SLIGHTWIND
NGUYEN PHUONG COMPANY LTD

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

BÀN TRỤNG MÌ

(SPAGHETTI BAIN MARIE)



MỤC LỤC

I. GIỚI THIỆU 3
1. MỤC ĐÍCH SẢN XUẤT 3
2. ĐẶC ĐIỂM SẢN PHẨM 3
3. THÔNG TIN LIÊN HỆ 3
II. THÔNG TIN QUAN TRỌNG VỀ AN TOÀN 4
III. THÔNG SỐ KỸ THUẬT 5
IV. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG 6
1. LẮP ĐẶT 6
2. VẬN HÀNH THIẾT BỊ GIỮ NÓNG 6
3. PHƯƠNG PHÁP VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG 8
V. SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC 9
VI. DANH SÁCH CÁC BỘ PHẬN 9
VII. BẢN VẼ 10
1. SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN 10
2. BẢN VẼ THIẾT BỊ 11

I. GIỚI THIỆU

1. MỤC ĐÍCH SẢN XUẤT:

Với mục đích nhằm tối ưu hóa quy trình vận hành, nâng cao hiệu suất phục vụ và đảm bảo chất lượng thực phẩm Công ty Nguyễn Phương với thương hiệu Slightwind® đã nghiên cứu phát triển và tiến hành sản xuất Bàn trụng mì với nhiều tính năng ưu việt và tiện ích trong quá trình sử dụng.

Bàn trụng mì là giải pháp phù hợp với: Chuỗi thức ăn nhanh, Bar, bếp ăn tập thể, cửa hàng tiện lợi, nhà hàng, căn tin, …

2. ĐẶC ĐIỂM SẢN PHẨM:

- Thiết bị chuyên dụng để trụng mì và giữ nóng sốt cho món mì ý, phù hợp với quầy buffet, bếp nhà hàng, khách sạn, căn tin và cửa hàng thức ăn nhanh.
- Đốt nóng bằng điện trở công nghiệp.
- Cấp nước bằng tay.
- Cài đặt nhiệt độ: Kỹ thuật số, hiển thị nhiệt độ rõ ràng, dễ thao tác.
- Nhiệt độ cài đặt từ 50°C - 100°C.
- Khi đạt nhiệt độ cài đặt, thiết bị sẽ tự động ngắt điện giúp tiết kiệm điện năng tiêu thụ.
- Chất liệu inox 304, bền chắc, chống ăn mòn và dễ vệ sinh.
- Thiết kế 2 khoang gia nhiệt độc lập, mỗi ngăn có công tắc nguồn và bộ điều chỉnh nhiệt độ riêng.
- Trang bị van gạt xả nước riêng cho từng khoang, thuận tiện cho việc vệ sinh và thay nước.
- Phụ kiện đi kèm: 1 khay GN 1/3 và 2 khay GN 1/6 có nắp.

3. THÔNG TIN LIÊN HỆ:

- Về dịch vụ và mua hàng : 0919 120 068
- Các vấn đề về kỹ thuật:
  - Tại TP.HCM : 0919 120 068 – 0907 620 068
  - Tại Hà Nội : 0919 120 068
  - Email: nguyenphuong@slightwind.com.vn

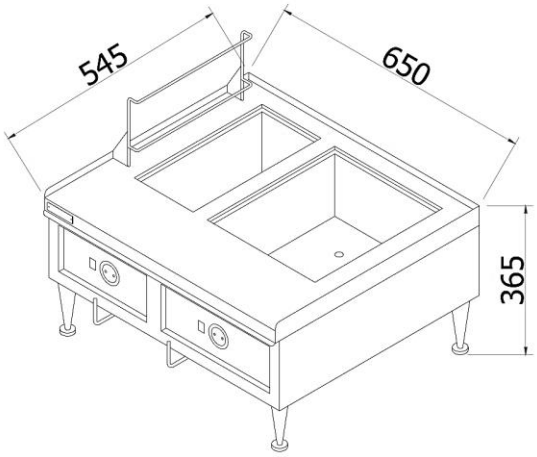
Tham khảo thêm thông tin, bạn có thể truy cập website: www.slightwind.com.vn

II. THÔNG TIN QUAN TRỌNG VỀ AN TOÀN

Các hướng dẫn trong sách hướng dẫn này không thể bao gồm tất cả các điều kiện và tình huống có thể xảy ra. Đọc kỹ và hiểu tất cả các HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG trước khi sử dụng.

- Chỉ sử dụng hệ thống điện có dây nối đất và đường dây điên riêng được bảo vệ bằng cầu chì hoặc cầu dao tự động có định mức phù hợp theo các quy tắc và quy định của thiết bị.
- Đảm bảo kết nối nguồn có giá trị điện áp thiết kế là 220VAC.
- Lắp đặt thiết bị ở trên bề mặt bằng phẳng.
- Sử dụng thiết bị nơi có mái che, tránh tiếp xúc nước mưa.
- Ngắt kết nối với nguồn điện trước khi vệ sinh, bảo trì hoặc di chuyển.
- Ngừng sử dụng nếu dây nguồn bị sờn hoặc mòn.
- Giữ thiết bị và dây nguồn tránh xa ngọn lửa, đầu đốt điện hoặc nhiệt độ quá cao.
- **KHÔNG** chạm hay đặt bất cứ vật gì lên nóc thiết bị khi đang hoạt động để tránh bị bỏng.
- **KHÔNG** cắm nhiều phích cắm trên cùng một ổ cắm.
- **KHÔNG** phun/xịt chất lỏng hoặc chất tẩy rửa lên điện trở hoặc bên ngoài thiết bị.
- **KHÔNG** để trẻ em lại gần, tiếp xúc với thiết bị khi đang vận hành.
- **KHÔNG** sử dụng thiết bị khi thiết bị đang bị ướt.
- **KHÔNG** sử dụng nếu thiết bị bị hỏng hoặc bị trục trặc dưới bất kỳ hình thức nào.
- Nên sử dụng phụ tùng chính hãng để thay thế khi sửa chữa thiết bị. Việc không sử dụng phụ tùng thay thế chính hãng có thể gặp sự cố trong quá trình sử dụng.

III. THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Hình ảnh sản phẩm	
Kích thước (W x D x H)	 650 x 545 x 365 mm
Chất liệu	Thép không gỉ
Nhiệt độ	Từ 50ºC tới 100ºC
Điện áp	220 - 240v ~ 50/60Hz, 1Ph
Công suất	1200W
Cân nặng	25 Kg

IV. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

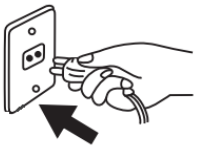
1. LẮP ĐẶT:

1. Cẩn thận cắt bỏ các dây đai đóng kiện.
2. Nhấc thùng giấy bìa cứng ra khỏi thiết bị.
3. Bóc lớp bảo vệ bên ngoài.
4. Lắp các phụ kiện khay vào khoang giữ nóng.
5. Lắp chân chỉnh vào thiết bị.
6. Lắp đặt thiết bị vào vị trí.

Lưu ý khi lắp đặt:

- Thiết bị phải được đặt ở khu vực bằng phẳng, thông thoáng để dễ dàng cho hoạt động xả và cấp nước.
- Giữ thiết bị và dây nguồn tránh xa ngọn lửa, đầu đốt điện hoặc nhiệt độ quá cao.
- Đặt thiết bị trong nhà, tránh sự thay đổi của thời tiết.

2. VẬN HÀNH THIẾT BỊ GIỮ NÓNG:



1. Kết nối thiết bị với nguồn điện.

2. Cấp nước vào các khoang đến vạch chia mực nước.

3. Bật công tắc nguồn từ chế độ "OFF" sang "ON"



4. Điều chỉnh nhiệt độ tới giá trị cần cài đặt.

➢ **Điều chỉnh cài đặt nhiệt độ (nhiệt độ dừng điện trở gia nhiệt):**



- Nhấn nút SET, nhiệt độ cài đặt sẽ được hiển thị.
- Nhấn nút ▲ hoặc ▼ để sửa đổi và lưu trữ giá trị hiển thị, Nhấn nút SET để thoát và hiển thị nhiệt độ tủ nóng.
- Nếu không nhấn nút nào nữa trong vòng 6 giây, nhiệt độ tủ nóng sẽ được hiển thị. (Cài đặt phạm vi điều chỉnh nhiệt độ: tham số E1~ E2).

➢ **Thiết lập tham số:**

- Nhấn nút SET và giữ trong 6 giây để vào chế độ thiết lập tham số khi đó bảng điều khiển nhấp nháy E1.
- Nhấn nút SET lần nữa để tuần tự từ các tham số: E1, E2, E3, E4, E5, C1.
- Nhấn nút ▲ hoặc ▼, giá trị của tham số sẽ được hiển thị và có thể được sửa đổi và lưu trữ.
- Nếu không nhấn nút nào nữa trong vòng 6 giây, nhiệt độ tủ nóng sẽ được hiển thị.

Tham số	Chức năng	Thiết lập phạm vi	Mặc định
E1	*Giới hạn điểm đặt nhiệt độ tối thiểu*	*-40°C ~ Cài đặt nhiệt độ*	*0°C*
E2	*Giới hạn điểm đặt nhiệt độ tối đa*	*Cài đặt nhiệt độ ~ 110℃*	*110°C*
E3	*Chênh lệch nhiệt độ*	*1 ~ 50°C*	*3°C*
E4	*Độ trễ đầu ngõ ra khi khởi động*	*0 ~ 10 phút*	*0 phút*
E5	*Bù trừ với nhiệt độ hiển thị trên tủ*	*-20 ~ 20°C*	*0°C*
C1	*Đổi °C sang °F và ngược lại*	*°C ⇔ °F*	*°C*

5. Cho mì và sốt cần giữ nóng vào khay ở khoang giữ nóng.

Lưu ý khi sử dụng:

- **KHÔNG** dùng vật liệu bằng nhựa hoặc dễ bị biến dạng khi gặp nhiệt độ cao để đựng thực phẩm. Chỉ dùng khay, rổ inox chuyên dụng.
- **KHÔNG** nên giữ nóng thực phẩm quá nhiều giờ liên tục trong thiết bị với nhiệt độ cao.
- Mì phải được luộc chín hoàn toàn trước đó, sản phẩm chỉ có chức năng trụng lại sợi mì đã chín.
- Khi cần cấp nước thêm cho thiết bị:
  + Công tắc nên chuyển sang chế độ OFF,

+ Lấy các khay đựng mì, khay đựng sốt đang có trong từng khoang ra bên ngoài.
+ Người cấp nước cần giữ khoảng cách an toàn tránh bị nước nóng bắn lên người.

