

☆☆ 展示会情報 ☆☆

FOOMAJAPAN

2018 国際食品工業展

期間：2018年6月12日（火） ▶ 15日（金）

場所：東京ビッグサイト

ブース：7号館／7V-16

<展示機器>

◎ roboqbo社／真空万能調理機 Qbo15-3

『ALL in ONE』必要な全てがこの1台に！

カッターミキサーに『加熱』『冷却』『加圧』『真空』機能を標準搭載。この機能を自在に
組合せ素材の持つ美味しさを最大限に引出す、次世代のカッターミキサーです！



注目！

◎ POMATI社／テンパリングマシンエンローバー T5・T20

『テンパリング機能』『パイレーションテーブル』『エンローバー機能』1台3役の
T-20

また、従来テンパリングマシンとしてのT-5に、皆様のご要望にお応えし今回
『エンローバー機能』がオプション設定されました！



注目！

◎ POMATI社／ワンショットデポジッター OSD-5

『ボンボンショコラの製造革命』ワンショットデポジッターを使えば、内包と外包を同時に
絞れ難しい作業も簡単に行えます。



◎ BRAVO社／万能製菓機トリティコ TR-305evo

TR-183evo

ジェラート製造にて、仕込み（加熱殺菌）から製造（冷却フリージング）までこの1台でOK
また、ジェラート製造だけではなく、さまざまなお菓子のプログラムを搭載。
幅広い用途での使用が可能です。

◎ EASYBEST社／ジェラートケース BIANCO4

独自のベンチレーションシステムで冷気をパット周囲に循環さ、出来立てのジェラートをその
の美味しさでご提供出来る温度を制御出来るよう設計された、ジェラートケースです！



<展示予定機器>

◎BRAVO社/ミックスクリーム MC

手間のかかる、カスタードクリームの製造もこの1台でOK!

炊き上げから冷却まで、量に合わせて管理され非常にめづからで、腰の抜けないカスタードクリームを製造します。



◎BRAVO社/シュー生地専用製造機 PATAMIX

BRAVO社の技術と、クリストフ・アダム氏の商品開発が融合した、シュー生地専用の製造機です!

品質の安定化、作業の効率化が実現出来ます。

◎MIMAC社/卓上マルチデポジッター ベビードロップ

卓上型で100V仕様!

プログラムも最大200通り設定出来、ノズルも多種多様!ワンタッチ交換で、シュー生地からフィナンシェ・ロールケーキのシート生地までマルチに活用出来ます。



◎卓上10Lミキサー/スーパーテン

電気式5段変速の卓上10Lミキサー

ミキシング能力例) 生クリーム: 3L/メレンゲ: 1L/パウンドケーキ: 2.5kg

◎卓上コンパクトクッカー/cuoco

腕利きの料理人!

材料の仕込みからデザートまで、さまざまな面で調理をサポート。

『切る』『泡立てる』『揚げる』『煮る』『粉碎』『乳化』『蒸す』など多彩なプログラムと独自の調理を可能にします。



本社 〒380-0918 長野県長野市アークス9-3
TEL(026)224-1128 FAX(026)224-4381
東京支店 〒130-0024 東京都墨田区菊川2-18-11
ショールーム TEL(03)6659-3220 FAX(03)6659-3221

www.nyb.co.jp e-mail:nyb@nyb.co.jp



☆注目展示機 紹介①☆

POMATI 社 ワンショットデポジッター OSD-5

Pomati[®]
CHOCOLATE TECHNOLOGY

～ボンボンショコラ製造の大革命～

◎ワンショットデポジッターを使えば、時間のかかる
ボンボンショコラの製造を短時間で行えます！

◎ワンショットデポジッターを使えば、多様な形状に
様々な素材を組み合わせることが出来、付加価値の
高い商品が、誰でも簡単に製造出来ます！

**最近流行りの、タブレットショコラにも簡単に、
内包が入れられます。**

◎当社では、内包用のジュレも販売致します！



◎外包・内包の絞りだしのタイミングにより
外包の厚さ・内包の量をお好みに調整出来
ます！



◎絞りの形状も、設定を変更するだけで多様な
絞りを実施します。

アトリエルネッサンス 厨房革命
株式会社 エヌワイビー

本 社 〒380-0918 長野県長野市アークス9-3
TEL (026) 224-1128 FAX (026) 224-4381
東京支店 〒130-0024 東京都墨田区菊川2-18-11
ショールーム TEL (03) 6659-3220 FAX (03) 6659-3221
www.nyb.co.jp e-mail: nyb@nyb.co.jp

☆注目展示機 紹介②☆

BRAVO社 シュー生地専用製造機

patamix

Cristophe Adam氏の商品開発とBRAVO社の
テクノロジーが融合された

～シュー生地製造の大革命～

◎安定した製造が難しいとされるシュー生地仕込みを、パートミックス
を使用することで、

**安定した仕込みを誰でも
実現が出来ます！**

◎1回の最大製造は50kg／50分で

製造プログラムも、お客様のレシピに応じて対応可能！



注目！

☆注目展示機 紹介③☆

POMATI社 テンパリングマシンT-5

◎今まで、テンパリングマシンとしての機能のみだった、
『T-5』にこの度オプション設定で

エンローバーコンベアーを開発！

他にはない、卓上100V仕様のオートテンパリング
マシンwithエンローバーを、是非ご確認ください！



注目！

アトリエルネッサンス 厨房革命
株式会社 **エヌワイビー**

本社 〒380-0918 長野県長野市アークス9-3
TEL(026)224-1128 FAX(026)224-4381
東京支店 〒130-0024 東京都墨田区菊川2-18-11
ショールーム TEL(03)6659-3220 FAX(03)6659-3221
www.nyb.co.jp e-mail:nyb@nyb.co.jp

その他にも、皆様の製造現場でお役に立つ機器が、
まだまだ御座います。

是非この**FOOMAJAPAN**にて、当社のご提案する
「厨房革命」機器をご確認下さい。

皆様のご来場を、**7号館7V-16**にて
スタッフ一同お待ちしております！