

บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

คู่มือการปฏิบัติงาน	เรื่อง: การ HEAPING	หน้า 1 ของ 3
รหัสเอกสาร: SP-PD-44	วันที่ประกาศใช้: 13 สิงหาคม 2547	แก้ไขครั้งที่: 00
จัดทำโดย:	ทบทวนและอนุมัติโดย:	
ผู้จัดการฝ่ายผลิต	ผู้จัดการโรงงาน	

1. ขั้นตอน

- 1.1. ที่ห้องโคจิ เปิดประตูห้องที่จะนำโคจิเข้าไป (โคจิ หมายถึง ส่วนผสมของถั่วเหลืองหนึ่ง
สูก , ข้าวสาลีคั่วบด)
- 1.2. ต่อบางสายพานส่งโคจิให้เชื่อมกับรางในห้องโคจิ
- 1.3. ที่แผงควบคุมอุปกรณ์ทำโคจิ (KOJI MAKING EQUIPMENT OPERATION
PANEL) ให้ปิดสวิทช์ช่องจ่ายออก (DISCHARGING DAMPER)
- 1.4. ที่แผงควบคุมการทำโคจิ เลือก AUTO ของสวิทช์ต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

ตัวขับเคลื่อนฐานห้องโคจิ	(CULTURE BED DRIVING)
สกรูหมุน เข้า-ออก	(SCREW INSIDE - OUTSIDE)
สกรู ขึ้น - ลง	(SCREW UP - DOWN)
เครื่องวัดอุณหภูมิ	SENSOR INSERT
เครื่องคลุกโคจิ	TURING MACHINE
เครื่องคลุกโคจิ ขึ้น - ลง	TURING MACHING UP – DOWN
- 1.5. ที่แผงการควบคุมการ HEAPING หมายเลข 2 (No 2 HEAPING EQUIPMENT
OPERATION PANAL) เลือก AUTO ของสวิทช์ต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

เครื่องบดผสม	(CRUMBING MACHINE)
สายพานหมายเลข 1	(No 1 BELT CONVEYOR)
สายพานหมายเลข 2	(No 2 BELT CONVEYOR)
สายพานหมายเลข 3	(No 3 BELT CONVEYOR)
ตัวขับเคลื่อนสายพานเข้า	(HEAPING CONVEYOR DRIVE)
ตัวขับเคลื่อนสายพานเข้า - ออก	(HEAPING CONVEYOR SLIFT)
- 1.6. ติดตั้งเครื่องบดผสม (CRUMBING MACHINE) ต่อเข้ากับสายพานลำเลียง
- 1.7. ที่แผงการควบคุมการ HEAPING หมายเลข 1 (No 1 HEAPING EQUIPMENT
CONTROL PANAL) เปิดสวิทช์ไปที่ MANUAL ของสวิทช์ต่อไปนี้ เพื่อลำเลียง
ข้าวสาลีคั่วบดและเชื้อซีอิ๊ว

สกรูจ่ายข้าวสาลีคั่วบด	(CRUSHED WHEAT DISCHARGEING SCREW)
เครื่องจ่ายเชื้อซีอิ๊ว	(SEED KOJI FEEDER)
สายพานรวมวัตถุดิบ	(ASSEMBLING BELT CONVEYOR)

บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

คู่มือการปฏิบัติงาน	เรื่อง:: การ HEAPING	หน้า 2 ของ 3
รหัสเอกสาร: SP-PD-44	วันที่ประกาศใช้: 13 สิงหาคม 2547	แก้ไขครั้งที่: 00

1.8. หลังจากข้าวสาลีคั่วบดและเชื้อซีอิ๊วถูกลำเลียงลงสายพานแล้วเลื่อนมายังตำแหน่งได้

สายพานที่ทำให้เย็น COOLER NET ให้ปิด “OFF” สวิตช์ต่อไปนี้

สกรูจ่ายข้าวสาลีคั่วบด (CRUSHED WHEAT DISCHARGEING SCREW)

เครื่องจ่ายเชื้อซีอิ๊ว (SEED KOJI FEEDER)

สายพานรวมวัตถุดิบ (ASSEMBLING BELT CONVEYOR)

1.9. หมุนหม้อนึ่ง COOKER ให้ช่องเปิดคว่ำลงเพื่อเทถ้วยจากถังนึ่งให้ลงที่ช่องรับ

(RECEIVEING CHUTE) ที่ละน้อย แล้วเปิด COOKEDMATERIAL RECEIVING

CHUTE ไปที่ MANUAL เพื่อลำเลียงถ้วยเข้าสายพานทำให้เย็น

1.10. ที่แผงควบคุมการ HEAPING เลือก MANUAL ของสวิตช์ต่าง ๆ ดังนี้

สายพานทำให้เย็น (COOLER NET)

