



ประกาศวิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรสงคราม
เรื่อง ยืนยันการใช้คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ชุดปฏิบัติการครุวัร้อน ๑
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

ตามที่ วิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรสงคราม ได้ทำการประกาศเชิญชวนในการเผยแพร่ร่าง
ประกาศและร่างเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ครุภัณฑ์ชุดปฏิบัติการครุวัร้อน ๑ ประจำปีงบประมาณ
พ.ศ. ๒๕๖๔ ระหว่างวันที่ ๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๓ ถึงวันที่ ๑๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๓ การประกาศเชิญชวน
ดังกล่าวไม่มีผู้ทักท้วงแต่อย่างใด วิทยาลัยฯ จึงยืนยันการใช้คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ชุดปฏิบัติการครุวัร้อน ๑
เพื่อประกอบการจัดซื้อตามระเบียบต่อไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๓

(นายณรงค์ชัย สุขสวนนท์)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรสงคราม



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อโครงการ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน 1

ครุภัณฑ์ชุดปฏิบัติการครัวร้อน 1 ประกอบด้วยครุภัณฑ์ดังต่อไปนี้

- | | |
|--|-----------------|
| 1. จอสมาร์ทแอลอีดี (Smart LED) ขนาดจอไม่น้อยกว่า 75 นิ้ว | จำนวน 1 เครื่อง |
| 2. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส | จำนวน 6 ตัว |
| 3. โต๊ะสาธิตพร้อมกระจก | จำนวน 1 ตัว |
| 4. เครื่องปรับอากาศ ขนาดไม่น้อยกว่า 36,000 BTU | จำนวน 2 เครื่อง |
| 5. ตู้แช่สแตนเลส แบบ 4 ประตู | จำนวน 1 ตู้ |
| 6. เครื่องผสมอาหาร ขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร | จำนวน 1 ตัว |
| 7. เครื่องผสมอาหาร ขนาดไม่น้อยกว่า 5 ลิตร | จำนวน 2 ตัว |
| 8. เตอบไฟฟ้า 3 ชั้น 6 ถาด | จำนวน 1 ชุด |
| 9. แก้อั้วสแตนเลส | จำนวน 20 ตัว |
| 10. เตาแก๊ส 4 หัวเตา ด้านล่างเป็นเตอบไฟฟ้า | จำนวน 2 ชุด |
| 11. เครื่องดูดควัน | จำนวน 3 ชุด |
| 12. อ่างสแตนเลส 2 หลุม | จำนวน 3 ชุด |
| 13. เตาผัดไฟแรง 3 หัว | จำนวน 3 ชุด |
| 14. โต๊ะสำหรับครูผู้สอนพร้อมเก้าอี้ | จำนวน 1 ชุด |
| 15. ชุดประมวลผลสำหรับผู้สอนแบบพกพา | จำนวน 1 ชุด |
| 16. เครื่องพิมพ์ Multifunction แบบฉีดหมึกพร้อมติดตั้งถังหมึกพิมพ์ (Ink Tank Printer) | จำนวน 1 ตัว |
| 17. ชุดเครื่องเสียงพร้อมลำโพง | จำนวน 1 ชุด |
| 18. ตู้เอกสารบานเลื่อน 4 ชั้น | จำนวน 2 ตู้ |
| 19. เตาไมโครเวฟ | จำนวน 1 ชุด |
| 20. เครื่องปั่นผสมเครื่องดื่ม | จำนวน 3 ชุด |
| 21. อุปกรณ์สำหรับประกอบอาหาร | จำนวน 1 ชุด |
| 22. อุปกรณ์กระจายสัญญาณไร้สาย Access Point | จำนวน 1 ชุด |
| 23. ชุดระบบท่อน้ำประปาและถังตกไขมัน | จำนวน 3 ชุด |
| 24. ชุดระบบไฟฟ้า | จำนวน 1 ชุด |
| 25. ชุดระบบประตู | จำนวน 1 ชุด |

(นายณัฐวุฒิ พิงกุลผล)
ประธานกรรมการ

(นายธีรทัต สีสุวรรณ)
กรรมการ

(นางสาววิภาวี แดงระยั๊บ)
กรรมการและเลขานุการ



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อโครงการ ชุคปฏิบัติการครัวร้อน 1

1. จอสมาร์ทแอลอีดี (Smart LED) ขนาดจอไม่น้อยกว่า 75 นิ้ว จำนวน 1 เครื่อง

1.1 รายละเอียดทั่วไป

1.1.1 ใช้แสดงภาพเคลื่อนไหวโดยเชื่อมต่อกับอุปกรณ์คอมพิวเตอร์

1.2 รายละเอียดทางเทคนิค

1.2.1 จอภาพทีวีมีขนาดไม่ต่ำกว่า 75 นิ้ว

1.2.2 จอภาพไม่ต่ำกว่าแบบ HD ความละเอียดภาพระดับไม่น้อยกว่า 3,840 x 2,160 จุด

1.2.3 ภาพเคลื่อนไหวระดับ 100 Hz Motion Rate ให้ภาพเคลื่อนไหว ต่อเนื่อง นุ่มนวล

1.2.4 เทคโนโลยี UHD Dimming ให้ภาพดูลึกมีมิติขั้นสุด จากสีที่ดำสนิทและขาวบริสุทธิ์

1.2.5 รองรับ Advanced Sports Mode

1.2.6 รองรับระบบเสียงแบบ Dolby Digital Plus ให้เสียงกระหึ่มสมจริง

1.2.7 ลำโพง 2 ช่องสัญญาณ ให้เสียงแบบ Down Firing และ Base Reflex

1.2.8 ลำโพงพลังเสียงรวมไม่ต่ำกว่า 20 วัตต์ (RMS) (10W + 10W)

