

ภาคผนวกที่ 7

เอกสารประกอบผลการปฏิบัติตามมาตรการป้องกัน และแก้ไข
ผลกระทบสิ่งแวดล้อม และมาตรการติดตามตรวจสอบ
ผลกระทบสิ่งแวดล้อม

**7.1 เอกสารรองรับให้ผู้พักอาศัยและผู้มาใช้บริการส่วนพื้นที่พาณิชย์
ใช้บริการขนส่งมวลชน**

CHAO PHRAYA ESTATE SHUTTLE BOAT SERVICE TIMETABLE SATURDAY AND SUNDAY ONLY

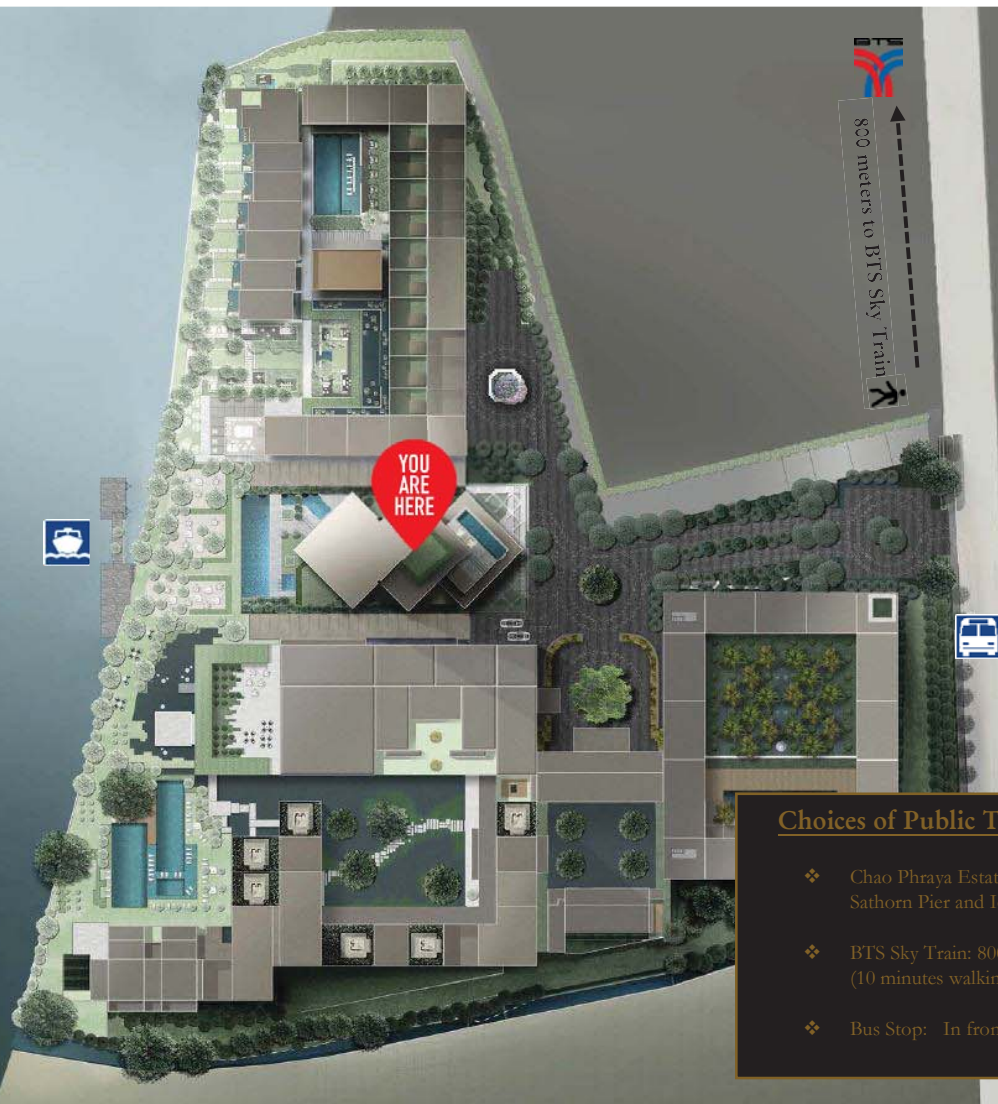
TO SATHORN AND ICON SIAM

Trip	CPE PIER	SATHORN PIER	ICON SIAM	CPE PIER
1	07:00	07:05	-	07:10
2	07:30	07:35	-	07:40
3	08:00	08:05	-	08:10
4	08:30	08:35	-	08:40
5	09:00	09:05	-	09:10
6	09:30	09:35	-	09:40
7	10:00	10:05	10:10	10:20
8	10:30	10:35	-	10:40
9	11:00	11:05	11:10	11:20
10	11:30	11:35	-	11:40
11	12:00	12:05	12:10	12:20
12	12:30	12:35	-	12:40
13	13:00	13:05	13:10	13:20
14	13:30	13:35	-	13:40
BREAK / FUEL				
15	15:00	15:05	15:10	15:20
16	15:30	15:35	-	15:40
17	16:00	16:05	16:10	16:20
18	16:30	16:35	-	16:40
19	17:00	17:05	17:10	17:20
20	17:30	17:35	-	17:40
21	18:00	18:05	18:10	18:20
22	18:30	18:35	-	18:40
23	19:00	19:05	19:10	19:20
24	19:30	19:35	-	19:40
25	20:00	20:05	20:10	20:20
26	20:30	20:35	-	20:40
27	21:00	21:05	21:10	21:20
28	21:30	21:35	-	21:40
29	22:00	22:05	22:10	22:20

NO BOOKING REQUIRED AFTER 16:00 EVERY SATURDAY AND SUNDAY

- The Shuttle Boat Service is available by request and on scheduled time only.
- Advance reservation can be made through Residences or Hotel Concierge.
- Proof of identity (passport or Residence key card) or boat pass must be presented before boarding.
- Only the residents, family members, visitors to the residences and hotel facilities' patrons are permitted to use shuttle boat.
- Passes of 1,000 Baht will be charged for non-residents of hotel facilities' patrons.
- Maximum capacity of 60 people. For passenger safety, boat passenger capacity will be strictly practiced at all times.
- The Shuttle Boat Service is available on a first come, first served basis.
- The Shuttle Boat Service schedule may be altered or suspended without prior notice due to inclement weather.
- The Estate management shall not be responsible for any accident, damage and loss from the use of shuttle boat service.

For further assistance regarding Estate Shuttle Boat Service, please contact
Four Seasons Hotel and Private Residences +66 2 032 0588
Capella Bangkok +66 2 036 3888



Choices of Public Transportation

- ❖ Chao Phraya Estate Shuttle Boat is available to Sathorn Pier and Icon Siam.
- ❖ BTS Sky Train: 800 meters from Chao Phraya Estate (10 minutes walking distance)
- ❖ Bus Stop: In front of Chao Phraya Estate

7.2 ตัวอย่างเอกสารการตรวจสอบระบบบำบัดน้ำเสียและอุปกรณ์ต่าง ๆ

รายงาน

โครงการตรวจสอบเครื่องสูบน้ำและ เครื่องเติมอากาศ

โรงแรม FOUR SEASON HOTEL

ประจำปี พ.ศ.2568 ครั้งที่ 1/2

วันที่ดำเนินงาน 10-12, 16-17 มิถุนายน 2568

จัดทำโดย



บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเมนต์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเมนต์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

โทร.089-9227057 , 081-9866719 ,02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com



บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเมนต์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

โทร.089-9227057 , 081-9866719 ,02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com

รายงานการดำเนินงาน

ตรวจสอบเครื่องสูบน้ำและเครื่องเติมอากาศ โรงแรม FOUR SEASONS HOTEL เจริญกรุง ประจำปี 2568

อ้างอิงใบสั่งซื้อเลขที่ BPY0294480

วันที่ดำเนินงาน 10-12, 16-17 มิถุนายน 2568 (ครั้งที่ 1/2)

รายละเอียดการทำงาน พร้อมภาพประกอบในการทำงาน





บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเม้นท์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

โทร.089-9227057 , 081-9866719 ,02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com

1. PAMN SUM PUMP LEVEL B2

NO.	TAG NO.	PLANT	LEVEL	SERVING	CHECK LIST	PROCESS	TOOL	CHECK	
								ปกติ	ไม่ปกติ
1	FH-B-SWP-01	SUMP PUMP	B2	CARPARK	1. ตรวจสอบสภาพภายนอกและอุปกรณ์ส่วนควบ	ตรวจสอบสภาพโซ่ ขาโกดรีว และสเก็น; อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานได้ปกติหรือไม่	ตรวจสอบด้วยสายตา	✓	
					2. ตรวจสอบสภาพใบพัด	ตรวจสอบสภาพใบพัด; แดกหักหรือชำรุดหรือสึกกร่อนของใบพัดและสามารถใช้งานปกติหรือไม่	ตรวจสอบด้วยสายตา	✓	
					3. ตรวจสอบอัตราการใช้กระแสไฟฟ้า	ตรวจสอบเช็คอุปกรณ์ตู้ควบคุมไฟฟ้า ไฟแสดงสถานะ อัตราการใช้กระแสไฟฟ้า มีสภาวะปกติหรือไม่ และวัดกระแสการใช้งานไฟฟ้าของอุปกรณ์	แคลมป์มิเตอร์, ดิจิตอล, ตรวจสอบด้วยสายตา	✓	
					4. ตรวจสอบทำความสะอาดเครื่องสูบน้ำเครื่องเดิมอากาศ	ยกเครื่องขึ้นมาตรวจสอบเช็ค ทำความสะอาด และถีดน้ำบริเวณเครื่องจักร, ครอบฝุ่น, ขยะที่ติดตามตัวเครื่อง และบริเวณบ่อเดิมอากาศ	อุปกรณ์นั่งร้าน, รอกสายยางถีดน้ำ, ผ้า, แปรงลวด, ถุงมือ	✓ ทำความสะอาด	
2	FH-B-SWP-02	SUMP PUMP	B2	CARPARK	1. ตรวจสอบสภาพภายนอกและอุปกรณ์ส่วนควบ	ตรวจสอบเช็คสภาพโซ่ ขาโกดรีว และสเก็น; อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานได้ปกติหรือไม่	ตรวจสอบด้วยสายตา	✓	
					2. ตรวจสอบสภาพใบพัด	ตรวจสอบสภาพใบพัด; แดกหักหรือชำรุดหรือสึกกร่อนของใบพัดและสามารถใช้งานปกติหรือไม่	ตรวจสอบด้วยสายตา	✓	
					3. ตรวจสอบอัตราการใช้กระแสไฟฟ้า	ตรวจสอบเช็คอุปกรณ์ตู้ควบคุมไฟฟ้า ไฟแสดงสถานะ อัตราการใช้กระแสไฟฟ้า มีสภาวะปกติหรือไม่ และวัดกระแสการใช้งานไฟฟ้าของอุปกรณ์	แคลมป์มิเตอร์, ดิจิตอล, ตรวจสอบด้วยสายตา	✓	
					4. ตรวจสอบทำความสะอาดเครื่องสูบน้ำเครื่องเดิมอากาศ	ยกเครื่องขึ้นมาตรวจสอบเช็ค ทำความสะอาด และถีดน้ำบริเวณเครื่องจักร, ครอบฝุ่น, ขยะที่ติดตามตัวเครื่อง และบริเวณบ่อเดิมอากาศ	อุปกรณ์นั่งร้าน, รอกสายยางถีดน้ำ, ผ้า, แปรงลวด, ถุงมือ	✓ ทำความสะอาด	

หมายเหตุ: FH-B-SWP-01 พบว่า เครื่องจักรอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สามารถใช้งานได้ปกติ ระบบทำงานปกติ

FH-B-SWP-02 พบว่า เครื่องจักรอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สามารถใช้งานได้ปกติ ระบบทำงานปกติ



บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเมนต์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

โทร.089-9227057 , 081-9866719 ,02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com



ตู้ควบคุมไฟฟ้า

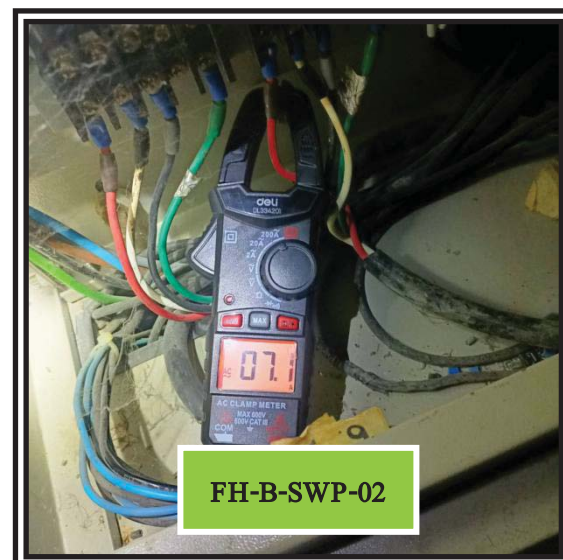
FH-B-SWP-01 & FH-B-SWP-02



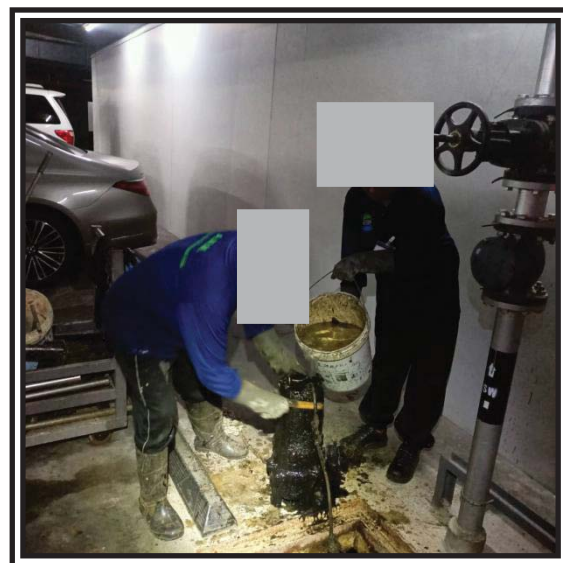
ตรวจสอบสภาพตู้ควบคุมไฟฟ้า



FH-B-SWP-01



FH-B-SWP-02





บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเม้นท์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

โทร.089-9227057 , 081-9866719 ,02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com





บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเมนต์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

โทร.089-9227057 , 081-9866719 ,02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com

NO.	TAG NO.	PLANT	LEVEL	SERVING	CHECK LIST	PROCESS	TOOL	CHECK	
								ปกติ	ไม่ปกติ
3	FH-B-SWP-03	SUMP PUMP	B2	CARPARK	1. ตรวจสอบสภาพภายนอกและอุปกรณ์ส่วนควบ	ตรวจสอบสภาพโซ่ ขาไค้เร็วและสเก้น; อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานได้ปกติหรือไม่	ตรวจสอบด้วยสายตา	✓	
					2. ตรวจสอบสภาพใบพัด	ตรวจสอบสภาพใบพัด; แดกหักหรือชำรุดหรือสึกกร่อนของใบพัดและสามารถใช้งานปกติหรือไม่	ตรวจสอบด้วยสายตา	✓	
					3. ตรวจสอบอัตราการใช้กระแสไฟฟ้า	ตรวจสอบเช็คอุปกรณ์ผู้ควบคุมไฟฟ้า ไฟแสดงสถานะ อัตราการใช้กระแสไฟฟ้า มีสภาวะปกติหรือไม่ และวัดกระแสการใช้งานไฟฟ้าของอุปกรณ์	แคลมป์มิเตอร์, ดิจิตอล, ตรวจสอบด้วยสายตา	✓	
					4. ตรวจสอบทำความสะอาดเครื่องสูบน้ำเครื่องเดิมอากาศ	ยกเครื่องขึ้นมาตรวจสอบ ทำความสะอาด และฉีดน้ำบริเวณเครื่องจักร, คราบฝุ่น, ขยะที่ติดตามตัวเครื่อง และบริเวณบ่อเดิมอากาศ	อุปกรณ์นั่งร้าน, รอกสายขึงฉีดน้ำ, ผ้า, แปรงลวด, ถุงมือ	✓	ทำความสะอาด
4	FH-B-SWP-04	SUMP PUMP	B2	CARPARK	1. ตรวจสอบสภาพภายนอกและอุปกรณ์ส่วนควบ	ตรวจสอบเช็คสภาพโซ่ ขาไค้เร็วและสเก้น; อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานได้ปกติหรือไม่	ตรวจสอบด้วยสายตา	✓	
					2. ตรวจสอบสภาพใบพัด	ตรวจสอบสภาพใบพัด; แดกหักหรือชำรุดหรือสึกกร่อนของใบพัดและสามารถใช้งานปกติหรือไม่	ตรวจสอบด้วยสายตา	✓	
					3. ตรวจสอบอัตราการใช้กระแสไฟฟ้า	ตรวจสอบเช็คอุปกรณ์ผู้ควบคุมไฟฟ้า ไฟแสดงสถานะ อัตราการใช้กระแสไฟฟ้า มีสภาวะปกติหรือไม่ และวัดกระแสการใช้งานไฟฟ้าของอุปกรณ์	แคลมป์มิเตอร์, ดิจิตอล, ตรวจสอบด้วยสายตา	✓	
					4. ตรวจสอบทำความสะอาดเครื่องสูบน้ำเครื่องเดิมอากาศ	ยกเครื่องขึ้นมาตรวจสอบ ทำความสะอาด และฉีดน้ำบริเวณเครื่องจักร, คราบฝุ่น, ขยะที่ติดตามตัวเครื่อง และบริเวณบ่อเดิมอากาศ	อุปกรณ์นั่งร้าน, รอกสายขึงฉีดน้ำ, ผ้า, แปรงลวด, ถุงมือ	✓	ทำความสะอาด

หมายเหตุ: FH-B-SWP-03 พบว่า เครื่องจักรอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สามารถใช้งานได้ปกติ ระบบทำงานปกติ

FH-B-SWP-04 พบว่า เครื่องจักรอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สามารถใช้งานได้ปกติ ระบบทำงานปกติ



บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเม้นท์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

โทร.089-9227057 , 081-9866719 ,02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com

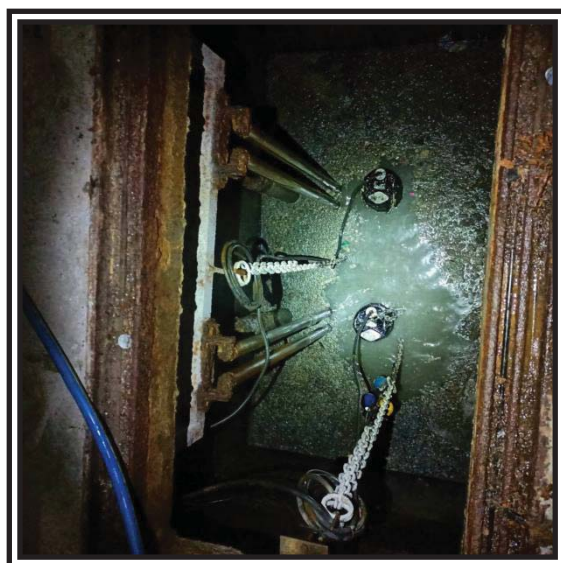
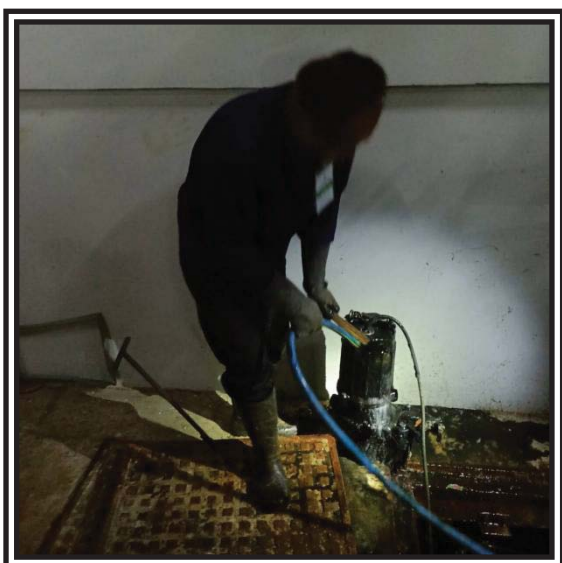




บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเม้นท์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

โทร.089-9227057 , 081-9866719 ,02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com





ตารางการตรวจสอบเครื่องสูบน้ำและเครื่องเติมอากาศโรงแรม Four Seasons Hotel ประจำปี 2568

แผนการปฏิบัติงานประจำ 6 เดือน/ครั้ง 2 ครั้ง/ปี (ครั้งที่ 1) วันที่ 10-17 เดือน มิถุนายน ปี 2568

สรุปรายการตรวจเช็คเครื่องสูบน้ำและเครื่องเติมอากาศโรงแรม Four Seasons Hotel									
ลำดับที่	รหัสเครื่องจักร	ขนาดเครื่อง	ชั้น	ตรวจเช็คอัตราการใช้กระแสไฟฟ้า	ตรวจสอบสภาพใบพัด		ทำความสะอาด	ตรวจสอบสภาพภายนอกและอุปกรณ์ส่วนควบ	
		KW.	B1, B2	(แอมป์)	ปกติ	ไม่ปกติ	ทำ	ปกติ	ไม่ปกติ
1	FH-B-SWP-01	3.7	✓	7.0	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 23.7-54 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
2	FH-B-SWP-02	3.7	✓	7.1	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 23.7-54 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
3	FH-B-SWP-03	3.7	✓	6.7	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 23.7-54 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
4	FH-B-SWP-04	3.7	✓	7.2	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 23.7-54 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
5	FH-B-SWP-05	7.5	✓	10.3	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 100 C 47.5-53 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
6	FH-B-SWP-06	7.5	✓	9.8	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 100 C 47.5-53 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									





ตารางการตรวจสอบเครื่องสูบน้ำและเครื่องเติมอากาศโรงแรม Four Seasons Hotel ประจำปี 2568

แผนการปฏิบัติงานประจำ 6 เดือน/ครั้ง 2 ครั้ง/ปี (ครั้งที่ 1) วันที่ 10-17 เดือน มิถุนายน ปี 2568

สรุปรายการตรวจเช็คเครื่องสูบน้ำและเครื่องเติมอากาศโรงแรม Four Seasons Hotel									
ลำดับที่	รหัสเครื่องจักร	ขนาดเครื่อง	ชั้น	ตรวจเช็คตัวการใช้กระแสไฟฟ้า	ตรวจสอบสภาพใบพัด		ทำความสะอาด	ตรวจสอบสภาพภายนอกและอุปกรณ์ส่วนควบ	
		KW.	B1, B2	(แอมป์)	ปกติ	ไม่ปกติ	ทำ	ปกติ	ไม่ปกติ
7	FH-C-SWP-01	3.7	✓	5.7	✓	□	✓	□	✓
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 23.7-54, เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ แต่พบชำรุด									
8	FH-C-SWP-02	3.7	✓	6.4	✓	□	✓	□	✓
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 23.7-54, เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ แต่พบชำรุด									
9	FH-E-SWP-01	3.7	✓	7.4	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 23.7-54, เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ, มีที่ฉกรรจ์									
10	FH-E-SWP-02	3.7	✓	7.4	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 23.7-54, เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
11	FH-E-SWP-03	7.5	✓	9.2	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 100C 47.5-53, เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ, พบท่อชำรุด									
12	FH-E-SWP-04	7.5	✓	8.1	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 100C 47.5-53, เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ, พบท่อชำรุด									





ตารางการตรวจสอบเครื่องสูบน้ำและเครื่องเติมอากาศโรงแรม Four Seasons Hotel ประจำปี 2568

แผนการปฏิบัติงานประจำ 6 เดือน/ครั้ง 2 ครั้ง/ปี (ครั้งที่ 1) วันที่ 10-17 เดือน สิงหาคม ปี 2568

สรุปรายการตรวจเช็คเครื่องสูบน้ำและเครื่องเติมอากาศโรงแรม Four Seasons Hotel									
ลำดับที่	รหัสเครื่องจักร	ขนาดเครื่อง	ชั้น	ตรวจเช็คอัตราการใช้กระแสไฟฟ้า	ตรวจสอบสภาพใบพัด		ทำความสะอาด	ตรวจสอบสภาพภายนอกและอุปกรณ์ส่วนควบ	
		KW.	B1, B2	(แอมป์)	ปกติ	ไม่ปกติ	ทำ	ปกติ	ไม่ปกติ
13	FH-E-SWP-05	7.5	✓	11.2	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 100 C 47.5-53 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
14	FH-E-SWP-06	7.5	✓	11.4	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 100 C 47.5-53 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
15	FH-S-SWP-01	3.7	✓	7.6	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 23.7-54 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
16	FH-S-SWP-02	3.7	✓	7.4	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 23.7-54 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
17	FH-S-SWP-03	3.7	✓	-	□	□	□	□	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 23.7-54 , พบว่าใบพัดกรวด									
18	FH-S-SWP-04	3.7	✓	4.2	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 23.7-54									





ตารางการตรวจสอบเครื่องสูบน้ำและเครื่องเติมอากาศโรงแรม Four Seasons Hotel ประจำปี 2568

แผนการปฏิบัติงานประจำ 6 เดือน/ครั้ง 2 ครั้ง/ปี (ครั้งที่ 1) วันที่ 10-17 เดือน มิถุนายน ปี 2568

สรุปรายการตรวจเช็คเครื่องสูบน้ำและเครื่องเติมอากาศโรงแรม Four Seasons Hotel									
ลำดับที่	รหัสเครื่องจักร	ขนาดเครื่อง	ชั้น	ตรวจเช็คอัตราการใช้กระแสไฟฟ้า	ตรวจสอบสภาพใบพัด		ทำความสะอาด	ตรวจสอบสภาพภายนอกและอุปกรณ์ส่วนควบ	
		KW.	B1, B2	(แอมป์)	ปกติ	ไม่ปกติ	ทำ	ปกติ	ไม่ปกติ
19	FH-S-SWP-05	3.7	✓	6.5	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 23.7-54 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ , ปริมาณน้ำ: 66กรร									
20	FH-S-SWP-06	3.7	✓	7.1	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 23.7-54 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
21	FH-W-SWP-01	3.7	✓	6.7	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 23.7-54 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
22	FH-W-SWP-02	3.7	✓	7.7	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 23.7-54 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
23	FH-W-SWP-03	7.5	✓	9.9	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 100 C 47.5-53									
24	FH-W-SWP-04	7.5	✓	10.7	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 100 C 47.5-53 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									





ตารางการตรวจสอบเครื่องสูบน้ำและเครื่องเติมอากาศโรงแรม Four Seasons Hotel ประจำปี 2568

แผนการปฏิบัติงานประจำ 6 เดือน/ครั้ง 2 ครั้งปี (ครั้งที่ 1) วันที่ 10-17 เดือน สิงหาคม ปี 2568

สรุป รายการตรวจเช็คเครื่องสูบน้ำและเครื่องเติมอากาศโรงแรม Four Seasons Hotel									
ลำดับที่	รหัสเครื่องจักร	ขนาดเครื่อง	ชั้น	ตรวจสอบเช็คอัตราการใช้กระแสไฟฟ้า	ตรวจสอบสภาพใบพัด		ทำความสะอาด	ตรวจสอบสภาพภายนอกและอุปกรณ์ส่วนควบ	
		KW.		(แอมป์)	ปกติ	ไม่ปกติ		ปกติ	ไม่ปกติ
25	FH-C-DP-01	1.5	✓	3.6	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL : - , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
26	FH-C-DP-02	1.5	✓	3.6	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL : - , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
27	FH-E-DP-01	2.2	✓	4.3	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL : 80V 22.2-52 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
28	FH-E-DP-02	2.2	✓	4.9	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL : 80V 22.2-52 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
29	FH-S-DP-01	7.5	✓	13.4	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL : 100B 47.5-53 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
30	FH-S-DP-02	7.5	✓	14.6	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL : 100B 47.5-53 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									





ตารางการตรวจสอบเครื่องสูบน้ำและเครื่องเติมอากาศโรงแรม Four Seasons Hotel ประจำปี 2568

แผนการปฏิบัติงานประจำปี 6 เดือน/ครั้ง 2 ครั้ง/ปี (ครั้งที่ 1) วันที่ 10-17 เดือน สิงหาคม ปี 2568

สรุป รายการตรวจสอบเครื่องสูบน้ำและเครื่องเติมอากาศโรงแรม Four Seasons Hotel									
ลำดับที่	รหัสเครื่องจักร	ขนาดเครื่อง	ชั้น	ตรวจสอบอัตราการใช้กระแสไฟฟ้า	ตรวจสอบสภาพปั๊ม		ทำความสะอาด	ตรวจสอบสภาพภายนอกและอุปกรณ์ส่วนควบ	
		KW.	B1, B2	(แอมป์)	ปกติ	ไม่ปกติ	ทำ	ปกติ	ไม่ปกติ
31	FH-S-DP-03	2.2	✓	4.6	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 22.2-52, เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
32	FH-S-DP-04	2.2	✓	2.9	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 22.2-52, เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
33	FH-S-DP-05	2.2	✓	4.5	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 22.2-52, เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
34	FH-S-DP-06	2.2	✓	4.7	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 22.2-52, เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
41	R-DP-09	1.5	✓	2.9	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 21.5-53, เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
42	R-DP-10	1.5	✓	2.9	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 21.5-53, เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									





ตารางการตรวจสอบเครื่องสูบน้ำและเครื่องเติมอากาศโรงแรม Four Seasons Hotel ประจำปี 2568

แผนการปฏิบัติงานประจำ 6 เดือน/ครั้ง 2 ครั้ง/ปี (ครั้งที่ 1) วันที่ 10-17 เดือน ธันวาคม ปี 2568

สรุป รายการตรวจเช็คเครื่องสูบน้ำและเครื่องเติมอากาศโรงแรม Four Seasons Hotel									
ลำดับที่	รหัสเครื่องจักร	ขนาดเครื่อง	ชั้น	ตรวจเช็คอัตราการไหลกระแสไฟฟ้า	ตรวจสอบสภาพใบพัด		ทำความสะอาด	ตรวจสอบสภาพภายนอกและอุปกรณ์ส่วนควบ	
		KW.	B1, B2	(แอมป์)	ปกติ	ไม่ปกติ	ทำ	ปกติ	ไม่ปกติ
43	R-DP-11	1.5	✓	3.7	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 21.5-53, เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
44	R-DP-12	1.5	✓	3.7	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 21.5-53, เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
45	R-DP-13	1.5	✓	3.2	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 21.5-53, เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
46	R-DP-14	1.5	✓	3.3	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 21.5-53, เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
47	R-DP-15	1.5	✓	3.4	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 21.5-53, เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
48	R-DP-16	1.5	✓	3.6	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 21.5-53, เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									





ตารางการตรวจสอบเครื่องสูบน้ำและเครื่องเติมอากาศโรงแรม Four Seasons Hotel ประจำปี 2568

แผนการปฏิบัติงานประจำ 6 เดือน/ครั้ง 2 ครั้ง/ปี (ครั้งที่ 1) วันที่ 10-17 เดือน สิงหาคม ปี 2568

สรุปรายการตรวจสอบเครื่องสูบน้ำและเครื่องเติมอากาศโรงแรม Four Seasons Hotel									
ลำดับที่	รหัสเครื่องจักร	ขนาดเครื่อง	ชั้น	ตรวจสอบการทำงานใช้กระแสไฟฟ้า	ตรวจสอบสภาพใบพัด		ทำความสะอาด	ตรวจสอบสภาพภายนอกและอุปกรณ์ส่วนควบ	
		KW.	B1, B2	(แอมป์)	ปกติ	ไม่ปกติ	ทำ	ปกติ	ไม่ปกติ
49	R-DP-17	1.5	✓	4.4	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 21.5-53 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
50	R-DP-18	1.5	✓	3.3	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 21.5-53 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
51	R-DP-19	2.2	✓	4.8	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 22.2-52 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
52	R-DP-20	2.2	✓	5.2	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 22.2-52 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
53	R-DP-21	2.2	✓	4.4	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 22.2-52 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
54	R-DP-22	2.2	✓	4.3	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 22.2-52 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									





ตารางการตรวจสอบเครื่องสูบน้ำและเครื่องเติมอากาศโรงแรม Four Seasons Hotel ประจำปี 2568

แผนการปฏิบัติงานประจำปี 6 เดือน/ครั้ง 2 ครั้ง/ปี (ครั้งที่ 1) วันที่ 10-17 เดือน สิงหาคม ปี 2568

สรุป รายการตรวจเช็คเครื่องสูบน้ำและเครื่องเติมอากาศโรงแรม Four Seasons Hotel									
ลำดับที่	รหัสเครื่องจักร	ขนาดเครื่อง	ชั้น	ตรวจเช็คอัตราการใช้กระแสไฟฟ้า	ตรวจสอบสภาพใบพัด		ทำความสะอาด	ตรวจสอบสภาพภายนอกและอุปกรณ์ส่วนควบ	
		KW.	B1, B2	(แอมป์)	ปกติ	ไม่ปกติ	ทำ	ปกติ	ไม่ปกติ
55	R-DP-23	2.2	✓	4.6	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 22.2-52, เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
56	R-DP-24	2.2	✓	4.4	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 22.2-52, เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
57	R-DP-25	7.5	✓	10.2	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 UZ 47.5-54, เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
58	R-DP-26	7.5	✓	9.7	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 UZ 47.5-54, เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
59	R-DP-27	2.2	✓	5.1	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 22.2-52, เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
60	R-DP-28	2.2	✓	4.6	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 22.2-52, เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									





