

# メディケアフーズ展出展のご案内

2017年12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1月24日(水)～1月25日(木)の2日間、東京ビッグサイトにて開催されます「メディケアフーズ展」に出展をいたします。

今回、ウノックス新型コンベクションオープンと加熱もできるプラストチラーIRINOX「MULUTI FRESH」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：2018年1月24日(水)～1月25日(木)

10:00～17:00 ※最終日は17:00まで

場所：東京ビッグサイト 西3・4ホール **ブースNo. G-23**



UNOX / XV-206ONE(予定)



## 新型ウノックス スチームコンベクションオープン

温度・スチーム・ファンスピードをマインドマップでシェフの感覚をダイレクトにマシンへ。曲線で描いた設定を忠実に再現する新しい機能を是非会場で。



IRINOX / MF25.1T



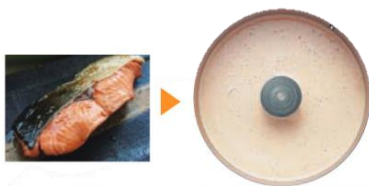
## イリノックス/マルチフレッシュ

－40℃から＋85℃までの温度を自由に使える最新機器。

冷却・保冷・再加熱が1台で完了。  
当日早朝の作業を減らし、夜間の活用で効率化をサポート。



Robot coupe/  
BLIXER-3D



蒸した鮭

ペースト状・ムース状

## ミキサー食づくりに専用開発/ブリクサー

高速3000回転で攪拌するカッター刃は食材をきれいにペースト状に。加水も抑えられるため経済的。



PACOJET/  
PJ-1



魚の小骨も完全に粉砕

## 冷凍食材粉碎機器 パコジェット

冷凍された食材を0.01mm以下に粉砕しピューレ状に。  
3回以上裏ごしをした以上のなめらかな食感を実現。

**株式会社エフ・エム・アイ** <http://www.fmi.co.jp/>

東京：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 大阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号

▶新規お問い合わせ

**0120-080-478** (受付時間/9:00～17:30 ※土・日・祝日を除く)

▶ご購入後の各種お問い合わせ

東京本社：Tel.03(5561)6521 大阪本社：Tel.06(6969)9393

営業所 札幌：Tel.011(813)8651 広島：Tel.082(876)1855

仙台：Tel.022(238)5711 福岡：Tel.092(481)2931

名古屋：Tel.052(361)7891

出張所 北陸：Tel.076(243)7810 沖縄：Tel.098(870)2766

サービス 盛岡：Tel.019(648)5390 鹿児島：Tel.099(263)8281

ステーション 四国：Tel.0875(57)5161