

092-782-5493

Line: @kittakarn



กิตตกานต์

เครื่องกวน เครื่องกวนไส้ เครื่องกวนไส้ขนม
กระทะกวนไส้ขนม

เลือก กิตตกานต์ เครื่องกวน

สนใจเป็นตัวแทนจำหน่าย หรือต้องการข้อมูลเรื่องเครื่องกวนเพิ่มเติม กรุณาติดต่อที่

Hot Line : 092-782 5493 E-mail: ttuntis@gmail.com Line: @KittaKarn

สำหรับร้านเบเกอรี่ ร้านค้าชุมชน อุตสาหกรรมขนาดเล็ก อุตสาหกรรมในครัวเรือน SME's

1. เครื่องกวน เครื่องกวนไส้ เครื่องกวนไส้ขนม กระทะสแตนเลส พร้อมชุดก้านกวนยกเอียงได้

ตัวเครื่องกวนทั้งเครื่องและแกนใบกวนผลิตจากสแตนเลส 304 ไม่เกิดสนิม เช็ดล้างทำความสะอาดได้ง่าย แข็งแรงทนทาน ชุดหัวต้อออกแบบให้ยกได้ ใบกวนเทพลอน (food grade) ทนความร้อนไม่อมน้ำมัน แกนก้านกวนเราออกแบบให้มี 2 แกน คือ แกนใบกวน มีลักษณะเอียง ไม่ตั้งฉากกับกระทะ โดยแกนกวนนี้จะมีใบกวน 2 ใบ การหมุนกวนของก้านกวนจะหมุนกวนรอบตัวเองและหมุนไปรอบๆก้นกระทะ ช่วยการกวนไส้หรือผลิตภัณฑ์ส่วนก้นกระทะ ทำให้กวนได้ทั่ว อาหารไม่ติดก้นกระทะ หมุนตัดของที่กวนได้ดีกว่าแกนกวนตรงๆ ของที่กวนกระจายตัว ไม่ติดเป็นก้อน พร้อมก้านกวนข้าง กวนกวาดรอบๆกระทะพร้อมกัน เพื่อหมุนก้านกวนใหญ่แข็งแรง มอเตอร์เกียร์ทด 1 แรงม้า ด้านล่างเป็นช่องสำหรับวางเตาแก๊ส ใช้กระทะสแตนเลสขอบม้วนกันลื่น กวนได้ครั้งละมากๆ มีให้เลือก 4 ขนาด คือขนาด 20, 24, 26 และ 30 นิ้ว

***งานสั่งผลิตใช้เวลาประมาณ 2 อาทิตย์ บริการส่งทั่วประเทศ ทางขนส่งเอกชน ค่าส่งขึ้นกับระยะทาง

กิตตกานต์ KittaKarn WWW.kittakarn.com #Call center0927825493



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



ราคาเครื่องกวน เครื่องกวนไส้ เครื่องกวนไส้ขนม

 ราคาเครื่องกวน กระดาษแดนเลส (Agitator Price List) มอเตอร์ 1 แรง	
ราคาดังกล่าว ไม่รวมค่าจัดส่งสินค้า	
เครื่องกวน / กระดาษแดนเลส	ราคา/เครื่อง (บาท)
1. เครื่องกวน กระดาษขนาด 20 นิ้ว	42,000
2. เครื่องกวน กระดาษขนาด 24 นิ้ว	48,000
3. เครื่องกวน กระดาษขนาด 26 นิ้ว	51,000
Facebook: กิตตกานต์ เครื่องกวน / Line: @KittaKarn / E-mail: ttuntis@gmail.com www.kittakarn.com	

เครื่องกวนที่ใช้ในการกวนของที่มีความหนืดมาก กวนแต่ละครั้งใช้เวลานาน หรือใช้กวนติดต่อกันทั้งวัน แนะนำเป็นรุ่นมอเตอร์ 1 แรง เกียร์ Heavy Duty เพื่อความยืนยาวของอายุมอเตอร์เกียร์

 ราคาเครื่องกวน กระดาษแดนเลส (Agitator Price List) มอเตอร์ 1 แรง รุ่นเกียร์ Heavy Duty	
ราคาดังกล่าว ไม่รวมค่าจัดส่งสินค้า	
เครื่องกวน / กระดาษแดนเลส	ราคา/เครื่อง (บาท)
1. เครื่องกวน กระดาษขนาด 24 นิ้ว	50,000
2. เครื่องกวน กระดาษขนาด 26 นิ้ว	53,000
3. เครื่องกวน กระดาษขนาด 30 นิ้ว	59,000
Facebook: กิตตกานต์ เครื่องกวน / Line: @KittaKarn / E-mail: ttuntis@gmail.com www.kittakarn.com	



เครื่องกวน เครื่องกวนไส้ขนม กระทะสแตนเลส ขนาด 20 นิ้ว

Stainless Steel Stirring Machine size 20 inches

ในรูปเป็นเครื่องกวน เครื่องกวนไส้ขนม กระทะสแตนเลส ขนาด 20 นิ้ว
ราคานี้รวมมอเตอร์เกียร์ทด 1.0 แรงบิดตั้งด้านบนตัวเครื่อง พร้อมชุดหัวตี

สามารถยกเอียงได้ ตัวเครื่องทำจากสแตนเลสอย่างดี ใช้ได้ดีในพื้นที่เปียก ต้องการความสะอาด ไม่เกิดสนิม เช็ดล้างทำความสะอาดได้ง่าย ขนาดตัวเครื่องกวนกว้าง 60 ซม. ความยาว 85 ซม. ความสูงรวมขา 135 ซม. ใบกวนทำจากเทฟลอน Food Grade (ทนทาน สึกยาก มีอะไหล่เปลี่ยน) แกนก้านกวนออกแบบให้มี 2 แกน คือ แกนใบกวน มีลักษณะเอียง ไม่ตั้งฉากกับกระทะ โดยมีใบกวน 2 ใบ การหมุนกวนของก้านกวนจะหมุนกวนรอบตัวเองและหมุนไปรอบๆกันกระทะ ช่วยการกวนไส้หรือผลิตภัณฑ์ส่วนกันกระทะ ทำให้กวนได้ทั่ว อาหารไม่ติดกันกระทะ หมุนตัดของที่กวนได้ดีกว่าแกนกวนตรงๆ ของที่กวนกระจายตัว ไม่ติดเป็นก้อน นอกจากนี้ยังออกแบบให้มีใบกวนไส้กวาดข้าง ช่วยกวาดผลิตภัณฑ์ข้างกระทะอีกด้วย เหมาะสำหรับลูกค้าใช้กวนได้หลายอย่าง เช่น ล้างประรดกวน มะม่วงกวน เผือกกวน ถั่วกวน ไส้ขนมสาหร่าย และของเหลวอื่นๆ เป็นต้น