1.2.9 WiFi Direct เชื่อมต่อโลกออนไลน์ผ่านเครือข่ายไร้สาย

1.2.10 ช่องต่อ HDMI x 3 เพื่อการเชื่อมต่อระบบภาพและเสียงแบบ Digital

1.3 รายละเอียดอื่น ๆ

1.3.1 มีการรับประกันและการบริการหลังการขาย

1.3.2 มีขาใช้สำหรับแขวนติดตั้งมีขนาดที่เหมาะสมกับ LED TV หรือดีกว่า จำนวน 1 อัน

1.3.3 มีขาตั้งพื้นทีวี แบบล้อเลื่อนสามารถปรับสูง-ต่ำ ได้ พร้อมสาริตการใช้งาน

1.3.4 มีสายต่อ HDMI จำนวน 1 เส้น ยาวไม่น้อยกว่า 10 เมตร

1.3.5 การรับประกัน : รับประกันผลิตภัณฑ์ ระยะเวลาอย่างน้อย 1 ปี

2. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส จำนวน 6 ตัว

2.1 รายละเอียดทั่วไป

2.1.1 เป็นโต๊ะประกอบอาหาร โครงสร้างของโต๊ะและพื้นผิวโต๊ะทำด้วยสแตนเลสอย่างดี

2.2 รายละเอียดทางเทคนิค

2.2.1 พื้นโต๊ะด้านบนทำด้วยสแตนเลส 304 ทั้งชุด สามารถทนทานต่อการกัดกร่อน

2.2.2 ความหนาพื้นโต๊ะไม่ต่ำกว่า 1.5 มิลลิเมตร ขนาดของโต๊ะไม่น้อยกว่า กว้าง 80 เซนติเมตรxยาว 180 เซนติเมตรxสูง 80 เซนติเมตร พื้นมีความแข็งแรงทนทาน

(นายณัฐวุฒิ พิงกุศล)

ประธานกรรมการ

(นายธีรทัต สือสุวรรณ)

กรรมการ

(นางสาววิภาวี แดงระยัับ)

กรรมการและเลขานุการ



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อโครงการ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน 1

2.2.3 ขาโต๊ะทำด้วยสแตนเลสทอกลม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1 นิ้ว มีความมั่นคงแข็งแรง

2.2.4 โต๊ะมีคานสแตนเลสเสริมความแข็งแรง

2.3 รายละเอียดอื่น ๆ

2.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี

2.3.2 มีบริการติดตั้งพร้อมใช้งาน

3 โต๊ะสาธิตพร้อมกระจก จำนวน 1 ตัว

3.1 รายละเอียดทั่วไป

3.1.1 โต๊ะสำหรับสาธิตการทำอาหาร

3.2 รายละเอียดทางเทคนิค

3.2.1 โต๊ะขนาดไม่น้อยกว่า 200x300x90 เซนติเมตร (กว้างxยาวxสูง)

3.2.2 กระจกเงาด้านบน ขนาดไม่น้อยกว่า 150x250 เซนติเมตร (กว้างxยาว)

3.2.3 กระจกสามารถปรับตำแหน่งได้

3.2.4 โต๊ะทำจากสแตนเลสหนาอย่างดี

3.3 รายละเอียดอื่น ๆ

3.3.1 ติดตั้งพร้อมการใช้งาน

3.3.2 รับประกันผลิตภัณฑ์ ระยะเวลาไม่น้อยกว่า 1 ปี

4 เครื่องปรับอากาศ ขนาดไม่น้อยกว่า 36,000 BTU จำนวน 2 เครื่อง

4.1 รายละเอียดทั่วไป

4.1.1 เครื่องปรับอากาศแบบแขวนที่มีความสามารถในการทำความเย็นได้ไม่น้อยกว่า 36000 บีทียูต่อชั่วโมง ใช้กับไฟฟ้าระบบ 220 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์ 1 เฟส หรือ 380 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์ 3 เฟส

4.1.2 เครื่องปรับอากาศที่ประกอบสำเร็จรูปทั้งชุด ทั้งหน่วยส่งความเย็นและหน่วยระบายความร้อนจากโรงงานหรือบริษัทเดียวกัน

4.1.3 เครื่องปรับอากาศต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองประสิทธิภาพเบอร์ 5 จากการไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย และได้การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

4.2 รายละเอียดทางเทคนิค

4.2.1 โครงสร้างภายนอกทำด้วยแผ่นเหล็กผ่านกระบวนการเคลือบ อบ ป้องกันสนิมและสีไม่หลุดลอก

(นายณัฐวุฒิ พิงกุศล)
ประธานกรรมการ

(นายธีรทัต สือสุวรรณ)
กรรมการ

(นางสาววิภาวี แดงระยัย)
กรรมการและเลขานุการ



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อโครงการ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน 1

- 4.2.2 มีระบบกระจายความเย็นอัตโนมัติรอบทิศทาง
- 4.2.3 ควบคุมการทำงานด้วยรีโมทคอนโทรลดิจิทัลแบบไร้สาย สามารถปรับความเร็วลมได้อย่างน้อย 3 ระดับ
- 4.2.4 มีระบบหน่วงเวลาเมื่อเกิดไฟฟ้าขัดข้องไม่น้อยกว่า 3 นาที หรือมากกว่า
- 4.2.5 แผงกรองอากาศเป็นแบบใยสังเคราะห์ สามารถถอดล้าง ทำความสะอาดได้
- 4.2.6 คอมเพรสเซอร์เป็นชนิด Rotary

4.3 รายละเอียดอื่น ๆ

- 4.3.1 ต้องมีการรับประกันอายุการใช้งานคอมเพรสเซอร์ ไม่น้อยกว่า 5 ปี และอุปกรณ์ไม่น้อยกว่า 1 ปี โดยเข้ามาบริการโดยที่ไม่มีค่าใช้จ่ายใดๆ ทั้งค่าแรงและอะไหล่ โดยต้องดำเนินการให้เสร็จภายใน 3 วัน
- 4.3.2 ผู้ขายต้องติดตั้งเครื่องปรับอากาศในจุดที่สถานศึกษากำหนด ให้สามารถใช้งานได้

5. ตู้แช่สแตนเลส แบบ 4 ประตู จำนวน 1 ตู้

5.1 รายละเอียดทั่วไป

- 5.1.1 ตู้แช่สำหรับแช่อาหาร

5.2 รายละเอียดทางเทคนิค

- 5.2.1 ตู้แช่สแตนเลส 4 ประตูความจุ 45 คิว
- 5.2.2 ขนาดไม่น้อยกว่า 160 x 70 x 200 เซนติเมตร
- 5.2.3 มีหลอดไฟเพื่อเพิ่มแสงสว่างภายในตู้
- 5.2.4 ประตูด้านบนเป็นบานกระจกใส
- 5.2.5 ด้านบน ทำความเย็น ระบบ No Frost ไม่มีน้ำแข็งเกาะ
- 5.2.6 ความเย็นภายในตู้ด้านบน 2 ถึง 8 องศาเซลเซียส
- 5.2.7 ประตูด้านล่าง เป็นบานทึบ มีฉนวนป้องกันความเย็นในตัว
- 5.2.8 ด้านล่าง ทำความเย็น ระบบเดินท่อทองแดง มีน้ำแข็งเกาะ
- 5.2.9 ความเย็นภายในตู้ด้านล่าง -10 ถึง -18 องศาเซลเซียส
- 5.2.10 คอมเพรสเซอร์ 2 ชุด
- 5.2.11 มีล้อเลื่อน เพื่อช่วยในการเคลื่อนย้าย ได้อย่างสะดวก

