

บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

คู่มือการปฏิบัติงาน	เรื่อง:: การเตรียมการส่งน้ำเกลือ	หน้า 1 ของ 1
รหัสเอกสาร: SP-PD-43	วันที่ประกาศใช้: 13 สิงหาคม 2547	แก้ไขครั้งที่: 00
จัดทำโดย:	ทบทวนและอนุมัติโดย:	
ผู้จัดการฝ่ายผลิต	ผู้จัดการโรงงาน	

1. ขั้นตอน

- 1.1. ตรวจสอบที่เครื่องวัดอุณหภูมิของถังน้ำเกลือ อุณหภูมิต้องอยู่ต่ำกว่า -5°C
- 1.2. ตรวจสอบปริมาณของน้ำเกลือในถัง ปริมาณน้ำเกลือที่เก็บคือ 1 BATCH
- 1.3. เปิดวาล์วส่งน้ำเกลือ
- 1.4. ที่แผงควบคุมการทำงานน้ำเกลือเย็น (COOLING BRINE OPERATION PANEL) ปิดสวิทช์ปั๊มเครื่องทำน้ำเกลือเย็น (BRINE CHILIER PUMP)
- 1.5. ที่แผงควบคุมการทำงานน้ำเกลือเย็น ปิดสวิทช์เครื่องทำน้ำเกลือเย็น (BRINE CHILIER PUMP)
- 1.6. ที่แผงควบคุมการทำงานน้ำเกลือเย็น เลือก “B” ของสวิทช์ ปั๊มส่งน้ำเกลือ (COOLING BRINE TRANSPORTING PUMP)