

รายละเอียดคุณลักษณะ

คุณสมบัติเฉพาะรายการครุภัณฑ์รายวิชาอาหารและโภชนาการ จำนวน 17 รายการ

1. อ่างล้างสแตนเลส จำนวน 4 ชุด

- อ่างล้างสแตนเลสสำหรับล้างแบบ 2 หลุม
- ขนาดอ่างล้างไม่น้อยกว่า 50X80X30 เซนติเมตร
- ขนาดโดยรวมไม่น้อยกว่า 70X200X80 เซนติเมตร
- โครงสร้างทำด้วยสแตนเลสมีความหนาไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร
- ตัวอ่างทำด้วยสแตนเลสมีความหนาไม่น้อยกว่า 1.2 มิลลิเมตร
- มีผนังกันน้ำกระเซ็นด้านหลัง มีความสูงไม่น้อยกว่า 20 เซนติเมตร
- มีก๊อกน้ำจำนวน 2 ชุด
- สะดืออ่างพลาสติกขนาดผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 6 นิ้ว พร้อมชุดดักขยะ หรือเทียบเท่าหรือดีกว่า
- มีเขารองรับสามารถปรับระดับได้ จำนวน 6 ขา ในกรณีพื้นที่ติดตั้งไม่ได้ระดับ
- มีชั้นวางของ 1 ชั้น ปรับระดับได้ 3 ระดับ หรือเทียบเท่าหรือดีกว่า
- มีใบรับรองคุณภาพหรือใบรับประกันจากบริษัทผู้ผลิตหรือบริษัทนำเข้าถูกต้อง กำหนดระยะเวลาการรับประกันไม่น้อยกว่า 1 ปี พร้อมบริการหลังการขายอย่างต่อเนื่องและมีคุณภาพ หรือมีศูนย์บริการของบริษัทที่ได้

มาตรฐานในประเทศไทย

2. ตู้เก็บของ-ลิ้นชักสแตนเลส จำนวน 4 ชุด

- ตู้เก็บของมีขนาดไม่น้อยกว่า 120X60X85 เซนติเมตร
- โครงสร้างทำด้วยสแตนเลสมีความหนาไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิเมตร
- ผลิตจากวัสดุสแตนเลสเกรด 304 ทั้งหมดหรือเทียบเท่าหรือดีกว่า
- มีบานประตูเลื่อนสลับจำนวน 2 บาน
- มีลิ้นชักไม่น้อยกว่า 2 ชั้น
- มีชั้นวางของไม่น้อยกว่า 1 ชั้น
- มีเขารองรับสามารถปรับระดับได้
- มีใบรับรองคุณภาพหรือใบรับประกันจากบริษัทผู้ผลิตหรือบริษัทนำเข้าถูกต้อง กำหนดระยะเวลาการ

รับประกันไม่น้อยกว่า 1 ปี พร้อมบริการหลังการขายอย่างต่อเนื่องและมีคุณภาพ หรือมีศูนย์บริการของบริษัทที่ได้มาตรฐานในประเทศไทย



3. เครื่องดูดควัน จำนวน 4 ชุด

- ขนาดความกว้างไม่น้อยกว่า 100 เซนติเมตร และไม่เกิน 200 เซนติเมตร ความลึกไม่น้อยกว่า 65 เซนติเมตร ความสูงไม่น้อยกว่า 50 เซนติเมตร
- พร้อมระบบไฟส่องสว่าง พิลเตอร์ดักน้ำมัน รางน้ำมัน และถ้วยน้ำมัน
- กำลังดูดอากาศไม่น้อยกว่า 1,700 ลูกบาศก์เมตร/ชั่วโมง
- กำลังมอเตอร์ ขนาดไม่น้อยกว่า 1/3 HP 6 Pole ใช้กับไฟฟ้า 1 Phase 220V
- ผลิตจากวัสดุสแตนเลสเกรด 304 ทั้งตัว ไม่เป็นสนิม มีความหนาไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร หรือเทียบเท่า หรือดีกว่า
- การติดตั้งทำงานระบบอากาศหมุนเวียนภายในและ/หรือระบบดูดอากาศออกภายนอก
- มีใบรับรองคุณภาพหรือใบรับประกันจากบริษัทผู้ผลิตหรือบริษัทนำเข้าถูกต้อง กำหนดระยะเวลาการรับประกันไม่น้อยกว่า 1 ปี พร้อมบริการหลังการขายอย่างต่อเนื่องและมีคุณภาพ หรือมีศูนย์บริการของบริษัทที่ได้มาตรฐานในประเทศไทย

