

# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

## TỦ GIỮ NÓNG THỨC ĂN (FOOD WARMER DISPLAY)



**MODEL: SWHC**

# 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 ..... | 7  |
| V. SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC .....          | 8  |
| 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 Tủ trưng bày giữ nóng với nhiều tính năng ưu việt và tiện ích trong quá trình sử dụng.

Tủ trưng bày giữ nóng là giải pháp phù hợp với: Chuỗi thức ăn nhanh, Bar, bếp ăn tập thể, cửa hàng tiện lợi, nhà hàng, cà phê, siêu thị.

## 2. ĐẶC ĐIỂM SẢN PHẨM:

- Tủ giữ nóng thực phẩm SWHC thích hợp dùng trong cửa hàng tiện lợi, cửa hàng thức ăn nhanh. Được đặt ở khu vực trung gian bếp và bàn nhận đặt món.
- Tủ có thể mở cửa được từ cả 2 phía.
- Chất liệu bằng thép không gỉ SUS 304, độ bền cao.
- Đốt nóng bằng điện trở công nghiệp.
- Các thanh điện trở đốt nóng được bố trí bên trên giữ cho nhiệt độ ổn định.
- Nhiệt độ giữ nóng thực phẩm từ 37°C - 80°C.
- Tầm mở cửa bằng chất liệu polycarbonate chịu nhiệt.
- Khi đạt nhiệt độ cài đặt, tủ sẽ tự động ngắt điện giúp tiết kiệm điện năng tiêu thụ.
- Mỗi tầng có công tắc nguồn và núm vặn điều chỉnh nhiệt độ riêng.
- Có thể lấy hoặc đặt thực phẩm vào tủ từ cả 2 phía.
- Màu sắc: màu inox nguyên bản.

## 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](mailto:nguyenphuong@slightwind.com.vn)

Tham khảo thêm thông tin, bạn có thể truy cập website: [www.slightwind.com.vn](http://www.slightwind.com.vn)

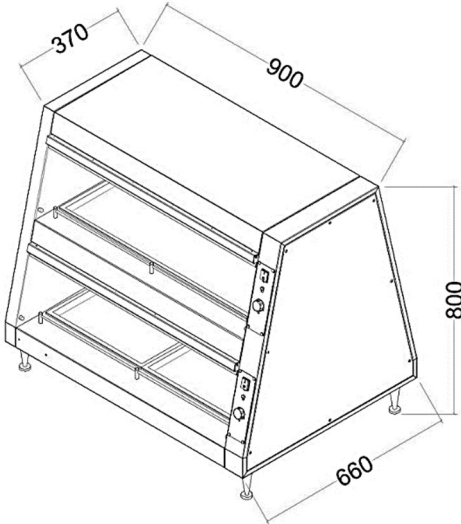
## II. THÔNG TIN QUAN TRỌNG VỀ AN TOÀN

---

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 có nối đất với đường dây điện riêng được bảo vệ bằng cầu chì hoặc cầu dao có định mức phù hợp theo các quy tắc và quy định địa phương.
- 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) |  <p>900 x 660/370 x 800 mm</p> |
| Chất liệu              | Thép không gỉ<br>Polycarbonate                                                                                    |
| Nhiệt độ               | Từ 37°C tới 80°C                                                                                                  |
| Điện áp                | 220 - 240v ~ 50/60Hz, 1Ph                                                                                         |
| Công suất              | 1320W                                                                                                             |
| Cân nặng               | 59Kg                                                                                                              |

## IV. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

### 1. LẮP ĐẶT:

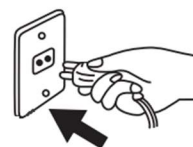
1. Cẩn thận cắt bỏ các dây đai đóng kiện.
2. Nhấc thùng giấy bìa cứng ra khỏi thiết bị.
3. Bóc lớp bảo vệ bên ngoài tủ.
4. Mở cửa và lấy các bộ phận phụ kiện trong tủ.
5. Lắp chân chỉnh vào thiết bị
6. Lắp đặt vào vị trí.

#### 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 THIẾT BỊ GIỮ NÓNG:

1. Kết nối thiết bị với nguồn điện.
2. Bật công tắc nguồn từ chế độ “OFF” sang “ON”
3. Điều chỉnh nhiệt độ tới giá trị cần cài đặt.



