

รายละเอียดประกอบการจัดซื้อครุภัณฑ์

1. ชื่อรายการ โครงการพัฒนาศักยภาพนวัตกรรมการจัดการ
รายการ ห้องปฏิบัติการนวัตกรรมการอาหาร
2. จำนวนที่ต้องการ 1 ห้อง
3. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ประกอบด้วย
 1. อุปกรณ์ระบบก๊าซ VAPOR 10 ถัง (GAS STATION) จำนวน 1 ระบบ
 - 1.1 หัวจ่าย LPG. Single Pigtail (For Vapor Line)
 - 1.2 วาล์ว Ball Valve With Check Valve : 1/4"
 - 1.3 วาล์ว Hydro - Static Relief Valve : 1/4"
 - 1.4 วาล์ว LPG. Ball Valve # 600 SCR. : 1.1/4"
 - 1.5 วาล์ว LPG. Ball Valve # 600 SCR. : 1/2"
 - 1.6 เครื่องควบคุมแรงดัน High Pressure Regulator : 1/2"
 - 1.7 เครื่องวัดความดันแก๊ส LPG. Pressure Gauge (0 - 300 Psi) 1/4" x 2.1/2"
 - 1.8 เครื่องวัดความดันแก๊ส LPG. Pressure Gauge (0 - 60 Psi) 1/4" x 2.1/2"
 - 1.9 วาล์ว Stop Valve For Gauge : 1/4"
 - 1.1 วาล์ว Emergency Shut Off Valve Manual Type : 1.1/4"
 - 1.11 กล่องกระจายสายแก๊ส Cable Release For N 550 / Box
 - 1.12 Flexible Hose : 1.1/4"
 - 1.13 สายแก๊ส LPG. Piping Stainless SCH # 80 Seamless : 1.1/4" - 1/2"
 - 1.14 ที่วางและพยุงถังแก๊ส Pipe Support & Tank Support
 - 1.15 LPG. Pipe Fitting & Pipe Flange
 - 1.16 Consumable Materials & Coating
 2. อุปกรณ์งานระบบความปลอดภัยบริเวณที่ตั้งถังก๊าซ จำนวน 1 ระบบ
 - 2.1 เครื่องตรวจจับปริมาณแก๊ส
 - 2.2 Electric Wiring For Detector Alarm Indicator
 - 2.3 แผ่นป้ายคำเตือนต่างๆ บริเวณรั้วโปร่ง

3. อุปกรณ์งานระบบท่อก๊าซ MAIN PIPE จำนวน 1 ระบบ

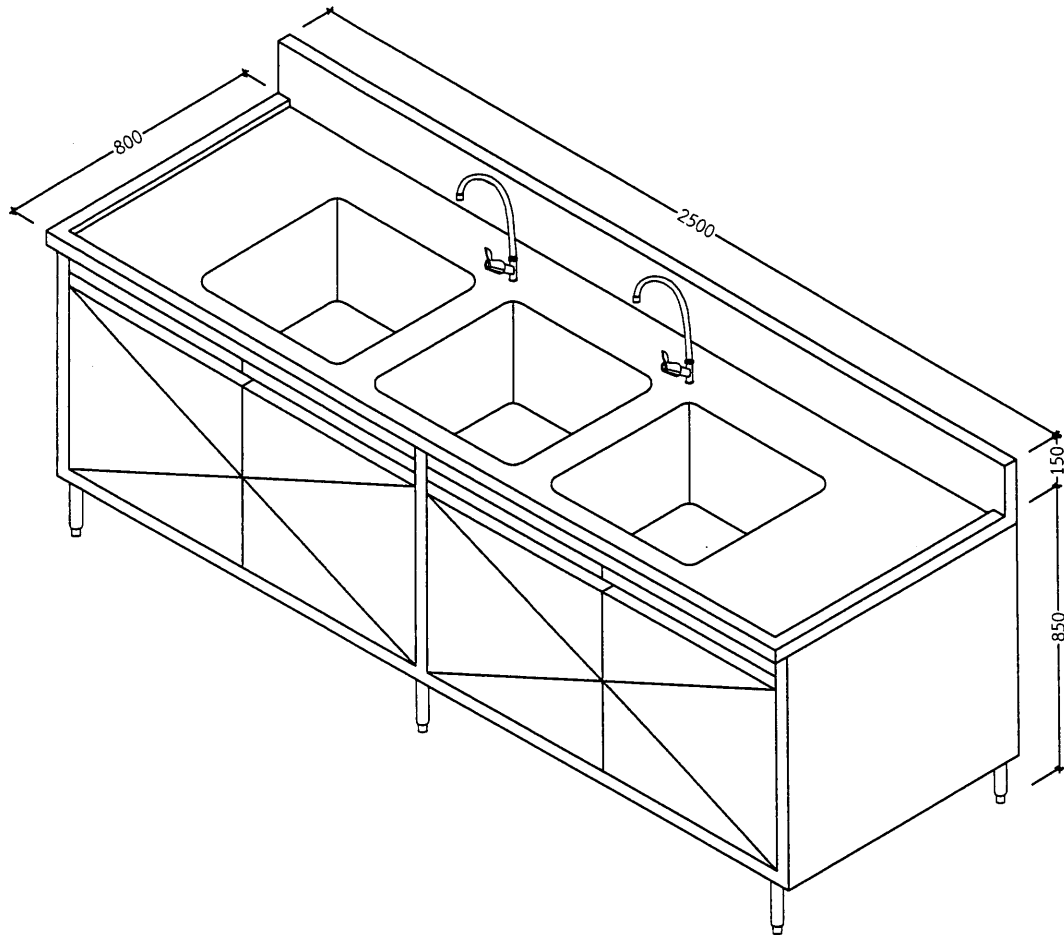
- 3.1 ท่อแก๊ส LPG. Piping SCH # 40 Seamless : 1.1/4"
- 3.2 ท่อแก๊ส LPG. Piping SCH # 40 Seamless : 1."
- 3.3 ที่ยึดและแขวนท่อแก๊ส Pipe Suport & Hanger
- 3.4 LPG. Pipe Fitting & Pipe Flange
- 3.5 Consumable Materials & Coating
- 3.6 LPG. Ball Valve # 600 SCR. : 1.1/4"
- 3.7 LPG. Ball Valve # 600 SCR. : 1."
- 3.8 LPG. Ball Valve # 600 SCR. : 1/2"
- 3.9 LPG. Pressure Gauge (0 - 60 Psi) 1/4" x 2.1/2"
- 3.10 Stop Valae For Gauge : 1/4"
- 3.11 Low Pressure Regulator : 1/2"
- 3.12 In Line Filter : 1."
- 3.13 Solenoid Valve Explosion Proof : 1.1/4"
- 3.14 Solenoid Valve Explosion Proof : 1."
- 3.15 Gas Leak Detector Control Panel
- 3.16 Gas Leak Detector House Hold Type
- 3.17 Electric Wiring For Gas Detector System
- 3.18 ถังแก๊ส 48 กก.
- 3.19 กรงเก็บแก๊ส
- 3.20 ถังดับเพลิง BF 2000 ขนาด 15 ปอนด์