- Sau khi cấp nước dùng khăn khô lau lại toàn bộ xung quanh thiết bị.

3. PHƯƠNG PHÁP VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG:

Quy trình vệ sinh:

1. Tắt tất cả các nút về vị trí "**OFF**".
2. Ngắt nguồn điện.
3. Mở van xả cho đến khi nước trong cả 2 khoang đều được xả ra ngoài.
4. Lấy tất cả các khay ra khỏi thiết bị
5. Đem các khay vào bồn rửa và vệ sinh sạch sẽ.
6. Không bắn nước xung quanh các nút điều khiển.
7. Lau sạch bên ngoài bằng khăn ẩm.
8. Vệ sinh kỹ bên trong các khoang bằng khăn và nước xà phòng.
9. Để thiết bị khô hoàn toàn.

Lưu ý:

- Ngắt kết nối với nguồn điện trước khi vệ sinh, bảo trì hoặc di chuyển.
- Chỉ thực hiện việc vệ sinh khi thiết bị nguội,và xả hết nước hoàn toàn nếu không có thể gây bỏng.
- **KHÔNG** phun/xịt chất lỏng hoặc chất tẩy rửa lên thiết bị.
- **KHÔNG** xịt, dội nước vào bảng điều khiển nhiệt độ.
- **KHÔNG** làm sạch thiết bị bằng vật liệu thô cứng.
- **KHÔNG** sử dụng hóa chất tẩy rửa có tính mài mòn để vệ sinh thiết bị, sẽ gây trầy xước, mài mòn thiết bị và khiến thiết bị dễ bị tích tụ bụi bẩn.
- Chỉ nên sử dụng vải làm sạch mềm, xà phòng nhẹ và nước hoặc dung dịch vệ sinh chuyên dụng để làm sạch các bề mặt thiết bị.
- Để tránh làm hỏng linh kiện, không sử dụng nước áp suất cao hoặc máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị.
- Thường xuyên vệ sinh để thiết bị thông thoáng và hoạt động hiệu quả.
- Sau khi sử dụng: phải ngắt nguồn nguồn điện ra khỏi thiết bị, vệ sinh bên ngoài và bên trong sạch sẽ.

V. SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC

Lưu ý: Nếu có mùi khét, rò điện, dây nguồn hỏng, bộ điều khiển bất thường hoặc sự cố không nằm trong bảng: tắt máy, ngắt nguồn và liên hệ kỹ thuật. Không tự tháo cụm điện.

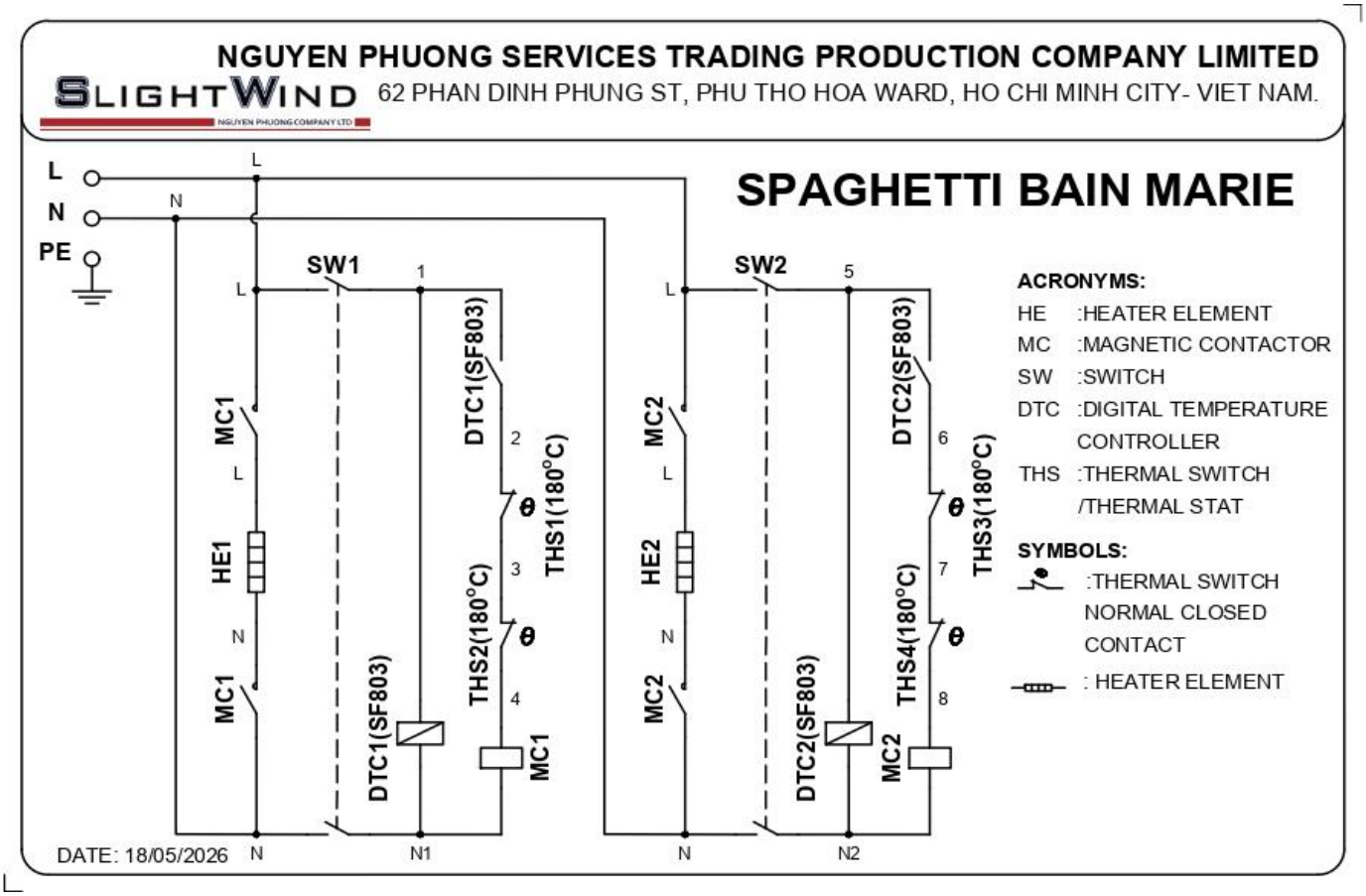
Sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Thiết bị không hoạt động	Chưa có nguồn điện.	Kiểm tra nguồn điện, phích cắm và CB/cầu dao.
	Công tắc nguồn đang ở vị trí OFF	Bật công tắc nguồn.
	CB/cầu chì bị ngắt	Kiểm tra và reset CB hoặc thay cầu chì nếu cần.
	Hỏng công tắc nguồn	Liên hệ kỹ thuật của Công ty để được hỗ trợ
	Bộ điều khiển nhiệt độ không hoạt động.	Liên hệ kỹ thuật của Công ty để được hỗ trợ
Một khoang hoạt động, một khoang không hoạt động	Công tắc ON/OFF của khoang đó đang ở chế độ OFF	Chuyển công tắc qua chế độ ON
	Điện trở hoặc bộ điều khiển của khoang bị lỗi	Liên hệ kỹ thuật của Công ty để được hỗ trợ
Nước bị rò rỉ	Van xả chưa đóng kín	Kiểm tra và đóng hoàn toàn van xả.
	Van xả hoặc đường ống bị lỏng/hỏng	Kiểm tra, siết chặt hoặc thay thế linh kiện.

