

ครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการหลักการประกอบอาหารและโภชนาการ
แขวงเวชียาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร ๑ ชุด

คุณลักษณะเฉพาะ (Specification)

1. เครื่องผสมอาหาร จำนวน 15 เครื่อง
 1. ตัวเครื่องทำจากโลหะอัลลอยด์อย่างดี แข็งแรง ทนทาน ไม่เป็นสนิม
 2. โถผสมอาหารทำจากสแตนเลส ขนาดไม่ต่ำกว่า 6.5 ลิตร
 3. มีหัวตีในการผสมอาหารอย่างน้อย 3 แบบประกอบด้วย หัวตีตะกร้อ หัวตีตะขอและหัวตีใบไม้
 4. หัวตีตะกร้อทำจากสแตนเลสซ้อนไม่น้อยกว่า 3 ชั้น จำนวนไม่น้อยกว่า 10 เส้น
 5. หัวตีตะขอ และหัวตีใบไม้ทำจากโลหะอัลลอยด์
 6. มีสวิตช์เปิด - ปิดในตัว สามารถปรับความเร็วรอบได้ไม่น้อยกว่า 5 ระดับ
 7. สามารถตั้งเวลาในการผสมอาหารได้
 8. มีฝาครอบกันกระเด็น พร้อมไม้พายซิลิโคน
 9. กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 1,200 W
 10. มีคู่มือการใช้งานภาษาไทย และภาษาอังกฤษ อย่างละ 1 ชุด
 11. รับประกันคุณภาพสินค้าอย่างน้อย 1 ปี
 12. ได้รับการแต่งตั้งจากบริษัทผู้ผลิตหรือตัวแทนจำหน่ายในประเทศไทยอย่างเป็นทางการ เพื่อ
บริการและการดูแลบำรุงรักษาเครื่อง
 13. มีการทดสอบเครื่องและสาธิตการใช้งาน
2. เครื่องชั่งน้ำหนักอิเล็กทรอนิกส์พร้อมติดตั้งระบบไฟฟ้า จำนวน 15 เครื่อง
 1. สามารถชั่งน้ำหนักได้สูงสุดไม่น้อยกว่า 5 กิโลกรัม (5,000 กรัม) และอ่านค่าความละเอียด ได้
ไม่น้อยกว่า 1 กรัม
 2. หน้าจอแสดงผลเป็นตัวเลข LCD สีดำ
 3. ตัวเครื่องมีปุ่ม Tare สำหรับหักน้ำหนักภาชนะ
 4. ใช้หม้อแปลง AC Adapter หรือถ่าน AA x 6 ก้อน
 5. จานรองชั่งมีขนาดไม่น้อยกว่า 14.5 เซนติเมตร x 14.5 เซนติเมตร
 6. จอภาพมีสัญญาณไฟเตือนเมื่อแบตเตอรี่อ่อน
 7. ตัวเครื่องมี Backlight สีเขียว
 8. เครื่องสามารถปิดได้โดยอัตโนมัติเมื่อไม่ใช้งาน
 9. มีคู่มือการใช้งานภาษาไทย และภาษาอังกฤษ อย่างละ 1 ชุด
 10. รับประกันสินค้าอย่างน้อย 1 ปี (อะไหล่และค่าบริการ)
 11. มีการทดสอบเครื่องและสาธิตการใช้งาน

3. เครื่องบดกาแฟ

จำนวน 1 เครื่อง

1. ตัวเครื่องทำมาจากอัลลอยด์หล่อ มีความทนทานสูง
2. ลักษณะการบดใช้หลักการตัดเมล็ดกาแฟ
3. สามารถปรับความละเอียดของเมล็ดกาแฟได้
4. ขนาดฟันบด ไม่น้อยกว่า 64 มิลลิเมตร
5. กำลังการผลิตไม่น้อยกว่า 6 กิโลกรัม/ชั่วโมง
6. ความจุโถเมล็ดกาแฟ ไม่น้อยกว่า 1.2 กิโลกรัม
7. เครื่องทำงานด้วยระบบไฟฟ้า 220/50Hz/1P
8. เครื่องทำงานด้วยกำลังไฟฟ้า ไม่น้อยกว่า 460 วัตต์
9. ตัวเครื่องมีขนาด (กว้าง x ลึก x สูง) ไม่น้อยกว่า 190 x 350 x 500 มิลลิเมตร
10. ตัวเครื่องได้รับมาตรฐานสากลเช่น CE, UL, RoHs เป็นต้น
11. มีคู่มือการใช้งานภาษาไทย และภาษาอังกฤษ อย่างละ 1 ชุด
12. รับประกันสินค้าอย่างน้อย 1 ปี
13. มีการติดตั้งทดสอบ และสาธิตการใช้งาน

