



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2563

หน้า 1/17

รหัสครุภัณฑ์ 003/2563

ชื่อโครงการ ชุดปฏิบัติการแปรรูปอาหารแบบที่ 2 วิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา ตำบลหน้าเมือง
อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา

ชุดปฏิบัติการแปรรูปอาหาร แบบที่ 2 วิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา ตำบลหน้าเมือง
อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา

ประกอบด้วย

1. เครื่องบดอาหาร	จำนวน 4 เครื่อง
2. เครื่องผสมอาหารแบบอ่างหมุนชนิดตั้งโต๊ะ	จำนวน 2 เครื่อง
3. เครื่องบดเนื้อ	จำนวน 2 เครื่อง
4. เครื่องนวดแป้งชนิด Rotary pan mixer 20 ลิตร	จำนวน 2 เครื่อง
5. เครื่องสไลด์เนื้อ	จำนวน 2 เครื่อง
6. เครื่องปั่นลูกชิ้น พร้อมหม้อต้มลูกชิ้นและอุปกรณ์ประกอบ	จำนวน 1 ชุด
7. เครื่องอัดไส้กรอกแบบไฮโดรลิก	จำนวน 1 เครื่อง
8. เครื่องคั่วหมูหยอง	จำนวน 1 เครื่อง
9. ตู้อบรมควัน	จำนวน 1 ตู้
10. ตู้อบลมร้อนไฟฟ้า สแตนเลส	จำนวน 1 ตู้
11. เครื่องบดสับละเอียดขนาด 10 ลิตร	จำนวน 1 เครื่อง
12. เครื่องผ่านกล้วยแผ่น	จำนวน 1 เครื่อง
13. เครื่องกวนผลไม้	จำนวน 1 เครื่อง
14. เครื่องทำไอศกรีม	จำนวน 1 เครื่อง
15. แก้อีสแตนเลส	จำนวน 50 ตัว
16. เตา 1 หัว	จำนวน 5 ชุด
17. เครื่องตุ๋นควัน	จำนวน 5 เครื่อง
18. ถังต้กไขมัน	จำนวน 4 ใบ
19. เครื่องทำน้ำร้อน	จำนวน 2 เครื่อง
20. ก๊อกลผสม น้ำร้อน-น้ำเย็น	จำนวน 4 ชุด
21. ตู้เคาน์เตอร์	จำนวน 4 เครื่อง
22. เครื่องวัดปริมาณเกลือในน้ำ	จำนวน 1 เครื่อง
23. เครื่องวัดคุณภาพน้ำมันทอดซ้ำ	จำนวน 1 เครื่อง
24. เครื่องวัดอุณหภูมิสำหรับอาหาร	จำนวน 1 เครื่อง
25. เครื่องฉายภาพมัลติมีเดียโปรเจคเตอร์พร้อมจอร์รับภาพ	จำนวน 1 ชุด
26. คอมพิวเตอร์สำหรับครูผู้สอน	จำนวน 1 เครื่อง
27. เครื่องปรับอากาศขนาด 32000 บีทียู	จำนวน 2 เครื่อง

แต่ละชุดมีรายละเอียดดังนี้

(นางวิจิตรา สิงขรวุฒน์)

ประธานกรรมการ

(นางสาวลลิตา ธรรมรส)

กรรมการ

(นางสาวพัชราภรณ์ เปล่งปลั่ง)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2563

หน้า 2/17

รหัสครุภัณฑ์ 003/2563

ชื่อโครงการ ชุดปฏิบัติการแปรรูปอาหารแบบที่ 2 วิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา ตำบลหน้าเมือง
อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา

1. เครื่องบดอาหาร จำนวน 4 เครื่อง

1.1. รายละเอียดทั่วไป

1.1.1. ใช้สำหรับบดอาหาร มีขนาดความจุ ไม่น้อยกว่า 5 ลิตร

1.2. รายละเอียดทางเทคนิค

1.2.1. สำหรับบดอาหารจำพวกเนื้อสัตว์ ผักชนิดต่างๆ

1.2.2. หม้อทำด้วยสแตนเลส

1.2.3. หม้อสามารถถอดได้

1.2.4. มีพิกัดกำลังไม่น้อยกว่า 1000 วัตต์

1.2.5. สามารถเลือกความเร็วใบมีดได้ 2 ความเร็ว โดยมีความเร็วไม่น้อยกว่า 1300 และ 2800 รอบต่อนาที

