

2021年6月吉日
ニチワ電機株式会社

CAFERES JAPAN2021 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“東京ビックサイト”にて開催されました「CAFERES JAPAN2021」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、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**をはじめ、コンパクトな卓上タイプにAI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ASCO**、ターンテーブル方式で焼きムラなく大量焼成できる**電気式ピザ窯エレフォルノ**、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PKNシリーズ**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。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6月9日~11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、A I 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

YouTube動画
(角食パン)



電気式ピザ窯 エレフォルノ

- ターンテーブル方式で、
焼きムラなく大量焼成
- 11インチピザが最大6
枚連続で焼き上げます

1時間あたりのピザ焼成枚数(例)

設定回転時間：3分40秒

設定温度：②400℃

11インチサイズピザ・連続焼成6枚の場合

最大94枚



PK-14.5B

YouTube動画



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

380・3802・・・最高温度500℃

385・3852・・・最高温度550℃



PKN-380



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

1120-218506

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。