



ประกาศ วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี  
เรื่อง ประชาพิจารณ์รายละเอียด (ร่าง) คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์

.....

ด้วยวิทยาลัยเทคนิคราชบุรี จะดำเนินการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ชุดปฏิบัติการ ครั้วร้อน แบบที่ 2 ในกรณีนี้ วิทยาลัยฯ จึงได้จัดทำร่างรายละเอียดคุณลักษณะครุภัณฑ์ดังกล่าว และมีความประสงค์ให้สถานประกอบการและบุคคลทั่วไป ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญได้ประชาพิจารณ์รายละเอียด ให้ข้อเสนอแนะ และข้อทักท้วงเพื่อให้เกิดความโปร่งใส ยุติธรรม คุ่มค่า และประหยัด ผู้มีความประสงค์ ประชาพิจารณ์รายละเอียด โดยส่งเอกสารข้อเสนอแนะหรือข้อทักท้วงได้ทาง

ไปรษณีย์ ส่งถึง                      งานพัสดุ วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี  
เลขที่ ๔๓๓ ถ.ศรีสุริยวงศ์ ต.หน้าเมือง อ.เมือง จ.ราชบุรี ๗๐๐๐๐  
E-mail                                      padu\_53@hotmail.com  
โทรศัพท์                                    ๐-๓๒๓๓-๘๕๕๔ ต่อ ๑๓๙,๑๔๐

ระหว่างวันที่ ๑๖-๒๐ มีนาคม ๒๕๖๓ เวลา ๐๘.๓๐-๑๖.๓๐ น. ณ งานพัสดุ วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี ในวันและเวลาราชการ ผู้ที่จะเสนอประชาพิจารณ์ดังกล่าวจะต้องเปิดเผยชื่อและที่อยู่ด้วย

ประกาศ ณ วันที่                      มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

(นายสมพงษ์ พนมชัย)  
ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคราชบุรี



รหัส จท.20/2563

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน แบบที่ 2 (งบประมาณ 1,200,000 บาท)

เป็นชุดปฏิบัติการสำหรับครัวร้อน พร้อมปฏิบัติงานประกอบด้วยรายการต่างๆ ประกอบเป็นชุดปฏิบัติการ 14 รายการ ดังต่อไปนี้

1. อ่างล้างสแตนเลส 2 หลุม พร้อมก๊อกเดี่ยว	2 ตัว	ราคา 76,000 บาท
2. ตู้เก็บอุปกรณ์สามลิ้นชักสองบานเลื่อน	1 ตัว	ราคา 53,000 บาท
3. เตาไมโครเวฟ	1 ตัว	ราคา 59,000 บาท
4. ชั้นวางอุปกรณ์ 4 ชั้น	2 ตัว	ราคา 60,000 บาท
5. โต๊ะประกอบอาหารสแตนเลส 2 ชั้น	5 ตัว	ราคา 110,000 บาท
6. ตู้เก็บวัสดุของแห้ง	2 ตัว	ราคา 110,000 บาท
7. เตาอบแก๊สควบคุมด้วยระบบไฟฟ้า 2 ชั้น	1 ตัว	ราคา 121,000 บาท
8. ชุดระบบไฟฟ้า ประปา และน้ำทิ้ง	1 ระบบ	ราคา 100,000 บาท
9. ชุดระบบแก๊ส	1 ระบบ	ราคา 119,000 บาท
10. เครื่องผสมอาหารแบบยกโภชนา 5 ควอท	3 ตัว	ราคา 144,000 บาท
11. ตู้แช่ 2 ประตู	1 ตู้	ราคา 43,000 บาท
12. เตาไทย 2 หัวเตา	5 ชุด	ราคา 160,000 บาท
13. บอร์ดก๊อซสแตนเลส	2 ชุด	ราคา 15,000 บาท
14. ทีวี LED (SMART TV) ขนาด 65 นิ้ว	1 เครื่อง	ราคา 30,000 บาท

\*หมายเหตุ ผู้เข้าร่วมประมูลจะต้องจัดทำรายการแบบแนบในเอกสารประมูลดังต่อไปนี้

1. แบบแปลนที่กำหนดแนบท้ายรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์
2. แบบแปลนงานระบบน้ำดี และน้ำเสีย
3. แบบงานติดตั้งชุดระบบ Safety น้ำดี
4. แบบแปลนงานระบบงานระบบแก๊ส พร้อมแนวเดินท่อแก๊ส

(นายบรรเจ็ด คุ้มมณี)  
ประธานกรรมการ

(นายสุริยนต์ ฉิ่งแก้ว)  
กรรมการ

(นายอาคม จันทร์กระจ่าง)  
กรรมการ

(นายวินัย รุ่งถิ่น)  
กรรมการ

(นางสาวอวิศยา ภมร)  
กรรมการ



รหัส จท.20/2563  
ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน แบบที่ 2

