



VINITA

日時：9月2日(木)～3日(金)

場所：パシフィコ横浜 展示ホールC

神奈川県横浜市西区みなとみらい1-1-1

ブース番号：704



※ ↑ 事前来場登録

【同時開催】

・“第2回栄養食品素材展

(健康と栄養にフォーカスした
B to Bの食品素材展)”

・“第9回P&B Japan

(リテール・製パン・製菓の展示会)”

【展示実演機】

※小型高周波解凍装置 (レンジタイプ)

【高周波解凍装置の主な特徴】

- 短時間かつ低温で解凍ができるので殺菌の繁殖リスクが防止できる
- 10分～20分で解凍ができるので生産量の変動にも対応可能
- 段ボール箱のまま解凍できる
- 内部から解凍するのでムラのない均一解凍
- 水を使わないので衛生的、排水処理費がかからない

【10月出展展示会】



10月27日(水)～29日(金)

東京ビッグサイト 青海展示棟

※解凍装置の展示と
実演も行います。

主催者公式 HP はこちらから

<https://www.food-exhibition.info/ff/>



【主な解凍例】

・バター、テンパリングや溶解、畜肉、豚鶏肉、缶詰用魚、イカタコなどの魚貝類、惣菜、その他



※高周波/マイクロ波による加熱・乾燥・解凍・殺菌・殺虫についての
ご質問がございましたら、お気軽にお問合せください。

山本ビニター株式会社

www.vinita.co.jp

■本 社 / 〒543-0002 大阪市天王寺区上汐6丁目3-12
TEL.06(6771)0606(大代表) FAX.06(6771)6898

■東京営業所 / 〒111-0055 東京都台東区三筋1丁目5-8
TEL.03(3861)0437(代) FAX.03(3861)0438



←カタログ集、動画は→

弊社HP『ビニターチャンネル』

からも見れます。



■名古屋営業所 / 〒451-0062 名古屋市中区花の木1丁目7-1
TEL.052(521)7571(代) FAX.052(531)3822

■工 場 / 〒581-0075 大阪府八尾市波川町1丁目3-21
TEL.072(991)3601(代) FAX.072(991)0509