



ประกาศวิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา  
เรื่อง ประชาพิจารณ์รายละเอียด (ร่าง) คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๘

ด้วยวิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ได้รับ  
งบประมาณ ประจำปี ๒๕๕๘ งบลงทุนค่าครุภัณฑ์ ชุดครุภัณฑ์ปฏิบัติการงานครัว จำนวน ๑ ชุด นั้น

ในการนี้ วิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา ได้จัดทำร่างคุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ดังกล่าว  
ดังรายละเอียดแนบมาพร้อมประกาศนี้ เพื่อให้บุคลากรในสถานศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการ  
การอาชีวศึกษา สถานประกอบการ และบุคคลทั่วไปที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญได้พิจารณา ให้ข้อเสนอแนะ  
และข้อทักท้วง เพื่อให้เกิดความเหมาะสม เปิดเผย มีความโปร่งใส ยุติธรรม คุ่มค่าและประหยัด ผู้ใดประสงค์ให้  
ข้อเสนอแนะและข้อทักท้วง ให้จัดส่งเอกสารและข้อทักท้วงได้ โดยทาง

- ไปรษณีย์ ส่งถึง งานพัสดุ วิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา  
เลขที่ ๑๕๔ ถนนมรุพงษ์ ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมือง  
จังหวัดฉะเชิงเทรา
- ทาง E-mail tipnvc๒๐๐๔@hotmail.com
- ทางโทรศัพท์/โทรสาร ๐๓๘ - ๕๑๕๕๕๒/๐๓๘ - ๕๑๓๘๖๓

โดยผู้สนใจสามารถยื่นเอกสาร ระหว่างวันที่ ๗ - ๙ มกราคม ๒๕๕๘ เวลา ๐๘.๓๐-๑๖.๓๐ น.  
หรือดูรายละเอียดได้ที่ [www.cvc-cha.ac.th](http://www.cvc-cha.ac.th) หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐๓๘-๕๑๕๕๕๒  
ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๖ เดือน มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๗

(นางนวลอนงค์ ธรรมเจริญ)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา



รหัส

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดครุภัณฑ์ปฏิบัติการงานครัว

ประกอบด้วย

- |  |                 |
|--|-----------------|
| 1. เตาอบไฟฟ้า 2 ชั้น                         | จำนวน 1 เตา     |
| 2. เครื่องผสมอาหาร                           | จำนวน 1 เครื่อง |
| 3. เครื่องผสมอาหาร 5 ลิตร                    | จำนวน 5 เครื่อง |
| 4. เครื่องผสมอาหารแบบ 2 แขน ขนาด 10 กิโลกรัม | จำนวน 1 เครื่อง |
| 5. ตู้แช่อาหารประมาณ 15 องศา                 | จำนวน 2 ตู้     |
| 6. ตู้หมักไอน้ำ                              | จำนวน 1 ตู้     |
| 7. ตู้อ่างล้างสแตนเลสเปิด 2 หลุม             | จำนวน 2 ชุด     |
| 8. ชั้นวางอุปกรณ์ 4 ชั้น                     | จำนวน 1 ชุด     |
| 9. โต๊ะหินแกรนิตสำหรับทำพาย                  | จำนวน 2 โต๊ะ    |
| 10. ชั้นพักขนมรัดเช็น 12 ชั้น                | จำนวน 1 ชุด     |



รหัส 001/2558

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดครุภัณฑ์ปฏิบัติการงานครัว

เตาอบไฟฟ้า 2 ชั้น

1. รายละเอียดทั่วไป

เป็นเตาอบอุตสาหกรรม ชนิดให้ความร้อนด้วยไฟฟ้า

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 โครงสร้างเตาทำด้วยสแตนเลสหรือเหล็กเคลือบสีอย่างดี
- 2.2 เป็นเตาอบแบบ 2 ชั้น แต่ละชั้น วางถาดได้ไม่น้อยกว่า 2 ถาด
- 2.3 ขนาดภายนอกเตา กว้าง x ลึก x สูง ไม่ต่ำกว่า  $1.40 \times 1.00 \times 1.60$  เมตร ขนาดภายในเตาอบแต่ละชั้น กว้าง x ลึก x สูง ไม่ต่ำกว่า  $0.90 \times 0.70 \times 0.20$  เมตร
- 2.4 ใช้ไฟฟ้า 380 โวลต์
- 2.5 มีระบบอัตโนมัติควบคุมการทำงานแยกแต่ละชั้นโดยอิสระ
- 2.6 มีระบบตั้งเวลา พร้อมสัญญาณเตือน บอกเวลา
- 2.7 มีล้อสำหรับเคลื่อนย้ายได้สะดวก