ตารางการตรวจสอบเครื่องสูบน้ำและเครื่องเติมอากาศโรงแรม Four Seasons Hotel ประจำปี 2568

แผนการปฏิบัติงานประจำ 6 เดือน/ครั้ง 2 ครั้ง/ปี (ครั้งที่ 1) วันที่ 10-17 เดือน มิถุนายน ปี 2568

สรุปรายการตรวจเช็คเครื่องสูบน้ำและเครื่องเติมอากาศโรงแรม Four Seasons Hotel									
ลำดับที่	รหัสเครื่องจักร	ขนาดเครื่อง	ชั้น	ตรวจเช็คอัตราการใช้กระแสไฟฟ้า	ตรวจสอบสภาพใบพัด		ทำความสะอาด	ตรวจสอบสภาพภายนอกและอุปกรณ์ส่วนควบ	
		KW.	B1, B2	(แอมป์)	ปกติ	ไม่ปกติ	ทำ	ปกติ	ไม่ปกติ
61	R-DP-29	2.2	✓	3.9	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 22.2-52 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
62	R-DP-30	2.2	✓	4.6	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 22.2-52 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
63	R-DP-31	2.2	✓	4.4	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 22.2-52 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
64	R-DP-32	2.2	✓	4.7	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 22.2-52 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
65	R-DP-33	2.2	✓	4.5	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 22.2-52 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
66	R-DP-34	2.2	✓	4.0	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 U 22.2-52 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									





บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเมนต์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

โทร.089-9227057 , 081-9866719 ,02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com

2. PLANT WWTP LEVEL B1





บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเม้นท์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

โทร.089-9227057 , 081-9866719 ,02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com

NO.	TAG NO.	PLANT	LEVEL	SERVING	CHECK LIST	PROCESS	TOOL	CHECK	
								ปกติ	ไม่ปกติ
1	FH-S-EQP-01	WWTP	B1	EQ	1. ตรวจสอบสภาพภายนอกและอุปกรณ์ส่วนควบ	ตรวจสอบสภาพโซ่ ขาไค้เร็วและสเก้น; อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานได้ปกติหรือไม่	ตรวจสอบด้วยสายตา	✓	
					2. ตรวจสอบสภาพใบพัด	ตรวจสอบสภาพใบพัด; แดกหักหรือชำรุดหรือสึกกร่อนของใบพัดและสามารถใช้งานปกติหรือไม่	ตรวจสอบด้วยสายตา		✓
					3. ตรวจสอบอัตราการใช้กระแสไฟฟ้า	ตรวจสอบเช็คอุปกรณ์ผู้ควบคุมไฟฟ้า ไฟแสดงสถานะ อัตราการใช้กระแสไฟฟ้า มีสภาวะปกติหรือไม่ และวัดกระแสการใช้งานไฟฟ้าของอุปกรณ์	แคลมป์มิเตอร์, ดิจิตอล, ตรวจสอบด้วยสายตา	✓	
					4. ตรวจสอบทำความสะอาดเครื่องสูบน้ำเครื่องเดิมอากาศ	ยกเครื่องขึ้นมาตรวจเช็ค ทำความสะอาด และฉีดน้ำบริเวณเครื่องจักร, คราบฝุ่น, ขยะที่ติดตามตัวเครื่อง และบริเวณบ่อเดิมอากาศ	อุปกรณ์นั่งร้าน, รอกสายขึงฉีดน้ำ, ผ้า, แปรงลวด, ถุงมือ	✓ ทำความสะอาด	
2	FH-S-EQP-02	WWTP	B1	EQ	1. ตรวจสอบสภาพภายนอกและอุปกรณ์ส่วนควบ	ตรวจสอบสภาพโซ่ ขาไค้เร็วและสเก้น; อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานได้ปกติหรือไม่	ตรวจสอบด้วยสายตา	✓	
					2. ตรวจสอบสภาพใบพัด	ตรวจสอบสภาพใบพัด; แดกหักหรือชำรุดหรือสึกกร่อนของใบพัดและสามารถใช้งานปกติหรือไม่	ตรวจสอบด้วยสายตา	✓	
					3. ตรวจสอบอัตราการใช้กระแสไฟฟ้า	ตรวจสอบเช็คอุปกรณ์ผู้ควบคุมไฟฟ้า ไฟแสดงสถานะ อัตราการใช้กระแสไฟฟ้า มีสภาวะปกติหรือไม่ และวัดกระแสการใช้งานไฟฟ้าของอุปกรณ์	แคลมป์มิเตอร์, ดิจิตอล, ตรวจสอบด้วยสายตา	✓	
					4. ตรวจสอบทำความสะอาดเครื่องสูบน้ำเครื่องเดิมอากาศ	ยกเครื่องขึ้นมาตรวจเช็ค ทำความสะอาด และฉีดน้ำบริเวณเครื่องจักร, คราบฝุ่น, ขยะที่ติดตามตัวเครื่อง และบริเวณบ่อเดิมอากาศ	อุปกรณ์นั่งร้าน, รอกสายขึงฉีดน้ำ, ผ้า, แปรงลวด, ถุงมือ	✓ ทำความสะอาด	

หมายเหตุ: FH-S-EQP-01 พบว่า เครื่องจักร ใบพัดสึก แต่ยังสามารถทำงานได้ปกติ

FH-S-EQP-02 พบว่า เครื่องจักรเครื่องจักรอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สามารถใช้งานได้ปกติ
ระบบทำงานปกติ



บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเมนต์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

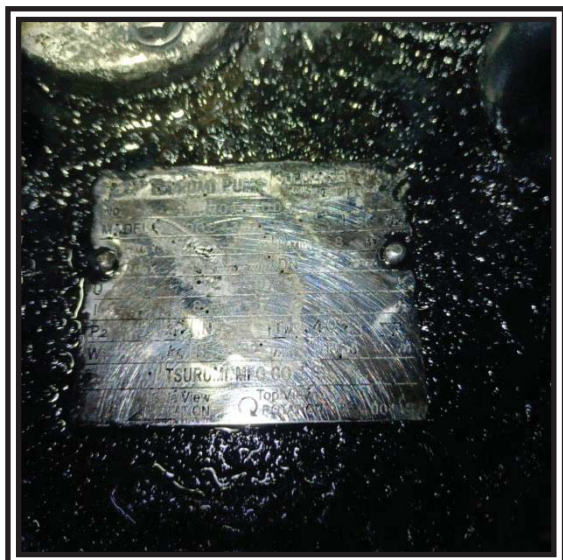
โทร.089-9227057 , 081-9866719 ,02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com



FH-S-EQP-01



ยกปั๊มขึ้นมาตรวจสอบ



ฉีดล้างทำความสะอาด



ฉีดล้างทำความสะอาด





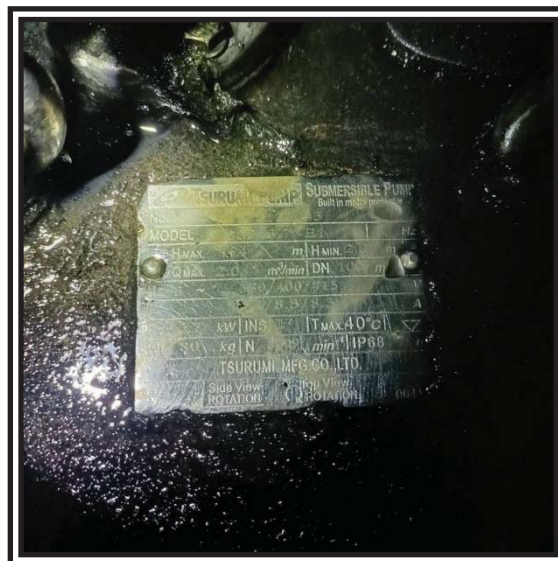
บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเม้นท์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

โทร.089-9227057 , 081-9866719 ,02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com



FH-S-EQP-02



ยกเครื่องขึ้นมาตรวจสอบ



เก็บขยะติดตามตัวเครื่องออก



ฉีดล้างทำความสะอาด



บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเมนต์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

โทร.089-9227057 , 081-9866719 ,02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com

NO.	TAG NO.	PLANT	LEVEL	SERVING	CHECK LIST	PROCESS	TOOL	CHECK	
								ปกติ	ไม่ปกติ
3	FH-S-EJA-01	WWTP	B1	EQ	1. ตรวจสอบสภาพภายนอกและอุปกรณ์ส่วนควบ	ตรวจสอบสภาพโซ่ ขาไค้เร็วและสเก้น; อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานได้ปกติหรือไม่	ตรวจสอบด้วยสายตา	✓	
					2. ตรวจสอบสภาพใบพัด	ตรวจสอบสภาพใบพัด; แดกหักหรือชำรุดหรือสึกกร่อนของใบพัดและสามารถใช้งานปกติหรือไม่	ตรวจสอบด้วยสายตา	✓	
					3. ตรวจสอบอัตราการใช้กระแสไฟฟ้า	ตรวจสอบอุปกรณ์ผู้ควบคุมไฟฟ้า ไฟแสดงสถานะ อัตราการใช้กระแสไฟฟ้า มีสภาวะปกติหรือไม่ และวัดกระแสการใช้งานไฟฟ้าของอุปกรณ์	แคลมป์มิเตอร์, ดิจิตอล, ตรวจสอบด้วยสายตา	✓	
					4. ตรวจสอบทำความสะอาดเครื่องสูบน้ำเครื่องเดิมอากาศ	ยกเครื่องขึ้นมาตรวจสอบ ทำความสะอาด และฉีดน้ำบริเวณเครื่องจักร, คราบฝุ่น, ขยะที่ติดตามตัวเครื่อง และบริเวณบ่อเดิมอากาศ	อุปกรณ์นั่งร้าน, รอกสายขึงฉีดน้ำ, ผ้า, แปรงลวด, ถุงมือ	✓ ทำความสะอาด	
4	FH-S-EJA-02	WWTP	B1	EQ	1. ตรวจสอบสภาพภายนอกและอุปกรณ์ส่วนควบ	ตรวจสอบสภาพโซ่ ขาไค้เร็วและสเก้น; อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานได้ปกติหรือไม่	ตรวจสอบด้วยสายตา	✓	
					2. ตรวจสอบสภาพใบพัด	ตรวจสอบสภาพใบพัด; แดกหักหรือชำรุดหรือสึกกร่อนของใบพัดและสามารถใช้งานปกติหรือไม่	ตรวจสอบด้วยสายตา	✓	
					3. ตรวจสอบอัตราการใช้กระแสไฟฟ้า	ตรวจสอบอุปกรณ์ผู้ควบคุมไฟฟ้า ไฟแสดงสถานะ อัตราการใช้กระแสไฟฟ้า มีสภาวะปกติหรือไม่ และวัดกระแสการใช้งานไฟฟ้าของอุปกรณ์	แคลมป์มิเตอร์, ดิจิตอล, ตรวจสอบด้วยสายตา	✓	
					4. ตรวจสอบทำความสะอาดเครื่องสูบน้ำเครื่องเดิมอากาศ	ยกเครื่องขึ้นมาตรวจสอบ ทำความสะอาด และฉีดน้ำบริเวณเครื่องจักร, คราบฝุ่น, ขยะที่ติดตามตัวเครื่อง และบริเวณบ่อเดิมอากาศ	อุปกรณ์นั่งร้าน, รอกสายขึงฉีดน้ำ, ผ้า, แปรงลวด, ถุงมือ	✓ ทำความสะอาด	

หมายเหตุ: FH-S-EJA-01 พบว่า เครื่องจักรเครื่องจักรอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สามารถใช้งานได้ปกติ
ระบบทำงานปกติ

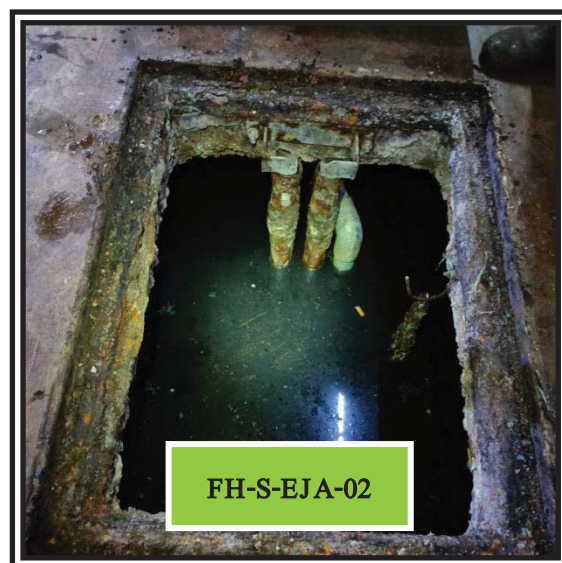
FH-S-EJA-02 พบว่า เครื่องจักรเครื่องจักรอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สามารถใช้งานได้ปกติ
ระบบทำงานปกติ



บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเม้นท์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

โทร.089-9227057 , 081-9866719 ,02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com

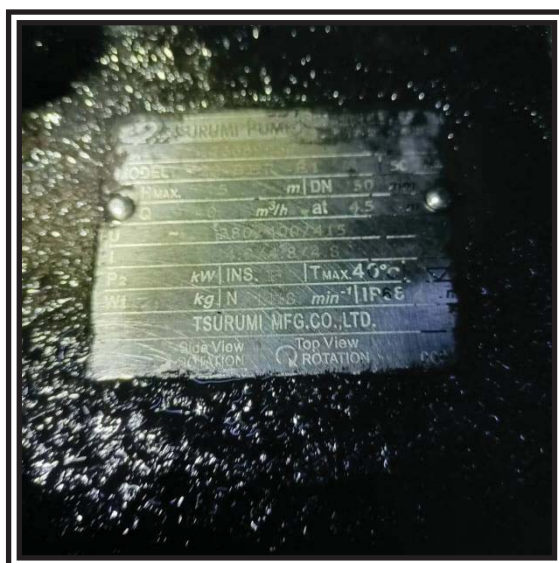




บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเม้นท์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

โทร.089-9227057 , 081-9866719 ,02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com





ตารางการตรวจสอบเครื่องสูบน้ำและเครื่องเติมอากาศโรงแรม Four Seasons Hotel ประจำปี 2568

แผนการปฏิบัติงานประจำปี 6 เดือนครั้ง 2 ครั้ง (ครั้งที่ 1) วันที่ 10-17 เดือน มิถุนายน ปี 2568

สรุปรายการตรวจสอบเครื่องสูบน้ำและเครื่องเติมอากาศโรงแรม Four Seasons Hotel									
ลำดับที่	รหัสเครื่องจักร	ขนาดเครื่อง	จำนวน	ตรวจสอบเช็คตารางการใช้กระแสไฟฟ้า	ตรวจสอบสภาพปั๊ม		ทำความสะอาด	ตรวจสอบสภาพภายนอกและอุปกรณ์ส่วนควบ	
		KW	B1, B2	(แบบปี)	ปกติ	ไม่ปกติ	ทำ	ปกติ	ไม่ปกติ
1	FH-S-EQP-01	3.7	✓	3.7	✓	□	✓	□	✓
หมายเหตุ: MODEL: 00B 43.7-E1 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ พบว่า ในพัดลม									
2	FH-S-EQP-02	3.7	✓	6.5	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 00B 43.7-E1 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
3	FH-S-EJA-01	2.2	✓	3.6	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 22 BER-E1 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
4	FH-S-EJA-02	2.2	✓	3.4	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 22 BER-E1 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
5	FH-S-EJA-03	2.2	✓	3.4	✓	□	✓		□
หมายเหตุ: MODEL: 22 BER-E1 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
6	FH-S-EJA-04	3.7	✓	6.0	✓	□	✓		□
หมายเหตุ: MODEL: 37 BER-E1 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									





ตารางการตรวจสอบเครื่องสูบน้ำและเครื่องเติมอากาศโรงแรม Four Seasons Hotel ประจำปี 2568

แผนการปฏิบัติงานประจำปี 6 เดือน/ครั้ง 2 ครั้ง/ปี (ครั้งที่ 1) วันที่ 10-17 เดือน สิงหาคม ปี 2568

สรุปผลการตรวจสอบเครื่องสูบน้ำและเครื่องเติมอากาศโรงแรม Four Seasons Hotel									
ลำดับที่	รหัสตัวเครื่องจักร	ขนาดเครื่อง	ชั้น	ตรวจสอบเช็คอัตราการใช้กระแสไฟฟ้า	ตรวจสอบสภาพใบพัด		ทำความสะอาด	ตรวจสอบสภาพภายนอกและอุปกรณ์ส่วนควบ	
		KW.	B1, B2	(แอมป์)	ปกติ	ไม่ปกติ	ทำ	ปกติ	ไม่ปกติ
7	FH-S-EJA-05	3.7	✓	5.7	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 37 BER-E1 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
8	FH-S-EJA-06	3.7	✓	5.4	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 37 BER-E1 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
9	FH-S-EJA-07	3.7	✓	5.6	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 37 BER-E1 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
10	FH-S-EJA-08	3.7	✓	5.6	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 37 BER-E1 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
11	FH-S-EJA-09	3.7	✓	5.2	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 37 BER-E1 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
12	FH-S-EJA-10	2.2	✓	4.1	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 22-BER-E1 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									





ตารางการตรวจสอบเครื่องสูบน้ำและเครื่องเติมอากาศโรงแรม Four Seasons Hotel ประจำปี 2568

แผนการปฏิบัติงานประจำ 6 เดือนครั้ง 2 ครั้ง/ปี (ครั้งที่ 1) วันที่ 10-17 เดือน มิถุนายน ปี 2568

สรุป รายการตรวจสอบเครื่องสูบน้ำและเครื่องเติมอากาศโรงแรม Four Seasons Hotel									
ลำดับที่	รหัสเครื่องจักร	ขนาดเครื่อง	ชั้น	ตรวจสอบอัตราการใช้กระแสไฟฟ้า	ตรวจสอบสภาพใบพัด		ทำความสะอาด	ตรวจสอบสภาพภายนอกและอุปกรณ์ส่วนควบ	
		KW.	B1, B2	(ต่อมปี)	ปกติ	ไม่ปกติ	ทำ	ปกติ	ไม่ปกติ
13	FH-S-RSP-01	5.5	✓	10.1	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 100 B 45.5-56 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
14	FH-S-RSP-02	5.5	✓	10.4	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 100 B 45.5-58 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
15	FH-S-EFP-01	7.5	✓	13.5	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 100 B 47.5-56 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
16	FH-S-EFP-02	7.5	✓	13.7	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 100 B 47.5-56 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
17	FH-S-EFP-03	7.5	✓	13.4	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 100 B 47.5-56 , เครื่องสามารถใช้งานได้ปกติ									
18	FH-S-EFP-04	1.5	✓	-	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80 B 21.5-52 , ปิดเครื่องไว้									





ตารางการตรวจสอบเครื่องสูบน้ำและเครื่องเติมอากาศโรงแรม Four Seasons Hotel ประจำปี 2568

แผนการปฏิบัติงานประจำ 6 เดือน/ครั้ง 2 ครั้ง/ปี (ครั้งที่ 1) วันที่ 10-17 เดือน มิถุนายน ปี 2568

สรุปรายการตรวจเช็คเครื่องสูบน้ำและเครื่องเติมอากาศโรงแรม Four Seasons Hotel									
ลำดับที่	รหัสเครื่องจักร	ขนาดเครื่อง	ชั้น	ตรวจเช็คอัตราการใช้กระแสไฟฟ้า	ตรวจสอบสภาพปั๊ม		ทำความสะอาด	ตรวจสอบสภาพภายนอกและอุปกรณ์ส่วนควบ	
		KW.	B1, B2	(แอมป์)	ปกติ	ไม่ปกติ	ทำ	ปกติ	ไม่ปกติ
19	FH-S-EFP-05	1.5 ✓		-	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 80B 21.5 , 16 เครื่อง									
20	FH-S-IRP-01	5.5 ✓		-	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: - , 16 เครื่อง									
21	FH-S-IRP-02	5.5 ✓		-	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: - , 16 เครื่อง 16 เครื่อง									
22	FH-S-EJA-11	2.2 ✓		6.3	✓	□	✓	✓	□
หมายเหตุ: MODEL: 37-BER-E1 , เครื่องใช้ 674 1/2 ลิ									
23	FH-S-SLP-01	3.7 ✓		7.7	✓	□	✓		□
หมายเหตุ: MODEL: - , เครื่องใช้ 674 1/2 ลิ									
24	FH-S-SLP-02	7.5 ✓		14.5	✓	□	✓		□
หมายเหตุ: MODEL: 100B 47.5-56 , 16 เครื่อง									



รายงาน

โครงการเดินท่อสูบน้ำ (FHS-EQP 01,02) ,(EJA-1,EJA-6)

โรงแรม FOUR SEASON HOTEL เจริญกรุง

วันที่ดำเนินงาน 20 -23 เมษายน 2568

จัดทำโดย



บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเมนต์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเมนต์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

โทร.089-9227057 , 081-9866719 ,02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com



บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเมนต์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

โทร.089-9227057 , 081-9866719 , 02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com

รายงานดำเนินงาน โครงการเดินท่อสูบน้ำ (FHS-EQP 01,02) ,(EJA-1,EJA-6)

โรงแรม FOUR SEASON HOTEL เจริญกรุง

วันที่ดำเนินงาน 20 -23 เมษายน 2568

รายละเอียดการทำงาน พร้อมภาพประกอบในการทำงาน

วันที่ดำเนินงาน 20-23 เมษายน 2568

รายละเอียดการทำงาน พร้อมภาพประกอบในการทำงาน

บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเมนต์ จำกัด ได้รับความไว้วางใจให้ดำเนินการโครงการเดินท่อสูบน้ำ (FHS EQP 01 , 02), (EJA-1 - EJA-6) เข้าปฏิบัติงานโดยเจ้าหน้าที่มีใบอนุญาตงานอับอากาศตามกฎหมาย

ขั้นตอนการทำงาน

1. ทำการติดตั้งปั๊มสูบน้ำเพื่อสูบน้ำออกจากบ่อ เพื่อลงปฏิบัติงาน
2. เจ้าหน้าที่ติดตั้งพัดลมระบายอากาศภายในบ่อเพื่อให้อากาศถ่ายเทตลอดระยะเวลาการทำงานภายในบ่อ
3. เจ้าหน้าที่ได้ทำการตรวจค่าบรรยากาศที่เป็นอันตราย O₂, H₂S, Co, LEL โดยได้ค่าที่อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานสามารถลงบ่ออับอากาศเพื่อปฏิบัติงานได้อย่างปลอดภัย ดังต่อไปนี้



ปฏิบัติงาน โดยเจ้าหน้าที่ที่มีใบอนุญาตงาน
อับอากาศตามกฎหมาย



บริษัท เอ เอ็น เอ็ม ไวรอนเมนต์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

โทร.089-9227057 , 081-9866719 ,02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com

- คอรั้ง ได้ทำการคอรั้งเพิ่มจำนวน 1 รู ดังภาพ





บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเมนต์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

โทร.089-9227057 , 081-9866719 ,02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com



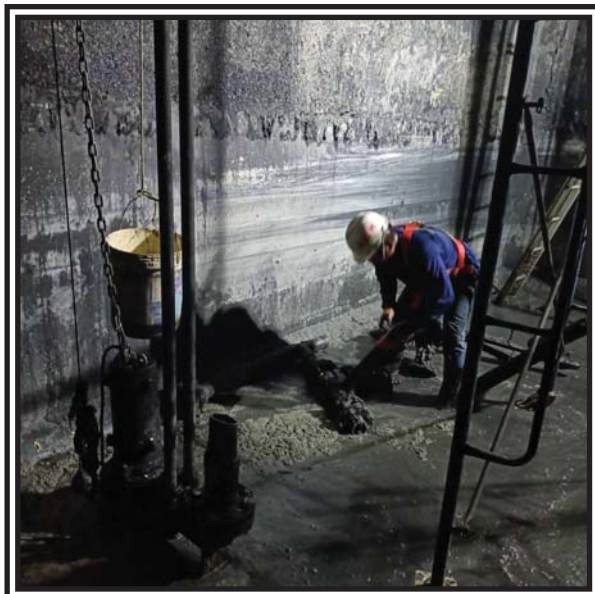


บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเมนต์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

โทร.089-9227057 , 081-9866719 ,02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com

- การเดินท่อสูบน้ำ (FHS-EQP 01,02) ภายในบ่อ โดยใช้อุปกรณ์ชุดเก่าที่ชำรุดออก พร้อมติดตั้งชุดใหม่แทน ดังภาพ

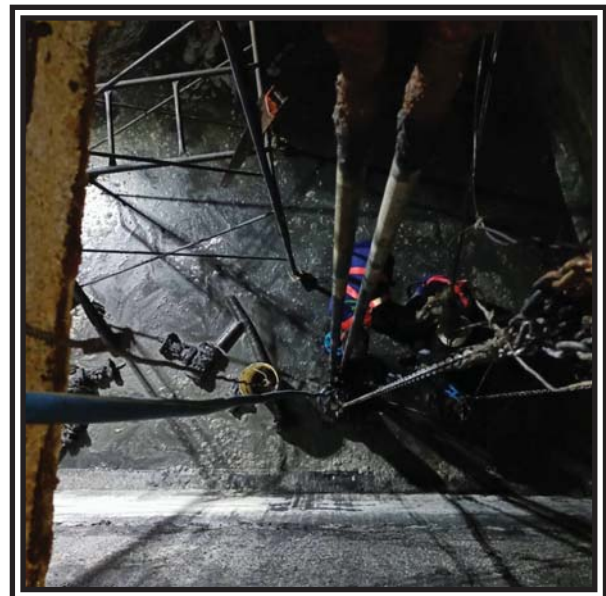




บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเมนต์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

โทร.089-9227057 , 081-9866719 ,02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com





บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเมนต์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

โทร.089-9227057 , 081-9866719 ,02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com





บริษัท เอ เอ็น เอ็ม ไวรอนเมนต์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

โทร.089-9227057 , 081-9866719 ,02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com





บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเมนต์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

โทร.089-9227057 , 081-9866719 ,02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com

- ติดตั้งท่อลม (EJA-1 - EJA-6) ได้ทำการรื้ออุปกรณ์ชุดเก่า พร้อมติดตั้งอุปกรณ์ชุดใหม่ ดังภาพ





บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเมนต์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

โทร.089-9227057 , 081-9866719 ,02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com





บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเมนต์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

โทร.089-9227057 , 081-9866719 ,02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com





บริษัท เอ เอ็น เอ็ม ไวรอนเมนต์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

โทร.089-9227057 , 081-9866719 ,02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com

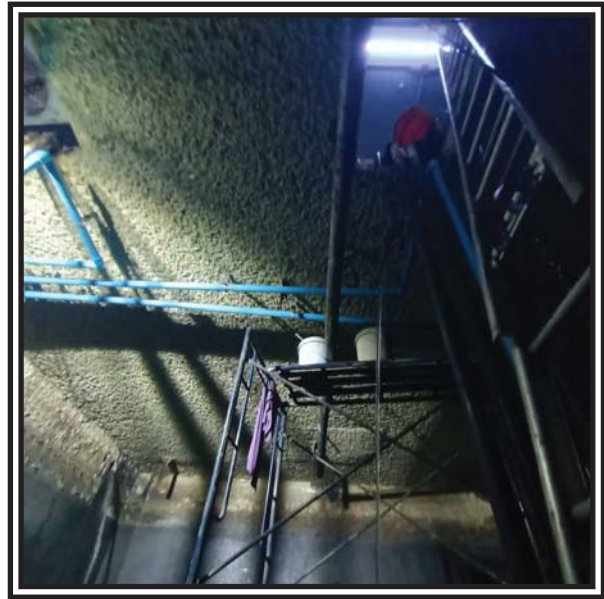




บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเมนต์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

โทร.089-9227057 , 081-9866719 ,02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com





บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเมนต์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

โทร.089-9227057 , 081-9866719 ,02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com





บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเมนต์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

โทร.089-9227057 , 081-9866719 ,02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com



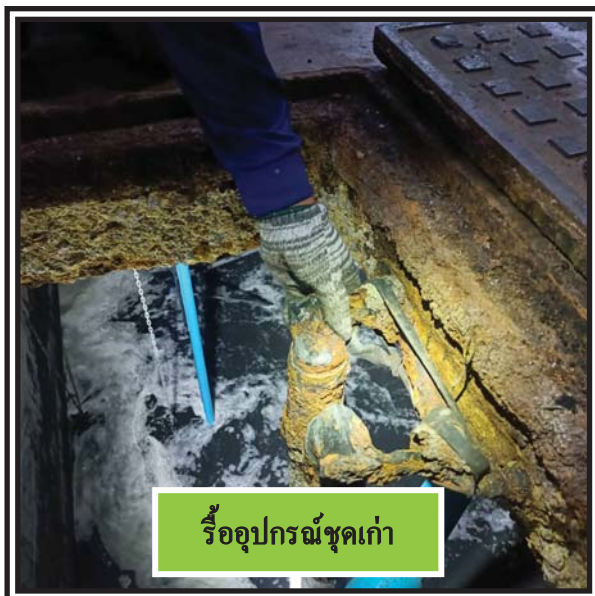


บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเมนต์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

โทร.089-9227057 , 081-9866719 ,02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com

- เปลี่ยนไคด์ซ์พอร์ท (BJA-3) ได้ทำการรื้ออุปกรณ์ชุดเก่าออก เพื่อติดตั้งชุดใหม่ ดังภาพ





บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเมนต์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

โทร.089-9227057 , 081-9866719 ,02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com





บริษัท เอ เอ็น เอ็ม เอ็นไวรอนเมนต์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

323/141 ซอยประชาอุทิศ 69 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10140

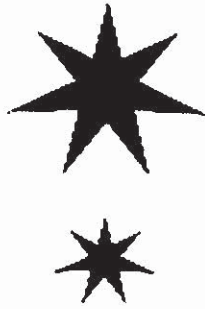
โทร.089-9227057 , 081-9866719 ,02-409271 E-mail : somparn.anm.environment@gmail.com



ติดตั้งอุปกรณ์ชุดใหม่เรียบร้อยแล้ว

วัน เดือน ปี	ปริมาณการใช้ไฟฟ้า ของระบบ บำบัดน้ำเสีย (หน่วย)	ปริมาณน้ำ ใช้ในทุก กิจกรรม ของ แหล่งกำเนิด มลพิษ(ลบ. ม.)	ปริมาณน้ำ เสียที่เข้า ระบบบำบัด น้ำเสีย(ลบ. ม.)	การระบาย น้ำทั้งจาก ระบบบำบัด น้ำเสีย/ (ระบาย/ไม่ ระบาย)	ปริมาณ สารเคมีหรือ สารสกัด ชีวภาพที่ใช้ (ชื่อ/ ปริมาณ) (ลิตรหรือ กิโลกรัม)	การทำงานของระบบบำบัดน้ำเสีย										ปริมาณ ตะกอน ส่วนเกินที่ เกิดขึ้นจาก ระบบบำบัด น้ำเสียที่ นำไปกำจัด (ลบ.ม.)	ปัญหา อุปสรรค และ แนว ทางแก้ไข	ลายมือชื่อผู้บันทึก		
						ระบบบำบัดน้ำ เสีย	เครื่องสูบน้ำ เสีย		เครื่องเติม อากาศน้ำเสีย	เครื่องกวน/ ผสมน้ำเสีย		เครื่องสูบลำตะกอน		อื่น ๆ(ระบุ)						
							ปกติ	ผิดปกติ		ปกติ	ผิดปกติ	ปกติ	ผิดปกติ	ปกติ	ผิดปกติ				ปกติ	ผิดปกติ
6/1/2025	13.4	253	164	ระบาย			✓		✓		✓		✓		✓					
6/2/2025	13.4	244	153	ระบาย			✓		✓		✓		✓		✓					
6/3/2025	13.4	257	189	ระบาย			✓		✓		✓		✓		✓					
6/4/2025	13.4	285	167	ระบาย			✓		✓		✓		✓		✓					
6/5/2025	13.4	232	134	ระบาย			✓		✓		✓		✓		✓					
6/6/2025	13.4	229	158	ระบาย			✓		✓		✓		✓		✓					
6/7/2025	13.4	272	192	ระบาย			✓		✓		✓		✓		✓					
6/8/2025	13.4	268	158	ระบาย			✓		✓		✓		✓		✓					
6/9/2025	13.4	251	164	ระบาย			✓		✓		✓		✓		✓					
6/10/2025	13.4	272	182	ระบาย			✓		✓		✓		✓		✓					
6/11/2025	13.4	230	153	ระบาย			✓		✓		✓		✓		✓					
6/12/2025	13.4	254	148	ระบาย			✓		✓		✓		✓		✓					
6/13/2025	13.4	273	219	ระบาย			✓		✓		✓		✓		✓					
6/14/2025	13.4	210	124	ระบาย			✓		✓		✓		✓		✓					
6/15/2025	13.4	220	144	ระบาย			✓		✓		✓		✓		✓					
6/16/2025	13.4	246	175	ระบาย			✓		✓		✓		✓		✓					
6/17/2025	13.4	174	64	ระบาย			✓		✓		✓		✓		✓					
6/18/2025	13.4	306	210	ระบาย			✓		✓		✓		✓		✓					
6/19/2025	13.4	231	142	ระบาย			✓		✓		✓		✓		✓					
6/20/2025	13.4	245	164	ระบาย			✓		✓		✓		✓		✓					
6/21/2025	13.4	253	158	ระบาย			✓		✓		✓		✓		✓					
6/22/2025	13.4	265	166	ระบาย			✓		✓		✓		✓		✓					
6/23/2025	13.4	251	172	ระบาย			✓		✓		✓		✓		✓					
6/24/2025	13.4	157	86	ระบาย			✓		✓		✓		✓		✓					
6/25/2025	13.4	282	154	ระบาย			✓		✓		✓		✓		✓					
6/26/2025	13.4	317	240	ระบาย			✓		✓		✓		✓		✓					
6/27/2025	13.4	240	174	ระบาย			✓		✓		✓		✓		✓					
6/28/2025	13.4	236	142	ระบาย			✓		✓		✓		✓		✓					
6/29/2025	13.4	255	190	ระบาย			✓		✓		✓		✓		✓					
6/30/2025	13.4	289		ระบาย			✓		✓		✓		✓		✓					

