



# HITEC

FOOD EQUIPMENT CO., LTD.



FOOD MACHINE



BEST SYSTEM



**Solutions for Today  
Innovations for Tomorrow**

[www.hitec-th.com](http://www.hitec-th.com)

# HITEC FOOD EQUIPMENT CO., LTD.

'Solutions for Today, Innovations for Tomorrow'

## ◀ THE MISSION WITH VISION (พันธกิจเปี่ยมวิสัยทัศน์)

Established in 2003, "HITEC Food Equipment Co., Ltd." (Thailand) celebrates its 17 years of excellent milestone in Thailand this year. Right from the beginning, HITEC Food Equipment Co., Ltd. has been an international success in **Food Industries** as a modern machinery solution provider incorporating many of the world-leading machine makers from Japan, Europe, United States, and Oceania for meat, poultry, seafood, dim-sum, bakery, and confectionery industries.

บริษัท ไฮเทค ฟู้ด อีควิปเม้นท์ จำกัด (ประเทศไทย) ฉลองครบรอบ 17 ปี แห่งความสำเร็จในปีนี้ โดยเริ่มก่อตั้งเมื่อปี พ.ศ.2546 บริษัทฯ ประสบความสำเร็จระดับสากลในอุตสาหกรรมอาหารเสมอมา เป็นที่รู้จักในฐานะผู้จัดจำหน่ายเครื่องจักรอันทันสมัย สำหรับอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก อาหารทะเล ต้มยำ เบเกอรี่ และผลิตภัณฑ์ขนมอบ โดยได้ร่วมมือกับผู้ผลิตเครื่องจักรชั้นนำระดับโลกทั้งจากประเทศญี่ปุ่น ยุโรป สหรัฐอเมริกา และกลุ่มประเทศเอเชียและโอเชียเนีย



Originated in Yokohama, Japan, HITEC Co., Ltd. (Japan) has been in this business for 44 years and honored to be a major technology partner of many companies worldwide. In the same manner, for long 17 years in Thailand, HITEC Food Equipment Co., Ltd. (Thailand) has adopted the Japanese philosophy of its mother company. Backed-up by our excellent teamwork, we, HITEC, have been strongly growing together with our customers and partner suppliers. This allows us to provide the best solutions and evolving innovations for all valued customers with renowned attention in after-sales service.

บริษัท ไฮเทค จำกัด (ประเทศญี่ปุ่น) ถือกำเนิดขึ้น ณ เมืองโยโกฮาม่า ได้ยืนหยัดในธุรกิจนี้มานานกว่า 44 ปี พร้อมได้รับเกียรติให้เป็นคู่ค้าหลักด้านเทคโนโลยีกับหลากหลายบริษัททั่วโลก และบริษัทไฮเทค ฟู้ด อีควิปเม้นท์ จำกัด(ประเทศไทย) ก็ได้นำหลักปรัชญาแห่งญี่ปุ่นของบริษัทแม่มาใช้ในการดำเนินธุรกิจตลอดช่วงเวลา 17 ปี เช่นกันด้วยทีมเวิร์คอันยอดเยี่ยมของเราทำให้เราเติบโตไปพร้อมกับลูกค้าและซัพพลายเออร์ตลอดจนสามารถนำเสนอสุดยอดระบบเครื่องจักรและนวัตกรรมที่มีการพัฒนาอย่างไม่หยุดยั้งให้กับกลุ่มลูกค้าของเราได้ทุกราย พร้อมทั้งยังนำเสนอบริการหลังการขายอันเป็นที่เลื่องลือในเรื่องของการให้ความใส่ใจในทุกรายละเอียด








“ It is our ultimate commitment that HITEC and its group companies will tirelessly contribute our expertise to every valued customer and the community. We are sincerely looking forward to being part of your success. ”

SHINJIRO NAKAMURA  
 (President, HITEC Food Equipment Co., Ltd.)



お陰様でタイで17年以上の実績。  
 お気軽に日本語でお問い合わせください。

## Index

1		PROCESSED FOOD	4
2		MEAT, POULTRY & SEAFOOD	11
3		BAKERY	17
4		READY TO EAT	20
5		VEGETABLE & FRUIT	23
6		PET FOOD	25
7		PACKAGING	26
8		TURNKEY SOLUTION	28

LEADING-EDGE APPROACHES  
 & NEW AUTOMATION SYSTEM

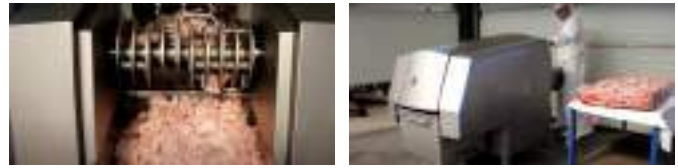
## Flaker


**N&N: Frozen Block Flaker**

N&N : เครื่องย่อยบล็อกเนื้อแช่แข็ง

Machines are handling frozen block (-20 C) size 8" x 16" x 24" and reach capacities up to 4 Ton/ hr.

เครื่องจักรนี้สามารถย่อยเนื้อแช่แข็งที่อุณหภูมิ -20 องศา ขนาดไม่เกิน 8" x 16" x 24" นี้กำลังการผลิตสูงสุดอยู่ที่ 4 ตัน/ชม.



## Grinder / Mincer


**NOWICKI : Automatic Angle Grinder**

NOWICKI : เครื่องบดเนื้ออุตสาหกรรมขนาดใหญ่

Designed for grinding fresh (< 4 C) and frozen meat (-20 C°) Diameter of throat have 130 / 160 / 200 / 280 mm.

\* Option: Bone/Tendon separator, Lift loader

สามารถบดเนื้อสด (4 องศา)และเนื้อแช่แข็ง (-20 องศา) สามารถเลือกขนาดของริงฟิงได้ตั้งแต่ 130 / 160 / 200 / 280 มม.

\* อุปกรณ์เสริม: อุปกรณ์แยกกระดูกและเอ็น, ลิฟท์ยกเนื้อ



**RAMON : Mincer**

RAMON : เครื่องบดอุตสาหกรรมขนาดกลาง

Meat mincers allows to mince all chilled meat types and vegetable with 2 hole plates, max. capacities 600 Kg/hr.

สามารถบดเนื้อสดและผักได้ โดยกำลังการผลิตสูงสุด 600 กิโลกรัม/ชม.





Mixer



N&N: Mixer / Vacuum Mixer

N&N : เครื่องผสม / เครื่องผสมระบบสุญญากาศ

High performance mixers with anti-parallel shafts level. Tank size 180 to 3,600 L. Paddle / Z-ARM / Ribbon types are available.

\* Option: Cooling, Heating, Lift loader, Tilting, Polish shaft and bath

เป็นเครื่องผสมประสิทธิภาพสูงเนื่องจากการออกแบบเพลาลำโพงให้อยู่ในระดับที่ต่างกันโดยมีความจุตั้งแต่ 180 ลิตร จนถึง 3,600 ลิตร ลูกค้ำสามารถเลือกชนิดของใบกวนได้ทั้งแบบ Paddle / Z-ARM / Ribbon

\* อุปกรณ์เสริม: ระบบทำความเย็น, ระบบทำความร้อน, ลิฟท์ยกเนื้อ, ถังปรับองศาได้, การขัดมันเพลาลำโพงและตัวถัง



HIGASHIMOTO KIKAI



HIGASHIMOTO : Tilted Mixer/ Vacuum Mixer

HIGASHIMOTO : เครื่องผสม/ เครื่องผสมระบบสุญญากาศ

High performance mixers with Japanese paddle type and Tilting tank can be possible. Tank size 36 to 1,600 L.

เป็นเครื่องผสมประสิทธิภาพสูงด้วยการออกแบบใบกวนสไลด์สลับปู้นและตัวถังยังสามารถปรับองศาได้ โดยมีความจุตั้งแต่ 35 ลิตร จนถึง 1,600 ลิตร



Emulsifier



KARL SCHNELL : Emulsifier

KARL SCHNELL : เครื่องบดอิมัลชัน

German expertise in emulsifying processing of meat and also the processing of cheese, vegetables, fruits, sweets, etc. with variety of cutting set.

เครื่องจักรสัญชาติเยอรมันที่มีความเชี่ยวชาญในการผลิตอิมัลชันเพื่อการแปรรูปในอุตสาหกรรมอาหาร, ชีส, ผักผลไม้และขนมหวาน ลูกค้ำสามารถเลือกชุดใบมีดที่เหมาะสมกับสินค้าได้หลายแบบ





## Bowl Cutter

**NOWICKI : High Speed Rotation Cutter/ Vacuum Cutter**

NOWICKI : กระแทบผสมอุตสาหกรรมขนาดใหญ่

Designed to produce all kinds of meat stuffing with cut in the air knives design. Bowl capacity of 60 / 90 / 125 / 200 / 330 / 550 / 750 L. with vacuum is an option.

\* Option: Hydraulic loader / Unloader, Hydraulic front and back cover, Joystick touch panel.

กระแทบความเร็วสูงออกแบบมาเพื่อใช้กับสินค้าแปรรูปเนื้อสัตว์ทุกชนิดด้วยใบมีดชนิดพิเศษ "Cut in the air" ตัวเครื่องมีขนาดตั้งแต่ 60 / 90 / 125 / 200 / 330 / 550 / 750 ลิตร พร้อมด้วยระบบสุญญากาศ

\* อุปกรณ์เสริม: ลิฟท์ยกเนื้อเข้า / ออก ระบบไฮดรอลิก, ระบบเปิด / ปิด ฝาอัตโนมัติ, หน้าจอทัชสกรีน (ภาษาไทย)

**RAMON : Lab Scale & Industrial Bowl Cutter**

RAMON : กระแทบผสมอุตสาหกรรมขนาดเล็ก

Cutters with professional features from Spain, it can grind all meat products. Bowl capacity of 20 / 30 / 40 / 75 L.