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 มีคู่มือการใช้และบำรุงรักษาเป็นภาษาไทย
- 3.2 รับประกันคุณภาพอย่างน้อย 1 ปี
- 3.3 บริการติดตั้งพร้อมสาธิตจนใช้งานได้



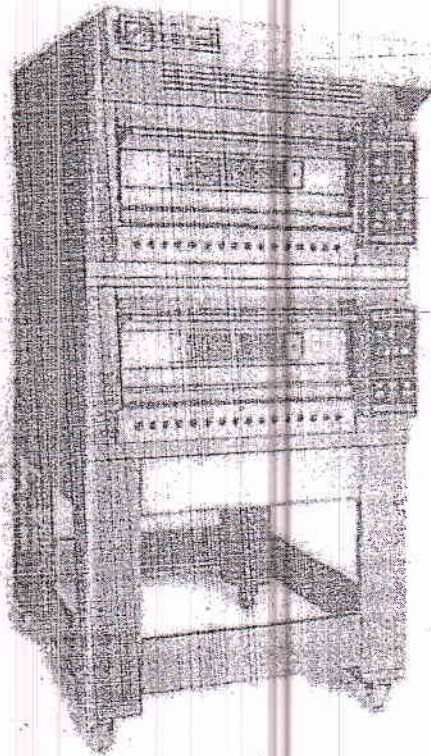
คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2558

หน้า 3/21

รหัส 001/2558

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดครุภัณฑ์ปฏิบัติการงานครัว

เตาอบไฟฟ้า 2 ชั้น





รหัส 002/2558

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดครุภัณฑ์ปฏิบัติการงานครัว

เครื่องผสมอาหาร 20 ลิตร

1. รายละเอียดทั่วไป

เป็นเครื่องใช้ผสมอาหาร มีโครงสร้างเป็นวัสดุแข็งแรงทนทาน ไม่เป็นสนิม เป็นสินค้ามาตรฐานนำเข้าจากต่างประเทศ

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 ตัวเครื่องประกอบด้วยเหล็กหล่อเคลือบสีทั้งตัวไม่เป็นสนิม
- 2.2 อ่างผสมทำด้วยสแตนเลส มีความจุไม่น้อยกว่า 20 ลิตร จำนวน 2 ใบ
- 2.3 อ่างผสมสามารถปรับขึ้น - ลง และถอดล้างได้อย่างสะดวก
- 2.4 มีระบบควบคุมการทำงานโดยสวิตช์เปิด - ปิด ที่หน้าปัดมีปุ่มปิดแบบลูกฉิ่ง ตั้งเวลาปิด 15 นาที
- 2.5 มีระบบการควบคุมความเร็ว 3 ระดับ ใช้เฟืองเป็นตัวขับเคลื่อน
- 2.6 ระบบผสมอาหารขับเคลื่อนด้วยมอเตอร์ไม่ต่ำกว่า 1/2 แรงม้า 220 โวลต์
- 2.7 มีอุปกรณ์การผสมอาหาร 3 อย่าง ตะกร้อ ไม้ และตะขอ

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 มีคู่มือการใช้และบำรุงรักษาเป็นภาษาไทย
- 3.2 รับประกันคุณภาพอย่างน้อย 1 ปี
- 3.3 บริการติดตั้งพร้อมสาธิตจนใช้งานได้



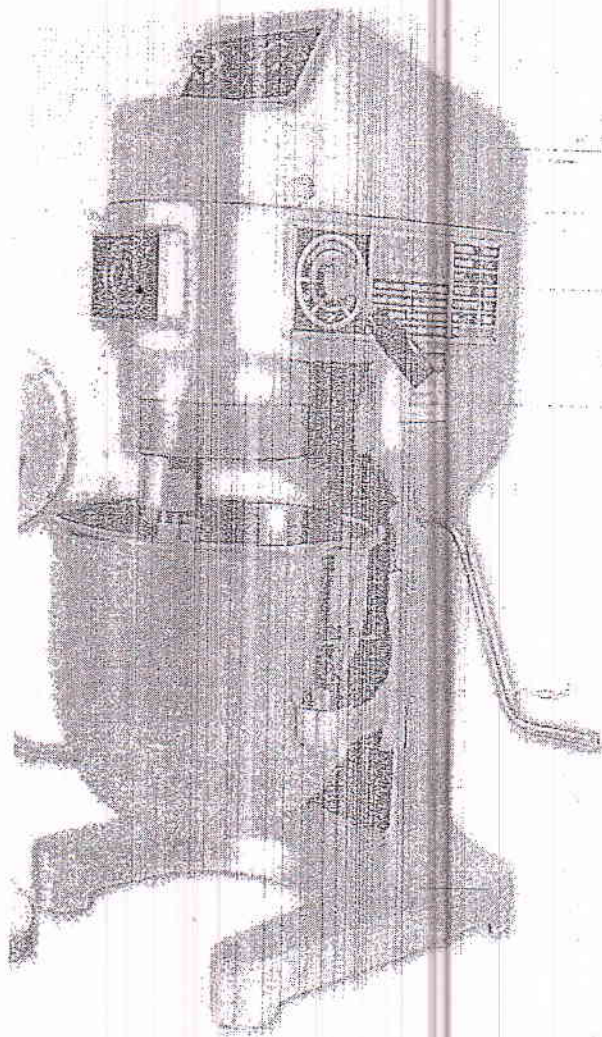
คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2558