4. งานเดินท่อ 1 งาน

- 4.1 งานเดินท่อน้ำดี 0.5 " CLASS 13.5
ท่อ 0.5"x 30 M. พร้อมข้อต่ออุปกรณ์
- 4.2 งานเดินท่อน้ำทิ้ง
ท่อ 2"x8.5x20 m.
ท่อ 4"x8.5x26 m.
ท่อ 8"x5x30 m.
พร้อมข้อต่ออุปกรณ์ ชุด Hanger rack

5. งานครุภัณฑ์สแตนเลส ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

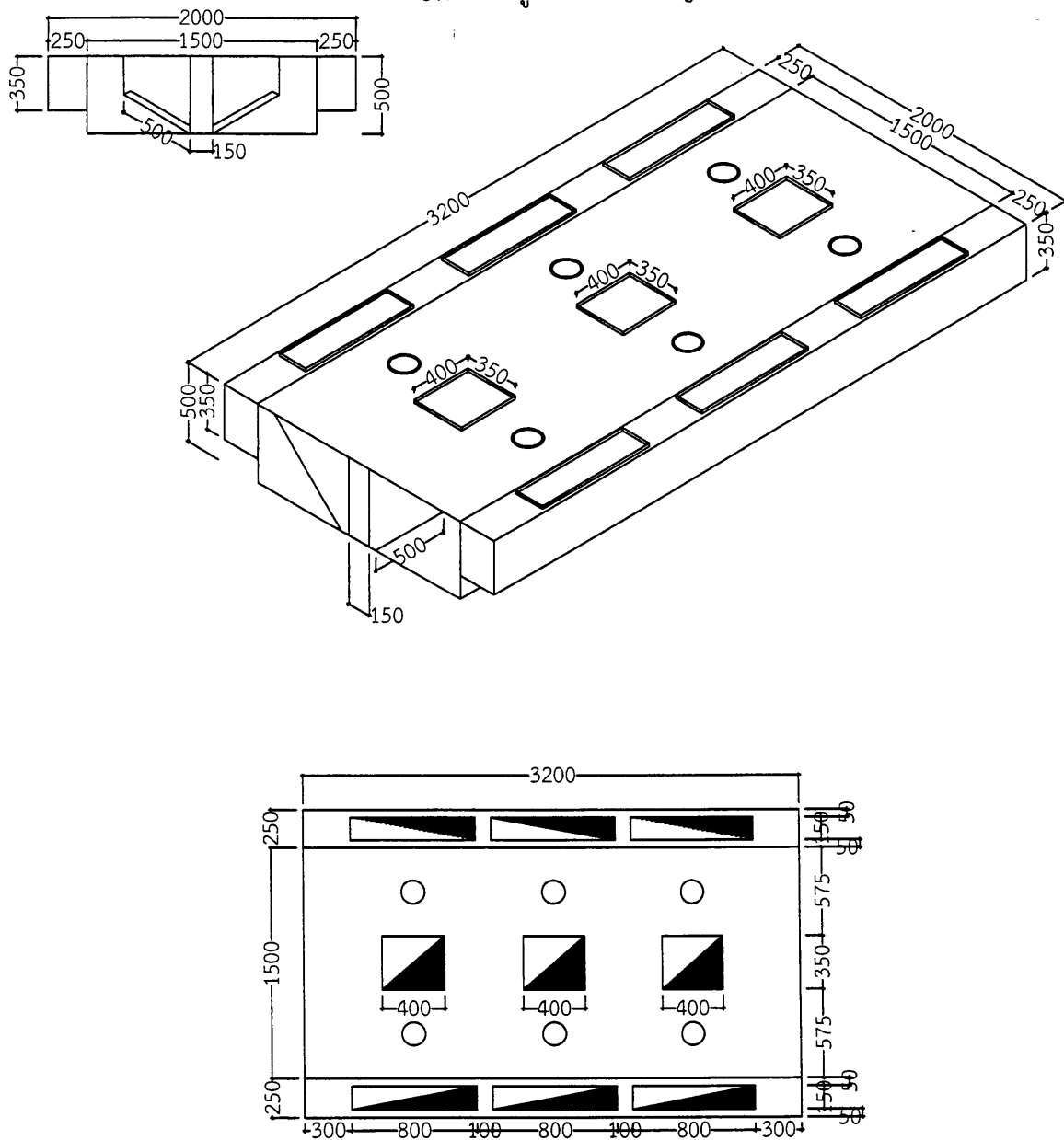
5.1 ตู้เคาน์เตอร์อ่างซิงค์ 3 หลุม จำนวน 3 ตัว



