



ประกาศวิทยาลัยการอาชีพตรัง
เรื่อง ประชาพิจารณ์รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙

ด้วย วิทยาลัยการอาชีพตรัง ได้รับการจัดสรรงบประมาณรายจ่าย งบลงทุน (ค่าครุภัณฑ์) ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ จัดซื้อครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็น เพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE) เพื่อเตรียมความพร้อมในการดำเนินการจัดทำรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ดังกล่าว ให้ถูกต้องตามระเบียบทางราชการทุกประการ จึงขอประชาพิจารณ์ร่างรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ดังกล่าว เพื่อให้สถานประกอบการ บริษัท ห้างร้าน และบุคคลที่มีความรู้ ความสามารถ ความเชี่ยวชาญ ได้พิจารณาพิจารณาให้ข้อเสนอแนะ และข้อทักท้วง เพื่อให้เกิดความเหมาะสม เปิดเผย โปร่งใส ยุติธรรม คุ่มค่า และประหยัด ผู้ใดมีความประสงค์ให้ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะ ข้อทักท้วง สามารถส่งข้อมูลเกี่ยวกับรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ได้ที่

- ไปรษณีย์ ส่งถึง งานพัสดุ วิทยาลัยการอาชีพตรัง เลขที่ ๗๐ หมู่ ๔ ถนนตรัง-ปะเหลียน
 ตำบลบ้านควน อำเภอเมือง จังหวัดตรัง ๙๒๐๐๐
- โทรศัพท์ ๐๗๕-๕๐๑๐๖๘

ผู้สนใจยื่นเอกสารระหว่างวันที่ ๒๑-๒๗ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๘ หรือสอบถามทางโทรศัพท์ ๐๗๕-๕๐๑๐๖๘ ในวันเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๘

(นายเจษฎา ธนะสถิตย์)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพตรัง



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 1/34

รหัสครุภัณฑ์

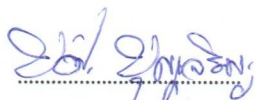
ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

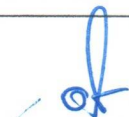
งบประมาณ 3,500,000 บาท

ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

ประกอบด้วยครุภัณฑ์และระบบต่างๆ ดังต่อไปนี้

- | | |
|--|-------------|
| 1. เตาแก๊สแรงดันสูง 2 หัวเตา มีรางน้ำ พร้อมขาตั้งสแตนเลส | จำนวน 2 ชุด |
| 2. เตาตั้งพื้นไฟฟ้า มีระบบอบและย่างด้วยไฟฟ้า | จำนวน 2 ชุด |
| 3. เตาสเต็กแก๊สหน้าเรียบ+หน้าแผ่นหยักจุดติดอัตโนมัติ | จำนวน 2 ชุด |
| 4. หม้อทอดไฟฟ้าสแตนเลสแบบ 2 หลุมทอด | จำนวน 2 ชุด |
| 5. เตาทองม้วนไฟฟ้า 2 ถาด | จำนวน 2 ชุด |
| 6. ตู้ปิ้งคอร์นขนาดไม่น้อยกว่า 8 ออนซ์ พร้อมตู้อุ่นร้อน | จำนวน 1 ชุด |
| 7. ตู้นึ่งข้าวไฟฟ้าแบบ 6 ชั้น 6 ถาด | จำนวน 1 ชุด |
| 8. หม้อหุงข้าวระบบไฟฟ้าขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร | จำนวน 1 ชุด |
| 9. เตาอบไฟฟ้าแบบ 3 ชั้น 6 ถาด | จำนวน 1 ชุด |
| 10. เตาอุ่นไส้กรอกไฟฟ้า แบบแกนหมุน 7 แกน | จำนวน 2 ชุด |
| 11. เตาย่างกึ่งอบแบบมีฝาปิด | จำนวน 2 ชุด |
| 12. ตู้แช่เคาน์เตอร์สแตนเลส (แช่เย็น) | จำนวน 1 ชุด |
| 13. ตู้แช่ทรงยืนสแตนเลสแบบ 4 ประตู (แช่แข็ง) | จำนวน 1 ชุด |
| 14. ตู้แช่โซว์เนื้อสัตว์พร้อมถาดไม่น้อยกว่า 15 ใบ | จำนวน 1 ชุด |
| 15. ตู้แช่เย็นเครื่องดื่มแบบ 3 ประตู | จำนวน 1 ชุด |
| 16. ถังต้มน้ำไฟฟ้าดิจิตอลขนาดไม่น้อยกว่า 21 ลิตร | จำนวน 2 ชุด |
| 17. เครื่องเตรียมอาหารอเนกประสงค์ บดหั่นสับซอย | จำนวน 2 ชุด |
| 18. ไมโครเวฟระบบอุ่นและย่างขนาดไม่น้อยกว่า 23 ลิตร | จำนวน 2 ชุด |
| 19. เครื่องผสมอาหาร ขนาด 5 ควอทซ์ | จำนวน 2 ชุด |
| 20. เครื่องจ่ายน้ำหวานขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร แบบ 4 โถ | จำนวน 1 ชุด |
| 21. เครื่องบดน้ำแข็งไฟฟ้าแบบสแตนเลส | จำนวน 2 ชุด |
| 22. เครื่องอัดไส้กรอกชนิดมือหมุนขนาดไม่น้อยกว่า 2 ลิตร | จำนวน 2 ชุด |


..... ประธานกรรมการ
(นางสาวบัณฑิตยาภักดิ์ บุญเจริญ)


..... กรรมการ
(นายอภิเชษฐ เพชรจัน)


..... กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

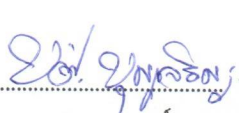
หน้า 2/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

23. เครื่องบดเนื้อ บดพริก บดกระเทียมมีหมูน	จำนวน 2 ชุด
24. เครื่องทำวาฟเฟิลรังผึ้ง หมุนรอบแกน (โรตารี)	จำนวน 2 ชุด
25. เครื่องปั๊มขนมปังแบบ 4 ช่อง	จำนวน 2 ชุด
26. ชุดอ่างอุ่นอาหาร/บุฟเฟต์	จำนวน 2 ชุด
27. ชุดอุ่นซूपกลม/บุฟเฟต์	จำนวน 2 ชุด
28. โต๊ะประกอบอาหารสแตนเลสแบบ 2 ชั้น	จำนวน 4 ชุด
29. แก้อีสแตนเลสทรงสี่เหลี่ยม	จำนวน 25 ตัว
30. อ่างล้าง 2 หลุม พร้อมก๊อกเดี่ยว	จำนวน 2 ชุด
31. ชั้นคว่ำจานสแตนเลส 4 ชั้น แบบซีก	จำนวน 2 ชุด
32. ชั้นสแตนเลสวางของ 5 ชั้น มีล้อ	จำนวน 2 ชุด
33. ชั้นสแตนเลส เสียบถาด 15 ชั้น	จำนวน 2 ชุด
34. ตู้เก็บอุปกรณ์ครัวสแตนเลส	จำนวน 2 ชุด
35. เครื่องดูดควันแบบระโจมติดผนังสแตนเลส	จำนวน 4 ชุด
36. เครื่องสูวพร้อมอ่างความจุไม่น้อยกว่า 25 ลิตร	จำนวน 2 ชุด
37. ชุดติดตั้งระบบแก๊สในครัว	จำนวน 1 ระบบ
38. ชุดติดตั้งระบบไฟฟ้าในครัว	จำนวน 1 ระบบ
39. ชุดติดตั้งระบบประปาและน้ำทิ้งในครัว	จำนวน 1 ระบบ
40. เครื่องปรับอากาศขนาดไม่น้อยกว่า 36,000BTU	จำนวน 3 ชุด
41. โทรทัศน์ LED (Smart TV) ขนาดไม่น้อยกว่า 65 นิ้ว	จำนวน 1 เครื่อง
42. เครื่องคอมพิวเตอร์ประมวลผลแบบพกพา	จำนวน 1 เครื่อง
43. เครื่องขยายเสียงพกพาแบบมีล้อเลื่อน	จำนวน 1 เครื่อง
44. เครื่องดับเพลิงชนิดสารระเหยขนาดไม่น้อยกว่า 10 ปอนด์	จำนวน 4 ถัง
45. ชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำอาหาร	จำนวน 2 ชุด
46. ชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำขนม	จำนวน 2 ชุด


..... ประธานกรรมการ
(นางสาวบัณฑิตฤกษ์ บุญเจริญ)


..... กรรมการ
(นายอภิเชษฐ เพชรจีน)


..... กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 3/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

1. เตาแก๊สแรงดันสูง 2 หัวเตา มีรางน้ำ พร้อมขาตั้งสแตนเลส จำนวน 2 ชุด

1.1 รายละเอียดทั่วไป

1.1.1 เป็นเตาแก๊สแรงดันสูง 2 หัวเตา มีรางน้ำ โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส วัสดุสำหรับประกอบอาหาร

1.2 รายละเอียดทางเทคนิค

1.2.1 เป็นเตาแก๊สชนิด 2 หัวเตา

1.2.2 ผลิตจากสแตนเลสทั้งหมด แข็งแรง ทนทาน ไร้สนิม ตลอดอายุการใช้งาน งานประกอบและเชื่อม เรียบสวยงาม

1.2.3 หัวเตามีแรงดันสูงไม่ต่ำกว่า KB-5 จำนวน 2 ชุด พร้อมวาล์วควบคุมสำหรับเปิด-ปิดไฟหุงต้มและไฟล่อ

1.2.4 เตาไฟหัวแรง แบบหัวคู่ ไฟแรง สำหรับร้านอาหารโดยเฉพาะ ปรับไฟได้สะดวก ด้วยวาล์วหมุน

1.2.5 มีรางน้ำ และมีช่องระบายน้ำทิ้งที่หน้าเตา ช่องระบายน้ำทิ้งมีตะแกรงสแตนเลสกรองเศษอาหารลอดออกได้

1.2.6 ที่ช่องระบายน้ำทิ้งมีตะแกรงสแตนเลสกรองเศษอาหารสามารถลอดออกได้

1.2.7 มีก๊อกน้ำจำนวน 1 ชุด สามารถปรับหมุนซ้ายขวาได้ พร้อมท่อน้ำเข้า สำหรับใช้เติมน้ำขณะทำอาหาร หรือใช้ทำ

ความสะอาดเตา

1.2.8 ขนาดของเตาไม่น้อยกว่า 70 x 120 x 80 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

1.3 รายละเอียดอื่นๆ

1.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบแก๊สและระบบน้ำเข้ากับเตาแก๊สแรงดันสูงให้พร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

1.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

2. เตาตั้งพื้นไฟฟ้า มีระบบอบและย่างด้วยไฟฟ้า จำนวน 2 ชุด

2.1 รายละเอียดทั่วไป

2.2.1.1 เป็นเตาแก๊ส 4 หัว โครงสร้างสแตนเลส อบและย่างด้วยระบบไฟฟ้า

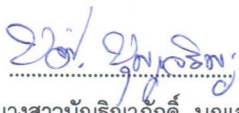
2.2 รายละเอียดทางเทคนิค

2.2.1 มีหัวเพลทไฟฟ้าจำนวน 4 หัว

2.2.1.1 จุดติดด้วยระบบไฟฟ้า

2.2.2 เตาอบไฟฟ้า มีรายละเอียด ดังนี้

2.2.2.1 เตาอบมีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 50 ลิตร สามารถอบและย่างด้วยระบบไฟฟ้า


..... ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติลักษณ์ บุญเจริญ)


..... กรรมการ
(นายอภิเชษฐ์ เพชรจัน)


..... กรรมการและเลขานุการ
(นายอัญพัสิทธิ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 4/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

2.2.2.2 ผังด้านในเตาอบเคลือบอีนาเมล

2.2.2.3 สามารถตั้งค่าอุณหภูมิเริ่มต้น 40-250 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

2.2.2.4 สามารถตั้งเวลาการปรุงอาหารได้ และควบคุมการทำงานด้วยลูกบิด

2.2.2.5 ประตูกระจกนิรภัย ป้องกันความร้อนแผ่ออกด้านนอก มีขนาดไม่น้อยกว่า 60 x 60 x 85 ซม.

(กว้าง x ยาว x สูง)

2.3 รายละเอียดอื่นๆ

2.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาตั้งพื้นไฟฟ้าพร้อมใช้งานตามที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกำหนด

2.3.2 การรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

3. เตาสเต็กแก๊สหน้าเรียบ+หน้าแผ่นหยักจุดติดอัตโนมัติ จำนวน 2 ชุด

3.1 รายละเอียดทั่วไป

3.1.1 เป็นเตาสเต็กแก๊สหน้าเรียบ+หน้าแผ่นหยักจุดติดอัตโนมัติ

3.2 รายละเอียดทางเทคนิค

3.2.1 มี 2 หัวเตาจุด ถาดเรียบ หลังเครื่องมีช่องระบายความร้อน

3.2.2 ถาดเหล็กมีความหนาไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร ให้ความร้อนกระจายทั่วถาด แข็งแรง ทนทาน

3.2.3 สามารถใช้กับแก๊ส LPG และมีหัวปรับแรงดัน

3.2.4 มีพื้นที่หน้าถาดเรียบ

3.2.5 มีพื้นที่หน้าถาดร่องย่าง

3.3 รายละเอียดอื่นๆ

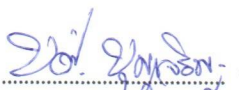
3.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบแก๊สเข้ากับเตาสเต็กให้พร้อมใช้งานตามที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกำหนด

3.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

4. หม้อทอดไฟฟ้าสแตนเลสแบบ 2 หลุมทอด จำนวน 2 ชุด

4.1 รายละเอียดทั่วไป

4.1.1 เป็นหม้อทอดไฟฟ้าสแตนเลสขนาดใหญ่สำหรับ ทอดเฟรนช์ฟรายส์, ไก่ทอด, หมูทอด, ปลาทอด, ทอดมัน


ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติลักษณ์ บัญเจริญ)


กรรมการ
(นายอภิเชษฐ์ เพชรจีน)


กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 5/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

4.2 รายละเอียดทางเทคนิค

- 4.2.1 ตัวเครื่องทำจากสแตนเลสคุณภาพดี แข็งแรงทนทาน ทำความสะอาดง่าย
- 4.2.2 ทำความร้อนแบบฮีตเตอร์ควบคุมอุณหภูมิด้วยเทอร์โมสตัท
- 4.2.3 สามารถปรับความร้อนได้ 50-180 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า
- 4.2.4 อ่างทอดสแตนเลสความจุไม่น้อยกว่า 12 ลิตร
- 4.2.5 มีวาล์วถ่ายน้ำมันที่ใช้แล้ว และมีตะแกรงทอดและฝาสแตนเลส
- 4.2.6 ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 4,000 วัตต์ แรงดันไฟ 220V-50Hz

4.3 รายละเอียดอื่นๆ

- 4.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับหม้อทอดพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด
- 4.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

5. เตาทองม้วนไฟฟ้า 2 ถาด จำนวน 2 ชุด

5.1 รายละเอียดทั่วไป

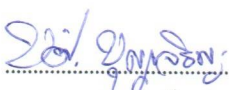
- 5.1.1 เป็นเตาสำหรับทำทองม้วนด้วยระบบไฟฟ้าแบบ 2 ถาด

5.2 รายละเอียดทางเทคนิค

- 5.2.1 ตัวเครื่องผลิตจากสแตนเลส
- 5.2.2 ทำความร้อนแบบฮีตเตอร์ควบคุมอุณหภูมิด้วยเทอร์โมสตัท
- 5.2.3 สามารถปรับความร้อนได้ 50-200 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า
- 5.2.4 ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 800 วัตต์ จำนวน 2 ตัวถาด

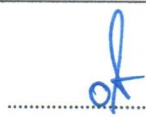
5.3 รายละเอียดอื่นๆ

- 5.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาทองม้วนพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด
- 5.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว



ประธานกรรมการ

(นางสาวบัณฑิตยาภักดิ์ บุญเจริญ)



กรรมการ

(นายอภิเชษฐ เพชรจีน)



กรรมการและเลขานุการ

(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 6/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

6. ตู้ปิ้งคอร์น ขนาดไม่น้อยกว่า 6 ออนซ์ พร้อมตู้อุ่นร้อน จำนวน 1 ชุด

6.1 รายละเอียดทั่วไป

6.1.1 เป็นตู้ปิ้งคอร์นสำหรับทำข้าวโพดคั่วโดยทำได้ทั้งแบบหวานและเค็ม พร้อมตู้อุ่นร้อน

6.2 รายละเอียดทางเทคนิค

6.2.1 เป็นตู้แบบต่อหลังคาด้านบน ตัวตู้แข็งแรง สวยงาม ทำความสะอาดง่าย

6.2.2 ทำความร้อนแบบฮีตเตอร์ควบคุมอุณหภูมิด้วยเทอร์โมสตัท

6.2.3 สามารถจุเมล็ดข้าวโพดได้ไม่น้อยกว่า 6 ออนซ์

6.2.4 ปริมาณการผลิตใช้เวลาไม่เกิน 10 นาที/ครั้ง

6.2.5 ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 800 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V-50Hz

6.3 รายละเอียดอื่นๆ

6.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้ปิ้งคอร์นพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

6.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

7. ตู้นึ่งข้าวไฟฟ้าแบบ 6 ชั้น 6 ถาด จำนวน 1 ชุด

7.1 รายละเอียดทั่วไป

7.1.1 เป็นตู้นึ่งข้าวไฟฟ้าแบบ 6 ชั้น 6 ถาด สามารถนึ่งข้าว, หุงข้าว, นึ่งปลา, นึ่งต้มยำ, นึ่งซาลาเปาและขนมจีบได้

7.2 รายละเอียดทางเทคนิค

7.2.1 ตัวเครื่องผลิตจากสแตนเลสอย่างดี ทำความสะอาดได้ง่าย

7.2.2 มีล้อสามารถเคลื่อนย้ายได้ เหมาะกับงานจัดเลี้ยง งานครัวโรงแรม ครัวโรงพยาบาล แคนทีน เป็นต้น

7.2.3 สามารถนึ่งข้าวแบบ 6 ชั้น 6 ถาด หรือมากกว่า

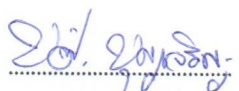
7.2.4 สามารถปรับความร้อนได้ 50-250 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

7.2.5 ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 4,000 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V-50Hz

7.3 รายละเอียดอื่นๆ

7.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้นึ่งข้าวพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

7.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว


..... ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติ บุญเจริญ)


..... กรรมการ
(นายอภิเชษฐ์ เพชรจีน)


..... กรรมการและเลขานุการ
(นายอัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 7/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

8. หม้อหุงข้าวระบบไฟฟ้าขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร จำนวน 1 ชุด

8.1 รายละเอียดทั่วไป

8.1.1 เป็นหม้อหุงข้าวสามารถทำได้ทั้งหุงข้าว ต้ม ผัด แกง และสามารถหุงข้าวได้ 50-60 จานในครั้งเดียว

8.2 รายละเอียดทางเทคนิค

8.2.1 วัสดุที่ใช้ทำหม้อสามารถป้องกันความร้อนและสนิมได้เป็นอย่างดี

8.2.2 เมื่อข้าวสุกระบบจะตัดการทำงานเอง

8.2.3 สามารถหุงข้าวได้ไม่น้อยกว่า 10 ลิตร

8.2.4 มีหุหิ้วที่หม้อสองข้าง สำหรับเวลาหุงเสร็จ

8.2.5 ฐานรองมีที่จุดไฟ และที่กดหุงข้าว

8.3 รายละเอียดอื่นๆ

8.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

9. เตาอบไฟฟ้าแบบ 3 ชั้น 6 ถาด จำนวน 1 ชุด

9.1 รายละเอียดทั่วไป

9.1.1 เป็นเตาอบแบบเกอร์ระบบไฟฟ้าระบบดิจิตอลและตั้งโปรแกรมได้ ใช้กำลังไฟฟ้าในการให้ความร้อน

9.2 รายละเอียดทางเทคนิค

9.2.1 โครงสร้างเป็นสแตนเลส (สแตนเลสสำหรับงานอาหาร) ทั้งด้านนอกและด้านใน

9.2.2 สามารถปรับอุณหภูมิของไฟบนไฟล่างได้ เตาอบแต่ละชั้นแยกการทำงานออกจากกัน

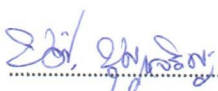
9.2.3 เป็นเตาอบระบบไฟฟ้า ขนาดไม่น้อยกว่า 3 ชั้น จำนวนไม่น้อยกว่า 6 ถาด

9.2.4 มีระบบตั้งเวลาเตือน, ระบบไฟส่องสว่างภายในเปิด/ปิดอัตโนมัติ

9.2.5 ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 6 กิโลวัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V/50Hz หรือ 380V/50Hz

9.2.6 สามารถปรับอุณหภูมิในการอบได้ 50-300 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

9.2.7 เตาอบด้านนอกมีขนาดไม่น้อยกว่า 95 x 55 x 95 เซนติเมตร (กว้าง×ยาว×สูง)



ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติลักษณ์ บัญเจริญ)



กรรมการ
(นายอภิเชษฐ เพชรจีน)



กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 8/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

9.3 รายละเอียดอื่นๆ

9.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาอบพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

9.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

10. เตาอุ่นไส้กรอกไฟฟ้า แบบแกนหมุน 7 แกน จำนวน 2 ชุด

10.1 รายละเอียดทั่วไป

10.1.1 เป็นเตาอุ่นไส้กรอกด้วยระบบไฟฟ้า แบบแกนหมุน 7 แกน

10.2 รายละเอียดทางเทคนิค

10.2.1 ตัวเครื่องทำจากสแตนเลส และลูกกลิ้งสแตนเลสนำความร้อน

10.2.2 มีแกนลูกกลิ้งสแตนเลส (Stainless) 7 แกน

10.2.3 สามารถปรับอุณหภูมิได้ตามต้องการ

10.2.4 เตามีขนาดไม่น้อยกว่า 45 x 25 x 15 เซนติเมตร (กว้างxยาวxสูง)

