

092-782-5493
061-874-2956



กิตตกานต์

เครื่องกวนไส้ เครื่องกวนอเนกประสงค์
เครื่องกวนผสม กระทะกวนไส้ขนม
เลือก กิตตกานต์ เครื่องกวน

สนใจเป็นตัวแทนจำหน่าย หรือต้องการข้อมูลเรื่องเครื่องกวนเพิ่มเติม กรุณาติดต่อที่

Hot Line : 092-782 5493 E-mail: ttuntis@gmail.com Line: [@KittaKarn](https://www.facebook.com/KittaKarn)

สำหรับร้านเบเกอรี่ ร้านค้าชุมชน อุตสาหกรรมขนาดเล็ก อุตสาหกรรมในครัวเรือน SME's

1. เครื่องกวนไส้ เครื่องกวน กระทะสแตนเลส พร้อมชุดหัวตีหรือแขนผสมสามารถยกเอียงได้ รุ่นมอเตอร์
เกียร์ทดรอบติดตั้งด้านบน

ตัวเครื่องกวนและแกนใบกวนทำจากสแตนเลสคุณภาพดี ใบกวนเทพลอน (food grade) แกนหมุนใบกวนมี
ให้เลือกทั้งแบบตรงๆ หรือหมุนกวาดเอียงๆได้ **สิทธิบัตรเฉพาะของกิตตกานต์** มอเตอร์เกียร์ทด 1 แรงม้าวาง
ด้านบนตัวเครื่อง ความเร็วในการหมุนระดับเดียว ด้านล่างเป็นช่องสำหรับวางเตาถ่านหรือเตาแก๊ส เน้นการ
ใช้งานที่ง่ายเป็นหลัก กระทะสแตนเลสมีให้เลือก 6 ขนาด คือขนาด 20,22,24,26,28 และ 30 นิ้ว

***งานสั่งผลิตใช้เวลาประมาณ 2 อาทิตย์ บริการส่งทั่วประเทศ ทางขนส่งเอกชน ค่าส่งขึ้นกับระยะทาง

กิตตกานต์ www.kittakarn.com 092-782-5493 @kittakarn		ราคาเครื่องกวน กระทะสแตนเลส (Agitator Price List)
		ราคาดังกล่าว ไม่รวมค่าจัดส่งสินค้า
เครื่องกวน / กระทะสแตนเลส	ขนาดมอเตอร์ (แรง)	
1. เครื่องกวน กระทะขนาด 20 นิ้ว	1	38,000
2. เครื่องกวน กระทะขนาด 22 นิ้ว		39,900
3. เครื่องกวน กระทะขนาด 24 นิ้ว		42,000
4. เครื่องกวน กระทะขนาด 26 นิ้ว		45,000
5. เครื่องกวน กระทะขนาด 28 นิ้ว		46,900
6. เครื่องกวน กระทะขนาด 30 นิ้ว		49,000

Facebook: กิตตกานต์ เครื่องกวน / Line: [@KittaKarn](https://www.facebook.com/KittaKarn) / E-mail: ttuntis@gmail.com www.kittakarn.com



กิตตกานต์ KittaKarn WWW.kittakarn.com #Call center0927825493

E-mail: ttuntis@gmail.com Line id: [@KittaKarn](https://www.facebook.com/KittaKarn)

1.1 เครื่องกวน เครื่องกวนไส้ขนม กระทะสแตนเลส ขนาด 20 นิ้ว



ในรูปแบบเครื่องกวน เครื่องกวนไส้ขนม กระทะสแตนเลส ขนาด 20 นิ้ว ราคานี้รวมมอเตอร์เกียร์ทด 1.0 แรงบิดตั้ง ด้านบนตัวเครื่อง พร้อมชุดหัวที่สามารถยกเอียงได้ ตัวเครื่อง ทำจากสแตนเลสอย่างดี ใช้ได้ดีในพื้นที่เปียก ต้องการความ สะอาด ไม่เกิดสนิม เช็ดล้างทำความสะอาดได้ง่าย ขนาด ตัวเครื่องกวนกว้าง 57 ซม. ความยาว 86 ซม. ความสูงรวมขา