เครื่องกวน เครื่องกวนผสมอาหาร กระทะสแตนเลส ขนาด 24 นิ้ว

Stainless Steel Stirring Machine size 24 inches

ในรูปเป็นเครื่องกวน เครื่องกวนผสมอาหาร กระทะสแตนเลส ขนาด 24 นิ้ว ตัวโครงเครื่องกวนผสม และกระทะทำจากสแตนเลสอย่างดี ใบกวนทำจากเทฟลอน Food Grade ทนทาน ทำความสะอาดได้ง่าย มีความปลอดภัยสูงและถูกสุขลักษณะ ชุดแกนกวนยกเอียงได้ แกนก้านกวนออกแบบให้มี 2 แกน คือแกนใบกวน มีลักษณะเอียง ไม่ตั้งฉากกับกระทะ

โดยมีใบกวน 2 ใบ การหมุนกวนของก้านกวนจะหมุนกวนรอบตัวเองและหมุนไปรอบๆกันกระทะ ช่วยการกวนไส้หรือผลิตภัณฑ์ส่วนกันกระทะ ทำให้กวนได้ทั่ว อาหารไม่ติดกันกระทะ หมุนตัดของที่กวนได้ดีกว่าแกนกวนตรงๆ ของที่กวนกระจายตัว ไม่ติดเป็นก้อน กวนไส้ได้เนื้อเนียนละเอียด นอกจากนี้ยังออกแบบให้มีใบกวนไส้กวาดข้าง ช่วยกวาดผลิตภัณฑ์ข้างกระทะอีกด้วย ลูกค้าสามารถใช้กวนได้หลายอย่าง เช่น ผลไม้กวน ถั่วกวน ไส้ขนมต่างๆ หรือของเหลวอื่นๆ ด้านล่างมีช่องไว้สำหรับใส่หัวเตาแก๊ส มอเตอร์เกียร์ทดรอบ 1 แรงม้าวางด้านบน ทำให้มีแรงบิดที่เพิ่มมากขึ้น แต่กำลังในการกวนยังคงเท่าเดิม และเครื่องไม่ร้อนขณะทำการกวน



กิตตกานต์ Kittakarn WWW.kittakarn.com #Call center 0927825493

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



เครื่องกวนไส้ขนม เครื่องกวน กระทะสแตนเลส ขนาด 26 นิ้ว

Stainless Steel Stirring Machine size 26 inches

ในรูปเป็นเครื่องกวนไส้ขนม เครื่องกวน กระทะสแตนเลส ขนาด 26 นิ้ว ตัวเครื่องทั้งเครื่องทำจากสแตนเลสคุณภาพแบบหนา ทนทานและแข็งแรง ทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย มอเตอร์เกียร์ทด 1 แรง **พร้อมชุดก้านกวนยกเอียงได้** เพื่อให้สามารถขนถ่ายอาหารหรือตัด

ผลิตภัณฑ์ในกระทะกวนได้ง่ายขึ้น แกนก้านกวนออกแบบให้มี 2 แกน คือแกนใบกวน มีลักษณะเอียง ไม่ตั้งฉากกับกระทะ โดยมีใบกวน 2 ใบ การหมุนกวนของก้านกวนจะหมุนกวนรอบตัวเองและหมุนไปรอบๆ แกนกระทะ ช่วยการกวนไส้หรือผลิตภัณฑ์ส่วนเกินกระทะ ทำให้กวนได้ทั่ว อาหารไม่ติดกันกระทะ หมุนตัดของที่กวนได้ดีกว่าแกนกวนตรงๆ ของที่กวนกระจายตัว ไม่ติดเป็นก้อน กวนไส้ได้เนื้อเนียนละเอียด นอกจากนี้ยังออกแบบให้มีใบกวนไส้กวาดข้าง ช่วยกวาดผลิตภัณฑ์ข้างกระทะอีกด้วย ใบกวนทำจากทฟลอน Food Grade (ข้อดีของการใช้ทฟลอนคือกระทะจะไม่ลื่นง่าย ทนทาน มีอะไหล่เปลี่ยน) ไม่ว่าจะทำผลิตภัณฑ์ใดๆ จะเป็นของเหลว ไส้ขนมต่างๆ ครีม นํ้ายา นํ้าพริก ไส้กระหีบปี้ กาละแม



เครื่องกวน เครื่องกวนไส้ กระทะสแตนเลส ขนาด 30 นิ้ว

Stainless Steel Stirring Machine size 30 inches

ในรูปเป็นเครื่องกวน เครื่องกวนไส้ กระทะสแตนเลส ขนาด 30 นิ้ว โครงสร้างเครื่องกวนทำจากสแตนเลสขนาดใหญ่คุณภาพดี ทำให้ตัวเครื่องแข็งแรง ทนทาน สามารถใช้งานได้นาน **ขนาดตัวเครื่อง (รวมขา) 70*100*155 เซนติเมตร (กว้าง*ยาว*สูง)** ชุดหัวตีหรือแขนผสมสามารถยกเอียงได้ ทำ

