUMENS (Standard Mode)
- 24.5 มีจอรับภาพขนาดเส้นทแยงมุมไม่น้อยกว่า 100 นิ้ว ใช้เนื้อผ้าชนิด MATT WHITE
- 24.6 เป็นจอรับภาพแบบชนิดควบคุมการขึ้นลงของจอภาพ และม้วนเก็บด้วยมอเตอร์ไฟฟ้า
- 24.7 มอเตอร์ไฟฟ้า เป็นชนิดที่สามารถหมุนย้อนกลับได้ซึ่งสามารถควบคุมการหยุดของจอได้ทุกตำแหน่งและจะหยุด เมื่อขึ้นสุดหรือลงสุด
- 24.8 เนื้อจอสีขาวทำจากวัสดุ Fiber ด้านหลังเคลือบสีดำทนต่อการขีดข่วน ป้องกันการติดไฟ และสามารถทำความสะอาดได้
- 24.9 ใช้ไฟฟ้า 220 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์
- 24.10 พร้อมติดตั้งจนสามารถใช้งานได้
- 24.11 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี



25. ชุดเครื่องขยายเสียง

จำนวน 1 ชุด

- 25.1 เครื่องขยายเสียงกำลังขยายไม่ต่ำกว่า 50 วัตต์
- 25.2 สามารถต่อไมโครโฟนภายนอกได้ไม่น้อยกว่า 2 ช่อง
- 25.3 รองรับการใส่สัญญาณเสียงจาก USB ได้ (หรือใช้อุปกรณ์เสริม)
- 25.4 มีปุ่มปรับเสียง หูม แหลม ด้านหน้าเครื่อง
- 25.5 รองรับความถี่ใช้งาน 100 Hz - 15 KHz หรือกว้างกว่า
- 25.6 สัญญาณรบกวน (THD) ต่ำ 3% หรือน้อยกว่า
- 25.7 ใช้ไฟฟ้ากระแสสลับ 220V 50Hz มี Fuse ป้องกันปัญหาทางไฟฟ้า
- 25.8 ติดตั้งในตู้โลหะที่แข็งแรง มีแบตเตอรี่ชนิด Sealed Lead Acid ติดตั้งพร้อมใช้งาน
- 25.9 สามารถใช้งานได้ไม่น้อยกว่า 5 ชั่วโมงต่อเนื่อง กรณีไฟฟ้าดับ
- 25.10 ระบบไมโครโฟนไร้สาย ประกอบด้วย เครื่องรับคลื่นสัญญาณ, ไมโครโฟนไร้สายชนิดถือและไมโครโฟนไร้สายชนิดหนีบ อย่างละ 1 ชุด
- 25.11 ทำงานที่ย่านความถี่ UHF เพื่อหลีกเลี่ยงสัญญาณรบกวน
- 25.12 มีช่วงตอบสนองความถี่ที่ 60 Hz – 18 KHz
- 25.13 การรับส่งสัญญาณในภาคส่งสัญญาณของไมโครโฟนควบคุมด้วย CPU ซึ่งทำหน้าที่แยกความแตกต่างระหว่างสัญญาณ 2 สัญญาณที่ตัวเครื่องรับ เมื่อเครื่องรับอยู่ในจุดที่สัญญาณไม่สามารถเข้าถึง ระบบ CPU จะทำการปรับการส่งสัญญาณให้เสาอากาศสามารถรับสัญญาณจากเครื่องส่งได้โดยอัตโนมัติ
- 25.14 ภาครับสัญญาณเป็นแบบ 2 ช่องสัญญาณความถี่ มีรูปแบบการรับสัญญาณเป็นแบบ Dual Antenna – Diversity
- 25.15 สามารถเลือกสัญญาณเอาต์พุตได้ทั้งแบบ Mic และแบบ Line
- 25.16 มีลำโพงชนิด 2 Way bass reflex type ขนาด 12 เซนติเมตร และลำโพงเสียงแหลม ชนิด DOME ขนาด 2.5 ซม. จำนวนไม่น้อยกว่า 2 ชุด
- 25.17 ทนกำลังขับได้ไม่น้อยกว่า 30 วัตต์
- 25.18 ความถี่ตอบสนองไม่น้อยกว่า 80 – 20,000 Hz.
- 25.19 มีแรงดันขาเข้าไม่น้อยกว่า 100 โวลต์ 70 โวลต์ และ 8 โอห์ม
- 25.20 ความไวที่ตอบสนองไม่น้อยกว่า 90 ดีบี ที่ 1 วัตต์ / 1 เมตร
- 25.21 เป็นลำโพงกันละอองน้ำ (WATER RESISTANCE) ตามมาตรฐาน IP-X4
- 25.22 ติดตั้งได้ทั้งแนวตั้ง และแนวนอน พร้อมขายึดลำโพงในตัว
- 25.23 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี



Handwritten signatures and stamps at the bottom right of the page.

