



ファベックス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。

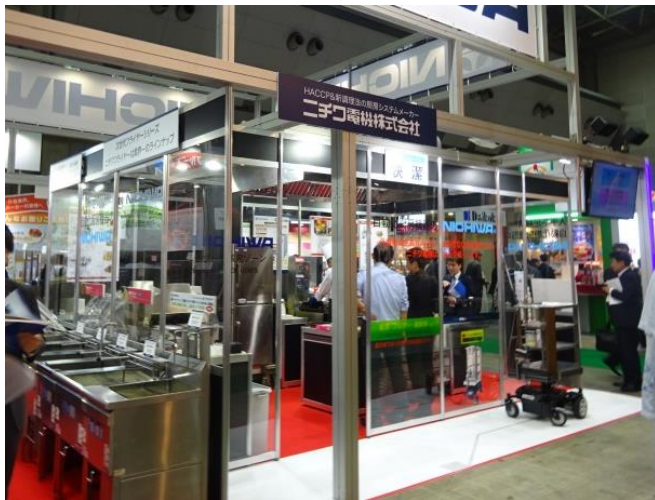
さて、過日東京ビックサイトにて開催されました「第21回ファベックス2018」では、ご多忙の折にもかかわらず、弊社展示ブースにお立ち寄り頂きまして誠にありがとうございました。

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**スチームコンベヤーオープン**、**赤外線連続フライヤー**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**、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中食、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、未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4月11日～13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！

電気スチームコンベヤーオープン

NECO-14R(L)



小型コンベヤーオープン

NECO-5L(R)



蓄熱構造＋過熱水蒸気調理で、“求めていた美味しさ”と“速さ”を実現！生産性向上にも貢献します。コンベヤーの速度と加熱温度の調整によって、最適なコンディションで連続的にオープン調理ができます。

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。

赤外線連続フライヤー

EFCH-8LSPN



赤外線効果と自動調理で、大量調理が簡単！高品質！ハロゲンヒーターの遠赤効果により調理時間の短縮が実現。大量の揚げ物を効率よく均一に調理できます。

オートリフトフライヤー

SEFD-18K-1L



オートリフト機構をプラス！CVS、FR大手チェーン企業採用の実績に育まれ、誰でも安定した品質の揚げ物調理ができます。他に、自動補正機能搭載型もあります。

電気式ピザ窯(エレフォルノ)

PK-14.5R



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枚まで連続で焼き上げます。

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。