หมายเหตุ ๑. ให้กรอกสถิติและข้อมูลเฉพาะในกรณีที่มีสถิติและข้อมูลนั้น ๆ ในแต่ละวัน
๒. ในกรณีระบบบำบัดน้ำเสียที่มีการติดตั้งเครื่องตรวจวัดคุณภาพน้ำทั้งแบบอัตโนมัติ ให้แนบผลการตรวจวัดคุณภาพน้ำทั้งหมดทุกวันแยกตามพารามิเตอร์ที่ตรวจวัด
และทำการสรุปผลเป็นสถิติและข้อมูลรายเดือน



Capella Bangkok

Wastewater Treatment Plant Log Sheet

WASTE WATER TREATMENT PLAN DAILY LOG SHEET

Location : LG floor Stair SA18 near Cooling tower

FEEDER No. C-ENMCC-LG-02,C-ENMCC-LG-04

:Morning shift record

DATE					1 Jun 25	2 Jun 25	3 Jun 25	4 Jun 25	5 Jun 25	6 Jun 25	7 Jun 25	8 Jun 25
TIME					9AM	9AM	9AM	9AM	9AM	9AM	9AM	9AM
Solid Separator Tank	From All Area to EQ Tank	180 m3 BOD 250mg/liter	Tank Condition	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			Cover closed	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kitchen Grease Trap Tank	Water from Kitchen to EQ	90 m3 BOD 1200mg/liter	Tank Condition	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			Cover closed	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Equalization Tank (EQ)	Fill Air to EQ Tank	Ejector Jet Air Pump	Selector in Auto	C-EJA-01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			Selector in Auto	C-EJA-02	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Pump Water to CAT Tank	Submersible Pump	Selector in Auto	C-EQP-01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			Selector in Auto	C-EQP-02	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Continuous Aeration Tank (CAT)	Fill Air to CAT Tank / Water over flow to SAT	Ejector Jet Air Pump	Selector in Auto	C-EJA-03	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			Selector in Auto	C-EJA-04	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			Selector in Auto	C-EJA-05	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			Selector in Auto	C-EJA-06	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sequence Aeration Tank (SAT)	Fill Air to SAT Tank / Water over flow to Effluent Tank	Ejector Jet Air Pump	Selector in Auto	C-EJA-07	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			Selector in Auto	C-EJA-08	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			Selector in Auto	C-EJA-09	✓	OPR	OPR	OPR	OFF	OFF	OPR	OPR
			Selector in Auto	C-EJA-10	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Decanter Mechanism	Return Sludge to CAT Tank	Selector in Auto	C-RSP-01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			Selector in Auto	C-RSP-02	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			Selector in Auto	C-SLP-01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			Selector in Auto	C-DT-01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Effluent Tank	To Site Drainage / 153 m3 BOD 20mg/l SS 30mg/l	Submersible Pump	Selector in Auto	C-EFP-01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
			Selector in Auto	C-EFP-02	✓	OPR	OPR	OPR	OFF	OFF	OPR	OFF
			Selector in Auto	C-EFP-03	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			Selector in Auto	C-EFP-04	✓	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use
	To Duplex Softener		Selector in Auto	C-EFP-05	✓	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use
Sludge Holding Tank	Fill Air to Sludge Holding Tank	Ejector Jet Air Pump	Selector in Auto	C-EJA-11	✓	OPR	OPR	OPR	OFF	OFF	OPR	OPR
	Sludge to Disposal Truck	Submersible Pump	Selector in Auto	C-SLP-02	✓	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use
Recycled Water Tank	To Irrigation system / 117 m3 BOD 10mg/l SS 10mg/l	Submersible Pump	Selector in Auto	C-IRP-01	✓	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use
			Selector in Auto	C-IRP-02	✓	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use
Softener Duplex	To Recycled Water Tank	Duplex Multi Media Filter	Body	✓	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use
		Duplex Multi Media Filter	Body	✓	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use
		Control cabinet	Selector switch in Auto	✓	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use
Electrical Kwh.					1234							
Checked by : Technician & Supervisor					Technician :							
					Supervisor :							

: Check condition of all tank and cover

✓ : Check condition of control cabinet / Power 3 phase / Selector in Auto mode

WASTE WATER TREATMENT PLAN DAILY LOG SHEET

Location : LG floor Stair SA18 near Cooling tower

FEEDER No. C-ENMCC-LG-02,C-ENMCC-LG-04

:Morning shift record

CAPELLA		DATE				9 Jun 25	10 Jun 25	11 Jun 25	12 Jun 25	13 Jun 25	14 Jun 25	15 Jun 25	16 Jun 25
BANGKOK		TIME				9AM	9AM	9AM	9AM	9AM	9AM	9AM	9AM
Solid Separator Tank	From All Area to EQ Tank	180 m3 BOD 250mg/liter	Tank Condition Cover closed		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kitchen Grease Trap Tank	Water from Kitchen to EQ	90 m3 BOD 1200mg/liter	Tank Condition Cover closed		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Equalization Tank (EQ)	Fill Air to EQ Tank	Ejector Jet Air Pump	Selector in Auto	C-EJA-01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			Selector in Auto	C-EJA-02	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Pump Water to CAT Tank	Submersible Pump	Selector in Auto	C-EQP-01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			Selector in Auto	C-EQP-02	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Continuous Aeration Tank (CAT)	Fill Air to CAT Tank / Water over flow to SAT	Ejector Jet Air Pump	Selector in Auto	C-EJA-03	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			Selector in Auto	C-EJA-04	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			Selector in Auto	C-EJA-05	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			Selector in Auto	C-EJA-06	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sequence Aeration Tank (SAT)	Fill Air to SAT Tank / Water over flow to Effluent Tank	Ejector Jet Air Pump	Selector in Auto	C-EJA-07	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			Selector in Auto	C-EJA-08	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			Selector in Auto	C-EJA-09	✓	OFF	OFF	off	off	off	OFF	OFF	OFF
			Selector in Auto	C-EJA-10	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Decanter Mechanism	Return Sludge to CAT Tank	Selector in Auto	C-RSP-01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			Selector in Auto	C-RSP-02	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Excess Sludge to Sludge Holding Tank	Selector in Auto	C-SLP-01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Selector in Auto	C-DT-01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Effluent Tank	To Site Drainage / 153 m3 BOD 20mg/l SS 30mg/l	Submersible Pump	Selector in Auto	C-EFP-01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			Selector in Auto	C-EFP-02	✓	OFF	OFF	off	off	off	OFF	OFF	OFF
			Selector in Auto	C-EFP-03	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	To Duplex Softener	Selector in Auto	C-EFP-04	✓	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use
		Selector in Auto	C-EFP-05	✓	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use
Sludge Holding Tank	Fill Air to Sludge Holding Tank	Ejector Jet Air Pump	Selector in Auto	C-EJA-11	✓	OFF	OFF	off	off	off	OFF	OFF	OFF
	Sludge to Disposal Truck	Submersible Pump	Selector in Auto	C-SLP-02	✓	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use
Recycled Water Tank	To Irrigation system / 117 m3 BOD 10mg/l SS 10mg/l	Submersible Pump	Selector in Auto	C-IRP-01	✓	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use
			Selector in Auto	C-IRP-02	✓	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use
Softener Duplex	To Recycled Water Tank	Duplex Multi Media Filter	Body	✓	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use
		Duplex Multi Media Filter	Body	✓	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use
		Control cabinet	Selector switch in Auto	✓	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use
Electrical Kwh.					1234	1223792	1223976	122			1225209	1225538	

Checked by : Technician & Supervisor

Technician :

Supervisor :

: Check condition of all tank and cover

✓ : Check condition of control cabinet / Power 3 phase / Selector in Auto mode

WASTE WATER TREATMENT PLAN DAILY LOG SHEET

Location : LG floor Stair SA18 near Cooling tower

FEEDER No. C-ENMCC-LG-02,C-ENMCC-LG-04

:Morning shift record

CAPELLA BANGKOK					DATE		17 Jun 25	18 Jun 25	19 Jun 25	20 Jun 25	21 Jun 25	22 Jun 25	23 Jun 25	24 Jun 25
TIME					9AM	9AM	9AM	9AM	9AM	9AM	9AM	9AM	9AM	
Solid Separator Tank	From All Area to EQ Tank	180 m3 BOD 250mg/liter	Tank Condition		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
			Cover closed		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Kitchen Grease Trap Tank	Water from Kitchen to EQ	90 m3 BOD 1200mg/liter	Tank Condition		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
			Cover closed		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Equalization Tank (EQ)	Fill Air to EQ Tank	Ejector Jet Air Pump	Selector in Auto	C-EJA-01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
			Selector in Auto	C-EJA-02	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
	Pump Water to CAT Tank	Submersible Pump	Selector in Auto	C-EQP-01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
			Selector in Auto	C-EQP-02	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Continuous Aeration Tank (CAT)	Fill Air to CAT Tank / Water over flow to SAT	Ejector Jet Air Pump	Selector in Auto	C-EJA-03	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
			Selector in Auto	C-EJA-04	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
			Selector in Auto	C-EJA-05	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
			Selector in Auto	C-EJA-06	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Sequence Aeration Tank (SAT)	Fill Air to SAT Tank / Water over flow to Effluent Tank	Ejector Jet Air Pump	Selector in Auto	C-EJA-07	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
			Selector in Auto	C-EJA-08	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
			Selector in Auto	C-EJA-09	✓	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
			Selector in Auto	C-EJA-10	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	Decanter Mechanism	Return Sludge to CAT Tank	Selector in Auto	C-RSP-01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
			Selector in Auto	C-RSP-02	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	Excess Sludge to Sludge Holding Tank	Selector in Auto	C-SLP-01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
		Decanter Mechanism	Selector in Auto	C-DT-01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Effluent Tank	To Site Drainage / 153 m3 BOD 20mg/l SS 30mg/l	Submersible Pump	Selector in Auto	C-EFP-01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
			Selector in Auto	C-EFP-02	✓	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
			Selector in Auto	C-EFP-03	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	To Duplex Softener	Selector in Auto	C-EFP-04	✓	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	
		Selector in Auto	C-EFP-05	✓	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	
Sludge Holding Tank	Fill Air to Sludge Holding Tank	Ejector Jet Air Pump	Selector in Auto	C-EJA-11	✓	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
	Sludge to Disposal Truck	Submersible Pump	Selector in Auto	C-SLP-02	✓	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	
Recycled Water Tank	To Irigation system / 117 m3 BOD 10mg/l SS 10mg/l	Submersible Pump	Selector in Auto	C-IRP-01	✓	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	
			Selector in Auto	C-IRP-02	✓	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	
Softener Duplex	To Recycled Water Tank	Duplex Multi Media Filter	Body	✓	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	
		Duplex Multi Media Filter	Body	✓	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	
		Control cabinet	Selector switch in Auto	✓	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	
Electrical Kwh.					1234	1225861		1226492	1226823	1227134	1227499	1227878	1228201	
Checked by : Technician & Supervisor					Technician :									
					Supervisor :									

: Check condition of all tank and cover

✓ : Check condition of control cabinet / Power 3 phase / Selector in Auto mode

WASTE WATER TREATMENT PLAN DAILY LOG SHEET

Location : LG floor Stair SA18 near Cooling tower

FEEDER No. C-ENMCC-LG-02,C-ENMCC-LG-04

:Morning shift record

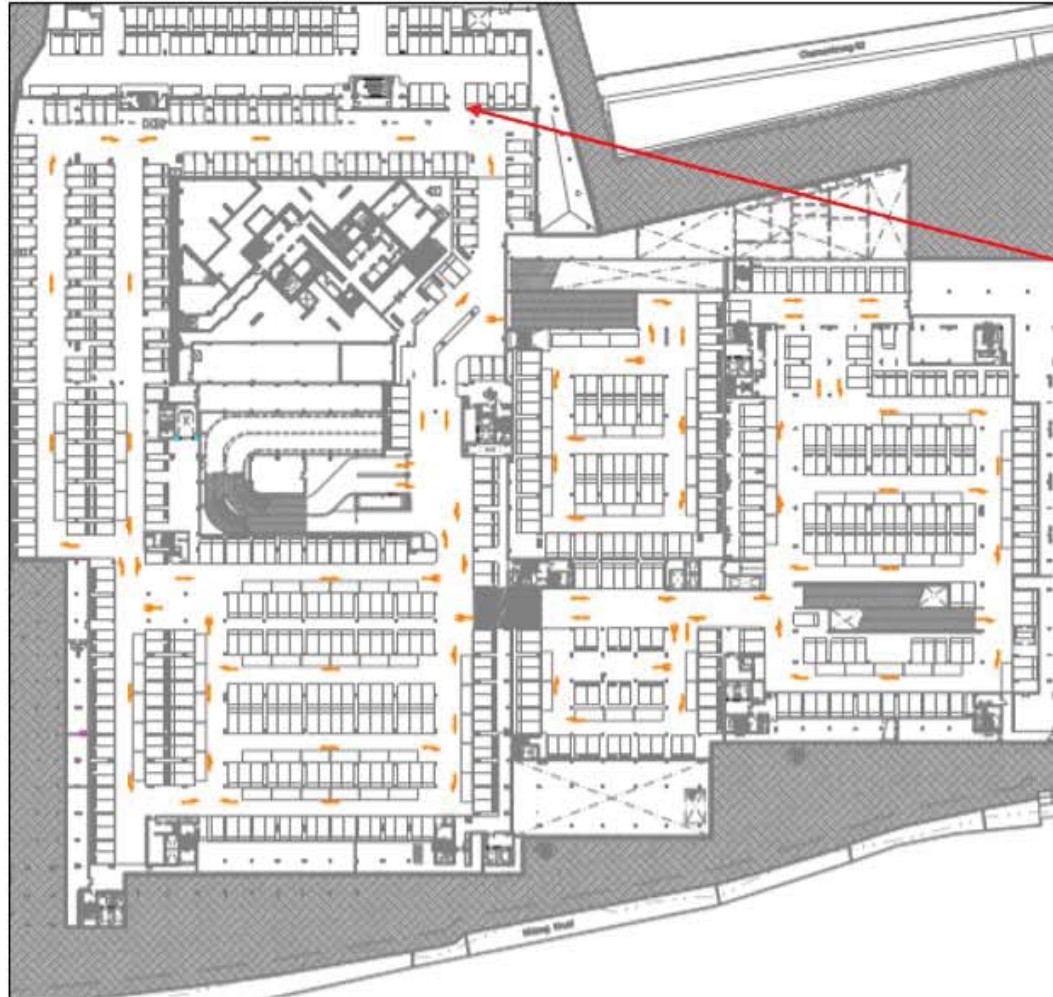
CAPELLA		DATE			25 Jun 25	26 Jun 25	27 Jun 25	28 Jun 25	29 Jun 25	30 Jun 25			
BANGKOK		TIME			9AM	9AM	9AM	9AM	9AM	9AM	9AM	9AM	
Solid Separator Tank	From All Area to EQ Tank	180 m3 BOD 250mg/liter	Tank Condition		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
			Cover closed		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Kitchen Grease Trap Tank	Water from Kitchen to EQ	90 m3 BOD 1200mg/liter	Tank Condition		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
			Cover closed		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Equalization Tank (EQ)	Fill Air to EQ Tank	Ejector Jet Air Pump	Selector in Auto	C-EJA-01	✓	✓	✓	X	X	X	X	X	
			Selector in Auto	C-EJA-02	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	Pump Water to CAT Tank	Submersible Pump	Selector in Auto	C-EQP-01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
			Selector in Auto	C-EQP-02	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Continuous Aeration Tank (CAT)	Fill Air to CAT Tank / Water over flow to SAT	Ejector Jet Air Pump	Selector in Auto	C-EJA-03	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
			Selector in Auto	C-EJA-04	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
			Selector in Auto	C-EJA-05	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
			Selector in Auto	C-EJA-06	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Sequence Aeration Tank (SAT)	Fill Air to SAT Tank / Water over flow to Effluent Tank	Ejector Jet Air Pump	Selector in Auto	C-EJA-07	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
			Selector in Auto	C-EJA-08	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
			Selector in Auto	C-EJA-09	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
			Selector in Auto	C-EJA-10	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	Decanter Mechanism	Return Sludge to CAT Tank	Selector in Auto	C-RSP-01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
			Selector in Auto	C-RSP-02	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
		Excess Sludge to Sludge Holding Tank	Selector in Auto	C-SLP-01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			Decanter Mechanism		Selector in Auto	C-DT-01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Effluent Tank	To Site Drainage / 153 m3 BOD 20mg/l SS 30mg/l	Submersible Pump	Selector in Auto	C-EFP-01	✓	X	X	X	X	X	X	X	
			Selector in Auto	C-EFP-02	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
			Selector in Auto	C-EFP-03	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	To Duplex Softener	Selector in Auto	C-EFP-04	✓	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	
		Selector in Auto	C-EFP-05	✓	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	
Sludge Holding Tank	Fill Air to Sludge Holding Tank	Ejector Jet Air Pump	Selector in Auto	C-EJA-11	✓	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
	Sludge to Disposal Truck	Submersible Pump	Selector in Auto	C-SLP-02	✓	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	
Recycled Water Tank	To Irrigation system / 117 m3 BOD 10mg/l SS 10mg/l	Submersible Pump	Selector in Auto	C-IRP-01	✓	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	
			Selector in Auto	C-IRP-02	✓	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	
Softener Duplex	To Recycled Water Tank	Duplex Multi Media Filter	Body	✓	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	
		Duplex Multi Media Filter	Body	✓	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	
		Control cabinet	Selector switch in Auto	✓	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	Not use	
Electrical Kwh.					1234	1234	1234	1234	1234	1234	1234		
Checked by : Technician & Supervisor					Technician :								
					Supervisor :								

: Check condition of all tank and cover

✓ : Check condition of control cabinet / Power 3 phase / Selector in Auto mode

7.3 การออกแบบถนนให้เชื่อมต่อกันภายในพื้นที่โครงการ

โครงการเจ้าพระยาเอสเตท
การออกแบบถนนภายในให้มีการเชื่อมโยงกันเป็นโครงข่าย



ทางเชื่อมระหว่างลานจอดรถ Capella Hotel ชั้น B1 และ
Four Seasons Private Residences ชั้น B1

โครงการเจ้าพระยาเอสเตท

การออกแบบถนนภายในให้มีการเชื่อมโยงกันเป็นโครงข่าย



ทางเชื่อมระหว่างลานจอดรถ Four Seasons Hotel Capella Hotel ชั้น B2
และ Four Seasons Private Residences ชั้น B2

7.4 ตัวอย่างการสุบสิ่งปฏิกูลจากบ่อเก็บตะกอน

ภาพการทำงานสูบดูดจาระและสิ่งปฏิกูล

โรงแรมโฟว์ซีซั่น



จัดทำโดย

บริษัท คุ่มสุวรรณปรีชา จำกัด

295 ถนนประชาสงเคราะห์ แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400

Tel. 02-6428639, 085-5079292, 097-1413424 Fax. 02-6428639



ภาพการทำงานสูบน้ำจากระบบและสิ่งปฏิกูลโรงแรมฟิวด์ซีซั่น จุดที่ 1

ภาพการทำงาน



ภาพการทำงาน



ภาพการทำงานสูบน้ำจากระและสิ่งปฏิกูลโรงแรมฟิวด์ซีซั่น จุดที่ 2

ภาพการทำงาน



ภาพการทำงานสูบน้ำออกและสิ่งปฏิกูลโรงแรมฟิวด์ซีชั้น จุดที่ 3

ภาพการทำงาน



ภาพการทำงานสูบน้ำออกและสิ่งปฏิกูลโรงแรมโพธิ์ชัยชั้น จุดที่ 4

ภาพการทำงาน



ภาพการทำงานสูบน้ำจากระและสิ่งปฏิกูลโรงแรมฟิวด์ซีซั่น จุดที่ 5

ภาพการทำงาน



ภาพการทำงานสูบน้ำจากระและสิ่งปลูกสร้างโรงแรมโพรวี่ชั้น จุดที่ 6

ภาพการทำงาน



ภาพการทำงานสูบน้ำจากระและสิ่งปฏิกูลโรงแรมโพธิ์ชัยชั้น จุดที่ 7

ภาพการทำงาน



ภาพการทำงานสูบน้ำจากระและสิ่งปฏิกูลโรงแรมโพรวี่ชัน จุดที่ 8

ภาพการทำงาน



ภาพการทำงานสูบน้ำออกและสิ่งปฏิกูลโรงแรมโพธิ์ชัยชั้น จุดที่ 9

ภาพการทำงาน



ภาพการทำงานสูบน้ำออกและสิ่งปฏิกูลโรงแรมโพธิ์ชัยชั้น จุดที่ 10

ภาพการทำงาน



ภาพการทำงานสูบน้ำออกและสิ่งปฏิกูลโรงแรมไฟฟ้าชั้น จุดที่ 11

ภาพการทำงาน



ภาพการทำงานสูบน้ำออกและสิ่งปฏิกูลโรงแรมโพธิ์ชัยชั้น จุดที่ 12

ภาพการทำงาน



ภาพการทำงานสูบอุจจาระและสิ่งปฏิกูลพร้อมล้างทำความสะอาดบ่อ

โรงแรมโฟว์ซีซั่น



จัดทำโดย

บริษัท คุ่มสุวรรณปรีชา จำกัด

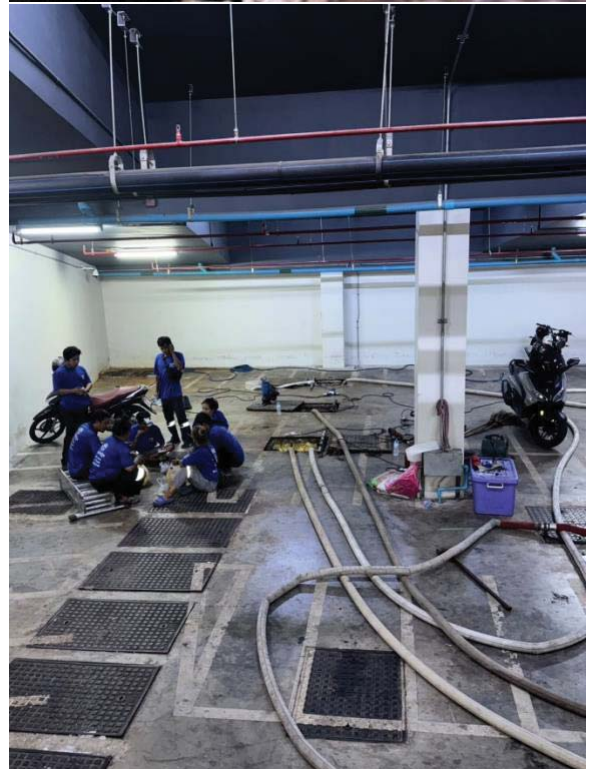
295 ถนนประชาสงเคราะห์ แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400

Tel. 02-6428639, 085-5079292, 097-1413424 Fax. 02-6428639

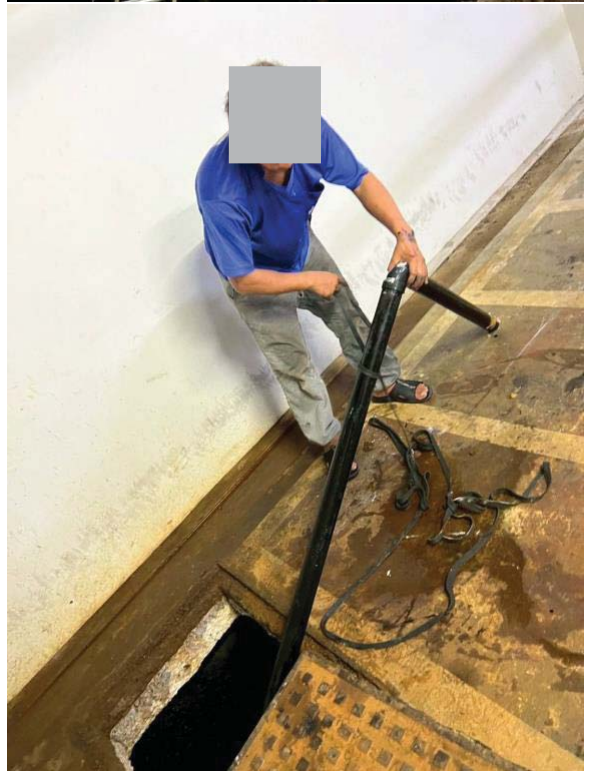
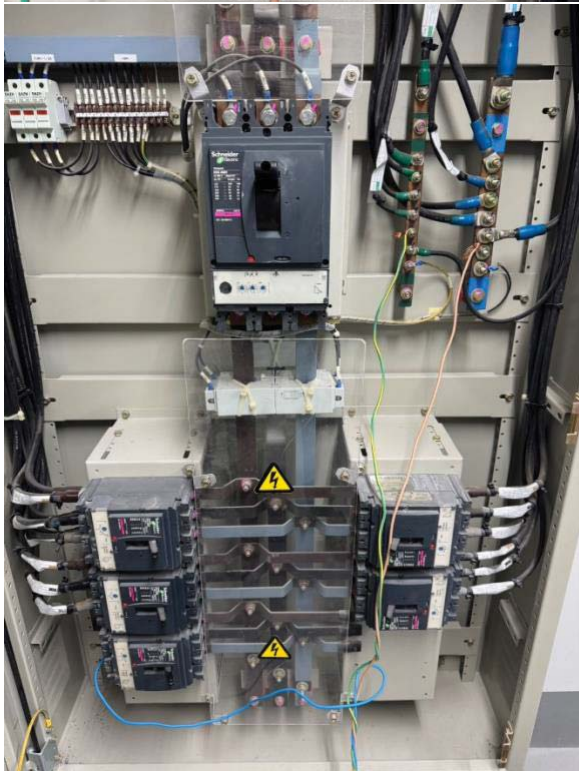
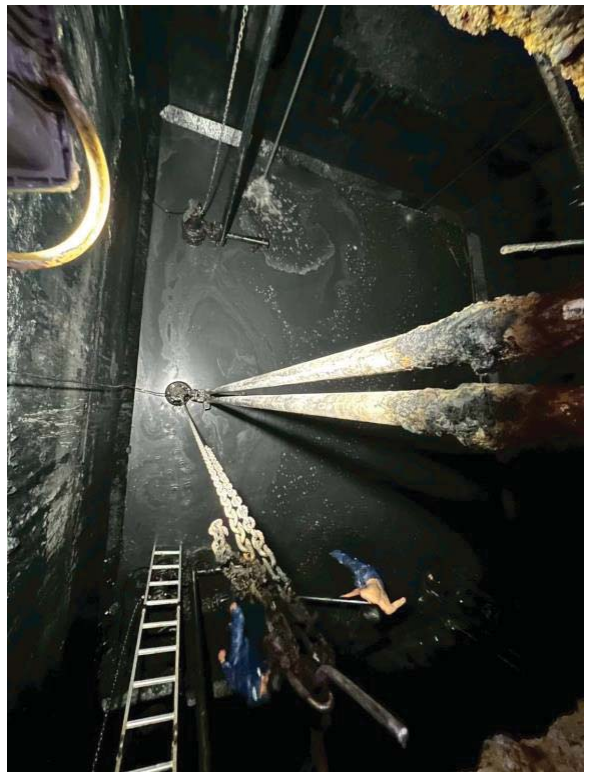
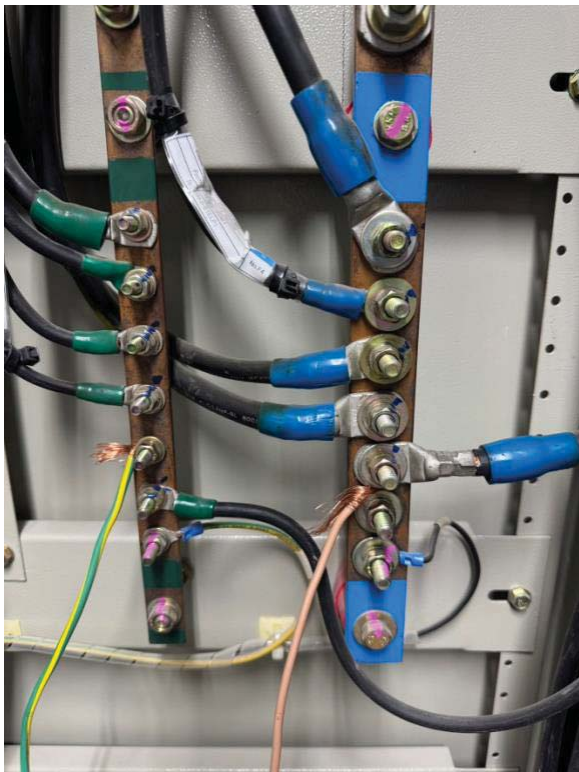


ภาพการทำงานสูบน้ำจากระและสิ่งปฏิกูลพร้อมล้างทำความสะอาดบ่อ บ่อ Equalization

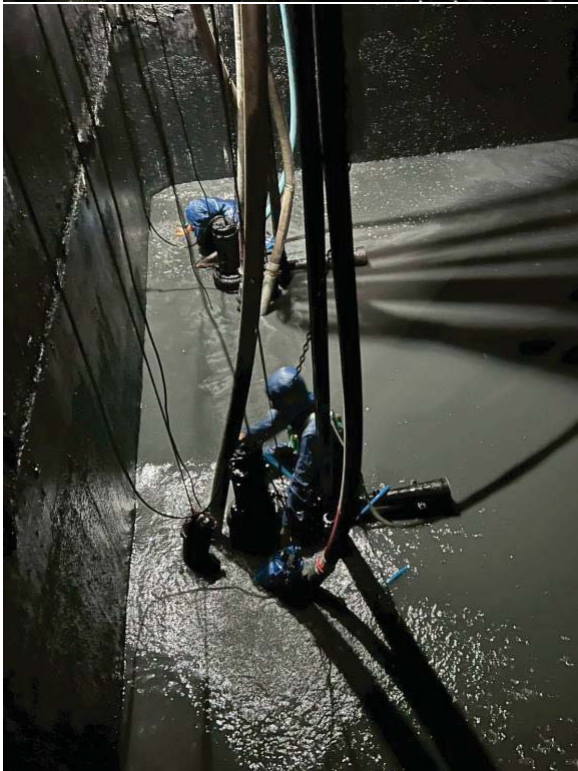
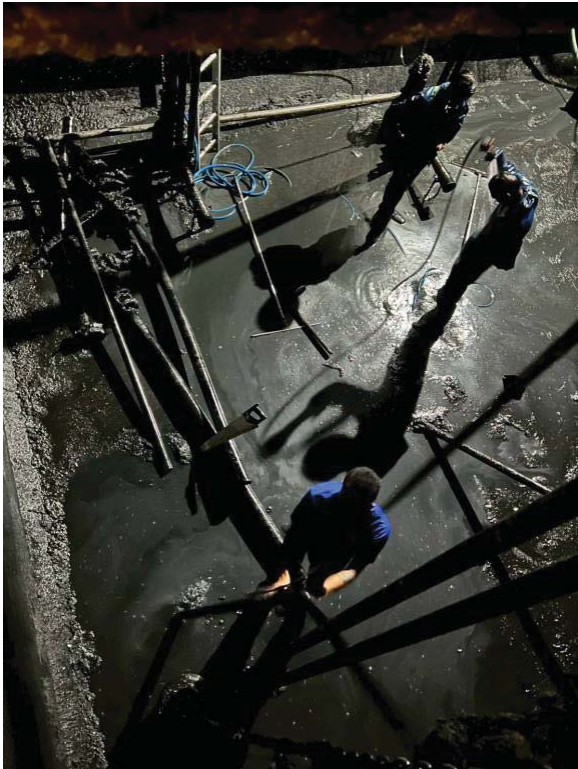
ภาพการทำงาน



