

บทที่ 5

สรุปผลการดำเนินงานและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการดำเนินงาน

เครื่องต้นแบบสำหรับเตรียมวัตถุดิบเพื่อทำขนม ปั่นสับที่ออกแบบและสร้างขึ้น สามารถช่วยเตรียมแผ่นแป้งวงกลมที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 4 เซนติเมตร หนา 2 มิลลิเมตร จากก้อนแป้งขนาดใหญ่ที่หมักเตรียมไว้และใช้ผู้ควบคุมเครื่องจักร 2 คน จากการทดสอบเครื่องสามารถเพิ่มกำลังการผลิตได้ถึง 10% และลดจำนวนแรงงานได้ถึง 4 คน โดยแรงงานที่ลดได้สามารถนำไปช่วยในขั้นตอนการพับเกลียวที่ชอบ ซึ่งเป็นขั้นตอนที่ละเอียดและใช้เวลานาน

5.2 ปัญหาที่พบ

5.2.1 การเลือกอุปกรณ์ที่ไม่เหมาะสมเท่าที่ควร

5.2.2 ด้านหน้าเครื่องต้นแบบมีความกว้างที่น้อยทำให้การทำงานของคนที่ใช้เครื่อง คนที่ทำการแยกแป้งคึกกับแป้งที่เหลือแล้วนำกลับไปใช้ใหม่ ทำงานไม่สะดวก

5.2 ข้อเสนอแนะ

5.3.1 ความยาวของลูกกลิ้งควรกว้างกว่านี้

5.3.2 ถาดแป้งด้านบนเครื่องควรเป็นแบบกรวยสี่เหลี่ยมผืนผ้า

5.3.3 ควรติดตัวตัดแป้งเพิ่มขึ้นเพื่อจะได้ตัดได้มากขึ้น

5.3.4 ควรมีการติดตั้งสายพานลำเลียงให้ง่ายต่อการคัดแยก

5.3.5 ควรเปลี่ยนลูกกลิ้งเป็นสแตนเลส