10.3 รายละเอียดอื่นๆ

10.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาอุ่นไส้กรอกพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

10.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

11. เตาย่างกึ่งอบแบบมีฝาปิด จำนวน 2 ชุด

11.1 รายละเอียดทั่วไป

11.1.1 เป็นเตาย่างกึ่งอบแบบมีฝาปิด เหมาะสำหรับย่างหมู ย่างไก่ ย่างเนื้อ ย่างปลา เป็นต้น

11.2 รายละเอียดทางเทคนิค

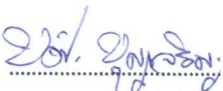
11.2.1 วัสดุทำจากสแตนเลส

11.2.2 หัวเตาให้ความร้อนสูงร้อนไว

11.2.3 มีถาดรองน้ำมัน ทำความสะอาดง่าย ตะแกรงถอดทำความสะอาดได้

11.2.4 สามารถใช้กับถังแก๊ส LPG ได้ทุกขนาด

11.2.5 เตามีขนาดไม่น้อยกว่า 35 x 35 x 15 เซนติเมตร (ยาว x กว้าง x สูง)


..... ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติ ภูมิเจริญ)


..... กรรมการ
(นายอภิเชษฐ์ เพชรจีน)


..... กรรมการและเลขานุการ
(นายฉัฐพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 9/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

11.3 รายละเอียดอื่นๆ

11.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาอย่างพร้อมใช้งานตามที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกำหนด

11.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

12. ตู้แช่เคาน์เตอร์สแตนเลส (แช่เย็น) จำนวน 1 ชุด

12.1 รายละเอียดทั่วไป

12.1.1 ตู้แช่เคาน์เตอร์สแตนเลส (แช่เย็น) เหมาะสำหรับแช่ผัก/ผลไม้/วัตถุดิบเพื่อเตรียมปรุงอาหาร และใช้เป็นโต๊ะเตรียมอาหารได้

12.2 รายละเอียดทางเทคนิค

12.2.1 วัสดุภายนอก ภายใน และบานประตูทำจากสแตนเลส เกรด 304 หรือเทียบเท่า

12.2.2 เป็นประตูบานทึบจำนวน 3 ประตู และมีจำนวนชั้นวางของไม่น้อยกว่า 6 ชั้น

12.2.3 มีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 500 ลิตร

12.2.4 สามารถตั้งค่าอุณหภูมิตั้งแต่ 1 ถึง 10 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

12.2.5 มีระบบควบคุมความเย็นอัตโนมัติด้วยระบบ Digital Control พร้อมหน้าจอแสดงอุณหภูมิที่หน้าตัวเครื่อง

12.2.6 มีระบบ No-Frost ไม่มีน้ำแข็งเกาะ

12.2.7 มีระบบน้ำทิ้ง ระเหยน้ำทิ้งอัตโนมัติ (Self-Evaporating)

12.2.8 มีไฟ LED สำหรับส่องสว่างภายในตู้

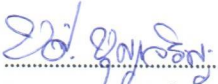
12.2.9 ใช้แรงดันไฟฟ้า 220-240V, 50-60Hz

12.2.10 ตู้มีขนาดไม่น้อยกว่า 180 x 60 x 70 เซนติเมตร (ยาว x กว้าง x สูง)

12.3 รายละเอียดอื่นๆ

12.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้พร้อมใช้งานตามที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกำหนด

12.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว


..... ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติ ฤกษ์เจริญ)


..... กรรมการ
(นายอภิเชษฐ์ เพชรจัน)


..... กรรมการและเลขานุการ
(นายอัษฎพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 10/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

13. ตู้แช่ทรงยืนสแตนเลสแบบ 4 ประตู (แช่แข็ง) จำนวน 1 ชุด

13.1 รายละเอียดทั่วไป

13.1.1 ตู้แช่ทรงยืนสแตนเลสแบบ 4 ประตู (แช่แข็ง) เหมาะสำหรับแช่เนื้อสัตว์ หรืออาหารแช่แข็ง

13.2 รายละเอียดทางเทคนิค

13.2.1 วัสดุภายนอก ภายใน และบานประตูทำจากสแตนเลส เกรด 304

13.2.2 เป็นประตูบานทึบจำนวน 4 ประตู และมีจำนวนชั้นวางของไม่น้อยกว่า 6 ชั้น

13.2.3 มีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 800 ลิตร

13.2.4 สามารถตั้งค่าอุณหภูมิช่องแช่แข็งตั้งแต่ -10 องศาเซลเซียส หรือน้อยกว่า

13.2.5 มีระบบควบคุมความเย็นด้วยระบบ Digital Control พร้อมหน้าจอแสดงอุณหภูมิที่หน้าตู้เครื่อง

13.2.6 มีระบบ No-Frost ไม่มีน้ำแข็งเกาะ

13.2.7 มีท่อระบายน้ำทิ้ง

13.2.8 เป็นระบบ Inverter หรือดีกว่า

13.2.9 มีไฟ LED สำหรับส่องสว่างภายในตู้

13.2.10 มีล้อเลื่อนเพิ่มความสะดวกในการเคลื่อนย้าย

13.2.11 ใช้แรงดันไฟฟ้า 220-240V, 50-60Hz หรือดีกว่า

13.2.12 ตู้มีขนาดไม่น้อยกว่า 100 x 50 x 165 เซนติเมตร (ยาว x กว้าง x สูง)

13.3 รายละเอียดอื่นๆ

13.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้แช่พร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

13.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

14. ตู้แช่โชว์เนื้อสัตว์พร้อมถาดไม่น้อยกว่า 15 ใบ จำนวน 1 ชุด

14.1 รายละเอียดทั่วไป

14.1.1 เป็นตู้แช่โชว์เนื้อสัตว์พร้อมถาดไม่น้อยกว่า 15 ใบ เหมาะสำหรับแช่เนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ

14.2 รายละเอียดทางเทคนิค

14.2.1 เป็นตู้แช่โชว์เนื้อสัตว์ มีถาดไม่น้อยกว่า 15 ใบ


ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติภูมิภักดิ์ บุญเจริญ)


กรรมการ
(นายอภิเชษฐ เพชรจีน)


กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 11/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

14.2.2 มีขนาดความจุช่องบนไม่น้อยกว่า 300 ลิตร และช่องล่างไม่น้อยกว่า 200 ลิตร

14.2.3 ความจุช่องบนสามารถทำความเย็นได้ไม่น้อยกว่า -5 องศาเซลเซียส และความจุช่องล่างสามารถทำความเย็นได้ไม่น้อยกว่า -15 องศาเซลเซียส

14.2.4 มีไฟ LED สำหรับส่องสว่างภายในตัวตู้

14.2.5 มีล้อเลื่อนเพิ่มความสะดวกในการเคลื่อนย้าย

14.2.6 ใช้แรงดันไฟฟ้า 220-240V, 50-60Hz หรือดีกว่า

14.2.7 ตู้มีขนาดไม่น้อยกว่า 190 x 90 x 90 เซนติเมตร (กว้าง x ลึก x สูง)

14.3 รายละเอียดอื่นๆ

14.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้แช่พร้อมใช้งานตามที่จุติวิทยาลัยกำหนด

14.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

15. ตู้แช่เย็นเครื่องดื่มแบบ 3 ประตู จำนวน 1 ชุด

15.1 รายละเอียดทั่วไป

15.1.1 เป็นตู้แช่เย็นเครื่องดื่มแบบ 3 ประตู เหมาะสำหรับแช่เครื่องดื่ม นม น้ำผลไม้ เป็นต้น

15.2 รายละเอียดทางเทคนิค

15.2.1 เป็นตู้แช่เย็นเครื่องดื่มมีชั้นวางสินค้าไม่น้อยกว่า 15 ชั้น และปรับระดับได้

15.2.2 มีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 1,000 ลิตร หรือไม่น้อยกว่า 38 คิว

15.2.3 สามารถทำอุณหภูมิความเย็นตั้งแต่ 1 ถึง 10 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

15.2.4 ภายในตู้ใช้ฉนวนใยหินเคลือบสีทนทานต่อการกัดกร่อน ไม่เป็นสนิม

15.2.5 มีตัวปรับอุณหภูมิแบบ Digital Control มีตัวเลขโชว์อุณหภูมิด้านหน้าตู้

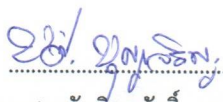
15.2.6 มีพัดลมระบายความร้อนไม่น้อยกว่า 4 ตัว

15.2.7 ใช้น้ำยาทำความเย็น R-290 เทียบเท่าหรือดีกว่า

15.2.8 มีไฟ LED สำหรับส่องสว่างภายในตัวตู้

15.2.9 มีล้อเลื่อนเพิ่มความสะดวกในการเคลื่อนย้าย

15.2.10 ตู้มีขนาดไม่น้อยกว่า 140 x 45 x 175 เซนติเมตร (กว้าง x ลึก x สูง)


..... ประธานกรรมการ
(นางสาวบัณฑิต ฤทธิรักษ์ บุษกรเจริญ)


..... กรรมการ
(นายอภิเชษฐ์ เพชรจัน)


..... กรรมการและเลขานุการ
(นายอัษฎพิสิทธิ์ แก้วอัมพร)



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

15.3 รายละเอียดอื่นๆ

15.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้แช่พร้อมใช้งานตามที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกำหนด

15.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

16. ถังต้มน้ำไฟฟ้าดิจิตอลขนาดไม่น้อยกว่า 21 ลิตร จำนวน 2 ชุด

16.1 รายละเอียดทั่วไป

16.1.1 เป็นถังต้มน้ำระบบไฟฟ้าแบบดิจิตอลมีไฟแสดงอุณหภูมิเป็นตัวเลขและสามารถกดปุ่มในการทำงานต่างๆได้

16.2 รายละเอียดทางเทคนิค

16.2.1 ควบคุมอุณหภูมิด้วยระบบไมโครโปรเซสเซอร์สามารถควบคุมอุณหภูมิได้อย่างแม่นยำ ใช้งานง่าย ทนทาน

16.2.2 ถังต้มน้ำร้อนไฟฟ้ามีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร

16.2.3 ปริมาตรความจุไม่น้อยกว่า 20 ลิตร

16.2.4 ภายนอกตัวถังเหนือก๊อกน้ำ มีลูกกลิ้งในหลอดแก้วใส สามารถแสดงระดับน้ำในถัง

16.2.5 มีระบบล๊อคและปลดล๊อคปุ่ม ช่วยป้องกันการกดปุ่มโดยไม่ตั้งใจ

16.2.6 มีหูหิ้วที่ตัวถังต้มน้ำสองข้าง สำหรับเคลื่อนย้ายได้สะดวก

16.2.7 มีชุดหุ้มถังกันความร้อน เพื่อป้องกันความร้อนจากการสัมผัสตัวถังเคลือบ

16.2.8 ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 2,000 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220-240V, 50-60Hz

16.3 รายละเอียดอื่นๆ

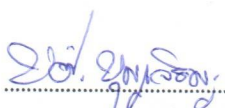
16.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับถังต้มน้ำพร้อมใช้งานตามที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกำหนด

16.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

17. เครื่องเตรียมอาหารอเนกประสงค์ บด หั่น สับ ซอย จำนวน 2 ชุด

17.1 รายละเอียดทั่วไป

17.1.1 เป็นเครื่องเตรียมอาหารอเนกประสงค์สารพัดประโยชน์ บด หั่น สับ ซอย



ประธานกรรมการ
(นางสาวบัณฑิตยาภักดิ์ บุญเจริญ)



กรรมการ
(นายอภิเชษฐ เพชรจีน)



กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 13/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

17.2 รายละเอียดทางเทคนิค

- 17.2.1 มีใบมีดต่างๆ มีทั้งหมดไม่น้อยกว่า 3 ชุด
- 17.2.2 มีปุ่มปรับความแรงการปั่นไม่น้อยกว่า 2 ระดับ พร้อมปุ่มกระแทกควบคุมการปั่นได้
- 17.2.3 ชุดใบมีดบดและสไลด์ทำจากสแตนเลสแท้ ปลอดภัย แข็งแรง ถอดล้างทำความสะอาดง่าย
- 17.2.4 โถปั่นทำจากพลาสติก แข็งแรง
- 17.2.5 ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 300 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

17.3 รายละเอียดอื่นๆ

- 17.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องเตรียมอาหารพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด
- 17.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

18. ไมโครเวฟระบบอุ่นและย่างขนาดไม่น้อยกว่า 23 ลิตร จำนวน 2 ชุด

18.1 รายละเอียดทั่วไป

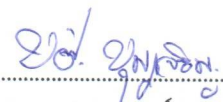
18.1.1 เป็นไมโครเวฟระบบอุ่นและย่างสามารถปรุงอาหารที่หลากหลายโดยแต่ละเพียงแค่ปุ่มเดียว ช่วยประหยัด เวลาในการเตรียมอาหาร

18.2 รายละเอียดทางเทคนิค

- 18.2.1 เป็นไมโครเวฟระบบอุ่นและย่างมีขนาดความจุขนาดไม่น้อยกว่า 23 ลิตร
- 18.2.2 สามารถเลือกปรับระดับความร้อนได้ 4 ระดับ หรือมากกว่า
- 18.2.3 สามารถตั้งเวลาในการทำอาหารได้สูงสุด 60 นาที หรือดีกว่า
- 18.2.4 ภายในติดตั้งเซรามิก (Ceramic Inside) มีความทนทาน ป้องกันรอยขีดข่วน และทำความสะอาดได้ง่าย
- 18.2.5 มีหน้าจอแสดงผล LED ช่วยให้ติดตามผลการทำงานได้ทันที
- 18.2.6 ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 1,000 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

18.3 รายละเอียดอื่นๆ

- 18.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับไมโครเวฟพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด
- 18.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว


..... ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติ บุญเจริญ)


..... กรรมการ
(นายอภิเชษฐ์ เพชรจีน)


..... กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 14/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

19. เครื่องผสมอาหาร ขนาด 5 ควอทซ์ จำนวน 2 ชุด

19.1 รายละเอียดทั่วไป

19.1.1 เป็นเครื่องผสมอาหารระบบฟันเฟืองและระบบมอเตอร์ในการขับเคลื่อน

19.2 รายละเอียดทางเทคนิค

19.2.1 มีปุ่มปรับระดับความเร็ว 7 ระดับ หรือดีกว่า

19.2.2 มีระบบล๊อคนิรภัย ล็อคตัวล็อกอย่างปลอดภัยในการประกอบอาหาร

19.2.3 ตัวเครื่องทำด้วยโลหะมันวาว ป้องกันสนิม แข็งแรงทนทาน

19.2.4 มี Sensor เพื่อป้องกันการใช้งาน Overload

19.2.5 ในชุดประกอบด้วย

19.2.5.1 อ่างผสมทำจากสแตนเลส ขนาด 5 ควอทซ์ พร้อมหูจับ จำนวน 1 ใบ

19.2.5.2 หัวตี 3 แบบ (ตะกร้อ, ใบไม้, เกลียว) หรือ ตะขอ

19.2.5.3 ฝาครอบกันกระเด็น

19.2.6 กำลังมอเตอร์มีขนาดไม่น้อยกว่า 250 วัตต์

19.2.7 ใช้แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

19.3 รายละเอียดอื่นๆ

19.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องผสมอาหารพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

19.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

20. เครื่องจ่ายน้ำหวานขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร แบบ 4 โถ จำนวน 1 ชุด

20.1 รายละเอียดทั่วไป

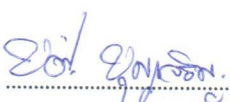
20.1.1 เป็นเครื่องจ่ายน้ำหวานขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร แบบ 4 โถ

20.2 รายละเอียดทางเทคนิค

20.2.1 เครื่องจ่ายบรรจุน้ำได้แห้งสะอาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร จำนวน 4 โถ

20.2.2 ตัวเครื่องทำจากสแตนเลส สวยงาม ทำความสะอาดได้ง่าย ตัวถังถอดล้างได้

20.2.3 ตัวโถทำจากพลาสติกอย่างหนา



ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติภูมิภักดิ์ บุญเจริญ)



กรรมการ
(นายอภิเชษฐ เพชรเงิน)



กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 15/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

20.2.4 มีระบบทำความเย็นในตัว

20.2.5 มีใบกวนทำให้ความเย็นทั่วโถ

20.2.6 สวิตช์ทำความเย็นและสวิตช์ใบกวนแยกจากกัน

20.2.7 ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 400 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

20.2.8 เครื่องจ่ายมีขนาดไม่น้อยกว่า 30 x 30 x 50 เซนติเมตร (กว้าง x ลึก x สูง)

20.3 รายละเอียดอื่นๆ

20.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องจ่ายน้ำหวานพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

20.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

21. เครื่องบดน้ำแข็งไฟฟ้าสแตนเลส

จำนวน 2 ชุด

21.1 รายละเอียดทั่วไป

21.1.1 เป็นเครื่องบดน้ำแข็งไฟฟ้าสแตนเลสโดยความสามารถใช้ได้กับน้ำแข็งยูนิตและน้ำแข็งป่นได้

21.2 รายละเอียดทางเทคนิค

21.2.1 มีใบมีด 2 ใบหรือดีกว่า

21.2.2 โครงสร้างผลิตจากเหล็กและถาดรองน้ำแข็งทำจากสแตนเลส

21.2.3 กำลังมอเตอร์มีขนาดไม่น้อยกว่า 150 วัตต์

21.2.4 การหมุนของมอเตอร์ไม่น้อยกว่า 1,000 รอบต่อนาที

21.2.5 สามารถบดน้ำแข็งได้ไม่น้อยกว่า 100 กิโลกรัมต่อชั่วโมง

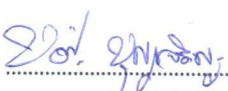
21.2.6 มีระบบตัดไฟฟ้าของมอเตอร์ ในกรณีใช้งานเกินกำลัง

21.2.7 ใช้แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

21.3 รายละเอียดอื่นๆ

21.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องบดน้ำแข็งพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

21.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว



ประธานกรรมการ

(นางสาวบัณฑิตยาภักดิ์ บุญเจริญ)



กรรมการ

(นายอภิเชษฐ เพชรจีน)



กรรมการและเลขานุการ

(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 16/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

22. เครื่องอัดไส้กรอกชนิดมือหมุนขนาดไม่น้อยกว่า 2 ลิตร จำนวน 2 ชุด

22.1 รายละเอียดทั่วไป

22.1.1 เป็นเครื่องอัดไส้กรอกชนิดมือหมุนสำหรับอัดไส้กรอกหรือส่วนผสมต่างๆ

22.2 รายละเอียดทางเทคนิค

22.2.1 โครงสร้างผลิตจากสแตนเลส

22.2.2 มีความจุไม่น้อยกว่า 1.6 ลิตร

22.2.3 กระจกอัดมีขนาดไม่น้อยกว่า 1.5 เซนติเมตร

22.2.4 เครื่องอัดไส้กรอกมีขนาดไม่น้อยกว่า 40 x 15 x 15 เซนติเมตร (กว้าง x ลึก x สูง)

22.3 รายละเอียดอื่นๆ

22.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

23. เครื่องบดเนื้อ บดพริก บดกระเทียมมือหมุน จำนวน 2 ชุด

23.1 รายละเอียดทั่วไป

23.1.1 เป็นเครื่องบดเนื้อ บดพริก บดกระเทียมมือหมุน

23.2 รายละเอียดทางเทคนิค

23.2.1 โครงสร้างผลิตจากเหล็กหล่อหรือสแตนเลส

23.2.2 ขนาดปากเครื่องบดไม่น้อยกว่าเบอร์ 10

23.2.3 ตัวเล็กกระตัดรัดน้ำหนักเบา สามารถเคลื่อนที่ไปไหนได้สะดวกสบาย ทำความสะอาดได้ง่าย ปลอดภัย

23.3 รายละเอียดอื่นๆ

23.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

24. เครื่องทำวาฟเฟิลรังผึ้ง หมุนรอบแกน (โรตารี) จำนวน 2 ชุด

24.1 รายละเอียดทั่วไป

24.1.1 เป็นเครื่องทำวาฟเฟิลรังผึ้ง หมุนรอบแกน (โรตารี) สำหรับพิมพ์ขนมวาฟเฟิลทรงกลม แบบพิมพ์ลึก


..... ประธานกรรมการ
(นางสาวบัณฑิตฤกษ์ บุญเจริญ)


..... กรรมการ
(นายอภิเชษฐ เพชรจีน)


..... กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 17/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

24.2 รายละเอียดทางเทคนิค

24.2.1 สามารถพิมพ์รังผึ้งขนาดไม่น้อยกว่า 16 เซนติเมตร และแกนหมุนกลับได้ 180 องศา

24.2.2 สามารถทำความร้อน 50 - 260 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

24.2.3 มีแผ่นความร้อนเคลือบสาร Non-Stick ทำให้ขนมไม่ติดพิมพ์

24.2.4 สามารถตั้งเวลาได้สูงไม่น้อยกว่า 3 นาที และมีเสียงเตือนเมื่อถึงเวลาที่ตั้งไว้

24.2.5 มีถาดรองเศษอาหาร ถอดล้างทำความสะอาดง่าย

24.2.6 มีสวิตช์เปิด-ปิด ปรับอุณหภูมิและตั้งเวลาอยู่บนตัวเครื่อง

24.2.7 ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 1,300 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

24.3 รายละเอียดอื่นๆ

24.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องทำวาฟเฟิลพร้อมใช้งานตามที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกำหนด

24.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

25. เครื่องปั่นขนมปังแบบ 4 ช่อง จำนวน 2 ชุด

25.1 รายละเอียดทั่วไป

25.1.1 เป็นเครื่องปั่นขนมปังแบบ 4 ช่อง

25.2 รายละเอียดทางเทคนิค

25.2.1 ตัวเครื่องปั่นขนมปังผลิตจากสแตนเลสไม่เป็นสนิม พร้อมช่องปั่นขนมปัง 4 ช่อง

25.2.2 สามารถใส่ขนมปังแผ่นหนาได้ และสามารถเลือกปั่นขนมปังแบบให้เกรียมหน้าเดียว หรือเกรียม 2 หน้าได้

