

居酒屋Japan2019 御来場のお礼

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。
重ねて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、過日大阪南港ATCホールにて開催されました「居酒屋Japan2019」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」と「HACCP制度化への対応」に大きく貢献する、複数のメニューを同時に連続調理が出来る**小型コンベヤーオープン**をはじめ、安定した仕上がりの**オートリフトフライヤー**、**串焼きコンベヤーグリラー**、火燻しの手間を軽減し炭火焼き料理に最適な**電気火燻しグリラー**、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**など、**美味しさと効率を両立させた居酒屋などの外食産業厨房でお役に立てる厨房機器**をご紹介させて頂くことが出来ました。

また小型コンベヤーオープン等で加熱調理をした試食をご用意し、多くのお客様からご好評を頂戴することが出来、厚くお礼申し上げます。

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(2019年2月5日・6日)



電気コンベヤーオープン

- 蓄熱無風型コンベヤーオープン、静音で労働環境を改善
- 庫内の水洗いが可能
- 高温域に温度設定しコンベヤーが時間を管理、焼く・炒めるを自動で調理するため人手不足を大幅改善



NECO-5L

電気オートリフトフライヤー(卓上)

- オートリフト機構をプラス
- 登録された調理時間でフライバスケットが自動にリフトアップ、正確な温度と時間の管理で安定した品質の揚げ物調理が可能



TEF-13-6-1LN

真空包装機 ホットテンプ

- 温かい食材(70~90℃)はもちろん、常温や冷たい食材の真空包装もスピーディーに行えます
- 様々なプログラム設定ができますので、食材ごとに最適なパックができます



Lynx42

スチームコンベクションオープンASCO

《AI調理時間自動補正機能搭載》

- ローコストな小型卓上タイプに、AI調理時間自動補正機能を搭載
- クリーニングプログラム搭載
- プログラム調理は99メニュー登録可能



ASCO-5230RL-L

電気ピザ窯 PKN-380・385シリーズ

- 電気式コンパクトピザ窯
- 蓄熱によりピザをムラなく美味しく焼き上げます
- 温度と焼成時間を簡単に設定でき、あらゆるピザの焼成に対応します



PKN-385

380・3802...最高温度500℃
385・3852...最高温度550℃

保温ウォーマー

- デリバリーのピザや料理を保温する電気加温し蓄熱する保温プレートです
- 客席のテーブルで焼きたてのピザを保温しますので食事中のピザを冷まさせません



DLW-12

電気火熾しグリラー(卓上型)

特許登録済

- 炭を火床に並べるだけで火を熾し、熾ればそのまま使用でき大変便利
- 炭火を均一にするので、焼き手の習熟度の差を軽減。発生する煙も少なく安定した炭焼きが可能に
- 炭代を軽減



TCG-15

電気串焼きコンベヤーグリラー

- メニュープログラム機能搭載
- 温度と時間の管理で、串焼きを美味しくきっちり焼きあげます(素焼き用)
- 調理過昇防止装置内蔵で安心・安全



NECC-1000R



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、小型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。

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。