VI. DANH SÁCH CÁC BỘ PHẬN

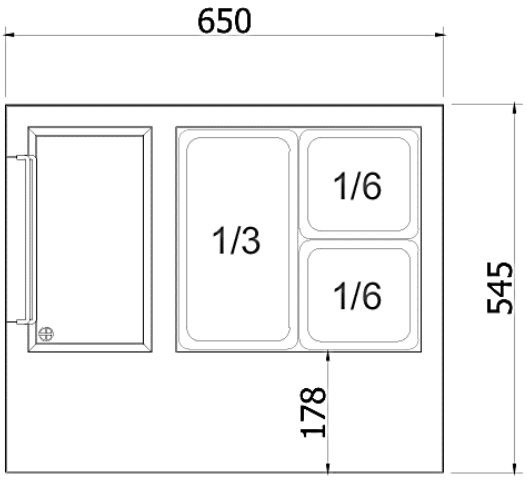
STT	MÃ SỐ	TÊN BỘ PHẬN	SỐ LƯỢNG/TỦ
1	SW-010321	ĐIỆN TRỞ CHỮ M Φ11MM 251 × 250MM 600W 220VAC	1
2	SW-010341	ĐIỆN TRỞ CHỮ U Φ11MM 250 × 75MM 600W 220VAC	1
3	SW-010231	RƠ LE G7L-2A-TUBJ-CB 220VAC OMRON	2
4	SW-010331	RƠ LE NHIỆT KSD302 180°C 10A 250VAC THƯỜNG ĐÓNG	4
5	SW-010201	ĐIỀU KHIỂN NHIỆT ĐỘ SF-803 220VAC 50HZ	2
6	SW-010211	CÔNG TẮC ĐIỆN KCD4-16A 220VAC 50HZ MÀU ĐỎ	2

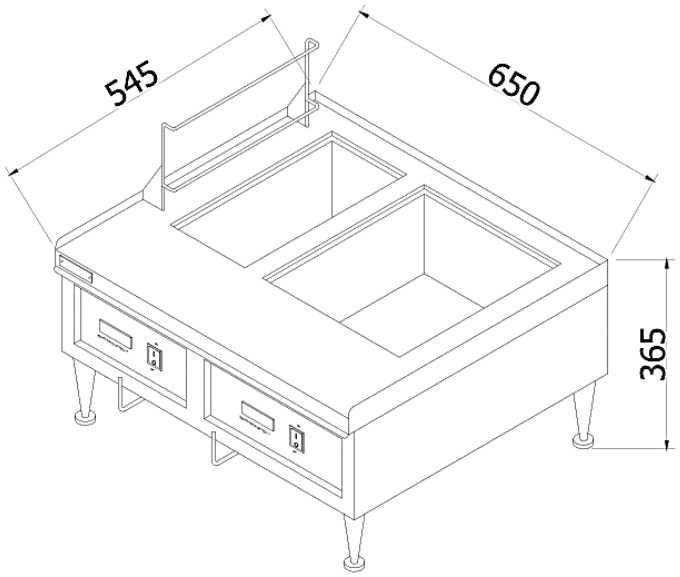
VII. BẢN VẼ

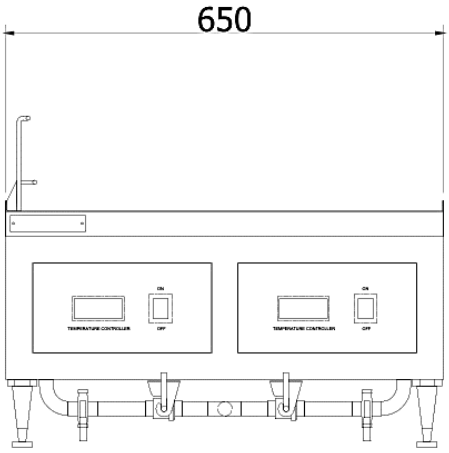
1. SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN

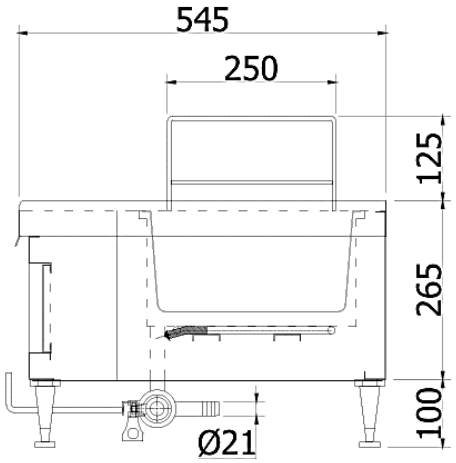


2. BẢN VẼ THIẾT BỊ









SLIGHTWIND
NGUYEN PHUONG COMPANY LTD



KHO LẠNH



TỦ GIỮ NÓNG



QUẦY LINE
BUFFET



TỦ HÂM NÓNG
KHOAI TÂY CHIÊN



TỦ TRƯNG BÀY
GIỮ NÓNG

CÔNG TY TNHH SX – TM – DV NGUYỄN PHƯƠNG

Văn phòng: 62A Phan Đình Phùng, P. Phú Thọ Hòa, TP. HCM
Chi nhánh Hà Nội: Số 25/1 Ngõ 178 Phố Thái Hà, P. Đống Đa, TP. Hà Nội
Nhà máy: 79/2F Thới Tam Thôn 18, Ấp Tam Đông 1 Xã Đông Thạnh, TP. HCM

SLIGHTWIND
NGUYEN PHUONG COMPANY LTD

USER MANUAL

SPAGHETTI BAIN MARIE



CONTENTS

I. INTRODUCTION 19
1. PRODUCTION PURPOSE 19
2. STANDARD FEATURES 19
3. CONTACT INFORMATION 19
II. IMPORTANT SAFETY INFORMATION 20
III. SPECIFICATIONS 21
IV. OPERATING MANUAL 22
1. INSTALLATION 22
2. OPERATION 22
3. CLEANING AND MAINTENANCE 24
V. TROUBLESHOOTING 25
VI. SPARE PART LIST 25
VII. DRAWING 26
1. SCHEMATIC DIAGRAM 26
2. EQUIPMENT DRAWING 27

I. INTRODUCTION

1. PRODUCTION PURPOSE:

To optimize operational workflows, improve service efficiency, and ensure consistent food quality, The Nguyen Phuong company with Slightwind® brand developed and manufactured Spaghetti Bain Marie with advanced features and utilities in use.

Spaghetti Bain Marie is the solutions for cafeterias, clubs & bars, concessions, convenience stores, restaurants and supermarkets.

2. STANDARD FEATURES:

- Specialized equipment for blanching pasta and keeping sauces warm, suitable for buffet counters, restaurant and hotel kitchens, canteens, and fast-food outlets
- Made of stainless steel, so it is durable.
- Manual water supply.
- Heated by industrial resistors.
- Digital temperature control with clear display and easy operation.
- Temperature to keep food hot warm is from 50°C - 100°C.
- Automatically cuts off power when the set temperature is reached, helping reduce energy consumption.
- Designed with two independent heating compartments, each compartment has its own power switch and temperature controller.
- Each compartment is equipped with a separate drain valve for easy cleaning and water replacement.
- Accessories included: 1 × GN 1/3 pan and 2 × GN 1/6 pans with lids.

3. CONTACT INFORMATION:

- For service, purchase : (+84) 919 120 068
- For technical issues:
  - Ho Chi Minh City : (+84) 919 120 068 – (+84) 907 620 068
  - Ha Noi City : (+84) 919 120 068
  - Email: nguyenphuong@slightwind.com.vn

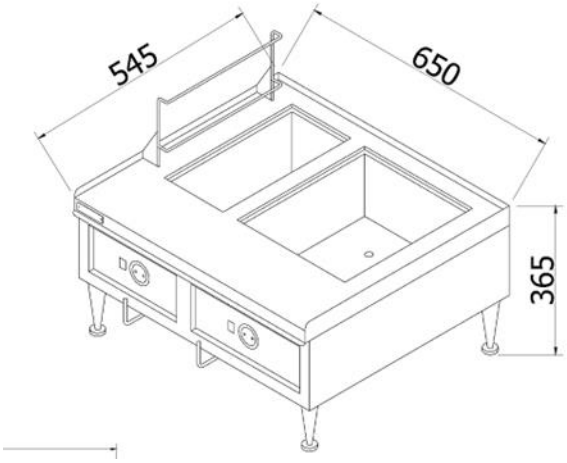
Additional information can be found by visiting our website at www.slightwind.com.vn

II. IMPORTANT SAFETY INFORMATION

The instructions in this manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur. Read carefully and understand all USER MANUALs before operating. Failure to follow the safety rules and other basic safety precautions may result in serious personal injury.