เครื่องผสมที่มีคุณสมบัติระดับมืออาชีพจากประเทศสเปน เหมาะสำหรับสินค้าที่ต้องการบดให้ละเอียดทุกประเภท มีขนาดตั้งแต่ 20 / 30 / 40 / 75 L.



## Ice Maker

**NOWICKI : ICE Generator for produce frozen "dry" ice flakes.**

NOWICKI : เครื่องผลิตน้ำแข็ง "Ice flakes" แบบแผ่น

For cooling down of meat products and various production processes used in food. Can make ice flakes Temperatures range  $-7^{\circ}\text{C}$  to  $-9^{\circ}\text{C}$  and thickness up to 1 mm.

Nowicki เครื่องผลิตน้ำแข็ง "Ice flakes" สำหรับลดและระบายความร้อนของผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์และกระบวนการผลิตต่างๆที่ใช้ในอาหารสามารถผลิต Ice flakes ที่อุณหภูมิ  $-7$  ถึง  $-9$  องศาเซลเซียส และความหนาได้ถึง 1 มิลลิเมตร



Stuffer



HITEC : Automatic Vacuum Stuffer "Vacuum linkwel-L"

HITEC : เครื่องอัดระบบสุญญากาศอัตโนมัติ "Vacuum Linkwel-L"



Vacuum high-speed equal length and weight sausage stuffing machine for all type casing with With hydraulic loader and hanging process.

\*Options: Cheese pump also available.

เครื่องอัดไส้กรอกความเร็วสูงแบบอัตโนมัติ ระบบสุญญากาศพร้อมชุดยกเติมเนื้อและราวแขวน สามารถรองรับไส้ได้ทุกชนิด การันตีน้ำหนักและความยาวที่เท่ากันทุกชิ้น

\*อุปกรณ์เสริม: สามารถรองรับเครื่องสอดไส้ชีส



HITEC : High-Speed Automatic Suffer"Linkwel-L"

HITEC : เครื่องอัดไส้กรอกความเร็วสูงอัตโนมัติ "Linkwel-L"

High-speed equal length and weight sausage stuffing machine for all type casing with meat transfer pump and hanging process.

\*Options: Cheese pump also available.

เครื่องอัดไส้กรอกความเร็วสูงแบบอัตโนมัติ พร้อมราวแขวนและ ปีมส่งเนื้อ สามารถรองรับไส้ได้ทุกชนิด การันตีน้ำหนัก และความยาวที่เท่ากันทุกชิ้น

\*อุปกรณ์เสริม: สามารถรองรับเครื่องสอดไส้ชีส



HITEC : Continuous Vacuum Filling Machine"Stuffwel"

HITEC : เครื่องอัดไส้กรอกสุญญากาศอัตโนมัติ "Stuffwel"

Vacuum filling machine for all type of casing. Connect with sausage twisting unit and Semi, Automatic clipper are available.

เครื่องอัดไส้กรอกระบบสุญญากาศแบบต่อเนื่อง สามารถรองรับไส้ได้ทุกชนิด สามารถเชื่อมต่อกับบิดเกลียวไส้กรอก และ Clipper ได้ทั้งแบบ Semi และ Automatic





### RAMON : Hydraulic Stuffer

RAMON : เครื่องอัดระบบ ไฮดรอลิก

Ramon Hydraulic stuffer can be make Burger and Sausage. By Hydraulic system. The machine was designed easy operate with speed regulator for control stuffing pressure.

เครื่องอัด ระบบไฮดรอลิก จาก Ramon สามารถผลิตเบอร์เกอร์ และ ไส้กรอก ได้โดย ใช้ระบบ ไฮดรอลิก ซึ่งตัวเครื่องออกแบบให้ง่ายต่อการควบคุม มาพร้อมตัวควบคุมอัตราการไหล "Speed regulator"

### Cheese Pump



### HITEC : Cheese Pump

HITEC : เครื่องสอดไส้ชีส

Machine that connect with Auto Stuffer for making Double Layer Structure Sausage. It can be make various type layer such as cheese , mayonaise , ketchup,Etc

เครื่องจักรตัวนี้สามารถนำมาต่อกับเครื่องอัดไส้กรอกอัตโนมัติของไฮเทค เพื่อขึ้นรูปไส้กรอกแบบสองชั้น โดยเครื่องตัวนี้สามารถทำลายเส้นด้านใน ได้หลายแบบ อาทิเช่น ชีส มายองเนส ซอสมะเขือเทศ เป็นต้น



### Sausage Automation Line



### HITEC : Automation Sausage Hanging and Stick Loading Trolley System

HITEC : ระบบการขนส่งไม้แขวนไส้กรอกเข้าและออกตู้อบอัตโนมัติ

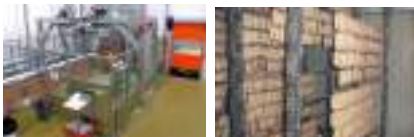
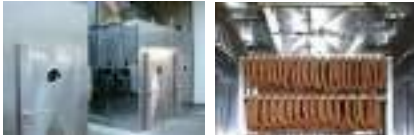
To reduce manpower-consuming HITEC suggest this system to load and unload stick automatically both of before and after Smokehouse for easier working and increase volume of capacity.

เพื่อทำการลดจำนวนพนักงานในไลน์ผลิตและงานที่ต้องใช้แรง ทาง HITEC ขอแนะนำระบบการขนส่งไม้แขวนไส้กรอกทั้งก่อนและหลังเข้าตู้อบ เพื่อให้การทำงานรวดเร็วขึ้นและยังสามารถเพิ่มกำลังการผลิตได้อีกด้วย





Smokehouse



**SCHROTER : Batch Smoke House THERMICjet®**

SCHROTER : ตู้อบรมควัน THERMICjet®

Germany THERMICjet® is the right choice for cooking and smoking, heating and drying. Whereas THERMICjet® relies on the most reliable air-and-smoke flow controlling system providing the consistency in color and flavor of the products. Option : Showering, InTouch Program, CIP system, Barcode Scanner

ตัวเลือกที่ดีที่สุดสำหรับการทำสุกและรมควันสัญชาติเยอรมัน ทำความร้อนและอบแห้ง เนื่องจากตัวเครื่องมีระบบควบคุมการไหลของลมและควันที่มีเสถียรภาพที่สุด ทำให้สีและกลิ่นของสินค้ามีความสม่ำเสมอ  
อุปกรณ์เสริม : ระบบลดอุณหภูมิไลเกอร์, โปรแกรม InTouch, ระบบ CIP, ตัวอ่านบาร์โค้ด

**SCHROTER : Semi-Auto Smoke House SEMIjet®**

SCHROTER : ตู้อบรมควันแบบกึ่งอัตโนมัติ SEMIjet®

Semi-continuous units produce in batch with an integrated, automatic conveyor system from cooking chamber to cooling chamber and be furnished with operator-friendly control system. SEMIjet® focuses on speed, saving energy and accurately repeatable results

ตู้อบรมควันแบบกึ่งอัตโนมัติที่มีระบบทำงานร่วมกับสายพานลำเลียงอัตโนมัติ จากตู้อบรมควันไปยังตู้ลดอุณหภูมิ ให้ผลลัพธ์ประสิทธิภาพอย่างแม่นยำและง่ายในการใช้งานและมีช่องควบคุมภายในตัว SEMIjet® ให้ความสำคัญกับความเร็วในการผลิต, การประหยัดพลังงาน รวมถึงความเสถียรในการผลิต

**SCHROTER : Continuous Smoke House CONTIjet®**

SCHROTER : ตู้อบรมควันแบบต่อเนื่อง CONTIjet®

The continuously operating CONTIjet® from Schröter dries, cooks, smokes, bakes, cools, and pasteurizes in a single process step with automatic supply cleaning and removal of sticks

สามารถทำได้ทั้งอบแห้ง, ทำสุก, รมควัน, อบ, ทำความเย็น และฆ่าเชื้อได้อย่างต่อเนื่องภายในกระบวนการเดียว นอกจากนี้ยังมีระบบลำเลียงและทำความสะอาดไม้แขวนไลเกอร์อัตโนมัติ

Smoke Generator



**SCHROTER : Smoke Generator SMOKjet®**

SCHROTER : เครื่องผลิตควัน SMOKjet®

Schroeter provides 4 types of smoke generator : Glow smoke generator, Friction smoke generator, Steam smoke generator and Liquid smoke generator

เครื่องผลิตควันของ Schroter มีทั้งหมด 4 แบบคือ แบบเคล็ดไม้หรือซี่เสื่อ, แบบใช้ก่อนไม้, แบบทำความร้อนด้วยไอน้ำ และแบบสารเคมีบริสุทธิ์





## Peeler

**HITEC**  
SOLUTIONS FOR TODAY, INNOVATIONS FOR TOMORROW



### HITEC : High Speed Sausage Peeling Machine "SABRE 20"

HITEC : เครื่องปอกไส้กรอกความเร็วสูง "SABRE 20"

"HITEC" high speed sausage peeling machine with tank for keep peeled casing.

