



เครื่องปั่นไอศกรีม

1. คุณลักษณะทั่วไป

- 1.1 รายละเอียดที่กำหนดเป็นค่าขั้นต่ำ
- 1.2 เป็นเครื่องปั่นไอศกรีม พร้อมการติดตั้งใช้งาน
- 1.3 โครงสร้างของเครื่องทำด้วยสแตนเลส มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่เป็นสนิม สวยงาม และมีความปลอดภัยต่อการใช้งาน
- 1.4 ใช้กับไฟฟ้า AC 380 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์ หรือไฟฟ้า AC 220 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์
- 1.5 เป็นของใหม่ที่ยังไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อน และมีส่วนประกอบของเครื่องทุกชนิด ได้ตามมาตรฐานของที่มีจำหน่ายในท้องตลาด ผลิตหรือประกอบในประเทศ หรือต่างประเทศ โดยเป็นที่ยอมรับตามมาตรฐานสากล

2. คุณลักษณะเฉพาะ

- 2.1 โครงสร้างของเครื่องทำด้วยสแตนเลส เบอร์ 304 หรือวัสดุใช้สำหรับผลิตอาหารตามมาตรฐาน GMP ไม่กัดกร่อน ไม่เป็นสนิม สามารถสัมผัสอาหารได้อย่างปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- 2.2 มีแกนใบปั่นส่วนผสมของเครื่องทำจากสแตนเลส และใบปาดทำด้วยพลาสติกคุณภาพสูง (Food grade) เพื่อใช้สัมผัสกับอาหารได้อย่างปลอดภัยไม่เป็นอันตรายกับผู้บริโภค
- 2.3 มีอัตราการล้างการผลิตไอศกรีมต่อรอบต่ำสุด ไม่น้อยกว่า 2 ลิตร/ครั้ง และอัตราการล้างการผลิตสูงสุดถึง 4 ลิตร/ครั้ง
- 2.4 มีความจุของถังปั่น ไม่น้อยกว่า 6 ลิตร
- 2.5 มีคอมเพรสเซอร์ของระบบทำความเย็น ไม่น้อยกว่า 3 แรงม้า
- 2.6 มีระบบทำความเย็นโดยใช้อากาศ Air Cooling System
- 2.7 ใช้น้ำยาทำความเย็น R404A หรือชนิดอื่นที่มีความปลอดภัยและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมตามมาตรฐานสากล ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากกว่าหรือเทียบเท่า R404A โดยมีเอกสารยืนยันรับรองชัดเจน
- 2.8 เป็นเครื่องที่มีระบบระบายความร้อนโดยใช้อากาศ หรือน้ำ หรือเทียบเท่า สามารถระบายความร้อนได้อย่างมีประสิทธิภาพ

/2.9 เป็นเครื่อง...



- 2.9 เป็นเครื่องแบบตั้งพื้น โถปั่นแนวตั้ง เคลื่อนย้ายสะดวก และใช้งานได้อย่างปลอดภัย
- 2.10 เป็นเครื่องที่ง่ายต่อการทำความสะอาด สามารถใช้น้ำล้างได้
- 2.11 มีระบบป้องกันฝุ่นและน้ำตามมาตรฐานสากลเครื่องจักรผลิตอาหาร โดยไม่ก่อให้เกิดแหล่งสะสมของเชื้อจุลินทรีย์

3. เงื่อนไขอื่นๆ

- 3.1 มีคู่มือการใช้งาน ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ จำนวน 1 ชุด
- 3.2 รับประกันคุณภาพการใช้งานและชิ้นส่วนอุปกรณ์ต่างๆ พร้อมซ่อมแซม โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดๆ ไม่น้อยกว่า 1 ปี
- 3.3 ผู้เสนอราคาจะต้องมาดูสถานที่ติดตั้งเครื่องที่เสนอราคา ถ้าหากต้องมีการรื้อถอนเครื่องของเดิม หรือมีการปรับแก้ไขสถานที่ติดตั้ง เพื่อให้เกิดความเหมาะสมและให้สามารถใช้งานเครื่องที่เสนอราคาได้ประโยชน์สูงสุด ทั้งนี้ ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินการทั้งหมด
- 3.4 ส่งมอบ ติดตั้ง ทดสอบการใช้งาน และฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ของกรมปศุสัตว์ให้ใช้งานเครื่องปั่นไอศกรีมได้ถูกต้อง ตามที่ระบุไว้ในเงื่อนไขการจัดซื้อ

.....ประธานกรรมการ

(นายวรวิชัย วราห์สวัสดิ์)

.....กรรมการ

(นายชุตติพันธ์ ศิริมงคลรัตน์)

.....กรรมการ

(นายประสิทธิ์ เกษตะระ)

.....กรรมการ

(นายธงชัย สาลี)

.....กรรมการ

(นายคมกฤษ โสมนัส)

.....กรรมการและเลขานุการ

(นายชวาล ช่างทอง)