รายละเอียดประกอบแบบ

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

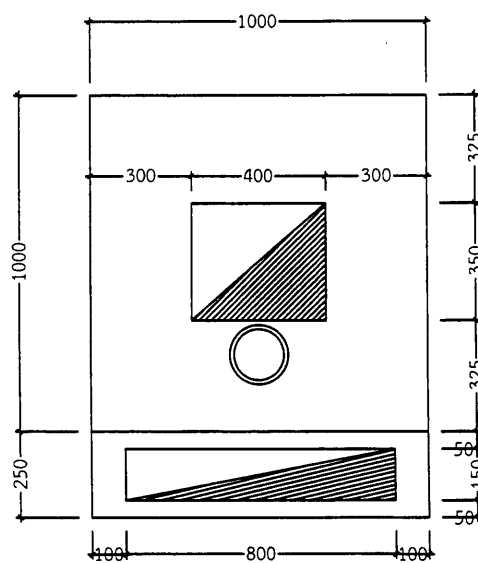
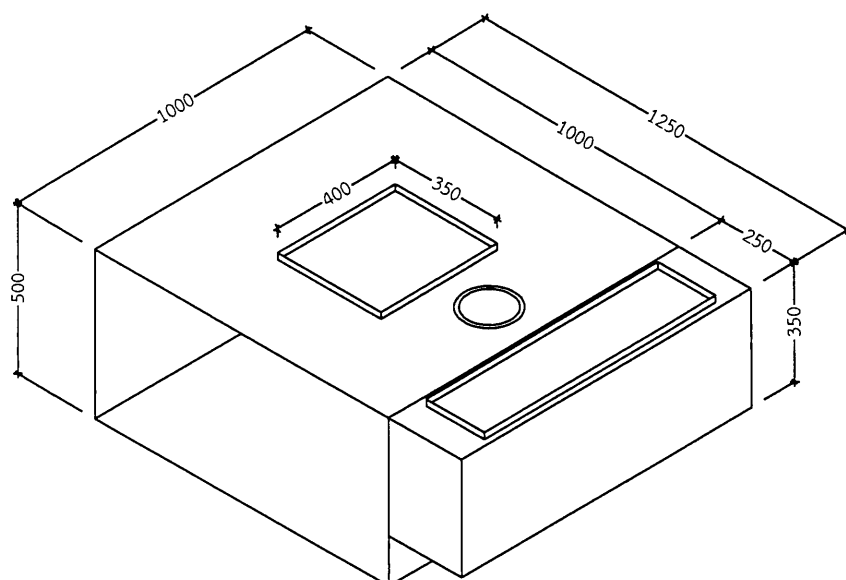
5.7 ฝาชีดูดควันขนาดใหญ่ จำนวน 3 ตัว



รายละเอียดประกอบแบบ

- ฝาชี ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 20
- ฟิลเตอร์สแตนเลส ขนาด 50 x 50 x 5 ซม.
- หลอดไฟให้แสงสว่าง
- สวิตช์ เปิด / ปิด ไฟแสงสว่าง

