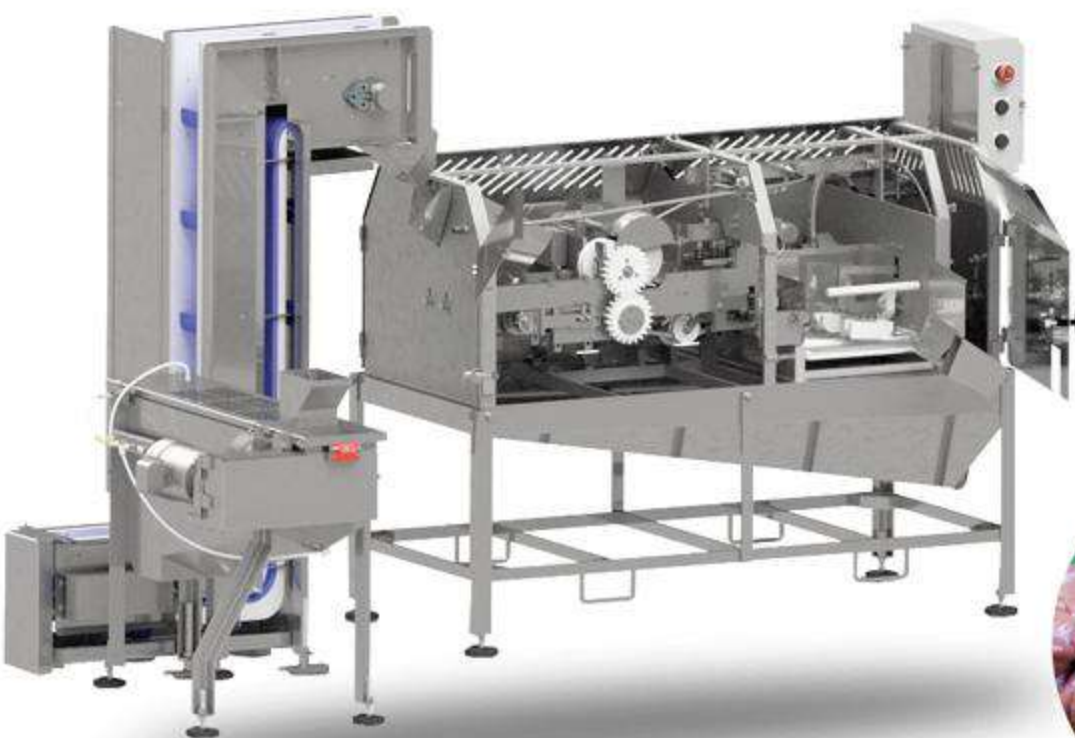


## ☞ Cantrell Gainco Gizzard Harvester ☞

- ▶ เครื่องแยกกันไก่อัตโนมัติ  
ผ่าและทำความสะอาดในขั้นตอนเดียว
- ▶ ทำงานรวดเร็ว  
ลดการใช้แรงงานในไลน์ผลิต
- ▶ เพิ่มประสิทธิภาพ  
และปริมาณผลผลิตได้อย่างสม่ำเสมอ



## 📄 Powder Handling and Processing Technologies 📄

- ▶ ระบบจัดเก็บ ลำเลียง และผสมผงวัตถุดิบ  
อย่างมีประสิทธิภาพ
- ▶ ควบคุมคุณภาพ ลดการสูญเสีย  
และลดปัญหาฝุ่นในกระบวนการผลิต
- ▶ รองรับการทำงานอัตโนมัติ



## Cocoa and Coffee Replacer (CR-5)



- ▶ นวัตกรรมส่วนผสมทดแทนกาแฟและโกโก้
- ▶ คงเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มพร้อมกลิ่นรสแบบ Arabica
- ▶ ช่วยลดต้นทุนวัตถุดิบอย่างมีประสิทธิภาพ



CR-1

CR-5

CR-9

# TOPAX DUO and TOPAX DUO Plus



- ▶ โขลุชันทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ  
ในขั้นตอนเดียว
- ▶ ช่วยลดและควบคุมเชื้อก่อโรค  
เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามในไลน์ผลิต
- ▶ ลดเวลาและต้นทุนในการล้าง  
พร้อมเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตอาหารให้ปลอดภัย



