

MOBAC
SHOW
2009

MOBAC SHOW 2009
国際製パン製菓関連産業展

国際製パン製菓関連産業展

MOBAC SHOW 2009 出展のご案内

株式会社エフ・エム・アイ(本社:大阪市鶴見区放出東 代表取締役社長:木本武雄 以下、エフエムアイ)は、09年2月25日(水)～28日(土)までインテックス大阪にて開催される、「MOBAC SHOW 2009」に出展をいたします。

エフ・エム・アイでは、新たに製菓関連商品の品揃えをより強く充実化を推進しました。ブースでは、これらの商品を展示・実演を交えてご紹介いたします。

今や欧米では、必需品となっているショック&プラストチラーと最新スチームコンベクションオープン「ウノックス」による複数のオープンの焼成から急速冷却・保管によるシステムにて作業の効率化と商品品質、生産性向上のご提案いたします。

今やブームとなっているチョコレート製造では、その品質を上げるロボ・クーブ社製真空仕様ミキサーでのガナッシュ製造から、急速冷却、パポーニ社製ギッターによる仕上げまでの工程の他、イタリア製SELMI社製の最新テンパリングマシンとその製造ラインの紹介。また、保存が難しいチョコレートの温度帯をケアするイリノックス社製保管庫のご紹介をいたします。

お菓子づくりの基本とも言えるイタリア TEKNO STAMAP社のドゥーミキサー、自動リバースシーターの最新機種をご紹介します。

お菓子器具の代表的なメーカー イタリアのパポーニ社より最新デザインのプチガトー型や表面コーティング カラー Sprey をはじめとする様々な新しい道具の紹介。

本場イタリアのジェラートの製造を最新製造マシン「ハイパートロンIV」と新しいペーストも含む食材の紹介をいたします。



スチームコンベクションオープン
[ウノックス/マキシリングシステム]



冷却保管庫
[イリノックス/CP40mini]



大型ナッツ粉砕マシン



テンパリングマシン
[SELMI/PLUS]



ドゥーミキサー
[TEKNO STAMAP/C-line]



リバースシーター
[TEKNO STAMAP/Lam]

最新の海外情報から、それぞれに進化を続け独創性と提案性の高い機器を多数、展示・実演を交えてご紹介をいたします。

日時： 2009年2月25日(水)～2月28日(土)

場所： インテックス大阪 3号館 325