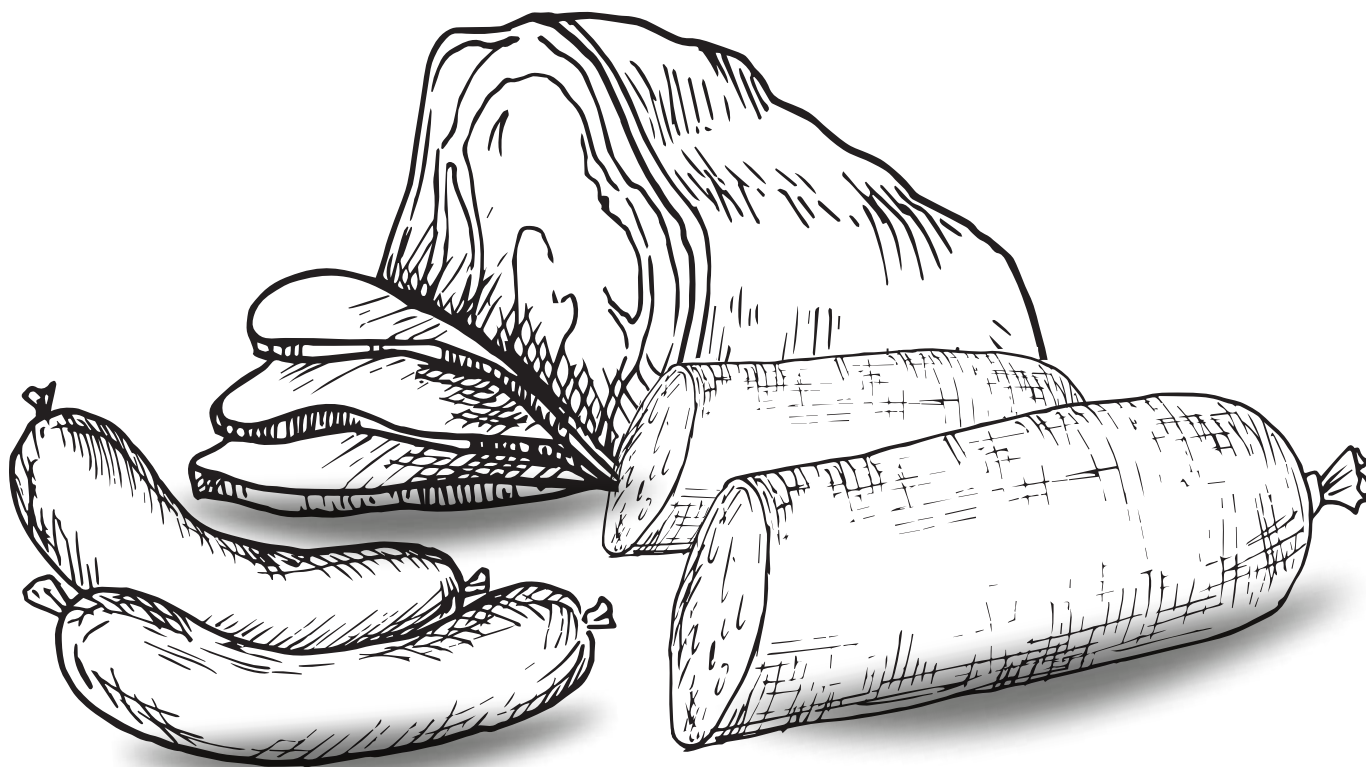




Ideas for your success



Chuyên cung cấp phụ gia, gia vị thực phẩm, bao bì, thiết bị, tư vấn công nghệ

NEO FOODTECH CO., LTD

CÔNG TY TNHH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM ĐỊNH HƯỚNG MỚI



ĐỐI TÁC CUNG CẤP

Phụ gia - Gia vị - Thiết bị chế biến

WIBERG[®]

Red Arrow[®]
Smoke - Grill - Browning - Cooking Flavors

IPE
Barrier Shrink Experts

TKI Hrastnik, d.d.

