

เครื่องกวน เครื่องกวนไส้ กิตตกานต์



1. ชุดหัวตีหรือแขนผสมยกเอียงได้ ตักผลิตภัณฑ์ที่กวนแล้วได้ง่าย เติมส่วนผสมเพิ่มสะดวกขึ้น หรือต้องการเปลี่ยนกระทะ ก็ยกออกได้สบายขึ้น
2. ผลิตจากสแตนเลสเกรด A อย่างหนา แข็งแรง ทนทาน ใช้งานได้นาน ไม่เป็นสนิม
3. ใบกวนทำจากเทฟลอน Food Grade ปลอดภัยกับผลิตภัณฑ์ที่กวน
4. มอเตอร์เกียร์ทดรอบ 1 แรง ส่งถ่ายกำลังผ่านเกียร์ เพิ่มแรงบิดมากขึ้น แต่กำลังขับจะยังคงเท่าเดิม
5. ใช้ได้ดีทั้งในที่เปียกและที่แห้ง ไม่เป็นสนิม เช็ดล้างทำความสะอาดได้ง่าย
6. กระทะทำจากสแตนเลสอย่างหนา ทนทาน มีความปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ ทนต่อการกัดกร่อน
7. ด้านล่างใส่หัวเตาแก๊ส หรือจะใช้เตาถ่านก็ได้

#เครื่องกวนตีไข่ใหม่ #เครื่องกวนยกชุดหัวตีได้

#เครื่องมือประกอบอาชีพ

เครื่องกวน เครื่องกวนไส้ กิตตกานต์



@KittaKarn



092 7825493



เครื่องกวนสแตนเลสรุ่นใหม่ ดีไซน์ ไม่เหมือนใคร (Unique Design)

1. จดลิขสิทธิ์และอนุสิทธิบัตรออกแบบเฉพาะของกิตตกานต์เครื่องกวน ดีไซน์ทันสมัย
หนึ่งเดียวไม่เหมือนใคร (Unique Design)
2. ชุดหัวตีหรือแขนผสมยกเอียงได้ ตักผลิตภัณฑ์ที่กวนแล้วได้ง่าย เติมส่วนผสมเพิ่ม
สะดวกขึ้น หรือต้องการเปลี่ยนกระทะ ก็ยกออกได้สบายขึ้น
3. ผลิตจากสแตนเลสเกรด A อย่างหนา แข็งแรง ทนทาน ใช้งานได้นาน ไม่เป็นสนิม
4. ใบกวนทำจากเทฟลอน Food Grade ปลอดภัยกับผลิตภัณฑ์ที่กวน
5. ใช้งานได้ทั้งในที่เปียกและที่แห้ง ไม่เป็นสนิม เช็ดล้างทำความสะอาดได้ง่าย

คุณสมบัติเครื่องกวน เครื่องกวนไส้ เครื่องกวนไส้ขนม กระทะสแตนเลส กิตตกานต์

1) Unique Patent Design: ลิขสิทธิ์และอนุสิทธิบัตรออกแบบเฉพาะไม่เหมือนใคร เครื่องกวน เครื่องกวนไส้ของกิตตกานต์ดีไซน์ทันสมัย หนึ่งเดียวไม่เหมือนใคร มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว โดดเด่น รับประกันว่าเครื่องกวนของเราไม่ซ้ำแบบใครในโลกนี้



2) Quality Stainless Steel, no rust and easy to clean: ตัวเครื่องกวน เครื่องกวนไส้ทำจากสแตนเลสอย่างดี ใช้ได้ดีในพื้นที่เปียก ต้องการความสะอาด ไม่เกิดสนิม เช็ดล้างทำความสะอาดได้ง่าย แข็งแรงทนทาน ใช้งานได้หลายสถานะทั้งภายในและภายนอก

3) Tilted lift mixing arm, convenience transfer food and pan: ชุดหัวตีสามารถยกเอียงได้ เพื่อให้สามารถขนถ่ายอาหารหรือตัดผลิตภัณฑ์ในกระทะกวนได้ง่ายมาก ไม่ต้องเสียเวลารอนาน นอกจากนี้ยังสามารถยกเปลี่ยนกระทะใหม่ได้สะดวกมากขึ้น



4) 2 in one stirrers KittaKarn' s Patented design: แกนหมุนใบกวนเป็นสิทธิบัตรการออกแบบ

เฉพาะของ กิตตกานต์ ที่จะทำให้ผู้ใช้ได้รับประโยชน์มากที่สุดจากเครื่องกวนของเราเพียงเครื่องเดียว แกนหมุนใบกวนปรับองศาได้ ตั้งแต่ 0-30 องศา ทำให้แกนกวนเป็นแบบกวนตรงหรือกวนเฉียงได้ในเครื่องเดียว พร้อมกันกวนกวาดได้รอบๆกระทะพร้อมกัน ไม่ว่าจะทำกวนผลิตภัณฑ์ใดๆ จะเป็นของเหลว ไขมันต่างๆ ครีม นํ้ายา นํ้าพริก

5) Food Grade Teflon stir blade, well designed and heat-resistant: ใบกวนทำจาก

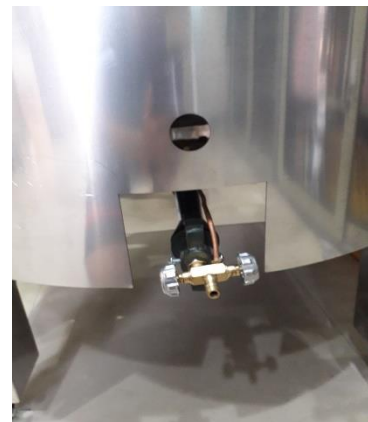
เทฟลอนฟู้ดเกรด ออกแบบอย่างดี ทนความร้อน ไม่ละลายในตัวทำละลายใดๆ ทนทานต่ออุณหภูมิสูง ทนต่อการออกซิไดส์ ทนต่อแสงยูวี ทำให้มีการนำสารดังกล่าวมาใช้ประโยชน์มากมาย ทำความสะอาดง่าย มีความลื่นผิว ไม่เกาะติด ไม่เปื้อนน้ำ ไม่อมน้ำมัน



6) 1 hp geared motor 750 watt working: มอเตอร์เกียร์ทรงรอบ 1 แรงม้า 750 วัตต์ ทำงานด้วย

เครื่องส่งกำลัง เช่นเครื่องยนต์ หรือมอเตอร์ไฟฟ้า ทำหน้าที่ด้วยการส่งถ่ายกำลัง ของเครื่องส่งกำลังผ่านเกียร์ทรงรอบ เพื่อลดรอบหมุนที่ส่งออกมาจากเครื่องส่งกำลังมอเตอร์ ให้ช้าลง โดยส่งกำลังผ่านฟันเฟือง ทำให้มีแรงบิดที่เพิ่มมากขึ้น แต่กำลังขับเคลื่อนยังคงเท่าเดิม

7) Charcoal stove or Gas stove below: ด้านล่างมีช่องไว้ใส่หั่วเตา จะเป็นเตาด่านหรือหั่วเตาแก๊สก็ได้



จุดเด่นเครื่องกวนของกิตตกานต์

www.kittakarn.com



092 782 5493



@Kittakarn

LINE : @kittakarn



เครื่องกวน เครื่องกวนไส้ เครื่องกวนไส้ขนม ที่มาพร้อมชุดหัวตียกเอียงได้ เราคำนึงถึงการใช้งานและเวลาของผู้ใช้ จึงได้คิดค้นและผลิตชุดหัวตีให้ยกเอียงได้ เมื่อยกขึ้นแล้ว เครื่องกวนไม่ล้มหายหลัง เพราะเราคิดค้นการยกเอียงชุดหัวตีให้รองรับการใช้งานของผู้ใช้ มีความแข็งแรงและปลอดภัย ทำให้สามารถตักผลิตภัณฑ์ที่กวนแล้วได้ง่าย เดิมส่วนผสมเพิ่มสะดวกขึ้น หรือต้องการเปลี่ยนกระทะ ก็ยกออกได้สบายขึ้น การยกเอียงชุดหัวตีขึ้น สามารถยกขึ้นได้โดยตัวผู้ใช้เอง ไม่ต้องกังวลว่า เครื่องกวนจะหายหลัง ล้มคว่ำ แม้จะมีมอเตอร์ติดตั้งวางอยู่ด้านบน ตัวเครื่องกวน ด้วยการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์คำนวณจุดศูนย์ถ่วงของตัวเครื่องกวนไว้เป็นอย่างดี

www.kittakarn.com contact 0927825493 Line id: @kittakarn Email: ttuntis@gmail.com