1.2.6. เครื่องมีขนาดไม่น้อยกว่า 30 x 30 x 50 เซนติเมตร

1.2.7. ใช้ไฟฟ้า 220 โวลต์ 50/60 เฮิร์ต

1.3. รายละเอียดอื่นๆ

1.3.1. รับประกันไม่น้อยกว่า 1 ปี

2. เครื่องผสมอาหารแบบอ่างหมุนชนิดตั้งโต๊ะ จำนวน 2 เครื่อง

2.1. รายละเอียดทั่วไป

2.1.1. ใช้สำหรับผสมผลิตภัณฑ์อาหารให้เป็นเนื้อเดียวกัน ขนาดไม่น้อยกว่า 8 ลิตร

2.2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.2.1. โถของอ่างหมุนขนาดไม่น้อยกว่า 8 ลิตร ใช้ผสมอาหารให้เป็นเนื้อเดียวกัน

2.2.2. โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส

2.2.3. มีพิกัดกำลังไม่น้อยกว่า 750 วัตต์

2.2.4. ขนาด ไม่น้อยกว่า 85 x 60 x 60 เซนติเมตร

2.2.5. ใช้ไฟฟ้า 220 โวลต์ 50/60 เฮิร์ต

2.3. รายละเอียดอื่นๆ

2.3.1. รับประกันไม่น้อยกว่า 1 ปี

3. เครื่องบดเนื้อ จำนวน 2 เครื่อง

3.1. รายละเอียดทั่วไป

3.1.1. ใช้สำหรับบดเนื้อสัตว์ให้มีขนาดเล็กลงความจุของเครื่องไม่น้อยกว่า 10 กิโลกรัม

(นางวิจิตรา สิงขรวัดน์)

ประธานกรรมการ

(นางสาวรสติ ธรรมรส)

กรรมการ

(นางสาวพัชราภรณ์ เปล่งปลั่ง)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2563

หน้า 3/17

รหัสครุภัณฑ์ 003/2563

ชื่อโครงการ ชุดปฏิบัติการแปรรูปอาหารแบบที่ 2 วิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา ตำบลหน้าเมือง
อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา

3.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 3.2.1 เป็นเครื่องบดเนื้อ ทำงานด้วยไฟฟ้า โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส
- 3.2.2 โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส
- 3.2.3 มีพิกัดกำลังไม่น้อยกว่า 500 วัตต์
- 3.2.4 สามารถบดเนื้อได้ไม่น้อยกว่า 100 กิโลกรัมต่อ ชั่วโมง (ขึ้นอยู่กับผู้ปฏิบัติงาน)
- 3.2.5 ใช้ไฟฟ้า 220 โวลต์ 50/60 เฮิร์ต

3.3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.3.1. รับประกันไม่น้อยกว่า 1 ปี

4. เครื่องผสมอาหารชนิด Rotary pan mixer 20 ลิตร จำนวน 2 เครื่อง

4.1. รายละเอียดทั่วไป

- 4.1.1 ใช้สำหรับผสมผลิตภัณฑ์อาหารให้เป็นเนื้อเดียวกัน

4.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 4.2.1 เครื่องผสมอาหารชนิด Rotary pan mixer 20 ลิตร
- 4.2.2 หม้อและตะขอนวดทำด้วย สแตนเลส 304
- 4.2.3 เครื่องมีขนาดไม่น้อยกว่า 35 x 60 x 70 เซนติเมตร
- 4.2.4 มีพิกัดกำลังไม่น้อยกว่า 1000 วัตต์
- 4.2.5 ตัวหม้อจะหมุนได้ ขณะเครื่องทำงาน
- 4.2.6 มีตระแกรงป้องกันอันตรายกับผู้ใช้งาน
- 4.2.7 สามารถปรับความเร็วในการผสมได้ 2 ระดับ
- 4.2.8 ใช้ไฟฟ้า 220 โวลต์ 50/60 เฮิร์ต

4.3. รายละเอียดอื่นๆ

- 4.3.1. รับประกันไม่น้อยกว่า 1 ปี

5. เครื่องสไลด์เนื้อ จำนวน 2 เครื่อง

5.1. รายละเอียดทั่วไป

- 5.1.1. ใช้สำหรับสไลด์เนื้อให้มีขนาดบาง

5.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 5.2.1 เป็นเครื่องสไลด์เนื้อ ใบมีดหมุนด้วยไฟฟ้าขนาดไม่น้อยกว่า 25 เซนติเมตร (ประมาณ 10 นิ้ว)
- 5.2.2 ใบมีดหมุนด้วยไฟฟ้า

