

Thương hiệu duy nhất sản xuất trực tiếp Thiết bị lạnh , Tủ diệt khuẩn , Máy làm đá với Công nghệ Hàn Quốc tại Việt Nam.

한국 기술력으로 베트남 현지 공장에서 직접 생산 하는 베트남 단 하나의 브랜드

We specialize in providing kitchen equipment. Especially, Happy World Co., Ltd is the only company that produces industrial refrigerators and sterilization cabinets in Vietnam using Korean technology.

happys

happy together

happy[®]
cook



Happycook 그 명성 그대로 **happys** 가 주방 설비의 모든 것을 함께 합니다

happy together

HAPPY COOK CO. LTD
HAPPY WORLD CO. LTD

THƯ NGỎ

ABOUT US

happy's 는 수입, 유통 상품이 아닙니다.

Sản phẩm Happy's là dòng sản phẩm sản xuất trực tiếp và hoàn toàn tại Việt Nam với công nghệ Hàn Quốc , không qua nhập khẩu.

Happys's are products manufactured directly in Vietnam by Korean technology , not imported.

happy's 는 베트남 현지 공장에서 한국 냉장고 생산 마스터의 관리를 기반으로, 한국 기술력으로 베트남 환경에 가장 적합한 제품을 생산 하고 있습니다.

Sản phẩm Happy's được sản xuất từ các chuyên gia kỹ thuật hàng đầu trong lĩnh vực Điện lạnh công nghiệp tại Hàn Quốc và đã nghiên cứu và cho ra đời các dòng sản phẩm phù hợp nhất với môi trường Việt Nam.

The Happy's Products are manufactured by leading technical experts in the field of Industrial Freezers in Korean , and produce the most suitable freezer lines for the environment in Vietnam.

happy's 는 멈추지 않습니다. 꾸준한 연구, 개발을 통해 완벽한 제품을 만들고자 노력 합니다.

Sản phẩm Happy's không ngừng cải tiến và luôn luôn nỗ lực nghiên cứu để tạo ra các dòng sản phẩm tốt nhất cho người tiêu dùng.

Happy's is constantly improving and always making research efforts to create the best product lines for customers.

happy's 는 고객의 만족을 위해 빠른 A/S 대응에 총력을 기울이고 있습니다.

Sản phẩm Happy's với đội ngũ bảo hành chuyên nghiệp , nhanh chóng , thân thiện và tận tâm hy vọng sẽ mang lại cho Quý khách an tâm và tin tưởng hơn.

Happy's with a professional , fast , friendly and dedicated warranty team hopes to bring you peace of mind and trust.

LỊCH SỬ THÀNH LẬP VÀ PHÁT TRIỂN (History)

THÀNH LẬP / Establishment



100% Vốn đầu tư Hàn Quốc
100% KOREAN investment

Thành lập Công ty Happy Vina , tiền thân của Công ty Happy Cook với 100% vốn đầu tư Hàn Quốc. Bắt đầu kinh doanh các thiết bị đồ dùng điện gia dụng và nhà bếp tại thị trường Việt Nam
Founded Happy Vina, the predecessor of Happy Cook Company with 100% KOREAN investment. Started kitchenware & kitchen electric appliances business in Vietnam.

1997

XUẤT KHẨU QUỐC TẾ / Export



Xuất nhập khẩu qua Hàn Quốc, Châu Âu, Đông Á , Bắc Phi , Trung Đông.
Start overseas export Korea, Euro, East Asia, North Africa, Middle East

1998

CHẤT LƯỢNG / Quality

ISO:2000
★★★★

Đạt ISO : 2000
Got ISO : 2000

2001

MÁY LỌC NƯỚC / Water purifiers



Nhà máy sản xuất máy lọc nước
Water purifiers Manufacturer

Thành lập Công ty Chessi , tiền thân của Công ty Happy World và xây dựng nhà máy thứ 2 của Happy Cook.
Set up Chessi company, predecessor of Happy's water company and built the 2nd factory of Happycook. Established the 3rd factory related to water purifiers. Started production of water purifiers

2003

CHẤT LƯỢNG / Quality

ISO:2008
★★★★

Đạt ISO : 2008
Got ISO : 2008

2008



NHÀ SẢN XUẤT ĐỒ GIA DỤNG HÀNG ĐẦU
Best Brand , Specialized in Kitchenware

2019



VIETNAMCONTROL

THE VIETNAMCONTROL INSPECTION FUMIGATION JOINT-STOCK COMPANY
Office: Vietnamcontrol Building, 94 Nguyen Cau Van Street, Ward 17, Binh Thanh District, HCMC, VN
Tel: (84)-028.39117095 Hotline: 1800.556836
Email: info@vietnamcontrol.com Web: www.vietnamcontrol.com

1708VIF/CB-TT03-F01

Email: info@vietnamcontrol.com

Web: www.vietnamcontrol.com

GIẤY CHỨNG NHẬN

Số: VIC/20.HQ/12.01.1208-01

1. Chứng nhận sản phẩm : **TỦ DÔNG**
TỦ LẠNH
(Chỉ tiết theo phụ lục đính kèm)
2. Nhân hiệu thương mại : **HAPPYS**
3. Kiểu loại : *Chỉ tiết theo phụ lục đính kèm*
4. Được sản xuất tại : **HAPPY WORLD CO.,LTD**
D13-2, D5 Street, Long Binh Industrial Park, Long Binh Ward, Bien Hoa City, Dong Nai Province, Vietnam
5. Được nhập khẩu bởi : **CÔNG TY TNHH HAPPY WORLD**
Số D13-2, Đường D5, KCN Long Bình, Phường Long Bình, Thành Phố Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
- Phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia : **QCVN 9:2012/BKHCN (Sửa đổi 1:2018)**
Được phép sử dụng dấu hợp quy (CR) theo hướng dẫn tại phụ lục 1-Thông tư 28/2012/TT-BKHCN ngày 12/12/2012 và phụ lục 3-Quyết định số 1983/QĐ-TĐC ngày 15/10/2014
- Phương thức đánh giá : **Phương thức 1 (Theo Thông tư số 28/2012/TT-BKHCN ngày 12/12/2012 và Thông tư 02/2017/TT-BKHCN ngày 31/03/2017 của Bộ Khoa học và Công nghệ)**

Nơi nhận:

- Khách hàng (2 bản)
- Lưu PCN



Đặng Văn Phú



ĐÃ ĐƯỢC **CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN**
THEO TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG CỦA VIỆT NAM

Happy's products have been certified according to Vietnam's quality standards



VIETNAMCONTROL - NORTH BRANCH
Address: 94 Nguyen Cau Van Street, Ward 17, Binh Thanh District, HCMC, VN
Tel: (84)-028.39117095 Fax: (84)-28.242227
Email: info@vietnamcontrol.com

VIETNAMCONTROL - SHIPPING BRANCH
Address: 41/221 Nguyen Phu-Cao Street, Dong Nai Province, Vietnam
Tel: (84)-25.393094 Fax: (84)-25.393094
Email: info@vietnamcontrol.com

VIETNAMCONTROL - DANANG BRANCH
Address: 34/34 Nguyen Phu-Cao Street, Dong Nai Province, Vietnam
Tel: (84)-23.763094 Fax: (84)-23.763094
Email: info@vietnamcontrol.com

VIETNAMCONTROL - CENTRAL BRANCH
Address: 41/221 Nguyen Phu-Cao Street, Dong Nai Province, Vietnam
Tel: (84)-25.393094 Fax: (84)-25.393094
Email: info@vietnamcontrol.com

VIETNAMCONTROL - PHU MY BRANCH
Address: 41/221 Nguyen Phu-Cao Street, Dong Nai Province, Vietnam
Tel: (84)-25.393094 Fax: (84)-25.393094
Email: info@vietnamcontrol.com

VIETNAMCONTROL - LAOS BRANCH
Address: 17/17 Nguyen Phu-Cao Street, Dong Nai Province, Vietnam
Tel: (84)-25.393094 Fax: (84)-25.393094
Email: info@vietnamcontrol.com

