

รายละเอียดประกอบการจัดซื้อครุภัณฑ์

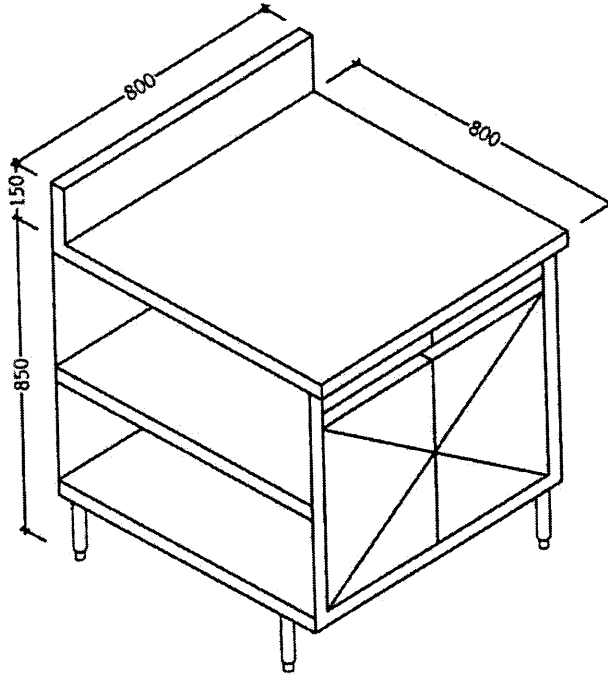
1. ชื่อรายการ โครงการพัฒนาศักยภาพด้านการออกแบบอุตสาหกรรมสร้างสรรค์
รายการ ห้องปฏิบัติการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหาร
2. จำนวนที่ต้องการ 1 ห้อง
3. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ประกอบด้วย
 1. งานระบบไฟฟ้า จำนวน 1 ระบบ
 - 1.1 งานปลั๊กไฟ 1P+N+E 220 V.
สาย THW 2X2.5/2.5 SQ.mm
 - 1.2 งานปลั๊กไฟ 3 P+N+E 380 V.
สาย THW 4X4/2.5 SQ.mm
POWER plug 3P+N+E (16 A.)
 - 1.3 งานปลั๊กไฟ 3 P+N+E 380 V.
สาย THW 4X6/4 SQ.mm
POWER plug 3P+N+E (32 A.)
 2. งานพื้นกระเบื้องแกรนิตโต้กันลื่น ขนาด 192 ตารางเมตร
 - 2.1 งานปรับพื้นให้ได้ระดับ +0.05 m.
พื้นที่ $24 \times 8 = 192$ ตารางเมตร
 - 2.2 งานกระเบื้องแกรนิตโต้ 0.06 x 0.06 (กันลื่น)
พื้นที่ 192 ตารางเมตร

Ok

2/25/25

21

3. ครุภัณฑ์สแตนเลส ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้
3.1 ตู้คอนเทนเนอร์ จำนวน 12 ตัว



รายละเอียดประกอบแบบ

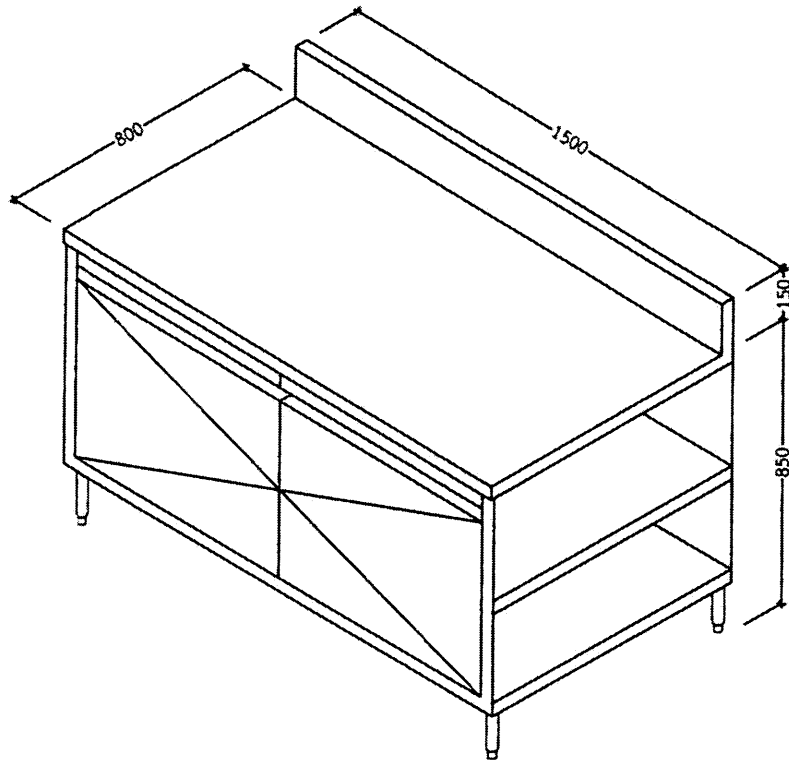
- หน้าโต๊ะ ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 18
- ตัวตู้ ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 20
- ขาแป๊บสแตนเลส $\varnothing 1 \frac{1}{2}$ " (ปรับระดับได้)

