

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

BÀN TRỘN BỘT

(BREADING TABLE)



MODEL: SWM14BT

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.....	6
3.	PHƯƠNG PHÁP VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG	7
V.	SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC	8
VI.	DANH SÁCH CÁC BỘ PHẬN	9
VII.	BẢN VẼ.....	11
1.	SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN	11
2.	BẢN VẼ THIẾT BỊ	12

I. GIỚI THIỆU

1. MỤC ĐÍCH SẢN XUẤT:

Bàn trộn bột Slightwind là thiết bị hỗ trợ quá trình tẩm bột và chuẩn bị thực phẩm trước khi chiên chuyên dụng trong các bếp nhà hàng, quán ăn nhanh và bếp trung tâm.

Thiết bị giúp phủ bột đều lên nguyên liệu như gà, cá, hải sản hoặc rau củ trước khi chiên, đồng thời loại bỏ phần bột dư, tái sử dụng bột khô từ đó tối ưu quy trình chế biến, tiết kiệm nguyên liệu và đảm bảo lớp bột phủ đều trên bề mặt thực phẩm.

2. ĐẶC ĐIỂM SẢN PHẨM:

- Các bộ phận được thiết kế dạng trượt giúp người dùng dễ dàng đưa những khay bột lớn và nặng vào bàn.
- Kệ được gắn cố định phía trên thuận tiện để bột và thực phẩm.
- Chất liệu hoàn toàn bằng thép không gỉ SUS 304 bền, đảm bảo an toàn thực phẩm.
- Hoạt động theo cơ chế sàng lọc nhanh, hiệu quả và tự động thông qua công tắc điều khiển bật/tắt đơn giản.
- Có thể tháo rời các bộ phận, vệ sinh dễ dàng.
- Phụ kiện đi kèm gồm: xô nhúng, rổ nhúng, nắp đậy, thau hứng bột, rổ xóc gà và hộc hứng rác.
- Chân có bánh xe dễ dàng di chuyển.

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 hoặc 0907.620.068
 - Tại Hà Nội : 0919.120.068
 - Email: nguyenphuong@slightwind.com.vn

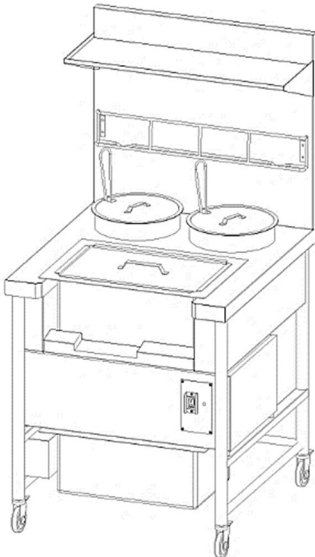
Tham khảo thêm thông tin, bạn có thể truy cập website: www.slightwind.com.vn

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.

- Sử dụng đúng điện áp yêu cầu của máy trong bảng thông số kỹ thuật.
- 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.
- Khi tiếng ồn bất thường xảy ra trong quá trình hoạt động, hãy dừng ngay lập tức và thực hiện hành động khắc phục.
- Khi không hoạt động trong 1 thời gian nên ngắt nguồn điện.
- Giữ thiết bị và dây nguồn tránh xa ngọn lửa, đầu đốt điện hoặc nhiệt độ quá cao.
- **KHÔNG** mang quần áo rộng hoặc trang sức khi sử dụng thiết bị. Tránh bị vướng vào các bộ phận chuyển động của máy.
- **KHÔNG** chạm vào bất kỳ bộ phận điện ngoại trừ các bộ phận vận hành.
- **KHÔNG** được tự ý thay đổi kết cấu máy.
- **KHÔNG** cắm nhiều phích cắm trên cùng một ổ cắm.
- **KHÔNG** phun/xịt chất lỏng hoặc chất tẩy rửa vào motor.
- **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)	 740 x 815 x 1550 mm
Điện áp	220 - 240v ~ 50/60Hz, 1Ph
Công suất	370W
Thể tích lưới lọc	14L

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 thiết bị.
4. Lắp đặt vào vị trí.