.....กรรมการและ

(นายพงศ์เทพ บุญสุข) ผู้ช่วยเลขานุการ



เครื่องปิดผนึกสุญญากาศ

1. คุณลักษณะทั่วไป

- 1.1 รายละเอียดที่กำหนดเป็นค่าขั้นต่ำ
- 1.2 เป็นเครื่องปิดผนึกสุญญากาศ พร้อมการติดตั้งใช้งาน
- 1.3 โครงสร้างของเครื่องทำด้วยสแตนเลส และฝาปิดทำด้วยอลูมิเนียมอัลลอย มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่เป็นสนิม สวยงาม และมีความปลอดภัยต่อการใช้งาน
- 1.4 ใช้กับไฟฟ้า AC 220 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์
- 1.5 เป็นของใหม่ที่ยังไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อน และมีส่วนประกอบของเครื่องทุกชนิด ได้ตามมาตรฐานของที่มีจำหน่ายในท้องตลาด ผลิตหรือประกอบในประเทศ หรือต่างประเทศ โดยเป็นที่ยอมรับตามมาตรฐานสากล

2. คุณลักษณะเฉพาะ

- 2.1 โครงสร้างของเครื่องทำด้วยสแตนเลส เบอร์ 304 และฝาปิดทำด้วยอลูมิเนียมอัลลอยชนิดพิเศษ
- 2.2 มีขนาดภายนอกของเครื่องไม่น้อยกว่า 560x650x900 มิลลิเมตร (กว้างxยาวxสูง)
- 2.3 มีขนาดช่องบรรจุไม่น้อยกว่า 450x450x140 มิลลิเมตร (กว้างxยาวxสูง)
- 2.4 มีความลึกในช่องบรรจุจากฝาตรงกลางลงมาถึงพื้นไม่น้อยกว่า 260 มิลลิเมตร
- 2.5 มีขนาดมอเตอร์ไม่น้อยกว่า 1.2 กิโลวัตต์ สามารถรองรับกำลังการผลิตได้ไม่น้อยกว่า 120 ถุง/ชั่วโมง
- 2.6 มีปั๊ม ขนาดไม่น้อยกว่า 21 ลูกบาศก์เมตร/ชั่วโมง หรือไม่น้อยกว่า 1 แรงม้า
- 2.7 มีซีลบาร์ขนาดไม่น้อยกว่า 2x400 มิลลิเมตร (กว้างxยาว)
- 2.8 ควบคุมระบบการทำงานโดยไมโครคอมพิวเตอร์ซึ่งมีระบบป้องกันน้ำ สามารถตั้งค่าโปรแกรมการใช้งานได้ไม่น้อยกว่า 5 โปรแกรม
- 2.9 ตัวเครื่องมีน้ำหนัก ไม่น้อยกว่า 95 กิโลกรัม
- 2.10 ตัวเครื่องมีระบบป้องกันน้ำและฝุ่นเข้าสู่ภายในตัวเครื่อง ตามมาตรฐานสากลของเครื่อง
- 2.11 สามารถวางบนพื้น โดยมีล้อสำหรับเคลื่อนย้ายได้ และมีความปลอดภัยในการใช้งาน



3. เงื่อนไขอื่นๆ

- 3.1 มีคู่มือการใช้งาน ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ จำนวน 1 ชุด
- 3.2 รับประกันคุณภาพการใช้งานและชิ้นส่วนอุปกรณ์ต่างๆ พร้อมซ่อมแซมโดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดๆ ไม่น้อยกว่า 1 ปี
- 3.3 ผู้เสนอราคาจะต้องมาดูสถานที่ติดตั้งเครื่องที่เสนอราคา ถ้าหากต้องมีการรื้อถอนเครื่องของเดิม หรือมีการปรับแก้ไขสถานที่ติดตั้ง เพื่อให้เกิดความเหมาะสมและให้สามารถใช้งานเครื่องที่เสนอราคาได้ประโยชน์สูงสุด ทั้งนี้ ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินการทั้งหมด
- 3.4 ส่งมอบ ติดตั้ง ทดสอบการใช้งาน และฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ของกรมปศุสัตว์ให้ใช้งานเครื่องปิดผนึกสุญญากาศได้ถูกต้อง ตามที่ระบุไว้ในเงื่อนไขการจัดซื้อ

.....ประธานกรรมการ

(นายวรวิทย์ วราห์ศวปติ)

.....กรรมการ

(นายชุตินันท์ ศิริมงคลรัตน์)

.....กรรมการ

(นายประสิทธิ์ เกษตะระ)

.....กรรมการ

(นายธงชัย สาลี)

.....กรรมการ

(นายคมกฤษ โสมนัส)

.....กรรมการและเลขานุการ

(นายชวาล ช่างทอง)

.....กรรมการและ

(นายพงศ์เทพ บุญสุข) ผู้ช่วยเลขานุการ



เครื่องแช่แข็งแบบรวดเร็ว (Quick Freezer)