Q

2025

2L

3.2 ตู้คอนเตอร์ จำนวน 1 ตัว



รายละเอียดประกอบแบบ

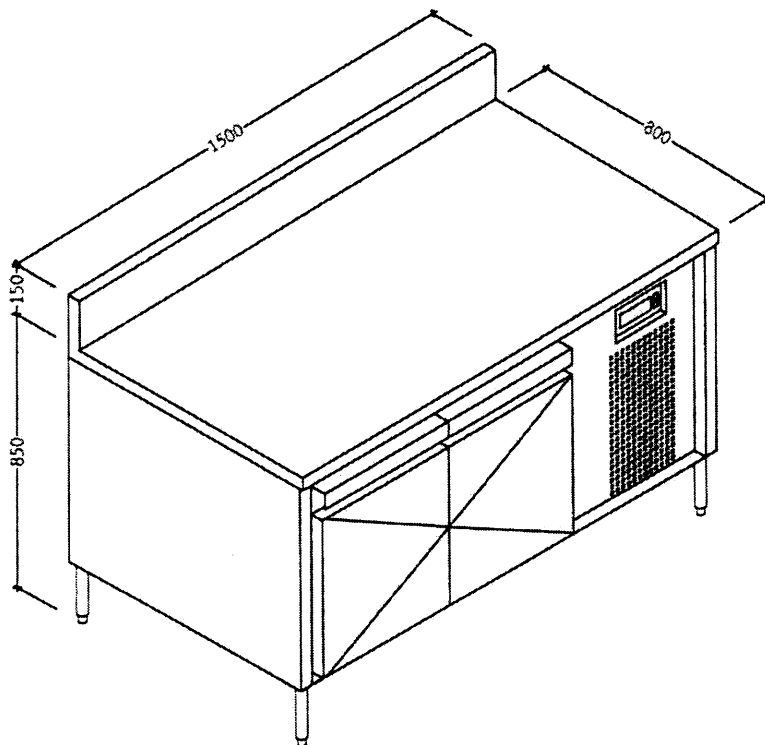
- หน้าโต๊ะ ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 18
- ตัวตู้ ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 20
- ชั้น / ประตู ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 20
- ขาแป๊บสแตนเลส $\varnothing 1 \frac{1}{2}$ " (ปรับระดับได้)

9/14

2/14

2/14

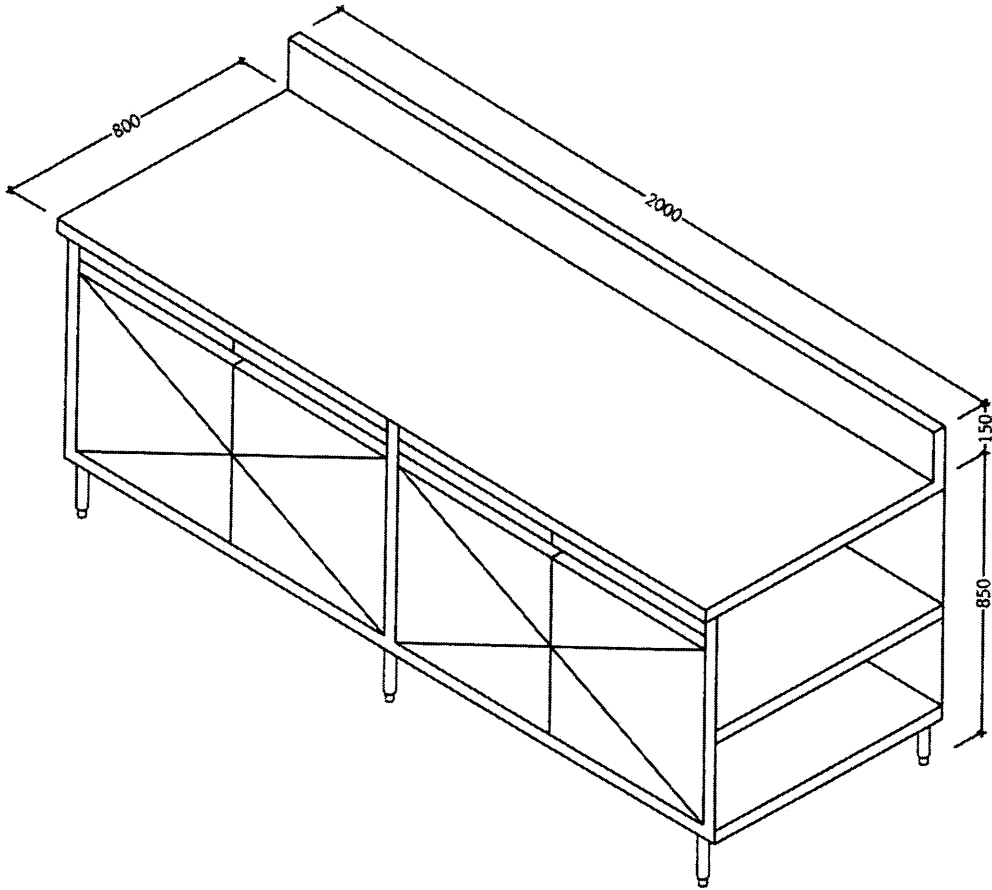
3.3 ตู้เคาน์เตอร์แช่เย็น จำนวน 5 ตัว



รายละเอียดประกอบแบบ

- หน้าโต๊ะ ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 18
- ตัวตู้ / ชั้น ประกอบด้วยสแตนเลส เบอร์ 24
- ประตู ประกอบด้วยสแตนเลส เบอร์ 22
- ภายในตู้ ประกอบด้วยสแตนเลส เบอร์ 24
- อุณหภูมิความเย็น +5°C
- ขาชั้นแป้สแตนเลส ขนาด $\square 3'' \times 3''$
- พร้อมเทอร์โมมิเตอร์บอกอุณหภูมิ (ดิจิตอล)
- ภายในบุฉนวนโฟม

3.4 ตู้คอนเตอร์ จำนวน 4 ตัว

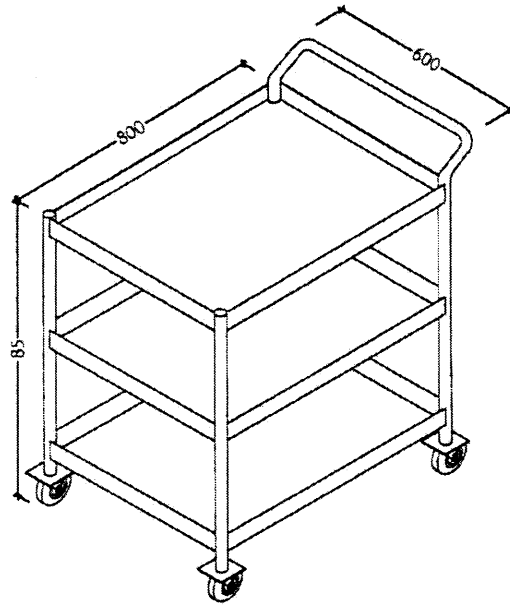


รายละเอียดประกอบแบบ

- หน้าโต๊ะ ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 18
- ตัวตู้ ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 20
- ขาแป๊บสแตนเลส $\varnothing 1 \frac{1}{2}$ " (ปรับระดับได้)