Lưu ý khi lắp đặt:

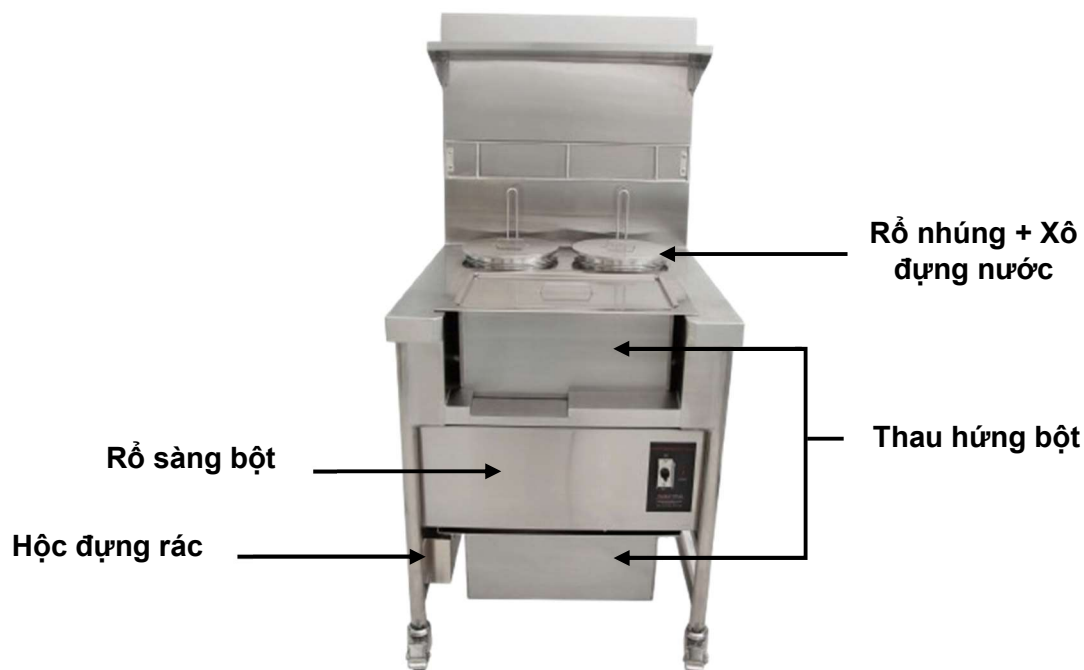
- Thiết bị phải được đặt ở khu vực có thể mở cửa mà không bị gián đoạn sao cho việc nạp và lấy sản phẩm ra dễ dàng.
- Để hoạt động bình thường, tủ phải cân bằng. Độ thẳng bằng sàn: Độ dốc cho phép bên dưới toàn bộ thiết bị là 1°.
- Giữ thiết bị và dây nguồn tránh xa ngọn lửa, đầu đốt điện hoặc nhiệt độ quá cao.
- Đặt thiết bị trong nhà, tránh sự thay đổi của thời tiết.

2. VẬN HÀNH MÁY TRỘN:

Thao tác thủ công:

Lưu ý: các bộ phận phải được làm sạch và lau khô.

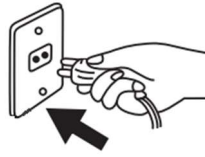
1. Cho nước sạch và bột lần lượt vào Xô đựng nước và Thau hứng bột.



2. Tiến hành trộn và đem đi chiên.
3. Phần bột sau khi trộn, ta đẩy xuống Rổ sàng (8) theo lỗ trên Thau hứng bột (6).

Sàng lọc tự động

1. Kết nối thiết bị với nguồn điện



2. Quan sát đèn báo nguồn tại bảng điều khiển sàng, thiết bị sẵn sàng hoạt động.
3. Bật công tắc ON/OFF trên bảng điều khiển để máy sàng bột.



4. Bột mịn sẽ rơi xuống Thau hứng bột (6) bên dưới, bột vụn rơi vào Khay hứng rác bên cạnh.
5. Khi sàng hết bột trong Rổ sàng, tắt công tắc ON/OFF trên bảng điều khiển.
6. Đổi vị trí 2 Thau trộn bột với nhau để sẵn sàng cho lần trộn bột kế tiếp.

3. PHƯƠNG PHÁP VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG:

Quy trình vệ sinh:

1. Tắt công tắc, rút nguồn điện trước khi tiến hành vệ sinh.
2. Đổ bột cặn ở Hộc hứng rác.
3. Tháo rời các phụ kiện Rổ nhúng, Nắp, Xô đựng nước, Hộc hứng rác, Thau hứng bột, Khay hứng.
4. Đem vào bồn rửa và vệ sinh sạch sẽ.
5. Lau sạch mặt và khung bàn với dung dịch tẩy rửa. Đảm bảo các khe hở được làm sạch. Lau lại bằng khăn đã xả với nước sạch đến khi các bề mặt đã sạch sẽ.
6. Trong bồn rửa, dùng vòi xịt để loại bỏ các mảng bám, bột vụn còn dính lại. Dùng chổi, khăn để để loại bỏ các vết bẩn còn lại.
7. Dùng khăn khô lau lại và đặt ngược các phụ kiện lên bàn.
8. Đảm bảo các phụ kiện và khung bàn khô hoàn toàn cho lần sử dụng tiếp theo.

