

ファベックス関西 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、過日インテックス大阪にて開催されました「ファベックス関西 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。

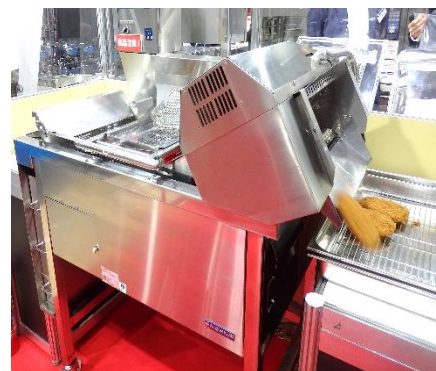
今回のニチワブースでは、人手不足対策に大きく貢献する自動化機器**小型コンベヤーオープン**、**赤外線連続フライヤー**、**リヒートウォーマーキャビネット**、新調理システム関連機器**小型スチームコンベクションオープン**、**真空包装機**をはじめ、ターンテーブル方式でムラなく大量焼成が可能な**電気式ピザ窯 エレフォルノ**、**自動追従サービスワゴンサウザー**など、**美味しさと生産性向上を両立させた外食・中食業界の食事提供に最適な厨房機器**をご紹介し、多くの方にご来場頂くことができました。

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。

敬具

ニチワ電機 展示ブースの様子(2018年10月23日・24日・25日)



＜ニチワ電機 展示・実演の主な機器紹介＞

電気小型コンベヤーオープン

NECO-5L



複数の異なる料理を同時に調理する、混流生産を実現！
コンベヤーが作業時間をコントロールするため、つきっきりの作業が減り人手不足に貢献します。
焼く、炒めるなど多目的な調理に活用出来ます。

赤外線連続フライヤー

EFCH-8LN



人手不足解消！1台で3名分の働きが実現！生産性向上に貢献致します！
赤外線効果で食材の芯温上昇が早く、高品質な仕上がりが、コンベヤーの特性を活かして自動化調理で調理作業を軽減します。

電気式ピザ窯 エレフォルノ

PK-14.5



ターンテーブルの採用により、熟練の技を必要とせず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。

電気リヒートウォーマーキャビネット

RHW-720



**特許登録済み
自動補正機能搭載！**

HACCP概念に対応！計画的な配膳を実現！料理を冷蔵から自動再加熱！
朝食対応等に必要の人件費を削減します。日々の食事を安全安心に美味しく提供できます。

電気スチームコンベクションオープン

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。

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！
スチームコンベクションオープンRY、
コンベヤーオープン等、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。
ご相談はお気軽にフリーダイヤルへ
お電話ください。