



คิทเชน-เทค แมนิวแฟคเชอะริง จำกัถ

KITCHEN-TECH MANUFACTURING CO., LTD.

- Kitchen Equipment
- Bakery Equipments
- Food Service
- Cold Storage
- Restaurants
- Hospitals
- Hotels

COMPANY PROFILE





บริษัท คิทเชน-เทค แมนิวแฟคเจอริ่ง จำกัด

ออกแบบ • ผลิต • ติดตั้ง • วางระบบ ให้กับครัวอุตสาหกรรมเชิงพาณิชย์ ด้วยทีมงานมืออาชีพที่มากประสบการณ์



ออกแบบ Design

เราเชี่ยวชาญในด้านการให้คำปรึกษา ออกแบบงานครัวอุตสาหกรรมเชิงพาณิชย์ ให้สอดคล้องกับธุรกิจของผู้ใช้บริการ เพื่อตอบสนองต่อความต้องการที่หลากหลาย รวมถึงความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์และบริการ จึงทำให้ คุณอุ่นใจในทุกคุณภาพบริการที่จะ **"ช่วยให้คุณเลือกในสิ่งที่ใช่"**



ผลิตและติดตั้งระบบ Manufacture

เรามีทีมงานมืออาชีพที่มากด้วยประสบการณ์กว่า 30 ปี เชี่ยวชาญการติดตั้งและวางระบบครัว รวมถึงความปลอดภัยและการใช้งานอย่างละเอียดทุกขั้นตอน เพื่อการใช้งานที่ง่าย สะดวก รวดเร็ว ที่จะทำให้คุณมั่นใจในผลิตภัณฑ์และบริการ



บริการ Service

เราบริการตรวจสอบดูแล ให้คำแนะนำการใช้งานด้วยทีมงานมากประสบการณ์ รวมถึงการซ่อมบำรุงดูแลรักษา เพื่อรักษาประสิทธิภาพการใช้งานให้พร้อมใช้งานและคงคุณภาพอยู่เสมอ ทั้งยังมีการพัฒนาคุณภาพและบริการให้ตอบสนองต่อความต้องการที่ไม่จำกัด



ประวัติความเป็นมา

History

1990

ก่อตั้งบริษัท **คิทเชน-เทค คอมเมอเชียล จำกัด** ตามความตั้งใจที่จะสร้างอุตสาหกรรมครัวที่ทันสมัย อย่างครบวงจร เพื่อตอบสนองต่อความต้องการที่หลากหลายของลูกค้า อย่างไม่จำกัด



2003

เป็นที่ยอมรับจากลูกค้า ด้วยคุณภาพ บริการ ที่เราเชี่ยวชาญกระทั่ง**ขยายฐานการผลิต**เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าอย่างต่อเนื่อง ทำให้เราเป็นศูนย์การผลิต อุตสาหกรรมครัวเชิงพาณิชย์ที่ครบวงจร



2022

เพื่อความอบอุ่นใจของลูกค้า เราจะพัฒนาอย่างเข้มแข็งไปพร้อมกัน แม้ผลกระทบจาก **โรคระบาดทั่วโลก (Covid-19)** ก็ไม่ทำให้เราลดความตั้งใจในการสร้างสรรค์ อุตสาหกรรมครัว ที่มีคุณภาพ เพื่อก้าวสู่ธุรกิจของลูกค้าตลอดไป อย่างยั่งยืน