Công tắc  
ON/ OFF

Núm vặn điều  
chỉnh nhiệt độ

4. Cho thực phẩm cần giữ nóng vào khay/vỉ đựng thực phẩm.
5. Đặt khay/vỉ đựng thực vào trong thiết bị giữ nóng.

#### **Lưu ý khi sử dụng:**

- Thức ăn cần được đặt trong hộp hoặc trong khay đựng thực phẩm.
- **KHÔNG** dùng vật liệu bằng nhựa hoặc dễ bị biến dạng khi gặp nhiệt độ cao để đựng thực phẩm.
- **KHÔNG** nên giữ nóng thực phẩm quá 2 giờ liên tục trong thiết bị với nhiệt độ cao.
- Chỉ nên giữ nóng thực phẩm đã chế biến sẵn.
- Tùy từng loại thực phẩm sẽ có nhiệt độ giữ nóng phù hợp. Tuy nhiên để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, nhiệt độ khuyến cáo nên sử dụng từ 40°C trở lên.
- Khi thiết bị đang hoạt động, sử dụng kẹp gấp hoặc đeo găng tay để đưa thực phẩm vào hay lấy thực phẩm ra

### **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 vào tủ.
3. Mở cửa và lấy tất cả các khay ra khỏi tủ.
4. Đem các khay vào bồn rửa và vệ sinh sạch sẽ.
5. Không bắn nước xung quanh các nút điều khiển.
6. Lau sạch bên ngoài tủ bằng khăn ẩm.
7. Vệ sinh kỹ bên trong tủ bằng khăn và nước xà phòng.
8. Để ít nhất một cánh cửa mở qua đêm 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, nếu không có thể gây bỏng nặng.
- **KHÔNG** phun/xịt chất lỏng hoặc chất tẩy rửa lên thiết bị.
- **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.
- Làm sạch các bề mặt kính bằng chất tẩy rửa kính thông thường.
- 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 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 quá nóng                  | Nhiệt độ cài đặt cao quá               | Cài đặt nhiệt độ thấp hơn                   |
|                                    | Bộ điều chỉnh nhiệt độ không hoạt động | Liên hệ kỹ thuật của Công ty để được hỗ trợ |
| Thiết bị nóng yếu                  | Nhiệt độ cài đặt quá thấp              | Cài đặt nhiệt độ cao hơn                    |
|                                    | Bộ điều chỉnh nhiệt độ không đúng      | Liên hệ kỹ thuật của Công ty để được hỗ trợ |
|                                    | Điện trở không đốt nóng                | Liên hệ kỹ thuật của Công ty để được hỗ trợ |
| Thiết bị không nóng                | Điện trở bị hỏng                       | Liên hệ kỹ thuật của Công ty để được hỗ trợ |
|                                    | Bộ điều chỉnh nhiệt độ không hoạt động | Liên hệ kỹ thuật của Công ty để được hỗ trợ |
|                                    | Thiết bị chưa kết nối vào nguồn điện   | Kiểm tra lại dây cắm điện                   |
| Không đốt nóng và không chiếu sáng | Công tắc ON/OFF đang ở chế độ OFF      | Chuyển công tắc qua chế độ ON               |
|                                    | Chưa có nguồn điện vào thiết bị        | Kiểm tra lại nguồn điện                     |
|                                    | Thiết bị chưa kết nối vào nguồn điện   | Kiểm tra lại bóng đèn chiếu sáng            |

