

カフェ・喫茶ショー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。

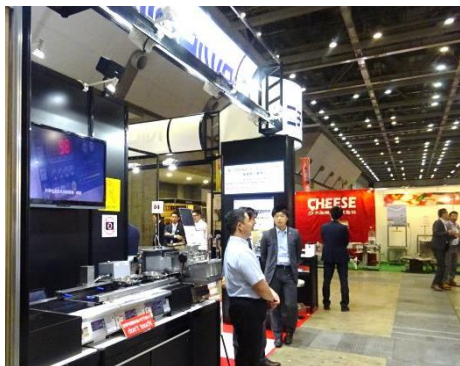
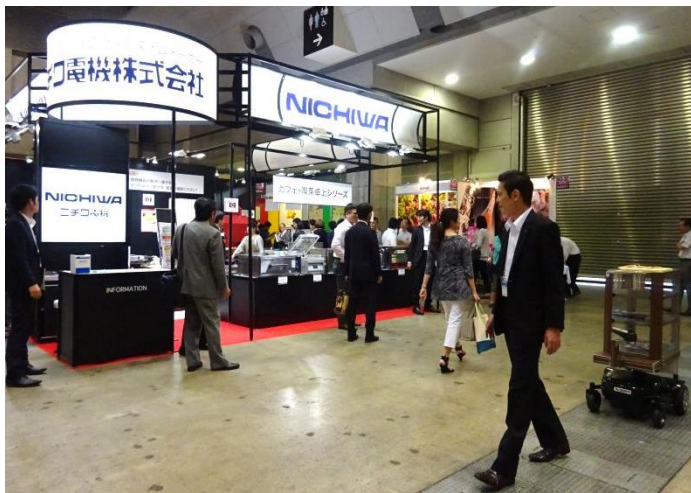
さて、過日東京ビックサイトに開催されました「第5回カフェ・喫茶ショー2017」では、ご多忙の折にもかかわらず、弊社展示ブースにお立ち寄り頂きまして誠にありがとうございました。

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**コンベヤーオープン**をはじめ、最高の焼き加減を実現した高温域で焼成する**ピザ釜**、最適な焼き上がりを実現する**パンケーキグリドル**、計画生産に欠かせない**小型スチームコンベクションオープン**、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カフェ、喫茶店などの外食産業をはじめとする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(2017年6月6日～8日)



<ニチワ電機 展示・実演の主な機器紹介>

ドーム型ピザ窯

PKN-54F



新型ピザオープン500℃～550℃で焼き上げます！
拘りの焼き加減は、ニチワのピザ窯をお試しください。業務用オープン専門のニチワならではのプロ仕様のピザ窯です。

小型ピザ窯

PKN-38



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。

小型コンベヤーオープン

NECO-5L



蓄熱無風型コンベヤーオープン。静音で労働環境を改善！
小型なのに自動で大量調理！庫内も水洗いができます！
高温域に温度設定しコンベヤーが時間を管理。焼く、炒めるを自動調理しますので人手不足を大幅改善。

パンケーキグリドル

PCG-450



ふんわり、ふっくら美しく焼き上げます！
パンケーキ、ホットケーキに最適。
焼面は厚手の銅板ですので、焼きムラがなく最適な焼き上がりを実現します。

スチームコンベクションオープン

ASCO-5230RL



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し、他に無い、高い生産性に貢献します！

追従運搬ロボットサービスワゴン搭載タイプ 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。