ภาพการทำงาน



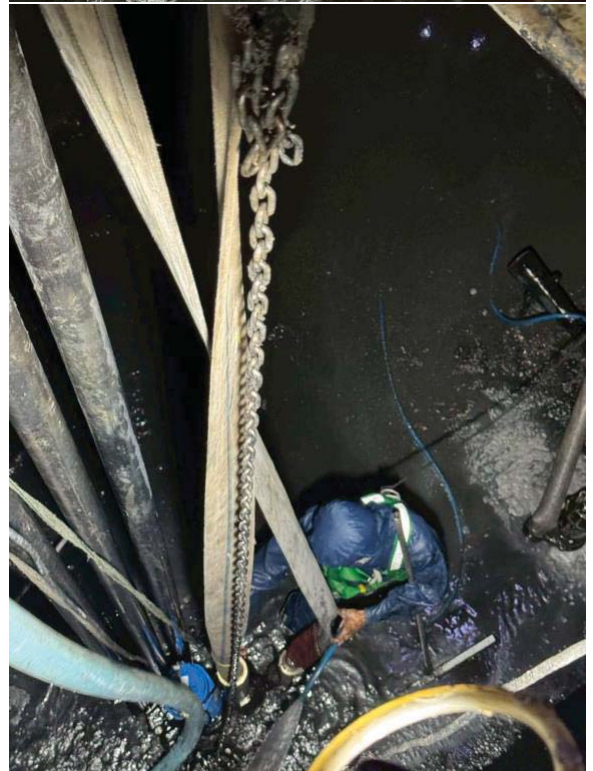
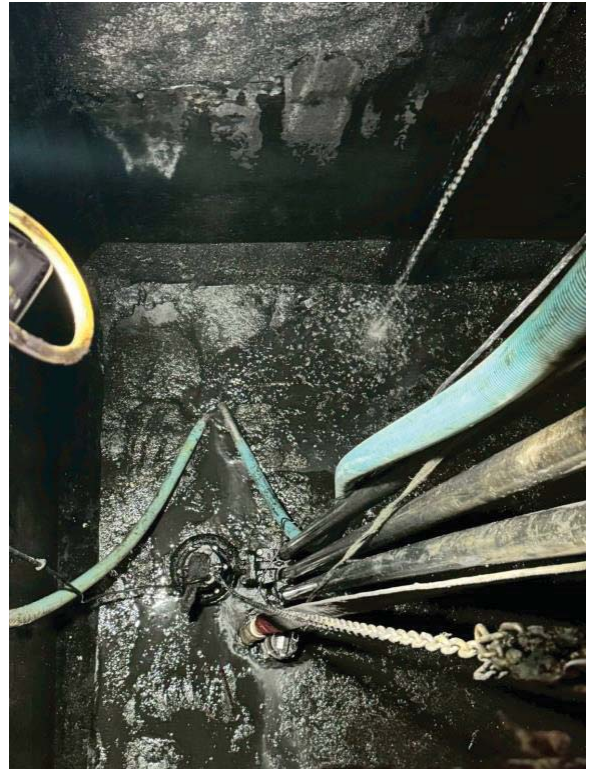
ภาพการทำงาน



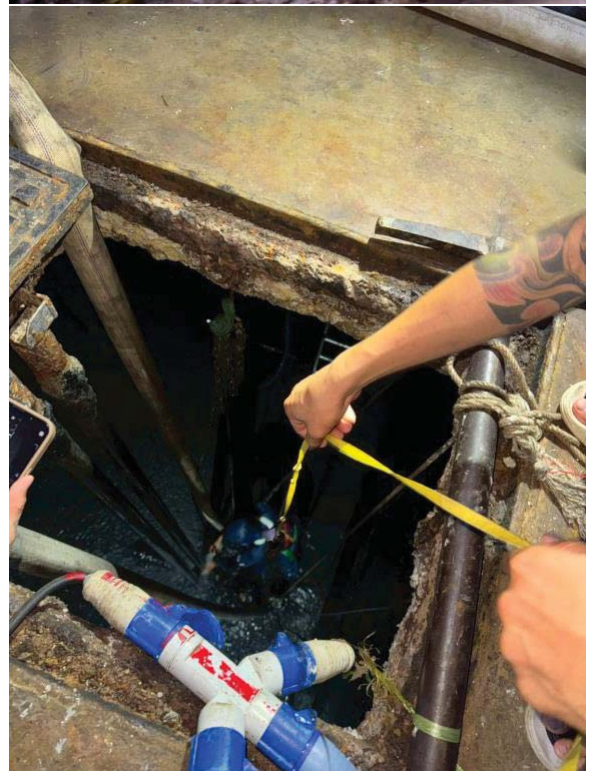
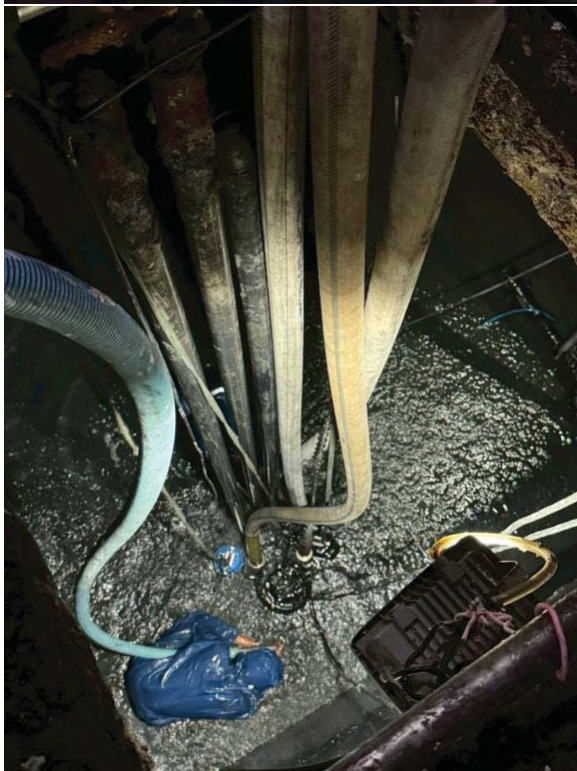
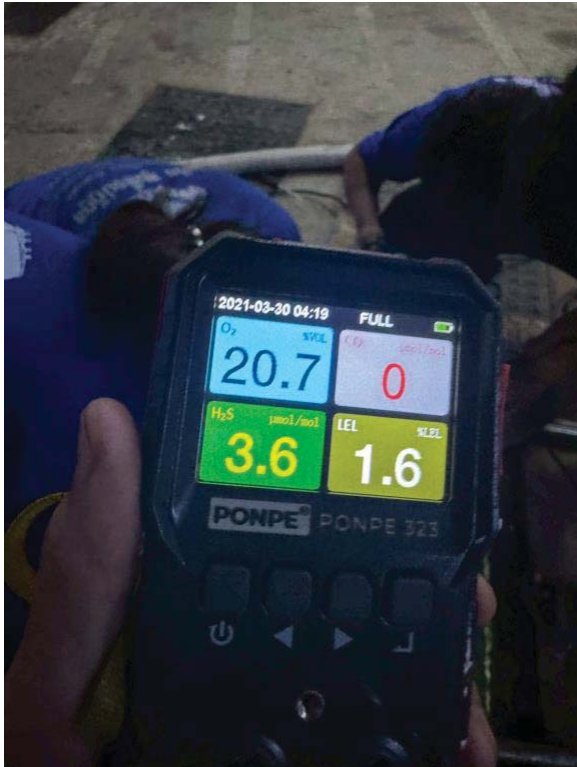
ภาพการทำงาน



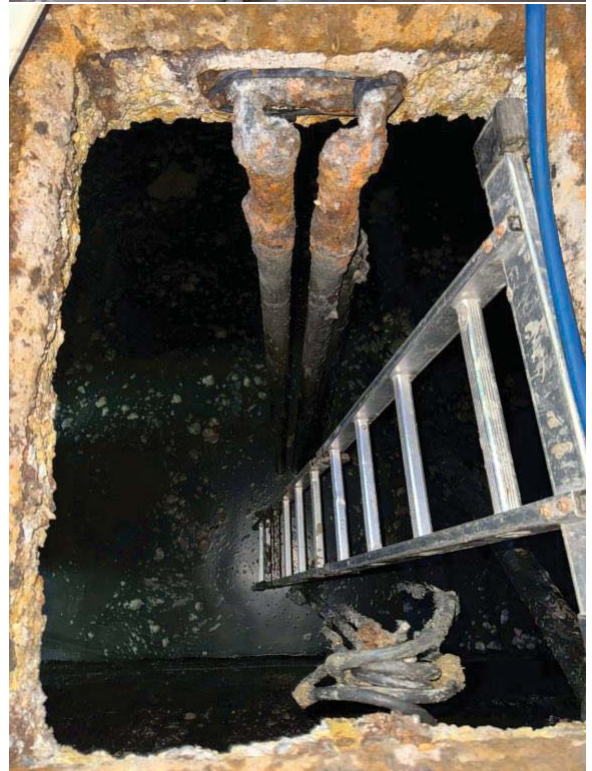
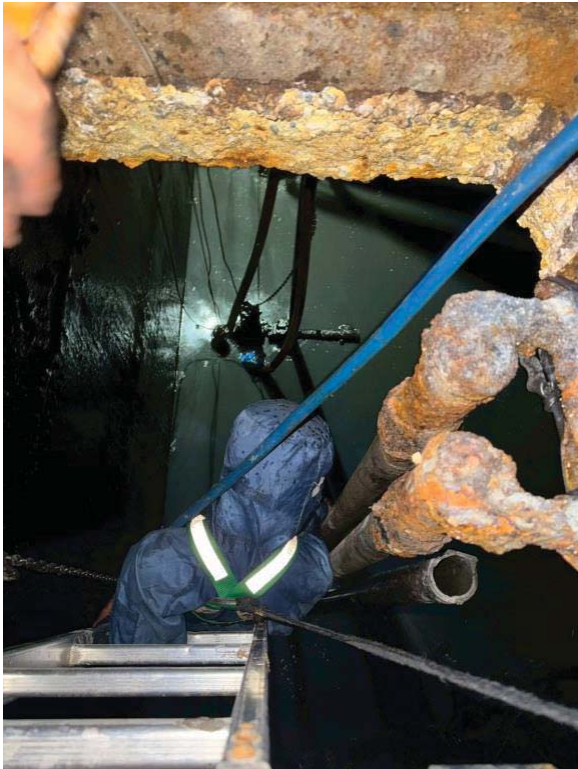
ภาพการทำงาน



ภาพการทำงาน



ภาพการทำงาน

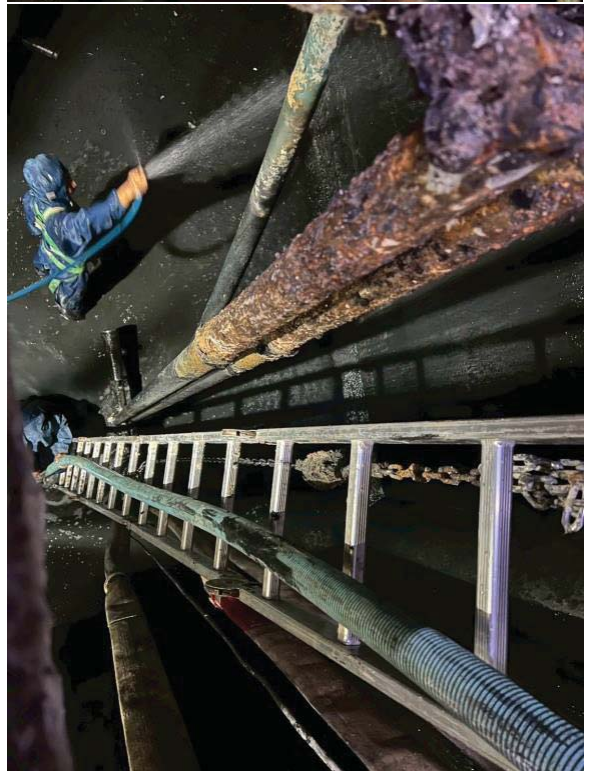
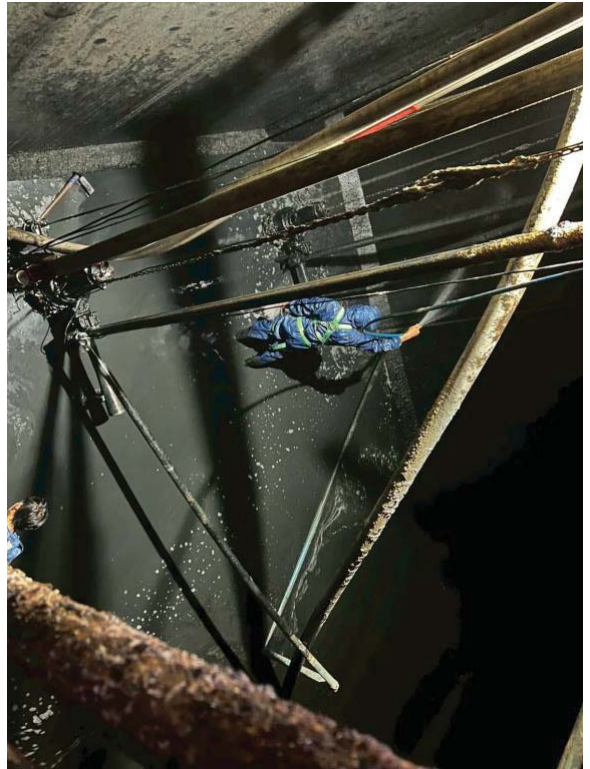


ภาพการทำงานสูบน้ำจากระและสิ่งปฏิกูลพร้อมล้างทำความสะอาด บ่อ Continuous

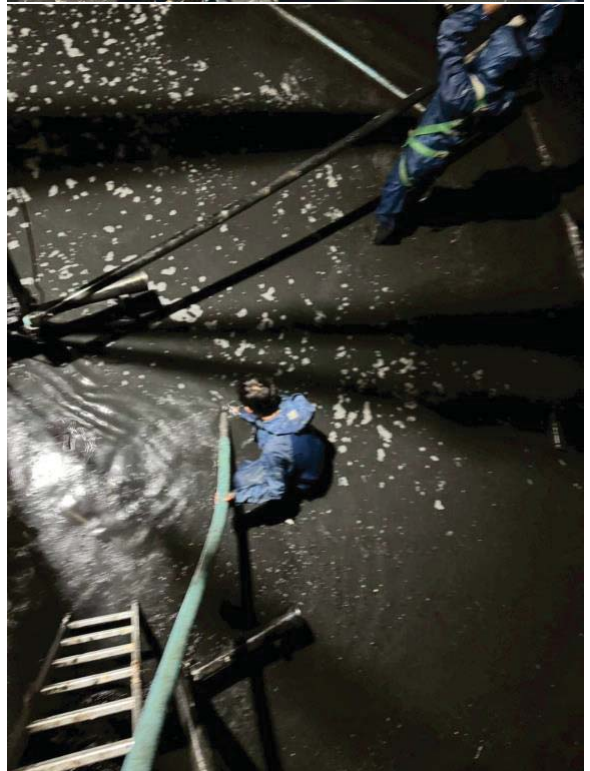
ภาพการทำงาน



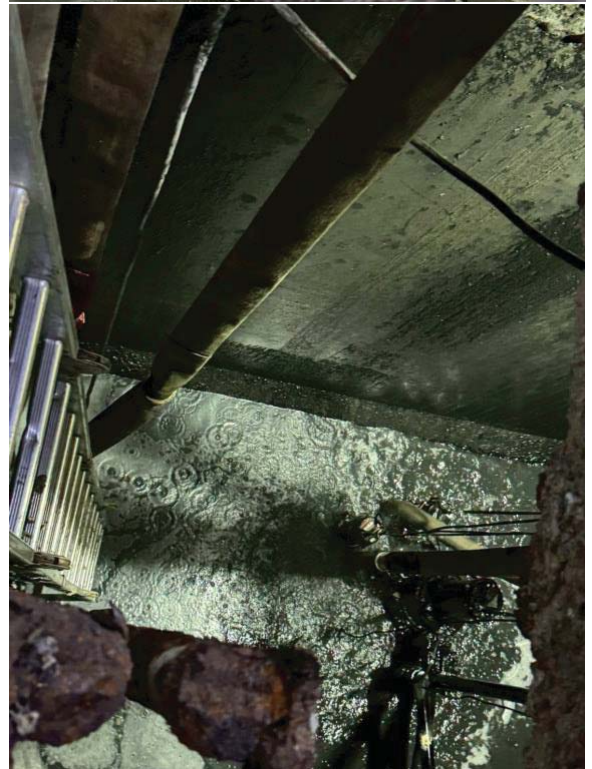
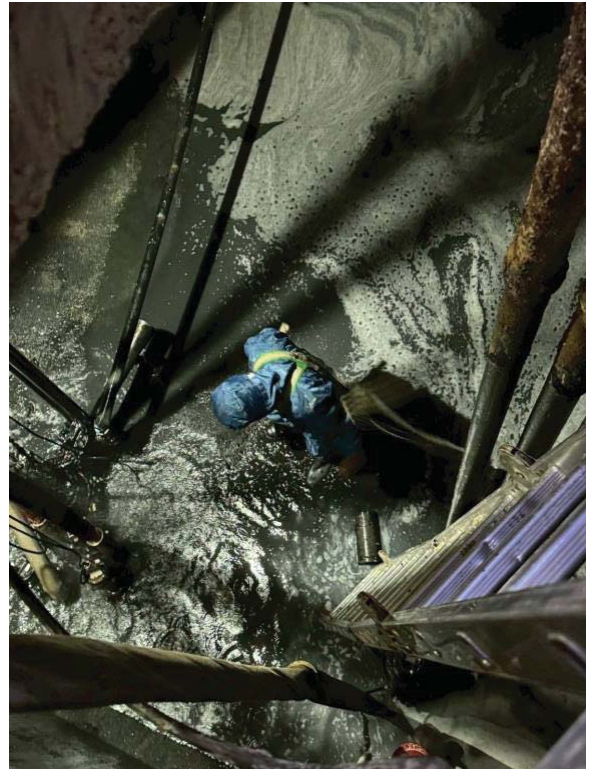
ภาพการทำงาน



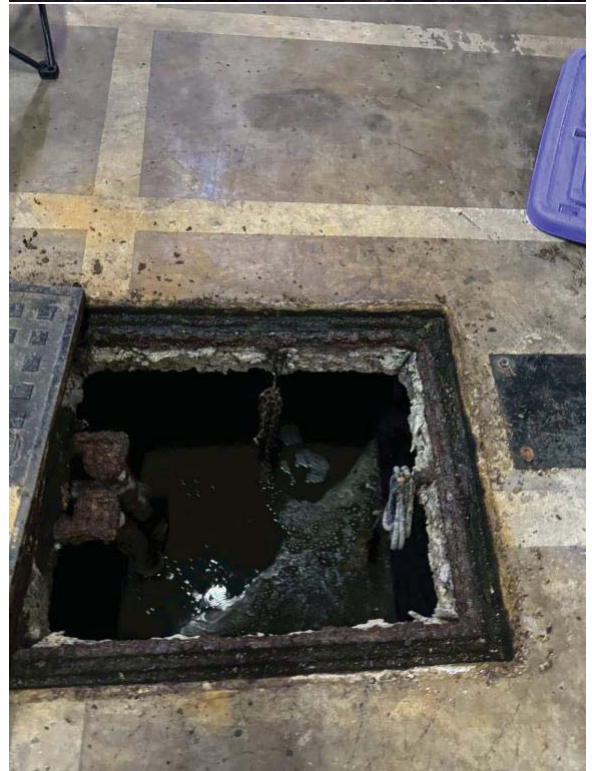
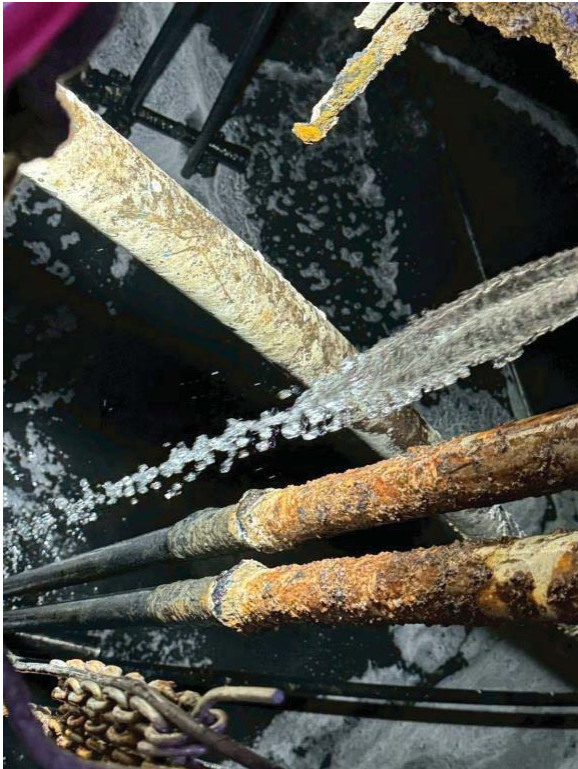
ภาพการทำงาน



ภาพการทำงาน

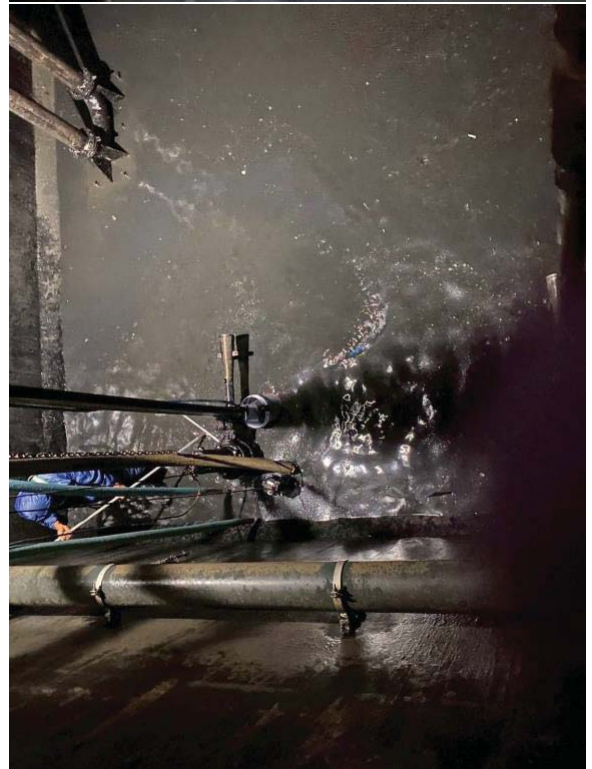
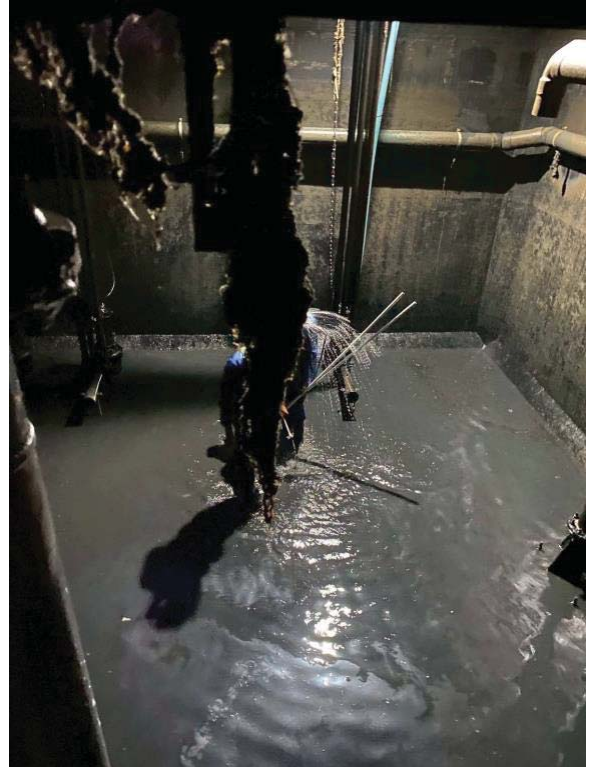


ภาพการทำงาน

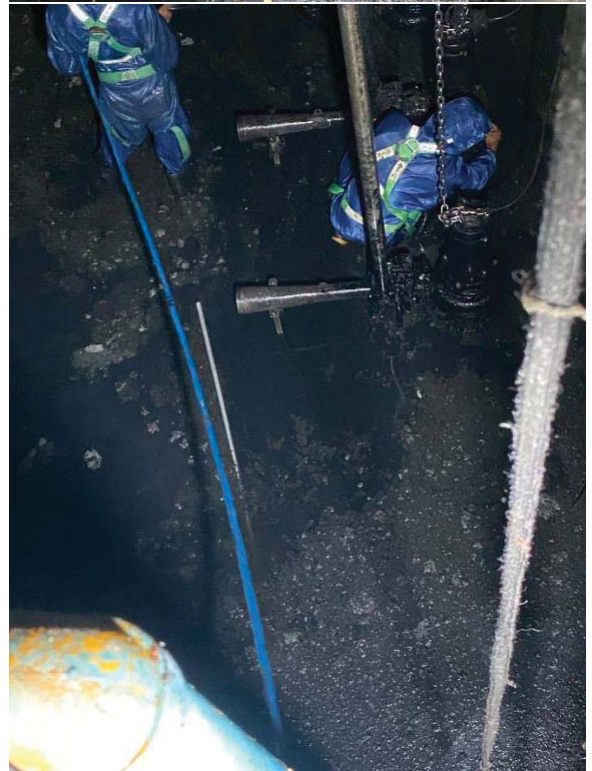
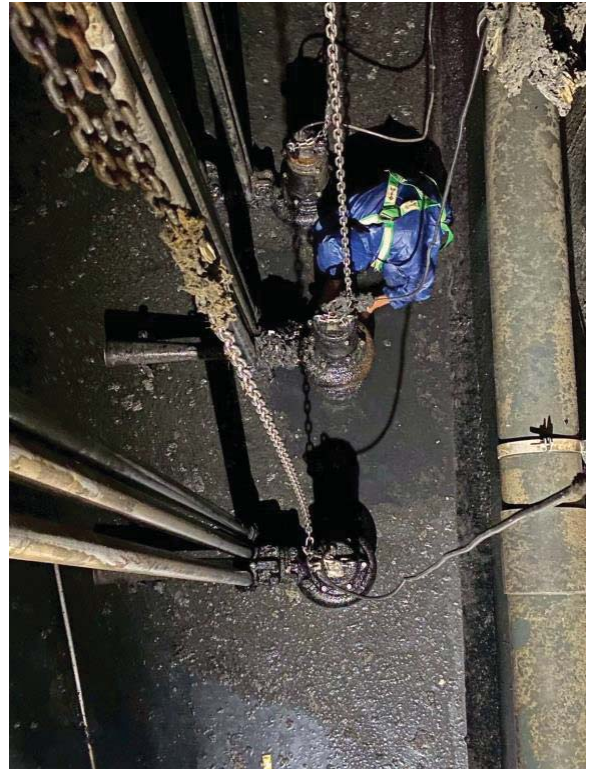


ภาพการทำงานสูบน้ำจากระและสิ่งปฏิกูลพร้อมล้างทำความสะอาดบ่อ บ่อ Sequence

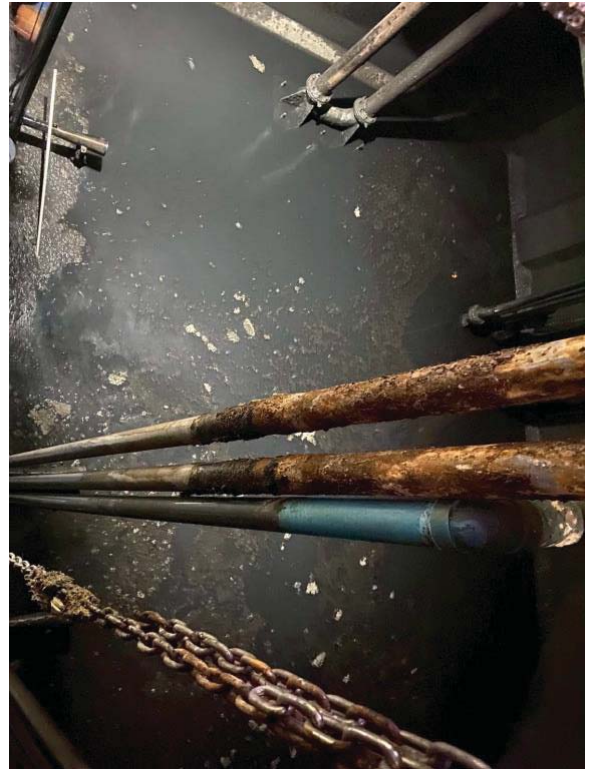
ภาพการทำงาน



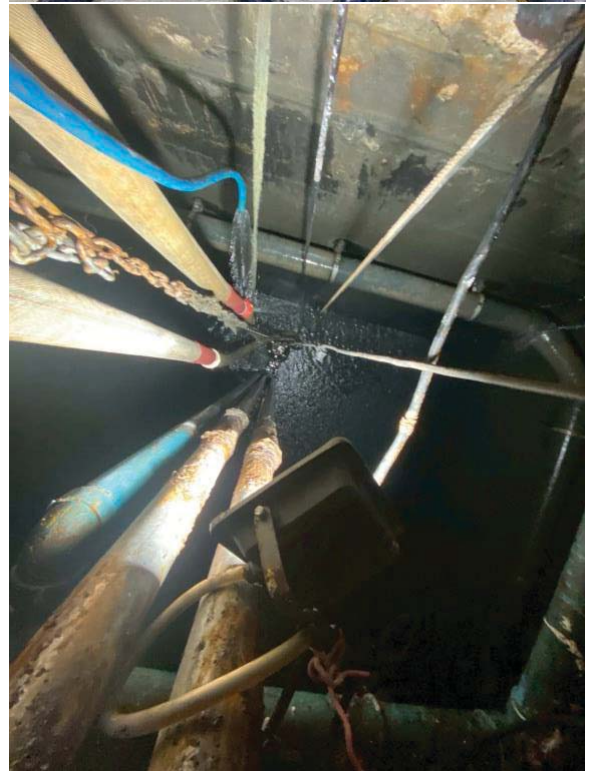
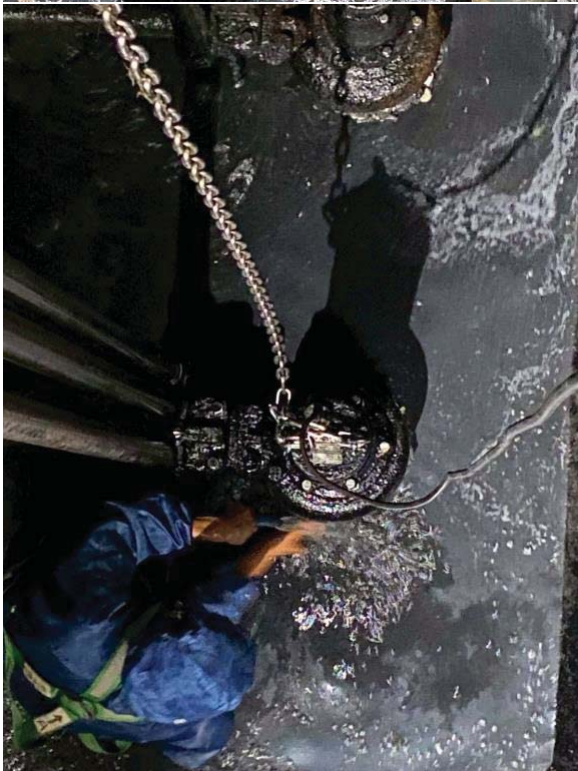
ภาพการทำงาน



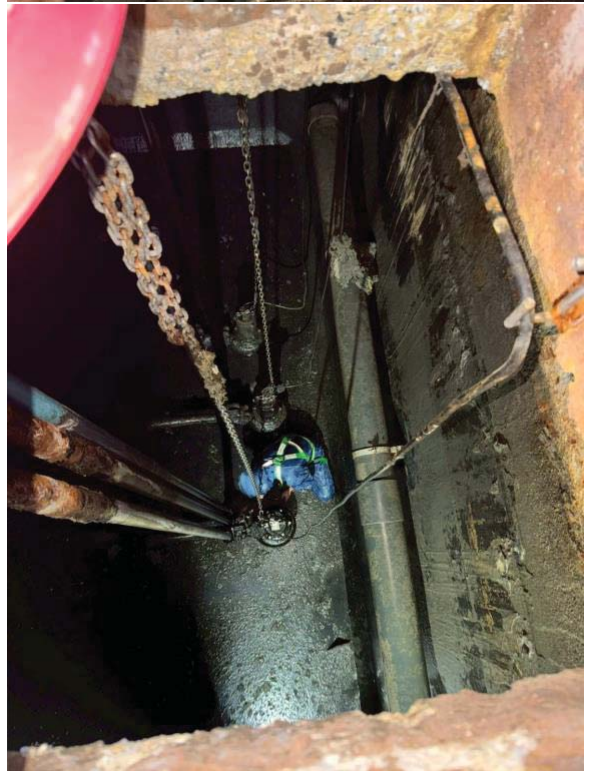
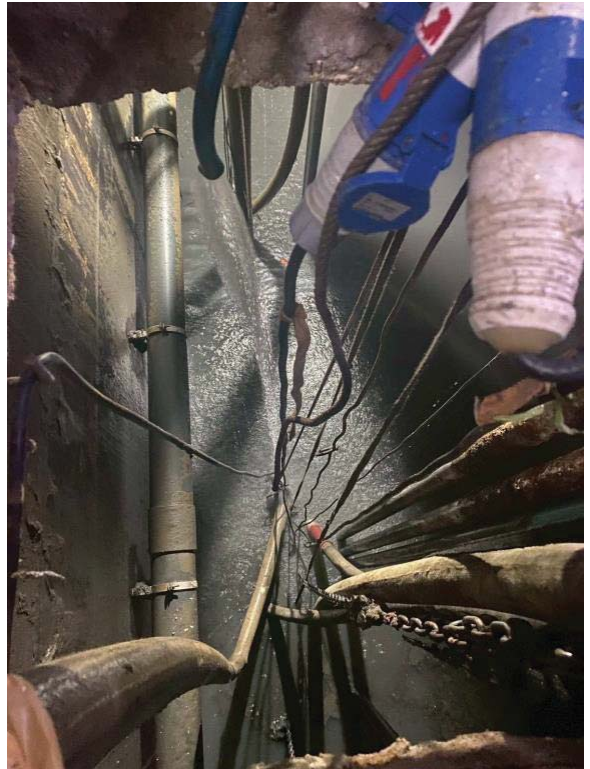
ภาพการทำงาน