## R-series Code Inspection



- ▶ กล้องตรวจสอบโค้ดด้วยระบบวิชันอัจฉริยะแบรนด์ Domino
- ▶ ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการตรวจสอบคุณภาพการพิมพ์
- ▶ ป้องกันความผิดพลาดของการพิมพ์



## 👉 Bioavid Lateral Flow incl. Hook Line 👈



- ▶ ชุดทดสอบสารก่อภูมิแพ้แบบรวดเร็ว รู้ผลภายใน 10 นาที
- ▶ มี Hook Line ลดความเสี่ยงของผลลบลวง
- ▶ ใช้งานง่าย เหมาะสำหรับการตรวจสอบ หน่วยงานและควบคุมคุณภาพ



## 🗨 Biospringer - Yeast Protein 🗨



- ▶ โปรตีนจากยีสต์ ที่ให้โปรตีนสูงถึง 85%
- ▶ มีกรดอะมิโนจำเป็นครบถ้วน  
ร่างกายสามารถย่อยและดูดซึมได้ดี
- ▶ เหมาะสำหรับผลิตภัณฑ์เสริมโปรตีน  
และ Plant-based



## Hillbrush - Hygienic Brushes



- ▶ อุปกรณ์ทำความสะอาดระดับ Food Grade สำหรับอุตสาหกรรม
- ▶ ผลิตจากวัสดุคุณภาพสูงที่ปลอดภัย และสอดคล้องกับระบบสุขอนามัย
- ▶ ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล (ISO)



## Caramel Collagen Casing



- ▶ ปกป้องไส้กรอกสีคาราเมลที่ปราศจากการใช้สีสังเคราะห์
- ▶ ช่วยเสริมให้ผลิตภัณฑ์มีสีส้มสวยงามสม่ำเสมอ
- ▶ ลดระยะเวลาในกระบวนการอบรมควัน และให้ผิวสัมผัสกรอบใกล้เคียงธรรมชาติ



## Condiment Powder & Seasoning Powder



- ▶ ผงปรุงรส ช่วยยกระดับกลิ่นและรสชาติของผลิตภัณฑ์ให้โดดเด่นและมีเอกลักษณ์
- ▶ เหมาะสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่ต้องการรสกลมกล่อม เช่น ไส้กรอก ลูกชิ้น
- ▶ ช่วยคงคุณภาพได้สม่ำเสมอในทุกกรอบการผลิต



## X12 X-ray Inspection System



- ▶ ระบบเอ็กซเรย์ประสิทธิภาพสูงสำหรับอาหารและยา
- ▶ เทคโนโลยี HiGain ช่วยตรวจจับสิ่งแปลกปลอมได้แม่นยำ
- ▶ ยกระดับความปลอดภัย และมาตรฐานคุณภาพของผลิตภัณฑ์



## Flavor Solutions



- ▶ โซลูชันกลิ่นรส สำหรับอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม
- ▶ เหมาะสำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เบเกอรี่ เครื่องดื่ม ไอศกรีม มากา린
- ▶ ช่วยเสริมกลิ่นรสให้ผลิตภัณฑ์โดดเด่น



## CALGONIT NF 426



- ▶ โฟมล้างเข้มข้น สำหรับขจัดไขมัน คราบโปรตีน และเรซิน
- ▶ ประสิทธิภาพสูง สำหรับงานทำความสะอาดหนัก
- ▶ เหมาะกับห้องรมควันและไลน์อบ ในอุตสาหกรรมอาหาร