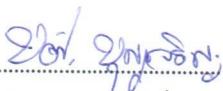
25.2.3 สามารถแยกปั่นได้ 2 แผ่นได้

25.2.4 ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 1,800 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

25.3 รายละเอียดอื่นๆ

25.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องปั่นขนมปังพร้อมใช้งานตามที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกำหนด

25.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว


..... ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติ ภูมิเจริญ)


..... กรรมการ
(นายอภิเชษฐ์ เพชรจีน)


..... กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 18/34

รหัสศรภูณท์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

26. ชุดอ่างอุ่นอาหาร/บุฟเฟต์ จำนวน 2 ชุด

26.1 รายละเอียดทั่วไป

26.1.1 เป็นชุดอ่างอุ่นอาหาร/บุฟเฟต์

26.2 รายละเอียดทางเทคนิค

26.2.1 โครงสร้างผลิตจากสแตนเลส

26.2.2 ฝาชุดอ่างอุ่นเปิดทางได้ 90 องศา หรือสูงกว่า

26.2.3 มีขนาดความจุได้ไม่น้อยกว่า 2.5 ลิตร

26.2.4 สามารถถอดแยกชิ้นได้ สะดวกในการทำความสะดวก

26.3 รายละเอียดอื่นๆ

26.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

27. ชุดอ่อนชุดปกคลุม/บุฟเฟต์ จำนวน 2 ชุด

27.1 รายละเอียดทั่วไป

27.1.1 เป็นชุดอ่อนรูปกลม/บุฟเฟต์

27.2 รายละเอียดทางเทคนิค

27.2.1 โครงสร้างผลิตจากสแตนเลส

27.2.2 ฝาชุดอ่อนชุบเปิดทางได้ 90 องศา หรือสูงกว่า

27.2.3 มีขนาดความจุได้ไม่น้อยกว่า 7 ลิตร

27.2.4 สามารถถอดแยกชิ้นได้ สะดวกในการทำความสะดวก

27.3 รายละเอียดอื่นๆ

27.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

๒๐/ บุญเจริญ ประธานกรรมการ
(นางสาวบัณฑิตภูมิภักดิ์ บุญเจริญ)

..... กรรมการ
(นายอภิเชษ พชรจิน)

..... กรรมการและเลขานุการ
(นายอัษฎพิสิทธิ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 19/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

28. โต๊ะประกอบอาหารสแตนเลสแบบ 2 ชั้น จำนวน 4 ชุด

28.1 รายละเอียดทั่วไป

28.1.1 เป็นโต๊ะประกอบอาหาร โครงสร้างของโต๊ะและพื้นผิวหน้าโต๊ะทำด้วยสแตนเลส

28.2 รายละเอียดทางเทคนิค

28.2.1 ขนาดของโต๊ะไม่น้อยกว่า 160 x 60 x 80 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

28.2.2 มีชั้นวางของด้านล่างโดยความหนาของเนื้อสแตนเลสชั้นวางด้านล่างไม่น้อยกว่า 0.5 มิลลิเมตร

28.2.3 ความหนาของเนื้อสแตนเลสหน้าโต๊ะด้านบนไม่น้อยกว่า 0.5 มิลลิเมตร

28.2.4 ขาโต๊ะทำด้วยสแตนเลสขากกลม ขาโต๊ะมีความหนาไม่น้อยกว่า 1.0 มิลลิเมตร มีความแข็งแรงรับน้ำหนักได้ดี และแรงสับ ต่ำ ขณะทำอาหารได้

28.3 รายละเอียดอื่นๆ

28.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

29. แก้อั้วสแตนเลสทรงสี่เหลี่ยม จำนวน 25 ตัว

29.1 รายละเอียดทั่วไป

29.1.1 เป็นแก้อั้วสแตนเลสทรงสี่เหลี่ยม ทำด้วยสแตนเลส

29.2 รายละเอียดทางเทคนิค

29.2.1 โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส ทรงสี่เหลี่ยม

29.2.2 ปลายแก้อั้ว หุ้มด้วยพลาสติกป้องกันลื่นและป้องกันพื้นเป็นรอย

29.2.3 ขนาดของแก้อั้วไม่น้อยกว่า 25 x 25 x 45 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

29.3 รายละเอียดอื่นๆ

29.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

20/2/2569

ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติภักดิ์ บุญเจริญ)

ok

กรรมการ
(นายอภิเชษฐ เพชรเงิน)

กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 20/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

30. อ่างล้าง 2 หลุม พร้อมก๊อกเดี่ยว จำนวน 2 ชุด

30.1 รายละเอียดทั่วไป

30.1.1 เป็นโถะอ่างล้างแบบ 2 หลุม โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส

30.2 รายละเอียดทางเทคนิค

30.2.1 เป็นโถะอ่างสำหรับล้างวัสดุและอุปกรณ์ในการทำอาหาร

30.2.2 พื้นและโครงสร้างทำด้วยสแตนเลส

30.2.3 มีอ่างล้างจำนวน 2 หลุมติดกัน พร้อมก๊อกน้ำ

30.2.4 มีที่พักด้านข้าง

30.2.5 หลุมซิงค์มีขนาดไม่น้อยกว่า 40 x 40 x 30 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x ลึก)

30.2.6 โถะมีขนาดไม่น้อยกว่า 70 x 150 x 80 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

30.3 รายละเอียดอื่นๆ

30.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบประปาให้เข้ากับอ่างล้างพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

30.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

31. ชั้นคว่ำจานสแตนเลส 4 ชั้น แบบซีก จำนวน 2 ชุด

31.1 รายละเอียดทั่วไป

31.1.1 เป็นชั้นสแตนเลสช่องโปร่ง สำหรับวางอุปกรณ์ ทำด้วยสแตนเลส

31.2 รายละเอียดทางเทคนิค

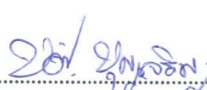
31.2.1 ขาเป็นแป๊ปกลมสแตนเลส ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว พร้อมทั้งตั้งปรับระดับได้

31.2.2 มีชั้นสำหรับวางอุปกรณ์แบบซีก ทำด้วยสแตนเลส 4 ชั้น

31.2.3 ชั้นคว่ำมีขนาดไม่น้อยกว่า 50 x 150 x 140 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

31.3 รายละเอียดอื่นๆ

31.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว


ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติลักษณ์ บุญเจริญ)


กรรมการ
(นายอภิเชษฐ์ เพชรจีน)


กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 21/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

32. ชั้นสแตนเลสวางของ 5 ชั้น มีล้อ จำนวน 2 ชุด

32.1 รายละเอียดทั่วไป

32.1.1 เป็นชั้นสแตนเลสวางของ 5 ชั้น มีล้อสำหรับวางอุปกรณ์ ทำด้วยสแตนเลส

32.2 รายละเอียดทางเทคนิค

32.2.1 เป็นชั้นวางของ 5 ชั้น มีล้อ ผลิตจากสแตนเลสทั้งตัว แข็งแรงทนทานต่อการใช้งาน

32.2.2 ใช้สำหรับวางเครื่องต้ม หรืออาหาร มีล้อเลื่อนสำหรับเคลื่อนย้ายได้

32.2.3 ชั้นสแตนเลสมีขนาดไม่น้อยกว่า 30 x 50 x 120 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

32.3 รายละเอียดอื่นๆ

32.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

33. ชั้นสแตนเลสเสียบถาด 15 ชั้น จำนวน 2 ชุด

33.1 รายละเอียดทั่วไป

33.1.1 เป็นชั้นสแตนเลสสำหรับเสียบถาดวางอุปกรณ์ 15 ชั้น

33.2 รายละเอียดทางเทคนิค

33.2.1 เป็นชั้นสแตนเลสเสียบถาด 15 ชั้น

33.2.2 ใช้สำหรับเสียบถาดวางอาหาร มีล้อเลื่อนสำหรับเคลื่อนย้ายได้

33.2.3 สามารถใส่ถาดขนาดไม่น้อยกว่า 40 x 60 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว)

33.2.4 ชั้นสแตนเลสมีขนาดไม่น้อยกว่า 45 x 60 x 170 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

33.3 รายละเอียดอื่นๆ

33.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

34. ตู้เก็บอุปกรณ์ครัวสแตนเลส จำนวน 2 ชุด

34.1 รายละเอียดทั่วไป

34.1.1 เป็นตู้เก็บวัสดุอุปกรณ์ โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส

20/2569

ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติภักดิ์ บุญเจริญ)

ok

กรรมการ
(นายอภิเชษฐ เพชรจีน)

กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

34.2 รายละเอียดทางเทคนิค

34.2.1 โครงสร้างตู้ทำด้วยสแตนเลส

34.2.2 มีชั้นวางของภายในไม่น้อยกว่า 2 ชั้น

34.2.3 ประตูแบบบานเลื่อน

34.2.4 ตู้มีขนาดไม่น้อยกว่า 40 x 120 x 60 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

34.3 รายละเอียดอื่นๆ

34.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

35. เครื่องดูดควันแบบกระโจมติดผนังสแตนเลส จำนวน 4 ชุด

35.1 รายละเอียดทั่วไป

35.1.1 เป็นเครื่องดูดควันแบบกระโจม ใช้สำหรับดูดควันในการประกอบอาหาร

35.2 รายละเอียดทางเทคนิค

35.2.1 เครื่องดูดควันมีขนาดความยาวไม่น้อยกว่า 90 เซนติเมตร โครงสร้างสแตนเลสง่ายต่อการดูแลรักษา

35.2.2 มีฟิลเตอร์สแตนเลส ช่วยกรองไขมันจากควัน

35.2.3 มีมอเตอร์ดูดอากาศไม่น้อยกว่า 1 ตัว ให้แรงดูดไม่น้อยกว่า 1,500 ลูกบาศก์เมตร/ชั่วโมง

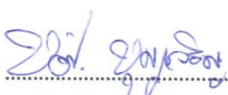
35.2.4 สามารถปรับระดับแรงดูดได้

35.2.5 มีหลอดไฟส่องแสงสว่าง

35.3 รายละเอียดอื่นๆ

35.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าและติดตั้งแบบเจาะช่องระบายอากาศออกนอกอาคารพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

35.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว



ประธานกรรมการ

(นางสาวบัญญัติภักดิ์ บุญเจริญ)



กรรมการ

(นายอภิเชษฐ เพชรจีน)



กรรมการและเลขานุการ

(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 23/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

36. เครื่องชงวีพร้อมอย่างความจุไม่น้อยกว่า 25 ลิตร จำนวน 2 ชุด

36.1 รายละเอียดทั่วไป

36.1.1 เป็นเครื่องที่ทำให้เนื้อสัตว์สุกโดยที่สามารถควบคุมอุณหภูมิ และระดับความสุกของเนื้อสัตว์ได้อย่างแม่นยำ และยังรักษาความชุ่มฉ่ำของเนื้อได้เป็นอย่างดี

36.2 รายละเอียดทางเทคนิค

36.2.1 เครื่องชงวีรองรับปริมาณน้ำไม่น้อยกว่า 50 ลิตร

36.2.2 มีค่าความแม่นยำ ± 0.5 °C หรือดีกว่า

36.2.3 สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ 5-95 °C หรือดีกว่า

36.2.4 สามารถควบคุมเวลาในการชงได้ 5 นาที ถึง 99 ชั่วโมง หรือดีกว่า

36.2.5 สามารถเลือกอุณหภูมิได้ทั้งองศาเซลเซียสและองศาฟาเรนไฮต์

36.2.6 ใช้กำลังไฟฟ้าน้อยกว่า 1,200 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

36.2.7 อ่างชงวีความจุไม่น้อยกว่า 25 ลิตร พร้อมสเกลบอกปริมาตรข้างอ่าง

36.2.8 ขนาดอ่างชงวีมีขนาดไม่น้อยกว่า 20 x 40 x 15 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

36.2.9 ถังชงวีขนาด 10x15 เซนติเมตร จำนวน 100 ใบ

36.2.10 ถังชงวีขนาด 25x30 เซนติเมตร จำนวน 100 ใบ

36.3 รายละเอียดอื่นๆ

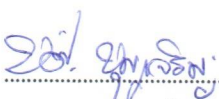
36.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

37. ชุดติดตั้งระบบแก๊สในครัว จำนวน 1 ระบบ

37.1 รายละเอียดทั่วไป

37.1.1 ผู้เสนอราคาจะต้องดำเนินการออกแบบวางระบบแก๊ส พร้อมทำการติดตั้งใช้งานตามความเหมาะสมของห้องครัวและเพียงพอต่อการใช้งานของเครื่องใช้อุปกรณ์แก๊สในการปรุงอาหาร

37.1.2 ผู้เสนอราคาต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001:2015 ด้านบริการหลังการขายเพื่อเป็นประโยชน์ในด้านการบริการหลังการขาย และการซ่อมบำรุงรักษา



ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติลักษณ์ บุญเจริญ)



กรรมการ
(นายอภิเชษฐ์ เพชรจีน)



กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 24/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

37.2 รายละเอียดทางเทคนิค

37.2.1 จัดให้มีถังแก๊สขนาด 48 กิโลกรัม จำนวน 4 ถัง มีพื้นที่จัดวางในที่เหมาะสม ภายนอกอาคารมีรั้วป้องกันรอบบริเวณทำด้วยโลหะแข็งแรง ถังแก๊สทำด้วยเหล็กเหนียวทนทาน และมีช่องว่างสำหรับสามารถล้วงมือเข้าไปปิดวาล์วควบคุมได้ หากในกรณีฉุกเฉิน พร้อมกุญแจล็อก

37.2.2 จัดให้มีการเดินท่อแก๊สโดยใช้ท่อแก๊ส ใช้สำหรับแก๊สโดยเฉพาะจากถังแก๊สเข้าสู่ห้องครัว

37.2.3 ท่อ Main ต้องมี Safety relief value ทั้ง 2 ด้าน

37.2.4 ชุด Regulator จะต้องมีความ capacity เพียงพอ จะต้องเป็นชุด Double (คู่) และมีวาล์วควบคุมทั้งสองด้าน

37.2.5 มีระบบป้องกันเตือนแก๊สรั่ว และได้มีการรับรองมาตรฐานจากธุรกิจพลังงาน

37.2.6 มีชุด control ระหว่างเครื่องเตือนแก๊สรั่วและชุดปิดเปิดแก๊สอัตโนมัติ (solenoid valve)

37.2.7 Valve ที่ใช้ชุด station หรือภายในจะต้องเป็น valve สำหรับ LPG โดยเฉพาะ

37.2.8 Valve ชุด pigtail จะต้องเป็น check valve เท่านั้น

37.2.9 มีระบบวาล์วฉุกเฉินภายในห้องครัว ในเวลาเกิดเหตุฉุกเฉินสามารถทำการปิดระบบได้ทั้งระบบ

37.2.10 จัดให้สายอ่อนเข้าเตาแก๊ส ใช้เป็นอุปกรณ์เชื่อมต่อระหว่างเครื่องปรับความดันก๊าซที่หัวถังหรือต่อกับเครื่องใช้โดยใช้สายพีวีซี ที่ใช้สำหรับก๊าซ LPG

37.2.11 จะต้องมีส่วน By pass สำหรับเมื่อเกิดเหตุชุดควบคุมอัตโนมัติเสีย

37.2.12 จะต้องมีส่วน Panel control ควบคุมระหว่างเครื่องเตือนแก๊สรั่วและชุดควบคุมอัตโนมัติ

37.3 รายละเอียดอื่นๆ

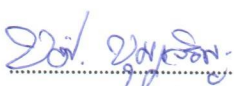
37.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบติดตั้งระบบแก๊สพร้อมใช้งานตามที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกำหนด

37.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

38. ชุดติดตั้งระบบไฟฟ้าในครัว จำนวน 1 ระบบ

38.1 รายละเอียดทั่วไป

38.1.1 ผู้เสนอราคาจะต้องดำเนินการออกแบบวางระบบไฟฟ้า พร้อมทำการติดตั้งใช้งานตามความเหมาะสมของห้องครัวและเพียงพอต่อการใช้งานของเครื่องใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าในการปรุงอาหาร



ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติ ภูมิเจริญ)



กรรมการ
(นายอภิเชษฐ์ เพชรจีน)



กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 25/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

38.1.2 ผู้เสนอราคาต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001:2015 ด้านบริการหลังการขายเพื่อเป็นประโยชน์ในด้านการบริการหลังการขาย และการซ่อมบำรุงรักษา

38.2 รายละเอียดทางเทคนิค

- 38.2.1 ติดตั้งระบบแรงดัน 220V หรือ 380V ตามชนิดของอุปกรณ์ไฟฟ้าให้เหมาะสม
- 38.2.2 ขนาดของสายไฟ สามารถทนต่อแรงดันและกระแสไฟฟ้าตามชนิดของครุภัณฑ์
- 38.2.3 ติดตั้งตู้ควบคุมพร้อมระบบ Safety เพื่อป้องกันไฟฟ้าดูด ตามชนิดของครุภัณฑ์
- 38.2.4 ติดตั้ง Main อุปกรณ์ Safety
- 38.2.5 ติดตั้งระบบแสงสว่าง ที่เพียงพอต่อขนาดของห้องปฏิบัติงาน
- 38.2.6 ติดตั้งระบบปลั๊กไฟฟ้าชนิดมีกราวด์ ที่เพียงพอต่อขนาดของห้องปฏิบัติงาน

38.3 รายละเอียดอื่นๆ

- 38.3.1 ตำแหน่งการติดตั้งระบบไฟฟ้าจะต้องเป็นไปตามจุดของครุภัณฑ์ที่กำหนด
- 38.3.2 การติดตั้งต้องคำนึงถึงความเหมาะสม และสามารถซ่อมบำรุงได้สะดวก
- 38.3.3 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

39. ชุดติดตั้งระบบประปาและน้ำทิ้งในครัว จำนวน 1 ระบบ

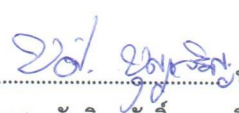
39.1 รายละเอียดทั่วไป

39.1.1 ผู้เสนอราคาจะต้องดำเนินการออกแบบวางระบบน้ำประปาและน้ำเสีย พร้อมทำการติดตั้งการใช้งานตามความเหมาะสมของห้องครัวและเพียงพอต่อการใช้งานของเครื่องใช้อุปกรณ์น้ำประปาในการปรุงอาหาร

39.1.2 ผู้เสนอราคาต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001:2015 ด้านบริการหลังการขายเพื่อเป็นประโยชน์ในด้านการบริการหลังการขาย และการซ่อมบำรุงรักษา

39.2 รายละเอียดทางเทคนิค

- 39.2.1 ติดตั้งระบบท่อน้ำประปา ตามจุดแต่ละชนิด แต่ละขนาดของครุภัณฑ์
- 39.2.2 ติดตั้งระบบท่อน้ำประปา พร้อมก๊อกน้ำตามความเหมาะสมของการใช้งานตามขนาดของห้องปฏิบัติการ
- 39.2.3 ติดตั้งท่อน้ำทิ้งลงถังดักไขมันขนาดไม่น้อยกว่า 40 ลิตร และเชื่อมต่อกับบ่อบำบัดน้ำเสียของทางวิทยาลัย
- 39.2.4 ติดตั้งชุดควบคุม วาล์วน้ำ สำหรับห้องปฏิบัติการ เพื่อใช้ควบคุมการปิด เปิดระบบน้ำประปา


.....ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติภักดี บุญเจริญ)


.....กรรมการ
(นายอภิเชษฐ์ เพชรจีน)


.....กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 26/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

39.3 รายละเอียดอื่นๆ

39.3.1 ตำแหน่งการติดตั้งระบบน้ำประปาจะต้องเป็นไปตามตำแหน่งของครุภัณฑ์ที่วิทยาลัยกำหนด

39.3.2 การติดตั้งต้องคำนึงถึงความเหมาะสม และสามารถซ่อมบำรุงได้สะดวก

39.3.3 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

40. เครื่องปรับอากาศขนาดไม่น้อยกว่า 36,000BTU จำนวน 3 ชุด

40.1 รายละเอียดทั่วไป

40.1.1 เป็นเครื่องปรับอากาศชนิดแยกส่วนแบบตั้งพื้นหรือแบบแขวน

40.2 รายละเอียดทางเทคนิค

40.2.1 เป็นเครื่องปรับอากาศที่ประกอบสำเร็จรูปจากโรงงาน

40.2.2 เครื่องปรับอากาศมีขนาดไม่น้อยกว่า 36,000 BTU

40.2.3 ใช้น้ำยาระบบ R22 หรือ R-32 หรือ R-410a

40.2.4 ได้รับรองการประหยัดพลังงานไฟฟ้าที่ติดฉลากแสดงประสิทธิภาพระดับเบอร์ 5

40.2.5 เครื่องปรับอากาศได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (ม.อ.ก.)