265

3.5 รถเข็น จำนวน 2 ตัว



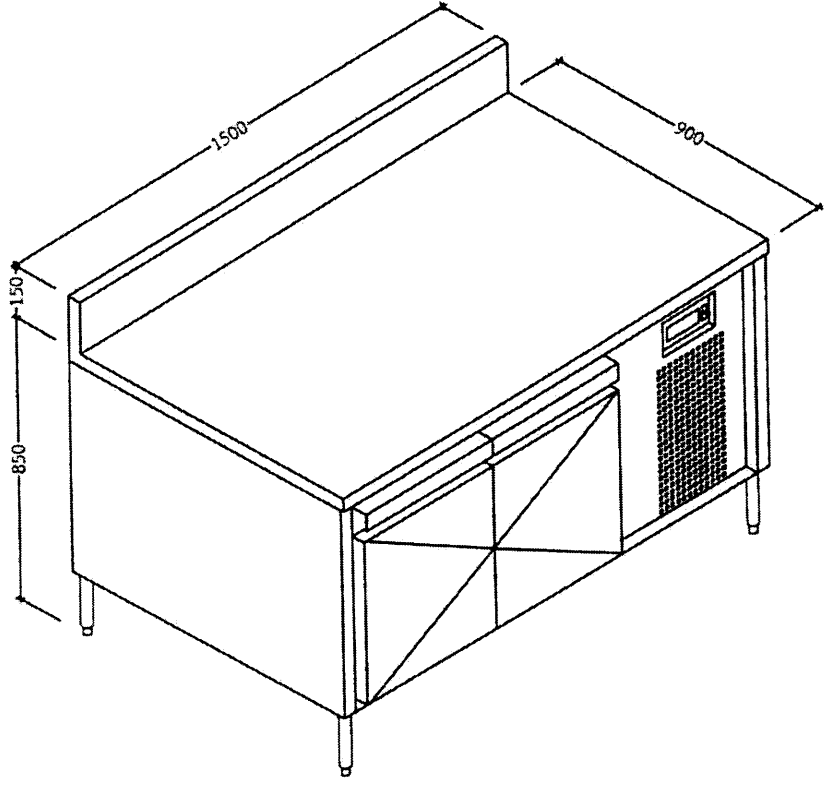
รายละเอียดประกอบแบบ

- รถเข็น ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 20
- มือจับ ประกอบด้วยสแตนเลส $\varnothing 1 \frac{1}{2}$ "
- ล้อ ขนาด $\varnothing 4$ " (ล้อยูรีเทน)

war


LL

3.6 ตู้แคนเตอร์แช่เย็น จำนวน 2 ตัว

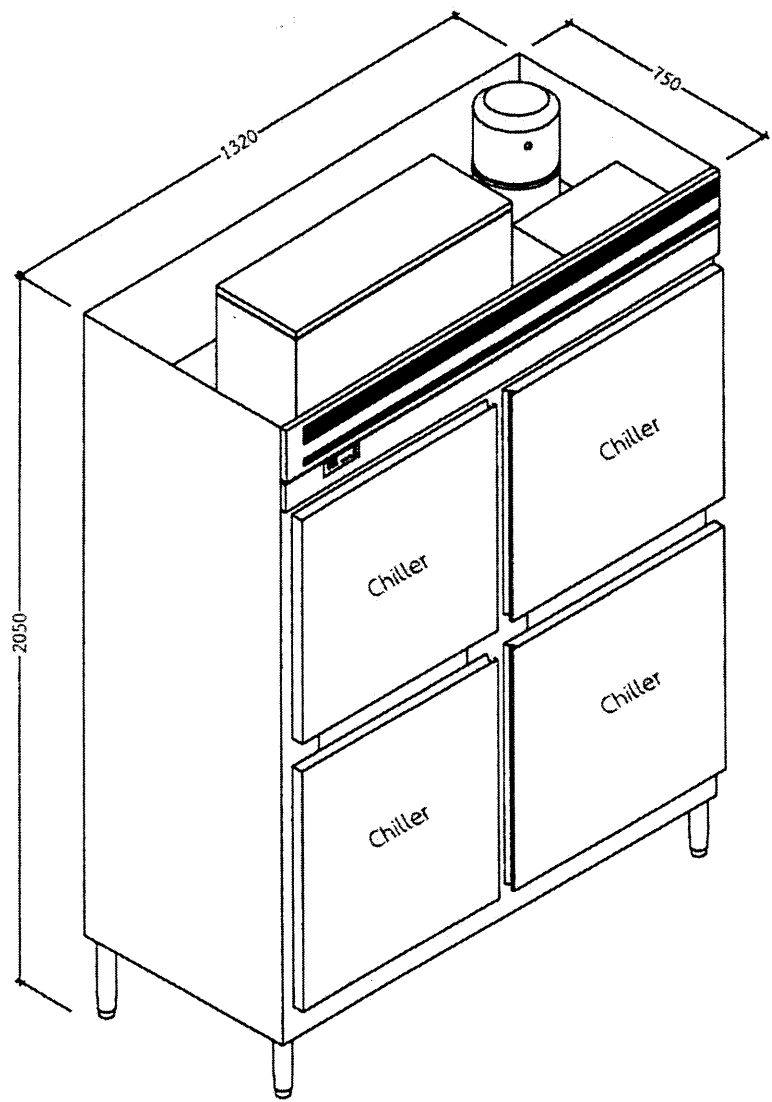


รายละเอียดประกอบแบบ

- หน้าโต๊ะ ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 18
- ตัวตู้ / ชั้น ประกอบด้วยสแตนเลส เบอร์ 204
- ประตู ประกอบด้วยสแตนเลส เบอร์ 22
- ภายในตู้ ประกอบด้วยสแตนเลส เบอร์ 24
- อุณหภูมิความเย็น +5°C
- ขาชั้นแป๊สแตนเลส ขนาด ๓" x ๓"
- พร้อมเทอร์โมมิเตอร์บอกอุณหภูมิ (ดิจิตอล)
- ภายในบุฉนวนโฟม