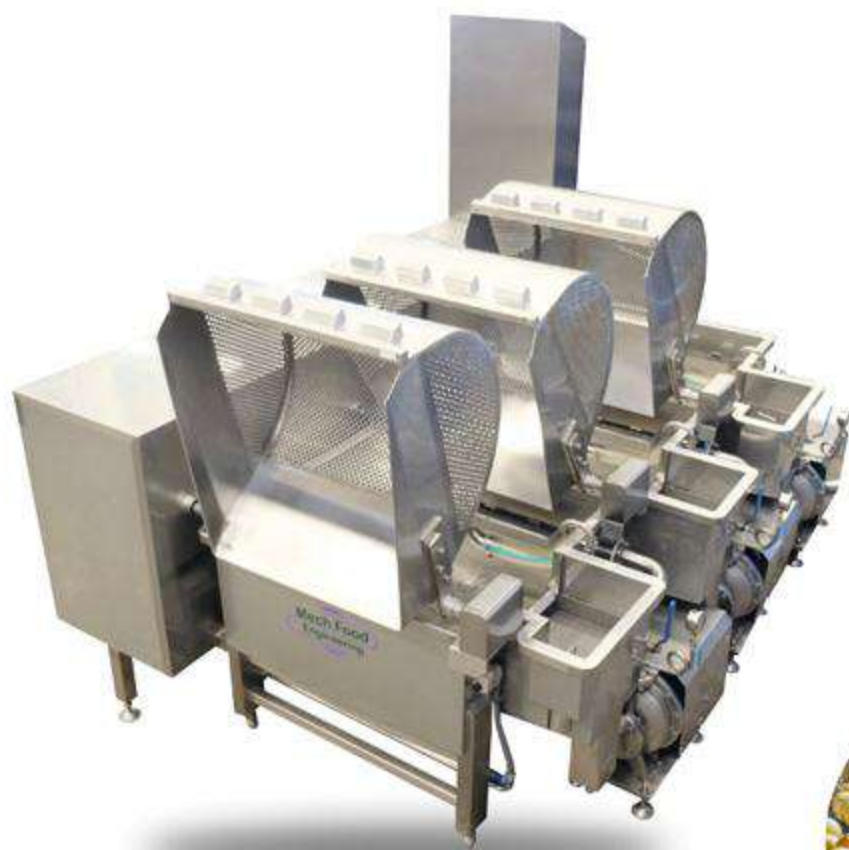
## Food Services Testing & Inspection



- ▶ บริการตรวจสอบและทดสอบคุณภาพสินค้าอาหาร
- ▶ ครอบคลุมการทดสอบด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์
- ▶ สนับสนุนมาตรฐานความปลอดภัยและคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร



## Swing Basket Washing Machine - SWB SERIES



- ▶ เครื่องล้างวัตถุดิบประสิทธิภาพสูง
- ▶ สามารถล้างวัตถุดิบได้อย่างทั่วถึง ไม่ว่าจะเป็น ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ และอาหารทะเล



## Sam-Kler Powder



- ▶ ผงสามเกลอ (กระเทียม พริกไทย รากผักชี)
- ▶ ให้กลิ่นหอมเฉพาะตัว  
รสเผ็ดอ่อนกลมกล่อม
- ▶ เหมาะสำหรับหมักเนื้อ ผัด  
และเมนูอาหารหลากหลายประเภท



## TORIDAS MK3



- ▶ เครื่องเลาะกระดูกไก่อัตโนมัติ
- ▶ แยกเนื้อและกระดูกได้แม่นยำ พร้อมเพิ่ม Yield
- ▶ ปรับตำแหน่งการตัดอัตโนมัติ ช่วยลดการสูญเสีย



## X-Ray Inspection Model IX-GN-4043



- ▶ เครื่องเอ็กซเรย์ที่มีความแม่นยำสูง และต้นทุนการดำเนินงานต่ำ
- ▶ รองรับการใช้งานที่หลากหลายมากขึ้น
- ▶ ปรับใช้ได้ง่ายกับทุกการตรวจสอบ

## Meat & Dairy Solutions



- ▶ โซลูชันสำหรับผลิตภัณฑ์นม เนื้อสัตว์ และอาหารปรุงสำเร็จ
- ▶ ช่วยลดขั้นตอนและเพิ่มประสิทธิภาพในกระบวนการผลิต
- ▶ ตอบโจทย์การพัฒนาผลิตภัณฑ์ Clean Label