40.2.6 ระบบควบคุมการทำงานด้วยรีโมทชนิดมีสาย

40.2.7 เป็นเครื่องปรับอากาศที่ประกอบสำเร็จรูปทั้งชุดทั้งหน่วยส่งความเย็นและหน่วยระบายความร้อนจากโรงงาน

เดียวกัน

40.2.8 ชนิดคอมเพรสเซอร์เป็นชนิดโรตารี หรือดีกว่า

40.2.9 ใช้แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

40.3 รายละเอียดอื่นๆ

40.3.1 บริษัทผู้เสนอราคาต้องทำการติดตั้งให้สามารถพร้อมใช้งาน

40.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว



ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติภักดิ์ บุญเจริญ)



กรรมการ
(นายอภิเชษฐ เพชรเงิน)



กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 27/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

41. โทรทัศน์ LED (Smart TV) ขนาดไม่น้อยกว่า 65 นิ้ว จำนวน 1 เครื่อง

41.1 รายละเอียดทั่วไป

41.1.1 จอภาพแสดงผล LED TV 65"

41.2 รายละเอียดทางเทคนิค

41.2.1 จอภาพเป็นแบบ Hospitality TV หรือ Professional TV หรือ Commercial TV

41.2.2 ขนาดจอภาพ Smart TV ขนาดไม่ต่ำกว่า 65 นิ้ว

41.2.3 เป็นจอแสดงผลหลอดภาพชนิด LED Backlight

41.2.4 จอภาพความละเอียดภาพไม่น้อยกว่า 3,840 x 2,160 พิกเซล

41.2.5 มีช่องต่อ HDMI ไม่น้อยกว่า 3 ช่อง (รองรับ จำนวน 1 ช่อง) เพื่อเชื่อมต่อสัญญาณภาพและเสียง

41.2.6 มีช่องต่อ USB ไม่น้อยกว่า 2 ช่อง รองรับไฟล์ ภาพ , เพลง และ ภาพยนตร์

41.2.7 มีระบบปฏิบัติการแบบ Harmony OS หรือ Tizen OS หรือ Linux OS หรือ VIDAA OS

41.2.8 สามารถเชื่อมต่อ Wi-Fi และ มีช่องต่อ Ethernet (RJ45 LAN) จำนวน 1 ช่อง สำหรับเชื่อมต่อ Network หรือ Internet

41.2.9 มีช่องต่อ Ethernet Bridge (LAN-Out) จำนวน 1 ช่อง สำหรับต่อพ่วงออก Network หรือ Internet

41.2.10 รองรับการทำงานเชื่อมต่อ Microsoft Office 365 on TV ผ่านระบบอินเทอร์เน็ต และรองรับการทำงาน Keyboard , Mouse เพื่อใช้งานควบคุมระบบต่างๆในจอภาพ

41.2.11 รองรับระบบ PC On TV การเชื่อมต่อภาพและเสียงจากคอมพิวเตอร์ ผ่านระบบเครือข่ายภายในแบบ Remote Desktop ขึ้นใช้งานบนทีวีได้

41.2.12 รองรับระบบสะท้อนหน้าจอไร้สาย จากมือถือ แบบ android และ โน้ตบุ๊ก ระบบ windows 10 หรือ 11 ภาพและเสียงขึ้นทีวี โดยเชื่อมต่อผ่าน Wi-Fi ตรงไม่ต้องลงโปรแกรมเพิ่มเติม

41.3 รายละเอียดอื่น ๆ

41.3.1 มีการรับประกันแบบซ่อมถึงหน่วยงาน (On-site service) ฟรีค่าแรงและอะไหล่ รวมอย่างน้อย 3 ปี โดยมีหนังสือรับรองจากเจ้าของผลิตภัณฑ์

41.3.2 มีหนังสือรับรองศูนย์บริการดูแลระบบบริหารงานโดยเจ้าของผลิตภัณฑ์ เปิดบริการครอบคลุมประเทศไทยไม่น้อยกว่า 40 ศูนย์ โดยมีที่อยู่ระบุชัดเจน



ประธานกรรมการ

(นางสาวบัณฑิตลักษณ์ บัญเจริญ)



กรรมการ

(นายอภิเชษฐ์ เพชรจีน)



กรรมการและเลขานุการ

(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 28/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

41.3.3 สินค้าที่นำมาขายต้องเป็นสินค้าที่ผลิตจากโรงงานของตนเองโดยมีเยื่อหุ้มเดียวกับโรงงานผู้ผลิต ไม่ใช่สินค้าที่สั่งผลิตหรือปลอมแปลงมาเพื่อตีตราขายให้ตรงกับข้อกำหนดของวิทยาลัย โดยใช้เป็นเอกสาร ISO 9001 ของโรงงานเป็นการยืนยันชื่อของโรงงานในเอกสาร หรือเอกสารเทียบเท่า หรือดีกว่า

41.3.4 มีหนังสือแต่งตั้งรับรองจากเจ้าของผลิตภัณฑ์เพื่อเข้างานโดยมีระบุชื่องานโครงการ และชื่อรุ่นสินค้าชัดเจน มีการรับรองอยู่ในสายการผลิตเป็นของใหม่ที่ไม่ผ่านการใช้งานมาก่อน

41.3.5 รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

42. เครื่องคอมพิวเตอร์ประมวลผลแบบพกพา จำนวน 1 เครื่อง

42.1 รายละเอียดทั่วไป

42.1.1 ได้รับการรับรองมาตรฐานระบบคุณภาพ ISO 9001 และ ISO 14001 Series

42.1.2 ได้รับการรับรองมาตรฐานการแผ่กระจายของแม่เหล็กไฟฟ้าจากสถาบันที่ได้รับการยอมรับจากนานาชาติ เช่น FCC พร้อมเอกสารรับรอง

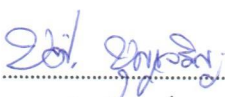
42.1.3 ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยจากสถาบันที่ได้รับการยอมรับจากนานาชาติ เช่น UL พร้อมเอกสารรับรอง

42.1.4 ได้รับการรับรองมาตรฐานการประหยัดพลังงาน Energy Star พร้อมเอกสารรับรอง

42.1.5 ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อม EPEAT Rating ที่อยู่ในกลุ่มประเทศสหรัฐอเมริกา และสามารถสืบค้นได้จาก www.epeat.net พร้อมเอกสารรับรอง

42.1.6 ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความทนทานของตัวเครื่องต่อการใช้งานสภาวะแวดล้อมต่างๆ แบบ MIL-STD-810H พร้อมเอกสารรับรอง

42.1.7 บริษัทผู้เสนอราคาต้องมีหนังสือแต่งตั้งตัวแทนจำหน่ายโดยตรงจากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์ หรือ บริษัทผู้ผลิตที่มีสาขาในประเทศไทย



ประธานกรรมการ

(นางสาวบัณฑิตญาภัคต์ บุญเจริญ)



กรรมการ

(นายอภิเชษฐ เพชรจีน)



กรรมการและเลขานุการ

(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 29/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

42.2 รายละเอียดทางเทคนิค

42.2.1 หน่วยประมวลผลกลาง (CPU) ที่มีจำนวนไม่น้อยกว่า 4 แกนหลัก (4 core) และหน่วยความจำเสมือนไม่น้อยกว่า 8 แกน (8 Threads) ที่มีความเร็วสัญญาณนาฬิกาสูงสุดไม่น้อยกว่า 4.3 GHz หรือดีกว่า มีหน่วยความจำแบบ Cache Memory รวมในระดับ (Level) เดียวกัน ขนาดไม่น้อยกว่า 8 MB

42.2.2 ระบบ Bios ของเครื่องคอมพิวเตอร์ต้องมีเครื่องหมายการค้าเดียวกันกับผลิตภัณฑ์ที่เสนอ และต้องสามารถแสดงหมายเลขเครื่อง (Serial Number) ที่ตรงกับหมายเลขที่ติดมากับตัวเครื่องได้

42.2.3 มีหน่วยความจำหลัก (Memory) ชนิด DDR4 3200 MHz หรือดีกว่า ขนาดไม่น้อยกว่า 8 GB หรือสูงกว่า และมี Slots วางสำหรับเพิ่มขยายหน่วยความจำได้ไม่น้อยกว่า 2 ช่อง และสามารถเพิ่มขยายได้สูงสุดไม่น้อยกว่า 64 GB

42.2.4 มีหน่วยความจำสำรอง (Hard Disk) ชนิด Solid State Drive แบบ M.2 PCIe Gen 4 ที่มีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 256 GB จำนวน 1 หน่วย

42.2.5 ตัว Keyboard มีระบบ Spill Resistant เพื่อป้องกันอุปกรณ์ภายในตัวเครื่องจากการทำน้ำหกใส่

42.2.6 มีอุปกรณ์ชี้ตำแหน่ง (Pointing Device) แบบ Multi-Touchpad หรือดีกว่า

42.2.7 มีส่วนเชื่อมต่อกับระบบเครือข่าย (Network Interface) ชนิดความเร็ว 10/100/1000 Mbps ตามมาตรฐาน RJ-45 จำนวน 1 Port

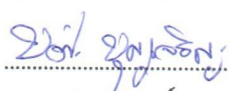
42.2.8 มีช่องสัญญาณเชื่อมต่อแบบอนุกรมตามมาตรฐาน USB รวมกันไม่น้อยกว่า 3 ช่อง โดยเป็นแบบ USB 3.0 Type A หรือดีกว่าไม่น้อยกว่า 2 ช่อง แบบ USB 3.0 Type C หรือดีกว่าไม่น้อยกว่า 1 ช่อง

42.2.9 มีช่องสัญญาณเชื่อมต่อแสดงผลภายนอกแบบ HDMI ที่ติดตั้งบนแผงวงจรหลักอย่างละ 1 พอร์ต

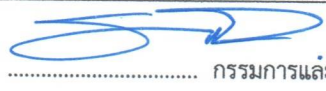
42.2.10 มี Internal Media Card Reader แบบ 4-in-1 ที่สามารถอ่าน Card แบบ MMC, SD, SDHC, SDXC ได้

42.2.11 มี Hardware หรือ Firmware ทำหน้าที่เข้ารหัสและถอดรหัสข้อมูลโดยเฉพาะตามมาตรฐาน TPM 2.0 (Trusted Platform Module) หรือดีกว่าติดตั้ง (Build-In) บนแผงวงจรหลัก เพื่อใช้ในการรักษาความปลอดภัยของข้อมูล

42.2.12 สนับสนุนการทำงานแบบเครือข่ายไร้สายตามมาตรฐาน IEEE 802.11 แบบ Wi-Fi 6 AX พร้อม Bluetooth v5.0 หรือดีกว่า พร้อมมี Software ที่เป็นเครื่องหมายการค้าเดียวกันกับตัวเครื่องที่เสนอ เพื่อรักษาความปลอดภัยจากการเชื่อมต่อกับเครือข่าย Wi-Fi ที่มีความเสี่ยงและอาจจะเป็นอันตรายต่อการรั่วไหลของข้อมูลได้


..... ประธานกรรมการ
(นางสาวบัณฑิตยาภักดิ์ บุญเจริญ)


..... กรรมการ
(นายอภิเชษฐ เพชรจัน)


..... กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 30/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

42.2.13 มีจอภาพขนาดไม่น้อยกว่า 14 นิ้ว แบบ WUXGA IPS ที่มีความละเอียดไม่ต่ำกว่า 1920 x 1200 pixels หรือดีกว่า โดยเป็นแบบไม่สะท้อน Anti-glare

42.2.14 มีระบบรักษาความปลอดภัยด้วยการอ่านลายนิ้วมือ (Fingerprint Reader) แบบติดตั้งร่วมกับปุ่ม Power button ของตัวเครื่องเพื่อใช้ในการ login เข้าเครื่องแทนการใช้ password

42.2.15 มีกล้อง Web Camera ที่มีความละเอียดไม่ต่ำกว่า 1080p FHD และมีปุ่ม Slide ที่สามารถปิด เปิดการใช้งาน กล้องได้ เพื่อป้องกันความเป็นส่วนตัวของผู้ใช้ ที่ติดตั้งมาพร้อมตัวเครื่อง

42.2.16 มีซอฟต์แวร์ที่เป็นเครื่องหมายการค้าเดียวกันกับตัวเครื่องสำหรับใช้ตรวจสอบอุปกรณ์ภายในตัวเครื่องได้ ไม่ต่ำกว่า 10 รายการ ดังต่อไปนี้ Processor, Memory, Mainboard, Ethernet, Wireless, Bluetooth, Hard disk, Graphic Card, Display, Display Interface, Audio, PCI Slots, Keyboard, Mouse และสามารถตรวจสอบอุณหภูมิ (Temperature) อุปกรณ์ภายในตัวเครื่องได้ ภายในตัวเครื่องได้ เช่น Processor, Storage, Video Card และ Motherboard โดยซอฟต์แวร์ดังกล่าวต้องสามารถดาวน์โหลดได้จากเว็บไซต์ ของเจ้าของผลิตภัณฑ์ที่เสนอ

42.2.17 มีซอฟต์แวร์ที่เป็นเครื่องหมายการค้าเดียวกับตัวเครื่องที่เสนอ ที่สามารถแสดงรายละเอียดของ Hardware ต่างๆ ภายในตัวเครื่อง (System Information) ได้ และสามารถบอกรายละเอียดเวอร์ชันของ Software และ Drivers ที่ติดตั้งภายในตัวเครื่องได้ และสามารถทำเป็นรายงาน (Report) ออกมาในรูปแบบ HTML ได้ โดยซอฟต์แวร์ดังกล่าว ต้องสามารถดาวน์โหลดได้จากเว็บไซต์ ของเจ้าของผลิตภัณฑ์ที่เสนอ

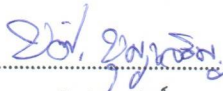
42.2.18 มีแบตเตอรี่ชนิด Li-Polymer 45Wh

42.2.19 มี Wireless Mouse ที่เป็นเครื่องหมายการค้าเดียวกับตัวเครื่องที่เสนอ

42.3 รายละเอียดอื่นๆ

42.3.1 มีการรับประกันเครื่องคอมพิวเตอร์จากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์อย่างน้อย 1 ปี พร้อมรับประกันอุปกรณ์ ทุกชิ้นส่วน

42.3.2 มีกระเป๋าสำหรับใส่เครื่องพร้อมอุปกรณ์ที่ออกแบบเพื่อให้ใส่คอมพิวเตอร์แบบ Notebook และมีวัสดุภายใน ที่ป้องกันการกระแทกจากภายนอก


ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติภักดิ์ บุญเจริญ)


กรรมการ
(นายอภิเชษฐ์ เพชรจีน)


กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 31/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

43. เครื่องขยายเสียงพกพาแบบมีล้อเลื่อน จำนวน 1 เครื่อง

43.1 รายละเอียดทั่วไป

43.1.1 เป็นชุดเครื่องเสียงขยายเสียงแบบพกพา ติดตั้งล้อลากและมีคันจับง่ายสำหรับเคลื่อนย้าย

43.2 รายละเอียดทางเทคนิค

43.2.1 มีไมค์ลอยแบบมือถือจำนวน 1 ตัว โดยใช้ย่านความถี่ VHF หรือดีกว่า

43.2.2 มีกำลังขับไม่น้อยกว่า 100W หรือดีกว่า

43.2.3 สามารถตอบสนองความถี่ได้ตั้งแต่ 50Hz – 18KHz หรือดีกว่า

43.2.4 มีช่อง Input แบบ USB หรือดีกว่า

43.2.5 มีช่อง Input ไมค์สายไม่น้อยกว่า 1 ช่อง

43.2.6 มีลำโพงพร้อมแบตเตอรี่ในตัว

43.3 รายละเอียดอื่นๆ

43.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

44. เครื่องดับเพลิงชนิดสารระเหยขนาดไม่น้อยกว่า 10 ปอนด์ จำนวน 4 ถัง

44.1 รายละเอียดทั่วไป

44.1.1 เป็นเครื่องดับเพลิงชนิดสารระเหย (ถังสีเขียว) เหมาะสำหรับดับเพลิงในห้องครัวโดยเฉพาะ

44.2 รายละเอียดทางเทคนิค

44.2.1 เครื่องดับเพลิงชนิดสารระเหย (ถังสีเขียว) ขนาดไม่น้อยกว่า 10 ปอนด์ (4.6 กิโลกรัม)

44.2.2 เป็นน้ำยาเหลวระเหย (Clean Agent)

44.2.3 มีมือจับสเตนเลส จับกระชับ ถนัดมือ

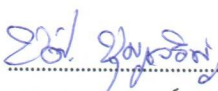
44.2.4 มีหูแขวนสำหรับติดตั้งบนผนัง 1 ชิ้น

44.2.5 ตัวถังผลิตจากเหล็กชุบสีทนสนิม

44.3 รายละเอียดอื่นๆ

44.3.1 ผู้เสนอราคาต้องติดตั้งเครื่องดับเพลิงพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

44.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว



ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติภักดิ์ บุญเจริญ)



กรรมการ
(นายอภิเชษฐ์ เพชรจีน)



กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 32/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

45.ชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำอาหาร จำนวน 2 ชุด

45.1 รายละเอียดทั่วไป

45.1.1 เป็นชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำอาหาร

45.2 รายละเอียดทางเทคนิค

45.2.1 กระทะด้ามสแตนเลส ขนาด 24 เซนติเมตร

45.2.2 กระทะจิ้นสแตนเลส 3 ชั้น ขนาด 36 เซนติเมตร

45.2.3 กระทะจิ้นซีกัลป์ฮาร์ดโนไดซ์ ขนาด 40 เซนติเมตร

45.2.4 กระทะย่างสี่เหลี่ยมกลาติเอเตอร์ 4DX ขนาด 24 เซนติเมตร

45.2.5 หม้อสตูว์สแตนเลสทรงสูง ขนาด 22 เซนติเมตร

45.2.6 หม้อสตูว์สแตนเลสทรงสูง ขนาด 30 เซนติเมตร

45.2.7 หม้อชาบูสแตนเลส ขนาด 26 เซนติเมตร

45.2.8 หม้อต้มสแตนเลส ขนาด 26 เซนติเมตร

45.2.9 หม้อต้มสแตนเลส ขนาด 36 เซนติเมตร

45.2.10 ซึ้งชุดสแตนเลส 4 ชั้น ขนาด 30 เซนติเมตร

45.2.11 หม้อแกงสแตนเลส ขนาด 18 เซนติเมตร

45.2.12 หม้อแกงสแตนเลส ขนาด 26 เซนติเมตร

45.2.13 ถาดเหลี่ยมสแตนเลส ขนาด 40 เซนติเมตร

45.2.14 อ่างผสมอาหารสแตนเลส ขนาด 40 เซนติเมตร

45.2.15 ขามผสมสแตนเลส กาละมังสแตนเลส ขนาด 18 เซนติเมตร

45.2.16 ขามผสมสแตนเลส กาละมังสแตนเลส ขนาด 24 เซนติเมตร

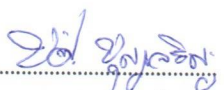
45.2.17 ขามผสมสแตนเลส กาละมังสแตนเลส ขนาด 40 เซนติเมตร

45.2.18 ซ้อนจิ้นสแตนเลส จำนวน 12 คัน

45.2.19 ซ้อนส้อมสแตนเลส จำนวน 12 คู่

45.2.20 ตะหลิวสแตนเลสด้ามไม้ ขนาด SIZE M

45.2.21 ตะหลิวมีร่องสแตนเลสด้ามพลาสติก



ประธานกรรมการ

(นางสาวบัญญัติภักดิ์ บุญเจริญ)



กรรมการ

(นายอภิเชษฐ์ เพชรจีน)



กรรมการและเลขานุการ

(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 33/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

- 45.2.22 ท็อปพีแซกสแตนเลสด้ามพลาสติก
- 45.2.23 กระชอนสแตนเลสด้ามไม้
- 45.2.24 กระบวยด้ามไม้ ขนาด 28 เซนติเมตร
- 45.2.25 กระบวยแยกชั้นน้ำมัน ขนาด 34 เซนติเมตร
- 45.2.26 ฝาครอบอุ่นอาหารในไมโครเวฟ
- 45.2.27 ชุดกันเปื้อนเนื้อผ้า Cotton สีเทา/กรัม
- 45.2.28 ถุงมือจับของร้อนเนื้อผ้า Cotton สีเทา
- 45.2.29 ถุงมือพลาสติกสำหรับงานครัวขนาด SIZE M จำนวน 100 ชิ้น
- 45.2.30 ที่คีบอาหารสแตนเลสปลายไนลอน ขนาด 35 เซนติเมตร
- 45.2.31 กรรไกรสำหรับงานครัว ขนาด 21 เซนติเมตร
- 45.2.32 ที่ขูด/สไลด์ผักด้ามไม้
- 45.2.33 ครกหินพร้อมสาก ขนาด 5 นิ้ว
- 45.2.34 ที่คีบอาหารกรรไกรสแตนเลส ขนาด 31 เซนติเมตร
- 45.2.35 เขียงไม้ยาวพาราทรองเหลี่ยม ขนาด SIZE L
- 45.2.36 ชุดใบมีดสแตนเลส 5 ชิ้นพร้อมที่เสียบมีด

45.3 รายละเอียดอื่นๆ

45.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

46. ชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำขนม จำนวน 2 ชุด

46.1 รายละเอียดทั่วไป

46.1.1 เป็นชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำขนม

46.2 รายละเอียดทางเทคนิค

46.2.1 แม่พิมพ์ขนม MADELEINE จำนวน 6 หลุม

46.2.2 แม่พิมพ์ซิลิโคนวาฟเฟิล จำนวน 4 ช่อง

46.2.3 แม่พิมพ์อบบราวนี่ จำนวน 6 หลุม


..... ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติภักดิ์ บุญเจริญ)


..... กรรมการ
(นายอภิเชษฐ์ เพชรจีน)


..... กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 34/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

- 46.2.4 พิมพ์เค้กกลม ขนาด 1 ปอนด์
- 46.2.5 พิมพ์เค้กสปริงฟอร์มถอดข้าง
- 46.2.6 พิมพ์เค้กเหลี่ยม ขนาด 1 ปอนด์
- 46.2.7 ถาดอบขนมปังบัตเตอร์เค้ก ขนาด 10 นิ้ว
- 46.2.8 เครื่องชั่งดิจิทัลสำหรับงานครัว
- 46.2.9 ที่ตีไข่ด้ามไม้
- 46.2.10 ถ้วยตวงแก้ว ขนาด 250 มิลลิลิตร
- 46.2.11 ไม้นวดแป้ง ขนาด 32 เซนติเมตร
- 46.2.12 ที่ร่อนแป้งอลูมิเนียม ขนาด 21 เซนติเมตร
- 46.2.13 ชุดไม้พาย+แปรง 2 ชั้น ด้ามขาว
- 46.2.14 พายพลาสติก
- 46.2.15 ชุดแต่งหน้าเค้ก ขนาด 10 นิ้ว
- 46.2.16 ที่ปาดเค้กหยัก ขนาด 39 เซนติเมตร
- 46.2.17 ที่ตักเค้กสแตนเลสด้ามพลาสติก
- 46.2.18 ที่ตักไอศกรีมสแตนเลสด้ามพลาสติก
- 46.2.19 ไม้พายปาดเนยซิลิโคนด้ามพลาสติก
- 46.2.20 ชุดพิมพ์คุกกี้สแตนเลส จำนวน 15 ชิ้น
- 46.2.21 ที่โรยน้ำตาลไอซิ่งพลาสติกโพลีโพรพิลีน
- 46.2.22 หม้อละลายเนย และช็อกโกแลต ขนาด 14 เซนติเมตร
- 46.2.23 ชุดถ้วยตวงพลาสติกด้ามสแตนเลส จำนวน 4 ชิ้นเบอร์ตวง
- 46.2.24 ลูกกลิ้งเจาะรูแป้งด้ามพลาสติก
- 46.2.25 ที่ตัดแบ่งวัสดุผลิตจากพลาสติก

