

สาขาวิชา	ทุกหลักสูตร	ลำดับที่	5
คณะ/สำนัก/สถาบัน	คณะเกษตรศาสตร์	จำนวน/หน่วยนับ	1/ชุด
ชื่อครุภัณฑ์	ครุภัณฑ์สำหรับห้องปฏิบัติการครัวอาหารนานาชาติ	ราคาต่อหน่วย	1,280,000
		ราคารวม	1,280,000
วัตถุประสงค์ในการใช้งาน			
: ใช้ในกระบวนการเรียนการสอน การวิจัยของทุกหลักสูตร แก่นักศึกษา คณาจารย์และบุคลากร ตลอดจนงานบริการตรวจวิเคราะห์แก่บุคลากรภายนอก รองรับการพัฒนาชุมชน การบริการวิชาการ และรองรับการเปิดอบรมหลักสูตรระยะสั้น			
ประจำอาคาร/ห้อง	: อาคาร 51C ห้องปฏิบัติการ คณะเกษตรศาสตร์		
คุณลักษณะ	รายละเอียดของครุภัณฑ์สำหรับห้องปฏิบัติการครัวอาหารนานาชาติ ประกอบด้วย		
	1. ชุดอุปกรณ์ครัวปรุง โดยมีรายละเอียด ดังนี้		
	1.1 เตายุโรป 4 หัวพร้อมเตาอบ ขนาดไม่น้อยกว่า 700x700x850+60 มม. จำนวน 1 อัน		
	1.2 เตาไทย 3 หัว พร้อมก๊อ๊ก ขนาดไม่น้อยกว่า 1400x750x750+250 มม. จำนวน 1 อัน		
	1.3 ถังดักไขมัน ขนาดไม่น้อยกว่า 400x300x300 มม. จำนวน 2 ถัง		
	1.4 เตาจีน 2 หัว พร้อมก๊อ๊ก ขนาดไม่น้อยกว่า 1100x750x750+250 มม. จำนวน 1 อัน		
	1.5 เตาผัดหน้าเรียบ/เตาเทพินยาภิ ขนาดไม่น้อยกว่า 600x750x850+150 มม. จำนวน 1 อัน		
	1.6 แผ่นสแตนเลสเติมหน้าโต๊ะ ขนาดไม่น้อยกว่า 100x650x40 มม. จำนวน 1 อัน		
	1.7 แผ่นสแตนเลสกันเปื้อนหลังเตา ขนาดไม่น้อยกว่า 3800x600 มม. จำนวน 1 อัน		
	1.8 ฐานดูดอากาศพร้อมปล่องอากาศดี ขนาดไม่น้อยกว่า 3800x1100x500 มม. จำนวน 1 อัน		
	1.9 ชั้นวางของติดกำแพง ขนาดไม่น้อยกว่า 2200x200 มม. จำนวน 1 อัน		
	1.10 เตาย่างหินลาวา ขนาดไม่น้อยกว่า 500x750x850+150 มม. จำนวน 1 อัน		
	1.11 เตาทอดแก๊ส 2 ตระกร้า ขนาดไม่น้อยกว่า 700x700x850+70 มม. จำนวน 1 อัน		
	1.12 เตาซูปเตี้ย ขนาดไม่น้อยกว่า 600x750x500+500 มม. จำนวน 1 อัน		
	1.13 แผ่นสแตนเลสเติมหน้าโต๊ะ ขนาดไม่น้อยกว่า 200x650 มม. จำนวน 1 อัน		
	1.14 แผ่นสแตนเลสกันเปื้อนหลังเตา ขนาดไม่น้อยกว่า 1800x600 มม. จำนวน 1 อัน		
	1.15 ฐานดูดอากาศพร้อมปล่องอากาศดี ขนาดไม่น้อยกว่า 1800x1100x500 มม. จำนวน 1 อัน		
	2. ชุดอุปกรณ์ส่วนเตรียมอาหาร โดยมีรายละเอียด ดังนี้		
	2.1 ตู้แช่เคาเตอร์ 2 ประตู คอมฯซ้าย อุณหภูมิ +2 ถึง +6 องศา ขนาด 1500x750x850 มม. จำนวน 1 อัน		
	2.2 ตู้แช่เคาเตอร์ 2 ประตู คอมฯขวา อุณหภูมิ +2 ถึง +6 องศา ขนาด 1500x750x850 มม. จำนวน 1 อัน		
	2.3 ตู้สแตนเลส ประตูบานสวิง ข้างในมี 1 ชั้น ขนาด 2000x750x850 มม. จำนวน 2 อัน		
	2.4 ชั้น สแตนเลส 2 ชั้นเหนือตู้ ขนาด 2000x500x500+400 มม. จำนวน 1 อัน		

- 2.5 ซิงค์ 2 หลุม พร้อม 1 ก๊อค์ ข้างล่างโล่ง ขนาด 1600x750x850+150 มม. จำนวน 1 อัน
- 2.6 ถังดักไขมันขนาดเล็ก ขนาด 400x300x300 มม. จำนวน 1 ถัง
- 2.7 ชั้นติดกำแพง 2 ชั้น ขนาด 1600x350 มม. จำนวน 1 อัน
3. ชุดสถานีจ่ายแก๊สด้านหลังครัว เป็นอุปกรณ์ระบบก๊าซ VAPOR 4 ถัง (GAS STATION) โดยมีรายละเอียด ดังนี้
 - 3.1 Single Pigtail (For Vapor Line)
 - 3.2 Ball Valve With Check Valve : 1/4"
 - 3.3 Hydro - Static Relief Valve : 1/4"
 - 3.4 High Pressure Regulator : 1/4"
 - 3.5 Ball Valve # 500 SCR. : 1."
 - 3.6 Pressure Gauge (0 - 300 Psi) 1/4" x 2.1/2"
 - 3.7 Pressure Gauge (0 - 60 Psi) 1/4" x 2.1/2"
 - 3.8 Stop Valve For Gauge : 1/4"
 - 3.9 Carbon Steel Pipe SCH # 80 Seamless : 1."
 - 3.10 Pipe Support & Tank Support
 - 3.11 LPG. Pipe Fitting & Pipe Flange
 - 3.12 Consumable Materials & Coating
 - 3.13 Ball Valve # 600 SCR. : 3/4"
 - 3.14 Ball Valve # 600 SCR. : 1/2"
 - 3.15 LPG. Piping SCH # 40 Seamless : 1."
 - 3.16 LPG. Piping SCH # 40 Seamless : 3/4"
 - 3.17 Gas Leak Detector Control Panel
 - 3.18 Gas Leak Detector (Non Explosion Proof) DC./24V
 - 3.19 Solenoid Valve NC: 3/4" / DC. 24 (Explosion Proof)
 - 3.20 In Line Filter : 3/4"
 - 3.21 Electric Wiring Conduit For Gas Detector
 - 3.22 Low Pressure Regulator : 1/2"
4. รับประกันคุณภาพไม่น้อยกว่า 1 ปี
5. รวมราคาขนส่งสินค้า และติดตั้งระบบทั้งหมดของชุดครัวภัณฑ์