หน้า 5/21

รหัส 002/2558

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดครุภัณฑ์ปฏิบัติการงานครัว

เครื่องผสมอาหาร 20 ลิตร





รหัส 003/2558

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดครุภัณฑ์ปฏิบัติการงานครัว

เครื่องผสมอาหาร 5 ลิตร

1. รายละเอียดทั่วไป

เป็นเครื่องผสมอาหาร ขนาดไม่ต่ำกว่า 5 ลิตร

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 ตัวเครื่องประกอบด้วยเหล็กหล่อเคลือบมีทั้งตัวไม่เป็นสนิม
- 2.2 ใช้มอเตอร์ ขนาด 325 วัตต์ ไฟ 220 โวลต์ กระแสไฟ 3 แอมป์
- 2.3 ปรับเกียร์อัตโนมัติต่อเนื่องโดยไม่ต้องปิดเครื่องก่อน
- 2.4 ความเร็ว 10 ระดับ ช้า ปานกลาง เร็ว และเร็วจัด
- 2.5 ขนาดโถ 5 ลิตร เส้นผ่านศูนย์กลาง 21 ซม. สูง 17 ซม. ถอดล้างได้
- 2.6 มีหัวตีถอดเปลี่ยนได้ตามลักษณะการใช้งาน 3 แบบ คือ ตระกร้อ ตะขอ และใบไม้ อย่างละ 1 อัน
- 2.7 ที่ตัวเครื่องมีปุ่มเปิดเครื่อง คันเกียร์ ก้านโยกยกถังขึ้นลง สายไฟและปลั๊กเสียบ
- 2.8 ตระกร้อ ตะขอ และใบไม้ ทำจากสแตนเลส

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 มีคู่มือการใช้และบำรุงรักษาเป็นภาษาไทย
- 3.2 รับประกันคุณภาพอย่างน้อย 1 ปี



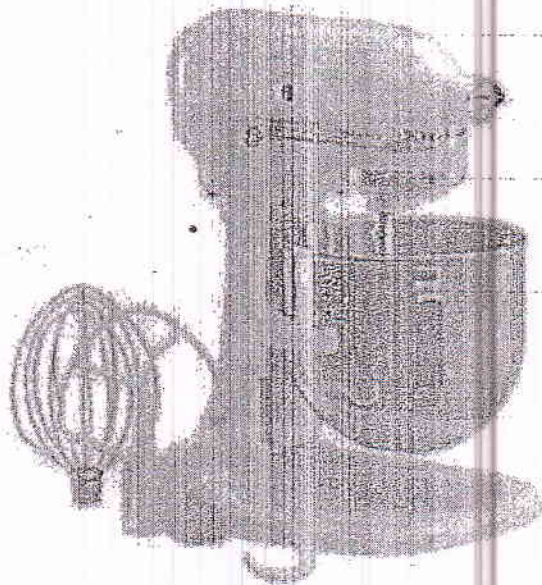
คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2558

หน้า 7/21

รหัส 003/2558

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดครุภัณฑ์ปฏิบัติการงานครัว

เครื่องผสมอาหาร 5 ลิตร







รหัส 004/2558

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดครุภัณฑ์ปฏิบัติการงานครัว

เครื่องผสมอาหารแบบ 2 แขน ขนาด 10 กิโลกรัม

1. รายละเอียดทั่วไป

เป็นเครื่องผสมอาหาร ขนาดไม่ต่ำกว่า 10 กิโลกรัม

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 ตัวเครื่องประกอบด้วยเหล็กหล่อเคลือบมีทั้งตัวไม่เป็นสนิม