Lưu ý:

- Ngắt kết nối với nguồn điện trước khi vệ sinh, bảo trì hoặc di chuyển.
- **KHÔNG** phun/xịt chất lỏng hoặc chất tẩy rửa xung quanh các nút điều khiển.
- **KHÔNG** ngâm máy trong nước.
- **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.
- Sau khi sử dụng: phải ngắt nguồn điện ra khỏi thiết bị, vệ sinh bên ngoài và bên trong sạch sẽ.

V. SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC

Sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Thiết bị không hoạt động	Nguồn điện chưa được cấp	Kiểm tra nguồn điện cấp
	Chưa bật công tắc ON/OFF	Bật công tắc ON/OFF về vị trí ON
Tiếng ồn bất thường trong quá trình hoạt động	Thanh chặn bột va vào Rổ sàng	Điều chỉnh lại khe hở Thanh chặn và Rổ sàng.
	Motor bị lỗi	Liên hệ kỹ thuật của Công ty để được hỗ trợ.
	Dây curoa cần được thay mới	Liên hệ kỹ thuật của Công ty để được hỗ trợ.
	Đệm khớp nối bị mòn	Liên hệ kỹ thuật của Công ty để được hỗ trợ.
	Khung thiết bị rung lắc	Cân chỉnh lại 4 chân máy.
Bột rơi nhiều trên khung máy	Lỗ thoát trên Thau hứng bột đặt sai vị trí.	Đặt lại Thau hứng bột, lỗ thoát thau hứng nằm lệch vị trí bên trái.
	Chưa lắp Thanh chặn bột.	Bổ sung Thanh chặn bột.
Bột sàng lâu hoặc tách không hết bột mịn	Rổ sàng bột bị ứ đọng	Vệ sinh, lau khô Rổ sàng bột trước khi sử dụng.
	Hệ thống chuyển động bị lỗi	Liên hệ kỹ thuật của Công ty để được hỗ trợ.

VI. DANH SÁCH CÁC BỘ PHẬN

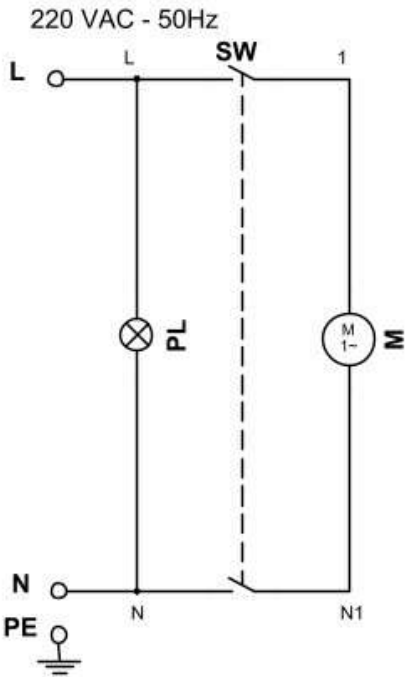
STT	MÃ SỐ	TÊN	SỐ LƯỢNG/ TỦ
01	SW-010491	Đèn Báo Nguồn FI1p-8nw-1 220vac Đỏ	1
02	SW-030261	Khớp Nối Inox 304 Kèm Đệm Mtb	1
03	SW-030271	Mô Tơ 1ph 0.37kw Parma	1
04	SW-030281	Tay Đòn Mtb	1
05	SW-030291	Trục Lòng Mtb	1
06	SW-030301	Trục Xoay 1 Mtb	1
07	SW-030311	Trục Xoay 2 Mtb	1
08	SW-010501	Puly Lớn Mtb	1
09	SW-030321	Puly Nhỏ Mtb	1
10	SW-030331	Công Tắc Sắt Kcs-521b	1
11	SW-030341	Gối Đỡ Trục Nhựa	1
12	SW-030351	Dây Curoa A22 Mtb	1
13	SW-030361	Bạc Đạn Sbpp205	2
14	SW-030371	Bạc Đạn Sbpp204	2
15	SW-030381	Bạc Đạn Cr20	1
16	SW-030391	Cao Su K25	8
17	SW-030401	Bánh Xe Ty Xoay Có Khóa 75mm × 32mm Phenolic	4
18	SW-030411	Nắp Silicone	2
19	SW-030421	Rổ Tròn Có Tay Cầm Φ200mm × 200mm × 430mm	2