BINDER & JÄGER GmbH
FOOD TECHNOLOGY - INNOVATION - FOOD INGREDIENTS

FOURZONE INDUSTRIES
Made in Singapore

Leko
chemical

holac[®]

RÜHLE
Echte Originale.

FREY
Maschinenbau

MAINCA

LORENZO BARROSO

KERRES

JBT

TIPPER TIE™

WEBOMATIC



Bảo trì định kỳ

Thông tin và thời gian hoạt động của thiết bị được theo dõi và giám sát chi tiết thông qua phần mềm giúp việc bảo dưỡng, bảo trì định kỳ một cách chính xác và kịp thời.

Cung cấp phụ tùng chính hãng

Tư vấn khách hàng các phụ tùng cần thay thế khi bảo trì định kỳ hoặc khi có sự cố khẩn cấp. Cung cấp phụ tùng chính hãng từ nhà sản xuất.



Hỗ trợ khách hàng về mặt giải pháp, công nghệ chế biến, định hướng phát triển sản phẩm mới, cập nhật xu hướng tiêu dùng cho ngành thực phẩm.

Phòng thí nghiệm được trang bị đầy đủ các thiết bị nhập khẩu từ Châu Âu. Đội ngũ nhân viên chuyên nghiệp, giàu kinh nghiệm trong ngành chế biến thịt.

Chuyển giao công nghệ sản xuất cho các sản phẩm chế biến từ thịt và thủy sản như: xúc xích, chả lụa, nem chua, thịt nguội, cá viên, bò viên, tôm viên, pate, hamburger,...





Với phương châm luôn đồng hành cùng khách hàng, NEO FOODTECH có đội ngũ kỹ thuật thực hiện các công việc: hướng dẫn lắp đặt thiết bị, hướng dẫn vận hành, dịch vụ bảo trì định kỳ, kiểm tra, tư vấn kỹ thuật để đảm bảo thiết bị luôn hoạt động ở trạng thái ổn định nhất.

Các loại thiết bị trong chế biến thực phẩm:

- Thiết bị xay nhuyễn, nhồi định lượng – xoắn xúc xích, kẹp chì, trộn, đóng gói, lò xông khói, lò rã đông,...
- Thiết bị phục vụ phòng thí nghiệm...

Văn phòng: VP 407, tòa nhà St.Moritz, 1014 đường Phạm Văn Đồng, P Hiệp Bình Chánh, TP Thủ Đức, TPHCM

Chi nhánh Tp.HCM: Số 44/4 Phạm Viết Chánh, P. 19, Q. Bình Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh.

☎ 0938 068 768

✉ info@neofoodtech.com

Chi nhánh Hà Nội: Số 824, ngách 1, ngõ 814, đường Láng, P. Láng Thượng, Q. Đống Đa, Hà Nội.

☎ 0974 027 039

🌐 www.neofoodtech.com

PHỤ GIA - GIA VỊ

Nhóm phụ gia tạo giòn dai

Hỗn hợp polyphosphate tạo độ giòn, dai, tăng khả năng giữ nước của sản phẩm chế biến.

Superbind K70	Sofos 23X	Neo Bind P27
Neo Phos C7	Superbind P220	Kansui 999

Nhóm hỗ trợ và tăng cường cấu trúc

Giúp giữ nước, tăng khả năng kết dính cho sản phẩm: xúc xích, giò chả, thịt viên, cá viên, jambon, nem chua rán, ...

Neo Gel 23	Neo Plus 30	Optimiser VB Plus
Neo Plus P	Neo Meat Replacer	Soy Protein
Neo Plus 20	F.E.T 230 H.S	Bột biến tính N1

Nhóm phụ gia tạo màu

Tạo và ổn định màu trong suốt thời gian bảo quản và chế biến thực phẩm.

Muối đỏ Neo Cure I	Neo Paprika	Rosso C
Muối đỏ Plus	Neo Color R	Paprikana Forte Liquid

Nhóm phụ gia bảo quản

Tăng cường khả năng chống mốc, chống nhớt, kéo dài thời gian sử dụng sản phẩm.

