



www.bestworld.com.my

**"WE STAND
BY OUR NAME"**

FOOD PROCESSING & TECHNOLOGY PRESENTATION



RENDANG PROCESSING LINE

WE STAND BY OUR NAME

Bestworld Equipment Sdn. Bhd. was established in 1997 with a single focused objective to be the best in the world in the supply of ice making and food processing machines. Our in-depth understanding of the market and our vast experienced in the industry together with our strategic alliances with some of the world's largest manufacturers allow us to ensure the best value with the highest quality products to our valued customers. At Bestworld, we stand by each and every product that bears our name and our name says it all.

BESTWORLD





STANDARD WHOLESALE CUTS OF AMERICAN BEEF

POTONGAN DAGING SAPI GROSIR STANDAR AMERIKA

RIB BAGIAN IGA

- NAMP 123A SHORT RIBS, BONE-IN IGA PENDEK BERTULANG
- NAMP 109 BEEF RIB, ROAST READY MATA IGA / LAMUSIR BERNET SIAP MASAK
- NAMP 123A RIB FINGERS (INTERCOSTAL MEAT) DAGING IGA PANJANG TANPA TULANG
- NAMP 109B BLADE MEAT (SPECIAL TRIM) DAGING IGA POTONGAN SPESIAL
- NAMP 123A RIB ROLL GULUNGAN MATA IGA / LAMUSIR DALAM
- NAMP 109E RIBEYE, LIP-ON, BONE-IN MATA IGA / LAMUSIR BERTULANG
- NAMP 123A BACK RIBS DAGING IGA BERTULANG

SHORT LOIN BAGIAN HAS / LULUR

- NAMP 174 SHORT LOIN HAS / LULUR BERTULANG
- NAMP 175 BONE-IN STRIP LOIN HAS / LULUR LUAR BERTULANG
- NAMP 180 BONELESS STRIP LOIN HAS / LULUR LUAR TANPA TULANG
- NAMP 180A TENDERLOIN, SIDE MUSCLE ON HAS / LULUR DALAM DENGAN OTOT SAMPING
- NAMP 180B TENDERLOIN, SIDE MUSCLE OFF HAS / LULUR DALAM TANPA OTOT SAMPING
- NAMP 190A TENDERLOIN, SIDE MUSCLE OFF, SKINNED HAS / LULUR DALAM BERSIH

CHUCK BAGIAN SAMPIL

- NAMP 113 SQUARE-CUT CHUCK SAMPIL POTONGAN BESAR
- NAMP 114A SHOULD CLOD PUNUK
- NAMP 114F PETITE TENDER (TERES MAJOR) SAMPIL HAS KECIL
- NAMP 114E CHUCK TENDER SAMPIL HAS
- NAMP 114D TOP BLADE MUSCLE (FLAT IRON) OTOT PUNGUNG ATAS
- NAMP 115A BONELESS CHUCK SHORT RIBS SAMPIL IGA PENDEK TANPA TULANG
- NAMP 115A CHUCK ROLL SAMPIL GULUNG
- NAMP 115D CHUCK FLAP RIB SAMPIL IGA RATA
- NAMP 115D CHUCK EYE ROLL SAMPIL
- NAMP 115D FORE SHANK (CONICAL MUSCLE) SENGKEL DEPAN

SIRLOIN BAGIAN HAS BELAKANG

- NAMP 184 TOP SIRLOIN BUTT HAS BELAKANG BAGIAN ATAS
- NAMP 185A BOTTOM SIRLOIN BUTT, BALL TIP HAS BELAKANG BAGIAN BAWAH, LAPIS
- NAMP 185B BOTTOM SIRLOIN BUTT, TRI-TIP HAS BELAKANG BAGIAN BAWAH, BULAT
- NAMP 185D BOTTOM SIRLOIN BUTT, TRI-TIP HAS BELAKANG BAGIAN BAWAH, UJUNG

BRISKET BAGIAN SANDUNG LAMPUR / TANGKAR PAHA DEPAN

- NAMP 120 BRISKET, DECKLE-OFF, BONELESS SANDUNG LAMUR / TANGKAR TANPA TULANG
- NAMP 120A BRISKET, FLAT-CUT SANDUNG LAMUR, POTONG RATA

SHORT PLATE BAGIAN DADA RATA

- NAMP 121 SHORT PLATE DADA RATA / LAPIS
- NAMP 120 HANGING TENDER HAS DADA
- NAMP 120A PASTRAMI PASTARAMI
- NAMP 120 INSIDE SKIRT HAS DADA DALAM

FLANK BAGIAN LAMBUNG / SAMCAN

- NAMP 183 FLANK STEAK LAMBUNG / SAMCAN POTONGAN STEK

ROUND BAGIAN PAHA BELAKANG / PUWER

- NAMP 187 KNUCKLE KELAPA / DENGKUL ATAS
- NAMP 179 BOTTOM (GOOSENECK) ROUND PENDASAR / PUWER BAWAH POTONG BESAR
- NAMP 188 TOP (INSIDE) ROUND PENUTUP / TOTOK
- NAMP 177A EYE OF ROUND PAHA BELAKANG / PUWER POTONG RATA
- NAMP 177C EYE OF ROUND GANDIK / MATA PUWER
- NAMP 177D HIND SHANK (HEEL MUSCLE) SENGKEL BELAKANG