 2/25
 2/25

3.7 ตู้แช่เย็น 4 ประตู จำนวน 3 เครื่อง

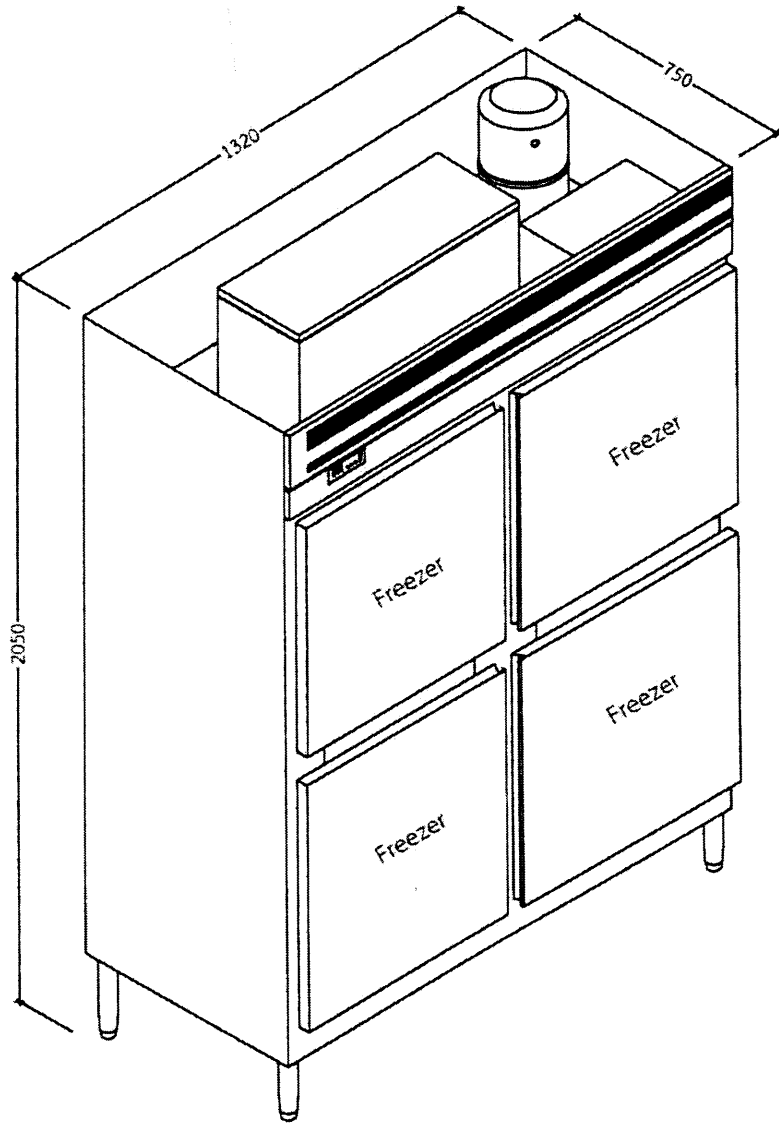


รายละเอียดประกอบแบบ

- ตัวตู้ ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 22
- ภายในตู้ ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 24
- คอมเพรสเซอร์ทำความเย็น ขนาด ½ แรง
- อุณหภูมิความเย็น +5°C
- ขาตู้ประกอบด้วยแป๊ปสแตนเลส ขนาด Ø 2" (ปรับระดับได้)
- มีฉนวนโฟมกันความเย็น
- มีคอนโทรลควบคุมอุณหภูมิ

[Handwritten signature]
 26/05/25

3.8 ตู้แช่แข็ง 4 ประตู จำนวน 2 เครื่อง



รายละเอียดประกอบแบบ

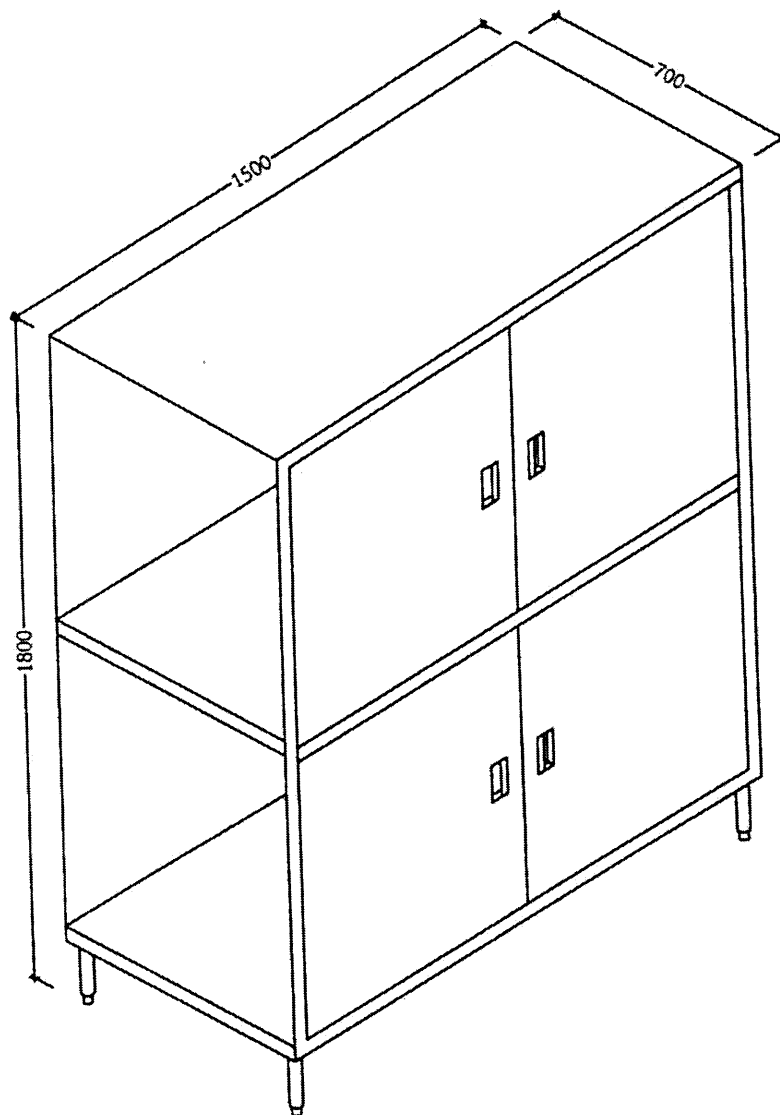
- ตัวตู้ ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 22
- ภายในตู้ ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 24
- คอมเพรสเซอร์ทำความเย็น ขนาด 1/2 แรง
- อุณหภูมิความเย็น -18 °C
- ขาดูประกอบด้วยแป๊ปสแตนเลส ขนาด Ø 2" (ปรับระดับได้)
- มีฉนวนโฟมกันความเย็น
- มีคอนโทรลควบคุมอุณหภูมิ