2.2 ตัวเครื่องผสมอาหารมีขนาดไม่น้อยกว่า 16" x 26" x 35" (กว้าง X ยาว X สูง)

2.3 ถังผสมทำด้วยสแตนเลสปั๊มขึ้นรูป มีขนาดไม่น้อยกว่า 16" x 10"

2.4 สามารถผสมอาหารได้ 2 - 10 กิโลกรัม

2.5 ใช้มอเตอร์ 220 โวลต์ 7.1 แอมแปร์ 1 แรงม้า

2.6 ระบบการทำงานของเครื่องผสมอาหารแบบ 2 แขน จะใช้ระบบไฟฟ้า มีสวิตช์ควบคุมการปิด - เปิดเครื่อง

2.7 ที่ตัวเครื่องมีปุ่มเปิดเครื่อง คันเกียร์ ก้านโยกยกถังขึ้นลง สายไฟและปลั๊กเสียบ

2.8 ตระกร้อ ตะขอ และใบไม้ ทำจากสแตนเลสเท่านั้น

3. รายละเอียดอื่นๆ

3.1 มีคู่มือการใช้และบำรุงรักษาเป็นภาษาไทย

3.2 รับประกันคุณภาพอย่างน้อย 1 ปี



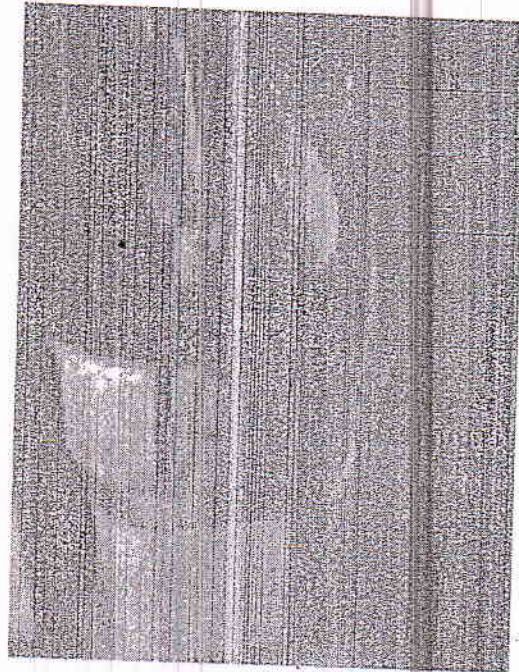
คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2558

หน้า 9/21

รหัส 004/2558

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดครุภัณฑ์ปฏิบัติการงานครัว

เครื่องผสมอาหารแบบ 2 แขน ขนาด 10 กิโลกรัม





รหัส 005/2558

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดครุภัณฑ์ปฏิบัติการงานครัว

ตู้แช่อาหารประมาณ 15 องศา

1. รายละเอียดทั่วไป

เป็นตู้แช่ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 มีขนาด กว้าง x ยาว x สูง 760 x 1300 x 2050 มม.

2.2 ตัวตู้และประตูเป็นสแตนเลสเบอร์ 22 หนา 0.7 มม.

2.3 ฉนวนโพลียูรีเทน โฟมหนา 60 มม. มีความหนาแน่นตามช่องฉนวนทุกส่วน โดยสามารถกักเก็บความเย็น ภายในและป้องกันความร้อนจากภายนอก

2.4 บานประตูจำนวน 4 บาน .

2.4.1 ฝาด้านนอกและด้านในทำจากสแตนเลส

2.4.2 มีแถบแม่เหล็กชนิดยางสีดำหรือสีเทาติดตั้งโดยรอบประตูป้องกันไม่ให้ความเย็นออกนอกตู้ขณะประตูอยู่ในสภาพปิด