### 1. อ่างล้างสแตนเลส 2 หลุม พร้อมก๊อกเดี่ยว

#### 1. รายละเอียดทั่วไป

1.1 อ่างล้างสแตนเลส 2 หลุม ด้านล่างเป็นชั้นหลายช่องสำหรับวางของ

#### 2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 ผนังโตะทำด้วยสแตนเลส เบอร์ 16 หนา 1.5 มิลลิเมตร

2.2 มีอ่างล้างชนิด 2 หลุม เป็นสแตนเลส เบอร์ 18 ขนาด กว้าง x ยาว x ลึก ไม่ต่ำกว่า 0.50 X 0.50 X 0.30 เมตร

2.3 พื้นด้านล่างทำด้วยท่อสแตนเลสขนาดความโต 1 นิ้ว และมีราวกันตกทำด้วยท่อสแตนเลสขนาดความโต 1/2 นิ้ว

2.4 ขาโตะทำด้วยท่อสแตนเลสขนาดความโต 1.5 นิ้ว และสามารถปรับระดับได้

2.5 มีชุดสะดือสแตนเลสพร้อมตะกร้า หรือตาข่ายขนาดตาราง 2 x 2 มิลลิเมตร. กรองเศษอาหารและมีชุดสะดือสแตนเลสขนาดเต็มสำรอง จำนวน 4 ชุด

2.6 ขนาดพื้นโตะกว้าง x ยาว x สูง ไม่ต่ำกว่า 0.80 x 2.20 X 0.80 เมตร

2.7 วาล์วน้ำเดี่ยวตั้งบนพื้นอ่างพร้อมอุปกรณ์ท่อน้ำทิ้ง

#### 3. รายละเอียดอื่น ๆ

3.1 มีใบรับประกันคุณภาพอย่างน้อย 1 ปี

3.2 พร้อมการติดตั้ง

### 2. ตู้เก็บอุปกรณ์สามลิ้นชักสองบานเลื่อน

#### 1. รายละเอียดทั่วไป

1.1 เป็นตู้สแตนเลส สำหรับเก็บอุปกรณ์ 3 ลิ้นชัก 2 บานเลื่อนเป็นสแตนเลส เกรด A เบอร์ 304

#### 2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 ผนังโตะทำด้วยสแตนเลสไม่ต่ำกว่าเบอร์ 16

2.2 ผนังด้านข้าง ประตู ชั้นภายในตู้ทำด้วยสแตนเลสความหนาไม่ต่ำกว่าขนาดเบอร์ 20

2.3 ประกอบด้วยลิ้นชัก ทั้ง 1 ด้าน ด้านซ้ายขวา ด้านละ 3 ลิ้นชัก มีขนาด กว้าง x ลึก x สูง ไม่น้อยกว่า 0.30 X 0.50 X 0.15 เมตร สามารถล็อกด้วยลูกกุญแจที่ลิ้นชัก และฝาตู้

(นายบรรเจิด คุ่มมณี)  
ประธานกรรมการ

(นายสุริยนต์ ฉิ่งแก้ว)  
กรรมการ

(นายอาคม จันทร์กระจ่าง)  
กรรมการ

(นายวินัย รุ่งถิ่น)  
กรรมการ

(นางสาวอวิศยา ภมร)  
กรรมการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2563

หน้า  
3/12

รหัส จท.20/2563

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน แบบที่ 2

- 2.4 ขาทำด้วยท่อสแตนเลสเส้นผ่านศูนย์กลาง 1 1/2 นิ้ว สามารถปรับระดับได้
- 2.5 รางลิ้นชักทำด้วยสแตนเลสถือเป็นตลับลูกปืนความโตขนาด 1 นิ้ว
- 2.6 ตัวตู้ขนาด 0.80 x 2.00 x 0.80 เมตร (ลึก x ยาว x สูง)
- 2.7 พื้นและชั้น เสิร์มคานแข็งเพิ่มความแข็งแรง

3. รายละเอียดอื่น ๆ

- 3.1 รับประกันคุณภาพอย่างน้อย 1 ปี
- 3.2 พร้อมการติดตั้ง

3. เตาไมโครเวฟ

1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1 เป็นเตาอบไมโครเวฟสำหรับปรุงอาหาร  
ขนาดไม่น้อยกว่า 0.50 x 0.40 x 0.40 เมตร (กว้าง x ลึก x สูง)