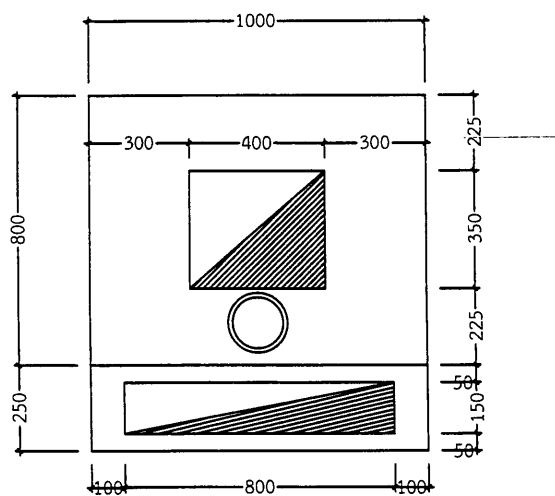
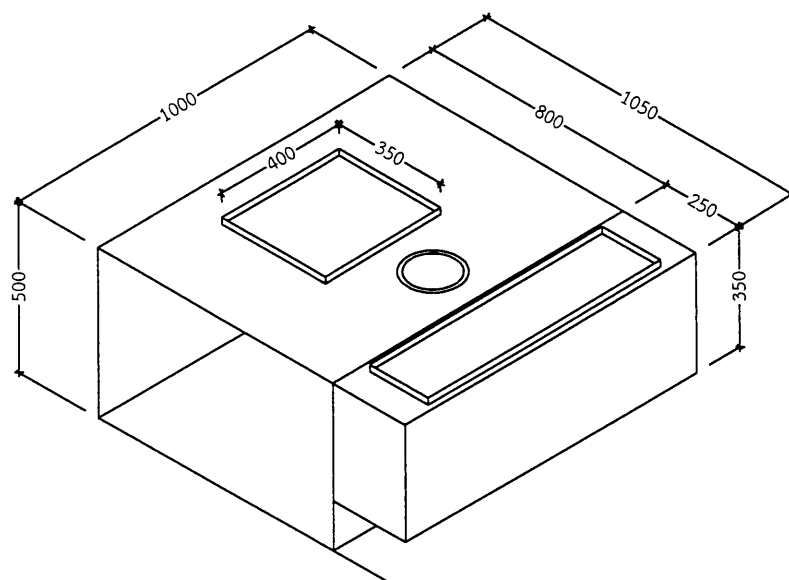
5.8 ฝาชีดูดควันขนาดกลาง จำนวน 1 ตัว



รายละเอียดประกอบแบบ

- ฝาชี ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 20
- ฟیلเตอร์สแตนเลส ขนาด 50 x 50 x 5 ซม.
- หลอดไฟให้แสงสว่าง
- สวิทช์ เปิด / ปิด ไฟแสงสว่าง

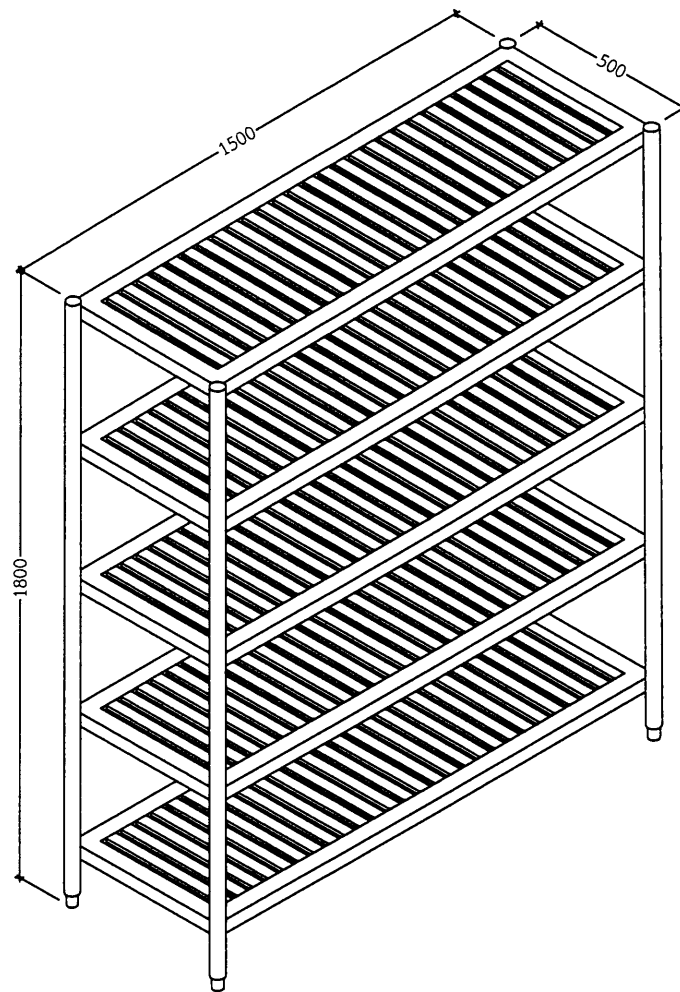
5.9 ฝาชีตูดคว้นขนาดเล็ก จำนวน 1 ตัว



รายละเอียดประกอบแบบ

- ฝาชี ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 20
- ฟิลเตอร์สแตนเลส ขนาด 50 x 50 x 5 ซม.
- หลอดไฟให้แสงสว่าง
- สวิตช์ เปิด / ปิด ไฟแสงสว่าง