1. คุณลักษณะทั่วไป

- 1.1 รายละเอียดที่กำหนดเป็นค่าขั้นต่ำ
- 1.2 เป็นเครื่องแช่แข็งแบบรวดเร็ว (Quick Freezer) พร้อมการติดตั้งใช้งาน
- 1.3 โครงสร้างของเครื่องทำด้วยสแตนเลส มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่เป็นสนิม สวยงาม และมีความปลอดภัยต่อการใช้งาน
- 1.4 ใช้กับไฟฟ้า AC 380 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์
- 1.5 เป็นของใหม่ที่ยังไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อน และมีส่วนประกอบของเครื่องทุกชนิด ได้ตามมาตรฐานของที่มีจำหน่ายในท้องตลาด ผลิตหรือประกอบในประเทศ หรือต่างประเทศ โดยเป็นที่ยอมรับตามมาตรฐานสากล

2. คุณลักษณะเฉพาะ

- 2.1 โครงสร้างของเครื่องทำด้วยสแตนเลส เบอร์ 304
- 2.2 มีขนาดของเครื่องไม่น้อยกว่า 1,270x1,090x1,800 มิลลิเมตร (กว้างxยาวxสูง)
- 2.3 เป็นเครื่องแบบถาด โดยมีจำนวนถาดไม่น้อยกว่า 10 ถาด และมีขนาดถาดไม่น้อยกว่า 600x400 มิลลิเมตร (กว้างxยาว)
- 2.4 สามารถทำให้ผลิตภัณฑ์มีอุณหภูมิแกนกลางได้ไม่น้อยกว่า -20 องศาเซลเซียส
- 2.5 มีประสิทธิภาพการลดอุณหภูมิได้ในช่วงไม่น้อยกว่าจาก 65 องศาเซลเซียส ลดลงถึง 10 องศาเซลเซียส ได้อย่างรวดเร็ว และใช้เวลาในการแช่แข็งผลิตภัณฑ์ไม่เกิน 4 ชั่วโมง
- 2.6 ในการทำความเย็น สามารถป้องกันการเกิด Macrocrystals ทำให้รักษาคุณภาพของอาหารไว้ได้ดี ไม่เกิดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ ตามมาตรฐาน GMP และ HACCP
- 2.7 ตัวเครื่องมีน้ำหนัก ไม่น้อยกว่า 325 กิโลกรัม
- 2.8 กำลังไฟฟ้า ไม่น้อยกว่า 4,200 วัตต์

/3. เงื่อนไข...



3. เงื่อนไขอื่นๆ

- 3.1 มีคู่มือการใช้งาน ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ จำนวน 1 ชุด
- 3.2 รับประกันคุณภาพการใช้งานและชิ้นส่วนอุปกรณ์ต่างๆ พร้อมซ่อมแซมโดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดๆ ไม่น้อยกว่า 1 ปี
- 3.3 ผู้เสนอราคาจะต้องมาดูสถานที่ติดตั้งเครื่องที่เสนอราคา ถ้าหากต้องมีการรื้อถอนเครื่องของเดิม หรือมีการปรับแก้ไขสถานที่ติดตั้ง เพื่อให้เกิดความเหมาะสมและให้สามารถใช้งานเครื่องที่เสนอราคาได้ประโยชน์สูงสุด ทั้งนี้ ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินการทั้งหมด
- 3.4 ส่งมอบ ติดตั้ง ทดสอบการใช้งาน และฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ของกรมปศุสัตว์ให้ใช้งานเครื่องแช่แข็งแบบรวดเร็ว (Quick Freezer) ได้ถูกต้อง ตามที่ระบุไว้ในเงื่อนไขการจัดซื้อ

.....ประธานกรรมการ

(นายวรวิทย์ วราห์ศวปติ)

.....กรรมการ

(นายชุตินันท์ ศิริมงคลรัตน์)

.....กรรมการ

(นายประสิทธิ์ เกษตะระ)

.....กรรมการ

(นายธงชัย สาสี)

.....กรรมการ

(นายคมกฤษ โสมนัส)

.....กรรมการและเลขานุการ

(นายชวาล ช่างทอง)

.....กรรมการและ

(นายพงศ์เทพ บุญสุข) ผู้ช่วยเลขานุการ



โตะปฏิบัติการทำผลิตภัณฑ์สแตนเลสพร้อมเชิงพลาสติก

1. คุณลักษณะทั่วไป

- 1.1 รายละเอียดที่กำหนดเป็นค่าขั้นต่ำ
- 1.2 เป็นโตะปฏิบัติการทำผลิตภัณฑ์สแตนเลสพร้อมเชิงพลาสติก รวมการติดตั้งใช้งาน และอุปกรณ์สำหรับใช้งานในโรงงานแปรรูปอาหาร ตามมาตรฐาน GMP
- 1.3 โครงสร้างของโตะทำด้วยสแตนเลส มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่เป็นสนิม สวยงาม และมีความปลอดภัยต่อการใช้งาน
- 1.4 เป็นของใหม่ที่ยังไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อน และมีส่วนประกอบของ โตะและผลิตภัณฑ์ทุกชนิด ได้ตามมาตรฐานของที่มีจำหน่ายในท้องตลาด ผลิต หรือประกอบในประเทศ หรือต่างประเทศ โดยเป็นที่ยอมรับตามมาตรฐานสากล