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 มีโปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ ตามน้ำหนักและชนิดของอาหาร ไม่น้อยกว่า 30 โปรแกรม
- 2.2 มีระบบปรุงอาหารแบบอบเกรียม (Convection)
- 2.3 มีระบบปรุงอาหารด้วยการนึ่งด้วยไอน้ำ (Steam) หรือแบบผสมระหว่างไมโครเวฟและอบเกรียม
- 2.4 มีระบบปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ (Microwave)
- 2.5 มีระบบปรุงอาหารแบบระบบย่าง (Grill)
- 2.6 มีระบบละลายน้ำแข็งอัตโนมัติตั้งเวลาล่วงหน้าที่ต้องการได้
- 2.7 กำลังไฟฟ้าไม่ต่ำกว่า 900 วัตต์ เมื่อปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟอย่างเดียว
- 2.8 มีขนาดความจุภายในไม่ต่ำกว่า 30 ลิตร
- 2.9 มีเมนูควบคุมการใช้งานแบบสัมผัส
- 2.10 มีหน้าปัดแสดงผลด้วยระบบดิจิทัล

3. รายละเอียดอื่น ๆ

- 3.1 มีคู่มือประกอบการใช้และการดูแลรักษา
- 3.2 รับประกันคุณภาพอย่างน้อย 1 ปี
- 3.3 มีตำราประกอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟอย่างน้อย 1 เล่ม

(นายบรรเจิด คุ่มมณี)  
ประธานกรรมการ

(นายสุริยนต์ ฉิ่งแก้ว)  
กรรมการ

(นายอาคม จันทร์กระจ่าง)  
กรรมการ

(นายวินัย รุ่งถิ่น)  
กรรมการ

(นางสาววิศยา ภมร)  
กรรมการ



รหัส จท.20/2563

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน แบบที่ 2

- 3.4 ใช้แรงดัน 220 v 50 Hz
- 3.5 รับประกันคุณภาพอย่างน้อย 1 ปี
- 3.6 มีการอบรมการใช้งาน
- 3.7 พร้อมการติดตั้ง

#### 4. ชั้นวางอุปกรณ์ 4 ชั้น

##### 1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1 เป็นชั้นวางอุปกรณ์ทำด้วยสแตนเลส เกรด A เบอร์ 304 ประกอบด้วย 4 ชั้น

##### 2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 ขาตั้งประกอบด้วยท่อสแตนเลส เส้นผ่านศูนย์กลาง 1.5 นิ้ว สามารถปรับระดับได้
- 2.2 มีชั้นวางอุปกรณ์ทำด้วยสแตนเลสไม่ต่ำกว่า 4 ชั้น ความหนาของแผ่นสแตนเลสที่ใช้ไม่ต่ำกว่า 1.2 มิลลิเมตร
- 2.3 ตัวชั้นทำจากสแตนเลสเจาะรู พร้อมเสริมคานแข็งเพิ่มความแข็งแรง ขนาด 4 x 0.5 เซนติเมตร
- 2.4 ชั้นวางมีขนาด กว้าง x ยาว x สูง ไม่ต่ำกว่า 0.50 X 1.50 X 1.50 เมตร

##### 3. รายละเอียดอื่น ๆ

- 3.1 รับประกันคุณภาพอย่างน้อย 1 ปี
- 3.2 พร้อมการติดตั้ง

#### 5. โต๊ะประกอบอาหารสแตนเลส

##### 1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1 เป็นโต๊ะประกอบอาหาร โครงสร้างของโต๊ะและพื้นโต๊ะทำด้วยสแตนเลสเกรด A เบอร์ 304 จำนวน 1 ชุด

##### 2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 พื้นโต๊ะด้านบนเป็นแผ่นสแตนเลสความหนาไม่ต่ำกว่า เบอร์ 18 และขนาดของโต๊ะ กว้าง x ยาว x สูง ไม่น้อยกว่า 0.80 x 1.80 x 0.80 ม.
- 2.2 ขาโต๊ะทำด้วยท่อสแตนเลสขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1 ½ นิ้ว
- 2.3 พื้นโต๊ะมีคานแข็งทำด้วยสแตนเลสเสริมความแข็งแรงด้านล่าง
- 2.4 ขาโต๊ะสามารถปรับระดับพื้นโต๊ะขึ้นลงได้ทั้ง 4 ขา
- 2.5 คานโต๊ะโดยรอบพับทำด้วยท่อกลมมีขนาดไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว

(นายบรรเจิด คุ่มมณี)  
ประธานกรรมการ

(นายสุริยนต์ ฉิ่งแก้ว)  
กรรมการ

(นายอาคม จันทร์กระจ่าง)  
กรรมการ

(นายวินัย รุ่งถิ่น)  
กรรมการ

(นางสาวอศิยา ภมร)  
กรรมการ



รหัส จท.20/2563

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครีวร้อน แบบที่ 2

## 3. รายละเอียดอื่น ๆ

- 3.1 รับประกันคุณภาพอย่างน้อย 1 ปี
- 3.2 พร้อมการติดตั้ง

## 6. ตู้เก็บวัสดุของแห้ง

## 1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1 เป็นตู้ที่มีโครงสร้างทำด้วยสแตนเลส เกรด A เบอร์ 304 สำหรับเก็บวัสดุของแห้ง จำนวน 1 ตู้

## 2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 ตัวตู้ทำด้วยสแตนเลสขนาดเบอร์ 20 เกรด 304
- 2.2 ประตูแบบบานเปิด - ปิดทำด้วยสแตนเลสขนาดเบอร์ 20 พร้อมเสริมคานแข็งที่ฝาให้แข็งแรง ป้องกันผาบิดงอ
- 2.3 มีชั้นวางของภายในทำด้วยสแตนเลส ทำด้วยสแตนเลสขนาดเบอร์ 20 เกรด A เบอร์ 304 พร้อมเสริมคานแข็งเพิ่มความแข็งแรง ภายในมี 4 ชั้น รวมพื้น
- 2.4 ขาตู้เป็นท่อสแตนเลส ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1 ½ นิ้ว สามารถปรับระดับได้
- 2.5 ขนาดของตู้ กว้าง x ลึก x สูง ไม่น้อยกว่า 1.2 x 0.60 x 1.8 เมตร
- 2.6 ฝาสามารถล็อกด้วยชุดกุญแจได้ พร้อมชุดกุญแจล็อก จำนวน 1 ชุด

## 3. รายละเอียดอื่น ๆ

- 3.1 รับประกันคุณภาพอย่างน้อย 1 ปี
- 3.2 พร้อมการติดตั้ง

## 7. เตาอบแก๊สควบคุมด้วยระบบไฟฟ้า 2 ชั้น

## 1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1 เตาอบทำด้วยเหล็กทนไฟ หุ้มด้วยสแตนเลส เป็นเตาอบ 2 ชั้น 4 ถาด เป็นเตาอบแก๊สควบคุมด้วยไฟฟ้า ระบบอัตโนมัติสามารถปรับอุณหภูมิได้ทั้งไฟบนและไฟล่างได้ พร้อมระบบความปลอดภัย แบบมาตรฐาน CE

(นายบรรเจิด คุ่มมณี)  
ประธานกรรมการ

(นายสุริยนต์ ฉิ่งแก้ว)  
กรรมการ

(นายอาคม จันทร์กระจ่าง)  
กรรมการ

(นายวินัย รุ่งถิ่น)  
กรรมการ

(นางสาววิศยา ภมร)  
กรรมการ



รหัส จท.20/2563  
ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน แบบที่ 2

## 2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 เตาอบแก๊สควบคุมไฟฟ้า แบบ 2 ชั้น 4 ถาด เตาเป็นสแตนเลสทั้งตัว
- 2.2 แสดงอุณหภูมิในเตาอบด้านบนและด้านล่างทั้ง 2 ชั้น เป็นตัวเลขดิจิตอลสีแดงที่แผงควบคุม
- 2.3 มีล้อ สำหรับเคลื่อนเคลื่อนย้ายได้สะดวก
- 2.5 ให้ความร้อนสูงสุด ไม่น้อยกว่า 37,000 BTU ต่อชั่วโมง
- 2.6 ใส่ถาดอบขนาด 40 x 60 เซนติเมตร ได้ 2 ถาด ต่อ 1 ชั้น (2 ชั้น 4 ถาด)
- 2.7 ปรับอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 30 ถึง 400 องศาเซลเซียส
- 2.8 มี Timer ตั้งเวลา
- 2.9 ชุดควบคุมระบบไฟฟ้าและอุณหภูมิกำลังไฟ ใช้กำลังไฟฟ้าไม่เกิน 100W

## 3. รายละเอียดอื่น ๆ

- 3.1 รับประกันระบบควบคุมไฟฟ้าและระบบแก๊ส 1 ปี
- 3.2 มีการอบรมการใช้งาน
- 3.3 พร้อมการติดตั้ง

## 8. ชุดระบบไฟฟ้า ประปา และน้ำทิ้ง

### 1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1 ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการติดตั้งระบบน้ำประปา ไฟฟ้า และน้ำเสีย พร้อมใช้งานตามความเหมาะสมของห้องครัวตามจำนวนจุดติดตั้งของอุปกรณ์