- Only use a properly grounded electrical system with a dedicated power line protected by a fuse or circuit breaker of the appropriate rating, in accordance with the equipment's requirements, rules, and regulations.
- Use only grounded electrical outlets matching the nameplate rated voltage: 220VAC
- Use equipment in a flat, level position.
- Unit is not weatherproof. Locate unit sheltered place and exposure to rain water.
- Unplug unit, turn off and allow unit to cool before cleaning, maintenance or moving.
- Discontinue use if power cord is frayed or worn.
- Keep unit and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- **DO NOT** touch or put anything on the unit roof when it is operating to avoid burn.
- **DO NOT** plug this unit into multi-outlet power cord.
- **DO NOT** spray controls or outside of unit with liquids or cleaning agents.
- **DO NOT** spray the heating element or outside of unit with liquids or cleaning agents.
- **DO NOT** allow children to come into touch unit while it is operating.
- **DO NOT** operate if unit has been wet.
- **DO NOT** operate if unit has been damaged or is malfunctioning in any way.
- It is essential to use genuine Replacement Parts when repairing equipment. Failure to use genuine Replacement Parts may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn.

III. SPECIFICATIONS

Product images	
Dimension (W x D x H)	 650 x 545 x 365 mm
Material	Stainless steel
Temperature	From 50ºC to 100ºC
Voltage	220-240v ~ 50/60Hz, 1Ph
Wattage	1200W
Weight	25KG

IV. OPERATING MANUAL

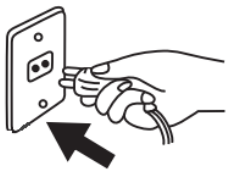
1. INSTALLATION:

1. Carefully cut and remove all packaging straps.
2. Lift the cardboard carton off the unit.
3. Remove the protective film from the outer surfaces of the unit.
4. Install the tray accessories into the warming compartment.
5. Install the adjustable legs onto the unit.
6. Position the unit at the desired location.

Note:

- The equipment must be placed on a level, well-ventilated surface to allow easy water filling and draining.
- For proper operation, the cabinet must be level. Floor leveling: The maximum allowable slope under the entire unit is 1°.
- Keep the unit away from high heat sources.

2. OPERATION:



1. **Connect unit to the power supply.**
2. **Fill each compartment with water up to the marked water level.**
3. **Turn the power switch from "OFF" to "ON".**



4. **Adjust temperature to the value to be set.**
   - **Adjust temperature setting (heating element stop temperature):**



- Press the SET button, the set temperature will be displayed.
- Press the ▲ or ▼ button to modify and save the displayed value. Press the SET button to exit and display the cabinet temperature.
- If no button is pressed within 6 seconds, the cabinet temperature will be displayed. (Adjustable temperature setting range: parameter E1~E2).

➢ **Parameter setting:**

- Press and hold the SET button for 6 seconds to enter the parameter setting mode. The display panel will then flash 'E1'.
- Press the SET button again to scroll sequentially through the parameters: E1, E2, E3, E4, E5, C1.
- Press the ▲ or ▼ button to display, modify, and save the parameter value.
- If no button is pressed within 6 seconds, the cabinet temperature will be displayed.

Parameter	Function	Setting Range	Default
E1	*Minimum setpoint temperature limit*	*-40°C ~ Set temperature*	*°C*
E2	*Maximum setpoint temperature limit*	*Set temperature ~ 110°C*	*110°C*
E3	*Temperature differential*	*1 ~ 50°C*	*3°C*
E4	*Output delay time at startup*	*0 ~ 10 minute*	*0 minute*
E5	*Display temperature calibration*	*-20 ~ 20°C*	*0°C*
C1	*Convert °C to °F and vice versa*	*°C ⇔ °F*	*°C*

5. **Place the pasta and sauces to be kept warm in the trays inside the warming compartment.**

Note:

- Food should be placed in containers or food trays.
- **DO NOT** use plastic or any materials that may deform at high temperatures to hold food. Only use the designated stainless steel pans and baskets.
- **DO NOT** keep food warm in the equipment for extended periods at high temperatures.
- Pasta must be fully cooked in advance. This equipment is designed only for reheating and blanching pre-cooked pasta.
- When adding water to the equipment:
  + Turn the power switch to OFF.
  + Remove all pasta and sauce trays from the compartments.
  + Maintain a safe distance while adding water to avoid splashing hot water
- After filling with water, wipe the entire exterior of the equipment with a dry cloth.

3. CLEANING AND MAINTENANCE

CLEANING PROCEDURE:

1. Turn all switches to the “OFF” position.
2. Disconnect the unit from the power supply.
3. Open the drain valves until all water has been drained from both compartments.
4. Remove all trays from the equipment.
5. Wash the trays thoroughly in a sink.
6. Wipe the control panel with a damp cloth. Do not spray water around the control buttons.
7. Clean the exterior surfaces of the cabinet with a damp cloth.
8. Wipe the interior surfaces thoroughly with a cloth and soapy water.
9. Allow the unit to dry completely.