120 ซม. ไม้พายทำด้วยเทฟลอน (Food Grade ทนทาน สึกยาก มีอะไหล่เปลี่ยน) โดยสามารถเลือก **แกนหมุนแบบกวนตรง** หรือ**แกนหมุนแบบกวนเอียง**ที่สามารถหมุนกวนรอบตัวเองและกวนกวาดได้ รอบๆกระทะพร้อมกัน เหมาะสำหรับลูกค้าใช้กวนได้หลายอย่าง เช่น สับประรดกวน มะม่วงกวน เผือก กวน ถั่วกวน ไส้ขนมสาคุ และของเหลวอื่นๆ

1.2 เครื่องกวนไส้ เครื่องกวน กระทะสแตนเลส ขนาด 22 นิ้ว



ในรูปแบบเครื่องกวนไส้ เครื่องกวน กระทะสแตนเลส ขนาด 22 นิ้ว ตัวเครื่องทำจากสแตนเลสแบบหนา (สแตนเลสขนาด 4*4 นิ้ว) ขนาดตัวเครื่อง (รวมขา) **57*86*120 เซนติเมตร (กว้าง* ยาว*สูง)** ใบกวนทำจากเทฟลอน Food Grade ราคานี้รวม มอเตอร์เกียร์ทดรอบ 1 แรงม้าวางด้านบนตัวเครื่องกวน พร้อม **แกนผสมที่ผู้ใช้ยกเอียงได้ด้วยตัวเอง** เพื่อให้สามารถขนถ่าย

อาหารหรือตัดผลิตภัณฑ์ในกระทะกวนได้ง่ายขึ้น ใช้งานสะดวก ทนทาน ความเร็วในการหมุนระดับเดียว สามารถเลือกแกนกวนแบบกวนตรง หรือแกนกวนแบบกวนเอียงที่สามารถหมุนกวนกวนรอบตัวเองและ กวนกวาดได้รอบๆกระทะพร้อมกัน เพื่อไม่ให้ผลิตภัณฑ์ที่กวนติดกันกระทะ และมีการกระจายตัว กวนได้ เนื้อเนียนละเอียด



กิตตกานต์ Kittakarn www.kittakarn.com #Call center0927825493

E-mail: ttuntis@gmail.com Line id: @Kittakarn

1.3 เครื่องกวน เครื่องกวนผสมอาหาร กระทะสแตนเลส ขนาด 24 นิ้ว



ในรูปแบบเครื่องกวน เครื่องกวนผสมอาหาร กระทะสแตนเลส ขนาด 24 นิ้ว ตัวโครงเครื่องกวนผสม และกระทะทำจากสแตนเลสอย่างดี ใบกวนทำจากเทฟลอน Food Grade ทนทาน ทำความสะอาดได้ง่าย มีความปลอดภัยสูงและถูกสุขลักษณะ ชุดแกนกวนผลิตภัณฑ์สามารถยกเอียงได้ แกนหมุนใบกวน **สิทธิบัตรเฉพาะของกิตตกานต์** สามารถเลือกปรับเป็นการกวน

แบบตรงๆ หรือ**กวนแบบเอียงๆ**ได้ในแกนหมุนเดียว ลูกค้านำมาใช้กวนได้หลายอย่าง เช่น ทูเรียนกวน ถั่วกวน ไข่ขนมต่างๆ หรือของเหลวอื่นๆ ด้านล่างมีช่องไว้สำหรับใส่หัวเตา จะเป็นเตาแก๊สหรือเตาถ่านก็ได้ มอเตอร์เกียร์ทดรอบ 1 แรงม้าวางด้านบน ทำให้มีแรงบิดที่เพิ่มมากขึ้น แต่กำลังในการกวนยังคงเท่าเดิม และเครื่องไม่ร้อนขณะทำการกวน

1.4 เครื่องกวนไส้ขนม เครื่องกวน กระทะสแตนเลส ขนาด 26 นิ้ว



ในรูปแบบเครื่องกวนไส้ขนม เครื่องกวน กระทะสแตนเลส ขนาด 26 นิ้ว ตัวเครื่องทั้งเครื่องทำจากสแตนเลสคุณภาพแบบหนา ทนทานและแข็งแรง ทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย มอเตอร์เกียร์ทด 1 แรง พร้อม**ชุดหัวตีหน่อขนมผสม** สามารถยกเอียงได้ เพื่อให้สามารถขนถ่ายอาหารหรือตัดผลิตภัณฑ์ในกระทะกวนได้ง่ายขึ้น ใบกวนทำจากเทฟลอน