NEO - BQ22	Frischex A
NEO - BQ22S	Sodium Erythorbate

Nhóm hương ngọt

Hương Chocolate	Hương đào	Hương sữa
Hương Vani	Hương dâu	Hương cà phê
Hương Kiwi		

PHỤ GIA - GIA VỊ

Nhóm gia vị đặc trưng cho sản phẩm

Tạo mùi vị đặc trưng cho sản phẩm: xúc xích, pate, nem nướng, Lạp xưởng,...

Gia vị Neo: Neo Spice Hotdog, Neo Spice Nemnuong, Neo Spice Taiwan, Neo Nutmeg Booster.

Gia vị nhập khẩu: CB 300, Frankfurter, Thuringian, Granada, Garlic Sticks, Grillix Argentina, Meat Sausage Compact.

Nhóm phụ gia nem chua, đậu hũ

Tạo mùi vị đặc trưng và men cái đông khô cho sản phẩm nem chua.

Neo – Xel 2010 Neo Xel Combi R

Điều chỉnh độ axit, tạo xốp, tạo đặc, giữ hương vị đặc trưng của sản phẩm.

Glucono Delta Lactone (GDL)

Nhóm tạo hương và vị

Tạo mùi thơm cho các sản phẩm chế biến từ thịt.

Hương bò sệt	Hương nước mắt	Bột tỏi xay nhuyễn
Hương heo sệt	Chiết xuất tiêu	Bột hành xay nhuyễn
Hương pate sệt	Chiết xuất tỏi	Happy Booster
Hương heo bột	Tỏi sấy dạng hạt	Neo Flavor M23

Giải pháp sử dụng khói cô đặc

Nhóm khói phun.

Smokez RA04012

Smokez Enviro 24T - 4

Nhóm khói nhúng.

Smokez Enviro 24PB

Smokez 5003

Nhóm khói cho trực tiếp vào sản phẩm.

Smokez C10

Arosmoke P - 50

Grillin' CB-200 SF

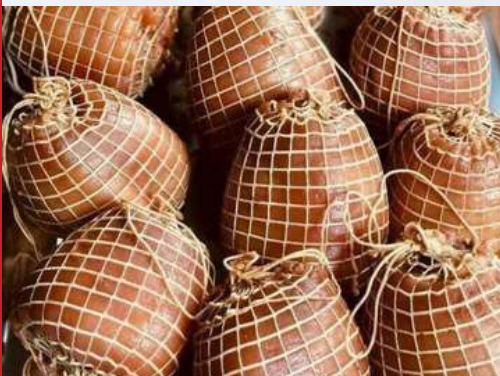
Grillin' WS-50 SF

Chardex H

BAO BÌ THỰC PHẨM

Nhóm bao bì thực phẩm

Bao bì	Công dụng
Nhựa tổng hợp (Plastic)	<i>Bao bì định hình giò chả, xúc xích, nem chua.</i>
Cellulose	<i>Bao bì xúc xích, giò chả, nem chua, (không ăn được).</i>
Collagen	<i>Bao bì xúc xích, lạp xưởng...</i>
Lưới Extra Lưới Magna	<i>Lưới đựng jambon, giò heo rút xương xông khói, gà vịt xông khói.</i>
Lá chuối nhựa	<i>Bao bì gói chả lụa, nem chua.</i>



THIẾT BỊ CHẾ BIẾN

Thiết bị xay dạng chảo

Xuất xứ: **MAINCA – Tây Ban Nha.**



Công dụng: Xay nhuyễn các sản phẩm từ thịt, thủy sản, gia cầm.
Với thiết kế 06 lưỡi dao, xay vuông góc với chảo làm tăng diện tích tiếp xúc đảm bảo nguyên liệu được xay nhuyễn đồng đều.

Ứng dụng: Chế biến chả lụa, xúc xích, pate, bò viên, cá viên.

Công suất: Từ 14 – 75 lít (7 – 50kg/ mẻ xay).

