

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

ภาพการทำงานสูบอุจจาระและสิ่งปฏิกูล 12 บ่อ

Four Seasons Hotel Bangkok at Chao Phraya River



จัดทำโดย

บริษัท คุ่มสุวรรณปรีชา จำกัด

295 ถนนประชาสงเคราะห์ แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400

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



ภาพการทำงานสูบน้ำออกจากระและดึงปลักูลโรงแรมไฟฟ้าชั้น จุดที่ 1 ชั้น B2

ภาพการทำงาน



ภาพการทำงานสูบน้ำออกจากระและดึงปลักูลโรงแรมไฟฟ้าชั้น จุดที่ 2 ชั้น B2

ภาพการทำงาน



ภาพการทำงานสูบน้ำจากระและดึงปลักูลโรงแรมโพธิ์ชั้น จุดที่ 3 ชั้น B2

ภาพการทำงาน



ภาพการทำงานสูบน้ำออกจากระและดึงปลักมูลโรงแรมโพธิ์ชั้น จุดที่ 4 ชั้น B2

ภาพการทำงาน



ภาพการทำงานสูบน้ำออกจากระและดึงปลั๊กอุดโรงแรมโพธิ์ชัยชั้น จุดที่ 5 ชั้น B2

ภาพการทำงาน



ภาพการทำงานสูบน้ำจากระแนงและดึงปลักูตโรงแรมโพธิ์ชัยชั้น จุดที่ 6 ชั้น B2

ภาพการทำงาน



ภาพการทำงานสูบน้ำออกจากระและดึงปลักมูลโรงแรมโฟว์ซีชั้น จุดที่ 7 ชั้น B1

ภาพการทำงาน



ภาพการทำงานสูบน้ำออกจากระและดึงปลั๊กอุดโรงแรมโพธิ์ชัยชั้น จุดที่ 8 ชั้น B1

ภาพการทำงาน



3 ส.ค. 2025 21:37:15



3 ส.ค. 2025 21:37:58



3 ส.ค. 2025 21:37:37



3 ส.ค. 2025 21:38:29



3 ส.ค. 2025 21:38:27



3 ส.ค. 2025 21:41:22

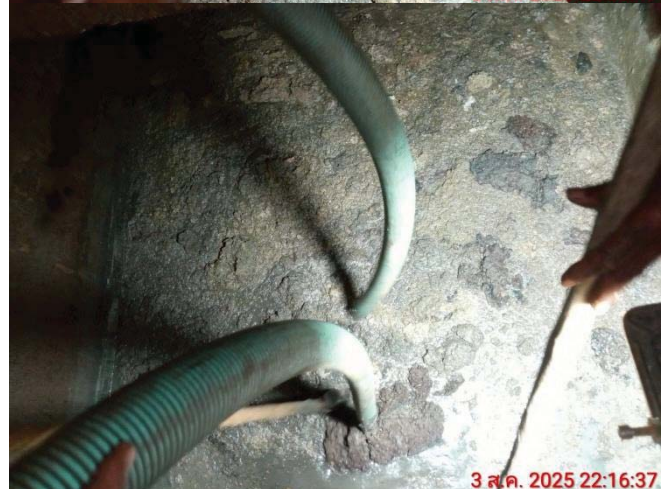
ภาพการทำงานสูบน้ำออกจากระและดึงปลักโคลนโรงแรมโพธิ์ชัยชั้น จุดที่ 9 ชั้น B1

ภาพการทำงาน



ภาพการทำงานสูบน้ำออกและล้างผนังโรงแรมฟัวซีชั้น จุดที่ 10 ชั้น B1

ภาพการทำงาน



ภาพการทำงานสูบน้ำจากระและสิ่งปฏิกูลโรงแรมฟิวส์ชั้น จุดที่ 11 ชั้น B1

ภาพการทำงาน



ภาพการทำงานสูบน้ำออกและสิ่งปฏิกูลโรงแรมฟัวซีชั้น จุดที่ 12 ชั้น B1

ภาพการทำงาน



ภาพประกอบการส่งมอบงาน สืบสิ่งปลูกสร้าง Capella Bangkok Hotel
(บ่อน้ำบาดน้ำเสีย - ก่อนการทำ ขณะทำ และหลังทำเสร็จ)
เข้าให้บริการ เมื่อวันที่ 4 กรกฎาคม 2568

บ่อดักไขมัน
(ชั้น B1)
ก่อนการทำ



บ่อดักไขมัน
(ชั้น B1)
ขณะกำลังทำ



บ่อดักไขมัน
(ชั้น B1)
หลังทำเสร็จ



ภาพประกอบการส่งมอบงาน สุบสิ่งปลูกสร้าง Capella Bangkok Hotel

(บ่อบำบัดน้ำเสีย - ก่อนการทำให้พร้อมใช้งาน และหลังการทำให้พร้อมใช้งาน)

เข้าบริการ เมื่อวันที่ 14 สิงหาคม 2568

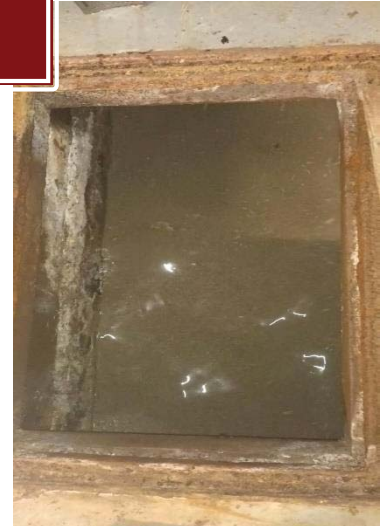
บ่อบำบัดน้ำเสีย
(ชั้น LL)
ก่อนการทำให้พร้อมใช้งาน



บ่อบำบัดน้ำเสีย
(ชั้น LL)
ก่อนการทำให้พร้อมใช้งาน

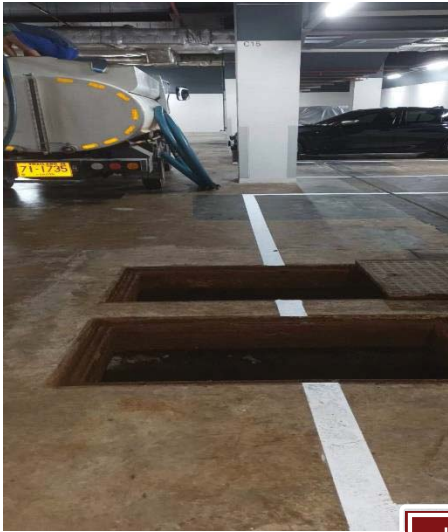
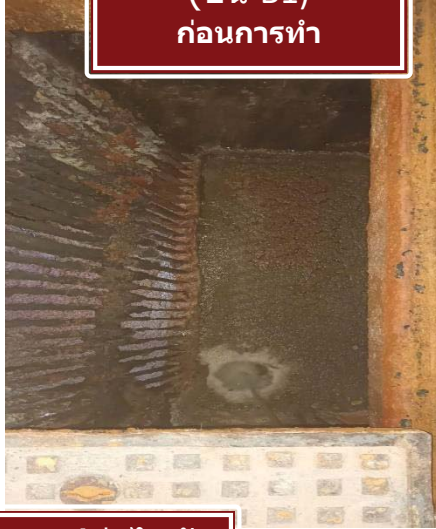


บ่อบำบัดน้ำเสีย
(ชั้น LL)
หลังการทำให้พร้อมใช้งาน



ภาพประกอบการส่งมอบงาน สุบสิ่งปลูกสร้าง Capella Bangkok Hotel
(บ่อดักไขมัน ชั้น B1 - ก่อนการทำ ขณะทำ และหลังทำเสร็จ)
เข้าบริการ เมื่อวันที่ 9 กันยายน 2568

บ่อเกรอะ/บ่อไขมัน
(ชั้น B1)
ก่อนการทำ



บ่อเกรอะ/บ่อไขมัน
(ชั้น B1)
ขณะกำลังทำ



บ่อเกรอะ/บ่อไขมัน
(ชั้น B1)
หลังทำเสร็จ



ภาพประกอบการส่งมอบงาน สุบสิ่งปลูกสร้าง Capella Bangkok Hotel

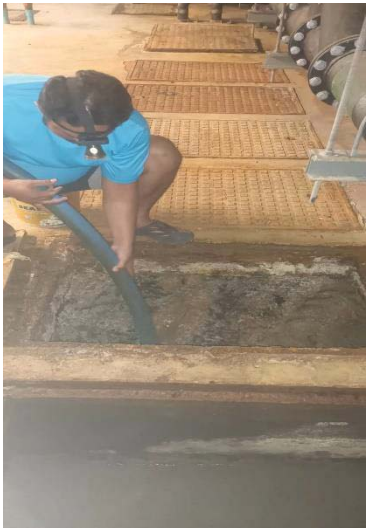
(บ่อดักไขมัน ชั้น LL - ก่อนการทำ ขณะทำ และหลังทำเสร็จ)

เข้าบริการ เมื่อวันที่ 3 ตุลาคม 2568

บ่อกะละ/บ่อไขมัน
(ชั้น LL)
ก่อนการทำ



บ่อกะละ/บ่อไขมัน
(ชั้น LL)
ขณะกำลังทำ



บ่อกะละ/บ่อไขมัน
(ชั้น LL)
หลังทำเสร็จ



ภาพประกอบการส่งมอบงาน สืบสิ่งปลูกสร้าง Capella Bangkok Hotel
(บ่อบำบัดน้ำเสีย - ก่อนการทำ ขณะทำ และหลังทำเสร็จ)
เข้าให้บริการ เมื่อวันที่ 4 พฤศจิกายน 2568

บ่อดักไขมัน
(ชั้น B1)
ก่อนการทำ



บ่อดักไขมัน
(ชั้น B1)
ขณะกำลังทำ

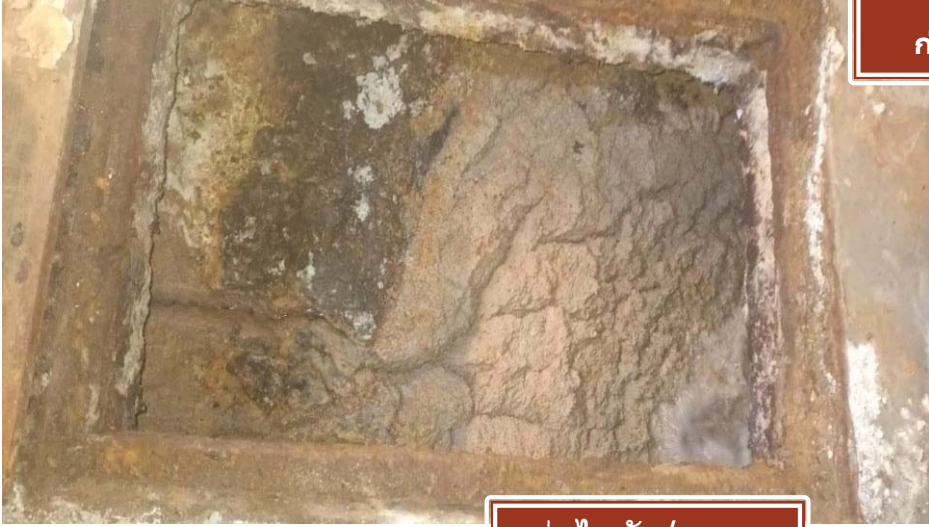


บ่อดักไขมัน
(ชั้น B1)
หลังทำเสร็จ



ภาพประกอบการส่งมอบงาน สืบสิ่งปฏิกูล Capella Bangkok Hotel
(ปอน้ำบาดน้ำเสีย - ก่อนการบริการ ขณะบริการ และหลังบริการเสร็จ)
เข้าให้บริการ เมื่อวันที่ 4 ธันวาคม 2568

บ่อไขมัน/เกรอะ
(ชั้น LL)
ก่อนการบริการ



บ่อไขมัน/เกรอะ
(ชั้น LL)
ขณะบริการ

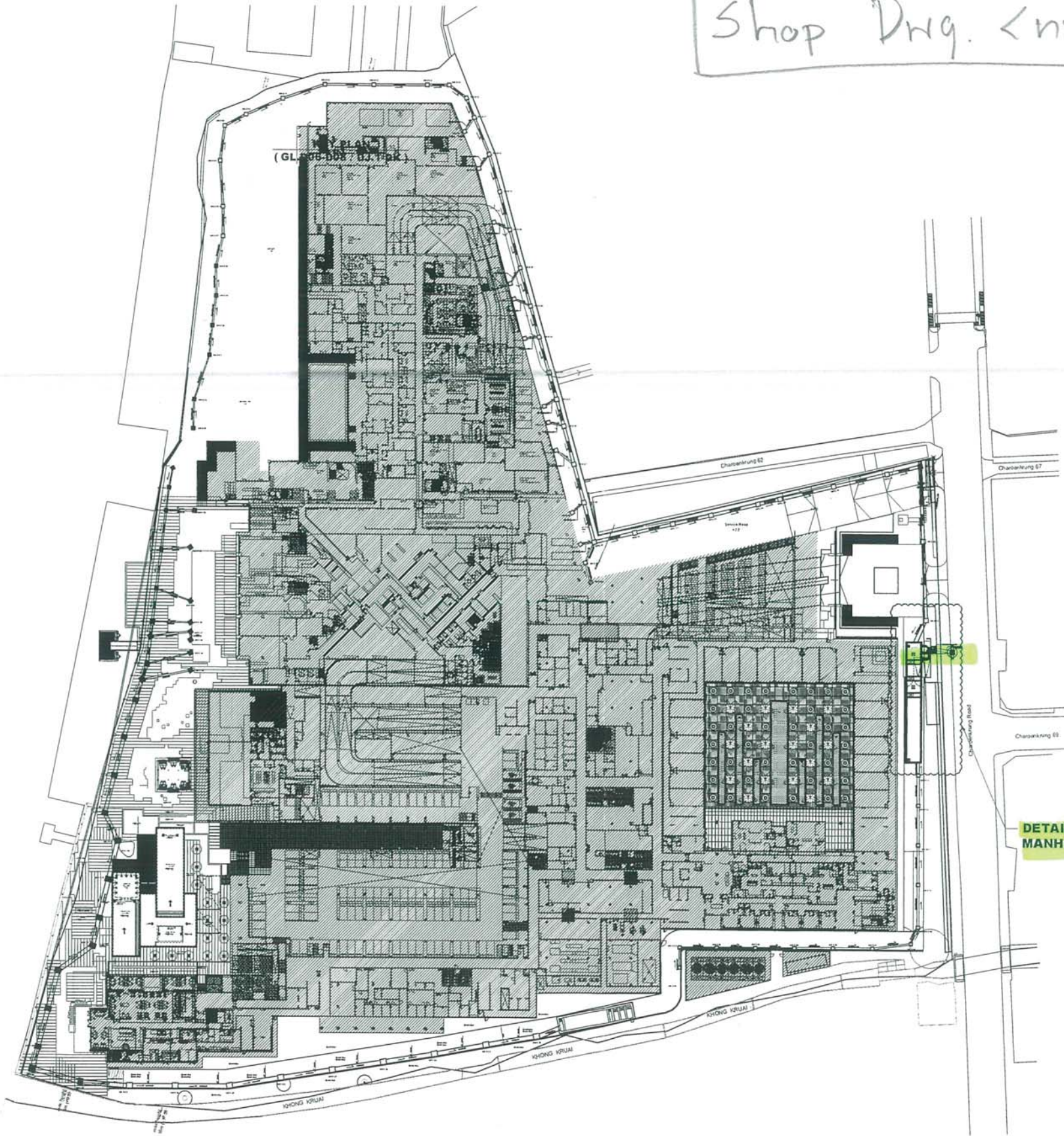


บ่อไขมัน/เกรอะ
(ชั้น LL)
หลังบริการเสร็จ



7.5 จุดเชื่อมต่อที่อธิบายน้ำสาธารณะของโครงการ

Shop Dwg. <หน้า>



KEY PLAN SITE DRAINAGE
SCALE 1:750

Shop Dwg. <หน้า>



KEY PLAN

PROJECT: **LANDMARK WATERFRONT FOURSEASONS HOTEL**
CHAOENKRUNG ROAD BANGKOK

OWNER: **LANDMARK DEVELOPMENT GROUP**
Level 11-13, Q House Lumpini
1 South Sathon Road, Sathon Bangkok Thailand 10120

CONSTRUCTION MANAGER: **archetype GROUP**
22nd Floor, ITF Tower 140 Silom Road
Suriyawong, Bangkok Bangkok, Thailand
Tel. 02 634 0031-2 Fax 02 634 0060
E-MAIL: info@archetype-group.com

ARCHITECT:

ENGINEERS: **MEINHARDT**
Design & Consulting Engineers
Facade Engineers
Lighting Designers
LEED Consultants
MEINHARDT (THAILAND) LTD.
15th-16th Floor, Transcom Tower
1550 New Petchburi Road, Makasani
Petchburi, Bangkok 10400, Thailand
Telephone: 0-2207-0568-72 Fax: (662) 0-2207-0574
Email: thailand@meinhardt.net

MAIN CONTRACTOR: **BCEG**
Building Construction Engineering Group
BCEG THAI INTERNATIONAL CO., LTD.
83/1 3rd, Noree Rd, Chongnonsi, Yamae, Bangkok Thailand 10100
Tel (0066) 02-284 1921 Fax: (0066) 02-284 1922

CONTRACTOR: **SIPHYA CONSTRUCTION CO., LTD.**
9th Floor BUSATANA BUILDING
555/9 GROUP 10 PHOCHADONGKRAI ROAD
SUMPONGKAT, PHAPRADANG, SAMUTPRAKARN 10130
TEL: 66(0)27579555-6, 9965-6 FAX: 66(0)27579989
E-mail: technical@drin@sphy.co.th

DATE	DESCRIPTION	REV.

17-12-2016 FOR APPROVAL A
BUILDING FOUR SEASONS HOTEL
DRAWING TITLE:
KEY PLAN SITE DRAINAGE



DOCUMENT REVIEW
This submission has been reviewed and classified as:
☐ A No Objection - works may proceed
☐ B No Objection to Proceed - works may proceed subject to comment(s) as noted
☐ C Review and Resubmit - work may not proceed and revised documents must be resubmitted following the comment(s) as noted
☐ D Rejected

Ref. This document review does not serve to reduce or diminish either the Contractor's responsibility nor his obligation to ensure that Contractor's submissions and the Works are in accordance with the Contract, together with the requirements of the Local Authorities.

REVIEWED	CHECKED BY	DATE

SCALE	1:750
DWG NO.	
REFER	
DWG BY	K.PRAST
CHECKED	T.KAMPON
REVIEW	
COORDINATE BY	MEP
	ARCH
DATE	17-12-2016
SHEET NO.	1/3

7.6 ตัวอย่างเอกสารการตรวจสอบเครื่องสูบน้ำของบ่อหนองน้ำ

รายงาน

- งานเปลี่ยนถ่ายน้ำมันเครื่อง พร้อมตรวจเช็ค TANK A / TANK B
- งานเดินสายไฟ NYY

โครงการ

Four Seasons Hotel Bangkok
at Chao Phraya River



ห้างหุ้นส่วนจำกัด โพลี เซลส์ แอนด์ เซอร์วิส

5/3 หมู่ที่ 1 ถนนศรีนครินทร์ ตำบลบางแก้ว

อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ 10540

โทรศัพท์ 0-2738-7720 E-mail : winmaxx58@gmail.com.

PREVENTIVE MAINTENANCE

วันที่

2/9/2568

CUSTOMER DATA	
CUSTOMER (ลูกค้า)	บริษัท แลนด์มาร์ค โฮเต็ล จำกัด
JOB NAME (หน่วยงาน)	FOUR SEASON HOTEL
JOB NO. (เลขที่ Job.)	Tank A FH-RTP-01

COMPOSITION OF THE MODEL NAME				
BRANE	TSURUMI	POWER	55	KW.
TYPE/MODEL	TO300B655-52	VOLTAGE	380	V.
S/No.	18591134001	CURRENT	121	A.
		SPEED	1000	RPM.

ตรวจสอบ POWER CONTROL

- | | | | | |
|------------------|-------------------------------------|------|-------------------------------------|-------|
| - หลอดไฟโซลาร์ | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - แมกเนติก | ☐ | ปกติ | ☒ | แก้ไข |
| - โอเวอร์โหลด | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - เบรกเกอร์ | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - การคลายหลวมของ | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |

จุดต่อสายไฟ

- อื่น ๆ ไม่สามารถเปิด pump ได้

ตรวจเช็คค่าทางไฟฟ้า (Electric Data)

- | | | | | |
|----------------------------|---|-----------|-----------|--------------------|
| - ค่าความต้านทานขดลวด (MΩ) | U-V : 0.2 | U-W : 0.2 | V-W : 0.2 | |
| - ค่าฉนวนของปั๊ม (mΩ) | U-G : 0 | V-G : 0 | W-G : 0 | ค่าความเป็นฉนวนต่ำ |
| - กระแสไฟของปั๊ม (A) | U : - | V : - | W : - | |
| - อื่น ๆ | ไม่สามารถเปิด pump ได้ | | | |

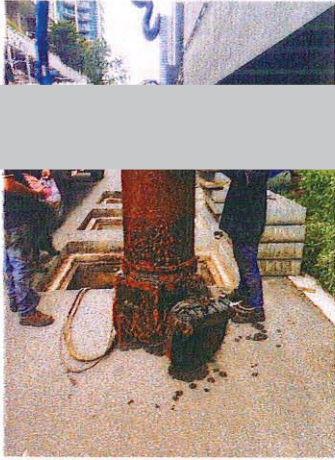
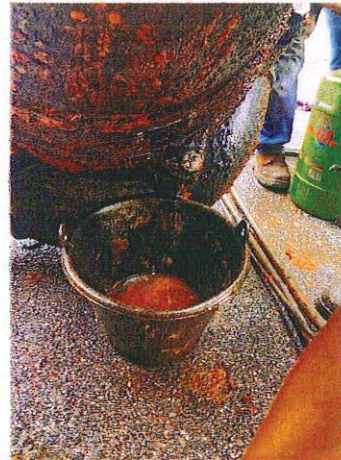
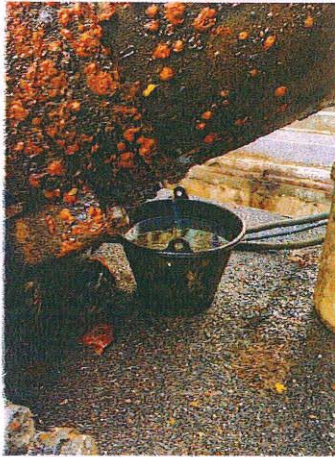
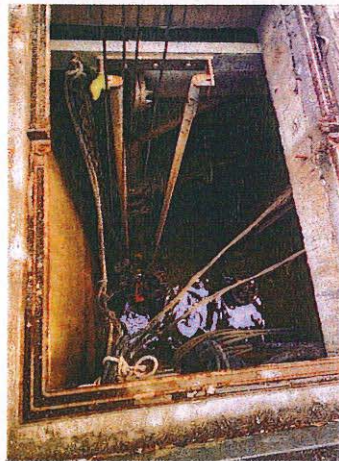
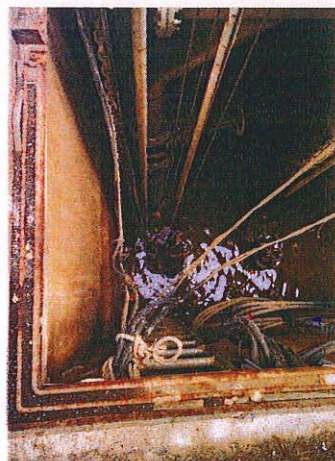
ตรวจเช็คปั๊ม / ภายในบ่อ

- | | | | | |
|----------------------|-------------------------------------|------|--------------------------|-------|
| - ขยะติดใบพัด | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - ระดับน้ำมันปั๊ม | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - ไกล์เรียว, ซัพพอต, | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - ชุดท่อส่งน้ำทิ้ง | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |

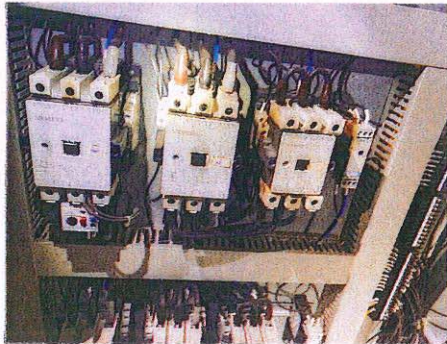
ตรวจเช็คค่าทางกล (Mechanical Data)

- | | | | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|------|--------------------------|-------|
| - ค่าความสั่นสะเทือน (Vibration) | ☐ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - ค่าสภาพของลูกปืน (Bearing) | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - ค่าความร้อนของปั๊ม (Temp) | ☐ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - การสึกหลวมของแกนเพลลา | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |

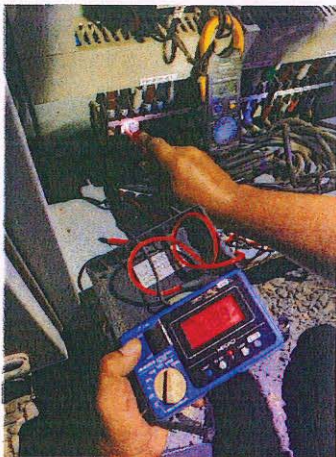
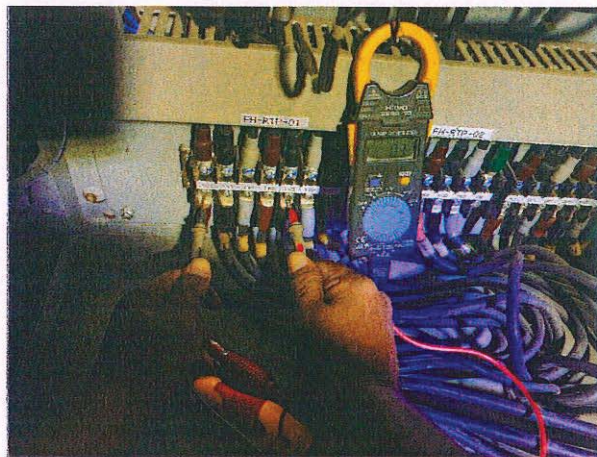
LOCATION : TANK A	SYMBOL: FH-RTP-01	MODEL: TO300B655-52
	NO.18591134001	POWER: 380V/55KW.



LOCATION : TANK A	SYMBOL: FH-RTP-01	MODEL: TO300B655-52
	NO.18591134001	POWER: 380V/55KW.



Magnetic เสียบ



ค่าความเป็นฉนวนต่ำ
- ควรทำการตัดต่อเช็คสายไฟเพื่อแยกดูความเป็น
ฉนวนของpump และสายไฟ



PREVENTIVE MAINTENANCE

วันที่

2/9/2568

CUSTOMER DATA

CUSTOMER (ลูกค้า) บริษัท แลนด์มาร์ค โฮเทลดิ้งส์ จำกัด
JOB NAME (หน่วยงาน) FOUR SEASON HOTEL
JOB NO. (เลขที่ Job.) Tank A FH-RTP-02

COMPOSITION OF THE MODEL NAME

BRANE	TSURUMI	POWER	55	KW.
TYPE/MODEL	TO300B655	VOLTAGE	380	V.
S/No.	15591134003	CURRENT	121	A.
		SPEED	1000	RPM.

ตรวจสอบ POWER CONTROL

- | | | | | |
|------------------|-------------------------------------|------|--------------------------|-------|
| - หลอดไฟโซว | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - แมกเนติก | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - โอเวอร์โหลด | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - เบรกเกอร์ | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - การคลายหุ้มของ | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |

จุดต่อสายไฟ

- อื่น ๆ

ตู้คอนโทรลใช้งานได้ปกติ

ตรวจเช็คค่าทางไฟฟ้า (Electric Data)

- | | | | |
|----------------------------|---------------|-----------|-----------|
| - ค่าความต้านทานขดลวด (MΩ) | U-V : 0.2 | U-W : 0.3 | V-W : 0.3 |
| - ค่าฉนวนของบีม (mΩ) | U-G : 1.8 | V-G : 9.2 | W-G : 2.2 |
| - กระแสไฟของบีม (A) | U : 127 | V : 122 | W : 121 |
| - อื่น ๆ | ใช้งานได้ปกติ | | |

ค่าความเป็นฉนวนต่ำ

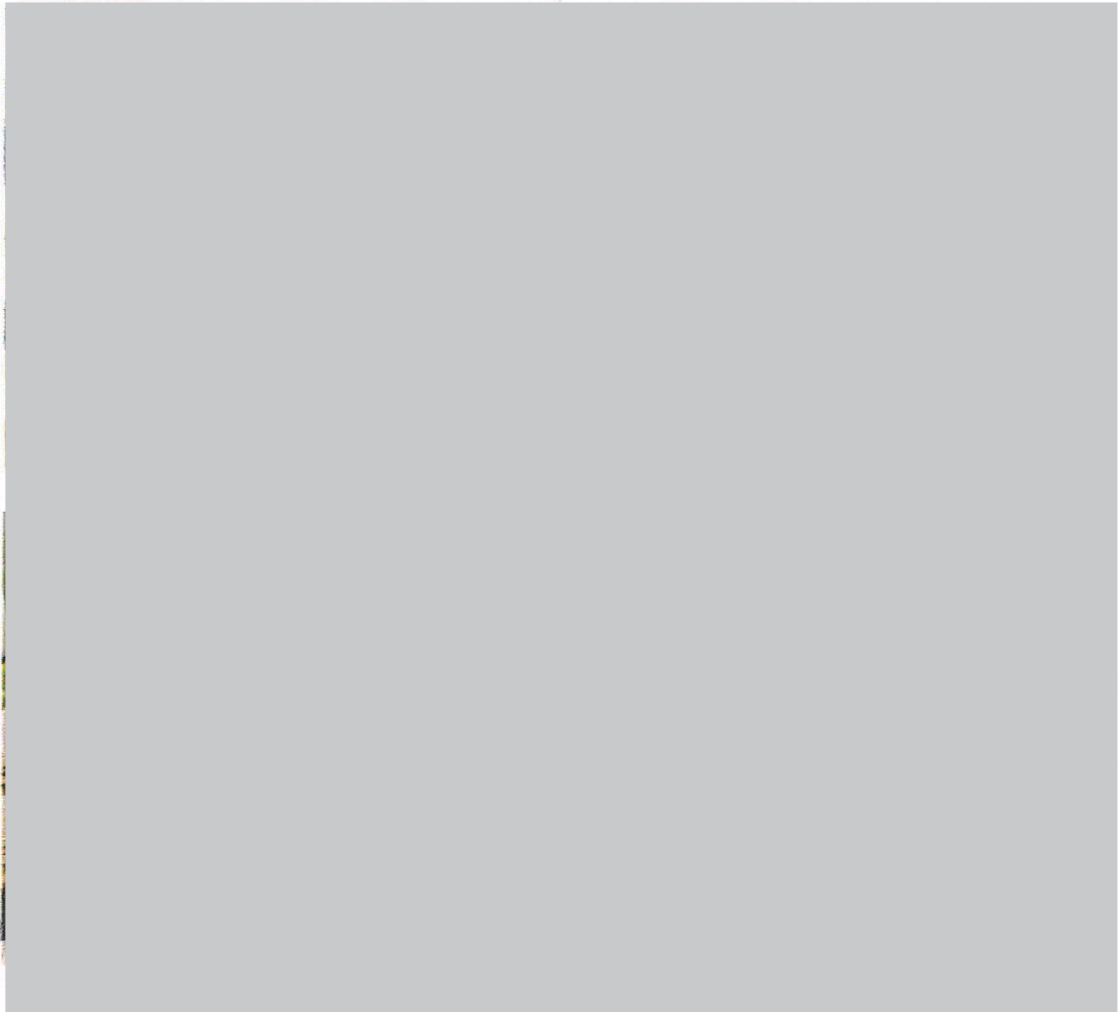
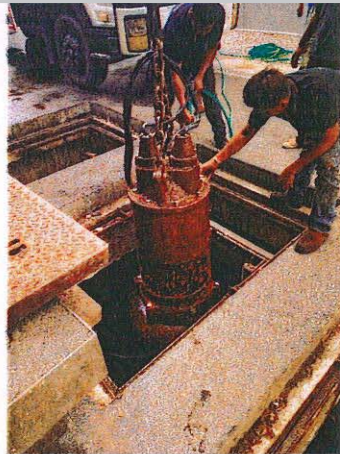
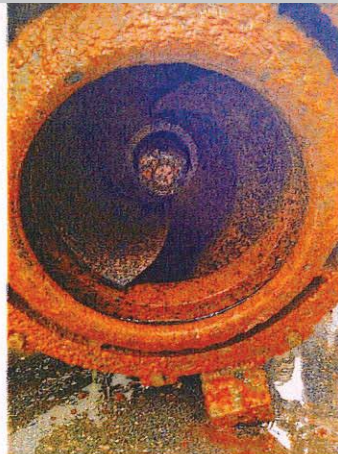
ตรวจเช็คบีม / ภายในบ่อ

- | | | | | |
|----------------------|-------------------------------------|------|--------------------------|-------|
| - ขยะติดใบพัด | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - ระดับน้ำมันบีม | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - ไกล์เรียว, ชัฟพอต, | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - ชุดท่อส่งน้ำทั้ง | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |

ตรวจเช็คค่าทางกล (Mechanical Data)

- | | | | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|------|--------------------------|-------|
| - ค่าความสั่นสะเทือน (Vibration) | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - ค่าสภาพของลูกปืน (Bearing) | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - ค่าความร้อนของบีม (Temp) | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - การสึกหรอของแกนเพลลา | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |

LOCATION : TANK A	SYMBOL: FH-RTP-02	MODEL: TO300B655-52
	NO.15591134003	POWER: 380V/55KW.