STT	MÃ SỐ	TÊN	SỐ LƯỢNG/ TỦ
20	SW-010491	Xô Đựng Nước Inox Kèm Nắp Đậy	2
21	SW-030261	Miếng Đệm Silicone	1
22	SW-030601	HỘC HỨNG RÁC	1
23	SW-030611	THAU HỨNG BỘT	2
24	SW-030621	RỔ SÀNG BỘT	1
25	SW-030631	NẮP THAU HỨNG BỘT	1
26	SW-030641	KHAY HỨNG INOX	1

VII. BẢN VẼ

1. SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN

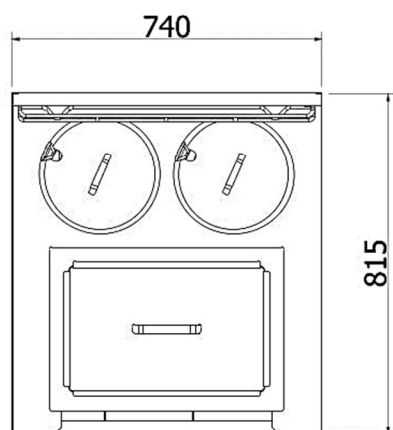
BREADING TABLE



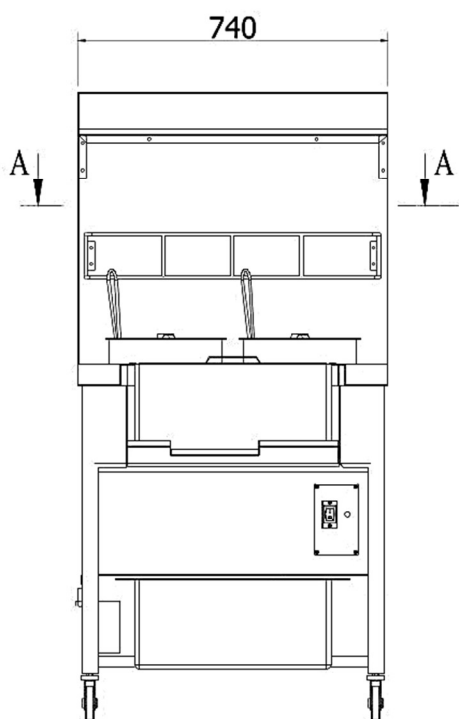
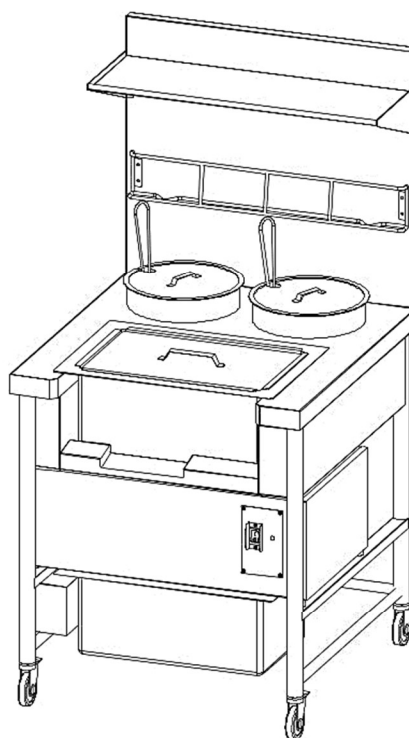
- ACRONYMS:**
- SW :SWITCH
 - PL :POWER LED
 - M :MOTOR
- SYMBOLS:**
-  : 1 PHASE MOTOR
 -  : NEON/ PILOT LIGHT