Food Grade (ข้อดีของการใช้เทฟลอนคือกระทะจะไม่ลื่นง่าย และยังหาซื้อได้ง่ายตามร้านฮาร์ดแวร์ทั่วไป) แกนใบกวนเลือก**แกนหมุนแบบกวนตรง** หรือ**แกนหมุนแบบกวนเอียง**ที่สามารถหมุนกวนรอบตัวเองและกวนกวาดได้รอบๆกระทะพร้อมกัน ไม่ว่าจะกวนผลิตภัณฑ์ใดๆ จะเป็นของเหลว ไส้ขนมต่างๆ ครีม นํ้ายานํ้าพริก



กิตตกานต์ **KittaKarn** WWW.kittakarn.com #Call center0927825493

E-mail: ttuntis@gmail.com Line id: @KittaKarn

1.5 เครื่องกวนผสม เครื่องกวนไส้ กระทะสแตนเลส ขนาด 28 นิ้ว



ในรูปแบบเครื่องกวนผสม เครื่องกวนไส้ กระทะสแตนเลส ขนาด 28 นิ้ว มอเตอร์เกียร์ทด 1 แรงติดตั้งวางด้านบนเครื่องกวน พร้อมชุดหัวตีหรือแขนผสมสามารถยกเอียงได้ เพื่อให้สามารถตักผลิตภัณฑ์ในกระทะกวนได้ง่ายมากขึ้น ตัวเครื่องกวน กระทะกวนทำจากสแตนเลสอย่างดี ไม้พายทำจากเทฟลอน (Food Grade ทนทาน ใบสีกยาก มีอะไหล่หาเปลี่ยนง่าย) ใช้งานง่ายสะดวก ทนทาน ความเร็วในการหมุนได้

ความเร็วเดียว แขนหมุนใบกวน เป็นสิทธิบัตรเฉพาะของกิตตกานต์ ที่เป็นการรวม 2 เครื่องอยู่ในเครื่องเดียว โดยเลือกแกนหมุนแบบกวนตรง หรือแกนหมุนแบบกวนเอียงที่สามารถหมุนกวนรอบตัวเองและกวนกวาดได้ รอบๆกระทะพร้อมกัน เพื่อไม่ให้ผลิตภัณฑ์ที่กวนติดกระทะ และมีการกระจายตัว กวนได้เนื้อเนียนละเอียด

1.6 เครื่องกวน เครื่องกวนไส้ กระทะสแตนเลส ขนาด 30 นิ้ว



ในรูปแบบเครื่องกวน เครื่องกวนไส้ กระทะสแตนเลส ขนาด 30 นิ้ว โครงเครื่องกวนทำจากสแตนเลสขนาดใหญ่คุณภาพดี ทำให้ตัวเครื่องแข็งแรง ทนทาน สามารถใช้งานได้นาน ชุดหัวตีหรือแขนผสมสามารถยกเอียงได้ ทำให้ผู้ใช้ขนถ่ายอาหารหรือตักผลิตภัณฑ์ที่กวนในกระทะได้ง่ายขึ้น แขนใบกวน เป็นสิทธิบัตรเฉพาะของกิตตกานต์ ที่สามารถเปลี่ยนเป็นแบบ

กวนตรง หรือแบบกวนเอียง อยู่ในแกนกวนเดียวกัน ใบกวนทำจากเทฟลอน (Food Grade ทนทาน สีกยากหาอะไหล่เปลี่ยนได้) มอเตอร์เกียร์ตรอบ 1 แรง ทำให้มีแรงบิดที่เพิ่มมากขึ้น แต่กำลังในการกวนเท่าเดิม กระทะกวนส่วนที่ต้องถูกอาหารทำจากสแตนเลสอย่างหนา ถูกสุขลักษณะ ใช้งานง่าย ด้วยความเร็วระดับเดียว



