

冠 外食ビジネスウィーク 2018

第13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13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」、中華鍋料理を同時に複数担う「小型コンベヤーオープン」、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、餃子をご用意し、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(2018年8月28日～30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。

小型コンベヤーオープン

NECO-5L



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。

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！
スープの小分けパックなどにも
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。

電気スーピークッカー(真空調理用加熱器)

SCW-350D



真空調理の加熱に！
大量のチャーシューの加熱に最適
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

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。