

モバックショウ出展のご案内

2021年2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3月9日(火)~12日(金)の4日間、インテックス大阪にて開催されます 「2021モバックショウ」に出展致します。

今回は、スチコンやブラストチラー、フライヤー用自動リフター等の

製パン製菓の効率化に最適な製品を出展致します。皆さまのご来場を心よりお待ち申し上げます。

敬具

記

日時:2021年3月9日(火)~3月12日(金)10:00~17:00

場所: インテックス大阪 ブース No. 417



XJBC-06EU-EPRM

ウノックス / XJBC-06EU-EPRM

【スチームコンベクションオーブン】 オート機能や自動洗浄機能によ る、安定的な調理や作業の効率 化に貢献。



MF25.1T

イリノックス / MF25.1T

【加熱もできるブラストチラー】 一般的なブラストチラーの機能に加え、 加熱も可能。

圧倒的な冷却、冷凍能力で衛生面、品 質面が向上。



EF10.1

イリノックス/ EF10.1

【ブラストチラー&ショックフリーザー】 100V仕様のコンパクトモデル。 圧倒的な冷却、冷凍能力で衛生面、 品質面が向上。



スマートリフター / SL-S

【フライヤー用自動リフター】 揚げ物調理作業の問題点である「人手不 足」「作業環境」「仕上がりの安定」 「廃棄ロス」を改善。

SL-S



イリノックス / CP-ONE G2

【マルチ保冷庫】

細やかな温度、湿度調節が欠かせない 繊細な生菓子やチョコレートを作りた ての美味しさのまま新鮮に保ちます。

CP-ONE G2

※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 http://www.fmi.co.jp/ : 〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6521 大 阪: 〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393 所 北 陸: Tel.076(243)7810 沖 縄: Tel.098(870)2766 ション 盛 岡: Tel.019(648)5390 四 国: Tel.0875(57)5161 営業所 札 幌: Tel.011(813)8651 仙 台: Tel.022(238)5711 張 名古屋:Tel.052(361)7891 広 島:Tel.082(876)1855 福 岡:Tel.092(481)2931 鹿児島: Tel.099(263)8281 東京修理工場:Tel.03(5819)1280

作業効率のヒントが見つかる 「導入事例」

はこちらをチェック-

出展製品も多数掲載!







【重要】

ご来場はWEBからの 事前登録が必要です。