MỤC LỤC

CONTENT

THƯ NGỎ (About Us)	02	TỦ 2 CÁCH MÁT VÀ ĐÔNG - LÀM LẠNH THEO PHƯƠNG PHÁP GIÁN TIẾP (2 Door Refrigerator and Freezer indirect cooling)	15
SẢN PHẨM HAPPYS ĐÃ ĐƯỢC CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN THEO TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG CỦA VIỆT NAM (Happy's products have been certified according to Vietnam's quality standards)	03	TỦ 4 CÁCH MÁT VÀ ĐÔNG - LÀM LẠNH THEO PHƯƠNG PHÁP GIÁN TIẾP (4 Door Refrigerator and Freezer indirect cooling)	16
DANH MỤC SẢN PHẨM VÀ DỊCH VỤ (Typical products and services)	04	TỦ 4 CÁCH MÁT CHUYÊN Ủ THỊT - LÀM LẠNH THEO PHƯƠNG PHÁP GIÁN TIẾP (4 Door Aging Refrigerator indirect cooling)	17
CÁC ĐIỂM NỔI BẬT CỦA SẢN PHẨM THIẾT BỊ ĐÔNG LẠNH (Special highlights of Happy's brand refrigeration equipment)	05	TỦ BÀN MÁT VÀ ĐÔNG - LÀM LẠNH THEO PHƯƠNG PHÁP GIÁN TIẾP (Table Refrigerator and Freezer indirect cooling)	18
NHỮNG ĐIỂM KHÁC NHAU CỦA TỦ LÀM LẠNH THEO PHƯƠNG PHÁP TRỰC TIẾP VÀ GIÁN TIẾP (The differences between direct cooling and indirect cooling)	06	TỦ BÀN SALAD - LÀM LẠNH THEO PHƯƠNG PHÁP GIÁN TIẾP (Salad Table Refrigerator and Freezer indirect cooling)	19
TỦ 2 CÁCH MÁT VÀ ĐÔNG - LÀM LẠNH THEO PHƯƠNG PHÁP TRỰC TIẾP (2 Door Refrigerator and Freezer direct cooling)	07	TỦ BÀN CỬA KÍNH - LÀM LẠNH THEO PHƯƠNG PHÁP GIÁN TIẾP (Table Refrigerator and Freezer with Glass Door indirect cooling)	20
TỦ 4 CÁCH MÁT VÀ ĐÔNG - LÀM LẠNH THEO PHƯƠNG PHÁP TRỰC TIẾP (4 Door Refrigerator and Freezer direct cooling)	08	TỦ DIỆT KHUẨN LY, CHÉN, Dĩa, THỚT, KHAY (SIZE NHỎ) (Cup, Bowl, Plate, Knife, Cutting board, Food Tray Sterilizer)	21
TỦ BÀN MÁT VÀ ĐÔNG - LÀM LẠNH THEO PHƯƠNG PHÁP TRỰC TIẾP (Table Refrigerator and Freezer direct cooling)	09	TỦ DIỆT KHUẨN LY, CHÉN, Dĩa, THỚT, KHAY (SIZE LỚN) (Cup, Bowl, Plate, Knife, Cutting board, Food Tray Sterilizer)	22
TỦ BÀN SALAD - LÀM LẠNH THEO PHƯƠNG PHÁP TRỰC TIẾP (Salad Table Refrigerator and Freezer direct cooling)	10	TỦ DIỆT KHUẨN GIÀY, DÉP, QUẦN ÁO (Clothes, Boots, Shoes dryer Sterilizer)	23
TỦ BÀN TOPPING - LÀM LẠNH THEO PHƯƠNG PHÁP TRỰC TIẾP (Topping Table Refrigerator and Freezer direct cooling)	11	BẾP CHIÊN ĐIỆN MÁY LỌC DẦU (Electric Fryer & Oil Filter Machine)	24
PHƯƠNG THỨC SẮP KHAY CHO TỦ BÀN SALAD VÀ TOPPING (Method of setting up trays for salad table and Topping table)	12	MÁY LÀM ĐÁ (Ice Machine)	25
TỦ BÀN CỬA KÍNH - LÀM LẠNH THEO PHƯƠNG PHÁP TRỰC TIẾP (Table Refrigerator and Freezer with Glass Door direct cooling)	13	CÁC ĐỐI TÁC KHÁCH HÀNG TIÊU BIỂU (Typical partners and customers)	26
TỦ LẠNH GIỮ SOUP (Refrigerator keeps Soup direct cooling)	14	NHÀ MÁY VÀ VĂN PHÒNG (Office and Factory)	27

CÁC ĐIỂM NỔI BẬT CỦA SẢN PHẨM THIẾT BỊ ĐÔNG LẠNH

Special highlights of Happy's brand refrigeration equipment



SAMSUNG Embraco

Máy nén Samsung và Embraco chất lượng
Samsung and Embraco compressor



Bảng điều khiển nhiệt độ theo tiêu chuẩn Quốc tế
Temperature control panel according to International standard

Có thể kiểm soát được nhiệt độ chính xác
Cài đặt sẵn chức năng rã đông tự động
Precise temperature control is possible
Preset auto defrost function



Kệ bên trong dày và chắc chắn
The inner shelf is thick and sturdy

Giá đỡ bên trong dày và chắc chắn
Độ dày của kệ là 8.5 mm
Để được nhiều đồ nặng và không bị cong, vênh

The inner bracket is thicker and stronger.
The thickness of the shelf is 8.5 mm To hold a lot of heavy items and not be bent or warped



Sử dụng ống đồng để làm lạnh
Using Copper Pipe for cooling

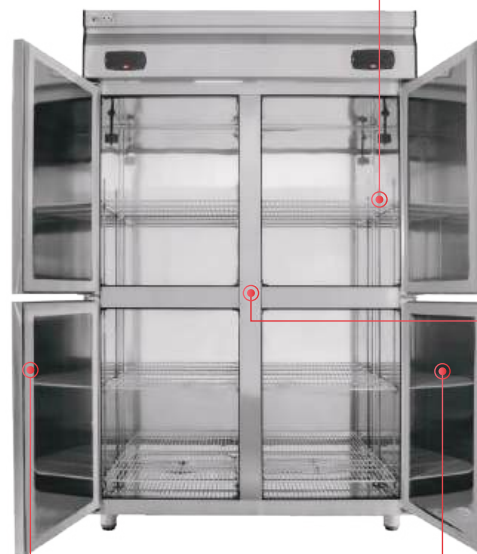


Bản lề hiện đại và chắc chắn
Power hinge

Tăng độ an toàn và chắc chắn cho cánh cửa
Đóng kín giữ nhiệt độ
Increase the safety and certainty of the door
Closed to keep heat well

Inox cao cấp
Stainless steel quality

Chống rỉ sét và tăng độ bền
Anti-rust and increased durability



Dây sưởi bên trong thanh cửa
Wire heating inside the door bar

Tăng độ bám dính vào cửa tủ lạnh
Ngăn chặn sự rò rỉ khí lạnh bên ngoài
Increases adhesion to the refrigerator door
Prevent the leakage of cold air outside

Sử dụng bọt urethane
Using Urethane Foam

Sử dụng máy tạo bọt urethane áp suất cao để cân bằng đều urethane trong cánh cửa. Giúp giữ lạnh bên trong không thoát ra.

Use a high-pressure urethane foam generator to evenly balance the amount of urethane in the door. Helps keep the cold inside from escaping

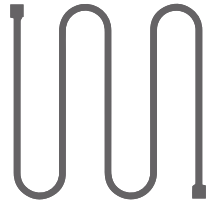
Ron Silicon cao cấp
Ron Silicon premium

Sử dụng chất liệu được sử dụng trong tủ lạnh của Samsung
Độ bám dính cao để tránh rò rỉ hơi lạnh
Using the material used in Samsung refrigerators
High adhesion to prevent cold air leakage

Dòng Tủ Loại Gián tiếp (mã HWI) sẽ được nâng cấp thêm đèn LED và chức năng dừng quạt bên trong khi mở cửa tủ sẽ được áp dụng vào năm 2024.
Bộ điều khiển sẽ được chuyển đổi hoàn toàn thành bộ điều khiển điện tử như bên trên vào cuối năm 2024.

ĐIỂM KHÁC NHAU CỦA TỦ LÀM LẠNH THEO PHƯƠNG PHÁP TRỰC TIẾP VÀ GIÁN TIẾP

Method of setting up trays for salad table and Topping table



LÀM LẠNH TRỰC TIẾP ỐNG ĐỒNG

동관을 이용한 직접 냉각 방식

DIRECT COOLING WITH COPPER TUBE SYSTEM

Ưu điểm - Advantages - 장점:

- Chi phí giá thành rẻ, khả năng làm lạnh ổn định.

저렴한 가격, 안정적인 냉각능력

Low cost, stable cooling ability.

Nhược điểm - Disadvantages - 단점:

- Tốc độ làm lạnh chậm hơn quạt gió, nhiệt độ trong tủ không đều.