5.3 รายละเอียดอื่น ๆ

- 5.3.1 รับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี

(นายณัฐวุฒิ พิงกุศล)

ประธานกรรมการ

(นายธีรทัต สือสุวรรณ)

กรรมการ

(นางสาววิภาวี แดงระยั)

กรรมการและเลขานุการ



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อโครงการ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน 1

6. เครื่องผสมอาหาร ขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร จำนวน 1 ตัว

6.1 รายละเอียดทั่วไป

6.1.1 ใช้สำหรับผสมผลิตภัณฑ์อาหารให้เป็นเนื้อเดียวกัน

6.2 รายละเอียดทางเทคนิค

6.2.1 ตัวเครื่องผสมอาหารทำด้วยวัสดุเหล็กหล่อ - เคลือบสี

6.2.2 ตัวเครื่องผสมอาหารมีขนาด 13"x13"x27" (WxDxH)

6.2.3 ถังผสมอาหารทำด้วยสแตนเลสปั๊มขึ้นรูป มีขนาด 10"x10" ลิตร

6.2.4 สามารถผสมแบ่งได้สูงสุด 1.5 กก. หรือไข่ 8-20 ฟอง

6.2.5 ใช้มอเตอร์ 220 โวลต์ 3.1 แอมแปร์ 1/3 แรงม้า

6.2.6 ระบบการทำงานของเครื่องผสมอาหารจะใช้ระบบไฟฟ้า มีสวิทช์ควบคุมการ เปิด/ปิด เครื่องและสามารถปรับเปลี่ยนรอบความเร็วได้ 3 ระดับ

6.2.7 มีถังผสม 2 ใบ และหัวตี 3 แบบ

6.3 รายละเอียดอื่น ๆ

6.3.1 มีการรับประกันการใช้งานไม่น้อยกว่า 1 ปี

6.3.2 มีบริการติดตั้งพร้อมใช้งาน

7. เครื่องผสมอาหาร ขนาดไม่น้อยกว่า 5 ลิตร จำนวน 2 ตัว

7.1 รายละเอียดทั่วไป

7.1.1 ใช้สำหรับผสมผลิตภัณฑ์อาหารให้เป็นเนื้อเดียวกัน

7.2 รายละเอียดทางเทคนิค

7.2.1 กำลังผลิตใช้ตีไข่ได้ไม่น้อยกว่า 10 ฟอง ตีเนยได้ไม่น้อยกว่า 800 กรัม และนวดแบ่งได้ไม่น้อยกว่า 500 กรัม

7.2.2 ตัวเครื่องประกอบด้วยโลหะหล่อพันเคลือบสีทั้งตัว ไม่เป็นสนิม

7.2.3 ขนาดกว้าง 38 ซม. ยาว 22 ซม. สูง 42 ซม.

7.2.4 น้ำหนักเครื่องไม่เกิน 15 กก.

7.2.5 ใช้มอเตอร์ ขนาด 200 วัตต์ ไฟ 220 โวลต์

7.2.6 ปรับเกียร์อัตโนมัติต่อเนื่องโดยไม่ต้องปิดเครื่องก่อน

7.2.7 ความเร็ว 10 ระดับ ช้า ปานกลาง และเร็ว

(นายณัฐวุฒิ พิงกุศล)

ประธานกรรมการ

(นายธีรทัต สือสุวรรณ)

กรรมการ

(นางสาววิภาวี แดงระยั)

กรรมการและเลขานุการ



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อโครงการ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน 1

7.2.8 มีถังสแตนเลส เส้นผ่าศูนย์กลาง 23 ซม. สูง 18 ซม. ใ้ 1 ใบ ถอดล้างได้

7.2.9 มีหัวตีถอดเปลี่ยนได้ตามลักษณะการใช้งาน 3 แบบ คือ ตะกร้อ ตะขอ และใบโม่ อย่างละ 1 อัน

7.2.10 ถอดอุปกรณ์เข้า-ออกด้วยการยกหัวตีขึ้นลง สะดวกและปลอดภัยในการใช้งาน

7.3 รายละเอียดอื่น ๆ

7.3.1 มีบริการติดตั้งพร้อมใช้งาน

7.3.2 รับประกันการใช้งานไม่น้อยกว่า 1 ปี

8. เตาอบไฟฟ้า 3 ชั้น 6 ถาด จำนวน 1 ชุด

8.1 รายละเอียดทั่วไป

8.1.1 เตาอบไฟฟ้า 3 ชั้น 6 ถาด มีระบบควบคุมไฟฟ้า และมีการควบคุมอุณหภูมิอัตโนมัติ ตั้งเวลาในการอบขนม พร้อมไฟสำหรับส่องในเตาเตาอบไฟฟ้า 3 ชั้น 6 ถาด

8.2 รายละเอียดทางเทคนิค

8.2.1 ระบบควบคุมไฟฟ้าควบคุมอุณหภูมิอัตโนมัติ

8.2.2 ตั้งเวลาในการอบขนม พร้อมไฟสำหรับส่องในเตาเตาอบ

8.2.3 แยกการควบคุมอุณหภูมิระหว่างไฟบนและไฟล่าง

8.2.4 ภายในติดตั้งหลอดไฟส่องสว่างสำหรับตรวจสอบผลิตภัณฑ์

8.2.5 ระบบตั้งเวลาแบบดิจิตอล

8.2.6 ภายในเตาอบห่อหุ้มด้วยใยหินทำให้เก็บความร้อนได้ดีและประหยัดพลังงาน

8.2.7 ใช้ระบบไฟฟ้าในการควบคุมอุณหภูมิ

8.2.8 ขนาดเครื่อง 1240x840x605 (mm)

8.2.9 ตั้งอุณหภูมิได้ 30-400 องศา

8.2.10 ความจุขนาด 3 ชั้น 6 ถาด

8.2.11 กำลังไฟ 380V

8.2.12 กำลังการผลิต 75-150kg/h

8.2.13 เป็นระบบที่ใช้พลังงานความร้อนจากฮีตเตอร์ไฟฟ้า

8.3 รายละเอียดอื่น ๆ

8.3.1 มีการรับประกันการใช้งานไม่น้อยกว่า 1 ปี

8.3.2 มีบริการติดตั้งพร้อมใช้งาน

(นายณัฐวุฒิ พึ่งกุล)