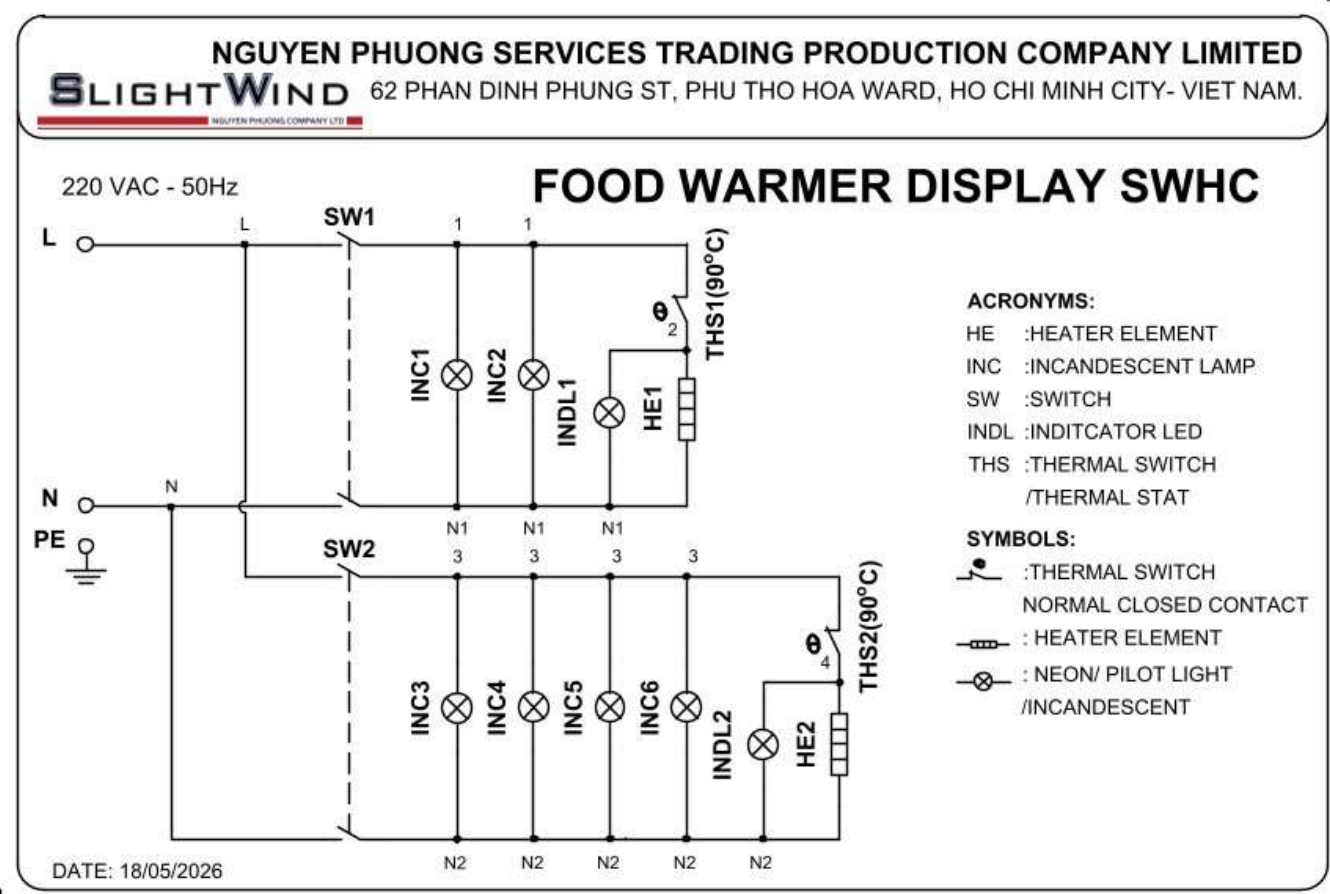
## VI. DANH SÁCH CÁC BỘ PHẬN

---

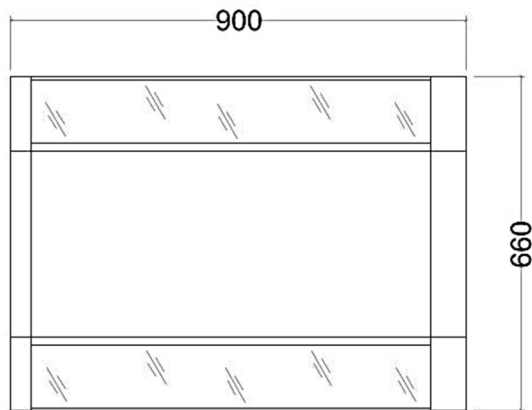
| STT | MÃ SỐ     | TÊN BỘ PHẬN                                                   | SỐ LƯỢNG/TỦ |
|-----|-----------|---------------------------------------------------------------|-------------|
| 1   | SW-010271 | Bộ điều chỉnh nhiệt độ Rainbowl (RAINBOW Korea 90°C 20A 250V) | 2           |
| 2   | SW-010221 | Đèn báo nguồn màu đỏ (xanh). Model: FL1P-8NW-1 220v           | 2           |
| 3   | SW-010281 | Núm vặn điều chỉnh nhiệt độ                                   | 2           |
| 4   | SW-010291 | Bóng đèn chịu nhiệt TTB -25W                                  | 6           |
| 5   | SW-010301 | Đuôi sứ E14 (không dây)                                       | 6           |
| 6   | SW-010211 | Công tắc điện đỏ. Model: KCD4-16A. Điện áp: 220v-50Hz-1Ph     | 2           |
| 7   | SW-030101 | Tấm Polly làm cửa Tủ trưng bày KT: 784x250mm                  | 4           |
| 8   | SW-010311 | Điện trở dây Inox dài 626mm - 220V - 600w                     | 2           |
| 9   | SW-030131 | Nam châm trắng phi 25x3mm                                     | 4           |