2. คุณลักษณะเฉพาะ

- 2.1 มีขนาดของโตะปฏิบัติการไม่น้อยกว่า 110x230x80 เซนติเมตร (กว้างxยาวxสูง)
- 2.2 โครงสร้างและพื้นโตะปฏิบัติการทำด้วยสแตนเลส เบอร์ 304 มีความหนาไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร
- 2.3 ด้านข้างของขอบโตะปูด้วยเชิงพลาสติกยาวตลอดแนวทั้ง 2 ด้าน มีความหนาไม่น้อยกว่า 25 มิลลิเมตร และกว้างไม่น้อยกว่า 300 มิลลิเมตร
- 2.4 ตัวเชิงพลาสติก ทำด้วยวัสดุที่มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่ดูดซับความชื้น ไม่กัดกร่อน และใช้สำหรับโรงงานแปรรูปอาหาร โดยสามารถสัมผัสกับอาหารได้อย่างปลอดภัย (Food grade) และถอดล้างทำความสะอาดได้ง่าย
- 2.5 ขาโตะปฏิบัติการทำด้วยสแตนเลส มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1½ นิ้ว และมีความแข็งแรง ทนทาน สามารถรับน้ำหนักการตัดแต่งซากสัตว์ขนาดใหญ่ได้ดี



3. เงื่อนไขอื่นๆ

- 3.1 รับประกันคุณภาพการใช้งานและชิ้นส่วนอุปกรณ์ต่างๆ พร้อมซ่อมแซมโดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดๆ ไม่น้อยกว่า 1 ปี
- 3.2 ผู้เสนอราคาจะต้องมาดูสถานที่ติดตั้งผลิตภัณฑ์ที่เสนอราคา ถ้าหากต้องมีการรื้อถอนผลิตภัณฑ์ของเดิม หรือมีการปรับแก้ไขสถานที่ติดตั้ง เพื่อให้เกิดความเหมาะสมและให้สามารถใช้งานผลิตภัณฑ์ที่เสนอราคาได้ประโยชน์สูงสุด ทั้งนี้ ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินการทั้งหมด
- 3.3 ส่งมอบ ติดตั้ง ทดสอบการใช้งาน และฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ของกรมปศุสัตว์ให้ใช้งานต่อปฏิบัติการทำผลิตภัณฑ์สแตนเลสพร้อมเชียงพลาสติกได้ถูกต้อง ตามที่ระบุไว้ในเงื่อนไขการจัดซื้อ

.....ประธานกรรมการ
(นายวรวิทย์ วราวัตรปติ)

.....กรรมการ
(นายชุตินันท์ ศิริมงคลรัตน์)

.....กรรมการ
(นายประสิทธิ์ เกษตะระ)

.....กรรมการ
(นายธงชัย สาลี)

.....กรรมการ
(นายคมกฤษ โสภณัส)

.....กรรมการและเลขานุการ
(นายชวาล ช่างทอง)

.....กรรมการและ
(นายพงศ์เทพ บุญสุข) ผู้ช่วยเลขานุการ



เครื่องหั่นหั่น

1. คุณลักษณะทั่วไป

- 1.1 รายละเอียดที่กำหนดเป็นค่าขั้นต่ำ
- 1.2 เป็นเครื่องหั่นหั่น พร้อมการติดตั้งใช้งาน
- 1.3 โครงสร้างของเครื่องทำด้วยสแตนเลส มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่เป็นสนิม สวยงาม และมีความปลอดภัยต่อการใช้งาน
- 1.4 ใช้กับไฟฟ้า AC 380 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์
- 1.5 เป็นของใหม่ที่ยังไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อน และมีส่วนประกอบของเครื่องทุกชนิด ได้ตามมาตรฐานของที่มีจำหน่ายในท้องตลาด ผลิตหรือประกอบในประเทศ หรือต่างประเทศ โดยเป็นที่ยอมรับตามมาตรฐานสากล

