

# BỘ XỬ LÝ DẦU THỰC VẬT (MSDU) HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO DƯỠNG



NHÀ SẢN XUẤT



Phần này sẽ được chèn vào Mục Fryer *Hướng dẫn sử dụng*.



1	GIỚI THIỆU.....	1	
	1.1 Thông tin về Dịch vụ khách hàng và Phụ tùng đặt hàng .....	1	
	1.2 Nhân viên lắp đặt, vận hành và chăm sóc khách hàng .....	1	
	1.3 Định nghĩa .....	1	
	1.4 Yêu cầu bồi thường với những thiệt hại trong quá trình vận chuyển .....	2	2
	1.5 Những chú ý khi thiết bị đã giao bị hư hại .....	2	
	1.6 Bảo hành .....	2	
	2. LẮP ĐẶT VÀ HOẠT ĐỘNG .....	2	
	2.1 Mô tả thiết bị .....	2	
	2.2 Lắp đặt thiết bị.....	3	
	2.3 Vận hành thiết bị .....	3	
	2.4 Làm sạch.....	5	
	3. QUY TRÌNH BẢO HÀNH .....	5	
	3.1 Tổng quát .....	5	
	3.2 Thay vòng chữ O bị hỏng hoặc bị mòn.....	5	
	3.3 Thay Cánh quạt máy bơm và/hoặc vòng đệm trục của máy bơm..	5	
	4. THÀNH PHẦN .....	8	

IN TẠI HOA KỲ

[www.frymaster.com](http://www.frymaster.com)

Vietnamese / Tiếng Việt

Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue 71106  
ĐT 318-865-1711  
SERVICE HOTLINE 1-800-24-FRYER

E-mail: [service@frymaster.com](mailto:service@frymaster.com)



07/2022

### **CHÚ Ý**

TRONG THỜI HẠN BẢO HÀNH, NẾU KHÁCH HÀNG SỬ DỤNG LINH KIỆN CHO CÁC THIẾT BỊ FRYMASTER DEAN MÀ KHÔNG PHẢI LÀ LINH KIỆN TÁI CHẾ HOẶC LINH KIỆN MỚI CHƯA QUA SỬA CHỮA ĐƯỢC MUA TRỰC TIẾP TỪ FRYMASTER DEAN, HOẶC CÁC LINH KIỆN CỦA TRUNG TÂM CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG ĐƯỢC ỦY QUYỀN, VÀ/HOẶC LINH KIỆN ĐƯỢC THAY ĐỔI THEO CẤU HÌNH BAN ĐẦU CỦA THIẾT BỊ THÌ BẢO HÀNH SẼ KHÔNG CÓ GIÁ TRỊ. HƠN NỮA, FRYMASTER DEAN VÀ CÁC CHI NHÁNH SẼ KHÔNG CHỊU TRÁCH NHIỆM VỀ TẤT CẢ CÁC KHIẾU NẠI, THIẾT HẠI HAY CHI PHÍ PHÁT SINH TRỰC TIẾP HOẶC GIÁN TIẾP DO KHÁCH HÀNG LẮP ĐẶT CÁC LINH KIỆN ĐÃ SỬA CHỮA VÀ/HOẶC LINH KIỆN MUA TỪ TRUNG TÂM CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG KHÔNG ĐƯỢC ỦY QUYỀN.

### **CHÚ Ý**

Bản vẽ và hình ảnh trong Sổ tay hướng dẫn này dùng để minh họa các quy trình vận hành, làm sạch và quy trình kỹ thuật, và có thể sẽ không phù hợp với quy trình vận hành tại chỗ.

### **CẢNH BÁO**

Lắp đặt sai, sửa chữa, điều chỉnh, bảo dưỡng sai có thể dẫn đến thiệt hại về người và tài sản, thậm chí dẫn đến tử vong. Đọc kỹ hướng dẫn lắp đặt, vận hành và bảo dưỡng trước khi tiến hành lắp đặt, vận hành và bảo dưỡng thiết bị.

### **CẢNH BÁO**

Dầu thực vật nóng nếu bắn vào người sẽ gây bỏng nặng. Để dầu thực vật ở 100°F (38°C) trước khi vận chuyển ra điểm xử lý. Phải hết sức thận trọng khi di chuyển và xử lý dầu thực vật đã qua sử dụng.

### **CẢNH BÁO**

Trước khi sử dụng, phải kiểm tra nắp để chắc chắn là có miếng đệm cao su trên nắp và miếng đệm này phải được đặt đúng vị trí. **KHÔNG** sử dụng thiết bị xử lý dầu thừa nếu miếng đệm cao su bị hỏng hoặc không có miếng đệm cao su.