4. เครื่องชงกาแฟ แบบ 2 หัว

จำนวน 1 เครื่อง

1. ตัวเครื่องทำจากโลหะอย่างดี เคลือบป้องกันสนิม หรือสแตนเลส
2. ตัวเครื่องมีขนาดความจุของหม้อน้ำไม่น้อยกว่า 10 ลิตร
3. สามารถทำกาแฟ Espresso และ Cappuccino แบบระบบก้านอัด Automatic ชนิด 2 หัว
4. ตัวเครื่องมีขนาดไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 720 x 530 x 450 มิลลิเมตร
5. หัวชงกาแฟเป็นแบบ 2 หัวชง แต่ละหัวชงมีท่อส่ง 2 ท่อ (2 แก้ว) และสามารถชงกาแฟได้ครั้งละ 4 แก้วต่อการชงต่อครั้ง
6. การทำงานของหม้อต้มน้ำ ควบคุมแบบอัตโนมัติ
7. สามารถตั้งโปรแกรมได้ไม่น้อยกว่า 4 ตัว พร้อมปุ่ม Continuous Delivery / Stop
8. ด้านบนตัวเครื่องสามารถวางแก้วได้ไม่น้อยกว่า 50 ใบ
9. ปุ่มเป็นแบบโรตารี มีแรงดันปุ่มไม่น้อยกว่า 9 บาร์
10. หม้อต้ม Boiler ทนแรงดันได้ไม่น้อยกว่า 1.2 บาร์
11. ตัวเครื่องออกแบบวาล์วสตรีมมาพร้อมกับฟังก์ชันคู่ มีอุปกรณ์เปิด-ปิดช่วยควบคุมระบบไอน้ำในตัวเครื่อง
12. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีเคลือบส่วนประกอบของเครื่อง เพื่อลดปริมาณสารตกค้างของโลหะในเครื่องดื่ม ซึ่งได้รับการรับรองตามมาตรฐานสากล (มีเอกสารแนบ)
13. ก้านชงทำด้วยสแตนเลส มีความลาดเอียง เพื่อสะดวกในการชง

14. ความจุของ Heat Exchanger ไม่น้อยกว่า 0.35 ลิตรx2
15. ตัวเครื่องมีมาตรวัดแรงดันในหม้อต้มน้ำและแรงดันปั๊ม
16. ตัวเครื่องมีเซนเซอร์ควบคุมการเดือดและอุณหภูมิของหม้อต้ม
17. ตัวเครื่องทำงานด้วยแรงดันไฟฟ้า 220/50Hz/1P
18. ตัวเครื่องกำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 3,000 วัตต์
19. มีคู่มือการใช้งานภาษาไทย และภาษาอังกฤษ อย่างละ 1 ชุด
20. รับประกันสินค้าอย่างน้อย 1 ปี
21. มีการติดตั้งทดสอบเครื่องและสาธิตการใช้งาน
22. ตัวเครื่องได้รับมาตรฐานสากลเช่น CE ,UL, RoHs เป็นต้น
23. ได้รับการแต่งตั้งจากบริษัทผู้ผลิตหรือตัวแทนจำหน่ายในประเทศไทยอย่างเป็นทางการ เพื่อบริการและการดูแลบำรุงรักษาเครื่อง

5. เครื่องปั่นอาหาร

จำนวน 5 เครื่อง

1. เป็นเครื่องปั่น สับ บด และผสมอาหาร
2. มอเตอร์ไม่น้อยกว่า 3 แรงม้า
3. มีปุ่มสวิตช์ ปรึบความเร็วรอบ
4. โถปั่นทำจาก Polycarbonate มีความแข็งแรง ทนทาน สามารถมองเห็นอาหารในระหว่างการปั่น
5. ขนาดบรรจุ 2 ลิตร หรือ 64 ออนซ์ พร้อมฝาปิด 2 ชั้น จำนวน 1 ใบ
6. โถปั่นมีหูจับ ใช้งานสะดวก
7. ใบมีดทำจากสแตนเลส ออกแบบเหมาะสำหรับ สับ บด และ ปั่นอาหาร โดยเฉพาะ
8. ฐานของเครื่องทำด้วยวัสดุไร้สนิมและขับใบมีดด้วยเฟืองเหล็ก ทนทาน
9. กำลังไฟฟ้า 220 v/50 Hz/1P , ไม่เกินกว่า 1200 watts
10. มีคู่มือการใช้งานภาษาไทยและภาษาอังกฤษ อย่างละ 1 ชุด
11. การทดสอบและสาธิตการใช้งาน
12. รับประกันคุณภาพสินค้าอย่างน้อย 1 ปี (อะไหล่ และค่าบริการ) และรับประกันมอเตอร์อย่างน้อย 1 ปี
13. สินค้าได้รับรองมาตรฐานสากลเช่น CE, RoHs เป็นต้น