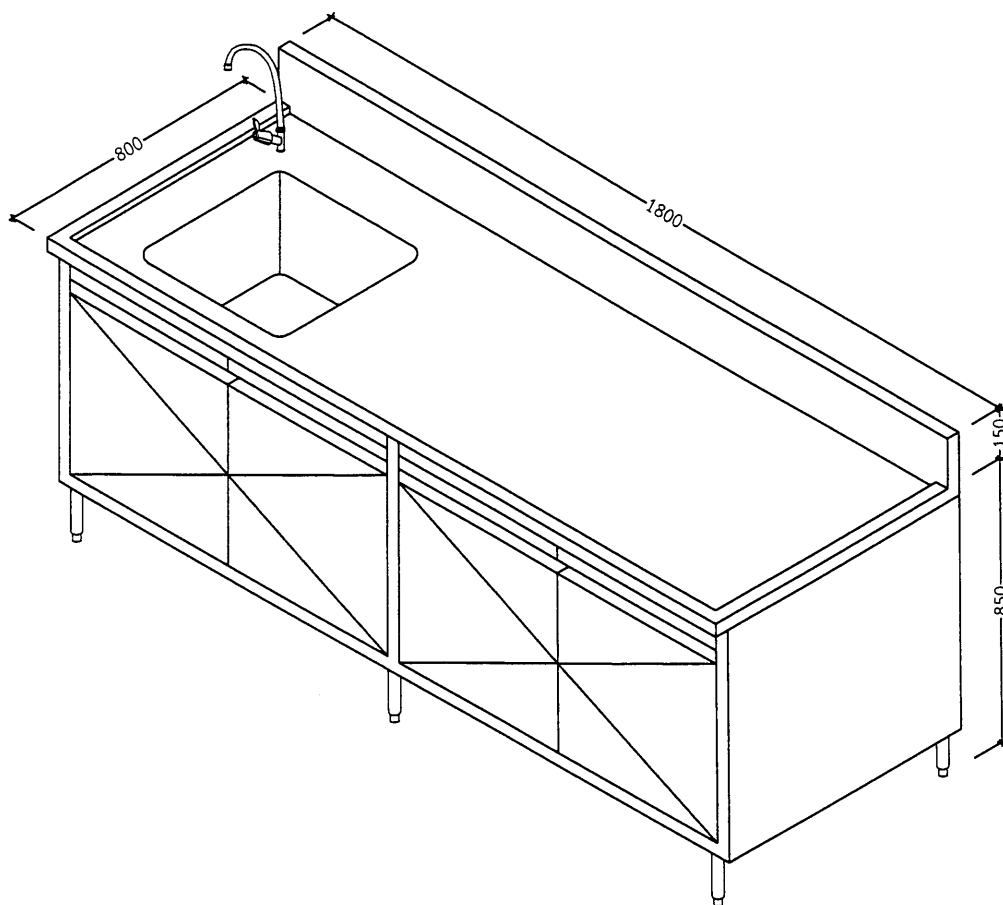
5.2 โต๊ะชั้นซี 5 ชั้น จำนวน 8 ตัว



รายละเอียดประกอบแบบ

- ขอบชั้น ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 18
- ซีชั้น ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 20
- ขาแป้นสแตนเลส $\varnothing 1 \frac{1}{2}$ " (ปรับระดับได้)

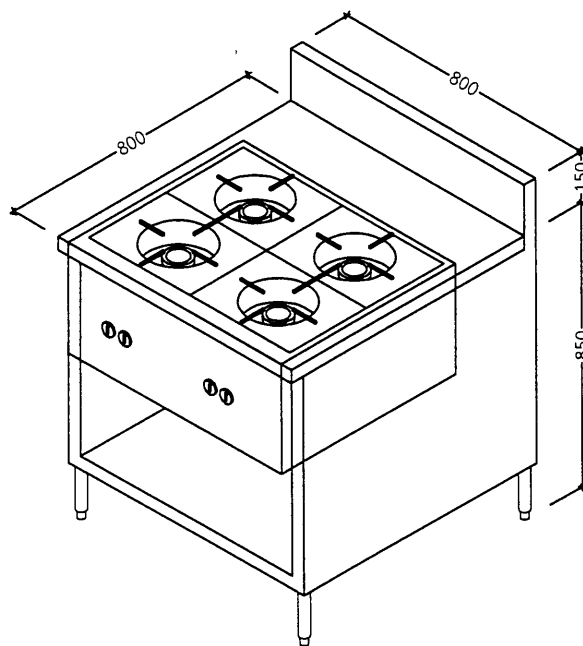
5.3 ตู้เคาน์เตอร์อ่างซิงค์ 1 หลุม จำนวน 1 ตัว



รายละเอียดประกอบแบบ

- หน้าโต๊ะ ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 18
- ตัวตู้ ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 20
- อ่างซิงค์ ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 18
- อ่างซิงค์ ขนาด 50 x 50 x 30 ซม.
- ขาแป๊ปสแตนเลส $\varnothing 1 \frac{1}{2}$ " (ปรับระดับได้)