# BỘ XỬ LÝ DẦU THỰC VẬT (MSDU) LẮP ĐẶT, VẬN HÀNH, BẢO HÀNH VÀ PHỤ TÙNG

---

## 1. GIỚI THIỆU

### 1.1 Thông tin về Dịch vụ khách hàng và Phụ tùng đặt hàng

Danh sách các Trung tâm Dịch vụ Khách hàng được ủy quyền của nhà máy Frymaster (FAS's) được đăng tải trên website [www.frymaster.com](http://www.frymaster.com). Vui lòng truy cập website trên để tìm Trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất. Trong trường hợp không thể xem được danh sách các Trung tâm dịch vụ khách hàng trên website, vui lòng liên hệ với Phòng Dịch vụ Kỹ thuật Frymaster tại 1-800-24-FRYER (1-800-243-7237) hoặc 1-318-865-1711.

Quý khách có thể lấy thông tin về Dịch vụ chăm sóc khách hàng bằng cách liên lạc với FAS Khu vực hoặc bằng cách gọi điện trực tiếp đến Phòng Dịch vụ Kỹ thuật Frymaster tại 1-800-24-FRYER (1-800-243-7237) hoặc 1-318-865-1711 hoặc liên hệ qua email: [service@frymaster.com](mailto:service@frymaster.com). Để có thể hỗ trợ quý khách nhanh nhất có thể, FAS hoặc Phòng Đại diện Chăm sóc khách hàng sẽ yêu cầu cung cấp thông tin về thiết bị của quý khách. Thông tin này sẽ được in trên một bảng dữ liệu. Khi dịch vụ yêu cầu, vui lòng cung cấp thông tin sau:

Số Model: \_\_\_\_\_  
Số Seri: \_\_\_\_\_

Ngoài số Model và số Seri, vui lòng mô tả rõ bản chất của sự cố và tất cả những thông tin khác mà quý khách thấy hữu ích cho Phòng chăm sóc khách hàng trong quá trình giải quyết sự cố về thiết bị. Quý khách có thể đặt hàng các phụ tùng trực tiếp với nhà phân phối hoặc với FAS Khu vực. Khi đặt hàng phụ tùng cần có những thông tin sau:

Số Model: \_\_\_\_\_  
Số Seri: \_\_\_\_\_  
Số hiệu Phụ tùng: \_\_\_\_\_  
Số lượng đặt hàng: \_\_\_\_\_

**LƯU TRỮ NHỮNG THÔNG TIN NÀY TẠI NƠI AN TOÀN ĐỂ SỬ DỤNG KHI CẦN.**

### 1.2 Nhân viên lắp đặt, vận hành, và chăm sóc khách hàng

Chỉ nhân viên có trình độ chuyên môn và/hoặc nhân viên được ủy quyền mới được phép cung cấp Thông tin về quy trình Lắp đặt, Vận hành và Chăm sóc khách hàng, theo mục 1.3.

### 1.3 Định nghĩa

#### **NHÂN VIÊN VẬN HÀNH CÓ TRÌNH ĐỘ CHUYÊN MÔN VÀ/HOẶC NHÂN VIÊN ĐƯỢC ỦY QUYỀN**

Nhân viên vận hành có trình độ chuyên môn và/hoặc nhân viên được ủy quyền là những người đã đọc kỹ thông tin trong quyển hướng dẫn sử dụng và bảo hành, và hiểu rõ các chức năng vận hành của thiết bị, hoặc là những người có kinh nghiệm vận hành các thiết bị nêu trong sổ tay Hướng dẫn này.

#### **NHÂN VIÊN BẢO HÀNH CÓ TRÌNH ĐỘ CHUYÊN MÔN**

Nhân viên bảo hành có trình độ chuyên môn là những người hiểu rõ về thiết bị và được Frymaster L.L.C ủy quyền thực hiện dịch vụ bảo hành sản phẩm do Frymaster sản xuất. Tất cả các nhân viên

bảo hành được ủy quyền sẽ được trang bị bộ sổ tay hướng dẫn sử dụng và bảo hành, và phải có kiến thức cơ bản về thiết bị Frymaster. Danh sách Nhân viên bảo hành được Nhà máy ủy quyền sẽ đính kèm với thiết bị khi vận chuyển từ nhà máy. ***Trừ khi có các quy định khác trong sổ tay Hướng dẫn này thì nếu nhân viên bảo hành không có đủ trình độ chuyên môn thì việc Bảo hành sản phẩm của Frymaster sẽ không có giá trị.***

#### **1.4 Yêu cầu bồi thường thiệt hại trong quá trình vận chuyển**

Thiết bị này đã được kiểm tra kỹ và đóng gói cẩn thận trước khi xuất xưởng. Công ty vận tải sẽ chịu hoàn toàn trách nhiệm về công tác giao hàng an toàn sau khi đồng ý vận chuyển các thiết bị này.