6. เครื่องดูดอากาศแบบสูญญากาศพร้อมที่วางสแตนเลส

จำนวน 1 เครื่อง

1. ตัวเครื่องทำจากสแตนเลสอย่างดี แข็งแรง ทนทาน ไม่เป็นสนิม
2. ขนาดความกว้างของตัวเครื่องภายในไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 320 x 340 x 130 มิลลิเมตร
3. ขนาดของตัวเครื่องภายนอกไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 400 x 520 x 360 มิลลิเมตร
4. น้ำหนักของตัวเครื่องไม่น้อยกว่า 38 กิโลกรัม
5. กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 220 v/50 Hz/1P
6. การทำงานระบบสูญญากาศของตัวเครื่องควบคุมด้วยระบบดิจิตอล
7. การบรรจุสูญญากาศแต่ละครั้งสามารถตั้งเวลาในการทำงานได้

8. เครื่องสามารถทำงานต่อเนื่องได้
 9. สามารถตั้งวางโดยไม่เปลืองพื้นที่
 10. มีระบบที่ใช้งานได้ง่าย และประหยัดพลังงาน
 11. มีช่างซ่อมบำรุงประจำบริษัท พร้อมบริการหลังการขาย
 12. มีตัวแทนจำหน่ายสินค้าในประเทศไทย
 13. รับประกันอย่างน้อย 1 ปี
 14. มีคู่มือการใช้งานภาษาไทยและภาษาอังกฤษ อย่างละ 1 ชุด
 15. มีการทดสอบเครื่องและสาธิตการใช้งาน
-
7. เครื่องชั่งน้ำหนักและวัดองค์ประกอบภายในร่างกาย จำนวน 1 เครื่อง
 1. ชั่งน้ำหนัก แสดงค่าดัชนีมวลกาย (BMI) ได้
 2. มีช่วงการชั่งน้ำหนักตั้งแต่ 0 - 200 กิโลกรัม ค่าความละเอียด 100 กรัม
 3. วัดเปอร์เซ็นต์ของไขมันและอ่านค่าความละเอียดของไขมันได้ไม่น้อยกว่า 0.1%
 4. วัดเปอร์เซ็นต์ของไขมันในร่างกาย 5-50%
 5. วัดระดับไขมันภายในบริเวณช่องท้อง (Visceral Fat) ได้
 6. วัดเปอร์เซ็นต์น้ำในร่างกายได้ (Total Body Water)
 7. วัดมวลกระดูกและมวลกล้ามเนื้อ (Bone Mass & Muscle Mass) ได้
 8. บอกสัดส่วนกล้ามเนื้อและไขมัน (Physical Rating)
 9. บอกอัตราการเผาผลาญพลังงานขั้นพื้นฐานและอายุเทียบ (BMR & Metabolic Age) อ่านค่าความละเอียดของพลังงานได้ 1 kcal
 10. บอกอัตราการเผาผลาญพลังงานขั้นพื้นฐานระหว่าง 385-5000 kcal
 11. สามารถใช้แบตเตอรี่แห้ง 4 ก้อน หรือใช้ไฟฟ้า 220 v. โดยผ่าน Adaptor
 12. มีแบตเตอรี่แห้ง จำนวน 4 ก้อน
 13. สามารถตั้งค่าน้ำหนักได้ กิโลกรัมและปอนด์
 14. ปรับโหมดวัดค่าได้สำหรับเด็ก ผู้ใหญ่และนักกีฬา
 15. Recall – เพื่อเรียกดูน้ำหนักและเปอร์เซ็นต์ไขมันที่วัดได้ครั้งที่ผ่านมาได้
 16. บันทึกข้อมูลส่วนตัวได้ถึง 4 คน
 17. รับประกันคุณภาพสินค้าอย่างน้อย 1 ปี
 18. มีคู่มือการใช้งานภาษาไทยและภาษาอังกฤษ อย่างละ 1 ชุด
 19. มีการทดสอบเครื่องและสาธิตการใช้งาน