46.3 รายละเอียดอื่นๆ

46.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว


ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติภักดิ์ บุญเจริญ)


กรรมการ
(นายอภิเชษฐ เพชรจีน)


กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 1/34

รหัสครุภัณฑ์

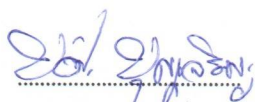
ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

ประกอบด้วยครุภัณฑ์และระบบต่างๆ ดังต่อไปนี้

- | | |
|--|-------------|
| 1. เตาแก๊สแรงดันสูง 2 หัวเตา มีรางน้ำ พร้อมขาตั้งสแตนเลส | จำนวน 2 ชุด |
| 2. เตาตั้งพื้นไฟฟ้า มีระบบอบและย่างด้วยไฟฟ้า | จำนวน 2 ชุด |
| 3. เตาสเต็กแก๊สหน้าเรียบ+หน้าแผ่นหยักจุดติดอัตโนมัติ | จำนวน 2 ชุด |
| 4. หม้อทอดไฟฟ้าสแตนเลสแบบ 2 หลุมทอด | จำนวน 2 ชุด |
| 5. เตาทองม้วนไฟฟ้า 2 ถาด | จำนวน 2 ชุด |
| 6. ตู้ปิ้งคอร์นขนาดไม่น้อยกว่า 8 ออนซ์ พร้อมตู้อุ่นร้อน | จำนวน 1 ชุด |
| 7. ตู้นึ่งข้าวไฟฟ้าแบบ 6 ชั้น 6 ถาด | จำนวน 1 ชุด |
| 8. หม้อหุงข้าวระบบไฟฟ้าขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร | จำนวน 1 ชุด |
| 9. เตาอบไฟฟ้าแบบ 3 ชั้น 6 ถาด | จำนวน 1 ชุด |
| 10. เตาอุ่นไส้กรอกไฟฟ้า แบบแกนหมุน 7 แกน | จำนวน 2 ชุด |
| 11. เตาย่างกึ่งอบแบบมีฝาปิด | จำนวน 2 ชุด |
| 12. ตู้แช่เคาน์เตอร์สแตนเลส (แช่เย็น) | จำนวน 1 ชุด |
| 13. ตู้แช่ทรงยืนสแตนเลสแบบ 4 ประตู (แช่แข็ง) | จำนวน 1 ชุด |
| 14. ตู้แช่โซว์เนื้อสัตว์พร้อมถาดไม่น้อยกว่า 15 ใบ | จำนวน 1 ชุด |
| 15. ตู้แช่เย็นเครื่องดื่มแบบ 3 ประตู | จำนวน 1 ชุด |
| 16. ถังต้มน้ำไฟฟ้าดิจิทัลขนาดไม่น้อยกว่า 21 ลิตร | จำนวน 2 ชุด |
| 17. เครื่องเตรียมอาหารอเนกประสงค์ บดหั่นสับซอย | จำนวน 2 ชุด |
| 18. ไมโครเวฟระบบอุ่นและย่างขนาดไม่น้อยกว่า 23 ลิตร | จำนวน 2 ชุด |
| 19. เครื่องผสมอาหาร ขนาด 5 ควอทซ์ | จำนวน 2 ชุด |
| 20. เครื่องจ่ายน้ำหวานขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร แบบ 4 โถ | จำนวน 1 ชุด |
| 21. เครื่องบดน้ำแข็งไฟฟ้าแบบสแตนเลส | จำนวน 2 ชุด |
| 22. เครื่องอัดไส้กรอกชนิดมือหมุนขนาดไม่น้อยกว่า 2 ลิตร | จำนวน 2 ชุด |


..... ประธานกรรมการ
(นางสาวบัณฑิตยาภักดิ์ บุญเจริญ)


..... กรรมการ
(นายอภิเชษฐ เพชรจีน)


..... กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

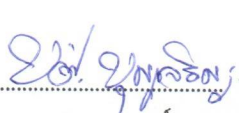
หน้า 2/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

23. เครื่องบดเนื้อ บดพริก บดกระเทียมมีหมอน	จำนวน 2 ชุด
24. เครื่องทำวาฟเฟิลรังผึ้ง หมุนรอบแกน (โรตารี)	จำนวน 2 ชุด
25. เครื่องปั๊มขนมปังแบบ 4 ช่อง	จำนวน 2 ชุด
26. ชุดอ่างอุ่นอาหาร/บุฟเฟต์	จำนวน 2 ชุด
27. ชุดอุ่นซूपกลม/บุฟเฟต์	จำนวน 2 ชุด
28. โต๊ะประกอบอาหารสแตนเลสแบบ 2 ชั้น	จำนวน 4 ชุด
29. แก้อีสแตนเลสทรงสี่เหลี่ยม	จำนวน 25 ตัว
30. อ่างล้าง 2 หลุม พร้อมก๊อกเดี่ยว	จำนวน 2 ชุด
31. ชั้นคว่ำจานสแตนเลส 4 ชั้น แบบซีก	จำนวน 2 ชุด
32. ชั้นสแตนเลสวางของ 5 ชั้น มีล้อ	จำนวน 2 ชุด
33. ชั้นสแตนเลส เสียบถาด 15 ชั้น	จำนวน 2 ชุด
34. ตู้เก็บอุปกรณ์ครัวสแตนเลส	จำนวน 2 ชุด
35. เครื่องดูดควันแบบระโจมติดผนังสแตนเลส	จำนวน 4 ชุด
36. เครื่องสูวพร้อมอ่างความจุไม่น้อยกว่า 25 ลิตร	จำนวน 2 ชุด
37. ชุดติดตั้งระบบแก๊สในครัว	จำนวน 1 ระบบ
38. ชุดติดตั้งระบบไฟฟ้าในครัว	จำนวน 1 ระบบ
39. ชุดติดตั้งระบบประปาและน้ำทิ้งในครัว	จำนวน 1 ระบบ
40. เครื่องปรับอากาศขนาดไม่น้อยกว่า 36,000BTU	จำนวน 3 ชุด
41. โทรทัศน์ LED (Smart TV) ขนาดไม่น้อยกว่า 65 นิ้ว	จำนวน 1 เครื่อง
42. เครื่องคอมพิวเตอร์ประมวลผลแบบพกพา	จำนวน 1 เครื่อง
43. เครื่องขยายเสียงพกพาแบบมีล้อเลื่อน	จำนวน 1 เครื่อง
44. เครื่องดับเพลิงชนิดสารระเหยขนาดไม่น้อยกว่า 10 ปอนด์	จำนวน 4 ถัง
45. ชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำอาหาร	จำนวน 2 ชุด
46. ชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำขนม	จำนวน 2 ชุด


..... ประธานกรรมการ
(นางสาวบัณฑิตฤกษ์ บุญเจริญ)


..... กรรมการ
(นายอภิเชษฐ เพชรจีน)


..... กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 3/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

1. เตาแก๊สแรงดันสูง 2 หัวเตา มีรางน้ำ พร้อมขาตั้งสแตนเลส จำนวน 2 ชุด

1.1 รายละเอียดทั่วไป

1.1.1 เป็นเตาแก๊สแรงดันสูง 2 หัวเตา มีรางน้ำ โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส วัสดุสำหรับประกอบอาหาร

1.2 รายละเอียดทางเทคนิค

1.2.1 เป็นเตาแก๊สชนิด 2 หัวเตา

1.2.2 ผลิตจากสแตนเลสทั้งหมด แข็งแรง ทนทาน ไร้สนิม ตลอดอายุการใช้งาน งานประกอบและเชื่อม เรียบสวยงาม

1.2.3 หัวเตามีแรงดันสูงไม่ต่ำกว่า KB-5 จำนวน 2 ชุด พร้อมวาล์วควบคุมสำหรับเปิด-ปิดไฟหุงต้มและไฟล่อ

1.2.4 เตาไฟหัวแรง แบบหัวคู่ ไฟแรง สำหรับร้านอาหารโดยเฉพาะ ปรับไฟได้สะดวก ด้วยวาล์วหมุน

1.2.5 มีรางน้ำ และมีช่องระบายน้ำทิ้งที่หน้าเตา ช่องระบายน้ำทิ้งมีตะแกรงสแตนเลสกรองเศษอาหารลอดออกได้

1.2.6 ที่ช่องระบายน้ำทิ้งมีตะแกรงสแตนเลสกรองเศษอาหารสามารถลอดออกได้

1.2.7 มีก๊อกน้ำจำนวน 1 ชุด สามารถปรับหมุนซ้ายขวาได้ พร้อมท่อน้ำเข้า สำหรับใช้เติมน้ำขณะทำอาหาร หรือใช้ทำความสะอาดเตา

1.2.8 ขนาดของเตาไม่น้อยกว่า 70 x 120 x 80 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

1.3 รายละเอียดอื่นๆ

1.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบแก๊สและระบบน้ำเข้ากับเตาแก๊สแรงดันสูงให้พร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

1.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

2. เตาตั้งพื้นไฟฟ้า มีระบบอบและย่างด้วยไฟฟ้า จำนวน 2 ชุด

2.1 รายละเอียดทั่วไป

2.2.1.1 เป็นเตาแก๊ส 4 หัว โครงสร้างสแตนเลส อบและย่างด้วยระบบไฟฟ้า

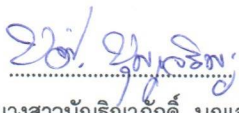
2.2 รายละเอียดทางเทคนิค

2.2.1 มีหัวเพลทไฟฟ้าจำนวน 4 หัว

2.2.1.1 จุดติดด้วยระบบไฟฟ้า

2.2.2 เตาอบไฟฟ้า มีรายละเอียด ดังนี้

2.2.2.1 เตาอบมีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 50 ลิตร สามารถอบและย่างด้วยระบบไฟฟ้า


..... ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติลักษณ์ บุญเจริญ)


..... กรรมการ
(นายอภิเชษฐ์ เพชรจัน)


..... กรรมการและเลขานุการ
(นายอัญพัสิทธิ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 4/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

2.2.2.2 ผังด้านในเตาอบเคลือบอีนาเมล

2.2.2.3 สามารถตั้งค่าอุณหภูมิเริ่มต้น 40-250 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

2.2.2.4 สามารถตั้งเวลาการปรุงอาหารได้ และควบคุมการทำงานด้วยลูกบิด

2.2.2.5 ประตูกระจกนิรภัย ป้องกันความร้อนแผ่ออกด้านนอก มีขนาดไม่น้อยกว่า 60 x 60 x 85 ซม.

(กว้าง x ยาว x สูง)

2.3 รายละเอียดอื่นๆ

2.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาตั้งพื้นไฟฟ้าพร้อมใช้งานตามที่จุฬาลักษณ์กำหนด

2.3.2 การรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

3. เตาสเต็กแก๊สหน้าเรียบ+หน้าแผ่นหยักจุดติดอัตโนมัติ จำนวน 2 ชุด

3.1 รายละเอียดทั่วไป

3.1.1 เป็นเตาสเต็กแก๊สหน้าเรียบ+หน้าแผ่นหยักจุดติดอัตโนมัติ

3.2 รายละเอียดทางเทคนิค

3.2.1 มี 2 หัวเตาจุด ภาชนะเรียบ หลังเครื่องมีช่องระบายความร้อน

3.2.2 ภาชนะเหล็กมีความหนาไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร ให้ความร้อนกระจายทั่วภาชนะ แข็งแรง ทนทาน

3.2.3 สามารถใช้กับแก๊ส LPG และมีหัวปรับแรงดัน

3.2.4 มีพื้นที่หน้าภาชนะเรียบ

3.2.5 มีพื้นที่หน้าภาชนะรองย่าง

3.3 รายละเอียดอื่นๆ

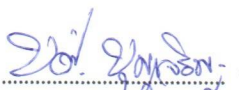
3.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบแก๊สเข้ากับเตาสเต็กให้พร้อมใช้งานตามที่จุฬาลักษณ์กำหนด

3.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

4. หม้อทอดไฟฟ้าสแตนเลสแบบ 2 หลุมทอด จำนวน 2 ชุด

4.1 รายละเอียดทั่วไป

4.1.1 เป็นหม้อทอดไฟฟ้าสแตนเลสขนาดใหญ่สำหรับ ทอดเฟรนช์ฟรายส์, ไก่ทอด, หมูทอด, ปลาทอด, ทอดมัน


ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติลักษณ์ บัญเจริญ)


กรรมการ
(นายอภิเชษฐ์ เพชรจีน)


กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 5/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

4.2 รายละเอียดทางเทคนิค

- 4.2.1 ตัวเครื่องทำจากสแตนเลสคุณภาพดี แข็งแรงทนทาน ทำความสะอาดง่าย
- 4.2.2 ทำความร้อนแบบฮีตเตอร์ควบคุมอุณหภูมิด้วยเทอร์โมสตัท
- 4.2.3 สามารถปรับความร้อนได้ 50-180 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า
- 4.2.4 อ่างทอดสแตนเลสความจุไม่น้อยกว่า 12 ลิตร
- 4.2.5 มีวาล์วถ่ายน้ำมันที่ใช้แล้ว และมีตะแกรงทอดและฝาสแตนเลส
- 4.2.6 ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 4,000 วัตต์ แรงดันไฟ 220V-50Hz

4.3 รายละเอียดอื่นๆ

- 4.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับหม้อทอดพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด
- 4.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

5. เตาทองม้วนไฟฟ้า 2 ถาด จำนวน 2 ชุด

5.1 รายละเอียดทั่วไป

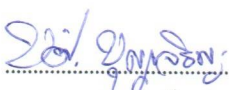
- 5.1.1 เป็นเตาสำหรับทำทองม้วนด้วยระบบไฟฟ้าแบบ 2 ถาด

5.2 รายละเอียดทางเทคนิค

- 5.2.1 ตัวเครื่องผลิตจากสแตนเลส
- 5.2.2 ทำความร้อนแบบฮีตเตอร์ควบคุมอุณหภูมิด้วยเทอร์โมสตัท
- 5.2.3 สามารถปรับความร้อนได้ 50-200 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า
- 5.2.4 ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 800 วัตต์ จำนวน 2 ตัวถาด

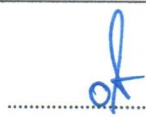
5.3 รายละเอียดอื่นๆ

- 5.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาทองม้วนพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด
- 5.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว



ประธานกรรมการ

(นางสาวบัณฑิตยาภักดิ์ บุญเจริญ)



กรรมการ

(นายอภิเชษฐ เพชรจีน)



กรรมการและเลขานุการ

(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 6/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

6. ตู้ปิ้งคอร์น ขนาดไม่น้อยกว่า 6 ออนซ์ พร้อมตู้อุ่นร้อน จำนวน 1 ชุด

6.1 รายละเอียดทั่วไป

6.1.1 เป็นตู้ปิ้งคอร์นสำหรับทำข้าวโพดคั่วโดยทำได้ทั้งแบบหวานและเค็ม พร้อมตู้อุ่นร้อน

6.2 รายละเอียดทางเทคนิค

6.2.1 เป็นตู้แบบต่อหลังคาด้านบน ตัวตู้แข็งแรง สวยงาม ทำความสะอาดง่าย

6.2.2 ทำความร้อนแบบฮีตเตอร์ควบคุมอุณหภูมิด้วยเทอร์โมสตัท

6.2.3 สามารถจุเมล็ดข้าวโพดได้ไม่น้อยกว่า 6 ออนซ์

6.2.4 ปริมาณการผลิตใช้เวลาไม่เกิน 10 นาที/ครั้ง

6.2.5 ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 800 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V-50Hz

6.3 รายละเอียดอื่นๆ

6.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้ปิ้งคอร์นพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

6.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

7. ตู้นึ่งข้าวไฟฟ้าแบบ 6 ชั้น 6 ถาด จำนวน 1 ชุด

7.1 รายละเอียดทั่วไป

7.1.1 เป็นตู้นึ่งข้าวไฟฟ้าแบบ 6 ชั้น 6 ถาด สามารถนึ่งข้าว, หุงข้าว, นึ่งปลา, นึ่งต้มยำ, นึ่งซาลาเปาและขนมจีบได้

7.2 รายละเอียดทางเทคนิค

7.2.1 ตัวเครื่องผลิตจากสแตนเลสอย่างดี ทำความสะอาดได้ง่าย

7.2.2 มีล้อสามารถเคลื่อนย้ายได้ เหมาะกับงานจัดเลี้ยง งานครัวโรงแรม ครัวโรงพยาบาล แคนทีน เป็นต้น

7.2.3 สามารถนึ่งข้าวแบบ 6 ชั้น 6 ถาด หรือมากกว่า

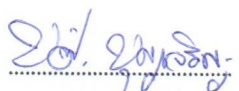
7.2.4 สามารถปรับความร้อนได้ 50-250 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

7.2.5 ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 4,000 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V-50Hz

7.3 รายละเอียดอื่นๆ

7.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้นึ่งข้าวพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

7.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว


..... ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติ ภูเจริญ)


..... กรรมการ
(นายอภิเชษฐ์ เพชรจีน)


..... กรรมการและเลขานุการ
(นายอัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 7/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

8. หม้อหุงข้าวระบบไฟฟ้าขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร จำนวน 1 ชุด

8.1 รายละเอียดทั่วไป

8.1.1 เป็นหม้อหุงข้าวสามารถทำได้ทั้งหุงข้าว ต้ม ผัด แกง และสามารถหุงข้าวได้ 50-60 จานในครั้งเดียว

8.2 รายละเอียดทางเทคนิค

8.2.1 วัสดุที่ใช้ทำหม้อสามารถป้องกันความร้อนและสนิมได้เป็นอย่างดี

8.2.2 เมื่อข้าวสุกระบบจะตัดการทำงานเอง

8.2.3 สามารถหุงข้าวได้ไม่น้อยกว่า 10 ลิตร

8.2.4 มีหุ้ที่หม้อสองข้าง สำหรับเวลาหุงเสร็จ

8.2.5 ฐานรองมีที่จุดไฟ และที่กดหุงข้าว

8.3 รายละเอียดอื่นๆ

8.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

9. เตาอบไฟฟ้าแบบ 3 ชั้น 6 ถาด จำนวน 1 ชุด

9.1 รายละเอียดทั่วไป

9.1.1 เป็นเตาอบแบบเกอร์ระบบไฟฟ้าระบบดิจิตอลและตั้งโปรแกรมได้ ใช้กำลังไฟฟ้าในการให้ความร้อน

9.2 รายละเอียดทางเทคนิค

9.2.1 โครงสร้างเป็นสแตนเลส (สแตนเลสสำหรับงานอาหาร) ทั้งด้านนอกและด้านใน

9.2.2 สามารถปรับอุณหภูมิของไฟบนไฟล่างได้ เตาอบแต่ละชั้นแยกการทำงานออกจากกัน

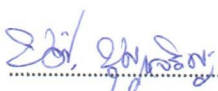
9.2.3 เป็นเตาอบระบบไฟฟ้า ขนาดไม่น้อยกว่า 3 ชั้น จำนวนไม่น้อยกว่า 6 ถาด

9.2.4 มีระบบตั้งเวลาเตือน, ระบบไฟส่องสว่างภายในเปิด/ปิดอัตโนมัติ

9.2.5 ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 6 กิโลวัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V/50Hz หรือ 380V/50Hz

9.2.6 สามารถปรับอุณหภูมิในการอบได้ 50-300 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

9.2.7 เตาอบด้านนอกมีขนาดไม่น้อยกว่า 95 x 55 x 95 เซนติเมตร (กว้าง×ยาว×สูง)



ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติลักษณ์ บุญเจริญ)



กรรมการ
(นายอภิเชษฐ์ เพชรจีน)



กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 8/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

9.3 รายละเอียดอื่นๆ

9.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาอบพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

9.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

10. เตาอุ่นไส้กรอกไฟฟ้า แบบแกนหมุน 7 แกน จำนวน 2 ชุด

10.1 รายละเอียดทั่วไป

10.1.1 เป็นเตาอุ่นไส้กรอกด้วยระบบไฟฟ้า แบบแกนหมุน 7 แกน

10.2 รายละเอียดทางเทคนิค

10.2.1 ตัวเครื่องทำจากสแตนเลส และลูกกลิ้งสแตนเลสนำความร้อน

10.2.2 มีแกนลูกกลิ้งสแตนเลส (Stainless) 7 แกน

10.2.3 สามารถปรับอุณหภูมิได้ตามต้องการ

10.2.4 เตามีขนาดไม่น้อยกว่า 45 x 25 x 15 เซนติเมตร (กว้างxยาวxสูง)

10.3 รายละเอียดอื่นๆ

10.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาอุ่นไส้กรอกพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

10.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

11. เตาย่างกึ่งอบแบบมีฝาปิด จำนวน 2 ชุด

11.1 รายละเอียดทั่วไป

11.1.1 เป็นเตาย่างกึ่งอบแบบมีฝาปิด เหมาะสำหรับย่างหมู ย่างไก่ ย่างเนื้อ ย่างปลา เป็นต้น

11.2 รายละเอียดทางเทคนิค

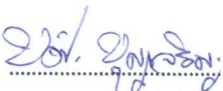
11.2.1 วัสดุทำจากสแตนเลส

11.2.2 หัวเตาให้ความร้อนสูงร้อนไว

11.2.3 มีถาดรองน้ำมัน ทำความสะอาดง่าย ตะแกรงถอดทำความสะอาดได้

11.2.4 สามารถใช้กับถังแก๊ส LPG ได้ทุกขนาด

11.2.5 เตามีขนาดไม่น้อยกว่า 35 x 35 x 15 เซนติเมตร (ยาว x กว้าง x สูง)


..... ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติภักดิ์ บุญเจริญ)


..... กรรมการ
(นายอภิเชษฐ เพชรจัน)


..... กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 9/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

11.3 รายละเอียดอื่นๆ

11.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเตาอย่างพร้อมใช้งานตามที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกำหนด

11.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

12. ตู้แช่เคาน์เตอร์สแตนเลส (แช่เย็น) จำนวน 1 ชุด

12.1 รายละเอียดทั่วไป

12.1.1 ตู้แช่เคาน์เตอร์สแตนเลส (แช่เย็น) เหมาะสำหรับแช่ผัก/ผลไม้/วัตถุดิบเพื่อเตรียมปรุงอาหาร และใช้เป็นโต๊ะเตรียมอาหารได้

12.2 รายละเอียดทางเทคนิค

12.2.1 วัสดุภายนอก ภายใน และบานประตูทำจากสแตนเลส เกรด 304 หรือเทียบเท่า

12.2.2 เป็นประตูบานทึบจำนวน 3 ประตู และมีจำนวนชั้นวางของไม่น้อยกว่า 6 ชั้น

12.2.3 มีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 500 ลิตร

12.2.4 สามารถตั้งค่าอุณหภูมิตั้งแต่ 1 ถึง 10 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

12.2.5 มีระบบควบคุมความเย็นอัตโนมัติด้วยระบบ Digital Control พร้อมหน้าจอแสดงอุณหภูมิที่หน้าตัวเครื่อง

12.2.6 มีระบบ No-Frost ไม่มีน้ำแข็งเกาะ

12.2.7 มีระบบน้ำทิ้ง ระเหยน้ำทิ้งอัตโนมัติ (Self-Evaporating)

12.2.8 มีไฟ LED สำหรับส่องสว่างภายในตู้

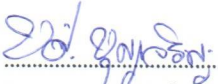
12.2.9 ใช้แรงดันไฟฟ้า 220-240V, 50-60Hz

12.2.10 ตู้มีขนาดไม่น้อยกว่า 180 x 60 x 70 เซนติเมตร (ยาว x กว้าง x สูง)

12.3 รายละเอียดอื่นๆ

12.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้พร้อมใช้งานตามที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกำหนด

12.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว


..... ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติ ฤกษ์เจริญ)


..... กรรมการ
(นายอภิเชษฐ์ เพชรจีน)


..... กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 10/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

13. ตู้แช่ทรงยืนสแตนเลสแบบ 4 ประตู (แช่แข็ง) จำนวน 1 ชุด

13.1 รายละเอียดทั่วไป

13.1.1 ตู้แช่ทรงยืนสแตนเลสแบบ 4 ประตู (แช่แข็ง) เหมาะสำหรับแช่เนื้อสัตว์ หรืออาหารแช่แข็ง

13.2 รายละเอียดทางเทคนิค

13.2.1 วัสดุภายนอก ภายใน และบานประตูทำจากสแตนเลส เกรด 304

13.2.2 เป็นประตูบานทึบจำนวน 4 ประตู และมีจำนวนชั้นวางของไม่น้อยกว่า 6 ชั้น

13.2.3 มีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 800 ลิตร

13.2.4 สามารถตั้งค่าอุณหภูมิช่องแช่แข็งตั้งแต่ -10 องศาเซลเซียส หรือน้อยกว่า

13.2.5 มีระบบควบคุมความเย็นด้วยระบบ Digital Control พร้อมหน้าจอแสดงอุณหภูมิที่หน้าตู้เครื่อง

13.2.6 มีระบบ No-Frost ไม่มีน้ำแข็งเกาะ

13.2.7 มีท่อระบายน้ำทิ้ง

13.2.8 เป็นระบบ Inverter หรือดีกว่า

13.2.9 มีไฟ LED สำหรับส่องสว่างภายในตู้

13.2.10 มีล้อเลื่อนเพิ่มความสะดวกในการเคลื่อนย้าย

13.2.11 ใช้แรงดันไฟฟ้า 220-240V, 50-60Hz หรือดีกว่า

13.2.12 ตู้มีขนาดไม่น้อยกว่า 100 x 50 x 165 เซนติเมตร (ยาว x กว้าง x สูง)

13.3 รายละเอียดอื่นๆ

13.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้แช่พร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

13.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

14. ตู้แช่โชว์เนื้อสัตว์พร้อมถาดไม่น้อยกว่า 15 ใบ จำนวน 1 ชุด

14.1 รายละเอียดทั่วไป

14.1.1 เป็นตู้แช่โชว์เนื้อสัตว์พร้อมถาดไม่น้อยกว่า 15 ใบ เหมาะสำหรับแช่เนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ

14.2 รายละเอียดทางเทคนิค

14.2.1 เป็นตู้แช่โชว์เนื้อสัตว์ มีถาดไม่น้อยกว่า 15 ใบ


ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติภูมิภักดิ์ บุญเจริญ)


กรรมการ
(นายอภิเชษฐ เพชรจีน)


กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 11/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

14.2.2 มีขนาดความจุช่องบนไม่น้อยกว่า 300 ลิตร และช่องล่างไม่น้อยกว่า 200 ลิตร

14.2.3 ความจุช่องบนสามารถทำความเย็นได้ไม่น้อยกว่า -5 องศาเซลเซียส และความจุช่องล่างสามารถทำความเย็นได้ไม่น้อยกว่า -15 องศาเซลเซียส

14.2.4 มีไฟ LED สำหรับส่องสว่างภายในตัวตู้

14.2.5 มีล้อเลื่อนเพิ่มความสะดวกในการเคลื่อนย้าย

14.2.6 ใช้แรงดันไฟฟ้า 220-240V, 50-60Hz หรือดีกว่า

14.2.7 ตู้มีขนาดไม่น้อยกว่า 190 x 90 x 90 เซนติเมตร (กว้าง x ลึก x สูง)

14.3 รายละเอียดอื่นๆ

14.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้แช่พร้อมใช้งานตามที่จุติวิทยาลัยกำหนด

14.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

15. ตู้แช่เย็นเครื่องตีแบบ 3 ประตู จำนวน 1 ชุด

15.1 รายละเอียดทั่วไป

15.1.1 เป็นตู้แช่เย็นเครื่องตีแบบ 3 ประตู เหมาะสำหรับแช่เครื่องตี นม น้ำผลไม้ เป็นต้น

15.2 รายละเอียดทางเทคนิค

15.2.1 เป็นตู้แช่เย็นเครื่องตีมีชั้นวางสินค้าไม่น้อยกว่า 15 ชั้น และปรับระดับได้

15.2.2 มีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 1,000 ลิตร หรือไม่น้อยกว่า 38 คิว

15.2.3 สามารถทำอุณหภูมิความเย็นตั้งแต่ 1 ถึง 10 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

15.2.4 ภายในตู้ใช้ฉนวนใยหินเคลือบสีทนทานต่อการกัดกร่อน ไม่เป็นสนิม

15.2.5 มีตัวปรับอุณหภูมิแบบ Digital Control มีตัวเลขโชว์อุณหภูมิด้านหน้าตู้

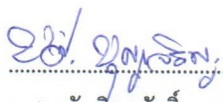
15.2.6 มีพัดลมระบายความร้อนไม่น้อยกว่า 4 ตัว

15.2.7 ใช้น้ำยาทำความเย็น R-290 เทียบเท่าหรือดีกว่า

15.2.8 มีไฟ LED สำหรับส่องสว่างภายในตัวตู้

15.2.9 มีล้อเลื่อนเพิ่มความสะดวกในการเคลื่อนย้าย

15.2.10 ตู้มีขนาดไม่น้อยกว่า 140 x 45 x 175 เซนติเมตร (กว้าง x ลึก x สูง)


..... ประธานกรรมการ
(นางสาวบัณฑิตฐาภักดิ์ บุญเจริญ)


..... กรรมการ
(นายอภิเชษฐ์ เพชรจัน)


..... กรรมการและเลขานุการ
(นายอัษฎพิสิทธิ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 12/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

15.3 รายละเอียดอื่นๆ

15.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับตู้แช่พร้อมใช้งานตามที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกำหนด

15.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

16. ถังต้มน้ำไฟฟ้าดิจิตอลขนาดไม่น้อยกว่า 21 ลิตร จำนวน 2 ชุด

16.1 รายละเอียดทั่วไป

16.1.1 เป็นถังต้มน้ำระบบไฟฟ้าแบบดิจิตอลมีไฟแสดงอุณหภูมิเป็นตัวเลขและสามารถกดปุ่มในการทำงานต่างๆได้

16.2 รายละเอียดทางเทคนิค

16.2.1 ควบคุมอุณหภูมิด้วยระบบไมโครโปรเซสเซอร์สามารถควบคุมอุณหภูมิได้อย่างแม่นยำ ใช้งานง่าย ทนทาน

16.2.2 ถังต้มน้ำร้อนไฟฟ้ามีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร

16.2.3 ปริมาตรความจุไม่น้อยกว่า 20 ลิตร

16.2.4 ภายนอกตัวถังเหนือก๊อกน้ำ มีลูกกลิ้งในหลอดแก้วใส สามารถแสดงระดับน้ำในถัง

16.2.5 มีระบบล๊อคและปลดล๊อคปุ่ม ช่วยป้องกันการกดปุ่มโดยไม่ตั้งใจ

16.2.6 มีหูหิ้วที่ตัวถังต้มน้ำสองข้าง สำหรับเคลื่อนย้ายได้สะดวก

16.2.7 มีชุดหุ้มถังกันความร้อน เพื่อป้องกันความร้อนจากการสัมผัสตัวถังเคลือบ

16.2.8 ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 2,000 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220-240V, 50-60Hz

16.3 รายละเอียดอื่นๆ

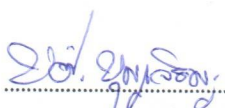
16.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับถังต้มน้ำพร้อมใช้งานตามที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกำหนด

16.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

17. เครื่องเตรียมอาหารอเนกประสงค์ บด หั่น สับ ซอย จำนวน 2 ชุด

17.1 รายละเอียดทั่วไป

17.1.1 เป็นเครื่องเตรียมอาหารอเนกประสงค์สารพัดประโยชน์ บด หั่น สับ ซอย



ประธานกรรมการ
(นางสาวบัณฑิตยาภักดิ์ บุญเจริญ)


กรรมการ
(นายอภิเชษฐ เพชรจีน)



กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 13/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

17.2 รายละเอียดทางเทคนิค

- 17.2.1 มีใบมีดต่างๆ มีทั้งหมดไม่น้อยกว่า 3 ชุด
- 17.2.2 มีปุ่มปรับความแรงการปั่นไม่น้อยกว่า 2 ระดับ พร้อมปุ่มกระแทกควบคุมการปั่นได้
- 17.2.3 ชุดใบมีดบดและสไลด์ทำจากสแตนเลสแท้ ปลอดภัย แข็งแรง ถอดล้างทำความสะอาดง่าย
- 17.2.4 โถปั่นทำจากพลาสติก แข็งแรง
- 17.2.5 ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 300 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

17.3 รายละเอียดอื่นๆ

- 17.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องเตรียมอาหารพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด
- 17.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

18. ไมโครเวฟระบบอุ่นและย่างขนาดไม่น้อยกว่า 23 ลิตร จำนวน 2 ชุด

18.1 รายละเอียดทั่วไป

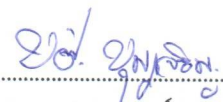
18.1.1 เป็นไมโครเวฟระบบอุ่นและย่างสามารถปรุงอาหารที่หลากหลายโดยแต่ละเพียงแค่ปุ่มเดียว ช่วยประหยัด เวลาในการเตรียมอาหาร

18.2 รายละเอียดทางเทคนิค

- 18.2.1 เป็นไมโครเวฟระบบอุ่นและย่างมีขนาดความจุขนาดไม่น้อยกว่า 23 ลิตร
- 18.2.2 สามารถเลือกปรับระดับความร้อนได้ 4 ระดับ หรือมากกว่า
- 18.2.3 สามารถตั้งเวลาในการทำอาหารได้สูงสุด 60 นาที หรือดีกว่า
- 18.2.4 ภายในติดตั้งเซรามิก (Ceramic Inside) มีความทนทาน ป้องกันรอยขีดข่วน และทำความสะอาดได้ง่าย
- 18.2.5 มีหน้าจอแสดงผล LED ช่วยให้ติดตามผลการทำงานได้ทันที
- 18.2.6 ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 1,000 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

18.3 รายละเอียดอื่นๆ

- 18.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับไมโครเวฟพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด
- 18.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว


..... ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติ บุญเจริญ)


..... กรรมการ
(นายอภิเชษฐ์ เพชรจีน)


..... กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 14/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

19. เครื่องผสมอาหาร ขนาด 5 ควอทช์ จำนวน 2 ชุด

19.1 รายละเอียดทั่วไป

19.1.1 เป็นเครื่องผสมอาหารระบบฟันเฟืองและระบบมอเตอร์ในการขับเคลื่อน

19.2 รายละเอียดทางเทคนิค

19.2.1 มีปุ่มปรับระดับความเร็ว 7 ระดับ หรือดีกว่า

19.2.2 มีระบบล๊อคนิรภัย ล็อคตัวล็อกอย่างปลอดภัยในการประกอบอาหาร

19.2.3 ตัวเครื่องทำด้วยโลหะมันวาว ป้องกันสนิม แข็งแรงทนทาน

19.2.4 มี Sensor เพื่อป้องกันการใช้งาน Overload

19.2.5 ในชุดประกอบด้วย

19.2.5.1 อ่างผสมทำจากสแตนเลส ขนาด 5 ควอทช์ พร้อมหูจับ จำนวน 1 ใบ

19.2.5.2 หัวตี 3 แบบ (ตะกร้อ, ใบไม้, เกลียว) หรือ ตะขอ

19.2.5.3 ฝาครอบกันกระเด็น

19.2.6 กำลังมอเตอร์มีขนาดไม่น้อยกว่า 250 วัตต์

19.2.7 ใช้แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

19.3 รายละเอียดอื่นๆ

19.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องผสมอาหารพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

19.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

20. เครื่องจ่ายน้ำหวานขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร แบบ 4 โถ จำนวน 1 ชุด

20.1 รายละเอียดทั่วไป

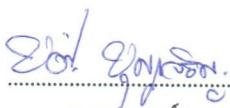
20.1.1 เป็นเครื่องจ่ายน้ำหวานขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร แบบ 4 โถ

20.2 รายละเอียดทางเทคนิค

20.2.1 เครื่องจ่ายบรรจุน้ำได้แห้งสะอาดไม่น้อยกว่า 10 ลิตร จำนวน 4 โถ

20.2.2 ตัวเครื่องทำจากสแตนเลส สวยงาม ทำความสะอาดได้ง่าย ตัวถังถอดล้างได้

20.2.3 ตัวโถทำจากพลาสติกอย่างหนา



ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติภูมิภักดิ์ บุญเจริญ)



กรรมการ
(นายอภิเชษฐ เพชรเงิน)



กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 15/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

20.2.4 มีระบบทำความเย็นในตัว

20.2.5 มีใบกวนทำให้ความเย็นทั่วโถ

20.2.6 สวิตช์ทำความเย็นและสวิตช์ใบกวนแยกจากกัน

20.2.7 ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 400 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

20.2.8 เครื่องจ่ายมีขนาดไม่น้อยกว่า 30 x 30 x 50 เซนติเมตร (กว้าง x ลึก x สูง)

20.3 รายละเอียดอื่นๆ

20.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องจ่ายน้ำหวานพร้อมใช้งานตามที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกำหนด

20.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

21. เครื่องบดน้ำแข็งไฟฟ้าสแตนเลส

จำนวน 2 ชุด

21.1 รายละเอียดทั่วไป

21.1.1 เป็นเครื่องบดน้ำแข็งไฟฟ้าสแตนเลสโดยความสามารถใช้ได้กับน้ำแข็งยูนิตและน้ำแข็งป่นได้

21.2 รายละเอียดทางเทคนิค

21.2.1 มีใบมีด 2 ใบหรือดีกว่า

21.2.2 โครงสร้างผลิตจากเหล็กและถาดรองน้ำแข็งทำจากสแตนเลส

21.2.3 กำลังมอเตอร์มีขนาดไม่น้อยกว่า 150 วัตต์

21.2.4 การหมุนของมอเตอร์ไม่น้อยกว่า 1,000 รอบต่อนาที

21.2.5 สามารถบดน้ำแข็งได้ไม่น้อยกว่า 100 กิโลกรัมต่อชั่วโมง

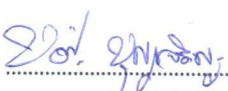
21.2.6 มีระบบตัดไฟฟ้าของมอเตอร์ ในกรณีใช้งานเกินกำลัง

21.2.7 ใช้แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

21.3 รายละเอียดอื่นๆ

21.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องบดน้ำแข็งพร้อมใช้งานตามที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกำหนด

21.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว



ประธานกรรมการ
(นางสาวบัณฑิตยาภักดิ์ บุญเจริญ)



กรรมการ
(นายอภิเชษฐ เพชรจีน)



กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 16/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

22. เครื่องอัดไส้กรอกชนิดมือหมุนขนาดไม่น้อยกว่า 2 ลิตร จำนวน 2 ชุด

22.1 รายละเอียดทั่วไป

22.1.1 เป็นเครื่องอัดไส้กรอกชนิดมือหมุนสำหรับอัดไส้กรอกหรือส่วนผสมต่างๆ

22.2 รายละเอียดทางเทคนิค

22.2.1 โครงสร้างผลิตจากสแตนเลส

22.2.2 มีความจุไม่น้อยกว่า 1.6 ลิตร

22.2.3 กระจกอัดมีขนาดไม่น้อยกว่า 1.5 เซนติเมตร

22.2.4 เครื่องอัดไส้กรอกมีขนาดไม่น้อยกว่า 40 x 15 x 15 เซนติเมตร (กว้าง x ลึก x สูง)

22.3 รายละเอียดอื่นๆ

22.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

23. เครื่องบดเนื้อ บดพริก บดกระเทียมมือหมุน จำนวน 2 ชุด

23.1 รายละเอียดทั่วไป

23.1.1 เป็นเครื่องบดเนื้อ บดพริก บดกระเทียมมือหมุน

23.2 รายละเอียดทางเทคนิค

23.2.1 โครงสร้างผลิตจากเหล็กหล่อหรือสแตนเลส

23.2.2 ขนาดปากเครื่องบดไม่น้อยกว่าเบอร์ 10

23.2.3 ตัวเล็กกระตัดรัดน้ำหนักเบา สามารถเคลื่อนที่ไปไหนได้สะดวกสบาย ทำความสะอาดได้ง่าย ปลอดภัย

23.3 รายละเอียดอื่นๆ

23.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

24. เครื่องทำวาฟเฟิลรังผึ้ง หมุนรอบแกน (โรตารี) จำนวน 2 ชุด

24.1 รายละเอียดทั่วไป

24.1.1 เป็นเครื่องทำวาฟเฟิลรังผึ้ง หมุนรอบแกน (โรตารี) สำหรับพิมพ์ขนมวาฟเฟิลทรงกลม แบบพิมพ์ลึก


..... ประธานกรรมการ
(นางสาวบัณฑิตฤกษ์ บุญเจริญ)


..... กรรมการ
(นายอภิเชษฐ เพชรจีน)


..... กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 17/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

24.2 รายละเอียดทางเทคนิค

24.2.1 สามารถพิมพ์รังผึ้งขนาดไม่น้อยกว่า 16 เซนติเมตร และแกนหมุนกลับได้ 180 องศา

24.2.2 สามารถทำความร้อน 50 - 260 องศาเซลเซียส หรือดีกว่า

24.2.3 มีแผ่นความร้อนเคลือบสาร Non-Stick ทำให้ขนมไม่ติดพิมพ์

24.2.4 สามารถตั้งเวลาได้สูงไม่น้อยกว่า 3 นาที และมีเสียงเตือนเมื่อถึงเวลาที่ตั้งไว้

24.2.5 มีถาดรองเศษอาหาร ถอดล้างทำความสะอาดง่าย

24.2.6 มีสวิตช์เปิด-ปิด ปรับอุณหภูมิและตั้งเวลาอยู่บนตัวเครื่อง

24.2.7 ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 1,300 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

24.3 รายละเอียดอื่นๆ

24.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องทำวาฟเฟิลพร้อมใช้งานตามที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกำหนด

24.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

25. เครื่องปั่นขนมปังแบบ 4 ช่อง จำนวน 2 ชุด

25.1 รายละเอียดทั่วไป

25.1.1 เป็นเครื่องปั่นขนมปังแบบ 4 ช่อง

25.2 รายละเอียดทางเทคนิค

25.2.1 ตัวเครื่องปั่นขนมปังผลิตจากสแตนเลสไม่เป็นสนิม พร้อมช่องปั่นขนมปัง 4 ช่อง

25.2.2 สามารถใส่ขนมปังแผ่นหนาได้ และสามารถเลือกปั่นขนมปังแบบให้เกรียมหน้าเดียว หรือเกรียม 2 หน้าได้

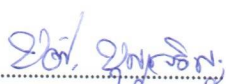
25.2.3 สามารถแยกปั่นได้ 2 แผ่นได้

25.2.4 ใช้กำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 1,800 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

25.3 รายละเอียดอื่นๆ

25.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าให้เข้ากับเครื่องปั่นขนมปังพร้อมใช้งานตามที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกำหนด

25.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว


..... ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติญาภักดิ์ บุญเจริญ)


..... กรรมการ
(นายอภิเชษฐ เพชรจีน)


..... กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 18/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

26. ชุดอ่างอุ่นอาหาร/บุฟเฟต์ จำนวน 2 ชุด

26.1 รายละเอียดทั่วไป

26.1.1 เป็นชุดอ่างอุ่นอาหาร/บุฟเฟต์

26.2 รายละเอียดทางเทคนิค

26.2.1 โครงสร้างผลิตจากสแตนเลส

26.2.2 ฝาชุดอ่างอุ่นเปิดทางได้ 90 องศา หรือสูงกว่า

26.2.3 มีขนาดความจุได้ไม่น้อยกว่า 2.5 ลิตร

26.2.4 สามารถถอดแยกชิ้นได้ สะดวกในการทำความสะดวก

26.3 รายละเอียดอื่นๆ

26.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

27. ชุดอุ่นซูปกลม/บุฟเฟต์ จำนวน 2 ชุด

27.1 รายละเอียดทั่วไป

27.1.1 เป็นชุดอุ่นซูปกลม/บุฟเฟต์

27.2 รายละเอียดทางเทคนิค

27.2.1 โครงสร้างผลิตจากสแตนเลส

27.2.2 ฝาชุดอุ่นซูปเปิดทางได้ 90 องศา หรือสูงกว่า

27.2.3 มีขนาดความจุได้ไม่น้อยกว่า 7 ลิตร

27.2.4 สามารถถอดแยกชิ้นได้ สะดวกในการทำความสะดวก

27.3 รายละเอียดอื่นๆ

27.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

26/ 2/2569 ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติลักษณ์ บัญเจริญ)

ok กรรมการ
(นายอภิเชษฐ์ เพชรจีน)

