

大和冷機工業は第19回厨房設備機器展に出展します

省力化、生産性向上のご要望に応える機器をご提案

コンパクト厨房を活用した調理実演

大分県の特産を生かしたメニュー



ぶりの照り焼き



おおいた冠地どり
腿内の香草焼き



滑らかなプディング

最新の調理機器を使った簡単で美味しいメニューをご紹介します。
人手不足、衛生管理、調理時間など様々なお悩みも解決。



調理実演講師

ありとう ひろみ

有藤 寛海 氏

リストランテ ローザネーラ オーナーシェフ

特注ショーケース



季節商品や店舗に合わせて調光可能な「大和オリジナルLED」を搭載し、様々な業種に対応したショーケースを多数展示しております。大きさ、温度帯、デザイン等なんでもご相談ください。

冷温切替ショーケース

NEW



冷蔵と温蔵をスイッチ一つで切替できるショーケースが新登場。季節や用途に合わせて幅広いメニューに対応でき、配膳・サービス作業の省力化に役立ちます。

自動スライド扉冷蔵庫

GOOD DESIGN



業界初、タッチするだけでラクラク自動開閉。作業効率・衛生面に優れ2017年にグッドデザイン賞を受賞した話題の製品。新たにフットセンサーを搭載したモデルを参考出品いたします。

他にも当社新製品を多数展示して皆様のご来場を心よりお待ちしております。



第47回 **国際ホテル・レストランショー**
第40回 **フード・ケータリングショー**
第19回 **厨房設備機器展**

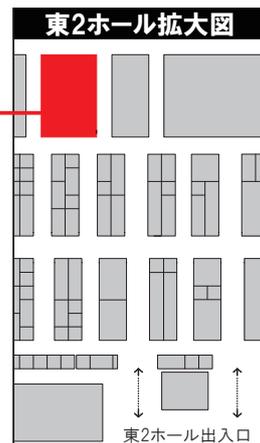
大和冷機工業出展ブース
東2ホール 2-S17

【会期】2019年2月19日(火)～2月22日(金)【時間】10:00～17:00(最終日のみ 16:30 終了)
【会場】東京ビッグサイト(有明・東京国際展示場 東展示棟)【当社ブース】東2ホール (ブースNo.) 2-S17

※本状は招待状ではありません。招待状が必要な方は弊社担当までお気軽にお申し付けください。

アクセス

りんかい線「国際展示場」駅下車 徒歩約7分 ゆりかもめ「国際展示場正門」駅下車 徒歩約3分



大和冷機工業株式会社