DATE: 18/05/2026

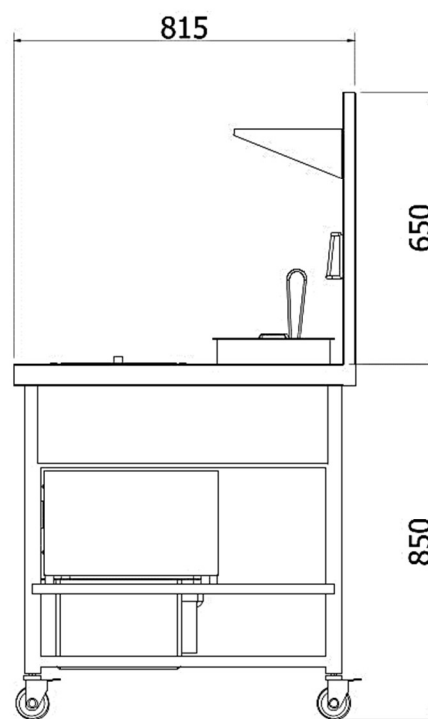
2. BẢN VẼ THIẾT BỊ



A - A



FRONT



SIDE



KHO LẠNH



TỦ GIỮ NÓNG



QUẦY LINE
BUFFET



TỦ HÂM NÓNG
KHOAI TÂY CHIÊN



MÁY TRỘN
THỰC PHẨM

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

USER MANUAL

BREADING TABLE



MODEL: SWM14BT

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	23
V. TROUBLESHOOTING	24
VI. SPARE PART LIST	25
VII. DRAWING.....	27
1. SCHEMATIC DIAGRAM	27
2. EQUIPMENT DRAWING.....	28

I. INTRODUCTION

1. PRODUCTION PURPOSE:

Breading Table is designed to support the breading process and food preparation before frying in commercial kitchens, restaurants, fast-food outlets, and central kitchens.

The equipment evenly coats ingredients such as chicken, fish, seafood, and vegetables with breading before frying. It also separates and recovers excess dry breading for reuse, helping to optimize food preparation, reduce ingredient waste, and ensure a consistent, even coating on the surface of the food.

2. STANDARD FEATURES:

- Sliding components allow users to easily load large and heavy flour trays onto the table.
- A fixed upper shelf provides convenient storage for flour and food ingredients.
- Constructed entirely from durable **SUS 304 stainless steel**, ensuring food safety and long-lasting performance.
- Operates with a fast, efficient, and automatic sifting mechanism, controlled by a simple ON/OFF switch.
- Removable components enable quick and easy cleaning and maintenance.
- Standard accessories include: dipping bucket, dipping basket, lid, flour collection tray, chicken shaking basket, and waste bin.
- Equipped with caster wheels for easy movement and positioning.

3. CONTACT INFORMATION:

- For service, purchase : 0919.120.068
- For technical issues:
 - Ho Chi Minh City : 0919.120.068 - 0907.620.068
 - Ha Noi City : 0919.120.068
 - 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 every possible condition or situation that may occur. Read and understand all **OPERATING INSTRUCTIONS** before using the equipment.
- Use the correct power supply voltage as specified in the technical specifications.
- Install the equipment on a flat and level surface.
- Operate the equipment in a covered area and protect it from rain and water exposure.
- Disconnect the power supply before cleaning, servicing, or moving the equipment.
- If any abnormal noise occurs during operation, stop the equipment immediately and take appropriate corrective action.
- Disconnect the power supply if the equipment will not be used for an extended period.
- Keep the equipment and power cord away from open flames, electric heaters, and excessive heat.
- **DO NOT** wear loose clothing or jewelry while operating the equipment. They may become caught in moving parts.
- **DO NOT** touch any electrical components except the designated operating controls.
- **DO NOT** modify or alter the structure of the equipment.
- **DO NOT** connect multiple plugs to the same electrical outlet.
- **DO NOT** spray water, liquids, or cleaning agents directly onto the motor.
- **DO NOT** allow children to approach or operate the equipment while it is in use.
- **DO NOT** operate the equipment when it is wet.
- **DO NOT** use the equipment if it is damaged or malfunctioning in any way.
- Always use genuine replacement parts when servicing the equipment. The use of non-genuine parts may result in equipment malfunction or unsafe operation.

III. SPECIFICATIONS

Product Images	
Dimension (W x D x H) mm	 740 x 815 x 1500 mm
Supply voltage	220 - 240v ~ 50/60Hz, 1Ph
Power	370W
Usable Volume	14L

IV. OPERATING MANUAL

1. INSTALLATION:

1. Remove the equipment from the packaging.
2. Remove all adhesive tape and protective packaging materials from the equipment.
3. Install the adjustable feet onto the equipment.
4. Place the equipment on a flat, level, and stable surface.
5. Install all accessories in their designated positions.

Note:

- The unit must be installed in an area where the doors can be opened without obstruction, allowing easy loading and unloading of products.
- For proper operation, the cabinet must be level. Floor leveling: The maximum allowable slope under the entire unit is 1°.
- Keep the equipment and power cord away from open flames, electric heaters, and excessive heat.
- Install and operate the equipment indoors, protected from weather conditions.

2. OPERATION:

Note: Ensure all components have been cleaned and completely dried before use.

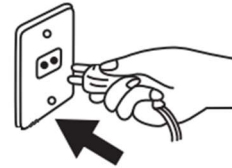
1. Fill the **Water Bucket** with clean water and the **Flour Collection Tray** with dry breading.