VII. BẢN VẼ

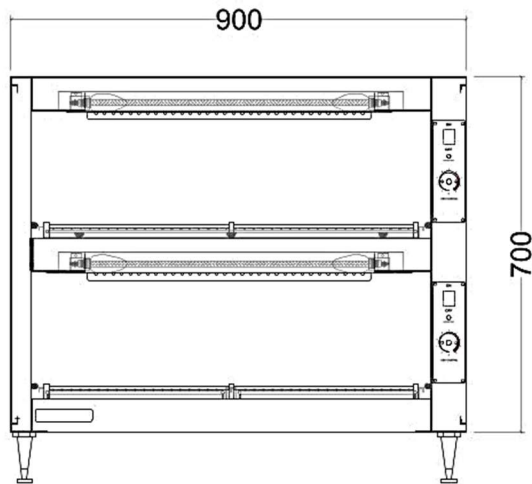
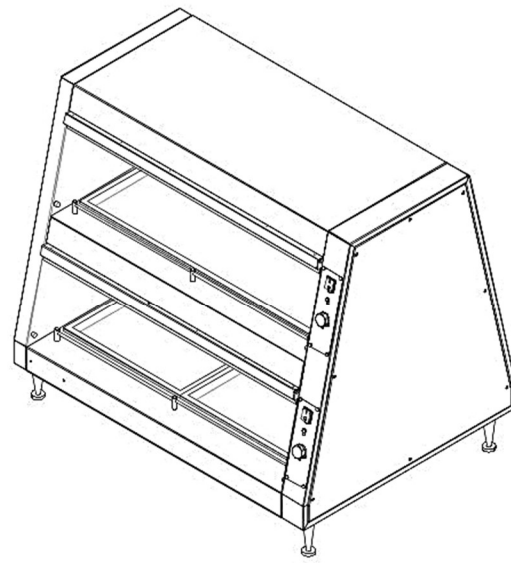
1. SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN



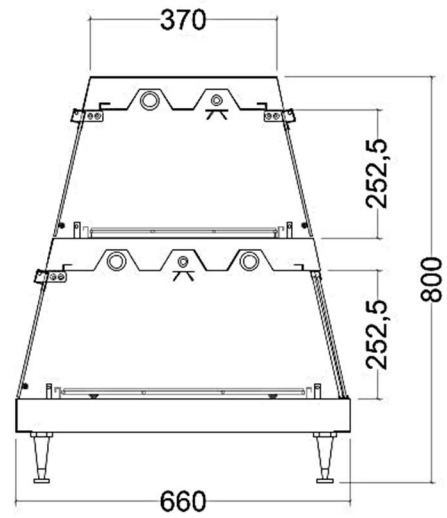
## 2. BẢN VẼ THIẾT BỊ



TOP VIEW



FRONT VIEW



SIDE VIEW



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

## FOOD WARMER DISPLAY



**MODEL: SWHC**

# 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..... 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 Food Warmer Display with advanced features and utilities in use.

Food Warmer Display is the solutions for cafeterias, clubs & bars, concessions, convenience stores, restaurants and supermarkets & delis.

## 2. STANDARD FEATURES:

- SWHC series Food warmer display is suitable to be used in convenience store, fast-food store or placed in the middle of kitchen and ordering table.
- The warmer may be opened from both sides.
- SUS 304 Stainless steel material provides high durability.
- Heated by industrial resistors.
- The heating resistors are arranged on top to keep the temperature stable.
- Temperature to keep food hot warm is from 37°C - 80°C.
- The door opener is made of heat-resistant polycarbonate.
- When the set temperature is reached, the warmer shall automatically turn off the power to save power consumption.
- Each floor of warmer has its own power switch and temperature control knob.
- Food is possible to be taken out or put into from both sides of warmer.
- Color: original stainless steel color.