(นางวิจิตรา สิงขรวัดน์)
ประธานกรรมการ

(นางสาวสลิตา ธรรมรส)
กรรมการ

(นางสาวพิชราภรณ์ เปล่งปลั่ง)
กรรมการและเลขานุการ



รหัสครุภัณฑ์ 003/2563

ชื่อโครงการ ชุดปฏิบัติการแปรรูปอาหารแบบที่ 2 วิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา

5.2.3 ใบมีดมีขนาดไม่น้อยกว่า 25 เซนติเมตร (ประมาณ 10 นิ้ว)

5.2.4 สามารถสไลด์เนื้อได้หนา ตั้งแต่ 1-12 มิลลิเมตร หรือดีกว่า

5.2.5 ใช้ไฟฟ้า 220 โวลต์ 50/60 เฮิร์ต

5.3. รายละเอียดอื่นๆ

5.3.1. รับประกันไม่น้อยกว่า 1 ปี

6. เครื่องปั่นลูกชิ้น พร้อมหม้อต้มลูกชิ้นและอุปกรณ์ประกอบ จำนวน 1 ชุด

6.1. รายละเอียดทั่วไป

6.1.1. เป็นเครื่องปั่นลูกชิ้น แบบใช้ไฟฟ้า พร้อมหม้อต้มทำด้วยสแตนเลส

6.2. รายละเอียดทางเทคนิค

6.2.1. เครื่องปั่นลูกชิ้นแบบใช้ไฟฟ้า จำนวน 2 เครื่อง

6.2.1.1. โครงสร้างเป็นสแตนเลส

6.2.1.2. เครื่องมีขนาดไม่น้อยกว่า 60 x 35 x 120 เซนติเมตร

6.2.1.3. เครื่องมีพิกัดกำลังไม่น้อยกว่า 1000 วัตต์

6.2.1.4. สามารถปั่นลูกชิ้นด้วยความเร็วไม่น้อยกว่า 200 ลูกต่อนาที

6.2.1.5. ใช้ไฟฟ้า 220 โวลท์, 50/60 เฮิร์ต

6.2.2. หม้อต้มลูกชิ้น ทำด้วยสแตนเลส จำนวน 1 ชุด

6.2.2.1. โครงสร้างเป็นสแตนเลส

6.2.2.2. มีแผงกันเพื่อใช้แยกลูกชิ้นที่มีความสุกใกล้เคียงกัน

6.2.2.3. มีขนาดไม่น้อยกว่า 90 x 120 x 40 เซนติเมตร

6.2.3. มีเตาแก๊สสำหรับให้ความร้อนหม้อต้ม จำนวน 2 ชุด

6.2.3.1. ชุดเตาแก๊สชนิด KB5

6.2.3.2. ขาเตาเหล็ก มีความสูงพอเหมาะกับหม้อต้มลูกชิ้น

6.2.3.3. มีหัวปรับแก๊ส แบบปลอดภัย

6.3. รายละเอียดอื่นๆ

6.3.1. รับประกันไม่น้อยกว่า 1 ปี

7. เครื่องอัดไส้กรอกแบบไฮดรอลิค จำนวน 1 เครื่อง

7.1. รายละเอียดทั่วไป

7.1.1. ใช้สำหรับบรรจุและอัดแท่งไส้กรอกด้วยระบบไฮดรอลิค

(นางวิจิตรา สิงขรวัดน์)

ประธานกรรมการ

(นางสาวลลิตา ธรรมรส)

กรรมการ

(นางสาวพัชราภรณ์ เปล่งปลั่ง)

กรรมการและเลขานุการ



รหัสครุภัณฑ์ 003/2563

ชื่อโครงการ ชุดปฏิบัติการแปรรูปอาหารแบบที่ 2 วิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา ตำบลหน้าเมือง
อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา

7.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 7.2.1. ปริมาตรของถังใส่วัตถุดิบ ไม่น้อยกว่า 10 ลิตร
- 7.2.2. ทำด้วยสแตนเลส
- 7.2.3. มีพิกัดกำลังไม่น้อยกว่า 550 วัตต์
- 7.2.4. มีสวิทส์สั่งงานด้วยเท้า
- 7.2.5. มีระบบไล่อากาศในวัตถุดิบ
- 7.2.6. ใช้ไฟฟ้า 220 โวลต์ 50/60 เฮิร์ต