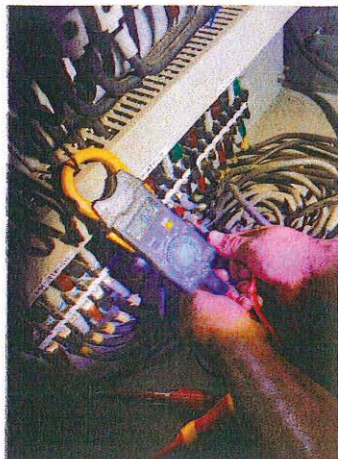
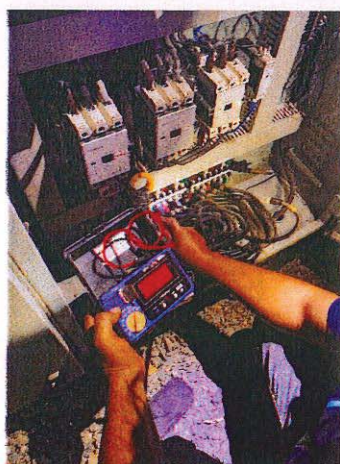
LOCATION : TANK A

SYMBOL: FH-RTP-02

MODEL: TO300B655-52

NO.15591134003

POWER: 380V/55KW.



ค่าความเป็นฉนวนต่ำ
- ควรทำการตัดต่อเช็คสายไฟเพื่อแยกดูความเป็น
ฉนวนของpump และสายไฟ

PREVENTIVE MAINTENANCE

วันที่

2/9/2568

CUSTOMER DATA	
CUSTOMER (ลูกค้า)	บริษัท แลนด์มาร์ค โอลด์ดิงส์ จำกัด
JOB NAME (หน่วยงาน)	FOUR SEASON HOTEL
JOB NO. (เลขที่ Job.)	Tank A FH-RTP-03

COMPOSITION OF THE MODEL NAME				
BRANE	TSURUMI	POWER	55	KW.
TYPE/MODEL	TO300B655	VOLTAGE	380	V.
S/No.	18591134002	CURRENT	121	A.
		SPEED	1000	RPM.

ตรวจสอบ POWER CONTROL

- หลอดไฟโซว ☒ ปกติ ☐ แก้ไข
- แมกเนติก ☒ ปกติ ☐ แก้ไข
- โอเวอร์โหลด ☒ ปกติ ☐ แก้ไข
- เบรกเกอร์ ☒ ปกติ ☐ แก้ไข
- การคลายลวมของ ☒ ปกติ ☐ แก้ไข

จุดต่อสายไฟ

- อื่น ๆ ผู้คอนโทรลใช้งานได้ปกติ

ตรวจเช็คค่าทางไฟฟ้า (Electric Data)

- ค่าความต้านทานขดลวด (MΩ) U-V : 0.3 U-W : 0.3 V-W : 0.3
- ค่าฉนวนของบีม (mΩ) U-G : 2.6 V-G : 0 W-G : 5.5 ค่าความเป็นฉนวนต่ำ
- กระแสไฟของบีม (A) U : 129 V : 122 W : 122
- อื่น ๆ ใช้งานได้ปกติ

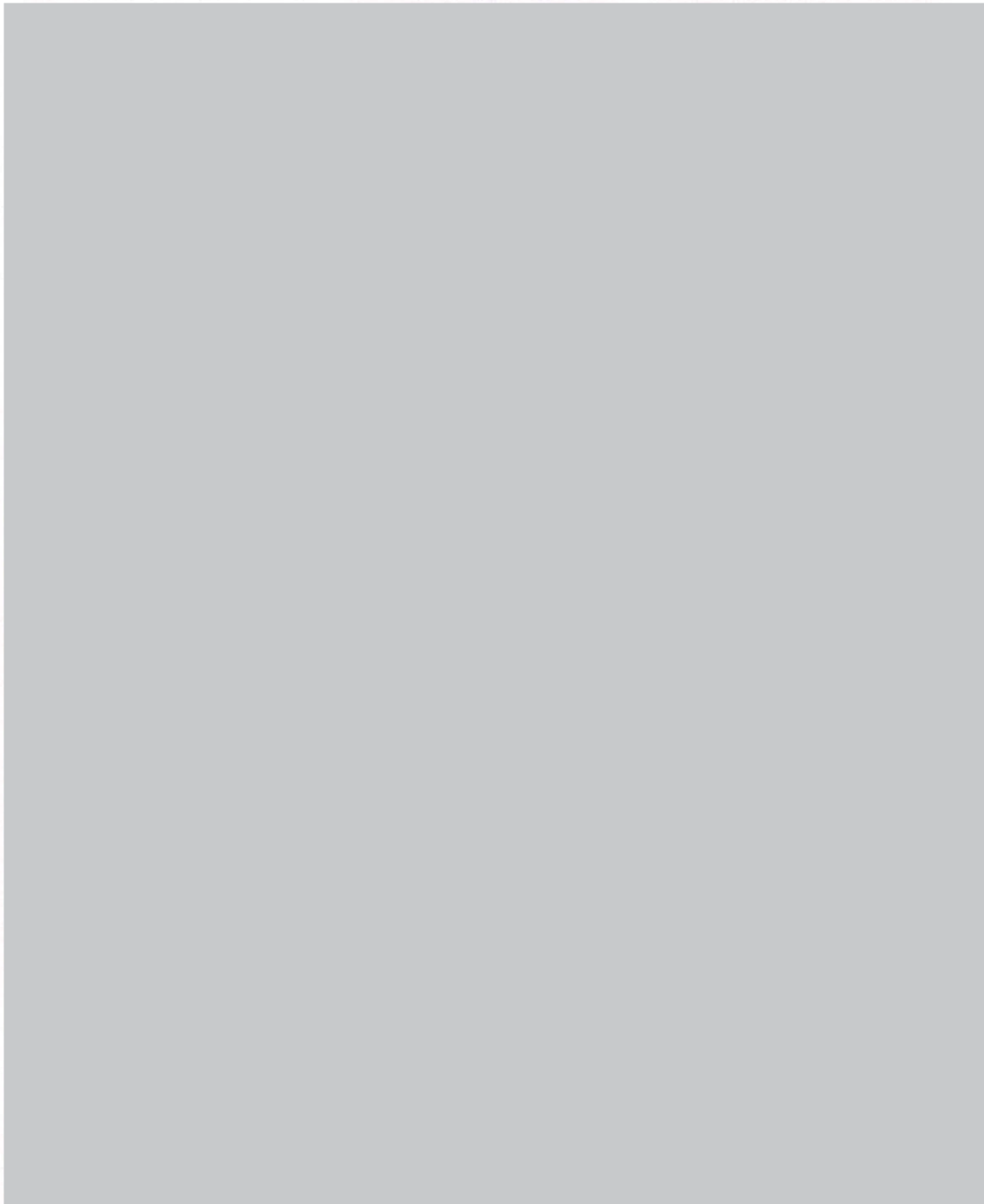
ตรวจเช็คบีม / ภายในบ่อ

- ขยะติดใบพัด ☒ ปกติ ☐ แก้ไข
- ระดับน้ำมันบีม ☒ ปกติ ☐ แก้ไข
- ไกล์เรียว, ชัฟพอต, ☒ ปกติ ☐ แก้ไข
- ชุดท่อส่งน้ำทิ้ง ☒ ปกติ ☐ แก้ไข

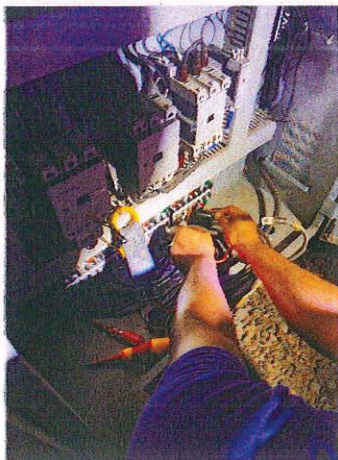
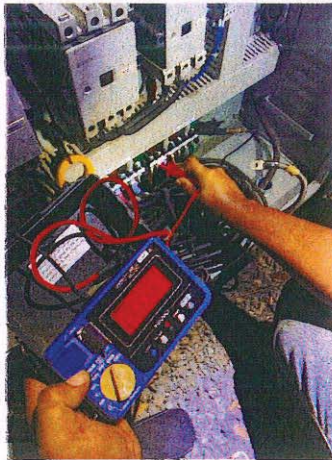
ตรวจเช็คค่าทางกล (Mechanical Data)

- ค่าความสั่นสะเทือน (Vibration) ☒ ปกติ ☐ แก้ไข
- ค่าสภาพของลูกปืน (Bearing) ☒ ปกติ ☐ แก้ไข
- ค่าความร้อนของบีม (Temp) ☒ ปกติ ☐ แก้ไข
- การสึกหลวมของแกนเพลลา ☒ ปกติ ☐ แก้ไข

LOCATION : TANK A	SYMBOL: FH-RTP-03	MODEL: TO300B655-52
	NO.18591134002	POWER: 380V/55KW.



LOCATION : TANK A	SYMBOL: FH-RTP-03	MODEL: TO300B655-52
	NO.18591134002	POWER: 380V/55KW.



ค่าความเป็นฉนวนต่ำ
- ควรทำการตัดต่อเช็คสายไฟเพื่อแยกดู
ความเป็นฉนวนของpump และสายไฟ



Check valve รั่ว

PREVENTIVE MAINTENANCE

วันที่

2/9/2568

CUSTOMER DATA

CUSTOMER (ลูกค้า) บริษัท แคนตันมาร์ค โฮลดิ้งส์ จำกัด
JOB NAME (หน่วยงาน) FOUR SEASON HOTEL
JOB NO. (เลขที่ Job.) Tank B FH-RTP-04

COMPOSITION OF THE MODEL NAME

BRANE	EBARA	POWER	30	KW.
TYPE/MODEL	250/300DL530-C	VOLTAGE	380	V.
S/No.	SP-0402 BX 2022-X	CURRENT	59	A.
		SPEED	1500	RPM.

ตัวควบคุม POWER CONTROL

- | | | | | |
|------------------|-------------------------------------|------|--------------------------|-------|
| - หลอดไฟโซว | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - แมกเนติก | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - โอเวอร์โหลด | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - เบรกเกอร์ | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - การคลายหลวมของ | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |

จุดต่อสายไฟ

- อื่น ๆ ตู้คอนโทรลใช้งานได้ปกติ

ตรวจเช็คค่าทางไฟฟ้า (Electric Data)

- | | | | | |
|----------------------------|---------------|-----------|-----------|--------------------|
| - ค่าความต้านทานขดลวด (MΩ) | U-V : 0.5 | U-W : 0.5 | V-W : 0.5 | |
| - ค่าฉนวนของบีม (mΩ) | U-G : 1.8 | V-G : 0.4 | W-G : 2.6 | ค่าความเป็นฉนวนต่ำ |
| - กระแสไฟของบีม (A) | U : 45 | V : 46.8 | W : 46.5 | |
| - อื่น ๆ | ใช้งานได้ปกติ | | | |

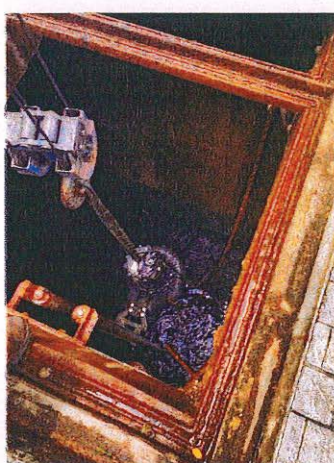
ตรวจเช็คบีม / ภายในบ่อ

- | | | | | |
|----------------------|-------------------------------------|------|--------------------------|-------|
| - ขยะติดใบพัด | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - ระดับน้ำมันบีม | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - ไกล่เรียว, ซัพพอด, | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - ชุดท่อส่งน้ำทิ้ง | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |

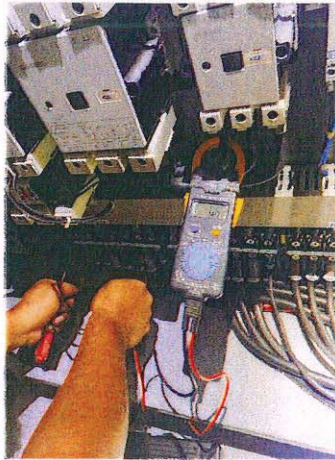
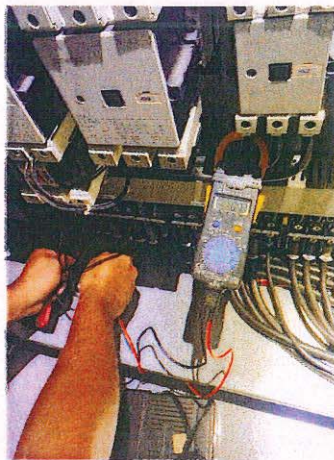
ตรวจเช็คค่าทางกล (Mechanical Data)

- | | | | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|------|--------------------------|-------|
| - ค่าความสั่นสะเทือน (Vibration) | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - ค่าสภาพของลูกปืน (Bearing) | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - ค่าความร้อนของบีม (Temp) | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - การสึกหลวมของแกนเพล | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |

LOCATION : TANK B	SYMBOL: FH-RTP-04	MODEL: 250/300DL530-C
	NO.SP-0402 BX 2022-X	POWER: 380V/30KW.



LOCATION : TANK B	SYMBOL: FH-RTP-04	MODEL: 250/300DL530-C
	NO.SP-0402 BX 2022-X	POWER: 380V/30KW.



ค่าความเป็นฉนวนต่ำ
- ควรทำการตัดต่อเช็คสายไฟเพื่อแยกดู
ความเป็นฉนวนของpump และสายไฟ

PREVENTIVE MAINTENANCE

วันที่

2/9/2568

CUSTOMER DATA	
CUSTOMER (ลูกค้า)	บริษัท แลนด์มาร์ค โอลด์ดิงส์ จำกัด
JOB NAME (หน่วยงาน)	FOUR SEASON HOTEL
JOB NO. (เลขที่ Job.)	Tank B FH-RTP-05

COMPOSITION OF THE MODEL NAME				
BRANE	EBARA	POWER	30	KW.
TYPE/MODEL	250/300DL530-C	VOLTAGE	380	V.
S/No.	SP-0402 BX 2022-X	CURRENT	59	A.
		SPEED	1500	RPM.

ตรวจสอบ POWER CONTROL

- | | | | | |
|------------------|-------------------------------------|------|--------------------------|-------|
| - หลอดไฟโซว | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - แมกเนติก | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - โอเวอร์โหลด | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - เบรกเกอร์ | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - การกลายหลวมของ | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |

จุดต่อสายไฟ

- อื่น ๆ ผู้ควบคุมโครงการได้ปกติ

ตรวจเช็คค่าทางไฟฟ้า (Electric Data)

- | | | | |
|----------------------------|---------------|------------|------------|
| - ค่าความต้านทานขดลวด (MΩ) | U-V : 0.5 | U-W : 0.5 | V-W : 0.5 |
| - ค่าฉนวนของปั๊ม (mΩ) | U-G : 6.6 | V-G : 10.8 | W-G : 10.6 |
| - กระแสไฟของปั๊ม (A) | U : 43.7 | V : 45.6 | W : 44.5 |
| - อื่น ๆ | ใช้งานได้ปกติ | | |

ตรวจเช็คปั๊ม / ภายในบ่อ

- | | | | | |
|------------------------|-------------------------------------|------|--------------------------|-------|
| - ขยะติดใบพัด | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - ระดับน้ำมันปั๊ม | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - ไกล่เรียว , ซัพพอต , | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - ชุดท่อส่งน้ำทิ้ง | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |

ตรวจเช็คค่าทางกล (Mechanical Data)

- | | | | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|------|--------------------------|-------|
| - ค่าความสั่นสะเทือน (Vibration) | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - ค่าสภาพของลูกปืน (Bearing) | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - ค่าความร้อนของปั๊ม (Temp) | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - การสึกหลวมของแกนเพลลา | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |

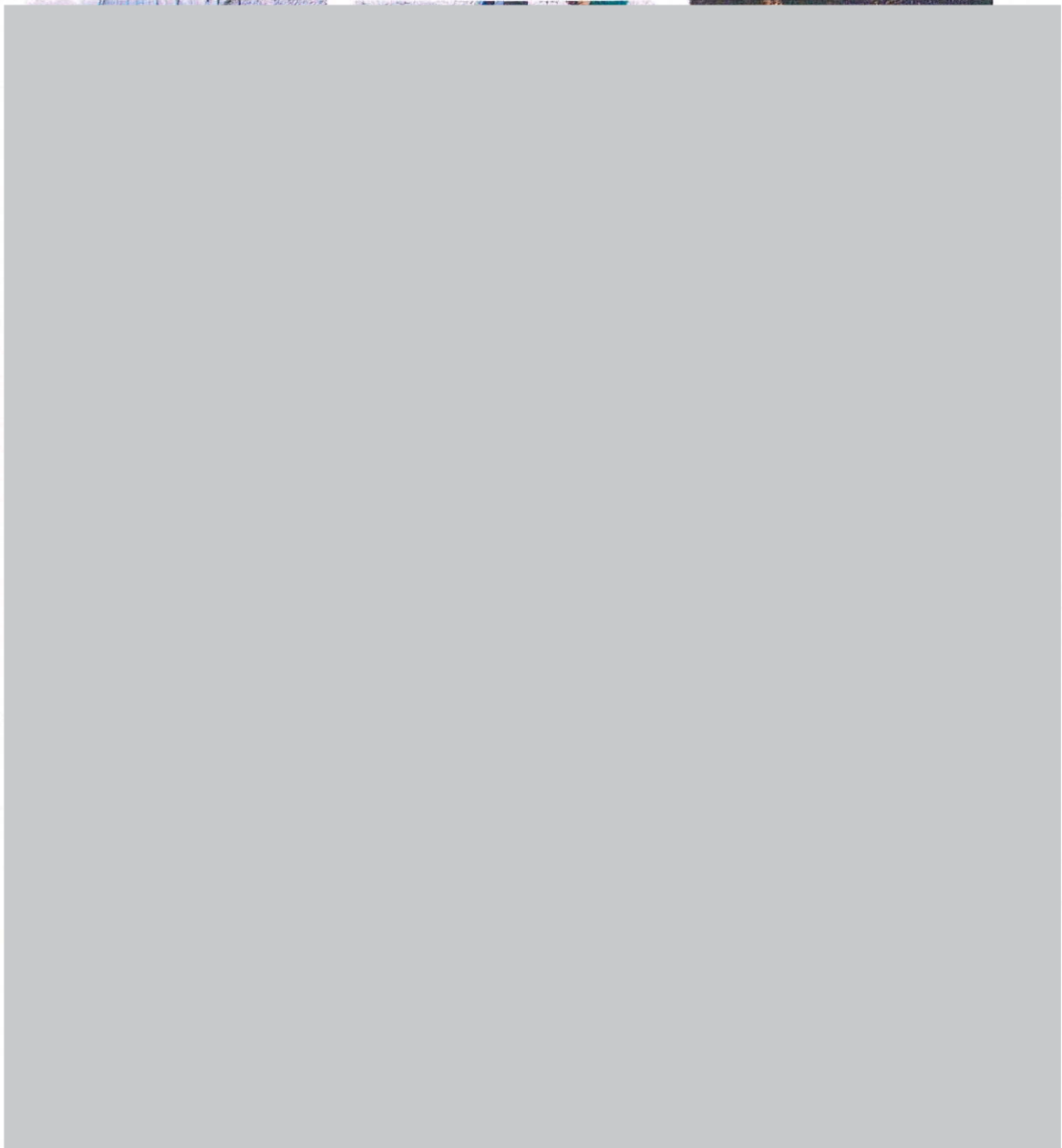
Quotation No. CRT.....

Recheck by (ผู้ตรวจเช็ค)

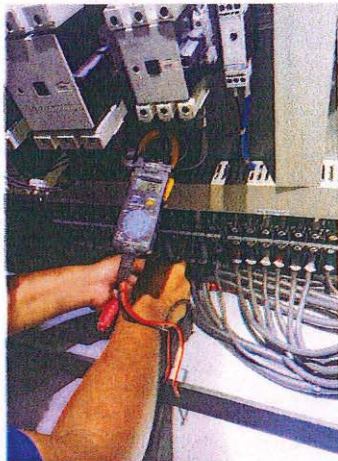
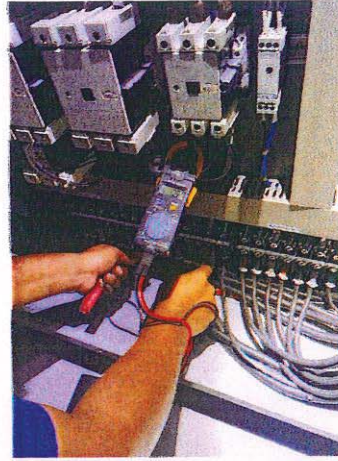
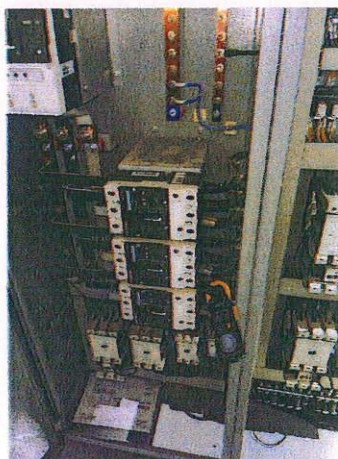
Date/Time (วันที่ตรวจเช็ค)

2/9/2568

LOCATION : TANK B	SYMBOL: FH-RTP-05	MODEL: 250/300DL530-C
	NO.SP-0402 BX 2022-X	POWER: 380V/30KW.



LOCATION : TANK B	SYMBOL: FH-RTP-05	MODEL: 250/300DL530-C
	NO.SP-0402 BX 2022-X	POWER: 380V/30KW.



PREVENTIVE MAINTENANCE

วันที่

2/9/2568

CUSTOMER DATA	
CUSTOMER (ลูกค้า)	: บริษัท แลนด์มาร์ค โฮเทลดิ้งส์ จำกัด
JOB NAME (หน่วยงาน)	FOUR SEASON HOTEL
JOB NO. (เลขที่ Job.)	Tank B FH-RTP-06

COMPOSITION OF THE MODEL NAME				
BRANE	EBARA	POWER	30	KW.
TYPE/MODEL	250/300DL530-C	VOLTAGE	380	V.
S/No.	SP-0402 BX 2022-X	CURRENT	59	A.
		SPEED	1500	RPM.

ตรวจสอบ POWER CONTROL

- | | | | | |
|------------------|-------------------------------------|------|--------------------------|-------|
| - หลอดไฟโซว | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - แมกเนติก | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - โอเวอร์โหลด | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - เบรกเกอร์ | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - การคลายหลวมของ | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |

ชุดต่อสายไฟ

- อื่น ๆ ตู้คอนโทรลใช้งานได้ปกติ

ตรวจเช็คค่าทางไฟฟ้า (Electric Data)

- | | | | | | |
|----------------------------------|---------------|-------|------|-------|------|
| - ค่าความต้านทานขดลวด (MΩ) U-V : | 0.5 | U-W : | 0.5 | V-W : | 0.5 |
| - ค่าฉนวนของปั๊ม (mΩ) U-G : | 4.2 | V-G : | 8.5 | W-G : | 10.5 |
| - กระแสไฟของปั๊ม (A) U : | 44.5 | V : | 46.0 | W : | 46.2 |
| - อื่น ๆ | ใช้งานได้ปกติ | | | | |

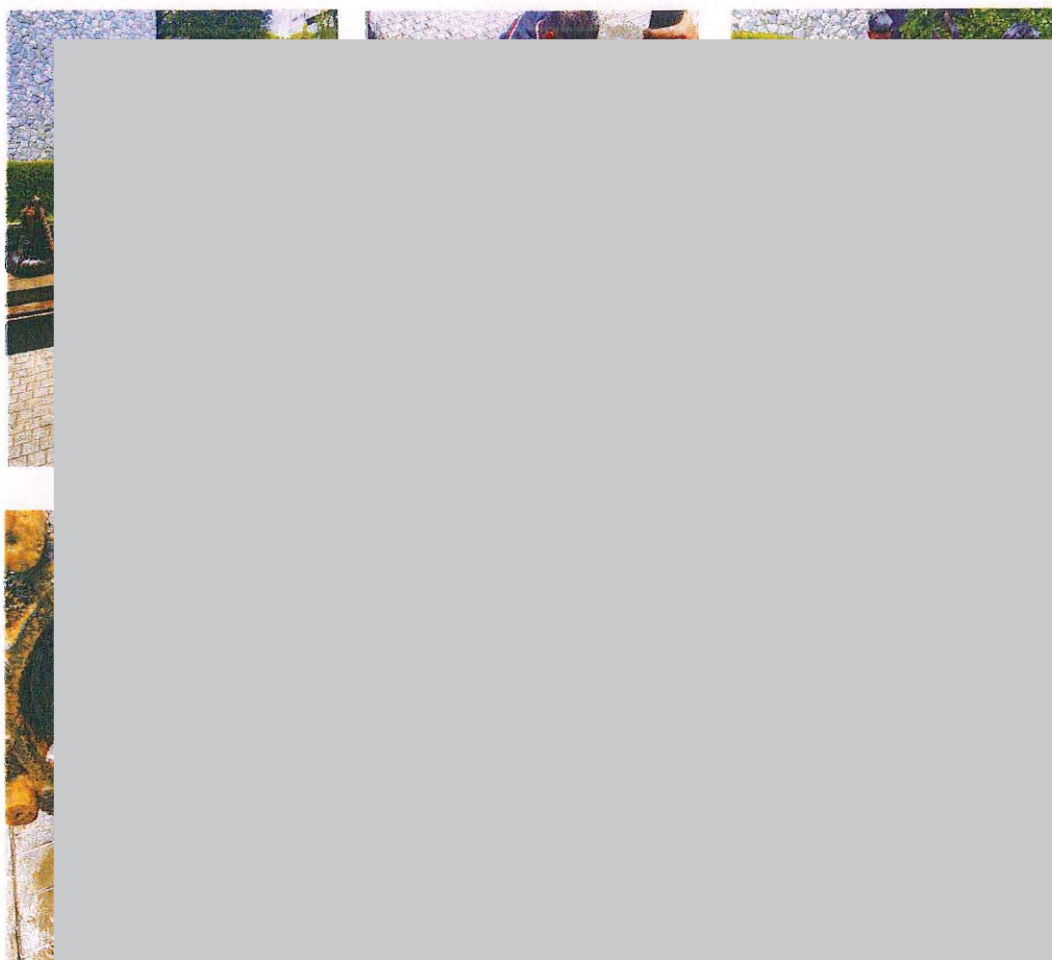
ตรวจเช็คปั๊ม / ภายในบ่อ

- | | | | | |
|------------------------|-------------------------------------|------|--------------------------|-------|
| - ขยะติดใบพัด | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - ระดับน้ำมันปั๊ม | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - ไกล่เรียว , ซัฟฟอต , | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - ชุดท่อส่งน้ำทิ้ง | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |

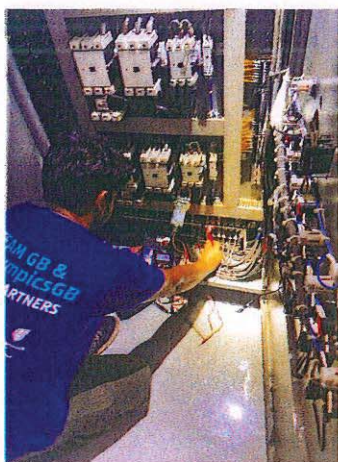
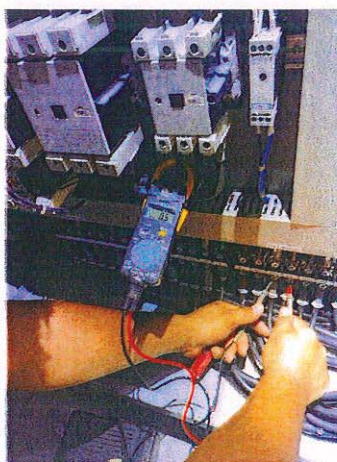
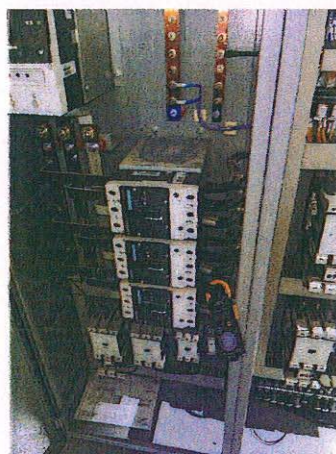
ตรวจเช็คค่าทางกล (Mechanical Data)

- | | | | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|------|--------------------------|-------|
| - ค่าความสั่นสะเทือน (Vibration) | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - ค่าสภาพของลูกปืน (Bearing) | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - ค่าความร้อนของปั๊ม (Temp) | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |
| - การสึกหลวมของแกนเพลลา | ☒ | ปกติ | ☐ | แก้ไข |

LOCATION : TANK B	SYMBOL: FH-RTP-06	MODEL: 250/300DL530-C
	NO.	POWER: 380V/30KW.

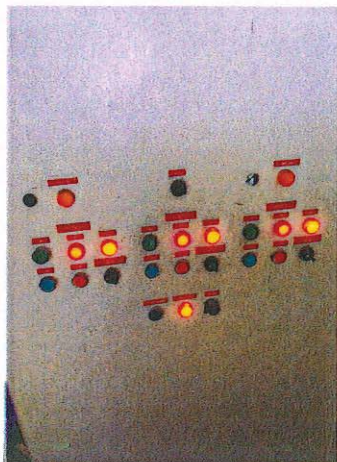
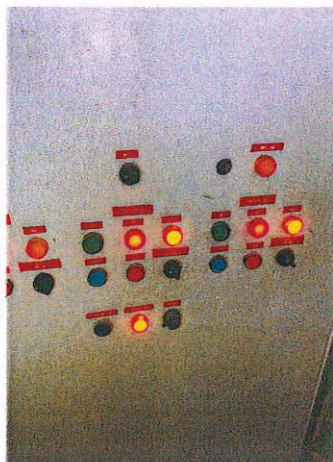
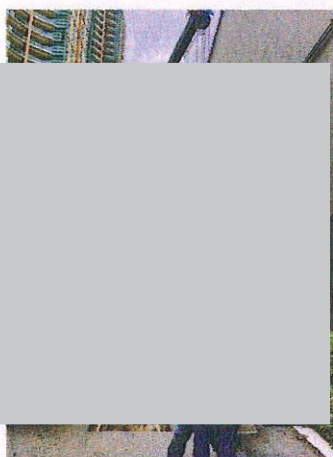
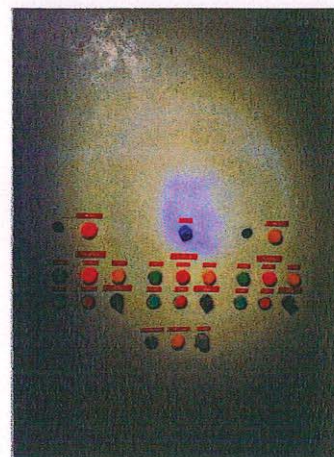
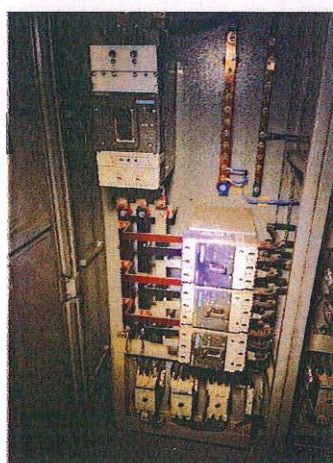
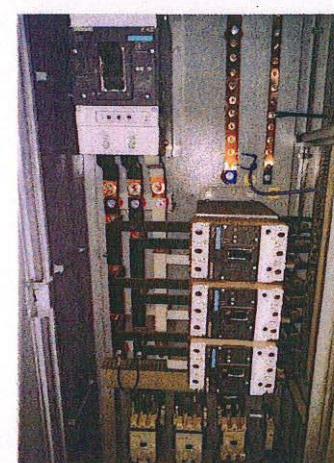


LOCATION : TANK B	SYMBOL: FH-RTP-06	MODEL: 250/300DL530-C
	NO.	POWER: 380V/30KW.