Note:

- Turn off, unplug unit and allow unit to cool before cleaning, maintenance or moving.
- Clean the unit only when it has completely cooled down and all water has been fully drained to avoid the risk of burns.
- **DO NOT** spray or pour liquids or cleaning agents directly onto the unit.
- DO NOT spray or pour water directly onto the temperature control.
- **DO NOT** clean the unit with abrasive or hard materials.
- **DO NOT** use abrasive cleaning chemicals, as they may scratch or damage the surfaces and lead to dirt buildup.
- Use only a soft cleaning cloth with mild soap and water, or an appropriate cleaning solution, to clean the unit’s surfaces.
- Clean glass surfaces with standard glass cleaner.
- To avoid damaging components, do not use high-pressure water or steam cleaners on the unit.
- Clean the unit regularly to maintain proper ventilation and ensure efficient operation.
- After use: The equipment must be disconnected from the power supply. Clean the inside and outside of the unit thoroughly.

V. TROUBLESHOOTING

SAFETY: If there is a burning smell, leakage current, damaged cord, abnormal control behavior, or an unlisted fault: switch OFF, disconnect the supply, and contact technical service. Do not open electrical assemblies.

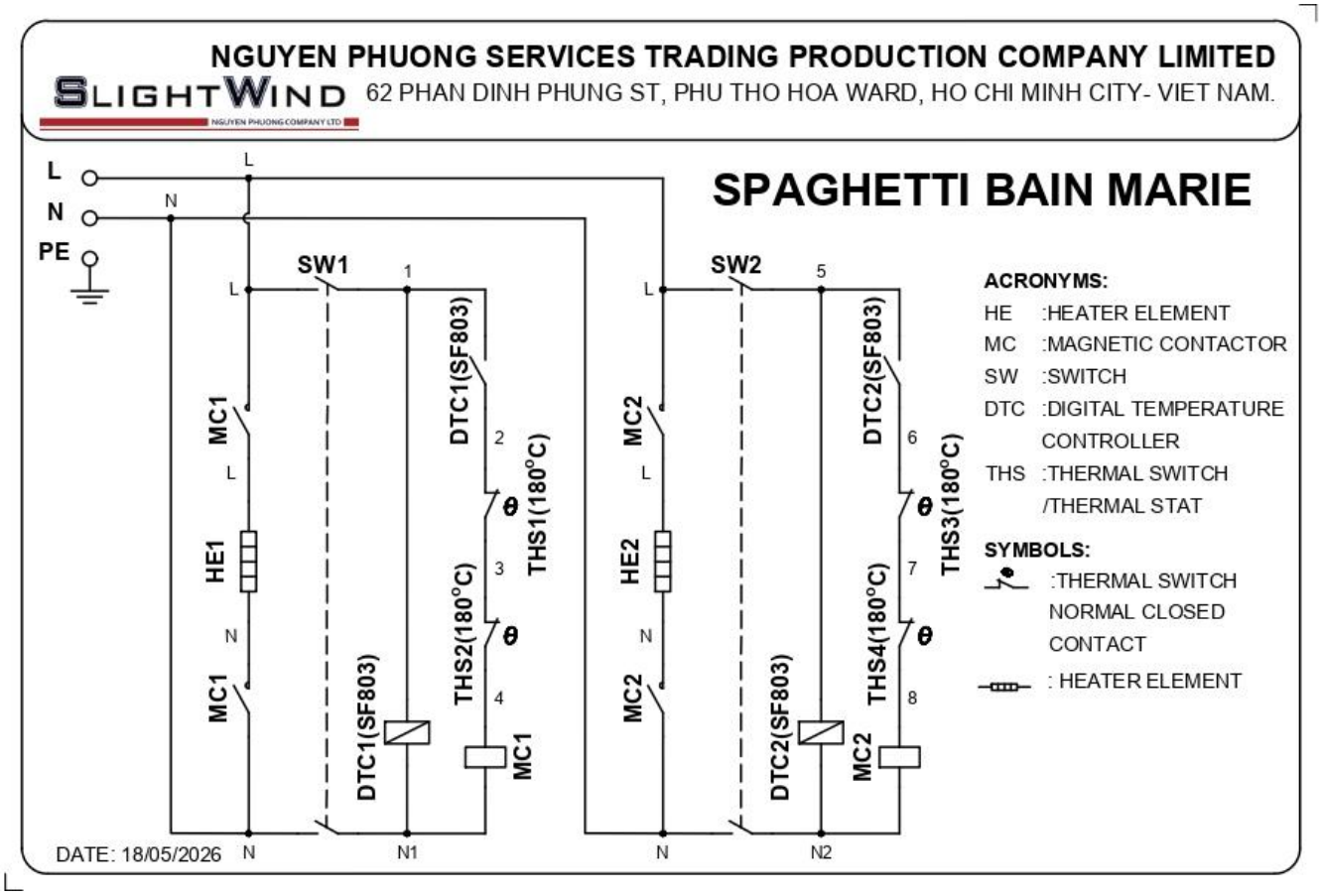
Problem	Problable cause	Remedy
Unit does not operate	No power supply	Check the power supply, plug, and circuit breaker.
	Power switch is OFF	Turn switch to ON position
	Circuit breaker/fuse has tripped/blown	Reset the circuit breaker or replace the fuse if necessary.
	Power switch is damaged	Contact the Company's technical service for support
	Temperature controller is not working	Contact the Company's technical support team for assistance.
One compartment does not operate	Compartment switch is OFF	Turn the switch ON.
	Heating element or controller is faulty	Contact the Company's technical service for support
Water leakage	Drain valve is not fully closed	Check and fully close the drain valve.
	Excessive evaporation due to high temperature	Lower the temperature setting and add water as needed.