ให้ผู้ใช้งานขนถ่ายอาหารหรือตัดผลิตภัณฑ์ที่กวนในกระทะได้ง่ายขึ้น แกนก้านกวนออกแบบให้มี 2 แกน คือแกนใบกวน มีลักษณะเอียง ไม่ตั้งฉากกับกระทะ โดยมีใบกวน 2 ใบ การหมุนกวนของก้านกวนจะหมุนกวนรอบตัวเองและหมุนไปรอบๆ แกนกระทะ ช่วยการกวนไส้หรือผลิตภัณฑ์ส่วนเกินกระทะ ทำให้กวนได้ทั่ว อาหารไม่ติดกันกระทะ หมุนตัดของที่กวนได้ดีกว่าแกนกวนตรงๆ ของที่กวนกระจายตัว ไม่ติดเป็นก้อน กวนไส้ได้เนื้อเนียนละเอียด นอกจากนี้ยังออกแบบให้มีใบกวนไส้กวาดข้าง ช่วยกวาดผลิตภัณฑ์ข้างกระทะอีกด้วย ใบกวนทำจากทฟลอน (Food Grade ทนทาน ลื่นยาก หอะไหล่เปลี่ยนได้) มอเตอร์เกียร์ทดรอบ 1 แรง ทำให้มีแรงบิดที่เพิ่มมากขึ้น แต่กำลังในการกวนเท่าเดิม กระทะกวนส่วนที่ต้องถูกอาหารทำจากสแตนเลสอย่างหนา ถูกสุขลักษณะ ใช้งานง่าย ด้วยความเร็วระดับเดียว



กิตตกานต์ Kittakarn WWW.kittakarn.com #Callcenter0927825493

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

เครื่องกวน เครื่องกวนไส้ กิตตกานต์

เครื่องกวน ขนาด 20 นิ้ว
กวนได้มากถึง 15 ลิตร



ใช้กระทะสแตนเลสกันลิก
กว้าง 20 นิ้ว ลึก 10 นิ้ว

เครื่องกวน ขนาด 24 นิ้ว
กวนได้มากถึง 35 ลิตร



ใช้กระทะสแตนเลสกันลิก
กว้าง 24 นิ้ว ลึก 12 นิ้ว

เครื่องกวน ขนาด 26 นิ้ว
กวนได้มากถึง 45 ลิตร



ใช้กระทะสแตนเลสกันลิก
กว้าง 24 นิ้ว ลึก 12 นิ้ว

เครื่องกวน ขนาด 30 นิ้ว
กวนได้มากถึง 65 ลิตร



ใช้กระทะสแตนเลสกันลิก
กว้าง 30 นิ้ว ลึก 15 นิ้ว

www.kittakarn.com contact 092 7825493 Email: ttuntis@gmail.com Line id: @kittakarn



ทำไมถึงต้องใช้เครื่องกวน เครื่องกวนไส้ กิตตกานต์

1. อนุสิทธิบัตรออกแบบเฉพาะของกิตตกานต์
2. ตัวเครื่องกวนทั้งเครื่อง แกนก้านกวนทำจากสแตนเลส 304 คุณภาพดี
3. ไม่เป็นสนิม เช็ดล้างทำความสะอาดได้ง่าย ใช้งานได้หลายสภาวะทั้งภายในและภายนอก
4. ชุดหัวตีสามารถยกเอียงได้
5. ใบกวนทำจากเทฟลอนฟูลเกรด
6. มอเตอร์เกียร์ทดรอบ 1 แรงม้า เกียร์ heavy duty
7. ใช้กระทะสแตนเลสขอบม้วนกันลิก
8. ทนความร้อนเย็น ทนสารคลอรีน เป็นजनวนไม่นำไฟฟ้า
9. ทำความสะอาดง่าย ไม่เก็บกลิ่น
10. ด้านล่างมีช่องไว้ใส่หัวเตาแก๊ส



คุณสมบัติเครื่องกวน เครื่องกวนได้ เครื่องกวนไส้ขนม กระทะสแตนเลส กิตตกานต์ Stainless Stirring Machine

1. Unique Patent Design: ลิขสิทธิ์และอนุสิทธิบัตรออกแบบเฉพาะของกิตตกานต์ แกนก้านกวนออกแบบให้มี 2 แกน คือ เรารออกแบบแกนก้านกวนให้มี 2 แกน คือ แกนใบกวน มีลักษณะเอียง ไม่ตั้งฉากกับกระทะ โดยมีใบกวน 2 ใบ การหมุนกวนของก้านกวนจะหมุนกวนรอบตัวเองและหมุนไปรอบๆกันกระทะ ช่วยการกวนไส้หรือผลิตภัณฑ์ส่วนก้นกระทะ ทำให้กวนได้ทั่ว อาหารไม่ติดก้นกระทะ หมุนตัดของที่กวนได้ดีกว่าแกนกวนตรงๆ ของที่กวนกระจายตัว ไม่ติดเป็นก้อน นอกจากนี้ยังออกแบบให้มีใบกวนไส้กวาดข้าง ช่วยกวาดผลิตภัณฑ์ข้างกระทะอีกด้วย แกนหมุนใบกวน เป็นสิทธิบัตรการออกแบบเฉพาะของ กิตตกานต์ ที่จะทำให้ผู้ใช้ได้รับประโยชน์มากที่สุดจากเครื่องกวน เครื่องกวนไส้ของเราเพียงเครื่องเดียว ไม่ว่าจะกวนผลิตภัณฑ์ใดๆ จะเป็นของเหลว ไส้ขนมต่างๆ ครีม น้ำยา น้ำพริก โจ๊ก หมี่กรอบ สังขยา ถั่วต่างๆ



2. Quality Stainless Steel: ตัวเครื่องกวนทั้งเครื่อง แกนก้านกวนทำจากสแตนเลส 304 คุณภาพดี ใช้ได้ดีในพื้นที่เปียก ต้องการความสะอาด เช็ดล้างทำความสะอาดได้ง่าย แข็งแรงทนทาน ทนความร้อนหรือความเย็นได้ดี และมีความทนไฟ ใช้งานได้หลายสภาวะทั้งภายในและภายนอก บำรุงรักษาง่าย มีความสวยงามเพราะสแตนเลสมีความเงางาม