2.5 ควบคุมอุณหภูมิด้วยเทอร์โมสแตท แสดงอุณหภูมิแบบดิจิตอล

2.6 ระบบความเย็นแบบ NO FROSTED

2.7 อุณหภูมิระหว่าง -5 ถึง -15 องศาเซลเซียส

2.8 ภายในตู้มีชั้นแบบ PVC COATED 8 ชั้น ปรับระดับได้

2.9 ขาสแตนเลสสตีล Ø 2" (HEAVY DUTY) พร้อมขาปรับ

3. รายละเอียดอื่นๆ

3.1 มีคู่มือการใช้งานและบำรุงรักษาเป็นภาษาไทย

3.2 รับประกันคุณภาพอย่างน้อย 1 ปี



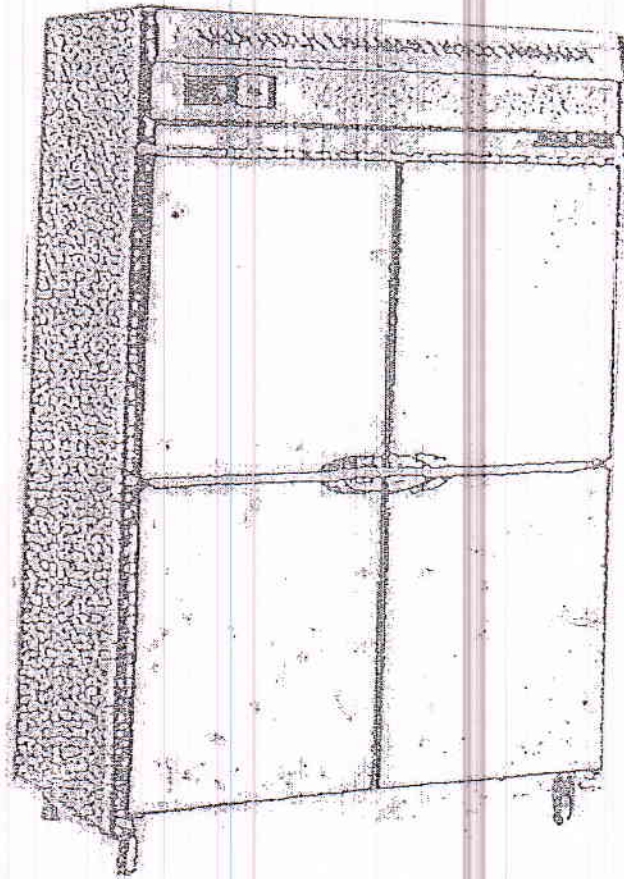
คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2558

หน้า 11/21

รหัส 005/2558

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดครุภัณฑ์ปฏิบัติการงานครัว

ตู้แช่อาหารประมาณ 15 องศา





รหัส 006/2558

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดครุภัณฑ์ปฏิบัติการงานครัว

ตู้หมักไอน้ำ 2 ประตู

1. รายละเอียดทั่วไป

เป็นตู้สแตนเลสอย่างดี บรรจุถาดไม่น้อยกว่า 10 ถาด

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 มีขนาด กว้าง x ลึก x สูง 990 x 710 x 1850 เซนติเมตร แผ่นเรียบขัดเงา พร้อมถาด 10 ใบ
- 2.2 มีบานประตูเปิด 2 บานพร้อมกระจกเพื่อดูแบ่งขนมปัง
- 2.3 มีอ่างเก็บน้ำและฮีตเตอร์เพื่อทำความร้อนในการหมักแบ่งขนมปัง
- 2.4 มีฮีตเตอร์แห้งเพื่อความสมดุลของความชื้น
- 2.5 ใช้ไฟฟ้า 220 โวลต์ มีเทอร์โมสแตทปรับอุณหภูมิ
- 2.6 มีมิเตอร์ไฟฟ้า ถาดรองน้ำทิ้ง ท่อไอน้ำ ท่อน้ำทิ้ง
- 2.7 ภายในตู้มีชั้นวางถาด ไม่น้อยกว่า 20 ถาด

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 มีคู่มือการใช้และบำรุงรักษาเครื่อง 1 เล่ม ต่อ 1 เครื่อง
- 3.2 มีใบรับประกันคุณภาพ รับประกันซ่อมแซม เปลี่ยนอุปกรณ์ให้ฟรี ภายในกำหนดไม่น้อยกว่า 1 ปี
- 3.3 มีขนาดมาตรฐาน 10 ใบ



