



平成30年11月吉日
ニチワ電機株式会社

イタリア料理専門展 京都 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ANAクラウンプラザホテル京都にて開催されました「イタリア料理専門展 京都」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、ターンテーブル方式でムラなく大量焼成の可能な**電気式ピザ窯・エレフォルノ**、蓄熱された保温プレートで焼き立てのピザを温かいまま保温が可能な**テーブルウォーマー**、ゆで時間の異なるパスタを同時に美味しくゆでる**電気自動スパゲティポイラー(オートリフトタイプ)**、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**、**真空包装機**、**IH調理器**など、**美味しさと生産性向上を両立させた外食業界の食事提供に最適な厨房機器をご紹介します**、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。

敬具

ニチワ電機 展示ブースの様子(2018年11月12日・13日)



<ニチワ電機 展示・実演の主な機器紹介>

電気式ピザ窯 エレフォルノ

PK-14.5R



特許登録済み！

ターンテーブルの採用により、熟練の技を必要とせず焼きムラを解消し、どなたにでも美味しいピザが焼成可能！焼成作業はピザをターンテーブルに置くだけなので簡単に焼成できます。庫内ランプの点灯により焼成状況が見え、演出効果を作り上げます。

電気式ピザ窯

PKN-385



最高温度
550℃
設定可能！

※写真は特注カラーになります。

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ブンが誕生しました。

テーブル/デリバリーウォーマー

DLW-12



蓄熱させた保温プレートでピザとお皿を熱々に！食事中のピザを美味しく保温します！
焼きたてのピザを温かいまま保温できます。操作はスイッチを入れるだけで簡単です。一度に12枚の保温プレートが加温可能！

電気自動スパゲティボイラー(オートリフトタイプ)

ENBS-6ML



ゆで時間の異なるパスタを同時に美味しくゆでる！温度と時間の管理で簡単に均一な調理が可能！
深型湯槽に深型テボで乾麺を縦にゆでることで小スペースで大量に仕上げます。デジタルコントロールパネルで湯温をセットし、アイドリング状態で自動的に設定時間を保ちます。

電気スチームコンベクションオーブン

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。

真空包装機(ホットテンプ)

LYNX42



温かい料理やソースを温かいままパックできる為効率的で衛生的！
冷却すると膜がはる、油脂が固まるなどパックが難しかった食材もロスなく均一にパックできます。
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可能です。



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

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

東京本社 ☎(03)5645-8751(代)
兵庫本社 ☎(079)568-0581(代)

全国に26の営業拠点を設け、
機器の修理対応も安心！
スチームコンベクションオーブン、
電気式ピザ窯等、ニチワ厨房機器の
調理テストもご相談お待ちしております。
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。