



■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Vicchi Engineering Co., Ltd.



MACHINERY DIVISION



“OVER 20 YEAR EXPERIENCES”
THE PROFESSIONAL WE’ re

SMALL MACHINES

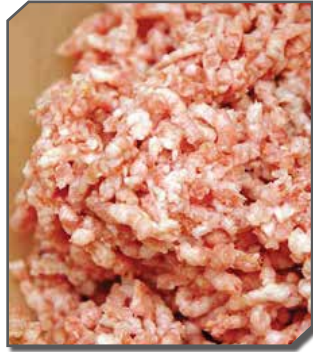
■ MINCER / GRINDER (เครื่องบด) ■



■ MINCER / GRINDER (เครื่องบด)
50 - 300 Kg/hr



■ MINCER / GRINDER (เครื่องบด)
50 Kg/hr



■ MOLDER / STUFFER (เครื่องขึ้นรูป) ■



■ HAMBURGER FORMING (เครื่องทำฮอเบอร์เกอร์)
100 - 150 mm



■ SAUSAGE STUFFER (เครื่องใส่ไส้)
6 - 15 Ltr

■ CUTTER / SLICER / DICER (เครื่องหั่นแบบต่างๆ) ■



■ SLICER (เครื่องสไลซ์)
10 - 14 inch



■ CUTTER / SLICER / DICER (เครื่องหั่นต่างๆ)
8 x 8 mm / 10 x 10 mm



■ FOOD PROCESSOR (เครื่องปั่น / สับ)
5 - 8 Ltr



■ VACUUM PACKING (เครื่องมอดฟายสุญญากาศ) ■



■ VACUUM PACKING (เครื่องมอดฟายสุญญากาศ)



■ VACUUM PACKING (เครื่องมอดฟายสุญญากาศ)



■ SOUS VIDE COOKER
5 - 50 Ltr

MEDIUM MACHINES

■ MINCER / GRINDER (เครื่องบด) ■



■ MINCER / GRINDER (เครื่องบด)
450 - 1,200 Kg/hr

■ MINCER / GRINDER (เครื่องบด)
350 - 1600 Kg/hr

■ MOLDER / STUFFER (เครื่องอัดก้อน) ■



■ HAMBURGER FORMING (เครื่องทำแฮมเบอร์เกอร์)
1,000 - 2,100 Units/hr

■ HYDRAULIC STUFFER (เครื่องอัดไส้)
12 - 50 Ltr

■ BANDSAW (เครื่องเลื่อยกระดูก) ■



■ VACUUM PACKING MACHINE (เครื่องสุญญากาศ) ■



■ 250 mm

■ 350 mm

■ 420 mm



■ BOWL CUTTERS (เครื่องสับ) ■



■ BOWL CUTTERS (เครื่องสับ)
14 - 40 Ltr

■ BOWL CUTTERS (เครื่องสับ) / 50 - 120 Ltr

■ BRINE INJECTOR / VACUUM TUMBLER / KNEADER MIXER ■



■ BRINE INJECTOR
(เครื่องฉีดน้ำเค็ม)

■ VACUUM TUMBLER (เครื่องบดสุญญากาศ)
1 - 12 Kg

■ KNEADER MIXER (เครื่องบดผสมอาหาร)
20 - 95 Ltr

■ SMOKE HOUSE (ตู้อบรมควัน) ■



■ SMOKE HOUSE (ตู้อบรมควัน) ■ SMOKE HOUSE (ตู้อบรมควัน) ■ SMOKE HOUSE (ตู้อบรมควัน)
10 - 50 Kg 30 - 125 Kg 40 - 125 Kg