มาตรฐานสินค้าเครื่องกวน เครื่องกวนไส้ เครื่องกวนผสม เครื่องกวนอเนกประสงค์ กระทะกวนไส้ขนม
Agitator Mixer ของ กิตตกานต์ (KittaKarn)

การเลือกวัสดุสแตนเลส สำหรับทำโครงสร้างตัวเครื่องกวน ฐานรองกระทะ แขนหมุนใบกวน ที่ กิตตกานต์ เรา
เน้นเรื่องการเลือกสแตนเลสคุณภาพดีเท่านั้นที่จะนำมาทำเป็น โครงสร้างตัวเครื่องกวน ฐานรองกระทะ แขน
หมุนใบกวน เพราะ โครงสร้างที่มีคุณภาพและแข็งแรงเท่านั้น ที่จะทำให้เครื่องกวนสามารถมีอายุการใช้งานที่
ยาวนาน



คุณสมบัติและประโยชน์ของสแตนเลส (Features and benefits of stainless steel)

1. **Good resistance to corrosion** ทนทานต่อการกัดกร่อนได้
2. **Environmentally friendly, Totally recyclable** เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและสามารถนำกลับมาใช้ใหม่
3. **Easily cleaning and maintenance** สามารถทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย
4. **Very durable and strong** มีความทนทานและแข็งแรงมาก สามารถใช้งานได้ยาวนานและคุ้มค่าที่สุด
5. **Tolerate heat or cold, fire resistance** สามารถทนความร้อนหรือความเย็นได้ดี และมีความทนไฟ
6. **Highly safe and hygienic. Popular in hospitals, kitchen** มีความปลอดภัยสูงและมีความถูก
สุขลักษณะ จึงนิยมนำมาใช้ในโรงพยาบาล รวมถึงการนำมาใช้ในครัว เพราะสแตนเลสจะไม่ดูดซึมรสหรือสารใดๆ ทั้งสิ้น จึงไม่ก่อให้เกิด
สารปนเปื้อนหรือเชื้อโรคติดมากับสแตนเลส
7. **Look beautiful because stainless steel has shine** มีความสวยงาม เพราะสแตนเลสมีความเงางาม และมี
หลากหลายให้เลือกใช้ จึงเหมาะกับการนำมาใช้งานเพื่อเพิ่มความสวยงาม



ใบกวนทำจาก **เทฟลอนฟู้ดเกรด (Food Grade Teflon)** ออกแบบอย่างดี ใบกวน
กวนได้ทั่ว ของที่กวนไม่ติดกันกระทะ เทฟลอนมีคุณสมบัติทนความร้อน ไม่ละลายในตัว
ทำละลายใด ๆ ทนทานต่ออุณหภูมิสูง ทนต่อการออกซิไดส์ ทนต่อแสงยูวี ทำความ
สะอาดง่าย มีความลื่นผิว ไม่เกาะติด ไม่เปื้อกน้ำ ไม่อมน้ำมัน



คุณสมบัติของเทฟลอน (Teflon properties)

1. Not dissolve in any solvent ไม่ละลายในตัวทำละลายใด ๆ
2. High temperature, UV and Oxidation resistance ทนทานต่ออุณหภูมิสูง ทนต่อการออกซิไดส์ ทนต่อแสงยูวี ทำให้มีการนำสารดังกล่าวมาใช้ประโยชน์มากมาย
3. Easy to clean ทำความสะอาดง่าย
4. Tolerate heat, good resistance to acids - bases and other chemicals สามารถทนความร้อนได้ดี รวมถึงทนต่อการด่างและสารเคมีชนิดอื่นได้ดี
5. Slippery, non-stick surface มีความลื่นผิว ไม่เกาะติด
6. Not wet, not oily ไม่เปียกน้ำ ไม่อมน้ำมัน
7. Annealed at 342°C หลอมที่อุณหภูมิ 342°C

สรุปได้ว่า เทฟลอนเป็นสารที่มีความปลอดภัย มีความเสถียรสูงมาก หากมีการหลอตร้อนออกมา แล้วกินเข้าไป ไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย เพียงแค่จะมีการขับถ่ายออกมาเฉย ๆ ส่วนที่เทฟลอนที่เป็นอันตรายคือ เทฟลอนสลายตัว เนื่องจากได้รับอุณหภูมิที่สูงมากกว่า 300 องศาเซลเซียส โดยความร้อนที่เกิดจากเตาไฟฟ้าไม่สามารถทำได้ถึง 300 องศาเซลเซียส แต่สำหรับเตาแก๊ส หากเปิดเตาแก๊สทิ้งไว้นาน ๆ โอกาสที่ความร้อนจะแตะ 300 องศาเซลเซียสเกิดขึ้นได้

กระทะสแตนเลสกวนไส้ กระทะกวนของกิตตกานต์เป็นแบบขอบมน ทำจากสแตนเลสอย่างดี ดีขึ้นรูปด้วยช่างชำนาญการ ทนทานต่อการกัดกร่อนได้ดี สามารถทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย ทนความร้อนหรือความเย็นได้ดี และมีความทนไฟ มีความปลอดภัยสูงและมีความถูกต้องลักษณะ เพราะสแตนเลสจะไม่ดูดซึมรสหรือสารใดๆ ทั้งสิ้น จึงไม่ก่อให้เกิดสารปนเปื้อนหรือเชื้อโรคติดมากับสแตนเลส

กระทะสแตนเลสเป็นรุ่นขอบมน มีขนาดให้เลือกตั้งแต่ 20, 22, 24, 26, 28 และ 30 นิ้ว หรือสั่งทำตามขนาดที่ต้องการ



การวัดขนาดของกระทะ ให้วัดความกว้าง จากขอบด้านในของกระทะ



การวัดความลึกของกระทะ ให้วัดจากขอบบนของกระทะจนถึงก้นกระทะ



ผลิตภัณฑ์กลุ่มสินค้ากิตตกานต์

Kittakarn Products

1. เครื่องกวน เครื่องกวนไส้

2. เครื่องคั่วเกล็ด

3. กระทะสแตนเลสขอบม้วน

www.kittakarn.com

Line : @kittakarn



1. เครื่องกวน เครื่องกวนไส้

1.1 ขนาด 20 นิ้ว

1.2 ขนาด 22 นิ้ว

1.3 ขนาด 24 นิ้ว

1.4 ขนาด 26 นิ้ว

1.5 ขนาด 28 นิ้ว

1.6 ขนาด 30 นิ้ว



2. เครื่องคั่วเกล็ด

2.1 ขนาด 22 นิ้ว

2.2 ขนาด 26 นิ้ว



3. กระทะสแตนเลสขอบม้วน

3.1 ขนาด 20 นิ้ว

3.2 ขนาด 22 นิ้ว

3.3 ขนาด 24 นิ้ว

3.4 ขนาด 26 นิ้ว

3.5 ขนาด 28 นิ้ว

3.6 ขนาด 30 นิ้ว

หรือสั่งทำตามขนาดต้องการ

เครื่องกวน เครื่องกวนไส้สแตนเลส พร้อมชุดหัวตีแยกเอียงได้ แข็งแรงทนทาน หมดปัญหาสนิม

เครื่องคั่วเกล็ด กระทะสแตนเลส ใช้งานง่ายสะดวก ทนทาน เหมาะใช้งานในพื้นที่ต้องสัมผัสเปียกชื้น

กระทะสแตนเลสกวนไส้ขอบม้วน ดีขึ้นรูปด้วยช่างชำนาญการ ทำความสะอาดและบำรุงรักษาง่าย

เครื่องกวน เครื่องกวนไส้พร้อมส่งและติดตั้งในเขตพื้นที่ให้บริการ สำหรับ งาน บ้าน ร้านอาหาร ครั้วเรือน
ร้านเบเกอรี่ ร้านค้าชุมชน อุตสาหกรรมขนาดเล็ก อุตสาหกรรมในครัวเรือน SME's โรงงานอุตสาหกรรมทั่วไป
ส่วนราชการ วิสาหกิจชุมชน มีระยะเวลาการผลิตภายใน 2 อาทิตย์

