

ครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการเบเกอร์ ขนมไทย และเครื่องตีมหาลาล จำนวน ๑ ห้อง

รายละเอียดครุภัณฑ์

ประกอบด้วย

1. เตา 4 หัวพร้อมเตาอบ

- 1.1 เตา 4 หัวเตา ทำจากสแตนเลส เกรดสำหรับอาหารเกรด AISI304 (American Iron and Steel Institute) หน้าโต๊ะต้องหนาไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร
- 1.2 เตามีขนาด กว้าง x ลึก x สูง ไม่น้อยกว่า $0.80 \times 0.70 \times 0.85$ เมตร
- 1.3 มีหัวเตาแรงดันต่ำ 4 หัว แต่ละหัวทำจากทองเหลือง มีตะแกรงครอบทำจากเหล็กหล่อ และมีหัวไฟล่อสำหรับทุกหัวเตา
- 1.4 ความแรงของหัวเตาทั้ง 4 หัวต้องไม่ต่ำกว่า 20 กิโลวัตต์ โดยใช้กับแก๊ส LPG แรงดันต่ำ
- 1.5 เตาอบด้านล่างเป็นฝาสแตนเลสทึบ ใช้ลมร้อนในการทำความร้อน โดยมีกำลังไฟฟ้าไม่ต่ำกว่า 3,000 วัตต์
- 1.6 ภายในเตาอบสามารถบรรจุถาด Gastronorm 1/1 ได้จำนวน 4 ถาด และสามารถปรับอุณหภูมิได้ถึง 300 องศาเซลเซียส
- 1.7 เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO
- 1.8 เตาถูกติดตั้งพร้อมใช้งาน
- 1.9 ผู้ขายต้องสอนการใช้เครื่องให้ผู้ปฏิบัติงานจนสามารถใช้งานได้เป็นอย่างดี
- 1.10 รับประกันสินค้า 1 ปี



2. ฝาชีดูดควันพร้อมท่อและพัดลม

- 2.1 ฝาชีดูดควันทำจากสแตนเลส เชื่อมต่อกับท่อสแตนเลสเป่าลมออกไปนอกอาคาร
- 2.2 ท่อภายนอกอาคารต้องยื่นออกไปไม่น้อยกว่า 40 เซนติเมตร
- 2.3 มีความแรงในการดูดไม่น้อยกว่า 1,000 cu.m./hr.
- 2.4 ฝาชีมีขนาดกว้าง x ลึก x สูง ไม่น้อยกว่า $890 \times 500 \times 600$ มิลลิเมตร
- 2.5 สามารถปรับระดับความแรงได้ 3 ระดับ
- 2.6 ติดตั้งพร้อมใช้งาน
- 2.7 รับประกันสินค้า 1 ปี



Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

3. โต๊ะเตรียมอาหาร

- 3.1 ตัวโต๊ะทำจากสแตนเลสเกรดสำหรับอาหารเกรดAISI304 (American Iron and Steel Institute)
- 3.2 หน้าโต๊ะมีความหนาไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร มีชั้นด้านล่าง 2 ชั้นหนาไม่น้อยกว่า 1.2 มิลลิเมตร แต่ละชั้นห่างกันไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร
- 3.3 โต๊ะมีขนาดกว้าง x ลึก x สูง ไม่น้อยกว่า 2.00 x 0.70 x 0.85 เมตร
- 3.4 ขาโต๊ะมีล้อขนาดไม่เล็กกว่า 4 นิ้ว เป็นวัสดุพลาสติกสามารถล็อกได้ โดยครอบล้อต้องเป็นสแตนเลส
- 3.5 รับประกันสินค้า 1 ปี