8. เครื่องวัดความหนาของผิวหนัง

จำนวน 1 เครื่อง

1. เป็นเครื่องใช้วัดไขมันที่อยู่ใต้ผิวหนังโดยวิธีการหนีบ
2. ตัวเครื่องผลิตจากเหล็กเคลือบด้วยสารสังเคราะห์ด้วยระบบ Baked Synthetic ที่มีความแข็งแรงทนทาน ไม่เกิดสนิม
3. มีพื้นที่ผิวสัมผัสโดยประมาณ 30 ตารางมิลลิเมตร
4. พื้นที่ผิวสัมผัสในการวัดทำจากพลาสติก ABS
5. มีช่วงการวัด 0 - 60 มิลลิเมตร
6. มีความแม่นยำในการวัด ± 1 มิลลิเมตร
7. น้ำหนักเครื่องโดยประมาณ 180 กรัม
8. หน้าปัดมีสเกลทุกระยะ 1 มิลลิเมตร แสดงสเกลได้สูงสุด 67 มิลลิเมตร
9. มีตัวเลขแสดงสเกลทุก 10 มิลลิเมตร
10. ที่ด้ามจับมีร่องนิ้วให้จับได้สะดวก
11. มีเข็มบอกค่าที่วัดได้อย่างชัดเจน
12. มีกล่องบรรจุเครื่องวัดอย่างดี พร้อมฟองน้ำป้องกันการกระแทก
13. รับประกันคุณภาพสินค้าอย่างน้อย 1 ปี
14. มีคู่มือการใช้งานภาษาไทยและภาษาอังกฤษ อย่างละ 1 ชุด
15. มีการทดสอบเครื่องและสาธิตการใช้งาน

9. เต้าไฟฟ้า

จำนวน 8 เครื่อง

1. ลักษณะของเต้าเป็นเต้า Induction
2. โครงสร้างของเต้าเป็นสแตนเลส หน้าสัมผัสของเต้าทำจากเซรามิก
3. ใช้พลังงานจากไฟฟ้าและทำงานโดยการเหนี่ยวนำของคลื่นแม่เหล็ก
4. ตัวเครื่องจะมีระบบตัดการทำงาน ไม่เป็นอันตรายต่อผู้ใช้หรือบุคคลอื่นที่มาสัมผัสกับเต้า
5. เมื่อยกภาชนะออกจากตัวเต้า เต้าจะตัดการทำงานทำให้ประหยัดพลังงาน
6. สามารถปรับอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 50-250 องศาเซลเซียส
7. ใช้ไฟฟ้าขนาด 220/50Hz/1P , 3,500 Watts
8. ขนาดของเต้าไม่น้อยกว่า 340 x 460 x 135 มิลลิเมตร
9. ขนาดของพื้นที่ใช้งานไม่น้อยกว่า 330 x 275 มิลลิเมตร
10. สินค้าต้องได้มาตรฐาน CE (มีเอกสารแนบ)
11. รับประกันคุณภาพสินค้าอย่างน้อย 1 ปี
12. มีคู่มือการใช้งานภาษาไทยและภาษาอังกฤษ อย่างละ 1 ชุด

10. เครื่องผสมขนาด 10 ลิตร

จำนวน 3 เครื่อง

1. ตัวเครื่องทำจากวัสดุเหล็กหล่อหนา 12 มิลลิเมตร เคลือบสี
2. โถผสมอาหารทำจากสแตนเลส ขนาดไม่ต่ำกว่า 10 ลิตร
3. ตัวเครื่องมีขนาด กว้าง x ลึก x สูง ไม่น้อยกว่า 13 x 13 x 27 นิ้ว
4. ถังผสมอาหารทำด้วยสแตนเลสปั๊มขึ้นรูป มีขนาด 10 x 10 นิ้ว จำนวน 2 ใบ
5. มีหัวตีในการผสมอาหารอย่างน้อย 3 แบบประกอบด้วย หัวตีตะกร้อ หัวตีตะขอและหัวตีใบพาย
6. หัวตีตะกร้อทำจากสแตนเลสซ้อนไม่น้อยกว่า 3 ชั้น จำนวนไม่น้อยกว่า 10 เส้น
7. หัวตีตะขอทำจากโลหะอย่างดี และหัวตีใบพายทำจากโลหะอัลลอยด์
8. สามารถผสมแป้งได้สูงสุด 1.5 กก. หรือไข่ 8-20 ฟอง
9. ตัวเครื่องทำงานด้วยมอเตอร์ 220 โวลต์ 3.1 แอมแปร์ 1/3 แรงม้า
10. มีสวิตช์เปิด – ปิดในตัว สามารถปรับความเร็วรอบได้ไม่น้อยกว่า 3 ระดับ
11. มีคู่มือการใช้งานภาษาไทยและภาษาอังกฤษ อย่างละ 1 ชุด
12. รับประกันคุณภาพสินค้าอย่างน้อย 1 ปี
13. มีการทดสอบเครื่องและสาธิตการใช้งาน
14. ได้รับการแต่งตั้งจากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์ หรือตัวแทนจำหน่ายที่ได้รับการแต่งตั้งอย่างเป็นทางการ เพื่อบริการและการดูแลบำรุงรักษาเครื่อง