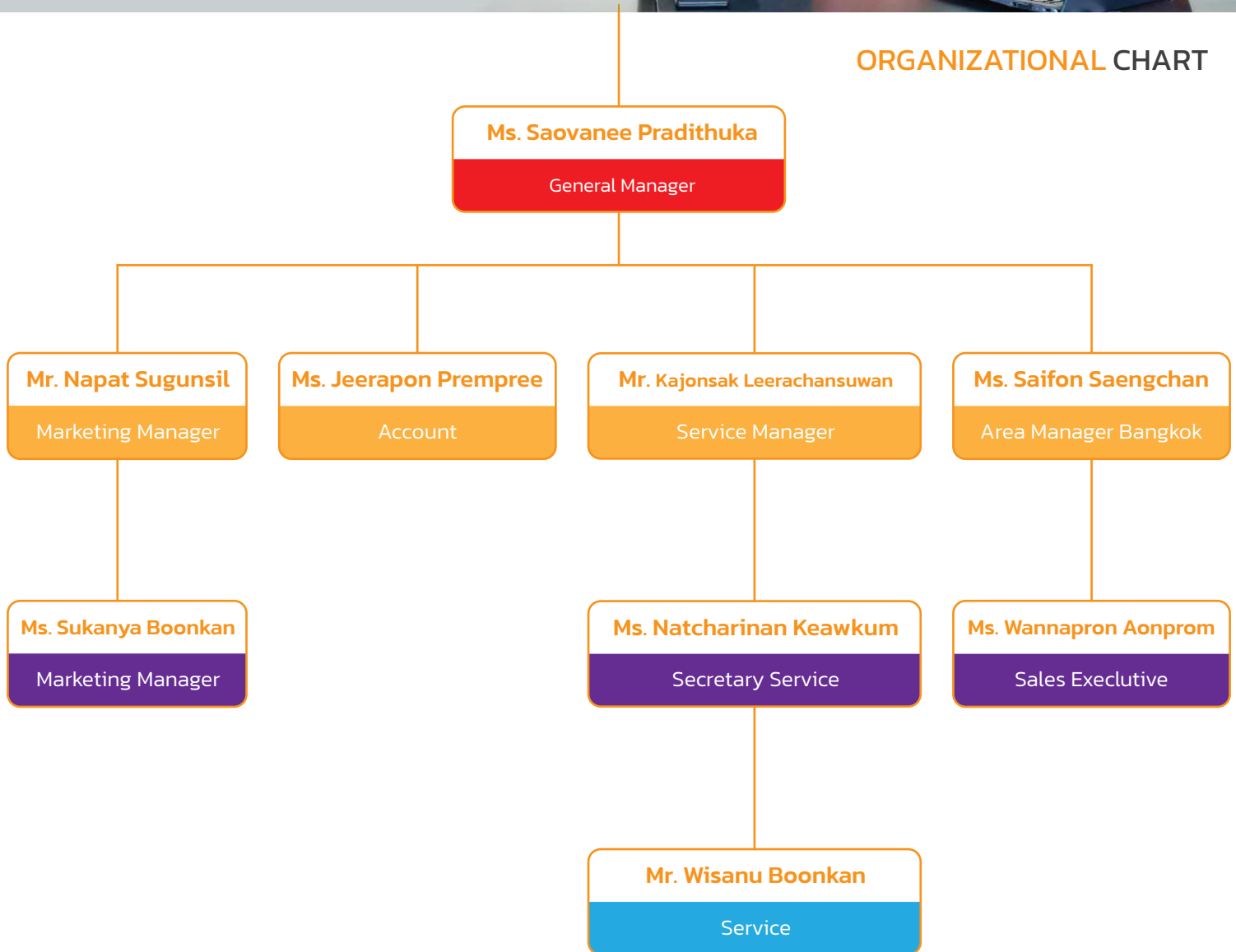
“สร้างคนสร้างทีม”

แล้วเดินไปด้วยกัน ก้าวให้ทันกับความเปลี่ยนแปลง และเทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่องเพื่อตอบสนองความต้องการที่หลากหลาย

Mr. Rasamee Boonkan
President



ORGANIZATIONAL CHART



การทำงานขององค์กร

เรามีการทำงานอย่างมีขั้นตอนที่ไม่ซับซ้อน เน้นความเข้าใจระหว่างกันเป็นใจความสำคัญของการสื่อสาร เพื่อให้คุณภาพของบริการได้ศักยภาพที่จะทำให มั่นใจได้ว่า “ดีที่สุด” และทำให้การทำงานขององค์กรพัฒนาประสิทธิภาพได้อย่างมั่นคงและอย่างต่อเนื่อง

เราเชี่ยวชาญระบบครัว
อย่าง **ครบวงจร**



ความปลอดภัย Safety

กระบวนการผลิตของเราจะเน้นถึงประสิทธิภาพความปลอดภัยสูงสุด ทั้งระบบแก๊ส, ระบบน้ำ, ระบบไฟฟ้า และ ระบบความเย็น ล้วนแล้วจะต้องดำเนินการอย่างมีขั้นตอนที่ถูกต้องตามหลักมาตรฐานความปลอดภัย