7.3. รายละเอียดอื่นๆ

- 7.3.1. รับประกันไม่น้อยกว่า 1 ปี

8. เครื่องคั่วหมูหยอง จำนวน 1 เครื่อง

8.1. รายละเอียดทั่วไป

- 8.1.1. ใช้สำหรับคั่วผลิตภัณฑ์ให้สุกทำงานด้วยระบบไฟฟ้า

8.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 8.2.1. เครื่องคั่วหมูหยอง ทำงานด้วยไฟฟ้า กำลังผลิตสูงสุดไม่น้อยกว่า 10 กิโลกรัม
- 8.2.2. ตัวเครื่องทำด้วยสแตนเลส
- 8.2.3. ให้ความร้อนด้วย แก๊ส
- 8.2.4. มอเตอร์มีพิกัดไม่น้อยกว่า 1 แรงม้า
- 8.2.5. มีล้อสามารถเคลื่อนย้ายได้

8.3. รายละเอียดอื่นๆ

- 8.3.1. รับประกันไม่น้อยกว่า 1 ปี

9. ตู้อบรมควัน จำนวน 1 ตู้ ขนาด 20 ถาด

9.1. รายละเอียดทั่วไป

- 9.1.1. เป็นตู้อบรมควัน ออกแบบการทำงานแบบ SEMI-AUTOMATIC ใช้สำหรับแปรรูปอาหารประเภทเนื้อสัตว์ได้ไม่น้อยกว่า 3 รูปแบบ
- 9.1.2. ให้ความร้อนด้วยฮีทเตอร์ไฟฟ้า

9.2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 9.2.1. โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส
- 9.2.2. มีพัดลมหมุนเวียนอากาศภายในตู้รมควัน

(นางวิจิตรา สิงขรวัดณ์)

ประธานกรรมการ

(นางสาวลลิตา ธรรมรส)

กรรมการ

(นางสาวพัชราภรณ์ เปล่งปลั่ง)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2563

หน้า 6/17

รหัสครุภัณฑ์ 003/2563

ชื่อโครงการ ชุดปฏิบัติการแปรรูปอาหารแบบที่ 2 วิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา ตำบลหน้าเมือง
อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา

- 9.2.3. มอเตอร์สำหรับพัดลมมีพิกัดกำลังไม่น้อยกว่า 0.75 กิโลวัตต์
- 9.2.4. สามารถให้ความร้อนได้สูงสุดไม่น้อยกว่า 100 องศาเซลเซียส
- 9.2.5. ชุดให้ความร้อนฮีตเตอร์มีพิกัดกำลังไม่น้อยกว่า 8 kW
- 9.2.6. สามารถเลือกโหมดการอบได้ไม่น้อยกว่า ดังนี้ Drying Cooking และ Smoking
- 9.2.7. แผงควบคุมการทำงานด้วยไมโครคอมพิวเตอร์หรือไมโครโปรเซสเซอร์แสดงผลแบบดิจิทัล
- 9.2.8. มีเซนเซอร์วัดอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์ (Core temperature)
- 9.2.9. ไฟฟ้า 380v/50Hz.
- 9.2.10. มีไม้แขวนไส้กรอกทำด้วยสแตนเลส จำนวน ไม่น้อยกว่า 20 อัน
- 9.2.11. มี Wood chips ไม่น้อยกว่า 1 ถุง (น้ำหนักไม่น้อยกว่า 15 กิโลกรัม)
- 9.3. รายละเอียดอื่นๆ
 - 9.3.1. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากกลุ่มประเทศในแถบ ยุโรป อเมริกา หรือญี่ปุ่น โดยโรงงานที่ได้รับมาตรฐาน ISO 9001 หรือดีกว่า
 - 9.3.2. เพื่อประโยชน์ในการบริการหลังการขายอย่างมีประสิทธิภาพ ผู้เสนอราคาจะต้องได้รับการแต่งตั้งเป็นตัวแทนจำหน่ายจากผู้ผลิตหรือตัวแทนจำหน่ายภายในประเทศ
 - 9.3.3. รับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี
10. ตู้อบลมร้อนไฟฟ้า สแตนเลส จำนวน 1 ตู้
 - 10.1. รายละเอียดทั่วไป
 - 10.1.1. เป็นตู้อบลมร้อน ให้ความร้อนด้วย ฮีตเตอร์ไฟฟ้า โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส
 - 10.2. รายละเอียดทางเทคนิค
 - 10.2.1. ขนาด ไม่น้อยกว่า 60 x 65 x 140 ซม.
 - 10.2.2. ทำด้วยโลหะปลอดสนิมเกรด AISI 304 หนาไม่น้อยกว่า 1.0 มิลลิเมตร
 - 10.2.3. มีระบบหมุนเวียนอากาศด้วยพัดลม มีช่องระบายลม และความชื้นที่ด้านบนของตู้
 - 10.2.4. มีชุดควบคุมอุณหภูมิ แสดงผลแบบตัวเลข
อุณหภูมิใช้งานไม่ต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียส
 - 10.2.5. สามารถตั้งเวลาได้ มีสัญญาณเตือนเมื่อสิ้นสุดการทำงาน
 - 10.2.6. มีอุปกรณ์ตัดตอนกระแสไฟฟ้า หลอดไฟแสดงสัญญาณสถานะการทำงานของฮีตเตอร์
พัดลม และไฟฟ้าหลัก
 - 10.2.7. ใช้กระแสไฟฟ้า โวลท์ 380 หรือ 220 (อย่างใดอย่างหนึ่ง)
 - 10.3. รายละเอียดอื่นๆ
 - 10.3.1. รับประกันไม่น้อยกว่า 1 ปี