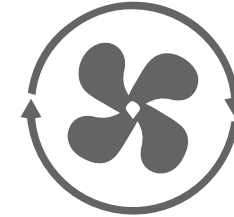
간냉식에 비해 냉각 속도가 느리고, 냉장고안의 온도가 고르지 못하다

The cooling speed is slower than the fan, the temperature in the refrigerator is uneven

- Tuyết bám thành tủ, phải xả tuyết thủ công, định kỳ

성에가 냉장고 내부 벽에 발생하여 주기적으로 수동으로 성에 제거를 해야 한다

Snow clings to the walls of the refrigerator and must be defrosted manually and periodically



LÀM LẠNH GIÁN TIẾP QUẠT GIÓ

냉각 FAN을 이용한 간접 냉각 방식

INDIRECT COOLING WITH FAN SYSTEM

Ưu điểm - Advantages - 장점:

- Tốc độ làm lạnh nhanh, có chế độ xả đá tự động

빠른 냉각 속도, 자동 성에 제거 모드

Fast cooling speed, with automatic defrost mode

- Thực phẩm được làm lạnh đều nhiệt hơn

음식이 더욱 균일하게 냉각됩니다

Food that is cooled is more evenly heated

Nhược điểm - Disadvantages - 단점:

- Giá thành cao, chi phí linh kiện và khấu hao linh kiện cao hơn

직냉식에 비해 비교적 높은 가격

High price, higher component costs and component depreciation

TỦ 2 CÁNH MÁT VÀ ĐÔNG

LÀM LẠNH THEO PHƯƠNG PHÁP TRỰC TIẾP

2 Door Refrigerator and Freezer direct cooling



F : Freezer (Đông)



R : Refrigerator (Mát)



HWA-25CF

DUNG TÍCH (Volume)	500L
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	-18°C ~ 0°C
KÍCH THƯỚC (Size)	640x830x1960mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	90kg
CÔNG SUẤT (Power)	310W
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller



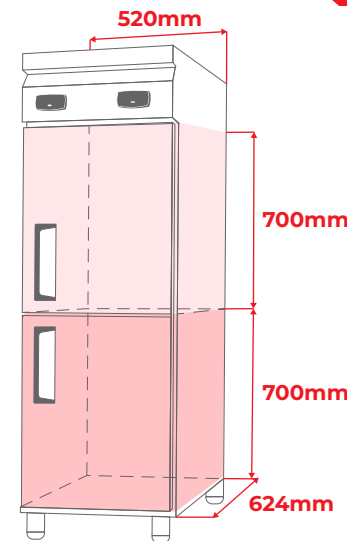
HWA-25CR

DUNG TÍCH (Volume)	500L
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	0°C ~ +10°C
KÍCH THƯỚC (Size)	640x830x1960mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	90kg
CÔNG SUẤT (Power)	290W
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller



HWA-25CFR

DUNG TÍCH (Volume)	250L	250L
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	-18°C ~ 0°C	0°C ~ +10°C
KÍCH THƯỚC (Size)	640x830x1960mm	
KHỐI LƯỢNG (Weight)	100kg	
CÔNG SUẤT (Power)	590W	
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller	



Sử dụng bảng điều khiển điện tử MICOM (dễ dàng kiểm soát được nhiệt độ của tủ lạnh và tủ đông.

Thân máy: được làm bằng INOX không gỉ cao cấp nên có độ bền cao.

Bên trong sử dụng bọt polyurethane với áp suất và mật độ cao để ngăn chặn nhiệt độ thất thoát từ bên trong ra bên ngoài và nhiệt độ xâm nhập từ bên ngoài vào bên trong.

Kệ bên trong tủ cùng với các dắc treo linh động có thể điều chỉnh chia thành nhiều tầng tùy theo nhu cầu của khách hàng.

Sử dụng chân tăng chỉnh và bánh xe giúp khách hàng dễ dàng di chuyển hơn.

TỦ 4 CÁNH MÁT VÀ ĐÔNG

LÀM LẠNH THEO PHƯƠNG PHÁP TRỰC TIẾP

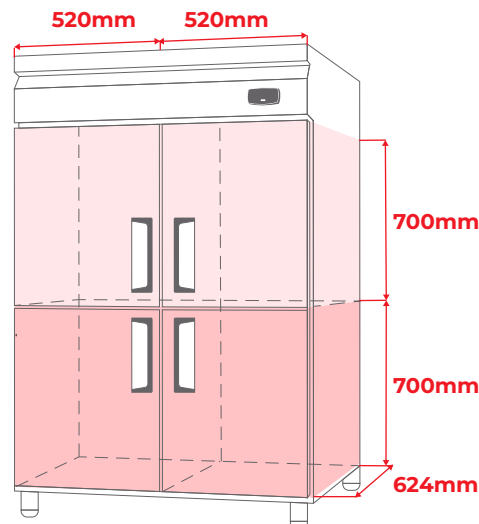
4 Door Refrigerator and Freezer direct cooling



F : Freezer (Đông)



R : Refrigerator (Mát)



HWA-45CF

DUNG TÍCH (Volume)	1100L
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	-18°C ~ 0°C
KÍCH THƯỚC (Size)	1240x830x1960mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	110kg
CÔNG SUẤT (Power)	650W
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller



HWA-45CFR

DUNG TÍCH (Volume)	500L	500L
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	-18°C ~ 0°C	0°C ~ +10°C
KÍCH THƯỚC (Size)	1240x830x1960mm	
KHỐI LƯỢNG (Weight)	130kg	
CÔNG SUẤT (Power)	650W	
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller	



HWA-45CR

DUNG TÍCH (Volume)	1100L
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	0°C ~ +10°C
KÍCH THƯỚC (Size)	1240x830x1960mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	110kg
CÔNG SUẤT (Power)	410W
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller



Using MICOM's electronic control panel (Easy to control the temperature of the refrigerator and freezer.
Body: Made of high quality stainless steel, so it is durable.
Inside, high pressure and density polyurethane foam to block heat from outside.
The shelf can be adjusted into several floors depending on customer needs
Using adjustable Leg and wheels for easy movement.

TỦ BÀN MÁT VÀ ĐÔNG

LÀM LẠNH THEO PHƯƠNG PHÁP TRỰC TIẾP

Table Refrigerator and Freezer direct cooling



F : Freezer (Đông)



R : Refrigerator (Mát)



900mm	HWA-900TR	HWA-900TF
DUNG TÍCH (Volume)	180L	
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	0°C ~ +10°C	-18°C ~ 0°C
KÍCH THƯỚC (Size)	900x700x850mm ± 30mm	
KHỐI LƯỢNG (Weight)	65kg	
CÔNG SUẤT (Power)	250W	300W
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller	



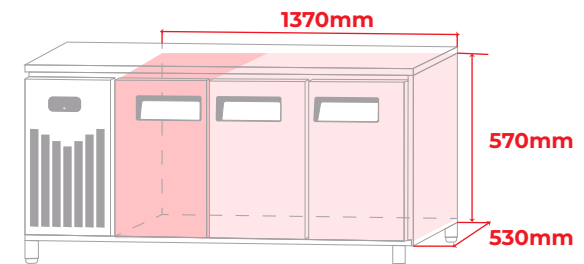
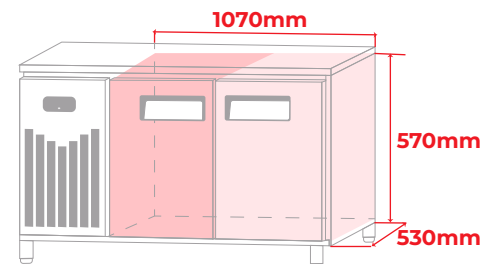
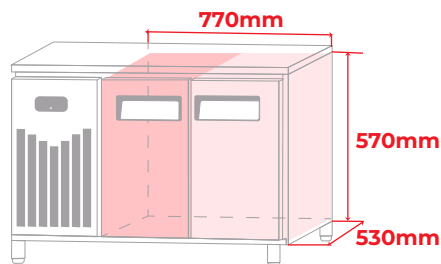
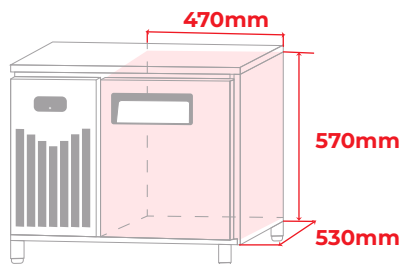
1200mm	HWA-1200TR	HWA-1200TF
DUNG TÍCH (Volume)	260L	
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	0°C ~ +10°C	-18°C ~ 0°C
KÍCH THƯỚC (Size)	1200x700x850mm ± 30mm	
KHỐI LƯỢNG (Weight)	70kg	
CÔNG SUẤT (Power)	260W	310W
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller	



1500mm	HWA-1500TR	HWA-1500TF
DUNG TÍCH (Volume)	360L	
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	0°C ~ +10°C	-18°C ~ 0°C
KÍCH THƯỚC (Size)	1500x700x850mm ± 30mm	
KHỐI LƯỢNG (Weight)	75kg	
CÔNG SUẤT (Power)	290W	320W
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller	



1800mm	HWA-1800TR	HWA-1800TF
DUNG TÍCH (Volume)	460L	
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	0°C ~ +10°C	-18°C ~ 0°C
KÍCH THƯỚC (Size)	1800x700x850mm ± 30mm	
KHỐI LƯỢNG (Weight)	80kg	
CÔNG SUẤT (Power)	295W	335W
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller	



