



## フードシステムソリューション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。

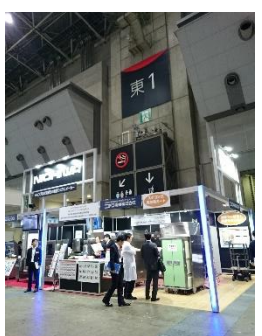
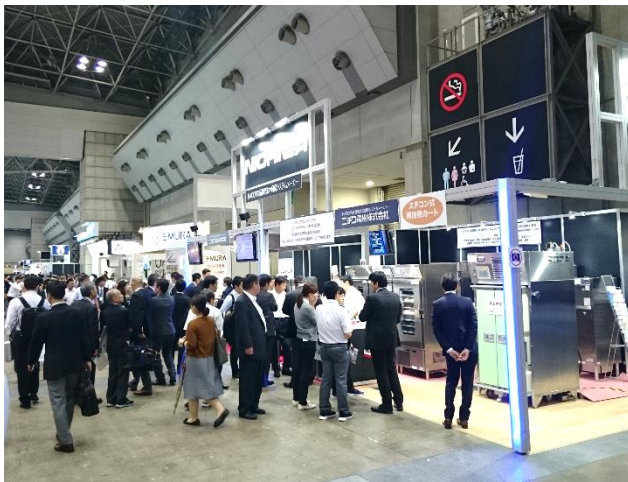
さて、過日東京ビックサイトにて開催されました「フードシステムソリューション2018」では、ご多忙の折にもかかわらず、弊社展示ブースにお立ち寄り頂きまして誠にありがとうございました。

今回のニチワブースでは、「人手不足対策」と「HACCP制度化への対応」に大きく貢献する、冷蔵・再加熱・温蔵が自動でできるニュークックチルシステムの主要機器である**リヒートウォーマーキャビネット**、**ステン式再加熱カート**、計画生産に欠かせない**スチームコンベクションオープンRY**をはじめ、圧力で煮込み調理をサポートする**マルチファンクション・プレッシャー・クッカー E-Jet**、自動走行サービスワゴン**サウザー**など、**美味しさと効率を両立させた大量調理施設にお役に立てる厨房機器を紹介し**、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。

### ニチワ電機 展示ブースの様子(2018年9月26日～28日)



# <ニチワ電機 展示・実演の主な機器紹介>

人手不足  
対策機器！

## スチコン式再加熱カート

RHS-26

自動補正機能搭載！（特許登録済）



スチコン国産第一号のニチワ電機の、渾身の新品です！  
調理レベルに拘る、スチコン式再加熱！



ステーション

カート

カート内

HACCP義務化に強い味方！  
“スチコンの蒸気”で、美味しく再加熱！  
ご飯も固くならず、やわらかアツアツ！

温菜と冷菜を冷蔵状態で盛り付け、専用トレーにのせて同時にセット。トレーの左右大小を入れ替え、季節料理にも対応。温菜は自動で冷蔵→再加熱→保温管理され、温度と時間もUSBで自動記録。再加熱後は作業不要でそのまま提供。朝食の早出勤削減など、人手不足対策にも大きく貢献します。

## 電気リヒートウォーマーキャビネット

自動補正機能搭載！（特許登録済）



RHW-720(シートパン9枚)



RHW-1400(シートパン18枚)



RHC-24SRB(冷蔵庫付)

ニチワは再加熱キャビネットの元祖です。20年の販売実績！  
病院福祉施設・サ高住・ディサービス・学食・ケータリング・更生施設等。

冷蔵盛付された料理を、自動で冷蔵→再加熱→保温管理しますので、早朝の朝食準備は前夜に行え、人手不足に有効です！  
更に、自動運転中の温度と時間はUSBで総て記録され、HACCP概念にて食品の安全性を確保。

## 電気次世代スチコンRYシリーズ

SCOS-1010RY

《加熱時間自動補正機能搭載》  
（特許登録済）



ニチワは国産第一号スチコンメーカー！30年の販売実績

人手不足解消の自動補正機能&各段タイマー制御搭載。貴社の1000メニューを画像と共に登録できます！

YouTube

<http://youtu.be/w-Q8g0ITtQl>

## 自動走行サービスワゴン“サウザー”



店舗での移動と運搬を省力化！

重い、人手が足りない、遠い等…そんなお悩みをサウザーが解決。  
サウザーは、無人でのライン走行&追従運搬ロボットです。



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！  
質問疑問などお気軽にフリーダイヤルへお電話ください。