#### **1.5 Những chú ý khi thiết bị đã giao bị hư hại**

- 1. Yêu cầu bồi thường ngay lập tức**, không để ý đến mức độ hư hại.
- 2. Kiểm tra và ghi chép lại tất cả các hư hại hay tổn thất có thể nhìn bằng mắt thường** và phải ghi những thông tin này trên hóa đơn hoặc biên lai vận chuyển hàng hóa và phải có chữ ký xác nhận của người giao hàng.
- 3.** Ngay sau khi phát hiện ra **Những tổn thất hoặc hư hại** khi mở gói thiết bị, phải ghi chép lại và báo cáo với công ty vận chuyển hoặc người vận chuyển trong thời hạn 15 ngày kể từ ngày giao hàng. Phải giữ lại container vận chuyển để kiểm tra.

 **Frymaster KHÔNG CHỊU TRÁCH NHIỆM VỚI NHỮNG HƯ HẠI HOẶC TỔN THẤT PHÁT SINH TRÊN ĐƯỜNG VẬN CHUYỂN**

#### **1.6 Bảo hành**

##### **QUY ĐỊNH BẢO HÀNH**

- Trong thời hạn hai năm kể từ ngày sản xuất, Frymaster L.L.C. sẽ bảo hành tất cả các phụ tùng của MSDU, ngoại trừ Vòng chữ O nếu những phụ tùng đó bị hư hại hay có sai sót về vật liệu và chất lượng sản phẩm.
- Sản phẩm sẽ không được bảo hành sản phẩm nếu Frymaster L.L.C. phát hiện có thay đổi, sửa chữa.

##### **TRẢ LẠI HÀNG**

Trong thời hạn bảo hành, và trong thời hạn 60 ngày, Quý khách phải gửi tất cả các sản phẩm bị lỗi đến Frymaster FAS để trả lại. Sau 60 ngày, nếu không gửi sản phẩm bị lỗi đến Frymaster FAS thì quý khách sẽ không được trả lại sản phẩm đó.

## **2. LẮP ĐẶT VÀ VẬN HÀNH**

### **2.1 Mô tả thiết bị**

Bộ xử lý dầu thực vật (MSDU) được thiết kế để vận chuyển dầu ăn đã sử dụng từ nhà bếp đến container xử lý một cách an toàn. MSDU có thể đựng được 50 pound/23 kg dầu ăn, bao gồm thùng chứa dầu thừa từ chảo rán và một bơm tay công suất cao để vận chuyển dầu thừa đến container xử lý. MSDU được trang bị các bánh xe 7" (178mm) và tay cầm có thể gấp lại. Bơm tay được đặt ở độ

cao phù hợp giúp người dùng có thể sử dụng ở tư thế đứng. Chiều cao của ống xả cho phép bơm trực tiếp dầu vào thùng hình trụ 55-gallon.

Với nắp ở trạng thái mở, mặt trên của thùng chứa cao 9¾ inches (248 mm) phía trên sàn nhà, cho phép đặt thiết bị trực tiếp ở phía dưới ống xả của chảo rán tại McDonald. (**CHÚ Ý:** các thùng chứa trên MSDU sản xuất trước tháng 01/2004 cao 11½ inches (292 mm). Nếu sử dụng MSDU sản xuất trước tháng 01/2004 thì phải tháo nắp bộ lọc của chảo rán có số series là BIPH14/MPH14 hoặc BIPH52/MPH52 để đặt MSDU dưới ống xả.

## 2.2 Lắp đặt thiết bị

Quy trình lắp đặt thiết bị gồm bốn bước:

1. Tháo hai bulong (hoặc chốt hãm đối với thiết bị sản xuất trước tháng 05/2006) ra khỏi giá đỡ có cần điều khiển và nâng cần điều khiển ở vị trí thẳng đứng. Sau đó bắt lại bulong (hoặc chốt hãm) trên giá đỡ.
2. Bôi trơn Vòng chữ O và phần sâu 2 inches tính từ đáy ống hút bằng *Accrolube* với *Teflon* hoặc dầu bôi trơn tương tự.
3. Xoay bơm và ống hút ngược lại, chỉ đổ một cốc dầu ăn vào ống. Xoay chậm tay bơm 3 hoặc 4 vòng để bôi dầu vào bơm.
4. Đặt ống hút vào giá đỡ ống và đặt vào ống chứa phía trên đầu của thùng chứa. Ấn tổ hợp máy bơm xuống và bảo đảm đã đặt đủ ống hút.

