

お客様各位

2021年8月吉日

“冷凍・レトルト・インスタント食品素材技術展2021”の御案内

山本ビニター株式会社
代表取締役社長 山本 泰司

拝啓 盛夏の候、貴社ますますご盛栄のこととお喜び申し上げます。

さて、この度『冷凍・レトルト・インスタント食品素材技術展2021』が来る9月2日より、神奈川県のパシフィコ横浜 展示ホールCにて開催されます。

併設で“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）”と“第9回P&B Japan(リテール・製パン・製菓の展示会)”が同時開催。

弊社は、電波加熱の応用装置トップメーカーとして、衣・食・住・医の幅広い分野で、合理化・省力化・作業環境の改善をもたらす様々な応用装置を開発、市場へお届けして参りました。お蔭様で、高周波解凍装置“テンパトロン”は従来なし得なかった高品質・高速・大量のテンパリング処理を可能とした画期的な解凍装置として、大型機から小型機まで多くのお客様各位よりご好評を頂いております。

今回は小型高周波解凍装置“レンジタイプ”の展示実演をいたします。

従来の解凍方法には無い、優れた性能を備えた画期的な製品で自信をもってお勧めできるものと思っております。

是非ともこの機会に、展示会ご来場賜りますようお願い申し上げます。

書面、末筆ながら貴社益々のご繁栄をご祈念申し上げ、先ずはご案内申し上げます。

敬具

— 記 —

開催日時	2021年9月2日(木),3日(金) 10:00~17:00
開催場所	神奈川県 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)
弊社出展ブース	704
展示内容	小型高周波解凍装置 (レンジタイプ)

ご質問、お問合せ先

： 山本ビニター株式会社 高周波テクノ営業技術3グループ

TEL：06-06771-0606 FAX：06-6771-6898

URL：<http://www.vinita.co.jp>

担当：大阪本社：今堀 imahori@vinita.co.jp

木谷 kitani@vinita.co.jp

前野 t.maeno@vinita.co.jp