LOCATION : TANK A

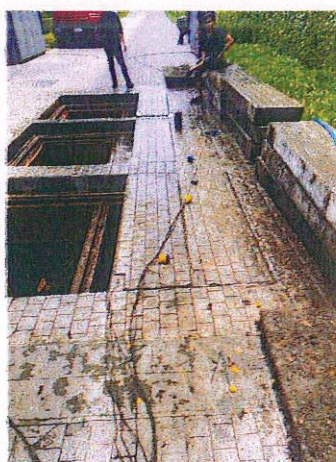
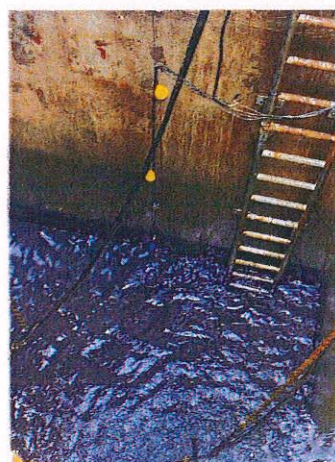
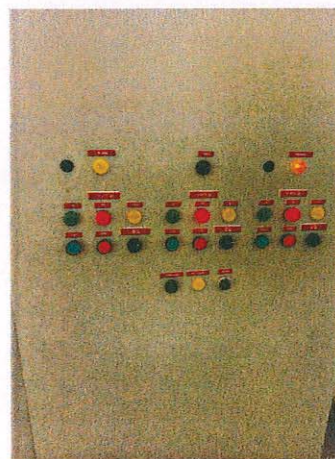
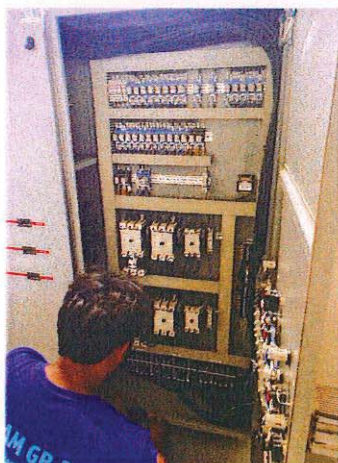
ตรวจเช็คทั่วไป



- หลอดไฟโซลีสถานะการทำงานปกติ
- ลูกกลอยและระบบ control ทำงานปกติ

LOCATION : TANK B

ตรวจเช็คทั่วไป



- หลอดไฟโซลีสถานะการทำงานปกติ
- ระดับลูกลอยผิดปกติพบว่าลูกลอยหลุดจากsupport ทางบริษัทฯ จึงทำการปรับเซตให้ใหม่
- Control ทำงานปกติ

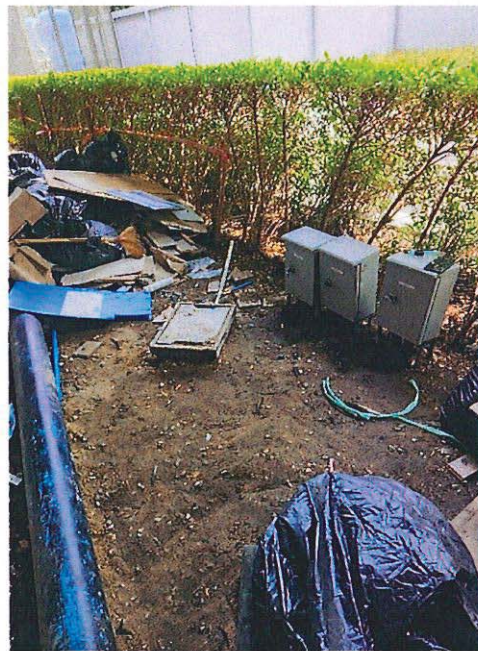
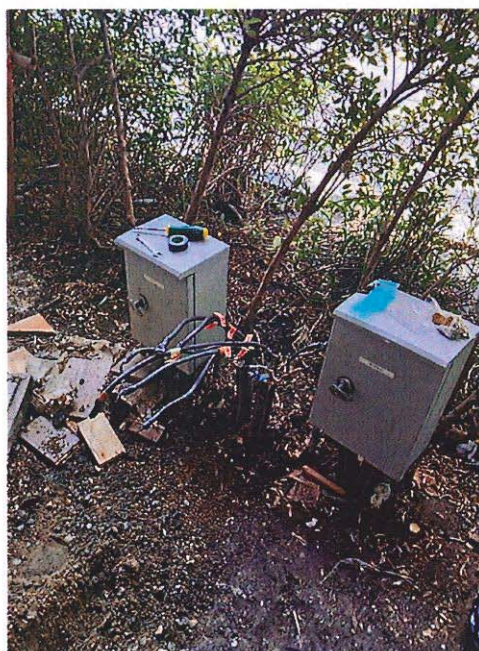
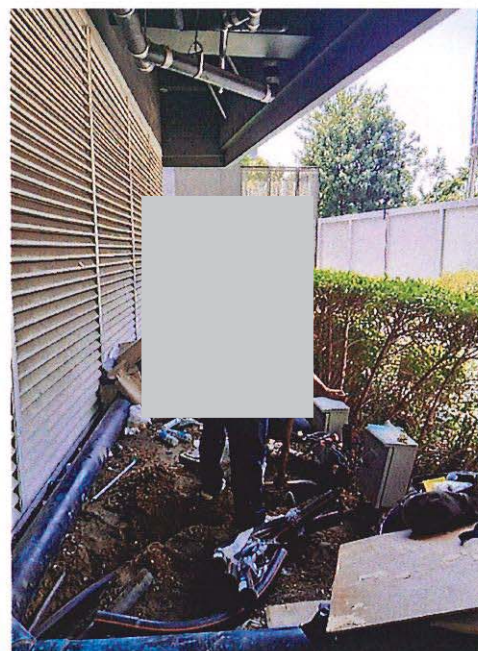
รูปภาพงานเดินสายไฟ

ห้างหุ้นส่วนจำกัด โซลิด เซลส์ แอนด์ เซอร์วิส
(สำนักงานใหญ่) เลขที่ผู้เสียภาษี 0113546002058
5/3 หมู่ที่ 1 ต.บางแก้ว อ.บางพลี จ.สมุทรปราการ 10540
โทรศัพท์ / โทรสาร 0-2738-7720-1, 0-2753-7161
www.windmaxx.com



SOLID SALE AND SERVICE LTD.,PART.
(Head Office) Tax ID : 0113546002058
5/3 Moo 1 T.Bangkaew, A.Bangplee, Samutprakarn 10540
TEL. / FAX. : 0-2738-7720-1, 0-2753-7161
E-mail : windmaxx58@gmail.com

งานเดินสายไฟพร้อมท่อร้อยสายไฟ
โครงการ : Four seasons private residences



ห้างหุ้นส่วนจำกัด โซลิด เซลส์ แอนด์ เซอร์วิส
(สำนักงานใหญ่) เลขที่ผู้เสียภาษี 0113546002058
5/3 หมู่ที่ 1 ต.บางแก้ว อ.บางพลี จ.สมุทรปราการ 10540
โทรศัพท์ / โทรสาร 0-2738-7720-1, 0-2753-7161



SOLID SALE AND SERVICE LTD.,PART.

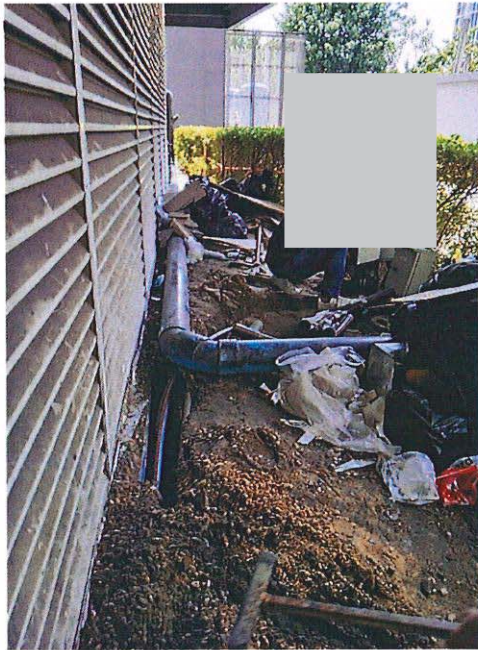
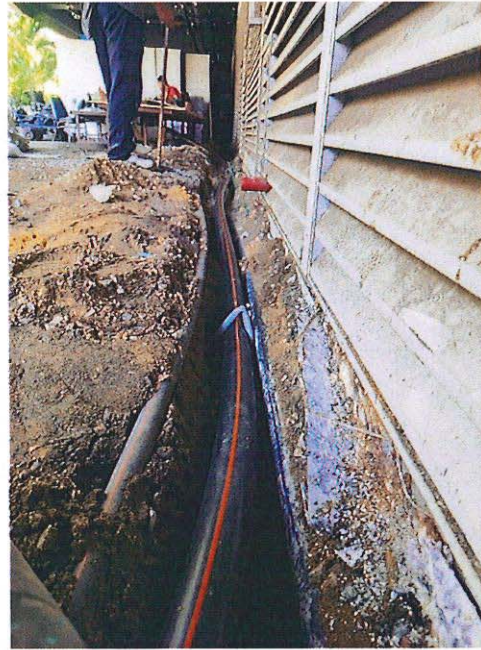
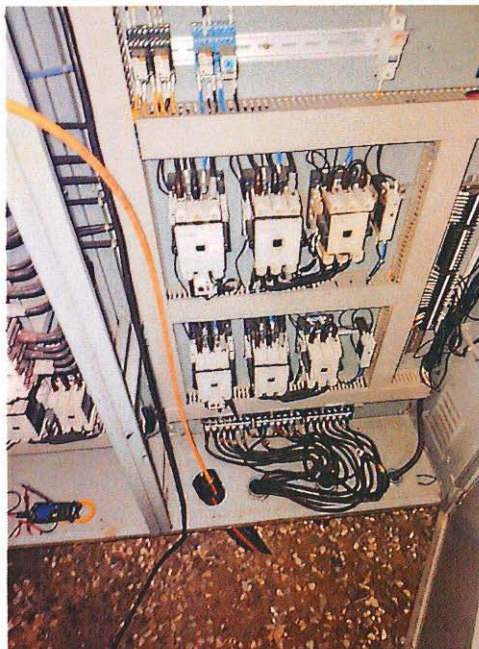
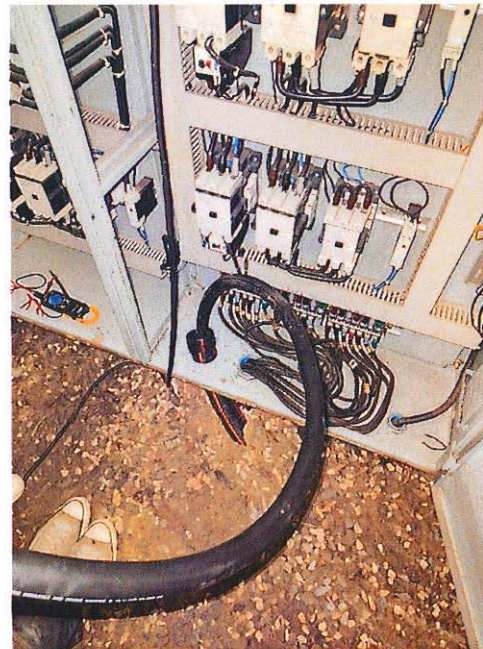
(Head Office) Tax ID : 0113546002058

5/3 Moo 1 T.Bangkaew, A.Bangplee, Samutprakarn 10540

TEL. / FAX. : 0-2738-7720-1, 0-2753-7161

www.windmaxx.com

E-mail : windmaxx58@gmail.com



ห้างหุ้นส่วนจำกัด โซลิด เซลส์ แอนด์ เซอร์วิส
(สำนักงานใหญ่) เลขที่ผู้เสียภาษี 0113546002058
5/3 หมู่ที่ 1 ต.บางแก้ว อ.บางพลี จ.สมุทรปราการ 10540
โทรศัพท์ / โทรสาร 0-2738-7720-1, 0-2753-7161



SOLID SALE AND SERVICE LTD.,PART.

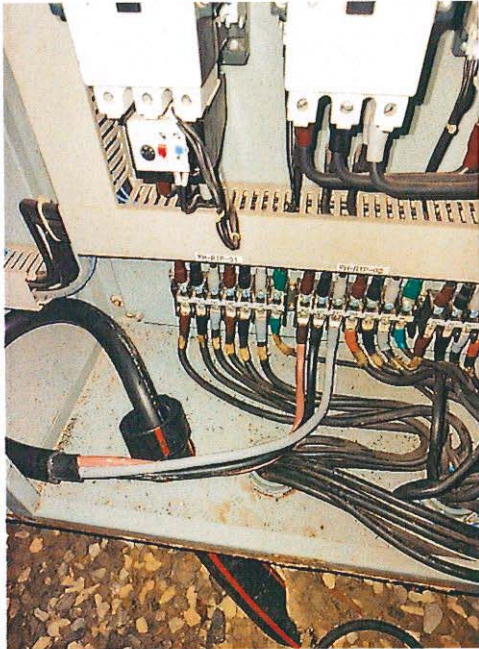
(Head Office) Tax ID : 0113546002058

5/3 Moo 1 T.Bangkaew, A.Bangplee, Samutprakarn 10540

TEL. / FAX. : 0-2738-7720-1, 0-2753-7161

www.windmaxx.com

E-mail : windmaxx58@gmail.com



ห้างหุ้นส่วนจำกัด โซลิด เซลส์ แอนด์ เซอร์วิส
(สำนักงานใหญ่) เลขที่ผู้เสียภาษี 0113546002058
5/3 หมู่ที่ 1 ต.บางแก้ว อ.บางพลี จ.สมุทรปราการ 10540
โทรศัพท์ / โทรสาร 0-2738-7720-1, 0-2753-7161



SOLID SALE AND SERVICE LTD.,PART.

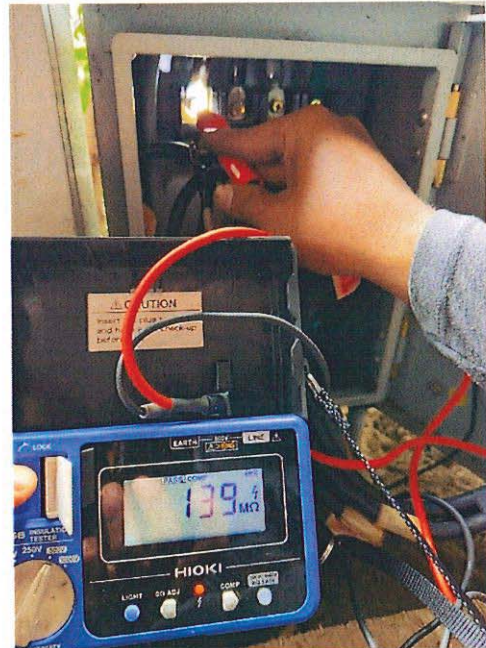
(Head Office) Tax ID : 0113546002058

5/3 Moo 1 T.Bangkaew, A.Bangplee, Samutprakarn 10540

TEL. / FAX. : 0-2738-7720-1, 0-2753-7161

E-mail : windmaxx58@gmail.com

www.windmaxx.com



7.7 ตัวอย่างเอกสารการทำความสะอาดเครื่องปรับอากาศ สำหรับห้องพักขยะเปียก

M Monthly Plan Done Completed
Q Quarterly Plan Closed Closed [Not in Operation]
BA Bi Annually Plan
A Annually Plan

#	Location	Equipment No.	Type	JAN		FEB		MAR		APR		MAY		JUN		JUL		AUG		SEP		OCT		NOV		DEC		Remark
				Plan	Actual	Plan	Actual	Plan	Actual	Plan	Actual	Plan	Actual	Plan	Actual	Plan	Actual	Plan	Actual	Plan	Actual	Plan	Actual	Plan	Actual	Plan	Actual	
Walk in cold room maintenance																												
1	CR-01 WET GARBAGE CHILLER	EQ-FH-GBA-020	CHILLER			Q	Feb.23					Q	07-May					Q	Aug.5					Q	Nov.4			
2	CR-02 FLORIST CHILLER	EQ-FH-FRA-018	CHILLER			Q	Feb.1					Q	07-May					Q	Aug.5					Q	Nov.4			
3	CR-03 BEVERAGE CHILLER	EQ-FH-FPB-011	CHILLER			Q	Feb.1					Q	07-May					Q	Aug.5					Q	Nov.4			
4	CR-05 RAW VEG./FRUIT CHILLER	EQ-FH-FPC-001	CHILLER			Q	Feb.1					Q	07-May					Q	Aug.5					Q	Nov.4			
5	CR-06 DAILY CHILLER	EQ-FH-FPD-001	CHILLER			Q	Feb.1					Q	07-May					Q	Aug.5					Q	Nov.4			Circulate chemical/Tube (Jan,2022)
6	CR-07 RAW MEAT CHILLER	EQ-FH-FPE-001	CHILLER			Q	Feb.1					Q	07-May					Q	Aug.8					Q	Nov.4			
7	CR-08 GENERAL FREEZER	EQ-FH-FPE-010	FREEZER			Q	Feb.1					Q	07-May					Q	Aug.8					Q	Nov.10			
8	CR-09 RAW SEAFOOD CHILLER	EQ-FH-FPP-001	CHILLER			Q	Feb.3					Q	07-May					Q	Aug.8					Q	Nov.10			Circulate chemical/Tube (Jan,2022) Circulate chemical/Tube (Apr,2022)
9	CR-10 POST SEAFOOD CHILLER	EQ-FH-FPG-018	CHILLER			Q	Feb.3					Q	14-May					Q	Aug.8					Q	Nov.10			
10	CR-11 POST BUTCHER CHILLER	EQ-FH-FPH-020	CHILLER			Q	Feb.3					Q	14-May					Q	Aug.8					Q	Nov.10			
11	CR-12 POST VEG./FRUIT CHILLER	EQ-FH-FPI-023	CHILLER			Q	Feb.3					Q	14-May					Q	Aug.8					Q	Nov.10			
12	CR-13 GARDE MANGER CHILLER	EQ-FH-FPJ-032	CHILLER			Q	Feb.3					Q	14-May					Q	Aug.8					Q	Nov.10			
13	CR-14 BAKERY CHILLER	EQ-FH-BPB-043	CHILLER			Q	Feb.3					Q	14-May					Q	Aug.12					Q	Nov.10			
14	CR-15 BAKERY / PASTRY FREEZER	EQ-FH-BPB-052	FREEZER			Q	Feb.3					Q	14-May					Q	Aug.12					Q	Nov.10			Circulate chemical/Tube (Apr,2022)
15	CR-16 PASTRY CHILLER	EQ-FH-BPC-022	CHILLER			Q	Feb.3					Q	14-May					Q	Aug.12					Q	Nov.10			
16	CR-17 BANQUET KITCHEN CHILLER	EQ-FH-BKB-001	CHILLER			Q	Feb.23					Q	18-May					Q	Aug.12					Q	Nov.15			
17	CR-18 BANQUET KITCHEN FREEZER	EQ-FH-BKB-002	FREEZER			Q	Feb.23					Q	18-May					Q	Aug.12					Q	Nov.15			
18	CR-19 COLD KITCHEN CHILLER	EQ-FH-BKC-024	CHILLER			Q	Feb.23					Q	18-May					Q	Aug.12					Q	Nov.15			
19	CR-20 BEVERAGE CHILLER	EQ-FH-BKF-021	CHILLER			Q	Feb.20					Q	18-May					Q	Aug.12					Q	Nov.15			Circulate chemical/Tube Circulate chemical/Tube Circulate chemical/Tube
20	CR-21 COOKED HOLDING CHILLER	EQ-FH-BKD-020	CHILLER			Q	Feb.20					Q	18-May					Q	Aug.12					Q	Nov.15			
21	CR-22 FRENCH BRASSERIES CHILLER	EQ-FH-FBD-001	CHILLER			Q	Feb.13					Q	18-May					Q	Aug.22					Q	Nov.15			
22	CR-24 JUNIOR BALLROOM CHILLER	EQ-FH-JBB-001	CHILLER			Q	Feb.13					Q	18-May					Q	Aug.20					Q	Nov.15			Circulate chemical/Tube Circulate chemical/Tube
23	CR-26 BEVERAGE CHILLER	EQ-FH-JBG-015	CHILLER			Q	Feb.13					Q	18-May					Q	Aug.20					Q	Nov.18			
24	CR-27 COLD KITCHEN CHILLER	EQ-FH-MKG-001	CHILLER			Q	Feb.13					Q	18-May					Q	Aug.22					Q	Nov.18			
25	BLAST CHILLER - BALLROOM BQ	EQ-FH-BKD-001	CHILLER			Q	Feb.14					Q	18-May					Q	Aug.25					Q	Nov.18			
26	BLAST CHILLER - BAKERY / PASTRY	EQ-FH-BPC-019	FREEZER			Q	Feb.14					Q	19-May					Q	Aug.25					Q	Nov.18			
27	BLAST CHILLER - BRASSERIE PALMIER	EQ-FH-FBE-017	FREEZER			Q	Feb.14					Q	19-May					Q	Aug.25					Q	Nov.18			Circulate chemical/Tube (Apr,2022)
28	BLAST CHILLER - COMMISSARY(Move to Riva)	EQ-FH-FPJ-029	FREEZER			Q	Feb.14					Q	19-May					Q	Aug.25					Q	Nov.18			

PM Order Detail Report

Four Seasons Hotel Bangkok at Chao Phraya River

| Date From: 01/07/25 12:00 AM | Date To: 31/12/25 11:59 PM | Activity Type: ALL | Area: All Hotel Areas | Issue: Walk-In Freezer/Refrigerator PM-QTR | Dept. Responsible: Engineering PM | Order Status: ALL | Not Voided Orders |

Requestor

System Agent

Order #	Incident Date	Status	Reported Date	Issue	Score	Room/Eq	Guest Name	Requestor	Completed Date	Completed By
	Description			Step Type		Status	Remark		Date	
Steps: 1	Inspect General Condition			Complete	1	Completed	Normal		19/07/25 12:09 PM	
Steps: 2	Electrical Connections Tight? Light bulbs operational?			Complete	1	Completed			19/07/25 12:09 PM	
Steps: 3	check for burnt and pitted contactors and replace if needed									
Steps: 3	Straighten Fins if Necessary			Complete	1	Completed			19/07/25 12:09 PM	
Steps: 4	Guards Properly Positioned on Fan			Complete	1	Completed			19/07/25 12:09 PM	
Steps: 5	Lubricate Motors as Necessary			Complete	1	Completed			19/07/25 12:09 PM	
Steps: 6	Check for carbon buildup, clean cooling vents, check operating amperage			Complete	1	Completed			19/07/25 12:09 PM	
Steps: 7	Check Operation of Compressor			Complete	1	Completed	Normal		19/07/25 12:09 PM	
Steps: 8	Check condensate pan and drain are clear and freely flowing, ensuring the heat trace is operating if applicable			Complete	1	Completed			19/07/25 12:16 PM	
Steps: 9	Check Emergency Door Lock Release			Complete	1	Completed	Functional		19/07/25 12:16 PM	
Steps: 10	Check / Clean Condenser Fan & Motor			Complete	1	Completed	Circulate heatexchanger		19/07/25 12:17 PM	
Steps: 11	Check Condition of Fan Blades			Complete	1	Completed			19/07/25 12:16 PM	
Steps: 12	Clean Evaporator Coil			Complete	1	Completed	Clean		19/07/25 12:16 PM	
Steps: 13	Check Lights			Complete	1	Completed			19/07/25 12:17 PM	
Steps: 14	Check Door Gaskets - Replace if Cracked or if paper test does not hold			Complete	1	Completed			19/07/25 12:17 PM	
Steps: 15	Check for Proper Air Flow, both condensor and evaporator fan blades/motors			Complete	1	Completed			19/07/25 12:17 PM	
Steps: 16	Alert Restaurant Manger of Improper Cleaning			Complete	1	Completed			19/07/25 12:17 PM	
Steps: 17	Check condensate pan and condensate heater if applicable			Complete	1	Completed			19/07/25 12:17 PM	
Steps: 18	Ensure temperature is -10 to 0 degrees			Complete	1	Completed	3c		19/07/25 12:17 PM	
Steps: 19	Check defrost timer settings are set for off-peak hours and ice buildup on evaporator coils			Complete	1	Completed			19/07/25 12:17 PM	
Steps: 20	Check high and low pressure controls are functional			Complete	1	Completed			19/07/25 12:17 PM	
Total Steps: 20.00 Failed : 0.00% Completed : 100.00%										

1182699	Closed	26/07/25 09:30 AM	Walk-In Freezer/Refrigerator PM-QTR	LL - Hotel - GBA-020 CR-01 Wet Garbage Chiller	26/07/25 12:52 PM
---------	--------	-------------------	-------------------------------------	---	-------------------



PM Order Detail Report

Four Seasons Hotel Bangkok at Chao Phraya River

| Date From: 01/07/25 12:00 AM | Date To: 31/12/25 11:59 PM | Activity Type: ALL | Area: All Hotel Areas | Issue: Walk-In Freezer/Refrigerator PM-QTR | Dept. Responsible: Engineering PM | Order Status: ALL | Not Voided Orders |

Requestor

System Agent

Order #	Incident Date	Status	Reported Date	Issue	Score	Room/Eq	Guest Name	Requestor	Completed Date	Completed By
Steps:	Description			Step Type	Score	Status	Remark		Date	
Steps: 1	Inspect General Condition			Complete	1	Completed	Normal		25/10/25 02:12 PM	
Steps: 2	Electrical Connections Tight? Light bulbs operational? check for burnt and pitted contactors and replace if needed			Complete	1	Completed	Normal		25/10/25 02:12 PM	
Steps: 3	Straighten Fins if Necessary			Complete	1	Completed	Normal		25/10/25 02:15 PM	
Steps: 4	Guards Properly Positioned on Fan			Complete	1	Completed	Normal		25/10/25 02:23 PM	
Steps: 5	Lubricate Motors as Necessary			Complete	1	Completed	Lube		25/10/25 02:23 PM	
Steps: 6	Check for carbon buildup, clean cooling vents, check operating amperage			Complete	1	Completed	Clean		25/10/25 02:25 PM	
Steps: 7	Check Operation of Compressor			Complete	1	Completed	Normal		25/10/25 02:25 PM	
Steps: 8	Check condensate pan and drain are clear and freely flowing, ensuring the heat trace is operating if applicable			Complete	1	Completed	Clean		25/10/25 02:25 PM	
Steps: 9	Check Emergency Door Lock Release			Complete	1	Completed	Normal		25/10/25 02:26 PM	
Steps: 10	Check / Clean Condenser Fan & Motor			Complete	1	Completed	Clean		25/10/25 02:26 PM	
Steps: 11	Check Condition of Fan Blades			Complete	1	Completed	Normal		25/10/25 02:26 PM	
Steps: 12	Clean Evaporator Coil			Complete	1	Completed	Clean		25/10/25 02:26 PM	
Steps: 13	Check Lights			Complete	1	Completed	Normal		25/10/25 02:27 PM	
Steps: 14	Check Door Gaskets - Replace if Cracked or if paper test does not hold			Complete	1	Completed	Normal		25/10/25 02:28 PM	
Steps: 15	Check for Proper Air Flow, both condensor and evaporator fan blades/motors			Complete	1	Completed	NA		25/10/25 02:28 PM	
Steps: 16	Alert Restaurant Manger of Improper Cleaning			Complete	1	Completed	NA		25/10/25 02:28 PM	
Steps: 17	Check condensate pan and condensate heater if applicable			Complete	1	Completed	NA		25/10/25 02:28 PM	
Steps: 18	Ensure temperature is -10 to 0 degrees			Complete	1	Completed	-20		25/10/25 02:29 PM	
Steps: 19	Check defrost timer settings are set for off-peak hours and ice buildup on evaporator coils			Complete	1	Completed	NA		25/10/25 02:29 PM	
Steps: 20	Check high and low pressure controls are functional			Complete	1	Completed	Normal		25/10/25 02:29 PM	
Total Steps: 20.00 Failed : 0.00% Completed : 100.00%										

1284022	Closed	26/10/25 09:30 AM	Walk-In Freezer/Refrigerator PM-QTR	LL - Hotel - GBA-020 CR-01 Wet Garbage Chiller	26/10/25 11:48 AM
---------	--------	-------------------	-------------------------------------	---	-------------------



PM Name	WONumber	Location	Asset Name	ChecklistName	ChecklistItemName	2025-12-05	2025-09-23	2025-11-06	2025-10-02	2025-09-05	2025-08-20
PM Walk-in Chiller	#2025-6631	LLF - Garbage Room - Wet Garbage room	CR-01 Wet Garbage Chiller	PM checklist Walk IN chiller & Freezer	1.Check oil level at compressor more than 1/2 of sight glass ตรวจระดับน้ำมันคอมเพรสเซอร์มากกว่า1/2ของกระจก	Normal	Normal	Normal	Normal	Normal	Normal
PM Walk-in Chiller	#2025-6631	LLF - Garbage Room - Wet Garbage room	CR-01 Wet Garbage Chiller	PM checklist Walk IN chiller & Freezer	2.Measurement of compressor motor currents วัดกระแสของคอมเพรสเซอร์มอเตอร์	5	Done	done	done	2.6	2.5
PM Walk-in Chiller	#2025-6631	LLF - Garbage Room - Wet Garbage room	CR-01 Wet Garbage Chiller	PM checklist Walk IN chiller & Freezer	3.check pressure of refrigerator Low side	40	Done	done	done	30	35
PM Walk-in Chiller	#2025-6631	LLF - Garbage Room - Wet Garbage room	CR-01 Wet Garbage Chiller	PM checklist Walk IN chiller & Freezer	4.check pressure of refrigerator Hi side	330	Done	done	done	280	280
PM Walk-in Chiller	#2025-6631	LLF - Garbage Room - Wet Garbage room	CR-01 Wet Garbage Chiller	PM checklist Walk IN chiller & Freezer	5.Check door operation open-closed and door seal ตรวจเช็คการเปิด-ปิดประตูและขอบยางตู้	Normal	Normal	Normal	Normal	Normal	Normal
PM Walk-in Chiller	#2025-6631	LLF - Garbage Room - Wet Garbage room	CR-01 Wet Garbage Chiller	PM checklist Walk IN chiller & Freezer	6.Check set point temperature เช็คตั้งค่าอุณหภูมิที่ตัวไว้	done	Done	done	done	5	5
PM Walk-in Chiller	#2025-6631	LLF - Garbage Room - Wet Garbage room	CR-01 Wet Garbage Chiller	PM checklist Walk IN chiller & Freezer	7.Check Actual temperature in cabinet ตรวจเช็คอุณหภูมิในห้อง	done	Done	done	done	4.3	4.5
PM Walk-in Chiller	#2025-6631	LLF - Garbage Room - Wet Garbage room	CR-01 Wet Garbage Chiller	PM checklist Walk IN chiller & Freezer	8.Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟของมอเตอร์	Normal	Normal	Normal	Normal	Normal	Normal

PM Name	WONumber	Location	Asset Name	ChecklistName	ChecklistItemName	2025-12-05	2025-09-23	2025-11-06	2025-10-02	2025-09-05	2025-08-20
PM Walk-in Chiller	#2025-6631	LLF - Garbage Room - Wet Garbage room	CR-01 Wet Garbage Chiller	PM checklist Walk IN chiller & Freezer	9.ตรวจเช็คคอมไฟ และหลอดไฟในห้อง เย็น แสง	Normal	Normal	Normal	Normal	Normal	Normal

7.8 ตัวอย่างใบเสร็จการเก็บขนขยะมูลฝอยนอกโครงการ



ใบเสร็จรับเงิน

เลขที่ 6800017132

วันที่ 15 สิงหาคม 2568

สำนักงานเขต

สาทร

โทร

0 2211 9479

ที่อยู่สำนักงานเขต

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

ชื่อผู้ชำระค่าธรรมเนียม

บริษัทเออร์เบนิริสอร์ท โฮเต็ล จำกัด (โรงแรม โฟร์ซีซั่นส์)

ที่อยู่ เลขที่ 300/1 อาคาร โรงแรม โฟร์ซีซั่นส์ ถนนเจริญกรุง แขวงยานนาวา เขตสาทร

กรุงเทพมหานคร 10120

ปริมาณมูลฝอย

ทั่วไป 3,000.00 ลิตร/วัน

มีค่าธรรมเนียมจัดการมูลฝอยประจำเดือน

ก.ค. 68-ก.ย. 68

เป็นเงิน

18,000

รายละเอียดดังนี้

ประวัติการชำระค่าธรรมเนียม ปีงบประมาณ 2568

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

ก.ค.	-	-
ก.ค.	-	-
ก.ค.	-	-
ก.ค.	-	6,000
ก.พ.	-	6,000
มี.ค.	-	6,000

จำนวนเงินทั้งสิ้น

หนึ่งหมื่นแปดพันบาทถ้วน

ช่องทางชำระเงิน (Payment) เช็ค ลงวันที่ 15 สิงหาคม 2568

เลขที่เช็ค (Cheque No.) 2988003215011

ธนาคาร (Bank) ธ. ทหารไทยธนชาติ จำกัด - สาขาวัดพระยาไกร

พิมพ์เมื่อ 15 สิงหาคม 2568 เวลา 10:53 น.