## 2.3 Vận hành thiết bị

### CẢNH BÁO

**KHÔNG sử dụng thiết bị này để xử lý nước hoặc chất thải sau khi luộc. Nếu đổ nước hoặc các dung môi vào thiết bị thì bơm sẽ bị hỏng vĩnh viễn.**

1. Tắt chảo rán trước khi đổ dầu thừa vào MSDU. Phải chắc chắn rằng ống xả của chảo rán đã được lắp chặt vào van xả của chảo.
2. Mở nắp, kiểm tra xem màng lọc dầu và miếng đệm cao su trong nắp đã đặt đúng vị trí chưa và kiểm tra vị trí lỗ mở ngay dưới ống xả của chảo.

**CHÚ Ý:** Có thể phải bôi dầu vào máy bơm trước khi sử dụng lại nếu sau một thời gian dài không sử dụng lại khiến cặn dầu bám vào van kiểm soát. Xem mục 3 trong phần Lắp đặt.



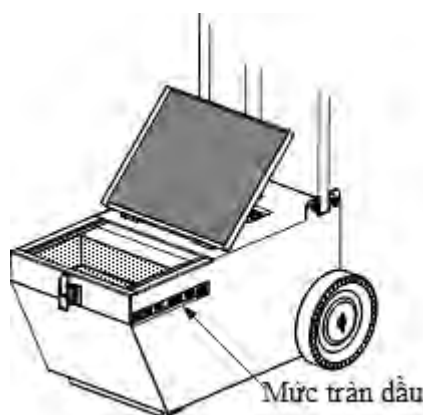
**⚠ CẢNH BÁO**

Trước khi sử dụng phải kiểm tra nắp để chắc chắn là có miếng đệm trên nắp và miếng đệm này được đặt đúng vị trí. **KHÔNG** sử dụng bộ xử lý dầu ăn nếu không có miếng đệm này hoặc miếng đệm này bị hỏng.

3. Mở **chậm** van xả. Điều chỉnh dòng chảy của van xả để ngăn dầu ăn không bị bắn tung tóe.

**⚠ CẢNH BÁO**

**KHÔNG ĐƯỢC LÀM TRÀN.** Không được để dầu trong thùng chứa tràn ra khỏi đường kẻ biểu thị mức tràn dầu trên các mặt của thùng. Việc di chuyển thùng chứa bị tràn dầu có thể khiến dầu bị chảy ra và gây nguy hiểm cho người tiếp xúc với dầu tràn.



4. Cẩn thận đúng cách thiết bị đủ xa để đóng nắp thiết bị. Khóa chặt nắp thiết bị khi đã đóng nắp. Dùng đòn bẩy đẩy nhẹ thiết bị về phía sau để dễ xử lý và lăn đến khu xử lý.

**⚠ CẢNH BÁO**

**KHÔNG** sử dụng bơm hoặc ống xả để làm đòn bẩy!

**⚠ CẢNH BÁO**

Để giảm thiểu nguy cơ bỏng thì dầu ăn phải dưới 100°F (38°C) trước khi đổ vào MSDU và vận chuyển đến khu xử lý. Tuy nhiên, **KHÔNG** được để dầu ăn đông lại trong MSDU.

Thiết bị được thiết kế để có thể di chuyển khi dầu đã đầy với tốc độ trung bình trên bề mặt bằng phẳng. *Phải luôn luôn chú ý khi vận chuyển dầu nóng. Trên những địa hình gồ ghề hoặc khi đột ngột dừng lại hoặc đột ngột di chuyển, dầu ăn có thể tràn ra khỏi thùng chứa gây nguy hiểm cho người vận chuyển. Phải luôn bảo đảm đã đóng nắp khi di chuyển thiết bị.*

5. Tại khu xử lý, nâng khóa chốt của máy bơm lên và quay ống xả để đánh dấu núm xả trên nắp của container xử lý. Tháo khóa chốt để bảo đảm máy bơm ở đúng vị trí. Xoay cần bơm theo chiều kim đồng hồ. Sau vài vòng xoay thì bơm sẽ bắt đầu xử lý dầu thải. Tiếp tục xoay cần bơm cho đến khi hết dầu trong thùng chứa.

## 2.4 Làm sạch

Lau sạch khay đựng mẫu vụn bằng dung dịch thuốc tẩy và nước. Lau sạch *bề mặt bên ngoài* của MSDU bằng vải mềm cùng dung dịch thuốc tẩy và nước. Phải lau sạch phần trong của thùng chứa dầu, nhưng nếu muốn, có thể lau bằng khăn giấy sạch để lau sạch dầu thừa.