## 3. CONTACT INFORMATION:

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

Additional information can be found by visiting our website at [www.slightwind.com.vn](http://www.slightwind.com.vn)

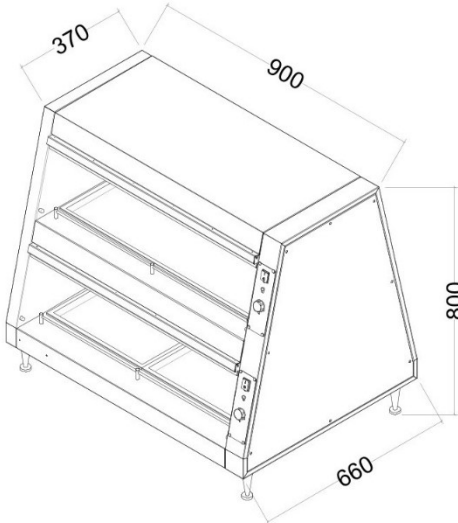
## II. IMPORTANT SAFETY INFORMATION

---

The instructions in this manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur. Read carefully and understand all USER MANUALs before operating.

- Use only with a grounded power line, protected by a fuse or circuit breaker of appropriate rating, in accordance with local 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<br>(W x D x H) |  <p>900 x 660/370 x 800 mm</p> |
| Material                 | Stainless steel<br>Polycarbonate                                                                                  |
| Temperature              | From 37°C to 80°C                                                                                                 |
| Voltage                  | 220-240v ~ 50/60Hz, 1Ph                                                                                           |
| Wattage                  | 1320W                                                                                                             |
| Weight                   | 59Kg                                                                                                              |

## IV. OPERATING MANUAL

---

### 1. INSTALLATION:

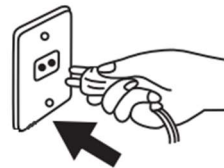
1. Carefully cut and remove all packaging straps.
2. Lift the cardboard carton off the unit.
3. Remove the protective film from the outer surfaces of the cabinet.
4. Open the doors and take out all accessories and components stored inside the cabinet.
5. Install the adjustable legs onto the unit.
6. Position and install the unit at the desired location.

#### 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 unit away from high heat sources.
- Place the equipment indoors and protect it from exposure to changing weather conditions.

### 2. OPERATION:

1. Connect unit to the power supply.
2. Turn the power switch from “OFF” to “ON”.
3. Adjust temperature to the value to be set.



ON/OFF  
switch

Temperature  
adjustment  
knob

4. Put the food in the food tray.
5. Place the food tray in the equipment.

**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.
- **DO NOT** keep food heated for more than 2 continuous hours at high temperature.
- Only pre-cooked food should be kept warm
- The suitable holding temperature may vary depending on the type of food; however, to ensure food safety, it is recommended to maintain a temperature of **40°C or above**.
- When the unit is operating, use tongs or wear heat-resistant gloves to place or remove food to avoid burns.

### **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 door and remove all trays from the cabinet.
4. Wash the trays thoroughly in a sink.
5. Wipe the control panel with a damp cloth. Do not spray water around the control buttons.
6. Clean the exterior surfaces of the cabinet with a damp cloth.
7. Wipe the interior surfaces thoroughly with a cloth and soapy water.
8. Leave at least one door open overnight to 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; otherwise, severe burns may occur.
- **DO NOT** spray or pour liquids or cleaning agents directly onto the unit.
- **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

---

| Problem                       | Probable cause                            | Remedy                                              |
|-------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Food cavity is too hot        | Heat controls are set too hot             | Adjust the temperature setting lower                |
|                               | Heat controls are not working             | Contact the Company's technical service for support |
| Food cavity is not hot enough | Heat controls are set too cool            | Adjust the temperature setting higher               |
|                               | Heat controls are not working             | Contact the Company's technical service for support |
|                               | Heating elements are not working          | Contact the Company's technical service for support |
| Unit is not hot               | Heating elements are defective            | Contact the Company's technical service for support |
|                               | Heat controls is defective                | Contact the Company's technical service for support |
|                               | Units is not connected to power supply    | Check the power supply                              |
| No heating and no lighting    | The switch ON/OFF is in OFF position      | Turn switch to ON position                          |
|                               | There is no power to units                | Check the power supply                              |
|                               | Heating elements and lights are defective | Check the heating element and lights                |