ประธานกรรมการ

(นายธีรทัต สือสุวรรณ)

กรรมการ

(นางสาววิภาวี แดงระยับ)

กรรมการและเลขานุการ



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อโครงการ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน 1

9 แก้อีส์แทนเลส จำนวน 20 ตัว

9.1 รายละเอียดทั่วไป

9.1.1 ใช้สำหรับการนั่ง

9.2 รายละเอียดทางเทคนิค

9.2.1 เป็นแก้อีส์แทนเลส แบบหัวกลม

9.2.2 ที่หัวเป็นแผ่นสแตนเลสกลม เส้นผ่านศูนย์กลาง 30 เซนติเมตร

9.2.3 ที่นั่งสามารถหมุนได้ 360 องศา

9.2.4 ความสูงของที่นั่ง สามารถปรับสูง-ต่ำได้

9.2.5 ขาแก้อีส์ เป็น 5 แฉก

9.3 รายละเอียดอื่น ๆ

9.3.1 รับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี

10. เตาแก๊ส 4 หัวเตา ด้านล่างเป็นเตาอบไฟฟ้า จำนวน 2 ชุด

10.1 รายละเอียดทั่วไป

10.1.1 เป็นเตาแก๊ส 4 หัว พร้อมเตาอบไฟฟ้า แบบตั้งพื้น

10.2 รายละเอียดทางเทคนิค

10.2.1 เตาแก๊ส 4 หัวเตา มีรายละเอียด ดังนี้

10.2.1.1 หัวเตาขนาดใหญ่ มีกำลังไฟไม่น้อยกว่า 2,000 วัตต์

10.2.1.2 หัวเตาขนาดกลาง จำนวน 2 หัว มีกำลังไฟไม่น้อยกว่า 1,000 วัตต์

10.2.1.3 หัวเตาขนาดเล็ก มีกำลังไฟไม่น้อยกว่า 600 วัตต์

10.2.1.4 สามารถจุดติดด้วยระบบไฟฟ้า

10.2.2 เตาอบไฟฟ้า มีรายละเอียด ดังนี้

10.2.2.1 มีกำลังไฟรวมไม่น้อยกว่า 1,000 วัตต์

10.2.2.2 ขนาดความจุไม่น้อยกว่า 50 ลิตร

10.2.2.3 สามารถอบและย่างด้วยระบบไฟฟ้า

10.2.2.4 สามารถตั้งอุณหภูมิการทำงานได้ไม่น้อยกว่า 180 องศาเซลเซียส

10.2.2.5 สามารถตั้งเวลาการปรุงอาหารได้ และควบคุมการทำงานด้วยลูกบิด

10.2.2.6 ประตูกระจกป้องกันความร้อนแผ่ออกมาด้านนอก

(นายณัฐวุฒิ พิงกุศล)

ประธานกรรมการ

(นายธีรทัต สือสุวรรณ)

กรรมการ

(นางสาววิภาวี แดงระยับ)

กรรมการและเลขานุการ



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อโครงการ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน 1

10.2.2.7 มีระบบ Safety Device

10.2.2.8 มีขนาด 55x55x80 เซนติเมตร หรือดีกว่า

10.3 รายละเอียดอื่น ๆ

10.3.1 มีคู่มือการใช้งานเป็นภาษาไทยหรือภาษาอังกฤษ อย่างน้อย 1 ชุด

10.3.2 มีการรับประกันคุณภาพพร้อมบริการซ่อมฟรีรวมอะไหล่ 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

11. เครื่องดูดควัน จำนวน 3 ชุด

11.1 รายละเอียดทั่วไป

11.1.1 เป็นเครื่องดูดควันทำหน้าที่ดูดไอน้ำ เหม่าควัน กลิ่น ที่เกิดจากการประกอบอาหารทำด้วยสแตนเลส
อย่างดี

11.2 รายละเอียดทางเทคนิค

11.2.1 ขนาดไม่น้อยกว่า กว้าง 80 ซม.xยาว 260 ซม.xสูง 50 ซม.

11.2.2 ครอบระบายควันใช้สแตนเลส เกรด 304 หนา 0.9 มิลลิเมตรหรือมากกว่า

11.2.3 ฟिलเตอร์ รางน้ำมันใช้สแตนเลส เกรด 403

11.2.4 มีไฟภายใน

11.2.5 มีถ้วยรองรับน้ำมัน 1 ใบ

11.3 รายละเอียดอื่น ๆ

11.3.1 มีบริการติดตั้งพร้อมใช้งาน

11.3.2 รับประกันการใช้งานไม่น้อยกว่า 1 ปี

12. อ่างสแตนเลส 2 หลุม จำนวน 3 ชุด

12.1 รายละเอียดทั่วไป

12.1.1 เป็นโถะอ่างสำหรับล้างวัสดุและอุปกรณ์ในการทำอาหาร

12.2 รายละเอียดทางเทคนิค

12.2.1 เป็นอ่างสแตนเลส 2 หลุม ขนาดไม่น้อยกว่า กว้าง 75xยาว 180xสูง 85 ซม. ที่ก้นด้านหลังมีที่กั้น
เป็นขอบสูง 20 ซม.

12.2.2 ขนาดหลุมไม่ต่ำกว่า กว้าง 50xยาว 50xสูง 30 ซม.

12.2.3 พื้นทำด้วยสแตนเลส เบอร์ 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร

(นายณัฐวุฒิ พิงกุศล)

ประธานกรรมการ

(นายธีรทัต สือสุวรรณ)

กรรมการ

(นางสาววิภาวี แดงระยับ)

กรรมการและเลขานุการ



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อโครงการ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน 1

12.2.4 ขาทำด้วยสแตนเลสผ่าศูนย์กลาง 1.5 นิ้ว หนาไม่น้อยกว่า 1.2 มิลลิเมตร

12.2.5 หลุมอ่างทำด้วยสแตนเลส เบอร์ 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.2 มิลลิเมตร

12.2.6 มีอ่างล้างจำนวน 2 หลุมติดกัน พร้อมก๊อกน้ำ

12.2.7 ขาสามารถปรับขึ้นลงได้

12.2.8 มีก๊อกน้ำในตัวสามารถปรับ ซ้ายขวาได้

12.2.9 มีที่พักด้านข้างด้านใดด้านหนึ่ง (ด้านขวา)

12.3 รายละเอียดอื่น ๆ

12.3.1 มีการรับประกันการใช้งานไม่น้อยกว่า 1 ปี

12.3.2 มีบริการติดตั้งพร้อมใช้งาน

13. เตาผัดไฟแรง 3 หัว จำนวน 3 ชุด

13.1 รายละเอียดทั่วไป

13.1.1 เป็นเตาแก๊สแบบ 3 หัว

13.2 รายละเอียดทางเทคนิค

13.2.1 เตามี ขนาดไม่น้อยกว่า 180x75x75+25 ซม.