VI. SPARE PART LIST

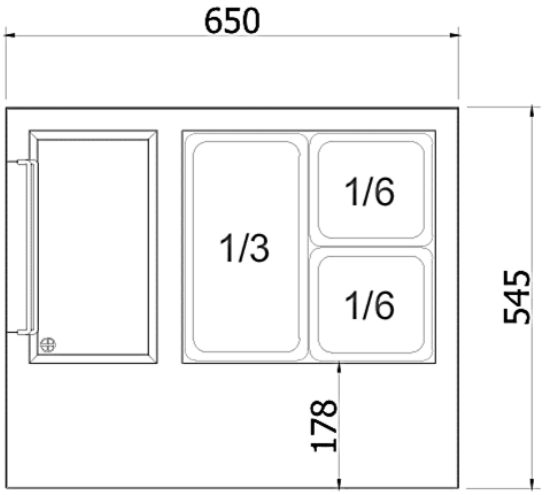
ITEM	PART NUMBER	DESCRIPTION	QTY/ PCS
1	SW-010321	M-Shaped Heating Element, Φ11mm, 251 × 250mm, 600W, 220VAC	1
2	SW-010341	U-Shaped Heating Element, Φ11mm, 250 × 75mm, 600W, 220VAC	1
3	SW-010231	OMRON G7L-2A-TUBJ-CB Relay, 220VAC	2
4	SW-010331	KSD302 Thermal Switch, 180°C, 10A, 250VAC, Normally Closed (NC)	4
5	SW-010201	SF-803 Temperature Controller, 220VAC, 50Hz	2
6	SW-010211	KCD4-16A Power Switch, 220VAC, 50Hz, Red	2

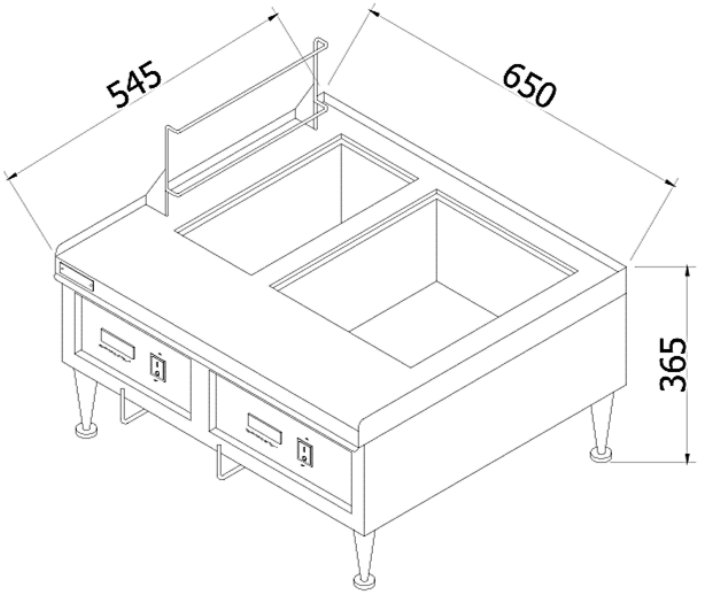
VII. DRAWING

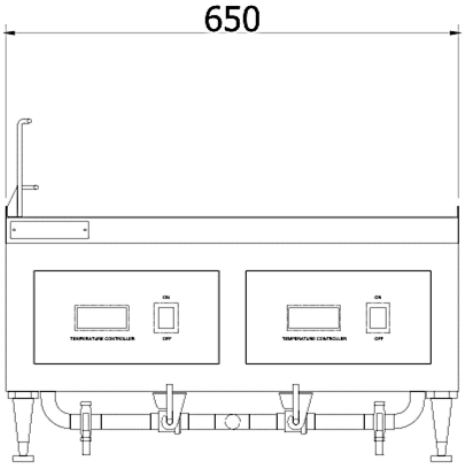
1. SCHEMATIC DIAGRAM

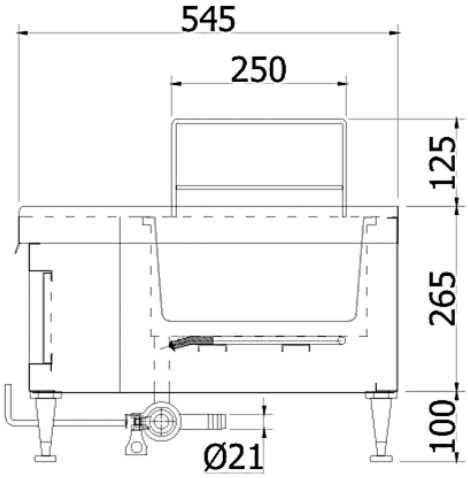


2. EQUIPMENT DRAWING









SLIGHTWIND
NGUYEN PHUONG COMPANY LTD



COLD STORAGE



HEATER HOLDING CABINET



COLD COUNTER



FRENCH FRIES STATION



FOOD WARMER

NGUYEN PHUONG SERVICES TRADING PRODUCTION COMPANY LIMITED

Office: 62A Phan Dinh Phung Str, Phu Tho Hoa Ward, HCMC
Ha Noi Branch: N0.25/1 Alley 178 Thai Ha Str., Dong Da Ward, Ha Noi City
Factory: 79/2F Thoi Tam Thon 18 Str, Dong Thanh Commune, HCMC

www.slightwind.com.vn