2. Coat the food by dipping and breading as required, then proceed to frying.
3. After breading, push the remaining flour through the opening in the Flour Collection Tray into the Sifting Basket for sifting.

Automatic Sifting Operation

1. Connect the equipment to the power supply.
2. Check that the power indicator on the control panel is illuminated, indicating the equipment is ready for operation.
3. Turn the **ON/OFF** switch on the **Control Panel** to start the automatic flour sifting process.



4. The fine flour will fall into the **Flour Collection Tray** below, while larger crumbs and debris will be collected in the **Waste Tray** beside it.
5. Once all the flour in the **Sifting Basket** has been processed, turn the **ON/OFF** switch on the **Control Panel** to the **OFF** position.
6. Exchange the positions of the two flour trays to prepare for the next breeding cycle.

3. CLEANING AND MAINTENANCE

CLEANING PROCEDURE:

1. Turn the ON/OFF Switch off and disconnect the equipment from the power supply before cleaning.
2. Empty the flour residue from the Waste Bin
3. Remove the Dipping Basket, Lid, Water Buckets & Waste Bin , Flour Collection Tray, and Collection Tray (10), then take them to the sink for cleaning.
4. Clean the tabletop and frame with a suitable cleaning solution. Ensure all gaps and corners are thoroughly cleaned. Wipe again with a clean damp cloth until all surfaces are free of detergent residue.
5. At the sink, use a spray nozzle to remove any remaining flour residue and food particles. Use a brush or cloth to remove any stubborn dirt.
6. Dry all components with a clean cloth and place them upside down on the table to air dry.
7. Use a dry cloth to wipe the accessories thoroughly, then place them upside down on the table.
8. Ensure all parts and the table frame are completely dry before the next operation.

Note:

- Disconnect the equipment from the power supply before cleaning, maintenance, or relocation.
- **DO NOT** spray water, liquids, or cleaning agents around the control buttons or control panel.
- **DO NOT** immerse the equipment in water.
- **DO NOT** clean the equipment with abrasive pads, metal brushes, or other harsh cleaning materials.
- **DO NOT** use abrasive or corrosive cleaning chemicals, as they may scratch or damage the equipment and increase the accumulation of dirt.
- Clean the equipment only with a soft cloth, mild soap and water, or a suitable non-abrasive cleaning solution.
- To prevent damage to electrical and mechanical components, **DO NOT** use a high-pressure water jet or steam cleaner to clean the equipment.
- After each use, disconnect the equipment from the power supply and thoroughly clean both the interior and exterior surfaces.

V. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Remedy
Equipment does not operate	Power supply is not connected.	Check the power supply.
	The ON/OFF Switch is not turned on.	Turn the ON/OFF Switch to the ON position.
Abnormal noise during operation	The Flour Guide is contacting the Sifting Basket (8).	Adjust the clearance between the Flour Guide and the Sifting Basket (8).
	Motor malfunction.	Contact Slightwind Technical Support for assistance.
	Drive belt is worn and requires replacement.	Contact Slightwind Technical Support for assistance.
	The motor coupling cushion is worn.	Replace the motor coupling cushion.
	Equipment frame is unstable or vibrating.	Adjust and level the four adjustable feet.
Excessive flour falls onto the machine frame	The outlet opening of the Flour Collection Tray (6) is incorrectly positioned.	Reposition the Flour Collection Tray so that the outlet opening is offset to the left.
	The Flour Guide has not been installed.	Install the Flour Guide.
Flour sifting is slow or fine flour is not completely separated	The Sifting Basket (8) is wet.	Clean and dry the Sifting Basket before use.
	The drive system is malfunctioning.	Contact Slightwind Technical Support for assistance.