4. โต๊ะปฏิบัติการ จำนวน 4 ชุด

- โต๊ะประกอบอาหาร พื้นสแตนเลส คุณภาพดี แข็งแรง ทนทาน
- พื้นโต๊ะด้านบนเป็นสแตนเลส คุณภาพดี แข็งแรง ทนทาน
- พื้นชั้นเป็นสแตนเลส คุณภาพดี แข็งแรง ทนทาน
- ขาเป็นสแตนเลส คุณภาพดี แข็งแรง ทนทาน สามารถปรับระดับได้
- พื้นโต๊ะด้านบนมีความหนาไม่น้อยกว่า 1 มิลลิเมตร
- มุมทั้ง 4 ด้านโค้งมนไร้รอยต่อ
- ขนาดโต๊ะกว้าง 70 เซนติเมตร ยาว 180 เซนติเมตร สูง 80 เซนติเมตร
- ผลิตจากวัสดุสแตนเลสเกรด 304 ทั้งตัวหรือเทียบเท่าหรือดีกว่า ไม่เป็นสนิม แข็งแรง ทนทาน
- มีใบรับรองคุณภาพหรือใบรับประกันจากบริษัทผู้ผลิตหรือบริษัทนำเข้าถูกต้อง กำหนดระยะเวลาการรับประกันไม่น้อยกว่า 1 ปี พร้อมบริการหลังการขายอย่างต่อเนื่องและมีคุณภาพ หรือมีศูนย์บริการของบริษัทที่ได้มาตรฐานในประเทศไทย

5. เตอบอดูสหกรรมไฟฟ้า จำนวน 1 เครื่อง

- กำลังไฟฟ้า 220V รองรับการใช้งานกับไฟบ้านตามครัวเรือนทั่วไป
- ติดตั้งฉนวนกันความร้อนมีความหนาไม่น้อยกว่า 7 เซนติเมตร
- ติดตั้ง Timer เพื่อตั้งเวลาและควบคุมการทำงานอัตโนมัติ
- ติดตั้งล้อพร้อมที่ล็อก



- ปรับอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 0-400 องศาเซลเซียสและมีฮีตเตอร์ให้ความร้อนพร้อมระบบเซนเซอร์ที่ควบคุมการทำงานแบบอัตโนมัติ หรือเทียบเท่าหรือดีกว่า
- ผลิตจากสแตนเลสคุณภาพรองรับมาตรฐาน Food grade หรือเทียบเท่าหรือดีกว่า
- ตัวเตาอบทำงานด้วยระบบปิด 100% สามารถป้องกันสารปนเปื้อน เชื้อโรค หรือ มลพิษจากฝุ่นละออง
- มีช่องระบายความร้อน
- แข็งแรง ทนทาน ออกแบบตามมาตรฐานอุตสาหกรรม
- มีคู่มือการใช้ วิธีดูแลรักษาและข้อระวัง
- มีใบรับรองคุณภาพหรือใบรับประกันจากบริษัทผู้ผลิตหรือบริษัทนำเข้าถูกต้อง กำหนดระยะเวลารับประกันไม่น้อยกว่า 1 ปี พร้อมบริการหลังการขายอย่างต่อเนื่องและมีคุณภาพ หรือมีศูนย์บริการของบริษัทที่ได้มาตรฐานในประเทศไทย

