

TokyoCafe Show 2018

第6回カフェ・喫茶ショー

カフェ・喫茶ショー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。

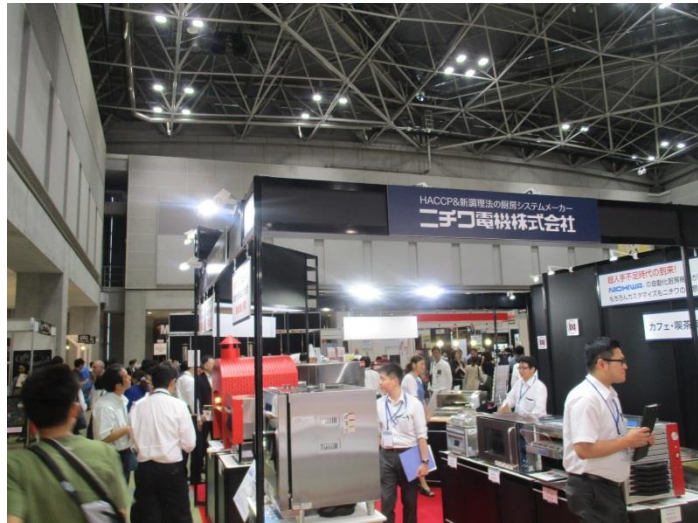
さて、過日東京ビックサイトにて開催されました「第6回カフェ・喫茶ショー2018」では、ご多忙の折にもかかわらず、弊社展示ブースにお立ち寄り頂きまして誠にありがとうございました。

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**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**、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**、最適な焼き上がりを実現する**パンケーキグリドル**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(2018年6月13日～15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！

ドーム型ピザ窯 PKN-545ME



新型ピザオーブン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。業務用オーブン専門のニチワならではのプロ仕様のピザ窯です。

ピザ窯エレフォルノ PK-14.5B



1時間あたりのピザ焼成枚数(例)
 設定回転時間: 3分40秒
 設定温度: ④⑦400℃
 ピザサイズ: 11インチ
 連続焼成6枚の場合
 ↓
最大94枚

ターンテーブル方式でムラなく大量焼成！
 ターンテーブルによるピザの移動と適切なヒーター配置で、焼きムラを解消。11インチピザを最大6枚まで連続で焼き続けます。

小型コンベヤーオーブン NECO-5L



1時間あたりのハンバーグ調理能力(例)
 設定時間: 3分
 設定温度: ④400℃・⑦380℃
 使用備品: 22cmフライパン(外形23.8cm)
 ハンバーグ2ヶ/フライパンで連続調理の場合
 ↓
最大90ヶ

蓄熱無風型コンベヤーオーブン。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。

スチームコンベクションオーブン ASCO-5230RL



ニチワは国産第一号のステコンメーカーです！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！

パンケーキグリドル PCG-450



パンケーキ、ホットケーキをふんわりふっくら焼き上げます！
 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。



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。