ภาพการทำงาน



ภาพการทำงาน



ภาพการทำงานสูบออกจากระและสิ่งปฏิกูล

โรงแรมโฟว์ซีซั่น



จัดทำโดย

บริษัท คุ่มสุวรรณปรีชา จำกัด

295 ถนนประชาสงเคราะห์ แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400

Tel. 02-6428639, 085-5079292, 097-1413424 Fax. 02-6428639



ภาพการทำงานสูบน้ำจากระและสิ่งปฏิกูลโรงแรมโพธิ์ชัยชั้น ป่อไฆมัน จุดที่ 1

ภาพการทำงาน



ภาพการทำงาน



ภาพการทำงานสูบน้ำจากระและดึงปลักโคลนโรงแรมโพธิ์ชัยชั้น ป่อไขมัน จุดที่ 2

ภาพการทำงาน



ภาพการทำงานสูบน้ำออกและสิ่งปฏิกูลโรงแรมไฟฟ้าชี้ชั้น ป่อไฆมัน จุดที่ 3

ภาพการทำงาน



ภาพการทำงานสูบน้ำจากระและสิ่งปฏิกูลโรงแรมโพวีซีชั้น ป่อกระาะ จุดที่ 4

ภาพการทำงาน

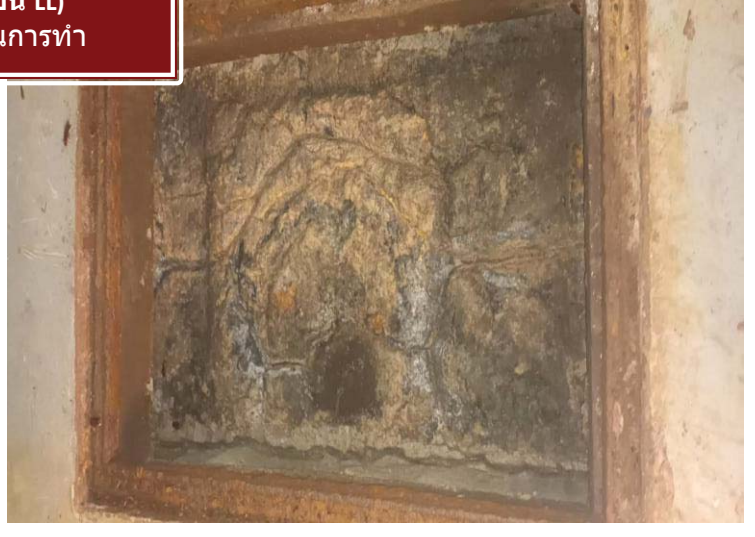


ภาพประกอบการส่งมอบงาน สืบสิ่งปฏิกูล Cap[ella Bangkok Hotel

(บ่อน้ำบาดน้ำเสีย - ก่อนการทำ ขณะทำ และหลังทำเสร็จ)

ปฏิบัติงาน วันที่ 5 เมษายน 2568

บ่อเกรอะ/บ่อไขมัน
(ชั้น LL)
ก่อนการทำ



บ่อเกรอะ/บ่อไขมัน
(ชั้น LL)
ขณะกำลังทำ



บ่อเกรอะ/บ่อไขมัน
(ชั้น LL)
หลังทำเสร็จ

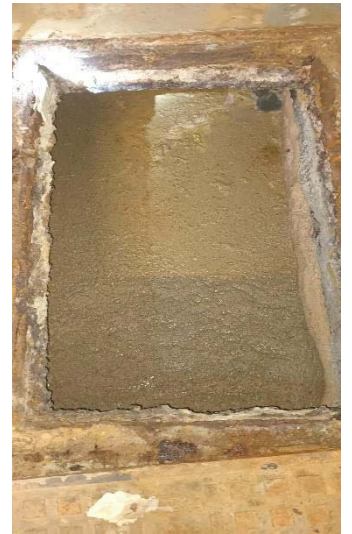


ภาพประกอบการส่งมอบงาน สุบสิ่งปลูกสร้าง Capella Bangkok Hotel

(ป้องกันน้ำเสีย - ก่อนการทำ ขณะทำ และหลังทำเสร็จ)

ให้บริการ เมื่อวันที่ 5 มิถุนายน 2568

บ่อดักไขมัน
(ชั้น LL)
ก่อนการทำ



บ่อดักไขมัน
(ชั้น LL)
ขณะกำลังทำ



บ่อดักไขมัน
(ชั้น LL)
หลังทำเสร็จ

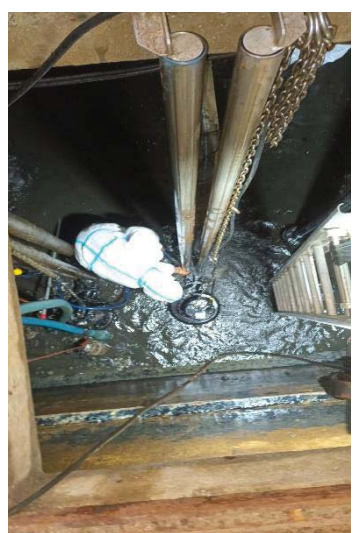


ภาพประกอบการส่งมอบงาน สบสิ่งปฏิกูล Capella Bangkok Hotel
(บ่อน้ำทิ้ง Effluent Tank - ก่อนการทำ ขณะทำ และหลังทำเสร็จ)
เข้าบริการ เมื่อวันที่ 23 มิถุนายน 2568

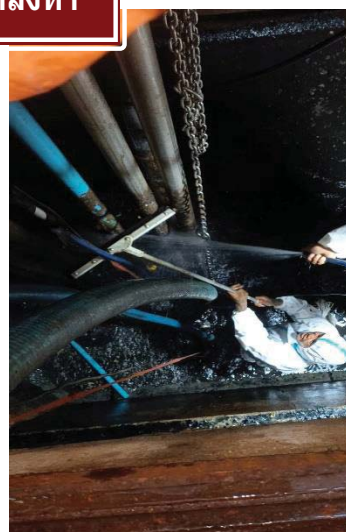
บ่อน้ำทิ้ง
(Effluent Tank)
ก่อนการทำ



บ่อน้ำทิ้ง
(Effluent Tank)
ขณะกำลังทำ



บ่อน้ำทิ้ง
(Effluent Tank)
ขณะกำลังทำ

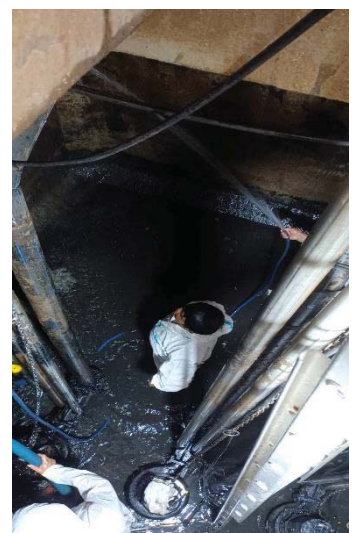
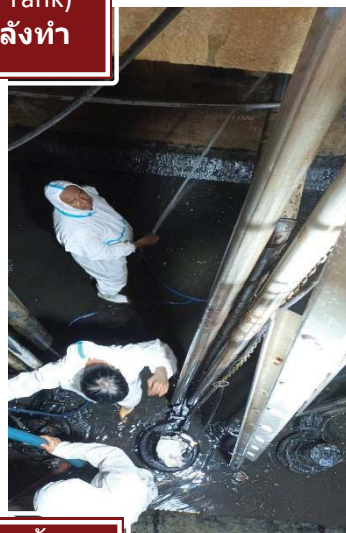


ภาพประกอบการส่งมอบงาน สืบสิ่งปลูกสร้าง Capella Bangkok Hotel

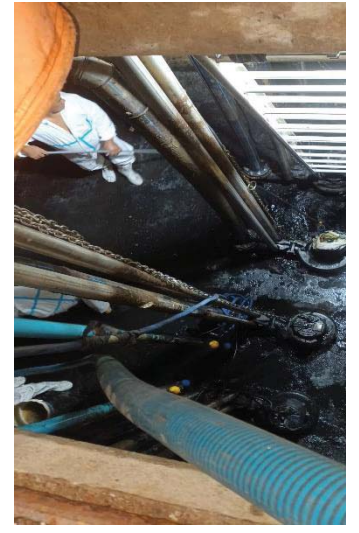
(บ่อน้ำทิ้ง Effluent Tank - ก่อนการทำ ขณะทำ และหลังทำเสร็จ)

เข้าบริการ เมื่อวันที่ 23 มิถุนายน 2568

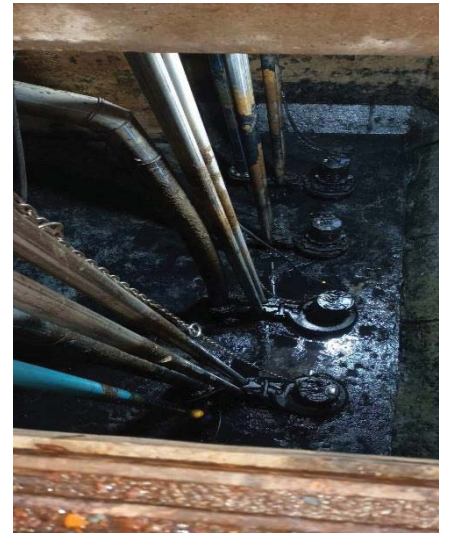
บ่อน้ำทิ้ง
(Effluent Tank)
ขณะกำลังทำ



บ่อน้ำทิ้ง
(Effluent Tank)
ขณะกำลังทำ



บ่อน้ำทิ้ง
(Effluent Tank)
หลังทำเสร็จ



ภาพประกอบการส่งมอบงาน สบสิ่งปฏิกูล Capella Bangkok Hotel
(บ่อน้ำทิ้ง Effluent Tank - ก่อนการทำ ขณะทำ และหลังทำเสร็จ)
เข้าบริการ เมื่อวันที่ 23 มิถุนายน 2568



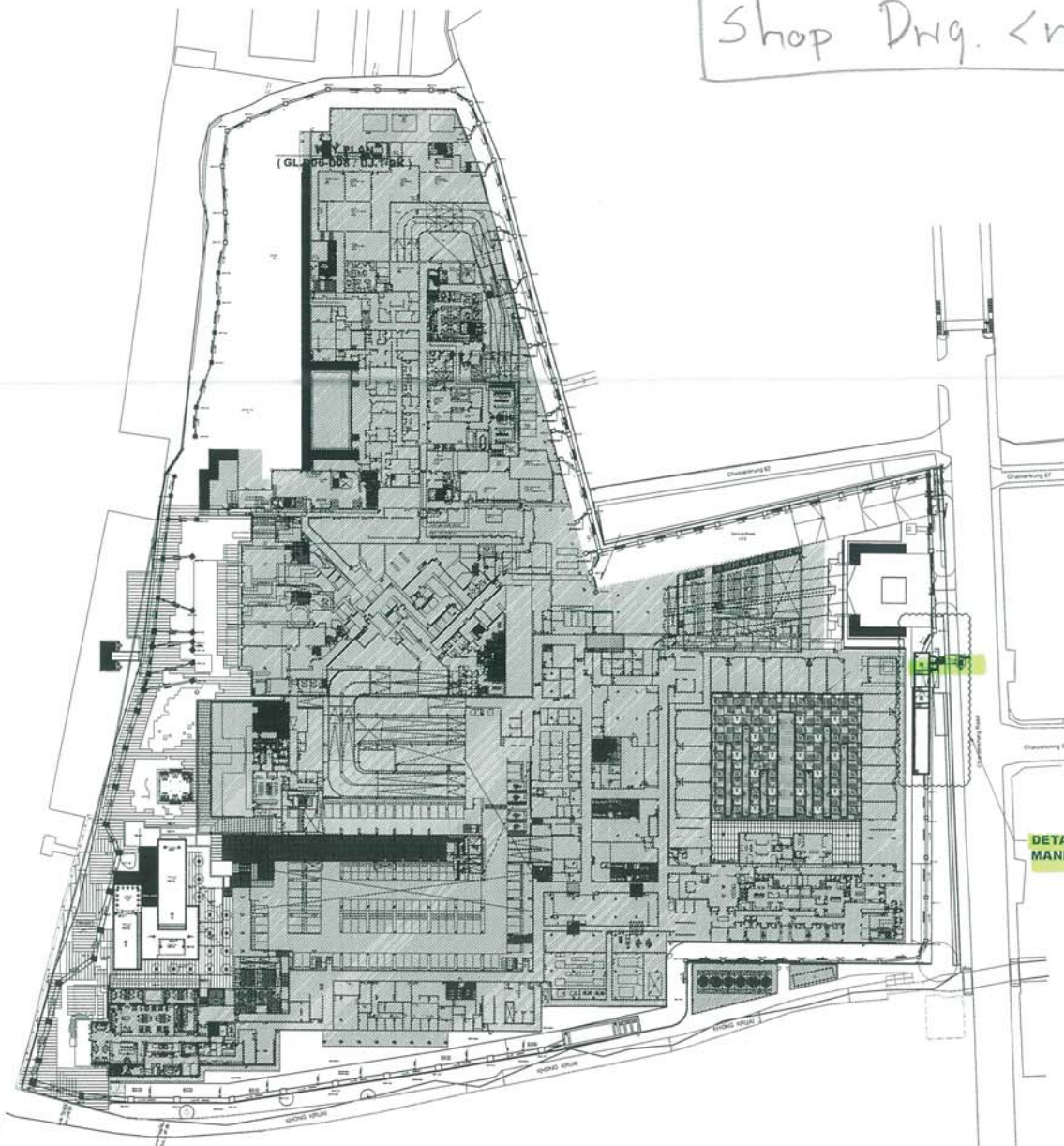
บ่อน้ำทิ้ง
(Effluent Tank)
หลังทำเสร็จ



บ่อน้ำทิ้ง
(Effluent Tank)
หลังทำเสร็จ

7.5 จุดเชื่อมต่อที่อธิบายน้ำสาธารณะของโครงการ

Shop Dwg. (drawing)



SCALE 1150



ARCHITECT:

MAN CONTRACTOR	
----------------	--

FOCUS: THE FUTURE OF THE FIRM

--	--	--	--

07-01-2008	07-01-2008	07-01-2008

EXPANDED TITLE :

© 2006 The Authors
Journal compilation © 2006 Blackwell Publishing Ltd

DOCUMENT REVIEW

☐ D. Respected[illegible]

Ref.	
------	--

This document review does not serve to refute or diminish either the Contractor's

responsibilities, nor his obligation to ensure that

Contractor's submissions and the Works are in accordance with the Contract, together with the

compliance with the contract together with the requirements of the Local Authorities.

REVIEWED	CHECKED BY	DATE :
----------	------------	--------

1. <i>Agave americana</i>	1. <i>Agave americana</i>	1. <i>Agave americana</i>
---------------------------	---------------------------	---------------------------

7.6 ตัวอย่างเอกสารการตรวจสอบเครื่องสูบน้ำของบ่อหนองน้ำ

TENDER EVALUATION SHEET

OUR REF. NO.		WORKING PERIOD	
REVISION		PROJECT	
DATE		DIVISION / DEPARTMENT	

NO.	DESCRIPTION	MODEL/SPECIFICATION	UNIT	BUDGET			SOLID SALE AND SERVICE LTD.,PART				MAHANAKORN SUPPLY & SERVICE.,PART				บริษัท เวิลด์ แชน เอ็นจิเนียริง จำกัด			
				Q'TY	UNIT PRICE (THB)	BUDGET (THB)	Q'TY	ORIGINAL QUOTATION		REMARK	Q'TY	ORIGINAL QUOTATION		REMARK	Q'TY	ORIGINAL QUOTATION		REMARK
								UNIT PRICE	TOTAL			UNIT PRICE	TOTAL			UNIT PRICE	TOTAL	
1	PM Submersible Pump per tank per time	Tank A (ชุดที่ 1) : "TSURUM" Submerdsible pump (TO300B655 / 55 Kw) 3 Sets					1.00	50,000.00	50,000.00		1.00	59,000.00	59,000.00		1.00	57,500.00	57,500.00	
									-				-				-	
									-				-				-	
	ระบบตู้คอนโทรล	Tank B (ชุดที่ 2) : "EBARA" Submerdsible pump (250/300DL53D-G / 30Kw) 3 Sets					1.00	50,000.00	50,000.00		1.00	59,000.00	59,000.00		1.00	57,500.00	57,500.00	
	- ตรวจสอบชุดอุปกรณ์ตู้คอนโทรลขึ้นสกรูให้แน่นหนา								-				-				-	
									-				-				-	
	- ทำความสะอาดภายใน และภายนอกตู้คอนโทรล								-				-				-	
									-				-				-	
	- ตรวจสอบการทำงานของอุปกรณ์ทุกอย่างภายในตู้รวมหล่อไฟแสดงสถานะ และส่วนควบคุมต่าง ๆ ของตู้								-				-				-	
									-				-				-	
	- ตรวจสอบกระแสไฟฟ้าการทำงานของบิ้ม และระบบไฟภายในชุดควบคุม								-				-				-	
									-				-				-	
	- ตรวจสอบการตั้งค่าต่าง ๆ และปรับแกให้ถูกต้องตามค่ามาตรฐาน								-				-				-	
									-				-				-	
	- ตรวจสอบสายไฟ ค่าความเป็นขั้วน ค่าความต้านทาน								-				-				-	
									-				-				-	
	- จัดทำรายงานบันทึก								-				-				-	
	ระบบบิ้ม																	
	- ตรวจสอบความสมบูรณ์ของบิ้ม และระบบท่อ ข้อต่อต่าง ๆ																	
	- ตรวจสอบสายไฟ ขั้วต่อไฟฟ้า ด้วยเครื่องวัดตามหลักวิศวกรรม																	
	- ตรวจสอบค่ากระแสไฟฟ้า อุณหภูมิ ความดัน ของบิ้ม																	
	- มีดจารบิ้ม																	
	- เปลี่ยนถ่ายน้ำมัน จำนวน 1 ครั้ง/1ชุด																	
	- ตรวจสอบชุดลูกลอย และสายไฟลูกลอย																	
	- ทดสอบการเดินเครื่อง																	
	- รดเช็บบิ้มขึ้นตรวจสอบเช็ค และติดตั้งคืนที่เดิม																	
	- จัดทำรายงานบันทึก								-				-				-	
									-				-				-	
SUB-TOTAL					-			100,000.00				118,000.00				115,000.00		
VAT (%)					7.00%	-		7,000.00				8,260.00				8,050.00		
GRAND TOTAL					-			107,000.00				126,260.00				123,050.00		
VALIDITY																		
PAYMENT TERM							15 days				15 days				15 days			
PAYMENT CONDITION																		

LEAD TIME			
WARRANTY			


RECOMMENDATIONS	
-----------------	--

Prepared by : _____

Checked by : _____

Approved by : _____

7.7 ตัวอย่างเอกสารการทำความสะอาดเครื่องปรับอากาศ สำหรับห้องพักขยะเปียก

	A		B		C		D		E		F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z	AA	AB	AC	AD	AE	AF	AG	AH	AI	AJ	AK	AL	AM	AN	AO	AP	AQ	AR	AS	AT	AU	AV	AW	AX	AY	AZ
3	<div></div> <h1>FCU Kitchen Preventive Maintenance 2025</h1>																																																								
4	EQUIPMENT				Jan				Feb				Mar				Apr				May				Jun				Jul				Aug				Sep				Oct				Nov				Dec								
5	NO.	TAG NO.	LOCATION	UNIT	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4					
6	1	F-E(K)-F-F/LG-01	COMMISSARY KITCHEN	BEVERAGE STORE	C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T								
7	2	F-E(K)-F-F/LG-02	COMMISSARY KITCHEN	DRY STORE	C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T								
8	3	F-E(K)-F-F/LG-03	COMMISSARY KITCHEN	CHEF OFFICE	C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T								
9	4	F-E(K)-F-F/LG-04	COMMISSARY KITCHEN	GARDER MANGER	C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T								
10	5	F-E(K)-F-F/LG-05	COMMISSARY KITCHEN	VEG.FRUIT PREP	C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T								
11	6	F-E(K)-F-F/LG-06	COMMISSARY KITCHEN	BUTCHER PREP	C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T								
12	7	F-E(K)-F-F/LG-07	COMMISSARY KITCHEN	SEE FOOD PREP	C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T								
13	8	F-E(K)-F-F/LG-08	COMMISSARY KITCHEN	DIMSUM ROOM	C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T								
14	9	F-E(K)-F-F/LG-11	BAKERY PASTRY KITCHEN	FLOUR ROOM	C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T								
15	10	F-E(K)-F-F/LG-12	BAKERY PASTRY KITCHEN	BAKERY ROOM	C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T								
16	11	F-E(K)-F-F/LG-13	BAKERY PASTRY KITCHEN	BAKERY ROOM	C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T								
17	12	F-E(K)-F-F/LG-14	BAKERY PASTRY KITCHEN	PASTRY ROOM	C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T								
18	13	F-E(K)-F-F/LG-15	BAKERY PASTRY KITCHEN	CHOCOLATE ROOM	C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T								
19	14	F-E(K)-F-F/LG-16	COMMISSARY KITCHEN	ROASTING KITCHEN	C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T								
20	15	F-E(K)-F-F/LG-57	COMMISSARY KITCHEN	WINE ROOM	C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T								
21	16	F-E(K)-F-F/LG-58	COMMISSARY KITCHEN	FRONT OF CHEF OFFICE	C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T								
22	17	F-E(K)-F-F/LG-59	COMMISSARY KITCHEN	CORRIDOR	C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T								
23	18	F-E(K)-F-F/LG-60	BAKERY PASTRY KITCHEN	FRONT OF PASTRY ROOM	C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T								
24	19	F-E(K)-F-F/LG-61	COMMISSARY KITCHEN	FRONT OF ROASTING KITCHEN	C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T								
25	20	F-E(K)-F-F/LG-05	LAUNDRY	LAUNDRY MANAGER OFFICE	C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T								
26	21	F-E(K)-F-F/LG-06	LAUNDRY	POT WASH ROOM	C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T								
27	22	F-E(B)-F-F/LG-10	LAUNDRY	HK OFFICE	C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T								
28	23	F-E(B)-F-F/LG-11	LAUNDRY	HK OFFICE		C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T							
29	24	F-E(K)-F-F/LG-39	LAUNDRY	HK OFFICE		C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T							
30	25	F-E(K)-F-F/LG-40	LAUNDRY	HK OFFICE		C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T							
31	26	F-E(K)-F-F/LG-43	LAUNDRY	HK OFFICE		C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T							
32	27	F-E(K)-F-F/LG-44	LAUNDRY	LAUNDRRY PRESS ROOM		C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T							
33	28	F-E(K)-F-F/LG-45	LAUNDRY	LAUNDRRY PRESS ROOM		C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T							
34	29	F-E(K)-F-F/LG-46	LAUNDRY	LAUNDRRY PRESS ROOM		C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T							
35	30	F-E(K)-F-F/LG-48	LAUNDRY	UNIFORM ROOM		C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T							
36	31	F-E(K)-F-F/LG-49	LAUNDRY	UNIFORM ROOM		C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T							
37	32	F-E(K)-F-F/LG-50	LAUNDRY	LAUNDRY STOREAGE		C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T							
38	33	F-E(K)-F-F/LG52	LAUNDRY	VALET LAUNDRY		C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T							
39	34	F-E(K)-F-F/LG-63	LENIN STORAGE1	LENIN STORAGE CAPELLA		C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T							
40	35	F-E(K)-F-F/LG-64	LENIN STORAGE2	LENIN STORAGE CAPELLA		C				C				C				C				C				C				T				T				T				T				T				T							
41	36	F-E(K)-F-F/LG-71	LAUNDRY	WASHING AREA		C				C				C				C				C																																			

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z	AA	AB	AC	AD	AE	AF	AG	AH	AI	AJ	AK	AL	AM	AN	AO	AP	AQ	AR	AS	AT	AU	AV	AW	AX	AY	AZ				
	<div><div><div></div></div><div>FOUR SEASONS HOTEL BANGKOK AT CHAO PHRAYA RIVER</div></div>																																																							
3	FCU Kitchen Preventive Maintenance 2025																																																							
4	EQUIPMENT				Jan				Feb				Mar				Apr				May				Jun				Jul				Aug				Sep				Oct				Nov				Dec							
5	NO.	TAG NO.	LOCATION	UNIT	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4								
110	105	F-C(B)-F-F/LG-07	HR OFFICE	HR MANAGER					C								C								C								T																							
111	106	F-C(B)-F-F/LG-08	HR OFFICE	DIR.HR					C								C								C								T																							
112	107	F-C(B)-F-F/LG-09	FINANCE	GENERAL CASHIER					C								C								T								T																							
113	108	F-C(B)-F-F/LG-12	FINANCE	FINANCEC MANAGER					C								C								T								T																							
114	109	F-C(B)-F-F/LG-13	FINANCE	DIR.FINANCE					C								C								T								T																							
115	110	F-C(B)-F-F/LG-14	OPERATOR OFFICE	OPERATOR OFFICE(1 PCS)					C								C								C								T																							
116	111	F-C(B)-F-F/LG-15	OPERATOR OFFICE	OPERATOR MANAGER					C								C								C								T																							
117	112	F-C(B)-F-F/LG-20	OPERATOR OFFICE	OPERATOR MANAGER					C								C								C								T																							
118	113	F-C(B)-F-F/LG-05	FINANCE	FINANCE OFFICE					C								C								T								T																							
119	114	F-C(B)-F-F/LG-10	HR OFFICE	HR OFFICE					C								C								C								T																							
120	115	F-C(B)-F-F/LG-011	HR OFFICE	INTERVIEW ROOM					C								C								C								T																							
121	116	F-C(B)-F-F/LG-16	ADMIN OFFICE	MAIN MEETING ROOM						C							C								T									T																						
122	117	F-C(B)-F-F/LG-17	ADMIN OFFICE	ADMIN2					C								C								T								T																							
123	118	F-C(B)-F-F/LG-18	ADMIN OFFICE	ADMIN 1					C								C								T								T																							
124	119	F-C(B)-F-F/LG-21	ADMIN OFFICE	ADMIN					C								C								T								T																							
125	120	F-C(B)-F-F/LG-22	ADMIN OFFICE	ADMIN					C								C								T								T																							
126	121	F-C(B)-F-F/LG-27	CORRIDOR	CORIDOR ST 12		C				C						C								C									T																							
127	122	F-C(B)-F-F/LG-28	CORRIDOR	CORIDOR ST 12		C				C						C								C									T																							
128	123	F-C(K)-F-F/LG-01	SOCIAL KITCHEN	COOKING AREA		C				C						C								C								T																								
129	124	F-C(K)-F-F/LG-02	SOCIAL KITCHEN	WASHING AREA		C				C						C								C								T																								
130	125	F-C(K)-F-F/LG-03	SOCIAL KITCHEN	SERVICE STATION		C				C						C								C								T																								
131	126	F-W-F-F/LG-01	CHANGING ROOM	CHANGING ROOM					C								C								C								T																							
132	127	F-W-F-F/LG-02	CHANGING ROOM	CHANGING ROOM					C								C								C								T																							
133	128	F-W-F-F/LG-03	LIFT LOBBY FL.LL	LIFT LOBBY					C								C								C								T																							
134	129	F-W-F-F/LG-04	IT ROOM	IT RACK					C								C								C								T																							
135	130	F-W(K)-F-F/LG-01	CPT. KITCHEN	COOKING AREA					C								C								C								T																							
136	131	F-W(K)-F-F/LG-02	CPT. KITCHEN	COOKING AREA					C								C								C								T																							
137	132	F-W(K)-F-F/LG-03	CPT. KITCHEN	COOKING AREA					C								C								C								T																							
138	133	F-W(K)-F-F/LG-04	CPT. KITCHEN	COOKING AREA					C								C								C								T																							
139	134	F-W(K)-F-F/LG1-01	LIFT LOBBY FL.L	LIFT LOBBY					C								C								C								T																							
140	135	F-W(K)-F-F/LG1-02	RIVA DEL KITCHEN	COOKING AREA		C				C						C									C								T																							
141	136	F-W(K)-F-F/LG1-03	RIVA DEL KITCHEN	COOKING AREA		C				C						C									C								T																							
142	137	F-W(K)-F-F/LG1-04	RIVA DEL KITCHEN	COLD KITCHEN		C				C						C									C								T																							
143	138	F-W(K)-F-F/LG1-05	RIVA DEL KITCHEN	WASHING AREA		C				C						C									C								T																							
144	139	F-W(K)-F-F/LG1-06	RIVA DEL KITCHEN	PREP ROOM		C				C						C									C								T																							
145	140	F-W(K)-F-F/LG1-07	RIVA DEL KITCHEN	CLEAR AREA		C				C						C									C								T																							
146	141	F-W(K)-F-F/LG1-08	RIVA DEL KITCHEN	CORRIDOR		C				C						C									C								T																							

																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												</
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

PM Order Detail Report
Four Seasons Hotel Bangkok at Chao Phraya River

| Date From: 01/01/25 12:00 AM | Date To: 24/06/25 11:59 PM | Activity Type: ALL | Issue: Fan Coil Unit PM-ANN | Dept. Responsible: Engineering PM | Order Status: CLOSED | Not Voided Orders |

Requestor

System Agent

Order #	Incident Date	Status	Reported Date	Issue	Room/Eq	Guest Name	Requestor	Completed Date	Completed By
972566		Closed	01/01/25 07:30 AM	Fan Coll Unit PM-ANN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 67			03/01/25 01:27 PM	
974157		Closed	02/01/25 07:30 AM	Fan Coll Unit PM-ANN	EQ - F - B - F - F / 2 - 03			03/01/25 01:38 PM	
974160		Closed	02/01/25 07:30 AM	Fan Coll Unit PM-ANN	EQ - F - B - A - F / 3 - 02			03/01/25 01:36 PM	
1039956		Closed	06/03/25 07:30 AM	Fan Coll Unit PM-ANN	EQ - F - B - A - F / 3 - 02			27/03/25 11:46 AM	
1039957		Closed	06/03/25 07:30 AM	Fan Coll Unit PM-ANN	EQ - F - B - F - F / 2 - 03			27/03/25 11:46 AM	
1065412		Closed	02/04/25 08:30 AM	Fan Coll Unit PM-ANN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 67			08/04/25 01:05 PM	
1097453		Closed	01/05/25 08:30 AM	Fan Coll Unit PM-ANN	EQ - F - B - A - F / 3 - 02			19/05/25 01:24 PM	
1097454		Closed	01/05/25 08:30 AM	Fan Coll Unit PM-ANN	EQ - F - B - F - F / 2 - 03			19/05/25 01:25 PM	
Total Orders: 8 Open Orders: 0 Avg. Completion Time: 11 day(s) 5 hr(s) 8 min(s)									

Total Orders: 8 | Open Orders: 0 | Avg. Completion Time: 11 day(s) 5 hr(s) 8 min(s)

PM Order Detail Report

Four Seasons Hotel Bangkok at Chao Phraya River

| Date From: 01/01/25 12:00 AM | Date To: 24/06/25 11:59 PM | Activity Type: ALL | Issue: Fan Coil Unit PM-SAN | Dept. Responsible: Engineering PM | Order Status: ALL | Not Voided Orders |