1.1 เครื่องกวน เครื่องกวนไส้ขนม กระทะสแตนเลส ขนาด 20 นิ้ว



เครื่องกวน เครื่องกวนไส้ขนม กระทะสแตนเลส ขนาด 20 นิ้ว มีความจุมากถึง 20 ลิตร มอเตอร์เกียร์ทด 1.0 แรง ติดตั้งด้านบนตัวเครื่อง **พร้อมชุดหัวตีสามารถยกเอียงได้** ตัวเครื่องทำจากสแตนเลสอย่างดี ใช้ได้ดีในพื้นที่เปียก ต้องการความสะอาด ไม่เกิดสนิม เช็ดล้างทำความสะอาดได้ง่าย ขนาดตัวเครื่องกวนกว้าง 60 ซม. ความยาว 85 ซม. ความสูงรวมขา 145 ซม. ใบกวน**ทำด้วยเทฟลอน Food Grade** ทนทาน แกนหมุนใบกวนปรับองศาได้ ทำให้แกนกวนเป็นแบบกวนตรงหรือกวนเอียงได้ในเครื่องเดียว พร้อมก้านกวนกวาดได้รอบๆกระทะพร้อมกัน

KittaKarn Mixer Specification size 20 inches

1. **Quality Stainless Steel** ตัวเครื่องกวนผสมทำจากสแตนเลสอย่างดี
2. **Larger Stainless Steel** ตัวเครื่องกวนทำจากสแตนเลสขนาดใหญ่กว่าปกติทั่วไป
3. **Highly safe and hygienic stainless steel pan** กระทะสแตนเลสทำจากสแตนเลสอย่างหนา
4. **Body size (including legs) 60 x 85 x 145 cm (width x length x height)** ขนาดตัวเครื่องกวน(รวมขา) 60x85x145 เซนติเมตร (กว้างxยาวxสูง)
5. **Tilted lift mixing arm** ชุดหัวตีสามารถยกเอียงได้ แกนผสมสามารถปรับเอียงได้ด้วยตนเอง
6. **2 in one stirrers Kittakarn's Patented design** แกนหมุนใบกวน เป็นสิทธิบัตรของ กิตตกานต์
7. **Food Grade Teflon stir blade** ใบกวนทำจากเทฟลอน Food grade
8. **1 hp geared motor 750 watt working** มอเตอร์เกียร์ทดรอบ 1 แรงม้า 750 วัตต์
9. **Stirring pans designed for beginner to industrial** กระทะกวนสำหรับผู้เริ่มต้นจนถึงระดับอุตสาหกรรม
10. **Charcoal stove or Gas stove below** ด้านล่างมีช่องไว้สำหรับใส่หัวเตา จะเป็นเตาถ่านหรือหัวเตาแก๊สก็ได้
11. **Motor run with electricity** ด้านบนใช้ไฟฟ้าเพื่อให้มอเตอร์ทำงานให้ใบกวนหมุน
12. **Easy to use with one speed** ใช้งานง่ายด้วยความเร็วระดับเดียวในการกวน

1.2 เครื่องกวนไส้ เครื่องกวน กระทะสแตนเลส ขนาด 22 นิ้ว



เครื่องกวนไส้ เครื่องกวน กระทะสแตนเลส ขนาด 22 นิ้ว กวนผลิตภัณฑ์ได้มากถึง 28 ลิตร ตัวเครื่องทำจากสแตนเลสแบบหนา ขนาดตัวเครื่อง (รวมขา) 67*86*150 เซนติเมตร (กว้าง*ยาว*สูง) ใบกวนทำจากเทฟลอน Food Grade มอเตอร์เกียร์ตรอบ 1 แรงม้า พร้อมแขนผสมที่ผู้ใช้ยกเอียงได้ เพื่อให้สามารถขนถ่ายอาหารหรือตัดผลิตภัณฑ์ในกระทะกวนได้ง่ายขึ้น ใช้งานสะดวก ทนทาน ความเร็วในการหมุนระดับเดียว แกนหมุนใบกวนปรับองศาได้ ตั้งแต่ 0-30 องศา ทำให้แกนกวนเป็นแบบกวนตรงหรือกวนเอียงได้ในเครื่องเดียว พร้อมก้านกวนกวาดรอบๆกระทะ เพื่อไม่ให้ผลิตภัณฑ์ที่กวนติดกันกระทะ และมีการกระจายตัว กวนได้เนื้อเนียนละเอียด

KittaKarn Mixer Specification size 22 inches

1. **Quality Stainless Steel** ตัวเครื่องกวนผสมทำจากสแตนเลสอย่างดี
2. **Larger Stainless Steel** ตัวเครื่องกวนทำจากสแตนเลสขนาดใหญ่กว่าปกติทั่วไป
3. **Highly safe and hygienic stainless steel pan** กระทะสแตนเลสทำจากสแตนเลสอย่างหนา
4. **Body size (including legs) 67*86*150 cm (width x length x height)** ขนาดตัวเครื่องกวน(รวมขา) 67*86*150 เซนติเมตร (กว้างxยาวxสูง)
5. **Tilted lift mixing arm** ชุดหัวตีสามารถยกเอียงได้ แขนผสมสามารถปรับเอียงได้ด้วยตนเอง
6. **2 in one stirrers Kittakarn's Patented design** แกนหมุนใบกวน เป็นสิทธิบัตรของ กิตตกานต์
7. **Food Grade Teflon stir blade** ใบกวนทำจากเทฟลอน Food grade
8. **1 hp geared motor 750 watt working** มอเตอร์เกียร์ตรอบ 1 แรงม้า 750 วัตต์
9. **Stirring pans designed for beginner to industrial** กระทะกวนสำหรับผู้เริ่มต้นจนถึงระดับอุตสาหกรรม
10. **Charcoal stove or Gas stove below** ด้านล่างมีช่องไว้สำหรับใส่หั่วเตา จะเป็นเตาถ่านหรือหั่วเตาแก๊สก็ได้
11. **Motor run with electricity** ด้านบนใช้ไฟฟ้าเพื่อให้มอเตอร์ทำงานให้ใบกวนหมุน
12. **Easy to use with one speed** ใช้งานง่ายด้วยความเร็วระดับเดียวในการกวน

www.kittakarn.com contact 0927825493 Line id: @kittakarn Email: ttuntis@gmail.com

1.3 เครื่องกวน เครื่องกวนผสมอาหาร กระดาษแตนเลส ขนาด 24 นิ้ว



เครื่องกวน เครื่องกวนผสมอาหาร กระดาษแตนเลส ขนาด 24 นิ้ว สามารถกวนได้มากถึง 35 ลิตร ตัวโครงเครื่องกวนผสม และกระทะทำจากสแตนเลสอย่างดี ใบกวนทำจากเทฟลอน Food Grade ทนทาน ทำความสะอาดได้ง่าย มีความปลอดภัยสูงและถูกสุขลักษณะ ชุดแขนกวนผลิตกันที่สามารถเอียงได้ แกนหมุนใบกวนปรับองศาได้ ตั้งแต่ 0-30 องศา ทำให้แกนกวนเป็นแบบกวนตรงหรือกวนเอียงได้ในเครื่องเดียว **พร้อมก้านกวนกวาด** ใต้รอบๆกระทะพร้อม ด้านล่างมีช่องไว้สำหรับใส่หัวเตา จะเป็นเตาแก๊สหรือเตาถ่านก็ได้ มอเตอร์เกียร์ทรงรอบ 1 แรงม้า ทำให้มีแรงบิดที่เพิ่มมากขึ้น แต่กำลังในการกวนยังคงเท่าเดิม และเครื่องไม่ร้อนขณะทำการกวน