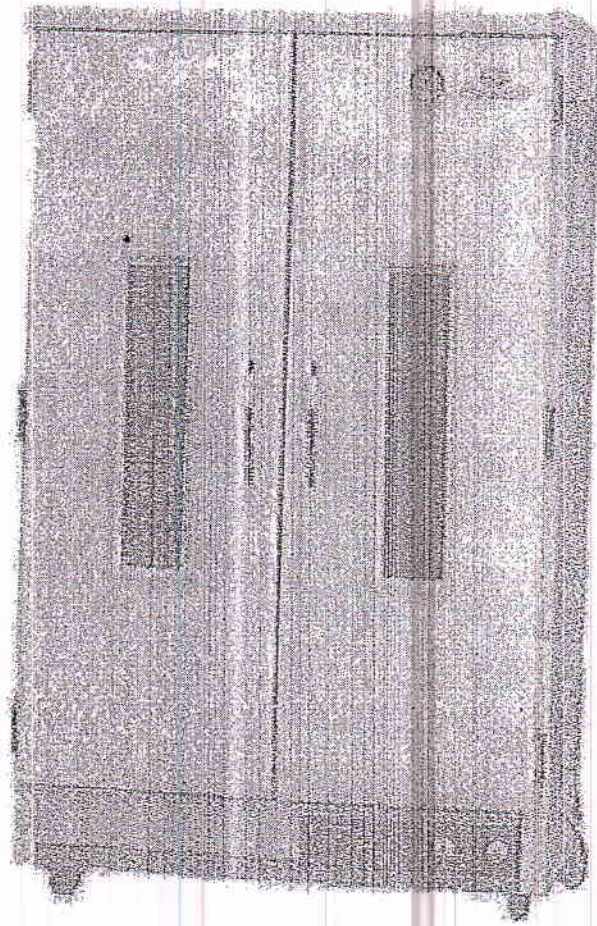
คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ปี 2558

หน้า 13/21

รหัส 006/2558

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดครุภัณฑ์ปฏิบัติการงานครัว

ตู้หมักไอน้ำ 2 ประตู





รหัส 007/2558

ชื่อคุณวุฒิ ชุดคุณวุฒิปฏิบัติการงานครัว

อ่างล้างสแตนเลสเปิด 2 หลุม

1. รายละเอียดทั่วไป

เป็นอ่างสแตนเลส 2 หลุม พร้อมก๊อกใช้สำหรับอ่างล้างทำความสะอาด

2. รายละเอียดทางเทคนิค

- 2.1 พื้นหน้าโต๊ะ ผนังโต๊ะ ประกอบด้วยสแตนเลสนำเข้าจากต่างประเทศ ไม่ต่ำกว่าเบอร์ 16
- 2.2 อ่างล้างทำความสะอาด ทำด้วยสแตนเลส ไม่ต่ำกว่าเบอร์ 18
- 2.3 มีอ่างล้าง 2 หลุม พร้อมก๊อกน้ำประจำอ่างไม่ต่ำกว่า 2 ตัว
- 2.4 อ่างมีขนาด กว้าง X ยาว X ลึก ไม่ต่ำกว่า 0.50 X 0.30 เมตร
- 2.5 อ่างมีท่อระบายน้ำ และชุดสะดือสแตนเลส พร้อมตะกร้ากรองเศษอาหารเป็นสแตนเลส
- 2.6 ขาโต๊ะประกอบด้วยแป็บกลมเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1.5 นิ้ว คานโดยรอบเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1 นิ้ว สามารถปรับระดับได้
- 2.7 โต๊ะเชิงคี่มีขนาด กว้าง X ยาว X สูง ไม่ต่ำกว่า 0.70 X 2.00 X 0.85 เมตร

3. รายละเอียดอื่นๆ

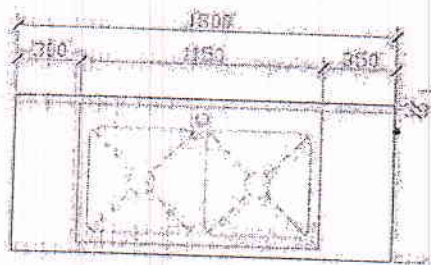
- 3.1 เป็นอุปกรณ์พร้อมติดตั้งจนสามารถใช้งานได้