ผู้รับเงิน

ใบเสร็จรับเงินนี้จะสมบูรณ์ต่อเมื่อกรุงเทพมหานครเรียกเก็บเงินได้ครบถ้วนแล้ว

กรุณาเก็บใบเสร็จไว้เพื่อเป็นหลักฐานการชำระเงินของท่าน



Waste Record Sheet

PHKA (florist)								Total											
Date	General Waste	Food Waste	Paper	Glass	Plastic Bottle	Can	Cooking oil	General Waste	Food Waste	Paper	Glass	Plastic Bottle	Can	General Waste	Food Waste	Paper	Glass	Plastic Bottle	Can
1-Jul	0.00	0.00	1.00	0.00	2.00	0.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	4.00	0.00	1.00	0.00	2.00	0.00
2-Jul	0.00	259.00	4.00	0.00	1.00	0.00	3.00	20.00	0.00	1.00	0.30	0.50	0.00	20.00	259.00	5.00	0.30	1.50	0.00
3-Jul	0.00	177.00	2.00	77.00	2.00	0.00	1.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	5.00	177.00	2.00	77.00	2.00	0.00
4-Jul	0.00	316.00	2.00	10.00	1.00	0.00	0.00	4.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	4.00	316.00	4.00	10.00	1.00	0.00
5-Jul	0.00	501.00	1.00	0.00	1.00	0.00	3.00	6.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	6.00	501.00	1.00	0.00	1.00	0.00
6-Jul	0.00	452.00	30.00	0.00	1.00	0.00	2.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	5.00	452.00	30.00	0.00	1.00	0.00
7-Jul	0.00	365.00	30.00	5.00	10.00	1.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.30	0.00	4.00	365.00	30.00	5.00	10.30	1.00
8-Jul	0.00	290.00	0.00	17.00	0.00	0.00	2.00	8.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	8.00	290.00	0.00	17.00	0.00	0.00
9-Jul	0.00	187.00	5.00	0.00	1.00	0.00	2.00	7.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	7.00	187.00	5.00	0.00	1.00	0.00
10-Jul	0.00	396.00	1.00	0.00	1.00	0.00	2.50	25.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	25.00	396.00	3.00	0.00	1.00	0.00
11-Jul	0.00	217.00	11.00	88.00	1.00	0.00	1.00	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	10.00	217.00	11.00	88.00	1.00	0.00
12-Jul	0.00	581.00	3.00	40.00	1.00	0.00	5.00	9.00	0.00	0.00	0.00	0.20	0.00	9.00	581.00	3.00	40.00	1.20	0.00
13-Jul	0.00	769.00	16.00	54.00	0.00	0.00	3.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	5.00	769.00	16.00	54.00	0.00	0.00
14-Jul	0.00	580.00	5.00	0.00	0.00	0.00	2.00	7.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	7.00	580.00	6.00	0.00	0.00	0.00
15-Jul	0.00	846.00	10.00	0.00	0.00	0.00	1.00	8.00	0.00	0.30	0.00	0.00	0.00	8.00	846.00	10.30	0.00	0.00	0.00
16-Jul	0.00	822.00	63.00	30.00	11.00	0.00	2.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.20	0.00	4.00	822.00	63.00	30.00	11.20	0.00
17-Jul	0.00	839.00	10.00	40.00	1.00	0.00	2.00	5.00	0.00	0.50	0.00	0.00	0.00	5.00	839.00	10.50	40.00	1.00	0.00
18-Jul	0.00	476.00	4.00	30.00	1.00	0.00	1.00	8.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	8.00	476.00	4.00	30.00	1.00	0.00
19-Jul	0.00	600.00	6.00	42.00	0.00	0.00	0.00	10.00	0.00	1.50	0.00	0.00	0.00	10.00	600.00	7.50	42.00	0.00	0.00
20-Jul	0.00	600.00	4.00	54.00	0.00	0.00	1.50	22.00	0.00	2.00	0.00	0.30	0.00	22.00	600.00	6.00	54.00	0.30	0.00
21-Jul	0.00	240.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2.00	12.00	0.00	1.50	0.00	0.00	0.00	12.00	240.00	1.50	0.00	0.00	0.00
22-Jul	0.00	330.00	0.00	0.00	0.00	0.00	4.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	4.00	330.00	0.00	0.00	0.00	0.00
23-Jul	0.00	332.00	50.00	40.00	1.00	0.00	0.00	8.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	8.00	332.00	50.00	40.00	1.00	0.00
24-Jul	0.00	371.00	14.00	42.00	4.00	0.00	2.00	7.00	0.00	1.00	0.00	0.50	0.00	7.00	371.00	15.00	42.00	4.50	0.00
25-Jul	0.00	756.00	8.00	42.00	1.00	0.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	4.00	756.00	8.00	42.00	1.00	0.00
26-Jul	0.00	476.00	3.00	60.00	25.00	0.00	2.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	5.00	476.00	3.00	60.00	25.00	0.00
27-Jul	0.00	1087.00	16.00	36.00	0.00	0.00	2.00	10.00	0.00	1.00	0.50	0.00	0.00	10.00	1087.00	17.00	36.50	0.00	0.00
28-Jul	0.00	484.00	3.00	11.00	0.00	0.00	1.00	23.00	0.00	2.00	0.00	0.50	0.00	23.00	484.00	5.00	11.00	0.50	0.00
29-Jul	0.00	682.00	6.00	5.00	3.00	0.00	4.00	7.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	7.00	682.00	6.00	5.00	3.00	0.00
30-Jul	0.00	510.00	1.00	28.50	0.00	0.00	4.00	10.00	0.00	0.70	0.00	0.00	0.00	10.00	510.00	1.70	28.50	0.00	0.00
31-Jul	0.00	555.00	5.00	34.00	0.00	0.00	0.00	15.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	15.00	555.00	6.00	34.00	0.00	0.00
Total	0.00	15096.00	314.00	785.50	69.00	1.00	756.25	281.00	0.00	17.50	0.80	2.50	0.00	281.00	15096.00	331.50	786.30	71.50	1.00



Waste Record Sheet

PHKA (florist)														Total					
Date	General Waste	Food Waste	Paper	Glass	Plastic Bottle	Can	Cooking oil	General Waste	Food Waste	Paper	Glass	Plastic Bottle	Can	General Waste	Food Waste	Paper	Glass	Plastic Bottle	Can
1-Aug	0.00	179.00	4.00	40.00	1.00	0.00	3.00	3.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	3.00	179.00	5.00	40.00	1.00	0.00
2-Aug	0.00	638.00	6.00	74.00	0.00	2.00	2.00	3.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	3.00	638.00	7.00	74.00	0.00	2.00
3-Aug	0.00	350.00	2.00	35.00	0.00	0.00	1.00	5.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	5.00	350.00	3.00	35.00	0.00	0.00
4-Aug	0.00	485.00	0.00	0.00	0.00	0.00	4.00	3.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	3.00	485.00	1.00	0.00	0.00	0.00
5-Aug	0.00	326.00	9.00	1.00	30.00	0.00	0.00	10.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	10.00	326.00	11.00	1.00	30.00	0.00
6-Aug	0.00	896.00	14.00	80.00	7.00	0.00	0.50	10.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	10.00	896.00	16.00	80.00	7.00	0.00
7-Aug	0.00	697.00	23.00	33.00	2.00	0.00	0.00	3.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	3.00	697.00	24.00	33.00	2.00	0.00
8-Aug	0.00	261.00	3.00	43.00	1.00	0.00	4.00	4.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	4.00	261.00	4.00	43.00	1.00	0.00
9-Aug	0.00	618.00	12.00	51.00	0.00	0.00	3.00	3.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	3.00	618.00	13.00	51.00	0.00	0.00
10-Aug	0.00	540.00	18.00	40.00	1.00	0.00	0.00	3.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	3.00	540.00	19.00	40.00	1.00	0.00
11-Aug	0.00	660.00	4.00	16.00	0.00	1.00	0.00	4.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	4.00	660.00	5.00	16.00	0.00	1.00
12-Aug	0.00	683.00	4.00	19.00	42.00	0.00	0.00	3.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	3.00	683.00	5.00	19.00	42.00	0.00
13-Aug	0.00	750.00	10.00	38.00	1.00	2.00	1.00	15.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	15.00	750.00	12.00	38.00	1.00	2.00
14-Aug	0.00	454.00	12.70	51.00	0.00	3.00	4.00	10.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	10.00	454.00	14.70	51.00	0.00	3.00
15-Aug	0.00	596.00	26.00	55.00	0.00	4.00	2.00	5.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	5.00	596.00	27.00	55.00	0.00	4.00
16-Aug	0.00	956.00	15.00	130.00	1.00	3.00	2.00	3.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	3.00	956.00	16.00	130.00	1.00	3.00
17-Aug	0.00	60.00	0.00	0.00	1.00	0.00	1.00	3.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	3.00	60.00	1.00	0.00	1.00	0.00
18-Aug	0.00	290.00	4.00	5.00	0.00	0.00	1.50	4.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	4.00	290.00	5.00	5.00	0.00	0.00
19-Aug	0.00	148.00	6.00	0.00	0.00	2.00	0.00	5.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	5.00	148.00	7.00	0.00	0.00	2.00
20-Aug	0.00	423.00	28.00	30.00	0.00	2.00	0.00	10.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	10.00	423.00	30.00	30.00	0.00	2.00
21-Aug	0.00	755.00	37.50	46.00	0.00	3.00	2.00	15.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	15.00	755.00	39.50	46.00	0.00	3.00
22-Aug	0.00	424.00	18.00	105.00	3.00	0.00	2.00	5.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	5.00	424.00	19.00	105.00	3.00	0.00
23-Aug	0.00	832.00	4.00	55.00	0.00	0.00	3.00	4.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	4.00	832.00	5.00	55.00	0.00	0.00
24-Aug	0.00	931.00	9.00	40.00	1.00	0.00	1.00	3.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	3.00	931.00	10.00	40.00	1.00	0.00
25-Aug	0.00	301.00	7.00	5.00	3.00	0.00	4.00	5.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	5.00	301.00	8.00	5.00	3.00	0.00
26-Aug	2.00	625.00	19.50	6.00	0.00	14.00	0.00	3.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	5.00	625.00	20.50	6.00	0.00	14.00
27-Aug	0.00	619.00	21.00	44.00	3.00	9.00	0.00	13.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	13.00	619.00	23.00	44.00	3.00	9.00
28-Aug	0.00	471.00	4.00	40.00	1.00	0.00	4.00	3.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	3.00	471.00	5.00	40.00	1.00	0.00
29-Aug	20.00	556.00	12.40	88.00	4.00	0.00	0.00	3.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	23.00	556.00	13.40	88.00	4.00	0.00
30-Aug	0.00	663.00	2.50	50.00	2.00	27.00	0.00	4.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	4.00	663.00	3.50	50.00	2.00	27.00
31-Aug	100.00	290.00	4.30	30.50	0.00	0.00	0.00	4.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	104.00	290.00	5.30	30.50	0.00	0.00
Total	122.00	16477.00	339.90	1250.50	104.00	72.00	618.75	171.00	0.00	38.00	0.00	0.00	0.00	293.00	16477.00	377.90	1250.50	104.00	72.00



Waste Record Sheet

PHKA (florist)								Total											
Date	General Waste	Food Waste	Paper	Glass	Plastic Bottle	Can	Cooking oil	General Waste	Food Waste	Paper	Glass	Plastic Bottle	Can	General Waste	Food Waste	Paper	Glass	Plastic Bottle	Can
1-Sep	0.00	692.00	25.00	17.00	3.00	3.00	4.00	4.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	4.00	692.00	26.00	17.00	3.00	3.00
2-Sep	80.00	717.00	10.50	0.00	1.00	4.00	0.00	4.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	84.00	717.00	11.50	0.00	1.00	4.00
3-Sep	0.00	620.00	11.00	38.00	1.00	5.00	1.00	10.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	10.00	620.00	13.00	38.00	1.00	5.00
4-Sep	0.00	536.00	7.00	20.00	0.00	0.00	1.00	15.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	15.00	536.00	10.00	20.00	0.00	0.00
5-Sep	0.00	796.00	29.50	40.50	0.00	0.00	1.00	3.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	3.00	796.00	30.50	40.50	0.00	0.00
6-Sep	0.00	374.00	6.00	23.00	0.00	4.00	2.00	5.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	5.00	374.00	7.00	23.00	0.00	4.00
7-Sep	16.00	824.00	6.00	50.00	0.00	4.00	1.00	5.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	21.00	824.00	7.00	50.00	0.00	4.00
8-Sep	0.00	261.00	6.00	16.00	0.00	0.00	1.00	5.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	5.00	261.00	7.00	16.00	0.00	0.00
9-Sep	20.00	611.00	1.00	26.00	0.00	0.00	1.00	15.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	35.00	611.00	4.00	26.00	0.00	0.00
10-Sep	0.00	0.00	0.00	30.00	0.00	0.00	0.00	20.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	20.00	0.00	4.00	30.00	0.00	0.00
11-Sep	0.00	200.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2.50	15.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	15.00	200.00	1.00	0.00	0.00	0.00
12-Sep	0.00	570.00	5.00	1.00	0.00	0.00	0.00	11.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	11.00	570.00	5.00	1.00	0.00	0.00
13-Sep	0.00	360.00	1.00	1.00	0.00	0.00	0.00	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	10.00	360.00	1.00	1.00	0.00	0.00
14-Sep	0.00	1002.00	6.00	23.00	0.00	3.00	1.00	9.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	9.00	1002.00	6.00	23.00	0.00	3.00
15-Sep	0.00	300.00	0.30	56.00	2.00	0.00	1.00	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	10.00	300.00	0.30	56.00	2.00	0.00
16-Sep	0.00	134.00	8.00	11.00	12.00	0.00	2.00	7.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	7.00	134.00	9.00	11.00	12.00	0.00
17-Sep	0.00	320.00	1.00	10.00	0.00	0.00	4.00	8.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	8.00	320.00	1.00	10.00	0.00	0.00
18-Sep	0.00	201.00	2.00	25.00	1.00	0.00	1.00	11.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	11.00	201.00	4.00	25.00	1.00	0.00
19-Sep	0.00	313.00	3.00	25.00	0.00	0.00	1.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	5.00	313.00	3.00	25.00	0.00	0.00
20-Sep	20.00	830.00	10.00	32.00	7.00	0.00	1.00	6.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	26.00	830.00	10.00	32.00	7.00	0.00
21-Sep	0.00	266.00	5.00	25.00	1.00	3.00	1.00	5.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	5.00	266.00	6.00	25.00	1.00	3.00
22-Sep	0.00	430.00	1.00	8.00	2.00	0.00	0.00	8.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	8.00	430.00	1.00	8.00	2.00	0.00
23-Sep	0.00	300.00	6.00	53.00	0.00	0.00	2.00	9.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	9.00	300.00	6.00	53.00	0.00	0.00
24-Sep	0.00	460.00	5.00	16.00	0.00	0.00	0.00	11.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	11.00	460.00	5.00	16.00	0.00	0.00
25-Sep	0.00	540.00	7.00	46.00	0.00	0.00	1.00	19.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	19.00	540.00	8.00	46.00	0.00	0.00
26-Sep	0.00	682.00	10.00	35.00	3.00	3.00	3.00	15.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	15.00	682.00	11.00	35.00	3.00	3.00
27-Sep	0.00	845.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	7.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	7.00	845.00	5.00	0.00	0.00	0.00
28-Sep	0.00	445.00	37.00	40.00	0.00	0.00	1.00	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	10.00	445.00	37.00	40.00	0.00	0.00
29-Sep	0.00	370.00	2.00	7.00	0.00	0.00	2.00	8.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	8.00	370.00	3.00	7.00	0.00	0.00
30-Sep	0.00	720.00	10.00	7.00	0.00	0.00	0.00	16.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	16.00	720.00	10.00	7.00	0.00	0.00
Total	136.00	14719.00	224.30	681.50	33.00	29.00	488.13	286.00	0.00	28.00	0.00	0.00	0.00	422.00	14719.00	252.30	681.50	33.00	29.00



Waste Record Sheet

PHKA (florist)														Total					
Date	General Waste	Food Waste	Paper	Glass	Plastic Bottle	Can	Cooking oil	General Waste	Food Waste	Paper	Glass	Plastic Bottle	Can	General Waste	Food Waste	Paper	Glass	Plastic Bottle	Can
1-Oct	70.00	270.00	1.00	30.00	0.00	0.00	2.00	20.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	90.00	270.00	1.00	30.00	0.00	0.00
2-Oct	25.00	460.00	4.00	30.00	1.00	0.00	2.00	20.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	45.00	460.00	4.00	30.00	1.00	0.00
3-Oct	0.00	200.00	6.00	0.00	0.00	0.00	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	1.00	0.00	5.00	200.00	6.00	0.00	1.00	0.00
4-Oct	0.00	310.00	1.00	42.00	0.00	0.00	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	5.00	310.00	1.00	42.00	0.00	0.00
5-Oct	0.00	200.00	3.00	40.00	0.00	0.00	1.00	6.00	0.00	0.30	0.00	0.00	0.00	6.00	200.00	3.30	40.00	0.00	0.00
6-Oct	0.00	882.00	3.00	2.00	0.00	0.00	1.00	7.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	7.00	882.00	3.00	2.00	0.00	0.00
7-Oct	25.00	515.00	4.00	2.00	0.00	0.00	0.00	5.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	30.00	515.00	5.00	2.00	0.00	0.00
8-Oct	0.00	120.00	0.00	0.00	0.00	0.00	3.00	7.00	0.00	0.50	0.00	0.50	0.00	7.00	120.00	0.50	0.00	0.50	0.00
9-Oct	0.00	500.00	1.00	30.00	0.00	0.00	6.00	8.00	0.00	0.50	0.00	0.00	0.00	8.00	500.00	1.50	30.00	0.00	0.00
10-Oct	0.00	300.00	3.00	35.00	0.00	0.00	3.00	4.00	0.00	0.50	0.00	0.00	0.00	4.00	300.00	3.50	35.00	0.00	0.00
11-Oct	25.00	870.00	4.00	71.00	0.00	0.00	2.00	3.00	0.00	0.50	0.00	0.00	0.00	28.00	870.00	4.50	71.00	0.00	0.00
12-Oct	0.00	580.00	1.00	35.00	0.00	0.00	3.00	10.00	0.00	0.50	0.00	0.00	0.00	10.00	580.00	1.50	35.00	0.00	0.00
13-Oct	0.00	100.00	1.00	30.00	0.00	0.00	3.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	3.00	100.00	1.00	30.00	0.00	0.00
14-Oct	0.00	410.00	1.00	0.00	0.00	0.00	1.00	2.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	2.00	410.00	2.00	0.00	0.00	0.00
15-Oct	45.00	1020.00	21.00	20.00	0.00	0.00	4.00	10.00	0.00	0.50	0.00	0.50	0.00	55.00	1020.00	21.50	20.00	0.50	0.00
16-Oct	0.00	600.00	4.00	3.00	0.00	0.00	1.00	18.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	18.00	600.00	4.00	3.00	0.00	0.00
17-Oct	0.00	540.00	7.00	97.00	6.00	0.00	1.00	4.00	0.00	0.50	0.00	0.00	0.00	4.00	540.00	7.50	97.00	6.00	0.00
18-Oct	0.00	880.00	2.00	1.00	0.00	0.00	1.00	6.00	0.00	0.50	0.00	0.00	0.00	6.00	880.00	2.50	1.00	0.00	0.00
19-Oct	0.00	300.00	0.00	3.00	0.00	0.00	2.50	7.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	7.00	300.00	0.00	3.00	0.00	0.00
20-Oct	0.00	403.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2.00	2.00	0.00	0.50	0.00	0.00	0.00	2.00	403.00	0.50	0.00	0.00	0.00
21-Oct	0.00	120.00	1.00	7.00	0.00	0.00	1.00	3.00	0.00	1.00	0.00	1.00	0.00	3.00	120.00	2.00	7.00	1.00	0.00
22-Oct	30.00	190.00	3.00	16.00	0.00	0.00	3.00	15.00	0.00	0.30	0.00	0.50	0.00	45.00	190.00	3.30	16.00	0.50	0.00
23-Oct	0.00	280.00	11.00	4.00	0.00	0.00	1.00	3.00	0.00	0.50	0.00	0.00	0.00	3.00	280.00	11.50	4.00	0.00	0.00
24-Oct	35.00	50.00	0.00	0.00	0.00	0.00	4.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	37.00	50.00	0.00	0.00	0.00	0.00
25-Oct	0.00	200.00	1.00	1.00	0.00	0.00	2.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2.00	200.00	1.00	1.00	0.00	0.00
26-Oct	0.00	870.00	2.00	10.00	0.00	0.00	1.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	5.00	870.00	2.00	10.00	0.00	0.00
27-Oct	0.00	310.00	0.00	0.00	0.00	0.00	3.00	7.00	0.00	0.50	0.00	0.00	0.00	7.00	310.00	0.50	0.00	0.00	0.00
28-Oct	0.00	70.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	8.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	8.00	70.00	1.00	0.00	0.00	0.00
29-Oct	0.00	350.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	18.00	0.00	0.30	0.00	0.50	0.00	18.00	350.00	0.30	0.00	0.50	0.00
30-Oct	0.00	848.00	8.00	0.00	0.00	0.00	1.00	5.00	0.00	0.30	0.00	0.00	0.00	5.00	848.00	8.30	0.00	0.00	0.00
31-Oct	8.00	922.00	13.00	2.50	0.00	0.00	0.00	7.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	15.00	922.00	13.00	2.50	0.00	0.00
Total	263.00	13670.00	106.00	511.50	7.00	0.00	749.38	227.00	0.00	10.70	0.00	4.00	0.00	475.00	13670.00	116.70	511.50	11.00	0.00



Waste Record Sheet

PHKA (florist)								Total											
Date	General Waste	Food Waste	Paper	Glass	Plastic Bottle	Can	Cooking oil	General Waste	Food Waste	Paper	Glass	Plastic Bottle	Can	General Waste	Food Waste	Paper	Glass	Plastic Bottle	Can
1-Nov	3.00	601.00	38.50	40.00	4.00	2.00	2.00	5.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	8.00	601.00	39.50	40.00	4.00	2.00
2-Nov	0.00	90.00	18.00	95.00	7.00	1.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	3.00	90.00	18.00	95.00	7.00	1.00
3-Nov	103.00	1013.00	26.60	45.00	5.00	3.00	2.00	6.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	109.00	1013.00	26.60	45.00	5.00	3.00
4-Nov	116.00	894.00	30.40	133.00	9.00	2.00	5.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	120.00	894.00	30.40	133.00	9.00	2.00
5-Nov	13.00	733.00	41.00	42.00	7.00	4.00	1.50	8.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	21.00	733.00	42.00	42.00	7.00	4.00
6-Nov	69.70	767.00	21.50	66.00	10.00	2.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	73.70	767.00	21.50	66.00	10.00	2.00
7-Nov	117.90	433.00	37.30	168.00	13.00	3.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	120.90	433.00	37.30	168.00	13.00	3.00
8-Nov	888.60	2180.00	90.70	75.00	85.00	2.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	892.60	2180.00	90.70	75.00	85.00	2.00
9-Nov	155.80	240.50	27.90	59.00	25.00	3.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	158.80	240.50	27.90	59.00	25.00	3.00
10-Nov	351.70	1834.50	40.10	82.50	23.80	3.00	2.50	6.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	357.70	1834.50	40.10	82.50	23.80	3.00
11-Nov	62.00	655.25	27.50	69.60	12.10	3.00	3.00	6.00	0.00	0.00	0.00	3.00	0.00	68.00	655.25	27.50	69.60	15.10	3.00
12-Nov	212.70	849.40	6.30	29.00	7.30	1.00	1.50	3.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	215.70	849.40	9.30	29.00	7.30	1.00
13-Nov	81.00	755.10	14.20	19.00	7.10	0.00	3.00	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	91.00	755.10	14.20	19.00	7.10	0.00
14-Nov	76.50	1423.00	11.00	43.00	8.10	2.00	1.00	5.00	0.00	0.50	0.00	0.00	0.50	81.50	1423.00	11.50	43.00	8.10	2.50
15-Nov	45.00	774.10	5.10	27.00	0.20	0.00	2.00	7.00	0.00	0.00	0.00	0.50	0.00	52.00	774.10	5.10	27.00	0.70	0.00
16-Nov	142.00	629.10	3.70	92.00	7.10	11.00	0.00	4.00	0.00	0.30	0.00	1.00	0.00	146.00	629.10	4.00	92.00	8.10	11.00
17-Nov	149.10	420.10	5.10	86.30	0.10	0.50	9.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	154.10	420.10	5.10	86.30	0.10	0.50
18-Nov	296.40	1794.00	3.50	50.00	0.10	1.00	2.00	8.00	0.00	3.00	0.50	0.50	0.00	304.40	1794.00	6.50	50.50	0.60	1.00
19-Nov	148.10	603.00	20.60	20.00	7.00	0.00	1.00	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	158.10	603.00	20.60	20.00	7.00	0.00
20-Nov	91.40	481.10	20.00	50.00	8.10	0.00	2.00	3.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	94.40	481.10	21.00	50.00	8.10	0.00
21-Nov	219.90	632.40	19.00	122.70	2.40	0.00	3.00	12.00	0.00	0.50	0.00	0.00	0.00	231.90	632.40	19.50	122.70	2.40	0.00
22-Nov	156.50	888.00	3.00	40.00	3.00	0.00	1.00	2.00	0.00	0.00	0.00	1.00	1.00	158.50	888.00	3.00	40.00	4.00	1.00
23-Nov	216.70	832.20	13.20	62.50	0.10	0.00	3.50	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	221.70	832.20	13.20	62.50	0.10	0.00
24-Nov	188.90	737.30	23.40	71.00	0.10	0.00	3.00	12.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	200.90	737.30	27.40	71.00	0.10	0.00
25-Nov	177.50	544.20	28.90	8.00	0.10	0.00	1.00	10.00	0.00	0.50	0.00	0.50	0.00	187.50	544.20	29.40	8.00	0.60	0.00
26-Nov	88.00	273.70	3.30	65.00	0.00	0.00	4.50	5.00	0.00	0.50	0.00	0.00	0.50	93.00	273.70	3.80	65.00	0.00	0.50
27-Nov	117.20	378.80	4.70	135.00	0.00	0.00	0.00	10.00	0.00	2.00	0.00	1.00	0.00	127.20	378.80	6.70	135.00	1.00	0.00
28-Nov	259.00	470.20	18.50	197.00	3.90	0.00	8.00	8.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	267.00	470.20	19.50	197.00	3.90	0.00
29-Nov	104.80	553.70	21.10	0.00	2.40	0.00	3.00	7.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	111.80	553.70	22.10	0.00	2.40	0.00
30-Nov	130.30	623.10	0.00	13.00	0.10	0.00	1.50	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	132.30	623.10	0.00	13.00	0.10	0.00
Total	4781.70	23103.75	624.10	2005.60	258.10	43.50	907.50	180.00	0.00	19.30	0.50	7.50	2.00	4961.70	23103.75	643.40	2006.10	265.60	45.50



Waste Record Sheet

Date	Recycle						Total / Day	Landfill	Total / Day
	Food Waste	Paper	Glass	Plastic Bottle	Can	Cooking oil		General Waste	
1-Dec	292.10	0.30	63.00	49.10	0.00	3.00	407.50	225.70	225.70
2-Dec	255.10	3.00	11.00	11.20	0.00	1.00	281.30	175.00	175.00
3-Dec	240.30	7.10	16.00	0.10	0.00	3.00	266.50	103.70	103.70
4-Dec	500.30	18.10	5.00	50.00	0.00	0.00	573.40	261.00	261.00
5-Dec	270.20	6.00	40.00	0.70	0.50	0.00	317.40	60.60	60.60
6-Dec	455.20	1.20	55.00	0.10	0.00	1.00	512.50	66.70	66.70
7-Dec	50.20	2.20	117.00	13.00	0.00	1.00	183.40	45.20	45.20
8-Dec	443.20	4.10	6.00	2.20	0.00	0.00	455.50	45.50	45.50
9-Dec	216.20	11.10	17.00	0.10	0.00	2.00	246.40	91.80	91.80
10-Dec	239.10	7.00	60.00	3.50	0.00	2.00	311.60	111.10	111.10
11-Dec	592.10	6.10	0.00	3.20	0.00	10.00	611.40	224.00	224.00
12-Dec	1070.10	6.60	5.00	9.10	0.00	0.00	1090.80	139.10	139.10
13-Dec	603.20	0.00	20.00	23.10	0.00	1.00	647.30	129.70	129.70
14-Dec	1026.20	0.00	122.00	13.20	0.00	2.00	1163.40	213.30	213.30
15-Dec	876.20	19.00	8.00	13.20	5.00	0.00	921.40	75.60	75.60
16-Dec	464.10	2.00	15.00	5.70	0.00	0.00	486.80	110.80	110.80
17-Dec	377.20	44.60	103.00	2.50	0.00	4.50	531.80	298.10	298.10
18-Dec	564.30	13.20	3.00	18.20	0.00	0.00	598.70	206.50	206.50
19-Dec	823.10	13.20	54.00	1.00	0.00	0.00	891.30	417.70	417.70
20-Dec	545.20	16.50	15.50	0.30	0.00	2.00	579.50	251.50	251.50
21-Dec	604.10	14.50	77.50	0.00	0.00	0.00	696.10	241.40	241.40
22-Dec	362.50	15.00	43.00	0.20	1.50	1.00	423.20	275.90	275.90
23-Dec	275.40	8.25	27.75	5.75	5.75	12.00	334.90	177.00	177.00
24-Dec	288.30	4.50	10.50	2.00	2.00	3.50	310.80	172.30	172.30
25-Dec	874.20	11.20	10.00	0.20	0.00	1.00	896.60	346.70	346.70
26-Dec	300.30	15.20	62.20	5.20	5.00	2.50	390.40	278.00	278.00
27-Dec	566.30	51.30	142.00	30.00	0.00	1.00	790.60	251.20	251.20
28-Dec	397.60	92.30	65.00	28.00	2.00	2.00	586.90	340.10	340.10
29-Dec	151.20	31.10	288.30	3.30	0.00	1.00	474.90	218.20	218.20
30-Dec	250.00	38.10	20.00	0.30	0.00	0.00	308.40	212.30	212.30
31-Dec	250.30	3.00	15.00	0.20	0.00	1.50	270.00	250.50	250.50
Total	14223.80	465.75	1496.75	294.65	21.75	797.50	16560.70	6016.20	6016.20

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								C							CF					C					C														
2	F-B-A-F/LG-02	C	LL	GELLERAI	C								C								C							CF					C					C														
4	F-B-A-F/2-01	C	L02	BALLROOM 1	C								C								C							C					CF					C														
5	F-B-A-F/2-02	C	L02	BALLROOM 2	C								C								C							C					CF					C														
6	F-B-A-F/2-03	C	L02	JUNIOR BALLROOM 1	C								C								C							C					CF					C														
7	F-B-A-F/2-04	C	L02	JUNIOR BALLROOM 2	C								C								C							C					CF					C														
8	F-B-A-F/2-05	C	L02	PRE- FUNCTION 1	C								C								C							C					CF					C														
9	F-B-A-F/2-06	C	L02	PRE- FUNCTION 2	C								C								C							C					CF					C														
10	F-B-A-F/2-07	C	L02	BALLROOM LOBBY		C								C								C							C					CF					C													
11	F-B-A-F/3-01	C	L03	LEVEL 3 MEETING ROOMS		C								C								C							C					CF			CF			C												
12	F-B-A-F/3-02	C	L03	LEVEL 3 PRE - FUNCTION		C								C								C							C					CF			CF			C												
13	F-B-PAU-F/LG-01	C	LL	FRENCH KITCHEN		C								C								C						CF						C				C														
14	F-B-PAU-F/LG-02	C	LL	FOH AREA		C								C								C						CF						C				C														
16	F-B-PAU-F/2-01	C	L02	BALLROOM , PRE - FUNCTION		C								C								C						C					CF				C															
17	F-B-PAU-F/2-02	C	L02	JUNIOR BALLROOM		C								C								C						C					CF				C															
18	F-B-PAU-F/2-03	C	L02	LEVEL3 PRE - FUNCTION		C								C								C						C					CF				C															
19	F-B-PAU-F/2-04	C	L02	BANQUET KITCHEN			C								C							C					C						CF					C														
20	F-B-PAU-F/2-05	C	L02	JUNIOR BALLROOM KITCHEN			C								C							C					C						CF					C														
21	F-W-A-F/LG-01	D	LL	KID'PLAY AREA			C							C								C					CF							C				C														
22	F-W-A-F/LG-02	D	LL	ADD RESTAURANT			C							C								C					CF							C				C														
23	F-W-A-F/11-01	D	L11	GUEST CORRIDOR			C							C								C					CF							C				C														
24	F-W-A-F/11-02	D	L11	GUEST CORRIDOR			C							C								C					CF							C				C														
25	F-W-A-F/2-01	D	L2	GUEST CORRIDOR			C							C								C					CF							C				C														
26	F-W-A-F/2-02	D	L2	GUEST CORRIDOR			C							C								C					CF							C				C														
27	F-C-A-F/2-01	D	L2	GUEST CORRIDOR			C							C								C					CF								C				C													
28	F-C-A-F/2-02	D	L2	SOCIAL CLUB				C							C								C						CF						C					C												
29	F-C-A-F/13-01	D	L13	GUESTROOM CORRIDOR				C							C								C						CF									C														
30	F-W-PAU-F/LG-01	D	LL	ADD RESTAURANT				C							C								C						CF									C														
31	F-W-PAU-F/LG-02	D	LL	ADD KITCHER				C							C								C						CF									C														
32	F-W-HC-PAU-F/LG-01-FA	D	LL	GUESTROOM				C							C								C						CF									C														
33	F-W-HC-PAU-F/LG-01-EX	D	LL	GUESTROOM				C							C								C						CF									C														
34	F-W-HC-PAU-F/LG-01-W	D	LL	GUESTROOM				C							C								C						CF									C														
35	F-C-PAU-F/2-01	D	L2	SOCIAL CLUB				C							C								C						CF							C																
36	F-C-PAU-F/2-02	D	L2	SOCIAL CLUB KITCHEN					C							C								C						CF							C															
37	F-C-HC-PAU-F/2-01-FA	D	L2	GUESTROOM					C							C								C						CF							C															
38	F-C-HC-PAU-F/2-01-EX	D	L2	GUESTROOM					C							C								C						CF							C															
39	F-C-HC-PAU-F/2-01-W	D	L2	GUESTROOM					C							C								C						CF							C															
40	F-E-A-F/LG-01	E	LL	TRANSFORMER ROOM					C							C								C						CF							C															
41	F-E-A-F/LG-02	E	LL	TRANSFORMER ROOM					C							C								C							CF							C														

[illegible][illegible]