11. เครื่องทำน้ำแข็ง

จำนวน 1 เครื่อง

1. ตัวเครื่องทำจากสแตนเลสเกรด 304 ป้องกันสนิม และป้องกันการกัดกร่อน
2. ขนาดของตัวเครื่อง (กว้างxลึกxสูง) ไม่น้อยกว่า 700 x 840 x 2000 มิลลิเมตร
3. ควบคุมการทำงานด้วยระบบ IC CONTROLLER
4. การทำงานของเครื่องขึ้นอยู่กับอุณหภูมิโดยรอบบริเวณของเครื่องทำน้ำแข็ง โดยอุณหภูมิอยู่ที่ 30-35 องศาเซลเซียส เครื่องจะสามารถผลิตน้ำแข็งได้ไม่น้อยกว่า 180 กิโลกรัม
5. เครื่องทำงานด้วยระบบไฟฟ้า 220/50Hz/1P 9 แอมป์
6. ผลิตน้ำแข็งเป็นก้อน ขนาด 95 x 286 x 222 มิลลิเมตร หรือน้ำแข็งเกล็ดชนิดกรอบ (FLAKE ICE)
7. ถังเก็บน้ำแข็ง สามารถบรรจุน้ำแข็งได้ไม่น้อยกว่า 100 กิโลกรัม
8. ตัวเครื่องรับประกันการใช้งานอย่างน้อย 1 ปี
9. มีการตรวจเช็คการทำงานของเครื่อง 6 เดือน/ครั้ง ตลอดระยะเวลาประกัน
10. พร้อมระบบกรองน้ำแบบกรองแบบคทีเรีย ที่ได้รับมาตรฐาน NSF เพื่อน้ำที่มีความสะอาดในการบริโภค
11. มีเอกสารรับรองอะไหล่เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 5 ปี เพื่อประโยชน์ในการบำรุงรักษาหลังการขายและหมดประกัน
12. ติดตั้งจนสามารถใช้งานได้

12. เครื่องทำแป้งทาร์ตไฟฟ้า

จำนวน 1 เครื่อง

1. เตาทำจากสแตนเลส ได้รับการรับรองมาตรฐานสากลเช่น CE เป็นต้น
2. มีหน้าปัดแสดงระดับความร้อน และสามารถตั้งระดับความร้อนได้สูงสุด 250 องศาเซลเซียส
3. มีสวิตช์เปิด - ปิดการทำงานของเครื่อง ระบบกึ่งอัตโนมัติ
4. มีแม่พิมพ์ขนาดถ้วยขนม อย่างน้อย 2 แบบ
5. ตัวแม่พิมพ์ทำจากโลหะอย่างดี เคลือบเทปหล่อ ไม่ติดขึ้นอาหาร
6. มีหน้าจอแสดงผลการตั้งอุณหภูมิ และเวลาในการทำงาน
7. กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 3200 วัตต์
8. ใช้ไฟฟ้า 220V./50Hz/1P
9. น้ำหนักเครื่องไม่เกินกว่า 30 กิโลกรัม
10. ขนาดเครื่องไม่น้อยกว่า 440 x 570 x 420 มิลลิเมตร
11. บริการติดตั้งพร้อมใช้งาน
12. รับประกันคุณภาพสินค้าอย่างน้อย 1 ปี
13. มีคู่มือการใช้งานภาษาไทย และภาษาอังกฤษ อย่างละ 1 ชุด
14. ได้รับการแต่งตั้งจากบริษัทผู้ผลิตหรือตัวแทนจำหน่ายในประเทศไทยอย่างเป็นทางการเพื่อบริการและการดูแลบำรุงรักษาเครื่อง