26. เก้าอี้สแตนเลส

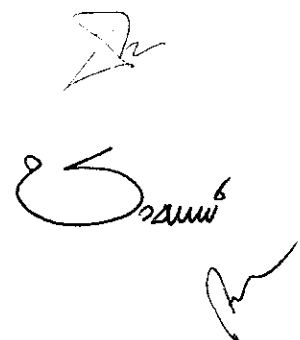
จำนวน 45 ตัว

- 26.1 เก้าอี้สำหรับนั่งทำจากสแตนเลส
- 26.2 พื้นเก้าอี้ทำด้วยสแตนเลสหนาไม่น้อยกว่า 1.0 มม. พับขึ้นรูป 2 จังหวะ ไม่มีรอยต่อ
- 26.3 ใต้ที่นั่งมีคานรองรับเพิ่มความแข็งแรงโดยใช้สแตนเลสทรงสี่เหลี่ยม ขนาดไม่น้อยกว่า 45 มม.
- 26.4 ที่นั่งเป็นวงกลม มีขนาด $\varnothing$ ไม่น้อยกว่า 32 ซม.
- 26.5 ขนาดความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 50 ซม.
- 26.6 ขาโต๊ะทำด้วยท่อกลมสแตนเลส ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 7/8 นิ้ว หนาไม่น้อยกว่า 1.0 มม.
- 26.7 คานยึดรอบขาทำด้วยท่อสแตนเลสกลมขนาดไม่น้อยกว่า 1/2 นิ้ว หนาไม่น้อยกว่า 1.0 มม.
- 26.8 ปลายขาเก้าอี้พลาสติกชุบเปอร์ลินชนิดปุ่มเกลียวสวมด้านใน
- 26.9 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

27. ชั้นวางของ

จำนวน 6 ชุด

- 27.1 ชั้นตะแกรงวางภาชนะ 4 ชั้น ทำด้วยสแตนเลสเกรด 304
- 27.2 ขนาดไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 150 x 50 x 150 ซม.
- 27.3 กรอบแต่ละชั้นทำด้วยท่อกลมสแตนเลสกลมไม่น้อยกว่า $\varnothing$ 1 1/2 นิ้ว หนาไม่น้อยกว่า 1.5 มม.
- 27.4 มีล้อจำนวน 4 ล้อ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 4 นิ้ว สามารถล็อกได้ 2 ล้อ
- 27.5 ชั้นของแต่ละชั้นทำด้วยสแตนเลสกลม
- 27.6 มีถาดรองน้ำใต้ชั้นตะแกรงทุกชั้น ใช้สแตนเลสชนิด 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.0 มม.
- 27.7 ถาดรองน้ำสามารถเลื่อนเข้า-ออก และถอดทำความสะอาดได้
- 27.8 มีราวกันตกรอบ 3 ด้าน ใช้แป๊ปสแตนเลสกลมขนาดไม่น้อยกว่า $\varnothing$ 3/8 นิ้ว สูงไม่น้อยกว่า 10 ซม.
- 27.9 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

Handwritten signature and a circular stamp with Thai text, likely an official seal or approval mark.

28. ชุดอุปกรณ์งานครัว

จำนวน 6 ชุด

28.1	หม้อหุงต้ม ขนาด 18 ซม.	จำนวน 1 ใบ
28.2	หม้อหุงต้ม ขนาด 26 ซม.	จำนวน 1 ใบ
28.3	หม้อต้ม Chef ขนาด 16 ซม.	จำนวน 1 ใบ
28.4	หม้อต้ม Chef ขนาด 18 ซม.	จำนวน 1 ใบ
28.5	กระทะต้ม Chef ขนาด 24 ซม.	จำนวน 1 ใบ
28.6	กระทะนออนสติก ขนาด 24 ซม.พร้อมตะหลิว	จำนวน 1 ชุด
28.7	ทัพพี Image	จำนวน 2 อัน
28.8	ตะหลิว Image	จำนวน 2 อัน
28.9	กระบวย ขนาด 3.5 นิ้ว	จำนวน 2 อัน
28.10	กระบวยโปรง ขนาด 4.5 นิ้ว	จำนวน 1 อัน
28.11	มีดอเนกประสงค์ ขนาด 5 นิ้ว	จำนวน 1 อัน
28.12	มีดครัว ขนาด 8 นิ้ว	จำนวน 1 อัน
28.13	มีดลับขนาด 7.5 นิ้ว	จำนวน 1 อัน
28.14	ถ้วยตวงสเตนเลส ขนาด 800 ซีซี	จำนวน 1 อัน
28.15	ชุดช้อนตวงสเตนเลส	จำนวน 1 ชุด
28.16	ชุดถ้วยตวง 4 ชิ้น	จำนวน 1 ชุด
28.17	ช้อนกลางสั้น	จำนวน 1 โหล
28.18	ชุดช้อนส้อม	จำนวน 1 โหล
28.19	ที่คีบสปาเก็ตตี้	จำนวน 1 อัน
28.20	ที่คิบน้ำแข็ง	จำนวน 1 อัน
28.21	ที่คีบของร้อนทรงกรรไกร	จำนวน 1 อัน
28.22	ชามพักอาหารร้อน มีรูรอบ	จำนวน 1 อัน
28.23	ชามผสมแบ่ง ขนาด 15 ซม.	จำนวน 1 ใบ
28.24	ชามผสมแบ่ง ขนาด 18 ซม.	จำนวน 1 ใบ
28.25	ชามผสมแบ่ง ขนาด 21 ซม.	จำนวน 1 ใบ
28.26	เขียงสี่พร้อมขาตั้ง	จำนวน 1 ชุด
28.27	ถังล้างขนาด 32 ซม.	จำนวน 1 ชุด
28.28	ถาดอลูมิเนียม ขนาด 40x60 ซม.	จำนวน 4 ใบ
28.29	จานเมลามีนทรงตื้น ขนาด 9 นิ้ว	จำนวน 12 ใบ
28.30	ชามเมลามีน ขนาด 8.5 นิ้ว	จำนวน 12 ใบ
28.31	ถ้วยเมลามีน ขนาด 4.5 นิ้ว	จำนวน 6 ใบ