### CẢNH BÁO

**KHÔNG làm sạch phần bên trong thùng chứa dầu bằng dung dịch nước hoặc thuốc tẩy. Nếu dùng nước hoặc thuốc tẩy để làm sạch thì bơm sẽ bị hỏng vĩnh viễn.**

## 3. QUY TRÌNH BẢO HÀNH

### 3.1 Giới thiệu

Ngoài việc làm sạch thường xuyên và thay mới vòng chữ O bị mòn trong ống hút thì không cần phải bảo dưỡng MSDU. Sau một thời gian dài sử dụng thì cần phải thay cánh gạt máy bơm và vòng đệm trục của máy bơm tùy theo độ hư hại và hao mòn. Frymaster khuyên người dùng nên thay cánh gạt máy bơm và/hoặc vòng đệm trục của máy bơm tại FAS và các nhân viên tại đây sẽ thực hiện các thao tác bảo dưỡng mà không làm mất hiệu lực của chương trình bảo hành thiết bị.

### 3.2 Thay vòng chữ O bị hỏng hoặc bị mòn

Nếu hiệu quả của máy bơm bị giảm thì có lẽ là vòng chữ O trong ống hút đã bị mòn hoặc hư hỏng. Để thay vòng chữ O, vui lòng thực hiện theo các bước sau.

1. Nâng tổ hợp bơm theo chiều thẳng đứng và tháo bơm ra khỏi hệ điều khiển.
2. Tháo vòng chữ O đã bị mòn hoặc bị hỏng ra khỏi các rãnh ở đáy ống hút và thay bằng vòng chữ O mới. Bôi dầu bôi trơn *Accrolube* với *Teflon* hoặc dầu bôi trơn tương tự vào phần sâu 2 inches tính từ đáy ống hút.
3. Đặt ống hút xuyên qua giá đỡ trên thanh điều khiển và bên trong bình chứa phía trên thùng chứa dầu. Ấn hệ máy bơm xuống để bảo đảm rằng ống hút đã được đặt đúng vị trí.

### 3.3 Thay Cánh gạt máy bơm và/hoặc vòng đệm trục của máy bơm

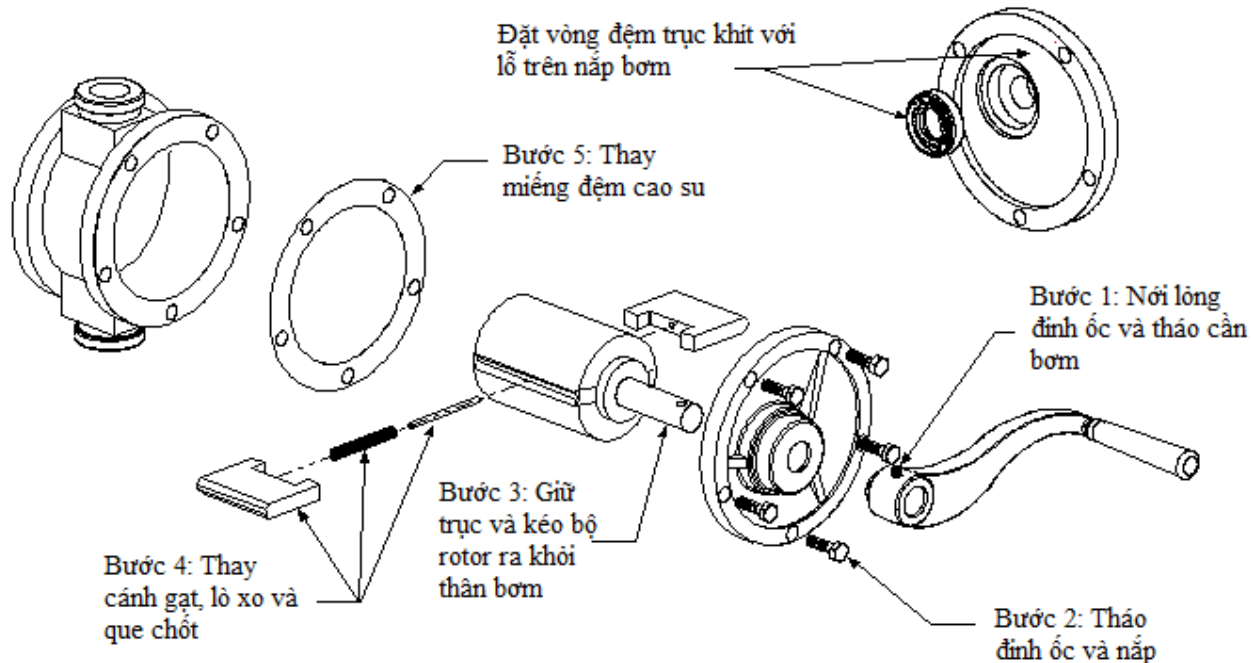
Tùy vào thời gian sử dụng dài hay ngắn mà cánh gạt trong hệ máy bơm có thể bị mòn dẫn đến giảm hiệu quả của tổ hợp bơm. Vòng đệm trục của máy bơm cũng có thể bị mòn và bắt đầu có hiện tượng rò rỉ. Do đó, luôn có sẵn một bộ kit để hỗ trợ công tác thay mới cánh gạt và vòng đệm trục. Quý khách cũng có thể mua vòng đệm trục của máy bơm như một linh kiện riêng lẻ. Để thay cánh gạt máy bơm và/hoặc vòng đệm trục của máy bơm, vui lòng thực hiện theo các bước sau (như hình minh họa ở trang 6).