Requestor

System Agent

Order #	Incident Date	Status	Reported Date	Issue	Room/Eq	Guest Name	Requestor	Completed Date	Completed By
979742		No Attention	06/01/25 12:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - A - F / LG - 02				
979743		No Attention	06/01/25 12:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - A - F / LG - 03				
1015081		Closed	07/02/25 07:30 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - A - F / 3 - 01			19/02/25 01:10 PM	
1126953		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - A - F / 2 - 01			13/06/25 08:52 AM	
1126954		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - A - F / 2 - 02			13/06/25 08:51 AM	
1126955		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - A - F / 2 - 03			13/06/25 08:50 AM	
1126956		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - A - F / 2 - 05			13/06/25 08:49 AM	
1126957		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - A - F / 2 - 06			13/06/25 08:48 AM	
1126958		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - A - F / 2 - 07			13/06/25 08:48 AM	
1126959		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - A - F / 3 - 02			13/06/25 08:47 AM	
1126960		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - A - F / LG - 01			13/06/25 08:46 AM	
1126961		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - F - F / 2 - 02			13/06/25 08:46 AM	
1126962		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - FCU / CDU - F / B1 - 01			13/06/25 08:47 AM	
1126963		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - PAU - F / 2 - 01			13/06/25 08:48 AM	
1126964		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - PAU - F / 2 - 02			13/06/25 08:49 AM	
1126965		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - PAU - F / 2 - 05			13/06/25 08:50 AM	
1126966		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (B) - F - F / 2 - 04			13/06/25 08:50 AM	
1126967		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (B) - F - F / 2 - 05			13/06/25 08:51 AM	
1126968		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / 3 - 01			13/06/25 08:52 AM	
1126969		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / 3 - 02			13/06/25 09:45 AM	
1126970		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / 3 - 04			13/06/25 09:45 AM	
1126971		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / 3 - 05			13/06/25 09:44 AM	

PM Order Detail Report

Four Seasons Hotel Bangkok at Chao Phraya River

| Date From: 01/01/25 12:00 AM | Date To: 24/06/25 11:59 PM | Activity Type: ALL | Issue: Fan Coil Unit PM-SAN | Dept. Responsible: Engineering PM | Order Status: ALL | Not Voided Orders |

Requestor

System Agent

Order #	Incident Date	Status	Reported Date	Issue	Room/Eq	Guest Name	Requestor	Completed Date	Completed By
1126972		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / 3 - 07			13/06/25 09:44 AM	
1126973		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / 3 - 08			13/06/25 09:43 AM	
1126974		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / 3 - 09			13/06/25 09:42 AM	
1126975		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / 3 - 10			13/06/25 09:41 AM	
1126976		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / 3 - 13			13/06/25 09:40 AM	
1126977		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / LG - 01			13/06/25 09:41 AM	
1126978		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / LG - 02			13/06/25 09:39 AM	
1126979		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / LG - 11			13/06/25 08:41 AM	
1126980		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / LG1 - 03			13/06/25 08:40 AM	
1126981		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / LG1 - 05			13/06/25 08:41 AM	
1126982		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / LG1 - 06			13/06/25 08:38 AM	
1126983		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / LG1 - 08			13/06/25 08:38 AM	
1126984		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / LG1 - 09			13/06/25 08:39 AM	
1126985		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / LG1 - 12			13/06/25 08:41 AM	
1126986		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / LG1 - 13			13/06/25 08:42 AM	
1126987		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / LG1 - 14			13/06/25 09:38 AM	
1126988		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / LG1 - 15			13/06/25 09:42 AM	
1126989		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C - A - F / 2 - 02			13/06/25 09:38 AM	
1126990		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C - F - F / 10 - CGD / 3			13/06/25 09:37 AM	
1126991		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C (B) - F - F / LG - 01			13/06/25 09:33 AM	
1126992		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C (B) - F - F / LG - 04			13/06/25 09:34 AM	
1126993		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C (B) - F - F / LG - 07			13/06/25 09:34 AM	

PM Order Detail Report

Four Seasons Hotel Bangkok at Chao Phraya River

Date From: 01/01/25 12:00 AM | Date To: 24/06/25 11:59 PM | Activity Type: ALL | Issue: Fan Coil Unit PM-SAN | Dept. Responsible: Engineering PM | Order Status: ALL | Not Voided Orders |

Requestor

System Agent

Order #	Incident Date	Status	Reported Date	Issue	Room/Eq	Guest Name	Requestor	Completed Date	Completed By
1126994		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C (B) - F - F / LG - 08			13/06/25 09:35 AM	
1126995		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C (B) - F - F / LG - 10			13/06/25 09:35 AM	
1126996		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C (B) - F - F / LG - 12			13/06/25 09:35 AM	
1126997		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C (B) - F - F / LG - 14			13/06/25 09:36 AM	
1126998		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C (B) - F - F / LG - 15			13/06/25 09:36 AM	
1126999		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C (B) - F - F / LG - 19			13/06/25 09:37 AM	
1127000		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C (B) - F - F / LG - 21			13/06/25 09:43 AM	
1127001		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C (B) - F - F / LG - 23			13/06/25 09:37 AM	
1127002		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C (B) - F - F / LG - 24			13/06/25 09:42 AM	
1127003		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C (B) - F - F / LG - 25			13/06/25 09:44 AM	
1127004		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C (B) - F - F / LG - 26			13/06/25 09:45 AM	
1127005		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C (K) - F - F / LG1 - 02			13/06/25 09:49 AM	
1127006		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E - A - F / LG - 02			13/06/25 10:54 AM	
1127007		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E - A - F / LG - 04			13/06/25 10:54 AM	
1127008		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E - A - F / LG - 06			13/06/25 08:45 AM	
1127009		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E - F - F / B2 - CH - 02			13/06/25 08:45 AM	
1127010		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E - F - F / B2 - CH - 03			13/06/25 08:40 AM	
1127011		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E - F - F / B2 - CH - 05			13/06/25 08:39 AM	
1127012		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E - PAU - F / LG - 02			13/06/25 08:39 AM	
1127013		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E - PAU - F / LG - 03			13/06/25 08:40 AM	
1127014		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E - PAU - F / LG1 - 02			13/06/25 08:43 AM	
1127015		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 01			13/06/25 08:42 AM	

PM Order Detail Report

Four Seasons Hotel Bangkok at Chao Phraya River

Date From: 01/01/25 12:00 AM | Date To: 24/06/25 11:59 PM | Activity Type: ALL | Issue: Fan Coil Unit PM-SAN | Dept. Responsible: Engineering PM | Order Status: ALL | Not Voided Orders |

Requestor

System Agent

Order #	Incident Date	Status	Reported Date	Issue	Room/Eq	Guest Name	Requestor	Completed Date	Completed By
1127016		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 03			13/06/25 08:43 AM	
1127017		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 05			13/06/25 08:44 AM	
1127018		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 06			13/06/25 08:45 AM	
1127019		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 08			13/06/25 08:46 AM	
1127020		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 09			13/06/25 10:55 AM	
1127021		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 10			13/06/25 10:56 AM	
1127022		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 11			13/06/25 10:58 AM	
1127023		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 11.1			13/06/25 10:59 AM	
1127024		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 12			13/06/25 09:48 AM	
1127025		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 13			13/06/25 11:07 AM	
1127026		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 16			13/06/25 09:47 AM	
1127027		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 18			13/06/25 09:46 AM	
1127028		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 21			13/06/25 09:46 AM	
1127029		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 24			13/06/25 09:46 AM	
1127030		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 25			13/06/25 10:59 AM	
1127031		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 27			13/06/25 10:59 AM	
1127032		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 02			13/06/25 10:55 AM	
1127033		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 06			13/06/25 11:00 AM	
1127034		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 07			13/06/25 10:58 AM	
1127035		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 39			13/06/25 10:57 AM	
1127036		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 43			13/06/25 10:57 AM	
1127037		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 44			13/06/25 10:57 AM	

PM Order Detail Report

Four Seasons Hotel Bangkok at Chao Phraya River

Date From: 01/01/25 12:00 AM | Date To: 24/06/25 11:59 PM | Activity Type: ALL | Issue: Fan Coil Unit PM-SAN | Dept. Responsible: Engineering PM | Order Status: ALL | Not Voided Orders |

Requestor

System Agent

Order #	Incident Date	Status	Reported Date	Issue	Room/Eq	Guest Name	Requestor	Completed Date	Completed By
1127038		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 46			13/06/25 10:56 AM	
1127039		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 48			13/06/25 10:56 AM	
1127040		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 55			13/06/25 10:54 AM	
1127041		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 62			13/06/25 09:48 AM	
1127042		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 65			13/06/25 09:48 AM	
1127043		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 67			13/06/25 09:33 AM	
1127044		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 70			13/06/25 09:33 AM	
1127045		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 71			13/06/25 09:32 AM	
1127046		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 74			13/06/25 09:31 AM	
1127047		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 76			13/06/25 09:31 AM	
1127048		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG -13			13/06/25 09:30 AM	
1127049		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG -14			13/06/25 09:30 AM	
1127050		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG -18			13/06/25 09:29 AM	
1127051		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG1 - 01			13/06/25 09:29 AM	
1127052		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG1 - 02			13/06/25 09:28 AM	
1127053		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG1 - 05			13/06/25 09:28 AM	
1127054		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG1 - 06			13/06/25 09:27 AM	
1127055		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG1 - 09			13/06/25 09:26 AM	
1127056		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG1 - 10			13/06/25 09:26 AM	
1127057		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (M) - F - F / LG - 01			13/06/25 09:25 AM	
1127058		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - S - A - F / LG - 01			13/06/25 09:24 AM	
1127059		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - S - A - F / LG1 - 02			13/06/25 09:24 AM	

PM Order Detail Report

Four Seasons Hotel Bangkok at Chao Phraya River

Date From: 01/01/25 12:00 AM | Date To: 24/06/25 11:59 PM | Activity Type: ALL | Issue: Fan Coil Unit PM-SAN | Dept. Responsible: Engineering PM | Order Status: ALL | Not Voided Orders |

Requestor

System Agent

Order #	Incident Date	Status	Reported Date	Issue	Room/Eq	Guest Name	Requestor	Completed Date	Completed By
1127060		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - S - F - F / LG - 01			13/06/25 09:23 AM	
1127061		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - S - F - F / LG - 05			13/06/25 09:23 AM	
1127062		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - S - F - F / LG - 06			13/06/25 09:22 AM	
1127063		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - S - F - F / LG - 09			13/06/25 09:22 AM	
1127064		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - S - F - F / LG - 10			13/06/25 09:21 AM	
1127065		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - S - F - F / LG - 11			13/06/25 09:20 AM	
1127066		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - S - F - F / LG - 12			13/06/25 09:20 AM	
1127067		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - S - PAU - F / LG1 - 01			13/06/25 09:19 AM	
1127068		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W - A - F / 11 - 01			13/06/25 08:52 AM	
1127069		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W - A - F / 2 - 01			13/06/25 09:19 AM	
1127070		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W - A - F / 2 - 02			13/06/25 09:20 AM	
1127071		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W - A - F / LG - 01			13/06/25 09:20 AM	
1127072		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W - F - F / 10 - PS / 9			13/06/25 09:21 AM	
1127073		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W - F - F / 6 - SK - 607			13/06/25 09:21 AM	
1127074		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W - F - F / 8 - 2BS1 / 1			13/06/25 09:22 AM	
1127075		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W - F - F / 8 - 2BS1 / 2			13/06/25 09:23 AM	
1127076		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W - F - F / 8 - 2BS1 / 5			13/06/25 09:23 AM	
1127077		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W - F - F / 8 - 2BS1 / 6			13/06/25 09:24 AM	
1127078		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W - F - F / LG - 01			13/06/25 09:24 AM	
1127079		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W - F - F / LG - 02			13/06/25 09:25 AM	
1127080		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W - F - F / LG - 03			13/06/25 09:25 AM	
1127081		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W - F - F / LG - 04			13/06/25 09:26 AM	

PM Order Detail Report

Four Seasons Hotel Bangkok at Chao Phraya River

| Date From: 01/01/25 12:00 AM | Date To: 24/06/25 11:59 PM | Activity Type: ALL | Issue: Fan Coil Unit PM-SAN | Dept. Responsible: Engineering PM | Order Status: ALL | Not Voided Orders |

Requestor

System Agent

Order #	Incident Date	Status	Reported Date	Issue	Room/Eq	Guest Name	Requestor	Completed Date	Completed By
1127082		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W - PAU - F / LG - 02			13/06/25 09:26 AM	
1127083		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W (K) - F - F / LG - 02			13/06/25 09:27 AM	
1127084		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W (K) - F - F / LG1 - 01			13/06/25 09:28 AM	
1127085		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W (K) - F - F / LG1 - 02			13/06/25 09:28 AM	
1127086		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W (K) - F - F / LG1 - 04			13/06/25 09:29 AM	
1127087		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W (K) - F - F / LG1 - 05			13/06/25 09:29 AM	
1127088		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W (K) - F - F / LG1 - 07			13/06/25 09:30 AM	
1127089		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W (K) - F - F / LG1 - 09			13/06/25 09:31 AM	
1127090		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W (M) - F - F / 03 - 01			13/06/25 09:31 AM	
1127091		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W (M) - F - F / 04 - 01			13/06/25 09:32 AM	
1127092		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W (M) - F - F / 08 - 01			13/06/25 09:32 AM	
1127093		Closed	02/06/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W (M) - F - F / 10 - 01			13/06/25 09:33 AM	

Total Orders: 144 | Open Orders: 2 | Avg. Completion Time: 11 day(s) 4 hr(s) 53 min(s)

Total Orders: 144 | Open Orders: 2 | Avg. Completion Time: 11 day(s) 4 hr(s) 53 min(s)

DESCRIPTION รายละเอียด	Check ตรวจ	Result ผล	Remark หมายเหตุ
1 Chec oil level at compressor more than 1/2 of sight glass ตรวจระดับน้ำมันคอมเพรสเซอร์มากกว่า 1/2 ของกระจก		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
2 Measurement of compressor motor currents R <u>2.6</u> A,S <u>2.7</u> A,T <u>2.7</u> A วัดค่ากระแสของคอมเพรสเซอร์มอเตอร์		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	< A
3 Check pressure of refrigerant Low side <u>50</u> psi Hi side <u>260</u> psi วัดค่าแรงดันของน้ำยา		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	Low side psi Hi side psi
4 Check connection of seal door ตรวจเช็คสภาพของซีลยางประตู		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
5 Check operation of Multifunction controller ตรวจสอบการทำงานของแผงควบคุมการทำงาน		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
6 Check drainage pipe ตรวจสอบการระบายน้ำของท่อเดรน		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
7 Check operation of Refrigerator machine ตรวจสอบการทำงานของเครื่อง		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
8 Check door operation open-closed and door seal ตรวจสอบการเปิด-ปิดของประตูและขอบยางประตู		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
9 Clean drain tray ทำความสะอาดถาดรองน้ำทิ้ง		<input checked="" type="checkbox"/> Clean [] Not Clean สะอาด ไม่สะอาด	
10 Check Set point temperature <u>2</u> °C ตรวจการตั้งค่าอุณหภูมิที่ต้องการ		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	°C
11 Check Actual temperature in cabinet <u>3.0</u> °C ตรวจเช็อุณหภูมิภายในตู้เย็น		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	°C
12 Clean condenser coil ทำความสะอาดแผงคอนเดนเซอร์		<input checked="" type="checkbox"/> Clean [] Not Clean สะอาด ไม่สะอาด	
13 Clean outside structure ทำความสะอาดโครงสร้างภายนอก		<input checked="" type="checkbox"/> Clean [] Not Clean สะอาด ไม่สะอาด	
14 Check outside structure ตรวจเช็ค โครงสร้างภายนอก		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
15 Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
16 Check connection cable ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้า		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
Comment / ข้อสังเกต	Check By : _____		
	Date : <u>31/1/25</u>		
	SUPERVISOR CHECKED _____		
	Date : <u>2/1/25</u>		

DESCRIPTION รายละเอียด	Check ตรวจ	Result ผล	Remark หมายเหตุ
1 Chec oil level at compressor more than 1/2 of sight glass ตรวจระดับน้ำมันคอมเพรสเซอร์มากกว่า 1/2 ของกระจก		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
2 Measurement of compressor motor currents R <u>2.8</u> A, S <u>2.6</u> A, T <u>2.7</u> A วัดค่ากระแสของคอมเพรสเซอร์มอเตอร์		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	< A
3 Check pressure of refrigerant Low side <u>52</u> psi Hi side <u>255</u> psi วัดค่าแรงดันของน้ำยา		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	Low side psi Hi side psi
4 Check connection of seal door ตรวจเช็คสภาพของซีลยางประตู		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
5 Check operation of Multifunction controller ตรวจสอบการทำงานของแผงควบคุมการทำงาน		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
6 Check drainage pipe ตรวจสอบการระบายน้ำของท่อเดรน		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
7 Check operation of Refrigerator machine ตรวจสอบการทำงานของเครื่อง		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
8 Check door operation open-closed and door seal ตรวจสอบการเปิด-ปิดของประตูและขอบยางประตู		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
9 Clean drain tray ทำความสะอาดถาดรองน้ำทิ้ง		<input checked="" type="checkbox"/> Clean <input type="checkbox"/> Not Clean สะอาด ไม่สะอาด	
10 Check Set point temperature <u>2</u> °C ตรวจการตั้งค่าอุณหภูมิที่ต้องการ		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	°C
11 Check Actual temperature in cabinet <u>4.2</u> °C ตรวจเรื่องอุณหภูมิภายในตู้เย็น		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	°C
12 Clean condenser coil ทำความสะอาดแผงคอนเดนเซอร์		<input checked="" type="checkbox"/> Clean <input type="checkbox"/> Not Clean สะอาด ไม่สะอาด	
13 Clean outside structure ทำความสะอาดโครงสร้างภายนอก		<input checked="" type="checkbox"/> Clean <input type="checkbox"/> Not Clean สะอาด ไม่สะอาด	
14 Check outside structure ตรวจเช็คโครงสร้างภายนอก		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
15 Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
16 Check connection cable ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้า		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
Comment / ข้อสังเกต	Check By : _____		
	Date : <u>8/2/2025</u>		
	SUPERVISOR CHECKED _____		
	Date : <u>8/2/25</u>		

DESCRIPTION รายละเอียด	Check ตรวจ	Result ผล	Remark หมายเหตุ
1 Chec oil level at compressor more than 1/2 of sight glass ตรวจระดับน้ำมันคอมเพรสเซอร์มากกว่า 1/2 ของกระจก		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
2 Measurement of compressor motor currents R <u>2.5</u> A, S <u>2-6</u> A, T <u>2.6</u> A วัดค่ากระแสของคอมเพรสเซอร์มอเตอร์		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	< A
3 Check pressure of refrigerant Low side <u>48</u> psi Hi side <u>235</u> psi วัดค่าแรงดันของน้ำยา		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	Low side psi Hi side psi
4 Check connection of seal door ตรวจเช็คสภาพของซีลยางประตู		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
5 Check operation of Multifunction controller ตรวจสอบการทำงานของแผงควบคุมการทำงาน		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
6 Check drainage pipe ตรวจสอบการระบายน้ำของท่อเดิน		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
7 Check operation of Refrigerator machine ตรวจสอบการทำงานของเครื่อง		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
8 Check door operation open-closed and door seal ตรวจสอบการเปิด-ปิดของประตูและขอบยางประตู		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
9 Clean drain tray ทำความสะอาดถาดรองน้ำทิ้ง		<input checked="" type="checkbox"/> Clean [] Not Clean สะอาด ไม่สะอาด	
10 Check Set point temperature <u>2</u> °C ตรวจการตั้งค่าอุณหภูมิที่ต้องการ		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	°C
11 Check Actual temperature in cabinet <u>4.1</u> °C ตรวจเช็คอุณหภูมิภายในตู้เย็น		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	°C
12 Clean condenser coil ทำความสะอาดแผงคอนเดนเซอร์		<input checked="" type="checkbox"/> Clean [] Not Clean สะอาด ไม่สะอาด	
13 Clean outside structure ทำความสะอาดโครงสร้างภายนอก		<input checked="" type="checkbox"/> Clean [] Not Clean สะอาด ไม่สะอาด	
14 Check outside structure ตรวจเช็ค โครงสร้างภายนอก		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
15 Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
16 Check connection cable ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้า		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
Comment / ข้อสังเกต <u>เสร็จ 29/1/25</u>	Check By : <u>[Signature]</u>		
	Date : <u>29/1/25</u>		
	SUPERVISOR CHECKED <u>[Signature]</u>		
	Date : <u>6/3/25</u>		

DESCRIPTION รายละเอียด	Check ตรวจ	Result ผล	Remark หมายเหตุ
1 Chec oil level at compressor more than 1/2 of sight glass ตรวจระดับน้ำมันคอมเพรสเซอร์มากกว่า 1/2 ของกระจก		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
2 Measurement of compressor motor currents R <u>2.6</u> A,S <u>2.7</u> A,T <u>2.8</u> A วัดค่ากระแสของคอมเพรสเซอร์มอเตอร์		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	< A
3 Check pressure of refrigerant Low side <u>50</u> psi Hi side <u>260</u> psi วัดค่าแรงดันของน้ำยา		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	Low side psi Hi side psi
4 Check connection of seal door ตรวจเช็คสภาพของซีลยางประตู		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
5 Check operation of Multifunction controller ตรวจสอบการทำงานของแผงควบคุมการทำงาน		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
6 Check drainage pipe ตรวจสอบการระบายน้ำของท่อเดรน		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
7 Check operation of Refrigerator machine ตรวจสอบการทำงานของเครื่อง		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
8 Check door operation open-closed and door seal ตรวจสอบการเปิด-ปิดของประตูและขอบยางประตู		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
9 Clean drain tray ทำความสะอาดถาดรองน้ำทิ้ง		<input checked="" type="checkbox"/> Clean [] Not Clean สะอาด ไม่สะอาด	
10 Check Set point temperature <u>2</u> °C ตรวจการตั้งค่าอุณหภูมิที่ต้องการ		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	°C
11 Check Actual temperature in cabinet <u>4.5</u> °C ตรวจเช็คอุณหภูมิภายในตู้เย็น		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	°C
12 Clean condenser coil ทำความสะอาดแผงคอนเดนเซอร์		<input checked="" type="checkbox"/> Clean [] Not Clean สะอาด ไม่สะอาด	
13 Clean outside structure ทำความสะอาดโครงสร้างภายนอก		<input checked="" type="checkbox"/> Clean [] Not Clean สะอาด ไม่สะอาด	
14 Check outside structure ตรวจเช็คโครงสร้างภายนอก		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
15 Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
16 Check connection cable ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้า		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
Comment /ข้อสังเกต	Check By : _____		
	Date : <u>3/4/2025</u>		
	SUPERVISOR CHECKED _____		
	Date : <u>3/4/25</u>		

DESCRIPTION รายละเอียด	Check ตรวจ	Result ผล	Remark หมายเหตุ
1 Chec oil level at compressor more than 1/2 of sight glass ตรวจระดับน้ำมันคอมเพรสเซอร์มากกว่า 1/2 ของกระจก		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
2 Measurement of compressor motor currents R <u>2.5</u> A,S <u>2.6</u> A,T <u>2.6</u> A วัดค่ากระแสของคอมเพรสเซอร์มอเตอร์		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	< A
3 Check pressure of refrigerant Low side <u>50</u> psi Hi side <u>255</u> psi วัดค่าแรงดันของน้ำยา		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	Low side psi Hi side psi
4 Check connection of seal door ตรวจเช็คสภาพของซีลยางประตู		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
5 Check operation of Multifunction controller ตรวจสอบการทำงานของแผงควบคุมการทำงาน		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
6 Check drainage pipe ตรวจสอบการระบายน้ำของท่อเดรน		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
7 Check operation of Refrigerator machine ตรวจสอบการทำงานของเครื่อง		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
8 Check door operation open-closed and door seal ตรวจสอบการเปิด-ปิดของประตูและขอบยางประตู		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
9 Clean drain tray ทำความสะอาดถาดรองน้ำทิ้ง		<input checked="" type="checkbox"/> Clean [] Not Clean สะอาด ไม่สะอาด	
10 Check Set point temperature <u>2</u> °C ตรวจการตั้งค่าอุณหภูมิที่ต้องการ		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	°C
11 Check Actual temperature in cabinet <u>2.2</u> °C ตรวจเช็อุณหภูมิภายในตู้เย็น		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	°C
12 Clean condenser coil ทำความสะอาดแผงคอนเดนเซอร์		<input checked="" type="checkbox"/> Clean [] Not Clean สะอาด ไม่สะอาด	
13 Clean outside structure ทำความสะอาดโครงสร้างภายนอก		<input checked="" type="checkbox"/> Clean [] Not Clean สะอาด ไม่สะอาด	
14 Check outside structure ตรวจเช็คโครงสร้างภายนอก		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
15 Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
16 Check connection cable ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้า		<input checked="" type="checkbox"/> Normal [] Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
Comment /ข้อสังเกต		Check By : _____	
		Date : <u>4/5/2025</u>	
		SUPERVISOR CHECKED _____	
		Date : <u>4/5/25</u>	

DESCRIPTION รายละเอียด	Check ตรวจ	Result ผล	Remark หมายเหตุ
1 Chec oil level at compressor more than 1/2 of sight glass ตรวจระดับน้ำมันคอมเพรสเซอร์มากกว่า 1/2 ของกระจก		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
2 Measurement of compressor motor currents R <u>2.5</u> A, S <u>2.6</u> A, T <u>2.5</u> A วัดค่ากระแสของคอมเพรสเซอร์มอเตอร์		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	< A
3 Check pressure of refrigerant Low side <u>45</u> psi Hi side <u>255</u> psi วัดค่าแรงดันของน้ำยา		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	Low side psi Hi side psi
4 Check connection of seal door ตรวจเช็คสภาพของซีลยางประตู		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
5 Check operation of Multifunction controller ตรวจสอบการทำงานของแผงควบคุมการทำงาน		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
6 Check drainage pipe ตรวจสอบการระบายน้ำของท่อเดิน		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
7 Check operation of Refrigerator machine ตรวจสอบการทำงานของเครื่อง		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
8 Check door operation open-closed and door seal ตรวจสอบการเปิด-ปิดของประตูและขอบยางประตู		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
9 Clean drain tray ทำความสะอาดถาดรองน้ำทิ้ง		<input checked="" type="checkbox"/> Clean <input type="checkbox"/> Not Clean สะอาด ไม่สะอาด	
10 Check Set point temperature <u>2.5</u> °C ตรวจการตั้งค่าอุณหภูมิที่ต้องการ		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	°C
11 Check Actual temperature in cabinet <u>3.0</u> °C ตรวจเช็คอุณหภูมิภายในตู้เย็น		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	°C
12 Clean condenser coil ทำความสะอาดแผงคอนเดนเซอร์		<input checked="" type="checkbox"/> Clean <input type="checkbox"/> Not Clean สะอาด ไม่สะอาด	
13 Clean outside structure ทำความสะอาดโครงสร้างภายนอก		<input checked="" type="checkbox"/> Clean <input type="checkbox"/> Not Clean สะอาด ไม่สะอาด	
14 Check outside structure ตรวจเช็คโครงสร้างภายนอก		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
15 Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
16 Check connection cable ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้า		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
Comment / ข้อสังเกต	Check By : _____		
	Date : <u>10/6/25</u>		
	SUPERVISOR CHECKED _____		
	Date : <u>10/6/25</u>		

DESCRIPTION รายละเอียด	Check ตรวจ	Result ผล	Remark หมายเหตุ
1 Chec oil level at compressor more than 1/2 of sight glass ตรวจระดับน้ำมันคอมเพรสเซอร์มากกว่า 1/2 ของกระจก		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
2 Measurement of compressor motor currents R <u>2.6</u> A,S <u>2.7</u> A,T <u>2.7</u> A วัดค่ากระแสของคอมเพรสเซอร์มอเตอร์		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	< A
3 Check pressure of refrigerant Low side <u>50</u> psi Hi side <u>260</u> psi วัดค่าแรงดันของน้ำยา		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	Low side psi Hi side psi
4 Check connection of seal door ตรวจเช็คสภาพของซีลยางประตู		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
5 Check operation of Multifunction controller ตรวจสอบการทำงานของแผงควบคุมการทำงาน		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
6 Check drainage pipe ตรวจสอบการระบายน้ำของท่อเดรน		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
7 Check operation of Refrigerator machine ตรวจสอบการทำงานของเครื่อง		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
8 Check door operation open-closed and door seal ตรวจสอบการเปิด-ปิดของประตูและขอบยางประตู		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
9 Clean drain tray ทำความสะอาดถาดรองน้ำทิ้ง		<input checked="" type="checkbox"/> Clean <input type="checkbox"/> Not Clean สะอาด ไม่สะอาด	
10 Check Set point temperature <u>2</u> °C ตรวจการตั้งค่าอุณหภูมิที่ต้องการ		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	°C
11 Check Actual temperature in cabinet <u>3.4</u> °C ตรวจเชิงอุณหภูมิภายในตู้เย็น		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	°C
12 Clean condenser coil ทำความสะอาดแผงคอนเดนเซอร์		<input checked="" type="checkbox"/> Clean <input type="checkbox"/> Not Clean สะอาด ไม่สะอาด	
13 Clean outside structure ทำความสะอาดโครงสร้างภายนอก		<input checked="" type="checkbox"/> Clean <input type="checkbox"/> Not Clean สะอาด ไม่สะอาด	
14 Check outside structure ตรวจเช็คโครงสร้างภายนอก		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
15 Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
16 Check connection cable ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้า		<input checked="" type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Abnormal ปกติ ไม่ปกติ	
Comment /ข้อสังเกต	Check By : _____		
	Date : <u>4/2/2025</u>		
	SUPERVISOR CHECKED _____		
	Date : <u>4/2/25</u>		

7.8 ตัวอย่างใบเสร็จการเก็บขนขยะมูลฝอยออกนอกโครงการ

ใบเสร็จรับเงิน

เลขที่ 6800008804

วันที่ 14 มีนาคม 2568

สาขา

โทร

0 2211 9479

59 ซอยจันทน์ 18/7 (ซอยเซนคัลหลุยส์ 3) แขวงทุ่งวัดดอน เขตสาทร กรุงเทพมหานคร 10120

ค่าธรรมเนียม บริษัทเออร์เนสต์แอนด์โยต์ส จำกัด (โรงแรม โพรซีชั่นส์)

เลขที่ 300/1 อาคาร โรงแรม โพรซีชั่นส์ ถนนเจริญกรุง แขวงยานนาวา เขตสาทร

กรุงเทพมหานคร 10120

ปริมาณมูลฝอย ทิ้งไป 3,000.00 ลิตร/วัน

มีค่าธรรมเนียมจัดการมูลฝอยประจำเดือน ม.ค. 68-มี.ค. 68 เป็นจำนวนเงิน 18,000 บาท

รายละเอียดดังนี้

ลำดับ	รายการ	จำนวนเงิน (บาท)
1	ค่าเก็บและขนมูลฝอย	18,000
2	ค่ากำจัดมูลฝอย	0
3		
รวมทั้งสิ้น (บาท)		18,000

จำนวนเงินทั้งสิ้น หักหักมันแปดพันบาทถ้วน

ช่องทางชำระเงิน (Payment) เช็ค ลงวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2568

เลขที่เช็ค (Cheque No.) 5788003179011

ธนาคาร (Bank) ธ. ทหารไทยธนชาต จำกัด - สาขาวัดพระยาไกร พิมพ์เมื่อ 14 มีนาคม 2568 เวลา 11:05 น.

ใบเสร็จรับเงินนี้จะสมบูรณ์เมื่อกรุงเทพมหานครเรียกเก็บเงินได้ครบถ้วนแล้ว

กรุณาเก็บใบเสร็จไว้เพื่อเป็นหลักฐานการชำระเงินของท่าน

ประวัติการชำระค่าธรรมเนียม ปีงบประมาณ 2568

เดือน	บาท	เดือน	บาท
ค.ค.	-	ม.ย.	-
พ.ย.	-	พ.ค.	-
ธ.ค.	-	มิ.ย.	-
ม.ค.	6,000	ก.ค.	-
ก.พ.	6,000	ส.ค.	-
มี.ค.	6,000	ก.ย.	-

ใบเสร็จรับเงิน

เลขที่ 6800008804

วันที่ 14 มีนาคม 2568

สาขา

โทร

0 2211 9479

เลขที่ 59 ซอยจันทน์ 18/7 (ซอยเซนคัลหลุยส์ 3) แขวงทุ่งวัดดอน เขตสาทร กรุงเทพมหานคร 10120

ค่าธรรมเนียม บริษัทเออร์เนสต์แอนด์โยต์ส จำกัด (โรงแรม โพรซีชั่นส์)

300/1 อาคาร โรงแรม โพรซีชั่นส์ ถนนเจริญกรุง แขวงยานนาวา เขตสาทร

กรุงเทพมหานคร 10120

ย ทิ้งไป 3,000.00 ลิตร/วัน

มีค่าธรรมเนียมจัดการมูลฝอยประจำเดือน ม.ค. 68-มี.ค. 68 เป็นจำนวนเงิน 18,000 บาท

ดังนี้

ประวัติการชำระค่าธรรมเนียม ปีงบประมาณ 2568

รายการ	จำนวนเงิน (บาท)
บและขนมูลฝอย	18,000
กำจัดมูลฝอย	0
รวมทั้งสิ้น (บาท)	18,000

เดือน	บาท	เดือน	บาท
ค.ค.	-	ม.ย.	-
พ.ย.	-	พ.ค.	-
ธ.ค.	-	มิ.ย.	-
ม.ค.	6,000	ก.ค.	-
ก.พ.	6,000	ส.ค.	-
มี.ค.	6,000	ก.ย.	-

จำนวนเงินทั้งสิ้น

หักหักมันแปดพันบาทถ้วน

ช่องทางชำระเงิน (Payment) เช็ค ลงวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2568

เลขที่เช็ค (Cheque No.) 5788003179011

ธนาคาร (Bank) ธ. ทหารไทยธนชาต จำกัด - สาขาวัดพระยาไกร พิมพ์เมื่อ 14 มีนาคม 2568 เวลา 11:05 น.