กิตตกานต์ KittaKarn WWW.kittakarn.com #Callcenter0927825493

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

3. Rustless Agitator: ไม่เป็นสนิม สามารถทนทานต่อการกัดกร่อนได้ดี มีความปลอดภัยสูงและมีความถูกสุขลักษณะ วางไว้ได้ทั้งในหรือนอกอาคาร



4. Tilted lift mixing arm: ชุดหัวตีสามารถยกเอียงได้ เมื่อยกเอียงแล้ว เครื่องกวนไม่ล้มหงายหลัง เพราะเราคิดค้นการยกเอียงชุดหัวตีให้รองรับการใช้งานของผู้ใช้ มีความแข็งแรงและปลอดภัย การยกเอียงชุดหัวตีขึ้น สามารถยกขึ้นได้โดยตัวผู้ใช้งาน ไม่ต้องกังวลว่า เครื่องกวนจะหงายหลัง ล้มคว่ำ แม้จะมีมอเตอร์ติดตั้งวางอยู่ด้านบนตัวเครื่องกวน ด้วยการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์คำนวณจุดศูนย์ถ่วงของตัวเครื่องกวนไว้เป็นอย่างดี



5. Convenient to Scoop Fill or Remove pan: สามารถเติม ตัก เตรียม ต้ม ของที่กวนได้สะดวกขึ้น และทำงานต่อเร็วขึ้น
เดิม ส่วนผสมที่ต้องการได้ง่ายขึ้นตัก ผลิตภัณฑ์ที่กวนเสร็จแล้วได้สบายขึ้น
เตรียม กวนออเดอร์ต่อไป แคยกเปลี่ยนกระทะได้สะดวกขึ้น
ต้ม ส่วนผสมที่ต้องใช้ผสมก่อนการกวนให้สุกทั่วกันก่อนการกวน
ต่อ ช่วยให้การยกกระทะออกได้เร็วขึ้น



6. 2 in one stirrers Kittakarn's Patented: ก้านกวนออกแบบให้มี 2 แขน คือเราออกแบบแกนก้านกวนให้มี 2 แขน คือ แขนใบกวน มีลักษณะเอียง ไม่ตั้งฉากกับกระทะ โดยมีใบกวน 2 ใบ การหมุนกวนของก้านกวนจะหมุนกวนรอบตัวเอง และหมุนไปรอบๆ ก้นกระทะ ช่วยการกวนได้หรือผลิตภัณฑ์ส่วนก้นกระทะ ทำให้กวนได้ทั่ว อาหารไม่ติดก้นกระทะ หมุนตัดของที่กวนได้ดีกว่าแกนกวนตรงๆ ของที่กวนกระจายตัว ไม่ติดเป็นก้อน นอกจากนี้ยังออกแบบให้มีใบกวนได้กวาดข้าง ช่วยกวาดผลิตภัณฑ์ข้างกระทะอีกด้วย



7. Food Grade Teflon stir blade: ใบกวนทำจากเทฟลอน ฟู๊ดเกรด ออกแบบอย่างดี ทนความร้อน ไม่ละลายในตัวทำละลายใด ๆ ทนทานต่ออุณหภูมิสูง ทนต่อการออกซิไดส์ ทนต่อแสงยูวี ทำให้มีการนำสารดังกล่าวมาใช้ประโยชน์มากมาย ทำความสะอาดง่าย มีความลื่นผิว ไม่เกาะติด ไม่เปื้อกน้ำ ไม่อมน้ำมัน



8. 1 hp geared motor working: มอเตอร์เกียร์ทรงรอบ 1 แรงม้า เกียร์ heavy duty มอเตอร์เกียร์ทรงรอบ 1 แรงม้า ทำงานด้วยเครื่องส่งกำลัง เช่นเครื่องยนต์ หรือมอเตอร์ไฟฟ้า ทำหน้าที่ด้วยการส่งถ่ายกำลัง ของเครื่องส่งกำลังผ่านเกียร์ทรงรอบ เพื่อลดรอบหมุนที่ส่งออกมาจากเครื่องส่งกำลังมอเตอร์ ให้ช้าลง โดยส่งกำลังผ่านฟันเฟือง ทำให้มีแรงบิดที่เพิ่มมากขึ้น แต่กำลังขับจะยังคงเท่าเดิม เกียร์ heavy duty มีแรงพอที่จะช่วยให้กวนของที่มีความเหนียวหนืดได้



กิตตกานต์ Kittakarn WWW.kittakarn.com #Callcenter0927825493

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

9. Deep-bottomed stainless steel pan : ใช้กระทะสแตนเลสขอบม้วนกันลื่น ทำจากสแตนเลสอย่างดี ดีขึ้นรูปด้วยช่างชำนาญการ ทนทานต่อการกัดกร่อนได้ดี สามารถทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย ทนความร้อนหรือความเย็นได้ดี และมีความทนไฟ มีความปลอดภัยสูงและมีความถูกสุขลักษณะ เพราะสแตนเลสจะไม่ดูดซึมรสหรือสารใดๆ ทั้งสิ้น จึงไม่ก่อให้เกิดสารปนเปื้อนหรือเชื้อโรคติดมากับสแตนเลส สามารถกวนได้ครั้งละมากๆ



10. Durable: ทนความร้อนเย็น ทนสารคลอรีน มีความเหนียวที่สูง ทนต่อแรงกระแทก

11. Easy Clean: ตัวเครื่อง ก้านกวน กระทะ สามารถทำความสะอาดง่าย ไม่เก็บกลิ่น ผิวจะมีความเงามันวาวไม่ดำน ทำให้เมื่อมีคราบสกปรกมาเกาะติด เวลาใช้น้ำแรงๆฉีดหรือเช็ดออก จะทำให้คราบสกปรกหลุดร่อนได้อย่างง่ายดาย มีคุณสมบัติที่ป้องกันแบคทีเรียไม่ให้มาเกาะหรืออาศัยอยู่ได้