KittaKarn Mixer Specification size 24 inches

1. **Quality Stainless Steel** ตัวเครื่องกวนผสมทำจากสแตนเลสอย่างดี
2. **Larger Stainless Steel** ตัวเครื่องกวนทำจากสแตนเลสขนาดใหญ่กว่าปกติทั่วไป
3. **Highly safe and hygienic stainless steel pan** กระทะสแตนเลสทำจากสแตนเลสอย่างหนา
4. **Body size (including legs) 67x86 × 150 cm (width x length × height)** ขนาดตัวเครื่องกวน(รวมขา) 67x86x150 เซนติเมตร (กว้างxยาวxสูง)
5. **Tilted lift mixing arm** ชุดหัวตีสามารถเอียงได้ แขนผสมสามารถปรับเอียงได้ด้วยตนเอง
6. **2 in one stirrers Kittakarn's Patented design** แกนหมุนใบกวน เป็นสิทธิบัตรของ กิตตกานต์
7. **Food Grade Teflon stir blade** ใบกวนทำจากเทฟลอน Food grade
8. **1 hp geared motor 750 watt working** มอเตอร์เกียร์ทรงรอบ 1 แรงม้า 750 วัตต์
9. **Stirring pans designed for beginner to industrial** กระทะกวนสำหรับผู้เริ่มต้นจนถึงระดับอุตสาหกรรม
10. **Charcoal stove or Gas stove below** ด้านล่างมีช่องไว้สำหรับใส่หัวเตา จะเป็นเตาถ่านหรือหัวเตาแก๊สก็ได้
11. **Motor run with electricity** ด้านบนใช้ไฟฟ้าเพื่อให้มอเตอร์ทำงานให้ใบกวนหมุน
12. **Easy to use with one speed** ใช้งานง่ายด้วยความเร็วระดับเดียวในการกวน

1.4 เครื่องกวนไส้ขนม เครื่องกวน กระทะสแตนเลส ขนาด 26 นิ้ว



เครื่องกวนไส้ขนม เครื่องกวน กระทะสแตนเลส ขนาด 26 นิ้ว กวนผลิตภัณฑ์ได้มากถึง 40 ลิตร ตัวเครื่องทั้งเครื่องทำจากสแตนเลสคุณภาพแบบหนา ทนทานและแข็งแรง ทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย มอเตอร์เกียร์ทด 1 แรง พร้อมชุดหัวตีหนือแขนผสมสามารถยกเอียงได้ เพื่อให้สามารถขนถ่ายอาหารหรือตัดผลิตภัณฑ์ในกระทะกวนได้ง่ายขึ้น ใบกวนทำจากเทฟลอน Food Grade แกนหมุนใบกวนปรับองศาได้ ตั้งแต่ 0-30 องศา ทำให้แกนกวนเป็นแบบกวนตรงหรือกวนเอียงได้ในเครื่องเดียว พร้อมก้านกวนกวาดได้รอบๆ กระทะพร้อมกัน ไม่ว่าจะกวนผลิตภัณฑ์ใดๆ จะเป็นของเหลว ไส้ขนมต่างๆ ครีม นํ้ายา นํ้าพริก

KittaKarn Mixer Specification size 26 inches

1. **Quality Stainless Steel** ตัวเครื่องกวนผสมทำจากสแตนเลสอย่างดี
2. **Larger Stainless Steel** ตัวเครื่องกวนทำจากสแตนเลสขนาดใหญ่กว่าปกติทั่วไป
3. **Highly safe and hygienic stainless steel pan** กระทะสแตนเลสทำจากสแตนเลสอย่างหนา
4. **Body size (including legs) 87*110*150 cm (width x length x height)** ขนาดตัวเครื่องกวน(รวมขา) 87*110*150 เซนติเมตร (กว้างxยาวxสูง)
5. **Tilted lift mixing arm** ชุดหัวตีสามารถยกเอียงได้ แขนผสมสามารถปรับเอียงได้ด้วยตนเอง
6. **2 in one stirrers Kittakarn's Patented design** แกนหมุนใบกวน เป็นสิทธิบัตรของ กิตตกานต์
7. **Food Grade Teflon stir blade** ใบกวนทำจากเทฟลอน Food grade
8. **1 hp geared motor 750 watt working** มอเตอร์เกียร์ทดรอบ 1 แรงม้า 750 วัตต์
9. **Stirring pans designed for beginner to industrial** กระทะกวนสำหรับผู้เริ่มต้นจนถึงระดับอุตสาหกรรม
10. **Charcoal stove or Gas stove below** ด้านล่างมีช่องไว้สำหรับใส่หั่วเตา จะเป็นเตาถ่านหรือหั่วเตาแก๊สก็ได้
11. **Motor run with electricity** ด้านบนใช้ไฟฟ้าเพื่อให้มอเตอร์ทำงานให้ใบกวนหมุน
12. **Easy to use with one speed** ใช้งานง่ายด้วยความเร็วระดับเดียวในการกวน

1.5 เครื่องกวนผสม เครื่องกวนไส้ กระทะสแตนเลส ขนาด 28 นิ้ว



เครื่องกวนผสม เครื่องกวนไส้ กระทะสแตนเลส ขนาด 28 นิ้ว สามารถกวนผลิตภัณฑ์ได้มากถึง 50 ลิตร มอเตอร์เกียร์ทด 1 แรงบิดตั้งวางด้านบนเครื่องกวน พร้อมชุดหัวตีหรือแขนผสมสามารถยกเอียงได้ เพื่อให้สามารถตีผลิตภัณฑ์ในกระทะกวนได้ง่ายมากขึ้น ตัวเครื่องกวน กระทะกวนทำจากสแตนเลสอย่างดี ไม่พ่ายจากเทฟลอน (Food Grade ทนทาน ปลอดภัย มีอะไหล่หาเปลี่ยนง่าย) ใช้งานง่ายสะดวก ทนทาน ความเร็วในการหมุนได้ความเร็วเดียว แขนหมุนใบกวนปรับองศาได้ ตั้งแต่ 0-30 องศา ทำให้แกนกวนเป็นแบบกวนตรงหรือกวนเอียงได้ในเครื่องเดียว พร้อมก้านกวนกวาดได้รอบๆกระทะพร้อมกัน เพื่อไม่ให้ผลิตภัณฑ์ที่กวนติดกระทะ และมีการกระจายตัว กวนได้เนื้อเนียนละเอียด

Kittakarn Mixer Specification size 28 inches

1. Quality Stainless Steel ตัวเครื่องกวนผสมทำจากสแตนเลสอย่างดี
2. Larger Stainless Steel ตัวเครื่องกวนทำจากสแตนเลสขนาดใหญ่กว่าปกติทั่วไป
3. Highly safe and hygienic stainless steel pan กระทะสแตนเลสทำจากสแตนเลสอย่างหนา
4. Body size (including legs) 87*110*150 cm (width x length x height) ขนาดตัวเครื่องกวน(รวมขา) 87*110*150 เซนติเมตร (กว้างxยาวxสูง)
5. Tilted lift mixing arm ชุดหัวตีสามารถยกเอียงได้ แขนผสมสามารถปรับเอียงได้ด้วยตนเอง
6. 2 in one stirrers Kittakarn's Patented design แขนหมุนใบกวน เป็นสิทธิบัตรของ กิตตกานต์
7. Food Grade Teflon stir blade ใบกวนทำจากเทฟลอน Food grade
8. 1 hp geared motor 750 watt working มอเตอร์เกียร์ทดรอบ 1 แรงม้า 750 วัตต์
9. Stirring pans designed for beginner to industrial กระทะกวนสำหรับผู้เริ่มต้นจนถึงระดับอุตสาหกรรม
10. Charcoal stove or Gas stove below ด้านล่างมีช่องไว้สำหรับใส่หั่วเตา จะเป็นเตาถ่านหรือหั่วเตาแก๊สก็ได้
11. Motor run with electricity ด้านบนใช้ไฟฟ้าเพื่อให้มอเตอร์ทำงานให้ใบกวนหมุน
12. Easy to use with one speed ใช้งานง่ายด้วยความเร็วระดับเดียวในการกวน