13. เตาอบแก๊สระบบความร้อนหมุนเวียน

จำนวน 3 เครื่อง

1. โครงสร้างทำด้วยสแตนเลสอย่างดี AISI304 ง่ายต่อการทำความสะอาด ถูกสุขลักษณะ
2. มีหลอดไฟ LED สว่างทั่วถึง
3. ขนาดตู้ภายนอก (กว้าง x ลึก x สูง) 882 x 1207 x 1866 มิลลิเมตร
4. ประตู เปิด - ปิด ผลิตจากวัสดุที่มีความทนทานสูง บานพับประตูทำจากพอลิเมอร์ที่มีความคล่องตัวในการเปิดปิด มีระบบล็อก 2 ชั้น พร้อมกระจก 3 ชั้น สามารถมองเห็นอาหารขณะทำงานได้
5. มีฉนวนกันความร้อนและระบบความปลอดภัย แม้จะตั้งอุณหภูมิสูงสุด แต่ตัวเครื่องรอบนอกยังเย็น
6. เตาอบมีระบบกระจายความร้อนด้วยพัดลมกระจายความร้อนซึ่งสามารถหมุนได้ 2 ทิศทาง (reversing gear) สามารถตั้งความเร็ว (speed) ได้ 4 ระดับ
7. สามารถปรุงอาหารได้หลายวิธี เช่น การอบ การย่าง การตุ๋น การทอด การนึ่ง ที่ช่วยคงสภาพรสชาติอาหารได้อย่างดี
8. การอบอาหาร สามารถตั้งอุณหภูมิได้ตามต้องการ ต่ำสุด 30 องศาเซลเซียส สูงสุด 260 องศาเซลเซียส
9. มีการอบแบบไอน้ำและอบลมร้อนเข้าด้วยกัน ที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส ถึง 260 องศาเซลเซียส ปริมาณไอน้ำตั้งแต่ 30% ถึง 90%
10. การอบแบบลมร้อนผสมความชื้น สามารถตั้งอุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส ถึง 260 องศาเซลเซียส ปริมาณความชื้น 10% ถึง 20%
11. การอบไอน้ำสามารถตั้งอุณหภูมิได้ 35 องศาเซลเซียส ถึง 130 องศาเซลเซียส ปริมาณไอน้ำ 100%
12. การอบแห้งสามารถตั้งอุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ถึง 260 องศาเซลเซียส ปริมาณความร้อน 10% ถึง 100%

13. มีโปรแกรมตั้งอุณหภูมิก่อนทำอาหาร (Preheating) ตั้งอุณหภูมิสูงสุดได้ 260 องศาเซลเซียส
 14. มีพื้นที่อบอาหาร หรือ ขนม จำนวน 20 ชั้น พร้อม Rack สแตนเลส จำนวน 20 อัน และถาดอลูมิเนียมขนาด 40 x 60 เซนติเมตร จำนวน 20 ใบ
 15. มีเทคโนโลยีปรุงอาหารได้ถึง 10 เมนู ในเวลาเดียวกัน
 16. มีระบบสกัดความชื้นที่มีประสิทธิภาพสูง
 17. มีระบบกรองน้ำในตัวเครื่อง
 18. เครื่องทำงานด้วยระบบไฟฟ้า 1.7 Kw. 230V/50/60Hz/1N
 19. เครื่องทำงานด้วยระบบแก๊ส G20,G25,G30.G31:70kW หรือปริมาณการใช้แก๊ส 238,840 BTU/h
 20. มีเทคโนโลยีระบบไฟฟ้าตามกำลังความต้องการใช้พลังงานที่แท้จริง
 21. มีเทคโนโลยีระบบแก๊สตามกำลังความต้องการใช้พลังงานที่แท้จริง
 22. ระบบแก๊สมีท่อแลกเปลี่ยนแก๊สที่ง่ายต่อการบำรุงรักษา
 23. มีโปรแกรมสำเร็จรูปง่ายต่อการใช้งาน
 24. สามารถบันทึกหน่วยความจำเมนูได้อย่างน้อย 250 โปรแกรม สามารถแบ่งกลุ่มได้
 25. ระบบ Touch Screen สามารถใช้งานได้ง่าย มาพร้อมปากกา
 26. ตัวเครื่องมีการระบายอากาศ และการกระจายความร้อนอย่างสม่ำเสมอ
 27. มีก้านเสียบวัตถุอุณหภูมิภายในตัวเครื่อง
 28. สามารถตั้งอุณหภูมิ ทั้งองศาฟาเรนไฮต์ และองศาเซลเซียส
 29. ระบบทำความสะอาดเครื่องด้วยน้ำยาทำความสะอาดด้วยท่อส่งภายในเตา
 30. มีระบบทำความสะอาดตัวเครื่องอัตโนมัติ ด้วยไอน้ำ และระบบการล้างหมุนเวียน
 31. มีโหมดประหยัดพลังงาน
 32. ติดตั้งเครื่องพร้อมระบบใช้งาน และสาธิตการใช้งานของเครื่องให้ใช้งานได้
 33. รับประกันคุณภาพพร้อมอะไหล่ฟรี 1 ปี
 34. มีคู่มือการใช้งานภาษาไทย และภาษาอังกฤษ อย่างละ 1 ชุด
-
14. ตู้พักแป้ง Proofer จำนวน 1 ชุด
 1. โครงสร้างตู้ทำด้วยสแตนเลสอย่างดี
 2. ขนาดตู้ภายนอก(กว้าง x ลึก x สูง) 800 x 713 x 757 มิลลิเมตร
 3. ตู้พักแป้ง 1 ชุด ประกอบด้วยตู้จำนวน 2 ตัว วางซ้อนกัน (บน-ล่าง)
 4. ภายในตู้มีชั้นวางถาดรวม 2 ตู้ จำนวน 16 ชั้น พร้อมด้วย Rack จำนวน 16 อัน และถาดอลูมิเนียมขนาด 40 x 60 เซนติเมตร จำนวน 16 ใบ
 5. มีถาดสำหรับใส่น้ำจำนวน 2 ใบ
 6. มีประตูกระจก สามารถมองเห็นวัตถุดิบ ในขณะที่ตัวตู้กำลังทำงาน
 7. สามารถปรับอุณหภูมิสูงสุด 70 องศาเซลเซียส
 8. เครื่องทำงานด้วยระบบไฟฟ้า 230V/50/60Hz/1N , 1,2 kW
 9. น้ำหนักตู้พักแป้ง 37 กิโลกรัม
 10. มีคู่มือการใช้งานของเครื่องภาษาไทย และภาษาอังกฤษ อย่างละ 1 ชุด