United States Meat Export Federation, Inc
Singapore Representative Office
627A Aljunied Road #04-04 Biztech Centre Singapore 389842
Tel: (65) 6733 4255 • Fax: (65) 6732 1977
Email: singapore@usmef.org • Website: www.usmef.org



BESTWORLD

NUGGET : SAUSAGE : RETORT SAUSAGE : BAKSO

PACKAGING : REFRIGERATION :

Food Facility Technology
www.bestworld.com.my

GILINGAN BUMBU



Mesin Penggiling bumbu dengan berbagai model dan kapasitas, yang dapat kita sesuaikan dengan kebutuhan.

- Giling bumbu basah kasar berserat
- Giling bumbu basah halus seperti pasta
- Giling bumbu kering (Powder)
- Dll

RENDANG PROCESING LINE



Bandsaw



Meat Dicer



Vacuum Tumbler



Cooking Mixer



Can Seamer



Vacuum Packing



Blast Freezer



Retort Sterilisasi



BANDSAW



TBS - 300

Fungsi Mesin :

Memotong daging dalam kondisi beku dengan System gergaji dan juga memotong bebas ukuran Sesuai kebutuhan.



JG - 210

MEAT DICER



QD – 4095

Kapasitas 300Kg/Jam

Ukuran potongan 5mm~30mm

Fungsi Mesin :

Bisa memotong daging blok menjadi Cube (kotak-kotak) dengan ukuran yg bisa di setting sesuai kebutuhan (dengan cara mengganti pisau) Hasil yang di potong lebih seragam Ukurannya sesuai dengan ukuran jarak Pisaunya.



HTS - 200

VACUUM TUMBLER



GR 100 ~ Kapasitas 30-50Kg/Cycle
GR 200 ~ Kapasitas 70-100Kg/Cycle

Fungsi Mesin :

- Bumbu lebih cepat menyerap.
- Daging menjadi lebih empuk sehingga bisa mempersingkat waktu pemasakan.
- Cairan bumbu terserap kedalam daging, sehingga mengurangi penyusutan pada hasil akhir.

COOKING MIXER



300 Liter, 400 Liter, 500 Liter

Fungsi Mesin :

Memasak sambil mengaduk secara otomatis sehingga produk matang merata dan tidak gosong.
Besar kecilnya api dan juga kecepatan pengaduk bisa diatur sesuai kebutuhan.



30 Liter, 50 Liter, 100 Liter

EXHAUSTING AND CAN SEAMER



NY-SC-70 ~ Exhausting Machine

Fungsinya untuk mengeluarkan udara yang tersisa didalam kaleng sebelum di seal / di tutup.



FJ-160 ~ Can Seamer Machine

Fungsi sebagai penutup kaleng.
Kapasitas sekitar 80 – 120 can / Jam
Diameter kaleng 40 – 195 mm
Tinggi Kaleng 30 – 350mm
Power 350 Watt



THERMOFORMING VACUUM PACKING



B-420

Kapasitas sekitar 30-40 Pack/Menit
Packaging modern
Hemat biaya tenaga kerja
Hemat biaya plastik



PLASTIC BAG AND POUCH VACUUM PACKING



Portable vacuum packing



Single & Double Chamber Vacuum Packing



VACUUM TRAY SEALER AND SKIN PACK



Semi Auto



Continuous Fully Auto



METAL DETECTOR



Fungsi Mesin :

Mendeteksi adanya kandungan metal didalam produk, umumnya seperti Besi (Fe), Stainless Steel (Sus) dan metal lainnya (Non Fe) seperti aluminium, tembaga, dll.

Tingkat sensitivitas bisa mendeteksi minimal dari ukuran 0.8mm ~ 4mm tergantung produk, ukuran dan kondisi produk.

FREEZING AND COLDSTORAGE



Blast Freezer



Plate / Semi Contact Freezer



Cold Storage



RETORT STERILISASI



Fungsi Mesin :

Untuk sterilisasi produk yang sudah di packaging, baik itu dalam bentuk vacuum bag, pouch, tray, botol ataupun kaleng.

Produk yang melewati proses Retort Sterilisasi bisa tahan disimpan dalam suhu ruang biasa selama 6-12 bulan tergantung produk suhu udara dalam penyimpanan.

COOKING KETTLE



Fungsi Mesin :

Merebus produk yang sudah di packing, dalam suhu +/- 95 ~ 100°C, untuk mengurangi / mematikan kandungan microba dalam produk, sehingga dapat memperpanjang masa kadaluarsa.

Cara seperti ini lebih sesuai untuk produk yang memiliki kandungan Water Activity dibawah 85%

Thank you!