9/10

2/10

L

3.9 ตู้เก็บของ จำนวน 2 ตู้



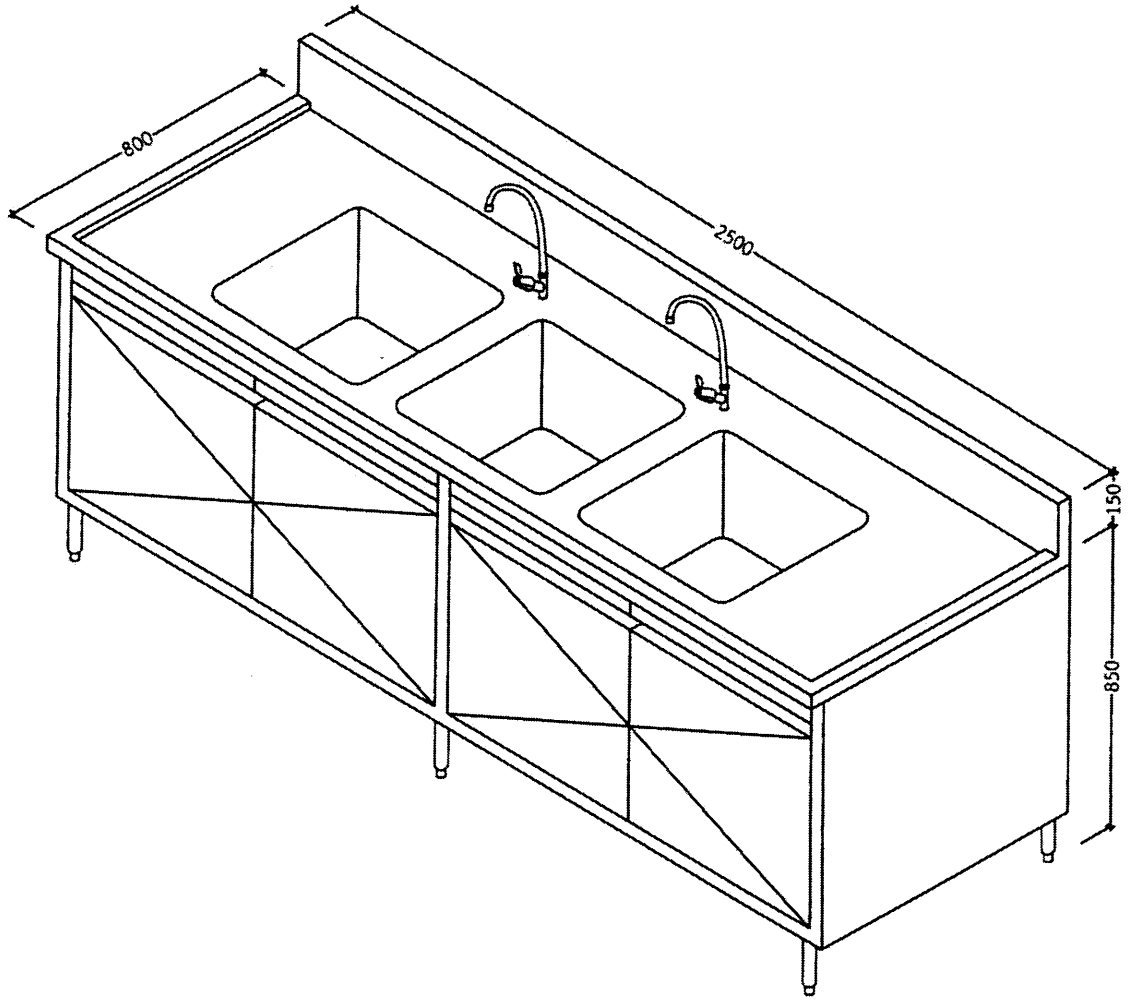
รายละเอียดประกอบแบบ

- ตัวตู้ ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 20
- ขาแป้นสแตนเลส $\varnothing 1 \frac{1}{2}$ " (ปรับระดับได้)

