

คุณลักษณะเฉพาะ
เครื่องล้างจานอัตโนมัติ พร้อมอุปกรณ์ประกอบ

1. เครื่องล้างจานพร้อมอุปกรณ์หม้อต้ม และติดตั้ง จำนวน 1 ชุด สามารถล้างจานได้ไม่น้อยกว่า 1,000 ใบ/ชม.
ระบบไฟ 220 v กำลังไฟ ไม่เกิน 4.00 kw ประกอบด้วย
 - 1.1 อ่างซิงค์ล้างจาน 2 หลุม ขนาดไม่ต่ำกว่า 2200x700x865 มม. 1 ชุด
 - 1.2 บอร์ดกั้นไขมัน ขนาดไม่ต่ำกว่า 400x300x300 มม. 3 ชุด
 - 1.3 โตะไม่มีชั้นล้าง ขนาดไม่ต่ำกว่า 700x700x865 มม.
 - 1.4 ก๊อกน้ำ PRE-RINSE SPRAY UNTI 1 ชุด
 - 1.5 อ่างซิงค์ล้างเกี่ยวเข้าเครื่องล้างจาน 2 หลุม ขนาดไม่ต่ำกว่า 2200x700x865 มม. 1 ชุด
 - 1.6 โตะเกี่ยวออกเครื่องล้างจาน ขนาดไม่ต่ำกว่า 1600x700x865 มม. 1 ชุด
 - 1.7 ชั้นซีเก็บจาน 4 ชั้น ขนาดไม่ต่ำกว่า 1500x500x1500 มม. 1 ชุด
 - 1.8 ชั้นซีเก็บจาน 4 ชั้น ขนาดไม่ต่ำกว่า 1800x500x1500 มม. 2 ชุด
 - 1.9 ชั้นซีเก็บจาน 4 ชั้น ขนาดไม่ต่ำกว่า 2200x500x1500 มม. 1 ชุด
 - 1.10 โตะมีชั้นล้าง 2 ชั้น ขนาดไม่ต่ำกว่า 2000x700x850 มม. 1 ชุด
 - 1.11 อ่างซิงค์ล้างจาน 3 หลุม ขนาดไม่ต่ำกว่า 2300x700x850 มม. 1 ชุด
 - 1.12 โตะมีชั้นล้าง 2 ชั้น ขนาดไม่ต่ำกว่า 2300x700x850 มม. 1 ชุด
 - 1.13 รถเก็บจานสกปรก ขนาดไม่ต่ำกว่า 1110x525x890 มม. 2 คัน
 - 1.14 แผ่นปิดหลังโตะ ขนาดไม่ต่ำกว่า 4600x220 มม. 1 ชุด
2. คุณลักษณะทั่วไป
 - 2.1 ตัวเครื่องได้รับการออกแบบตามหลักวิศวกรรม
 - 2.2 วัสดุทำด้วยสแตนเลสอย่างดีทนต่อการกัดกร่อนและสึกหรอได้อย่างดีมีระบบการล้างประสิทธิภาพสูง
 - 2.3 ผ่านระบบทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาด และน้ำยาช่วยแห้งเร็ว โดยไม่มีคราบตกค้าง
อุณหภูมิ 90 องศา ซี
 - 2.4 ระบบพ่นน้ำแบบต่อเนื่อง
 - 2.5 สามารถเลือกความดันได้ 2 ระดับ ประสิทธิภาพในการล้างอย่างน้อย 60 กระบะต่อชั่วโมง และมี
อุปกรณ์ป้องกันมอเตอร์ กรณีมีภาชนะติดภายในเครื่อง
 - 2.6 วัสดุถึงน้ำล้างเป็นตัวถังเดียว ไร้รอยต่อเชื่อม
 - 2.7 ประตูทางเข้ามีความสูงอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ตอบสนองทุกรูปแบบของภาชนะ
 - 2.8 ระบบหัวฉีดน้ำอย่างน้อย 80 หัวฉีด
 - 2.9 ระบบฉีดน้ำล้างสุดท้ายด้วยหัวฉีดที่อยู่กับที่ อย่างน้อย 20 หัวฉีด
 - 2.10 มิลลิเมตรสวิตช์ น้ำล้างสุดท้าย
 - 2.11 มีระบบตะแกรงหลายชั้น เพื่อช่วยปกป้องและยืดอายุการใช้งานของปั๊ม และรักษาปริมาตร ระดับ
ความดันในระหว่างการล้าง

3. เงื่อนไขเฉพาะ

- 3.1 ผู้เสนอราคา ต้องติดตั้งอุปกรณ์ต่างๆ รวมถึงอุปกรณ์สายไฟและท่อน้ำต่างๆ ที่โรงอาหารของมหาวิทยาลัยฯ จนสามารถใช้งานได้ อย่างมีประสิทธิภาพ
- 3.2 ผู้เสนอราคาต้องให้การรับประกันสินค้าทุกชิ้นส่วนพร้อมค่าแรงไม่น้อยกว่า 1 ปี และมีบริการที่สถานที่ติดตั้งตามข้อ 3.1 โดยไม่คิดค่าใช้จ่าย (มีเอกสารระบุระยะเวลาการรับประกันสินค้า และหมายเลขโทรศัพท์ศูนย์บริการติดต่อไว้ชัดเจนที่ตัวเครื่อง)
- 3.3 ผู้เสนอราคาต้องมีการฝึกอบรมการใช้ให้แก่เจ้าหน้าที่ ที่รับผิดชอบจนสามารถใช้งานได้เป็นอย่างดี

ผู้กำหนดรายละเอียด


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รวีประภา สิทธิธลภ)

ผู้ตรวจสอบ


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชูชัย ต.ศิริวัฒนา)

ผู้อนุมัติ


(รองศาสตราจารย์ ดร.วินิจ โชติสว่าง)