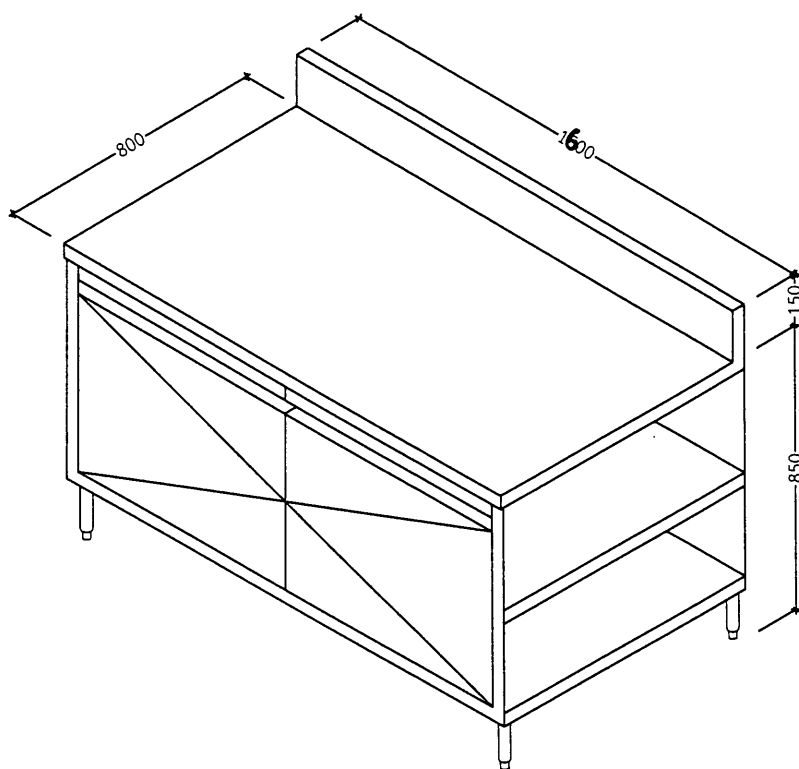
5.4 เตาฝรั่ง 4 หัว จำนวน 13 ตัว



รายละเอียดประกอบแบบ

- หน้าโต๊ะ ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 18
- ตัวตู้ ประกอบด้วยสแตนเลสเบอร์ 20
- หัวเตารุ่น ATHP-24-4 ให้ความร้อน 25,000 BTU/หัว
- ขาแป๊สแตนเลส $\varnothing 1 \frac{1}{2}$ " (ปรับระดับได้)