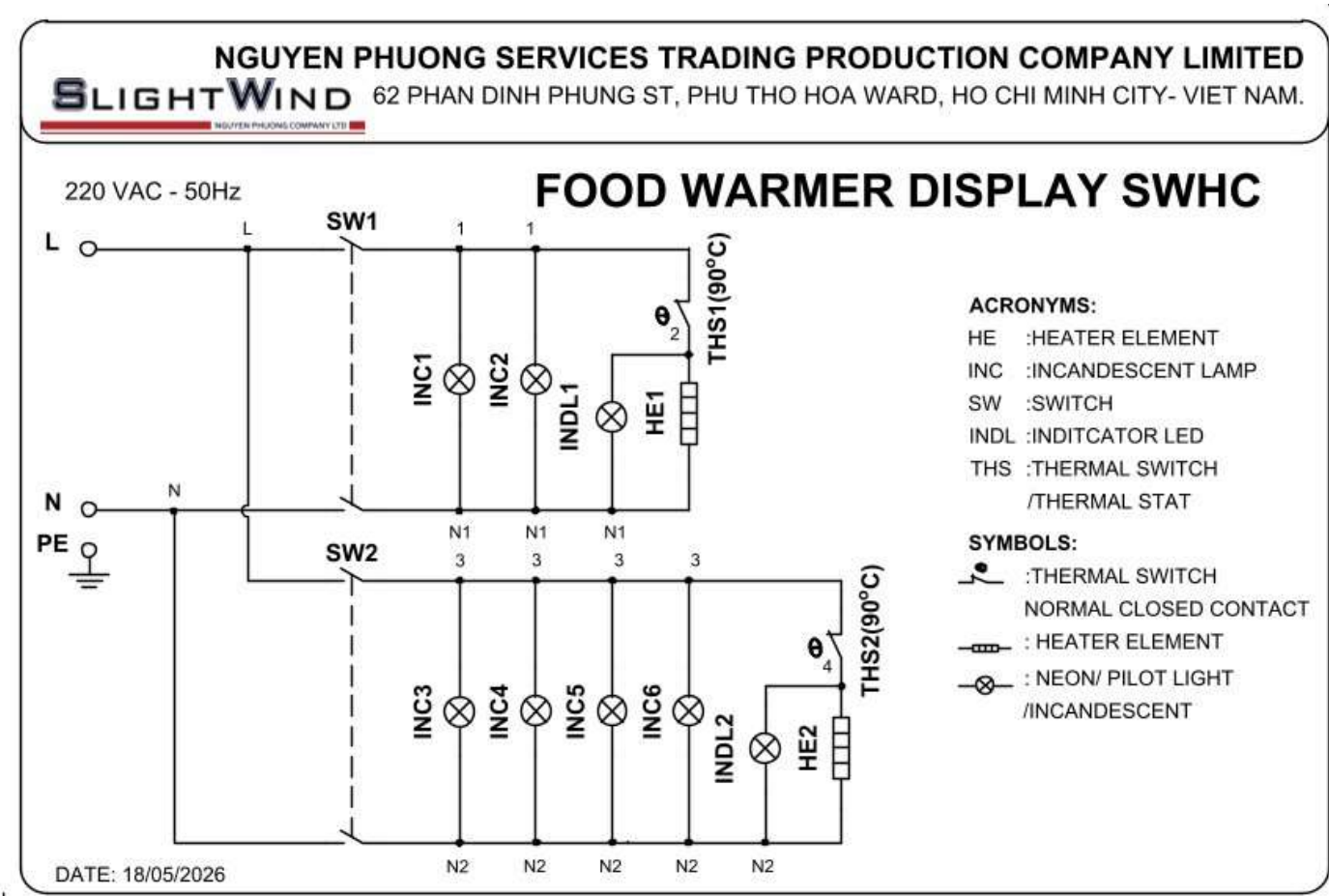
## VI. SPARE PART LIST

---

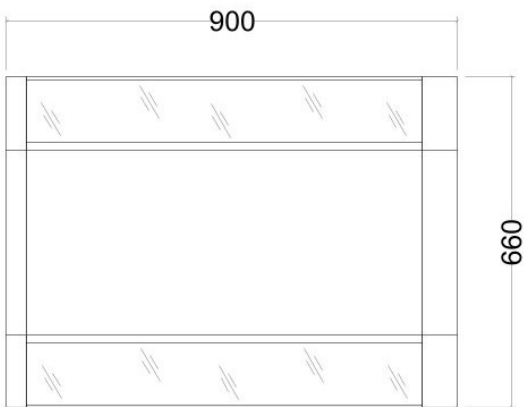
| ITEM | PART NUMBER | DESCRIPTION                                                         | QTY/ PCS |
|------|-------------|---------------------------------------------------------------------|----------|
| 1    | SW-010271   | Rainbow temperature Controller<br>(RAINBOW Korea 90°C - 20A - 250V) | 2        |
| 2    | SW-010221   | Red (Green) Power Indicator Lamp<br>Model: FL1P - 8NW - 1 - 220V    | 2        |
| 3    | SW-010281   | Temperature Control Knob                                            | 2        |
| 4    | SW-010291   | Heat-resistant Bulb (TTB – 25W                                      | 6        |
| 5    | SW-010301   | E14 Ceramic Lamp Holder (without wire                               | 6        |