ติดตั้งระบบ Install the system

เรามีทีมงานมืออาชีพที่มากด้วยประสบการณ์กว่า 30 ปี เชี่ยวชาญการติดตั้งและวางระบบครัว จึงทำให้เรามีความชำนาญต่อทุกสภาพพื้นที่ที่หลากหลาย เพื่อให้ครัวของผู้ใช้บริการมีประสิทธิภาพสูงสุดและได้มาตรฐานสากล ระดับโลก

บริการ Service

เพื่อความต่อเนื่องของธุรกิจงานครัวเราจึงมีบริการรักษาคุณภาพของครัว และผลิตภัณฑ์อุปกรณ์ต่างๆ ให้มีประสิทธิภาพ ด้วยการตรวจเช็คอย่างสม่ำเสมอ เพราะคุณภาพจะต้องเดินควบคู่กับเวลา

มั่นใจทุกความปลอดภัย **KITCHEN-TECH**

บริษัท คิทเชน-เทค แมนิวแฟคเจอร์ริง จำกัด

ออกแบบ • ผลิต • ติดตั้ง • วางระบบ ให้กับครัวอุตสาหกรรมเชิงพาณิชย์ ด้วยทีมงานมืออาชีพที่มากประสบการณ์



CHILLER & FREEZER



KTUP-682D



KTUP-1324D

SPECIFICATION

MODEL (รุ่น/รหัสสินค้า)	KTUP-682D		KTUP-1324D	
	CHILLER (ตู้แช่เย็น)	FREEZER (ตู้แช่แข็ง)	CHILLER (ตู้แช่เย็น)	FREEZER (ตู้แช่แข็ง)
EXTERNAL DIMENTION (ขนาดภายนอก)	680 x 700 x 2000 (WxDxH) mm		1320 x 700 x 2000 (WxDxH) mm	
CAPACITY (Cu. Ft.) (ความจุ)	18		39	
INSULATION MATERIAL (วัสดุฉนวนไฟฟ้)	Polyurethane Foam			
CASING MATERIAL (วัสดุภายนอก)	Stainless Steel			
STAINLESS SHALVES (จำนวนชั้น)	4		8	
DOORS (จำนวนประตู)	2 Doors		4 Doors	
COMPRESSOR (ขนาดคอมเพรสเซอร์)	1/2 H.P.	1 H.P.	1/2 H.P.	1.5 H.P.
DEFROST (ระบบทำความเย็น)	Hot Gas	Hot Gas/Heater	Hot Gas	Hot Gas/Heater
REFRIGERANT (น้ำยาทำความเย็น)	R-134a	R-404a	R-134a	R-404a
CONTROL SYSTEM (ระบบควบคุมความเย็น)	Digital Thermostat			
TEMPERATURE (อุณหภูมิ)	5 °C	-18 °C	5 °C	-18 °C



ตู้แช่นอน 2 ประตู



ตู้แช่นอน 3 ประตู





UNCLE BEAR

Cold Room

Each Coldroom is customized according to site condition as well as the food products they intend to store

- Cold Storage Room
- Freezer Room



KITCHEN-TECH
MANUFACTURING CO.,LTD.



ออกแบบ
Design



ผลิต & ติดตั้ง
Production



บริการ
Service

ห้องเย็น (Cold Room, Chilling Room, Cold Storage) คือ สถานที่ที่มีไว้เก็บรักษาอาหารให้อยู่ที่อุณหภูมิต่ำแต่ต้องไม่ต่ำถึงขั้นจุดเยือกแข็งของอาหารนั้น โดยทั่วไปจะอยู่ที่ประมาณ -18°C แต่ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทอาหารที่เก็บรักษาด้วย อุณหภูมิของห้องเย็นที่ใช้ก็จะต่างกันไป

Cold Room For :

- Central kitchen who supply food across several restaurant outlets
- Business who operate in the catering industry
- Temperature and moisture controlled room
- Food production factories
- Biomedical company
- Egg incubator room
- Hotel kitchens



UNCLE BEAR Cold Room Panel

รายละเอียดแผ่นฉนวนสำเร็จรูป KITCHEN-TECH

ความหนา	mm.	25	75	100	150
การถ่ายเทความร้อน	K/cal	0.33	0.22	0.20	0.12
อุณหภูมิ	$^{\circ}\text{C}$	0	-30	-32	-45
อุณหภูมิ ต่ำสุด	$^{\circ}\text{C}$	-18	-35	-38	-60

รายละเอียดแผ่นฉนวนสำเร็จรูป ISO PANEL POLYURETHANE FOAM

ระบบ Speed-Lock (Cam-lock)