กรรมการและเลขานุการ
(นายอภัยพิสิทธิ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 19/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

28. โต๊ะประกอบอาหารสแตนเลสแบบ 2 ชั้น จำนวน 4 ชุด

28.1 รายละเอียดทั่วไป

28.1.1 เป็นโต๊ะประกอบอาหาร โครงสร้างของโต๊ะและพื้นผิวหน้าโต๊ะทำด้วยสแตนเลส

28.2 รายละเอียดทางเทคนิค

28.2.1 ขนาดของโต๊ะไม่น้อยกว่า 160 x 60 x 80 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

28.2.2 มีชั้นวางของด้านล่างโดยความหนาของเนื้อสแตนเลสชั้นวางด้านล่างไม่น้อยกว่า 0.5 มิลลิเมตร

28.2.3 ความหนาของเนื้อสแตนเลสหน้าโต๊ะด้านบนไม่น้อยกว่า 0.5 มิลลิเมตร

28.2.4 ขาโต๊ะทำด้วยสแตนเลสขากกลม ขาโต๊ะมีความหนาไม่น้อยกว่า 1.0 มิลลิเมตร มีความแข็งแรงรับน้ำหนักได้ดี และแรงสับ ต่ำ ขณะทำอาหารได้

28.3 รายละเอียดอื่นๆ

28.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

29. แก้อั้วสแตนเลสทรงสี่เหลี่ยม จำนวน 25 ตัว

29.1 รายละเอียดทั่วไป

29.1.1 เป็นแก้อั้วสแตนเลสทรงสี่เหลี่ยม ทำด้วยสแตนเลส

29.2 รายละเอียดทางเทคนิค

29.2.1 โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส ทรงสี่เหลี่ยม

29.2.2 ปลายแก้อั้ว หุ้มด้วยพลาสติกป้องกันลื่นและป้องกันพื้นเป็นรอย

29.2.3 ขนาดของแก้อั้วไม่น้อยกว่า 25 x 25 x 45 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

29.3 รายละเอียดอื่นๆ

29.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

20/2/2569

ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติภักดิ์ บุญเจริญ)

ok

กรรมการ
(นายอภิเชษฐ เพชรเงิน)

กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 20/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

30. อ่างล้าง 2 หลุม พร้อมก๊อกเดี่ยว จำนวน 2 ชุด

30.1 รายละเอียดทั่วไป

30.1.1 เป็นโถะอ่างล้างแบบ 2 หลุม โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส

30.2 รายละเอียดทางเทคนิค

30.2.1 เป็นโถะอ่างสำหรับล้างวัสดุและอุปกรณ์ในการทำอาหาร

30.2.2 พื้นและโครงสร้างทำด้วยสแตนเลส

30.2.3 มีอ่างล้างจำนวน 2 หลุมติดกัน พร้อมก๊อกน้ำ

30.2.4 มีที่พักด้านข้าง

30.2.5 หลุมซิงค์มีขนาดไม่น้อยกว่า 40 x 40 x 30 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x ลึก)

30.2.6 โถะมีขนาดไม่น้อยกว่า 70 x 150 x 80 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

30.3 รายละเอียดอื่นๆ

30.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบประปาให้เข้ากับอ่างล้างพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

30.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

31. ชั้นคว่ำจานสแตนเลส 4 ชั้น แบบซีก จำนวน 2 ชุด

31.1 รายละเอียดทั่วไป

31.1.1 เป็นชั้นสแตนเลสช่องโปร่ง สำหรับวางอุปกรณ์ ทำด้วยสแตนเลส

31.2 รายละเอียดทางเทคนิค

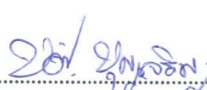
31.2.1 ขาเป็นแป๊ปกลมสแตนเลส ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว พร้อมทั้งตั้งปรับระดับได้

31.2.2 มีชั้นสำหรับวางอุปกรณ์แบบซีก ทำด้วยสแตนเลส 4 ชั้น

31.2.3 ชั้นคว่ำมีขนาดไม่น้อยกว่า 50 x 150 x 140 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

31.3 รายละเอียดอื่นๆ

31.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว


ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติภักดิ์ บุญเจริญ)


กรรมการ
(นายอภิเชษฐ เพชรจีน)


กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 21/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

32. ชั้นสแตนเลสวางของ 5 ชั้น มีล้อ จำนวน 2 ชุด

32.1 รายละเอียดทั่วไป

32.1.1 เป็นชั้นสแตนเลสวางของ 5 ชั้น มีล้อสำหรับวางอุปกรณ์ ทำด้วยสแตนเลส

32.2 รายละเอียดทางเทคนิค

32.2.1 เป็นชั้นวางของ 5 ชั้น มีล้อ ผลิตจากสแตนเลสทั้งตัว แข็งแรงทนทานต่อการใช้งาน

32.2.2 ใช้สำหรับวางเครื่องต้ม หรืออาหาร มีล้อเลื่อนสำหรับเคลื่อนย้ายได้

32.2.3 ชั้นสแตนเลสมีขนาดไม่น้อยกว่า 30 x 50 x 120 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

32.3 รายละเอียดอื่นๆ

32.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

33. ชั้นสแตนเลสเสียบถาด 15 ชั้น จำนวน 2 ชุด

33.1 รายละเอียดทั่วไป

33.1.1 เป็นชั้นสแตนเลสสำหรับเสียบถาดวางอุปกรณ์ 15 ชั้น

33.2 รายละเอียดทางเทคนิค

33.2.1 เป็นชั้นสแตนเลสเสียบถาด 15 ชั้น

33.2.2 ใช้สำหรับเสียบถาดวางอาหาร มีล้อเลื่อนสำหรับเคลื่อนย้ายได้

33.2.3 สามารถใส่ถาดขนาดไม่น้อยกว่า 40 x 60 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว)

33.2.4 ชั้นสแตนเลสมีขนาดไม่น้อยกว่า 45 x 60 x 170 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

33.3 รายละเอียดอื่นๆ

33.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

34. ตู้เก็บอุปกรณ์ครัวสแตนเลส จำนวน 2 ชุด

34.1 รายละเอียดทั่วไป

34.1.1 เป็นตู้เก็บวัสดุอุปกรณ์ โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส

20/2569

ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติภักดี บุญเจริญ)

ok

กรรมการ
(นายอภิเชษฐ เพชรจีน)

กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

34.2 รายละเอียดทางเทคนิค

34.2.1 โครงสร้างตู้ทำด้วยสแตนเลส

34.2.2 มีชั้นวางของภายในไม่น้อยกว่า 2 ชั้น

34.2.3 ประตูแบบบานเลื่อน

34.2.4 ตู้มีขนาดไม่น้อยกว่า 40 x 120 x 60 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

34.3 รายละเอียดอื่นๆ

34.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

35. เครื่องดูดควันแบบกระโจมติดผนังสแตนเลส จำนวน 4 ชุด

35.1 รายละเอียดทั่วไป

35.1.1 เป็นเครื่องดูดควันแบบกระโจม ใช้สำหรับดูดควันในการประกอบอาหาร

35.2 รายละเอียดทางเทคนิค

35.2.1 เครื่องดูดควันมีขนาดความยาวไม่น้อยกว่า 90 เซนติเมตร โครงสร้างสแตนเลสง่ายต่อการดูแลรักษา

35.2.2 มีฟิลเตอร์สแตนเลส ช่วยกรองไขมันจากควัน

35.2.3 มีมอเตอร์ดูดอากาศไม่น้อยกว่า 1 ตัว ให้แรงดูดไม่น้อยกว่า 1,500 ลูกบาศก์เมตร/ชั่วโมง

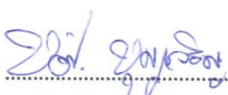
35.2.4 สามารถปรับระดับแรงดูดได้

35.2.5 มีหลอดไฟส่องแสงสว่าง

35.3 รายละเอียดอื่นๆ

35.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบไฟฟ้าและติดตั้งแบบเจาะช่องระบายอากาศออกนอกอาคารพร้อมใช้งานตามที่จุดวิทยาลัยกำหนด

35.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว



ประธานกรรมการ

(นางสาวบัญญัติภักดิ์ บุญเจริญ)



กรรมการ

(นายอภิเชษฐ เพชรจีน)



กรรมการและเลขานุการ

(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 23/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

36. เครื่องชงวีพร้อมอย่างความจุไม่น้อยกว่า 25 ลิตร จำนวน 2 ชุด

36.1 รายละเอียดทั่วไป

36.1.1 เป็นเครื่องที่ทำให้เนื้อสัตว์สุกโดยที่สามารถควบคุมอุณหภูมิ และระดับความสุกของเนื้อสัตว์ได้อย่างแม่นยำ และยังรักษาความชุ่มฉ่ำของเนื้อได้เป็นอย่างดี

36.2 รายละเอียดทางเทคนิค

36.2.1 เครื่องชงวีรองรับปริมาณน้ำไม่น้อยกว่า 50 ลิตร

36.2.2 มีค่าความแม่นยำ ± 0.5 °C หรือดีกว่า

36.2.3 สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ 5-95 °C หรือดีกว่า

36.2.4 สามารถควบคุมเวลาในการชงได้ 5 นาที ถึง 99 ชั่วโมง หรือดีกว่า

36.2.5 สามารถเลือกอุณหภูมิได้ทั้งองศาเซลเซียสและองศาฟาเรนไฮต์

36.2.6 ใช้กำลังไฟไม่น้อยกว่า 1,200 วัตต์ แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

36.2.7 อ่างชงวีความจุไม่น้อยกว่า 25 ลิตร พร้อมสเกลบอกปริมาตรข้างอ่าง

36.2.8 ขนาดอ่างชงวีมีขนาดไม่น้อยกว่า 20 x 40 x 15 เซนติเมตร (กว้าง x ยาว x สูง)

36.2.9 ถังชงวีขนาด 10x15 เซนติเมตร จำนวน 100 ใบ

36.2.10 ถังชงวีขนาด 25x30 เซนติเมตร จำนวน 100 ใบ

36.3 รายละเอียดอื่นๆ

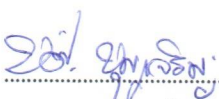
36.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

37. ชุดติดตั้งระบบแก๊สในครัว จำนวน 1 ระบบ

37.1 รายละเอียดทั่วไป

37.1.1 ผู้เสนอราคาจะต้องดำเนินการออกแบบวางระบบแก๊ส พร้อมทำการติดตั้งใช้งานตามความเหมาะสมของห้องครัวและเพียงพอต่อการใช้งานของเครื่องใช้อุปกรณ์แก๊สในการปรุงอาหาร

37.1.2 ผู้เสนอราคาต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001:2015 ด้านบริการหลังการขายเพื่อเป็นประโยชน์ในด้านการบริการหลังการขาย และการซ่อมบำรุงรักษา



ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติลักษณ์ บุญเจริญ)



กรรมการ
(นายอภิเชษฐ์ เพชรจีน)



กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 24/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

37.2 รายละเอียดทางเทคนิค

37.2.1 จัดให้มีถังแก๊สขนาด 48 กิโลกรัม จำนวน 4 ถัง มีพื้นที่จัดวางในที่เหมาะสม ภายนอกอาคารมีรั้วป้องกันรอบบริเวณทำด้วยโลหะแข็งแรง ถังแก๊สทำด้วยเหล็กเหนียวทนทาน และมีช่องว่างสำหรับสามารถล้วงมือเข้าไปปิดวาล์วควบคุมได้ หากในกรณีฉุกเฉิน พร้อมกุญแจล็อก

37.2.2 จัดให้มีการเดินท่อแก๊สโดยใช้ท่อแก๊ส ใช้สำหรับแก๊สโดยเฉพาะจากถังแก๊สเข้าสู่ห้องครัว

37.2.3 ท่อ Main ต้องมี Safety relief value ทั้ง 2 ด้าน

37.2.4 ชุด Regulator จะต้องมีความ capacity เพียงพอ จะต้องเป็นชุด Double (คู่) และมีวาล์วควบคุมทั้งสองด้าน

37.2.5 มีระบบป้องกันเตือนแก๊สรั่ว และได้มีการรับรองมาตรฐานจากธุรกิจพลังงาน

37.2.6 มีชุด control ระหว่างเครื่องเตือนแก๊สรั่วและชุดปิดเปิดแก๊สอัตโนมัติ (solenoid valve)

37.2.7 Valve ที่ใช้ชุด station หรือภายในจะต้องเป็น valve สำหรับ LPG โดยเฉพาะ

37.2.8 Valve ชุด pigtail จะต้องเป็น check valve เท่านั้น

37.2.9 มีระบบวาล์วฉุกเฉินภายในห้องครัว ในเวลาเกิดเหตุฉุกเฉินสามารถทำการปิดระบบได้ทั้งระบบ

37.2.10 จัดให้สายอ่อนเข้าเตาแก๊ส ใช้เป็นอุปกรณ์เชื่อมต่อระหว่างเครื่องปรับความดันก๊าซที่หัวถังหรือต่อกับเครื่องใช้โดยใช้สายพีวีซี ที่ใช้สำหรับก๊าซ LPG

37.2.11 จะต้องมีส่วน By pass สำหรับเมื่อเกิดเหตุชุดควบคุมอัตโนมัติเสีย

37.2.12 จะต้องมีส่วน Panel control ควบคุมระหว่างเครื่องเตือนแก๊สรั่วและชุดควบคุมอัตโนมัติ

37.3 รายละเอียดอื่นๆ

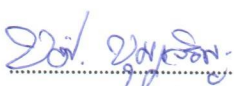
37.3.1 ผู้เสนอราคาต้องเดินระบบติดตั้งระบบแก๊สพร้อมใช้งานตามที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยกำหนด

37.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

38. ชุดติดตั้งระบบไฟฟ้าในครัว จำนวน 1 ระบบ

38.1 รายละเอียดทั่วไป

38.1.1 ผู้เสนอราคาจะต้องดำเนินการออกแบบวางระบบไฟฟ้า พร้อมทำการติดตั้งใช้งานตามความเหมาะสมของห้องครัวและเพียงพอต่อการใช้งานของเครื่องใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าในการปรุงอาหาร



ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติ ภูมิเจริญ)



กรรมการ
(นายอภิเชษฐ์ เพชรจีน)



กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 25/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

38.1.2 ผู้เสนอราคาต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001:2015 ด้านบริการหลังการขายเพื่อเป็นประโยชน์ในด้านการบริการหลังการขาย และการซ่อมบำรุงรักษา

38.2 รายละเอียดทางเทคนิค

- 38.2.1 ติดตั้งระบบแรงดัน 220V หรือ 380V ตามชนิดของอุปกรณ์ไฟฟ้าให้เหมาะสม
- 38.2.2 ขนาดของสายไฟ สามารถทนต่อแรงดันและกระแสไฟฟ้าตามชนิดของครุภัณฑ์
- 38.2.3 ติดตั้งตู้ควบคุมพร้อมระบบ Safety เพื่อป้องกันไฟฟ้าดูด ตามชนิดของครุภัณฑ์
- 38.2.4 ติดตั้ง Main อุปกรณ์ Safety
- 38.2.5 ติดตั้งระบบแสงสว่าง ที่เพียงพอต่อขนาดของห้องปฏิบัติงาน
- 38.2.6 ติดตั้งระบบปลั๊กไฟฟ้าชนิดมีกราวด์ ที่เพียงพอต่อขนาดของห้องปฏิบัติงาน

38.3 รายละเอียดอื่นๆ

- 38.3.1 ตำแหน่งการติดตั้งระบบไฟฟ้าจะต้องเป็นไปตามจุดของครุภัณฑ์ที่กำหนด
- 38.3.2 การติดตั้งต้องคำนึงถึงความเหมาะสม และสามารถซ่อมบำรุงได้สะดวก
- 38.3.3 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

39. ชุดติดตั้งระบบประปาและน้ำทิ้งในครัว จำนวน 1 ระบบ

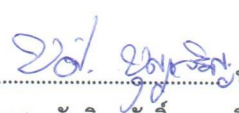
39.1 รายละเอียดทั่วไป

39.1.1 ผู้เสนอราคาจะต้องดำเนินการออกแบบวางระบบน้ำประปาและน้ำเสีย พร้อมทำการติดตั้งการใช้งานตามความเหมาะสมของห้องครัวและเพียงพอต่อการใช้งานของเครื่องใช้อุปกรณ์น้ำประปาในการปรุงอาหาร

39.1.2 ผู้เสนอราคาต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001:2015 ด้านบริการหลังการขายเพื่อเป็นประโยชน์ในด้านการบริการหลังการขาย และการซ่อมบำรุงรักษา

39.2 รายละเอียดทางเทคนิค

- 39.2.1 ติดตั้งระบบท่อน้ำประปา ตามจุดแต่ละชนิด แต่ละขนาดของครุภัณฑ์
- 39.2.2 ติดตั้งระบบท่อน้ำประปา พร้อมก๊อกน้ำตามความเหมาะสมของการใช้งานตามขนาดของห้องปฏิบัติการ
- 39.2.3 ติดตั้งท่อน้ำทิ้งลงถังดักไขมันขนาดไม่น้อยกว่า 40 ลิตร และเชื่อมต่อกับบ่อบำบัดน้ำเสียของทางวิทยาลัย
- 39.2.4 ติดตั้งชุดควบคุม วาล์วน้ำ สำหรับห้องปฏิบัติการ เพื่อใช้ควบคุมการปิด เปิดระบบน้ำประปา


..... ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติภักดี บุญเจริญ)


..... กรรมการ
(นายอภิเชษฐ เพชรจีน)


..... กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 26/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

39.3 รายละเอียดอื่นๆ

39.3.1 ตำแหน่งการติดตั้งระบบน้ำประปาจะต้องเป็นไปตามตำแหน่งของครุภัณฑ์ที่วิทยาลัยกำหนด

39.3.2 การติดตั้งต้องคำนึงถึงความเหมาะสม และสามารถซ่อมบำรุงได้สะดวก

39.3.3 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

40. เครื่องปรับอากาศขนาดไม่น้อยกว่า 36,000BTU จำนวน 3 ชุด

40.1 รายละเอียดทั่วไป

40.1.1 เป็นเครื่องปรับอากาศชนิดแยกส่วนแบบตั้งพื้นหรือแบบแขวน

40.2 รายละเอียดทางเทคนิค

40.2.1 เป็นเครื่องปรับอากาศที่ประกอบสำเร็จรูปจากโรงงาน

40.2.2 เครื่องปรับอากาศมีขนาดไม่น้อยกว่า 36,000 BTU

40.2.3 ใช้น้ำยาระบบ R22 หรือ R-32 หรือ R-410a

40.2.4 ได้รับรองการประหยัดพลังงานไฟฟ้าที่ติดฉลากแสดงประสิทธิภาพระดับเบอร์ 5

40.2.5 เครื่องปรับอากาศได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (ม.อ.ก.)

