

外食ビジネスウィーク2017 第12回ラーメン産業展 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「第12回ラーメン産業展」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。

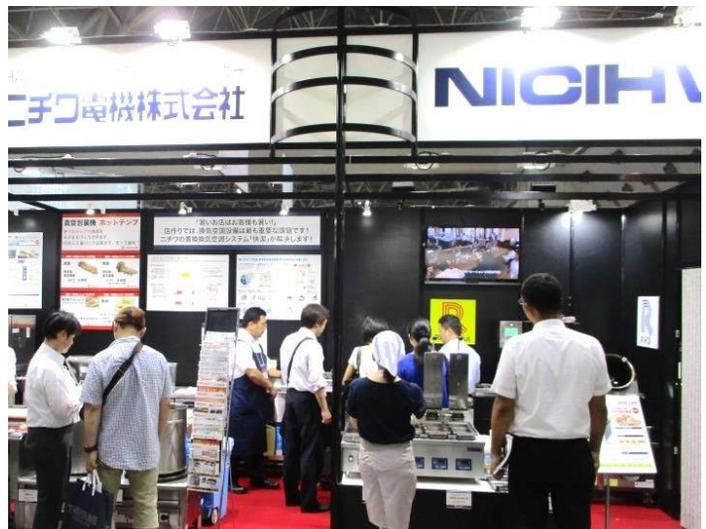
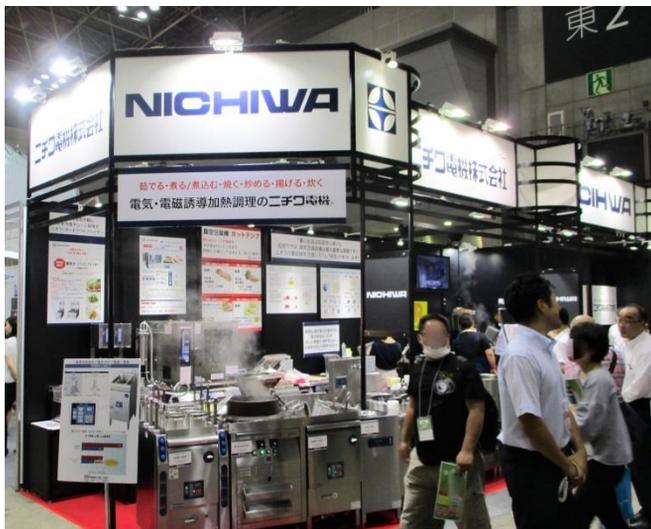
今回のニチワブースでは、水道光熱費を大幅に削減する「省エネゆで麺器」をはじめ、人手不足を解消する「自動餃子焼器」、温かいスープもパックできる「真空包装機ホットテンプ」など、多種多様なラーメン店でお役に立てる厨房機器をご紹介します。また、ご試食では、低温(63℃3時間)加熱、中温(94℃4時間)加熱をした2種の自社製チャーシュー、94℃10分の自社製煮卵とラーメンをご用意し、多くのお客様からご好評を頂戴致しました。誠にありがとうございました。

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(2017年8月29日~31日)



<ニチワ電機 展示・実演の主な機器紹介>

電気ゆで麺器(節電仕様)

ENBH-C46C



節電!

省エネ技術をフル装備したランニングコスト削減タイプ
注文の少ない時間帯には片槽のみ調理&保温モードへの切り替えで沸騰を抑え、消費電力の削減が可能に。

電気自動餃子焼器

NGM-4.5AC



ハイパワーで清掃もらくらく!

どなたでも自動で餃子が上手に焼けます
ムラなく均一に焼き上げ、注文にスピーディーに対応。注水量から焼き上げ調節まで、マニュアルの自動化ができます。

IHローレンジ

MIR-7L



スープ調理と保温に最適!

素早い立ち上りのIH加熱でスムーズ調理

余分な輻射熱や排熱がなく、油煙やススなどによる汚れが少ないため、厨房を涼しく清潔にクリーンに保ちます。

IH自動鍋送り機

6WB-N1A・MIR-3T-NSP



鍋調理の自動化で高品質管理が実現!

ちゃんぽん・パスタ・かつ丼・とじ丼などに最適

専用のIH調理器の上を鍋送り機が定時間隔で調理用鍋を移動させる省力化機器です。

真空包装機ホットテンプ

LYNX32



温かい料理をそのままパック!

庫内が大きく、小さな袋を同時に複数枚パックすることができます。また、包装作業時間を軽減し、効率アップに貢献します。

電気スーベークッカー(真空調理用加熱器)

SCW-350D



真空調理の加熱に最適!

大量のチャーシューの真空調理の加熱に!

温度と時間の管理ができる湯煎器。強制循環ポンプ方式なので、大量調理を行っても加熱ムラがありません。



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

フリーコール 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。