11. รับประกันคุณภาพพร้อมอะไหล่ฟรี 1 ปี
12. ติดตั้งเครื่องพร้อมระบบใช้งานและสาธิตการใช้งานของเครื่อง

15. เครื่องกวนไส้ขนม ขนาด 20 นิ้ว จำนวน 1 เครื่อง

1. ตัวเครื่องกวนไส้ทำด้วยวัสดุเหล็กหล่อ เคลือบสี
2. ตัวกระทะทำจากทองเหลืองหนาอย่างน้อย 4 มม. ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 20 นิ้ว
3. สามารถทนความร้อนได้ 300 องศาเซลเซียส
4. สามารถปรับรอบการทำงานได้ 2 ระดับ โดยระบบฟันเฟือง
5. สามารถเปิดเครื่องทำงานติดต่อกันเป็นเวลา 8 ชั่วโมง โดยไม่ต้องหยุดพัก
6. ใช้ไฟฟ้า 220/50/1P , 4.9 Amps.
7. ขนาดมอเตอร์ ½ HP
8. ระบบการทำงานของเครื่องจะใช้ทั้งระบบไฟฟ้าและระบบแก๊สรวมกัน คือ จะใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิง และมีวาล์วควบคุมอุณหภูมิของวัตถุดิบในกระทะ ส่วนระบบหัวปั่นที่ใช้กวนวัตถุดิบจะควบคุมการทำงานมอเตอร์ด้วยไฟฟ้า
9. สามารถกวนไส้ขนมได้ครั้งละ 1-5 กิโลกรัม
10. อุปกรณ์ของเครื่องประกอบด้วยกระทะทองเหลืองจำนวน 2 ใบ และไม้กวนจำนวน 2 อัน
11. รับประกันคุณภาพสินค้า 1 ปี
12. มีการทดสอบเครื่องและสาธิตการใช้งาน

16. เครื่องนวดแป้ง สองแขน ขนาด 10 กิโลกรัม จำนวน 3 เครื่อง

1. ตัวเครื่องทำจากวัสดุเหล็กหล่อหนา 12 มิลลิเมตร เคลือบสี
2. ถังผสมทำด้วยสแตนเลสปั๊มขึ้นรูป ขนาด 16 นิ้ว x 10 นิ้ว
3. สามารถผสมแป้งได้ 2-10 กิโลกรัม
4. ระบบการทำงานของเครื่อง เป็นระบบไฟฟ้า มีสวิตช์ ควบคุมการเปิด ปิดเครื่อง
5. ไม่สามารถปรับเปลี่ยนรอบความเร็วได้
6. ใช้ไฟฟ้า 220/50/1P , 7.1 Amps.
7. มีขนาดมอเตอร์ 1 แรงม้า
8. ขนาดของตัวเครื่อง 16 นิ้ว x 26 นิ้ว x 35 นิ้ว
9. มีการทดสอบเครื่องและสาธิตการใช้งาน
10. รับประกันสินค้านาน 1 ปี