ใบเสร็จรับเงินนี้จะสมบูรณ์เมื่อกรุงเทพมหานครเรียกเก็บเงินได้ครบถ้วนแล้ว

กรุณาเก็บใบเสร็จไว้เพื่อเป็นหลักฐานการชำระเงินของท่าน

ที่ กท ๖๘๐๖/ ๖๖๕



สำนักงานเขตสาทร

๕๙ ซ.จันทน์ ๑๘/๗ (เซนต์หลุยส์ ๓)

แขวงทุ่งวัดดอน เขตสาทร กทม. ๑๐๑๒๐

๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘

เรื่อง แจ้งชำระค่าธรรมเนียมการเก็บและขนมูลฝอย

เรียน กรรมการผู้จัดการบริษัท เออร์เบิน รีสอร์ท โฮเทล จำกัด (โรงแรมโพธิ์ช้างชั้น กรุงเทพฯ ริมน้ำเจ้าพระยา)
เลขที่ ๓๐๐/๑ ถนนเจริญกรุง แขวงยานนาวา เขตสาทร กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๒๐

ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง ค่าธรรมเนียมการเก็บและขนสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย
ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๔๖ และ (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๔๘ กำหนดให้ผู้มีหน้าที่
เสียค่าธรรมเนียมการเก็บและขนสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยชำระค่าธรรมเนียมตามที่กำหนดในบัญชีอัตราค่าธรรมเนียม
ท้ายข้อบัญญัติดังกล่าว

ในการนี้ สำนักงานเขตสาทร กรุงเทพมหานคร ได้ประเมินปริมาณการทิ้งมูลฝอยจากอาคาร
เลขที่ดังกล่าวข้างต้นแล้ว มีมูลฝอยไม่เกิน ๓ ลูกบาศก์เมตร/วัน โดยคิดเป็นค่าธรรมเนียมเก็บและขนมูลฝอย
ประจำเดือน มกราคม - มีนาคม ๒๕๖๘ อัตราเดือนละ ๖,๐๐๐.- บาท (หกพันบาทถ้วน) รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
๑๘,๐๐๐.- บาท (หนึ่งหมื่นแปดพันบาทถ้วน)

สำนักงานเขตสาทร จึงขอความร่วมมือท่านได้โปรดชำระค่าธรรมเนียมตามรายการดังกล่าว
ภายใน ๑๕ วัน นับตั้งแต่วันที่ได้รับใบแจ้งหนี้ฉบับนี้ โดยนำไปชำระที่ฝ่ายรักษาความสะอาดและสวนสาธารณะ
สำนักงานเขตสาทร เลขที่ ๕๙ ซอยจันทน์ ๑๘/๗ (เซนต์หลุยส์ ๓) ถนนจันทน์ แขวงทุ่งวัดดอน เขตสาทร
กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๒๐ กรณีชำระเป็นเช็ค กรุณาส่งจ่ายในนาม “กรุงเทพมหานคร” หรือ “BANGKOK METROPOLIS”

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและดำเนินการชำระค่าธรรมเนียมต่อไป

ขอแสดงความนับถือ



ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขตสาทร
ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการเขตสาทร

ฝ่ายรักษาความสะอาดและสวนสาธารณะ

โทร ๐ ๒๒๑๑ ๙๔๗๙ ต่อ ๗๒๒๖, ๗๒๒๗

โทร./โทรสาร ๐ ๒๒๑๑ ๙๔๗๙



ใบเสร็จรับเงิน

เลขที่ 6800011085

วันที่ 29 เมษายน 2568

สำนักงานเขต สาทร โทร 0 2211 9479
ที่อยู่สำนักงานเขต 59 ซอยจันทน์ 18/7 (ซอยเซนต์หลุยส์ 3) แขวงทุ่งวัดดอน เขตสาทร กรุงเทพมหานคร 10120

ชื่อผู้ชำระค่าธรรมเนียม บริษัทเออร์เบินริสอร์ท โฮเต็ล จำกัด (โรงแรม โฟร์ซีซั่นส์)
ที่อยู่ เลขที่ 300/1 อาคาร โรงแรม โฟร์ซีซั่นส์ ถนนเจริญกรุง แขวงยานนาวา เขตสาทร กรุงเทพมหานคร 10120

ปริมาณมูลฝอย ทิ้งไป 3,000.00 ลิตร/วัน

มีค่าธรรมเนียมจัดการมูลฝอยประจำวัน ณ.ย. 68-มิ.ย. 68

เป็นจำนวนเงิน 18,000 บาท

รายละเอียดดังนี้

ลำดับ	รายการ	จำนวนเงิน (บาท)
1	ค่าดับและขนมูลฝอย	18,000
2	ค่ากำจัดมูลฝอย	0
3		
รวมทั้งสิ้น (บาท)		18,000

ประวัติการชำระค่าธรรมเนียม ปีงบประมาณ 2568

เดือน	บาท	เดือน	บาท
ก.ค.	-	เม.ย.	6,000
พ.ย.	-	พ.ค.	6,000
ธ.ค.	-	มิ.ย.	6,000
ม.ค.	-	ก.ค.	-
ก.พ.	-	ส.ค.	-
มี.ก.	-	ก.ย.	-

จำนวนเงินทั้งสิ้น หนึ่งหมื่นแปดพันบาทถ้วน

ช่องทางการชำระเงิน (Payment) เช็ค ลงวันที่ 28 เมษายน 2568

เลขที่เช็ค (Cheque No.) 5588003197011

ธนาคาร (Bank) ธ. ทหารไทยธนชาต จำกัด - สาขาวัดพระยาไกร พิมพ์เมื่อ 29 เมษายน 2568 เวลา 11:14 น.

ใบเสร็จรับเงินนี้จะสมบูรณ์เมื่อกรุงเทพมหานครเรียกเก็บเงินได้ครบถ้วนแล้ว

กรุณาเก็บใบเสร็จไว้เพื่อเป็นหลักฐานการชำระเงินของท่าน

ผู้รับเงิน

ใบเสร็จรับเงิน

เลขที่ 6800011085

วันที่ 29 เมษายน 2568

สาทร โทร 0 2211 9479
เลขที่ 59 ซอยจันทน์ 18/7 (ซอยเซนต์หลุยส์ 3) แขวงทุ่งวัดดอน เขตสาทร กรุงเทพมหานคร 10120

ค่าธรรมเนียม บริษัทเออร์เบินริสอร์ท โฮเต็ล จำกัด (โรงแรม โฟร์ซีซั่นส์)
300/1 อาคาร โรงแรม โฟร์ซีซั่นส์ ถนนเจริญกรุง แขวงยานนาวา เขตสาทร กรุงเทพมหานคร 10120

ไอศกรีม ทิ้งไป 3,000.00 ลิตร/วัน

มีค่าธรรมเนียมจัดการมูลฝอยประจำวัน ณ.ย. 68-มิ.ย. 68

เป็นจำนวนเงิน 18,000 บาท

ดังนี้

รายการ	จำนวนเงิน (บาท)
ดับและขนมูลฝอย	18,000
กำจัดมูลฝอย	0
รวมทั้งสิ้น (บาท)	18,000

เดือน	บาท	เดือน	บาท
ก.ค.	-	เม.ย.	6,000
พ.ย.	-	พ.ค.	6,000
ธ.ค.	-	มิ.ย.	6,000
ม.ค.	-	ก.ค.	-
ก.พ.	-	ส.ค.	-
มี.ก.	-	ก.ย.	-

ทั้งสิ้น

หนึ่งหมื่นแปดพันบาทถ้วน

ช่องทางการชำระเงิน (Payment) เช็ค ลงวันที่ 28 เมษายน 2568

เลขที่เช็ค (Cheque No.) 5588003197011

ธนาคาร (Bank) ธ. ทหารไทยธนชาต จำกัด - สาขาวัดพระยาไกร พิมพ์เมื่อ 29 เมษายน 2568 เวลา 11:14 น.

ใบเสร็จรับเงินนี้จะสมบูรณ์เมื่อกรุงเทพมหานครเรียกเก็บเงินได้ครบถ้วนแล้ว

กรุณาเก็บใบเสร็จไว้เพื่อเป็นหลักฐานการชำระเงินของท่าน

ผู้รับเงิน



ที่ กท ๖๘๐๖/๕๔

สำนักงานเขตสาทร

๕๙ ซ.จันทน์ ๑๘/๗ (เซนต์หลุยส์ ๓)

แขวงทุ่งวัดดอน เขตสาทร กทม. ๑๐๑๒๐

๑๗ เมษายน ๒๕๖๘

เรื่อง แจ้งชำระค่าธรรมเนียมการเก็บและขนมูลฝอย

เรียน กรรมการผู้จัดการบริษัท เออร์เบิน รีสอร์ท โฮเต็ล จำกัด (โรงแรมโพธิ์ช้างส์ กรุงเทพฯ ริมน้ำเจ้าพระยา)
เลขที่ ๓๐๐/๑ ถนนเจริญกรุง แขวงยานนาวา เขตสาทร กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๒๐

ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง ค่าธรรมเนียมการเก็บและขนส่งสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย
ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๔๖ และ (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๔๘ กำหนดให้ผู้มีหน้าที่
เสียค่าธรรมเนียมการเก็บและขนส่งสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยชำระค่าธรรมเนียมตามที่กำหนดในบัญชีอัตราค่าธรรมเนียม
ท้ายข้อบัญญัติดังกล่าว

ในการนี้ สำนักงานเขตสาทร กรุงเทพมหานคร ได้ประเมินปริมาณการทิ้งมูลฝอยจากอาคาร
เลขที่ดังกล่าวข้างต้นแล้ว มีมูลฝอยไม่เกิน ๓ ลูกบาศก์เมตร/วัน โดยคิดเป็นค่าธรรมเนียมเก็บและขนมูลฝอย
ประจำเดือน เมษายน - มิถุนายน ๒๕๖๘ อัตราเดือนละ ๖,๐๐๐.- บาท (หกพันบาทถ้วน) รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
๑๘,๐๐๐.- บาท (หนึ่งหมื่นแปดพันบาทถ้วน)

สำนักงานเขตสาทร จึงขอความร่วมมือท่านได้โปรดชำระค่าธรรมเนียมตามรายการดังกล่าว
ภายใน ๑๕ วัน นับตั้งแต่วันที่ได้รับใบแจ้งหนี้ฉบับนี้ โดยนำไปชำระที่ฝ่ายรักษาความสะอาดและสวนสาธารณะ
สำนักงานเขตสาทร เลขที่ ๕๙ ซอยจันทน์ ๑๘/๗ (เซนต์หลุยส์ ๓) ถนนจันทน์ แขวงทุ่งวัดดอน เขตสาทร
กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๒๐ กรณีชำระเป็นเช็ค กรุณาส่งจ่ายในนาม “กรุงเทพมหานคร” หรือ “BANGKOK METROPOLIS”

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและดำเนินการชำระค่าธรรมเนียมต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขตสาทร ปฏิบัติราชการแทน
ผู้อำนวยการเขตสาทร

ฝ่ายรักษาความสะอาดและสวนสาธารณะ

โทร ๐ ๒๒๑๑ ๙๔๗๙ ต่อ ๗๒๒๖,๗๒๒๗

โทร./โทรสาร ๐ ๒๒๑๑ ๙๔๗๙

Ms. [REDACTED]
UNK [REDACTED]

Room No. : 9156
Arrival : 16-01-25
Departure : 16-01-25
Page No. : 1 of 1
Folio No. : 122865

INFORMATION INVOICE

A/R Number :
Group Code :
Company Name :

Cashier :
Confirmation No. : 300314

DATE	DESCRIPTION	REFERENCE	CHARGES	CREDIT
16-01-25	Wire Transfer / Bank Wire	TF 16/01/25		48,000.00
	2501-FP-088432			
16-01-25	Wire Transfer / Bank Wire	TF 16/01/25		48,000.00
	2501-FP-088433			
16-01-25	Miscellaneous		96,000.00	
Total			96,000.00	96,000.00
Balance			THB	0.00
Vatable Amount			THB	89,719.63
VAT			THB	6,280.37
Non Vatable Amount			THB	0.00
Total				96,000.00

Guest Signature _____

I agree that my liability for this bill is not waived and agree to be held personally liable in the event that the indicated person, company, or association fails to pay for any part or the full amount of these charges.

For wire transfers, kindly refer to the bank details provided below:

Account Name: Urban Resort Hotel Co., Ltd
Account No: 173-2-26667-9
Bank Name: TMBThanachart Bank Public Company Limited
Swift Code: TMBKTHBK

We kindly request that the full payment amount be remitted, NET of any bank charges or processing fees. The remitter should cover all associated charges, ensuring that no fees are deducted from the payment credited to the beneficiary.

Ws.
UNK

Room No. : 9002
Arrival : 06-03-25
Departure : 06-03-25
Page No. : 1 of 1
Folio No. : 128399

INFORMATION INVOICE

A/R Number :
Group Code :
Company Name :

Cashier :
Confirmation No. : 311305

DATE	DESCRIPTION	REFERENCE	CHARGES	CREDIT
06-03-25	Miscellaneous	Garbage fee Feb 2025	48,000.00	
06-03-25	Miscellaneous	Garbage fee Mar 2025	48,000.00	
06-03-25	Mire Transfer / Bank Mire 2503-FP-092554	TF on 05/03/25		48,000.00
06-03-25	Mire Transfer / Bank Mire 2503-FP-092555	TF on 05/03/25		48,000.00

Total	96,000.00	96,000.00
-------	-----------	-----------

Balance	THB	0.00
----------------	------------	-------------

Vatable Amount	THB	89,719.63
VAT	THB	6,280.37
Non Vatable Amount	THB	0.00
Total		96,000.00

Guest Signature _____

I agree that my liability for this bill is not waived and agree to be held personally liable in the event that the indicated person, company, or association fails to pay for any part or the full amount of these charges.

For wire transfers, kindly refer to the bank details provided below:

Account Name: Urban Resort Hotel Co., Ltd
Account No: 173-2-26667-9
Bank Name: TWBThanachart Bank Public Company Limited
Swift Code: TWBKTHBK

We kindly request that the full payment amount be remitted, NET of any bank charges or processing fees. The remitter should cover all associated charges, ensuring that no fees are deducted from the payment credited to the beneficiary.

Ms. XXXXXXXXXX
UNK

Room No. : 9002
Arrival : 16-04-25
Departure : 16-04-25
Page No. : 1 of 1
Folio No. : 132626

INFORMATION INVOICE

A/R Number :
Group Code :
Company Name :

Cashier :
Confirmation No. : 320394

DATE	DESCRIPTION	REFERENCE	CHARGES	CREDIT
16-04-25	Wire Transfer / Bank Wire	TF on 09/04/25		48,000.00
	2504-FP-096079			
16-04-25	Miscellaneous	Garbage fee Apr 25	48,000.00	
Total			48,000.00	48,000.00
Balance THB				0.00
Vatable Amount		THB	44,859.81	
VAT		THB	3,140.19	
Non Vatable Amount		THB	0.00	
Total			48,000.00	

Guest Signature _____

I agree that my liability for this bill is not waived and agree to be held personally liable in the event that the indicated person, company, or association fails to pay for any part or the full amount of these charges.

For wire transfers, kindly refer to the bank details provided below:

Account Name: Urban Resort Hotel Co., Ltd
Account No: 173-2-26667-9
Bank Name: TMBThanachart Bank Public Company Limited
Swift Code: TMBKTHBK

We kindly request that the full payment amount be remitted, NET of any bank charges or processing fees. The remitter should cover all associated charges, ensuring that no fees are deducted from the payment credited to the beneficiary.

Ws. 
UNK

Room No. : 9015
Arrival : 21-05-25
Departure : 21-05-25
Page No. : 1 of 1
Folio No. : 136653

INFORMATION INVOICE

A/R Number :
Group Code :
Company Name :

Cashier :
Confirmation No. : 328001

DATE	DESCRIPTION	REFERENCE	CHARGES	CREDIT
21-05-25	Miscellaneous	garbage fee Way 2025	48,000.00	
21-05-25	Mire Transfer / Bank Mire 2505-FP-099145	TF on 21/05/25		48,000.00
Total			48,000.00	48,000.00
Balance			THB	0.00
Vatable Amount			THB	44,859.81
VAT			THB	3,140.19
Non Vatable Amount			THB	0.00
Total				48,000.00

Guest Signature _____

I agree that my liability for this bill is not waived and agree to be held personally liable in the event that the indicated person, company, or association fails to pay for any part or the full amount of these charges.

For wire transfers, kindly refer to the bank details provided below:

Account Name: Urban Resort Hotel Co., Ltd
Account No: 173-2-26667-9
Bank Name: TWBThanachart Bank Public Company Limited
Swift Code: TWBKTHBK

Me kindly request that the full payment amount be remitted, NET of any bank charges or processing fees. The remitter should cover all associated charges, ensuring that no fees are deducted from the payment credited to the beneficiary.

Ms [REDACTED]
UNK

Room No. : 9000
Arrival : 06-06-25
Departure : 06-06-25
Page No. : 1 of 1
Folio No. : 138266

INFORMATION INVOICE

A/R Number :
Group Code :
Company Name :

Cashier :
Confirmation No. : 331549

DATE	DESCRIPTION	REFERENCE	CHARGES	CREDIT
06-06-25	Miscellaneous	Garbage fee June 2025	48,000.00	
06-06-25	Wire Transfer / Bank Wire 2506-FP-100379	TF on 05/06/25		48,000.00
Total			48,000.00	48,000.00
Balance			THB	0.00
Vatable Amount			THB	44,859.81
VAT			THB	3,140.19
Non Vatable Amount			THB	0.00
Total				48,000.00

Guest Signature _____

I agree that my liability for this bill is not waived and agree to be held personally liable in the event that the indicated person, company, or association fails to pay for any part or the full amount of these charges.

For wire transfers, kindly refer to the bank details provided below:

Account Name: Urban Resort Hotel Co., Ltd
Account No: 173-2-26667-9
Bank Name: TMBThanachart Bank Public Company Limited
Swift Code: TMBKTHBK

We kindly request that the full payment amount be remitted, NET of any bank charges or processing fees. The remitter should cover all associated charges, ensuring that no fees are deducted from the payment credited to the beneficiary.



ที่ กท ๖๘๐๖/๕๗

สำนักงานเขตสาทร

๕๙ ซ.จันทน์ ๑๘/๗ (เซนต์หลุยส์ ๓)

แขวงทุ่งวัดดอน เขตสาทร กทม. ๑๐๑๒๐

๑๗ เมษายน ๒๕๖๘

เรื่อง แจ้งชำระค่าธรรมเนียมการเก็บและขนมูลฝอย

เรียน กรรมการผู้จัดการบริษัท วอเตอร์ฟรอนท์ โฮเต็ล จำกัด (โรงแรมคาเพลลา กรุงเทพฯ)

ที่ตั้ง เลขที่ ๓๐๐/๒ ถนนเจริญกรุง แขวงยานนาวา เขตสาทร กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๒๐

ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง ค่าธรรมเนียมการเก็บและขนสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๔๖ และ (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๔๘ กำหนดให้ผู้มีหน้าที่เสียค่าธรรมเนียมการเก็บและขนสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยชำระค่าธรรมเนียมตามที่กำหนดในบัญชีอัตราค่าธรรมเนียมท้ายข้อบัญญัติดังกล่าว

ในการนี้ สำนักงานเขตสาทร กรุงเทพมหานคร ได้ประเมินปริมาณการทิ้งมูลฝอยจากอาคาร เลขที่ดังกล่าวข้างต้นแล้ว มีมูลฝอยไม่เกิน ๒ ลูกบาศก์เมตร/วัน โดยคิดเป็นค่าธรรมเนียมเก็บและขนมูลฝอย ประจำเดือน เมษายน - มิถุนายน ๒๕๖๘ อัตราเดือนละ ๔,๐๐๐.- บาท (สี่พันบาทถ้วน) รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๑๒,๐๐๐.- บาท (หนึ่งหมื่นสองพันบาทถ้วน)

สำนักงานเขตสาทร จึงขอความร่วมมือท่านได้โปรดชำระค่าธรรมเนียมตามรายการดังกล่าว ภายใน ๑๕ วัน โดยนำไปชำระที่ฝ่ายรักษาความสะอาดและสวนสาธารณะ สำนักงานเขตสาทร เลขที่ ๕๙ ซอยจันทน์ ๑๘/๗ (เซนต์หลุยส์ ๓) ถนนจันทน์ แขวงทุ่งวัดดอน เขตสาทร กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๒๐ กรณีชำระเป็นเช็ค กรุณาส่งจ่ายในนาม “กรุงเทพมหานคร” หรือ “BANGKOK METROPOLIS”

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและดำเนินการชำระค่าธรรมเนียมต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขตสาทร ปฏิบัติราชการแทน

ผู้อำนวยการเขตสาทร

ฝ่ายรักษาความสะอาดและสวนสาธารณะ

โทร ๐ ๒๒๑๑ ๙๔๗๙ ต่อ ๗๒๒๖, ๗๒๒๗

โทร./โทรสาร ๐ ๒๒๑๑ ๙๔๗๙

Waterfront Hotel Co.,Ltd.

PAYMENT REQUEST

Purpose : Garbage Removal Service April - June 2025

Pay to : BANGKOK METROPOLIS

Date	21-Feb-25
Department	Engineering

No.	Invoice/Ref.	Description	Amount	VAT	Total (THB)	WHT %	Net (THB)
1	กท 6806/56	Garbage Removal Service	12,000.00		12,000.00		12,000.00
2		April - June 2025			-		-
3					-		-
4					-		-
5					-		-
6					-		-
7					-		-
8					-		-
Total Amount			12,000.00	-	12,000.00	-	12,000.00

Bank Account Information (Please also attach copied book bank or supporting document as payment purpose.)

Bank Account Name : _____

Bank Account No. : _____

Bank Name : _____

For International transfer, please provide more detail as below.

Beneficiary's address : _____

Swift Code : _____

Bank address : _____

IBAN : _____

Requested by : _____

Engineering Admin Assistant

Approved by : _____

Department Head/GT

Approved by : _____

Asst. Director of Finance

บริษัท วอเตอร์ฟรอนท์ โฮเต็ล จำกัด (สาขาที่ 00001)
คาเพลลา แบงค็อก
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี 0105564092766
300/2 ถนนเจริญกรุง แขวงยานนาวา เขตสาทร กรุงเทพมหานคร 10120
เบอร์โทรศัพท์ 02-098-3888



WATERFRONT HOTEL CO., LTD. (BRANCH 00001)
Capella Bangkok
TAX ID: 0105564092766
300/2 Charoenkrung Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120
TELEPHONE 02-098-3888

ใบเสร็จรับเงิน/ใบกำกับภาษี
Receipt/Tax Invoice

ต้นฉบับ

นามลูกค้า
CUSTOMER เลขที่ 202507-FIN-00014
ที่อยู่
ADDRESS 358 หมู่ที่ 4 ต.ตะเคียน อ.ด่านขุนทด จ. นครราชสีมา 36210 วันที่ 01/06/2025
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี
TAX ID 3300300448571 ☒ สำนักงานใหญ่ HEAD OFFICE ☐ สาขาที่ BRANCH NO.

ลำดับ NO.	รายการ Description	จำนวนเงินก่อนภาษี AMOUNT (EXCL. VAT)
1	ค่าใช้จ่ายอื่นๆ (Other)	23,364.49
ออกแทนใบกำกับภาษีอย่างย่อเลขที่ ISSUING TO REPLACE ABB TAX INVOICE NO.		
รวมมูลค่าสินค้าและบริการ TOTAL TAXABLE AMOUNT		23,364.49
ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% VAT 7%		1,635.51
ยอดขายที่ได้รับยกเว้นภาษี NON VAT AMOUNT		0.00
จำนวนเงินรวมทั้งสิ้น (บาท) NET TOTAL AMOUNT (BAHT)		25,000.00

จำนวนเงินรวมทั้งสิ้น (บาท)
NET TOTAL AMOUNT (BAHT) (สองหมื่นห้าพันบาทถ้วน)
(TWENTY-FIVE THOUSAND BAHT)

☐ เลขที่เช็ค / CHEQUE NO. _____ ธนาคาร / BANK _____ วันที่เช็ค / CHEQUE DATE _____
☐ บัตรเครดิต / CREDIT CARD _____ ☐ เงินสด / CASH _____ ผู้รับเงิน / CASHIER _____
☒ เงินโอน / BANK TRANSFER 01/06/2025 ☐ อื่นๆ / OTHER _____ ลูกค้า / CUSTOMER _____

การชำระเงินด้วยเช็คจะสมบูรณ์ต่อเมื่อ บริษัทฯ ได้เรียกเก็บเงินตามเช็คเรียบร้อยแล้ว
PAYMENT WILL BE VALID ONLY WHEN THE CHEQUE HAS BEEN HONOURED BY BANK.

บริษัท วอเตอร์ฟรอนท์ โฮเต็ล จำกัด (สาขาที่ 00001)
คาเพลลา แบงค็อก
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี 0105564092766
300/2 ถนนเจริญกรุง แขวงยานนาวา เขตสาทร กรุงเทพมหานคร 10120
เบอร์โทรศัพท์ 02-098-3888



WATERFRONT HOTEL CO., LTD. (BRANCH 00001)
Capella Bangkok
TAX ID: 0105564092766
300/2 Charoenkrung Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120
TELEPHONE 02-098-3888

ใบเสร็จรับเงิน/ใบกำกับภาษี
Receipt/Tax Invoice

ต้นฉบับ

นามลูกค้า CUSTOMER		เลขที่ NO.	202507-FIN-00013
ที่อยู่ ADDRESS	358 หมู่ที่ 4 ต.ตะเคียน อ.ด่านขุนทด จ. นครราชสีมา 36210	วันที่ DATE	03/07/2025
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี TAX ID	3300300448571	<input checked="" type="checkbox"/> สำนักงานใหญ่ HEAD OFFICE	<input type="checkbox"/> สาขาที่ BRANCH NO.

ลำดับ NO.	รายการ Description	จำนวนเงินก่อนภาษี AMOUNT (EXCL. VAT)
1	ค่าใช้จ่ายอื่นๆ (Other)	23,364.49
รวมมูลค่าสินค้าและบริการ TOTAL TAXABLE AMOUNT		23,364.49
ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% VAT 7%		1,635.51
ยอดขายที่ได้รับยกเว้นภาษี NON VAT AMOUNT		0.00
จำนวนเงินรวมทั้งสิ้น (บาท) NET TOTAL AMOUNT (BAHT)		25,000.00

จำนวนเงินรวมทั้งสิ้น (บาท) NET TOTAL AMOUNT (BAHT)	(สองหมื่นห้าพันบาทถ้วน) (TWENTY-FIVE THOUSAND BAHT)
---	--

<input type="checkbox"/> เลขที่เช็ค / CHEQUE NO.	ธนาคาร / BANK	วันที่เช็ค / CHEQUE DATE
<input type="checkbox"/> บัตรเครดิต / CREDIT CARD	<input type="checkbox"/> เงินสด / CASH	ผู้รับเงิน / CASHIER
<input checked="" type="checkbox"/> เงินโอน / BANK TRANSFER	03/07/2025	<input type="checkbox"/> อื่นๆ / OTHER
		ลูกค้า / CUSTOMER

การชำระเงินด้วยเช็คจะสมบูรณ์ต่อเมื่อ บริษัทฯ ได้เรียกเก็บเงินตามเช็คเรียบร้อยแล้ว
PAYMENT WILL BE VALID ONLY WHEN THE CHEQUE HAS BEEN HONOURED BY BANK.

บริษัท วอเตอร์ฟรอนท์ โฮเต็ล จำกัด (สาขาที่ 00001)
คาเพลลา แบงค็อก
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี 0105564092766
300/2 ถนนเจริญกรุง แขวงยานนาวา เขตสาทร กรุงเทพมหานคร 10120
เบอร์โทรศัพท์ 02-098-3888



WATERFRONT HOTEL CO., LTD. (BRANCH 00001)
Capella Bangkok
TAX ID: 0105564092766
300/2 Charoenkrung Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120
TELEPHONE 02-098-3888

ใบเสร็จรับเงิน/ใบกำกับภาษี
Receipt/Tax Invoice

ต้นฉบับ

นามลูกค้า CUSTOMER		เลขที่ NO.	202507-FIN-00015
ที่อยู่ ADDRESS	358 หมู่ที่ 4 ต.ตะเคียน อ.ด่านขุนทด จ. นครราชสีมา 36210	วันที่ DATE	01/05/2025
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี TAX ID	3300300448571	<input checked="" type="checkbox"/> สำนักงานใหญ่ HEAD OFFICE	<input type="checkbox"/> สาขาที่ BRANCH NO.

ลำดับ NO.	รายการ Description	จำนวนเงินก่อนภาษี AMOUNT (EXCL. VAT)
1	ค่าใช้จ่ายอื่นๆ (Other)	23,364.49
รวมมูลค่าสินค้าและบริการ TOTAL TAXABLE AMOUNT		23,364.49
ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% VAT 7%		1,635.51
ยอดขายที่ได้รับยกเว้นภาษี NON VAT AMOUNT		0.00
จำนวนเงินรวมทั้งสิ้น (บาท) NET TOTAL AMOUNT (BAHT)		25,000.00

จำนวนเงินรวมทั้งสิ้น (บาท) NET TOTAL AMOUNT (BAHT)	(สองหมื่นห้าพันบาทถ้วน) (TWENTY-FIVE THOUSAND BAHT)
---	--

<input type="checkbox"/> เลขที่เช็ค / CHEQUE NO.	ธนาคาร / BANK	วันที่เช็ค / CHEQUE DATE
<input type="checkbox"/> บัตรเครดิต / CREDIT CARD	<input type="checkbox"/> เงินสด / CASH	ผู้รับเงิน / CASHIER
<input checked="" type="checkbox"/> เงินโอน / BANK TRANSFER	01/05/2025	<input type="checkbox"/> อื่นๆ / OTHER
		ลูกค้า / CUSTOMER

การชำระเงินด้วยเช็คจะสมบูรณ์ต่อเมื่อ บริษัทฯ ได้เรียกเก็บเงินตามเช็คเรียบร้อยแล้ว
PAYMENT WILL BE VALID ONLY WHEN THE CHEQUE HAS BEEN HONOURED BY BANK.

