

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง(ราคาอ้างอิง)
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีไข่งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ.....ครุภัณฑ์อิเล็กทรอนิกส์พร้อมอุปกรณ์ จำนวน ๑ เครื่อง
/หน่วยงานเจ้าของโครงการ....สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี....
๒. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร.....๑,๒๐๐,๐๐๐.๐๐.....บาท
๓. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)..... 21 เม.ย. 2560
เป็นเงิน.....๑,๒๐๐,๐๐๐.๐๐.....บาท ราคา/หน่วย.....-.....บาท
๔. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
 - ๔.๑.....บริษัท คอนเวอร์แซนต์ เทคโนโลยี จำกัด.....
 - ๔.๒.....บริษัท กรีน ชายนี เทคโนโลยี จำกัด.....
 - ๔.๓.....บริษัท พีเอพี เพาเวอร์ จำกัด.....
๕. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
 - ๕.๑นายดิเรก นิมนะ.....
 - ๕.๒ผู้ช่วยศาสตราจารย์กรรณิการ์ อ่อนสำลี.....
 - ๕.๓นางสาวรัตติยาพร ใจดี.....

รายละเอียดครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ เครื่องเอ็กซ์ทรูเดอร์พร้อมอุปกรณ์

จำนวน 1 เครื่อง

มีคุณสมบัติ ดังนี้

เครื่องอัดรีดชนิดสกรูคู่เป็นเครื่องมือสำหรับการแปรรูปอาหารและการผลิตอาหารสุก ในลักษณะการแปรรูปแบบต่อเนื่อง โดยการใช้สกรูอัดรีดตัวสุดท้ายพร้อมพีชและส่วนผสมอื่น ๆ ผ่านกระบอก (Barrel) ซึ่งสามารถควบคุมอุณหภูมิในกระบอกได้ รูปร่างและขนาดของผลิตภัณฑ์สามารถกำหนดได้ตามรูปร่างของหน้าตาย (Die Head) ส่วนความยาวผลิตภัณฑ์ที่ถูกอัดรีดออกมาสามารถกำหนดได้จากความเร็วรอบของสกรูและความเร็วใบมีดตัดผลิตภัณฑ์หน้าตาย (Die)

1. มีกำลังการผลิตโดยประมาณ 8-12 กิโลกรัม/ชั่วโมง
2. ควบคุมระบบการทำงานด้วย PLC (Programmable logic controller)
3. สกรูมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 32 มิลลิเมตร
4. มีระยะห่างระหว่างสกรู 26 มิลลิเมตร
5. สกรูสามารถปรับอัตราเร็วรอบได้ในช่วง 0-550 รอบต่อนาที
6. สกรูผลิตจากวัสดุ 38CrMoAl
7. กระบอกหลอมเหลว (Barrel) มีช่วงกระบอกหลอม 4 ตอน มีอุปกรณ์ให้ความร้อนไฟฟ้า (Electric Heater) ทำให้ได้อุณหภูมิสูงสุด 300 องศาเซลเซียส พร้อมทั้งเชื่อมต่อเข้ากับอุปกรณ์การตั้งค่าและแสดงผลอุณหภูมิแบบดิจิทัล
8. กระบอกหลอมทุกช่วงและหน้าตาย (Die) สามารถลดความร้อนได้ด้วยน้ำ
9. กรวยป้อนผลิตภัณฑ์ผลิตจากสแตนเลส
10. มอเตอร์ขับเคลื่อนหลักของระบบอัดรีดใช้ไฟฟ้า 3 เฟส กระแสสลับ 380 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์ ที่มีกำลังขับ 5.5 กิโลวัตต์
11. เครื่องอัดรีดอาหาร ติดตั้งพร้อมด้วยตู้ควบคุมไฟฟ้า และแผงควบคุมอุณหภูมิ
12. เครื่องอัดรีดอาหารติดตั้งพร้อมอุปกรณ์ป้อนวัสดุ (Feeder) 1 ชุด
13. ส่วนสกรูและถังพักวัสดุของอุปกรณ์ป้อนวัสดุ ผลิตจากสแตนเลส
14. อุปกรณ์ป้อนวัสดุ สามารถปรับความเร็วรอบของสกรูขับวัสดุได้ และแสดงค่าความเร็วรอบสกรูบนหน้าจอดิจิทัล
15. มอเตอร์สำหรับอุปกรณ์ป้อนวัสดุ ใช้ไฟฟ้า 3 เฟส กระแสสลับ 380 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์ ที่มีกำลังขับ 180 วัตต์
16. เครื่องอัดรีดอาหารติดตั้งพร้อมอุปกรณ์ตัดผลิตภัณฑ์หน้าตาย 1 ชุด
17. อุปกรณ์ตัดผลิตภัณฑ์ด้านหน้าตายสามารถปรับความเร็วการตัดได้ และแสดงค่าความเร็วรอบใบมีดบนหน้าจอดิจิทัล
18. มอเตอร์สำหรับอุปกรณ์ตัดผลิตภัณฑ์ใช้ไฟฟ้า 3 เฟส กระแสสลับ 380 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์ ที่มีกำลังขับ 370 วัตต์
19. ระบบควบคุมการทำงานของเครื่องอัดรีด ที่ประกอบด้วย อุปกรณ์ตัดกระแสอัตโนมัติ (Overload) และระบบปรับความเร็วรอบสำหรับมอเตอร์หลัก มอเตอร์ของอุปกรณ์ป้อนวัสดุ และมอเตอร์ของอุปกรณ์ตัดผลิตภัณฑ์หน้าตาย (Inverters for Main Motor, Feeder, and Cutter)



20. เครื่องอัดรีดอาหารติดตั้งพร้อมอุปกรณ์ทำน้ำเย็นจำนวน 1 ชุด มีถึงพักน้ำผลิตจากสแตนเลสขนาดไม่น้อยกว่า 25 ลิตร สามารถทำอุณหภูมิน้ำได้ 20 – 25 °C พร้อมแสดงค่าอุณหภูมิเป็นตัวเลขดิจิตอลอุปกรณ์ทำน้ำเย็นระบายความร้อนด้วยพัดลม

21. ผู้ประสงค์เสนอราคาจะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องแบบ Onsite Service โดยเจ้าของผลิตภัณฑ์ หรือ ผู้แทนจำหน่ายที่ได้รับการแต่งตั้ง) เป็นเวลาอย่างน้อย 1 ปี นับแต่วันตรวจรับแล้วเสร็จสมบูรณ์

22. บริษัทผู้ผลิต ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001

ลงชื่อ  กรรมการตรวจคุณลักษณะเฉพาะ
(ดร.ติเรก นิมนะ)

ลงชื่อ  กรรมการตรวจคุณลักษณะเฉพาะ
(ผศ.กรรณิการ์ อ่อนสำลี)

ลงชื่อ  กรรมการตรวจคุณลักษณะเฉพาะ
(ดร.รัตติยาพร ใจดี)