1.6 เครื่องกวน เครื่องกวนไส้ กระทะสแตนเลส ขนาด 30 นิ้ว



เครื่องกวน เครื่องกวนไส้ กระทะสแตนเลส ขนาด 30 นิ้ว มีความจุมากถึง 60 ลิตร โครงเครื่องกวนทำจากสแตนเลสขนาดใหญ่คุณภาพดี ทำให้ตัวเครื่องแข็งแรง ทนทาน สามารถใช้งานได้นาน ขนาดตัวเครื่อง (รวมขา) **87*110*150 เซนติเมตร (กว้าง*ยาว*สูง) ชุดหัวตีหรือแขนผสมสามารถยกเอียงได้** ทำให้ผู้ใช้นำอาหารหรือผักผลไม้ที่กวนในกระทะได้ง่ายขึ้น แกนกวนเป็นแบบกวนตรงหรือกวนเอียงได้ในเครื่องเดียว พร้อมก้านกวนกวาดได้รอบๆกระทะพร้อมกัน ใบกวนทำจากเทฟลอน Food Grade มอเตอร์เกียร์ทดรอบ 1 แรง กระทะกวนส่วนที่ต้องถูกอาหารทำจากสแตนเลสอย่างหนา ถูกสุขลักษณะ ใช้งานง่าย ด้วยความเร็วระดับเดียว

KittaKarn Mixer Specification size 30 inches

1. **Quality Stainless Steel** ตัวเครื่องกวนผสมทำจากสแตนเลสอย่างดี
2. **Larger Stainless Steel** ตัวเครื่องกวนทำจากสแตนเลสขนาดใหญ่กว่าปกติทั่วไป
3. **Highly safe and hygienic stainless steel pan** กระทะสแตนเลสทำจากสแตนเลสอย่างหนา
4. **Body size (including legs) 87*110*150 cm (width x length x height)** ขนาดตัวเครื่องกวน(รวมขา) 87*110*150 เซนติเมตร (กว้าง*ยาว*สูง)
5. **Tilted lift mixing arm** ชุดหัวตีสามารถยกเอียงได้ แขนผสมสามารถปรับเอียงได้ด้วยตนเอง
6. **2 in one stirrers Kittakarn's Patented design** แกนหมุนใบกวน เป็นสิทธิบัตรของ กิตตกานต์
7. **Food Grade Teflon stir blade** ใบกวนทำจากเทฟลอน Food grade
8. **1 hp geared motor 750 watt working** มอเตอร์เกียร์ทดรอบ 1 แรงม้า 750 วัตต์
9. **Stirring pans designed for beginner to industrial** กระทะกวนสำหรับผู้เริ่มต้นจนถึงระดับอุตสาหกรรม
10. **Charcoal stove or Gas stove below** ด้านล่างมีช่องไว้สำหรับใส่หัวเตา จะเป็นเตาถ่านหรือหัวเตาแก๊สก็ได้
11. **Motor run with electricity** ด้านบนใช้ไฟฟ้าเพื่อให้อุปกรณ์ทำงานให้ใบกวนหมุน
12. **Easy to use with one speed** ใช้งานง่ายด้วยความเร็วระดับเดียวในการกวน

2.1 เครื่องคั่วเกาลัดขนาด 22 นิ้ว



เครื่องคั่วเกาลัด ขนาด 22 นิ้ว สามารถคั่วเกาลัดได้มากถึง 15 กิโลกรัม ตัวเครื่องคั่วเกาลัดทำจากสแตนเลส กระทะคั่วเป็นสแตนเลส ใบพายคั่วทำจากเหล็ก ใช้ระบบไฟฟ้า โดยมีแก๊สเป็นตัวให้ความร้อนอยู่ด้านล่าง เน้นการใช้งานที่ง่ายเป็นหลัก ใช้งานง่ายสะดวก ทนทาน เหมาะใช้งานในพื้นที่ต้องสัมผัสเปียกชื้น ไม่เป็นสนิม เครื่องคั่วเกาลัดสำหรับร้านขนมขนาดเล็ก, ร้านเบเกอรี่ ร้านค้าชุมชน อุตสาหกรรมขนาดเล็ก อุตสาหกรรมในครัวเรือน SME's ร้านค้าทั่วไป

คุณสมบัติเครื่องคั่วเกาลัด ขนาด 22 นิ้ว (Chestnut Roasted Machine Specification size 22 inches)

- 1) **Quality Stainless Steel, no rust and easy to clean** : ตัวเครื่องคั่วเกาลัดทำจากสแตนเลสอย่างดี ใช้ได้ในพื้นที่เปียก ต้องการความสะอาด ไม่เกิดสนิม เช็ดล้างทำความสะอาดได้ง่าย แข็งแรงทนทาน ใช้งานได้หลายสภาวะทั้งภายในและภายนอก
- 2) **Highly safe and hygienic , fire resistance, good resistance to corrosion stainless steel pan** : กระทะทำจากสแตนเลส แข็งแรง ทนทาน ไม่เป็นสนิม ทนความร้อนหรือความเย็นได้ มีความปลอดภัยสูงและมีความถูกสุขลักษณะ สามารถทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย
- 3) **Iron roasted blade , well designed and heat-resistant** : ใบพายคั่วทำจากเหล็ก ออกแบบอย่างดี ทนความร้อน ทำความสะอาดง่าย
- 4) **Gas stove below** : ด้านล่างมีช่องไว้สำหรับใส่หัวเตาแก๊ส
- 5) **Motor run with electricity** : ด้านบนใช้ไฟฟ้าเพื่อให้ออเตอร์ทำงานให้ใบพายคั่วหมุน
- 6) **Easy to use with one speed** : ใช้งานง่ายด้วยความเร็วระดับเดียวในการคั่ว
- 7) **15 kg. Roasted from size 22 inches** : เครื่องคั่วเกาลัดขนาด 22 นิ้ว คั่วเกาลัดได้ 15 กิโลกรัม

***งานส่งผลิตใช้เวลาประมาณ 2 อาทิตย์ บริการส่งทั่วประเทศ ทางขนส่งเอกชน ค่าส่งขึ้นกับระยะทาง

2.2 เครื่องคั่วเกาลัดขนาด 26 นิ้ว



เครื่องคั่วเกาลัด ขนาด 26 นิ้ว สามารถคั่วเกาลัดได้มากถึง 20 กิโลกรัม ตัวเครื่องคั่วเกาลัดทำจากสแตนเลส กระทะคั่วเป็นสแตนเลส ใบพายคั่วทำจากเหล็ก ใช้ระบบไฟฟ้า โดยมีแก๊สเป็นตัวให้ความร้อนอยู่ด้านล่าง เน้นการใช้งานที่ง่ายเป็นหลัก ใช้งานง่ายสะดวก ทนทาน เหมาะใช้งานในพื้นที่ต้องสัมผัสเปียกชื้น ไม่เป็นสนิม เครื่องคั่วเกาลัดสำหรับร้านขนมขนาดเล็ก, ร้านเบเกอรี่ ร้านค้าชุมชน อุตสาหกรรมขนาดเล็ก อุตสาหกรรมในครัวเรือน SME's ร้านค้าทั่วไป

คุณสมบัติเครื่องคั่วเกาลัด ขนาด 26 นิ้ว (Chestnut Roasted Machine Specification size 26 inches)

- 1) **Quality Stainless Steel, no rust and easy to clean** : ตัวเครื่องคั่วเกาลัดทำจากสแตนเลสอย่างดี ใช้ได้ดีในพื้นที่เปียก ต้องการความสะอาด ไม่เกิดสนิม เช็ดล้างทำความสะอาดได้ง่าย แข็งแรงทนทาน ใช้งานได้หลายสภาวะทั้งภายในและภายนอก
- 2) **Highly safe and hygienic , fire resistance, good resistance to corrosion stainless steel pan** : กระทะทำจากสแตนเลส แข็งแรง ทนทาน ไม่เป็นสนิม ทนความร้อนหรือความเย็นได้ มีความปลอดภัยสูงและมีความถูกสุขลักษณะ สามารถทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย
- 3) **Iron roasted blade , well designed and heat-resistant** : ใบพายคั่วทำจากเหล็ก ออกแบบอย่างดี ทนความร้อน ทำความสะอาดง่าย
- 4) **Gas stove below** : ด้านล่างมีช่องไว้สำหรับใส่หัวเตาแก๊ส
- 5) **Motor run with electricity** : ด้านบนใช้ไฟฟ้าเพื่อให้ออเตอร์ทำงานให้ใบพายคั่วหมุน
- 6) **Easy to use with one speed** : ใช้งานง่ายด้วยความเร็วระดับเดียวในการคั่ว
- 7) **20 kg. Roasted from size 26 inches** : เครื่องคั่วเกาลัดขนาด 26 นิ้ว คั่วเกาลัดได้ 20 กิโลกรัม