### 2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 ติดตั้งระบบท่อน้ำประปาด้วยท่อ PPR ตามจุดของครุภัณฑ์แต่ละชนิด
- 2.2 ติดตั้งระบบประปาโดยผ่านระบบโซลินอยด์ควบคุมการทำงานระบบเปิด-ปิดน้ำด้วยไฟแสงสว่างภายในห้อง พร้อมติดตั้งงานระบบบายน้ำ
- 2.3 ติดตั้งท่อน้ำทิ้งที่สามารถเชื่อมต่อกับบ่อบำบัดน้ำเสียของทางวิทยาลัย
- 2.4 ติดตั้งระบบไฟฟ้าเชื่อมต่อกับอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าทุกชนิด พร้อมระบบตัดไฟฟ้าอัตโนมัติเมื่อเกิดไฟฟ้าเกิน , ไฟฟ้ารั่ว , ไฟฟ้าดูด

(นายบรรเจิด คุ่มมณี)  
ประธานกรรมการ

(นายสุริยนต์ ฉิ่งแก้ว)  
กรรมการ

(นายอาคม จันทร์กระจ่าง)  
กรรมการ

(นายวินัย รุ่งถิ่น)  
กรรมการ

(นางสาววิศยา ภมร)  
กรรมการ



รหัส จท.20/2563

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน แบบที่ 2

### 3. รายละเอียดอื่น ๆ

- 3.1 การติดตั้งต้องคำนึงถึงความเหมาะสม และสามารถซ่อมบำรุงได้สะดวก
- 3.2 มีการรับประกันคุณภาพพร้อมบริการซ่อมฟรีรวมอะไหล่ไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว
- 3.3 มีการอบรมการใช้งาน
- 3.2 พร้อมการติดตั้ง

### 9. ชุดระบบแก๊ส

#### 1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1 ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการออกแบบวางระบบแก๊ส พร้อมทำการติดตั้งใช้งานตามความเหมาะสมของห้องครัวและเพียงพอต่อการใช้งานของเครื่องใช้แก๊สในการปรุงอาหาร จำนวน 1 ชุด

#### 2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 จัดให้มีถังแก๊สขนาด 48 กิโลกรัม ไม่น้อยกว่าจำนวน 4 ถัง มีพื้นที่จัดวางในที่ที่เหมาะสม ภายนอกอาคาร มีรั้วตาข่ายสแตนเลสป้องกัน บริเวณพื้นวางถังแก๊สชั้นแก๊ส ด้านบนมีแผ่นสแตนเลสเบอร์ 20 ปิดป้องกันฝนและแดด
- 2.2 จัดให้มีการเดินท่อแก๊สโดยใช้ท่อแก๊สทนแรงดัน (ขนาดท่อเหล็กไม่น้อยกว่า 3/4 นิ้ว ความหนาไม่น้อยกว่า sch 80)
- 2.3 ชุด Regulator high pressureจะต้องมี capacity เพียงพอต่อการใช้งาน และนำเข้าจากต่างประเทศ มีมาตรฐานสากลรับรอง
- 2.4 จัดให้มีวาล์วประจำจุดทุกจุด พร้อมเดินท่อทองแดงเชื่อมต่ออุปกรณ์ หรือสายยางแก๊ส ตามเหมาะสมเป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัย
- 2.5 Valve ที่ใช้ชุด station หรือภายในจะต้องเป็น valve สำหรับ LPG โดยเฉพาะ
- 2.6 Valve ชุด pigtail จะต้องเป็น check valve เท่านั้น
- 2.7 บริเวณท่อแก๊สที่ต่ำกว่า 1.20 เมตร ผู้รับเหมาต้องเดินท่อแก๊สสแตนเลสเท่านั้น เพื่อป้องกันที่เกิดจากน้ำต่างๆ พร้อมเก็บสี ตามมาตรฐานสัญลักษณ์แก๊ส LPG

#### 3. รายละเอียดอื่น ๆ

- 3.1 มีการรับประกันคุณภาพพร้อมบริการซ่อมฟรีรวมอะไหล่ไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