Thiết bị nhồi định lượng

Xuất xứ: **FREY – CHLB Đức.**



Công dụng: Nhồi, xoắn, định lượng tự động, kết nối với máy kẹp chì 2 đầu sản phẩm.

Ứng dụng: Sản xuất giò chả, nem chua, jambon, xúc xích, Lạp xưởng, hồ lô, cá viên. Sử dụng được các loại vỏ bọc: Collagen, Cellulose, Hog Casing, Plastic.

Công suất: 300 – 500kg/giờ, thay thế nhân công, rút ngắn thời gian sản xuất, tăng năng suất.

Thiết bị kẹp chì

Xuất xứ: **LORENZO BARROSO – Tây Ban Nha**



Công dụng: Kẹp chì 2 đầu sản phẩm.

Ứng dụng: Dành cho các sản phẩm cần bao gói 2 đầu như xúc xích, pate, jambon, nem chả truyền thống.

Thiết bị tự động: Kết nối với thiết bị nhồi định lượng, kẹp chì tự động.

Thiết bị bán tự động: Hoạt động với hệ thống PLC, điều khiển thông qua màn hình điều khiển và sử dụng cần gạt bằng tay.

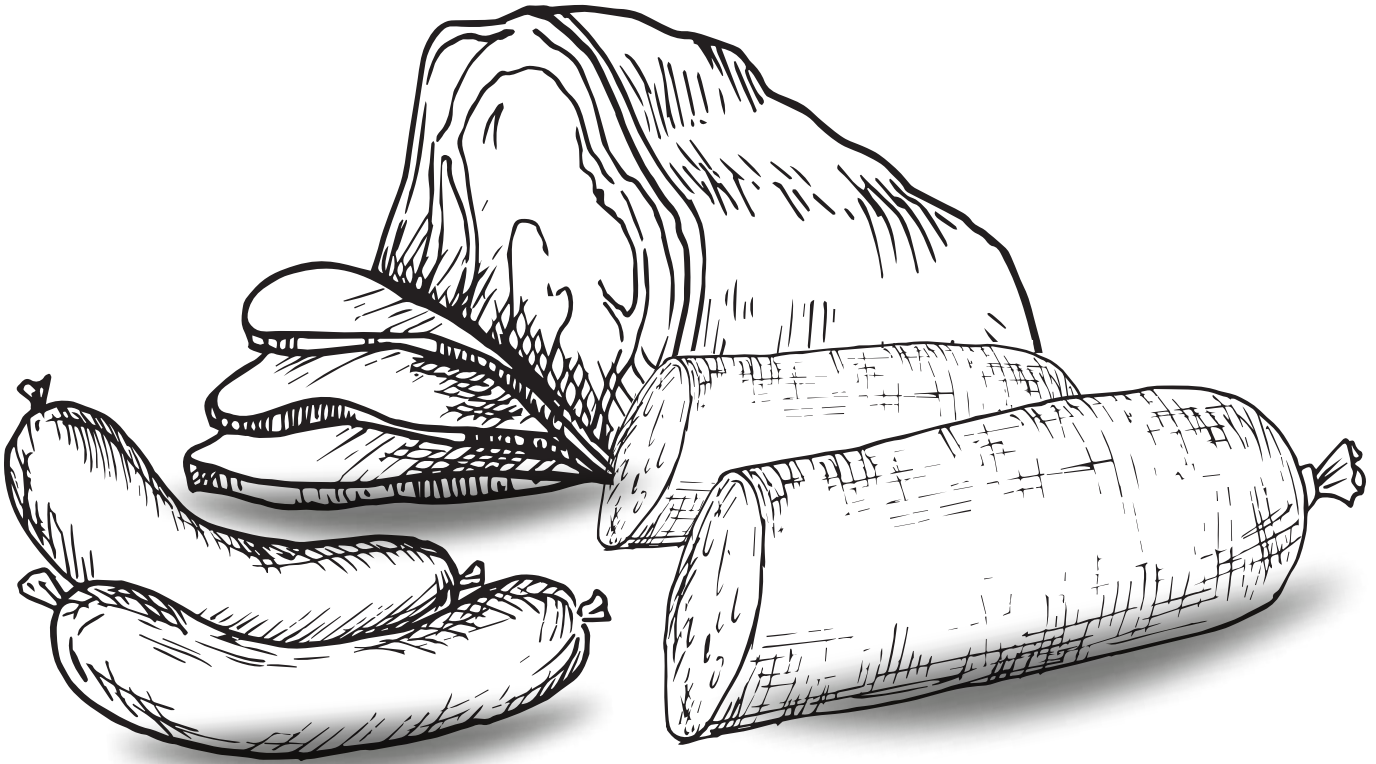
THIẾT BỊ NHỒI ĐỊNH LƯỢNG KẾT HỢP THIẾT BỊ KẸP CHÌ

- Công dụng: Nhồi, xoắn, định lượng tự động, kết nối với máy kẹp chì 2 đầu sản phẩm.
- Ứng dụng: Dùng cho giò chả, nem chua, jambon, xúc xích, Lạp xưởng, ...
- Thay thế nhân công, rút ngắn thời gian sản xuất, tăng năng suất.
- Sử dụng được các nhiều loại vỏ bọc như: collagen, cellulose, hog casing, plastic...





Ideas for your success



Expertise in supplying additives, spices, food packaging, equipment and technology consulting

NEO FOODTECH CO., LTD

New Oriented Food Technology Company Limited



SUPPLIERS

Additive - Spice - Equipment

WIBERG[®]

Red Arrow[®]
Smoke - Grill - Browning - Cooking Flavors

IPE
Barrier *Shrink* Experts

TKI Hrastnik, d.d.

BINDER & JÄGER GmbH
FOOD TECHNOLOGY - INNOVATION - FOOD INGREDIENTS

FOURZONE INDUSTRIES
Made in Singapore

Leko
chemical

holac[®]

RÜHLE
Echte Originale.

FREY
Maschinenbau

MAINCA

LORENZO BARROSO

KERRES

JBT

TIPPER TIE™

WEBOMATIC



Periodically maintenance

Information and operating time will be monitored and detailedly supervised via software which help to be more timely and accurate maintenance.