6. เครื่องผสมอาหาร จำนวน 5 เครื่อง

- ระบบส่งกำลังใช้เฟืองเหล็กทำจากเหล็กกล้า ไม่เป็นสนิม หรือเทียบเท่าหรือดีกว่า
- หม้อผสมอาหาร ผลิตจากสแตนเลสอย่างดี มีความแข็งแรง ทนทาน มีขนาดความจุไม่น้อยกว่า 5 ลิตร
- วัสดุตัวเครื่องทำจากวัสดุพลาสติก ABS หรือเทียบเท่าหรือดีกว่า
- ขาดังโตะ ติดตั้งจุกอุดกันลื่น
- มีช่องระบายความร้อน
- หัวตีที่สามารถถอดเปลี่ยนและล้างทำความสะอาดได้ ล็อคแน่นหนาแข็งแรง
- มอเตอร์ทองแดงแท้หรือเทียบเท่าหรือดีกว่า
- สามารถปรับความเร็วได้ไม่น้อยกว่า 6 ระดับ
- มีคู่มือการใช้ วิธีดูแลรักษาและข้อระวัง
- พร้อมหัวตีมาตรฐาน 3 แบบ (หัวตีใบพาย หัวตีตะกร้อและหัวตีตะขอ)
- มีใบรับรองคุณภาพหรือใบรับประกันจากบริษัทผู้ผลิตหรือบริษัทนำเข้าถูกต้อง กำหนดระยะเวลารับประกันไม่น้อยกว่า 1 ปี พร้อมบริการหลังการขายอย่างต่อเนื่องและมีคุณภาพ หรือมีศูนย์บริการของบริษัทที่ได้มาตรฐานในประเทศไทย

7. เครื่องปั่นอาหาร จำนวน 5 เครื่อง

- ตัวเครื่องผลิตจากพลาสติก BPA-Free หรือเทียบเท่า หรือดีกว่า มีแข็งแรง ทนทาน
- ปรับระดับการทำงานได้ไม่น้อยกว่า 3 ระดับ ใบมีดสามารถถอดล้างทำความสะอาด
- โถมีความจุไม่น้อยกว่า 1.5 ลิตร
- มอเตอร์มีขนาดไม่น้อยกว่า 800 วัตต์
- มีคู่มือการใช้ วิธีดูแลรักษาและข้อระวัง
- พร้อมอุปกรณ์เสริมการทำงาน เช่น โถปั่น โถบดสับ ตัวกรองแยกกาก และโถบดเนื้อ เป็นต้น



- มีใบรับรองคุณภาพหรือใบรับประกันจากบริษัทผู้ผลิตหรือบริษัทนำเข้าถูกต้อง กำหนดระยะเวลาการรับประกันไม่น้อยกว่า 1 ปี พร้อมบริการหลังการขายอย่างต่อเนื่องและมีคุณภาพ หรือมีศูนย์บริการของบริษัทที่ได้มาตรฐานในประเทศไทย

8. ชุดเครื่องกาแฟสด จำนวน 1 ชุด ประกอบด้วย

8.1 เครื่องชงกาแฟสด

- ตัวเครื่องทำจากวัสดุสแตนเลสคุณภาพดีหรือเทียบเท่า หรือดีกว่า พร้อมถาดน้ำทิ้งขนาดใหญ่
- ตั้งช็อตกาแฟได้ไม่น้อยกว่า 2 ช็อต พร้อมระบบตั้งปริมาณน้ำร้อน
- มีเกจวัดแรงดันในการกลั่นกาแฟ
- สามารถตรึงนมพร้อมชงกาแฟและเร่งความแรงของการสตรึงนมได้
- แรงดันการกลั่นกาแฟไม่น้อยกว่า 15 bar
- มีหม้อต้มแบบเทอร์โมบล็อกไม่น้อยกว่า 3 ใบ หรือเทียบเท่าหรือดีกว่า
- มีสวิทช์แยกระบบชง กับ ระบบสตรึงนม
- มีระบบอุ่นแก้วที่ด้านบนของตัวเครื่อง หรือเทียบเท่า หรือดีกว่า
- มีคู่มือการใช้ วิธีดูแลรักษาและข้อระวัง
- มีใบรับรองคุณภาพหรือใบรับประกันจากบริษัทผู้นำเข้าถูกต้อง กำหนดระยะเวลาการรับประกันไม่น้อยกว่า 1 ปี พร้อมบริการหลังการขายอย่างต่อเนื่องและมีคุณภาพ หรือมีศูนย์บริการของบริษัทที่ได้มาตรฐานในประเทศไทย