***งานสั่งผลิตใช้เวลาประมาณ 2 อาทิตย์ บริการส่งทั่วประเทศ ทางขนส่งเอกชน ค่าส่งขึ้นกับระยะทาง

3.1 กระทะสแตนเลสขอบม้วน ขนาด 20 นิ้ว



กระทะสแตนเลส ขนาด 20 นิ้ว คือ วัดความกว้างของขอบกระทะได้ 20 นิ้ว ลึก 10 นิ้ว มีความจุมากที่สุด 20 ลิตร ผลิตขึ้นรูปด้วยช่างผู้มีความชำนาญมากกว่า 30 ปี ทำจากสแตนเลสคุณภาพดี ทนทานต่อการกัดกร่อนได้ดี สามารถทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย มีความปลอดภัยสูงและมีความถูกสุขลักษณะ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและไม่ก่อให้เกิดอันตรายอีกด้วย ที่สำคัญคือมีน้ำหนักเบามาก จึงทำให้เคลื่อนย้ายได้ง่ายและใช้งานได้อย่างสะดวก มีความสวยงามเพราะสแตนเลสมีความเงางาม

คุณสมบัติกระทะสแตนเลสกวนไส้ขนาด 20 นิ้ว (Stainless Steel Pan Specification size 20 inches)

1. **Quality Stainless Steel** ตัวกระทะทำจากสแตนเลสอย่างดี
2. **Highly safe and hygienic stainless steel pan** กระทะสแตนเลสทำจากสแตนเลส ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ
3. **Easily cleaned and maintained** สามารถทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย
4. **Body size 20*10 inches (Width*Depth)** ขนาดกระทะ 20*10 นิ้ว (กว้าง*ลึก)
6. **Forging by experienced craftsmen** ตีขึ้นรูปด้วยช่างชำนาญการ
7. **กระทะสแตนเลสรุ่นขอบม้วน** มีขนาดให้เลือกตั้งแต่ 20, 22, 24, 26, 28 และ 30 นิ้ว หรือต้องการสั่งผลิตในขนาดที่ใหญ่ได้

3.2 กระทะสแตนเลสขอบม้วน ขนาด 22 นิ้ว



กระทะสแตนเลส ขนาด 22 นิ้ว คือ วัดความกว้างของขอบกระทะได้ 22 นิ้ว ลึก 10 นิ้ว มีความจุมากที่สุด 28 ลิตร
ผลิตขึ้นรูปด้วยช่างผู้มีความชำนาญมากกว่า 30 ปี ทำจากสแตนเลสคุณภาพดี ทนทานต่อการกัดกร่อนได้ดี
สามารถทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย มีความปลอดภัยสูงและมีความถูกสุขลักษณะ เป็นมิตรต่อ
สิ่งแวดล้อมและไม่ก่อให้เกิดอันตรายอีกด้วย ที่สำคัญคือมีน้ำหนักเบามาก จึงทำให้เคลื่อนย้ายได้ง่ายและใช้งาน
ได้อย่างสะดวก มีความสวยงามเพราะสแตนเลสมีความเงางาม

คุณสมบัติกระทะสแตนเลสกวนไส้ขนาด 22 นิ้ว (Stainless Steel Pan Specification size 22 inches)

1. **Quality Stainless Steel** ตัวกระทะทำจากสแตนเลสอย่างดี
2. **Highly safe and hygienic stainless steel pan** กระทะสแตนเลสทำจากสแตนเลส ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ
3. **Easily cleaned and maintained** สามารถทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย
4. **Body size 22*10 inches (Width*Depth)** ขนาดกระทะ 22*10 นิ้ว (กว้าง*ลึก)
6. **Forging by experienced craftsmen** ตีขึ้นรูปด้วยช่างชำนาญการ
7. **กระทะสแตนเลสรุ่นขอบม้วน** มีขนาดให้เลือกตั้งแต่ 20, 22, 24, 26, 28 และ 30 นิ้ว หรือต้องการสั่งผลิตใน
ขนาดที่ใหญ่ได้

3.3 กระทะสแตนเลสขอบม้วน ขนาด 24 นิ้ว



กระทะสแตนเลส ขนาด 24 นิ้ว คือ วัดความกว้างของขอบกระทะได้ 24 นิ้ว ลึก 11 นิ้ว มีความจุมากที่สุด 35 ลิตร ผลิตขึ้นรูปด้วยช่างผู้มีความชำนาญมากกว่า 30 ปี ทำจากสแตนเลสคุณภาพดี ทนทานต่อการกัดกร่อนได้ดี สามารถทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย มีความปลอดภัยสูงและมีความถูกสุขลักษณะ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและไม่ก่อให้เกิดอันตรายอีกด้วย ที่สำคัญคือมีน้ำหนักเบามาก จึงทำให้เคลื่อนย้ายได้ง่ายและใช้งานได้อย่างสะดวก มีความสวยงามเพราะสแตนเลสมีความเงางาม

คุณสมบัติกระทะสแตนเลสกวนไส้ขนาด 24 นิ้ว (Stainless Steel Pan Specification size 24 inches)

1. **Quality Stainless Steel** ตัวกระทะทำจากสแตนเลสอย่างดี
2. **Highly safe and hygienic stainless steel pan** กระทะสแตนเลสทำจากสแตนเลส ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ
3. **Easily cleaned and maintained** สามารถทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย
4. **Body size 24*11 inches (Width*Depth)** ขนาดกระทะ 24*11 นิ้ว (กว้าง*ลึก)
6. **Forging by experienced craftsmen** ตีขึ้นรูปด้วยช่างชำนาญการ
7. **กระทะสแตนเลสรุ่นขอบม้วน** มีขนาดให้เลือกตั้งแต่ 20, 22, 24, 26, 28 และ 30 นิ้ว หรือต้องการสั่งผลิตในขนาดที่ใหญ่ได้

3.4 กระทะสแตนเลสขอบม้วน ขนาด 26 นิ้ว



กระทะสแตนเลส ขนาด 26 นิ้ว คือ วัดความกว้างของขอบกระทะได้ 20 นิ้ว ลึก 11 นิ้ว มีความจุมากที่สุด 40 ลิตร
ผลิตขึ้นรูปด้วยช่างผู้มีความชำนาญมากกว่า 30 ปี ทำจากสแตนเลสคุณภาพดี ทนทานต่อการกัดกร่อนได้ดี
สามารถทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย มีความปลอดภัยสูงและมีความถูกสุขลักษณะ เป็นมิตรต่อ
สิ่งแวดล้อมและไม่ก่อให้เกิดอันตรายอีกด้วย ที่สำคัญคือมีน้ำหนักเบามาก จึงทำให้เคลื่อนย้ายได้ง่ายและใช้งาน
ได้อย่างสะดวก มีความสวยงามเพราะสแตนเลสมีความเงางาม

คุณสมบัติกระทะสแตนเลสกวนไส้ขนาด 26 นิ้ว (Stainless Steel Pan Specification size 26 inches)

- 1. Quality Stainless Steel** ตัวกระทะทำจากสแตนเลสอย่างดี
- 2. Highly safe and hygienic stainless steel pan** กระทะสแตนเลสทำจากสแตนเลส ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ
- 3. Easily cleaned and maintained** สามารถทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย
- 4. Body size 26*11 inches (Width*Depth)** ขนาดกระทะ 26*11 นิ้ว (กว้าง*ลึก)
- 6. Forging by experienced craftsmen** ผลิตขึ้นรูปด้วยช่างชำนาญการ
- 7. กระทะสแตนเลสรุ่นขอบม้วน** มีขนาดให้เลือกตั้งแต่ 20, 22, 24, 26, 28 และ 30 นิ้ว หรือต้องการสั่งผลิตใน
ขนาดที่ใหญ่ได้