T	Target
C	Completed
CF	Change pre filter

PM Order Detail Report

Four Seasons Hotel Bangkok at Chao Phraya River

| Date From: 01/10/25 08:00 AM | Date To: 31/12/25 06:00 PM | Activity Type: ALL | Area: All Hotel Areas | Issue: Air Handler PM-QTR | 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
1253062		Closed	01/10/25 09:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - E - A - F / LG - 02			10/10/25 06:58 PM	
1254297		Closed	02/10/25 09:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - W - A - F / LG - 01			10/10/25 07:01 PM	
1276780		Closed	20/10/25 09:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - C - A - F / 2 - 01			03/11/25 05:33 PM	
1276781		Closed	20/10/25 09:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - C - A - F / 2 - 02			03/11/25 05:32 PM	
1276782		Closed	20/10/25 09:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - C - PAU - F / 2 - 01			03/11/25 05:32 PM	
1276783		Closed	20/10/25 09:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - C - PAU - F / 2 - 02			03/11/25 05:31 PM	
1278281		Closed	21/10/25 09:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - W - A - F / LG - 02			03/11/25 05:34 PM	
1278282		Closed	21/10/25 09:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - W - HC - PAU - F / LG - 01			03/11/25 05:33 PM	
1285504		Closed	27/10/25 09:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - E - A - F / LG - 01			03/11/25 05:37 PM	
1285505		Closed	27/10/25 09:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - E - A - F / LG - 03			03/11/25 05:37 PM	
1285506		Closed	27/10/25 09:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - E - A - F / LG - 04			03/11/25 05:37 PM	
1285507		Closed	27/10/25 09:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - E - A - F / LG - 05			03/11/25 05:35 PM	
1285508		Closed	27/10/25 09:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - E - A - F / LG - 06			03/11/25 05:38 PM	
1285509		Closed	27/10/25 09:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - E - A - F / LG1 - 01			03/11/25 05:36 PM	
1294768		Closed	04/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - E - PAU - F / LG - 02			18/12/25 02:01 PM	
1294794		Closed	04/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - E - PAU - F / LG - 01			17/12/25 04:10 PM	
1294795		Closed	04/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - S - A - F / 4 - 02			18/12/25 02:02 PM	
1294796		Closed	04/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - S - HC - PAU - F / 4 - 02			17/12/25 04:13 PM	
1294797		Closed	04/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - S - HC - PAU - F / 4 - 01			17/12/25 04:11 PM	
1294798		Closed	04/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - S - PAU - F / LG1 - 01			17/12/25 04:08 PM	
1294799		Closed	04/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - S - A - F / LG1 - 02			18/12/25 02:02 PM	
1294800		Closed	04/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - S - A - F / LG1 - 01			17/12/25 04:17 PM	

PM Order Detail Report

Four Seasons Hotel Bangkok at Chao Phraya River

| Date From: 01/10/25 08:00 AM | Date To: 31/12/25 06:00 PM | Activity Type: ALL | Area: All Hotel Areas | Issue: Air Handler PM-QTR | 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
1294801		Closed	04/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - S - A - F / LG - 02			17/12/25 04:13 PM	
1294802		Closed	04/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - S - A - F / LG - 01			17/12/25 04:09 PM	
1294803		Closed	04/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - E - A - F / 2 - 02			17/12/25 04:06 PM	
1294804		Closed	04/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - E - A - F / 2 - 01			17/12/25 04:12 PM	
1294805		Closed	04/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - C - HC - PAU - F / 2 - 01			17/12/25 04:12 PM	
1294806		Closed	04/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - B - PAU - F / 2 - 05			17/12/25 04:17 PM	
1294807		Closed	04/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - B - PAU - F / 2 - 04			18/12/25 02:03 PM	
1294808		Closed	04/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - B - PAU - F / 2 - 03			17/12/25 04:08 PM	
1294809		Closed	04/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - B - PAU - F / 2 - 02			17/12/25 04:10 PM	
1294810		Closed	04/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - B - PAU - F / LG - 03			18/12/25 02:03 PM	
1294811		Closed	04/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - B - PAU - F / LG - 01			17/12/25 04:19 PM	
1295695		Closed	05/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - B - A - F / 2 - 02			17/12/25 04:21 PM	
1295696		Closed	05/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - B - A - F / 2 - 03			18/12/25 02:11 PM	
1295697		Closed	05/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - B - A - F / 2 - 04			18/12/25 02:10 PM	
1295698		Closed	05/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - B - A - F / 2 - 05			18/12/25 02:10 PM	
1295699		Closed	05/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - B - A - F / 2 - 06			18/12/25 02:09 PM	
1295700		Closed	05/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - B - A - F / LG - 01			18/12/25 02:09 PM	
1295701		Closed	05/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - B - A - F / LG - 02			18/12/25 02:08 PM	
1295702		Closed	05/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - B - A - F / LG - 03			18/12/25 02:07 PM	
1295703		Closed	05/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - B - A - F / 2 - 07			18/12/25 02:07 PM	
1295704		Closed	05/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - B - A - F / 3 - 01			17/12/25 04:20 PM	
1295705		Closed	05/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - B - A - F / 3 - 02			18/12/25 02:06 PM	

PM Order Detail Report

Four Seasons Hotel Bangkok at Chao Phraya River

| Date From: 01/10/25 08:00 AM | Date To: 31/12/25 06:00 PM | Activity Type: ALL | Area: All Hotel Areas | Issue: Air Handler PM-QTR | 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
1295706		Closed	05/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - B - PAU - F / 2 - 01			18/12/25 02:06 PM	
1295707		Closed	05/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - S - A - F / LG1 - 03			18/12/25 02:04 PM	
1295708		Closed	05/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - S - A - F / 4 - 01			18/12/25 02:04 PM	
1296857		Closed	06/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - W - A - F / 11 - 02			17/12/25 04:23 PM	
1296858		Closed	06/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - W - A - F / 11 - 01			17/12/25 04:22 PM	
1296859		Closed	06/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - W - A - F / 2 - 02			17/12/25 04:22 PM	
1296860		Closed	06/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - W - A - F / 2 - 01			17/12/25 04:21 PM	
1296861		Closed	06/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - B - PAU - F / LG - 02			17/12/25 04:23 PM	
1301255		Closed	10/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - W - PAU - F / LG - 02			18/12/25 02:12 PM	
1301256		Closed	10/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - W - PAU - F / LG - 01			18/12/25 02:14 PM	
1301257		Closed	10/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - B - A - F / 2 - 01			18/12/25 02:13 PM	
1302316		Closed	11/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - E - PAU - F / LG1 - 02			18/12/25 02:14 PM	
1302317		Closed	11/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - E - PAU - F / LG1 - 01			18/12/25 02:15 PM	
1302318		Closed	11/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - E - PAU - F / LG - 03			18/12/25 02:16 PM	
1309056		Closed	17/11/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - C - A - F / 13 - 01			16/12/25 05:47 PM	
1327010		Closed	03/12/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - E - A - F / LG - 02			17/12/25 03:59 PM	
1328637		Closed	04/12/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - W - A - F / LG - 01			16/12/25 05:55 PM	
1339930		Closed	15/12/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - C - A - F / 2 - 01			17/12/25 04:00 PM	
1339931		Closed	15/12/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - C - A - F / 2 - 02			17/12/25 03:59 PM	
1339932		Closed	15/12/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - C - PAU - F / 2 - 01			17/12/25 04:00 PM	
1339933		Closed	15/12/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - C - PAU - F / 2 - 02			17/12/25 04:00 PM	
1341062		Closed	16/12/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - W - A - F / LG - 02			17/12/25 04:02 PM	

PM Order Detail Report

Four Seasons Hotel Bangkok at Chao Phraya River

| Date From: 01/10/25 08:00 AM | Date To: 31/12/25 06:00 PM | Activity Type: ALL | Area: All Hotel Areas | Issue: Air Handler PM-QTR | 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
1341063		Closed	16/12/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - W - HC - PAU - F / LG - 01			17/12/25 04:03 PM	
1347377		Directed	22/12/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - E - A - F / LG1 - 01				
1347378		Directed	22/12/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - E - A - F / LG - 06				
1347379		Directed	22/12/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - E - A - F / LG - 05				
1347380		Directed	22/12/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - E - A - F / LG - 04				
1347381		Directed	22/12/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - E - A - F / LG - 03				
1347382		Directed	22/12/25 08:30 AM	Air Handler PM-QTR	EQ - F - E - A - F / LG - 01				

Total Orders: 73 | Open Orders: 6 | Avg. Completion Time: 28 day(s) 11 hr(s) 10 min(s)

Total Orders: 73 | Open Orders: 6 | Avg. Completion Time: 28 day(s) 11 hr(s) 10 min(s)

	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><div><div><div></div></div><div></div></div><div><div>FOUR SEASONS</div><div>HOTEL</div><div>BANGKOK AT CHAO PHRAYA RIVER</div></div></div><div>FCU Kitchen Preventive Maintenance 2025</div></div>																																																							
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				C				C				C				C				C				C							
7	2	F-E(K)-F-F/LG-02	COMMISSARY KITCHEN	DRY STORE	C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C							
8	3	F-E(K)-F-F/LG-03	COMMISSARY KITCHEN	CHEF OFFICE	C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C							
9	4	F-E(K)-F-F/LG-04	COMMISSARY KITCHEN	GARDER MANGER	C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C							
10	5	F-E(K)-F-F/LG-05	COMMISSARY KITCHEN	VEG.FRUIT PREP	C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C							
11	6	F-E(K)-F-F/LG-06	COMMISSARY KITCHEN	BUTCHER PREP	C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C							
12	7	F-E(K)-F-F/LG-07	COMMISSARY KITCHEN	SEE FOOD PREP	C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C							
13	8	F-E(K)-F-F/LG-08	COMMISSARY KITCHEN	DIMSUM ROOM	C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C							
14	9	F-E(K)-F-F/LG-11	BAKERY PASTRY KITCHEN	FLOUR ROOM	C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C							
15	10	F-E(K)-F-F/LG-12	BAKERY PASTRY KITCHEN	BAKERY ROOM	C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C							
16	11	F-E(K)-F-F/LG-13	BAKERY PASTRY KITCHEN	BAKERY ROOM	C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C							
17	12	F-E(K)-F-F/LG-14	BAKERY PASTRY KITCHEN	PASTRY ROOM	C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C							
18	13	F-E(K)-F-F/LG-15	BAKERY PASTRY KITCHEN	CHOCOLATE ROOM	C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C							
19	14	F-E(K)-F-F/LG-16	COMMISSARY KITCHEN	ROASTING KITCHEN	C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C							
20	15	F-E(K)-F-F/LG-57	COMMISSARY KITCHEN	WINE ROOM	C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C							
21	16	F-E(K)-F-F/LG-58	COMMISSARY KITCHEN	FRONT OF CHEF OFFICE	C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C							
22	17	F-E(K)-F-F/LG-59	COMMISSARY KITCHEN	CORRIDOR	C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C							
23	18	F-E(K)-F-F/LG-60	BAKERY PASTRY KITCHEN	FRONT OF PASTRY ROOM	C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C							
24	19	F-E(K)-F-F/LG-61	COMMISSARY KITCHEN	FRONT OF ROASTING KITCHEN	C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C							
25	20	F-E(K)-F-F/LG-05	LAUNDRY	LAUNDRY MANAGER OFFICE	C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C							
26	21	F-E(K)-F-F/LG-06	LAUNDRY	POT WASH ROOM	C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C							
27	22	F-E(B)-F-F/LG-10	LAUNDRY	HK OFFICE	C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C				C							
28	23	F-E(B)-F-F/LG-11	LAUNDRY	HK OFFICE		C				C				C				C				C				C				C				C					C				C				C				C					
29	24	F-E(K)-F-F/LG-39	LAUNDRY	HK OFFICE		C				C				C				C				C				C				C				C					C				C				C				C					
30	25	F-E(K)-F-F/LG-40	LAUNDRY	HK OFFICE		C				C				C				C				C				C				C				C					C				C				C				C					
31	26	F-E(K)-F-F/LG-43	LAUNDRY	HK OFFICE		C				C				C				C				C				C				C				C					C				C				C				C					
32	27	F-E(K)-F-F/LG-44	LAUNDRY	LAUNDRRY PRESS ROOM		C				C				C				C				C				C				C				C					C				C				C				C					

[illegible]

3	FCU Kitchen Preventive Maintenance 2025																																																			
	EQUIPMENT																																																			
	JanFebMarAprMayJunJulAugSepOctNovDec																																																			
4	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																							
111	106	F-C(B)-F-F/LG-08	HR OFFICE	DIR.HR					C								C												C																							
112	107	F-C(B)-F-F/LG-09	FINANCE	GENERAL CASHIER					C								C												C																							
113	108	F-C(B)-F-F/LG-12	FINANCE	FINANCEC MANAGER					C								C												C																							
114	109	F-C(B)-F-F/LG-13	FINANCE	DIR.FINANCE					C								C												C																							
115	110	F-C(B)-F-F/LG-14	OPERATOR OFFICE	OPERATOR OFFICE(1 PCS)					C								C												C																							
116	111	F-C(B)-F-F/LG-15	OPERATOR OFFICE	OPERATOR MANAGER					C								C												C																							
117	112	F-C(B)-F-F/LG-20	OPERATOR OFFICE	OPERATOR MANAGER					C								C												C																							
118	113	F-C(B)-F-F/LG-05	FINANCE	FINANCE OFFICE					C								C												C																							
119	114	F-C(B)-F-F/LG-10	HR OFFICE	HR OFFICE					C								C												C																							
120	115	F-C(B)-F-F/LG-011	HR OFFICE	INTERVIEW ROOM					C								C												C																							
121	116	F-C(B)-F-F/LG-16	ADMIN OFFICE	MAIN MEETING ROOM						C							C													C																						
122	117	F-C(B)-F-F/LG-17	ADMIN OFFICE	ADMIN2						C							C													C																						
123	118	F-C(B)-F-F/LG-18	ADMIN OFFICE	ADMIN 1						C							C													C																						
124	119	F-C(B)-F-F/LG-21	ADMIN OFFICE	ADMIN						C							C													C																						
125	120	F-C(B)-F-F/LG-22	ADMIN OFFICE	ADMIN						C							C													C																						
126	121	F-C(B)-F-F/LG-27	CORRIDOR	CORIDOR ST 12		C				C				C				C												C																						
127	122	F-C(B)-F-F/LG-28	CORRIDOR	CORIDOR ST 12		C					C				C				C											C																						
128	123	F-C(K)-F-F/LG-01	SOCIAL KITCHEN	COOKING AREA		C					C				C				C											C																						
129	124	F-C(K)-F-F/LG-02	SOCIAL KITCHEN	WASHING AREA		C					C					C				C										C																						
130	125	F-C(K)-F-F/LG-03	SOCIAL KITCHEN	SERVICE STATION		C					C					C				C										C																						
131	126	F-W-F-F/LG-01	CHANGING ROOM	CHANGING ROOM						C							C													C																						
132	127	F-W-F-F/LG-02	CHANGING ROOM	CHANGING ROOM						C							C													C																						
133	128	F-W-F-F/LG-03	LIFT LOBBY FL.LL	LIFT LOBBY						C							C													C																						
134	129	F-W-F-F/LG-04	IT ROOM	IT RACK						C							C													C																						
135	130	F-W(K)-F-F/LG-01	CPT. KITCHEN	COOKING AREA						C							C													C																						
136	131	F-W(K)-F-F/LG-02	CPT. KITCHEN	COOKING AREA						C							C													C																						
137	132	F-W(K)-F-F/LG-03	CPT. KITCHEN	COOKING AREA						C							C													C																						
138	133	F-W(K)-F-F/LG-04	CPT. KITCHEN	COOKING AREA						C							C													C																						
139	134	F-W(K)-F-F/LG1-01	LIFT LOBBY FL.L	LIFT LOBBY						C							C													C																						
140	135	F-W(K)-F-F/LG1-02	RIVA DEL KITCHEN	COOKING AREA		C					C						C													C																						
141	136	F-W(K)-F-F/LG1-03	RIVA DEL KITCHEN	COOKING AREA		C						C					C													C																						
142	137	F-W(K)-F-F/LG1-04	RIVA DEL KITCHEN	COLD KITCHEN		C						C					C													C																						
143	138	F-W(K)-F-F/LG1-05	RIVA DEL KITCHEN	WASHING AREA		C						C					C													C																						
144	139	F-W(K)-F-F/LG1-06	RIVA DEL KITCHEN	PREP ROOM		C						C					C													C																						
145	140	F-W(K)-F-F/LG1-07	RIVA DEL KITCHEN	CLEAR AREA		C						C					C													C																						
146	141	F-W(K)-F-F/LG1-08	RIVA DEL KITCHEN	CORRIDOR		C						C					C													C																						
147	142	F-W(K)-F-F/LG1-09	RIVA DEL KITCHEN	CORRIDOR		C						C					C													C																						
148	143	F-B(K)-F-F/LG-01	FRENCH KITCHEN	SERVICE BAR			C				C				C			C													C																					
149	144	F-B(K)-F-F/LG-02	FRENCH KITCHEN	WASHING AREA			C				C					C				C											C																					
150	145	F-B(K)-F-F/LG-03	FRENCH KITCHEN	COOKING AREA			C					C					C														C																					
151	146	F-B(K)-F-F/LG-04	FRENCH KITCHEN	COOKING AREA			C					C					C														C																					
152	147	F-B(K)-F-F/LG-05	FRENCH KITCHEN	COOKING AREA			C					C					C														C																					
153	148	F-B(K)-F-F/LG-06	FRENCH KITCHEN	CLEAR AREA			C					C					C														C																					
154	149	F-B(K)-F-F/LG-07	FRENCH KITCHEN	CORRIDOR			C					C					C														C																					
155	150	F-B(K)-F-F/LG-08	FRENCH KITCHEN	ICE STATION			C					C					C														C																					
156	151	F-B(K)-F-F/LG-09	FRENCH KITCHEN	CHEF OFFICE			C					C					C														C																					
157	152	F-B(K)-F-F/LG-10	FRENCH KITCHEN	STORAGE			C					C					C														C																					
158	153	F-B(K)-F-F/LG-11	FRENCH KITCHEN	STORAGE			C					C					C														C																					
159	154	F-B(K)-F-F/LG1-01	BQ BALLROOM KITCHEN	BEVERAGE BAR			C					C					C														C																					

PM Order Detail Report

Four Seasons Hotel Bangkok at Chao Phraya River

| Date From: 01/10/25 08:00 PM | Date To: 31/12/25 06:00 PM | Activity Type: ALL | Area: All Hotel Areas | 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
1255524		Closed	03/10/25 09:30 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - A - F / 2 - 04			10/10/25 07:03 PM	
1255525		Closed	03/10/25 09:30 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - F - F / 2 - 03			10/10/25 07:02 PM	
1255526		Closed	03/10/25 09:30 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - PAU - F / LG - 01			10/10/25 07:02 PM	
1255527		Closed	03/10/25 09:30 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - PAU - F / LG - 03			10/10/25 07:03 PM	
1297731		Closed	07/11/25 08:30 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - PAU - F / LG - 02			17/12/25 04:24 PM	
1297735		Closed	07/11/25 08:30 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - PAU - F / LG - 03			17/12/25 04:24 PM	
1324732		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - A - F / 2 - 01			16/12/25 04:09 PM	
1324733		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - A - F / 2 - 02			17/12/25 03:54 PM	
1324734		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - A - F / 2 - 03			16/12/25 05:59 PM	
1324735		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - A - F / 2 - 05			16/12/25 03:20 PM	
1324736		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - A - F / 2 - 06			16/12/25 05:57 PM	
1324737		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - A - F / 2 - 07			17/12/25 03:55 PM	
1324738		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - A - F / 3 - 02			17/12/25 03:54 PM	
1324739		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - A - F / LG - 01			17/12/25 03:56 PM	
1324740		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - F - F / 2 - 02			16/12/25 05:46 PM	
1324741		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - FCU / CDU - F / B1 - 01			16/12/25 06:01 PM	
1324742		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - PAU - F / 2 - 01			17/12/25 03:54 PM	
1324743		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - PAU - F / 2 - 02			16/12/25 05:52 PM	
1324744		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - PAU - F / 2 - 05			16/12/25 03:20 PM	
1324745		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (B) - F - F / 2 - 04			17/12/25 03:56 PM	
1324746		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (B) - F - F / 2 - 05			16/12/25 05:51 PM	
1324747		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / 3 - 01			17/12/25 03:50 PM	

PM Order Detail Report

Four Seasons Hotel Bangkok at Chao Phraya River

| Date From: 01/10/25 08:00 PM | Date To: 31/12/25 06:00 PM | Activity Type: ALL | Area: All Hotel Areas | 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
1324748		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / 3 - 02			16/12/25 05:59 PM	
1324749		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / 3 - 04			16/12/25 03:17 PM	
1324750		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / 3 - 05			16/12/25 05:52 PM	
1324751		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / 3 - 07			16/12/25 03:22 PM	
1324752		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / 3 - 08			17/12/25 03:55 PM	
1324753		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / 3 - 09			16/12/25 05:43 PM	
1324754		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / 3 - 10			16/12/25 05:39 PM	
1324755		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / 3 - 13			16/12/25 03:21 PM	
1324756		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / LG - 01			17/12/25 03:50 PM	
1324757		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / LG - 02			16/12/25 06:00 PM	
1324758		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / LG - 11			16/12/25 05:48 PM	
1324759		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / LG1 - 03			17/12/25 03:56 PM	
1324760		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / LG1 - 05			16/12/25 06:01 PM	
1324761		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / LG1 - 06			16/12/25 05:41 PM	
1324762		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / LG1 - 08			16/12/25 04:08 PM	
1324763		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / LG1 - 09			16/12/25 06:00 PM	
1324764		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / LG1 - 12			16/12/25 05:41 PM	
1324765		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / LG1 - 13			16/12/25 03:18 PM	
1324766		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / LG1 - 14			17/12/25 03:50 PM	
1324767		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B (K) - F - F / LG1 - 15			16/12/25 05:49 PM	
1324768		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C - A - F / 2 - 02			16/12/25 05:58 PM	
1324769		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C - F - F / 10 - CGD / 3			17/12/25 03:55 PM	

PM Order Detail Report

Four Seasons Hotel Bangkok at Chao Phraya River

| Date From: 01/10/25 08:00 PM | Date To: 31/12/25 06:00 PM | Activity Type: ALL | Area: All Hotel Areas | 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
1324770		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C (B) - F - F / LG - 01			17/12/25 03:50 PM	
1324771		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C (B) - F - F / LG - 04			16/12/25 05:50 PM	
1324772		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C (B) - F - F / LG - 07			16/12/25 06:02 PM	
1324773		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C (B) - F - F / LG - 08			16/12/25 03:17 PM	
1324774		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C (B) - F - F / LG - 10			16/12/25 05:56 PM	
1324775		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C (B) - F - F / LG - 12			17/12/25 03:55 PM	
1324776		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C (B) - F - F / LG - 14			16/12/25 05:40 PM	
1324777		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C (B) - F - F / LG - 15			16/12/25 05:45 PM	
1324778		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C (B) - F - F / LG - 19			16/12/25 05:58 PM	
1324779		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C (B) - F - F / LG - 21			16/12/25 03:19 PM	
1324780		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C (B) - F - F / LG - 23			17/12/25 03:51 PM	
1324781		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C (B) - F - F / LG - 24			17/12/25 03:51 PM	
1324782		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C (B) - F - F / LG - 25			17/12/25 03:51 PM	
1324783		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C (B) - F - F / LG - 26			16/12/25 05:48 PM	
1324784		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - C (K) - F - F / LG1 - 02			17/12/25 03:51 PM	
1324785		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E - A - F / LG - 02			16/12/25 03:18 PM	
1324786		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E - A - F / LG - 04			16/12/25 05:44 PM	
1324787		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E - A - F / LG - 06			16/12/25 05:52 PM	
1324788		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E - F - F - / B2 - CH - 02			16/12/25 05:42 PM	
1324789		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E - F - F - / B2 - CH - 03			16/12/25 05:59 PM	
1324790		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E - F - F - / B2 - CH - 05			17/12/25 03:52 PM	
1324791		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E - PAU - F / LG - 02			17/12/25 03:52 PM	

PM Order Detail Report

Four Seasons Hotel Bangkok at Chao Phraya River

| Date From: 01/10/25 08:00 PM | Date To: 31/12/25 06:00 PM | Activity Type: ALL | Area: All Hotel Areas | 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
1324792		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E - PAU - F / LG - 03			17/12/25 03:52 PM	
1324793		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E - PAU - F / LG1 - 02			16/12/25 03:19 PM	
1324794		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 01			16/12/25 03:20 PM	
1324795		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 03			16/12/25 05:58 PM	
1324796		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 05			17/12/25 03:53 PM	
1324797		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 06			16/12/25 05:45 PM	
1324798		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 08			17/12/25 03:53 PM	
1324799		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 09			16/12/25 03:22 PM	
1324800		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 10			16/12/25 05:51 PM	
1324801		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 11			16/12/25 05:45 PM	
1324802		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 11.1			16/12/25 06:02 PM	
1324803		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 12			16/12/25 05:53 PM	
1324804		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 13			17/12/25 03:45 PM	
1324805		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 16			16/12/25 05:56 PM	
1324806		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 18			17/12/25 03:45 PM	
1324807		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 21			16/12/25 05:52 PM	
1324808		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 24			16/12/25 05:49 PM	
1324809		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 25			17/12/25 03:45 PM	
1324810		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (B) - F - F / LG - 27			16/12/25 05:40 PM	
1324811		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 02			17/12/25 03:46 PM	
1324812		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 06			16/12/25 05:53 PM	
1324813		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 07			16/12/25 03:40 PM	

PM Order Detail Report

Four Seasons Hotel Bangkok at Chao Phraya River

| Date From: 01/10/25 08:00 PM | Date To: 31/12/25 06:00 PM | Activity Type: ALL | Area: All Hotel Areas | 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
1324814		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 39			17/12/25 03:46 PM	
1324815		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 43			16/12/25 03:39 PM	
1324816		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 44			17/12/25 03:46 PM	
1324817		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 46			16/12/25 05:43 PM	
1324818		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 48			16/12/25 05:49 PM	
1324819		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 55			16/12/25 05:44 PM	
1324820		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 62			17/12/25 03:46 PM	
1324821		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 65			16/12/25 05:57 PM	
1324822		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 67			17/12/25 03:47 PM	
1324823		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 70			16/12/25 05:42 PM	
1324824		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 71			16/12/25 05:51 PM	
1324825		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 74			16/12/25 06:01 PM	
1324826		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG - 76			17/12/25 03:47 PM	
1324827		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG -13			16/12/25 05:41 PM	
1324828		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG -14			17/12/25 03:47 PM	
1324829		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG -18			16/12/25 05:42 PM	
1324830		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG1 - 01			16/12/25 03:21 PM	
1324831		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG1 - 02			17/12/25 03:47 PM	
1324832		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG1 - 05			16/12/25 05:49 PM	
1324833		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG1 - 06			16/12/25 05:43 PM	
1324834		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG1 - 09			17/12/25 03:48 PM	
1324835		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (K) - F - F / LG1 - 10			16/12/25 05:57 PM	

PM Order Detail Report

Four Seasons Hotel Bangkok at Chao Phraya River

| Date From: 01/10/25 08:00 PM | Date To: 31/12/25 06:00 PM | Activity Type: ALL | Area: All Hotel Areas | 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
1324836		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - E (M) - F - F / LG - 01			16/12/25 03:40 PM	
1324837		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - S - A - F / LG - 01			17/12/25 03:48 PM	
1324838		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - S - A - F / LG1 - 02			16/12/25 05:40 PM	
1324839		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - S - F - F / LG - 01			16/12/25 05:44 PM	
1324840		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - S - F - F / LG - 05			17/12/25 03:48 PM	
1324841		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - S - F - F / LG - 06			16/12/25 04:09 PM	
1324842		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - S - F - F / LG - 09			16/12/25 05:45 PM	
1324843		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - S - F - F / LG - 10			16/12/25 03:21 PM	
1324844		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - S - F - F / LG - 11			16/12/25 03:18 PM	
1324845		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - S - F - F / LG - 12			17/12/25 03:49 PM	
1324846		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - S - PAU - F / LG1 - 01			16/12/25 03:39 PM	
1324847		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W - A - F / 11 - 01			16/12/25 05:43 PM	
1324848		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W - A - F / 2 - 01			16/12/25 05:53 PM	
1324849		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W - A - F / 2 - 02			17/12/25 03:49 PM	
1324850		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W - A - F / LG - 01			16/12/25 03:21 PM	
1324851		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W - F - F / 10 - PS / 9			16/12/25 05:57 PM	
1324852		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W - F - F / 6 - SK - 607			16/12/25 05:40 PM	
1324853		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W - F - F / 8 - 2BS1 / 1			16/12/25 05:39 PM	
1324854		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W - F - F / 8 - 2BS1 / 2			16/12/25 05:50 PM	
1324855		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W - F - F / 8 - 2BS1 / 5			16/12/25 03:39 PM	
1324856		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W - F - F / 8 - 2BS1 / 6			16/12/25 05:53 PM	
1324857		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W - F - F / LG - 01			16/12/25 03:18 PM	

PM Order Detail Report

Four Seasons Hotel Bangkok at Chao Phraya River

| Date From: 01/10/25 08:00 PM | Date To: 31/12/25 06:00 PM | Activity Type: ALL | Area: All Hotel Areas | 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
1324858		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W - F - F / LG - 02			16/12/25 05:38 PM	
1324859		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W - F - F / LG - 03			16/12/25 05:39 PM	
1324860		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W - F - F / LG - 04			16/12/25 05:39 PM	
1324861		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W - PAU - F / LG - 02			16/12/25 06:02 PM	
1324862		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W (K) - F - F / LG - 02			16/12/25 05:41 PM	
1324863		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W (K) - F - F / LG1 - 01			16/12/25 04:09 PM	
1324864		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W (K) - F - F / LG1 - 02			16/12/25 05:56 PM	
1324865		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W (K) - F - F / LG1 - 04			16/12/25 05:38 PM	
1324866		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W (K) - F - F / LG1 - 05			16/12/25 05:59 PM	
1324867		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W (K) - F - F / LG1 - 07			17/12/25 03:49 PM	
1324868		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W (K) - F - F / LG1 - 09			17/12/25 03:53 PM	
1324869		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W (M) - F - F / 03 - 01			16/12/25 06:01 PM	
1324870		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W (M) - F - F / 04 - 01			16/12/25 05:56 PM	
1324871		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W (M) - F - F / 08 - 01			16/12/25 03:22 PM	
1324872		Closed	01/12/25 01:00 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - W (M) - F - F / 10 - 01			17/12/25 03:49 PM	
1329586		Closed	05/12/25 08:30 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - A - F / 2 - 04			16/12/25 05:54 PM	
1329587		Closed	05/12/25 08:30 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - F - F / 2 - 03			16/12/25 05:55 PM	
1329588		Closed	05/12/25 08:30 AM	Fan Coil Unit PM-SAN	EQ - F - B - PAU - F / LG - 01			16/12/25 05:54 PM	

Total Orders: 150 | Open Orders: 0 | Avg. Completion Time: 15 day(s) 23 hr(s) 4 min(s)

Total Orders: 150 | Open Orders: 0 | Avg. Completion Time: 15 day(s) 23 hr(s) 4 min(s)

No.	Unit Code	Room	Description Preventive Maintenance	DONE DATE	By ENG	7 JULY																													
						2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1	C(R)-F-F/LG-25	Purchasing Manager	Receiving																																
2	C(R)-F-F/LG-26	Purchasing Office	Receiving																																
3	C(R)-F-F/LG-27	Receiving	Receiving																																
4	C(R)-F-F/LG-32	Corridor Wide	Receiving																																
5	C(R)-F-F/LG-24	Receiving Wash	Receiving																																
6	C(R)-F-F/LG-23	General store	Receiving																																
7	C(R)-F-F/LG-22	Dry store	Receiving																																
8	C(R)-F-F/LG-21	Beverag store	Receiving																																
9	C(R)-F-F/LG-20	Meat preparation	Receiving																																
10	C(R)-F-F/LG-19	Seafood	Receiving																																
11	G(R)-F-F/LG-18	veg/fruit prep(CR-07)	Receiving																																
12	C(R)-F-F/LG-30	Corridor Wide	Receiving																																
13	C(R)-F-F/LG-31	Corridor Wide	Receiving																																
14	C(R)-F-F/LG-37	Corridor Wide	Receiving																																
15	C(R)-F-F/LG-17	Corridor Wide	Receiving																																
16	C(R)-F-F/LG-10	Bakery	BAKERY																																
17	C(R)-F-F/LG-11	Chocolas room	BAKERY	6/9/68																															
18	C(R)-F-F/LG-12	Pasttry	BAKERY	12/8/68																															
19	C(R)-F-F/LG-19	Bakery	BAKERY																																
20	C(R)-F-F/LG-08	Pot/pan wash	BAKERY																																
21	C(R)-F-F/LG-28	Corridor Wide	BAKERY																																
22	C(R)-F-F/LG-29	Corridor Wide	BAKERY																																
23	C(R)-F-F/LG-13	Chef office	MAIN KITCHEN	10/9/68																															
24	C(R)-F-F/LG-14	Executive chef	MAIN KITCHEN																																
25	C(R)-F-F/LG-15	Room service1	MAIN KITCHEN																																
26	C(R)-F-F/LG-16	Room service2	MAIN KITCHEN																																
27	C(R)-F-F/LG-35	Corridor Wide/chef	MAIN KITCHEN	5/5/68																															
28	C(R)-F-F/LG-36	Corridor Wide/chef	MAIN KITCHEN	5/5/68																															
29	C(R)-F-F/LG-01	Dish Wash mainkitchen	MAIN KITCHEN																																
30	C(R)-F-F/LG-02	Steward store	MAIN KITCHEN																																
31	C(R)-F-F/LG-03	Service station	MAIN KITCHEN																																
32	C(R)-F-F/LG-04	Cooking area	MAIN KITCHEN																																
33	C(R)-F-F/LG-05	Cooking area	MAIN KITCHEN																																
34	C(R)-F-F/LG-06	Service station	MAIN KITCHEN																																
35	C(R)-F-F/LG-07	Coold kitchen	MAIN KITCHEN																																
36	C(R)-F-F/LG-33	Corridor Wide	MAIN KITCHEN	6/17/68																															
37	C(R)-F-F/LG-34	Corridor Wide	MAIN KITCHEN	6/17/68																															
38	C(R)-F-F/LG-01	Cooking area	BQ KITCHEN	7/7/68																															
39	C(R)-F-F/LG-02	Cooking area	BQ KITCHEN	7/7/68																															
40	C(R)-F-F/LG-03	Pot/pan wash	BQ KITCHEN	7/7/68																															
41	C(R)-F-F/LG-04	CR-14 Area	BQ KITCHEN	7/7/68																															
42	C(R)-F-F/LG-05	Cooking area	BQ KITCHEN	7/7/68																															
43	C(R)-F-F/LG-06	Coold kitchen BQ area	BQ KITCHEN	7/7/68																															
44	C(R)-F-F/LG-07	Steward store	BQ KITCHEN	7/7/68																															
45	C(R)-F-F/LG-08	Dish wash	BQ KITCHEN	7/7/68																															
46	C(R)-F-F/LG-09	Service station	BQ KITCHEN	7/7/68																															
47	C(R)-F-F/LG-10	Service station	BQ KITCHEN	7/7/68																															
48	C(R)-F-F/LG-11	Room AV	Room AV F12																																
49	C-F-F/LG-01	COTE Service station	Cote	4/2/68																															
50	C-F-F/LG-02	COTE Cooking area	Cote																																
51	C-F-F/LG-04	Coold kitchen	Cote																																
52	C-F-F/LG-05	STORE	Cote																																
53	C-F-F/LG-15	Staff canteen 2 (CANTEEN)	Staff canteen	2/7/68																															
54	C-F-F/LG-16	Staff Kitchen (CANTEEN)	Staff canteen																																
55	C-F-F/LG-14	Staff canteen 1 (CANTEEN)	Staff canteen	2/7/68																															
56	C-F-F/LG-17	Dish wash 1 (CANTEEN)	Staff canteen																																
57	C-F-F/LG-18	Dish wash 2 (CANTEEN)	Staff canteen																																
Total FCU = 57																																			



