

フードテックジャパン大阪 出展のご案内

2022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(水)～11日(金)の3日間、インテックス大阪にて開催されます

「第1回フードテックジャパン大阪」に出展をいたします。

今回は、大型スチコンや大型ブラストチラー&ショックフリーザー、自動回転釜等の大量調理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しております。

敬具

記

日時: 2022年3月9日(水)～3月11日(金) 10:00 ～ 17:00

場所: インテックス大阪 ブース **No. 2-22**



MF180. 2LPT

イリノックス / MF180. 2LPT

【ブラストチラー&ショックフリーザー】
大型・パススルータイプを大阪初出展。
独自のバランスシステムによりパワフルな
冷却を実現。大量調理・大型施設向け。
冷却後、そのまま反対側の部屋へ食材を
移動できるパススルータイプ。



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。



XJVL-2011-DPRS

ウノックス / XJVL-2011-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。



XJVC-0711-EPRM

ウノックス / XJVC-0711-EPRM

【スチームコンベクションオーブン】
仕上がりバラつく原因を自動で
補正するオート調理機能や、標準付属
の自動洗浄機能により安定的な調理や
作業の効率化に貢献。



Proveno4G-40E

メス / Proveno4G-40E

【自動攪拌ケトル】
加熱・攪拌・冷却が1台で自動完了。
プログラム設定で常に安定した仕上がり
が実現。



R-45

ロボクーブ / R-45

【大型フードプロセッサー】
肉・魚・野菜の下処理に最適な
大型フードプロセッサー。
取り出しが容易な横倒し式。
工具なしで簡単洗浄。

※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