ขนาด	ความกว้างมาตรฐาน 1200 มม. (ความยาวผลิตได้ตามต้องการ)
ความหนาของแผ่นฉนวนสำเร็จรูป	ความหนา 42 มม. ถึง 250 มม.
ผิวหน้า	แผ่นเหล็กเคลือบสี Colorbond เป็นเหล็กเคลือบโลหะผสมระหว่าง อะลูมิเนียม 55%, สังกะสี 43.5% ชั้นเคลือบสีด้านบน : ประกอบด้วยสีรองพื้น Epoxy หนา 5 ไมครอน และเคลือบทับด้วยสีโพลีเอสเตอร์หนา 20 ไมครอน ชั้นเคลือบสีด้านล่าง : ประกอบด้วยสีรองพื้น Epoxy หนา 5 ไมครอน และเคลือบทับด้วยสีโพลีเอสเตอร์ (Shadow Grey) หนา 5 ไมครอน
ลักษณะ	ผิวเรียบขึ้นร่องทุกระยะ 100 มม. เพื่อเพิ่มความแข็งแรง
รอยต่อระหว่างแผ่นฉนวนสำเร็จรูป	ระบบ Speed-Lock (Cam-Lock) หรืออลูมิเนียมเส้นชนิดชุบ Anodized

รายละเอียดประตู KITCHEN-TECH

ความหนาแน่น	35-38 kg/ลบ.ฟุต แข็งแรงทนทาน
เกรด	สำหรับอาหาร
รายละเอียด	ด้านในฉีดยึดด้วยโฟม PU ผิวนอกเป็นเหล็ก Zinalume หนา 0.50 มม. หรือ เป็นสแตนเลส เกรด 304 หนา 0.50 มม.



ผนังห้องเย็นสำเร็จรูป

ที่ใช้งานเป็น ฉนวนกันความร้อน Sandwich Panel ที่ช่วยเก็บกักอุณหภูมิ สะอาด ปลอดภัย รองรับระบบคุณภาพ GMP และ HACCP ซึ่งนอกจากจะกันความร้อนได้ดีเยี่ยมแล้ว ยังสามารถกันไฟได้ดียิ่งด้วย เพื่อปกป้องมิให้เกิดความสูญเสียต่อชีวิตและทรัพย์สินของผู้ประกอบการ

ออกแบบและผลิตตามความต้องการ

Made by Order

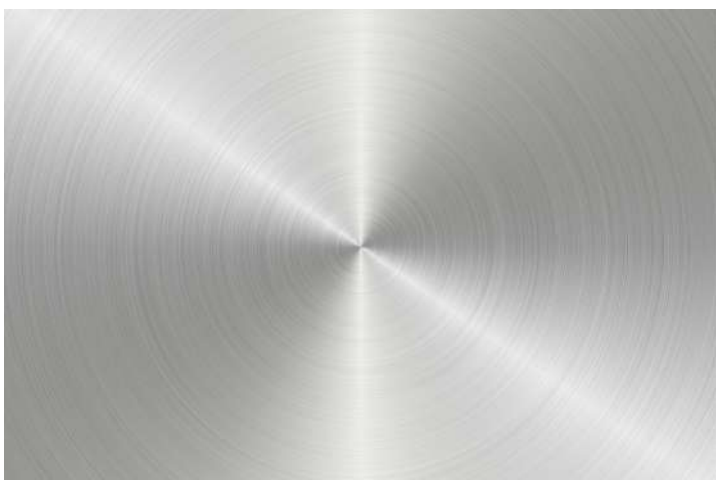


“ผลิตภัณฑ์คุณภาพ ตามความต้องการ”

สแตนเลสเกรดดี

Stainless Steel

สแตนเลสเกรด **304**



สแตนเลส 304 (Stainless 304) ถูกสร้างขึ้นจากโลหะ (Metal) โดยมีส่วนผสมหลักคือ เหล็กกล้า (Fe) 70–75%, โครเมียม (Cr) 18 %, นิกเกิล (Ni) 8 %, และยังมีส่วนผสมอื่นๆ เช่น คาร์บอน (C) และ แมงกานีส (Mn) (เป็นต้น) ร่วมอยู่ด้วย โดยสแตนเลส 304 (Stainless 304) นั้น มีความแข็งแรงในระดับกลาง แต่ทนต่ออุณหภูมิได้สูงถึง 1400 องศาเซลเซียส เลยทีเดียว เรียกได้ว่าทนต่อความร้อนมากๆ โดยการนำไปใช้ประโยชน์นั้น สามารถนำไปใช้งานได้ตั้งแต่ระดับครัวเรือน (Household) ไปจนถึงอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ (Industry) ได้เป็นอย่างดี