ปจว

๕๕

3.10 ตู้เคาน์เตอร์อ่างซิงค์ 3 หลุม จำนวน 1 ตัว



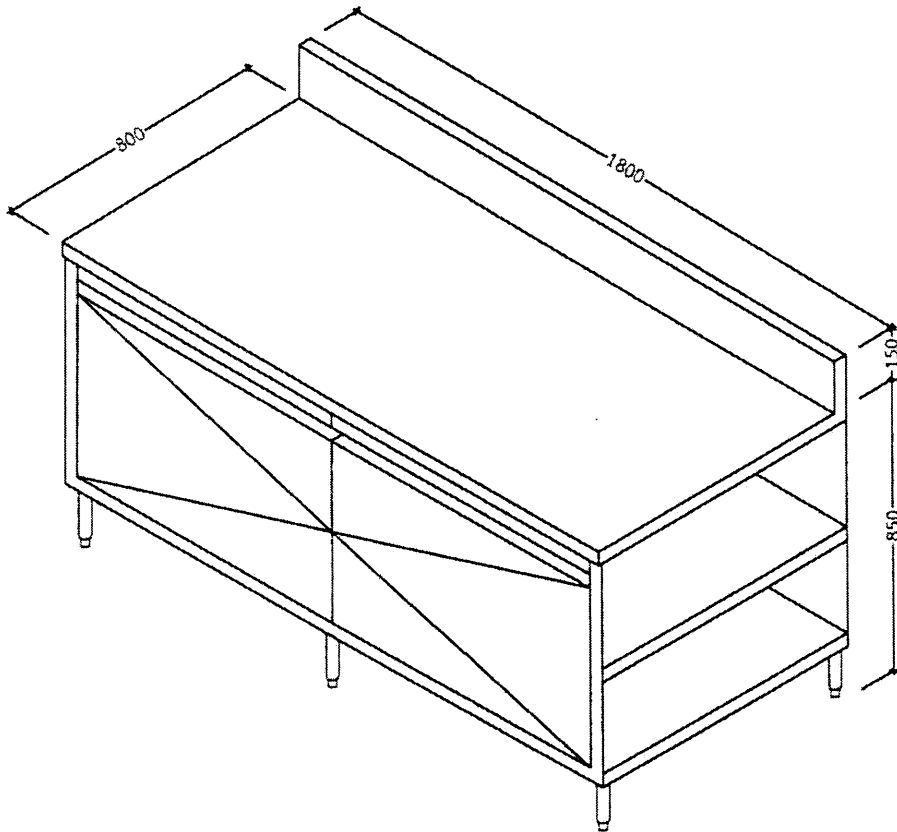
รายละเอียดประกอบแบบ

- หน้าโต๊ะ ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 18
- ตัวตู้ ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 20
- อ่างซิงค์ ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 18
- อ่างซิงค์ ขนาด 50 x 50 x 30 ซม.
- ขาแป๊บสแตนเลส Ø 1 ½" (ปรับระดับได้)
- ที่ยึดขาแป๊บสแตนเลส Ø 1"

2/21

21

3.11 ตู้คอนเตอร์ จำนวน 2 ตัว



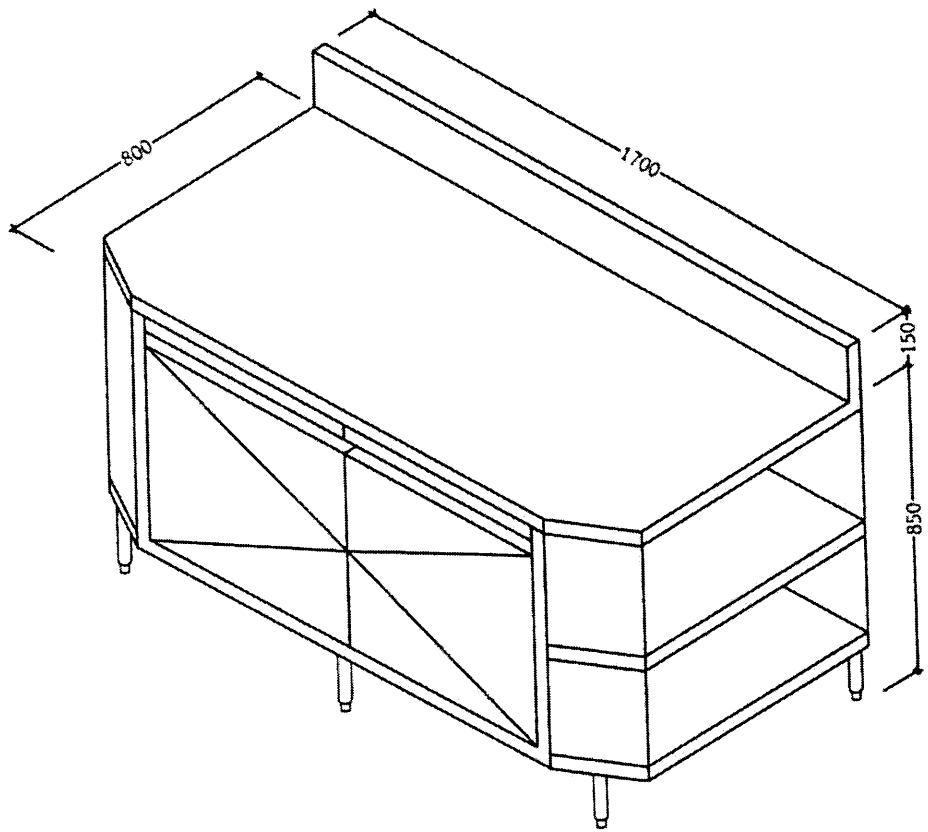
รายละเอียดประกอบแบบ

- หน้าโต๊ะ ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 18
- ตัวตู้ ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 20
- ชั้น / ประตู ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 20
- ขาแป๊บสแตนเลส $\varnothing 1 \frac{1}{2}$ " (ปรับระดับได้)

was

26

3.12 ตู้เคาน์เตอร์ จำนวน 1 ตัว

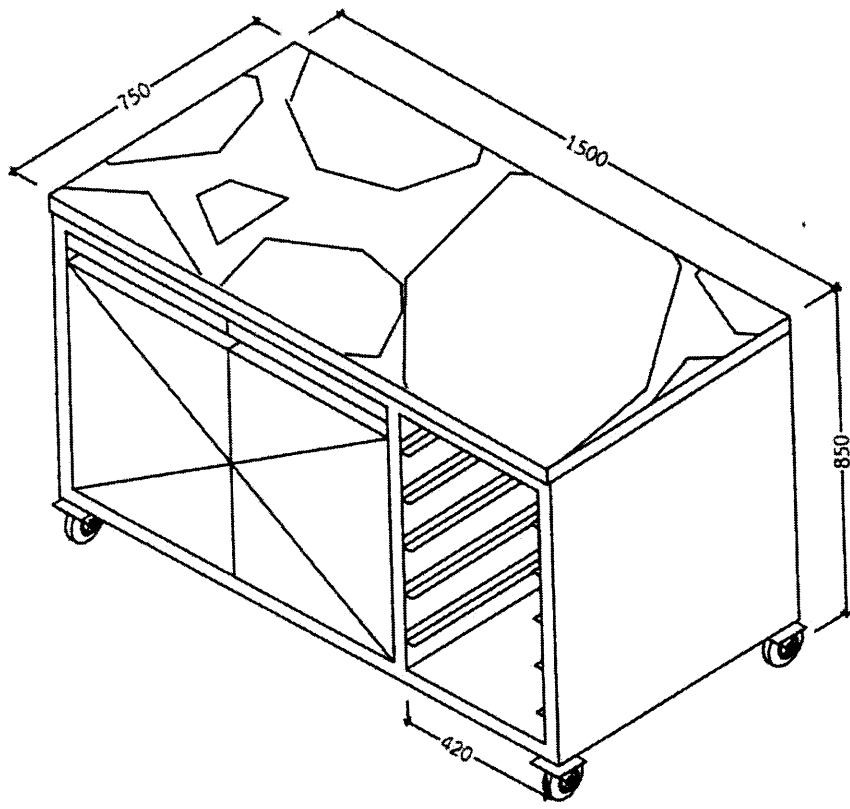


รายละเอียดประกอบแบบ

- หน้าโต๊ะ ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 18
- ตัวตู้ ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 20
- ชั้น / ประตู ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 20
- ขาแป๊บสแตนเลส $\varnothing 1 \frac{1}{2}$ " (ปรับระดับได้)