2. คุณลักษณะเฉพาะ

- 2.1 ตัวเครื่องทำด้วยสแตนเลส เบอร์ 304 หรือวัสดุใช้สำหรับผลิตอาหารตามมาตรฐาน GMP ไม่กัดกร่อน ไม่เป็นสนิม สามารถสัมผัสอาหารได้อย่างปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- 2.2 มีขนาดเครื่องไม่น้อยกว่า 450x550x700 มิลลิเมตร (กว้างxยาวxสูง)
- 2.3 มีขนาดมอเตอร์ไม่น้อยกว่า 2 แรงม้า สามารถรองรับกำลังการผลิตได้ไม่น้อยกว่า 300-800 กิโลกรัม/ชั่วโมง
- 2.4 มีใบมีดทำด้วยสแตนเลส สามารถสัมผัสอาหารได้อย่างปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- 2.5 สามารถหั่นหั่นได้ขนาดความหนา ตั้งแต่ 2 มิลลิเมตร
- 2.6 มีน้ำหนักเครื่องไม่น้อยกว่า 90 กิโลกรัม
- 2.7 มีอุปกรณ์และส่วนประกอบอื่นๆ อยู่ในสภาพเรียบร้อย และตามมาตรฐานของผู้ผลิต
- 2.8 มีล้อเลื่อน สามารถย้ายหรือเคลื่อนที่ได้โดยสะดวก และมีความปลอดภัยในการใช้งาน



3. เงื่อนไขอื่นๆ

- 3.1 มีคู่มือการใช้งาน ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ จำนวน 1 ชุด
- 3.2 รับประกันคุณภาพการใช้งานและชิ้นส่วนอุปกรณ์ต่างๆ พร้อมซ่อมแซมโดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดๆ ไม่น้อยกว่า 1 ปี
- 3.3 ผู้เสนอราคาจะต้องมาดูสถานที่ติดตั้งเครื่องที่เสนอราคา ถ้าหากต้องมีการรื้อถอนเครื่องของเดิม หรือมีการปรับแก้ไขสถานที่ติดตั้ง เพื่อให้เกิดความเหมาะสมและให้สามารถใช้งานเครื่องที่เสนอราคาได้ประโยชน์สูงสุด ทั้งนี้ ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินการทั้งหมด
- 3.4 ส่งมอบ ติดตั้ง ทดสอบการใช้งาน และฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ของกรมปศุสัตว์ให้ใช้งานเครื่องหันหนังได้ถูกต้อง ตามที่ระบุไว้ในเงื่อนไขการจัดซื้อ


.....ประธานกรรมการ
(นายวรวิชัย วราห์สวัสดิ์)


.....กรรมการ
(นายชุตินันท์ ศิริมงคลรัตน์)


.....กรรมการ
(นายประสิทธิ์ เกษตะระ)


.....กรรมการ
(นายธงชัย สาลี)


.....กรรมการ
(นายคมกฤษ โสมนัส)


.....กรรมการและเลขานุการ
(นายชวาล ช่างทอง)


.....กรรมการและ
(นายพงศ์เทพ บุญสุข) ผู้ช่วยเลขานุการ



เครื่องปั่นลูกชิ้น

1. คุณลักษณะทั่วไป

- 1.1 รายละเอียดที่กำหนดเป็นค่าขั้นต่ำ
- 1.2 เป็นเครื่องปั่นลูกชิ้น พร้อมการติดตั้งใช้งาน
- 1.3 โครงสร้างของเครื่องทำด้วยสแตนเลส มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่เป็นสนิม สวยงาม และมีความปลอดภัยต่อการใช้งาน
- 1.4 ใช้กับไฟฟ้า AC 380 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์
- 1.5 เป็นของใหม่ที่ยังไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อน และมีส่วนประกอบของเครื่องทุกชนิด ได้ตามมาตรฐานของที่มีจำหน่ายในท้องตลาด ผลิตหรือประกอบในประเทศ หรือต่างประเทศ โดยเป็นที่ยอมรับตามมาตรฐานสากล

2. คุณลักษณะเฉพาะ

- 2.1 ตัวเครื่องทำด้วยสแตนเลส เบอร์ 304 หรือวัสดุใช้สำหรับผลิตอาหารตามมาตรฐาน GMP ไม่กัดกร่อน ไม่เป็นสนิม สามารถสัมผัสอาหารได้อย่างปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- 2.2 มีขนาดของเครื่องไม่น้อยกว่า 500x900x1,750 มิลลิเมตร (กว้างxยาวxสูง)
- 2.3 มีขนาดมอเตอร์ไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลวัตต์ สามารถรองรับกำลังการผลิตได้ไม่น้อยกว่า 600 ลูก/นาที
- 2.4 สามารถเปลี่ยนชุดหัวตัดขนาดลูกชิ้นได้ไม่น้อยกว่า 3 ขนาด โดยมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางอยู่ในช่วง 21-32 มิลลิเมตร
- 2.5 มีภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ หรือวัสดุใช้ทำลูกชิ้น เพื่อขึ้นรูป 2 ชั้น โดยชั้นนอกสามารถใส่ของเหลวเพื่อหล่อเย็นได้ หรือสามารถควบคุมอุณหภูมิได้ไม่เกิน 15 องศาเซลเซียส

/3. เงื่อนไข...