4. โต๊ะนวดแป้งมีตู้ด้านล่าง

- 4.1 ตัวโต๊ะทำจากสแตนเลสเกรดสำหรับอาหารเกรดAISI304 (American Iron and Steel Institute)
- 4.2 หน้าโต๊ะมีความหนาไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร และมีตู้สแตนเลสอยู่ด้านล่าง
- 4.3 ตัวตู้ทำจากสแตนเลสเกรดสำหรับอาหาร (เกรด AISI304) มีความหนาไม่น้อยกว่า 1.0 มิลลิเมตร มีชั้นด้านล่าง 2 ชั้นหนาไม่น้อยกว่า 1.2 มิลลิเมตร แต่ละชั้นห่างกันไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร และมีบานประตูสแตนเลสปิดได้ 2 บานพร้อมมือจับ
- 4.4 ตู้มีขนาดกว้าง x ลึก x สูงไม่น้อยกว่า 1.20 x 0.70 x 0.85 เมตร
- 4.5 ขาตู้ทำจากสแตนเลสสามารถปรับระดับความสูงได้และได้รับมาตรฐาน NSF (National Sanitation Foundation)
- 4.6 รับประกันสินค้า 1 ปี



5. โต๊ะหินแกรนิต

- 5.1 ตัวโต๊ะทำจากสแตนเลสเกรดสำหรับอาหารเกรดAISI304 (American Iron and Steel Institute) มีความหนาไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร
- 5.2 หน้าโต๊ะปูด้วยหินแกรนิตสีขาววางอยู่ด้านบน และมีฉากสแตนเลสรัดมุมหินทั้ง 4 ด้าน
- 5.3 โต๊ะมีขนาดกว้าง x ลึก x สูงไม่น้อยกว่า 1.5 x 0.7 x 0.85 เมตร
- 5.4 ขาโต๊ะมีล้อขนาดไม่เล็กกว่า 4 นิ้ว เป็นวัสดุพลาสติกสามารถล็อกได้ โดยครอบล้อต้องเป็นสแตนเลส
- 5.5 รับประกันสินค้า 1 ปี

Handwritten signature and initials in blue ink.

6. เก้าอี้สแตนเลส

6.1 เก้าอี้กลมทำจากสแตนเลส ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 28 เซนติเมตร สูงไม่น้อยกว่า 45

เซนติเมตร

6.2 เก้าอี้สามารถวางซ้อนกันได้

6.3 รับประกันสินค้า 1 ปี



7. ถังดักไขมันสแตนเลส

7.1 ถังดักไขมันทำจากสแตนเลสเกรดสำหรับอาหารเกรด AISI304 (American Iron and Steel Institute)

ความหนาไม่ต่ำกว่า 1.0 มิลลิเมตร

7.2 ถังดักไขมันมีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 30 ลิตร มีฝาพร้อมมือจับเปิดด้านบน และมีรูท่อน้ำออกและเข้า

เป็นแบบเกลียว

7.3 มีตะกร้ารองเศษไขมันอยู่ด้านในถัง และสามารถยกออกทิ้งได้

7.4 มีผนังสแตนเลสกันภายในถังออกเป็น 3 ส่วน เพื่อดักไขมันและเศษอาหาร

7.5 รับประกันสินค้า 1 ปี



8. อ่างล้างมือสแตนเลสแบบใช้เข้าดัน

8.1 ลักษณะเป็นซิงค์ยัดผนัง 1 หลุม วัสดุทำจากสแตนเลสเกรดสำหรับอาหารเกรด AISI304 (American

Iron and Steel Institute) หนาโต๊ะหนาไม่ต่ำกว่า 1.2 มิลลิเมตร

8.2 ขนาดของซิงค์กว้าง x ลึก x สูงไม่น้อยกว่า 0.40 x 0.40 x 0.85 + 0.15 เมตร

8.3 ซิงค์ประกอบด้วยก๊อกเดี่ยวสแตนเลสจำนวน 1 ตัว เปิด-ปิดน้ำโดยใช้เข้าดัน มีกล่องใส่ทิชชู และมีกล่อง

จ่ายสบู่ยัดผนังด้วย

8.4 ติดตั้งพร้อมใช้งาน

8.5 รับประกันสินค้า 1 ปี

วศอ.มท
✓
D.