29. เครื่องชั่งละเอียด

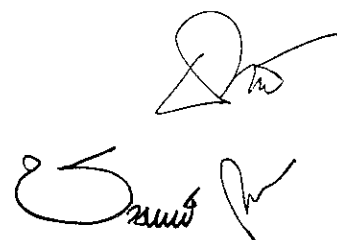
จำนวน 6 เครื่อง

- 29.1 ชั่งน้ำหนักสูงสุดไม่น้อยกว่า 3000 กรัม
- 29.2 ค่าละเอียดได้ 0.5 กรัม
- 29.3 จานชั่งสเตนเลส ขนาดไม่น้อยกว่า 25 x 18 ซม.
- 29.4 ตัวเลข LCD สีดำ มองเห็นชัดเจน และ Backlight สีฟ้าอ่อน
- 29.5 สามารถชั่งได้ไม่น้อยกว่า 4 หน่วย คือ กิโลกรัม (kg), กรัม (g), ปอนด์ (lb), ออนซ์ (oz)
- 29.6 ใช้แบตเตอรี่ ชนิดชาร์ตไฟฟ้าได้ หรือใช้ไฟฟ้าทั่วไป (9V AC Adapter)
- 29.7 มีปุ่มหักค่าน้ำหนักภาชนะ (Tare)
- 29.8 ผลิตภัณฑ์มาตรฐานยุโรป อเมริกา หรือญี่ปุ่น
- 29.9 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

30. เครื่องซีลถุงพลาสติกสุญญากาศ

จำนวน 2 เครื่อง

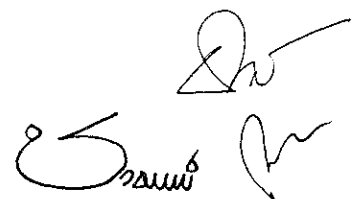
- 30.1 เป็นเครื่องซีลปิดปากถุงระบบสุญญากาศ
- 30.2 โครงสร้างเครื่องทำด้วยสเตนเลส
- 30.3 อัตราการดูดของปั๊ม 20m³/hr
- 30.4 แรงดันสุญญากาศไม่น้อยกว่า 0.66 Kpa
- 30.5 กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 750 วัตต์
- 30.6 ใช้ไฟฟ้า 220 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์
- 30.7 ขนาดเครื่องไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 50 x 45 x 100 ซม.
- 30.8 มีล้อเลื่อนสามารถเคลื่อนย้ายได้สะดวก
- 30.9 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี



31. เครื่องวัดความหนืด

จำนวน 2 เครื่อง

- 31.1 เครื่องวิเคราะห์หาความหนืดของของเหลวแบบ Non-Newtonian เพื่อวิเคราะห์ค่าของอัตราเฉือน (shear rate) ต่อความเค้นเฉือน (shear stress) จากการหมุนของแกนหมุน
- 31.2 สามารถวัดค่าความหนืดได้ในช่วง 12-6,000,000 mPa.S
- 31.3 ความเร็วในการหมุน 0.1 ถึง 99.9 r/min (รอบ/นาที)
- 31.4 ค่าความแม่นยำในการวัดค่า $\pm 1\%$ Full Scale ค่าความแม่นยำในการทำซ้ำ (Repeatability) $\pm 0.5\%$ Full Scale
- 31.5 มีแกนหมุนให้เลือกใช้งานไม่น้อยกว่า 4 อันซึ่งเป็นแกนหมุนชนิด Disc spindle (L2และL3) และแกนหมุนชนิด Cylindrical spindle (L1และL4)
- 31.6 สามารถแสดงค่าต่างๆได้บนหน้าจอแสดงผล
 - 31.6.1 หมายเลขของหัวเข็ม
 - 31.6.2 อุณหภูมิ
 - 31.6.3 รอบความเร็วต่อเวลา
 - 31.6.4 เปอร์เซนต์ของค่าระดับมาตรฐานของการหมุน
 - 31.6.5 ค่าความหนืด หน่วย mPa.s
- 31.7 สามารถเชื่อมต่อข้อมูลการวิเคราะห์กับคอมพิวเตอร์ ได้ ด้วยพอร์ต RS-232 กับ Software(optional) ได้
- 31.8 สามารถป้อนค่าข้อมูลได้โดยปุ่มควบคุมทั้ง 9 ปุ่ม
- 31.9 แสดงเปอร์เซ็นต์มาตรฐานเพื่อให้ทราบว่าความเร็วรอบที่ใช้และหัวเข็มที่ใช้เหมาะสมกับงานนั้นๆหรือไม่
- 31.10 มี Guard leg เพื่อป้องกันแกนหมุน(Spindle) กระแทกกับส่วนล่างของภาชนะ
- 31.11 มีหัววัดอุณหภูมิแบบ RTD Temperature probe 1 อัน
- 31.12 ตัวเครื่องสามารถปรับระดับความสูงต่ำเพื่อให้เหมาะกับการใช้งานได้
- 31.13 มีกล่องใส่แกนหมุนหมุน(Spindle box) กล่องใส่เครื่อง(Carrying case)
- 31.14 สามารถเชื่อมต่อกับเครื่องพิมพ์(optional)และสามารถส่งพิมพ์ได้โดยตรงจากตัวเครื่อง
- 31.15 ใช้ไฟฟ้า 220 โวลต์ 50/60 Hz
- 31.16 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

