

外食産業のあらゆる商材が集結する商談展示会
[関西]外食ビジネスウィーク 2017

平成29年6月吉日
ニチワ電機株式会社

[関西]外食ビジネスウィーク 2017 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 2017」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。

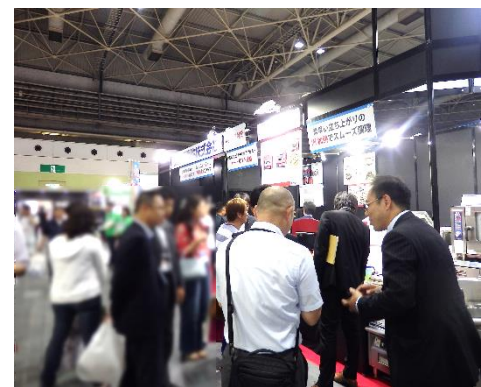
今回のニチワブースでは、人手不足対策に大きく貢献する自動化機器**小型コンベヤーオープン、赤外線連続フライヤー**と共に省エネ技術機器**電気自動ゆで麺器、オートリフトフライヤー**、新調理システム関連機器**小型スチームコンベクションオープン、プラストチラー、真空包装機、スーピークッカー**をはじめ、新たに調理科学の視点で最高の焼き加減を目指した高温域で焼成する**ピザ窯**など、**美味しさと生産性向上を両立させた中食、外食産業をはじめとする調理施設でお役に立てる厨房機器を紹介し、多くの方にご来場頂くことができました。**

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、未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(2017年5月23日～25日)



一級建築士事務所

＜ニチワ電機 展示・実演の主な機器紹介＞

人手不足
対策機器！

電気自動ゆで麵器

ENBH-LC66CT



省エネ技術をフル装備した
高機能な自動ゆで麵器！
オートリフトで均一なゆで上
がりを実現！
業界初となる片槽運転で
の調理が可能で、消費電
力の削減を図ります。

電気自動餃子焼器

NGM-4.5AT



ハイパワーで調理時間が短
縮！
従来より約2倍のハイパワ
ーで立ち上がり時間、調理時
間を短縮しました。また清掃
は熱板のスイングアップで簡
単に行うことができます。

電気オートリフトフライヤー

SEFD-18K-1L



オートリフト機構により誰でも
繰り返し安定した品質の揚げ
物調理が可能！
予め登録された調理時間で
フライバスケットが自動的にリ
フトアップします。
フライ作業を機械が行うので
省力化に有効です。

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。

電気式ピザ窯

PKN-385



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
に答えるピザオープンが誕生しました。



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25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。