Capella Bangkok

PREVENTIVE MAINTENANCE YEAR 2023

NORMAL = N

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT

AB NORMAL= AB

MONTH _____

HOTEL Floor LL, BAKERY

PERIOD		EQUIPMENTS NAME	C-(R)-F-F/LG-08	C-(R)-F-F/LG-09	C-(R)-F-F/LG-10	C-(R)-F-F/LG-11	C-(R)-F-F/LG-12	C-(R)-F-F/LG-28	C-(R)-F-F/LG-29	
Quarterly	Monthly	TASK	Pot/paw wash	Bakery	Bakery	Chocolat room	Pastry	Corridor Wide	Corridor Wide	
Q	M	1. Cleaning strainer ล้างสแตนเนอร์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
		2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตาท	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
		3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ลิฟต์วาล์ว	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
		4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
		5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจสอบอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
		6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
		7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
		8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
		9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อน้ำทิ้ง	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	Q	10. Measurement of motor currents (Ampere) วัดค่ากระแสของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒ Hi ☒ N ☒ AB ☒	Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒ Hi ☒ N ☒ AB ☒	Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒ Hi ☒ N ☒ AB ☒	Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒ Hi ☒ N ☒ AB ☒	Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒ Hi ☒ N ☒ AB ☒	Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒ Hi ☒ N ☒ AB ☒	Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒ Hi ☒ N ☒ AB ☒	Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒ Hi ☒ N ☒ AB ☒
		11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v
		12. In sulation pipe ฉนวนกันความร้อน	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
		13. Check cable to junction box of motor ตรวจสอบสายไฟที่ตู้ของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
		14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
Remark : หมายเหตุ										
Done date / Done by		Date 12/6/68	Date 12/9/68	Date 12/9/68	Date 6/7/68	Date 12/7/68	Date 12/7/68	Date 12/7/68	Date 12/7/68	

Remark

D: Daily 1ประจำวัน/ W:Weekly สัปดาห์/ M:Monthly เดือน/ Q:Quarterly 3 เดือน

S:Simi-Yearly ครึ่งปี /Y: Yealy 1ปี /R:As required ตามแจ้ง

PREVENTIVE MAINTENANCE YEAR 2023

AIR CONDITION SYST. FAN COIL UNIT

Capella Bangkok

MONTH _____

HOTEL Floor: LL, MAIN KITCHEN

NORMAL = N

AB NORMAL = AB

PERIOD		EQUIPMENTS NAME	C-(R)-F-F/LG-03	C-(R)-F-F/LG-04	C-(R)-F-F/LG-05	C-(R)-F-F/LG-06	C-(R)-F-F/LG-07	C-(R)-F-F/LG-33	C-(R)-F-F/LG-34
Quarterly	Monthly	TASK	Service station	Cooking area	Cooking area	Service station	Coolid kitchen	Corridor Wide	Corridor Wide
Q	M	1. Cleaning strainer ล้างสแตนเนอ์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
		2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตัท	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
		3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไคร์ฟาล์ว	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
		4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
		5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
		6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
		7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
		8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
		9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	Q	10. Measurement of motor currents (Ampere) วัดค่ากระแสของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Low ☒ N ☒ AB ☒	Low ☒ N ☒ AB ☒	Low ☒ N ☒ AB ☒	Low ☒ N ☒ AB ☒	Low ☒ N ☒ AB ☒	Low ☒ N ☒ AB ☒	Low ☒ N ☒ AB ☒
		Med ☒ N ☒ AB ☒	Med ☒ N ☒ AB ☒	Med ☒ N ☒ AB ☒	Med ☒ N ☒ AB ☒	Med ☒ N ☒ AB ☒	Med ☒ N ☒ AB ☒	Med ☒ N ☒ AB ☒	
		Hi ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒	
		11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v	
		12. In sulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	
13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คสายไฟหุ้มของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒			
14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒		
Remark : หมายเหตุ									
Done date / Done by		Date 5/7/68	Date 5/7/68	Date 5/7/68	Date 5/7/68	Date 5/7/68	Date 6/7/68	Date 6/7/68	
Remark									
D: Daily ประจำวัน/ W:Weekly สัปดาห์/ M:Monthly เดือน/ Q:Quarterly 3 เดือน									
S: Simi-Yearly ครึ่งปี /Y: Yealy ปี /R:As required ตามแจ้ง									
Date		Date	Date	Date	Date	Date	Date	Date	



PREVENTIVE MAINTENANCE YEAR 2023

Capella Bangkok

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT

MONTH _____

HOTEL Floor: LL, MAIN KITCHEN ,COR Corridor Wide/Chef

 NORMAL = N
 AB NORMAL= AB

PERIOD	EQUIPMENTS NAME	C-(R)-F-F/LG-13	C-(R)-F-F/LG-14	C-(R)-F-F/LG-15	C-(R)-F-F/LG-16	C-(R)-F-F/LG-35	C-(R)-F-F/LG-36	C-(R)-F-F/LG-01	C-(R)-F-F/LG-02
Quarterly	Monthly	CHEF OFFICE	Executive Chef	Room service. 1	Room service. 2	Corridor Wide/Chef	Corridor Wide/Chef	Dishwashing main kitchen	Steward store
Q	M	1. Cleaning strander ล้างสแตนดาร์	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒
		2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสแตท	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
		3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ลิฟต์วาล์ว	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
		4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
		5. Check temperature of motor (Hot, Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
		6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
		7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์ (เสียยกลิปกิด)	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
		8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	Q	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
		10. Measurement of motor currents (Ampere) วัดค่ากระแสของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Low ☒ N ☒ AB _____ Med ☒ N ☒ AB _____ Hi ☒ N ☒ AB _____	Low ☒ N ☒ AB _____ Med ☒ N ☒ AB _____ Hi ☒ N ☒ AB _____	Low ☒ N ☒ AB _____ Med ☒ N ☒ AB _____ Hi ☒ N ☒ AB _____	Low ☒ N ☒ AB _____ Med ☒ N ☒ AB _____ Hi ☒ N ☒ AB _____	Low ☒ N ☒ AB _____ Med ☒ N ☒ AB _____ Hi ☒ N ☒ AB _____	Low ☒ N ☒ AB _____ Med ☒ N ☒ AB _____ Hi ☒ N ☒ AB _____	Low ☒ N ☒ AB _____ Med ☒ N ☒ AB _____ Hi ☒ N ☒ AB _____
		11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L ☒ 220 v	L ☒ 220	L ☒ 220 v	L ☒ 220	L ☒ 220 v	L ☒ 220	L ☒ 220
		12. In sulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
		13. Check cable to junction box of motor ตรวจสอบเช็คจุดต่อสายไฟเข้าของมอเตอร์	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
		14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวฮีต	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
		Remark : หมายเหตุ							
		Done date / Done by	Date 10/7/68	Date 10/7/68	Date 10/7/68	Date 10/7/68	Date 10/7/68	Date 10/7/68	Date 10/7/68

Remark

D: Daily ประจำวัน W: Weekly สัปดาห์ M: Monthly เดือน Q: Quarterly 3 เดือน

S: Semi-Yearly ครึ่งปี Y: Yealy ปี R: As required ตามจำเป็น

PREVENTIVE MAINTENANCE YEAR 2023

NORMAL = N
AB NORMAL = AB

MONTH _____

HOTEL Floor: FCU STAFF CANTEN UNIT

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT

PERIOD		EQUIPMENTS NAME	C-F-F/LG-14	C-F-F/LG-15	C-F-F/LG-16	C-F-F/LG-17	C-F-F/LG-18	
Quarterly	Monthly	TASK	Staff canteen1	Staff canteen2	Staff kitchen	Dishwashing 1	Dishwashing 2	
Q	M	1. Cleaning strainer ล้างสแตนเนอร์	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐
		2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตาท	N ☐ AB ☐	N ☐ AB ☐	N ☐ AB ☐	N ☐ AB ☐	N ☐ AB ☐	N ☐ AB ☐
		3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไคร์ฟวาล์ว	N ☐ AB ☐	N ☐ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☐ AB ☐	N ☐ AB ☐	N ☐ AB ☐
		4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☐ AB ☐	N ☐ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☐ AB ☐	N ☐ AB ☐	N ☐ AB ☐
		5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☐ AB ☐	N ☐ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☐ AB ☐	N ☐ AB ☐	N ☐ AB ☐
		6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐
		7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐
		8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☐ AB ☐	N ☐ AB ☐	N ☐ AB ☐	N ☐ AB ☐	N ☐ AB ☐	N ☐ AB ☐
		9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐
	Q	10. Measurement of motor currents (Ampere) วัดค่ากระแสของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Low ☒ N ☐ AB ☐	Low ☒ N ☐ AB ☐	Low ☒ N ☐ AB ☐	Low ☒ N ☐ AB ☐	Low ☒ N ☐ AB ☐	Low ☒ N ☐ AB ☐
		Med ☒ N ☐ AB ☐	Med ☒ N ☐ AB ☐	Med ☒ N ☐ AB ☐	Med ☒ N ☐ AB ☐	Med ☒ N ☐ AB ☐	Med ☒ N ☐ AB ☐	
		Hi ☒ N ☐ AB ☐	Hi ☒ N ☐ AB ☐	Hi ☒ N ☐ AB ☐	Hi ☒ N ☐ AB ☐	Hi ☒ N ☐ AB ☐	Hi ☒ N ☐ AB ☐	
		11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L ☒ 220	L ☒ 220	L ☒ 220	L ☒ 220	L ☒ 220	
		12. In sulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	
13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐		
14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของฟิวเออร์	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐		
Remark : หมายเหตุ								
Done date / Done by		Date 2/7/68	Date 2/7/68	Date 2/7/68	Date 2/7/68	Date 2/7/68	Date 2/7/68	
Remark								
D: Daily ประจำวัน/ W: Weekly สัปดาห์/ M: Monthly เดือน/ Q: Quarterly 3 เดือน								
S: Semi-Yearly ครึ่งปี / Y: Yealy 1ปี / R: As required ตามจริง								

HOTEL FLOOR LL,2 COTE KITCHEN

	EQUIPMENTS NAME	C-F-F/LG-01	C-F-F/LG-02	C-F-F/LG-03	C-F-F/LG-04
Monthly	TASK	cote service station	cote cooking area	Coold kitchen cote	store cote
	1. Cleaning strainer ล้างสแตนเนอร์	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตาท	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไคร์ฟวาล์ว	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐
M	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐
	10. Check fan speed (Hi/Low/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Hi ☒ N ☐ AB ☐ Low ☒ N ☐ AB ☐ Med ☒ N ☐ AB ☐	Hi ☒ N ☐ AB ☐ Low ☒ N ☐ AB ☐ Med ☒ N ☐ AB ☐	Hi ☒ N ☐ AB ☐ Low ☒ N ☐ AB ☐ Med ☒ N ☐ AB ☐	Hi ☒ N ☐ AB ☐ Low ☒ N ☐ AB ☐ Med ☒ N ☐ AB ☐
	11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L <u>220</u>	L <u>220</u>	L <u>220</u>	L <u>220</u>
	12. Insulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐
Remark : หมายเหตุ		Date <u>4/7/68</u>	Date <u>4/7/68</u>	Date <u>4/7/68</u>	Date <u>4/7/68</u>
D: Daily ประจำวัน/ W: Weekly สัปดาห์/ M: Monthly เดือน/ Q: Quarterly 3 เดือน					

PERIOD		EQUIPMENT NAME	C(R)-F-F/LG-01	C(R)-F-F/LG-02	C(R)-F-F/LG-03	C(R)-F-F/LG-04	C(R)-F-F/LG-05
Quarterly	Monthly	TASK	Cooking area	Cooking area	Pot/pan wash	CR-14 Area	Cooking area
Q	M	1. Cleaning strainer ล้างสแตนเบอร์	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒
		2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตาท	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
		3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไพวาล์ว	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
		4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
		5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
		6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
		7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
		8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
		9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
	Q	10. Measurement of motor currents (Ampere) วัดค่ากระแสของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____
		11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L <u>225</u> v _____	L <u>226</u> v _____	L <u>225</u> v _____	L <u>226</u> v _____	L <u>224</u> v _____
		12. In sulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
		13. Check cable to junction box of motor ตรวจสอบเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
		14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของหัวแอร์	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes _____ No ☒
		Remark : หมายเหตุ					
		Done date / Done by	Date <u>7/7/2568</u>	Date <u>7/7/2568</u>	Date <u>7/7/2568</u>	Date <u>7/7/2568</u>	Date <u>7/7/2568</u>

Remark

D: Daily ประจำวัน/ W:Weekly สัปดาห์/ M:Monthly เดือน/ Q:Quarterly 3 เดือน

S:5imi-Yearly ครึ่งปี /Y: Yealy 1ปี /R:As required ตามแจ้ง

NORMAL = N

AB NORMAL= AB

Capella Bangkok
MONTH _____

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT

PERIOD		EQUIPMENT NAME	C(R)-F-F/LG-06	C(R)-F-F/LG-07	C(R)-F-F/LG-08	C(R)-F-F/LG-09	C(R)-F-F/LG-10	C(R)-F-F/LG-11	
Quarterly	Monthly	TASK	Coolid kitchen BQ area	Steward store	Dish wash	Service station	Service station	Room AV	
Q	M	1. Cleaning strander ล้างเตาต้มเบอร์	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	
		2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตาท	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
		3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไดรฟ์วาล์ว	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
		4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
		5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
		6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
		7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
		8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
		9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
	Q	10. Measurement of motor currents (Ampere) วัดค่ากระแสของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____	
		11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L <u>226</u> v _____	L <u>225</u> v _____	L <u>224</u> v _____	L <u>223</u> v _____	L <u>225</u> v _____	L <u>225</u> v _____	
		12. In sulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	
		13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	
		14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	
Remark : หมายเหตุ									
Done date / Done by		Date <u>9/7/2568</u>	Date <u>9/7/2568</u>	Date <u>9/7/2568</u>	Date <u>9/7/2568</u>	Date <u>9/7/2568</u>	Date <u>9/7/2568</u>		
Remark									
D: Daily ประจำวัน/ W:Weekly สัปดาห์/ M:Monthly เดือน/ Q:Quarterly 3 เดือน									
S:Simi-Yearly ครึ่งปี /Y: Yealy ปี /R:As required ตามแจ้ง									

FCU Kitchen					8																																
No.	Unit Code	Room	Description Preventive Maintenance	DOE DATE	By	AUGUST																															
					FCU	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
1	C(R)-F-F/LG-25	Purchasing Manager	Receiving	14/8/68														/																			
2	C(R)-F-F/LG-26	Purchasing Office	Receiving															/																			
3	C(R)-F-F/LG-27	Receiving	Receiving															/																			
4	C(R)-F-F/LG-32	Corridor Wide	Receiving															/																			
5	C(R)-F-F/LG-24	Receiving Wash	Receiving	12/8/68													/																				
6	C(R)-F-F/LG-23	General store	Receiving														/																				
7	C(R)-F-F/LG-22	Dry store	Receiving														/																				
8	C(R)-F-F/LG-21	Beverag store	Receiving														/																				
9	C(R)-F-F/LG-20	Meat treparation	Receiving														/																				
10	C(R)-F-F/LG-19	Seafood	Receiving	10/8/68													/																				
11	C(R)-F-F/LG-18	veg/fruit prep(CR-07)	Receiving														/																				
12	C(R)-F-F/LG-30	Corridor Wide	Receiving														/																				
13	C(R)-F-F/LG-31	Corridor Wide	Receiving	9/8/68													/																				
14	C(R)-F-F/LG-37	Corridor Wide	Receiving														/																				
15	C(R)-F-F/LG-17	Corridor Wide	Receiving														/																				
16	C(R)-F-F/LG-10	Bakery	BAKERY														/																				
17	C(R)-F-F/LG-11	Chocolas room	BAKERY														/																				
18	C(R)-F-F/LG-12	Pasttry	BAKERY														/																				
19	C(R)-F-F/LG-19	Bakery	BAKERY	8/8/68													/																				
20	C(R)-F-F/LG-08	Pot/pan wash	BAKERY														/																				
21	C(R)-F-F/LG-28	Corridor Wide	BAKERY														/																				
22	C(R)-F-F/LG-29	Corridor Wide	BAKERY														/																				
23	C(R)-F-F/LG-13	Chef office	MAIN KITCHEN														/																				
24	C(R)-F-F/LG-14	Executive chef	MAIN KITCHEN														/																				
25	C(R)-F-F/LG-15	Room service1	MAIN KITCHEN														/																				
26	C(R)-F-F/LG-16	Room service2	MAIN KITCHEN														/																				
27	C(R)-F-F/LG-35	Corridor Wide/chef	MAIN KITCHEN														/																				
28	C(R)-F-F/LG-36	Corridor Wide/chef	MAIN KITCHEN														/																				
29	C(R)-F-F/LG-01	Dish Wash mainkitchen	MAIN KITCHEN	2/8/68													/																				
30	C(R)-F-F/LG-02	Steward store	MAIN KITCHEN														/																				
31	C(R)-F-F/LG-03	Service station	MAIN KITCHEN														/																				
32	C(R)-F-F/LG-04	Cooking area	MAIN KITCHEN														/																				
33	C(R)-F-F/LG-05	Cooking area	MAIN KITCHEN														/																				
34	C(R)-F-F/LG-06	Service station	MAIN KITCHEN														/																				
35	C(R)-F-F/LG-07	Coolid kitchen	MAIN KITCHEN														/																				
36	C(R)-F-F/LG-33	Corridor Wide	MAIN KITCHEN														/																				
37	C(R)-F-F/LG-34	Corridor Wide	MAIN KITCHEN														/																				
38	C(R)-F-F/LG-01	Cooking area	BQ KITCHEN														/																				
39	C(R)-F-F/LG-02	Cooking area	BQ KITCHEN														/																				
40	C(R)-F-F/LG-03	Pot/pan wash	BQ KITCHEN														/																				
41	C(R)-F-F/LG-04	CR-14 Area	BQ KITCHEN	13/8/68													/																				
42	C(R)-F-F/LG-05	Cooking area	BQ KITCHEN														/																				
43	C(R)-F-F/LG-06	Coolid kitchen BQ area	BQ KITCHEN														/																				
44	C(R)-F-F/LG-07	Steward store	BQ KITCHEN														/																				
45	C(R)-F-F/LG-08	Dish wash	BQ KITCHEN														/																				
46	C(R)-F-F/LG-09	Service station	BQ KITCHEN														/																				
47	C(R)-F-F/LG-10	Service station	BQ KITCHEN														/																				
48	C(R)-F-F/LG-11	Room AV	Room AV F12														/																				
49	C-F-F/LG-01	COTE Service station	Cote														/																				
50	C-F-F/LG-02	COTE Cooking area	Cote	18/8/68													/																				
51	C-F-F/LG-04	Coolid kitchen	Cote														/																				
52	C-F-F/LG-05	STORE	Cote														/																				
53	C-F-F/LG-15	Staff canteen 2 (CANTEEN)	Staff canteen														/																				
54	C-F-F/LG-16	Staff Kitchen (CANTEEN)	Staff canteen	17/8/68													/																				
55	C-F-F/LG-14	Staff canteen 1 (CANTEEN)	Staff canteen														/																				
56	C-F-F/LG-17	Dish wash 1 (CANTEEN)	Staff canteen														/																				
57	C-F-F/LG-18	Dish wash 2 (CANTEEN)	Staff canteen														/																				
Total FCU = 57																																					

Remark

D : Daily
W : Weekly
M : Monthly
O : Quarterly
S : Semi - Yearly
Y : Yearly
B : 2 Monthly



Capella Bangkok

HOTEL Floor LL, RECEIVING 1

PREVENTIVE MAINTENANCE YEAR 2025

NORMAL = N
AB NORMAL = AB

1.8

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT

EQUIPMENTS NAME		C-F-F/LG-25	C-F-F/LG-26	C-F-F/LG-27	C-F-F/LG-32	C-F-F/LG-24	C-F-F/LG-23	C-F-F/LG-22	C-F-F/LG-21	
Month/Day	TASK	Purchasing manager	Purchasing office	Receiving	Corridor Wide	Receiving washing area	General store	Dry food store	Beverage store	
M	1. Cleaning strainer ล้างสแตนเนอร์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตาท	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไคร์ฟาล์ว	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	
	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	
	10. Chec fan speed (Hi/Lo/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒
	11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v
	12. In sulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของคัมเมอร์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
Remark : หมายเหตุ										
	Date 14/6/64	Date 14/6/64	Date 14/6/64	Date 14/6/64	Date 14/6/64	Date 14/6/64	Date 14/6/64	Date 14/6/64	Date 14/6/64	
	E S C									
D: Daily ประจำวัน/ W:Weekly สัปดาห์/ M:Monthly เดือน/ Q:Quarterly 3 เดือน D										



Capella Bangkok

HOTEL Floor : LL, RECEIVING 2

PREVENTIVE MAINTENANCE YEAR 2025

9,15

NORMAL = N

AB NORMAL= AB

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT

	EQUIPMENT NAME	C-F-F/LG-20	C-F-F/LG-19	C-F-F/LG-18	C-F-F/LG-30	C-F-F/LG-31	C-F-F/LG-37	C-F-F/LG-17
Monthly	TASK	MEAT PREPARATIC	Seafood	Veg/fruit prep(CR-07)	Corridor Wide	Corridor Wide	Corridor Wide	Corridor Wide
	1. Cleaning strainer ล้างสแตนเนอร์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตัท	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไคร์ฟวาล์ว	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
M	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	10. Chec fan speed (Hi/Low/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒
	11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L 220 V	L 220 V	L 220 V	L 220 V	L 220 V	L 220 V	L 220 V
	12. In sulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
Remark :	หมายเหตุ							
		Date 10/8/68	Date 10/8/68	Date 10/8/68	Date 10/8/68	Date 9/8/68	Date 9/8/68	Date 9/8/68
D: Daily ประจำวัน/ W:Weekly สัปดาห์/ M:Monthly เดือน/ Q:Quarterly 3 เดือน								

PREVENTIVE MAINTENANCE YEAR 2025

NORMAL = N
 AB NORMAL= AB
 16,22

HOTEL Floor LL, BAKERY

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT

	EQUIPMENTS NAME	C-(R)-F-F/LG-10	C-(R)-F-F/LG-11	C-(R)-F-F/LG-12	C-(R)-F-F/LG-19	C-(R)-F-F/LG-08	C-(R)-F-F/LG-28	C-(R)-F-F/LG-29
Monthly	TASK	Bakery	Chocolat room	Pastry	Bakery	Pot/pan wash	Corridor Wide	Corridor Wide
	1. Cleaning strainer ล้างสแตนเนอร์	Yes No /	Yes No /	Yes No /	Yes No /	Yes No /	Yes No /	Yes No /
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตัท	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไคว์ฟวาล์ว	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No
	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No
	10. Check fan speed (Hi/Low/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Hi / N AB Low / N AB Med / N AB	Hi / N AB Low / N AB Med / N AB	Hi / N AB Low / N AB Med / N AB	Hi / N AB Low / N AB Med / N AB	Hi / N AB Low / N AB Med / N AB	Hi / N AB Low / N AB Med / N AB	Hi / N AB Low / N AB Med / N AB
	12. In sulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes No /	Yes No /	Yes No /	Yes No /	Yes No /	Yes No /	Yes No /
Remark : หมายเหตุ								
		Date 8/8/68	Date 8/8/68	Date 8/8/68	Date 8/8/68	Date 8/8/68	Date 8/8/68	Date 8/8/68
D: Daily ประจำวัน/ W:Weekly สัปดาห์/ M:Monthly เดือน/ Q:Quarterly 3 เดือน								



PREVENTIVE MAINTENANCE YEAR 202

Capella Bangkok

HOTEL Floor: LL, MAIN KITCHEN ,CORRIDOR ,ROOMSERVICE

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT

23,29

	EQUIPMENTS NAME	C-(R)-F-F/LG-13	C-(R)-F-F/LG-14	C-(R)-F-F/LG-15	C-(R)-F-F/LG-16	C-(R)-F-F/LG-35	C-(R)-F-F/LG-36	C-(R)-F-F/LG-01
Monthly	TASK	Chef office	Executive Chef	Room service 1	Room service 2	Corridor wide/chef	Corridor wide/chef	Dishwashing main kitchen
M	1. Cleaning strainer ล้างสแตนเลส	Yes No /	Yes No /	Yes No /	Yes No /	Yes No /	Yes No /	Yes No /
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตาท	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไคร์ฟาล์ว	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์ (เสียงผิดปกติ)	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No
	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No
	10. Check fan speed (Hi/Low/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Hi / N AB Low / N AB Med / N AB	Hi / N AB Low / N AB Med / N AB	Hi / N AB Low / N AB Med / N AB	Hi / N AB Low / N AB Med / N AB	Hi / N AB Low / N AB Med / N AB	Hi / N AB Low / N AB Med / N AB	Hi / N AB Low / N AB Med / N AB
	11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v
	12. Insulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของหัวแอร์	Yes No /	Yes No /	Yes No /	Yes No /	Yes No /	Yes No /	Yes No /
Remark : หมายเหตุ								
	Date 2/8/68	Date 2/8/68	Date 2/8/68	Date 2/8/68	Date 2/8/68	Date 2/8/68	Date 2/8/68	Date 2/8/68



PREVENTIVE MAINTENANCE YEAR 2025

30,37

HOTEL Floor LL, MAINKITCHEN

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT

	EQUIPMENTS NAME	C-(R)-F-F/LG-02	C-(R)-F-F/LG-03	C-(R)-F-F/LG-04	C-(R)-F-F/LG-05	C-(R)-F-F/LG-06	C-(R)-F-F/LG-07	C-(R)-F-F/LG-33	C-(R)-F-F/LG-34
Monthly	TASK	STTEWORD STORE	Service station	Cooking area	Cooking area	Service station	Coold kitchen	Corridor Wide	Corridor Wide
	1. Cleanning straner ล้างตะแกรง	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตาท	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไคร์ฟวาล์ว	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เล็ขงคิปกคิ)	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
M	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	10. Chec fan speed (Hi/Low/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒
	11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v
	12. In sulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
Remark :									
หมายเหตุ									
	Date 2/8/68	2/8/68	Date 2/8/68	Date 2/8/68	Date 2/8/68	Date 2/8/68	Date 2/8/68	Date 2/8/68	Date 2/8/68
D: Daily 1ครั้ง/วัน/ W:Weekly สัปดาห์/ M:Monthly เดือน/ Q:Quarterly 3 เดือน									

HOTEL Floor: LG BQ KITCHEN

Monthly	EQUIPMENT NAME TASK	C(R)-F-F/LG-01 Cooking area	C(R)-F-F/LG-02 Cooking area	C(R)-F-F/LG-03 Pot/pan wash	C(R)-F-F/LG-04 CR-14 Area	C(R)-F-F/LG-05 Cooking area
M	1. Cleaning strainer ล้างสแตนเนออร์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตัท	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไคร์ฟวาล์ว	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	10. Chec fan speed (Hi/Low/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒
	11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v
	12. In sulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
Remark : หมายเหตุ	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div>Date 15/8/68</div> <div>Date 15/8/68</div> <div>Date 15/8/68</div> <div>Date 15/8/68</div> <div>Date 15/8/68</div> </div>					

D: Daily ประจำวัน/ W:Weekly สัปดาห์/ M:Monthly เดือน/ Q:Quarterly 3 เดือน

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT

Monthly	EQUIPMENT NAME TASK	C(R)-F-F/LG-06 Coolid kitchen BQ area	C(R)-F-F/LG-07 Steward store	C(R)-F-F/LG-08 Dish wash	C(R)-F-F/LG-09 Service station	C(R)-F-F/LG-10 Service station	C(R)-F-F/LG-11 Room AV
M	1. Cleaning strainer ล้างสแตนเนอร์	Yes ☐ No ☒	Yes ☐ No ☒	Yes ☐ No ☒	Yes ☐ No ☒	Yes ☐ No ☒	Yes ☐ No ☒
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตัท	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☐
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไควล์	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐
	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐
	10. Chec fan speed (Hi/Lo/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Hi ☒ N ☐ AB ☐ Low ☒ N ☐ AB ☐ Med ☒ N ☐ AB ☐	Hi ☒ N ☐ AB ☐ Low ☒ N ☐ AB ☐ Med ☒ N ☐ AB ☐	Hi ☒ N ☐ AB ☐ Low ☒ N ☐ AB ☐ Med ☒ N ☐ AB ☐	Hi ☒ N ☐ AB ☐ Low ☒ N ☐ AB ☐ Med ☒ N ☐ AB ☐	Hi ☒ N ☐ AB ☐ Low ☒ N ☐ AB ☐ Med ☒ N ☐ AB ☐	Hi ☒ N ☐ AB ☐ Low ☒ N ☐ AB ☐ Med ☒ N ☐ AB ☐
	11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v
	12. In sulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ☐ No ☒	Yes ☐ No ☒	Yes ☐ No ☒	Yes ☐ No ☒	Yes ☐ No ☒	Yes ☐ No ☒
Remark : หมายเหตุ	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div>Date 13/8/68</div> <div>Date 13/8/68</div> <div>Date 13/8/68</div> <div>Date 13/8/68</div> <div>Date 13/8/68</div> <div>Date 13/8/68</div> </div>						

D: Daily ประจำวัน/ W:Weekly สัปดาห์/ M:Monthly เดือน/ Q:Quarterly 3 เดือน

HOTEL FLOOR LL,2 COTE KITCHEN

	EQUIPMENTS NAME	C-F-F/LG-01	C-F-F/LG-02	C-F-F/LG-03	C-F-F/LG-04
Monthly	TASK	cote service station	cote cooking area	Coolid kitchen cote	store cote
	1. Cleanning strainer ล้างสแตนเลส	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตาท	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไควล์ว	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
M	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อน้ำทิ้ง	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	10. Chec fan speed (Hi/Low/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒
	11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L 220	L 220	L 220	L 220
	12. In sulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
Remark : หมายเหตุ		Date 16/8/68	Date 16/8/68	Date 16/8/68	Date 16/8/68
D: Daily ประจำวัน/ W:Weekly สัปดาห์/ M:Monthly เดือน/ Q:Quarterly 3 เดือน					

PREVENTIVE MAINTENANCE YEAR 2025

53,57

NORMAL = N
AB NORMAL= AB

HOTEL Floor:LL FCU STAFF CANTEN UNIT

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT

	EQUIPMENTS NAME	C-F-F/LG-14	C-F-F/LG-15	C-F-F/LG-16	C-F-F/LG-17	C-F-F/LG-18
	TASK	Staff canteen1	Staff canteen2	Staff kitchen	Dishwashing 1	Dishwashing 2
Monthly	1. Cleaning strainer ล้างตะแกรง	Yes ☐ No ☒	Yes ☐ No ☒	Yes ☐ No ☒	Yes ☐ No ☒	Yes ☐ No ☒
M	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตาท	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไคร์ฟวาล์ว	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐
	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐
	10. Check fan speed (Hi/Low/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Hi ☒ N ☐ AB ☐ Low ☒ N ☐ AB ☐ Med ☒ N ☐ AB ☐	Hi ☒ N ☐ AB ☐ Low ☒ N ☐ AB ☐ Med ☒ N ☐ AB ☐	Hi ☒ N ☐ AB ☐ Low ☒ N ☐ AB ☐ Med ☒ N ☐ AB ☐	Hi ☒ N ☐ AB ☐ Low ☒ N ☐ AB ☐ Med ☒ N ☐ AB ☐	Hi ☒ N ☐ AB ☐ Low ☒ N ☐ AB ☐ Med ☒ N ☐ AB ☐
	12. Insulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ☐ No ☒	Yes ☐ No ☒	Yes ☐ No ☒	Yes ☐ No ☒	Yes ☐ No ☒
	Remark : หมายเหตุ					
		Date 11/8/68	Date 11/8/68	Date 11/8/68	Date 11/8/68	Date 11/8/68