1. Nới lỏng đinh ốc hãm kẹp giữa cần bơm và trục bơm, sau đó tháo cần bơm ra khỏi trục
2. Tháo 5 đinh ốc kẹp nắp ở mặt trước và tháo nắp đó ra.

Nếu chỉ thay thế vòng đệm trục của máy bơm, hãy tháo vòng cũ ra và thay thế như trong hình 6, sau đó thực hiện theo bước 5.

Nếu thay thế cánh gạt máy bơm, hãy thực hiện theo bước 3.

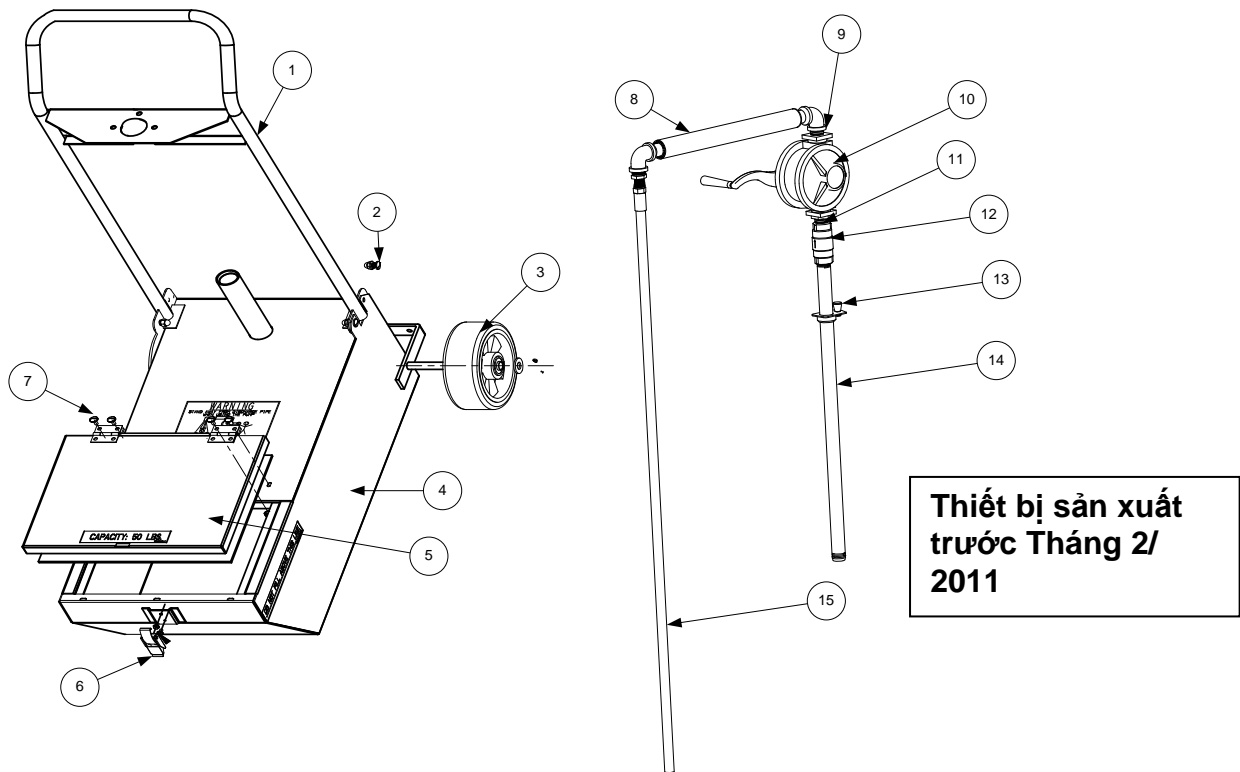
- Giữ chặt trục máy bơm và cẩn thận kéo bộ rotor ra khỏi thân bơm cho đến khi cánh gạt lộ ra.  
**LƯU Ý:** Cánh gạt máy bơm ở dạng lò xo. Dùng một tay để giữ cánh gạt trong khi kéo bộ rotor ra khỏi phần thân bơm. Nhẹ nhàng thả cánh gạt ra, sau đó tháo cánh gạt, lò xo và que chốt đã bị mòn.