Supply spare parts from official sources

Consult with our customers about spare parts in case of emergency or need maintenance. Supply genuine spare parts from official manufacture.



Support our customers in the aspect of the solution, technology, oriented development for new products, and update on the consumption trend of the food industry.

The lab is fully equipped with equipment imported from Europe. Professional staff with rich experience in the meat process industry. Transfer of technology for processed products from meat and seafood (sausage, lean paste, fermented pork roll, ham, fishballs, meatballs, pate, hamburger,...).





With the motto of always accompanying our customers, Neo Foodtech with our technical team can perform these tasks to ensure the stability of the equipment: Instructing on assembling and operating equipment, testing, technical consulting.

Types of equipment:

- Grinder, stuffer, sausage twister, clipping machine, mixer, vacuum packaging, smoke house, thawing machine, ...
- Equipment for labs

Neo Foodtech Office: 04-07, 4th floor, St.Moritz Building, 1014 Pham Van Dong Street, Hiep Binh Chanh Ward, Thu Duc City, Ho Chi Minh City, Vietnam.

Ho Chi Minh Store: 44/4 Pham Viet Chanh str, ward 19, Binh Thanh dist, Ho Chi Minh City, Vietnam.

☎ 0938 068 768

✉ info@neofoodtech.com

Ha Noi Store: 824 Lang str. Lang Thuong Ward, Dong Da district, Ha Noi capital city, Vietnam.

☎ 0974 027 039

🌐 www.neofoodtech.com

ADDITIVES - SPICES

Group of crunchy forming additives

The mixture of polyphosphate helps processed food to be crunchy and able to retain water

Superbind K70	Sofos 23X	Neo Bind P27
Neo Phos C7	Superbind P220	Kansui 999

Group of structure strengthening

Helps retain water and strengthen linkage for products such as sausage, spring rolls, meatballs, fishballs, fermented pork roll,...