"HITEC" เครื่องปอกไส้กรอกอัตโนมัติความเร็วสูงที่มาพร้อมกับถังสำหรับเก็บเปลือกไส้กรอกหลังจากปอกเสร็จ



## Sausage Cutter



### HITEC : Sausage Cutter

HITEC : เครื่องตัดไส้กรอก

HITEC Sausage cutter cut straight or curve cooked sausage in natural, collagen and cellulose casing.

HITEC เครื่องตัดไส้กรอกสามารถตัดได้ทั้งไส้กรอกตรง และไส้กรอกโค้ง และรองรับ ได้ทั้งไส้ธรรมชาติ, ไส้คอลลาเจน และ เซลลูโลส



## Sausage & Ham Accessories

**Brökelmann**



### BROKELMANN : Sausage & Ham Accessories

BROKELMANN : อุปกรณ์เสริมสำหรับอุตสาหกรรมไส้กรอกและแฮม

Brokelmann can support whole Food related Accessories under European Standard.

Eg: Eurobin , Smoke Wagon , Transport Trolley , Stick

Brokelmann สามารถตอบโจทย์สำหรับอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการผลิตสินค้าที่เกี่ยวกับอาหารภายใต้มาตรฐานยุโรป ตัวอย่างเช่น ถังขนาด 200 ลิตร , รถเข็นไส้กรอก , ไม้แขวนไส้กรอก , รถเข็นตะกร้า



Vacuum Tumblers



**NOWICKI : Vacuum Tumbler**

NOWICKI : เครื่องนวดสุญญากาศ

Nowicki Vacuum tumbler are ensuring the high quality of meat product in the vacuum Environment, Range tank size from 200 liter until size 10,000 liter.

\*Options : Heating and cooling system.

NOWICKI เครื่องนวดสุญญากาศ ใช้สำหรับพัฒนาคุณภาพของเนื้อภายใต้ระบบสุญญากาศ โดยถังมีขนาดตั้งแต่ 200ลิตร ไปจนถึง 10,000 ลิตร

\*อุปกรณ์เสริม: ถังมีระบบทำความร้อนและทำความเย็นในตัว



**NOWICKI : Tilted Vacuum Tumbler**

NOWICKI : เครื่องนวดสุญญากาศแบบปรับเอียง

Nowicki Tilted vacuum tumblers characterized by adjustable drum angle during loading / unloading as well as working time. The tumblers are ideal for use in modern process automation systems.

NOWICKI Tilted vacuum tumbler ออกแบบมาเพื่อ สามารถปรับองศาของถังในระหว่างการ นำสินค้าเข้า / ออก หรือระหว่างผลิต จึงเหมาะสมกับกระบวนการการผลิตระบบอัตโนมัติ



**NOWICKI : Vacuum Mixer and Massager**

NOWICKI : เครื่องนวดผสม ระบบสุญญากาศ

Nowicki mixer and massager, which connects all the advantages of a vacuum tumbler And a vacuum mixer with a cooled jacketed drum.

เครื่อง Nowicki นวดผสม ระบบสุญญากาศ เป็นการรวมจุดเด่นของเครื่องนวดสุญญากาศและเครื่องผสมเข้าด้วยกันพร้อมทั้งมีระบบทำรักษาความเย็นในตัว





## Injectors



### NOWICKI : Brine Injector

NOWICKI : เครื่องฉีดน้ำเกลือ

NOWICKI brine injector designed for brine injection of meat with bone or boneless, meat products, whole poultry and fish. Conveyor width start from 326 until 525 mm.

NOWICKI เครื่องฉีดน้ำเกลือออกแบบเพื่อรองรับได้ทั้ง เนื้อติดกระดูก และไม่ติดกระดูก, สัตว์ปีก และปลาขนาดหน้ากว้างสายพานมีตั้งแต่ 326 จนถึง 525 มิลลิเมตร



### NOWICKI : SAS System Injector

NOWICKI : เครื่องฉีดน้ำเกลือพร้อมถังกรอง

SAS system injector are an intended to implement the most complex processes of injection converting a wide range of meat raw materials. Rotary filter allows for precise brine filtration, even from the smallest particles e.g. meat and sinew cornicles and small proteins

เครื่องฉีดน้ำเกลือระบบ SAS เป็นเครื่องจักรที่เหมาะสมกับสินค้าที่ต้องการระบบที่ซับซ้อน และระบบการฉีดที่ทั่วถึงที่สุด พร้อมกับ ตัวกรองแบบ โรตารี ซึ่งเป็นระบบกรองที่ละเอียด กรองได้แม้แต่โปรตีนขนาดเล็กและเศษเนื้อเล็กๆ



## Brine Mixer



### NOWICKI : Brine Mixer

NOWICKI : เครื่องผสมน้ำเกลือ

NOWICKI brine mixer designed for mixing and prepare a store brines for using in injector and vacuum tumbler.

\*Options: Cooling system

เครื่องผสมน้ำเกลือ ออกแบบเพื่อเตรียมน้ำเกลือ ก่อนนำไปใช้กับเครื่องฉีดน้ำเกลือ และเครื่องนวดสุญญากาศ

\*อุปกรณ์เสริม: ระบบควบคุมความเย็นของน้ำเกลือ





## Slicer (raw meat)

**WATANABE**



### WATANABE : Chilled Meat Slicer (Angle)

WATANABE : เครื่องสไลซ์เนื้อ (ปรับองศาได้)

Japanese slicer - suitable meat temperature is -2°C to +5°C. With max. speed upto 330 pcs/min. In addition, machine can arrange interval and shingling.

เครื่องสไลซ์สัญชาติญี่ปุ่น เหมาะสำหรับอุณหภูมิเนื้อ -2 ถึง 5 องศาเซลเซียส ปรับความเร็วสูงสุด 330 ชิ้นต่อนาที โดยสามารถเรียง และนับชิ้นแบ่งกองได้



**WATANABE**



### WATANABE : Frozen Meat Slicer "VORTEX"

WATANABE : เครื่องสไลซ์เนื้อแช่แข็ง "VORTEX"

The suitable meat temperature is -2°C to -7°C. Slicing speed upto 380 slice/min. Max product size is 360mm width.

เหมาะสำหรับเนื้ออุณหภูมิตั้ง -2 จนถึง -7 องศา ที่ความเร็วสูงสุด 380 ชิ้นต่อนาทีที่ความกว้างเนื้อสูงสุดที่สามารถทำได้ คือ 360 มม.



**WATANABE**



### WATANABE : SMEs Chilled Meat Slicer

WATANABE : เครื่องสไลซ์เนื้อระดับอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อม

Suitable for meat temperature at -2°C to +5°C. Capacity between 40-65 pcs/min.

เหมาะสำหรับเนื้ออุณหภูมิตั้ง -2 ถึง 5 องศาเซลเซียส กำลังการผลิตเฉลี่ย 40-65 ชิ้นต่อนาที





## TITAN : Automatic Compact Slicer (Vertical)

TITAN : เครื่องสไลซ์ระดับอุตสาหกรรมขนาดกลาง - ใหญ่ (แนวตั้ง)

TITAN is slicer leading in New Zealand nationality which supply worldwide around the world, "Compact" model designed for mid-range producers looking for a premium slicer that can be slice 40 to 140 slices per minute with stack, shingle and shingle group formation.

TITAN เป็นเครื่องสไลซ์สัญชาตินิวซีแลนด์ที่ผลิตและจำหน่ายให้กับลูกค้าทั่วโลก, เครื่องรุ่น Compact เป็นเครื่องที่ออกแบบให้รองรับอุตสาหกรรมขนาดกลาง - ใหญ่ สามารถสไลซ์ที่ความเร็ว 40 - 140 สไลซ์/นาที และยังสามารถเรียงนับชิ้นแบ่งกองทางแนวราบและการเรียงตั้งชิ้นด้านบน



## Dicer

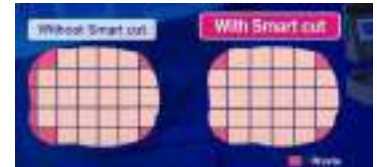


## WATANABE : Chilled Meat Dicer

WATANABE : เครื่องหั่นเต๋า

Chicken Dice Cut is able to cut only one machine with SMART DIVISION technology, wastage can be greatly minimized. The capacity is upto 250 kg. / hr.

สามารถตัดและหั่นเต๋ได้ในเครื่องเดียว ด้วยเทคโนโลยี SMART DIVISION จึงทำให้เหลือเศษน้อยที่สุด กำลังการผลิตสูงสุด 250 กิโลกรัมต่อชั่วโมง



## Bandsaw



## AKIYAMA : Bandsaw

AKIYAMA : เครื่องเลื่อยกระดูก

AKIYAMA stainless steel bandsaw is Japanese leading brand in cutting frozen meat section. Not only seafood but can be cut in another meat with bone at temp. -20 C and more. They have varied size of machine from table size 950 mm x 900 mm to 1500mm x 1300mm

AKIYAMA เป็นแบรนด์ชั้นนำจากญี่ปุ่นของเครื่องเลื่อยตัดกระดูกทำจากสแตนเลสสำหรับสินค้าแช่แข็ง ตัวเครื่องยังสามารถตัดสินค้าที่อุณหภูมิมากกว่า -20 C ได้ทุกประเภทไม่เฉพาะสินค้าประเภทซีฟู้ดเท่านั้น ทั้งนี้ทางผู้ผลิตยังมีตัวเครื่องให้เลือกหลายขนาดตั้งแต่ขนาดพื้นที่ตัดตั้งแต่ 950mm x 900mm ถึง 1500mm x 1300mm





**AKIYAMA**



**AKIYAMA : Splitter**

AKIYAMA : เครื่องผ่าแบ่งครึ่งปลา

Akiyama splitter machine can be automatic center cut fish, crab and pork leg by center indexing device. it very easy operation and cleaning machine

Akiyama เครื่องผ่ากลางปลา สามารถผ่ากลางสินค้าได้หลากหลายชนิด อาทิเช่น ปลา ปู และขาหมู โดยตัวเครื่องจะมีระบบจับกึ่งกลางสินค้าและผ่าอย่างแม่นยำโดยไม่ทำให้สินค้าเสียหาย ตัวเครื่องใช้งานและดูแลรักษาง่าย



**AKIYAMA : Frozen Fish Cleaning**

AKIYAMA : เครื่องทำความสะอาดปลาแช่แข็ง

Akiyama frozen fish cleaning machine is suitable for frozen fish industrial to removing dark colored meat, removing bones, shaping fish belly, peeling skin and fishing cut surfaces.