- Dùng giấy nhám để loại bỏ những vết hoen gỉ và ăn mòn trên thân bơm. Sau đó lau sạch phần thân bơm.
- Lắp cánh gạt, lò xo và que chốt mới, sau đó đặt trong bộ rotor. Nén lò xo xuống và cẩn thận đặt bộ rotor vào thân bơm.
- Đặt miếng đệm cao su mới vào thân bơm, luồn nắp qua trục bơm, và đặt bulong trên nắp bơm vào đúng các lỗ trên thân bơm. Lắp lại 5 đinh ốc đã tháo trong bước 2 và vặn chặt (mô-men xoắn khoảng 60 inches-pounds)
- Đẩy cần bơm lên phần trên của trục, sau đó chỉnh lại các lỗ định vít trên cần bơm khớp với lỗ định vít trên trục bơm. Cuối cùng, vặn chặt đinh ốc đã tháo ở Bước 1.



#### 4. THÀNH PHẦN



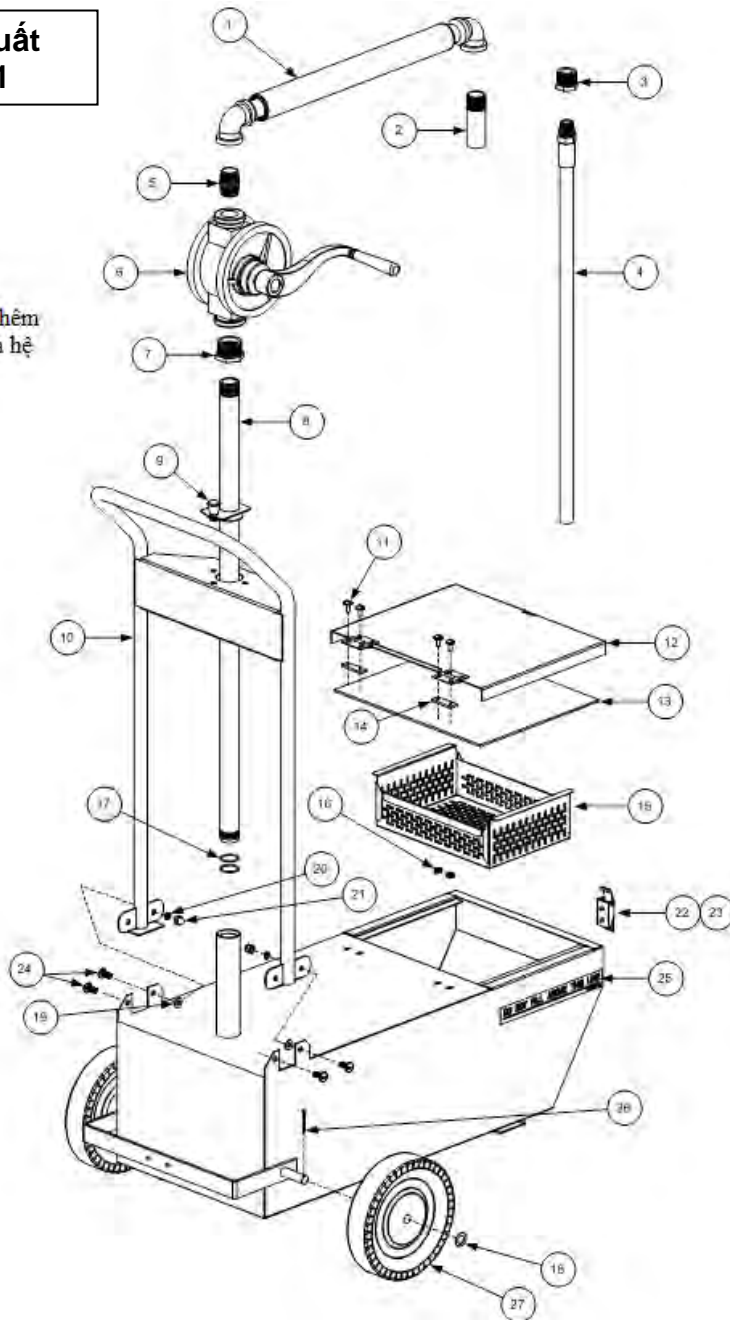
Thiết bị sản xuất trước Tháng 2/ 2011

STT	Mã	Linh kiện
1	823-2038	Cần điều khiển
2	809-1001	Bulong ¼-20 x ½
*	809-0193	Vòng đệm phẳng bằng nylon, 1/4
*	809-0047	Mũ đai ốc, ¼ x 20
3	810-3784	Bánh xe, 6" x 2"
*	809-0200	Bánh xe, Vòng đệm ½"
*	810-0783	Bánh xe, chốt định vị
4	823-4580SP	Hệ thống thùng chứa
*	108-0705	Khay đựng mẫu vụn
5	823-1683	Nắp thùng và bản lề
*	816-0134	Miếng đệm cao su trên nắp
*	816-0133	Miếng đệm cao su trên bản lề
6	810-0742	Thanh chặn
*	809-0359	Bulong định vị, #8 x ¼
7	809-0119	Bulong 10x32 x1/2
8	823-4600	Ống xả, không có ống mềm
*	823-4598	Ống xả cho hệ ống mềm 24", 48"
9	813-0109	Đai ốc, ¾ NPT x nút bịt
10	810-0784	Máy bơm (Xem trang 9 để tìm hiệu bộ kit máy bơm, tay bơm)
11	813-0032	Ống lót Bushing sáu cạnh 1/3/4
12	810-3858	Van kiểm tra ¾"
13	810-0777	Chốt ngang pittong có lò xo
14	823-7849	Ống hút
*	816-0132PK	Vòng chữ O trên ống hút (5 vòng)
15	810-2797	Ống mềm 48"
*	810-1845	Ống mềm 24"

\* Không có hình minh họa

**Thiết bị sản xuất trước T2/ 2011**

Chú ý: Xem trang 6 để biết thêm thông tin về các linh kiện của hệ máy bơm



STT	Mã	Linh kiện
1		Hệ thống ống, ống xả
	823-4600	Tiêu chuẩn ( <b>Gồm Mục 2</b> )
	823-4598	Để sử dụng với mục 4 ( <b>Ống xả mềm</b> ) ( <b>Gồm mục 3</b> )
2	813-0115	Ống nối, rãnh 3/4-inch x 3-inch
3	813-0031	Ống lót Bushing, 3/4-inch x 1/2-inch