3.5 กระตะสแตนเลสขอบม้วน ขนาด 28 นิ้ว



กระตะสแตนเลส ขนาด 28 นิ้ว คือ วัดความกว้างของขอบกระตะได้ 28 นิ้ว ลึก 12 นิ้ว มีความจุมากที่สุด 50 ลิตร
ผลิตขึ้นรูปด้วยช่างผู้มีความชำนาญมากกว่า 30 ปี ทำจากสแตนเลสคุณภาพดี ทนทานต่อการกัดกร่อนได้ดี
สามารถทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย มีความปลอดภัยสูงและมีความถูกสุขลักษณะ เป็นมิตรต่อ
สิ่งแวดล้อมและไม่ก่อให้เกิดอันตรายอีกด้วย ที่สำคัญคือมีน้ำหนักเบามาก จึงทำให้เคลื่อนย้ายได้ง่ายและใช้งาน
ได้อย่างสะดวก มีความสวยงามเพราะสแตนเลสมีความเงางาม

คุณสมบัติกระตะสแตนเลสกวนไส้ขนาด 28 นิ้ว (Stainless Steel Pan Specification size 20 inches)

- 1. Quality Stainless Steel** ตัวกระตะทำจากสแตนเลสอย่างดี
- 2. Highly safe and hygienic stainless steel pan** กระตะสแตนเลสทำจากสแตนเลส ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ
- 3. Easily cleaned and maintained** สามารถทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย
- 4. Body size 28*12 inches (Width*Depth)** ขนาดกระตะ 28*12 นิ้ว (กว้าง*ลึก)
- 6. Forging by experienced craftsmen** ผลิตขึ้นรูปด้วยช่างชำนาญการ
- 7. กระตะสแตนเลสรุ่นขอบม้วน** มีขนาดให้เลือกตั้งแต่ 20, 22, 24, 26, 28 และ 30 นิ้ว หรือต้องการสั่งผลิตใน
ขนาดที่ใหญ่ได้

3.6 กระทะสแตนเลสขอบม้วน ขนาด 30 นิ้ว



กระทะสแตนเลส ขนาด 30 นิ้ว คือ วัดความกว้างของขอบกระทะได้ 30 นิ้ว ลึก 12 นิ้ว มีความจุมากที่สุด 60 ลิตร
ผลิตขึ้นรูปด้วยช่างผู้มีความชำนาญมากกว่า 30 ปี ทำจากสแตนเลสคุณภาพดี ทนทานต่อการกัดกร่อนได้ดี
สามารถทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย มีความปลอดภัยสูงและมีความถูกสุขลักษณะ เป็นมิตรต่อ
สิ่งแวดล้อมและไม่ก่อให้เกิดอันตรายอีกด้วย ที่สำคัญคือมีน้ำหนักเบามาก จึงทำให้เคลื่อนย้ายได้ง่ายและใช้งาน
ได้อย่างสะดวก มีความสวยงามเพราะสแตนเลสมีความเงางาม

คุณสมบัติกระทะสแตนเลสกวนไส้ขนาด 30 นิ้ว (Stainless Steel Pan Specification size 20 inches)

- 1. Quality Stainless Steel** ตัวกระทะทำจากสแตนเลสอย่างดี
- 2. Highly safe and hygienic stainless steel pan** กระทะสแตนเลสทำจากสแตนเลส ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ
- 3. Easily cleaned and maintained** สามารถทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย
- 4. Body size 30*12 inches (Width*Depth)** ขนาดกระทะ 30*12 นิ้ว (กว้าง*ลึก)
- 6. Forging by experienced craftsmen** ตีขึ้นรูปด้วยช่างชำนาญการ
- 7. กระทะสแตนเลสรุ่นขอบม้วน** มีขนาดให้เลือกตั้งแต่ 20, 22, 24, 26, 28 และ 30 นิ้ว หรือต้องการสั่งผลิตใน
ขนาดที่ใหญ่ได้

เครื่องกวน เครื่องกวนไส้ เครื่องกวนไส้ขนม ที่มาพร้อมชุดหัวตียกเอียงขึ้นได้



ทำไมเราถึงคิดทำชุดหัวตีให้สามารถยกขึ้นได้ เพราะเรารู้ถึงปัญหาที่มักเกิดขึ้น สำหรับการใช้เครื่องกวน เครื่องกวนไส้ คือ

1. เมื่อกวนผลิตภัณฑ์เสร็จแล้ว เครื่องกวน แขนใบกวนร้อน จับไม่ได้ เสียเวลารอเพื่อให้เย็น เมื่อต้องการตักผลิตภัณฑ์ออก
2. ระหว่างการกวน ต้องการเติมส่วนผสมเพิ่ม ทำได้ไม่เต็มที่ ติดแกนกวน ก้านกวน
3. การตักผลิตภัณฑ์ที่กวนเสร็จแล้ว ไม่สะดวก ลำบาก ติดแกนใบกวน อาจหกเลอะเทอะ
4. การกวนต่อเนื่องทำได้ยาก ต้องรอการเปลี่ยนกระทะใหม่ เนื่องจากผลิตภัณฑ์ที่กวนอยู่ในกระทะ ร้อน ยกกระทะออก เปลี่ยนไม่ได้
5. การเตรียมผลิตภัณฑ์ที่ต้องการก่อนกวน เช่นการต้มถั่ว ไม่สะดวก ติดก้านกวน ผลิตภัณฑ์สุกไม่ทั่วถึง

เราคำนึงถึงการใช้งานและเวลาของผู้ใช้ จึงได้พัฒนาและปรับปรุงชุดหัวตีให้สามารถยกเอียงได้ **แขนผสมสามารถปรับเอียงได้** เมื่อยกเอียงแล้ว เครื่องกวนไม่ล้มหายหลัง เพราะเราคิดค้นการยกเอียงชุดหัวตีให้รองรับการใช้งานของผู้ใช้ มีความแข็งแรงและปลอดภัย ทำให้สามารถขนถ่ายอาหารหรือตักผลิตภัณฑ์ในกระทะกวนได้ง่ายขึ้น นอกจากนี้ยังสามารถยกเปลี่ยนกระทะใหม่ได้สะดวกมากขึ้น

การยกเอียงชุดหัวตีขึ้น สามารถยกขึ้นได้โดยตัวผู้ใช้งาน ไม่ต้องกังวลว่า เครื่องกวนจะหงายหลัง ล้มคว่ำ แม้จะมีมอเตอร์ติดตั้งวางอยู่ด้านบนตัวเครื่องกวน ด้วยการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์คำนวณจุดศูนย์ถ่วงของตัวเครื่องกวนไว้เป็นอย่างดี

วิธีการยกชุดหัวตีหรือแขนผสมของเครื่องกวน

ผู้ใช้งานเครื่องกวน เครื่องกวนไส้ ไม่ว่าผู้หญิงหรือผู้ชาย สามารถยกชุดหัวตีขึ้นเองได้ด้วยตัวเอง โดยใช้มือจับที่ปลายของชุดหัวตีหรือแขนผสม แล้วยกขึ้นได้ทันที โดยไม่ต้องกลัวว่าเครื่องกวนจะล้มหายหลังไป เพราะเราผลิตให้มีฐานรับชุดหัวตีไว้ให้แล้วอย่างแน่นหนา มั่นคง

เครื่องกวน เครื่องกวนไส้พร้อมส่งและติดตั้งในเขตพื้นที่ให้บริการ สำหรับ งาน บ้าน ร้านอาหาร ครั้วเรือน
ร้านเบเกอรี่ ร้านค้าชุมชน อุตสาหกรรมขนาดเล็ก อุตสาหกรรมในครัวเรือน SME's โรงงานอุตสาหกรรม
ทั่วไป ส่วนราชการ วิสาหกิจชุมชน **มีระยะเวลาการผลิต 2 อาทิตย์**



กิตตกานต์ (KittaKarn) ผู้ผลิตเครื่องกวน เครื่องกวนไส้ เครื่องกวนไส้ขนม เครื่อง
กวนผสม เครื่องกวนอเนกประสงค์ กระทะกวนไส้ขนม ทนทาน หมดปัญหาสนิม ทำ
ความสะอาดง่าย



แก้ไขเครื่องกวน ต้นทุนลดลง กำไรเพิ่มขึ้น แล้วจะกวนเองทำไม ในเมื่อเลือกที่จะใช้
เครื่องกวนได้