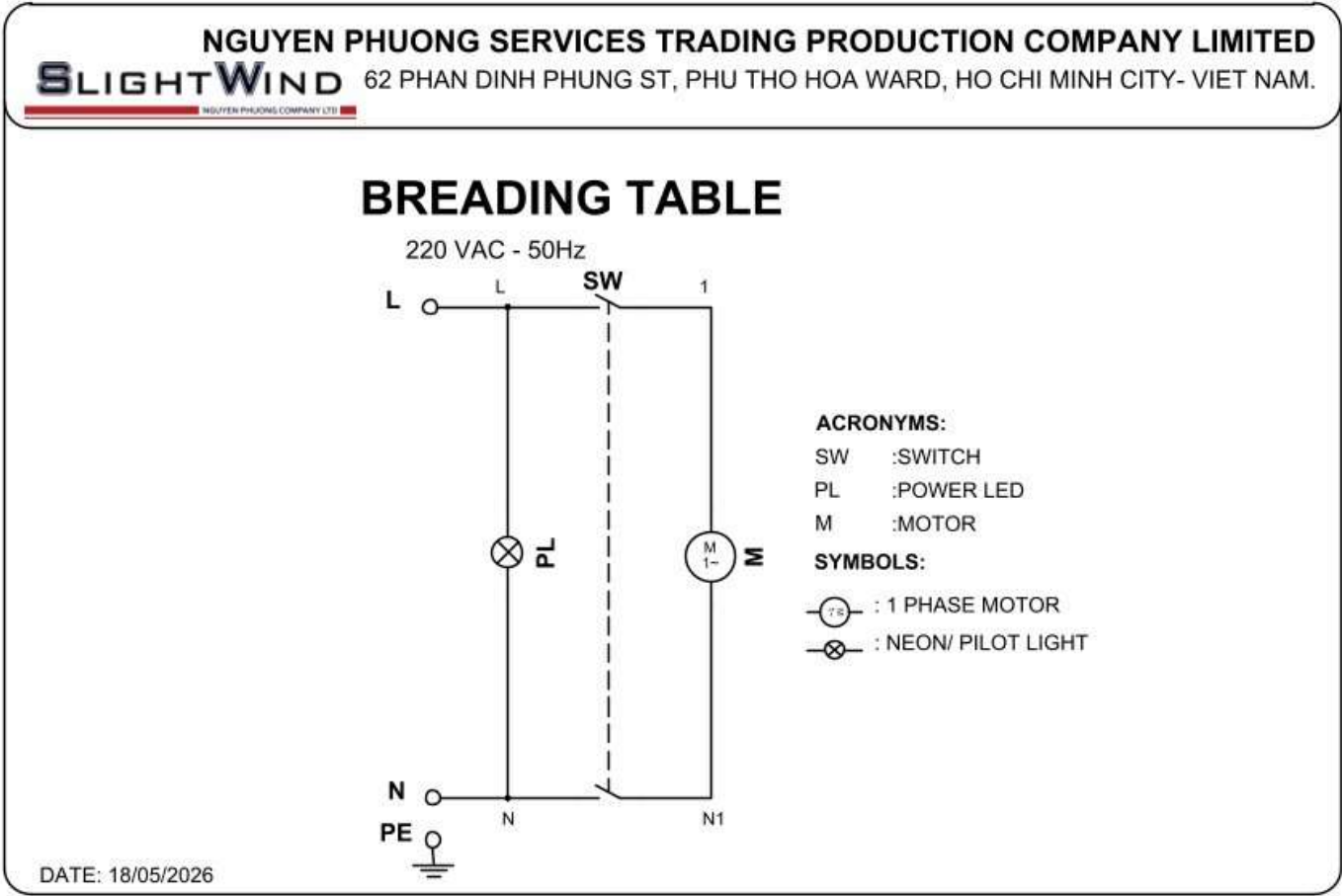
VI. SPARE PART LIST

NO.	PART NUMBER	DESCRIPTION	QTY/ PCS
01	SW-010491	Red (Green) Power Indicator Lamp Model: FL1P - 8NW - 1 - 220V	1
02	SW-030261	MTB Stainless Steel 304 Coupling with Coupling Gasket	1
03	SW-030271	PARMA Single-Phase Motor – 0.37 kW	1
04	SW-030281	MTB Lever Arm	1
05	SW-030291	MTB Inner Shaft	1
06	SW-030301	MTB Rotary Shaft 1	1
07	SW-030311	MTB Rotary Shaft 2	1
08	SW-010501	MTB Large Pulley	1
09	SW-030321	MTB Small Pulley	1
10	SW-030331	KCS-521B Metal Limit Switch	1
11	SW-030341	Plastic Shaft Support	1
12	SW-030351	A22 Drive Belt (MTB)	1
13	SW-030361	SBPP205 Bearing Unit	2
14	SW-030371	SBPP204 Bearing Unit	2
15	SW-030381	CR20 Bearing	1
16	SW-030391	K25 Rubber Bushing	8