กิตตกานต์ KittaKarn WWW.kittakarn.com #Call center0927825493

E-mail: ttuntis@gmail.com Line id: @KittaKarn

คำแนะนำในการสั่งซื้อเครื่องกว่น ช่องทางการติดต่อ เงื่อนไขการส่งเครื่องกว่น วิธีการสั่งซื้อ หมายเหตุส่งเครื่องกว่น การชำระเงิน เลขที่บัญชีธนาคาร


1. ราคาที่นำเสนอทุกรายการ ตามใบราคาข้างต้น เป็นราคารับเครื่องกว่นเองที่คลังสินค้าของร้าน **และราคาตั้งล่วงหน้ายังไม่รวมค่าจัดส่งสินค้า**

2. กรณี **สั่งซื้อมูลค่าน้อยกว่า 15,000 บาท ลูกค้าจะต้องมารับสินค้าเองที่ร้าน** หรือ


2.1 ในเขตกรุงเทพและปริมณฑล คิดค่าจัดส่งสินค้าไปยังลูกค้าตามอัตราที่บริษัทขนส่งกำหนด

2.2 ในพื้นที่ต่างจังหวัด ลูกค้าเป็นผู้ชำระค่าขนส่ง **ไปในจังหวัดของลูกค้า โดยลูกค้าเป็นผู้ชำระค่าขนส่งเองที่ปลายทาง** ลูกค้าสามารถเลือกบริษัทขนส่งได้เอง หรือเลือกจากรายชื่อบริษัทขนส่งตามที่แนบนี้ **รายชื่อบริษัทขนส่งประจำภาคต่างๆ**


3. เงื่อนไขการชำระเงิน เป็นเงินสดโอนเงินเข้าบัญชี



ธนาคารกสิกรไทย สาขาเทสโก้โลตัส ศาลายา
ชื่อบัญชี : ทองทวี ตันติศักดิ์
เลขที่บัญชี : 045-8-64393-8



ธนาคารกรุงเทพ สาขาเทสโก้โลตัส ศาลายา
ชื่อบัญชี : ทองทวี ตันติศักดิ์
เลขที่บัญชี : 938-0-31976-5



ธนาคารกรุงศรี สาขาเทสโก้โลตัส ศาลายา
ชื่อบัญชี : สิทธิวัฒน์ ตันติศักดิ์
เลขที่บัญชี : 614-1-05959-5



กิตตกานต์ KittaKarn WWW.kittakarn.com #Callcenter0927825493

E-mail: ttuntis@gmail.com Line id: @KittaKarn

กรณีชำระเป็นเงินสด ลูกค้าต้องชำระเงินให้ครบถ้วนก่อน โดยจ่ายเป็นเงินสดที่ร้าน หรือโอนผ่านบัญชีธนาคาร แต่หากจ่ายเป็นเช็ค จะต้องรอให้เช็คเคลียร์ผ่านเงินโอนจากธนาคารโดยสมบูรณ์ก่อน จึงสามารถรับสินค้าได้

4. กรณีสั่งซื้อเครื่องกวนที่มีสต็อกอยู่แล้ว **ร้านสามารถจัดส่งได้ภายใน 1-3 วันทำการ** ยกเว้นเครื่องกวนที่ไม่มีในสต็อก จะต้องรอสินค้า 15-20 วัน สำหรับการผลิต และจะต้องชำระมัดจำค่าเครื่องกวน 50% ของมูลค่าทั้งหมด

5. สินค้าที่ทางร้านจัดส่งให้ลูกค้า กรุณาตรวจสอบความถูกต้องของจำนวน สภาพของสินค้า ภายใน 3 วัน หากเลยกำหนดนี้ บริษัทขอสงวนสิทธิ์ไม่รับเปลี่ยนหรือคืน

หรือสนใจสอบถามเพิ่มเติมเกี่ยวกับ สินค้าในสต็อก ราคาพิเศษ การนัดหมายส่งสินค้า วิธีการสั่งซื้อ ให้ติดต่อได้ที่ ฝ่ายขาย โดยตรง

(Sales Tel : [092-7825493](tel:092-7825493), [061-8742956](tel:061-8742956) หรือ LINE : [@KittaKarn](https://www.facebook.com/KittaKarn))



กิตตกานต์ KittaKarn WWW.kittakarn.com #Callcenter0927825493

E-mail: ttuntis@gmail.com Line id: [@KittaKarn](https://www.facebook.com/KittaKarn)