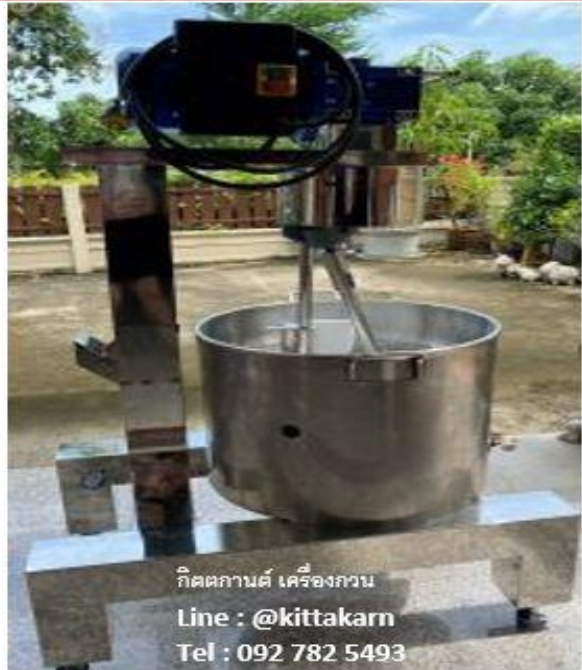


เวลาทุกนาทีของคุณมีค่า ปล่อยให้งานซ้ำๆ งานหนักๆเป็นเรื่องของเครื่องกวนเถอะ
แล้วเวลาที่มีเท่ากัน จะมีคุณค่าต่างกัน



www.kittakarn.com contact 0927825493 Line id: @kittakarn Email: ttuntis@gmail.com

เวลาของคุณมีค่ามากกว่าที่คุณคิด ให้งานซ้ำๆ งานหนักๆ เป็นเรื่องของเครื่องกวนเถอะ



หยุดปัญหาการกวนไส้ขนม กวนอาหารด้วยมือ ทั้งเหนื่อย ทั้งปวดหลัง ปวดคอ ทั้งเสียเวลาใช้เวลานานใน
การกวนส่วนผสม แถมต้องใช้แรงงานมาก และเนื้อขนมอาจไม่เนียน มาใช้เครื่องกวนของเราดี



จะกวนอาหาร กวนไส้ทั้งที ทำไมไม่เลือกใช้เครื่องกวน เครื่องกวนไส้ ชีวิตนี้คุณเลือกได้
เปลี่ยนคนอื่นให้เป็นผู้ตาม ด้วย เครื่องกวน กิตตกานต์



ใครคิดว่าเครื่องกวน จะมีแบบใช้งานยาก ไม่คุ้มค่า ? เวลาของคุณมีค่า นำสิ่งดีๆ มาสู่ชีวิต
สวยที่สุดจากข้างใน เหนือกว่าในทุกรายละเอียด เครื่องกวน กิตตกานต์



ข้อดีของการใช้เครื่องกวน เครื่องกวนไส้

1. ไม่ต้องเหนื่อย ไม่ต้องเมื่อยมือ ไม่ปวดแขน ปวดหลัง เสียสุขภาพ
2. มีเวลาเพิ่ม ช่วยให้คุณได้มีเวลาผ่อนคลาย ได้ทำกิจกรรมต่างๆ ได้พักผ่อนอย่างเต็มที่ นอกจากจะดีทั้งต่อสุขภาพร่างกายแล้ว ยังดีต่อสุขภาพจิตใจ ลดความเครียดและช่วยเพิ่มไอเดียสร้างสรรค์ คิดค้นเมนูใหม่ๆ ได้เป็นอย่างดีเลยทีเดียว
3. หมดปัญหาเรื่องแรงงาน หาแรงงานยาก ประหยัดเวลาและแรงคน ทำงานทุกวันได้ไม่มีวันหยุด ไม่มีบ่น ไม่ลา ไม่สาย งานไม่ขาดตอน
4. กวนขนม กวนอาหารเนื้อสวดย เนื้อเนียนละเอียด รวดเร็ว
5. อาหารที่ได้สะอาด ได้มาตรฐาน
6. ต้นทุนแรงงานลดลง = ได้กำไรเพิ่ม ลดต้นทุนและลดขั้นตอนการผลิต
7. สะดวกและรวดเร็วทันใจ เพราะการลงมือนวดแป้งหรือกวนไส้ขนมต่างๆด้วยตนเอง อาจจะทำให้เกิดความช้า นำมาซึ่งอาหารหรือขนมที่ไม่ทันออเดอร์ ไม่พอขายหรือไม่สามารถจัดส่งได้ทันเวลา บางครั้งก็กินระยะเวลานาน ยิ่งโดยเฉพาะที่ต้องทำในปริมาณมากๆ ยิ่งต้องให้ความสำคัญในเรื่องของระยะเวลาเป็นหลัก
8. มีหลายราคาให้คุณเลือก ทั้งเป็นแบบขนาดเล็กไปจนถึงขนาดใหญ่ ต้องบอกเลยว่าไม่ต้องกังวล เพราะเครื่องกวนได้มีการพัฒนาและมีรูปแบบใหม่ๆ ที่หลากหลายออกมาต่อเนื่องเพื่อที่จะสร้างทางเลือกและตอบโจทย์ผู้ใช้งานให้ได้สินค้าที่คุ้มค่าและเหมาะสมที่สุดนั่นเอง
9. ความเสถียรในการทำอาหาร ทำขนมต่างๆ โดยใช้เครื่องกวน เนื่องด้วยระบบการทำงานของเครื่องกวนที่มีมาตรฐาน มีการออกแบบอย่างมีคุณภาพ ทั้งเรื่องของระดับความเร็ว น้ำหนักในการนวดผสมของเครื่องกวน ทำให้การทำอาหารของคุณออกมาเสถียร ไม่ต้องกังวลถึงเรื่องเนื้อที่ไม่เท่ากัน น้ำหนักมือที่ลงมือไม่ทันไม่เป็นเนื้อเดียวกัน



ปวดหลัง ปวดคอ



ใช้เวลานาน



ใช้แรงงานคนมาก



เนื้อไม่เนียน

คุณจะไม่เจอปัญหาเหล่านี้ ถ้าได้ลองเปลี่ยนมาใช้เครื่องกวน เครื่องกวนไส้
หยุดปัญหาการกวนไส้ขนม กวนอาหารด้วยมือ ทั้งเหนื่อย ทั้งปวดหลัง ปวด
คอ ทั้งเสียเวลาใช้เวลานานในการกวนส่วนผสม แถมต้องใช้แรงงานมาก และ
เนื้อขนมอาจไม่เนียน มาใช้เครื่องกวนของเราดี

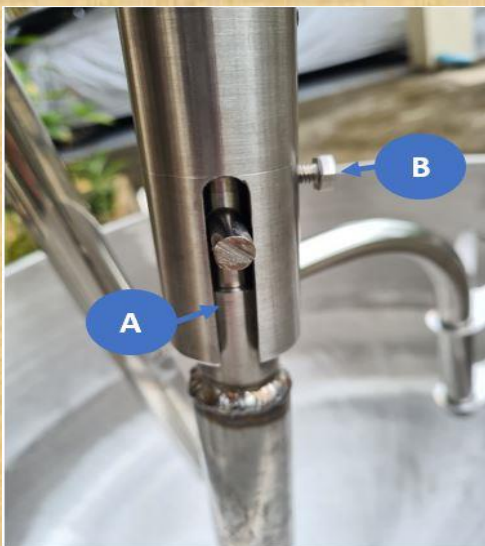
คำแนะนำและวิธีการใช้งานเครื่องกวน เครื่องกวนไส้ กิตตกานต์



1. ควรทาน้ำมันในกระทะเพื่อไม่ให้ใบกวน
ขูดกระทะ



2. ตำแหน่งของใบกวน : ให้ส่วน
โค้งของขอบด้านล่างของใบกวน
สัมผัสสนิทกับก้นกระทะ ขอบ
ด้านข้างสัมผัสกับด้านข้างของ
กระทะ



3. ทาน้ำมันพืชบางๆ (ตามรูป A)
เมื่อนำก้านกวนกลับมาใส่อีกครั้ง

4. น็อต (ตามรูป B) ไม่ต้องขัน
แน่น เพื่อให้ก้านกวนสามารถขยับ
ขึ้นลงได้