8.2 เครื่องบดกาแฟ

- ถังบรรจุเมล็ดกาแฟขนาดไม่น้อยกว่า 1,200 กรัม
- หัวบดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 64 มิลลิเมตร
- มอเตอร์มีขนาดไม่น้อยกว่า 350 วัตต์
- กำลังการบดไม่น้อยกว่า 6 – 9 กิโลกรัม / ชั่วโมง
- มีคู่มือการใช้ วิธีดูแลรักษาและข้อระวัง
- หน้าจอระบบดิจิทัล
- มีกำลังไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 350 วัตต์
- สามารถตั้งเวลาในการบดกาแฟได้ ทั้งแบบ 1 ช็อต และ 2 ช็อต
- มีคู่มือการใช้ วิธีดูแลรักษาและข้อระวัง
- มีใบรับรองคุณภาพหรือใบรับประกันจากบริษัทผู้ผลิตหรือบริษัทนำเข้าถูกต้อง กำหนดระยะเวลาการรับประกันไม่น้อยกว่า 1 ปี พร้อมบริการหลังการขายอย่างต่อเนื่องและมีคุณภาพ หรือมีศูนย์บริการของบริษัทที่ได้มาตรฐานในประเทศไทย



9. เครื่องซีลฝาแก้วน้ำ จำนวน 1 ชุด

- เป็นเครื่องซีลฝาแก้วพลาสติกระบบอัตโนมัติ
- มีระบบนับแก้วในตัว
- มีปุ่มปรับอุณหภูมิ
- ใช้กับปากแก้วขนาดไม่น้อยกว่า 9.5 เซนติเมตร พร้อมอุปกรณ์เสริมที่สามารถปรับใช้กับขนาดอื่นได้
- ใช้กับแก้วขนาดไม่น้อยกว่า 12 – 22 ออนซ์ และแก้วยี่ราฟ
- ปริมาณการผลิตไม่น้อยกว่า 400 – 600 แก้วต่อชั่วโมง
- กำลังไฟขนาดไม่น้อยกว่า 60 วัตต์
- มีล้อเลื่อนระบบลูกปืนหรือเทียบเท่าหรือดีกว่า
- มีคู่มือการใช้ วิธีดูแลรักษาและข้อระวัง
- มีระบบเซ็นเซอร์ควบคุมการเลือนถาดเข้าและออกแบบอัตโนมัติหรือสั่งการด้วยการกดปุ่ม
- มีใบรับรองคุณภาพหรือใบรับประกันจากบริษัทผู้ผลิตหรือบริษัทนำเข้าถูกต้อง กำหนดระยะเวลาการ

รับประกันไม่น้อยกว่า 1 ปี พร้อมบริการหลังการขายอย่างต่อเนื่องและมีคุณภาพ หรือมีศูนย์บริการของบริษัทที่ได้มาตรฐานในประเทศไทย

10. เครื่องซีลสุญญากาศ จำนวน 1 ชุด

- ระบบการทำงานแบบอัตโนมัติ
- มีความหนาของแถบซีล รองรับหน้ากว้างไม่น้อยกว่า 5 มิลลิเมตร
- มีแท่งรองรับน้ำส่วนเกินจากการซีล
- วัสดุตัวเครื่องทำจากพลาสติก ABS หรือเทียบเท่าหรือดีกว่า
- มีขนาดของเครื่องซีลสุญญากาศไม่น้อยกว่า 39X14.8X7.2 เซนติเมตร
- มีแรงดันไฟฟ้าไม่น้อยกว่า 200 วัตต์
- สามารถใช้งานได้ทั้งระบบแห้งและระบบเปียก
- มีคู่มือการใช้ วิธีดูแลรักษาและข้อระวัง
- มีใบรับรองคุณภาพหรือใบรับประกันจากบริษัทผู้ผลิตหรือบริษัทนำเข้าถูกต้อง กำหนดระยะเวลาการ

รับประกันไม่น้อยกว่า 1 ปี พร้อมบริการหลังการขายอย่างต่อเนื่องและมีคุณภาพ หรือมีศูนย์บริการของบริษัทที่ได้มาตรฐานในประเทศไทย

11. ตู้แช่เย็น จำนวน 1 ตู้

- เป็นตู้แช่เย็นแบบตู้กระจก 1 ประตู
- ขนาดความจุไม่น้อยกว่า 270 ลิตร
- จำนวนชั้นวางไม่น้อยกว่า 3 ชั้น
- มีหลอดไฟแสงสว่างแบบ LED หรือเทียบเท่าหรือดีกว่า