40.2.6 ระบบควบคุมการทำงานด้วยรีโมทชนิดมีสาย

40.2.7 เป็นเครื่องปรับอากาศที่ประกอบสำเร็จรูปทั้งชุดทั้งหน่วยส่งความเย็นและหน่วยระบายความร้อนจากโรงงาน

เดียวกัน

40.2.8 ชนิดคอมเพรสเซอร์เป็นชนิดโรตารี หรือดีกว่า

40.2.9 ใช้แรงดันไฟฟ้า 220V, 50Hz

40.3 รายละเอียดอื่นๆ

40.3.1 บริษัทผู้เสนอราคาต้องทำการติดตั้งให้สามารถพร้อมใช้งาน

40.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว



ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติภักดิ์ บุญเจริญ)



กรรมการ
(นายอภิเชษฐ์ เพชรจีน)



กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 27/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

41. โทรทัศน์ LED (Smart TV) ขนาดไม่น้อยกว่า 65 นิ้ว จำนวน 1 เครื่อง

41.1 รายละเอียดทั่วไป

41.1.1 จอภาพแสดงผล LED TV 65"

41.2 รายละเอียดทางเทคนิค

41.2.1 จอภาพเป็นแบบ Hospitality TV หรือ Professional TV หรือ Commercial TV

41.2.2 ขนาดจอภาพ Smart TV ขนาดไม่ต่ำกว่า 65 นิ้ว

41.2.3 เป็นจอแสดงผลหลอดภาพชนิด LED Backlight

41.2.4 จอภาพความละเอียดภาพไม่น้อยกว่า 3,840 x 2,160 พิกเซล

41.2.5 มีช่องต่อ HDMI ไม่น้อยกว่า 3 ช่อง (รองรับ จำนวน 1 ช่อง) เพื่อเชื่อมต่อสัญญาณภาพและเสียง

41.2.6 มีช่องต่อ USB ไม่น้อยกว่า 2 ช่อง รองรับไฟล์ ภาพ , เพลง และ ภาพยนต์

41.2.7 มีระบบปฏิบัติการแบบ Harmony OS หรือ Tizen OS หรือ Linux OS หรือ VIDAA OS

41.2.8 สามารถเชื่อมต่อ Wi-Fi และ มีช่องต่อ Ethernet (RJ45 LAN) จำนวน 1 ช่อง สำหรับเชื่อมต่อ Network หรือ Internet

41.2.9 มีช่องต่อ Ethernet Bridge (LAN-Out) จำนวน 1 ช่อง สำหรับต่อพ่วงออก Network หรือ Internet

41.2.10 รองรับการเชื่อมต่อ Microsoft Office 365 on TV ผ่านระบบอินเทอร์เน็ต และรองรับการเชื่อมต่อ Keyboard , Mouse เพื่อใช้งานควบคุมระบบต่างๆในจอภาพ

41.2.11 รองรับระบบ PC On TV การเชื่อมต่อภาพและเสียงจากคอมพิวเตอร์ ผ่านระบบเครือข่ายภายในแบบ Remote Desktop ขึ้นใช้งานบนทีวีได้

41.2.12 รองรับระบบสะท้อนหน้าจอไร้สาย จากมือถือ แบบ android และ โน้ตบุ๊กระบบ windows 10 หรือ 11 ภาพและเสียงขึ้นทีวี โดยเชื่อมต่อผ่าน Wi-Fi ตรงไม่ต้องลงโปรแกรมเพิ่มเติม

41.3 รายละเอียดอื่น ๆ

41.3.1 มีการรับประกันแบบซ่อมถึงหน่วยงาน (On-site service) ฟรีค่าแรงและอะไหล่ รวมอย่างน้อย 3 ปี โดยมีหนังสือรับรองจากเจ้าของผลิตภัณฑ์

41.3.2 มีหนังสือรับรองศูนย์บริการดูแลระบบบริหารงานโดยเจ้าของผลิตภัณฑ์ เปิดบริการครอบคลุมประเทศไทยไม่น้อยกว่า 40 ศูนย์ โดยมีที่อยู่ระบุชัดเจน



ประธานกรรมการ

(นางสาวบัณฑิตลักษณ์ บัญเจริญ)



กรรมการ

(นายอภิเชษฐ์ เพชรจีน)



กรรมการและเลขานุการ

(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 28/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

41.3.3 สินค้าที่นำมาขายต้องเป็นสินค้าที่ผลิตจากโรงงานของตนเองโดยมีเยื่อหุ้มเดียวกับโรงงานผู้ผลิต ไม่ใช่สินค้าที่สั่งผลิตหรือปลอมแปลงมาเพื่อตีตราขายให้ตรงกับข้อกำหนดของวิทยาลัย โดยใช้เป็นเอกสาร ISO 9001 ของโรงงานเป็นการยืนยันชื่อของโรงงานในเอกสาร หรือเอกสารเทียบเท่า หรือดีกว่า

41.3.4 มีหนังสือแต่งตั้งรับรองจากเจ้าของผลิตภัณฑ์เพื่อเข้างานโดยมีระบุชื่องานโครงการ และชื่อรุ่นสินค้าชัดเจน มีการรับรองอยู่ในสายการผลิตเป็นของใหม่ที่ไม่ผ่านการใช้งานมาก่อน

41.3.5 รับประกันสินค้าไม่น้อยกว่า 1 ปี

42. เครื่องคอมพิวเตอร์ประมวลผลแบบพกพา จำนวน 1 เครื่อง

42.1 รายละเอียดทั่วไป

42.1.1 ได้รับการรับรองมาตรฐานระบบคุณภาพ ISO 9001 และ ISO 14001 Series

42.1.2 ได้รับการรับรองมาตรฐานการแผ่กระจายของแม่เหล็กไฟฟ้าจากสถาบันได้รับการยอมรับจากนานาชาติ เช่น FCC พร้อมเอกสารรับรอง

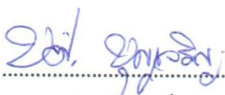
42.1.3 ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยจากสถาบันที่ได้รับการยอมรับจากนานาชาติ เช่น UL พร้อมเอกสารรับรอง

42.1.4 ได้รับการรับรองมาตรฐานการประหยัดพลังงาน Energy Star พร้อมเอกสารรับรอง

42.1.5 ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อม EPEAT Rating ที่อยู่ในกลุ่มประเทศสหรัฐอเมริกา และสามารถสืบค้นได้จาก www.epeat.net พร้อมเอกสารรับรอง

42.1.6 ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความทนทานของตัวเครื่องต่อการใช้งานสภาวะแวดล้อมต่างๆ แบบ MIL-STD-810H พร้อมเอกสารรับรอง

42.1.7 บริษัทผู้เสนอราคาต้องมีหนังสือแต่งตั้งตัวแทนจำหน่ายโดยตรงจากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์ หรือ บริษัทผู้ผลิตที่มีสาขาในประเทศไทย



ประธานกรรมการ

(นางสาวบัณฑิตญาภักดิ์ บุญเจริญ)



กรรมการ

(นายอภิเชษฐ เพชรจีน)



กรรมการและเลขานุการ

(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 29/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

42.2 รายละเอียดทางเทคนิค

42.2.1 หน่วยประมวลผลกลาง (CPU) ที่มีจำนวนไม่น้อยกว่า 4 แกนหลัก (4 core) และหน่วยความจำเสมือนไม่น้อยกว่า 8 แกน (8 Threads) ที่มีความเร็วสัญญาณนาฬิกาสูงสุดไม่น้อยกว่า 4.3 GHz หรือดีกว่า มีหน่วยความจำแบบ Cache Memory รวมในระดับ (Level) เดียวกัน ขนาดไม่น้อยกว่า 8 MB

42.2.2 ระบบ Bios ของเครื่องคอมพิวเตอร์ต้องมีเครื่องหมายการค้าเดียวกันกับผลิตภัณฑ์ที่เสนอ และต้องสามารถแสดงหมายเลขเครื่อง (Serial Number) ที่ตรงกับหมายเลขที่ติดมากับตัวเครื่องได้

42.2.3 มีหน่วยความจำหลัก (Memory) ชนิด DDR4 3200 MHz หรือดีกว่า ขนาดไม่น้อยกว่า 8 GB หรือสูงกว่า และมี Slots วางสำหรับเพิ่มขยายหน่วยความจำได้ไม่น้อยกว่า 2 ช่อง และสามารถเพิ่มขยายได้สูงสุดไม่น้อยกว่า 64 GB

42.2.4 มีหน่วยความจำสำรอง (Hard Disk) ชนิด Solid State Drive แบบ M.2 PCIe Gen 4 ที่มีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 256 GB จำนวน 1 หน่วย

42.2.5 ตัว Keyboard มีระบบ Spill Resistant เพื่อป้องกันอุปกรณ์ภายในตัวเครื่องจากการทำน้ำหกใส่

42.2.6 มีอุปกรณ์ชี้ตำแหน่ง (Pointing Device) แบบ Multi-Touchpad หรือดีกว่า

42.2.7 มีส่วนเชื่อมต่อกับระบบเครือข่าย (Network Interface) ชนิดความเร็ว 10/100/1000 Mbps ตามมาตรฐาน RJ-45 จำนวน 1 Port

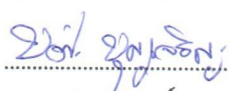
42.2.8 มีช่องสัญญาณเชื่อมต่อแบบอนุกรมตามมาตรฐาน USB รวมกันไม่น้อยกว่า 3 ช่อง โดยเป็นแบบ USB 3.0 Type A หรือดีกว่าไม่น้อยกว่า 2 ช่อง แบบ USB 3.0 Type C หรือดีกว่าไม่น้อยกว่า 1 ช่อง

42.2.9 มีช่องสัญญาณเชื่อมต่อแสดงผลภายนอกแบบ HDMI ที่ติดตั้งบนแผงวงจรหลักอย่างละ 1 พอร์ต

42.2.10 มี Internal Media Card Reader แบบ 4-in-1 ที่สามารถอ่าน Card แบบ MMC, SD, SDHC, SDXC ได้

42.2.11 มี Hardware หรือ Firmware ทำหน้าที่เข้ารหัสและถอดรหัสข้อมูลโดยเฉพาะตามมาตรฐาน TPM 2.0 (Trusted Platform Module) หรือดีกว่าติดตั้ง (Build-In) บนแผงวงจรหลัก เพื่อใช้ในการรักษาความปลอดภัยของข้อมูล

42.2.12 สนับสนุนการทำงานแบบเครือข่ายไร้สายตามมาตรฐาน IEEE 802.11 แบบ Wi-Fi 6 AX พร้อม Bluetooth v5.0 หรือดีกว่า พร้อมมี Software ที่เป็นเครื่องหมายการค้าเดียวกันกับตัวเครื่องที่เสนอ เพื่อรักษาความปลอดภัยจากการเชื่อมต่อกับเครือข่าย Wi-Fi ที่มีความเสี่ยงและอาจจะเป็นอันตรายต่อการรั่วไหลของข้อมูลได้


ประธานกรรมการ
(นางสาวบัณฑิตยาภักดิ์ บุญเจริญ)


กรรมการ
(นายอภิเชษฐ เพชรจัน)


กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 30/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

42.2.13 มีจอภาพขนาดไม่น้อยกว่า 14 นิ้ว แบบ WUXGA IPS ที่มีความละเอียดไม่ต่ำกว่า 1920 x 1200 pixels หรือดีกว่า โดยเป็นแบบไม่สะท้อน Anti-glare

42.2.14 มีระบบรักษาความปลอดภัยด้วยการอ่านลายนิ้วมือ (Fingerprint Reader) แบบติดตั้งร่วมกับปุ่ม Power button ของตัวเครื่องเพื่อใช้ในการ login เข้าเครื่องแทนการใช้ password

42.2.15 มีกล้อง Web Camera ที่มีความละเอียดไม่ต่ำกว่า 1080p FHD และมีปุ่ม Slide ที่สามารถปิด เปิดการใช้งานกล้องได้ เพื่อป้องกันความเป็นส่วนตัวของผู้ใช้ ที่ติดตั้งมาพร้อมตัวเครื่อง

42.2.16 มีซอฟต์แวร์ที่เป็นเครื่องหมายการค้าเดียวกันกับตัวเครื่องสำหรับใช้ตรวจสอบอุปกรณ์ภายในตัวเครื่องได้ ไม่ต่ำกว่า 10 รายการ ดังต่อไปนี้ Processor, Memory, Mainboard, Ethernet, Wireless, Bluetooth, Hard disk, Graphic Card, Display, Display Interface, Audio, PCI Slots, Keyboard, Mouse และสามารถตรวจสอบอุณหภูมิ (Temperature) อุปกรณ์ภายในตัวเครื่องได้ ภายในตัวเครื่องได้ เช่น Processor, Storage, Video Card และ Motherboard โดยซอฟต์แวร์ดังกล่าวต้องสามารถดาวน์โหลดได้จากเว็บไซต์ ของเจ้าของผลิตภัณฑ์ที่เสนอ

42.2.17 มีซอฟต์แวร์ที่เป็นเครื่องหมายการค้าเดียวกับตัวเครื่องที่เสนอ ที่สามารถแสดงรายละเอียดของ Hardware ต่างๆ ภายในตัวเครื่อง (System Information) ได้ และสามารถบอกรายละเอียดเวอร์ชันของ Software และ Drivers ที่ติดตั้งภายในตัวเครื่องได้ และสามารถทำเป็นรายงาน (Report) ออกมาในรูปแบบ HTML ได้ โดยซอฟต์แวร์ดังกล่าวต้องสามารถดาวน์โหลดได้จากเว็บไซต์ ของเจ้าของผลิตภัณฑ์ที่เสนอ

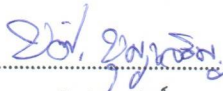
42.2.18 มีแบตเตอรี่ชนิด Li-Polymer 45Wh

42.2.19 มี Wireless Mouse ที่เป็นเครื่องหมายการค้าเดียวกับตัวเครื่องที่เสนอ

42.3 รายละเอียดอื่นๆ

42.3.1 มีการรับประกันเครื่องคอมพิวเตอร์จากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์อย่างน้อย 1 ปี พร้อมรับประกันอุปกรณ์ทุกชิ้นส่วน

42.3.2 มีกระเป๋าสำหรับใส่เครื่องพร้อมอุปกรณ์ที่ออกแบบเพื่อให้ใส่คอมพิวเตอร์แบบ Notebook และมีวัสดุภายในที่ป้องกันการกระแทกจากภายนอก


ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติภักดิ์ บุญเจริญ)


กรรมการ
(นายอภิเชษฐ์ เพชรจีน)


กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 31/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

43. เครื่องขยายเสียงพกพาแบบมีล้อเลื่อน จำนวน 1 เครื่อง

43.1 รายละเอียดทั่วไป

43.1.1 เป็นชุดเครื่องเสียงขยายเสียงแบบพกพา ติดตั้งล้อลากและมีคันจับง่ายสำหรับเคลื่อนย้าย

43.2 รายละเอียดทางเทคนิค

43.2.1 มีไมค์ลอยแบบมือถือจำนวน 1 ตัว โดยใช้ย่านความถี่ VHF หรือดีกว่า

43.2.2 มีกำลังขับไม่น้อยกว่า 100W หรือดีกว่า

43.2.3 สามารถตอบสนองความถี่ได้ตั้งแต่ 50Hz – 18KHz หรือดีกว่า

43.2.4 มีช่อง Input แบบ USB หรือดีกว่า

43.2.5 มีช่อง Input ไมค์สายไม่น้อยกว่า 1 ช่อง

43.2.6 มีลำโพงพร้อมแบตเตอรี่ในตัว

43.3 รายละเอียดอื่นๆ

43.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

44. เครื่องดับเพลิงชนิดสารระเหยขนาดไม่น้อยกว่า 10 ปอนด์ จำนวน 4 ถัง

44.1 รายละเอียดทั่วไป

44.1.1 เป็นเครื่องดับเพลิงชนิดสารระเหย (ถังสีเขียว) เหมาะสำหรับดับเพลิงในห้องครัวโดยเฉพาะ

44.2 รายละเอียดทางเทคนิค

44.2.1 เครื่องดับเพลิงชนิดสารระเหย (ถังสีเขียว) ขนาดไม่น้อยกว่า 10 ปอนด์ (4.6 กิโลกรัม)

44.2.2 เป็นน้ำยาเหลวระเหย (Clean Agent)

44.2.3 มีมือจับสเตนเลส จับกระชับ ถนัดมือ

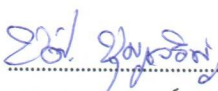
44.2.4 มีหูแขวนสำหรับติดตั้งบนผนัง 1 ชิ้น

44.2.5 ตัวถังผลิตจากเหล็กชุบสีทนทาน

44.3 รายละเอียดอื่นๆ

44.3.1 ผู้เสนอราคาต้องติดตั้งเครื่องดับเพลิงพร้อมใช้งานตามที่จัดวิทยาลัยกำหนด

44.3.2 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว



ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติภักดิ์ บุญเจริญ)



กรรมการ
(นายอภิเชษฐ เพชรเงิน)



กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 32/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

45.ชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำอาหาร จำนวน 2 ชุด

45.1 รายละเอียดทั่วไป

45.1.1 เป็นชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำอาหาร

45.2 รายละเอียดทางเทคนิค

45.2.1 กระทะด้ามสแตนเลส ขนาด 24 เซนติเมตร

45.2.2 กระทะจิ้นสแตนเลส 3 ชั้น ขนาด 36 เซนติเมตร

45.2.3 กระทะจิ้นซีกัลป์ฮาร์ดโนไดซ์ ขนาด 40 เซนติเมตร

45.2.4 กระทะย่างสี่เหลี่ยมกลาติเอเตอร์ 4DX ขนาด 24 เซนติเมตร

45.2.5 หม้อสตูว์สแตนเลสทรงสูง ขนาด 22 เซนติเมตร

45.2.6 หม้อสตูว์สแตนเลสทรงสูง ขนาด 30 เซนติเมตร

45.2.7 หม้อชาบูสแตนเลส ขนาด 26 เซนติเมตร

45.2.8 หม้อต้มสแตนเลส ขนาด 26 เซนติเมตร

45.2.9 หม้อต้มสแตนเลส ขนาด 36 เซนติเมตร

45.2.10 ซึ้งชุดสแตนเลส 4 ชั้น ขนาด 30 เซนติเมตร

45.2.11 หม้อแกงสแตนเลส ขนาด 18 เซนติเมตร

45.2.12 หม้อแกงสแตนเลส ขนาด 26 เซนติเมตร

45.2.13 ถาดเหลี่ยมสแตนเลส ขนาด 40 เซนติเมตร

45.2.14 อ่างผสมอาหารสแตนเลส ขนาด 40 เซนติเมตร

45.2.15 ขามผสมสแตนเลส กาละมังสแตนเลส ขนาด 18 เซนติเมตร

45.2.16 ขามผสมสแตนเลส กาละมังสแตนเลส ขนาด 24 เซนติเมตร

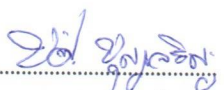
45.2.17 ขามผสมสแตนเลส กาละมังสแตนเลส ขนาด 40 เซนติเมตร

45.2.18 ซ้อนจิ้นสแตนเลส จำนวน 12 คัน

45.2.19 ซ้อนส้อมสแตนเลส จำนวน 12 คู่

45.2.20 ตะหลิวสแตนเลสด้ามไม้ ขนาด SIZE M

45.2.21 ตะหลิวมีร่องสแตนเลสด้ามพลาสติก



ประธานกรรมการ

(นางสาวบัญญัติภักดิ์ บุญเจริญ)



กรรมการ

(นายอภิเชษฐ์ เพชรจีน)



กรรมการและเลขานุการ

(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 33/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

- 45.2.22 ท็อปพีแซกสแตนเลสด้ามพลาสติก
- 45.2.23 กระชอนสแตนเลสด้ามไม้
- 45.2.24 กระบวยด้ามไม้ ขนาด 28 เซนติเมตร
- 45.2.25 กระบวยแยกชั้นน้ำมัน ขนาด 34 เซนติเมตร
- 45.2.26 ฝาครอบอุ่นอาหารในไมโครเวฟ
- 45.2.27 ชุดกันเปื้อนเนื้อผ้า Cotton สีเทา/กรัม
- 45.2.28 ถุงมือจับของร้อนเนื้อผ้า Cotton สีเทา
- 45.2.29 ถุงมือพลาสติกสำหรับงานครัวขนาด SIZE M จำนวน 100 ชิ้น
- 45.2.30 ที่คีบอาหารสแตนเลสปลายไนลอน ขนาด 35 เซนติเมตร
- 45.2.31 กรรไกรสำหรับงานครัว ขนาด 21 เซนติเมตร
- 45.2.32 ที่ขูด/สไลด์ผักด้ามไม้
- 45.2.33 ครกหินพร้อมสาก ขนาด 5 นิ้ว
- 45.2.34 ที่คีบอาหารกรรไกรสแตนเลส ขนาด 31 เซนติเมตร
- 45.2.35 เขียงไม้ยาวพาราทรองเหลี่ยม ขนาด SIZE L
- 45.2.36 ชุดใบมีดสแตนเลส 5 ชิ้นพร้อมที่เสียบมีด

45.3 รายละเอียดอื่นๆ

45.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว

46. ชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำขนม จำนวน 2 ชุด

46.1 รายละเอียดทั่วไป

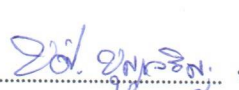
46.1.1 เป็นชุดอุปกรณ์ประกอบสำหรับทำขนม

46.2 รายละเอียดทางเทคนิค

46.2.1 แม่พิมพ์ขนม MADELEINE จำนวน 6 หลุม

46.2.2 แม่พิมพ์ซิลิโคนวาฟเฟิล จำนวน 4 ช่อง

46.2.3 แม่พิมพ์อบบราวนี่ จำนวน 6 หลุม


..... ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติภักดิ์ บุญเจริญ)


..... กรรมการ
(นายอภิเชษฐ์ เพชรจีน)


..... กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ งบประมาณ 2569

หน้า 34/34

รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการครัวร้อนครัวเย็นเพื่อการเสกสรรรสชาติแห่งอนาคต (TASTE OF THE FUTURE)

งบประมาณ 3,500,000 บาท

- 46.2.4 พิมพ์เค้กกลม ขนาด 1 ปอนด์
- 46.2.5 พิมพ์เค้กสปริงฟอร์มถอดข้าง
- 46.2.6 พิมพ์เค้กเหลี่ยม ขนาด 1 ปอนด์
- 46.2.7 ถาดอบขนมปังบัตเตอร์เค้ก ขนาด 10 นิ้ว
- 46.2.8 เครื่องชั่งดิจิทัลสำหรับงานครัว
- 46.2.9 ที่ตีไข่ด้ามไม้
- 46.2.10 ถ้วยตวงแก้ว ขนาด 250 มิลลิลิตร
- 46.2.11 ไม้นวดแป้ง ขนาด 32 เซนติเมตร
- 46.2.12 ที่ร่อนแป้งอลูมิเนียม ขนาด 21 เซนติเมตร
- 46.2.13 ชุดไม้พาย+แปรง 2 ชิ้น ด้ามขาว
- 46.2.14 พายพลาสติก
- 46.2.15 ชุดแต่งหน้าเค้ก ขนาด 10 นิ้ว
- 46.2.16 ที่ปาดเค้กหยัก ขนาด 39 เซนติเมตร
- 46.2.17 ที่ตักเค้กสแตนเลสด้ามพลาสติก
- 46.2.18 ที่ตักไอศกรีมสแตนเลสด้ามพลาสติก
- 46.2.19 ไม้พายปาดเนยซิลิโคนด้ามพลาสติก
- 46.2.20 ชุดพิมพ์คุกกี้สแตนเลส จำนวน 15 ชิ้น
- 46.2.21 ที่โรยน้ำตาลไอซิ่งพลาสติกโพลีโพรพิลีน
- 46.2.22 หม้อละลายเนย และช็อกโกแลต ขนาด 14 เซนติเมตร
- 46.2.23 ชุดถ้วยตวงพลาสติกด้ามสแตนเลส จำนวน 4 ชิ้นเบอร์ตวง
- 46.2.24 ลูกกลิ้งเจาะรูแป้งด้ามพลาสติก
- 46.2.25 ที่ตัดแบ่งวัสดุผลิตจากพลาสติก

46.3 รายละเอียดอื่นๆ

46.3.1 มีการรับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี นับถัดจากวันตรวจรับเรียบร้อยแล้ว


..... ประธานกรรมการ
(นางสาวบัญญัติภักดิ์ บุญเจริญ)


..... กรรมการ
(นายอภิเชษฐ เพชรจีน)


..... กรรมการและเลขานุการ
(นายธัญพิสิษฐ์ แก้วอัมพร)