12. Gas stove below: ด้านล่างมีช่องไว้ใส่หัวเตาแก๊ส



*****งานสั่งผลิตใช้เวลาประมาณ 2 อาทิตย์ บริการส่งทั่วประเทศ ทางขนส่งเอกชน ค่าส่งขึ้นกับระยะทาง**



กิตตกานต์ KittaKarn WWW.kittakarn.com #Callcenter0927825493

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

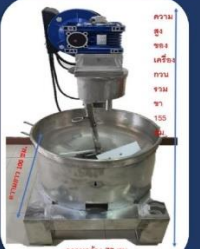
เครื่องกวน เครื่องกวนไส้ กิตตกานต์

เครื่องกวน ขนาด 20 นิ้ว
กวนได้มากถึง 15 ลิตร



ใช้กระทะสเตนเลสกันด่าง
มีขนาดความกว้าง 20 นิ้ว ลึก 10 นิ้ว

เครื่องกวน ขนาด 30 นิ้ว
กวนได้มากถึง 65 ลิตร



ใช้กระทะสเตนเลสกันด่าง
มีขนาดความกว้าง 30 นิ้ว ลึก 15 นิ้ว

กิตตกานต์ เครื่องกวน

เครื่องกวน เครื่องกวนไส้ กิตตกานต์

เครื่องกวน ขนาด 24 นิ้ว
กวนได้มากถึง 35 ลิตร



ใช้กระทะสเตนเลสกันด่าง
มีขนาดความกว้าง 24 นิ้ว ลึก 12 นิ้ว

เครื่องกวน ขนาด 26 นิ้ว
กวนได้มากถึง 45 ลิตร



ใช้กระทะสเตนเลสกันด่าง
มีขนาดความกว้าง 26 นิ้ว ลึก 12 นิ้ว

กิตตกานต์ เครื่องกวน

เครื่องกวน เครื่องกวนไส้ สเตนเลส ดีไซน์ไม่เหมือนใคร (Unique Design) Stainless Grade 304



- ➔ ไม่เป็นสนิม
- ➔ ไม่เป็นคราบ ขำระล้างความสกปรกออกได้ง่าย
- ➔ มีความแข็งแรง ทนทาน ใช้งานได้ยาวนาน
- ➔ ทนต่อการกัดกร่อนได้ดี
- ➔ มีความปลอดภัยสูงและถูกสุขลักษณะ
- ➔ ใช้กระทะสเตนเลสกันด่าง กวนได้ครั้งละมากๆ
- ➔ ผ่านตามมาตรฐาน ออย.



www.kittakarn.com contact 092 7825493 Line id: @kittakarn Email: ttuntis@gmail.com



กิตตกานต์ KittaKarn WWW.kittakarn.com #Callcenter0927825493

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

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 สามารถยกขึ้นได้โดยตัวผู้ใช้อเอง ไม่ต้องกังวลว่า เครื่องกวนจะหงายหลัง ล้มคว่ำ แม้จะมีมอเตอร์ติดตั้งวางอยู่ด้านบน ตัวเครื่องกวน ด้วยการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์คำนวณจุดศูนย์ถ่วงของตัวเครื่องกวนไว้เป็นอย่างดี

🔥🔥 นวัตกรรมใหม่ของเครื่องกวน เครื่องกวนไส้กิตตกานต์ คือ ชุดหัวตีสามารถยกเอียงขึ้นได้ เพื่อให้ผู้ใช้สามารถเติม ตัก เตรียม ต้ม ของที่กวนได้สะดวกขึ้น และทำงานต่อได้เร็วขึ้น 🔥🔥

🔥🔥 เดิม ส่วนผสมที่ต้องการได้ง่ายขึ้น

🔥🔥 ตัก ผลิตภัณฑ์ที่กวนเสร็จแล้วได้สบายขึ้น

🔥🔥 เตรียม กวนออเดอร์ต่อไป แค่ยกเปลี่ยนกระทะได้สะดวกขึ้น

🔥🔥 ต้ม ส่วนผสมที่ต้องใช้ผสมก่อนการกวนให้สุกทั่วกันก่อนการกวน

🔥🔥 ต่อ ช่วยให้การยกกระทะออกได้เร็วขึ้น

🚩🚩 เครื่องกวน เครื่องกวนไส้ ที่มาพร้อมชุดหัวตีสามารถยกเอียงได้ เราคิดค้นการยกเอียงชุดหัวตีให้รองรับการใช้งานของผู้ใช้ มีความแข็งแรง ปลอดภัย สะดวก ง่าย ของที่กวนไม่หยดหกเลอะเทอะ เพื่อให้ทำงานกวนต่อได้ ไม่ต้องเสียเวลารอ ใช้งาน ได้เงินเพิ่มนะ 🚩🚩



กิตตกานต์ KittaKarn WWW.kittakarn.com #Callcenter0927825493

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

จุดเด่นเครื่องกวนของกิตตกานต์



www.kittakarn.com



092 782 5493



@Kittakarn

LINE : @kittakarn



เราออกแบบแกนก้านกวนให้มี 2 แกน คือแกนกวนไส้ตรงออกแบบให้มีใบกวน 2 ใบ และการหมุนกวนของก้านกวนจะหมุนกวนรอบตัวเองและหมุนไปรอบๆก้นกระทะ ช่วยการกวนไส้หรือผลิตภัณฑ์ส่วนก้นกระทะ อาหารไม่ติดก้นกระทะ ไส้ขนมกระจายตัว ไม่ติดเป็นก้อน 🍡🍡 นอกจากนี้ยังออกแบบให้มีใบกวาดข้าง ช่วยกวาดผลิตภัณฑ์ข้างกระทะอีกด้วย



กิตตกานต์ KittaKarn WWW.kittakarn.com #Callcenter0927825493

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

2. เครื่องคั่วเมล็ด

ตัวเครื่องคั่วเมล็ดทำจากสแตนเลส กระทะควั่นรูปจากสแตนเลส กันกระทะทำจากเหล็กเพื่อให้ความร้อนกระจายตัวได้ดี ใบพายคั่วทำจากสแตนเลส ใช้ระบบไฟฟ้า โดยมีแก๊สเป็นตัวให้ความร้อนอยู่ด้านล่าง เน้นการใช้งานที่ง่ายเป็นหลัก ใช้งานง่าย สะดวก ทนทาน เหมาะใช้งานในพื้นที่ต้องสัมผัสเปียกชื้น ไม่เป็นสนิม เครื่องคั่วเมล็ดมีให้เลือก 2 ขนาด คือ ขนาด 22 นิ้ว และ ขนาด 26 นิ้ว