บริษัท คิทเซ็น-เทค แมนิวแฟคเจอร์ริง จำกัด

ออกแบบ • ผลิต • ติดตั้ง • วางระบบ ให้กับครัวอุตสาหกรรมเชิงพาณิชย์ ด้วยทีมงานมืออาชีพที่มากประสบการณ์

หลากหลาย สไตล์..ครัว



นำเข้าและจัดจำหน่ายอุปกรณ์เครื่องครัวมาตรฐานสากล จากแบรนด์ชั้นนำทั่วโลก
Kitchen equipment brands

และแบรนด์อื่นๆอีกมากมาย ติดตามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่

www.kitchen-tech.com

บริษัท คิทเชน-เทค แมนิวแพคเซอร์จิ้ง จำกัด

ออกแบบ • ผลิต • ติดตั้ง • วางระบบ ให้กับครัวอุตสาหกรรมเชิงพาณิชย์ ด้วยทีมงานมืออาชีพที่มากประสบการณ์ รวมถึงนำเข้าและจัดจำหน่ายอุปกรณ์เครื่องครัวคุณภาพ มาตรฐานสากลจากแบรนด์ชั้นนำทั่วโลก พร้อมทั้งมี ศูนย์บริการตรวจเช็คดูแลรักษาอุปกรณ์ให้ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด

OUR PROJECTS REFERENCE

KITCHEN-TECH MANUFACTURING CO., LTD.



PHUKET

Aqua Restaurant

- All Kitchens

Surin Beach

- Bakery & Supermarket

AKA Thailand

- Main Kitchen

Bangtao Beach Resort & Spa

- Main Kitchen

Basillico (Kamala Beach)

- Main Kitchen

Bangtao Tropical Residence

- Main Kitchen

Boat Mekong King

- Main Kitchen

Buaman Casa Karon

- Main Kitchen

Beyond Patong

- All Kitchens

Best Westera Patong

- Main Kitchen

Centara by Bluemarin

- Staff Kitchen

Chivitr Hotel

- All Kitchens

Dara Hotel

- All Kitchens

D'-ORO Coffee

- Phuket / Nakon Sri

Euro Bristo

- Main Kitchen

Grand West Sand

- All Kitchens

Mai Khao

- All Day Kitchen
- Suan Bua Kitchen

Humming Way Patong

- Main Kitchen

Holiday Inn Phuket

- Charm Thai Kitchen

Kamala Beach Hotel & Resort

- Kitchen

Hilton Phuket

Arcadia Resort & Spa

- Walk-in Cold Room

The Slate

- Staff Canteen
- Black Ginger Kitchen
- Pool Bar/Villa
- Counter Bar/ Black ginger

JW Marriott Phuket

- Room Service Kitchen

Kata Beach Resort

- Main Kitchen
- Walk-in Cold Storage

Karon Beach Resort

- Main Kitchen & Bar
- Walk-in Cold Storage

Khun Aree@Bang Pae

- Main Kitchen

Lam-Hin Seafood 2

- All Kitchens

Live@Loft

- Main kitchen

Mission Hospital

- All Kitchens

Malaiwana

- Main Kitchen

- Wine Bar

- Suken Bar

Mandarava Resort Karon

- All Kitchens
- Walk-in Cold Storage

Marina Phuket Resort Karon

- Red Chopsticks Kitchen

Maya Hotel Phuket

Phuket Orchid Resort

- Main Kitchen
- Walk-in Cold Storage

- Pool Bar

Phuket International Academy

- Main Kitchen

Phuket Chalet Rsetaurant

- Main Kitchen

Phuket Airport Resort

- Main Kitchen

- Bar

Phuket Golf Adventure

- Main Kitchen

Phunava Karon

- All Kitchens

Pearl of Surin

- Main Kitchen

Sweet Lobster Restaurant

- Main Kitchen

- Bar

Surin Beach Restaurant

- Main Kitchen

- Bar

Srisuchart Transport

- Main Kitchen

San Sabai Resort Patong

- Main Kitchen

S.B. Kitchen@Juneylon Patong

- Main Kitchen

Sleep with Me Hotel

- All Kitchens

Shanaya Resort Patong

- Main Kitchen

Sira Grand Hotel Patong

- Main Kitchen

The Kees Resort & Spa

- Jasmin Thai Restaurant

The Kris Condo

- Main Kitchen

The Tree by APK

- All Kitchens

OUR PROJECTS REFERENCE

KITCHEN-TECH MANUFACTURING CO., LTD.



