

ภาคผนวก ค

ภาพผนวก



ภาพผนวกที่ 1 ซังมันที่ถูกหั่นจนป่นเมื่อใช้เครื่องหั่นห้วมันสำปะหลังสดแบบจานหมุน



ภาพผนวกที่ 2 การใช้แรงงานคนในการสับห้วมันสำปะหลังสดแบบตามแนวแกน



ภาพผนวกที่ 3 การสับหัวมันสำปะหลังสดแบบตามแนวแกนด้วยแรงงานคน



ภาพผนวกที่ 4 หัวมันสำปะหลังสดที่สับแบบตามแนวแกนที่ผ่านการตากแห้ง



ภาพผนวกที่ 5 ชั้นมันสำปะหลังหลังที่โรยด้วยรตโรยมันเส้น



ภาพผนวกที่ 6 ชั้นมันสำปะหลังหลังที่มีขนาดไม่แน่นอนที่หั่นด้วยเครื่องหั่นมันสำปะหลังแบบจานขนาดใหญ่ที่นิยมใช้ในโรงงานมันเส้น



ภาพผนวกที่ 7 รถดูดฝุ่นที่ใช้ดูดฝุ่นมันสำปะหลังเส้นบนลานตาก



ภาพผนวกที่ 8 ตัวอย่างมันเส้นที่ได้จากการสุมบนลานตากในโรงงานมันเส้น



ภาพผนวกที่ 9 ฟูน และ ชีนมันขนาดต่างๆหลังจากผ่านการร่อนด้วยตะแกรงร่อน



ภาพผนวกที่ 10 ชีนมันสำปะหลังที่ถูกสับด้วยเครื่องสับตามแนวแกน