Neo Gel 23	Neo Plus 30	Optimiser VB Plus
Neo Plus P	Neo Meat Replacer	Soy Protein
Neo Plus 20	F.E.T 230 H.S	Modified tapioca starch

Group of colorings

Forming and stabilizing color in the whole food preserving and processing period

Muoido Neo Cure I	Neo Paprika	Rosso C
Muoi do Plus	Neo Color R	Paprikana Forte Liquid

Group of preservatives

Increase the effectiveness of mildew, slimy resistant and prolong life shell

NEO - BQ22	Frischex A
NEO - BQ22S	Sodium Erythorbate

Group of sweet flavour

Peach	Chocolate	Milk
Strawberry	Vanilla	Coffee
Kiwi		

ADDITIVES - SPICES

The spice group characterizes the product

Create unique flavors for products: sausages, pate, grilled spring rolls, sausages,...

Neo's products: Neo Spice Hotdog, Neo Spice Nemnuong, Neo Spice Taiwan, Neo Nutmeg Booster.

Imported products: CB 300, Frankfurter, Thuringian, Granada, Garlic Sticks, Grillix Argentina, Meat Sausage Compact.

Group of additives for fermentted pork roll

Improve the structure of fermented pork rolls

Neo – Xel 2010 Neo – Xel Combi R

Acid regulating, styrofoam , densifying, retain unique flavor for fermented products.

Glucono Delta Lactone (GDL)

Group of flavourings and taste

Form a fragrant smell for meat products

Beef paste flavour	Dehydrated garlic granules	Neo Flavor M23
Pork liver pate	Dehydrated onion powder	Happy booster
Pork flavour powder	Dehydrated garlic powder	Fish sauce flavour
Pork paste flavour	Extracted oil blackpepper	Extracted oil garlic

Condensated smokes

Spraying smokes

Smokez RA04012

Smokez Enviro 24T - 4

Direct smoking product

Smokez C10

Arosmoke P - 50

Drenching smokes

Smokez Enviro 24PB

Smokez 5003

Grillin' CB-200 SF

Grillin' WS-50 SF

Chardex H

FOOD CASING

Group of casing

Casing	Uses
Plastic	<i>Shaping case for sausage, fermented pork roll.</i>
Cellulose	<i>Sausage, spring rolls, fermented roll cases(inedible).</i>
Collagen	<i>Sausage case, polony...</i>
Extra net	<i>Net container for jambon, smoked pork's leg, smoked chicken and duck.</i>
Magna net	
Plastic banana leaves	<i>Case for lean paste, fermented pork roll.</i>



EQUIPMENT

BOWL CUTTER

Source of origin: MAINCA – Spain.



Uses: Grind meat, seafood, and poultry products. With the design of 06 blades, grind perpendicular to the bowl increasing the contact area and ensuring the ingredient is ground evenly.

Application: produce a lean paste, sausage, pate, and meatballs,...

Capacity: 14 – 75 liters (7 – 50kg/ load).

VACUUM STUFFER

Source of origin: FREY – Germany.



Uses: Stuff, twist, automatic dosing, connect to clipping machine to clip 2 heads of the product case.

Application: produce a lean paste, fermented pork rolls, jambon, sausages, and fish balls. Can be contained in cases: Collagen, Cellulose, Hog Casing, and Plastic.

Capacity: 300 – 500kg/hour, substitute for man day, reduce production time, increase productivity.

CLIPPER

Source of origin: LORENZO BARROSO – Spain.



Uses: Clips 2 heads of the product case.

Application: For those products that need to be clipped 2 heads of their cases such as sausage, pate, jambon,...

Automatic equipment: connect to other stuffers or automatic clipping machine.

Semi-Automatic equipment: operate with PLC system, control via interface screen and handle lever.

Vacuum stuffer machine combined with clipper

- **Uses:** Stuff, twist, automatic dosing then connect to the clipper.
- **Application:** for spring rolls, fermented pork rolls, jambon, sausage, Chinese sausage, ...
- Replace workers, reduce production time and increase productivity.
- Able to use these cases: collagen, cellulose, hog casing, plastic...