Handwritten signatures and stamps at the bottom right of the page. There are two distinct signatures, one above the other, and a circular stamp or seal partially visible between them.

32. เครื่องวัดปริมาณความเป็นกรด-ด่าง

จำนวน 2 เครื่อง

32.1 คุณสมบัติเฉพาะ

การวัดค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH)

- ช่วงการวัดค่า (Range) -2.00 ถึง 16.00pH
- ค่าความละเอียด (Resolution) 0.01 pH
- ค่าความถูกต้อง (Accuracy) ± 0.01 pH

การวัดค่ามิลลิโวลต์ (mV) (Optional electrode)

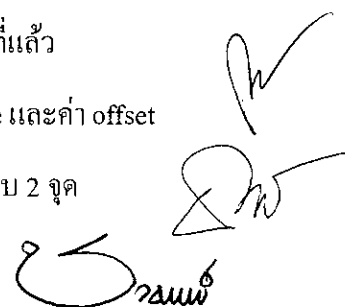
- ช่วงการวัดค่า (Range) -2,000 ถึง +2,000 mV
- ค่าความละเอียด (Resolution) 0.1 mV สำหรับช่วง ± 199.9 mV
1.0 mV สำหรับช่วงที่เกินกว่า ± 200 mV
- ค่าความถูกต้อง (Accuracy) ± 0.2 mV สำหรับช่วงช่วง ± 199.9 mV
 ± 2.0 mV สำหรับช่วงที่เกินกว่า ± 200 mV

การวัดอุณหภูมิ

- ช่วงการวัดค่า (Range) 0.0 ถึง 100.0 °C / 32.0 ถึง 212.0 °F
- ค่าความละเอียด (Resolution) 0.1 °C / 0.1 °F
- ค่าความถูกต้อง (Accuracy) ± 0.3 °C / ± 0.5 °F ที่อุณหภูมิ 0 ถึง 70 °C

32.2 คุณสมบัติทั่วไป

- ควบคุมการทำงานด้วย ASIC Microprocessor แสดงผลด้วยหน้าจอ LCD ขนาดใหญ่ ซึ่งชัดเจนและอ่านง่าย จะแสดงค่า 2 แถว โดยแสดงค่า pH หรือ mV ที่แถบบน และอุณหภูมิที่แถวล่าง
- สามารถเลือกใช้ระบบชดเชยอุณหภูมิแบบอัตโนมัติ (Automatic Temperature Compensation) และแบบกำหนดอุณหภูมิเอง (Manual Temperature Compensation) ได้ตั้งแต่ 0 ถึง 100.0 °C
- การคาลิเบรตเป็นแบบอัตโนมัติ (Auto Calibration) สามารถทำการคาลิเบรต pH ได้ทั้งแบบจุดเดียวและหลายจุด โดยทำการคาลิเบรตได้มากที่สุด 5 จุด โดยสามารถเลือกชุดของสารละลายมาตรฐานได้ 2 แบบ คือ USA หรือ NIST
- สามารถทำการค้างค่าที่หน้าจอได้ โดยการกดปุ่ม HOLD ช่วยให้สะดวกในการอ่านและการบันทึกค่า
- มีข้อความ "READY" ปรากฏที่หน้าจอ เพื่อบ่งชี้ว่าค่าที่ปรากฏบนหน้าจอคงที่แล้ว
- มีระบบตรวจสอบประสิทธิภาพของอิเล็กโทรด โดยพิจารณาจากค่า pH slope และค่า offset
- สามารถแสดงค่า pH slope ที่หน้าจอแสดงผลได้ทันที เมื่อทำการคาลิเบรตครบ 2 จุด



รวม

- สามารถบันทึกข้อมูลหน่วยความจำได้ 100 ชุด ซึ่งหน่วยความจำนี้เป็นแบบ non-volatile memory คือข้อมูลยังคงมีการบันทึกไว้ในสถานะปิดเครื่อง
- ด้านใต้เครื่องมีแผ่นคู่มือการใช้งานอย่างย่อที่สามารถเลื่อนดูได้
- แผงปุ่มกดทนต่อฝุ่นละออง และป้องกันน้ำกระเด็นใส่ (Splash-proof housing)
- ใช้แหล่งจ่ายไฟ 9VDC ต่อกับไฟอาคาร 220 VAC
- ได้รับมาตรฐาน ISO 9001 : 2000 และมีศูนย์บริการหลังการขาย
- ผลิตภัณฑ์ได้รับมาตรฐาน CE
- รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

