

BAKERY & PASTRY Edition

PRODUCT HIGHLIGHT

21 MAY 2025

@ Jupiter Room 5-7, Challenger Hall, IMPACT



Arctic Pastry DRS

สารเสริมคุณภาพผลิตกับเกอริแซ่แข็งประสิทธิภาพสูง
ช่วยคงความสดใหม่ เหมาะสำหรับเพิ่เฟี
แมสตรี้ และครัวซองต์แซ่แข็ง



Sigma Arm Mixers

เครื่องผสมแป้งที่ทรงพลังและแม่นยำ
มีทั้งรูปแบบ Single Arm และ Double Arm
เพื่อให้เหมาะกับคุณสมบัติของแป้งในแต่ละผลิตภัณฑ์



Tsubuan Red Bean Paste

‘ถั่วแดงกวนทสึบุอัง’ มีเนื้อสัมผัสแบบหยาก
ช่วยเพิ่มมิติของรสชาติ
เหมาะสำหรับใช้เป็นไส้ขนม หรือเมนูของหวาน



De Lini Whipping Cream Powder & Cream Cheese Powder

วิปครีมและครีมชีสผง ให้รสชาติอร่อยเข้มข้น หอมมัน
ช่วยยกระดับการสร้างสรรค์เมนูได้หลากหลาย และประหยัดต้นทุน



DÜBÖR® TRENNAKTIV Releasing Agent

ผลิตภัณฑ์น้ำมัน Purify vegetable oil 100%
สำหรับทาพิมพ์ขนม
ช่วยให้ขนมหลุดจากพิมพ์ได้ง่ายแม้ใช้ในปริมาณน้อย



Nutrilac® BK-7565 in Egg Replacement Applications

นวัตกรรมสารทดแทนไข่จากเวย์โปรตีนคุณภาพสูง
ช่วยคงความชุ่มชื้นและสดใหม่ได้ตลอดอายุการเก็บรักษา



Wet and Dry Vacuum Cleaner NT 65/2 Tact

เครื่องดูดฝุ่นแบบเปียกและแห้ง มาพร้อมโครงสร้างที่แข็งแรง
และคุณสมบัติพิเศษที่ตอบโจทย์ทุกการใช้งาน



Compo Mini

เตาอบแบบขึ้น พร้อมตัวเลือกเสริมฟังก์ชันไอน้ำและตุ๋มด้านล่าง
เหมาะกับการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่หลากหลายชนิด



Mochi Premix

แป้งโมจิพรีเมียมจากข้าว ใช้งานง่าย ให้เนื้อสัมผัสนุ่ม นุ่ม
นำไปใช้ได้หลายแอปพลิเคชัน
เพื่อสร้างความแตกต่างอย่างลงตัว



X-ray Inspection System Model SR350

เครื่องตรวจสอบสิ่งปลอมปนในอาหารประสิทธิภาพสูง
ช่วยยกระดับความปลอดภัยในการผลิตเบเกอรี่



Hot Stamping Foil & Thermal Transfer Ribbon

ม้วนฉาหมึกพิมพ์คาร์บอนและรีบบอน
สำหรับพิมพ์วันที่บาร์โค้ด และข้อความบนฉลาก
เพิ่มความโดดเด่นให้บรรจุภัณฑ์



Panettone Mixed by Divina

แป้งพรีมิกซ์ Divina สำหรับการผลิต Panettone
ช่วยลดเวลาและขั้นตอนการผลิตในระดับอุตสาหกรรม



FRITSCH Multiflex M 700

เครื่องขึ้นรูปสำหรับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่ต้องการม้วน
เช่น ครวัชองค์และเดนิช ด้วยความเร็ว 3600 ชิ้น/ชั่วโมง



Smock ESD Cleanroom Uniform for Food Industry

ชุดทำงานอุตสาหกรรมอาหารผ้า ESD Cleanroom
เนื้อผ้าไม่ทำเบ็ดฝุ่น ป้องกันไฟฟ้าสถิต กระชับ และใส่สบาย



Natural Color

สีธรรมชาติจากวัตถุดิบคุณภาพสูง
ช่วยสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ได้หลากหลาย
และตอบโจทย์ผู้บริโภคยุคใหม่



EXBERRY® Plant-based Color

สารสกัดให้สีจากผักและผลไม้ ไม่มี INS Number
มีให้เลือกมากกว่า 100 เฉดสี
ทั้งในรูปแบบผงละเอียด น้ำ และน้ำมัน



Multitech Foods
Manufacturing Co., Ltd.

21 MAY 2025

NATURAL EXTRACT



Pandan and Butterfly Pea Powder

ผงใบเตยและอัญชันคุณภาพสูง
ช่วยเพิ่มความหอมและสีให้กับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
ใช้งานง่าย เก็บรักษาได้นาน



GL 24 Special

ผลิตภัณฑ์ Preservative 3 in 1

ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาและคงความชุ่มชื้นในขนมเค้กและไส้ขนม

Bake-Stable Fills



Chocolate Lava Solution

ส่วนผสม specialty fat และ blend emulsifier
ที่ทำให้ไส้ขนมเป็นลาวา และทนต่ออุณหภูมิขณะอบ