13.2.2 พื้นโต๊ะสแตนเลสเกรด 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร หรือมากกว่า

13.2.3 พร้อมถาดรับเศษละอองน้ำมันสแตนเลส 304 หนาไม่น้อยกว่า 0.7 มิลลิเมตร หรือมากกว่า

13.2.4 หัวเตาเป็นวัสดุทองเหลือง จำนวน 3 หัว

13.2.5 หัวเตาพ่น KB-5 จำนวน 3 หัว

13.2.6 มีวาล์วปรับแก๊ส ช่างละ 2 หัว

13.2.7 ขาทำด้วยสแตนเลส 304 ขนาด 1.5 นิ้ว หนา 1.2 มิลลิเมตร

13.2.8 ชั้นพักข้างซ้าย

13.3 รายละเอียดอื่น ๆ

13.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี

13.3.2 พร้อมติดตั้งระบบและเดินระบบแก๊สนิรภัย ตามจุดที่ ทางราชการกำหนด

(นายณัฐวุฒิ พิงกุศล)

ประธานกรรมการ

(นายธีรทัต สือสุวรรณ)

กรรมการ

(นางสาววิภาวี แดงระยับ)

กรรมการและเลขานุการ



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อโครงการ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน 1

14. โต๊ะสำหรับครูผู้สอนพร้อมเก้าอี้ จำนวน 1 ชุด

14.1 รายละเอียดทั่วไป

14.1 เป็นโต๊ะสำหรับครูผู้สอนพร้อมเก้าอี้ และเป็นของใหม่ไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อน

14.2 รายละเอียดทางเทคนิค

14.2.1 โต๊ะสำหรับครูผู้สอน

14.2.1.1 โต๊ะเป็นโครงเหล็กชุบโครเมียม หนาไม่น้อยกว่า 1.2 มิลลิเมตร หรือดีกว่า

14.2.1.2 ขนาดไม่น้อยกว่า กว้าง 154xลึก 78xสูง 75 ซม. พร้อมกระจก

14.2.1.3 มีขาเหยียบหรือที่ปักเท้าอย่างแข็งแรง

14.2.1.4 มีลิ้นชักพร้อมกุญแจล็อคด้านขวา-ซ้าย 3 ลิ้นชัก ตรงกลาง 1 ลิ้นชัก

14.2.2 เก้าอี้

14.2.2.1 เก้าอี้มีขนาด (กว้างxลึกxสูง) ไม่น้อยกว่า 67x70x117 เซนติเมตร

14.2.2.2 มีที่วางแขนเป็นเหล็กชุบโครเมียมหรือดีกว่า เสริมพองน้ำ หุ้มวัสดุเดียวกันกับเบาะนั่ง

14.2.2.3 มีเบาะรองนั่งและพนักพิงบุด้วยพองน้ำอย่างดี หุ้มหนังเทียมหรือ PVC หรือดีกว่า

14.2.2.4 สามารถปรับระดับความสูงของที่นั่งด้วยมีสปริงปรับให้โยกอ่อน-แข็งได้

14.2.2.5 ขาเก้าอี้ 5 แฉก ทำด้วยวัสดุอลูมิเนียมหรือดีกว่า

14.3 รายละเอียดอื่น ๆ

14.3.1 มีการรับประกันสินค้าและบริการไม่น้อยกว่า 1 ปี

15. ชุดประมวลผลสำหรับครูผู้สอนแบบพกพา จำนวน 1 ชุด

15.1 รายละเอียดทั่วไป

15.1.1 เป็นชุดประมวลผลสำหรับครูผู้สอนแบบพกพาใช้ในการสอนนอกสถานที่

15.2 รายละเอียดทางเทคนิค

15.2.1 มีหน่วยประมวลผลกลาง (CPU) สถาปัตยกรรม แบบ Intel ไม่น้อยกว่า 6 แกนหลัก (6 Cores) โดยมีความเร็วสัญญาณนาฬิกาพื้นฐานไม่น้อยกว่า 2.0 GHz และมีเทคโนโลยีเพิ่มสัญญาณนาฬิกาได้ในกรณีที่ต้องใช้ความสามารถในการประมวลผลสูง จำนวน 1 หน่วย

15.2.2 มีหน่วยประมวลผลเพื่อแสดงภาพ (Graphic) ที่มีความสามารถในการใช้หน่วยความจำหลักในการแสดงภาพขนาดไม่น้อยกว่า 2 GB

15.2.3 มีหน่วยความจำหลัก (RAM) ชนิด DDR4 หรือดีกว่า มีขนาดไม่น้อยกว่า 8 GB

(นายณัฐวุฒิ พิงกุศล)

ประธานกรรมการ

(นายธีรทัต สือสุวรรณ)

กรรมการ

(นางสาววิภาวี แดงระยับ)

กรรมการและเลขานุการ



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อโครงการ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน 1

15.2.4 มีหน่วยจัดเก็บข้อมูล (Hard Disk) ชนิด SATA หรือดีกว่า ขนาดความจุไม่น้อยกว่า 1 TB หรือชนิด Solid State drive ขนาดความจุไม่น้อยกว่า 256 GB จำนวน 1 หน่วย

15.2.5 มีช่องเชื่อมต่อระบบเครือข่าย (Network Interface) แบบ 10/100/1000 Base-T หรือดีกว่า จำนวนไม่น้อยกว่า 1 ช่อง

15.2.6 มีแป้นพิมพ์เชื่อมต่อแบบ USB มีตัวอักษรไทยและอังกฤษติดแบบถาวรบนปุ่มกด

15.2.7 มีช่องเชื่อมต่อแบบ USB 2.0 ไม่น้อยกว่า 2 ช่อง

15.2.8 มีจอภาพแสดงภาพขนาดไม่น้อยกว่า 14 นิ้ว

15.2.9 จอภาพความละเอียด 1,366x768 หรือดีกว่า

15.3 รายละเอียดอื่น ๆ

15.3.1 ผู้เสนอราคาต้องมีการทดสอบการใช้งานก่อนส่งมอบ

15.3.2 อุปกรณ์ที่เสนอจะต้องรับประกันค่าแรงและอะไหล่ทุกชิ้นส่วนไม่น้อยกว่า 3 ปี และมีบริการ ณ สถานที่ติดตั้ง (Onsite Service) เป็นเวลา 1 ปี และเป็นเครื่องที่ออกแบบสำเร็จ และประกอบเสร็จสมบูรณ์จากโรงงาน