33. งานระบบไฟฟ้า

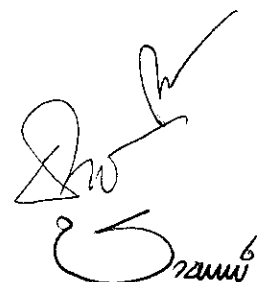
จำนวน 1 ระบบ

- 33.1 เดินสายไฟจากแหล่งจ่ายไฟฟ้าหลัก (ตู้เมน) ของอาคาร มายังจุดที่จะติดตั้งตู้โหลดเซ็นเตอร์ ณ ห้องปฏิบัติการ
- 33.2 ติดตั้งตู้โหลดเซ็นเตอร์ ขนาด 100 แอมป์ 3 เฟส 380 โวลท์ เพื่อเป็นผู้ควบคุมในการจ่ายไฟฟ้าให้กับเครื่องมือและอุปกรณ์ โดยตัวควบคุมการจ่ายไฟฟ้าหลักที่จะจ่ายให้กับเครื่องมือและอุปกรณ์ไฟฟ้าทั้งหมด จะต้องเหมาะสมและเพียงพอในการจ่ายกระแสไฟฟ้าให้กับเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ติดตั้งในห้องปฏิบัติการ
- 33.3 ผู้ขายจะต้องติดตั้งปลั๊กไฟตามหน่วยการเรียน หรือตามผู้ใช้กำหนด เพื่อให้การใช้งานอุปกรณ์ในห้องปฏิบัติการ ใช้งานได้อย่างสมบูรณ์
- 33.4 การเดินสายไฟและติดตั้งอุปกรณ์ไฟฟ้าให้ใช้มาตรฐานการไฟฟ้าภูมิภาค และถูกต้องตามวิศวกรรมและหลักวิชาการ
- 33.5 ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการทั้งหมดเป็นของผู้รับจ้าง
- 33.6 ผู้ขายเก็บทำความสะอาดและทาสีบริเวณที่มีการติดตั้งให้สภาพคงเดิม

34. งานระบบสุขาภิบาล

จำนวน 1 ระบบ

- 34.1 เชื่อมต่อท่อน้ำดีด้วยท่อพีวีซี ขนาดไม่น้อยกว่า 1/4 นิ้ว เข้ากับอ่างล้างsinkเดิมตามหน่วยการเรียน
- 34.2 เชื่อมต่อท่อน้ำทิ้งด้วยท่อพีวีซี ขนาดไม่น้อยกว่า 2 นิ้ว จากหน่วยการเรียน
- 34.3 เชื่อมต่อท่อน้ำดีและน้ำทิ้งกับส่วนของอาคาร
- 34.4 ในแต่ละจุดที่มีการใช้อ่างล้างsinkจะต้องมีอุปกรณ์ควบคุมการเปิด-ปิด แยกอิสระ
- 34.5 ผู้ขายจะต้องเปลี่ยนวัสดุต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับระบบการใช้งานให้สมบูรณ์



Handwritten signature and stamp, likely indicating approval or completion of the work.

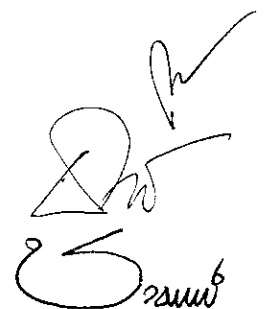
35. งานระบบสถาปัตยกรรม

จำนวน 1 ระบบ

- 35.1 ปรับปรุงรื้อฝ้าเพดานและทาสีเพดานด้วยสีดำด้าน
- 35.2 ทาสีผนังห้องทั้งหมดตามที่ผู้ใช้กำหนด พร้อมเก็บงานผนังที่ชำรุดให้อยู่ในสภาพเดิม
- 35.3 ติดตั้งโคมไฟแสงสว่างทั้งหมดให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์พร้อมใช้งาน และเพิ่มโคมไฟแสงสว่างตามความเหมาะสม หรือตามผู้ใช้กำหนด โดยระบบการควบคุมแสงสว่างจะต้องอยู่ในจุดที่ผู้ใช้กำหนด และสะดวกต่อการใช้งาน