(นายบรรเจิด คุ่มมณี)  
ประธานกรรมการ

(นายสุริยนต์ ฉิ่งแก้ว)  
กรรมการ

(นายอาคม จันทรกระจ่าง)  
กรรมการ

(นายวินัย รุ่งถิ่น)  
กรรมการ

(นางสาววิศยา ภมร)  
กรรมการ





รหัส จท.20/2563

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน แบบที่ 2

- 3.2 มีการอบรมการใช้งาน
- 3.3 พร้อมการติดตั้ง

### 10. เครื่องผสมอาหารแบบยกโถขนาด 5 ควอทซ์

#### 1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1 เป็นเครื่องผสมอาหารที่ใช้เฟืองและระบบมอเตอร์ในการขับเคลื่อน

#### 2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 มีปุ่มปรับระดับความเร็ว 10 ระดับ หรือดีกว่า
- 2.2 มีระบบล๊อคนิรภัย ล็อคตัวโถอย่างปลอดภัยในการประกอบอาหาร
- 2.3 ตัวเครื่องทำด้วยสแตนเลส ป้องกันสนิม แข็งแรงทนทาน
- 2.4 มีระบบ Sensor เพื่อป้องกันการใช้งานเกินกำลัง (Overload)
- 2.5 ในชุดประกอบด้วย
  - 2.5.1 อ่างผสมทำจากสแตนเลส ขนาด 5 ควอทซ์ พร้อมหูจับ จำนวน 2 ใบ
  - 2.5.2 หัวตี 3 แบบ ดังนี้
    - หัวตะกร้อ ทำจากวัสดุ Stainless steel
    - หัวใบไม้ ทำจากวัสดุ Aluminum and Anti - Stick nylon
    - หัวเกลียว ทำจากวัสดุ Aluminum and Anti - Stick nylon
  - 2.5.3 ฝาครอบกันกระเด็น ทำจากพลาสติก
  - 2.5.4 ฝาปิดอ่างผสม ทำจากพลาสติก
- 2.6 กำลังมอเตอร์มีขนาดไม่น้อยกว่า 300 วัตต์
- 2.7 ใช้กับไฟฟ้า 220V. 50 Hz

#### 3. รายละเอียดอื่น ๆ

- 3.1 ประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี
- 3.2 มีการอบรมการใช้งาน
- 3.3 พร้อมการติดตั้ง

(นายบรรเจิด คุ่มมณี)  
ประธานกรรมการ

(นายสุรียนต์ ฉิ่งแก้ว)  
กรรมการ

(นายอาคม จันทร์กระจ่าง)  
กรรมการ

(นายวินัย รุ่งถิ่น)  
กรรมการ

(นางสาววิศยา ภมร)  
กรรมการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2563

หน้า  
9/12

รหัส จท.20/2563  
ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน แบบที่ 2

11. ตู้แช่ 2 ประตู

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1 เป็นตู้แช่พัก - เนื้อสัตว์ ระบบ Copper Line

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 ตัวตู้แบ่งเป็น 2 บาน เปิด - ปิด

2.2 โครงสร้างภายนอกจากสแตนเลสเบอร์ 22 ภายในทำด้วยสแตนเลส เบอร์ 24 หน้าตู้ทำด้วยสแตนเลส เบอร์ 18

2.3 ขนาดกว้าง x ลึก x สูง ไม่น้อยกว่า 0.7 x 0.75 x 0.2.10 เมตร

2.4 ขาตู้ 4 อัน ทำด้วยท่อสแตนเลส สามารถปรับระดับขึ้นลงได้

2.5 ใช้ไฟฟ้า 220 V 50Hz

2.6 ใช้ฉนวนป้องกันความเย็นที่มีความหนาแน่นสูง ทำให้เก็บความเย็นได้ดี

2.7 คอมเพรสเซอร์ มีขนาดไม่ต่ำกว่า 1/2 แรงม้า

2.8 มีถังน้ำในตู้ทำด้วยสแตนเลส เบอร์ 22

2.9 มีสวิตช์ เปิด-ปิด พร้อมชุดหลอดไฟแสดงการทำงาน

2.10 มีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 560 ลิตร

2.11 สามารถทำความเย็นที่อุณหภูมิไม่น้อยกว่า - 10 องศาเซลเซียส

3. รายละเอียดอื่น ๆ

3.1 รับประกันคุณภาพในการใช้งานเป็นเวลา 1 ปี

3.2 พร้อมการติดตั้ง

12. เตายไถ 2 หัวเตา

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1 เป็นเตา 2 หัวเตา ระบบแก๊ส

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 ตัวเตาทำด้วยเหล็กหล่อ ขนาด Kb 5 จำนวน 2 ชุด

2.2 วาล์วควบคุมเป็นบอสวาล์วควบคุมการไหลของแก๊ส(KITZ)

(นายบรรเจิด คุ่มมณี)  
ประธานกรรมการ

(นายสุรียนต์ ฉิ่งแก้ว)  
กรรมการ

(นายอาคม จันทร์กระจ่าง)  
กรรมการ

(นายวินัย รุ่งถิ่น)  
กรรมการ

(นางสาววิศยา ภมร)  
กรรมการ

(ร.ก.ว.)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2563

หน้า  
10/12

รหัส จท.20/2563

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน แบบที่ 2

- 2.3 นมหนู KB5 จำนวน 2 ชุด
- 2.4 มีชุดไฟลัด 2 ชุด พร้อมมีวาล์วละเอียดควบคุมไฟย้อนกลับ พร้อมวาล์วแยกควบคุมทุกตัว
- 2.5 โครงสร้างด้านบนทำด้วยสแตนเลส เบอร์ 18 เกรด A เบอร์ 304
- 2.6 มีถาดรับเศษอาหาร