16. เครื่องพิมพ์ Multifunction แบบฉีดหมึกพร้อมติดตั้งถังหมึกพิมพ์ (Ink Tank Printer) จำนวน 1 ชุด

16.1 รายละเอียดทั่วไป

16.1.1 เป็นอุปกรณ์ที่มีความสามารถเป็น Printer, Copier, Scanner และ FAX ภายในเครื่องเดียวกัน

16.1.2 เป็นเครื่องพิมพ์แบบฉีดหมึกพร้อมติดตั้งถังหมึกพิมพ์ (Ink Tank Printer) จากโรงงานผู้ผลิต

16.2 รายละเอียดทางเทคนิค

16.2.1 มีความละเอียดในการพิมพ์ไม่น้อยกว่า 5,760x1,1440 dpi

16.2.2 มีความเร็วในการพิมพ์ขาวดำไม่น้อยกว่า 33 หน้าต่อนาที (ppm) หรือ 7.7 ภาพต่อนาที (ipm)

16.2.3 มีความเร็วในการพิมพ์สีไม่น้อยกว่า 15 หน้าต่อนาที (ppm) หรือ 3.8 ภาพต่อนาที (ipm)

16.2.4 สามารถสแกนเอกสาร ขนาด A4 (ขาวดำ-สี) ได้

16.2.5 มีความละเอียดในการสแกนสูงสุดไม่น้อยกว่า 1,200x2,400 dpi สแกนเอกสารต่าง ๆ ได้ข้อความและภาพคมชัด

16.2.6 มีถาดป้อนเอกสารอัตโนมัติ (Auto Document Feed)

16.2.7 มีช่องเชื่อมต่อ (Interface) แบบ USB 2.0 หรือดีกว่า จำนวนไม่น้อยกว่า 1 ช่อง

16.2.8 มีช่องเชื่อมต่อระบบเครือข่าย (Network Interface) แบบ 10/100 Base-T หรือดีกว่า จำนวนไม่น้อยกว่า 1 ช่อง หรือสามารถใช้งานผ่าน Wi-Fi ได้

(นายณัฐวุฒิ พิงกุศล)

ประธานกรรมการ

(นายธีรทัต สือสุวรรณ)

กรรมการ

(นางสาววิภาวี แดงระยั๊บ)

กรรมการและเลขานุการ



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อโครงการ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน 1

- 16.2.9 สามารถถ่ายสำเนาเอกสารได้ทั้งสีและขาวดำ
- 16.2.10 มีถาดใส่กระดาษได้ไม่น้อยกว่า 100 แผ่น
- 16.2.11 สามารถใช้ได้กับ A4, Letter, Legal และ Costom

16.3 รายละเอียดอื่นๆ

- 16.3.1 มี Software Driver ที่สนับสนุนภาษาไทย พร้อมคู่มือการใช้งานต้นฉบับจริง ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ
- 16.3.2 รับประกันการใช้งานอย่างน้อย 1 ปี นับจากวันส่งมอบ

17. ชุดเครื่องเสียงพร้อมลำโพง จำนวน 1 ชุด

17.1 รายละเอียดทั่วไป

- 17.1.1 เป็นชุดเครื่องขยายเสียงแบบมีมิกเซอร์ในตัวพร้อมลำโพง และไมโครโฟน

17.2 รายละเอียดทางเทคนิค

- 17.2.1 ชุดเครื่องขยายเสียงสำหรับใช้งานกับไฟฟ้ากระแสสลับ 220 Volt 50 Hz 1 เฟส ต่อ 1 เครื่อง
- 17.2.2 เครื่องขยายเสียงเป็นชนิดมีมิกเซอร์ในตัว ขนาดไม่ต่ำกว่า 2 x 100 Wms
- 17.2.3 เครื่องขยายเสียงพร้อมตู้ลำโพงขนาดไม่ต่ำกว่า 120 วัตต์ จำนวน 2 ตัว ชนิดติดผนังพร้อมขาแขวน
- 17.2.4 ไมโครโฟนเป็นชนิดไดนามิกแบบใช้สายคุณภาพสูง พร้อมขาไมโครโฟนแบบตั้งโต๊ะ จำนวน 1 ตัว
- 17.2.5 ระบบไมโครโฟนชนิดไร้สายพร้อมภาคส่งไมค์ลอย แบบ 2 แชนแนล ทำงานในย่านความถี่ UHF จำนวน 2 ตัว หรือดีกว่า

17.3 รายละเอียดอื่น ๆ

- 17.3.1 มีการรับประกันการใช้งานไม่น้อยกว่า 1 ปี
- 17.3.2 มีบริการติดตั้งพร้อมใช้งาน

18. ตู้เอกสารบานเลื่อน 4 ชั้น จำนวน 2 ตู้

18.1 รายละเอียดทั่วไป

- 18.1.1 เป็นตู้เก็บเอกสารประตูบานเลื่อน 4 ชั้น

18.2 รายละเอียดทางเทคนิค

- 18.2.1 ตู้เอกสารเหล็กบานเลื่อนผสม จัดเก็บ 4 ชั้น
- 18.2.2 ผลิตจากแผ่นเหล็ก หนาไม่น้อยกว่า 0.6 มม. หรือมากกว่า

(นายณัฐวุฒิ พิงกุศล)

ประธานกรรมการ

(นายธีรทัต สีสวรรณ)

กรรมการ

(นางสาววิภาวี แดงระยับ)

กรรมการและเลขานุการ



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อโครงการ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน 1

- 18.2.3 ทำสีด้วยระบบ Epoxy สีเนียนเรียบไปกับเนื้อเหล็ก
- 18.2.4 บานเลื่อนทึบ 2 ประตู มือจับอะลูมิเนียมแบบฝัง พร้อมกุญแจล็อก
- 18.2.5 บานเลื่อนกระจก 2 ประตู แผ่นกระจกหนา 4 มม. มือจับอะลูมิเนียมแบบฝัง พร้อมกุญแจล็อก
- 18.2.6 แผ่นชั้นวางปรับระดับได้ไม่น้อยกว่า 2 แผ่น
- 18.2.7 สำหรับเก็บแฟ้มเอกสาร สมุดหนังสือ และของใช้ต่างๆ
- 18.2.8 ขนาดไม่น้อยกว่า (กว้างxลึกxสูง) : 91.7x45.7x185 ซม./ตู้