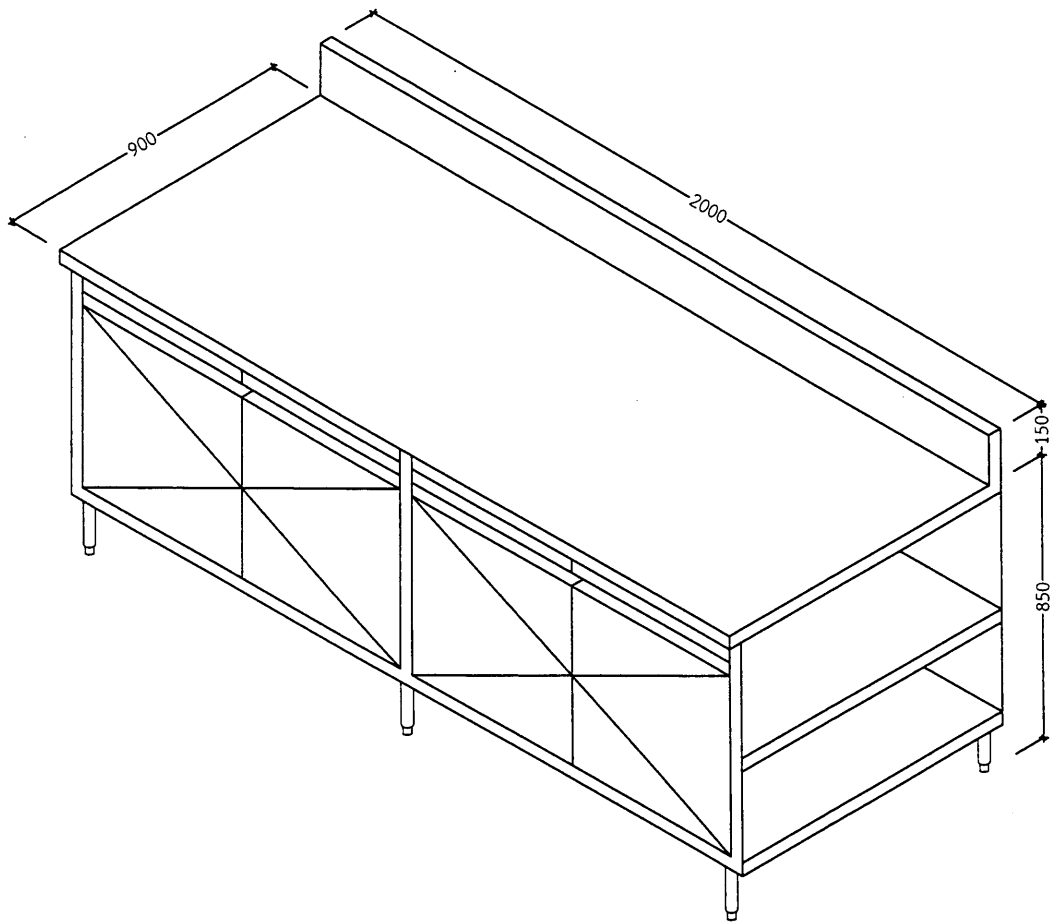
5.5 ตู้แคนเตอร์เล็ก จำนวน 2 ตัว



รายละเอียดประกอบแบบ

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

5.6 ตู้แคนเตอร์ใหญ่ จำนวน 2 ตัว



รายละเอียดประกอบแบบ

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

6. เตาย่างไฟฟ้าความร้อนบน จำนวน 1 ตัว

- ขนาดเครื่อง 800 x 450 x 500 มิลลิเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)
- สามารถปรับอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 50 - 300 องศาเซลเซียส
- สามารถปรับตั้งความสูงได้สูงสุด 140 มิลลิเมตร
- ขนาดของพื้นที่การย่างต้องไม่ต่ำกว่า 590 x 320 มิลลิเมตร (กว้าง x ยาว)
- น้ำหนักเครื่องต้องไม่เกิน 63 กิโลกรัม
- เครื่องใช้กำลังไฟฟ้า 5.6 KW.
- เครื่องใช้แรงดันไฟฟ้า 380 volt
- ตัวเครื่องทำจาก stainless steel food grade
- ผนังด้านหน้าทำจาก Stainless steel 304
- มือจับทำจากวัสดุกันความร้อน

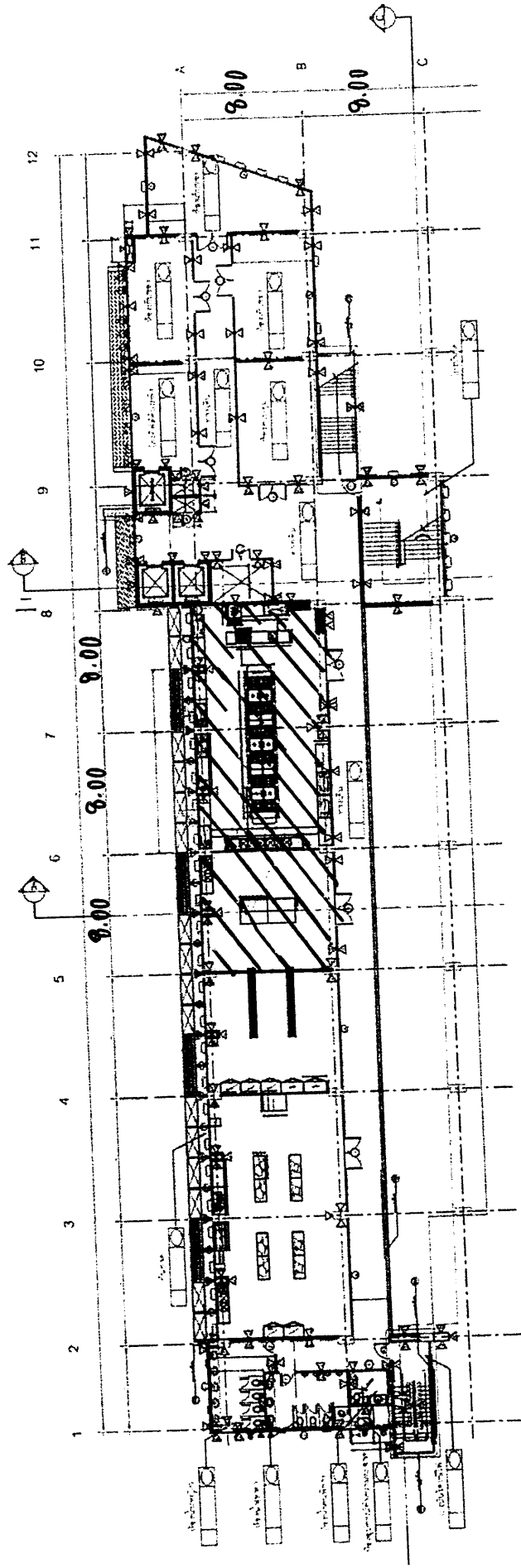
7. เตาอบพัลคมพร้อมระบบไอน้ำ จำนวน 1 ตัว

- ขนาดเครื่อง 830 x 890 x 890 มิลลิเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)
- น้ำหนักเครื่องต้องไม่เกิน 102 กิโลกรัม
- สามารถปรับอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 30 - 280 องศาเซลเซียส
- มีอุปกรณ์วัดอุณหภูมิใจกลางอาหาร ขณะอบพร้อมหน้าจอแสดงผล
- สามารถบันทึกโปรแกรมการใช้งาน ไม่ต่ำกว่า 99 โปรแกรม โดยแต่ละ program สามารถตั้งค่าได้ 5 ขั้นตอน
- สามารถใช้ถาดขนาด GN1/1 ได้จำนวน 7 ถาด
- ระยะห่างความสูงระหว่างถาด 70 มิลลิเมตร
- สามารถปรับตั้งปริมาณความชื้นได้
- เครื่องใช้กำลังไฟฟ้า 11 KW.
- เครื่องใช้แรงดันไฟฟ้า 380 volt
- หลอดไฟด้านในเป็น แบบ Halogen