36. งานระบบดูดควัน จำนวน 1 ระบบ

- 36.1 เป็นเครื่องดูดควันที่ทำหน้าที่ดูดควันที่เกิดจากการทำอาหารส่งออกนอกตัวอาคาร
- 36.2 โครงสร้างเครื่องเป็นสแตนเลสขึ้นรูปไร้ตะเข็บ พร้อมบังควันกระจกด้านหน้า
- 36.3 ชุดฝาชีสแตนเลส ขนาดไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 80 x 55 x 17 ซม.
- 36.4 ชุดใบพัดลมดูดควันทำจากอัลลอยด์เคลือบเทปล่อน ขนาดไม่น้อยกว่า 360 วัตต์
- 36.5 กำลังแรงดูดไม่น้อยกว่า 1,800 ลูกบาศก์/ชั่วโมง
- 36.6 อัตราความเร็วลมไม่น้อยกว่า 2400 RPM
- 36.7 ระบบใบพัดแยกน้ำมัน ไม่ต้องใช้แผ่นกรองหรือฟیلเตอร์ ให้กำลังแรงดูดสูง
- 36.8 มีระบบการล้างเครื่องแบบ Auto Manual Clean เป็นการฉีดน้ำเข้าไปในเครื่อง และเครื่องจะทำงานล้างใบพัดลมเองโดยไม่ต้องถอดอุปกรณ์อื่น ๆ ออก
- 36.9 โรงงานผู้ผลิตได้มาตรฐาน ISO 9001 โดยมีเอกสารแนบ
- 36.10 มีปุ่มหรือสวิตช์เปิด-ปิด สามารถปรับแรงลมได้ไม่น้อยกว่า 2 ระดับ
- 36.11 มีไฟส่องสว่าง LED อย่างน้อย 1 หลอด/1 ฝาชี
- 36.12 มีท่อดูดควันเพื่อเชื่อมต่อกับท่อเมนระบายควันเพื่อส่งออกนอกอาคาร
- 36.13 ผู้ขายต้องติดตั้งระบบท่อเมนระบายควันและชุดฝาชีให้สามารถทำงานได้อย่างสมบูรณ์
- 36.14 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี
- 36.15 เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเอกสารแสดงการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า จากกระทรวงพาณิชย์อย่างถูกต้อง
- 36.16 เพื่อประโยชน์ในการบริการ และการซ่อมบำรุงหลังการขาย ผู้เสนอราคาจะต้องมีหนังสือรับรองอะไหล่เป็นเวลา ไม่น้อยกว่า 2 ปี นับจกบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์โดยตรง โดยระบุหน่วยงานผู้ซื้ออย่างชัดเจน



Handwritten signature and stamp, likely indicating approval or completion.

37. งานระบบปรับอากาศ

จำนวน 1 ระบบ

ติดตั้งเครื่องปรับอากาศขนาดไม่น้อยกว่า 40,000 บีทียู จำนวน 4 เครื่อง ตามรายละเอียดดังนี้

37.1 รายละเอียดทั่วไป

- 37.1.1 เครื่องปรับอากาศแบบแยกส่วนชนิดตั้งพื้นหรือชนิดแขวนเพดาน แต่ละชุด ประกอบด้วย หน่วยอัดน้ำยา ระบายความร้อนด้วยอากาศ และหน่วยส่งลมเย็น ประกอบและทดสอบ มาตรฐานจากโรงงานเรียบร้อยแล้ว
- 37.1.2 จิตความสามารถทำความเย็นได้ไม่น้อยกว่า 40,000 บีทียู/ชม. ค่า E.E.R ไม่น้อยกว่า 11.00
- 37.1.3 โรงงานที่ผลิตเครื่องปรับอากาศได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001 : 2008 , ISO14001 : 2004 , TIS18001 : 2011 และ OHSAS 18001 : 2007
- 37.1.4 เครื่องปรับอากาศได้รับใบรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.2134-2553)
- 37.1.5 ได้รับรองการประหยัดพลังงานไฟฟ้าที่ติดฉลากแสดงประสิทธิภาพระดับเบอร์ 5 จากการไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย
- 37.1.6 เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการจดทะเบียน และมีใช้แพร่หลายมาแล้วไม่น้อยกว่า 10 ปี

37.2 รายละเอียดทางเทคนิค

37.2.1 คอนเดนซิ่งยูนิต

- โครงสร้างทำด้วยเหล็กชุบสีขึ้นรูป มีความแข็งแรง เคลือบสีกันสนิม และสีจริงอย่างดี ผ่านกระบวนการความร้อน โครงสร้างสามารถถอดได้ทั้งด้านบน และด้านล่าง
- รูปทรงของคอนเดนซิ่งยูนิต เป็นแบบทรงสี่เหลี่ยม ระบายความร้อนด้วยพัดลม
- คอมเพรสเซอร์เป็นแบบโรตารี ใช้กับไฟฟ้าระบบ 220 หรือ 380 โวลต์ ขนาดทำความเย็นไม่น้อยกว่า 40,000 บีทียู / ชั่วโมง

37.2.2 แฟนคอล์ยูนิต

- โครงสร้างทำด้วยเหล็กชุบสีขึ้นรูปเคลือบสีกันสนิมอย่างดีพื้นสีจริง และอบความร้อน
- มีอุปกรณ์ปรับทิศทางลมได้ตามต้องการ
- มอเตอร์พัดลมเป็นแบบ Permanent Split Capacitor ปรับความเร็วได้ 3 ระดับ ใช้ไฟฟ้า 220 หรือ 380 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์
- แผงใส่กรองอากาศเป็นแบบโยสักระยะที่สามารถถอดล้างทำความสะอาดได้
- รีโมทชนิดมีสาย 1 ชุด

37.3 รายละเอียดอื่น ๆ

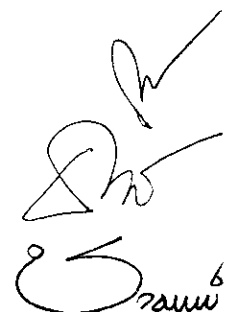
- 37.3.1 พร้อมติดตั้งงานสามารถใช้งานได้
- 37.3.2 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

Handwritten signature and a circular stamp with the name "Oran" inside.

