

【関西】外食ビジネスウィーク 2018

【関西】外食ビジネスウィーク 2018 ご来場の御礼

拝啓 貴社ますますのご清栄のこととお喜び申し上げます。また、平素より格別のご愛顧を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、過日インテックス大阪にて開催されました【関西】外食ビジネスウィーク 2018では、ご多忙の折にもかかわらず、弊社展示ブースにお立ち寄り頂きまして誠にありがとうございました。

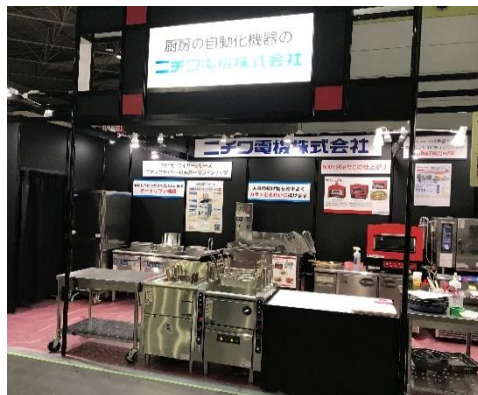
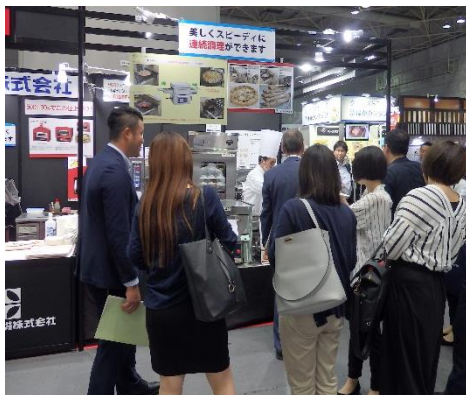
今回のニチワブースでは、人手不足対策に大きく貢献する自動化機器**小型コンベヤーオープン**、**電気自動ゆで麺器(オートリフトタイプ)**、**赤外線連続フライヤー**、新調理システム関連機器**リヒートウォーマーキャビネット**、**小型スチームコンベクションオープン**をはじめ、最高の焼き加減を実現した高温域で焼成する**ピザ窯**など、**美味しさと効率を両立させた外食業界の食事提供に最適な厨房機器をご紹介します**、多くの方にご来場頂くことができました。

会場では対応させて頂くことが出来なかったご要望やご質問等ございましたら、お近くの弊社支店、営業所まで何なりとご連絡頂ければと存じます。

今後とも皆様のご期待に沿えますよう、社員一同全力をあげて社業に努める所存でございますので、何卒、末永くご愛顧くださいますようお願い申し上げます。

敬具

ニチワ電機 展示ブースの様子(2018年5月15日・16日・17日)



電気小型コンベヤーオープン

NECO-5L



小型なのに自動で大量調理！庫内も水洗いが出来ます！
コンベヤーが作業時間をコントロールするため、つきっきりの作業が減り人手不足に貢献します。
焼く、炒めるなど多目的な調理に活用出来ます。

電気自動ゆで麺器

ENBN-LC66S



麺湯で作業は自動ゆで麺器におまかせ！
オートリフトで均一なゆで上がり、各テボごとに調理時間を設定できるので、種類の違う麺も同時に湯がくことが可能です。
シャッター付き丸テボ枠を採用し、ランニングコストに差が出る省エネ設計です。

電気式ピザ窯

PKN-385



最高温度
550℃
設定可能！

コンパクトでも本格派！高温域でクリスピーに焼き上げます。
厨房が狭いけれども本格的ピザを焼きたい。そんなご要望に応えるピザオープンが誕生しました。

赤外線連続フライヤー

EFCH-8LN



人手不足解消！1台で3名分の働きが実現！生産性向上に貢献致します！
赤外線効果で食材の芯温上昇が早く、高品質な仕上がりが、コンベヤーの特性を活かして自動化調理で調理作業を軽減します。

電気スチームコンベクションオープン

ASCO-5230RL-L



ニチワは国産第一号のスチコンメーカーです！
30年の販売実績！
ローコストでコンパクトな小型卓上タイプに調理時間自動補正機能を搭載！スチコンの機能を絞りつつも、高いコストパフォーマンスにこだわりました。

電気リヒートウォーマーキャビネット

RHW-720



HACCP概念に対応！計画的な配膳を実現！料理を冷蔵から自動再加熱！
朝食対応等に必要の人件費を削減します。日々の食事を安全安心に美味しく提供できます。



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー
ニチワ電機株式会社

<http://www.nichiwadenki.co.jp/>

全国共通フリーコール ニチワコール

0120-218506

東京本社 ☎(03)5645-8751(代)

兵庫本社 ☎(079)568-0581(代)

支店：東京/大阪/名古屋

営業所：札幌/盛岡/仙台/埼玉/千葉/横浜/新潟/金沢/長野/静岡/
三島/三重/京都/神戸/和歌山/岡山/広島/山口/高松/松山/
福岡/熊本/鹿児島

全国に26の営業拠点を設け、
機器の修理対応も安心！
お問い合わせはフリーダイヤルへ
お電話ください。