



ที่ ศธ ๐๖๑๘.๘/ ๓๓ ๙๐

วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี
๔๓๓ ถ.ศรีสุริยวงศ์ ต.หน้าเมือง
อ.เมือง จ.ราชบุรี ๗๐๐๐๐

๒๓ มีนาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ยืนยันการใช้คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. ประกาศวิทยาลัยเทคนิคราชบุรี เรื่อง ยืนยันการใช้คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ จำนวน ๑ แผ่น
๒. คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓ จำนวน ๑๒ แผ่น

ตามที่ วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี ได้รับโอนจัดสรรงบประมาณจากสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา งบประมาณรายจ่าย งบลงทุน ค่าครุภัณฑ์ ค่าที่ดินและสิ่งก่อสร้าง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ จำนวน ๑ รายการ

๑. ครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน แบบที่ ๒ จำนวน ๑ ชุด ชุดละ ๑,๒๐๐,๐๐๐ บาท งบประมาณทั้งสิ้น ๑,๒๐๐,๐๐๐ บาท (-หนึ่งล้านสองแสนบาทถ้วน)

ในการนี้วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี ขอประกาศยืนยันการใช้คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ดังกล่าวเพื่อให้การกำหนดคุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ เกิดความเหมาะสมต่อการจัดการศึกษา มีความโปร่งใสเป็นธรรม คุ่มค่า และประหยัด เป็นไปตามมาตรฐานของทางราชการ วิทยาลัยฯ ตามเอกสารที่แนบมาพร้อมกันนี้

จึงมาเรียนเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายสมพงษ์ พนมชัย)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคราชบุรี

ฝ่ายบริหารทรัพยากร/งานพัสดุ

โทร. ๐-๓๒๓๓๓-๘๕๕๔ ต่อ ๑๓๙, ๑๔๐

โทรสาร ๐-๓๒๓๓๓-๘๕๕๔ ต่อ ๑๔๐



ประกาศวิทยาลัยเทคนิคราชบุรี
เรื่อง ยืนยันการใช้คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์

.....

ตามที่ วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี ได้เชิญชวนประชาพิจารณ์คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครุภัณฑ์ แบบที่ 2 ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ ระหว่างวันที่ ๑๖-๒๐ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ นั้น การประชาพิจารณ์ ดังกล่าวสิ้นสุดลงแล้วไม่มีผู้ทักท้วงแต่อย่างใด วิทยาลัยฯ จึงขอยืนยันการใช้คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ดังกล่าว เพื่อ ประกอบการจัดซื้อตามระเบียบต่อไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ 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. เครื่องผสมอาหารแบบยกโถขนาด 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. บอร์ดแก๊สสแตนเลส	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

(นายบรรเจิด คุ่มมณี)
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 หน้าโต๊ะทำด้วยสแตนเลส 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 ขาโต๊ะทำด้วยท่อสแตนเลสขนาดความโต 1.5 นิ้ว และสามารถปรับระดับได้

2.5 มีชุดสะดือสแตนเลสพร้อมตะกร้า หรือตาข่ายขนาดตาราง 2 x 2 มิลลิเมตร. กรองเศษอาหารและ มีชุดสะดือสแตนเลสขนาดเดิมสำรอง จำนวน 4 ชุด

2.6 ขนาดพื้นโต๊ะกว้าง 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 พื้นโต๊ะทำด้วยสแตนเลสไม่ต่ำกว่าเบอร์ 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



รหัส จท.20/2563

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน แบบที่ 2

- 2.4 ขาทำด้วยท่อสแตนเลสเส้นผ่านศูนย์กลาง 1 ½ นิ้ว สามารถปรับระดับได้
- 2.5 รางลื่นชักทำด้วยสแตนเลสถือเป็นตลับลูกปืนความโตขนาด 1 นิ้ว
- 2.6 ตัวตู้ขนาด 0.80 x 2.00 x 0.80 เมตร (ลึก x ยาว x สูง)
- 2.7 พื้นและชั้น เสรริมคานแข็งเพิ่มความแข็งแรง

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 มีระบบละลายน้ำแข็งอัตโนมัติตั้งเวลาล้างน้ำที่ต้องการได้
- 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