■ COMBI OVEN (ตู้อบอบแห้ง) ■



Enjoy Cooking!
FlexiCombi Coding

■ 20 Trays

■ 10 Trays

■ 6 Trays

LARGE MACHINES

■ MINCER / GRINDER (เครื่องบด) ■



■ EMULSIFIER (เครื่องบดละเอียด) ■



■ VACUUM BOWL CUTTERS (เครื่องสับแบบสุญญากาศ) ■



■ VACUUM STUFFER (เครื่องอัดไส้กรอกแบบสุญญากาศ) ■



■ KNEADER MIXER (เครื่องพามัการ) ■



■ BRINE INJECTOR / VACUUM TUMBLER ■



■ CUTTER / SLICER / DICER (เครื่องหั่น) ■



■ CLIPPING MACHINE (เครื่องคลิบ) ■



■ SMOKE HOUSE (ตู้อบรมควัน) ■



■ VACUUM PACKING MACHINE (เครื่องบรรจุสุญญากาศ) ■



Premier Plus



Paring Knife ●● 8 1447 09 - 12



Utility Knife 8 1411 15K



Fillet Knife, Flexible ●● 8 1454 18 - 12



Slicer ●● 8 1456 26 - 03



Chef's Knife ●●●● 8 1447 21 - 03

Kitchen equipment



Kitchen Cleaver 23 cm 9 2023 23



Beef Splitter 35 cm 9 2042 35



Meat Tenderizer 9 1004 00



Meat Tenderizer 9 0016 00



Blade Guard



Magnetic Board Support 9 0591 33

Pro - Dynamic



Peeling Knife ● 8 cm 8 2605 05



Boning Knife ●●● 15 cm 8 5368 15



Fillet Knife Flexible ● 18 cm 8 5980 18



Slicer ●●● 21 cm 8 5456 21



Santoku 18 cm 8 5442 18



Chef's Knife 16 cm 8 5447 16



Chef's Knife ●●●●● 21 cm 8 5447 21



Chef's Knife, serrated edge ● 26 cm 8 5448 26



Cheese Knife 2 Handles 30 cm 8 1056 30

Butcher Knife



Boning Knife, wide blade

- 13 cm 8 2259 13
- 15 cm 8 2259 15
- 18 cm 8 2259 18



Flexible Boning Knife 13 cm 8 2980 13
15 cm 8 2980 15
18 cm 8 2980 18



Boning Knife 10 cm 8 2368 10
●●●●● 13 cm 8 2368 13
●●●●● 15 cm 8 2368 15
18 cm 8 2368 18
21 cm 8 2368 21



Sticking Knife 13 cm 8 2007 13
●● 15 cm 8 2007 15
● 18 cm 8 2007 18
21 cm 8 2007 21



Sticking Knife ●●● 15 cm 8 2006 15
●●● 18 cm 8 2006 18
●●● 21 cm 8 2006 21



Butcher Knife 15 cm 8 2348 15
●● 18 cm 8 2348 18
●●● 21 cm 8 2348 21
●●●● 23 cm 8 2348 23
●●●●● 26 cm 8 2348 26
●●●●● 30 cm 8 2348 30



Fish Knife 10 cm 8 2420 10



Skinning Knife ●●● 15 cm 8 2264 15
18 cm 8 2264 18



Fish Filleting Knife 15 cm 8 2417 15
18 cm 8 2417 18
21 cm 8 2417 21



Trimming Knife 22 cm 8 2641 22



Boning Knife ●●●● 13 cm 8 2991 13
●●●●● 15 cm 8 2991 15
13 cm 8 2991 13 - XXL
●●●●● 15 cm 8 2991 15 - XXL



Butcher Knife ● 21 cm 8 2425 21K
26 cm 8 2425 26K

Accessory



Kitchen Shears 9 0082 21



Blank Boy 9 0028 00



Cutting Board
●●●●● 9 1530 00-03
●●●●● 9 1265 00-03



Knife Bag 8 1077 01



Culinary Bag 8 1017 90



Silver Steel Hyperdrill 9 0086 00



Metal Mesh Gloves, Stainless



Block Brush 9 0012 00

Sharpening Steel



Multicut 7 6504 28

Regular Cut 7 6551 30

Regular Cut 7 5171 30

Fine Cut 7 6571 30

Knife Sharpening Machines



SM-111 9 8210 000
9 8210 010



SM-160T 9 8300 001
9 8300 000



SM-100 BELT GRINDER 9 8070 000



RS-75 9 8060 000
9 8060 001



RS-150 DUO 9 8050 000
9 8050 001

Knife Series Expert Grip 2K



Boning Knife ●● 13 cm 8 2182 13
●● 15 cm 8 2182 15



Boning Knife ●● 13 cm 8 2168 13
●● 15 cm 8 2168 15

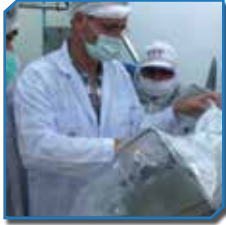


Boning Knife ●● 15 cm 8 2159 15



Butcher Knife ●● 18 cm 8 2148 18
●● 21 cm 8 2148 21

Demonstration & Test kitchen



Service & Maintenance

Training & Installation



Sparepart & Inventory

OUR CAPABILITY

เรามีโชว์รูมและห้องทดลอง พร้อมที่ปรึกษา
ที่มีความชำนาญ สำหรับลูกค้าที่ต้องการทดสอบเครื่อง
หรือต้องการทดลองสูตรต่างๆ ก่อนการผลิตจริง ให้บริการ
กับลูกค้าอย่างใกล้ชิด เพื่อให้ท่านมั่นใจในการทำงานจริง
ในส่วนบริการหลังการขาย เรามีการจัดเก็บอะไหล่
อย่างมีระบบเพื่อลดปัญหาการรอส่งอะไหล่ที่ล่าช้า
ทีมงานเทคนิคของเราผ่านการอบรมโดยตรงจากผู้ผลิต
พร้อมอุปกรณ์และเทคโนโลยีที่ทันสมัย ใส่ใจท่าน
ทุกขั้นตอน รับประกันคุณภาพ ราคายุติธรรม
ทั้งหมดนี้เพื่อให้ท่านมั่นใจว่า
เราพร้อมจะดูแลท่านอย่างมืออาชีพ
"THE PROFESSIONAL WE'RE"

SPARE PARTS | BLADES / PLATES / CUTTER KNIVES / NEEDLES

LICO SWISS

| Blade Knife and Plate



ASPOR

| Cutter Knives and Needles



บริษัท วิคกี้ เอ็นจิเนียริง จำกัด
Vicchi Engineering Co.,Ltd.

เลขที่ 5 ซอยพัฒน์นการ 48 ถนนพัฒน์นการ
แขวงสวนหลวง เขตสวนหลวง กรุงเทพมหานคร 10250
5 Pattanakarn Soi 48, Pattanakarn Road,
Suanluang, Suanluang, Bangkok 10250 Thailand.

Telephone : (+662)7204861-70

Fax : (+662)7204874-75



www.vicchiengineering.com