3. เงื่อนไขอื่นๆ

- 3.1 มีคู่มือการใช้งาน ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ จำนวน 1 ชุด
- 3.2 รับประกันคุณภาพการใช้งานและชิ้นส่วนอุปกรณ์ต่างๆ พร้อมซ่อมแซมโดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดๆ ไม่น้อยกว่า 1 ปี
- 3.3 ผู้เสนอราคาจะต้องมาดูสถานที่ติดตั้งเครื่องที่เสนอราคา ถ้าหากต้องมีการรื้อถอนเครื่องของเดิม หรือมีการปรับแก้ไขสถานที่ติดตั้ง เพื่อให้เกิดความเหมาะสมและให้สามารถใช้งานเครื่องที่เสนอราคาได้ประโยชน์สูงสุด ทั้งนี้ ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินการทั้งหมด
- 3.4 ส่งมอบ ติดตั้ง ทดสอบการใช้งาน และฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ของกรมปศุสัตว์ให้ใช้งานเครื่องปั่นลูกชิ้นได้ถูกต้อง ตามที่ระบุไว้ในเงื่อนไขการจัดซื้อ

.....ประธานกรรมการ

(นายวรวิษญ์ วราอัศวปติ)

.....กรรมการ

(นายชุตินันท์ ศิริมงคลรัตน์)

.....กรรมการ

(นายประสิทธิ์ เกษตะระ)

.....กรรมการ

(นายธงชัย สาลี)

.....กรรมการ

(นายคมกฤษ โสมนัส)

.....กรรมการและเลขานุการ

(นายชวาล ช่างทอง)

.....กรรมการและ

(นายพงศ์เทพ บุญสุข) ผู้ช่วยเลขานุการ



เครื่องนวดผสมเนื้อ ขนาด 20 กิโลกรัม

1. คุณลักษณะทั่วไป

- 1.1 รายละเอียดที่กำหนดเป็นค่าขั้นต่ำ
- 1.2 เป็นเครื่องนวดผสมเนื้อ ขนาด 20 กิโลกรัม พร้อมการติดตั้งใช้งาน
- 1.3 โครงสร้างของเครื่องทำด้วยสแตนเลส มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่เป็นสนิม สวยงาม และมีความปลอดภัยต่อการใช้งาน
- 1.4 ใช้กับไฟฟ้า AC 380 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์
- 1.5 เป็นของใหม่ที่ยังไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อน และมีส่วนประกอบของเครื่องทุกชนิด ได้ตามมาตรฐานของที่มีจำหน่ายในท้องตลาด ผลิตหรือประกอบในประเทศ หรือต่างประเทศ โดยเป็นที่ยอมรับตามมาตรฐานสากล

2. คุณลักษณะเฉพาะ

- 2.1 โครงสร้างของเครื่องและอ่างนวดผสมทำด้วยสแตนเลส เบอร์ 304 หรือวัสดุใช้สำหรับผลิตอาหารตามมาตรฐาน GMP ไม่กัดกร่อน ไม่เป็นสนิม สามารถสัมผัสอาหารได้อย่างปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- 2.2 มีขนาดของเครื่องไม่น้อยกว่า 800x750x1,320 มิลลิเมตร (กว้างxยาวxสูง)
- 2.3 มีขนาดมอเตอร์ไม่น้อยกว่า 2.25 กิโลวัตต์ สามารถรองรับการนวดผสมเนื้อได้ไม่น้อยกว่า 20 กิโลกรัม/ครั้ง
- 2.4 สามารถปรับความเร็วได้ไม่น้อยกว่า 3 ระดับ
- 2.5 มีน้ำหนักเครื่องไม่น้อยกว่า 400 กิโลกรัม
- 2.6 มีอุปกรณ์ประกอบด้วยตะกร้อ ตะขอ ใบพาย สามารถสัมผัสกับอาหารได้ โดยไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคและล้างทำความสะอาดได้ทุกจุด
- 2.7 มีระบบป้องกันน้ำและฝุ่น ตามมาตรฐานสากลของเครื่องจักรผลิตอาหาร
- 2.8 มีอุปกรณ์และส่วนประกอบอื่นๆ อยู่ในสภาพเรียบร้อย และตามมาตรฐานของผู้ผลิต โดยมีความปลอดภัยต่อการใช้งาน และสามารถใช้งานได้อย่างต่อเนื่อง ไม่เกิดเสียงดังผิดปกติขณะใช้งาน

/3. เงื่อนไข...



3. เงื่อนไขอื่นๆ

- 3.1 มีคู่มือการใช้งาน ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ จำนวน 1 ชุด
- 3.2 รับประกันคุณภาพการใช้งานและชิ้นส่วนอุปกรณ์ต่างๆ พร้อมซ่อมแซมโดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดๆ ไม่น้อยกว่า 1 ปี
- 3.3 ผู้เสนอราคาจะต้องมาดูสถานที่ติดตั้งเครื่องที่เสนอราคา ถ้าหากต้องมีการรื้อถอนเครื่องของเดิม หรือมีการปรับแก้ไขสถานที่ติดตั้ง เพื่อให้เกิดความเหมาะสมและให้สามารถใช้งานเครื่องที่เสนอราคาได้ประโยชน์สูงสุด ทั้งนี้ ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินการทั้งหมด
- 3.4 ส่งมอบ ติดตั้ง ทดสอบการใช้งาน และมีอบรมเจ้าหน้าที่ของกรมปศุสัตว์ให้ใช้งานเครื่องนวดผสมเนื้อ ขนาด 20 กิโลกรัมได้ถูกต้อง ตามที่ระบุไว้ในเงื่อนไขการจัดซื้อ