17. เครื่องล้างจาน จำนวน 1 เครื่อง

1. เป็นเครื่องล้างจาน โครงสร้างทำด้วยสแตนเลสอย่างดี แบบฝาครอบ การทำงานแบบต่อเนื่อง
2. ตัวเครื่องมีขนาดไม่น้อยกว่า (กว้าง x ลึก x สูง) 640 x 675 x 1400 มม.
3. ล้างจานได้มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่เกิน 42 เซนติเมตร
4. จำนวนจานที่ล้างไม่น้อยกว่า 1,000 ใบต่อชั่วโมง
5. แห้งคั่นน้ำมีขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 42 ลิตร

6. แทงนำความร้อนในแทงค์น้ำเท่ากับ 3.0 กิโลวัตต์
7. อัตราการสลับเปลืองของน้ำในการเคลือบแทง 3 ลิตร/ ครั้ง
8. อุณหภูมิของน้ำในการล้างไม่ต่ำกว่า 60 องศาเซลเซียส
9. อุณหภูมิของน้ำในการเคลือบแทงสูงสุดไม่น้อยกว่า 85 องศาเซลเซียส
10. มีจอแสดงผลระบบดิจิทัล ในการล้าง และเคลือบแทง
11. เครื่องสามารถทำงานได้ในขณะที่มีแรงดันน้ำต่ำ 0.5 บาร์
12. ระบบไฟฟ้า 400/50Hz/3P ไม่น้อยกว่า 11 กิโลวัตต์
13. มีอ่างล้างทำจากสแตนเลสอย่างดีเกรด 304 พื้นโต๊ะใช้สแตนเลสหนาไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร สำหรับทำความสะอาดจานก่อนเข้าเครื่องล้างจานจำนวน 1 ตัว
14. มีหลุมล้าง 1 ช่อง ขนาดกว้างไม่น้อยกว่า 500 x ยาวไม่น้อยกว่า 500 x ลึกไม่น้อยกว่า 300 มิลลิเมตร พร้อมที่พับอุปกรณ์ 1 ด้าน
15. ก๊อกน้ำทำจากสแตนเลส สามารถปรับโยกได้และมีสัญลักษณ์บอกน้ำร้อนน้ำเย็น
16. สะดืออ่างเป็นทองเหลืองพร้อมคันโยกเปิดปิด สำหรับขังน้ำหรือปล่อยน้ำทิ้งได้ ขนาดไม่น้อยกว่า 50 มิลลิเมตร
17. ขาโต๊ะทำด้วยสแตนเลสเกรด 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.2 มิลลิเมตร พร้อมขาปรับระดับได้ ทำจากอัลลอยแบบตัน
18. เสริมขาด้านล่างด้วยสแตนเลสเกรด 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.2 มิลลิเมตร
19. ขนาดของอ่างล้างสแตนเลส กว้างไม่น้อยกว่า 1000 x ลึกไม่น้อยกว่า 700 x สูงไม่น้อยกว่า 850 มิลลิเมตร (มีการ์ดสูงไม่น้อยกว่า 150 มิลลิเมตร)
20. มีโต๊ะ สำหรับรับจานสะอาด จำนวน 1 ตัว
21. โครงสร้างของโต๊ะทำด้วยสแตนเลสอย่างดี เกรด 304
22. พื้นโต๊ะใช้สแตนเลสเกรด 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร
23. ขาโต๊ะทำด้วยสแตนเลส 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.2 มิลลิเมตร พร้อมขาปรับระดับได้ทำจากอัลลอยแบบตัน
24. เสริมขาด้านล่างด้วยสแตนเลส 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.2 มิลลิเมตร
25. ขนาดของโต๊ะ กว้างไม่น้อยกว่า 700 x ลึกไม่น้อยกว่า 700 สูงไม่น้อยกว่า 850 มิลลิเมตร มีการ์ดสูงไม่น้อยกว่า 150 มิลลิเมตร
26. ด้านล่างของโต๊ะมีชั้นวางจานจำนวน 1 ชั้น
27. รับประกันสินค้าเครื่องล้างจาน 2 ปี
28. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานสากลเช่น CE, ISO9001 เป็นต้น
29. ผลิตภัณฑ์มีเอกสารรับรองการตรวจสอบ การให้ความร้อนกับภาชนะ ในการฆ่าเชื้อโรค
30. มีคู่มือการใช้งานภาษาไทย และภาษาอังกฤษ อย่างละ 1 ชุด
31. มีการทดสอบเครื่องและติดตั้งพร้อมสาธิตการใช้งาน