TỦ BÀN SALAD

LÀM LẠNH THEO PHƯƠNG PHÁP TRỰC TIẾP

Salad Table Refrigerator and Freezer direct cooling

 F : Freezer (Đông)

 R : Refrigerator (Mát)

***Khay đặt trên tủ có thể sắp xếp theo yêu cầu của khách hàng. Xem thêm Phương pháp sắp xếp khay ở trang số 12.**

**The tray placed above the cabinet can be set up according to customer requirements. See more about setting up tray on page 12*



900mm	HWA-900SH (Half khay)	HWA-900SF (Full khay)
DUNG TÍCH (Volume)	120L	
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	0°C ~ +10°C	
KÍCH THƯỚC (Size)	900x700x850mm ± 30mm	
KHỐI LƯỢNG (Weight)	65kg	
CÔNG SUẤT (Power)	250W	
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller	



1200mm	HWA-1200SH (Half khay)	HWA-1200SF (Full khay)
DUNG TÍCH (Volume)	190L	
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	0°C ~ +10°C	
KÍCH THƯỚC (Size)	1200x700x850mm ± 30mm	
KHỐI LƯỢNG (Weight)	70kg	
CÔNG SUẤT (Power)	260W	
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller	



1500mm	HWA-1500SH (Half khay)	HWA-1500SF (Full khay)
DUNG TÍCH (Volume)	290L	
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	0°C ~ +10°C	
KÍCH THƯỚC (Size)	1500x700x850mm ± 30mm	
KHỐI LƯỢNG (Weight)	75kg	
CÔNG SUẤT (Power)	290W	
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller	



1800mm	HWA-1800SH (Half khay)	HWA-1800SF (Full khay)
DUNG TÍCH (Volume)	390L	
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	0°C ~ +10°C	
KÍCH THƯỚC (Size)	1800x700x850mm ± 30mm	
KHỐI LƯỢNG (Weight)	80kg	
CÔNG SUẤT (Power)	295W	
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller	

Sử dụng bảng điều khiển điện tử MICOM (dễ dàng kiểm soát được nhiệt độ của tủ lạnh và tủ đông.
Thân máy: được làm bằng INOX không gỉ cao cấp nên có độ bền cao.
Bên trong sử dụng bọt polyurethane với áp suất và mật độ cao để ngăn chặn nhiệt độ thất thoát từ bên trong ra bên ngoài và nhiệt độ xâm nhập từ bên ngoài vào bên trong.
Kệ bên trong tủ cùng với các đặc treo linh động có thể điều chỉnh chia thành nhiều tầng tùy theo nhu cầu của khách hàng.
Sử dụng chân tăng chỉnh và bánh xe giúp khách hàng dễ dàng di chuyển hơn.

Using MICOM's electronic control panel (Easy to control the temperature of the refrigerator and freezer.
Body: Made of high quality stainless steel, so it is durable.
Inside, high pressure and density polyurethane foam to block heat from outside.
The shelf can be adjusted into several floors depending on customer needs
Using adjustable Leg and wheels for easy movement.

TỦ BÀN TOPPING

LÀM LẠNH THEO PHƯƠNG PHÁP TRỰC TIẾP

Topping Table Refrigerator and Freezer direct cooling



F : Freezer (Đông)



R : Refrigerator (Mát)

***Tủ bàn Topping chỉ sắp được loại khay 1/3, khay 1/6 và khay 1/9**

**Topping table only arrange 1/3 trays, 1/6 trays and 1/9 trays*



1200mm	HWA-1200TP
DUNG TÍCH (Volume)	260L
NHIỆT ĐỘ (temperature)	0°C ~ +10°C
KÍCH THƯỚC (Size)	1200x700x850mm ± 30mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	65kg
CÔNG SUẤT (Power)	250W
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller

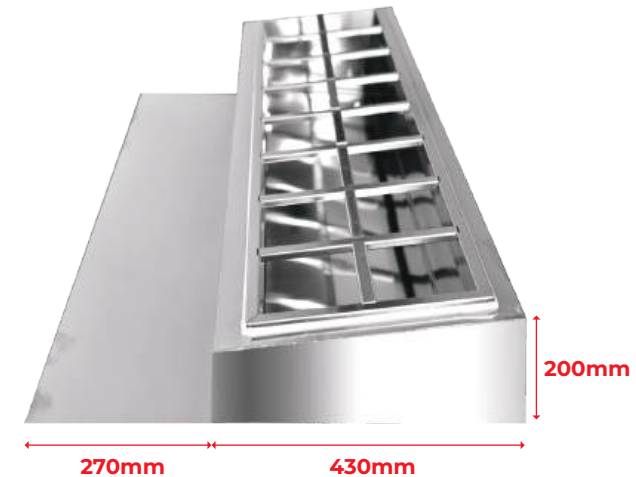


1500mm	HWA-1500TP
DUNG TÍCH (Volume)	360L
NHIỆT ĐỘ (temperature)	0°C ~ +10°C
KÍCH THƯỚC (Size)	1500x700x850mm ± 30mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	83kg
CÔNG SUẤT (Power)	290W
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller



1800mm	HWA-1800TP
DUNG TÍCH (Volume)	460L
NHIỆT ĐỘ (temperature)	0°C ~ +10°C
KÍCH THƯỚC (Size)	1800x700x850mm ± 30mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	90kg
CÔNG SUẤT (Power)	295W
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller

LOẠI	Khay 1/3	Khay 1/6	Khay 1/9
Topping 1200	6	12	18
Topping 1500	8	16	24
Topping 1800	9	18	27



Sử dụng bảng điều khiển điện tử MICOM (dễ dàng kiểm soát được nhiệt độ của tủ lạnh và tủ đông.
Thân máy: được làm bằng INOX không gỉ cao cấp nên có độ bền cao.
Bên trong sử dụng bọt polyurethane với áp suất và mật độ cao để ngăn chặn nhiệt độ thất thoát từ bên trong ra bên ngoài và nhiệt độ xâm nhập từ bên ngoài vào bên trong.
Kệ bên trong tủ cùng với các đặc treo linh động có thể điều chỉnh chia thành nhiều tầng tùy theo nhu cầu của khách hàng.
Sử dụng chân tăng chỉnh và bánh xe giúp khách hàng dễ dàng di chuyển hơn.

Using MICOM's electronic control panel (Easy to control the temperature of the refrigerator and freezer.
Body: Made of high quality stainless steel, so it is durable.
Inside, high pressure and density polyurethane toam to block heat from outside.
The shelf can be adjusted into several floors depending on customer needs
Using adjustable Leg and wheels for easy movement.

PHƯƠNG THỨC SẮP KHAY CHO TỦ BÀN SALAD VÀ TOPPING

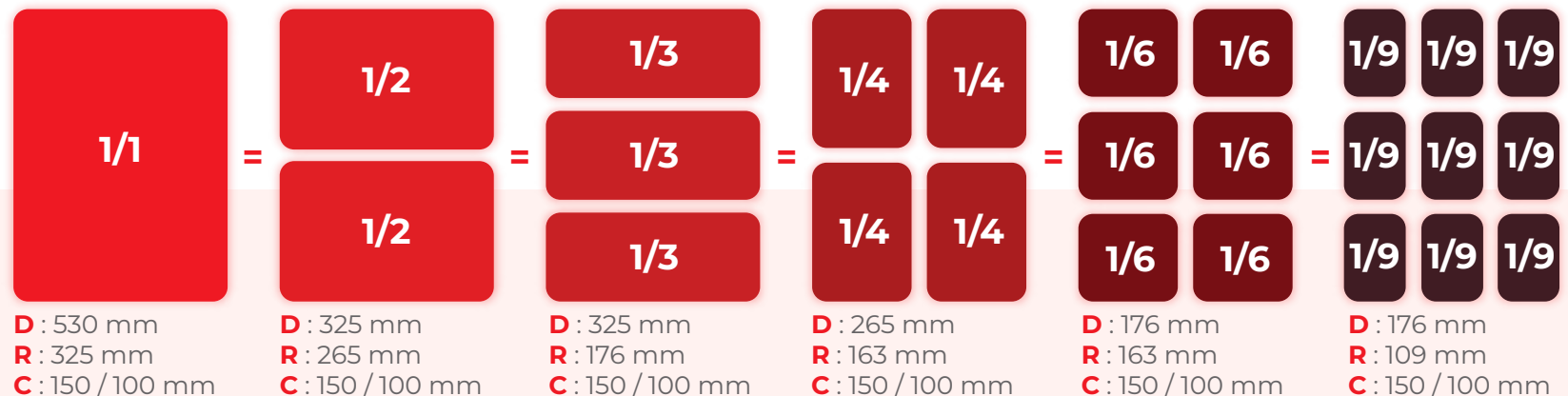
Method of setting up trays for salad table and Topping table