war
L L

3.13 โต๊ะเคาน์เตอร์หินอ่อน จำนวน 8 ตัว



- รายละเอียดประกอบแบบ
- ตัวตู้ ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 20
 - สแตนเลสพับฉาก
 - ล้อพร้อมเบรค
 - ไม่รวมหน้าโต๊ะหินอ่อน

war
Lk

4. เครื่องผสมแป้งขนมปัง จำนวน 1 เครื่อง

- 4.1 ขนาดเครื่อง 500 x 850 x 110 มิลลิเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)
- 4.2 ถังผสมเป็นสแตนเลส เวลาผสมสามารถหมุนตามตะขอได้รอบตัว
- 4.3 สามารถปรับความเร็วได้ 2 ระดับ
- 4.4 ความเร็วระดับช้าต้องไม่ต่ำกว่า 140 รอบต่อนาที
- 4.5 ความเร็วระดับสูงสุดต้องไม่ต่ำกว่า 280 รอบต่อนาที
- 4.6 น้ำหนักเครื่องต้องไม่เกิน 170 กิโลกรัม
- 4.7 สามารถผสมแป้งได้สูงสุด 12.5 กิโลกรัม
- 4.8 เครื่องใช้กำลังไฟฟ้า 2.2 KW.
- 4.9 เครื่องใช้แรงดันไฟฟ้า 380 volt
- 4.10 เครื่องต้องมีล้อเพื่อสะดวกต่อการเคลื่อนย้าย

5. เครื่องผสมอาหารขนาด 5 ลิตร จำนวน 6 เครื่อง

- 5.1 ขนาดเครื่อง 260 x 350 x 395 มิลลิเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)
- 5.2 มีหัวผสม 3 แบบ หัวตะกร้อ หัวใบพาย หัวตะขอ
- 5.3 เครื่องสามารถปรับความเร็วได้ต่อเนื่อง 10 ระดับ
- 5.4 มีถังสแตนเลสขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 21 ซม. สูง 17 ซม. ให้ 1 ใบ สามารถถอดล้างได้
- 5.5 น้ำหนักเครื่องต้องไม่เกิน 13 กิโลกรัม
- 5.6 เครื่องใช้แรงดันไฟฟ้า 220 volt
- 5.7 เครื่องใช้กำลังไฟฟ้า 325 วัตต์

6. เตาอบไฟฟ้า เบเกอรี่ จำนวน 1 เครื่อง

- 6.1 เตาอบเบเกอรี่ 2 ชั้น
- 6.2 ขนาดเครื่องไม่น้อยกว่า 900 x 1210 x 174.8 มิลลิเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)
- 6.3 พื้นห้องอบเป็นพื้นหินทั้ง 2 ชั้น
- 6.4 ผนังห้องอบทำจาก Stainless steel เพื่อป้องกันการขึ้นสนิม
- 6.5 ตัวเครื่องทำจากวัสดุ Stainless steel
- 6.6 มีระบบการพ่นไอน้ำทั้ง 2 ชั้น (ใช้ปริมาณในการควบคุมปริมาณของน้ำ)
- 6.7 สามารถปรับอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 50 - 300 องศาเซลเซียส
- 6.8 สามารถปรับตั้งอุณหภูมิได้ 5 ระดับต่อการอบ 1 ครั้ง
- 6.9 มีระบบการประหยัดพลังงานระหว่างช่วงเวลากการรอบขนม
- 6.10 ขนาดความสูงของห้องอบต่อชั้นไม่ต่ำกว่า 22 ซม.
- 6.11 ห้องอบแต่ละชั้นสามารถใส่ถาดอบขนมขนาด 600 x 400 มิลลิเมตร ได้ 2 ถาดต่อชั้น
- 6.12 เครื่องใช้กำลังไฟฟ้า 11.5 KW.
- 6.13 เครื่องใช้แรงดันไฟฟ้า 380 volt
- 6.14 เครื่องต้องมีล้อเพื่อสะดวกต่อการเคลื่อนย้าย





7. เครื่องรีดแป้งพายแบบตั้งโต๊ะ จำนวน 1 เครื่อง

- 7.1 ขนาดเครื่อง 865 x 1700 x 630 มิลลิเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)
- 7.2 สามารถปรับ โรลเลอร์รีดแป้งได้ตั้งแต่ 0-40 มิลลิเมตร
- 7.3 หลังจากเลิกใช้งานสามารถพับเก็บสายพานได้โดยความยาวต้องไม่เกิน 785 มิลลิเมตร
- 7.4 น้ำหนักเครื่องต้องไม่เกิน 115 กิโลกรัม
- 7.5 เครื่องใช้กำลังไฟฟ้า 0.55 KW.
- 7.6 เครื่องใช้แรงดันไฟฟ้า 380 volt