*****งานสั่งผลิตใช้เวลาประมาณ 2 อาทิตย์ บริการส่งทั่วประเทศ ทางขนส่งเอกชน ค่าส่งขึ้นกับระยะทาง**

2.1 เครื่องคั่วเมล็ด ขนาด 22 นิ้ว



เครื่องคั่วเมล็ด ขนาด 22 นิ้ว

สามารถคั่วเมล็ดได้มากถึง 15 กิโลกรัม ตัวเครื่องคั่วเมล็ดทำจากสแตนเลส กระทะควั่นรูปจากสแตนเลส กันกระทะทำจากเหล็กเพื่อให้ความร้อนกระจายตัวได้ดี ใบพายคั่วทำจากสแตนเลส ใช้ระบบไฟฟ้า โดยมีแก๊สเป็นตัวให้ความร้อนอยู่ด้านล่าง เน้นการใช้งานที่ง่ายเป็นหลัก ใช้งานง่าย สะดวก ทนทาน เหมาะใช้งานในพื้นที่ต้องสัมผัสเปียกชื้น ไม่เป็นสนิม เครื่องคั่วเมล็ดสำหรับร้านขนมขนาดเล็ก, ร้านเบเกอรี่ ร้านค้าชุมชน อุตสาหกรรมขนาดเล็ก อุตสาหกรรมในครัวเรือน SME's ร้านค้าทั่วไป

2.2 เครื่องคั่วเมล็ด ขนาด 26 นิ้ว



เครื่องคั่วเมล็ด ขนาด 26 นิ้ว

สามารถคั่วเมล็ดได้มากถึง 20 กิโลกรัม ตัวเครื่องคั่วเมล็ดทำจากสแตนเลส กระทะควั่นรูปจากสแตนเลส กันกระทะทำจากเหล็กเพื่อให้ความร้อนกระจายตัวได้ดี ใบพายคั่วทำจากสแตนเลส ใช้ระบบไฟฟ้า โดยมีแก๊สเป็นตัวให้ความร้อนอยู่ด้านล่าง เน้นการใช้งานที่ง่ายเป็นหลัก ใช้งานง่าย สะดวก ทนทาน เหมาะใช้งานในพื้นที่ต้องสัมผัสเปียกชื้น ไม่เป็นสนิม เครื่องคั่วเมล็ดสำหรับร้านขนมขนาดเล็ก, ร้านเบเกอรี่ ร้านค้าชุมชน อุตสาหกรรมขนาดเล็ก อุตสาหกรรมในครัวเรือน SME's ร้านค้าทั่วไป



กิตตกานต์ Kittakarn WWW.kittakarn.com #Callcenter0927825493

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

ราคาเครื่องคั่วเกาลัด กระดาษแตนเลส	
 กิตตกานต์ www.Kittakarn.com 092-782-5493 @kittakarn	
ราคาดังกล่าว ไม่รวมค่าจัดส่งสินค้า	
เครื่องคั่วเกาลัด / กระดาษแตนเลส	ราคาพร้อมมอเตอร์
	ราคา/เครื่อง (บาท)
1. เครื่องคั่วเกาลัด ขนาด 22 นิ้ว	49,000
2. เครื่องคั่วเกาลัด ขนาด 26 นิ้ว	54,000
Facebook: กิตตกานต์ เครื่องกวน / Line: @KittaKarn / E-mail: ttuntis@gmail.com www.kittakarn.com	

สรุปคุณสมบัติเครื่องคั่วเกาลัด (Chestnut Roasted Machine Specification)

- 1) Quality Stainless Steel, no rust and easy to clean :** ตัวเครื่องคั่วเกาลัดทำจากสแตนเลสอย่างดี ใช้ได้ดีในพื้นที่เปียก ต้องการความสะอาด ไม่เกิดสนิม เช็ดล้างทำความสะอาดได้ง่าย แข็งแรงทนทาน ใช้งานได้หลายสถานะทั้งภายในและภายนอก
- 2) Highly safe and hygienic , fire resistance, good resistance to corrosion stainless steel pan :** ตัวกระทะทำจากสแตนเลส กันกระทะเป็นเหล็ก เพื่อการกระจายตัวของความร้อนได้ดี แข็งแรง ทนทาน ไม่เป็นสนิม ทนความร้อนหรือความเย็นได้ มีความปลอดภัยสูงและมีความถูกต้องลักษณะ สามารถทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย
- 3) Stainless roasted blade , well designed and heat-resistant :** ใบพายคั่วทำจากสแตนเลส ออกแบบอย่างดี ทนความร้อน ทำความสะอาดง่าย
- 4) Gas stove below :** ด้านล่างมีช่องไว้สำหรับใส่หัวเตาแก๊ส
- 5) Motor run with electricity :** ด้านบนใช้ไฟฟ้าเพื่อให้มอเตอร์ทำงานให้ใบพายคั่วหมุน
- 6) Easy to use with one speed :** ใช้งานง่ายด้วยความเร็วระดับเดียวในการคั่ว
- 7) 2 sizes to choose , 22 inches and 26 inches :** มี 2 ขนาดให้เลือกใช้ คือขนาด 22 นิ้ว และขนาด 26 นิ้ว