Akiyama เครื่องทำความสะอาดปลา เหมาะสำหรับอุตสาหกรรมปลาแช่แข็ง ในการล้างและทำความสะอาดจุดดำบนเนื้อ, นำกระดูกปลาออก, ลอกหนัง, แต่งเนื้อปลา และทำความสะอาดด้านบนตัวปลา



**Multi Cutter**

株式会社 七島屋エンジニアリング  
NANASHIMAYA ENGINEERING & DESIGN COMPANY



**NANASHIMAYA : Multi Cutter**

NANASHIMAYA : มัลติคัตเตอร์

Providing strip and dice cutting for chilled meat. Max slice width 60 cm. Adjustable Belt speed 4-16 m/min.

ใช้สไลซ์เนื้อให้เป็นเส้นริ้วและเต๋า ความกว้างเนื้อสูงสุด 60 เซนติเมตร ความเร็วสายพานปรับได้ 4-16 เมตรต่อนาที





**SunMax**  
サンフロント工業株式会社



## SUNMAX : Forming Machine “SM-MDS-150”

SUNMAX : เครื่องขึ้นรูปเนื้อ “SM-MDS-150”

Form product to be several shape, circle, circular, square, stick for Burger, Nugget products. Every parts can be separated and washable to be hygiene.

ขึ้นรูปสินค้าอาหารให้ออกมาเป็นรูปทรงต่างๆ เช่น วงกลม วงรี รูปแท่ง รูปเหลี่ยม สำหรับผลิตสินค้าประเภท เบเกอร์ โทนักเกต และทอดล้าง ทำความสะอาดได้ทุกส่วน



## SUNMAX : Flouring Machine “SM-PDM200-2000S”

SUNMAX : เครื่องโรยแป้ง “SM-PDM200-2000S”

Flouring on products with thickness adjustable. By dust collector, flour do not spread and can be collected for reusing in system. Every parts can be separated and washable to be hygiene.

สำหรับโรยแป้งบนสินค้าสามารถปรับความหนาของแป้งโรยได้ มีระบบป้องกันแป้งฟุ้ง รวมถึงระบบนำแป้งกลับมาใช้ใหม่ สามารถถอดล้างทำความสะอาดได้ทุกส่วน



## SUNMAX : Battering Machine “SM-SBT-1”

SUNMAX : เครื่องโรย/ชุบน้ำแป้ง “SM-SBT-1”

Battering product like Fried pork, Nugget, Tempura. Batter can be reused in system. Every parts can be separated and washable to be hygiene.

สำหรับโรยหรือชุบน้ำแป้ง ใช้สำหรับทำสินค้า เช่น หมูชุบแป้งทอด โทนักเกต เทมปุระ มีระบบนำน้ำแป้งกลับมาใช้ใหม่ สามารถถอดล้างทำความสะอาดได้ทุกส่วน



## SUNMAX : Breeder Machine “SM-BRW-600-EXS”

SUNMAX : เครื่องโรยเกล็ดขนมปัง

Using for fresh and dry bread crumb for Fried-pork, chicken, Tempura. Every parts can be separated and washable to be hygiene.

ใช้ได้กับเกล็ดขนมปังทั้งแบบสดและแบบแห้งสำหรับทำสินค้า หมูชุบแป้งทอด เทมปุระ โทนักเกต สามารถถอดล้างทำความสะอาดได้ทุกส่วน



## SUNMAX : Automatic Fryer “SM-FW300-2000ES”

SUNMAX : เครื่องทอดอัตโนมัติ “SM-FW300-2000ES”

Have conveyor system, temperature control by PID with high accuracy and frying time. With Oil filter and collector make oil clean, oil can be reused. The machine has lifting up system for easy clean.

มีระบบสายพาน ควบคุมอุณหภูมิด้วยระบบ PID จึงมีความแม่นยำสูง มีระบบดักตะกอนน้ำมันรวมถึงกรองน้ำมันเพื่อนำกลับมาใช้ใหม่ได้ ตัวเครื่องมีระบบลิฟท์ยกเครื่องขึ้นเพื่อให้ทำความสะอาดได้ง่าย

Egg



OVO-TECH : Egg Brekers

OVO-TECH : เครื่องตอกไข่พร้อมแยก

Egg breaker, made by Ovo-tech, Enable to separate white from yolks. Capacity start from 3,200 (single lane) to 25,600 (8 lanes) eggs/hr  
Ovo-tech also support egg centrifuges, filters for liquid egg and egg bubble washers

เครื่องตอกไข่พร้อมแยกไข่แดงและไข่ขาวใช้ได้สำหรับไข่สดทุกประเภทโดยมีกำลังการผลิตตั้งแต่ 3,200 (1 แถว) ไปจนถึง 25,600 (8 แถว) ฟองต่อชั่วโมง นอกจากนี้ Ovo-tech ยังมีเครื่องเหวี่ยงไข่ เครื่องกรองไข่และเครื่องล้างไข่อีกด้วย



E.G.G : Boiled Egg Peeler

E.G.G : เครื่องปอกเปลือกไข่ต้ม

When boiled eggs are introduced, the process to peel performed automatically and continuously. We have three types from 1,000 to 4,000 egg per hour.

เมื่อเราใส่ไข่ที่ผ่านการต้มแล้วเข้าไป เครื่องนี้จะทำการปอกเปลือกไข่แบบอัตโนมัติอย่างต่อเนื่องโดยเครื่องจักรมีกำลังการผลิตตั้งแต่ 1,000-4,000 ฟอง/ชั่วโมง

Bakery

Mixer for Bakery



AICOH : Multipurpose Mixer

AICOH : เครื่องผสมสำหรับเบเกอรี่

Aicohsha is renowned for its full range of mixers suitable for mixing dough, cream, meat and poultry and more. Not only the various capacity of the mixers the company is providing, but also the numerous types of mixing blades which are all with high-efficiency.

ไอโอะจะมีชื่อเสียงมากกับเครื่องมิกเซอร์ที่ครบไลน์เหมาะทั้งสำหรับแป้งโด ครีม เนื้อ และอย่างอื่นอีกมากมาย นอกจากนั้นบริษัทยังมีเครื่องมิกเซอร์ที่หลากหลายในแง่กำลังการผลิต และรวมไปถึงใบกวนที่หลากหลายเพื่อให้สินค้ามีประสิทธิภาพสูง





## Hot mixer

食品機械 製造・販売  
中井機械工業株式会社



## NAKAI : Induction Heating Mixer

NAKAI : เครื่องผสมให้ความร้อนแบบอินดักชั่น

Nakai provides good solution to mix, steam, and boil. Induction Heating Mixer can cook many kinds of dough in clean and dry environment with temperature control.

NAKAI เป็นผู้ริเริ่มในการคิดทางเลือกใหม่สำหรับการผสมแป้ง, การทำให้สุกโดยใช้ไอน้ำ และการต้ม เครื่องผสมที่ให้ความร้อนแบบอินดักชั่นสามารถทำทั้งการผสมและทำให้แป้งโดสุกได้หลากหลายชนิด ทั้งยังสามารถควบคุมอุณหภูมิได้อีกด้วย



## Confectionery Line

MASDAC  
MASDAC Co Ltd



## MASDAC : Japanese Bakery Machine

MASDAC : เครื่องจักรสำหรับขนมหวานสัญชาติญี่ปุ่น

Japanese bakery machine : cakes, cookies, dorayaki, tarts and cupcakes.

เครื่องจักรขนมหวานสัญชาติญี่ปุ่น เช่น เครื่องทำโรลเค้ก โดรายากิ คุกกี้ ทาร์ต และคัพเค้ก เป็นต้น

## Puff Pastry Line

Rademaker

PIZZA PRODUCTION  
LINE



## RADEMAKER : Laminator and Make-up Line

RADEMAKER : ลามิเนเตอร์ และเมคอัพไลน์

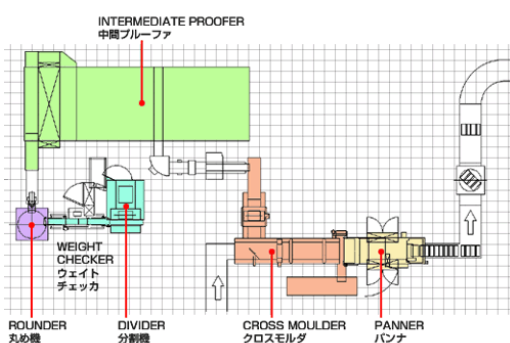
Dutch fully automatic system provides product such as puff, pie, pastry tart and pizza.

