

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

รายละเอียดคุณลักษณะครุภัณฑ์คุณสมบัติดังนี้

1. ตู้แช่เคาท์เตอร์ 2 ประตู จำนวน 1 ตัว



- 1.1 เป็นตู้เคาน์เตอร์สแตนเลส
- 1.2 มีขนาดไม่น้อยกว่า 1000มม.X700มม.X800มม.
- 1.3 ตู้แช่เย็นมีความจุไม่น้อยกว่า 300 ลิตร/ 10.6 คิว
- 1.4 หน้าโถ้ทำจากสแตนเลสเกรด 304 หน้าไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร
- 1.5 ประตูบานเปิดสามารถเปิดได้ไม่น้อยกว่า 2 บาน ใช้สแตนเลสเกรด 304 หน้าไม่น้อยกว่า 1.0 มม.
- 1.6 ชั้นวางสินค้าเป็นแบบตะแกรงสแตนเลส 2 ชั้นลอย
- 1.7 อุณหภูมิการใช้งานในตู้ไม่น้อยกว่า 2-8 องศาเซลเซียส
- 1.8 ระบบทำความเย็นเป็นแบบลมเป่า No Frost
- 1.9 สามารถควบคุมความเย็นระบบ Digital Control
- 1.10 ระบบน้ำทิ้งแบบถอดกระเหยน้ำ
- 1.11 คอมเพรสเซอร์น้ำยา R-134a
- 1.12 คอมเพรสเซอร์ขนาด ¼ แรงม้า
- 1.13 สามารถใช้กระแสไฟฟ้า 220-240 V/ 50Hz/ 1.6 Amp/ 332 Watt
- 1.14 ล้อเลื่อนสามารถหมุนได้ 360 องศา
- 1.15 พื้นล่างและชั้นกลางใช้สแตนเลสเกรด 304 หน้าไม่น้อยกว่า 1.2 มม.
- 1.16 ขาทำจากสแตนเลสกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1 ½ นิ้ว สามารถขาปรับระดับได้

ทั้ง 4 ขาทำจากอัลลอยแบบตัน

1.17 เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเอกสารแสดงการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าอย่างถูกต้อง
จากกระทรวงพาณิชย์

1.18 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

2. ตู้เคาน์เตอร์สแตนเลส จำนวน 1 ตู้



2.1 เป็นตู้เคาน์เตอร์สแตนเลส

2.2 มีขนาดไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 190 x 70 x 85 ซม. พร้อมกันเป็นสูงไม่น้อยกว่า 15 ซม.

2.3 หน้าโต๊ะใช้สแตนเลสเกรด 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร

2.4 ประตูบานเปิดจำนวน 3 บาน ใช้สแตนเลสเกรด 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.0 มม.

2.5 พื้นล่างและชั้นกลางใช้สแตนเลสเกรด 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.2 มม.

2.6 ขาใช้สแตนเลสกลมมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1 ½ นิ้ว พร้อมขาสามารถปรับระดับได้
จำนวน 4 ขาทำจากอัลลอยแบบตัน

2.7 เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเอกสารแสดงการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าอย่างถูกต้อง จากกระทรวง
พาณิชย์

2.8 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

3. ชั้นตะแกรงคว่ำงาน จำนวน 1 ชุด



- 3.1 ชั้นตะแกรง 4 ชั้น ทำด้วยสแตนเลส
- 3.2 มีขนาดไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 150 x 50 x 150 ซม.
- 3.3 กรอบแต่ละชั้นทำด้วยท่อกลมสแตนเลสกลมเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1 ½ นิ้วหนาไม่น้อยกว่า 1.5 มม.
- 3.4 ซี่ของแต่ละชั้นทำด้วยสแตนเลสกลม
- 3.5 มีถาดรองน้ำใต้ชั้นตะแกรงทุกชั้นใช้สแตนเลสชนิด 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.0 มม.
- 3.6 ถาดรองน้ำสามารถเลื่อน เข้า-ออก และถอดทำความสะอาดได้
- 3.7 มีราวกันตกรอบ 3 ด้าน ใช้แป๊สแตนเลสกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 3/8 นิ้ว สูงไม่น้อยกว่า 10 ซม.
- 3.8 มีล้อจำนวน 4 ล้อ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 4 นิ้ว สามารถล็อกได้จำนวน 2 ล้อ
- 3.9 เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเอกสารแสดงการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าอย่างถูกต้อง จากกระทรวงพาณิชย์
- 3.10 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

4. ตู้แช่เย็น 2 ประตู จำนวน 1 ตู้

- 4.1 เป็นตู้แช่เย็นแบบ 2 ประตู บน-ล่าง
- 4.2 ระบบไนโตรสความจุไม่น้อยกว่า 18 คิวบิกฟุต
- 4.3 ตัวตู้ทั้งภายในและภายนอกทำด้วยสแตนเลสขนาดไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 65 x 75 x 200 ซม.
- 4.4 ผนังบุด้วย Polyurethane Foam ที่มีความหนาแน่นสูงความหนาไม่น้อยกว่า 2.5 นิ้ว
- 4.5 ฝาตู้เป็นประตูบานทึบชนิดแม่เหล็กพร้อมมือจับพับขึ้นรูปในตัว จำนวน 2 บาน
- 4.6 ภายในตู้มีชั้นตะแกรงสแตนเลสปรับระดับได้
- 4.7 ฐานตู้ทำด้วยสแตนเลสมีล้อจำนวน 4 ล้อ สามารถเคลื่อนย้ายได้สะดวก



