

## 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 / STEATH895NBS

【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。



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。



R-5G

ロボクープ / R-5G

【カッターミキサー】  
容量が大きくなり、タイマー機能も付いた  
新モデル。幅広い食材の下処理に  
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