7.9 ตัวอย่างเอกสารการตรวจสอบทำความสะอาดและ ปรับแต่งระบบปรับอากาศภายในอาคาร



EQUIPMENT					Jan				Feb				Mar				Apr				May				Jun				Jul				Aug				Sep				Oct				Nov				Dec			
NO.	TAG NO.	ZONE	LEVEL	SERVING AREA	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4								
1	F-B-A-F/LG-01	C	LL	FRANCH RESTAURANT	C								C															T																								
2	F-B-A-F/LG-02	C	LL	GELLERAI	C								C															T																								
4	F-B-A-F/2-01	C	L02	BALLROOM 1	C								C															T																								
5	F-B-A-F/2-02	C	L02	BALLROOM 2	C								C															T																								
6	F-B-A-F/2-03	C	L02	JUNIOR BALLROOM 1	C								C															T																								
7	F-B-A-F/2-04	C	L02	JUNIOR BALLROOM 2	C								C															T																								
8	F-B-A-F/2-05	C	L02	PRE- FUNCTION 1	C								C															T																								
9	F-B-A-F/2-06	C	L02	PRE- FUNCTION 2	C								C															T																								
10	F-B-A-F/2-07	C	L02	BALLROOM LOBBY		C								C								C							T																							
11	F-B-A-F/3-01	C	L03	LEVEL 3 MEETING ROOMS		C								C									C						T																							
12	F-B-A-F/3-02	C	L03	LEVEL 3 PRE - FUNCTION		C								C									C						T																							
13	F-B-PAU-F/LG-01	C	LL	FRENCH KITCHEN		C								C									C						T																							
14	F-B-PAU-F/LG-02	C	LL	FOH AREA		C								C									C						T																							
16	F-B-PAU-F/2-01	C	L02	BALLROOM , PRE - FUNCTION		C								C									C						T																							
17	F-B-PAU-F/2-02	C	L02	JUNIOR BALLROOM		C								C									C						T																							
18	F-B-PAU-F/2-03	C	L02	LEVEL3 PRE - FUNCTION		C								C									C						T																							
19	F-B-PAU-F/2-04	C	L02	BANQUET KITCHEN			C								C								C						T																							
20	F-B-PAU-F/2-05	C	L02	JUNIOR BALLROOM KITCHEN			C								C								C						T																							
21	F-W-A-F/LG-01	D	LL	KID'PLAY AREA			C								C								C						T																							
22	F-W-A-F/LG-02	D	LL	ADD RESTAURANT			C								C								C						T																							
23	F-W-A-F/11-01	D	L11	GUEST CORRIDOR			C								C								C						T																							
24	F-W-A-F/11-02	D	L11	GUEST CORRIDOR			C								C								C						T																							
25	F-W-A-F/2-01	D	L2	GUEST CORRIDOR			C								C								C						T																							
26	F-W-A-F/2-02	D	L2	GUEST CORRIDOR			C								C								C						T																							
27	F-C-A-F/2-01	D	L2	GUEST CORRIDOR			C								C								C						T																							
28	F-C-A-F/2-02	D	L2	SOCIAL CLUB				C							C									C					T																							
29	F-C-A-F/13-01	D	L13	GUESTROOM CORRIDOR			C								C									C					T																							
30	F-W-PAU-F/LG-01	D	LL	ADD RESTAURANT			C								C									C					T																							
31	F-W-PAU-F/LG-02	D	LL	ADD KITCHER			C								C									C					T																							
32	F-W-HC-PAU-F/LG-01-FA	D	LL	GUESTROOM			C								C									C					T																							
33	F-W-HC-PAU-F/LG-01-EX	D	LL	GUESTROOM			C								C									C					T																							
34	F-W-HC-PAU-F/LG-01-W	D	LL	GUESTROOM			C								C									C					T																							
35	F-C-PAU-F/2-01	D	L2	SOCIAL CLUB				C							C									C					T																							
36	F-C-PAU-F/2-02	D	L2	SOCIAL CLUB KITCHEN					C						C									C						T																						
37	F-C-HC-PAU-F/2-01-FA	D	L2	GUESTROOM					C						C									C						T																						
38	F-C-HC-PAU-F/2-01-EX	D	L2	GUESTROOM					C						C									C						T																						
39	F-C-HC-PAU-F/2-01-W	D	L2	GUESTROOM					C						C									C						T																						
40	F-E-A-F/LG-01	E	LL	TRANSFORMER ROOM					C						C									C						T																						
41	F-E-A-F/LG-02	E	LL	TRANSFORMER ROOM					C						C									C						T																						
42	F-E-A-F/LG-03	E	LL	TRANSFORMER ROOM					C						C									C						T																						
43	F-E-A-F/LG-04	E	LL	TRANSFORMER ROOM					C						C									C						T																						
44	F-E-A-F/LG-05	E	LL	LOBBY LOUNGE						C						C									C																											

Service Order Detail Report

Four Seasons Hotel Bangkok at Chao Phraya River

I Date From: 01/01/25 12:00 AM | Date To: 24/06/25 11:59 PM | Activity Type: ALL | Issue: Air Handler PM-QTR | Dept. Responsible: Engineering PM | Order Status: CLOSED | Not Voided Orders |

Requestor

System Agent

Order # Incident Date	Status Reported Date	Issue Room/Eq	Guest Name	Completed Date Completed By
972546	Closed 01/01/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - B - A - F / 2 - 02		
972547	Closed 01/01/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - B - A - F / 3 - 01		
972548	Closed 01/01/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - B - A - F / LG - 01		
972549	Closed 01/01/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - B - A - F / LG - 02		
972550	Closed 01/01/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - B - A - F / LG - 03		
972551	Closed 01/01/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - B - A - F / 2 - 05		
972552	Closed 01/01/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - B - A - F / 2 - 07		
972553	Closed 01/01/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - B - A - F / 3 - 02		
972554	Closed 01/01/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - B - PAU - F / 2 - 01		
972555	Closed 01/01/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - B - A - F / 2 - 03		
972556	Closed 01/01/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - B - A - F / 2 - 04		
972557	Closed 01/01/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - B - A - F / 2 - 06		
972558	Closed 01/01/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - S - A - F / 4 - 01		
972559	Closed 01/01/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - S - A - F / LG1 - 03		
974158	Closed 02/01/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - W - A - F / 2 - 01		
974159	Closed 02/01/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - B - PAU - F / LG - 02		
974161	Closed 02/01/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - W - A - F / 2 - 02		
974162	Closed 02/01/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - W - A - F / 11 - 01		
974163	Closed 02/01/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - W - A - F / 11 - 02		
993924	Closed 20/01/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - C - A - F / 13 - 01		
1024800	Closed 17/02/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - C - PAU - F / 2 - 01		

Service Order Detail Report

Four Seasons Hotel Bangkok at Chao Phraya River

I Date From: 01/01/25 12:00 AM | Date To: 24/06/25 11:59 PM | Activity Type: ALL | Issue: Air Handler PM-QTR | Dept. Responsible: Engineering PM | Order Status: CLOSED | Not Voided Orders |

Requestor

System Agent

Order # Incident Date	Status Reported Date	Issue Room/Eq	Guest Name	Completed Date Completed By
1024801	Closed 17/02/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - C - PAU - F / 2 - 02		
1024803	Closed 17/02/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - C - A - F / 2 - 02		
1024804	Closed 17/02/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - C - A - F / 2 - 01		
1025844	Closed 18/02/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - W - HC - PAU - F / LG - 01		
1025845	Closed 18/02/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - W - A - F / LG - 02		
1031385	Closed 24/02/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - E - A - F / LG1 - 01		
1031386	Closed 24/02/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - E - A - F / LG - 06		
1031387	Closed 24/02/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - E - A - F / LG - 05		
1031388	Closed 24/02/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - E - A - F / LG - 04		
1031389	Closed 24/02/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - E - A - F / LG - 03		
1031390	Closed 24/02/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - E - A - F / LG - 01		
1039253	Closed 05/03/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - B - A - F / 2 - 02		
1039254	Closed 05/03/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - B - A - F / 2 - 03		
1039255	Closed 05/03/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - B - A - F / 2 - 04		
1039256	Closed 05/03/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - B - A - F / 2 - 05		
1039257	Closed 05/03/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - B - A - F / 2 - 06		
1039258	Closed 05/03/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - B - A - F / LG - 01		
1039259	Closed 05/03/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - B - A - F / LG - 02		
1039260	Closed 05/03/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - B - A - F / LG - 03		
1039261	Closed 05/03/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - B - A - F / 2 - 07		
1039262	Closed 05/03/25 07:30 AM	Air Handler PM-QTR EQ - F - B - A - F / 3 - 01		

Service Order Detail Report

Four Seasons Hotel Bangkok at Chao Phraya River

I Date From: 01/01/25 12:00 AM | Date To: 24/06/25 11:59 PM | Activity Type: ALL | Issue: Air Handler PM-QTR | Dept. Responsible: Engineering PM | Order Status: CLOSED | Not Voided Orders |

Requestor

System Agent

Order #	Status	Issue	Guest Name	Completed Date
Incident Date	Reported Date	Room/Eq		Completed By
1039263	Closed	Air Handler PM-QTR		
	05/03/25 07:30 AM	EQ - F - B - A - F / 3 - 02		
1039264	Closed	Air Handler PM-QTR		
	05/03/25 07:30 AM	EQ - F - B - PAU - F / 2 - 01		
1039265	Closed	Air Handler PM-QTR		
	05/03/25 07:30 AM	EQ - F - S - A - F / LG1 - 03		
1039266	Closed	Air Handler PM-QTR		
	05/03/25 07:30 AM	EQ - F - S - A - F / 4 - 01		
1039951	Closed	Air Handler PM-QTR		
	06/03/25 07:30 AM	EQ - F - B - PAU - F / LG - 02		
1039952	Closed	Air Handler PM-QTR		
	06/03/25 07:30 AM	EQ - F - W - A - F / 2 - 01		
1039953	Closed	Air Handler PM-QTR		
	06/03/25 07:30 AM	EQ - F - W - A - F / 2 - 02		
1039954	Closed	Air Handler PM-QTR		
	06/03/25 07:30 AM	EQ - F - W - A - F / 11 - 01		
1039955	Closed	Air Handler PM-QTR		
	06/03/25 07:30 AM	EQ - F - W - A - F / 11 - 02		
1049979	Closed	Air Handler PM-QTR		
	17/03/25 08:30 AM	EQ - F - C - A - F / 13 - 01		
1086635	Closed	Air Handler PM-QTR		
	21/04/25 08:30 AM	EQ - F - C - A - F / 2 - 01		
1086636	Closed	Air Handler PM-QTR		
	21/04/25 08:30 AM	EQ - F - C - A - F / 2 - 02		
1086637	Closed	Air Handler PM-QTR		
	21/04/25 08:30 AM	EQ - F - C - PAU - F / 2 - 01		
1086638	Closed	Air Handler PM-QTR		
	21/04/25 08:30 AM	EQ - F - C - PAU - F / 2 - 02		
1094447	Closed	Air Handler PM-QTR		
	28/04/25 08:30 AM	EQ - F - E - A - F / LG1 - 01		
1094448	Closed	Air Handler PM-QTR		
	28/04/25 08:30 AM	EQ - F - E - A - F / LG - 06		
1094449	Closed	Air Handler PM-QTR		
	28/04/25 08:30 AM	EQ - F - E - A - F / LG - 05		
1094450	Closed	Air Handler PM-QTR		
	28/04/25 08:30 AM	EQ - F - E - A - F / LG - 04		
1094451	Closed	Air Handler PM-QTR		
	28/04/25 08:30 AM	EQ - F - E - A - F / LG - 03		
1094452	Closed	Air Handler PM-QTR		
	28/04/25 08:30 AM	EQ - F - E - A - F / LG - 01		
1097448	Closed	Air Handler PM-QTR		
	01/05/25 08:30 AM	EQ - F - B - PAU - F / LG - 02		

Service Order Detail Report

Four Seasons Hotel Bangkok at Chao Phraya River

I Date From: 01/01/25 12:00 AM | Date To: 24/06/25 11:59 PM | Activity Type: ALL | Issue: Air Handler PM-QTR | Dept. Responsible: Engineering PM | Order Status: CLOSED | Not Voided Orders |

Requestor

System Agent

Order #	Status	Issue	Guest Name	Completed Date
Incident Date	Reported Date	Room/Eq		Completed By
1097449	Closed	Air Handler PM-QTR		
	01/05/25 08:30 AM	EQ - F - W - A - F / 2 - 01		
1097450	Closed	Air Handler PM-QTR		
	01/05/25 08:30 AM	EQ - F - W - A - F / 2 - 02		
1097451	Closed	Air Handler PM-QTR		
	01/05/25 08:30 AM	EQ - F - W - A - F / 11 - 01		
1097452	Closed	Air Handler PM-QTR		
	01/05/25 08:30 AM	EQ - F - W - A - F / 11 - 02		
1104918	Closed	Air Handler PM-QTR		
	07/05/25 08:30 AM	EQ - F - B - A - F / 2 - 02		
1104919	Closed	Air Handler PM-QTR		
	07/05/25 08:30 AM	EQ - F - B - A - F / 2 - 03		
1104920	Closed	Air Handler PM-QTR		
	07/05/25 08:30 AM	EQ - F - B - A - F / 2 - 04		
1104921	Closed	Air Handler PM-QTR		
	07/05/25 08:30 AM	EQ - F - B - A - F / 2 - 05		
1104922	Closed	Air Handler PM-QTR		
	07/05/25 08:30 AM	EQ - F - B - A - F / 2 - 06		
1104923	Closed	Air Handler PM-QTR		
	07/05/25 08:30 AM	EQ - F - B - A - F / LG - 01		
1104924	Closed	Air Handler PM-QTR		
	07/05/25 08:30 AM	EQ - F - B - A - F / LG - 02		
1104925	Closed	Air Handler PM-QTR		
	07/05/25 08:30 AM	EQ - F - B - A - F / LG - 03		
1104926	Closed	Air Handler PM-QTR		
	07/05/25 08:30 AM	EQ - F - B - A - F / 2 - 07		
1104927	Closed	Air Handler PM-QTR		
	07/05/25 08:30 AM	EQ - F - B - A - F / 3 - 01		
1104928	Closed	Air Handler PM-QTR		
	07/05/25 08:30 AM	EQ - F - B - A - F / 3 - 02		
1104929	Closed	Air Handler PM-QTR		
	07/05/25 08:30 AM	EQ - F - B - PAU - F / 2 - 01		
1104930	Closed	Air Handler PM-QTR		
	07/05/25 08:30 AM	EQ - F - S - A - F / LG1 - 03		
1104931	Closed	Air Handler PM-QTR		
	07/05/25 08:30 AM	EQ - F - S - A - F / 4 - 01		
1115274	Closed	Air Handler PM-QTR		
	19/05/25 08:30 AM	EQ - F - C - A - F / 13 - 01		
1129357	Closed	Air Handler PM-QTR		
	04/06/25 08:30 AM	EQ - F - E - A - F / LG - 02		
1130297	Closed	Air Handler PM-QTR		
	05/06/25 08:30 AM	EQ - F - W - A - F / LG - 01		

Service Order Detail Report

Four Seasons Hotel Bangkok at Chao Phraya River

I Date From: 01/01/25 12:00 AM | Date To: 24/06/25 11:59 PM | Activity Type: ALL | Issue: Air Handler PM-QTR | Dept. Responsible: Engineering PM | Order Status: CLOSED | Not Voided Orders |

Requestor

System Agent

Order #	Status	Issue	Guest Name	Completed Date
Incident Date	Reported Date	Room/Eq		Completed By
1140868	Closed	Air Handler PM-QTR		
	16/06/25 08:30 AM	EQ - F - C - A - F / 2 - 01		
1140869	Closed	Air Handler PM-QTR		
	16/06/25 08:30 AM	EQ - F - C - A - F / 2 - 02		
1140870	Closed	Air Handler PM-QTR		
	16/06/25 08:30 AM	EQ - F - C - PAU - F / 2 - 01		
1140871	Closed	Air Handler PM-QTR		
	16/06/25 08:30 AM	EQ - F - C - PAU - F / 2 - 02		
1148170	Closed	Air Handler PM-QTR		
	23/06/25 08:30 AM	EQ - F - E - A - F / LG - 01		
1148171	Closed	Air Handler PM-QTR		
	23/06/25 08:30 AM	EQ - F - E - A - F / LG - 03		
1148172	Closed	Air Handler PM-QTR		
	23/06/25 08:30 AM	EQ - F - E - A - F / LG - 04		
1148173	Closed	Air Handler PM-QTR		
	23/06/25 08:30 AM	EQ - F - E - A - F / LG - 05		
1148174	Closed	Air Handler PM-QTR		
	23/06/25 08:30 AM	EQ - F - E - A - F / LG - 06		
1148175	Closed	Air Handler PM-QTR		
	23/06/25 08:30 AM	EQ - F - E - A - F / LG1 - 01		

Total Orders: 94 | Open Orders: 0 | Avg. Completion Time: 11 day(s) 15 hr(s) 15 min(s)

Total Orders: 94 | Open Orders: 0 | Avg. Completion Time: 11 day(s) 15 hr(s) 15 min(s)

Service Order Detail Report

Four Seasons Hotel Bangkok at Chao Phraya River

I Date From: 01/01/25 12:00 AM | Date To: 24/06/25 11:59 PM | Activity Type: ALL | Issue: Air Handler PM-ANN | Dept. Responsible: Engineering PM | Order Status: CLOSED | Not Voided Orders |

Requestor

System Agent

Order #	Status	Issue	Guest Name	Completed Date
Incident Date	Reported Date	Room/Eq		Completed By
1010485	Closed	Air Handler PM-ANN		
	03/02/25 07:30 AM	EQ - F - C - HC - PAU - F / 2 - 01		
1010486	Closed	Air Handler PM-ANN		
	03/02/25 07:30 AM	EQ - F - W - HC - PAU - F / LG - 01		
1071793	Closed	Air Handler PM-ANN		
	07/04/25 08:30 AM	EQ - F - C - HC - PAU - F / 2 - 01		
1071794	Closed	Air Handler PM-ANN		
	07/04/25 08:30 AM	EQ - F - W - HC - PAU - F / LG - 01		
1126951	Closed	Air Handler PM-ANN		
	02/06/25 08:30 AM	EQ - F - C - HC - PAU - F / 2 - 01		
1126952	Closed	Air Handler PM-ANN		
	02/06/25 08:30 AM	EQ - F - W - HC - PAU - F / LG - 01		

Total Orders: 6 | Open Orders: 0 | Avg. Completion Time: 9 day(s) 12 hr(s) 29 min(s)

Total Orders: 6 | Open Orders: 0 | Avg. Completion Time: 9 day(s) 12 hr(s) 29 min(s)



UNIFOCUS

Capella Bangkok

Engineering Care Guest Room - HVA

คะแนนรวม

100.00%

Anurat Ratanawong

วันที่และเวลา : 28/Apr/2025 03:59 PM

Location : 0001

	ชื่อรายการตรวจสอบ	Yes	No	NA	ความคิดเห็น	#รูปภาพ
15	Air condensate drain pipe	✓				0
System in pipe shaft: Chilled water system						
16	Chilled water Air vent valve	✓				0
17	Chilled water return valve	✓				0
18	Chilled water supply pipe	✓				0
19	Chilled water return pipe	✓				0
System in pipe shaft: Exhaust system						
20	Exhaust air duct	✓				0
System in pipe shaft: Fresh air system						
21	Fresh air duct	✓				0
Toilet room San:Ventilation system						
22	Exhaust Air grill TR	✓				0



Engineering Care Guest Room - HVA

100.00%

Location : 0112

	ชื่อรายการตรวจสอบ	Yes	No	NA	ความคิดเห็น	#รูปภาพ
Dressing room: Air condition system						
1	Fan coil unit	✓				0
2	Coil	✓				0
3	Motor fan coil	✓				0
4	Digital thermostat	✓				0
5	Motor drive valve	✓				0
6	Air filter	✓				1
7	Drain tray & Drain pipe	✓				0
8	Chilled water pipe & Valve	✓				0
9	Balancing vale	✓				0
10	Supply & Return Air duct pipe	✓				0
11	Chilled water supply valve DR	✓				0
Entry Foyer: Interior						
12	Air grill EF	✓				0
On Ceiling: Exhaust system						
13	Exhaust air duct Ceiling	✓				0
Shower room San:Ventilation system						
14	Exhaust Air grill	✓				0
System in pipe shaft: Air condition drainage						



UNIFOCUS

Capella Bangkok

Engineering Care Guest Room - HVA

คะแนนรวม

100.00%

Supamit Eamnilanont

วันที่และเวลา : 23/Jan/2025 08:11 AM

Location : 0112

	ชื่อรายการตรวจสอบ	Yes	No	NA	ความคิดเห็น	#รูปภาพ
15	Air condensate drain pipe	✓				0
System in pipe shaft: Chilled water system						
16	Chilled water Air vent valve	✓				0
17	Chilled water return valve	✓				0
18	Chilled water supply pipe	✓				0
19	Chilled water return pipe	✓				0
System in pipe shaft: Exhaust system						
20	Exhaust air duct	✓				0
System in pipe shaft: Fresh air system						
21	Fresh air duct	✓				0
Toilet room San:Ventilation system						
22	Exhaust Air grill TR	✓				0

Air filter

ผล : Yes

ความคิดเห็น :





Engineering Care Guest Room - HVA

100.00%

วันที่และเวลา : 30/May/2025 07:59 PM

Location : 0212

	ชื่อรายการตรวจสอบ	Yes	No	NA	ความคิดเห็น	#รูปภาพ
Dressing room: Air condition system						
1	Fan coil unit	✓				0
2	Coil	✓				0
3	Motor fan coil	✓				0
4	Digital thermostat	✓				0
5	Motor drive valve	✓				0
6	Air filter	✓				0
7	Drain tray & Drain pipe	✓				0
8	Chilled water pipe & Valve	✓				0
9	Balancing vale	✓				0
10	Supply & Return Air duct pipe	✓				0
11	Chilled water supply valve DR	✓				0
Entry Foyer: Interior						
12	Air grill EF	✓				0
On Ceiling: Exhaust system						
13	Exhaust air duct Ceiling	✓				0
Shower room San:Ventilation system						
14	Exhaust Air grill	✓				0
System in pipe shaft: Air condition drainage						



UNIFOCUS

Capella Bangkok

Engineering Care Guest Room - HVA

คะแนนรวม

100.00%

Anurat Ratanawong

วันที่และเวลา : 30/May/2025 07:59 PM

Location : 0212

	ชื่อรายการตรวจสอบ	Yes	No	NA	ความคิดเห็น	#รูปภาพ
15	Air condensate drain pipe	✓				0
System in pipe shaft: Chilled water system						
16	Chilled water Air vent valve	✓				0
17	Chilled water return valve	✓				0
18	Chilled water supply pipe	✓				0
19	Chilled water return pipe	✓				0
System in pipe shaft: Exhaust system						
20	Exhaust air duct	✓				0
System in pipe shaft: Fresh air system						
21	Fresh air duct	✓				0
Toilet room San: Ventilation system						
22	Exhaust Air grill TR	✓				0



Engineering Care Guest Room - HVA

100.00%

Location : 0311

	ชื่อรายการตรวจสอบ	Yes	No	NA	ความคิดเห็น	#รูปภาพ
Dressing room: Air condition system						
1	Fan coil unit	✓				0
2	Coil	✓				0
3	Motor fan coil	✓				0
4	Digital thermostat	✓				0
5	Motor drive valve	✓				0
6	Air filter	✓				0
7	Drain tray & Drain pipe	✓				0
8	Chilled water pipe & Valve	✓				0
9	Balancing vale	✓				0
10	Supply & Return Air duct pipe	✓				0
11	Chilled water supply valve DR	✓				0
Entry Foyer: Interior						
12	Air grill EF	✓				0
On Ceiling: Exhaust system						
13	Exhaust air duct Ceiling	✓				0
Shower room San:Ventilation system						
14	Exhaust Air grill	✓				0
System in pipe shaft: Air condition drainage						



UNIFOCUS

Capella Bangkok

Engineering Care Guest Room - HVA

คะแนนรวม

100.00%

Anurat Ratanawong

วันที่และเวลา : 23/May/2025 05:58 PM

Location : 0311

	ชื่อรายการตรวจสอบ	Yes	No	NA	ความคิดเห็น	#รูปภาพ
15	Air condensate drain pipe	✓				0
System in pipe shaft: Chilled water system						
16	Chilled water Air vent valve	✓				0
17	Chilled water return valve	✓				0
18	Chilled water supply pipe	✓				0
19	Chilled water return pipe	✓				0
System in pipe shaft: Exhaust system						
20	Exhaust air duct	✓				0
System in pipe shaft: Fresh air system						
21	Fresh air duct	✓				0
Toilet room San: Ventilation system						
22	Exhaust Air grill TR	✓				0



UNIFOCUS

Capella Bangkok

Engineering Care Guest Room - HVA

คะแนนรวม

100.00%

Supamit Eamnilanont

วันที่และเวลา : 01/Mar/2025 08:22 AM

Location : 0406

	ชื่อรายการตรวจสอบ	Yes	No	NA	ความคิดเห็น	#รูปภาพ
15	Air condensate drain pipe	✓				0
System in pipe shaft: Chilled water system						
16	Chilled water Air vent valve	✓				0
17	Chilled water return valve	✓				0
18	Chilled water supply pipe	✓				0
19	Chilled water return pipe	✓				0
System in pipe shaft: Exhaust system						
20	Exhaust air duct	✓				0
System in pipe shaft: Fresh air system						
21	Fresh air duct	✓				0
Toilet room San:Ventilation system						
22	Exhaust Air grill TR	✓				0



Engineering Care Guest Room - HVA

100.00%

Location : 0503

	ชื่อรายการตรวจสอบ	Yes	No	NA	ความคิดเห็น	#รูปภาพ
Dressing room: Air condition system						
1	Fan coil unit	✓				0
2	Coil	✓				0
3	Motor fan coil	✓				0
4	Digital thermostat	✓				0
5	Motor drive valve	✓				0
6	Air filter	✓				0
7	Drain tray & Drain pipe	✓				0
8	Chilled water pipe & Valve	✓				0
9	Balancing vale	✓				0
10	Supply & Return Air duct pipe	✓				0
11	Chilled water supply valve DR	✓				0
Entry Foyer: Interior						
12	Air grill EF	✓				0
On Ceiling: Exhaust system						
13	Exhaust air duct Ceiling	✓				0
Shower room San:Ventilation system						
14	Exhaust Air grill	✓				0
System in pipe shaft: Air condition drainage						



UNIFOCUS

Capella Bangkok

Engineering Care Guest Room - HVA

คะแนนรวม

100.00%

Supamit Eamnilanont

วันที่และเวลา : 02/Apr/2025 07:39 AM

Location : 0503

	ชื่อรายการตรวจสอบ	Yes	No	NA	ความคิดเห็น	#รูปภาพ
15	Air condensate drain pipe	✓				0
System in pipe shaft: Chilled water system						
16	Chilled water Air vent valve	✓				0
17	Chilled water return valve	✓				0
18	Chilled water supply pipe	✓				0
19	Chilled water return pipe	✓				0
System in pipe shaft: Exhaust system						
20	Exhaust air duct	✓				0
System in pipe shaft: Fresh air system						
21	Fresh air duct	✓				0
Toilet room San:Ventilation system						
22	Exhaust Air grill TR	✓				0



Engineering Care Guest Room - HVA

100.00%

Location : 0609

	ชื่อรายการตรวจสอบ	Yes	No	NA	ความคิดเห็น	#รูปภาพ
Dressing room: Air condition system						
1	Fan coil unit	✓				0
2	Coil	✓				0
3	Motor fan coil	✓				0
4	Digital thermostat	✓				0
5	Motor drive valve	✓				0
6	Air filter	✓				0
7	Drain tray & Drain pipe	✓				0
8	Chilled water pipe & Valve	✓				0
9	Balancing vale	✓				0
10	Supply & Return Air duct pipe	✓				0
11	Chilled water supply valve DR	✓				0
Entry Foyer: Interior						
12	Air grill EF	✓				0
On Ceiling: Exhaust system						
13	Exhaust air duct Ceiling	✓				0
Shower room San: Ventilation system						
14	Exhaust Air grill	✓				0
System in pipe shaft: Air condition drainage						



UNIFOCUS

Capella Bangkok

Engineering Care Guest Room - HVA

คะแนนรวม

100.00%

Supamit Eamnilanont

วันที่และเวลา : 23/Jun/2025 12:23 AM

Location : 0609

	ชื่อรายการตรวจสอบ	Yes	No	NA	ความคิดเห็น	#รูปภาพ
15	Air condensate drain pipe	✓				0
System in pipe shaft: Chilled water system						
16	Chilled water Air vent valve	✓				0
17	Chilled water return valve	✓				0
18	Chilled water supply pipe	✓				0
19	Chilled water return pipe	✓				0
System in pipe shaft: Exhaust system						
20	Exhaust air duct	✓				0
System in pipe shaft: Fresh air system						
21	Fresh air duct	✓				0
Toilet room San:Ventilation system						
22	Exhaust Air grill TR	✓				0



Engineering Care Guest Room - HVA

100.00%

วันที่และเวลา : 18/Jun/2025 10:04 PM

Location : 0708

	ชื่อรายการตรวจสอบ	Yes	No	NA	ความคิดเห็น	#รูปภาพ
Dressing room: Air condition system						
1	Fan coil unit	✓				0
2	Coil	✓				0
3	Motor fan coil	✓				0
4	Digital thermostat	✓				0
5	Motor drive valve	✓				0
6	Air filter	✓				0
7	Drain tray & Drain pipe	✓				0
8	Chilled water pipe & Valve	✓				0
9	Balancing vale	✓				0
10	Supply & Return Air duct pipe	✓				0
11	Chilled water supply valve DR	✓				0
Entry Foyer: Interior						
12	Air grill EF	✓				0
On Ceiling: Exhaust system						
13	Exhaust air duct Ceiling	✓				0
Shower room San:Ventilation system						
14	Exhaust Air grill	✓				0
System in pipe shaft: Air condition drainage						



UNIFOCUS

Capella Bangkok

Engineering Care Guest Room - HVA

คะแนนรวม

100.00%

Anurat Ratanawong

วันที่และเวลา : 18/Jun/2025 10:04 PM

Location : 0708

	ชื่อรายการตรวจสอบ	Yes	No	NA	ความคิดเห็น	#รูปภาพ
15	Air condensate drain pipe	✓				0
System in pipe shaft: Chilled water system						
16	Chilled water Air vent valve	✓				0
17	Chilled water return valve	✓				0
18	Chilled water supply pipe	✓				0
19	Chilled water return pipe	✓				0
System in pipe shaft: Exhaust system						
20	Exhaust air duct	✓				0
System in pipe shaft: Fresh air system						
21	Fresh air duct	✓				0
Toilet room San:Ventilation system						
22	Exhaust Air grill TR	✓				0



Engineering Care Guest Room - HVA

100.00%

Location : 0803

	ชื่อรายการตรวจสอบ	Yes	No	NA	ความคิดเห็น	#รูปภาพ
Dressing room: Air condition system						
1	Fan coil unit	✓				0
2	Coil	✓				0
3	Motor fan coil	✓				0
4	Digital thermostat	✓				0
5	Motor drive valve	✓				0
6	Air filter	✓				0
7	Drain tray & Drain pipe	✓				0
8	Chilled water pipe & Valve	✓				0
9	Balancing vate	✓				0
10	Supply & Return Air duct pipe	✓				0
11	Chilled water supply valve DR	✓				0
Entry Foyer: Interior						
12	Air grill EF	✓				0
On Ceiling: Exhaust system						
13	Exhaust air duct Ceiling	✓				0
Shower room San:Ventilation system						
14	Exhaust Air grill	✓				0
System in pipe shaft: Air condition drainage						



UNIFOCUS

Capella Bangkok

Engineering Care Guest Room - HVA

คะแนนรวม

100.00%

Supamit Eamnilanont

วันที่และเวลา : 20/Mar/2025 05:32 PM

Location : 0803

	ชื่อรายการตรวจสอบ	Yes	No	NA	ความคิดเห็น	#รูปภาพ
15	Air condensate drain pipe	✓				0
System in pipe shaft: Chilled water system						
16	Chilled water Air vent valve	✓				0
17	Chilled water return valve	✓				0
18	Chilled water supply pipe	✓				0
19	Chilled water return pipe	✓				0
System in pipe shaft: Exhaust system						
20	Exhaust air duct	✓				0
System in pipe shaft: Fresh air system						
21	Fresh air duct	✓				0
Toilet room San:Ventilation system						
22	Exhaust Air grill TR	✓				0



Engineering Care Guest Room - HVA

100.00%

วันที่และเวลา : 25/Apr/2025 08:10 AM

Location : 0910

	ชื่อรายการตรวจสอบ	Yes	No	NA	ความคิดเห็น	#รูปภาพ
Dressing room: Air condition system						
1	Fan coil unit	✓				0
2	Coil	✓				0
3	Motor fan coil	✓				0
4	Digital thermostat	✓				0
5	Motor drive valve	✓				0
6	Air filter	✓				0
7	Drain tray & Drain pipe	✓				0
8	Chilled water pipe & Valve	✓				0
9	Balancing vale	✓				0
10	Supply & Return Air duct pipe	✓				0
11	Chilled water supply valve DR	✓				0
Entry Foyer: Interior						
12	Air grill EF	✓				0
On Ceiling: Exhaust system						
13	Exhaust air duct Ceiling	✓				0
Shower room San:Ventilation system						
14	Exhaust Air grill	✓				0
System in pipe shaft: Air condition drainage						



UNIFOCUS

Capella Bangkok

Engineering Care Guest Room - HVA

คะแนนรวม

100.00%

Thitisak Saengkaeo

วันที่และเวลา : 25/Apr/2025 08:10 AM

Location : 0910

	ชื่อรายการตรวจสอบ	Yes	No	NA	ความคิดเห็น	#รูปภาพ
15	Air condensate drain pipe	✓				0
System in pipe shaft: Chilled water system						
16	Chilled water Air vent valve	✓				0
17	Chilled water return valve	✓				0
18	Chilled water supply pipe	✓				0
19	Chilled water return pipe	✓				0
System in pipe shaft: Exhaust system						
20	Exhaust air duct	✓				0
System in pipe shaft: Fresh air system						
21	Fresh air duct	✓				0
Toilet room San:Ventilation system						
22	Exhaust Air grill TR	✓				0



Engineering Care Guest Room - HVA

100.00%

Location : 1009

	ชื่อรายการตรวจสอบ	Yes	No	NA	ความคิดเห็น	#รูปภาพ
Dressing room: Air condition system						
1	Fan coil unit	✓				0
2	Coil	✓				0
3	Motor fan coil	✓				0
4	Digital thermostat	✓				0
5	Motor drive valve	✓				0
6	Air filter	✓				0
7	Drain tray & Drain pipe	✓				0
8	Chilled water pipe & Valve	✓				0
9	Balancing vale	✓				0
10	Supply & Return Air duct pipe	✓				0
11	Chilled water supply valve DR	✓				0
Entry Foyer: Interior						
12	Air grill EF	✓				0
On Ceiling: Exhaust system						
13	Exhaust air duct Ceiling	✓				0
Shower room San:Ventilation system						
14	Exhaust Air grill	✓				0
System in pipe shaft: Air condition drainage						



UNIFOCUS

Capella Bangkok

Engineering Care Guest Room - HVA

คะแนนรวม

100.00%

Anurat Ratanawong

วันที่และเวลา : 05/Apr/2025 01:49 PM

Location : 1009

	ชื่อรายการตรวจสอบ	Yes	No	NA	ความคิดเห็น	#รูปภาพ
15	Air condensate drain pipe	✓				0
System in pipe shaft: Chilled water system						
16	Chilled water Air vent valve	✓				0
17	Chilled water return valve	✓				0
18	Chilled water supply pipe	✓				0
19	Chilled water return pipe	✓				0
System in pipe shaft: Exhaust system						
20	Exhaust air duct	✓				0
System in pipe shaft: Fresh air system						
21	Fresh air duct	✓				0
Toilet room San:Ventilation system						
22	Exhaust Air grill TR	✓				0

[illegible]



CLEAN FILTER FCU GUEST ROOM (May2025)

[illegible]

[illegible]