D: Daily ประจำวัน/ W:Weekly สัปดาห์/ M:Monthly เดือน/ Q:Quarterly 3 เดือน

D : Daily	ประจำวัน
W : Weekly	อาทิตย์
M : Monthly	เดือน
Q : Quarterly	3 เดือน
S : Semi - Yearly	ครึ่งปี
Y : Yearly	1 ปี
B : 2 Monthly	



Capella Bangkok
HOTEL Floor LL, RECEIVING 1

PREVENTIVE MAINTENANCE YEAR 2023

NORMAL = N
AB NORMAL = AB

1.8

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT

	EQUIPMENTS NAME	C-F-F/LG-25	C-F-F/LG-26	C-F-F/LG-27	C-F-F/LG-32	C-F-F/LG-24	C-F-F/LG-23	C-F-F/LG-22	C-F-F/LG-21
Stoody	TASK	Purchasing manager	Purchasing office	Receiving	Corridor Wide	Receiving washing area	General store	Dry food store	Beverage store
	1. Cleaning strainer ล้างสแตนเนอร์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตาท	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไดรฟ์วาล์ว	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
M	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	10. Chec fan speed (Hi/Low/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Hi N ☒ AB ☒ Low N ☒ AB ☒ Med N ☒ AB ☒	Hi N ☒ AB ☒ Low N ☒ AB ☒ Med N ☒ AB ☒	Hi N ☒ AB ☒ Low N ☒ AB ☒ Med N ☒ AB ☒	Hi N ☒ AB ☒ Low N ☒ AB ☒ Med N ☒ AB ☒	Hi N ☒ AB ☒ Low N ☒ AB ☒ Med N ☒ AB ☒	Hi N ☒ AB ☒ Low N ☒ AB ☒ Med N ☒ AB ☒	Hi N ☒ AB ☒ Low N ☒ AB ☒ Med N ☒ AB ☒	Hi N ☒ AB ☒ Low N ☒ AB ☒ Med N ☒ AB ☒
	11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v
	12. In sulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของคิวแอร์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
Remark : หมายเหตุ									
	Date 1/10/25	Date 1/10/25	Date 1/10/25	Date 1/10/25	Date 1/10/25	Date 1/10/25	Date 2/10/25	Date 2/10/25	Date 2/10/25

D: Daily ประจำวัน/ W:Weekly สัปดาห์/ M:Monthly เดือน/ Q:Quarterly 3 เดือน



Capella Bangkok

PREVENTIVE MAINTENANCE YEAR 2023

9,15

 NORMAL = N
 AB NORMAL = AB

HOTEL Floor : LL, RECEIVING 2

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT

	EQUIPMENT NAME	C-F-F/LG-20	C-F-F/LG-19	C-F-F/LG-18	C-F-F/LG-30	C-F-F/LG-31	C-F-F/LG-37	C-F-F/LG-17	
Monthly	TASK	MEAT PREPARATIC	Seafood	Veg/fruit prep(CR-07)	Corridor Wide	Corridor Wide	Corridor Wide	Corridor Wide	
M	1. Cleaning strainer ล้างสแตนเนอร์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตัท	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไคร์ฟวาล์ว	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	
	5. Check temperature of motor (Hot .Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	
	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	
	10. Check fan speed (Hi/Low/Med) เช็คความเร็วของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒
	11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L 220 V	L 220 V	L 220 V	L 220 V	L 220 V	L 220 V	L 220 V	
	12. Insulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	
Remark : หมายเหตุ									
	Date 2/10/25	Date 2/10/25	Date 3/10/25	Date 3/10/25	Date 3/10/25	Date 3/10/25	Date 3/10/25		

Capella Bangkok

PREVENTIVE MAINTENANCE YEAR 2023

NORMAL = N

AB NORMAL= AB

16,22

HOTEL Floor LL, BAKERY

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT

	EQUIPMENTS NAME	C-(R)-F-F/LG-10	C-(R)-F-F/LG-11	C-(R)-F-F/LG-12	C-(R)-F-F/LG-19	C-(R)-F-F/LG-08	C-(R)-F-F/LG-28	C-(R)-F-F/LG-29
Monthly	TASK	Bakery	Chocolat room	Pastry	Bakery	Pot/pan wash	Corridor Wide	Corridor Wide
	1. Cleaning strainer ล้างสแตนเนอร์	Yes ☐ No ☒	Yes ☐ No ☒	Yes ☐ No ☒	Yes ☐ No ☒	Yes ☐ No ☒	Yes ☐ No ☒	Yes ☐ No ☒
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตาท	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไควล์	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐
	5. Check temperature of motor (Hot, Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐
	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐
	10. Check fan speed (Hi/Low/Med) เช็คความเร็วของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Hi ☐ N ☒ AB ☐ Low ☐ N ☒ AB ☐ Med ☐ N ☒ AB ☐	Hi ☐ N ☒ AB ☐ Low ☐ N ☒ AB ☐ Med ☐ N ☒ AB ☐	Hi ☐ N ☒ AB ☐ Low ☐ N ☒ AB ☐ Med ☐ N ☒ AB ☐	Hi ☐ N ☒ AB ☐ Low ☐ N ☒ AB ☐ Med ☐ N ☒ AB ☐	Hi ☐ N ☒ AB ☐ Low ☐ N ☒ AB ☐ Med ☐ N ☒ AB ☐	Hi ☐ N ☒ AB ☐ Low ☐ N ☒ AB ☐ Med ☐ N ☒ AB ☐	Hi ☐ N ☒ AB ☐ Low ☐ N ☒ AB ☐ Med ☐ N ☒ AB ☐
	12. Insulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐
Remark :								
วันที่ 10/10/25								
	Date 5/10/25	Date 5/10/25	Date 5/10/25	Date 5/10/25	Date 6/10/25	Date 6/10/25	Date 6/10/25	Date 6/10/25
D: Daily ประจำวัน/ W: Weekly สัปดาห์/ M: Monthly เดือน/ Q: Quarterly 3 เดือน								



Capella Bangkok

HOTEL Floor: LL, MAIN KITCHEN ,CORRIDOR ,ROOMSERVICE

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT 23,29

	EQUIPMENTS NAME	C-(R)-F-F/LG-13	C-(R)-F-F/LG-14	C-(R)-F-F/LG-15	C-(R)-F-F/LG-16	C-(R)-F-F/LG-35	C-(R)-F-F/LG-36	C-(R)-F-F/LG-01
Weekly	TASK	Chef office	Executive Chef	Room service 1	Room service 2	Corridor wide/chef	Corridor wide/chef	Dishwashing main kitchen
	1. Cleaning strainer ล้างฟันทันเนอร์	Yes No /	Yes No /	Yes No /	Yes No /	Yes No /	Yes No /	Yes No /
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตัท	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไคร์ฟาล์ว	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์ (เสียงผิดปกติ)	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No
M	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No
	10. Check fan speed (Hi/Low/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Hi N / AB Low N / AB Med N / AB	Hi N / AB Low N / AB Med N / AB	Hi N / AB Low N / AB Med N / AB	Hi N / AB Low N / AB Med N / AB	Hi N / AB Low N / AB Med N / AB	Hi N / AB Low N / AB Med N / AB	Hi N / AB Low N / AB Med N / AB
	11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v
	12. Insulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No
Remark :								
หมายเหตุ								
	Date 7/10/25	Date 7/10/25	Date 7/10/25	Date 7/10/25	Date 7/10/25	Date 8/10/25	Date 8/10/25	
D: Daily ประจำวัน/ W:Weekly สัปดาห์/ M:Monthly เดือน/ Q:Quarterly 3 เดือน								

30,37

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT

EQUIPMENTS NAME		C-(R)-F-F/LG-02	C-(R)-F-F/LG-03	C-(R)-F-F/LG-04	C-(R)-F-F/LG-05	C-(R)-F-F/LG-06	C-(R)-F-F/LG-07	C-(R)-F-F/LG-33	C-(R)-F-F/LG-34
Monthly	TASK	STTEWORD STORE	Service station	Cooking area	Cooking area	Service station	Coold kitchen	Corridor Wide	Corridor Wide
M	1. Cleanning strancer ล้างทำความสะอาด	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตาท	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไคร์ฟวาล์ว	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	10.Chec fan speed (Hi/Lo/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒
	11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L 920 v	L 920 v	L 920 v	L 920 v	L 920 v	L 920 v	L 920 v	L 920 v
	12. In sulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
Remark :									
หมายเหตุ									
	Date 8/10/25	8/10/25	Date 8/10/25	Date 9/10/25	Date 9/10/25	Date 9/10/25	Date 9/10/25	Date 9/10/25	
D: Daily ประจำวัน/ W:Weekly สัปดาห์/ M:Monthly เดือน/ Q:Quarterly 3 เดือน									

HOTEL Floor: LG BQ KITCHEN

Monthly	EQUIPMENT NAME TASK	C(R)-F-F/LG-01 Cooking area	C(R)-F-F/LG-02 Cooking area	C(R)-F-F/LG-03 Pot/pan wash	C(R)-F-F/LG-04 CR-14 Area	C(R)-F-F/LG-05 Cooking area
M	1. Cleaning strainer ล้างสแตนเนอ์	Yes No /	Yes No /	Yes No /	Yes No /	Yes No /
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตาท	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไคร์ฟวาล์ว	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No
	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อนระบายน้ำ	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No
	10. Check fan speed (Hi/Low/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Hi N / AB Low N / AB Med N / AB	Hi N / AB Low N / AB Med N / AB	Hi N / AB Low N / AB Med N / AB	Hi N / AB Low N / AB Med N / AB	Hi N / AB Low N / AB Med N / AB
	11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v
	12. Insulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No
Remark : หมายเหตุ						
		Date 11/10/25	Date 11/10/25	Date 11/10/25	Date 11/10/25	Date 11/10/25
D: Daily ประจำวัน/ W: Weekly สัปดาห์/ M: Monthly เดือน/ Q: Quarterly 3 เดือน						

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT

Monthly	EQUIPMENT NAME TASK	C(R)-F-F/LG-06 Cool kitchen BQ area	C(R)-F-F/LG-07 Steward store	C(R)-F-F/LG-08 Dish wash	C(R)-F-F/LG-09 Service station	C(R)-F-F/LG-10 Service station	C(R)-F-F/LG-11 Room AV
M	1. Cleaning strainer ล้างสแตนเนอ์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตัท	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไคว์ฟาล์ว	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	10. Check fan speed (Hi/Low/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒
	11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v
	12. Insulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
Remark : หมายเหตุ							
	Date 12/10/25	Date 12/10/25	Date 12/10/25	Date 12/10/25	Date 12/10/25	Date 12/10/25	
D: Daily ประจำวัน/ W: Weekly สัปดาห์/ M: Monthly เดือน/ Q: Quarterly 3 เดือน							

HOTEL FLOOR LL,2 COTE KITCHEN

	EQUIPMENTS NAME	C-F-F/LG-01	C-F-F/LG-02	C-F-F/LG-03	C-F-F/LG-04
Monthly	TASK	cote service station	cote cooking area	Coold kitchen cote	store cote
	1. Cleaning strainer ล้างตู้แช่เนเธอร์	Yes ☒ No ☐	Yes ☐ No ☐	Yes ☐ No ☐	Yes ☐ No ☐
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตัท	N ☐ AB ☐	N ☐ AB ☐	N ☐ AB ☐	N ☐ AB ☐
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไคร์ฟวาล์ว	N ☐ AB ☐	N ☐ AB ☐	N ☐ AB ☐	N ☐ AB ☐
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☐ AB ☐	N ☐ AB ☐	N ☐ AB ☐	N ☐ AB ☐
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	Yes ☐ No ☐	Yes ☐ No ☐	Yes ☐ No ☐	Yes ☐ No ☐
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☐ No ☐	Yes ☐ No ☐	Yes ☐ No ☐	Yes ☐ No ☐
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes ☐ No ☐	Yes ☐ No ☐	Yes ☐ No ☐	Yes ☐ No ☐
M	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	Yes ☐ No ☐	Yes ☐ No ☐	Yes ☐ No ☐	Yes ☐ No ☐
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☐ No ☐	Yes ☐ No ☐	Yes ☐ No ☐	Yes ☐ No ☐
	10. Chec fan speed (Hi/Low/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Hi N ☐ AB ☐ Low N ☐ AB ☐ Med N ☐ AB ☐	Hi N ☐ AB ☐ Low N ☐ AB ☐ Med N ☐ AB ☐	Hi N ☐ AB ☐ Low N ☐ AB ☐ Med N ☐ AB ☐	Hi N ☐ AB ☐ Low N ☐ AB ☐ Med N ☐ AB ☐
	11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L 220	L 220	L 220	L 220
	12. In sulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☐ AB ☐	N ☐ AB ☐	N ☐ AB ☐	N ☐ AB ☐
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	Yes ☐ No ☐	Yes ☐ No ☐	Yes ☐ No ☐	Yes ☐ No ☐
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของคั่วเนเธอร์	Yes ☐ No ☐	Yes ☐ No ☐	Yes ☐ No ☐	Yes ☐ No ☐
Remark : หมายเหตุ					
	Date 13/10/25	Date 13/10/25	Date 13/10/25	Date 13/10/25	
D: Daily ประจำวัน/ W:Weekly สัปดาห์/ M:Monthly เดือน/ Q:Quarterly 3 เดือน					



PREVENTIVE MAINTENANCE YEAR 2023

53,57

NORMAL = N
AB NORMAL = AB

HOTEL Floor:LL FCU STAFF CANTEN UNIT

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT

	EQUIPMENTS NAME	C-F-F/LG-14	C-F-F/LG-15	C-F-F/LG-16	C-F-F/LG-17	C-F-F/LG-18
	TASK	Staff canteen1	Staff canteen2	Staff kitchen	Dishwashing 1	Dishwashing 2
Monthly	1. Cleaning strainer ล้างตะแกรง	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
M	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตัท	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไควล์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	10. Check fan speed (Hi/Low/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒
	12. Insulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	Remark : หมายเหตุ					
		Date 14/10/25	Date 14/10/25	Date 14/10/25	Date 14/10/25	Date 14/10/25

D: Daily ประจำวัน/ W: Weekly สัปดาห์/ M: Monthly เดือน/ Q: Quarterly 3 เดือน

Preventive Maintenance				September																														
No.	Unit Code	Room	Description Preventive Maintenance	By	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
1	C(R)-F-F/LG-25	Purchasing Manager	Receiving	ENG		✓																												
2	C(R)-F-F/LG-26	Purchasing Office	Receiving			✓																												
3	C(R)-F-F/LG-27	Receiving	Receiving			✓																												
4	C(R)-F-F/LG-32	Corridor Wide	Receiving			✓																												
5	C(R)-F-F/LG-24	Receiving Wash	Receiving			✓																												
6	C(R)-F-F/LG-23	General store	Receiving			✓																												
7	C(R)-F-F/LG-22	Dry store	Receiving			✓																												
8	C(R)-F-F/LG-21	Beverag store	Receiving			✓																												
9	C(R)-F-F/LG-20	Meat treparation	Receiving						✓																									
10	C(R)-F-F/LG-19	Seafood	Receiving						✓																									
11	C(R)-F-F/LG-18	veg/fruit prep(CR-07)	Receiving						✓																									
12	C(R)-F-F/LG-30	Corridor Wide	Receiving						✓																									
13	C(R)-F-F/LG-31	Corridor Wide	Receiving						✓																									
14	C(R)-F-F/LG-37	Corridor Wide	Receiving						✓																									
15	C(R)-F-F/LG-17	Corridor Wide	Receiving						✓																									
16	C(R)-F-F/LG-10	Bakery	BAKERY						✓																									
17	C(R)-F-F/LG-11	Chocolas room	BAKERY						✓																									
18	C(R)-F-F/LG-12	Pasttry	BAKERY						✓																									
19	C(R)-F-F/LG-19	Bakery	BAKERY						✓																									
20	C(R)-F-F/LG-08	Pot/pan wash	BAKERY						✓																									
21	C(R)-F-F/LG-28	Corridor Wide	BAKERY						✓																									
22	C(R)-F-F/LG-29	Corridor Wide	BAKERY						✓																									
23	C(R)-F-F/LG-13	Chef office	MAIN KITCHEN										✓																					
24	C(R)-F-F/LG-14	Executive chef	MAIN KITCHEN										✓																					
25	C(R)-F-F/LG-15	Room service1	MAIN KITCHEN										✓																					
26	C(R)-F-F/LG-16	Room service2	MAIN KITCHEN										✓																					
27	C(R)-F-F/LG-35	Corridor Wide/chef	MAIN KITCHEN										✓																					
28	C(R)-F-F/LG-36	Corridor Wide/chef	MAIN KITCHEN										✓																					
29	C(R)-F-F/LG-01	Dish Wash mainkitchen	MAIN KITCHEN										✓																					
30	C(R)-F-F/LG-02	Steward store	MAIN KITCHEN											✓																				
31	C(R)-F-F/LG-03	Service station	MAIN KITCHEN											✓																				
32	C(R)-F-F/LG-04	Cooking area	MAIN KITCHEN											✓																				
33	C(R)-F-F/LG-05	Cooking area	MAIN KITCHEN											✓																				
34	C(R)-F-F/LG-06	Service station	MAIN KITCHEN											✓																				
35	C(R)-F-F/LG-07	Coold kitchen	MAIN KITCHEN											✓																				
36	C(R)-F-F/LG-33	Corridor Wide	MAIN KITCHEN											✓																				
37	C(R)-F-F/LG-34	Corridor Wide	MAIN KITCHEN											✓																				
38	C(R)-F-F/LG-01	Cooking area	BQ KITCHEN																						✓									
39	C(R)-F-F/LG-02	Cooking area	BQ KITCHEN																					✓										
40	C(R)-F-F/LG-03	Pot/pan wash	BQ KITCHEN																					✓										
41	C(R)-F-F/LG-04	CR-14 Area	BQ KITCHEN																					✓										
42	C(R)-F-F/LG-05	Cooking area	BQ KITCHEN																					✓										
43	C(R)-F-F/LG-06	Coold kitchen BQ area	BQ KITCHEN																					✓										
44	C(R)-F-F/LG-07	Steward store	BQ KITCHEN																					✓										
45	C(R)-F-F/LG-08	Dish wash	BQ KITCHEN																					✓										
46	C(R)-F-F/LG-09	Service station	BQ KITCHEN																					✓										
47	C(R)-F-F/LG-10	Service station	BQ KITCHEN																					✓										
48	C(R)-F-F/LG-11	Room AV	Room AV FIZ																					✓										
49	C-F-F/LG-01	COTE Service station	Cote																						✓									
50	C-F-F/LG-02	COTE Cooking area	Cote																						✓									
51	C-F-F/LG-04	Coold kitchen	Cote																						✓									
52	C-F-F/LG-05	STORE	Cote																						✓									
53	C-F-F/LG-15	Staff canteen 2 (CANTEEN)	Staff canteen																						✓									
54	C-F-F/LG-16	Staff Kitchen (CANTEEN)	Staff canteen																						✓									
55	C-F-F/LG-14	Staff canteen 1 (CANTEEN)	Staff canteen																						✓									
56	C-F-F/LG-17	Dish wash 1 (CANTEEN)	Staff canteen																						✓									
57	C-F-F/LG-18	Dish wash 2 (CANTEEN)	Staff canteen																						✓									
Total	FCU = 57																																	

Remark

D : Dally ประจักษ์

W : Weekly อาทิตย์



Capella Bangkok

MONTH _____

HOTEL Floor LL, RECEIVING 1

PREVENTIVE MAINTENANCE YEAR 2025

NORMAL = N

AB NORMAL= AB

1,8

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT

	EQUIPMENTS NAME	C-F-F/LG-25	C-F-F/LG-26	C-F-F/LG-27	C-F-F/LG-32	C-F-F/LG-24	C-F-F/LG-23	C-F-F/LG-22	C-F-F/LG-21
Monday	TASK	Purchasing manager	Purchasing office	Receiving	Corridor Wide	Receiving washing area	General store	Dry food store	Beverage store
	1. Cleaning strainer ล้างสแตนเนอ์	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตัท	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไทร์ฟาล์ว	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจสอบอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
M	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
	10. Check fan speed (Hi/Low/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____
	11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L 220 V	L 220 V	L 220 V	L 220 V	L 220 V	L 220 V	L 220 V	L 220 V
	12. Insulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจสอบเคเบิลต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
Remark :	หมายเหตุ								
		Date 7/9/68	Date 7/9/68	Date 7/9/68	Date 7/9/68	Date 7/9/68	Date 7/9/68	Date 7/9/68	Date 7/9/68

D: Daily ประจำวัน/ W: Weekly สัปดาห์/ M: Monthly เดือน/ Q: Quarterly 3 เดือน

PREVENTIVE MAINTENANCE YEAR 2025

NORMAL = N

AB NORMAL= AB

MONTH _____

HOTEL Floor : LL, RECEIVING 2

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT

9,15

	EQUIPMENT NAME	C-F-F/LG-20	C-F-F/LG-19	C-F-F/LG-18	C-F-F/LG-30	C-F-F/LG-31	C-F-F/LG-37	C-F-F/LG-17
Monthly	TASK	MEAT PREPARATION	Seafood	Veg/fruit prep(CR-07)	Corridor Wide	Corridor Wide	Corridor Wide	Corridor Wide
	1. Cleaning strainer ล้างสแตนเนอร์	Yes ____ No ☒	Yes ____ No ☒	Yes ____ No ☒	Yes ____ No ☒	Yes ____ No ☒	Yes ____ No ☒	Yes ____ No ☒
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตัท	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไอร์ฟวาล์ว	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No ____	Yes ☒ No ____	Yes ☒ No ____	Yes ☒ No ____	Yes ☒ No ____	Yes ☒ No ____	Yes ☒ No ____
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes ☒ No ____	Yes ☒ No ____	Yes ☒ No ____	Yes ☒ No ____	Yes ☒ No ____	Yes ☒ No ____	Yes ☒ No ____
M	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No ____	Yes ☒ No ____	Yes ☒ No ____	Yes ☒ No ____	Yes ☒ No ____	Yes ☒ No ____	Yes ☒ No ____
	10. Check fan speed (Hi/Low/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Med ☒ N ____ AB ____ Med ☒ N ____ AB ____ Hi ☒ N ____ AB ____	Low ☒ N ____ AB ____ Med ☒ N ____ AB ____ Hi ☒ N ____ AB ____	Low ☒ N ____ AB ____ Med ☒ N ____ AB ____ Hi ☒ N ____ AB ____	Low ☒ N ____ AB ____ Med ☒ N ____ AB ____ Hi ☒ N ____ AB ____	Low ☒ N ____ AB ____ Med ☒ N ____ AB ____ Hi ☒ N ____ AB ____	Low ☒ N ____ AB ____ Med ☒ N ____ AB ____ Hi ☒ N ____ AB ____	Low ☒ N ____ AB ____ Med ☒ N ____ AB ____ Hi ☒ N ____ AB ____
	11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L <u>220</u> V	L <u>220</u> V	L <u>220</u> V	L <u>220</u> V	L <u>220</u> V	L <u>220</u> V	L <u>220</u> V
	12. Insulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____	N ☒ AB ____
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ☒ No ____	Yes ☒ No ____	Yes ☒ No ____	Yes ☒ No ____	Yes ☒ No ____	Yes ☒ No ____	Yes ☒ No ____
Remark : หมายเหตุ								
	Date <u>๓๓/๖/๕๘</u>	Date <u>๓๓/๖/๕๘</u>	Date <u>๓๓/๖/๕๘</u>	Date <u>๓๓/๖/๕๘</u>	Date <u>๓๓/๖/๕๘</u>	Date <u>๓๓/๖/๕๘</u>	Date <u>๓๓/๖/๕๘</u>	Date <u>๓๓/๖/๕๘</u>
D: Daily ประจำวัน/ W: Weekly สัปดาห์/ M: Monthly เดือน/ Q: Quarterly 3 เดือน								

PREVENTIVE MAINTENANCE YEAR 2025

NORMAL = N
AB NORMAL= AB

16.22

MONTH _____

HOTEL Floor LL, BAKERY

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT

EQUIPMENTS NAME		C-(R)-F-F/LG-10	C-(R)-F-F/LG-11	C-(R)-F-F/LG-12	C-(R)-F-F/LG-19	C-(R)-F-F/LG-08	C-(R)-F-F/LG-28	C-(R)-F-F/LG-29
TASK		Bakery	Chocolat room	Pastry	Bakery	Pot/pan wash	Corridor Wide	Corridor Wide
Monthly	1. Cleanning straner ล้างสแตนเนียร์	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒
M	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตัท	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไคว์ฟาล์ว	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
	10. Chec fan speed (Hi/Low/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Low ☒ N AB Med ☒ N AB Hi ☒ N AB	Low ☒ N AB Med ☒ N AB Hi ☒ N AB	Low ☒ N AB Med ☒ N AB Hi ☒ N AB	Low ☒ N AB Med ☒ N AB Hi ☒ N AB	Low ☒ N AB Med ☒ N AB Hi ☒ N AB	Low ☒ N AB Med ☒ N AB Hi ☒ N AB	Low ☒ N AB Med ☒ N AB Hi ☒ N AB
	12. In sulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
Remark : หมายเหตุ								
		Date 7/9/68	Date 7/9/68	Date 7/9/68	Date 7/9/68	Date 7/9/68	Date 7/9/68	Date 7/9/68
D: Daily ประจำวัน/ W:Weekly สัปดาห์/ M:Monthly เดือน/ Q:Quarterly 3 เดือน								



PREVENTIVE MAINTENANCE YEAR 2025

NORMAL = N
AB NORMAL= AB

MONTH _____

HOTEL Floor: LL, MAIN KITCHEN ,CORRIDOR ,ROOMSERVICE

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT 2329

	EQUIPMENTS NAME	C-(R)-F-F/LG-13	C-(R)-F-F/LG-14	C-(R)-F-F/LG-15	C-(R)-F-F/LG-16	C-(R)-F-F/LG-35	C-(R)-F-F/LG-36	C-(R)-F-F/LG-01
Monthly	TASK	Chef office	Executive Chef	Room service 1	Room service 2	Corridor wide/chef	Corridor wide/chef	Dishwashing main kitchen
M	1. Cleaning strainer ล้างสแตนเนอร์	Yes No ✓	Yes No ✓	Yes No ✓	Yes No ✓	Yes No ✓	Yes No ✓	Yes No ✓
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตาท	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไคร์ฟวาล์ว	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ✓ No	Yes ✓ No	Yes ✓ No	Yes ✓ No	Yes ✓ No	Yes ✓ No	Yes ✓ No
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์ (เสียงผิดปกติ)	Yes ✓ No	Yes ✓ No	Yes ✓ No	Yes ✓ No	Yes ✓ No	Yes ✓ No	Yes ✓ No
	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ✓ No	Yes ✓ No	Yes ✓ No	Yes ✓ No	Yes ✓ No	Yes ✓ No	Yes ✓ No
	10. Chec fan speed (Hi/Lo/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Low ✓ N AB Med ✓ N AB Hi ✓ N AB	Low ✓ N AB Med ✓ N AB Hi ✓ N AB	Low ✓ N AB Med ✓ N AB Hi ✓ N AB	Low ✓ N AB Med ✓ N AB Hi ✓ N AB	Low ✓ N AB Med ✓ N AB Hi ✓ N AB	Low ✓ N AB Med ✓ N AB Hi ✓ N AB	Low ✓ N AB Med ✓ N AB Hi ✓ N AB
	11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	220 v	220 v	220 v	220 v	220 v	220 v	220 v
	12. In sulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB	N ✓ AB
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ✓ No	Yes ✓ No	Yes ✓ No	Yes ✓ No	Yes ✓ No	Yes ✓ No	Yes ✓ No
Remark : หมายเหตุ								
	Date 9/9/68	Date 9/9/68	Date 9/9/68	Date 9/9/68	Date 9/9/68	Date 9/9/68	Date 9/9/68	
D: Daily ประจำวัน/ W:Weekly สัปดาห์/ M:Monthly เดือน/ Q:Quarterly 3 เดือน		Date	Date	Date	Date	Date	Date	



PREVENTIVE MAINTENANCE YEAR 2025

NORMAL = N

AB NORMAL = AB

MONTH _____

HOTEL Floor LL, BAKERY

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT 30,37

	EQUIPMENTS NAME	C-(R)-F-F/LG-02	C-(R)-F-F/LG-03	C-(R)-F-F/LG-04	C-(R)-F-F/LG-05	C-(R)-F-F/LG-06	C-(R)-F-F/LG-07	C-(R)-F-F/LG-33	C-(R)-F-F/LG-34
Monthly	TASK	STTEWORD STORE	Service station	Cooking area	Cooking area	Service station	Coold kitchen	Corridor Wide	Corridor Wide
	1. Cleaning strainer ล้างตะแกรงนอร์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตัท	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไทร์ฟาล์ว	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
M	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	10. Chec fan speed (Hi/Low/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒ Hi ☒ N ☒ AB ☒	Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒ Hi ☒ N ☒ AB ☒	Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒ Hi ☒ N ☒ AB ☒	Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒ Hi ☒ N ☒ AB ☒	Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒ Hi ☒ N ☒ AB ☒	Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒ Hi ☒ N ☒ AB ☒	Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒ Hi ☒ N ☒ AB ☒	Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒ Hi ☒ N ☒ AB ☒
	11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L ☒ 220 V	L ☒ 220 V	L ☒ 220 V	L ☒ 220 V	L ☒ 220 V	L ☒ 220 V	L ☒ 220 V	L ☒ 220 V
	12. In sulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟหุ้มของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
Remark :									
หมายเหตุ									
	Date 10/9/68	Date 10/9/68	Date 10/9/68	Date 10/9/68	Date 10/9/68	Date 10/9/68	Date 10/9/68	Date 10/9/68	Date 10/9/68
D: Daily ประจำวัน/ W:Weekly สัปดาห์/ M:Monthly เดือน/ Q:Quarterly 3 เดือน	Date _____	Date _____	Date _____	Date _____	Date _____	Date _____	Date _____	Date _____	Date _____

MONTH _____

HOTEL Floor: LG BQ KITCHEN

Monthly	EQUIPMENT NAME TASK	C(R)-F-F/LG-01 Cooking area	C(R)-F-F/LG-02 Cooking area	C(R)-F-F/LG-03 Pot/pan wash	C(R)-F-F/LG-04 CR-14 Area	C(R)-F-F/LG-05 Cooking area
M	1. Cleaning strainer ล้างสแตนเนอร์	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตัท	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไคร์ฟวาล์ว	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
	10. Check fan speed (Hi/Lo/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Low ☒ N AB Med ☒ N AB Hi ☒ N AB	Low ☒ N AB Med ☒ N AB Hi ☒ N AB	Low ☒ N AB Med ☒ N AB Hi ☒ N AB	Low ☒ N AB Med ☒ N AB Hi ☒ N AB	Low ☒ N AB Med ☒ N AB Hi ☒ N AB
	11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v
	12. Insulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
Remark : หมายเหตุ	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div>Date 21/9/68</div> <div>Date 21/9/68</div> <div>Date 21/9/68</div> <div>Date 21/9/68</div> <div>Date 21/9/68</div> </div> <div style="background-color: #cccccc; height: 40px; width: 100%;"></div>					
D: Daily ประจำวัน/ W: Weekly สัปดาห์/ M: Monthly เดือน/ Q: Quarterly 3 เดือน	Date _____	Date _____	Date _____	Date _____	Date _____	

NORMAL = N

AB NORMAL = AB

PREVENTIVE MAINTENANCE YEAR 2023

NORMAL = N

AB NORMAL = AB

43,48

MONTH _____

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT

Monthly	EQUIPMENT NAME TASK	C(R)-F-F/LG-06 Cool kitchen BQ area	C(R)-F-F/LG-07 Steward store	C(R)-F-F/LG-08 Dish wash	C(R)-F-F/LG-09 Service station	C(R)-F-F/LG-10 Service station	C(R)-F-F/LG-11 Room AV
	1. Cleaning strainer ล้างสแตนเนอร์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตัท	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไควล์ว	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	5. Check temperature of motor (Hot, Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
M	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	10. Check fan speed (Hi/Low/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒ Hi ☒ N ☒ AB ☒	Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒ Hi ☒ N ☒ AB ☒	Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒ Hi ☒ N ☒ AB ☒	Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒ Hi ☒ N ☒ AB ☒	Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒ Hi ☒ N ☒ AB ☒	Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒ Hi ☒ N ☒ AB ☒
	11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	☒ 220 v	☒ 220 v	☒ 220 v	☒ 220 v	☒ 220 v	☒ 220 v
	12. Insulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
Remark :	หมายเหตุ						
		Date 22/7/68	Date 22/7/68	Date 22/7/68	Date 22/7/68	Date 22/7/68	Date 22/7/68
D: Daily ประจำวัน/ W: Weekly สัปดาห์/ M: Monthly เดือน/ Q: Quarterly 3 เดือน							

MONTH _____

HOTEL Floor:LL FCU STAFF CANTEEN UNIT

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT

EQUIPMENTS NAME		C-F-F/LG-14	C-F-F/LG-15	C-F-F/LG-16	C-F-F/LG-17	C-F-F/LG-18
Monthly	0	Staff canteen1	Staff canteen2	Staff kitchen	Dishwashing 1	Dishwashing 2
	1. Cleaning strainer ล้างสแตนเนอ์	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒
M	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตาท	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไคร์ฟวาล์ว	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
	10. Chec fan speed (Hi/Low/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____
	12. In sulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
13. Check cable to junction box of motor ตรวจสอบเชือกต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	
14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	
Remark : หมายเหตุ						
		Date ๒๒/๙/๖๘	Date ๒๒/๙/๖๘	Date ๒๒/๙/๖๘	Date ๒๒/๙/๖๘	Date ๒๒/๙/๖๘