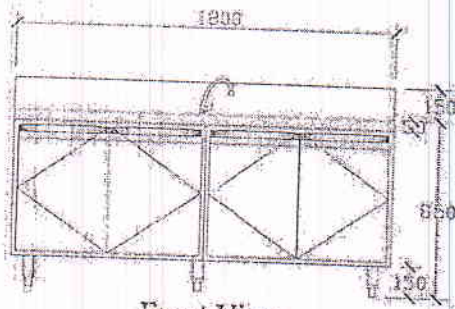
รหัส 007/2558

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดครุภัณฑ์ปฏิบัติการงานครัว

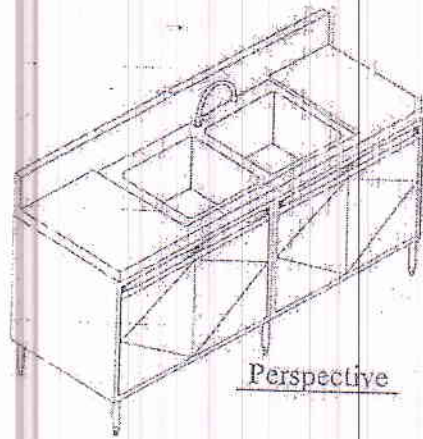
อ่างล้างสแตนเลสเปิด 2 หลุม



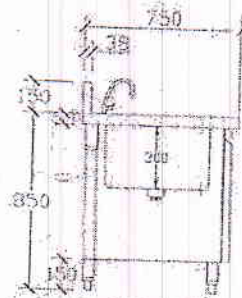
Top View



Front View



Perspective



Side View





รหัส 008/2558

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดครุภัณฑ์ปฏิบัติการงานครัว

ชั้นวางอุปกรณ์ 4 ชั้น

1. รายละเอียดทั่วไป

ชั้นวางอุปกรณ์ติดผนัง ทำด้วยสแตนเลสอย่างดี

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 ขาทำด้วยสแตนเลสกลม แข็งแรง ทนทาน

2.2 มีชั้นสำหรับวางอุปกรณ์ ทำด้วยสแตนเลสไม่น้อยกว่า 4 ชั้น

2.3 กรอบของแต่ละชั้นทำด้วยแผ่นสแตนเลสหนาไม่น้อยกว่า 1.5 มม.

2.4 ขนาด กว้าง X ยาว X สูง ไม่ต่ำกว่า 0.50 X 1.50 X 1.50 เมตร

2.5 ซี่ของแต่ละชั้นทำด้วยสแตนเลสมีความหนาไม่น้อยกว่า 1.5 เมตร

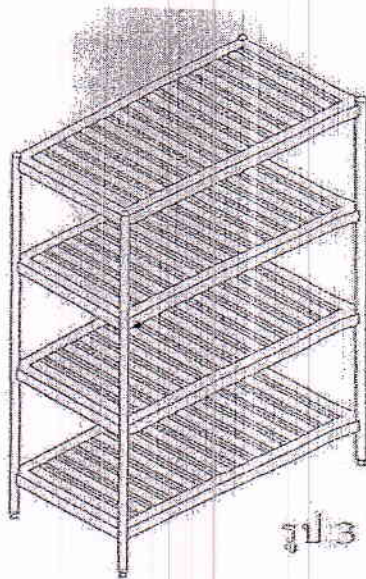
3. รายละเอียดอื่นๆ



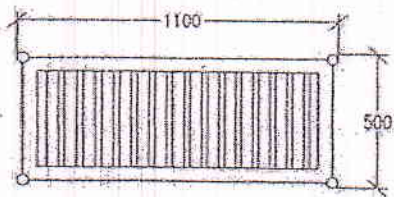
รหัส 008/2558

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดครุภัณฑ์ปฏิบัติการงานครัว

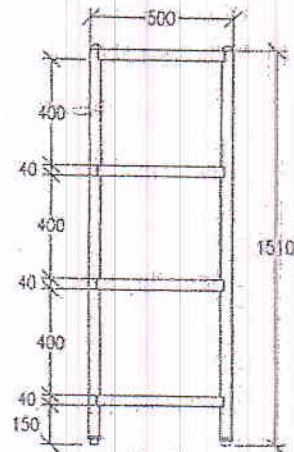
ชั้นวางอุปกรณ์ 4 ชั้น



รูป 3 มิติ



มองด้านบน



มองด้านข้าง



รหัส 009/2558

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดครุภัณฑ์ปฏิบัติการงานครัว

โต๊ะหินแกรนิตสำหรับพาย

1. รายละเอียดทั่วไป

เป็นโต๊ะที่โครงสร้างทำด้วยสแตนเลส พื้นผิวโต๊ะเป็นแผ่นหินแกรนิต

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 หน้าโต๊ะใช้สแตนเลสเบอร์ 16

2.2 ขาใช้สแตนเลสเส้นผ่าศูนย์กลาง 1½ นิ้ว

2.3 ท่อรัดขาใช้สแตนเลสเส้นผ่าศูนย์กลาง 1 นิ้ว

2.4 ขาปรับปลอกด้านนอกเป็นสแตนเลสเกลียวเป็นอลูมิเนียมหล่อแข็ง

2.5 กระจุกรับน้ำหนักใช้สแตนเลสเบอร์ 20

2.6 หินแกรนิตหนา 20 มิล ขนาดโต๊ะ กว้าง x ยาว x สูง ไม่ต่ำกว่า 70 x 1.50 x 0.85 เมตร

