

第13回ホテル・レストラン・ショー & FOODEX JAPAN in 関西 2021 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。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「ホテル・レストラン・ショー&FOODEX JAPAN in 関西2021」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「H A C C P 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混流生産できる**小型コンベヤーオーブン**、コンパクトな卓上タイプにA I 調理時間自動補正機能搭載の**スチームコンベクションオーブンA S C O**、最高の焼き加減を実現した高温域で焼成する**電気式ピザ窯P K Nシリーズ**、冷蔵・再加熱・温蔵が自動でできるニュークックチルシステムの主要機器である**スチコン式再加熱カート**、**リヒートウォーマーキャビネット**など、**美味しさ**と**効率を両立させた外食産業をはじめとする調理施設**で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。

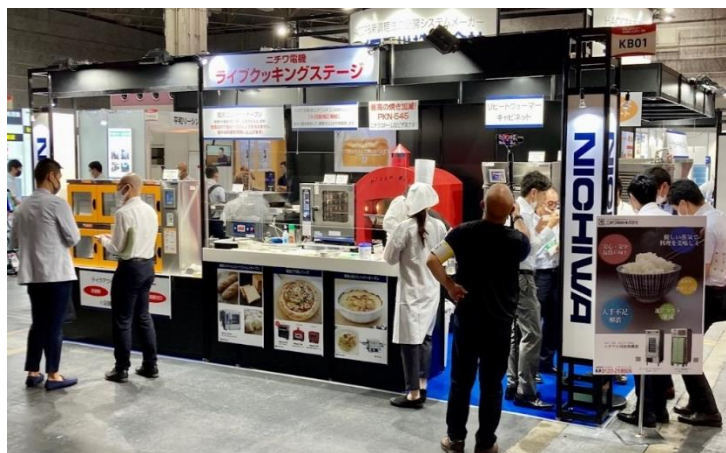
また、新型コロナウイルスによる**テイクアウト需要の高まり**にお応えする為、**非接触**で商品の受け取りが可能な**温蔵ロッカー**を**新製品**として展示したところ、たくさんのご好評を得ることができました。

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 (2021年7月14日~16日)



温蔵ロッカー

NEW

- 店内設置の非接触型温蔵ロッカー
ご注文料理を“非接触”で安全に最適な温度でお渡しできます
- ネット注文時に発行されるQRコードをかざす、または注文番号を入力すると、扉が開き“非接触”でご注文料理の受け渡しができます
- 店舗スタッフとお客様との対面がないため新型コロナウイルスの感染予防に有効です
- お客様の受け取り時間に合わせてロッカーの部屋内にご注文料理を準備すれば、お客様に待ち時間なしで商品の受け渡しができます



HL-23SP

小型コンベヤーオーブン

- 蓄熱無風型コンベヤーオーブン、静音で労働環境を改善
- 庫内の水洗い可能
ハンドシャワー付属
- 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し
人手不足を大幅改善



NECO-5L

スチームコンベクションオーブンASCO

特許
登録済

- 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搭載
- クリーニングプログラム搭載
- プログラム調理は99のメニュー登録可能



ASCO-5230RL-L

YouTube動画
(角食パン)



電気ピザ窯 PKN-545シリーズ

- 電気式ドーム型ピザ窯
- 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
最高温度 550℃



PKN-545ME

リヒートウォーマーキャビネット

特許
登録済

- AI調理時間自動補正機能搭載
- ニチワは再加熱キャビネットの元祖！17年の販売実績！

冷蔵盛付された料理を自動で冷蔵→再加熱→保温管理。早朝の朝食準備は前夜に行え、人手不足に有効！スチーム加熱で、ご飯、卵焼きもホカホカです。自動運転中の温度と時間はUSBで記録され、これからのHACCP制度化にも対応！



RHW-720

YouTube動画
(ホテル向け)



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。