LOẠI	Khay 1/1	Khay 1/2	Khay 1/3	Khay 1/4	Khay 1/6	Khay 1/9
Salad full 900	2	4	6	8	12	18
Salad full 1200	3	6	9	12	18	27
Salad full 1500	4	8	12	16	24	36
Salad full 1800	5	10	15	20	30	45
Salad half 900		3		4		
Salad half 1200			6	6	12	18
Salad half 1500			8	8	16	24
Salad half 1800			9	10	18	27
Topping 1200			6			
Topping 1500			8			
Topping 1800			9			

Kích thước các loại khay (Size of trays)

D : Chiều dài (Length)
R : Chiều rộng (Width)
C : Chiều cao (Height)





TỦ BÀN CỬA KÍNH

LÀM LẠNH THEO PHƯƠNG PHÁP TRỰC TIẾP

Table Refrigerator and Freezer with Glass Door direct cooling



F : Freezer (Đông)



R : Refrigerator (Mát)



1200mm	HWA-1200TRG (Cửa lùa)	HWA-1200TRG (Cửa mở)
DUNG TÍCH (Volume)	260L	
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	0°C ~ +10°C	
KÍCH THƯỚC (Size)	1200x700x850mm ± 30mm	
KHỐI LƯỢNG (Weight)	70kg	
CÔNG SUẤT (Power)	260W	
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller	



1500mm	HWA-1500TRG (Cửa lùa)	HWA-1500TRG (Cửa mở)
DUNG TÍCH (Volume)	360L	
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	0°C ~ +10°C	
KÍCH THƯỚC (Size)	1500x700x850mm ± 30mm	
KHỐI LƯỢNG (Weight)	75kg	
CÔNG SUẤT (Power)	290W	
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller	



1800mm	HWA-1800TRG (Cửa lùa)	HWA-1800TRG (Cửa mở)
DUNG TÍCH (Volume)	460L	
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	0°C ~ +10°C	
KÍCH THƯỚC (Size)	1800x700x850mm ± 30mm	
KHỐI LƯỢNG (Weight)	80kg	
CÔNG SUẤT (Power)	295W	
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller	

Cửa kính có lắp hệ thống sấy cửa kính tránh đọng sương.

The glass door is equipped with a glass door drying system to avoid fogging

Sử dụng bảng điều khiển điện tử MICOM (dễ dàng kiểm soát được nhiệt độ của tủ lạnh và tủ đông. Thân máy: được làm bằng INOX không gỉ cao cấp nên có độ bền cao.

Bên trong sử dụng bọt polyurethane với áp suất và mật độ cao để ngăn chặn nhiệt độ thất thoát từ bên trong ra bên ngoài và nhiệt độ xâm nhập từ bên ngoài vào bên trong.

Kệ bên trong tủ cùng với các đặc treo linh động có thể điều chỉnh chia thành nhiều tầng tùy theo nhu cầu của khách hàng.

Sử dụng chân tăng chỉnh và bánh xe giúp khách hàng dễ dàng di chuyển hơn.

Using MICOM's electronic control panel (Easy to control the temperature of the refrigerator and freezer.

Body: Made of high quality stainless steel, so it is durable.

Inside, high pressure and density polyurethane foam to block heat from outside.

The shelf can be adjusted into several floors depending on customer needs

Using adjustable Leg and wheels for easy movement.

TỦ LẠNH GIỮ SOUP

Refrigerator keeps Soup direct cooling



HWA-36LSR

DUNG TÍCH (Volume)	1 hộc x 36L
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	-5°C ~ +5°C
KÍCH THƯỚC (Size)	480x505x940mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	40kg
CÔNG SUẤT (Power)	520W
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller

HWA-36LX2SR

DUNG TÍCH (Volume)	2 hộc x 36L
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	-5°C ~ +5°C
KÍCH THƯỚC (Size)	970x505x940mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	80kg
CÔNG SUẤT (Power)	1.04kW
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller



Ống thoát nước

Ưu điểm của Tủ lạnh giữ soup Happys

- Với thiết kế van xả nước bên trong giúp cho việc vệ sinh sản phẩm dễ dàng và nhanh chóng hơn.
- Làm lạnh nhanh chóng trong vòng 2h.
- Lưu ý thời gian làm lạnh này được test với dung dịch nước lọc ở nhiệt độ bình thường. Đối với các dung dịch đặc hơn và nhiệt độ cao hơn thì thời gian làm lạnh sẽ tăng cao hơn 2h.

TỦ 2 CÁNH MÁT VÀ ĐÔNG

LÀM LẠNH THEO PHƯƠNG PHÁP GIÁN TIẾP

2 Door Refrigerator and Freezer indirect cooling



F : Freezer (Đông)



R : Refrigerator (Mát)



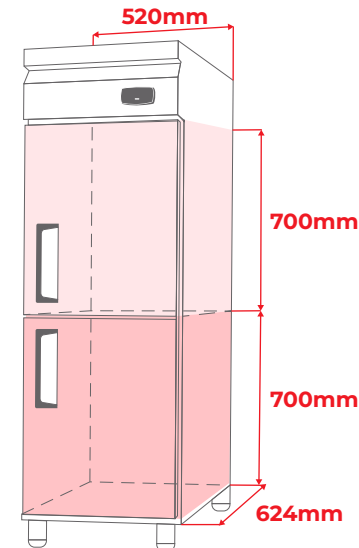
Áp dụng hệ thống làm lạnh phù hợp với môi trường ở Việt Nam
Applying a cooling system suitable for the environment in Vietnam



HWI-25CF

DUNG TÍCH (Volume)	480L
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	-18°C ~ 0°C
KÍCH THƯỚC (Size)	640x830x1960mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	90kg
CÔNG SUẤT (Power)	590W
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller

Sử dụng bảng điều khiển điện tử MICOM (dễ dàng kiểm soát được nhiệt độ của tủ lạnh và tủ đông.
Thân máy: được làm bằng INOX không gỉ cao cấp nên có độ bền cao.
Bên trong sử dụng bọt polyurethane với áp suất và mật độ cao để ngăn chặn nhiệt độ thất thoát từ bên trong ra bên ngoài và nhiệt độ xâm nhập từ bên ngoài vào bên trong.
Kệ bên trong tủ cùng với các đặc treo linh động có thể điều chỉnh chia thành nhiều tầng tùy theo nhu cầu của khách hàng.
Sử dụng chân tăng chỉnh và bánh xe giúp khách hàng dễ dàng di chuyển hơn.



HWI-25CR

DUNG TÍCH (Volume)	480L
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	0°C ~ +10°C
KÍCH THƯỚC (Size)	640x830x1960mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	90kg
CÔNG SUẤT (Power)	400W
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller

Using MICOM's electronic control panel (Easy to control the temperature of the refrigerator and freezer.
Body: Made of high quality stainless steel, so it is durable.
Inside, high pressure and density polyurethane foam to block heat from outside.
The shelf can be adjusted into several floors depending on customer needs
Using adjustable Leg and wheels for easy movement.

TỦ 4 CÁNH MÁT VÀ ĐÔNG

LÀM LẠNH THEO PHƯƠNG PHÁP GIÁN TIẾP

4 Door Refrigerator and Freezer direct cooling



HWI-45CR

DUNG TÍCH (Volume)	1080L
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	0°C ~ +10°C
KÍCH THƯỚC (Size)	1240x830x1960mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	110kg
CÔNG SUẤT (Power)	680W
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller



HWI-45CFR

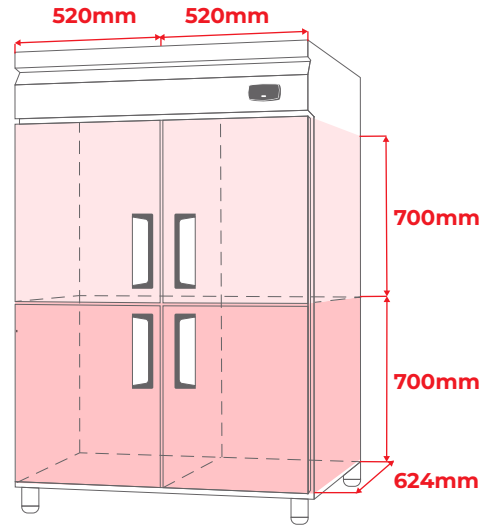
DUNG TÍCH (Volume)	500L	500L
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	-18°C ~ 0°C	0°C ~ +10°C
KÍCH THƯỚC (Size)	1240x830x1960mm	
KHỐI LƯỢNG (Weight)	130kg	
CÔNG SUẤT (Power)	970W	
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller	



F : Freezer (Đông)



R : Refrigerator (Mát)



HWI-45CF

DUNG TÍCH (Volume)	1050L
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	-18°C ~ 0°C
KÍCH THƯỚC (Size)	1240x830x1960mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	110kg
CÔNG SUẤT (Power)	1.08kW
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller



Sử dụng bảng điều khiển điện tử MICOM (dễ dàng kiểm soát được nhiệt độ của tủ lạnh và tủ đông.
Thân máy: được làm bằng INOX không gỉ cao cấp nên có độ bền cao.
Bên trong sử dụng bọt polyurethane với áp suất và mật độ cao để ngăn chặn nhiệt độ thất thoát từ bên trong ra bên ngoài và nhiệt độ xâm nhập từ bên ngoài vào bên trong.
Kệ bên trong tủ cùng với các dắc treo linh động có thể điều chỉnh chia thành nhiều tầng tùy theo nhu cầu của khách hàng.
Sử dụng chân tăng chỉnh và bánh xe giúp khách hàng dễ dàng di chuyển hơn.