| 6    | SW-010211   | Red ON/OFF Switch<br>Model: KCD4 - 16A - 220V - 50Hz - 1Ph          | 2        |
| 7    | SW-030101   | Polycarbonate Door Sheet<br>Dimension: 784 x 250 mm                 | 4        |
| 8    | SW-010311   | Stainless Steel Heating Element<br>Dimension: 626mm - 220V - 600W   | 2        |
| 10   | SW-030131   | Adjustable Leg                                                      | 4        |

VII. DRAWING

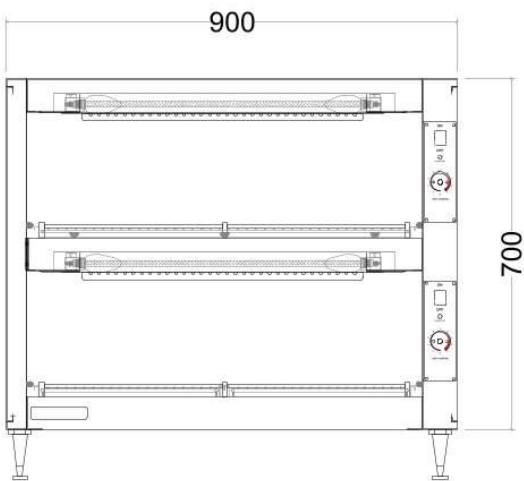
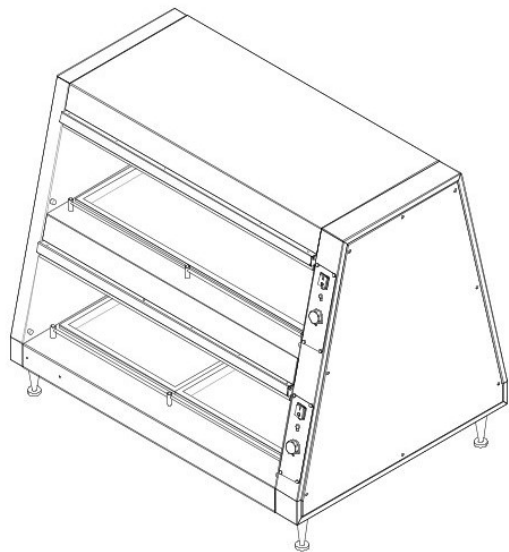
1. SCHEMATIC DIAGRAM



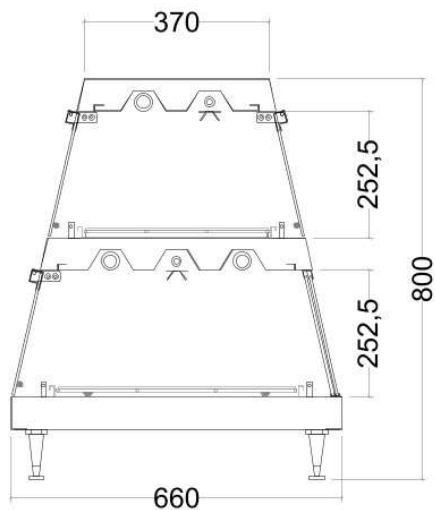
**2. EQUIPMENT DRAWIN**



TOP VIEW



FRONT VIEW



SIDE VIEW



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 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