(นายสุรียนต์ ฉิ่งแก้ว)
กรรมการ

(นายอาคม จันทรกระจำง)
กรรมการ

(นายวินัย รุ่งถิ่น)
กรรมการ

(นางสาวอวิศยา 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 1/2 นิ้ว
- 2.3 พื้นโต๊ะมีคานแข็งทำด้วยสแตนเลสเสริมความแข็งแรงด้านล่าง
- 2.4 ขาโต๊ะสามารถปรับระดับพื้นโต๊ะขึ้นลงได้ทั้ง 4 ขา
- 2.5 คานโต๊ะโดยรอบพับทำด้วยท่อกลมมีขนาดไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว

(นายบรรเจิด คุ่มมณี)
ประธานกรรมการ

(นายสุรียนต์ ฉิงแก้ว)
กรรมการ

(นายอาคม จันทร์กระจ่าง)
กรรมการ

(นายวินัย รุ่งถิ่น)
กรรมการ

(นางสาวอศิยา ภมร)
กรรมการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2563

หน้า
5/12

รหัส จท.20/2563

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน 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 พร้อมเสริมคานแข็งแรงที่ฝาให้แข็งแรง ป้องกันฝาบิดงอ
- 2.3 มีชั้นวางของภายในทำด้วยสแตนเลส ทำด้วยสแตนเลสขนาดเบอร์ 20 เกรด A เบอร์ 304 พร้อมเสริมคานแข็งแรงเพิ่มความแข็งแรง ภายในมี 4 ชั้น รวมพื้น
- 2.4 ขาตู้เป็นท่อสแตนเลส ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1 1/2 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

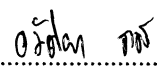
- 1.1 เตาอบทำด้วยเหล็กทนไฟ คุ้มด้วยสแตนเลส เป็นเตาอบ 2 ชั้น 4 ถาด เป็นเตาอบแก๊สควบคุมด้วยไฟฟ้า ระบบอัตโนมัติสามารถปรับอุณหภูมิได้ทั้งไฟบนและไฟล่างได้ พร้อมระบบความปลอดภัย แบบมาตรฐาน CE


(นายบรรเจิด คุ่มมณี)
ประธานกรรมการ


(นายสุรินทร์ ชิงแก้ว)
กรรมการ


(นายอาคม จันทร์กระจ่าง)
กรรมการ


(นายวินัย รุ่งถิ่น)
กรรมการ


(นางสาววศยา รม)
กรรมการ



รหัส จท.20/2563

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครีวร้อน 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

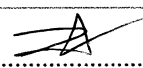
8. ชุดระบบไฟฟ้า ประปา และน้ำทิ้ง


1. รายละเอียดทั่วไป

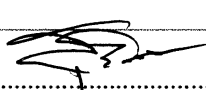
- 1.1 ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการติดตั้งระบบน้ำประปา ไฟฟ้า และน้ำเสีย พร้อมใช้งานตามความเหมาะสมของห้องครัวตามจำนวนจุดติดตั้งของอุปกรณ์

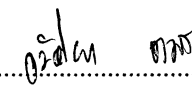
2. รายละเอียดทางเทคนิค

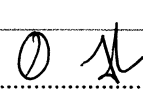
- 2.1 ติดตั้งระบบท่อน้ำประปาด้วยท่อ PPR ตามจุดของครุภัณฑ์แต่ละชนิด
- 2.2 ติดตั้งระบบประปาโดยผ่านระบบโซลินอยด์ควบคุมการทำงานระบบเปิด-ปิดน้ำด้วยไฟแสงสว่างภายในห้อง พร้อมติดตั้งงานระบบบายพาส
- 2.3 ติดตั้งท่อน้ำทิ้งที่สามารถเชื่อมต่อกับบ่อบำบัดน้ำเสียของทางวิทยาลัย
- 2.4 ติดตั้งระบบไฟฟ้าเชื่อมต่อกับอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าทุกชนิด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


.....
(นายบรรเจิด คุ่มมณี)
ประธานกรรมการ


.....
(นายวินัย รุ่งถิ่น)
กรรมการ


.....
(นายสุริยนต์ ฉิ่งแก้ว)
กรรมการ


.....
(นางสาววิศยา ภมร)
กรรมการ


.....
(นายอาคม จันทร์กระจำง)
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

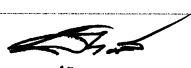
2. รายละเอียดทางเทคนิค


- 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


(นายสุรียนต์ ฉิ่งแก้ว)
กรรมการ


(นายอาคม จันทรกระจำง)
กรรมการ


(นายวินัย รุ่งถิ่น)
กรรมการ


(นางสาวอวิศยา งามร)
กรรมการ



รหัส จท.20/2563

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน แบบที่ 2

3.2 มีการอบรมการใช้งาน

3.3 พร้อมการติดตั้ง

10. เครื่องผสมอาหารแบบยกโภชนา 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

