

株式会社エヌワイビーブース：5号館/5J-29

<展示機器>

◎BRAVO社/万能製菓機トリティコ 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 ROSSO6

独自のベンチレーションシステムで冷気をバット周囲に循環させ、出来立てのジェラートをそのまま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!



◎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!



◎POMATI社/テンパリングマシン T-5・T-8・T-10・T-20

『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!



◎POMATI社/ワンショットデポジッター OSD-0

『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
絞れ難しい作業も簡単に行えます。



◎MIMAC社/卓上マルチデポジッター バビードロップ

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。



☆注目展示機 紹介①☆



Pomati[®]
CHOCOLATE TECHNOLOGY

ワンショットデポジッター OSD-0 ～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！
- ◎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！



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。

☆注目展示機 紹介②☆

Pomati[®]
CHOCOLATE TECHNOLOGY

テンパリングマシン T-5 エンローバーコンベアーを開発しました！



- ◎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、是非ご確認下さい！

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、**5号館 5J-29**にて
スタッフ一同お待ちしております！



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