PHUKET

The Bay and Beach Club Patong

- All Kitchens

The Aim Resort Patong

- Main Kitchen

Trisara Resort

- Seafood Kitchen

Tenta Naka Restaurant

- Main Kitchen

Tenta Naka Restaurant

- Main Kitchen

Villa Amontira, Suria Beach

Water Mart/Boat Lagoon

- Walk-in Cold Storage

Central Grand West Sand

- All Kitchens

Wine Connection@ Central

- Main Kitchen

- Bar

- Daily

- Walk-in Cold Storage

PHANG-NGA

Beyond Resort Krabi

- Main Kitchen

Beluga School for Lift

- Main Kitchen

Katathong Gofit Resort

- Main Kitchen

Lah-Own Khaolak Resort

- Main Kitchen

MK Smoke Fish

- Factory Cold Room

Sansimar Resort Khaolak

- All Kitchens

Yok Krok

- Main Kitchen

Tree House Villas Koh Yao Noi

- All Kitchens

KRABI

Beyond Resort Krabi

- All Kitchens

Ava Sea Resort

- All Kitchens

SAMUI

Coconut Villa Resort & Spa

- Main Kitchen

Kandaburi Resort & Spa

- Beach Restaurant & Bar

- Main Kitchen

- Walk-in Cold Storage

KC Hotel

- Main Kitchen

- Walk-in Cold Storage

TRANG

Kalume Kho Kradarn

- Kitchen

Pornsinkul School

- Kitchen

Yok Yor Restaurant

- Kitchen

“ **HELPING YOU TO MAKE THE RIGHT CHOICE** ”

CENTARA GRAND

BEACH RESORT
PHUKET



Present by KITCHEN-TECH MANUFACTURING CO., LTD.

Phuket Fantasea

The Ultimate Cultural Theme Park



มูลนิธิรอยยิ้มสู่...เด็ก

Smile for Children Foundation





FIRE EATER

Phuket



Di Matteo

Phuket



Present by KITCHEN-TECH MANUFACTURING CO., LTD.

OUR SERVICE & PARTS DEPT

by Kitchen-tech Commercial Co., Ltd.

ABOUT SERVICE



Our Service Dept

A team of well-trained service technician to cater ever-changing demand of food service and hospitality industry. The demand for better service and respond time has prompted us to provide office's hour stand-by call to our contract customer's needs.

What we provide

Service & Maintenance Contract

- We covers major Commercial makes. We ensure your in investment in catering equipment is protected through regular servicing and safety checks
- minimizing downtime and removing hassle.

Installation

- Installation of all catering equipment from single machines to entire kitchen projects. We help customers resolve that niggles which sometime arise in the first few months.

Emergency Services

- Responding to customer calls for immediate repairs to major makes of catering equipment quickly, effectively and confidently.

Our Service Team

- Provides on-going service agreements to our clients to maximize the return on their investment. We understand that **TIME IS MONEY** and it is our objective to minimize any down time issues and make our clients operations run as effciently as possible



We have gained the trust from the high-en hotel Resorts and restaurants

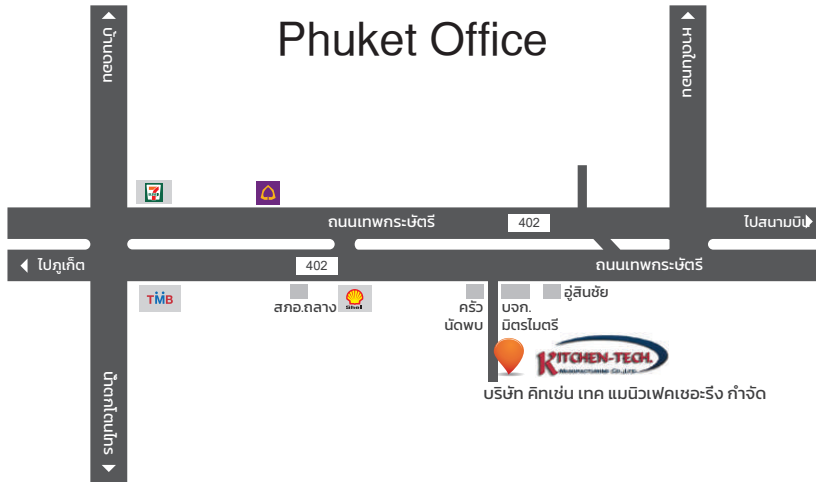


Service Call Center
076-313-104-5

KITCHEN-TECH.
MANUFACTURING CO., LTD.