(นายสุริยนต์ ฉิ่งแก้ว)
กรรมการ

(นายอาคม จันทร์กระจำง)
กรรมการ

(นายวินัย รุ่งถิ่น)
กรรมการ

(นางสาวอวิศยา ภมร)
กรรมการ



รหัส จท.20/2563

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน แบบที่ 2

11. ตู้แช่ 2 ประตู

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1 เป็นตู้แช่ผัก - เนื้อสัตว์ ระบบ Copper Line

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 ตัวตู้แบ่งเป็น 2 บวน 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 มีสวิทช์ 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. เตาไทย 2 หัวเตา

1. รายละเอียดทั่วไป

1.1 เป็นเตา 2 หัวเตา ระบบแก๊ส

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 ตัวเตาทำด้วยเหล็กหล่อ ขนาด Kb 5 จำนวน 2 ชุด

2.2 วาล์วควบคุมเป็นบอลวาล์วควบคุมการไหลของแก๊ส(KITZ)

(นายบรรเจิด คุ่มมณี)
ประธานกรรมการ

(นายสุรียนต์ ฉิ่งแก้ว)
กรรมการ

(นายอาคม จันทร์กระจ่าง)
กรรมการ

(นายวินัย รุ่งถิ่น)
กรรมการ

(นางสาวอวิศยา ภมร)
กรรมการ



รหัส จท.20/2563

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน แบบที่ 2

- 2.3 นมหนู KB5 จำนวน 2 ชุด
- 2.4 มีชุดไฟลัดต 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 เป็นบอดักไขมันชนิด 2 หลุม

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 บอดักไขมันทำด้วยแผ่นสแตนเลสมีความหนาเบอร์ 18
- 2.2 บอดักไขมันภายในมีตะแกรงกรองเศษอาหารทำด้วยสแตนเลส จำนวน 1 อัน
- 2.3 มีวาล์วสำหรับระบายน้ำออกจากบอดักไขมัน
- 2.4 บอดักไขมันขนาด 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. ทีวี LED (SMART TV) ขนาด 65 นิ้ว

1. รายละเอียดทั่วไป

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

(นายบรรเจ็ด คุ่มมณี)
ประธานกรรมการ

(นายสุรียนต์ ฉิ่งแก้ว)
กรรมการ

(นายอาคม จันทร์กระจ่าง)
กรรมการ

(นายวินัย รุ่งถิ่น)
กรรมการ

(นางสาวอวิศยา ภมร)
กรรมการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2563

หน้า
11/12

รหัส จท.20/2563


ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน แบบที่ 2


2. รายละเอียดทางเทคนิค

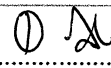
- 2.1 เป็นโทรทัศน์แบบจอแบนหรือจอโค้ง ขนาดจอไม่น้อยกว่า 65 นิ้ว (วัดตามแนวทแยงมุม)
- 2.2 มีความละเอียดจอภาพไม่น้อยกว่า 4K (RESOLUTION 3840 x 2160 PIXELS)
- 2.3 แสดงผลภาพแบบ LED Backlight
- 2.4 สามารถเชื่อมต่อ Internet ได้ (Smart TV)
- 2.5 มีช่องต่อ HDMI เพื่อเชื่อมต่อสัญญาณภาพไม่น้อยกว่า 1 ช่องสัญญาณ
- 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

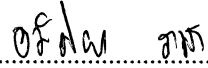
- 3.1 มีสาย HDMI ขนาดความยาว 5 เมตร 1 เส้น
- 3.2 ขาสำหรับยึดกับผนัง 1 ชุด
- 3.3 รับประกันอายุการใช้งานไม่น้อยกว่า 1 ปี
- 3.4 มีรีโมทแบบไร้สาย 1 ตัว
- 3.5 พร้อมการติดตั้ง