สายการผลิตแบบอัตโนมัติชนิดรีดแผ่นแป้ง และขึ้นรูปสัญชาติเนเธอร์แลนด์ สำหรับกลุ่มสินค้า เช่น พัพพาย พาสทรี ทาร์ต พิชซ่า เป็นต้น



## Bread Line

OSHIKIRI



## OSHIKIRI : Bread Production Line

OSHIKIRI : สายการผลิตขนมปัง

Fully automatic system consists of dough mixer, dough divider, rounder, intermediate proofer, molder, panner, oven and depaner.

ระบบการผลิตแบบอัตโนมัติประกอบด้วย เครื่องผสมแป้ง เครื่องแบ่งแป้งโด เครื่องปั้นกลม สายพานพักแป้ง โมลเดอร์ แพนเนอร์ เตาดอบ และดีแพนเนอร์





Crape and Waffle Machine



YAMADA : Bakery Machine

YAMADA : เครื่องอบ / ย่าง สำหรับขนมและเบเกอรี่

Baking machine can handle waffle and crepe machines.

ผู้ผลิตเครื่องอบ / ย่างเบเกอรี่สำหรับผลิตภัณฑ์ เช่น เครป วาฟเฟิล แพนเค้ก เป็นต้น



Filling Machine



KATAHISADO : Filling Machine

KATAHISADO : เครื่องหยอดไส้

Liquids such as jelly sauces and dressings, liquid High viscosity Materials of various viscosities including doughs with solids can be filled

KATAHISADO เป็นผู้ผลิตเครื่องหยอดไส้ ซึ่งตัวเครื่องสามารถหยอดของเหลวได้หลากหลายชนิด อาทิเช่น ซอสยาลี่, คริมตกแต่งหน้าเค้กและของเหลวที่มีความหนืดค่อนข้างสูง ทั้งนี้ยังสามารถหยอดไส้ที่มีความหนืดเข้าไปในแป้งที่ค่อนข้างแข็งอย่างเช่นแป้งโดได้อีกด้วย

Coating Machine



I-PLANT : Chocolate & Egg Yolk Coating

I-PLANT : เครื่องเคลือบช็อคโกแลตและเครื่องทาไข่

Innovative chocolate and egg-yolk coating machine from I-Plant allow a smooth and beautiful shining finish with premium look to your products. Range of additional features are available, such as cooling unit, auto-feeding, etc.

เครื่องเคลือบช็อคโกแลตและเครื่องทาไข่จากบริษัท I-Plant สามารถเคลือบหรือทาช็อคโกแลตและไข่ให้เรียบสวยงามและยังทำให้สินค้าดูมีราคา นอกจากนี้ยังสามารถเพิ่มระบบทำความสะอาดให้กับวัตถุดิบ ระบบป้อนวัตถุดิบอัตโนมัติ ฯลฯ

Packing Machine (for Bakery)



NIVERPLAST : Automatic Packing System

NIVERPLAST : ระบบการบรรจุแบบอัตโนมัติ

Dutch manufacture solution : transport and pack in a bag and box.

Product : fish bakery liquid , cake, etc.

ผู้ผลิตสัญชาติเนเธอร์แลนด์ ออกแบบสายการผลิตและบรรจุผลิตภัณฑ์ลงถุงหรือกล่อง

สินค้า : ปลา เบเกอรี่ ปลา ของเหลว ทาร์ต และคัพเค้ก เป็นต้น



## Chinese Bun Former

**KOBIRO****KOBIRO : Incrusting Machine for Chinese Bun**

KOBIRD : เครื่องขึ้นรูปชาลาปา

Incrusting machine for Chinese bun from Kobird has capacity of 2,000 - 7,200 pieces per hour suitable for product weight from 50 - 200g. The pattern on the bun is also selectable.

เครื่องขึ้นรูปชาลาปาจาก Kobird ใช้ผลิตได้ทั้งแบบมีไส้และไม่มีไส้ มีกำลังการผลิตถึง 2,000 - 7,200 ชิ้น ต่อ ชั่วโมง รองรับการผลิตสินค้า 50 ถึง 200 กรัม รวมไปถึงลักษณะลายบนสินค้าซึ่งสามารถเลือกได้ตามความต้องการ



## Steamer / Proofer

**TAKIGAWA KOGYO CO.,LTD.****TAKIGAWA KOGYO : Conveyor Steamer**

TAKIGAWA KOGYO : เตอบน/ตู้บ่ม

Takigawa is famous for its hybrid oven, steamer and tower conveyer. Its machines with high throughput are being used around the world with great satisfaction from customers for its stability, easy to maintenance and finishing product's quality.

Takigawa มีชื่อเสียงโด่งดังจากเตอบนระบบสายพานแบบตู้บ่ม เตอบนไฮบริด และระบบสายพานแบบทาวเวอร์ เครื่องจักรที่ให้กำลังการผลิตสูงเหล่านี้ถูกใช้และเป็นที่ยอมรับจากลูกค้าทั่วโลกจากเสถียรภาพ ความง่ายในการดูแลรักษา และคุณภาพของสินค้าที่ผลิตได้

## Gyoza &amp; Shaomai Former

トーセイ工業株式会社  
TOSEI KOGYO Co., Ltd.

**TOSEI : Gyoza and Shaomai Forming Machines**

TOSEI : เครื่องขึ้นรูปเกี้ยวซ่าและขนมจีบ

Tosei's forming machines are capable of producing Japanese and Chinese styles of gyoza and shaomai with capacity of 6,000 upto 10,000 pieces. Also, Tosei provides a tabletop size forming machines for a small business or shop. The benefit of these machines is that the finished products look very much handmade which is preferred for the consumers.

เครื่องขึ้นรูปเกี้ยวซ่าและขนมจีบของ Tosei สามารถผลิตเกี้ยวซ่าและขนมจีบสไตล์ญี่ปุ่นและจีนได้โดยมีกำลังผลิต 6,000 - 10,000 ชิ้นต่อชั่วโมง ทั้งยังมีเครื่องขนาดตั้งโต๊ะ: เหมาะกับธุรกิจร้านค้าขนาดเล็ก ความพิเศษคือ การขึ้นรูปจะมีลักษณะละเอียดอ่อนเหมือนงาน Handmade ที่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค







Cheese Line

**KARL SCHNELL**   
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY



**KARL SCHNELL : Cheese Line**

KARL SCHNELL : โល်ผลิตชีส

For producing cheese, KS can be offer all machine in both of automation line and batch production

สำหรับการผลิตชีส ทาง KS สามารถนำเสนอเครื่องจักรทุกส่วนในการผลิต อีกทั้งยังวางไลน์แบบอัตโนมัติหรือจะเลือกแบบเป็นตัวเครื่องเดียวทาง KS ก็สามารถนำเสนอให้ได้ทั้งหมด



Crab Stick Line

 Innovation & Communication  
**anagiya**



**YANAGIYA : Crabstick Line & Super Snow Crab Line**

YANAGIYA : โល်ผลิตปูอัดและปูเทียม

Yanagiya is no.1 in Crabstick line & Super snow crab line both in Japan and Thailand. Yanagiya can support complete machine line to customer starting from preparation, forming, steaming until cooling conveyor.

Yanagiya เป็น Brand อันดับ 1 ทั้งในญี่ปุ่นและในประเทศไทย สำหรับการสายการผลิตปูอัดและปูเทียม ซึ่งสามารถ support เครื่องจักรในการผลิตปูอัด และ super snow crab ได้ตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมการขึ้นรูปไปจนถึงการทำสุกและลดอุณหภูมิ



Reokneader

 **KAJIWARA INC.**



**KAJIWARA : Reokneader**

KAJIWARA : เครื่องคลุกเคล้า

According to the products viscosity and hardness, design and type of mixing blades and arms can be selected and arranged, and at the same time, to meet the nature of products, vacuum or pressurize specification also can be selected.

Product: Sauce, Soup, Gravy, Filling, Stew, Gratin, Roux, Bean Paste, Jelly, Jam, Fondant etc.

จุดเด่นของเครื่องนี้คือ ให้ประสิทธิภาพสูงที่สุดในการผสมแบบให้ความร้อนทั้งด้านคุณภาพที่สูงและการผลิตในปริมาณมาก อีกทั้งใบกวนของทุกชนิดถูกสร้างขึ้นโดยพิจารณาจากคุณสมบัติของอาหารและการใช้งานพื้นที่ในการถ่ายเทความร้อนที่ใหญ่ทำให้อุณหภูมิสูงขึ้นอย่างรวดเร็วทำให้เพิ่มผลผลิตในการผลิตแต่ละครั้งได้ แขนผสมอาหารและใบกวนสามารถถอดและประกอบได้ง่าย

สินค้าที่ใช้: เอลส์ แยม มาร์มาเลด ครีมชีสดาร์ต ฟอนเดล ฟิลลิ่ง ซอเต้ รุส์ โครกเกิดครีม เนยถั่ว ซอส ซุป เป็นต้น

## Superheated Steam Oven



## ACE SYSTEM : Multi Steam Cooker

ACE SYSTEM : มัลติสตรีมค็อกเกอร์

Compare with an ordinal boiling or steaming, Multi Steam Cooker provides short time for cooking process, by super heat steam, and make heat and steam can cook all of material. These make color, brightness and nutrients have no lost. The machine is compact size, installation cost, operation cost and space can be minimized. Can be used for rice, vegetable, egg, noodle, etc.

