

## เครื่องอัดไส้กรอกไฮโดรลิก (Stuffer)

จำนวน 1 เครื่อง

รายละเอียดคุณลักษณะครุภัณฑ์

1. เป็นเครื่องบรรจุไส้กรอกแบบไฮโดรลิก ถึงบรรจุแบบสแตนเลสแบบตั้งตรง
2. ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 26 เซนติเมตร ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 10 ลิตร
3. โครงสร้างเครื่องและขาตั้งทำจากสแตนเลส สะอาดและปลอดภัย น้ำหนักประมาณ 90 กิโลกรัม
4. ปากกรวยกรอกไส้กรอกมี 3 ขนาด (1.5, 2.0, 2.5) หรือดีกว่า สามารถถอดเปลี่ยนได้
5. ระบบบีบอัดไฮโดรลิก ขนาดมอเตอร์ 370 วัตต์ / 220 โวลต์
6. ควบคุมการบีบอัดด้วยสวิตช์ ควบคุมโดยใช้เท้าเหยียบ
7. มีสวิตช์เปิด - ปิด เป็นเบรกเกอร์ติดตั้งด้านข้างเครื่อง พร้อมสายไฟและปลั๊กเสียบ
8. กำลังการผลิต 200 กิโลกรัม/ชั่วโมง หรือดีกว่า
9. อุปกรณ์ประกอบเพิ่มเติมเพื่อช่วยในการทำงานให้มีประสิทธิภาพ
  1. เครื่องบดเนื้อ จำนวน 1 เครื่อง
    - ตัวเครื่องทำจากสแตนเลส ปลอดภัย ไม่เป็นสนิม น้ำหนักเครื่องไม่เกิน 30 กิโลกรัม
    - สามารถใช้กับกระแสไฟฟ้า 220 โวลต์
    - แท่นบดมี 2 ขนาด (4 ม.ม. และ 6 ม.ม.) หรือดีกว่า สามารถถอดเปลี่ยนได้
    - กำลังการผลิตไม่น้อยกว่า 100 กิโลกรัม/ชั่วโมง
    - มีคู่มือการใช้งานภาษาไทย หรือภาษาอังกฤษ จำนวน 1 เล่ม
  2. เครื่องกระทะสับเนื้อ จำนวน 2 เครื่อง
    - ตัวเครื่องทำจากสแตนเลส ปลอดภัย ไม่เป็นสนิม น้ำหนักเครื่องไม่เกิน 70 กิโลกรัม
    - ความเร็วรอบในการสับผสมไม่น้อยกว่า 1000 รอบ/นาที
    - สามารถใช้กับกระแสไฟฟ้า 220 โวลต์
    - กำลังการผลิตไม่น้อยกว่า 100 กิโลกรัม/ชั่วโมง
    - ความจุของกระทะไม่น้อยกว่า 5 ลิตร
    - มีคู่มือการใช้งานภาษาไทย หรือภาษาอังกฤษ จำนวน 1 เล่ม
10. มีคู่มือการใช้งานภาษาไทย หรือภาษาอังกฤษ จำนวน 1 เล่ม
11. รับประกันไม่น้อยกว่า 1 ปี