อุปกรณ์ประกอบ

1. กระดาษชำระอุตสาหกรรมสีฟ้าชนิดม้วน มีความหนา 3 ชั้น มีรอยปรู
2. กระดาษมีขนาดไม่เล็กกว่า 32 x 36 เซนติเมตรต่อแผ่น เมื่อฉีกตามรอยปรู
3. กระดาษมีปริมาณไม่น้อยกว่า 700 แผ่นต่อม้วน
4. มีรถเข็นสำหรับบรรจุใส่กระดาษชนิดม้วนใหญ่ (Jumbo Roll) โดยรถเข็นมีขนาดความกว้าง x ยาว x สูง ไม่น้อยกว่า 45 x 70 x 100 เซนติเมตร

9. ชั้นเสียบถาดอบ

- 9.1 ชั้นทำจากสแตนเลส สามารถเสียบถาดอบขนาด 60 x 40 เซนติเมตร ได้ไม่น้อยกว่า 15 ถาด
- 9.2 ขาชั้นมีล้อขนาดไม่เล็กกว่า 4 นิ้ว เป็นวัสดุพลาสติกสามารถล็อกได้ โดยครอบล้อต้องเป็นสแตนเลส
- 9.3 ชั้นมีขอบสแตนเลสกันถาดตก
- 9.4 รับประกันสินค้า 1 ปี



10. ตู้โชว์เค้ก

- 10.1 ตู้โชว์ทำจากกระจกทรงเหลี่ยมขนาดไม่น้อยกว่า 1.0 x 0.5 x 1.2 เมตร สามารถวางเค้กได้ไม่น้อยกว่า 3 ชั้น
- 10.2 ภายในตู้สามารถทำอุณหภูมิได้ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส
- 10.3 ภายในตู้มีไฟ LED ส่องสว่าง
- 10.4 ด้านหน้าตู้กระจกมีช่องเป่าลมร้อน เพื่อขจัดไอน้ำเกาะกระจกได้
- 10.5 ขาตู้มีล้อสามารถเคลื่อนย้ายได้
- 10.6 รับประกันสินค้า 1 ปี

[Signature]

[Signature]

[Signature]

11. ตู้โชว์เบเกอร์รี่

- 11.1 ตู้โชว์ทำจากกระจกทรงเหลี่ยม โครงสร้างทำจากสแตนเลส
- 11.2 ตู้มีขนาดไม่น้อยกว่า $1.00 \times 0.70 \times 1.30$ เมตร สามารถวางเบเกอร์รี่ได้
- 11.3 ภายในตู้มีไฟ LED ส่องสว่าง
- 11.4 ด้านหน้าตู้กระจกมีช่องเป่าลมร้อน เพื่อจัดไอน้ำเกาะกระจกได้
- 11.5 ขาตู้มีล้อสามารถเคลื่อนย้ายได้
- 11.6 รับประกันสินค้า 1 ปี

12. เครื่องคั้นน้ำแยกกาก

- 12.1 โครงสร้างทำจากอลูมิเนียม ใบมีดทำจากสแตนเลส
- 12.2 ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 400 วัตต์
- 12.3 ได้การรับรองมาตรฐาน CE
- 12.4 สวิตช์ปิดเปิดมีพลาสติกกันน้ำหุ้ม
- 12.5 รับประกัน 1 ปี



13. เครื่องปั่น

- 13.1 โถปั่นทำจากพลาสติกโพลีคาร์บอเนต มีความจุไม่น้อยกว่า 1.5 ลิตร
- 13.2 เครื่องมีขนาดกว้าง x ลึก x สูง ไม่น้อยกว่า $180 \times 200 \times 220$ มิลลิเมตร
- 13.3 ความเร็วรอบการปั่นไม่น้อยกว่า 25,000 รอบต่อนาที
- 13.4 ใช้กำลังไฟฟ้าไม่ต่ำกว่า 1,500 วัตต์ 220 โวลต์ /50-60 เฮิร์ตซ์
- 13.5 รับประกันสินค้า 1 ปี