เครื่องคลุก (CRUSHER)

แปรงปัด (BRUSH)

พัดลมดูดอากาศ หมายเลข 1 (No. 1 FAN)

พัดลมดูดอากาศ หมายเลข 2 (No. 2 FAN)

1.11. หลังจากปล่อยถ้วยเหลืองนึ่งสุกลงสู่สายพานทำให้เย็นจนสุดแล้วให้ปิดสวิตช์ต่อไปนี้

สายพานทำให้เย็น (COOLER NET)

เครื่องคลุก (CRUSHER)

แปรงปัด (BRUSH)

พัดลมดูดอากาศ หมายเลข 1 (No. 1 FAN)

พัดลมดูดอากาศ หมายเลข 2 (No. 2 FAN)

1.12. ที่แผงควบคุมการ HEAPING ให้เลือก AUTO ของสวิตช์ต่อไปนี้

สกรูจ่ายออกข้าวสาลีคั่วบด(CRUSHED WHEAT DISCHARGEING SCREW)

เครื่องจ่ายเชื้อซีอิ๊ว (SEED KOJI FEEDER)

สายพานรวมวัตถุดิบ (ASSEMGLING BELT CONVEYOR)

สายพานทำให้เย็น (COOLER NET)

เครื่องบด (CRUSHED)

แปรง (BRUSH)

พัดลม หมายเลข 1 (No. 1 FAN)

พัดลม หมายเลข 2 (No. 2 FAN)

บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

คู่มือการปฏิบัติงาน	เรื่อง: การ HEAPING	หน้า 3 ของ 3
รหัสเอกสาร: SP-PD-44	วันที่ประกาศใช้: 13 สิงหาคม 2547	แก้ไขครั้งที่: 00

- 1.13. กดปุ่ม “HEAPING” ที่ห้องควบคุมจะมีแสงไฟกระพริบอยู่ ที่ต้องควบคุม
- 1.14. ที่แผงควบคุม No. 2 HEAPING EQUIPMENT OPERATION PANEL ให้กดปุ่ม “ON” ของ AUTO RUNNING
- 1.15. ที่แผงควบคุม No. 1 HEAPING EQUIPMENT CONTROL PANEL ให้กดปุ่ม “ON” ของ No. 1 HEAPING
- 1.16. ลำเลียงส่วนผสมของโคจิทั้งหมดเข้าห้องโคจิให้หมด (ใช้เวลาประมาณ 88 นาที) จากนั้นก็ปิดสวิทช์ HEAPING ไปตำแหน่ง “OFF”
- 1.17. นำรางสายพานลำเลียงออกจากห้องโคจิ
- 1.18. ปรับผิวหน้าของโคจิที่อยู่ในห้องโคจิให้เรียบสม่ำเสมอ โดยใช้ปุ่ม ปิด - เปิด SCREW INSIDE - OUTSIDE SCREW UP - DOWN และ CULTURE BED DRIVING
- 1.19. ที่ห้องควบคุม เลือกโปรแกรมสำหรับ โคจิแต่ละสูตร คือโปรแกรม 1 สำหรับสูตร KOIKUCHI โปรแกรม 2 สำหรับสูตร TAMARI โปรแกรม 3 สำหรับสูตร LIGHT COLOR แล้วกดปุ่ม KOJI CULTURING
- 1.20. ในช่วงการเดินเครื่องห้องโคจิให้ทำการตรวจสอบอุณหภูมิของเครื่องควบคุมเป็นระยะ ในใบบันทึกอุณหภูมิห้องโคจิ (FM-PD-37)
- 1.21. การทำความสะอาด หลังจากทำการ HEAPING แล้วทุกครั้งให้ทำความสะอาดหม้อนึ่งโดยการล้างทำความสะอาดโดยใช้เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูง ส่วนคว่ำหม้อนึ่งให้แห้ง และสายพาน Cooling และชุดสายพานลำเลียงการ Heaping ให้ล้างทำความสะอาดโดยใช้เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูง และทิ้งไว้ให้แห้ง

2. เอกสารที่เกี่ยวข้อง

- 2.1 ใบบันทึกอุณหภูมิห้องโคจิ (FM-PD-37)