

デザート・スイーツ&ベーカリー出展のご案内

2022年3月吉日

お客様・お取引先様各位

拝啓 時下皆様におかれましてはますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

さて、このたび弊社では4月13日(水)～15日(金)の3日間、東京ビッグサイトにて開催されます

「第19回デザート・スイーツ&ベーカリー展」に出展致します。

皆さまのご来場を心よりお待ちしております。

敬具

記

日時: 2022年4月13日(水)～4月15日(金) 10:00 ～ 17:00

場所: 東京ビッグサイト東展示棟 ブース No. FB-63



XJBL-16EU-DPRS

ウノックス / XJBL-16EU-DPRS

【大型スチームコンベクションオーブン】
全段焼成しても焼きムラなし、圧倒的な焼成能力を誇るUNOXオーブントロリータイプを出展。



MF90.1STT

イリノックス / MF90.1STT

【ブラストチラー&ショックフリーザー】
UNOXオーブントロリー専用モデル。圧倒的な冷却、冷凍能力で衛生面、品質面が向上。



STEALTH895NBS

ブレンテック / STEALTH895NBS

【スムージーブレンダー】
提供カップで1杯毎に攪拌、そのまま提供できる新機種登場。提供時間やフードロスなどのムダを削減。



HTP-6
LABO 8/12 HOT

ハイパートロンミニ / HTP-6
カルピジャーニ / LABO 8/12 HOT

【ジェラートスターターキット】
製造から陳列・販売までこれ1セットで可能。スペースの限られた小型店舗でもお使い頂けます。



BLIXER-5G

ロボクーパ / BLIXER-5G

【ブリクサー】
加水を抑えたペースト処理が可能。容量が大きく、タイマー機能付きの新モデル。ナッツ類の粉碎やオールインワンの生地づくりなどに活躍。



PJ-2PLUS

パコジェット / PJ-2PLUS

【冷凍粉碎調理器】
予め専用ビーカーに入れて凍らせた食材を高速粉碎。ジェラートやソース、スープなどを必要な分だけ調理でき、食材ロスや効率化に貢献。

※出展マシンは予告なく変更になる場合がございます。予めご了承下さい。

株式会社エフ・エム・アイ <https://www.fmi.co.jp/>

東京: 〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6522
大阪: 〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

営業所	札幌: Tel.011(813)8651	出張所	北陸: Tel.076(243)7810
	仙台: Tel.022(238)5711		沖縄: Tel.098(870)2766
	名古屋: Tel.052(361)7891	サービスステーション	盛岡: Tel.019(648)5390
	広島: Tel.082(876)1855		四国: Tel.0875(57)5161
	福岡: Tel.092(481)2931		鹿児島: Tel.099(263)8281

東京修理工場: Tel.03(5819)1280