Using MICOM's electronic control panel (Easy to control the temperature of the refrigerator and freezer.
Body: Made of high quality stainless steel, so it is durable.
Inside, high pressure and density polyurethane foam to block heat from outside.
The shelf can be adjusted into several floors depending on customer needs
Using adjustable Leg and wheels for easy movement.

TỦ 4 CÁNH MÁT CHUYÊN Ủ THỊT

LÀM LẠNH THEO PHƯƠNG PHÁP GIÁN TIẾP

4 Door Aging Refrigerator indirect cooling



HWI-45RA

DUNG TÍCH (Volume)	1050L
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	0°C ~ +10°C
KÍCH THƯỚC (Size)	1240x875x1960mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	150kg
CÔNG SUẤT (Power)	1270W
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller

Chức năng của Tủ ủ thịt (Special Aging Meat with Happys)

- ▶ Cung cấp môi trường ủ thịt lý tưởng.
고기 숙성의 최적의 환경제공
- ▶ Tăng cường hương vị và độ mềm cho thịt.
고기의 맛과 풍미를 한층 업그레이드
- ▶ Bí quyết tủ ủ thịt là duy trì nhiệt độ không đổi.
숙성의 비결은 정온 유지입니다

TỦ BÀN MÁT VÀ ĐÔNG

LÀM LẠNH THEO PHƯƠNG PHÁP GIÁN TIẾP

Table Refrigerator and Freezer indirect cooling



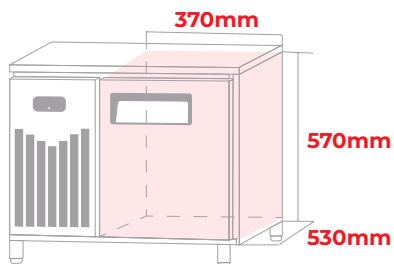
F : Freezer (Đông)



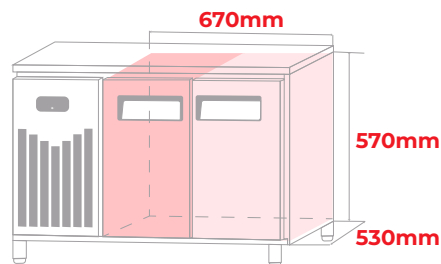
R : Refrigerator (Mát)



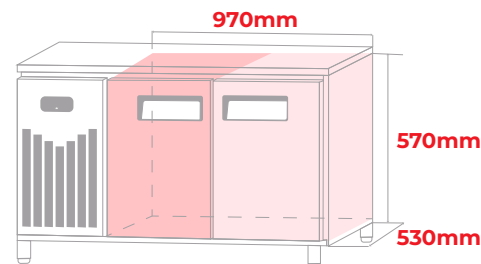
900mm	HWI-900TR	HWI-900TF
DUNG TÍCH (Volume)	160L	
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	0°C ~ +10°C	-18°C ~ 0°C
KÍCH THƯỚC (Size)	900x700x850mm ± 30mm	
KHỐI LƯỢNG (Weight)	65kg	
CÔNG SUẤT (Power)	370W	540W
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller	



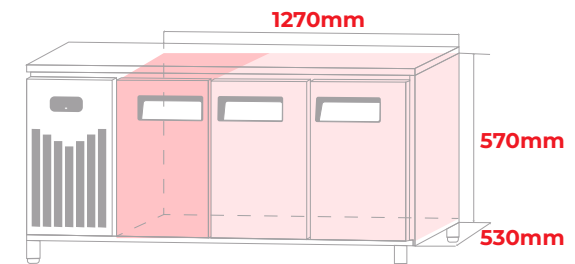
1200mm	HWI-1200TR	HWI-1200TF
DUNG TÍCH (Volume)	240L	
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	0°C ~ +10°C	-18°C ~ 0°C
KÍCH THƯỚC (Size)	1200x700x850mm ± 30mm	
KHỐI LƯỢNG (Weight)	70kg	
CÔNG SUẤT (Power)	380W	550W
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller	



1500mm	HWI-1500TR	HWI-1500TF
DUNG TÍCH (Volume)	340L	
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	0°C ~ +10°C	-18°C ~ 0°C
KÍCH THƯỚC (Size)	1500x700x850mm ± 30mm	
KHỐI LƯỢNG (Weight)	75kg	
CÔNG SUẤT (Power)	390W	560W
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller	



1800mm	HWI-1800TR	HWI-1800TF
DUNG TÍCH (Volume)	440L	
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	0°C ~ +10°C	-18°C ~ 0°C
KÍCH THƯỚC (Size)	1800x700x850mm ± 30mm	
KHỐI LƯỢNG (Weight)	80kg	
CÔNG SUẤT (Power)	395W	570W
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller	



TỦ BÀN SALAD

LÀM LẠNH THEO PHƯƠNG PHÁP GIÁN TIẾP

Salad Table Refrigerator and Freezer indirect cooling

 F : Freezer (Đông)

 R : Refrigerator (Mát)

***Khay đặt trên tủ có thể sắp xếp theo yêu cầu của khách hàng. Xem thêm Phương pháp sắp xếp khay ở trang số 12.**

**The tray placed above the cabinet can be set up according to customer requirements See more about setting up tray on page 12*



1200mm

HWI-1200SH
(Half khay)

HWI-1200SF
(Full khay)

DUNG TÍCH
(Volume)

170L

NHIỆT ĐỘ
(Temperature)

0°C ~ +10°C

KÍCH THƯỚC
(Size)

1200x700x850mm ± 30mm

KHỐI LƯỢNG
(Weight)

70kg

CÔNG SUẤT
(Power)

380W

ĐIỀU KHIỂN
(Control)

Bộ điều khiển kỹ thuật số
Digital Controller



1500mm

HWI-1500SH
(Half khay)

HWI-1500SF
(Full khay)

DUNG TÍCH
(Volume)

270L

NHIỆT ĐỘ
(Temperature)

0°C ~ +10°C

KÍCH THƯỚC
(Size)

1500x700x850mm ± 30mm

KHỐI LƯỢNG
(Weight)

75kg

CÔNG SUẤT
(Power)

390W

ĐIỀU KHIỂN
(Control)

Bộ điều khiển kỹ thuật số
Digital Controller



1800mm

HWI-1800SH
(Half khay)

HWI-1800SF
(Full khay)

DUNG TÍCH
(Volume)

370L

NHIỆT ĐỘ
(Temperature)

0°C ~ +10°C

KÍCH THƯỚC
(Size)

1800x700x850mm ± 30mm

KHỐI LƯỢNG
(Weight)

80kg

CÔNG SUẤT
(Power)

395W

ĐIỀU KHIỂN
(Control)

Bộ điều khiển kỹ thuật số
Digital Controller

Sử dụng bảng điều khiển điện tử MICOM (dễ dàng kiểm soát được nhiệt độ của tủ lạnh và tủ đông.
Thân máy: được làm bằng INOX không gỉ cao cấp nên có độ bền cao.
Bên trong sử dụng bọt polyurethane với áp suất và mật độ cao để ngăn chặn nhiệt độ thất thoát từ bên trong ra bên ngoài và nhiệt độ xâm nhập từ bên ngoài vào bên trong.
Kệ bên trong tủ cùng với các đặc treo linh động có thể điều chỉnh chia thành nhiều tầng tùy theo nhu cầu của khách hàng.
Sử dụng chân tăng chỉnh và bánh xe giúp khách hàng dễ dàng di chuyển hơn.

Using MICOM's electronic control panel (Easy to control the temperature of the refrigerator and freezer.
Body: Made of high quality stainless steel, so it is durable.
Inside, high pressure and density polyurethane toam to block heat from outside.
The shelf can be adjusted into several floors depending on customer needs
Using adjustable Leg and wheels for easy movement.