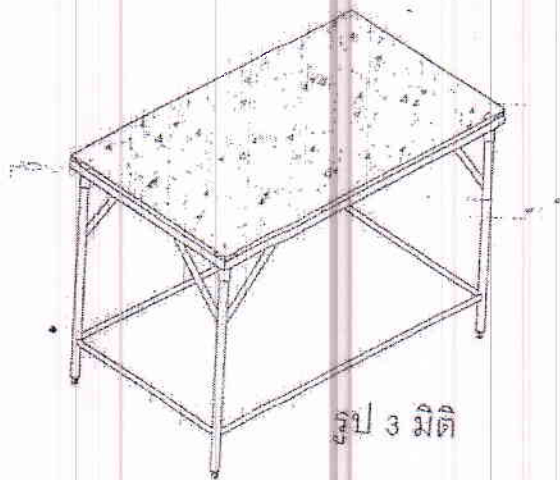
3. รายละเอียดอื่นๆ



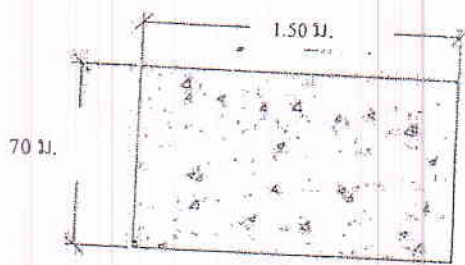
รหัส 009/2558

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดครุภัณฑ์ปฏิบัติการงานครัว

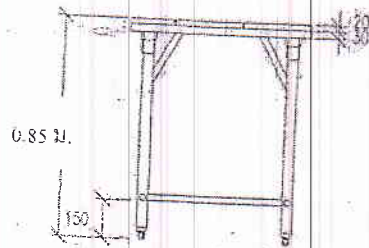
โต๊ะหินแกรนิตสำหรับพาย



รูป 3 มิติ



มองด้านบน



มองด้านข้าง



รหัส 010/2558

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดครุภัณฑ์ปฏิบัติการงานครัว

ชั้นพักขนมรถเข็น 12 ชั้น

1. รายละเอียดทั่วไป

เป็นชั้นสแตนเลสใส่ถาดขนม

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 โครงสร้างทำด้วยสแตนเลสเหล็ย ขนาดไม่ต่ำกว่า 1" x 1"

2.2 ชั้นเสียบถาดทำด้วยสแตนเลสชนิดเบน เบอร์ 16

2.3 ขนาดของชั้น กว้าง x ยาว x สูง ไม่ต่ำกว่า 0.48 x 0.70 x 1.80 เมตร

2.4 มีล้อ 4 ล้อ (Super Wheel) ขนาด 4 นิ้ว หมุนได้รอบตัว

2.5 ชั้นพักขนมมีชั้นๆ ไม่น้อยกว่า 12 ชั้น

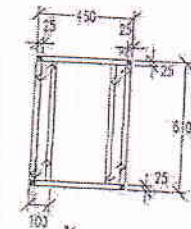
3. รายละเอียดอื่นๆ



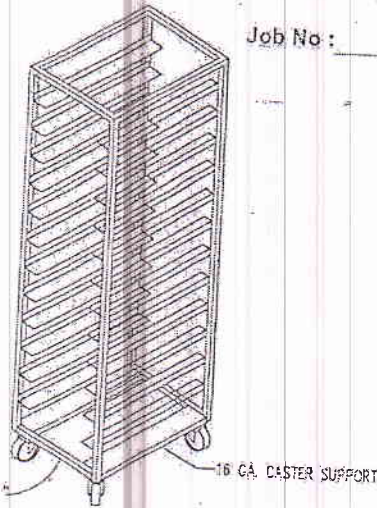
รหัส 010/2558

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดครุภัณฑ์ปฏิบัติการงานครัว

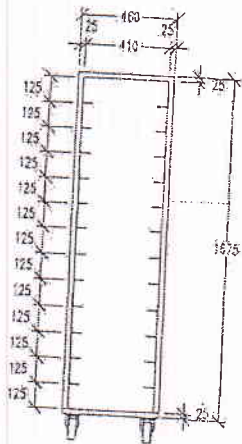
ชั้นพักขนมรดเย็น 12 ชั้น



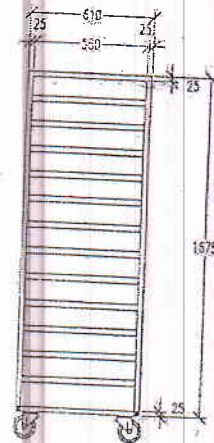
มองด้านบน



รูป 3 มิติ



มองด้านหน้า



มองด้านข้าง