กิตตกานต์ KittaKarn WWW.kittakarn.com #Callcenter0927825493

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

เครื่องคั่วเมล็ด ขนาด 22 นิ้ว



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

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

เครื่องคั่วเมล็ด ขนาด 26 นิ้ว



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

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

How to select Chestnut Roaster's suitable size

ทางเลือกขนาดเครื่องคั่วเมล็ดที่เหมาะสมกับการใช้งาน

เครื่องคั่วเมล็ด

ขนาดที่ผลิต

22 นิ้ว

ระดับราคา

49,000 บาท

ปริมาณการ
ใช้งาน

15 กิโลกรัม

คุณสมบัติ

1. ตัวเครื่องคั่วทำจากสแตนเลส
2. กระทะคั่วสแตนเลส กันกระแทกเป็นเหล็กเพื่อการกระจายความร้อน
3. ใบพายคั่วทำจากสแตนเลส ออกแบบอย่างดี ทนความร้อน ทำความสะอาดง่าย
4. ด้านล่างมีช่องไว้สำหรับใส่หัวเตาแก๊ส
5. ด้านบนใช้ไฟฟ้าเพื่อให้อัตโนมัติทำงานให้ใบพายคั่วหมุน
6. มอเตอร์ 1.5 แรง



26 นิ้ว

54,000 บาท

20 กิโลกรัม

1. ตัวเครื่องคั่วทำจากสแตนเลส
2. กระทะคั่วสแตนเลส กันกระแทกเป็นเหล็กเพื่อการกระจายความร้อน
3. ใบพายคั่วทำจากสแตนเลส ออกแบบอย่างดี ทนความร้อน ทำความสะอาดง่าย
4. ด้านล่างมีช่องไว้สำหรับใส่หัวเตาแก๊ส
5. ด้านบนใช้ไฟฟ้าเพื่อให้อัตโนมัติทำงานให้ใบพายคั่วหมุน
6. มอเตอร์ 1.5 แรง

ติดต่อ Kittakarn WWW.kittakarn.com #Callcenter0927825493

ติดต่อ
www.kittakarn.com

☎ 092-782-5493
@kittakarn

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

3. กระตะสแตนเลสหวานไส้แบบขอบม้วน

กระตะหวานของกิตตกานต์ ทำจากสแตนเลสอย่างดี ตีขึ้นรูปด้วยช่างชำนาญการ ทนทานต่อการกัดกร่อนได้ดี สามารถทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย ทนความร้อนหรือความเย็นได้ดี และมีความทนไฟ มีความปลอดภัยสูงและมีความถูกสุขลักษณะ เพราะสแตนเลสจะไม่ดูดซึมรสหรือสารใดๆ ทั้งสิ้น จึงไม่ก่อให้เกิดสารปนเปื้อนหรือเชื้อโรคติดมากับสแตนเลส กระตะสแตนเลสเป็นรุ่นขอบม้วน มีขนาดให้เลือกตั้งแต่ 20, 24, 26, และ 30 นิ้ว

3.1 กระตะสแตนเลสขอบม้วน ขนาด 20 นิ้ว



กระตะสแตนเลส ขนาด 20 นิ้ว คือ วัดความกว้างของขอบกระตะได้ 20 นิ้ว ลึก 10 นิ้ว มีความจุมากที่สุด 15 ลิตร ผลิตขึ้นรูปด้วยช่างผู้มีความชำนาญมากกว่า 30 ปี ทำจากสแตนเลสคุณภาพดี ทนทานต่อการกัดกร่อนได้ดี สามารถทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย มีความปลอดภัยสูงและมีความถูกสุขลักษณะ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและไม่ก่อให้เกิดอันตรายอีกด้วย ที่สำคัญคือมีน้ำหนักเบา จึงทำให้เคลื่อนย้ายได้ง่ายและใช้งานได้อย่างสะดวก มีความสวยงามเพราะสแตนเลสมีความเงางาม

3.3 กระตะสแตนเลสขอบม้วน ขนาด 24 นิ้ว



กระตะสแตนเลส ขนาด 24 นิ้ว คือ วัดความกว้างของขอบกระตะได้ 24 นิ้ว ลึก 12 นิ้ว มีความจุมากที่สุด 35 ลิตร ทำจากสแตนเลสคุณภาพดี ทนทานต่อการกัดกร่อนได้ดี สามารถทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและไม่ก่อให้เกิดอันตรายอีกด้วย มีความปลอดภัยสูงและมีความถูกสุขลักษณะ มีความสวยงามเพราะสแตนเลสมีความเงางาม ที่สำคัญคือมีน้ำหนักเบา จึงทำให้เคลื่อนย้ายได้ง่ายและใช้งานได้อย่างสะดวก ผลิตขึ้นรูปด้วยช่างผู้มีความชำนาญมากกว่า 30 ปี



กิตตกานต์ Kittakarn WWW.kittakarn.com #Callcenter0927825493

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

3.4 กระทะสแตนเลสขอบม้วน ขนาด 26 นิ้ว



กระทะสแตนเลส ขนาด 26 นิ้ว คือ วัดความกว้างของขอบกระทะได้ 26 นิ้ว ลึก 12 นิ้ว มีความจุมากที่สุด 45 ลิตร ทำจากสแตนเลสคุณภาพดี ทนทานต่อการกัดกร่อนได้ดี สามารถทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย มีน้ำหนักเบามาก จึงทำให้เคลื่อนย้ายได้ง่ายและใช้งานได้อย่างสะดวก มีความปลอดภัยสูงและมีความถูกสุขลักษณะ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและไม่ก่อให้เกิดอันตรายอีกด้วย มีความสวยงามเพราะสแตนเลสมีความเงางาม ผลิตขึ้นรูปด้วยช่างผู้มีความชำนาญมากกว่า 30 ปี

3.6 กระทะสแตนเลสขอบม้วน ขนาด 30 นิ้ว



กระทะสแตนเลส ขนาด 30 นิ้ว คือ วัดความกว้างของขอบกระทะได้ 30 นิ้ว ลึก 15 นิ้ว มีความจุมากที่สุด 65 ลิตร ผลิตขึ้นรูปด้วยช่างผู้มีความชำนาญมากกว่า 30 ปี ทำจากสแตนเลสคุณภาพดี ทนทานต่อการกัดกร่อนได้ดี สามารถทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย มีความปลอดภัยสูงและมีความถูกสุขลักษณะ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและไม่ก่อให้เกิดอันตรายอีกด้วย ที่สำคัญคือมีน้ำหนักเบามาก จึงทำให้เคลื่อนย้ายได้ง่ายและใช้งานได้อย่างสะดวก มีความสวยงามเพราะสแตนเลสมีความเงางาม