TỦ BÀN CỬA KÍNH

LÀM LẠNH THEO PHƯƠNG PHÁP GIÁN TIẾP

Table Refrigerator and Freezer with Glass Door direct cooling



F : Freezer (Đông)



R : Refrigerator (Mát)



1200mm HWI-1200TRG

DUNG TÍCH (Volume)	240L
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	0°C ~ +10°C
KÍCH THƯỚC (Size)	1200x700x850mm ± 30mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	70kg
CÔNG SUẤT (Power)	395W
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller



1500mm HWI-1500TRG

DUNG TÍCH (Volume)	340L
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	0°C ~ +10°C
KÍCH THƯỚC (Size)	1500x700x850mm ± 30mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	75kg
CÔNG SUẤT (Power)	405W
ĐIỀU KHIỂN (Control)	Bộ điều khiển kỹ thuật số Digital Controller



Cửa kính có lắp hệ thống sấy cửa kính tránh đọng sương.

The glass door is equipped with a glass door drying system to avoid fogging

Sử dụng bảng điều khiển điện tử MICOM (dễ dàng kiểm soát được nhiệt độ của tủ lạnh và tủ đông.
Thân máy: được làm bằng INOX không gỉ cao cấp nên có độ bền cao.

Bên trong sử dụng bọt polyurethane với áp suất và mật độ cao để ngăn chặn nhiệt độ thất thoát từ bên trong ra bên ngoài và nhiệt độ xâm nhập từ bên ngoài vào bên trong.

Kệ bên trong tủ cùng với các đặc treo linh động có thể điều chỉnh chia thành nhiều tầng tùy theo nhu cầu của khách hàng.

Sử dụng chân tăng chỉnh và bánh xe giúp khách hàng dễ dàng di chuyển hơn.

Using MICOM's electronic control panel (Easy to control the temperature of the refrigerator and freezer.

Body: Made of high quality stainless steel, so it is durable.

Inside, high pressure and density polyurethane toam to block heat from outside.

The shelf can be adjusted into several floors depending on customer needs

Using adjustable Leg and wheels for easy movement.

TỦ DIỆT KHUẨN LY, CHÉN, Dĩa, THỚT, KHAY (SIZE NHỎ)

Cup, Bowl, Plate, Knife, Cutting board, Food Tray Sterilizer



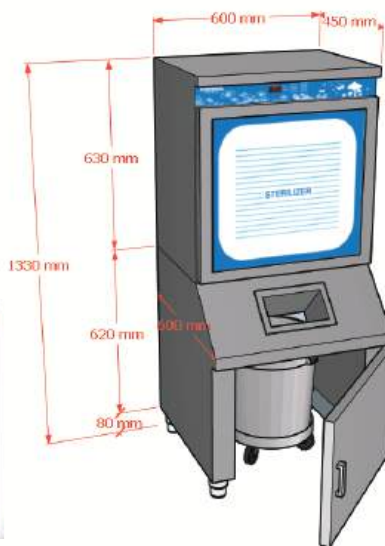
HPS-101C

DUNG TÍCH (Volume)	90 Ly
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	1°C ~ 50°C
KÍCH THƯỚC (Size)	600x450x660mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	20kg
CÔNG SUẤT (Power)	220V/GLI5 x 2 đèn /600W
CHỨC NĂNG (Function)	Sử dụng bóng đèn UV Sankyo cao cấp và hệ thống gió nóng để sấy khô và diệt khuẩn



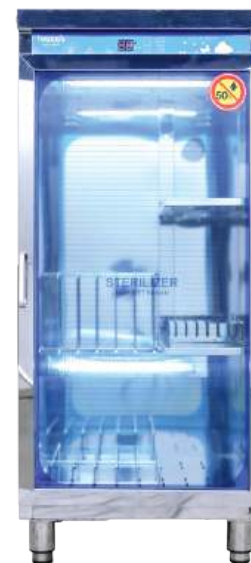
HPS-101CW

DUNG TÍCH (Volume)	15 Dao
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	1°C ~ 50°C
KÍCH THƯỚC (Size)	600x200x600mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	20kg
CÔNG SUẤT (Power)	220V/GLI5 x 2 đèn /600W
CHỨC NĂNG (Function)	Sử dụng bóng đèn UV Sankyo cao cấp và hệ thống gió nóng để sấy khô và diệt khuẩn



HPS-101CB

DUNG TÍCH (Volume)	90 ly (có học đựng ly dĩa bên dưới)
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	1°C ~ 50°C
KÍCH THƯỚC (Size)	600x450x1350mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	33kg
CÔNG SUẤT (Power)	220V/GLI5 x 2 đèn /600W
CHỨC NĂNG (Function)	Sử dụng bóng đèn UV Sankyo cao cấp và hệ thống gió nóng để sấy khô và diệt khuẩn



HPS-101K

DUNG TÍCH (Volume)	10 dao , 7 thớt
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	1°C ~ 50°C
KÍCH THƯỚC (Size)	600x600x1350mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	36kg
CÔNG SUẤT (Power)	220V/GLI5 x 4 đèn /630W
CHỨC NĂNG (Function)	Sử dụng bóng đèn UV Sankyo cao cấp và hệ thống gió nóng để sấy khô và diệt khuẩn



HPS-102C

DUNG TÍCH (Volume)	140 Ly
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	1°C ~ 50°C
KÍCH THƯỚC (Size)	600x450x1350mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	33kg
CÔNG SUẤT (Power)	220V/GLI5 x 3 đèn /615W
CHỨC NĂNG (Function)	Sử dụng bóng đèn UV Sankyo cao cấp và hệ thống gió nóng để sấy khô và diệt khuẩn

Sử dụng đèn tia cực tím để khử trùng các loại nấm mốc và vi khuẩn...
Ngăn chặn nguồn sinh sản của vi khuẩn bằng cách sử dụng gió nóng để làm khô nước trong các vật dụng.
Bên trong sử dụng bột polyurethane với áp suất và mật độ cao để ngăn chặn nhiệt độ thất thoát từ bên trong ra bên ngoài và nhiệt độ xâm nhập từ bên ngoài vào bên trong.
Kệ bên trong tủ cùng với các đặc treo linh động có thể điều chỉnh chia thành nhiều tầng tùy theo nhu cầu của khách hàng.
Sử dụng chân tăng chỉnh và bánh xe giúp khách hàng dễ dàng di chuyển hơn.

Using ultraviolet light to disinfect molds, bacteria...
Prevent the breeding of bacteria by using hot wind to dry the water in the tools.
The spacing of shelf can be changed according to customer needs.
Report keeping kitchen equipment , medical instruments , clothes , shoes
Prevent cockroaches, mice, flies, mosquitoes.... access into.
Body: Made of high quality stainless steel, so it is durable.

TỦ DIỆT KHUẨN LY, CHÉN, Dĩa, THỚT, KHAY (SIZE LỚN)

Cup, Bowl, Plate, Knife, Cutting board, Food Tray Sterilizer



HPS-104C

DUNG TÍCH (Volume)	280 Ly
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	1°C ~ 50°C
KÍCH THƯỚC (Size)	1000x450x1350mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	48kg
CÔNG SUẤT (Power)	220V/GL15 x 4 đèn /630W
CHỨC NĂNG (Function)	Sử dụng bóng đèn UV Sankyo cao cấp và hệ thống gió nóng để sấy khô và diệt khuẩn



HPS-102K

DUNG TÍCH (Volume)	17 dao, 8 thớt
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	1°C ~ 50°C
KÍCH THƯỚC (Size)	1000x600x1350mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	52kg
CÔNG SUẤT (Power)	220V/GL15 x 4 đèn /630W
CHỨC NĂNG (Function)	Sử dụng bóng đèn UV Sankyo cao cấp và hệ thống gió nóng để sấy khô và diệt khuẩn



HPS-101D

DUNG TÍCH (Volume)	136 khay
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	1°C ~ 50°C
KÍCH THƯỚC (Size)	1200x600x1850mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	98kg
CÔNG SUẤT (Power)	220V/GL30 x 4 đèn /715W
CHỨC NĂNG (Function)	Sử dụng bóng đèn UV Sankyo cao cấp và hệ thống gió nóng để sấy khô và diệt khuẩn



HPS-102D

DUNG TÍCH (Volume)	220 khay
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	1°C ~ 50°C
KÍCH THƯỚC (Size)	1500x600x2080mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	152kg
CÔNG SUẤT (Power)	220V/GL30 x 5 đèn /750W
CHỨC NĂNG (Function)	Sử dụng bóng đèn UV Sankyo cao cấp và hệ thống gió nóng để sấy khô và diệt khuẩn

Sử dụng đèn tia cực tím để khử trùng các loại nấm mốc và vi khuẩn...

Ngăn chặn nguồn sinh sản của vi khuẩn bằng cách sử dụng gió nóng để làm khô nước trong các vật dụng. Bên trong sử dụng bọt polyurethane với áp suất và mật độ cao để ngăn chặn nhiệt độ thất thoát từ bên trong ra bên ngoài và nhiệt độ xâm nhập từ bên ngoài vào bên trong.

Kệ bên trong tủ cùng với các đặc treo linh động có thể điều chỉnh chia thành nhiều tầng tùy theo nhu cầu của khách hàng.