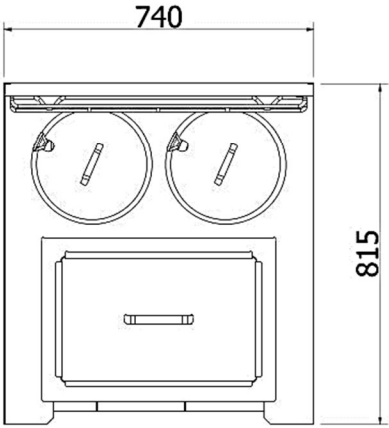
NO.	PART NUMBER	DESCRIPTION	QTY/ PCS
17	SW-030401	75 × 32 mm Phenolic Swivel Caster with Brake	4
18	SW-030411	Silicone Lid	2
19	SW-030421	Round Basket with Handle (Ø200 × 200 × 430 mm)	2
20	SW-010491	Stainless Steel Water Bucket with Lid	2
21	SW-030261	Silicone Gasket	1
22	SW-030601	Waste Container	1
23	SW-030611	Batter Tray	2
24	SW-030621	Flour Sifting Basket	1
25	SW-030631	Lid for Batter Tray	1
26	SW-030641	Stainless Steel Batter Tray	1

VII. DRAWING

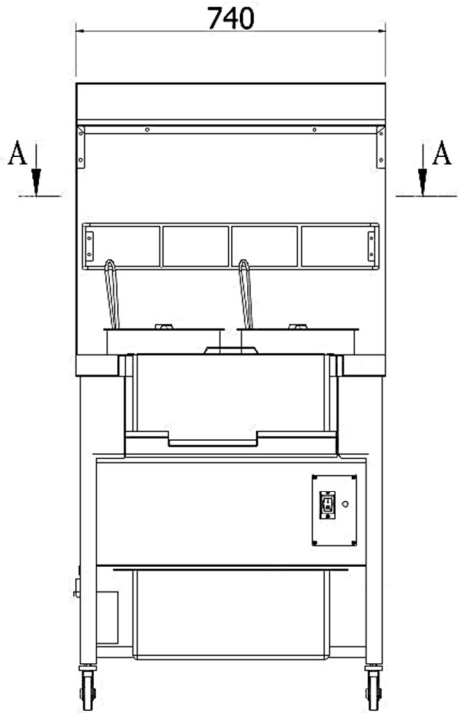
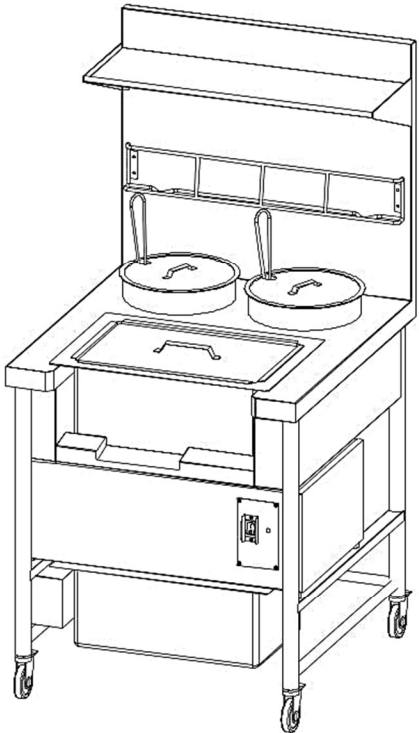
1. SCHEMATIC DIAGRAM



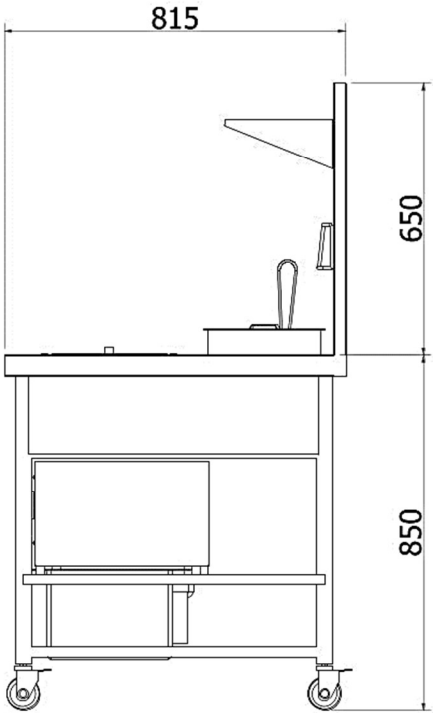
2. EQUIPMENT DRAWING



A - A



FRONT



SIDE

SLIGHTWIND

NGUYEN PHUONG COMPANY LTD



COLD
STORAGE



HEATER
HOLDING
CABINET



COLD
COUNTER



FRENCH FRIES
STATION



ROTARY
MARINATOR

NGUYEN PHUONG SERVICES TRADING PRODUCTION COMPANY LIMITED

Office: 62A Phan Dinh Phung Str, Phu Tho 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