ด้วยระบบซูเปอร์ฮีท ทำให้เวลาที่ใช้ในการให้ความร้อนน้อยกว่าสตรีมเมอร์หรือการต้มทั่วไป ทำให้ความร้อนและไอน้ำเข้าถึงวัตถุดิบอย่างทั่วถึงแม้ใช้เวลาน้อยลง ส่งผลให้สี ความสด และสารอาหารของวัตถุดิบยังคงอยู่อีกทั้งด้วยขนาดเครื่องจักรเป็นแบบคอมแพค ทำให้ต้นทุนการติดตั้ง การดำเนินงาน พื้นที่ติดตั้งลดน้อยลง สามารถใช้ได้กับข้าว ผัก ไข่ เส้นบะหมี่ เป็นต้น

## Egg Tofu



備南工業株式会社



## BINAN : Tube Tofu Filling Machine

BINAN : เครื่องบรรจุเต้าหู้หลอด

Binan is the original of filling tofu machines and others from Japan. They have exported many countries such as USA, China, Thailand, etc. Binan have a lot of model covered capacity from 600 pcs/hr until over 5,000 pcs/hr.

Binan เป็นต้นตำรับสำหรับเครื่องจักรในการบรรจุเต้าหู้หลอดและอื่น ๆ จากประเทศญี่ปุ่น Binan ได้ทำการส่งออกเครื่องจักรไปยังประเทศต่าง ๆ ทั่วโลก เช่น อเมริกา จีน และ ไทย เครื่องจักรของ Binan มีหลายรุ่นเพื่อสนับสนุนลูกค้าที่ทำการผลิตต่าง ๆ ตั้งแต่ 600 หลอดต่อชั่วโมง จนถึงมากกว่า 5,000 หลอดต่อชั่วโมง



## Brökelmann



## BROKELMANN : Boiling Pot

BROKELMANN : หม้อต้มไฟฟ้า

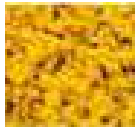
Made of stainless steel AISI 304, ground surface, heat insulation, digital temperature control and paddle variable speed control.

ทำจากสเตนเลสสตีลเกรด 304 ทั้งตัว พร้อมฉนวนกันความร้อน สามารถควบคุมอุณหภูมิด้วยหน้าจอดิจิทัล รวมถึงปรับความเร็วในการกวนได้





**DREMAX®**



**DREMAX : Versatile Super Slicer**

DREMAX : เครื่องสไลด์ผักอเนกประสงค์

Versatile Super Slicer can slice vegetable and frozen meat with wide variety of cut sizes and shapes, The compact design does not take up space, Versatile Super Slicer can change cut sizes and shapes by only changing knife.

สามารถตัดได้ทั้งผักและเนื้อขนาดเท่า ๆ กันในรูปแบบที่หลากหลาย ด้วยขนาดที่กะทัดรัดจึงทำให้ใช้พื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ เครื่องสไลด์ผักอเนกประสงค์ของ Dremax สามารถเปลี่ยนรูปร่างวัตถุดิบได้โดยการเปลี่ยนใบมีดเท่านั้น



**DREMAX : Multi Mince "DX-90"**

DREMAX : กระแทบผัก "DX-90"

using with dried ingredients, compact size of machine, fast operating, durability and ease for using

ใช้งานกับวัตถุดิบที่มีลักษณะแข็ง ขนาดกะทัดรัด สามารถสับละเอียดได้อย่างรวดเร็วแข็งแรงทนทานใช้งานง่าย



**DREMAX : Multi Julienne "DX-80"**

DREMAX : เครื่องสไลด์ผักชนิดเส้น "DX-80"

Slide vegetable into many type and size even strip or sheet, durability and ease for using

เครื่องสไลด์ผักให้ออกมาหลากหลายรูปร่างและขนาดที่เท่ากัน ไม่ว่าจะเป็นเส้นหรือเป็นแผ่น ใช้งานง่าย ขนาดกะทัดรัด



**DREMAX : Multi Slicer Mini "DX-50"**

DREMAX : เครื่องหั่นผัก "DX-50"

Suitable for long ingredients being slide into round slice such as Leeks and spring onions

เหมาะสำหรับวัตถุดิบที่รูปร่างยาวให้แผ่นบาง เช่น ต้นหอมญี่ปุ่น และกุยช่าย





**DREMAX®****DREMAX : MULTI SLICER “DX-100”**

DREMAX : เครื่องหั่นผัก “DX-100”

Suitable for high speed slice cutting fruit and vegetable to be thin stripped especially cabbage

เหมาะสำหรับผักและผลไม้ที่ต้องการหั่นเป็นเส้นบางๆ โดยเฉพาะการหั่นกะหล่ำปลีให้เป็นพวย



Comprehensive Manufacturer of Food Machinery and Equipment  
Food Machine **TAKAHASHI** CO., LTD

**TAKAHASHI : Guillotine-Type Cutter**

TAKAHASHI : เครื่องตัดแบบกิลโยติน

Machine can handle frozen/chilled meat and vegetable.  
Multifunction – cutting into dice and ripple

สามารถใช้กับเนื้อแช่แข็งหรือสด ผัก และการตัดที่หลากหลาย เช่น ตัดเต๋า หรือตัดหยัก เป็นต้น



**TIGER**  
Kawashima

**TIGER KAWASHIMA : Aqua Wash “TWS-K1300AB”**

TIGER KAWASHIMA : เครื่องล้างผัก

Vegetable aqua washing from Japan using water pressure with bubble which can deeply clean in vegetable

เครื่องล้างผักจากประเทศญี่ปุ่น โดยใช้แรงดันน้ำและฟองอากาศในการชะล้างทำความสะอาดเข้าถึงส่วนลึกของวัตถุดิบ





Pet Food Line

**KARL SCHNELL**   
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY



**KARL SCHNELL : Pet Food Line**

KARL SCHNELL : โฉนผลิตอาหารสัตว์ (เปียก)

For producing Pet Food, KS can be offer all machine in both of automation line and batch production

สำหรับการผลิตอาหารสัตว์ ทาง KS สามารถนำเสนอเครื่องจักรทุกส่วนในการผลิต อีกทั้งยังวางไลน์แบบอัตโนมัติหรือจะเลือกแบบเป็นตู้เครื่องเดี่ยวทาง KS ก็สามารถนำเสนอให้ได้ทั้งหมด



 **WENGER**



**WENGER : PET FOOD LINE (FLEX)**

WENGER : โฉนผลิตอาหารสัตว์ (เม็ด)

WENGER, the extrusion leader from USA have new innovation to extrude high meat product more than 100% meat in product call "Thermal Twin" they can offer all automation process line or only extruder.

WENGER, ผู้นำด้านเครื่อง extruder จากสหรัฐอเมริกามีการพัฒนาตัวเครื่องจักรให้สามารถผลิตสินค้าที่มีส่วนผสมของเนื้อมากกว่า 100% ซึ่งจะเรียกว่า "Thermal Twin" ทั้งนี้ WENGER ยังสามารถวางไลน์แบบอัตโนมัติหรือเป็นเครื่อง extruder เครื่องเดียวก็สามารถทำได้



## Packaging

Italian Pack II  
Packaging Machines Since 1988

## ITALIAN PACK : Tray Sealer

ITALIAN PACK : เครื่องแพ็คถาด

Tray Sealer are automated machines from Italy. Can be pack many various type such as Top seal, Skin Pack, Modify Atmosphere Packaging. Which in addition to increasing product value, Can also extend shelf life of food products.

เครื่องแพ็คถาดระบบสายพานอัตโนมัติสัญชาติอิตาลี สามารถแพ็คสินค้าได้หลากหลายรูปแบบ ไม่ว่าจะเป็นการซีลปิดถาด, สกินแพ็ค, การแพ็คแบบดัดบรรยากาศ ซึ่งนอกจากจะเป็นการเพิ่มมูลค่าของตัวสินค้าแล้ว ยังสามารถช่วยยืดอายุสินค้าอาหารได้อีกด้วย

Italian Pack II  
Packaging Machines Since 1988

## ITALIAN PACK : Automatic Vacuum Packer with Hot water tunnel

ITALIAN PACK : เครื่องแพ็คถุงแบบสุญญากาศพร้อมอุโมงค์น้ำร้อน

Vacuum packer belt type for shrink bag with hot water tunnel. Which requires a bag that can be shrink when heated. Suitable for meat products which is added product value for a premium look and extend product shelf life.

เครื่องแพ็คถุงแบบสุญญากาศระบบสายพานอัตโนมัติพร้อมอุโมงค์น้ำร้อน ซึ่งต้องใช้ถุงที่สามารถหดได้เมื่อถูกความร้อน เหมาะสำหรับสินค้ากลุ่มเนื้อ ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้ดูพรีเมียม และยืดอายุสินค้า

## ORIHIRO



## ORIHIRO : Pouch Packing Machine

ORIHIRO : เครื่องแพ็คสินค้าของเหลว

Japanese Designed for liquid or solid-liquid product like jelly, sauce, tofu, boiled egg with sauce, milk, water etc. Sealing is controlled by squire roller making strong seal with high accuracy.

Options : Easy peel, Stand pouch, 4 sides sealer, T-pouch.

