

คุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์
ประจำปีงบประมาณ 2556



ชุดปฏิบัติการอาหาร
สาขาประมง
วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีระนอง



(นายประพัฒน์ ปานนิล)



(นางจรรยาลักษณ์ ศรีธฤา)



(นายอรุณ นวังอาชี)

สารบัญคุณลักษณะเฉพาะครุภัณฑ์ ประจำปีงบประมาณ 2556
สาขาประมง

รายการ	ราคาต่อหน่วย	หน้า
ชุดปฏิบัติการอาหารสัตว์น้ำ	150,000.- บาท	
ประกอบด้วย		
1. เครื่องอัดอาหารเม็ดแบบลอยน้ำ		1
2. เครื่องอบอาหารสัตว์น้ำ		2
3. ตู้แช่แข็ง		2-3


(นายประสิทธิ์ ปานนิล)


(นางจรรยาลักษณ์ ศิริรุก)


(นายชุตุน หวังฮาวิ)



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการอาหาร

1. รายละเอียดทั่วไป

เป็นชุดปฏิบัติการเรียนรู้และวิจัยทางด้านอาหารสัตว์น้ำ ประกอบด้วย เครื่องอัดเม็ดอาหารแบบลอยน้ำ เครื่องอบแห้งอาหารสัตว์น้ำ และตู้แช่แข็ง เพื่อใช้ประกอบการเรียนการสอนและวิจัยเกี่ยวกับอาหารสัตว์น้ำ ในงานด้านการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ แก่นักเรียนนักศึกษา เกษตรกรและผู้สนใจทั่วไป

2. รายละเอียดทางเทคนิค

2.1 เครื่องอัดอาหารเม็ดแบบลอยน้ำ จำนวน 1 เครื่อง

2.1.1 มอเตอร์ขับเคลื่อนเพลลาอัด 5 แรงม้า ใช้ไฟฟ้า 220 โวลท์

2.1.2 ความเร็วรอบตัวเกลียวอัด 190-200 รอบต่อนาที

2.1.3 มอเตอร์ตัวคัตเม็ค (Invertor) ขนาด 1/3 แรงม้า ใช้ไฟฟ้า 220 โวลท์

2.1.4 กำลังผลิต 40-50 กิโลกรัมต่อชั่วโมง

2.1.5 เปอร์เซ็นต์การลอยน้ำ 80-95 เปอร์เซ็นต์

2.1.6 ขนาดเม็ดที่ผลิตได้ 3-6 มิลลิเมตร

2.1.7 ระยะเวลาการลอยน้ำ มากกว่า 1 ชั่วโมง

2.1.8 หลักการทำงานของเครื่องอัด ใช้ความชื้น ความร้อนและแรงอัดสูงเพื่อทำให้อาหารลอยน้ำ

2.1.9 ชุดทำความร้อนเกิดจากตัวทำความร้อนที่อยู่ในตัวเครื่อง ควบคุมอุณหภูมิช่วง 120-170 องศาเซลเซียส พร้อมไฟแสดงการทำงาน

2.1.10 แรงอัดเกิดจากเกลียวอัดที่อยู่ในกระบอกอัด

2.1.11 ชุดควบคุมการทำงานประกอบด้วยชุดทำความร้อน ชุดมอเตอร์ตัวอัด ชุดมอเตอร์ตัวคัตเม็ค ประกอบอยู่ในตู้เดียวกัน

2.1.12 บริเวณที่อาหารออกมีพัดลมตั้งพื้น 1 ตัวเพื่อให้ลมเย็นแก่อาหาร ทำให้อาหารพองตัว



รหัสครุภัณฑ์

ชื่อครุภัณฑ์ ชุดปฏิบัติการอาหาร

2.2 เครื่องอบอาหารตัดว์น้ำ จำนวน 1 เครื่อง

- 2.2.1 เครื่องอบอาหารตัดว์น้ำแบบกระบอกน็อกควาอบได้ทั้งลมเย็นและลมร้อน
- 2.2.2 กระบอกสี่เหลี่ยมจัตุรัสขนาดความกว้างความยาว 2.20-2.50 เมตรความสูง 60-90 เซนติเมตร
- 2.2.3 หมังกะบอกทำด้วยเหล็กแผ่น
- 2.2.4 พื้นกระบอกทำด้วยเหล็กหรือสังกะสี
- 2.2.5 ตะแกรงใส่อาหารสามารถรับน้ำหนักได้ไม่น้อยกว่า 1000 กิโลกรัม
- 2.2.6 ระบบให้ลมร้อนใช้แก๊สเป็นแหล่งความร้อนพร้อมตั้งแก๊สขนาดไม่น้อยกว่า 15 กิโลกรัม จำนวน 1 ถัง
- 2.2.7 เมื่อเปิดสวิตซ์ติดแก๊ส แก๊สจะติดอัตโนมัติ
- 2.2.8 เมื่อลมไม่ผ่านระบบ ระบบแก๊สจะตัดอัตโนมัติ
- 2.2.9 มีหน้าปัดบอกอุณหภูมิ
- 2.2.10 สามารถตั้งความร้อนได้ตั้งแต่ 60-80 องศาเซลเซียส
- 2.2.11 สามารถอบอาหารได้ครั้งละไม่น้อยกว่า 500-1000 กิโลกรัม

2.3 ตู้แช่แข็ง จำนวน 2 ตู้

- 2.3.1 ตู้แช่แข็งฝาพับ ขนาดไม่น้อยกว่า 6.5 คิว
- 2.3.2 ผนังตู้ทำด้วยอะลูมิเนียมแท้ หรือทำจากเหล็กเคลือบพินิเซมทันทันต่อการเกิดสนิม
- 2.3.3 ฝาและตัวตู้ผลิตด้วยฉนวนกันความร้อนความหนาแน่นสูง
- 2.3.4 มีช่องระบายน้ำ
- 2.3.5 มีไฟส่องภายในตู้
- 2.3.6 ตัวตู้มีล้อเลื่อน
- 2.3.7 ตะกร้าวางของ 1 ใบ
- 2.3.8 มีกุญแจล็อก
- 2.3.9 เย็นสูงสุด -10 ถึง -20 องศาเซลเซียส หรือน้อยกว่า



คุณลักษณะเฉพาะครูเกณฑ์ ปี 2556

หน้า
3/3

รหัสครูเกณฑ์

ชื่อครูเกณฑ์ ชุดปฏิบัติการอาหาร

3. รายละเอียดอื่นๆ

- 3.1 ผู้เสนอราคาต้องนำเครื่องมือติดตั้งและเสถียรการใช้งาน
- 3.2 มีคู่มือการใช้งาน
- 3.3 มีการรับประกันการใช้งาน เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 1 ปี
- 3.4 อุปกรณ์ต้องเป็นของใหม่ไม่เคยถูกใช้มาก่อน