Sử dụng chân tăng chỉnh và bánh xe giúp khách hàng dễ dàng di chuyển hơn.

Using ultraviolet light to disinfect molds, bacteria...

Prevent the breeding of bacteria by using hot wind to dry the water in the tools.

The spacing of shelf can be changed according to customer needs.

Report keeping kitchen equipment, medical instruments, clothes, shoes

Prevent cockroaches, mice, flies, mosquitoes... access into.

Body: Made of high quality stainless steel, so it is durable.

TỦ DIỆT KHUẨN GIÀY, DÉP, QUẦN ÁO

Clothes, Boots, Shoes dryer Sterilizer



HPS-STSH1202

DUNG TÍCH (Volume)	2 cửa có bảng điều khiển riêng biệt 24 thanh treo, 4 kệ song : sử dụng được 12 đôi giày
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	1°C ~ 50°C
KÍCH THƯỚC (Size)	645x585x1870mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	70kg
CÔNG SUẤT (Power)	220V/GL30 x 4 đèn /2.31kW
CHỨC NĂNG (Function)	Sử dụng bóng đèn UV Sankyo cao cấp và hệ thống gió nóng để sấy khô và diệt khuẩn



HPS-STSH1206

DUNG TÍCH (Volume)	6 cửa có bảng điều khiển riêng biệt 24 thanh treo, 6 móc treo : sử dụng được 12 đôi giày và 6 đôi găng tay
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	1°C ~ 50°C
KÍCH THƯỚC (Size)	890x570x1600mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	48kg
CÔNG SUẤT (Power)	220V/GL15 x 6 đèn /3.2kW
CHỨC NĂNG (Function)	Sử dụng bóng đèn UV Sankyo cao cấp và hệ thống gió nóng để sấy khô và diệt khuẩn



HPS-121AG

DUNG TÍCH (Volume)	Găng tay 16 đôi, Quần áo 12 cái
NHIỆT ĐỘ (Temperature)	1°C ~ 50°C
KÍCH THƯỚC (Size)	800x600x1940mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	70kg
CÔNG SUẤT (Power)	220V/GL30 x 2 đèn /600W
CHỨC NĂNG (Function)	Sử dụng bóng đèn UV Sankyo cao cấp và hệ thống gió nóng để sấy khô và diệt khuẩn



Móc treo

Sử dụng đèn tia cực tím để khử trùng các loại nấm mốc và vi khuẩn...

Ngăn chặn nguồn sinh sản của vi khuẩn bằng cách sử dụng gió nóng để làm khô nước trong các vật dụng. Bên trong sử dụng bọt polyurethane với áp suất và mật độ cao để ngăn chặn nhiệt độ thất thoát từ bên trong ra bên ngoài và nhiệt độ xâm nhập từ bên ngoài vào bên trong.

Kệ bên trong tủ cùng với các đặc treo linh động có thể điều chỉnh chia thành nhiều tầng tùy theo nhu cầu của khách hàng.

Sử dụng chân tăng chỉnh và bánh xe giúp khách hàng dễ dàng di chuyển hơn.

Using ultraviolet light to disinfect molds, bacteria...

Prevent the breeding of bacteria by using hot wind to dry the water in the tools.

The spacing of shelf can be changed according to customer needs.

Report keeping kitchen equipment, medical instruments, clothes, shoes

Prevent cockroaches, mice, flies, mosquitoes.... access into.

Body: Made of high quality stainless steel, so it is durable.

BẾP CHIÊN ĐIỆN

Electric Fryer



HWF-30L

DUNG TÍCH (Volume)	30L
KÍCH THƯỚC (Size)	490x700x850/1000mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	33kg
CÔNG SUẤT (Power)	5.0kw
ĐIỀU ÁP (Voltage)	220V, 50Hz
CHỈ CHÚ (Note)	Có thiết kế điện trở gấp có thể tháo gỡ dễ dàng khi vệ sinh và sửa chữa

Chiên thực phẩm thơm ngon, giòn tan, màu sắc tươi ngon.
Chiên đa dạng các loại thực phẩm trong thời gian ngắn.
Chiên nhúng với số lượng thực phẩm lớn và nhanh chóng.
Vận hành đơn giản, tiện lợi và đảm bảo an toàn.

*Fried food is delicious, crispy, and has fresh colors.
Fry a variety of foods in a short time.
Deep fry large quantities of food quickly.
Simple operation, convenient and safe.*

MÁY LỌC DẦU

Oil Filter Machine



HWF-OF

DUNG TÍCH (Volume)	46L
KÍCH THƯỚC (Size)	340x700x350mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	25kg
CÔNG SUẤT (Power)	200W
ĐIỀU ÁP (Voltage)	220V, 50Hz
CHỈ CHÚ (Note)	Bao gồm 2 giấy lọc bên trong máy Kích thước giấy lọc: 320x550mm Có bản giấy lọc dầu riêng

Dễ dàng thực hiện lọc dầu sau khi sử dụng dầu từ bếp chiên.
Máy có thể khử mùi, khử oxy hóa, khử màu và giúp loại bỏ cặn li ti với kích thước 5 micron.
Dầu sau khi được lọc từ máy lọc dầu sẽ giúp bạn cho ra các thức ăn sau chiên có độ giòn đều, màu sắc vàng tươi ngon hơn.
Có thể kéo dài tuổi thọ dầu và giảm 70% lượng dầu thải giúp bảo vệ môi trường cũng như tiết kiệm được chi phí mua dầu mới.

*Easily filter the oil after using oil from the fryer.
The machine can deodorize, deoxidize, decolorize and help remove tiny residue with a size of 5 microns.
Oil, after being filtered from the oil filter, will help you produce fried foods that are evenly crispy and have a brighter yellow color.
Can prolong oil life and reduce waste oil by 70%, helping to protect the environment as well as save on the cost of buying new oil.*

MÁY LÀM ĐÁ

Ice Machine



HW-IMS060

LOẠI (Type)	Không hộc lọc nước
SẢN LƯỢNG (24h Ice discharge)	60kg/24h
DUNG TÍCH CHỨA (Ice storage capacity)	52kg Kích thước viên đá 2cm*2cm
KÍCH THƯỚC (Size)	690x650x1070mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	70kg
CÔNG SUẤT (Power)	580W

HW-IMS060F

LOẠI (Type)	Có hộc lọc nước
SẢN LƯỢNG (24h Ice discharge)	60kg/24h
DUNG TÍCH CHỨA (Ice storage capacity)	52kg Kích thước viên đá 2cm*2cm
KÍCH THƯỚC (Size)	690x650x1300mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	70kg
CÔNG SUẤT (Power)	580W

HW-IMT060

LOẠI (Type)	Không hộc lọc nước
SẢN LƯỢNG (24h Ice discharge)	60kg/24h
DUNG TÍCH CHỨA (Ice storage capacity)	52kg Kích thước viên đá 2cm*2cm
KÍCH THƯỚC (Size)	1000x700x850mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	73kg
CÔNG SUẤT (Power)	580W

HW-IMT060F

LOẠI (Type)	Có hộc lọc nước
SẢN LƯỢNG (24h Ice discharge)	60kg/24h
DUNG TÍCH CHỨA (Ice storage capacity)	52kg Kích thước viên đá 2cm*2cm
KÍCH THƯỚC (Size)	1200x700x850mm
KHỐI LƯỢNG (Weight)	92kg
CÔNG SUẤT (Power)	580W



Tiết kiệm chi phí khá lớn so với việc đặt mua đá bên ngoài.
Máy có ngăn làm đá rộng rãi có thể tích trữ lượng đá sử dụng lớn.
Hoạt động hiệu quả cho ra hiệu suất tối đa, đảm bảo an toàn cho người dùng.
Thân máy được làm bằng Inox không gỉ cao cấp nên có độ bền cao.

Saves a lot of money compared to buying ice from outside.
The machine has a spacious ice compartment that can store a large amount of ice.
Operates efficiently for maximum performance, ensuring user safety.
Body: Made of high quality stainless steel, so it is durable.

CÁC ĐỐI TÁC KHÁCH HÀNG TIÊU BIỂU

Typical partners and customers



NHÀ MÁY VÀ VĂN PHÒNG

Factory and Office





LIÊN HỆ NGAY VỚI CHÚNG TÔI ĐỂ ĐƯỢC TƯ VẤN & HƯỚNG DẪN

-  **Địa chỉ văn phòng đại diện:** Công ty Happycook, Số 1A8, đường Vũ Tông Phan, Phường An Phú, TP. Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh
-  **Nhà máy sản xuất:** Số D13-2, Đường D5, KCN Long Bình, phường Long Bình, TP. Biên Hoà, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam
-  **Hotline:** 090 662 1000 (Korean) - 038 766 3200 (Việt Nam) - 0908 194 817 (Bảo hành)
-  **Email:** hpw2019@happycook.com.vn
-  **Website:** www.happys.com.vn | www.happycook.com.vn



Website



Facebook