(นางวิจิตรา สิงขรวัดณ์)

ประธานกรรมการ

(นางสาวสลิตา ธรรมรส)

กรรมการ

(นางสาวพัชราภรณ์ เปล่งปลั่ง)

กรรมการและเลขานุการ



คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2563

หน้า 7/17

รหัสครุภัณฑ์ 003/2563

ชื่อโครงการ ชุดปฏิบัติการแปรรูปอาหารแบบที่ 2 วิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา ตำบลหน้าเมือง
อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา

11. เครื่องบดสับละเอียดขนาด 10 ลิตร จำนวน 1 เครื่อง

11.1. รายละเอียดทั่วไป

11.1.1. ใช้สำหรับบดสับอาหารให้มีขนาดเล็กลง

11.2. รายละเอียดทางเทคนิค

11.2.1. มีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 10 ลิตร

11.2.2. หม้อทำด้วยสแตนเลส

11.2.3. หม้อสามารถถอดได้

11.2.4. มีพิกัดกำลังไม่น้อยกว่า 2000 วัตต์

11.2.5. สามารถเลือกความเร็วใบมีดได้ 2 ความเร็ว โดยมีความเร็วไม่น้อยกว่า 1300 และ 2800 รอบต่อนาที

11.2.6. เครื่องมีขนาดไม่น้อยกว่า 50 x 45 x 85 เซนติเมตร

11.2.7. ใช้ไฟฟ้า 220 โวลต์ 50/60 เฮิร์ต

11.3. รายละเอียดอื่นๆ

11.3.1. รับประกันไม่น้อยกว่า 1 ปี

12. เครื่องผ่านกล้วยแผ่น จำนวน 1 เครื่อง

12.1. รายละเอียดทั่วไป

12.1.1. ใช้สำหรับผ่านกล้วยให้เป็นแผ่นบาง

12.2. รายละเอียดทางเทคนิค

12.2.1. เป็นเครื่องผ่านกล้วยทำงานด้วยระบบใช้ไฟฟ้า

12.2.2. ตัวเครื่องเป็นสแตนเลส

12.2.3. มีพิกัดกำลังไม่น้อยกว่า 500 วัตต์

12.2.4. มีใบมีดเปลี่ยนไม่น้อยกว่า 2 แบบ

12.2.5. ใช้ไฟฟ้า 220 โวลต์ 50/60 เฮิร์ต

12.3. รายละเอียดอื่นๆ

12.3.1. รับประกันไม่น้อยกว่า 1 ปี

13. เครื่องกวนผลไม้ จำนวน 1 เครื่อง

13.1. รายละเอียดทั่วไป

13.1.1. ใช้สำหรับกวนผลไม้ กระทะกวนให้ความร้อนด้วยไฟฟ้า

13.2. รายละเอียดทางเทคนิค

13.2.1. โครงสร้างทำจากเหล็กหล่อเคลือบสี

(นางวิจิตรา สิงขรวัฒน์)

ประธานกรรมการ

(นางสาวลลิตา ธรรมรส)

กรรมการ

(นางสาวพิชราภรณ์ เปล่งปลั่ง)

กรรมการและเลขานุการ