- 4.8 ได้รับการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าอย่างถูกต้องโดยแนบเอกสารจากภาครัฐ
- 4.9 อุณหภูมิประมาณ 2 ถึง 8 องศา ใช้คอมเพรสเซอร์ขนาดไม่น้อยกว่า 1/3 แรงม้า
- 4.10 ชุดควบคุมอุณหภูมิเป็นแบบดิจิตอล สามารถแสดงอุณหภูมิภายในตู้ได้ชัดเจน
- 4.11 ระบายความร้อนด้วยพัดลมดูด – เป่า
- 4.12 มีระบบละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ (น้ำทิ้งระเหยแห้งในตัว)
- 4.13 ใช้ไฟฟ้า 220 โวลท์ 50 เฮิร์ตซ์
- 4.14 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี
- 4.15 มีหนังสือรับรองอะไหล่เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 2 ปี จากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์หรือตัวแทนเจ้าของผลิตภัณฑ์โดยตรง โดยระบุหน่วยงานผู้ซื้ออย่างชัดเจนเพื่อประโยชน์ในการบริการ และการซ่อมบำรุงหลังการขาย

5. เครื่องดูดควัน จำนวน 1 เครื่อง



- 5.1 เป็นเครื่องดูดควันที่ทำหน้าที่ดูดควันที่เกิดจากการทำอาหารส่งออกนอกตัวอาคาร
- 5.2 โครงสร้างเครื่องเป็นสแตนเลสขนาดไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 170 x 50 x 35 ซม.
- 5.3 ชุดใบพัดลมดูดควันทำจากอัลลอยด์เคลือบเทปล่อน ขนาดไม่น้อยกว่า 360 วัตต์
- 5.4 อัตราความเร็วลมไม่น้อยกว่า 2400 RPM
- 5.5 ระบบใบพัดแยกน้ำมัน ไม่ต้องใช้แผ่นกรองหรือฟิลเตอร์ ให้กำลังแรงดูดสูง
- 5.6 มีระบบการล้างเครื่องแบบ Auto Manual Clean เป็นการฉีดน้ำเข้าไปในเครื่อง และเครื่องจะทำงานล้างใบพัดลมเองโดยไม่ต้องถอดอุปกรณ์อื่น ๆ ออก
- 5.7 โรงงานผู้ผลิตได้มาตรฐาน ISO 9001 โดยมีเอกสารแนบ ประกอบการพิจารณา
- 5.8 มีปุ่มหรือสวิทช์เปิด-ปิด สามารถปรับแรงลมได้ไม่น้อยกว่า 2 ระดับ
- 5.9 มีไฟส่องสว่าง LED อย่างน้อย 1 หลอด/1 ฝาชี
- 5.10 ผู้ขายติดตั้งระบบให้สามารถทำงานได้อย่างสมบูรณ์

5.11 เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเอกสารแสดงการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าอย่างถูกต้อง จากกระทรวงพาณิชย์

5.12 ผู้เสนอราคาแนบหนังสือหนังสือสารรองอะไหล่เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 2 ปี จากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์อย่างเป็นทางการ โดยระบุหน่วยงานผู้ซื้ออย่างชัดเจน เพื่อการบริการและการดูแลบำรุงรักษาเครื่อง

5.13 รับประกันคุณภาพสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

6. อ่างล้างจาน 2 หลุม จำนวน 1 ตัว



6.1 ขนาดซิงค์ 70x120x85 ซม. หลุมซิงค์ล้างจานมีขนาด 50x50x30 ซม จำนวน 2 หลุม

6.2 สะดือแบบก้านโยก

6.3 Top และหลุมซิงค์ล้าง ใช้แผ่นสแตนเลสเลส เกรด 304 Food Grade อย่างหนา 1.2 มม

6.4 ที่รััดขา ใช้ท่อสแตนเลส 1 นิ้ว หนา 1.2 มม

6.5 รับประกันกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1ปี

7. เตาแก๊สจีน 1 หลุม จำนวน 1 ตัว



7.1 เตาจีนขนาด 1 หัว ขนาด 75 x75 x80 ซม. หนา 1.5 มม.

7.2 ผลิตจากสแตนเลส เกรด 304

7.3 หัวเตาและที่บังลมทำจากเหล็กหล่อ

7.4 วาล์วทำจากทองเหลืองเกรด A

7.5 รับประกันกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี

8. เตาแก๊สพร้อมเตาอบ 4 หัวเตา จำนวน 1 ตัว



- 8.1 เตาแก๊ส 4 หัวเตามีเตาอบแก๊สในตัว (แบบตั้งพื้น)
- 8.2 สามารถใช้งานได้ 4 หัวเตาพร้อมกัน และเตาอบด้านล่าง
- 8.3 หัวเตาขนาด 160 มม.
- 8.4 จุดไฟด้วยระบบเผาหล่อหัว
- 8.5 ความร้อน 50,000 BTU/hr อัตราสิ้นเปลือง 2.8 Kpa.
- 8.6 เปลวไฟสีฟ้าสวย (Blue Flame) การเผาไหม้สมบูรณ์แบบ
- 8.7 เตาอบให้ความร้อน 65,000 BTU/hr อุณหภูมิ 120-330°C
- 8.8 จุดไฟด้วยระบบสปาร์คอิเล็กทรอนิกส์
- 8.9 แก๊ส LPG. แรงดันต่ำ
- 8.10 ผลิตจากสแตนเลสอย่างดี แข็งแรง ทนทาน ไม่เป็นสนิม
- 8.11 ขนาดสินค้า 80 x 90 x 97 ซม.
- 8.12 น้ำหนัก 146 กก.