ข้อกำหนดอื่นๆ

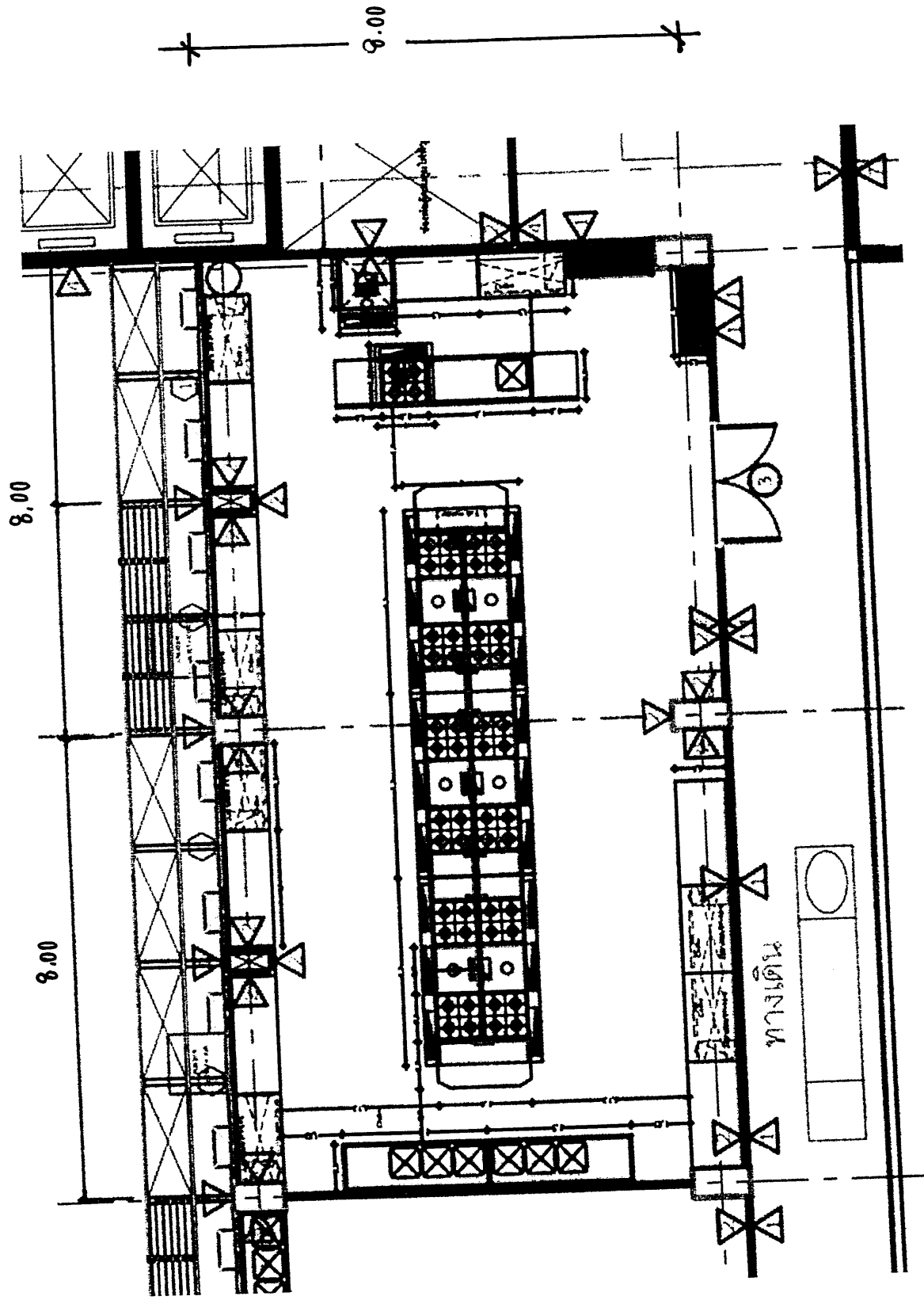
1. ส่งมอบภายใน 180 วัน นับถัดจากวันที่ลงนามในสัญญา
2. รับประกัน 1 ปี
3. ผู้เสนอราคาต้องดำเนินการติดตั้งระบบและอุปกรณ์ให้ใช้งานได้

โครงการพัฒนาศักยภาพนวัตกรรมจัดการ
รายการ ห้องปฏิบัติการนวัตกรรมอาหาร จำนวน 1 ห้อง



อาคารคณะวิทยาศาสตร์ ชั้น3
ห้องปฏิบัติการนวัตกรรมอาหาร

main



โครงการพัฒนาศักยภาพนวัตกรรมจัดการ
รายการ ห้องปฏิบัติการนวัตกรรมอาหาร จำนวน 1 ห้อง

แปลน