เครื่องแพ็คสัญชาติญี่ปุ่น ออกแบบมาสำหรับแพ็คสินค้าประเภทที่มีส่วนผสมเป็นของเหลวโดยเฉพาะ เช่น เยลลี่ ซอส เต้าหู้ ไข่ต้ม กับซอส นม น้ำ ควนคุม การซีลด้วยระบบลูกรีดทำให้ซีลได้แน่น และมีความแม่นยำสูง  
อุปกรณ์เสริม : Easy peel, Stand pouch, 4 sides sealer, T-pouch

## SCANDIVAC



## SCANDIVAC : Thermoforming Machine

SCANDIVAC : เครื่องแพ็คเทอร์โมฟอร์ม

Can be used to pack wide range of products e.g. packing of meat, fish, salads, cheese, vegetables and other products  
Options : Labeller, Data printer, Vacuum gas and sealing, Skin packaging, Hanging hole

สามารถแพ็คสินค้าได้หลากหลาย เช่น เนื้อ, ปลา, สลัด, ชีส, ผัก และอื่นๆ  
อุปกรณ์เสริม : เครื่องติดสติ๊กเกอร์, เครื่องปรีนท์, ระบบสุญญากาศ-อัดแก๊สพร้อมซีล, สกินแพ็ค, รูแขวน





### RAMON : Vacuum Packing

RAMON : เครื่องแพ็คสุญญากาศ

Ramon provides Vacuum Packer range from table-top model to Swing Double Chamber model. Various sizes and thicknesses of bags are supported.

เครื่องแพ็คสุญญากาศของ Ramon มีตั้งแต่รุ่นตั้งโต๊ะไปจนถึงขนาดใหญ่ 2 Chamber สามารถรองรับขนาดและความหนาของถุงได้หลากหลายชนิด



### KAWASHIMA : Vertical / Horizontal Packing Machine

KAWASHIMA : เครื่องแพ็คแนวตั้ง / แนวนอน

Japanese Control by servo motor allowing speed adjustment film tension adjustment, and steady volume filling. Suitable for snack, sausage, rice, pet food, flour, bean, coffee etc, \*Options : Hanging hole, Semi-cut etc

เครื่องแพ็คสุญญากาศญี่ปุ่น ควบคุมการทำงานด้วย servo motor สามารถปรับความเร็ว ความตึงของฟิล์มได้และควบคุมการบรรจุให้สม่ำเสมอ เหมาะสำหรับสินค้าประเภท ขนม ไส้กรอก ข้าว อาหารสัตว์ แป้ง ถั่ว กาแฟ และอื่นๆ อุปกรณ์เสริม : เจาะรูแขวน ปริ้นเตอร์ รอยปรุ และอื่นๆ



### MINIPACK-TORRE : Automatic shrink wrapping machine with tunnel

MINIPACK-TORRE : เครื่องห่อฟิล์มหดพร้อมเครื่องอบ

Automatic Shrink film wrapping machine with tunnel from Italy. Designed for packing food and non-food products. Usually, use to packing with combined units of products, To make transportation easier.

เครื่องห่อฟิล์มหดพร้อมเครื่องอบแบบอัตโนมัติ จากประเทศอิตาลี สามารถเลือกแพ็คสินค้าทั้งในกลุ่มที่เป็นอาหาร และไม่ใช่อาหาร นิยมใช้สำหรับการแพ็คเพื่อรวมหน่วยของสินค้าช่วยให้ง่ายต่อการขนส่ง



### Accessories : Various Packaging

อุปกรณ์เสริม : บรรจุภัณฑ์ต่างๆ

We have distributed products in packaging group for fulfill all what is customer need. There are many type such as Roll film for tray/cup sealer, Roll film for thermoform, Casing and Clipper for sausage and bologna, etc.

Hitec ได้มีการจัดจำหน่ายสินค้าในกลุ่มบรรจุภัณฑ์ เพื่อเป็นการตอบสนองความต้องการของลูกค้าอย่างครบวงจร ซึ่งมีหลากหลายรูปแบบไม่ว่าจะเป็น ม้วนฟิล์มสำหรับซีลปิดถาด/ถ้วย ม้วนฟิล์มสำหรับเทอร์โมฟอร์ม แคลมป์และคลิปเปอร์สำหรับไส้กรอก และโบลโลน่า เป็นต้น



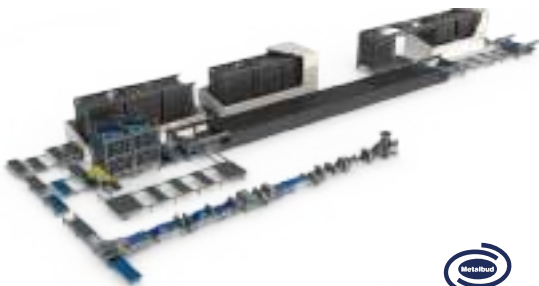
## Turnkey Solution



**HITEC**  
SOLUTIONS FOR TODAY, INNOVATIONS FOR TOMORROW



**KARL SCHNELL** (KS)  
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY



**Metabond**  
**NOWICKI**



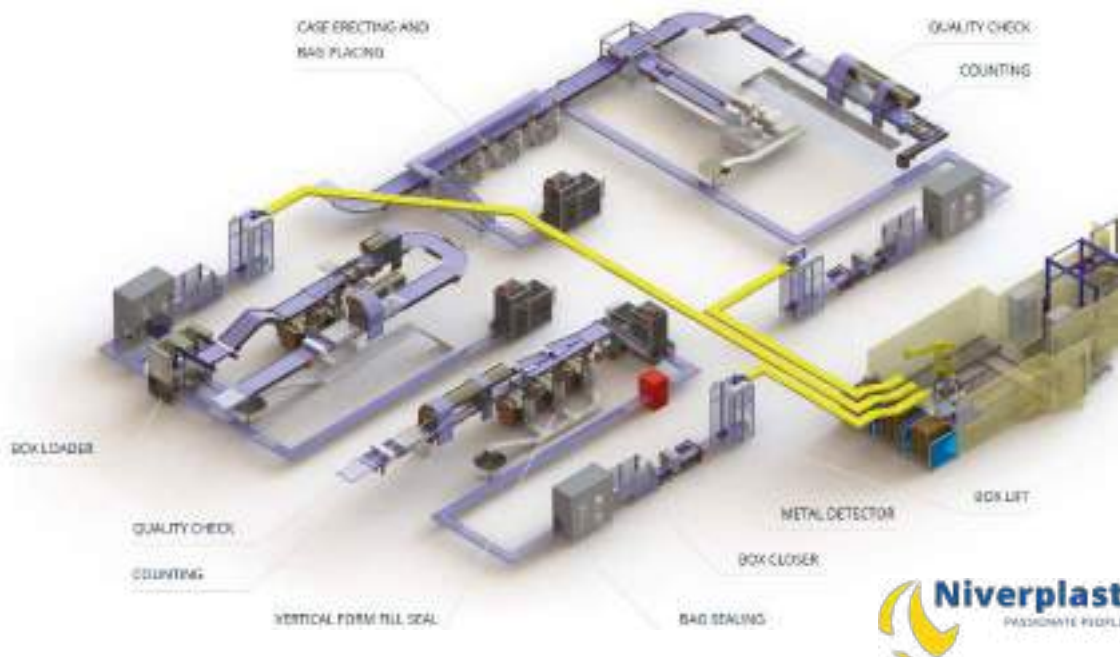
## HITEC : Turnkey Solution

HITEC : สายการผลิตแบบครบวงจร

HITEC constantly provides our expertise in designing the turnkey production lines to suit even the most demanding customers' requirements for either meat, poultry, bakery or seafood. We individually select only the best machines from each machine supplier ranging from ingredient preparation to packaging then integrate into a fully optimized turnkey solution. This is possible due to our excellent number of suppliers at hand and skillful engineering design with long-term experiences with each machine. Moreover, with our exceptional multi-national management skills, we can provide a smooth installation to our customers in Thailand also in many different countries.

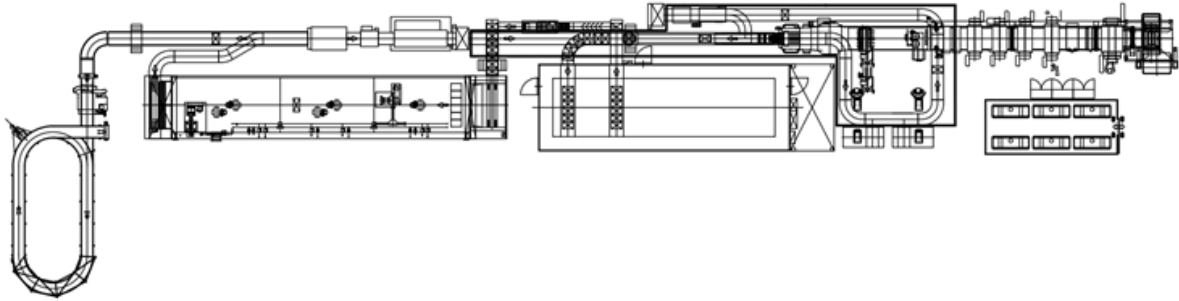
HITEC มีความเชี่ยวชาญในการออกแบบสายการผลิตแบบ Turnkey ให้เหมาะสมกับความต้องการในแต่ละสายการผลิตไม่ว่าจะเป็นอุตสาหกรรมแปรรูปเนื้อ, สัตว์ปีก, เบเกอรี่ หรือ อาหารทะเล เราจะทำการคัดเลือกเครื่องจักรที่ดีที่สุดจากผู้ผลิตที่เชี่ยวชาญในแต่ละด้านมาโดยเฉพาะตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบไปจนถึงบรรจุภัณฑ์และทำให้ระบบการผลิตทั้งสายการผลิตทำงานร่วมกันอย่างเหมาะสมเนื่องจากเรามีพาร์กเนอร์จำนวนมากที่มีทักษะและประสบการณ์อันยาวนานในการออกแบบมากไปกว่านั้นเรามีความสามารถในการจัดการระดับสูงซึ่งทำให้การติดตั้งเครื่องจักรเป็นไปอย่างราบรื่นทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศ

## Rademaker



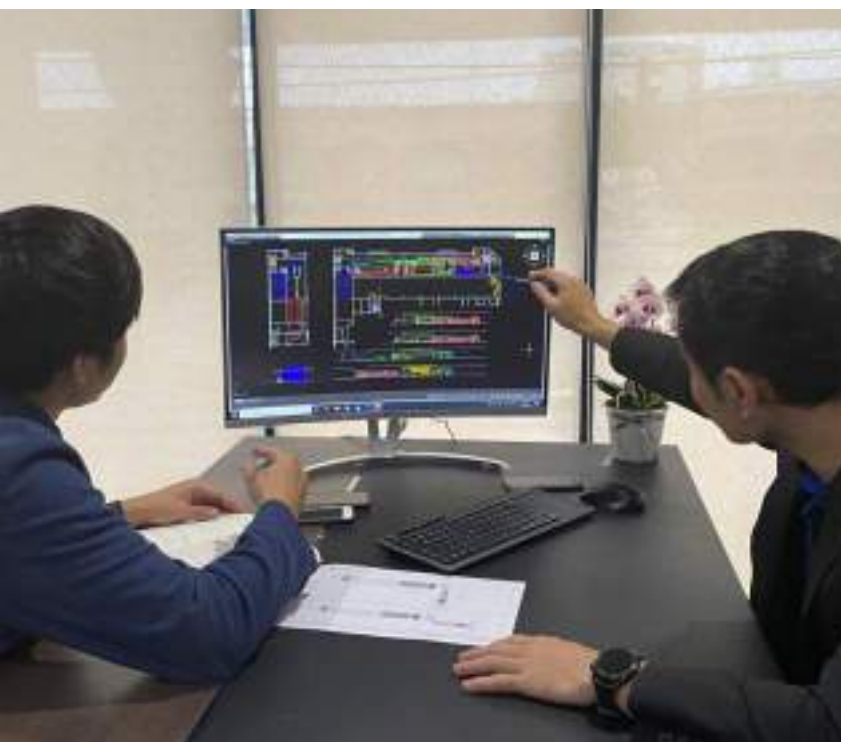
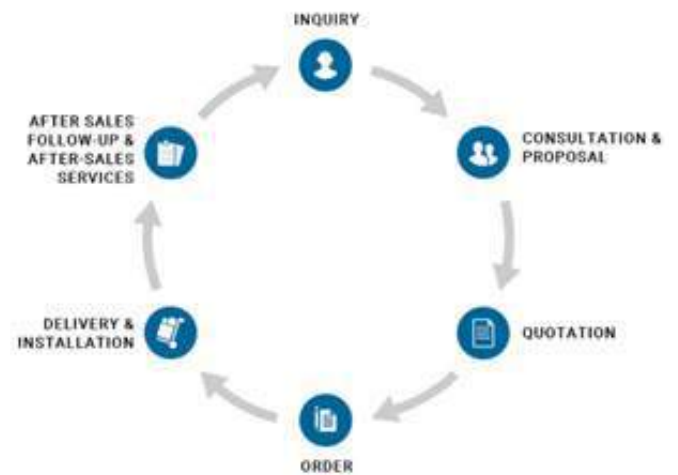
**Niverplast**  
PASSIONATE PEOPLE

## Total Support From Consultation To After Sales Service



It is our mission to provide the best solutions for all customers. What we offer is not only machinery itself but also information providing, layout consultation and total support service based on individual customer's needs. We are aiming at customers' longstanding satisfaction with both HITEC products and services.

การสนับสนุนองค์ประกอบรวมจากด้านการปรึกษาจนถึงการบริการหลังการขาย เป็นพันธกิจของเราที่นำเสนอวิธีการที่ดีที่สุดให้กับลูกค้าทุกราย HITEC ไม่ได้เพียงแค่แนะนำเครื่องจักรเท่านั้นแต่ยังรวมถึงการนำเสนอข้อมูล, แบบหรือแผนผัง และการบริการทั้งหมดภายใต้พื้นฐานความต้องการจำเพาะของแต่ละลูกค้า เรามุ่งต่อความพึงพอใจของลูกค้าที่มีต่อ HITEC ทั้งสินค้าและบริการอย่างยั่งยืน

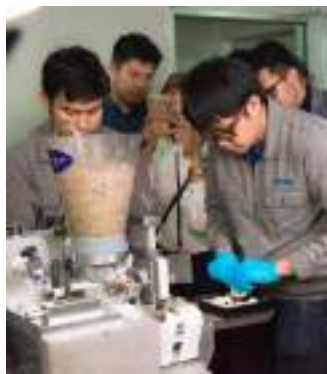




### Our Slogan

Our slogan **“Solutions for today, Innovation for Tomorrow”** HITEC aims to provide best solutions and innovation for customers by our strong professional team support and services for designing, importing, installation, and focusing on after-sales services. HITEC Food Equipment Co.,Ltd. is now a leading international machinery trading company, specialized in sausages, meat and poultry, seafood, dim-sum, bakery, confectionary, pet foods and other related industries.

สโลแกนของเรา **“Solutions for today, Innovation for Tomorrow”** HITEC มีจุดมุ่งหมายในการบริการที่ถูกต้องที่สุด ดีที่สุด และนวัตกรรมใหม่ๆให้กับลูกค้า โดยทีมงานมืออาชีพของเราที่มีความเชี่ยวชาญในการบริการ สำหรับการออกแบบ, นำเข้า, การติดตั้ง และให้ความสำคัญเป็นอย่างยิ่งสำหรับการบริการหลังการขาย HITEC Food Equipment Co.,Ltd ณ ปัจจุบันเป็นผู้นำด้านการนำเข้าและส่งออกระหว่างประเทศ สำหรับเครื่องจักรอุตสาหกรรมโดยเฉพาะอย่างยิ่งในอุตสาหกรรมไส้กรอก เนื้อสัตว์ อาหารทะเล ต้มยำ เบเกอรี่ ขนมหวาน อาหารสัตว์ และอื่นๆที่เกี่ยวข้อง



### Our Service / After Sales Service

Our new office provided standard demonstration center for serving customer to test our machine with real product. In addition, HITEC set up service engineer team who have good experience and knowledge for advice and take care your machines, both before and after the sale. HITEC is the 1st trading company in Thailand that using F-1 software to Control & Monitoring after sales service team to serve your satisfaction.

ออฟฟิศของเรามีศูนย์ทดลองเครื่องจักรที่ได้รับมาตรฐานเพื่อทดลองใช้งานเครื่องจักรของเรากับสินค้าของลูกค้าโดยตรงก่อนการตัดสินใจ นอกจากนี้เรายังมีทีมวิศวกรและช่างเทคนิคที่มีความเชี่ยวชาญและติดตามผลการปฏิบัติงานของฝ่ายบริการพร้อมให้คำแนะนำ และดูแลเครื่องของท่านทั้งก่อนและหลังการขาย โดยไฮเทคเป็นเจ้าแรกในประเทศไทยที่นำระบบ F-1 เข้ามาควบคุมและติดตามผลการปฏิบัติงานของฝ่ายบริการหลังการขายเพื่อตอบสนองความพึงพอใจของลูกค้าอย่างสูงสุด





# ▶ Solutions for Today, Innovations for Tomorrow

## Our Activity



ในด้านการบริการของเรา เรามีการจัด event, Exhibition และ Roadshow ทั้งในและต่างประเทศ อาทิ IFFA, Fooma, Food Pack Asia และ Propak Asia ที่ไต้หวัน บางนา เป็นต้น เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์เครื่องจักรและเทคโนโลยีใหม่ๆให้แก่ลูกค้า ได้อย่างทั่วถึงในทุกๆภูมิภาคทั่วโลก



นอกจากนี้เรายังทำการจัดสัมมนาเกี่ยวกับเทคโนโลยีใหม่ๆ โดยเชิญวิทยากรที่มาจากต่างประเทศมาพัฒนาความรู้และนำเสนอนวัตกรรมใหม่ๆให้กับลูกค้าในทุกๆปี มีการอบรมให้ความรู้กับพนักงาน โดยการส่งเสริมการฝึกอบรมภายในประเทศและต่างประเทศให้กับพนักงานของเรา เพื่อให้มีความรู้ ความชำนาญเกี่ยวกับเครื่องจักรอย่างแท้จริง



นอกจากที่เราให้ความสำคัญกับลูกค้าแล้วเรายังให้ความสำคัญกับบุคลากรในบริษัทและสังคม โดยเรามุ่งมั่นที่จะช่วยเหลือสังคมอยู่เสมอ โดยการทำกิจกรรม CSR และยังมีกิจกรรมกระตุ้นความสัมพันธ์ภายในองค์กร เช่น กีฬาซี และ กิจกรรม Team Building

# HITEC

SOLUTIONS FOR TODAY, INNOVATIONS FOR TOMORROW

## HITEC FOOD EQUIPMENT CO., LTD.

1970,1971,1972 Moo1, Sukhumvit Soi 74, Samrong Nuea,  
Muang Samutprakarn, Samutprakarn, 10270 Thailand

+((66)2-026-3543    sales@hitec-th.com  
+((66)2-117-3658

+((66)2-117-3659    www.hitec-th.com

HITECThailand    @hitec



Website



Line Official



Facebook

◀ *Our Machine can make your dream come true*

