

日時：7月14日(水)～15日(木)

場所：ポートメッセなごや

名古屋市港区金城ふ頭

ブース番号：D-21



事前来場登録

第1回 惣菜デリカ・弁当・中食・外食・給食・配食 業務用専門展

ファベックス中部2021

第1回 和菓子・洋菓子・ベーカリーに関わる商品開発専門展

中部 和菓子・スイーツ & ベーカリー展

同時開催：入場登録は共通

案内HPは



展示実演機：

新発表

1、高周波解凍装置（実演機）

（小型バッチ式フルモデルチェンジ装置）

【TEMPERTRON - V】

【フルモデルチェンジ装備】

直ぐに使える簡単入力、簡単操作
高周波解凍の自動化技術「レベル
2.5」を実現

工場内に省スペース設置が可能

炉内を水洗いできる

パススルー対応

複数台 側面連結対応



2、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】

10分～20分の短時間解凍
短時間解凍により当日生産量の変動にも対応可能
ドリップ流出がほとんどない
外部加熱をしないので菌汚染の促進が最小限
内部まで解凍ができる
表面部の過解凍がない
水を使わないので衛生的

【主な解凍例】

・バターの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 名古屋市西区花の木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