

**ご相談下さい** **最適な厨房** **ご提案**  
 厨房に関することなら何でもご相談下さい。※愛知・岐阜・三重限定で無料点検・診断実施中。

商品に適した機器で  
**売上UP**

ここが  
**肝心**  
 チョコレートの  
**究極の旨味は**  
**適温度12℃~17℃**  
**適湿度50%以下**

※上記の適温度と適湿度は、あくまで目安であり、外気温などの環境の変化等やそれぞれの商品特性により若干異なる場合があります。

**チョコレート専用機に入替。**



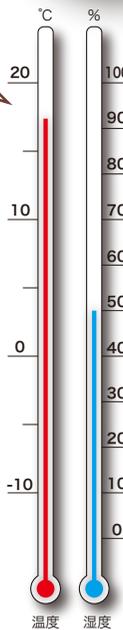
**チョコレート専用ショーケース**  
 チョコレートは、比較的高温で、また低い湿度で制御キープします。ですから既製の汎用冷蔵ショーケースでは繊細なチョコレートの鮮度は保てません。汗をかいたチョコレートでは商品になりません。先日納入させて頂いた愛知・犬山の専門店様にはチョコレート専用温湿度管理システムのショーケースを特注で製造させて頂きました。

スイス本格派  
 生チョコレート  
 「レダラツハ  
 チョコレート」

LED照明で  
 明るく  
 見やすい

資料提供は  
 特注ショーケース  
 メーカー  
 (株)和田製作所

低消費電力 長寿命 熱の発生少ない



完全な動作の機器で  
**安全確保**

- ✓ 熱いお湯がでない。または温度が揺らぐ。
- ✓ 給湯器付近から水漏れがある。
- ✓ 給湯器付近から異音がある。
- ✓ 給湯器から黒い煙がでる。

耐用年数は  
 およそ  
**10~15年**

**老朽化した 給湯器の修理・入替。**



ススまけ  
 の場合は  
 不完全燃焼

高所に設置  
 された給湯器  
 でもOK!

長期使用の場合は修理より入替をお勧めします。

**店舗移転>> 移設+新設プラン承ります。**

こんなお悩み解消させていただきます。

- ✓ 既設の機器・什器を移転先で使いたい。
- ✓ 移転先の厨房レイアウトがまとまらない。
- ✓ 移設をどうしたらいいかわからない。
- ✓ 増やしたい厨房機器がある。
- ✓ 廃棄したい機器がある。

移設 運搬	搬入 据付	機器の 清掃点検	厨房 レイアウト 提案
新設機器 提案	よろず 相談	床 配管等 設備工事	フード ダクト 工事

**相談だけなら無料です!**