3. รายละเอียดอื่น ๆ

- 3.1 รับประกันคุณภาพในการใช้งานเป็นเวลา 1 ปี
- 3.2 มีบริการหลังการขายพร้อมอะไหล่ฟรี 1 ปี
- 3.3 พร้อมการติดตั้ง

13. บอร์ดักไขมันสแตนเลส

1. รายละเอียดทั่วไป

- 1.1 เป็นบอร์ดักไขมันชนิด 2 หลุม

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 บอร์ดักไขมันทำด้วยแผ่นสแตนเลสมีความหนาเบอร์ 18
- 2.2 บอร์ดักไขมันภายในมีตะแกรงกรองเศษอาหารทำด้วยสแตนเลส จำนวน 1 อัน
- 2.3 มีวาล์วสำหรับระบายน้ำออกจากบอร์ดักไขมัน
- 2.4 บอร์ดักไขมันขนาด 0.30 x 0.40 x 0.30 เมตร (กว้าง x ยาว x สูง)


3. รายละเอียดอื่น ๆ


- 3.1 รับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี
- 3.2 พร้อมการติดตั้ง


14. โทรี LED (SMART TV) ขนาด 65 นิ้ว


1. รายละเอียดทั่วไป


- 1.1 เป็นเครื่องรับโทรทัศน์ แบบ LED
- 1.2 ใช้ไฟฟ้า 220 V 50 Hz
- 1.3 ควบคุมการสั่งงานด้วยรีโมทระยะไกล

  
 (นายบรรเจิด คุ่มมณี)  
 ประธานกรรมการ

  
 (นายสุรียนต์ ฉิ่งแก้ว)  
 กรรมการ

  
 (นายอาคม จันทร์กระจ่าง)  
 กรรมการ

  
 (นายวินัย รุ่งถิ่น)  
 กรรมการ

  
 (นางสาวอวิศยา ภมร)  
 กรรมการ

(3/10)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2563

หน้า  
11/12

รหัส จท.20/2563  
ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน แบบที่ 2

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 เป็นโทรทัศน์แบบจอแบนหรือจอโค้ง ขนาดจอไม่น้อยกว่า 65 นิ้ว (วัดตามแนวแทียงมุม)
- 2.2 มีความละเอียดจอภาพไม่น้อยกว่า 4K (RESOLUTION 3840 x 2160 PIXELS)
- 2.3 แสดงผลภาพแบบ LED Backlight
- 2.4 สามารถเชื่อมต่อ Internet ได้ (Smart TV)
- 2.5 มีช่องต่อ HDMI เพื่อเชื่อมต่อสัญญาณภาพไม่น้อยกว่า 1 ช่องสัญญาณ
- 2.6 มีช่องต่อแบบ USB ไม่น้อยกว่า 1 ช่องสัญญาณ รองรับไฟล์ภาพ เสียง และภาพยนตร์
- 2.7 มีระบบรับสัญญาณโทรทัศน์ ดิจิตอลภายในตัวเครื่อง (DVB- T2)
- 2.8 ใช้ระบบปฏิบัติการ Android รุ่น 8.0 เป็นอย่างต่ำ
- 2.9 NETWORK : WIRELESS BUILT-IN

3. รายละเอียดอื่น ๆ

- 3.1 มีสาย HDMI ขนาดความยาว 5 เมตร 1 เส้น
- 3.2 ขาสำหรับยึดกับผนัง 1 ชุด
- 3.3 รับประกันอายุการใช้งานไม่น้อยกว่า 1 ปี
- 3.4 มีรีโมทแบบไร้สาย 1 ตัว
- 3.5 พร้อมการติดตั้ง

(นายบรรเจิด คุ่มมณี)  
ประธานกรรมการ

(นายสุรียนต์ ฉิ่งแก้ว)  
กรรมการ

(นายอาคม จันทร์กระจ่าง)  
กรรมการ

(นายวินัย รุ่งถิ่น)  
กรรมการ

(นางสาวอวิศยา ภมร)  
กรรมการ

(ร่าง)