ข้อกำหนดอื่นๆ

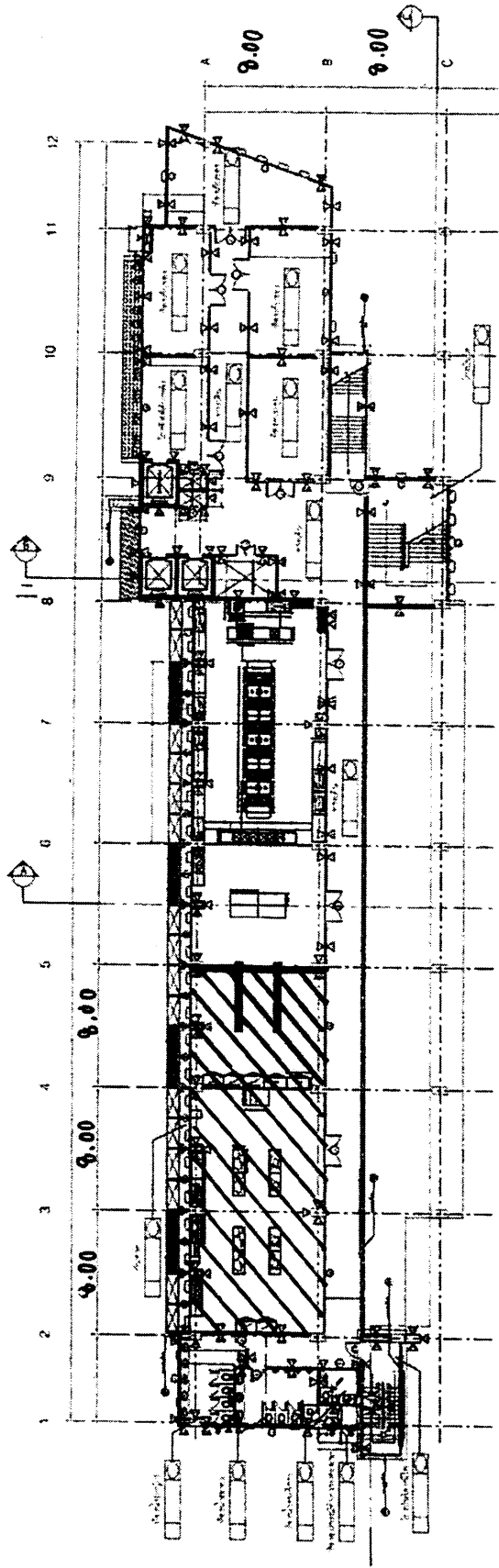
1. ส่งมอบภายใน 180 วัน นับถัดจากวันที่ลงนามในสัญญา
2. รับประกัน 1 ปี
3. ผู้เสนอราคาต้องดำเนินการติดตั้งระบบและอุปกรณ์ให้ใช้งานได้



16/16

L1

โครงการพัฒนาศักยภาพด้านการออกแบบอุตสาหกรรมสร้างสรรค์
รายการ ห้องปฏิบัติการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 1 ห้อง

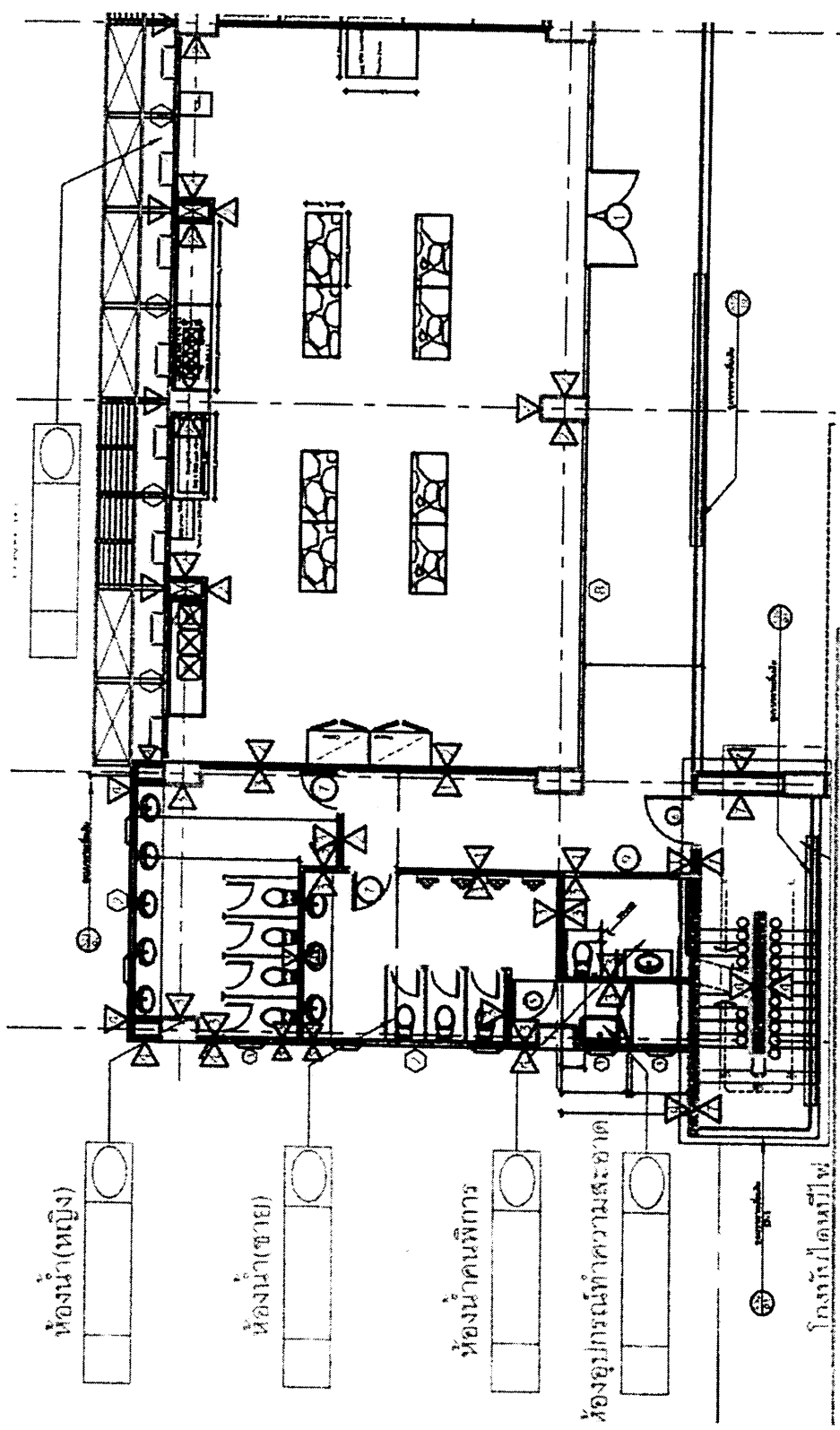


อาคารคณะวิทยาศาสตร์ ชั้น 3

ห้องปฏิบัติการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหาร

Now

LT



โครงการพัฒนาศักยภาพด้านการออกแบบอุตสาหกรรมสร้างสรรค์
 รายการ ห้องปฏิบัติการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 1 ห้อง

แปลน

Handwritten signature and initials.