D: Daily ประจำวัน/ W:Weekly สัปดาห์/ M:Monthly เดือน/ Q:Quarterly 3 เดือน

PM SCHEDULE FCU AIR CONDITION UNIT 2025

FCU Kitchen					11																															
No.	Unit Code	Room	Description Preventive Maintenance	DONE DATE	By ENG	November																														
						2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		
1	C(R)-F-F/LG-25	Purchasing Manager	Receiving																																	
2	C(R)-F-F/LG-26	Purchasing Office	Receiving																																	
3	C(R)-F-F/LG-27	Receiving	Receiving																																	
4	C(R)-F-F/LG-32	Corridor Wide	Receiving																																	
5	C(R)-F-F/LG-24	Receiving Wash	Receiving																																	
6	C(R)-F-F/LG-23	General store	Receiving																																	
7	C(R)-F-F/LG-22	Dry store	Receiving																																	
8	C(R)-F-F/LG-21	Beverag store	Receiving																																	
9	C(R)-F-F/LG-20	Meat treparation	Receiving																																	
10	C(R)-F-F/LG-19	Seafood	Receiving																																	
11	C(R)-F-F/LG-18	veg/fruit prep(CR-07)	Receiving																																	
12	C(R)-F-F/LG-30	Corridor Wide	Receiving																																	
13	C(R)-F-F/LG-31	Corridor Wide	Receiving																																	
14	C(R)-F-F/LG-37	Corridor Wide	Receiving																																	
15	C(R)-F-F/LG-17	Corridor Wide	Receiving																																	
16	C(R)-F-F/LG-10	Bakery	BAKERY	3/11/68																																
17	C(R)-F-F/LG-11	Chocolas room	BAKERY	H																																
18	C(R)-F-F/LG-12	Pasttry	BAKERY	H																																
19	C(R)-F-F/LG-19	Bakery	BAKERY	H																																
20	C(R)-F-F/LG-08	Pot/pan wash	BAKERY	4/11/68																																
21	C(R)-F-F/LG-28	Corridor Wide	BAKERY	H																																
22	C(R)-F-F/LG-29	Corridor Wide	BAKERY	H																																
23	C(R)-F-F/LG-13	Chef office	MAIN KITCHEN	6/11/68																																
24	C(R)-F-F/LG-14	Executive chef	MAIN KITCHEN	H																																
25	C(R)-F-F/LG-15	Room service1	MAIN KITCHEN	H																																
26	C(R)-F-F/LG-16	Room service2	MAIN KITCHEN	H																																
27	C(R)-F-F/LG-35	Corridor Wide/chef	MAIN KITCHEN	8/11/68																																
28	C(R)-F-F/LG-36	Corridor Wide/chef	MAIN KITCHEN	H																																
29	C(R)-F-F/LG-01	Dish Wash mainkitchen	MAIN KITCHEN	H																																
30	C(R)-F-F/LG-02	Steward store	MAIN KITCHEN	7/11/68																																
31	C(R)-F-F/LG-03	Service station	MAIN KITCHEN	H																																
32	C(R)-F-F/LG-04	Cooking area	MAIN KITCHEN	H																																
33	C(R)-F-F/LG-05	Cooking area	MAIN KITCHEN	H																																
34	C(R)-F-F/LG-06	Service station	MAIN KITCHEN	10/11/68																																
35	C(R)-F-F/LG-07	Coold kitchen	MAIN KITCHEN	H																																
36	C(R)-F-F/LG-33	Corridor Wide	MAIN KITCHEN	H																																
37	C(R)-F-F/LG-34	Corridor Wide	MAIN KITCHEN	H																																
38	C(R)-F-F/LG-01	Cooking area	BQ KITCHEN	11/11/68																																
39	C(R)-F-F/LG-02	Cooking area	BQ KITCHEN	H																																
40	C(R)-F-F/LG-03	Pot/pan wash	BQ KITCHEN	H																																
41	C(R)-F-F/LG-04	CR-14 Area	BQ KITCHEN	H																																
42	C(R)-F-F/LG-05	Cooking area	BQ KITCHEN	12/11/68																																
43	C(R)-F-F/LG-06	Coold kitchen BQ area	BQ KITCHEN	H																																
44	C(R)-F-F/LG-07	Steward store	BQ KITCHEN	H																																
45	C(R)-F-F/LG-08	Dish wash	BQ KITCHEN	H																																
46	C(R)-F-F/LG-09	Service station	BQ KITCHEN	H																																
47	C(R)-F-F/LG-10	Service station	BQ KITCHEN	14/11/68																																
48	C(R)-F-F/LG-11	Room AV	Room AV F12	H																																
49	C-F-F/LG-01	COTE Service station	Cote	15/11/68																																
50	C-F-F/LG-02	COTE Cooking area	Cote	H																																
51	C-F-F/LG-04	Coold kitchen	Cote	H																																
52	C-F-F/LG-05	STORE	Cote	H																																
53	C-F-F/LG-15	Staff canteen 2 (CANTEEN)	Staff canteen	16/11/68																																
54	C-F-F/LG-16	Staff Kitchen (CANTEEN)	Staff canteen	H																																
55	C-F-F/LG-14	Staff canteen 1 (CANTEEN)	Staff canteen	H																																
56	C-F-F/LG-17	Dish wash 1 (CANTEEN)	Staff canteen	H																																
57	C-F-F/LG-18	Dish wash 2 (CANTEEN)	Staff canteen	H																																
Total FCU = 57																																				

Remark

D : Daily ประจำวัน
W : Weekly อาทิตย์

Capella Bangkok

PREVENTIVE MAINTENANCE YEAR 2025

NORMAL = N

AB NORMAL= AB

16,22

HOTEL Floor LL, BAKERY

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT

[illegible]



PREVENTIVE MAINTENANCE YEAR 2025

Capella Bangkok

HOTEL Floor: LL, MAIN KITCHEN ,CORRIDOR ,ROOMSERVICE

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT 23,29

	EQUIPMENTS NAME	C-(R)-F-F/LG-13	C-(R)-F-F/LG-14	C-(R)-F-F/LG-15	C-(R)-F-F/LG-16	C-(R)-F-F/LG-35	C-(R)-F-F/LG-36	C-(R)-F-F/LG-01
Monthly	TASK	Chef office	Executive Chef	Room service 1	Room service 2	Corridor wide/chef	Corridor wide/chef	Dishwashing main kitchen
	1. Cleaning strainer ล้างสแตนเนอร์	Yes No ☒	Yes No ☒	Yes No ☒	Yes No ☒	Yes No ☒	Yes No ☒	Yes No ☒
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตาท	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไคร์ฟาล์ว	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์ (เลียงคิปกค)	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No
M	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No
	10. Check fan speed (Hi/Lo/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Hi ☒ N AB Low ☒ N AB Med ☒ N AB	Hi ☒ N AB Low ☒ N AB Med ☒ N AB	Hi ☒ N AB Low ☒ N AB Med ☒ N AB	Hi ☒ N AB Low ☒ N AB Med ☒ N AB	Hi ☒ N AB Low ☒ N AB Med ☒ N AB	Hi ☒ N AB Low ☒ N AB Med ☒ N AB	Hi ☒ N AB Low ☒ N AB Med ☒ N AB
	11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v
	12. Insulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No
Remark :	หมายเหตุ							
		Date 6/11/25	Date 6/11/25	Date 6/11/25	Date 6/11/25	Date 8/11/25	Date 8/11/25	Date 8/11/25
D: Daily ประจำวัน/ W:Weekly สัปดาห์/ M:Monthly เดือน/ Q:Quarterly 3 เดือน								



PREVENTIVE MAINTENANCE YEAR 2025

30,37

HOTEL Floor LL, MAINKITCHEN

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT

	EQUIPMENTS NAME	C-(R)-F-F/LG-02	C-(R)-F-F/LG-03	C-(R)-F-F/LG-04	C-(R)-F-F/LG-05	C-(R)-F-F/LG-06	C-(R)-F-F/LG-07	C-(R)-F-F/LG-33	C-(R)-F-F/LG-34
Monthly	TASK	STTEWORD STORE	Service station	Cooking area	Cooking area	Service station	Coold kitchen	Corridor Wide	Corridor Wide
	1. Cleanning straner ล้างสแตนเนอร์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตัท	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไทร์ฟวาล์ว	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	6. Cleaning air filter. ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เลียงคิปปกติ)	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
M	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	10. Chec fan speed (Hi/Low/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒
	11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v
	12. In sulation pipe ฉนวนไม่ท้อ	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	13 .Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
Remark :									
หมายเหตุ		Date 9/11/68	Date 9/11/68	Date 9/11/68	Date 9/11/68	Date 10/11/68	Date 10/11/68	Date 10/11/68	Date 10/11/68
D: Daily ประจำวัน/ W:Weekly สัปดาห์/ M:Monthly เดือน/ Q:Quarterly 3 เดือน									

HOTEL Floor: LG BQ KITCHEN

Monthly	EQUIPMENT NAME TASK	C(R)-F-F/LG-01 Cooking area	C(R)-F-F/LG-02 Cooking area	C(R)-F-F/LG-03 Pot/pan wash	C(R)-F-F/LG-04 CR-14 Area	C(R)-F-F/LG-05 Cooking area
M	1. Cleaning strainer ล้างสแตนเนอร์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตาท	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไอร์ฟวาล์ว	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	10. Check fan speed (Hi/Lo/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒
	11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v
	12. Insulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
Remark : หมายเหตุ						
Date 11/11/68	Date 11/11/68	Date 11/11/68	Date 11/11/68	Date 12/11/68		
D: Daily ประจำวัน/ W:Weekly สัปดาห์/ M:Monthly เดือน/ Q:Quarterly 3 เดือน						

NORMAL = N
AB NORMAL = AB

43,48

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT

Monthly	EQUIPMENT NAME	C(R)-F-F/LG-06	C(R)-F-F/LG-07	C(R)-F-F/LG-08	C(R)-F-F/LG-09	C(R)-F-F/LG-10	C(R)-F-F/LG-11
	TASK	Cooling kitchen BQ area	Steward store	Dish wash	Service station	Service station	Room AV
M	1. Cleaning strainer ล้างสแตนเนอร์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตัท	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไคร์ฟวาล์ว	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อน้ำทิ้ง	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
	10. Check fan speed (Hi/Lo/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒	Hi ☒ N ☒ AB ☒ Low ☒ N ☒ AB ☒ Med ☒ N ☒ AB ☒
	11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v
	12. Insulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒	N ☒ AB ☒
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒	Yes ☒ No ☒
Remark : หมายเหตุ							
	Date 12/11/68	Date 12/11/68	Date 12/11/68	Date 12/11/68	Date 12/11/68	Date 12/11/68	
D: Daily ประจำวัน/ W: Weekly สัปดาห์/ M: Monthly เดือน/ Q: Quarterly 3 เดือน							

HOTEL FLOOR LL,2 COTE KITCHEN

	EQUIPMENTS NAME	C-F-F/LG-01	C-F-F/LG-02	C-F-F/LG-03	C-F-F/LG-04
Monthly	TASK	cote service station	cote cooking area	Coold kitchen cote	store cote
M	1. Cleanning straner ล้างสแตนเนอร์	Yes ☐ No ☒	Yes ☐ No ☒	Yes ☐ No ☒	Yes ☐ No ☒
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตาท	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไคร์ฟวาล์ว	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐
	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อน้ำทิ้ง	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐
	10. Chec fan speed (Hi/Low/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Hi ☒ N ☐ AB ☐ Low ☒ N ☐ AB ☐ Med ☒ N ☐ AB ☐	Hi ☒ N ☐ AB ☐ Low ☒ N ☐ AB ☐ Med ☒ N ☐ AB ☐	Hi ☒ N ☐ AB ☐ Low ☒ N ☐ AB ☐ Med ☒ N ☐ AB ☐	Hi ☒ N ☐ AB ☐ Low ☒ N ☐ AB ☐ Med ☒ N ☐ AB ☐
	11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L ☒	L ☒	L ☒	L ☒
	12. In sulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐	N ☒ AB ☐
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของคั่วเนื้อ	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐	Yes ☒ No ☐
Remark : หมายเหตุ		15/11/68	15/11/68	15/11/68	15/11/68
D: Daily ประจำวัน/ W:Weekly สัปดาห์/ M:Monthly เดือน/ Q:Quarterly 3 เดือน					



PREVENTIVE MAINTENANCE YEAR 2025

53,57

NORMAL = N
AB NORMAL= AB

HOTEL Floor:LL FCU STAFF CANTEN UNIT AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT

	EQUIPMENTS NAME	C-F-F/LG-14	C-F-F/LG-15	C-F-F/LG-16	C-F-F/LG-17	C-F-F/LG-18
	TASK	Staff canteen1	Staff canteen2	Staff kitchen	Dishwashing 1	Dishwashing 2
Monthly	1. Cleaning strainer ล้างตะแกรงเบรค	Yes No /	Yes No /	Yes No /	Yes No /	Yes No /
M	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตาท	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไคร์ฟวาล์ว	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No
	10. Chec fan speed (Hi/Lo/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Hi / N AB	Hi / N AB	Hi / N AB	Hi / N AB	Hi / N AB
		Low / N AB	Low / N AB	Low / N AB	Low / N AB	Low / N AB
		Med / N AB	Med / N AB	Med / N AB	Med / N AB	Med / N AB
	12. In sulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB
	13 .Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟของมอเตอร์	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No
Remark : หมายเหตุ						
		Date 16/11/68	Date 16/11/68	Date 16/11/68	Date 16/11/68	Date 16/11/68
D: Daily ประจำวัน/ W:Weekly สัปดาห์/ M:Monthly เดือน/ Q:Quarterly 3 เดือน						

FCU Kitchen					12																														
No.	Unit Code	Room	Description Preventive Maintenance	DONE DATE	By ENG	December																													
1	CRD-F-FILG-15	Purchasing Manager	Receiving	31/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
2	CRD-F-FILG-16	Purchasing Office	Receiving	31/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
3	CRD-F-FILG-17	Receiving	Receiving	31/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
4	CRD-F-FILG-32	Corridor Wide	Receiving	31/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
5	CRD-F-FILG-14	Receiving Wash	Receiving	31/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
6	CRD-F-FILG-33	General store	Receiving	4/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
7	CRD-F-FILG-23	Dry store	Receiving	4/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
8	CRD-F-FILG-21	Beverage store	Receiving	4/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
9	CRD-F-FILG-20	Meat preparation	Receiving	5/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
10	CRD-F-FILG-19	Seafood	Receiving	5/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
11	CRD-F-FILG-18	veg/fruit prep(CR-07)	Receiving	5/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
12	CRD-F-FILG-30	Corridor Wide	Receiving	5/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
13	CRD-F-FILG-31	Corridor Wide	Receiving	6/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
14	CRD-F-FILG-37	Corridor Wide	Receiving	6/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
15	CRD-F-FILG-17	Corridor Wide	Receiving	7/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
16	CRD-F-FILG-10	Bakery	BAKERY	7/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
17	CRD-F-FILG-11	Cheese room	BAKERY	7/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
18	CRD-F-FILG-12	Pastery	BAKERY	7/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
19	CRD-F-FILG-19	Bakery	BAKERY	7/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
20	CRD-F-FILG-08	Fat/pan wash	BAKERY	8/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
21	CRD-F-FILG-28	Corridor Wide	BAKERY	8/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
22	CRD-F-FILG-19	Corridor Wide	BAKERY	8/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
23	CRD-F-FILG-13	Chef office	MAIN KITCHEN	9/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
24	CRD-F-FILG-14	Executive chef	MAIN KITCHEN	9/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
25	CRD-F-FILG-15	Room service1	MAIN KITCHEN	9/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
26	CRD-F-FILG-16	Room service2	MAIN KITCHEN	10/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
27	CRD-F-FILG-35	Corridor Wide/chef	MAIN KITCHEN	10/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
28	CRD-F-FILG-36	Corridor Wide/chef	MAIN KITCHEN	10/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
29	CRD-F-FILG-01	Dish Wash main kitchen	MAIN KITCHEN	11/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
30	CRD-F-FILG-01	Steward store	MAIN KITCHEN	11/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
31	CRD-F-FILG-03	Service station	MAIN KITCHEN	11/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
32	CRD-F-FILG-04	Cooking area	MAIN KITCHEN	12/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
33	CRD-F-FILG-05	Cooking area	MAIN KITCHEN	12/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
34	CRD-F-FILG-06	Service station	MAIN KITCHEN	12/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
35	CRD-F-FILG-07	Cook kitchen	MAIN KITCHEN	12/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
36	CRD-F-FILG-33	Corridor Wide	MAIN KITCHEN	14/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
37	CRD-F-FILG-34	Corridor Wide	MAIN KITCHEN	14/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
38	CRD-F-FILG-01	Cooking area	BQ KITCHEN	15/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
39	CRD-F-FILG-01	Cooking area	BQ KITCHEN	15/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
40	CRD-F-FILG-03	Fat/pan wash	BQ KITCHEN	15/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
41	CRD-F-FILG-04	CR-14 Area	BQ KITCHEN	15/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
42	CRD-F-FILG-05	Cooking area	BQ KITCHEN	15/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
43	CRD-F-FILG-06	Cook kitchen BQ area	BQ KITCHEN	15/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
44	CRD-F-FILG-07	Steward store	BQ KITCHEN	15/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
45	CRD-F-FILG-08	Dish wash	BQ KITCHEN	15/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
46	CRD-F-FILG-09	Service station	BQ KITCHEN	16/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
47	CRD-F-FILG-10	Service station	BQ KITCHEN	16/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
48	CRD-F-FILG-11	Room AV	Room AV F11	16/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
49	C-F-FILG-01	COTE Service station	Cote	16/12/68		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19												

Remark

D : Daily ประจำวัน
W : Weekly อาทิตย์
M : Monthly เดือน



Capella Bangkok

MONTH _____

HOTEL Floor LL, RECEIVING 1

PREVENTIVE MAINTENANCE YEAR 2025

NORMAL = N
AB NORMAL = AB

1,8

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT

Month	EQUIPMENTS NAME TASK	C-F-F/LG-25 Purchasing manager	C-F-F/LG-26 Purchasing office	C-F-F/LG-27 Receiving	C-F-F/LG-32 Corridor Wide	C-F-F/LG-24 Receiving washing area	C-F-F/LG-23 General store	C-F-F/LG-22 Dry food store	C-F-F/LG-21 Beverage store	
M	1. Cleaning strainer ล้างสแตนเนอร์	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสแตท	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไคร์ฟาล์ว	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	
	5. Check temperature of motor (Hot, Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	
	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	
	10. Check fan speed (Hi/Low/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Low ☒ N ☒ AB _____ Med ☒ N ☒ AB _____ Hi ☒ N ☒ AB _____	Low ☒ N ☒ AB _____ Med ☒ N ☒ AB _____ Hi ☒ N ☒ AB _____	Low ☒ N ☒ AB _____ Med ☒ N ☒ AB _____ Hi ☒ N ☒ AB _____	Low ☒ N ☒ AB _____ Med ☒ N ☒ AB _____ Hi ☒ N ☒ AB _____	Low ☒ N ☒ AB _____ Med ☒ N ☒ AB _____ Hi ☒ N ☒ AB _____	Low ☒ N ☒ AB _____ Med ☒ N ☒ AB _____ Hi ☒ N ☒ AB _____	Low ☒ N ☒ AB _____ Med ☒ N ☒ AB _____ Hi ☒ N ☒ AB _____	Low ☒ N ☒ AB _____ Med ☒ N ☒ AB _____ Hi ☒ N ☒ AB _____	Low ☒ N ☒ AB _____ Med ☒ N ☒ AB _____ Hi ☒ N ☒ AB _____
	11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L ☒ 220 V	L ☒ 220 V	L ☒ 220 V	L ☒ 220 V	L ☒ 220 V	L ☒ 220 V	L ☒ 220 V	L ☒ 220 V	L ☒ 220 V
	12. Insulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟของมอเตอร์	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
Remark : หมายเหตุ	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div>Date 8/12/68</div> <div>Date 3/12/68</div> <div>Date 7/12/68</div> <div>Date 3/12/68</div> <div>Date 3/12/68</div> <div>Date 4/12/68</div> <div>Date 4/12/68</div> <div>Date 4/12/68</div> </div>									

D: Daily ประจำวัน/ W: Weekly สัปดาห์/ M: Monthly เดือน/ Q: Quarterly 3 เดือน

PREVENTIVE MAINTENANCE YEAR 2025

NORMAL = N

AB NORMAL= AB

MONTH _____

HOTEL Floor : LL, RECEIVING 2

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT

9,15

	EQUIPMENT NAME	C-F-F/LG-20	C-F-F/LG-19	C-F-F/LG-18	C-F-F/LG-30	C-F-F/LG-31	C-F-F/LG-37	C-F-F/LG-17
Monthly	TASK	MEAT PREPARATION	Seafood	Veg/fruit prep(CR-07)	Corridor Wide	Corridor Wide	Corridor Wide	Corridor Wide
	1. Cleaning strainer ล้างสแตนเนอร์	Yes ___ No ☒	Yes ___ No ☒	Yes ___ No ☒	Yes ___ No ☒	Yes ___ No ☒	Yes ___ No ☒	Yes ___ No ☒
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตัท	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไควล์ว	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No ___	Yes ☒ No ___	Yes ☒ No ___	Yes ☒ No ___	Yes ☒ No ___	Yes ☒ No ___	Yes ☒ No ___
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes ☒ No ___	Yes ☒ No ___	Yes ☒ No ___	Yes ☒ No ___	Yes ☒ No ___	Yes ☒ No ___	Yes ☒ No ___
M	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No ___	Yes ☒ No ___	Yes ☒ No ___	Yes ☒ No ___	Yes ☒ No ___	Yes ☒ No ___	Yes ☒ No ___
	10. Check fan speed (Hi/Low/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Med ☒ N ___ AB ___ Med ☒ N ___ AB ___ Hi ☒ N ___ AB ___	Low ☒ N ___ AB ___ Med ☒ N ___ AB ___ Hi ☒ N ___ AB ___	Low ☒ N ___ AB ___ Med ☒ N ___ AB ___ Hi ☒ N ___ AB ___	Low ☒ N ___ AB ___ Med ☒ N ___ AB ___ Hi ☒ N ___ AB ___	Low ☒ N ___ AB ___ Med ☒ N ___ AB ___ Hi ☒ N ___ AB ___	Low ☒ N ___ AB ___ Med ☒ N ___ AB ___ Hi ☒ N ___ AB ___	Low ☒ N ___ AB ___ Med ☒ N ___ AB ___ Hi ☒ N ___ AB ___
	11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L ☒ 220 V	L ☒ 220 V	L ☒ 220 V	L ☒ 220 V	L ☒ 220 V	L ☒ 220 V	L ☒ 220 V
	12. Insulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___	N ☒ AB ___
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ☒ No ___	Yes ☒ No ___	Yes ☒ No ___	Yes ☒ No ___	Yes ☒ No ___	Yes ☒ No ___	Yes ☒ No ___
Remark : หมายเหตุ								
		Date 5/12/68	Date 5/12/68	Date 5/12/68	Date 5/12/68	Date 6/12/68	Date 6/12/68	Date 6/12/68

D: Daily ประจำวัน/ W:Weekly สัปดาห์/ M:Monthly เดือน/ Q:Quarterly 3 เดือน

PREVENTIVE MAINTENANCE YEAR 2025

NORMAL = N
AB NORMAL = AB

16,22

MONTH _____

HOTEL Floor LL, BAKERY

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT

MONTH	EQUIPMENTS NAME	C-(R)-F-F/LG-10	C-(R)-F-F/LG-11	C-(R)-F-F/LG-12	C-(R)-F-F/LG-19	C-(R)-F-F/LG-08	C-(R)-F-F/LG-28	C-(R)-F-F/LG-29
Monthly	TASK	Bakery	Chocolat room	Pastry	Bakery	Pot/pan wash	Corridor Wide	Corridor Wide
	1. Cleaning strainer	Yes ___ No ☒	Yes ___ No ☒	Yes ___ No ☒	Yes ___ No ☒	Yes ___ No ☒	Yes ___ No ☒	Yes ___ No ☒
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตาต	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไคร์ฟวาล์ว	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No
	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No
	10. Check fan speed (Hi/Low/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Low ☒ N ☒ AB Med ☒ N ☒ AB Hi ☒ N ☒ AB	Low ☒ N ☒ AB Med ☒ N ☒ AB Hi ☒ N ☒ AB	Low ☒ N ☒ AB Med ☒ N ☒ AB Hi ☒ N ☒ AB	Low ☒ N ☒ AB Med ☒ N ☒ AB Hi ☒ N ☒ AB	Low ☒ N ☒ AB Med ☒ N ☒ AB Hi ☒ N ☒ AB	Low ☒ N ☒ AB Med ☒ N ☒ AB Hi ☒ N ☒ AB	Low ☒ N ☒ AB Med ☒ N ☒ AB Hi ☒ N ☒ AB
	12. Insulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจสอบเคเบิลต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No
Remark : หมายเหตุ	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 20%;">Date 7/12/68</div> <div style="width: 20%;">Date 7/12/68</div> <div style="width: 20%;">Date 7/12/68</div> <div style="width: 20%;">Date 7/12/68</div> <div style="width: 20%;">Date 8/12/68</div> <div style="width: 20%;">Date 8/12/68</div> <div style="width: 20%;">Date 8/12/68</div> </div>							
<div style="background-color: #cccccc; height: 100px; width: 100%;"></div>								
D: Daily ประจำวัน/ W: Weekly สัปดาห์/ M: Monthly เดือน/ Q: Quarterly 3 เดือน								



PREVENTIVE MAINTENANCE YEAR 2023

NORMAL = N

AB NORMAL= AB

MONTH _____

HOTEL Floor: LL, MAIN KITCHEN ,CORRIDOR ,ROOMSERVICE

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT 2229

	EQUIPMENTS NAME	C-(R)-F-F/LG-13	C-(R)-F-F/LG-14	C-(R)-F-F/LG-15	C-(R)-F-F/LG-16	C-(R)-F-F/LG-35	C-(R)-F-F/LG-36	C-(R)-F-F/LG-01	
Monthly	TASK	Chef office	Executive Chef	Room service 1	Room service 2	Corridor wide/chef	Corridor wide/chef	Dishwashing main kitchen	
M	1. Cleaning strainer ล้างสแตนเนอร์	Yes No /	Yes No /	Yes No /	Yes No /	Yes No /	Yes No /	Yes No /	
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตาท	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไคร์ฟวาล์ว	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์ (เสียงผิดปกติ)	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	
	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	
	10. Check fan speed (Hi/Low/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Low / N AB Med / N AB Hi / N AB	Low / N AB Med / N AB Hi / N AB	Low / N AB Med / N AB Hi / N AB	Low / N AB Med / N AB Hi / N AB	Low / N AB Med / N AB Hi / N AB	Low / N AB Med / N AB Hi / N AB	Low / N AB Med / N AB Hi / N AB	
	11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L 220 V	L 220 V	L 220 V	L 220 V	L 220 V	L 220 V	L 220 V	
	12. Insulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	N / AB	
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	Yes / No	
Remark : หมายเหตุ									
Date	9/12/68	Date	9/12/68	Date	9/12/68	Date	10/12/68	Date	10/12/68
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> D: Daily ประจำวัน/ W:Weekly สัปดาห์/ M:Monthly เดือน/ Q:Quarterly 3 เดือน </div>									



PREVENTIVE MAINTENANCE YEAR 2025

NORMAL = N

AB NORMAL= AB

MONTH _____

HOTEL Floor LL, BAKERY

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT 30,37

	EQUIPMENTS NAME	C-(R)-F-F/LG-02	C-(R)-F-F/LG-03	C-(R)-F-F/LG-04	C-(R)-F-F/LG-05	C-(R)-F-F/LG-06	C-(R)-F-F/LG-07	C-(R)-F-F/LG-33	C-(R)-F-F/LG-34
Monthly	TASK	STTEWORD STORE	Service station	Cooking area	Cooking area	Service station	Coold kitchen	Corridor Wide	Corridor Wide
	1.Cleanning straner ล้างสแตนเนอร์	Yes ___ No ☒	Yes ___ No ☒	Yes ___ No ☒	Yes ___ No ☒	Yes ___ No ☒	Yes ___ No ☒	Yes ___ No ☒	Yes ___ No ☒
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตาท	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไคร์ฟวาล์ว	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No
M	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No
	10. Chec fan speed (Hi/Low/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Low ☒ N AB Med ☒ N AB Hi ☒ N AB	Low ☒ N AB Med ☒ N AB Hi ☒ N AB	Low ☒ N AB Med ☒ N AB Hi ☒ N AB	Low ☒ N AB Med ☒ N AB Hi ☒ N AB	Low ☒ N AB Med ☒ N AB Hi ☒ N AB	Low ☒ N AB Med ☒ N AB Hi ☒ N AB	Low ☒ N AB Med ☒ N AB Hi ☒ N AB	Low ☒ N AB Med ☒ N AB Hi ☒ N AB
	11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v	L 220 v
	12. In sulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB
	13 .Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB	N ☒ AB
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No	Yes ☒ No
Remark :									
หมายเหตุ									
	Date 11/12/68	Date 11/12/68	Date 11/12/68	Date 11/12/68	Date 12/12/68	Date 12/12/68	Date 12/12/68	Date 12/12/68	Date 12/12/68
D: Daily ประจำวัน/ W:Weekly สัปดาห์/ M:Monthly เดือน/ Q:Quarterly 3 เดือน									

MONTH _____

HOTEL Floor: LG BQ KITCHEN

Monthly	EQUIPMENT NAME TASK	C(R)-F-F/LG-01 Cooking area	C(R)-F-F/LG-02 Cooking area	C(R)-F-F/LG-03 Pot/pan wash	C(R)-F-F/LG-04 CR-14 Area	C(R)-F-F/LG-05 Cooking area
M	1. Cleaning strainer ล้างสแตนเนอ์	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตาท	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไคร์ฟวาล์ว	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
	10. Check fan speed (Hi/Low/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____
	11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v	L ☒ 220 v
	12. Insulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
Remark : หมายเหตุ	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div>Date 11/12/68</div> <div>Date 14/12/68</div> <div>Date 14/12/68</div> <div>Date 14/12/68</div> <div>Date 14/12/68</div> </div>					
D: Daily ประจำวัน/ W: Weekly สัปดาห์/ M: Monthly เดือน/ Q: Quarterly 3 เดือน						

MONTH _____

HOTEL Floor LL, 2 Cote

	EQUIPMENTS NAME	C-F-F/LG-01	C-F-F/LG-02	C-F-F/LG-03	C-F-F/LG-04
Monthly	TASK	cote service station	cote cooking area	Coold kitchen cote	store cote
M	1. Cleanning straner ล้างสแตนเนอ์	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒
	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตาท	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไคร์ฟวาล์ว	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
	10. Chee fan speed (Hi/Low/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____	Hi ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____	Hi ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____	Hi ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____
	11. Measurement of motor voltage (Voltage) วัดค่าแรงดันของมอเตอร์ (L-N)	L ☒ 220 V	L ☒ 220 V	L ☒ 220 V	L ☒ 220 V
	12. In sulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
	14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
Remark : หมายเหตุ					
		Date 15/12/68	Date 15/12/68	Date 15/12/68	Date 15/12/68
D: Daily ประจำวัน/ W:Weekly สัปดาห์/ M:Monthly เดือน/ Q:Quarterly 3 เดือน		Date _____	Date _____	Date _____	Date _____



PREVENTIVE MAINTENANCE YEAR 2025

NORMAL = N

AB NORMAL= AB

53,57

MONTH _____

HOTEL Floor:LL FCU STAFF CANTEN UNIT

AIR CONDITION SYSTEM FAN COIL UNIT

EQUIPMENTS NAME		C-F-F/LG-14	C-F-F/LG-15	C-F-F/LG-16	C-F-F/LG-17	C-F-F/LG-18
0		Staff canteen1	Staff canteen2	Staff kitchen	Dishwashing 1	Dishwashing 2
Monthly	1. Cleaning strainer ล้างสเตรนเนอร์	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒	Yes _____ No ☒
M	2. Test operation of thermostat ทดสอบการทำงานของเทอร์โมสตาท	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	3. Test operation of motorized valve ทดสอบการทำงานของมอเตอร์ไคร์ฟวาล์ว	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	4. Check noise and vibration of motor ตรวจสอบเสียงและการสั่นสะเทือนของมอเตอร์	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	5. Check temperature of motor (Hot ,Normal) ตรวจเช็คอุณหภูมิของมอเตอร์	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	6. Cleaning air filter ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	7. Check lubrication of motor ตรวจสอบการหล่อลื่นของมอเตอร์(เสียงผิดปกติ)	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	8. Check body of unit and Check nut and bolt ตรวจสอบตัวถังของเครื่องและตรวจสอบน็อตและสกรู	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
	9. Cleaning water tray and drainage pipe ทำความสะอาดถาดรองน้ำและท่อระบายน้ำ	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____
	10. Chec fan speed (Hi/Lo/Med) เช็คสปีดของมอเตอร์ (Hi-Med-Low)	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____	Low ☒ N AB _____ Med ☒ N AB _____ Hi ☒ N AB _____
	12. In sulation pipe ฉนวนหุ้มท่อ	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____	N ☒ AB _____
13. Check cable to junction box of motor ตรวจเช็คจุดต่อสายไฟฟ้าของมอเตอร์	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	
14. Cleaning coil of unit ล้างคอยล์ของตัวแอร์	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	Yes ☒ No _____	
Remark : หมายเหตุ		Date 16/12/64	Date 16/12/64	Date 16/12/64	Date 16/12/64	Date 16/12/64
D: Daily ประจำวัน/ W:Weekly สัปดาห์/ M:Monthly เดือน/ Q:Quarterly 3 เดือน						