- คอมเพรสเซอร์ขนาดไม่น้อยกว่า 1/3 แรงม้า
- ระดับความเย็นภายในตู้ไม่น้อยกว่า 0 ถึง +7 องศาเซลเซียส
- ระบบน้ำทิ้งแบบประเหยอัตโนมัติไม่มีน้ำแข็งเกาะ
- มีล้อสำหรับเคลื่อนย้าย
- มีพัดลมกระจายความเย็นอย่างน้อย 1 ตัว
- มีใบรับรองคุณภาพหรือใบรับประกันจากบริษัทผู้ผลิตหรือบริษัทนำเข้าถูกต้อง กำหนดระยะเวลาการรับประกันไม่น้อยกว่า 1 ปี และรับประกันคอมเพรสเซอร์ไม่น้อยกว่า 5 ปี พร้อมบริการหลังการขายอย่างต่อเนื่องและมีคุณภาพ หรือมีศูนย์บริการของบริษัทที่ได้มาตรฐานในประเทศไทย

12. เครื่องแยกกาก จำนวน 1 ชุด

- ช่องป้อนกว้างขนาดไม่น้อยกว่า 7 เซนติเมตร
- หัวคั้นมีขนาดไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ทำจากพลาสติก GE Ultem มีทนทานหรือเทียบเท่า หรือดีกว่า
- กำลังไฟไม่น้อยกว่า 240 วัตต์
- มอเตอร์มีขนาดไม่น้อยกว่า 4 กิโลกรัม
- มีใบรับรองคุณภาพหรือใบรับประกันจากบริษัทผู้ผลิตหรือบริษัทนำเข้าถูกต้อง กำหนดระยะเวลาการรับประกันชิ้นส่วนไม่น้อยกว่า 1 ปี และรับประกันมอเตอร์ไม่น้อยกว่า 5 ปีพร้อมบริการหลังการขายอย่างต่อเนื่องและมีคุณภาพ หรือมีศูนย์บริการของบริษัทที่ได้มาตรฐานในประเทศไทย

13. เครื่องกรองน้ำ จำนวน 2 ชุด

- ระบบการกรอง Reverse Osmosis (RO) 5 ขั้นตอน หรือเทียบเท่าหรือดีกว่า
- กรองน้ำละเอียดถึง 0.0001 ไมครอนหรือเทียบเท่า หรือดีกว่า
- กำลังการผลิตไม่น้อยกว่า 250 ลิตรต่อวัน
- มีไฟแสดงสถานะการทำงาน
- ระบบการล้างไส้กรอง แบบ Auto Flush หรือเทียบเท่า หรือดีกว่า
- กระจกกรองมีไอรังป้องกันการรั่วซึมอย่างน้อย 2 เส้น
- มีถังสำรองน้ำอย่างน้อย 10 ลิตร
- ตัวเครื่องสามารถติดตั้งแบบยึดติดกับผนังได้
- มีใบรับรองคุณภาพหรือใบรับประกันจากบริษัทผู้ผลิตหรือบริษัทนำเข้าถูกต้อง กำหนดระยะเวลาการรับประกันไม่น้อยกว่า 1 ปี พร้อมบริการหลังการขายอย่างต่อเนื่องและมีคุณภาพ หรือมีศูนย์บริการของบริษัทที่ได้มาตรฐานในประเทศไทย



14. หม้ออัดความดันไฟฟ้า จำนวน 5 ชุด

- มีความจุไม่น้อยกว่า 2 ลิตร
- หน้าจอแสดงผล LED พร้อมปุ่มกดฟังก์ชันต่างๆ
- เครื่องทำงานอัตโนมัติ สามารถตั้งเวลาการทำงานล่วงหน้าได้
- ตัวหม้อด้านนอกผลิตจากสแตนเลสอย่างดี หรือเทียบเท่า หรือดีกว่า แข็งแรงทนทาน ไม่เป็นสนิม
- มีกำลังไฟไม่น้อยกว่า 600 วัตต์
- ตัวหม้อด้านในมีความหนา แข็งแรง ทนต่อความร้อนสูง
- ฝาหม้อปิดสนิทด้วยระบบบล็อกแบบนิรภัย และมีระบบควบคุมความดัน
- มีใบรับรองคุณภาพหรือใบรับประกันจากบริษัทผู้ผลิตหรือบริษัทนำเข้าถูกต้อง กำหนดระยะเวลาการรับประกันไม่น้อยกว่า 1 ปี พร้อมบริการหลังการขายอย่างต่อเนื่องและมีคุณภาพ หรือมีศูนย์บริการของบริษัทที่ได้มาตรฐานในประเทศไทย