.....ประธานกรรมการ

(นายวรวิชัย วราอัศวปติ)

.....กรรมการ

(นายชุตินันท์ ศิริมงคลรัตน์)

.....กรรมการ

(นายประสิทธิ์ เกษตะระ)

.....กรรมการ

(นายธงชัย สาลี)

.....กรรมการ

(นายคมกฤษ โสมนัส)

.....กรรมการและเลขานุการ

(นายชวาล ช่างทอง)

.....กรรมการและ

(นายพงศ์เทพ บุญสุข) ผู้ช่วยเลขานุการ



เครื่องเลื่อยเนื้อและตัดกระดูก

1. คุณลักษณะทั่วไป

- 1.1 รายละเอียดที่กำหนดเป็นค่าขั้นต่ำ
- 1.2 เป็นเครื่องเลื่อยเนื้อและตัดกระดูก พร้อมการติดตั้งใช้งาน
- 1.3 โครงสร้างของเครื่องทำด้วยสแตนเลส มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่เป็นสนิม สวยงาม และมีความปลอดภัยต่อการใช้งาน
- 1.4 ใช้กับไฟฟ้า AC 380 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์
- 1.5 เป็นของใหม่ที่ยังไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อน และมีส่วนประกอบของเครื่องทุกชนิด ได้ตามมาตรฐานของที่มีจำหน่ายในท้องตลาด ผลิตหรือประกอบในประเทศ หรือต่างประเทศ โดยเป็นที่ยอมรับตามมาตรฐานสากล

2. คุณลักษณะเฉพาะ

- 2.1 โครงสร้างของเครื่องทำด้วยสแตนเลส เบอร์ 304 หรือวัสดุใช้สำหรับผลิตอาหารตามมาตรฐานสากล ไม่กัดกร่อน ไม่เป็นสนิม สามารถสัมผัสอาหารได้อย่างปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- 2.2 มีขนาดของเครื่องไม่น้อยกว่า 175x65x85 เซนติเมตร (กว้างxยาวxสูง)
- 2.3 มีขนาดมอเตอร์ไม่น้อยกว่า 3 แรงม้า
- 2.4 มีขนาดใบเลื่อยไม่น้อยกว่า 300 เซนติเมตร/120 นิ้ว และมีใบเลื่อยสำรอง 1 ชุด
- 2.5 มีความกว้างระหว่างผลิตภัณฑ์ไม่น้อยกว่า 36 เซนติเมตร และมีขนาดแท่นรับชิ้นงานไม่น้อยกว่า 45 เซนติเมตร
- 2.6 สามารถล้างทำความสะอาดเครื่องด้วยน้ำได้ทุกจุด โดยไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของเครื่อง
- 2.7 สามารถใช้งานต่อเนื่องได้ มีความปลอดภัยสูง และไม่เกิดเสียงดังผิดปกติขณะทำงาน



3. เงื่อนไขอื่นๆ

- 3.1 มีคู่มือการใช้งาน ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ จำนวน 1 ชุด
- 3.2 รับประกันคุณภาพการใช้งานและชิ้นส่วนอุปกรณ์ต่างๆ พร้อมซ่อมแซมโดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดๆ ไม่น้อยกว่า 1 ปี
- 3.3 ผู้เสนอราคาจะต้องมาดูสถานที่ติดตั้งเครื่องที่เสนอราคา ถ้าหากต้องมีการรื้อถอนเครื่องของเดิม หรือมีการปรับแก้ไขสถานที่ติดตั้ง เพื่อให้เกิดความเหมาะสมและให้สามารถใช้งานเครื่องที่เสนอราคาได้ประโยชน์สูงสุด ทั้งนี้ ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินการทั้งหมด
- 3.4 ส่งมอบ ติดตั้ง ทดสอบการใช้งาน และฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ของกรมปศุสัตว์ให้ใช้งานเครื่องเลื่อยเนื้อและตัดกระดูกได้ถูกต้อง ตามที่ระบุไว้ในเงื่อนไขการจัดซื้อ

.....ประธานกรรมการ

(นายวรวิทย์ วราวัตรปติ)

.....กรรมการ

(นายชุติพนธ์ ศิริมงคลรัตน์)

.....กรรมการ

(นายประสิทธิ์ เกษตะระ)

.....กรรมการ

(นายธงชัย สาลี)

.....กรรมการ

(นายคมกฤษ โสมนัส)

.....กรรมการและเลขานุการ

(นายชวาล ช่างทอง)