14. ตู้แช่แข็ง

- 14.1 ตู้แช่ทำจากเหล็กเคลือบสีขาว มีฝาเปิดยกขึ้น
- 14.2 สามารถทำอุณหภูมิได้ต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส
- 14.3 ภายในตู้มีความจุไม่น้อยกว่า 300 ลิตร
- 14.4 ขนาดตู้ภายนอก (กว้าง x ลึก x สูง) ไม่น้อยกว่า $1.0 \times 0.7 \times 0.8$ เมตร
- 14.5 ใช้กระแสไฟฟ้า 220-240 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์
- 14.6 ใช้น้ำยาทำความเย็น R-134a (Non CFC)



วรากรณ์
✓
a.

14.7 ด้านล่างตู้แช่แข็งมีล้อ

14.8 ผนังตู้เสริมฉนวนกันความร้อนหนา

14.9 เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO

14.10 รับประกันสินค้า 1 ปี

15. ตู้แช่เย็น

15.1 ตู้แช่เย็นทำจากสแตนเลส มีประตูสแตนเลสบานทึบ 2 บาน

15.2 สามารถทำอุณหภูมิได้ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส

15.3 มีขนาดกว้าง x ลึก x สูง ไม่น้อยกว่า 0.6 x 0.7 x 2.0 เมตร

15.4 มีความจุภายในไม่น้อยกว่า 600 ลิตร

15.5 จำนวนชั้นวางสินค้า 4 ชั้น (ปรับระดับได้) PVC coated wire (white)

15.6 ใช้น้ำยาทำความเย็น R-134a (NON CFCs)

15.7 ใช้กระแสไฟฟ้า 220-240 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์

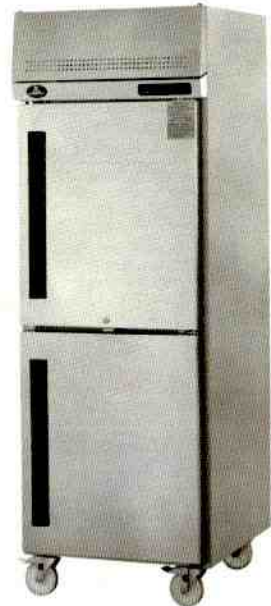
15.8 ใช้คอมเพรสเซอร์ขนาดไม่ต่ำกว่า 1/4 แรงม้า

15.9 ใช้ระบบทำความเย็นแบบ No Frost ไม่มีน้ำแข็งเกาะใช้พัดลมกระจายความเย็นภายใน

15.10 ขาตู้เป็นล้อหมุนรอบ มีที่ล้อคล้อ

15.11 เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO

15.12 รับประกันสินค้า 1 ปี



16. ตู้แช่เครื่องดื่ม

16.1 ตู้แช่เย็นทำจากกัลวาไนซ์อบขาว มีประตูบานกระจก 1 บาน ชุดทำความเย็นอยู่ด้านล่างของตู้

16.2 สามารถทำอุณหภูมิได้ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส มีระบบทำความเย็นด้วยพัดลมแบบ No Frost

16.3 ภายในตู้มีความจุไม่น้อยกว่า 375 ลิตร

16.4 มีขนาดกว้าง x ลึก x สูง ไม่น้อยกว่า 0.6 x 0.5 x 1.9 เมตร

16.5 มีจำนวนชั้น 5 ชั้น

16.6 มีแสงสว่างภายในตู้ใช้หลอด LED

16.7 ประตูเป็นบานกระจกสุญญากาศ 2 ชั้น

16.8 เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO

16.9 รับประกันสินค้า 1 ปี



กชก
ช
ค