15. เครื่องอบลมร้อน จำนวน 1 ชุด

- ผลิตจากสแตนเลสคุณภาพเกรด 304 รองรับมาตรฐาน FOOD GRADE และองค์การอาหารและยา (อย.)
- ความจุภายในไม่น้อยกว่า 50 ลิตร
- มีชั้นวางภายในไม่น้อยกว่า 16 ถาด
- ควบคุมด้วยระบบไฟฟ้า
- มีระบบเซนเซอร์อุณหภูมิ ควบคุมการทำงานแบบอัตโนมัติ
- สามารถตั้งความร้อนและเวลาในการอบได้
- มีระบบควบคุมการตัดไฟ (heater) เมื่อถึงอุณหภูมิที่กำหนด
- ติดตั้ง ระบบฉนวนกันความร้อน ด้านบนของเครื่องหรือเทียบเท่า หรือดีกว่า
- ประตูแบบแม่เหล็ก ความร้อนไม่รั่วไหล
- มีประตูกระจกนิรภัย Tempered glass หรือเทียบเท่า หรือดีกว่า
- มีช่องระบายความร้อน เพื่อให้อากาศหมุนเวียนภายในตู้
- วัสดุตัวเครื่องและภาคตะแกรงทำจากสแตนเลสอย่างดี แข็งแรง ไม่เป็นสนิม
- มีใบรับรองคุณภาพหรือใบรับประกันจากบริษัทผู้ผลิตหรือบริษัทนำเข้าถูกต้อง กำหนดระยะเวลาการรับประกันไม่น้อยกว่า 1 ปี พร้อมบริการหลังการขายอย่างต่อเนื่องและมีคุณภาพ หรือมีศูนย์บริการของบริษัทที่ได้มาตรฐานในประเทศไทย



16. ถังเก็บน้ำ จำนวน 2 ชุด

- มีความจุไม่น้อยกว่า 500 ลิตร
- ถังเก็บน้ำแบบติดตั้งบนดินพร้อมลูกลอย
- เป็นถังแบบบดทึบแสง ทนต่อแสงแดดและป้องกันการเกิดตะไคร่น้ำ
- ตัวถังผลิตด้วยวัสดุประเภทโพลีเมอร์หรือเทียบเท่า หรือดีกว่า
- ผ่านการรับรองตามมาตรฐาน FOOD GRADE
- มีใบรับรองคุณภาพหรือใบรับประกันจากบริษัทผู้ผลิตหรือบริษัทนำเข้าถูกต้อง กำหนดระยะเวลาการรับประกันไม่น้อยกว่า 1 ปี พร้อมบริการหลังการขายอย่างต่อเนื่องและมีคุณภาพ หรือมีศูนย์บริการของบริษัทที่ได้มาตรฐานในประเทศไทย

รับประกันไม่น้อยกว่า 1 ปี พร้อมบริการหลังการขายอย่างต่อเนื่องและมีคุณภาพ หรือมีศูนย์บริการของบริษัทที่ได้มาตรฐานในประเทศไทย

17. ปั้มน้ำ จำนวน 2 ชุด

- เป็นปั้มน้ำระบบอัตโนมัติ
- มีกำลังไฟไม่น้อยกว่า 150 วัตต์
- หัวปั้มน้ำทองแดงผสม หรือเทียบเท่า หรือดีกว่า ทนทาน ไม่เป็นสนิม พร้อมระบบป้องกันน้ำไหลย้อนกลับ
- มีระบบป้องกันมอเตอร์ไหม้ในสภาวะที่ใช้งานผิดปกติ
- ตัวปั้มน้ำสามารถตั้งวางได้ทั้งภายนอกและภายใน ไม่เป็นสนิม
- ฝาครอบเป็นพลาสติกแบบไม่ลามไฟ เนื้อหนา พร้อมหรือติดติด
- มีใบรับรองคุณภาพหรือใบรับประกันจากบริษัทผู้นำเข้าถูกต้อง กำหนดระยะเวลาการรับประกันมอเตอร์ไม่น้อยกว่า 5 ปี พร้อมบริการหลังการขายอย่างต่อเนื่องและมีคุณภาพ หรือมีศูนย์บริการของบริษัทที่ได้มาตรฐานในประเทศไทย

ไม่น้อยกว่า 5 ปี พร้อมบริการหลังการขายอย่างต่อเนื่องและมีคุณภาพ หรือมีศูนย์บริการของบริษัทที่ได้มาตรฐานในประเทศไทย