.....กรรมการและ

(นายพงศ์เทพ บุญสุข) ผู้ช่วยเลขานุการ



เครื่องอัดบรรจุใส่กรอกแบบไฮโดรลิก

1. คุณลักษณะทั่วไป

- 1.1 รายละเอียดที่กำหนดเป็นค่าขั้นต่ำ
- 1.2 เป็นเครื่องอัดบรรจุใส่กรอกไฮโดรลิกแบบระบบอัตโนมัติ พร้อมการติดตั้งใช้งาน
- 1.3 โครงสร้างของเครื่องทำด้วยสแตนเลส มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่เป็นสนิม สวยงาม และมีความปลอดภัยต่อการใช้งาน
- 1.4 ใช้กับไฟฟ้า AC 380 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์
- 1.5 เป็นของใหม่ที่ยังไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อน และมีส่วนประกอบของเครื่องทุกชนิด ได้ตามมาตรฐานของที่มีจำหน่ายในท้องตลาด ผลิตหรือประกอบในประเทศ หรือต่างประเทศ โดยเป็นที่ยอมรับตามมาตรฐานสากล

2. คุณลักษณะเฉพาะ

- 2.1 โครงสร้างของเครื่องทำด้วยสแตนเลส เบอร์ 304 หรือวัสดุที่ใช้สำหรับผลิตอาหารได้ตามมาตรฐานสากล
- 2.2 มีขนาดของเครื่องไม่น้อยกว่า 900x980x1,750 มิลลิเมตร (กว้างxยาวxสูง)
- 2.3 มีขนาดมอเตอร์ไม่น้อยกว่า 5 กิโลวัตต์ สามารถรองรับกำลังการผลิตได้ไม่น้อยกว่า 2,600 กิโลกรัม/ชั่วโมง
- 2.4 มีปั๊มสุญญากาศ ทนทาน แข็งแรง ขนาดไม่น้อยกว่า 10 ลูกบาศก์เมตร/ชั่วโมง
- 2.5 มีแรงดันสูงสุดในการอัดบรรจุไม่เกิน 35 บาร์
- 2.6 สามารถตั้งความเร็วในการอัดบรรจุได้ไม่น้อยกว่า 4 ระดับ
- 2.7 มีท่ออัดตรงไม่น้อยกว่า 4 ขนาด ทำด้วยสแตนเลส เบอร์ 304 หรือวัสดุที่ใช้สำหรับผลิตอาหารได้ตามมาตรฐานสากล
- 2.8 สามารถอัดตรงพร้อมท่อมัด (พันเป็นท่อนๆได้) โดยเลือกขนาดหัวมัดได้ไม่น้อยกว่า 2 ขนาด
- 2.9 ควบคุมการทำงานด้วยระบบ Microprocessor สามารถกำหนดน้ำหนักได้แม่นยำ
- 2.10 มีขนาดถังบรรจุเนื้อเส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 650 มิลลิเมตร
- 2.11 ตัวเครื่องมีน้ำหนักไม่น้อยกว่า 325 กิโลกรัม
- 2.12 ตัวเครื่องมีระบบป้องกันน้ำและฝุ่นเข้าสู่ภายในตัวเครื่อง ตามมาตรฐานสากลของเครื่อง
- 2.13 สามารถใช้น้ำล้างทำความสะอาดได้โดยไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของเครื่อง

/3. เงื่อนไข...



3. เงื่อนไขอื่นๆ

- 3.1 มีคู่มือการใช้งาน ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ จำนวน 1 ชุด
- 3.2 รับประกันคุณภาพการใช้งานและชิ้นส่วนอุปกรณ์ต่างๆ พร้อมซ่อมแซมโดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดๆ ไม่น้อยกว่า 1 ปี
- 3.3 ผู้เสนอราคาจะต้องมาดูสถานที่ติดตั้งเครื่องที่เสนอราคา ถ้าหากต้องมีการรื้อถอนเครื่องของเดิม หรือมีการปรับแก้ไขสถานที่ติดตั้ง เพื่อให้เกิดความเหมาะสมและให้สามารถใช้งานเครื่องที่เสนอราคาได้ประโยชน์สูงสุด ทั้งนี้ ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินการทั้งหมด
- 3.4 ส่งมอบ ติดตั้ง ทดสอบการใช้งาน และฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ของกรมปศุสัตว์ให้ใช้งานเครื่องอัดบรรจุไส้กรอกแบบไฮโดรลิกได้ถูกต้อง ตามที่ระบุไว้ในเงื่อนไขการจัดซื้อ

.....ประธานกรรมการ

(นายวรวิษณุ วราอัศวปติ)

.....กรรมการ

(นายชุติพนธ์ ศิริมงคลรัตน์)

.....กรรมการ

(นายประสิทธิ์ เกษตะระ)

.....กรรมการ

(นายธงชัย สาลี)

.....กรรมการ

(นายคมกฤษ โสมนัส)

.....กรรมการและเลขานุการ

(นายชวาล ช่างทอง)

.....กรรมการและ

(นายพงศ์เทพ บุญสุข) ผู้ช่วยเลขานุการ