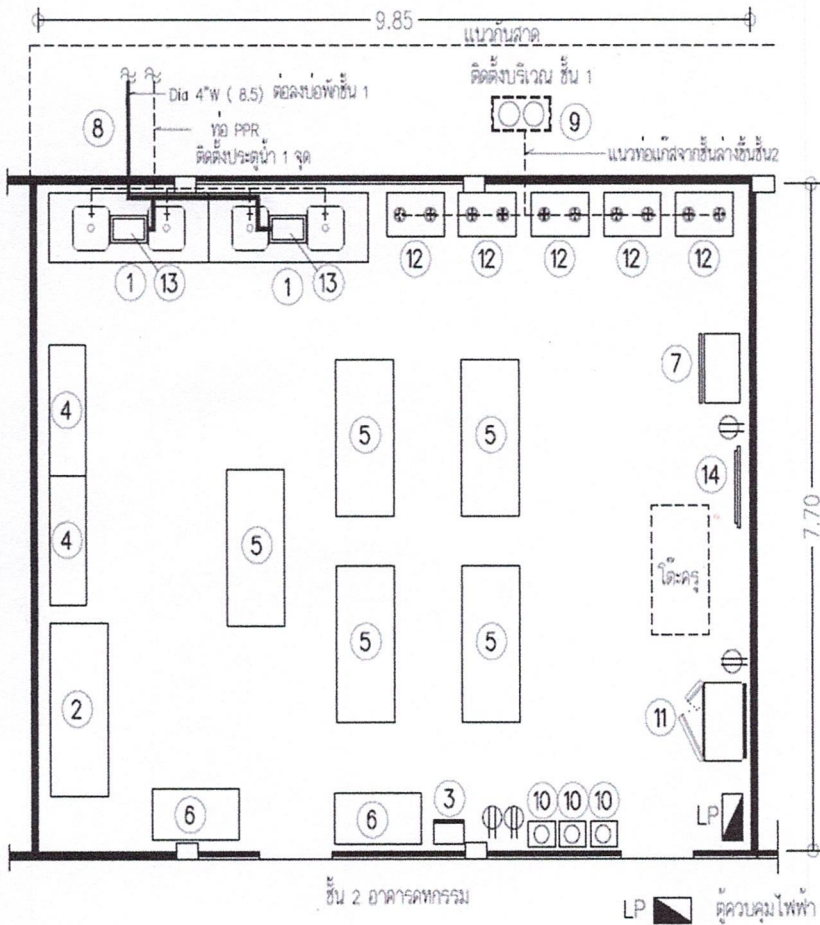


# คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2563

หน้า  
12/12

รหัส จท.20/2563  
ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน แบบที่ 2

แบบแปลนห้องครัวร้อน



### ชุดปฏิบัติการครัวร้อน

- ① อย่างล้างแสดนเลส 2 หลุมพร้อมฝักเดียว 2 ตัว
- ② ตู้เก็บอุปกรณ์ส่วนล้างชิ้นล้างจานเลื่อน 1 ตัว
- ③ เตาไมโครเวฟ 1 ตัว
- ④ ชั้นวางอุปกรณ์ 4 ชั้น 2 ตัว
- ⑤ โต๊ะประกอบอาหารแสดนเลส 2 ชั้น 5 ตัว
- ⑥ ตู้เก็บวัสดุของแห้ง 2 ตัว
- ⑦ เตาอบแก๊สควบคุมไฟฟ้า 2 ชั้น 1 ตัว
- ⑧ ชุดระบบประปา และน้ำทิ้ง 1 ระบบ
- ⑨ ชุดระบบแก๊ส 1 ระบบ
- ⑩ เครื่องผสมอาหารแบบยกไอขนาดใหญ่ 5 ควอท 3 ตัว
- ⑪ ตู้เย็น 2 ประตู 1 ตัว
- ⑫ เตาไทย 2 หัวเตา 5 ชุด
- ⑬ บอร์ดกั้นมันฝรั่งแสดนเลส 2 ชุด
- ⑭ ทีวี LED (SMART TV) 1 เครื่อง

LP ตู้ควบคุมไฟฟ้า

ตำแหน่งติดตั้งสายดิน แบบมีสายดินสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้า 2 ตัวใน 1 ดับ

### ผังห้องปฏิบัติการทางดานการประกอบอาหาร

แผนกคหกรรม วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี

หมายเหตุ 1. อุปกรณ์และสายไฟฟ้า ได้ มอก.

2. การติดตั้งไฟฟ้าเป็นไปตามมาตรฐานของการไฟฟ้าส่วนภูมิภาค

3. การติดตั้งประปาเป็นไปตามมาตรฐานของขุฟผลิต

(นายบรรเจ็ด คุ่มมณี)  
ประธานกรรมการ

(นายสุริยนต์ ฉิ่งแก้ว)  
กรรมการ

(นายอาคม จันทร์กระจำง)  
กรรมการ

(นายวินัย รุ่งถิ่น)  
กรรมการ

(นางสาวอวิศยา ภมร)  
กรรมการ