How to select Stainless Steel Pan's suitable size

ทางเลือกขนาดกระทะสแตนเลสที่เหมาะสมกับการใช้งาน

กระทะ สแตนเลส						
ขนาดที่ผลิต	20 นิ้ว	22 นิ้ว	24 นิ้ว	26 นิ้ว	28 นิ้ว	30 นิ้ว
ระดับราคา	5,000 บาท	5,500 บาท	6,000 บาท	6,500 บาท	7,000 บาท	8,500 บาท
ความจุ	10-15 ลิตร	20-25 ลิตร	30-35 ลิตร	40-45 ลิตร	50-55 ลิตร	60-65 ลิตร
คุณสมบัติ	1.กระทะทำจากสแตนเลสอย่างดี 2.ทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย 3.ขนาดกระทะ 20*10 นิ้ว (กว้าง*ลึก) 4.ตีขึ้นรูปด้วยช่างชำนาญการ	1.กระทะทำจากสแตนเลสอย่างดี 2.ทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย 3.ขนาดกระทะ 22*10 นิ้ว (กว้าง*ลึก) 4.ตีขึ้นรูปด้วยช่างชำนาญการ	1.กระทะทำจากสแตนเลสอย่างดี 2.ทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย 3.ขนาดกระทะ 24*12 นิ้ว (กว้าง*ลึก) 4.ตีขึ้นรูปด้วยช่างชำนาญการ	1.กระทะทำจากสแตนเลสอย่างดี 2.ทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย 3.ขนาดกระทะ 26*12 นิ้ว (กว้าง*ลึก) 4.ตีขึ้นรูปด้วยช่างชำนาญการ	1.กระทะทำจากสแตนเลสอย่างดี 2.ทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย 3.ขนาดกระทะ 28*12 นิ้ว (กว้าง*ลึก) 4.ตีขึ้นรูปด้วยช่างชำนาญการ	1.กระทะทำจากสแตนเลสอย่างดี 2.ทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่าย 3.ขนาดกระทะ 30*15 นิ้ว (กว้าง*ลึก) 4.ตีขึ้นรูปด้วยช่างชำนาญการ

การวัดขนาดของกระทะ ให้วัดความกว้าง จากขอบด้านในของกระทะ



การวัดความลึกของกระทะ ให้วัดจากขอบบนของกระทะจนถึงก้นกระทะ



กิตตกาบดี KittaKarn WWW.kittakarn.com #Callcenter0927825493

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

คำแนะนำในการสั่งซื้อเครื่องกว่น ช่องทางการติดต่อ เงื่อนไขการส่งเครื่องกว่น วิธีการสั่งซื้อ นัดหมายส่งเครื่องกว่น การชำระเงิน เลขที่บัญชีธนาคาร

1. ราคาที่นำเสนอทุกรายการ ตามใบราคาข้างต้น เป็นราคารับเครื่องกว่นเองที่คลังสินค้าของร้าน **และราคา** **ดังกล่าวยังไม่รวมค่าจัดส่งสินค้า**

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

2.1 ในเขตกรุงเทพและปริมณฑล คัดค่าจัดส่งสินค้าไปยังลูกค้าตามอัตราที่บริษัทขนส่งกำหนด

2.2 ในพื้นที่ต่างจังหวัด ลูกค้าเป็นผู้ชำระค่าขนส่ง ไปในจังหวัดของลูกค้า โดยลูกค้าเป็นผู้ชำระค่าขนส่งเองที่ปลายทาง ลูกค้าสามารถเลือกบริษัทขนส่งได้เอง หรือเลือกจากรายชื่อบริษัทขนส่งตามที่แนบนี้ [รายชื่อ](#) [บริษัทขนส่งประจำภาคต่างๆ](#)

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))

การชำระเงินค่าสินค้า ลูกค้าสามารถเลือกได้หลายวิธี ดังนี้

1. ชำระค่าสินค้าที่ร้าน โดยใช้เงินสด หรือโอนผ่านแอปของธนาคาร โดยใช้รายละเอียดเลขที่บัญชีธนาคาร
2. ใช้วิธีโอนเงินผ่านบัญชีธนาคารก่อนแล้วค่อยเข้ามารับสินค้า หรือให้เราจัดส่งสินค้าให้ตามเงื่อนไขสั่งซื้อขั้นต่ำ



ช่องทางการชำระเงินค่าสินค้ากิตติภรณ์

1.ชำระค่าสินค้าเป็นเงินสด

ลูกค้าที่อยู่ในเขตกทม. และปริมณฑล สามารถชำระค่าสินค้าเป็นเงินสด ให้กับพนักงานส่งของได้เลยค่ะ

2. ชำระค่าสินค้าโดยการโอนเงินผ่านธนาคาร

ลูกค้าสามารถโอนเงินเข้าบัญชีธนาคารได้ตามนี้



ธนาคารกสิกรไทย สาขาทองหล่อใต้ ศาลา ๓
ชื่อบัญชี : ทองทวี ดันติศักดิ์
เลขที่บัญชี : 045-8-64393-8



ธนาคารกรุงเทพ สาขาทองหล่อใต้ ศาลา ๓
ชื่อบัญชี : ทองทวี ดันติศักดิ์
เลขที่บัญชี : 938-0-31976-5



ธนาคารกรุงศรี สาขาทองหล่อใต้ ศาลา ๓
ชื่อบัญชี : สิทธิวัฒน์ ดันติศักดิ์
เลขที่บัญชี : 614-1-05959-5

เมื่อลูกค้าโอนเงินเข้าบัญชีแล้ว
รบกวนลูกค้าส่งสลิป หรือ
หลักฐานการโอนเงินแล้วแจ้ง
เราทางไลน์หรือ inbox เพจ
ตามที่ลูกค้าได้มีการสั่งซื้อ
สินค้าไว้ด้วยนะคะ
ขอบคุณค่ะ