18.3 รายละเอียดอื่น ๆ

- 18.3.1 มีการรับประกันการใช้งานไม่น้อยกว่า 1 ปี

19. เต้าไมโครเวฟ จำนวน 1 ชุด

19.1 รายละเอียดทั่วไป

- 19.1.1 เป็นเตาอบไมโครเวฟ พร้อมระบบย่าง ขนาด 20 ลิตร
- 19.1.2 เป็นสินค้าใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน

19.2 รายละเอียดทางเทคนิค

- 19.2.1 เป็นเครื่องอบอาหารอัตโนมัติ ขนาดไม่น้อยกว่า 20 ลิตร
- 19.2.2 ตัวเครื่องอบทำด้วยโลหะเคลือบสีอย่างดี
- 19.2.3 เครื่องอบด้านหน้าเป็นกระจกป้องกันรังสีไมโครเวฟ
- 19.2.4 มีกำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 800 วัตต์
- 19.2.5 แสดงผลด้วยไฟ LED
- 19.2.6 สามารถตั้งระดับการทำงานได้ไม่น้อยกว่า 6 ระดับ
- 19.2.7 ใช้กับไฟฟ้า 220 โวลต์ 50 เฮิร์ต

19.3 รายละเอียดอื่นๆ

- 19.3.1 มีคู่มือการใช้งาน
- 19.3.2 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

20. เครื่องปั่นผสมเครื่องดื่ม จำนวน 3 ชุด

20.1 รายละเอียดทั่วไป

- 20.1.1 เป็นเครื่องปั่นผสมเครื่องดื่ม

(นายณัฐวุฒิ พิงกุศล)

ประธานกรรมการ

(นายธีรทัต สือสุวรรณ)

กรรมการ

(นางสาววิภาวี แดงระยับ)

กรรมการและเลขานุการ



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อโครงการ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน 1

20.2 รายละเอียดทางเทคนิค

- 20.2.1 มีโถปั่นขนาดความจุไม่น้อยกว่า 2 ลิตร
- 20.2.2 มีโปรแกรมที่ตั้งไว้ล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 5 โปรแกรม
- 20.2.3 มีสวิตช์เปิด-ปิด ควบคุมการทำงานของเครื่อง
- 20.2.4 กำลังไฟไม่น้อยกว่า 700 วัตต์
- 20.2.5 ใช้ไฟฟ้า 220 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์

20.3 รายละเอียดอื่น ๆ

- 20.3.1 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

21. อุปกรณ์สำหรับประกอบอาหาร จำนวน 1 ชุด

21.1 รายละเอียดทั่วไป

- 21.1.1 ต้องเป็นสินค้าใหม่ ไม่เคยใช้งานมาก่อน

21.2 รายละเอียดทางเทคนิค

- 21.2.1 หม้อหุงต้มขนาด 28 เซนติเมตร จำนวน 5 ใบ
- 21.2.2 หม้อต้ม 20 เซนติเมตร จำนวน 5 ใบ ทำจากสแตนเลสอย่างดีมีด้ามจับเป็นสแตนเลส
- 21.2.3 ตะหลิวด้ามด้าไนลอน จำนวน 3 อัน
- 21.2.4 ตะหลิวด้ามด้า-กลาง จำนวน 3 อัน
- 21.2.5 ช้อนส้อม จำนวน 5 โหล
- 21.2.6 เขียงพลาสติก สีขาว 22x35x1.25 ซม. จำนวน 5 อัน
- 21.2.7 จานลึก 9 นิ้ว จำนวน 30 ใบ ทำจากเซรามิก ไม่มีลาย
- 21.2.8 จานตื้น 10 นิ้ว จำนวน 30 ใบ ทำจากเซรามิก ไม่มีลาย
- 21.2.9 ชามแบ่ง 4.5 นิ้ว จำนวน 30 ใบ ทำจากเซรามิก ไม่มีลาย
- 21.2.10 ชามใบบัว 7.5 นิ้ว จำนวน 30 ใบ ทำจากเซรามิก ไม่มีลาย
- 21.2.11 ถาดสแตนเลสพร้อมตะแกรง 40x60x2 ซม. จำนวน 5 ชุด
- 21.2.12 เครื่องชั่งเบเกอร์ ขนาด 1000 กรัม จำนวน 3 เครื่อง
- 21.2.13 อ่างผสม 3 ขนาด จำนวน 3 ชุด

21.3 รายละเอียดอื่น ๆ

- 21.3.1 รับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี

(นายณัฐวุฒิ พิงกุลศล)

ประธานกรรมการ

(นายธีรทัต สือสุวรรณ)

กรรมการ

(นางสาววิภาวี แดงระยับ)

กรรมการและเลขานุการ



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อโครงการ ชุดปฏิบัติการครีวร้อน 1

22. อุปกรณ์กระจายสัญญาณไร้สาย Access Point จำนวน 1 ชุด

22.1 รายละเอียดทั่วไป

22.1.1 เป็นอุปกรณ์กระจายสัญญาณไร้สาย

22.2 รายละเอียดทางเทคนิค

22.2.1 สามารถใช้งานตามมาตรฐาน IEEE 802.11 b, g, n และ ac ได้เป็นอย่างน้อย

22.2.2 สามารถทำงานที่คลื่นความถี่ 2.4 GHz และ 5GHz

22.2.3 สามารถเข้ารหัสข้อมูลตามมาตรฐาน WPA และ WPA2 ได้เป็นอย่างน้อย

22.2.4 มีช่องเชื่อมต่อระบบเครือข่าย (Network Interface) แบบ 10/100/1000 Base-T หรือดีกว่า

จำนวนไม่น้อยกว่า 1 ช่อง

22.2.5 สามารถทำงานได้ตามมาตรฐาน IEEE 802.3af หรือ IEEE 802.3 at (Power over Ethernet)

22.2.6 สามารถรับสัญญาณขาเข้าไม่น้อยกว่า 3 ช่องสัญญาณ และส่งสัญญาณขาออกไม่น้อยกว่า 3

ช่องสัญญาณ (3x3 MU-MIMO)

22.2.7 สามารถเลือกช่องสัญญาณและสามารถปรับกำลังส่งของสัญญาณไร้สายได้

22.2.8 รองรับการบริหารจัดการผ่านระบบควบคุมเครือข่ายไร้สาย (Wireless Controller)