“ Helping You To Make The Right Choice ”

“ ช่วยให้คุณเลือกในสิ่งที่ใช่ ”



สำนักงานใหญ่ (ภูเก็ต)

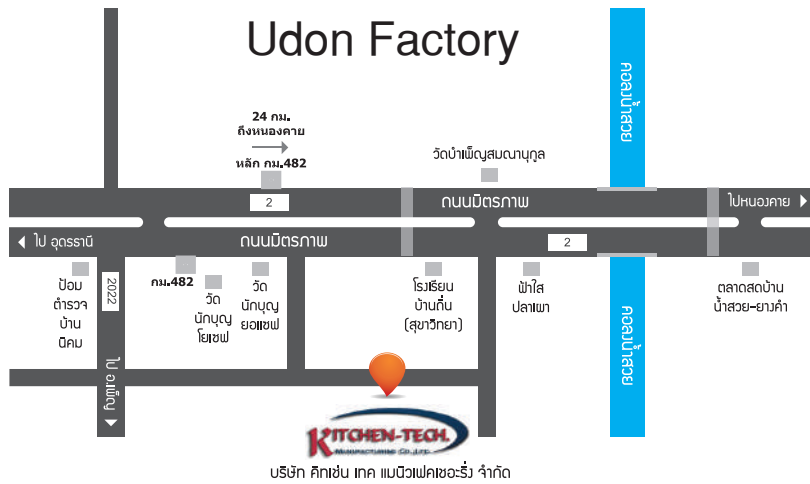
171/6 หมู่ 7 ต.เทพกระษัตรี
อ.ถลาง จ.ภูเก็ต 83110

☎ +66 (0)-76-313-104-5

☎ +66 (0)-81-535-5321

☎ +66 (0)-81-535-1675

✉ info@kitchen-tech.com



โรงงาน (อุดรธานี)

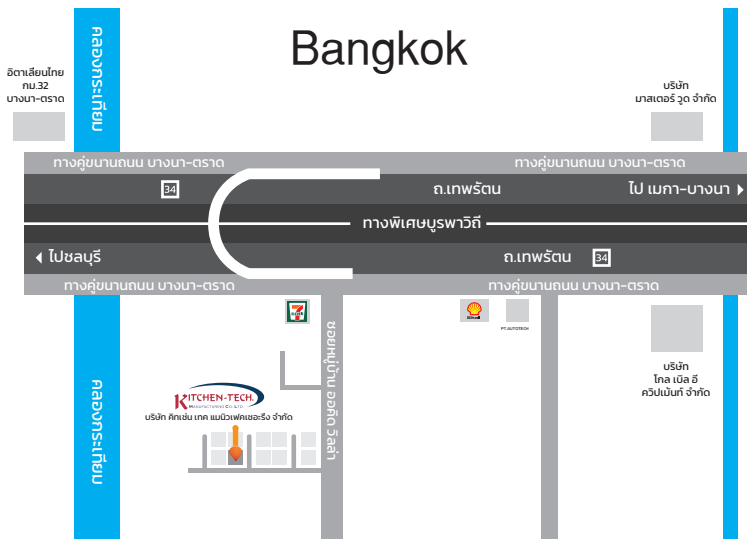
152 หมู่ 12 ต.บ้านธาตุ อ.เพ็ญ
จ.อุดรธานี 41150

☎ +66 (0)-42-180-768

☎ +66 (0)-61-085-9473

✉ sale@kitchen-tech.com

✉ info@kitchen-tech.com



กรุงเทพ

หมู่บ้าน ออคิด วิลล่า

201/797 หมู่ 7 ต.บางเสาธง

อ.บางเสาธง จ.สมุทรปราการ
10570

☎ +66 (0)-2-077-4343

☎ +66 (0)-87-911-0927

✉ saifon@kitchen-tech.com