38. งานระบบแก๊ส จำนวน 1 ระบบ

- 38.1 เดินท่อแก๊สด้วยท่อเหล็กขนาดไม่น้อยกว่า $\varnothing 3/4$ นิ้ว แยกจากจากสถานีแก๊สภายนอกอาคารพร้อมมีวาล์วเปิด-ปิด จำนวน 1 ตัว ควบคุมแก๊สในห้องปฏิบัติการ
- 38.2 เดินท่อแก๊สภายในห้องปฏิบัติการ โดยท่อเมนใช้วัสดุเป็นท่อเหล็กขนาดไม่น้อยกว่า $\varnothing 3/4$ นิ้ว
- 38.3 มีวาล์วแก๊สขนาดไม่น้อยกว่า $\varnothing 3/4$ นิ้ว
- 38.4 เดินท่อแก๊สภายในห้องปฏิบัติการท่อย่อยโดยใช้วัสดุเป็นท่อเหล็กขนาดไม่น้อยกว่า $\varnothing 1/2$ นิ้ว
- 38.5 มีวาล์วแก๊สขนาดไม่น้อยกว่า $\varnothing 1/2$ นิ้ว
- 38.6 มีวาล์วแก๊สขนาดไม่น้อยกว่า $\varnothing 1/4$ นิ้ว
- 38.7 PRESSURE GAUGE 0-60 Psi.
- 38.8 LOW PRESSURE
- 38.9 อุปกรณ์ SUPPORT ท่อแก๊สและทาสีกันสนิมครบชุด จำนวน 1 งาน

หมายเหตุ การติดตั้งระบบแก๊สอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมในการใช้งาน



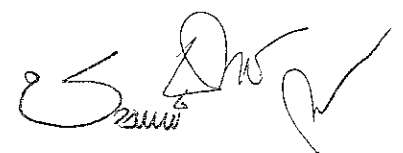
Handwritten signature and stamp. The signature is in black ink and appears to be 'S. K.' or similar. Below it is a circular stamp with the word 'รวม' (Rum) written inside.

ครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (710) แขวงทุ่งมหาเมฆ เขตสาทร