22.2.9 สามารถบริหารจัดการอุปกรณ์ผ่านมาตรฐาน HTTP หรือ HTTPS หรือ SSH ได้เป็นอย่างน้อย

22.3 รายละเอียดอื่น

22.3.1 รับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี

23. ชุดระบบท่อน้ำประปาและถังตกไขมัน จำนวน 3 ชุด

23.1 รายละเอียดทั่วไป

23.1.1 เป็นระบบท่อน้ำประปาและถังตกไขมัน พร้อมทำการติดตั้งใช้งานตามความเหมาะสมของห้องครัว
เพียงพอต่อการใช้งาน

23.2 รายละเอียดทางเทคนิค

23.2.1 ระบบท่อน้ำประปา

23.2.1.1 ติดตั้งระบบท่อน้ำประปา พร้อมก๊อกน้ำร้อน เย็น ตามจุดของครุภัณฑ์แต่ละชนิด

23.2.1.2 ติดตั้งระบบท่อน้ำประปา พร้อมก๊อกน้ำตามความเหมาะสมของการทำงานตามขนาด

ของห้องปฏิบัติการ

(นายณัฐวุฒิ พิงกุล)

ประธานกรรมการ

(นายธีรทัต สีสุวรรณ)

กรรมการ

(นางสาววิภาวี แดงระยับ)

กรรมการและเลขานุการ



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อโครงการ ชุดปฏิบัติการครีวร้อน 1

ประปา

ชม.

23.2.1.3 ติดตั้งท่อน้ำทิ้งที่สามารถเชื่อมต่อกับบ่อบำบัดน้ำเสียของทางวิทยาลัยฯ

23.2.1.4 ติดตั้งชุดควบคุม วาล์วน้ำ สำหรับห้องปฏิบัติการ เพื่อใช้ควบคุมการปิด เปิดระบบน้ำ

23.2.1 ถังดักไขมัน

23.2.1.1 เป็นถังดักไขมัน ทำด้วยสแตนเลสใช้ติดตั้งเข้ากับซิงค์ล้างจาน ขนาดไม่น้อยกว่า 30x40x30

23.2.1.2 มีท่อน้ำเข้าเพื่อรับน้ำจากซิงค์ล้างจาน

23.2.1.3 มีท่อน้ำออกเพื่อส่งน้ำไปยังท่อระบายน้ำหรือระบบบำบัดน้ำเสีย

23.2.1.4 ภายในมีตะแกรงสำหรับกรองขยะ

23.3 รายละเอียดอื่น ๆ

23.3.1 ตำแหน่งการติดตั้งระบบน้ำประปาจะต้องเป็นไปตามตำแหน่งของครุภัณฑ์ที่ราชการกำหนด

23.3.2 การติดตั้งต้องคำนึงถึงความเหมาะสม และสามารถซ่อมบำรุงได้สะดวก

23.3.3 มีการรับประกันคุณภาพพร้อมบริการซ่อมฟรีรวมอะไหล่ 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

24. ชุดระบบไฟฟ้า จำนวน 1 ชุด

24.1 รายละเอียดทั่วไป

24.1.1 เป็นระบบไฟฟ้าพร้อมทำการติดตั้งใช้งานตามความเหมาะสมของห้องครีว และเพียงพอต่อการใช้งาน

24.2 รายละเอียดทางเทคนิค

24.2.1 ติดตั้งระบบแรงดัน 220V และ 380V ตามชนิดของครุภัณฑ์

24.2.2 ขนาดของสายไฟ สามารถทนต่อแรงดันและกระแสไฟฟ้าตามชนิดของครุภัณฑ์

24.2.3 ติดตั้งตู้ควบคุมพร้อมระบบ safety เพื่อป้องกันไฟฟ้าดูด ตามชนิดของครุภัณฑ์

24.2.4 ติดตั้ง Main อุปกรณ์ Safety

24.2.5 ติดตั้งระบบแสงสว่าง ที่เพียงพอต่อขนาดของห้องปฏิบัติงาน

24.2.6 ติดตั้งระบบปลั๊กไฟฟ้าชนิดมีกราวด์ ที่เพียงพอต่อขนาดของห้องปฏิบัติงาน

24.3 รายละเอียดอื่น ๆ

24.3.1 ตำแหน่งการติดตั้งระบบไฟฟ้าจะต้องเป็นไปตามจุดของครุภัณฑ์ที่ราชการกำหนด

24.3.2 การติดตั้งต้องคำนึงถึงความเหมาะสม และสามารถซ่อมบำรุงได้สะดวก

24.3.3 มีการรับประกันการใช้งานพร้อมซ่อมแซมและเปลี่ยนอุปกรณ์ฟรีไม่น้อยกว่า 1 ปี

(นายณัฐวุฒิ พิงกุศล)

ประธานกรรมการ

(นายธีรทัต สือสุวรรณ)

กรรมการ

(นางสาววิภาวี แดงระยัษ)

กรรมการและเลขานุการ



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อโครงการ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน 1

25. ชุดระบบประตุ จำนวน 1 ชุด

25.1 รายละเอียดทั่วไป

25.1.1 โครงสร้างทำด้วยอลูมิเนียมที่มีความคงทนแข็งแรง

25.2 รายละเอียดทางเทคนิค

25.2.1 ติดตั้งประตูปานสวิงขนาด กว้าง 0.75 x สูง 2.00 เมตร อลูมิเนียมสีชา ความหนาไม่น้อยกว่า 1.2 มิลลิเมตร กระจกสีชาความหนาไม่น้อยกว่า 5 มิลลิเมตร มั่นคงแข็งแรงพร้อมใช้งานจำนวน 2 บาน

25.2.2 ติดตั้งกระจกช่องแสงอลูมิเนียมสีชา ขนาด กว้าง 1.5x0.80 เมตร จำนวน 1 บาน ขนาดความหนา อลูมิเนียมไม่น้อยกว่า 1.2 มิลลิเมตร พร้อมกระจกสีชาหนาไม่น้อยกว่า 5 มิลลิเมตร ติดตั้งมั่นคงแข็งแรงพร้อมใช้งาน

25.3 รายละเอียดอื่น ๆ

25.3.1 ผู้เสนอราคาจะต้องดำเนินการติดตั้งระบบประตุ ให้สามารถใช้งานได้เหมาะสม สะดวก เน้นความปลอดภัยสูงสุด

25.3.2 รับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี

(นายณัฐวุฒิ พิงกุศล)

ประธานกรรมการ

(นายธีรทัต สีสสุวรรณ)

กรรมการ

(นางสาววิภาวี แดงระยับ)

กรรมการและเลขานุการ