4	810-1845	Ống mềm, Ống xả 24-inch ( <b>Tùy chọn</b> ) ( <b>Sử dụng 810-2797 cho ống mềm 48-inch</b> )
5	813-0109	Đai ốc, 3/4-inch x nút bịt

6	810-0784	Bơm ( <b>Gồm tay bơm 810-0657 có thể được đặt hàng riêng</b> )
*	826-1053	Bộ Kit sửa máy bơm ( <b>gồm hai cánh gạt, một lò xo, một que chốt và một miếng đệm cao su</b> )
*	826-2774	Bộ kit van kiểm tra
*	816-0401	Vòng đệm trục, Trục máy bơm
7	813-0032	Ống lót Bushing sáu cạnh 1-inch X ¾-inch
8	823-4581	Hệ thống ống, ống hút
9	810-0777	Chốt ngang, pittong
10	823-2038	Hệ thống cân điều khiển
11	809-0119	Đinh ốc, đầu vít xẻ rãnh 10-32 x ½"
12	823-1683SP	Nắp và bản lề ( <b>Không bao gồm miếng đệm cao su (Hạng mục 13)</b> )
13	816-0134	Miếng đệm cao su, Nắp ( <b>Đi kèm với keo 3M 1300L hoặc vật liệu tương tự</b> )
14	816-0133	Miếng đệm cao su, Bản lề trên nắp
15	824-0438	Màng chắn, mảnh vụn
16	826-1376	Khớp nối, 10-32 Keps Hex (Pkg. of 10)
17	816-0132	Vòng chữ O, Hệ thống ống hút ( <b>Yêu cầu 2 ống</b> )
18	809-0200	Vòng đệm, bánh xe ½" SAE
19	809-0193	Vòng đệm phẳng bằng nilon ¼-inch
20	809-0191	Vòng đệm khóa, ¼-inch
21	809-0047	Khớp nối, đầu mút ¼-20 S/S
22	810-0742	Thanh chặn, nắp thùng
23	809-0359	Đinh ốc, #8 x ¼-inch
24	809-1001	Đinh ốc có đầu sẻ rãnh ¼-20 x ½"
25	802-0227	Nhãn, Mức tràn dầu
26	810-0783	Chốt định vị, bánh xe
27	810-1112	Bánh xe, 7-inch x 1½-inch
*	815-0661	Keo dính, 3M 1300L
*	815-0565	Dầu bôi trơn, Accrolube với Teflon
* Không có hình minh họa		



FRYMASTER  
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633  
318-865-1711

[WWW.FRYMASTER.COM](http://WWW.FRYMASTER.COM)

EMAIL: [FRYSERVICE@WELBILT.COM](mailto:FRYSERVICE@WELBILT.COM)



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland™, Convotharm®, Crem®, Delfield®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.

*Bringing innovation to the table* • [welbilt.com](http://welbilt.com)

©2022 Welbilt Inc. except where explicitly stated otherwise. All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.

Part Number FRY\_IOSP\_8197094 07/2022