

ホスペックスジャパン 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“東京ビッグサイト”にて開催されました「ホスペックスジャパン」では、コロナ禍にもかかわらず、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、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**、生産性向上に欠かせない**A I スチームコンベクションオープンR Y**など、医療、福祉施設の食事提供に最適な厨房機器をご紹介します。多くの方にご来場頂くことができました。

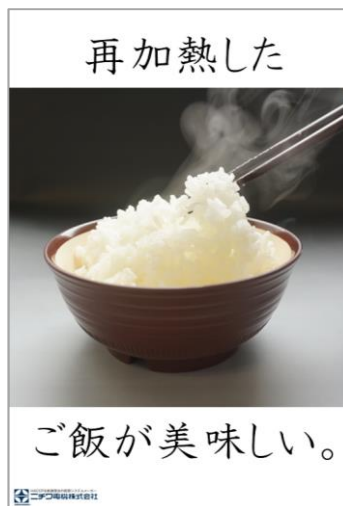
また、スチコン式再加熱カート、リヒートウォーマーキャビネットで再加熱をした試食をご用意し、お客様からご好評を頂戴致しました。特にご飯、麺類はあつあつの仕上がりで大変美味しいとの絶賛を頂きました。

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 (2020年11月11日、12日、13日)



スチコン式再加熱カート

《AI調理時間自動補正機能搭載》

HACCP 制度化に強い味方！
スチコンの蒸気で、料理を美味しく再加熱！

冷蔵状態で盛り付け、専用トレーにのせて温菜冷菜同時にセット。
温菜は自動で冷蔵→再加熱→保温され、温度と時間もUSBで自動
記録。再加熱後はそのままカートにて提供。朝食の早出出勤削減な
ど、HACCP 制度化と、人手不足対策に大きく貢献します。

※標準装備の芯温センサーにより、再加熱から温蔵の自動切り替え
運転を実現



RHS-26

特許
登録済

リヒート ウォーマー キャビネット

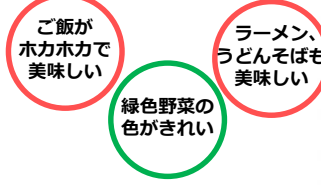
《AI調理時間自動補正機能搭載》

ニチワは再加熱キャビネットの元祖！
20年の販売実績！

高齢者施設をはじめ、病院、外食、集団給食施設、ホテル、
旅館まで、幅広くご採用頂いております。

冷蔵状態で盛付された料理を、自動で冷蔵→再加熱→保温管理。
早朝の朝食準備は前日に行え、人手不足を大きく改善します！
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！

※標準装備の芯温センサーにより、再加熱から温蔵の自動切り替え
運転を実現



RHW-720

特許
登録済

電気スチームコンベクションオープンRY

[次世代スチコンRYシリーズ]

《AI調理時間自動補正機能搭載》

ニチワは国産第一号のスチコンメーカー！
30年の販売実績！

面倒な操作をRYが自動補助し、調理を高品質、生産性高く
仕上げます！

HACCP 制度化と人手不足解消の、AI 調理時間自動補正
機能&各段タイマー制御を搭載。同時に調理上の温度と時間
をUSBで自動記録。

ニチワスチコンRYを体験頂くと、その機能性&操作性の良
さから、RYが皆様に選ばれています。



SCOS-61RY

特許
登録済



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

1125 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。