(นายบรรเจิด คุ่มมณี)
ประธานกรรมการ


(นายสุรินทร์ ฉิ่งแก้ว)
กรรมการ


(นายอาคม จันทรกระจ่าง)
กรรมการ

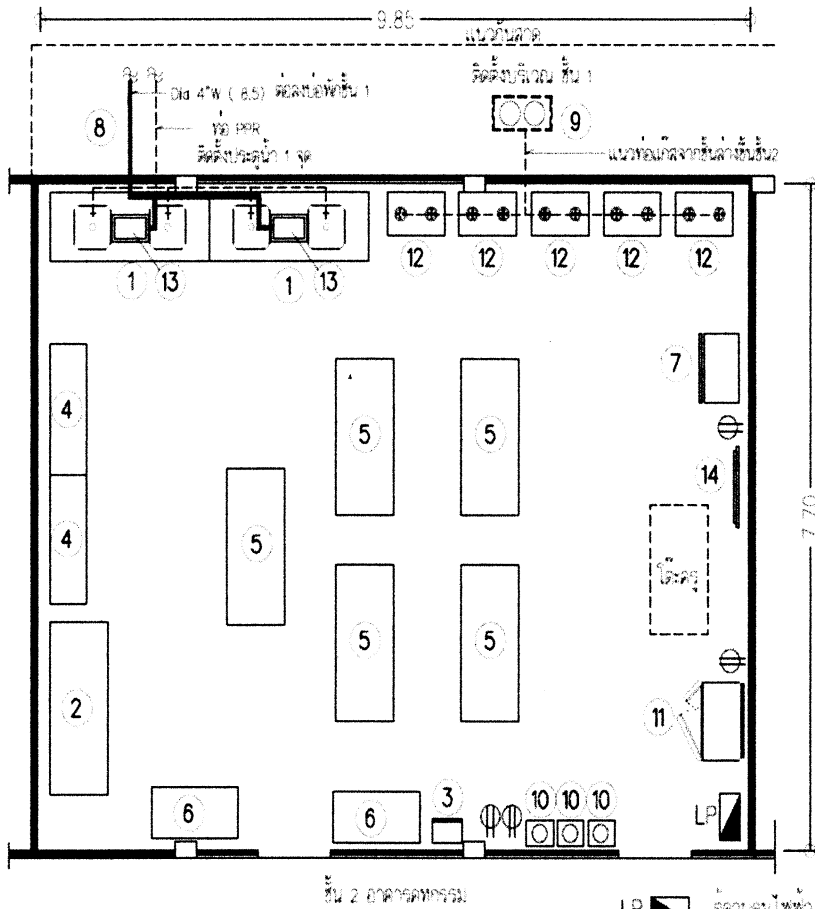

(นายวินัย รุ่งถิ่น)
กรรมการ


(นางสาวอวัศยา ภมร)
กรรมการ



รหัส จท.20/2563
ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการครัวร้อน แบบที่ 2

แบบแปลนห้องครัวร้อน



ชุดปฏิบัติการครัวร้อน

- 1. อ่างล้างจานสแตนเลส 2 หลุมพร้อมฝักเดียว 2 ตัว
- 2. ตู้เก็บอุปกรณ์ล้างเครื่องของจานร้อน 1 ตัว
- 3. เตาไมโครเวฟ 1 ตัว
- 4. ชั้นวางอุปกรณ์ 4 ชั้น 2 ตัว
- 5. โต๊ะประกอบอาหารสแตนเลส 2 ชั้น 5 ตัว
- 6. ตู้เก็บวัสดุของแห้ง 2 ตัว
- 7. เตาอบแก๊สควบคุมไฟฟ้า 2 ชั้น 1 ตัว
- 8. ชุดระบบประปา และน้ำทิ้ง 1 ระบบ
- 9. ชุดระบบแก๊ส 1 ระบบ
- 10. เครื่องผสมอาหารแบบยกโถขนาด 5 ลิตร 3 ตัว
- 11. ตู้เย็น 2 ประตู 1 ตัว
- 12. เตาโซย 2 หัวเตา 5 ชุด
- 13. บอร์ดใช้มันฝรั่งสแตนเลส 2 ชุด
- 14. ทีวี LED (SMART TV) 1 เครื่อง

LP ตู้ควบคุมไฟฟ้า
 ตำแหน่งติดตั้งตัวลิ้น แบบมีสายดินสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้า 2 ตัวใน 1 ครอบ

ผังห้องปฏิบัติการทางด้านการประกอบอาหาร
แผนกคหกรรม วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี

- หมายเหตุ
- 1. อุปกรณ์และสายไฟฟ้า ได้ มอก.
 - 2. การติดตั้งไฟฟ้าเป็นไปตามมาตรฐานของกรมไฟฟ้าส่วนภูมิภาค
 - 3. การติดตั้งประปาเป็นไปตามมาตรฐานของผู้ผลิต

(นายบรรเจิด คุ่มมณี)
ประธานกรรมการ

(นายสุรียนต์ ฉิ่งแก้ว)
กรรมการ

(นายอาคม จันทร์กระจ่าง)
กรรมการ

(นายวินัย รุ่งถิ่น)
กรรมการ

(นางสาวอวิศยา ภมร)
กรรมการ