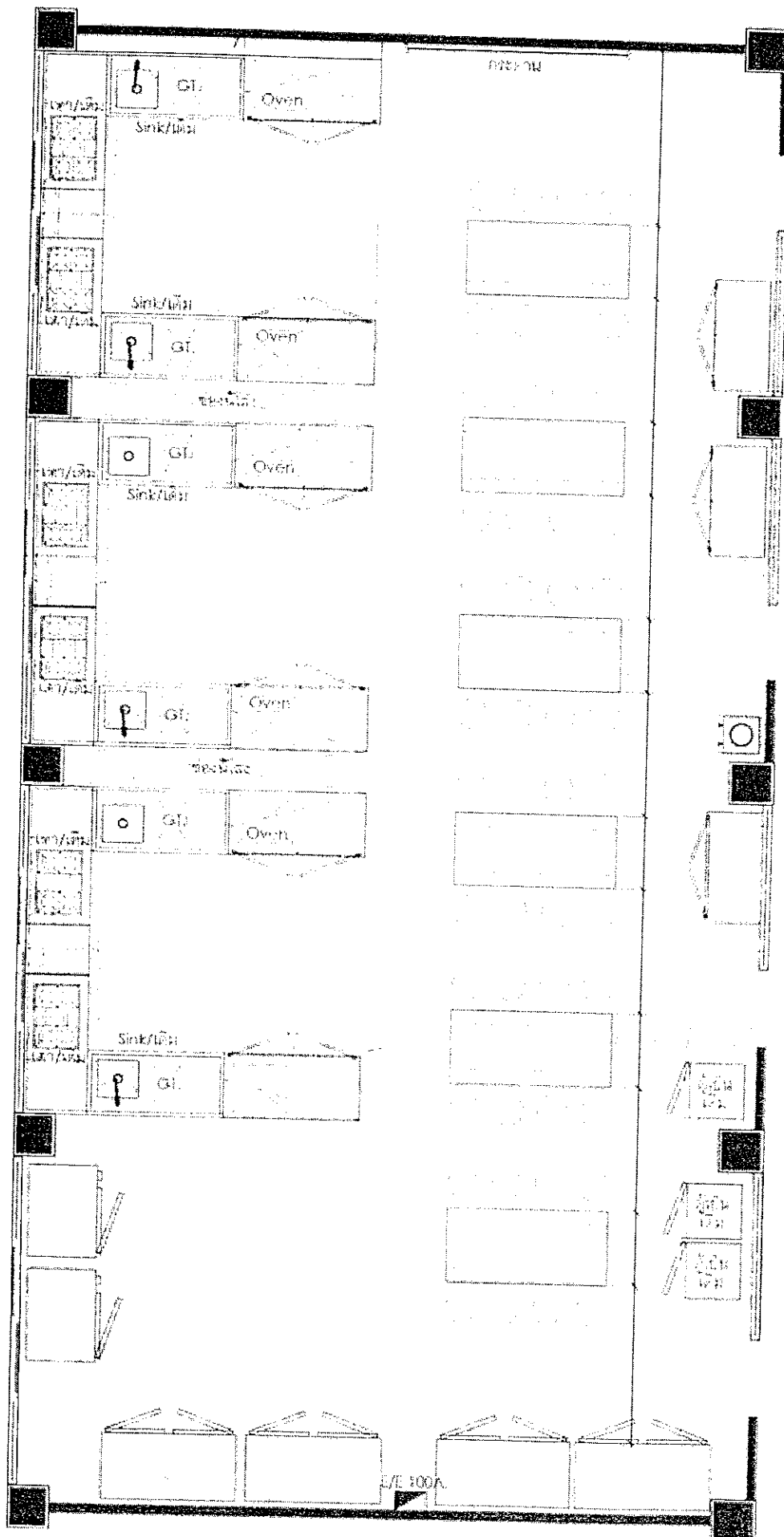
จังหวัดกรุงเทพมหานคร 1 ชุด จำนวน 1 ชุด

ที่	รายการ	จำนวน	ราคา/หน่วย	ราคารวม	หมายเหตุ
1	เตาแก๊ส 4 หัว	6 เตา	30,000	180,000	
2	ตู้แช่เย็น	2 ตู้	100,000	200,000	
3	ตู้แช่แข็ง	2 ตู้	100,000	200,000	
4	เครื่องผสมอาหาร	6 เครื่อง	30,000	180,000	
5	เครื่องนวดแป้ง	2 เครื่อง	60,000	120,000	
6	เครื่องตีไข่	2 เครื่อง	30,000	60,000	
7	เครื่องอัดไส้กรอก	2 เครื่อง	90,000	180,000	
8	เครื่องบดเนื้อ	2 เครื่อง	30,000	60,000	
9	เครื่องสับผสม	2 เครื่อง	30,000	60,000	
10	เครื่องปั่นไอศกรีม	3 เครื่อง	40,000	120,000	
11	ตู้อบไฟฟ้า	6 ตู้	100,000	600,000	
12	โต๊ะเตรียมอาหารพื้นแกรนิต	6 ตัว	50,000	300,000	
13	เครื่องปั่นผสมอาหาร	6 ตัว	30,000	180,000	
14	เครื่องคั้นและแยกกาก	6 เครื่อง	20,000	120,000	
15	ตู้หมักแป้ง	1 ตู้	50,000	50,000	
16	เครื่องรีดพาย	1 เครื่อง	50,000	50,000	
17	ตู้อบแห้ง	1 ตู้	160,000	160,000	
18	เครื่องชงกาแฟ	1 เครื่อง	200,000	200,000	
19	ตู้ทำน้ำร้อนและน้ำเย็น	1 ตู้	50,000	50,000	
20	เครื่องทำพาสต้า	3 เครื่อง	30,000	90,000	
21	เตาทอดไฟฟ้า	2 เตา	50,000	100,000	
22	ตู้เก็บอุปกรณ์	3 ตู้	50,000	150,000	
23	โต๊ะสเตนเลสพร้อมที่เก็บอุปกรณ์	6 ตัว	30,000	180,000	
24	ชุดเครื่องถ่ายทอดสัญญาณ	1 ชุด	150,000	150,000	
25	ชุดเครื่องขยายเสียง	1 ชุด	50,000	50,000	
26	เก้าอี้สแตนเลส	45 ตัว	5,000	225,000	
27	ชั้นวางของ	6 ชุด	10,000	60,000	
28	ชุดอุปกรณ์งานครัว	6 ชุด	50,000	300,000	
29	เครื่องชั่งละเอียด	6 เครื่อง	20,000	120,000	
30	เครื่องชั่งจุลจุลพลาสติกสูญญากาศ	2 เครื่อง	200,000	400,000	
31	เครื่องวัดความชื้น	2 เครื่อง	70,000	140,000	
32	เครื่องวัดปริมาณความเป็นกรด-ด่าง	2 เครื่อง	50,000	100,000	
33	งานระบบไฟฟ้า	1 ระบบ	118,470	118,470	
34	งานระบบสุขาภิบาล	1 ระบบ	55,000	55,000	
35	งานระบบสถาปัตยกรรม	1 ระบบ	110,000	110,000	
36	งานระบบคูลควิน	1 ระบบ	330,000	330,000	
37	งานระบบปรับอากาศ	1 ระบบ	220,000	220,000	
38	งานระบบแก๊ส	1 ระบบ	88,000	88,000	

6,056,470



ครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (710) แขวงทุ่งมหาเมฆ เขตสาทร
จังหวัดกรุงเทพมหานคร 1 ชุด จำนวน 1 ชุด



Signature