

観光・ホテル・外食産業展
-HOKKAIDO 2023-

ホシザキ北海道(株)ブースご紹介

2023年のホシザキブースは…

今話題の商品から皆様のお悩み解消機器が勢揃い!!

日程：10月18日(水)・19日(木)

場所：アクセスサッポロ



2021年ブース

ビュッフェコーナー

ご試食頂きながら機器を体験して頂けるコーナーです

『季節の変化に対応する新メニュー』につながる機器を取り揃えています

ソフトクリーム フリーザー

ソフトクリームを提供します



氷結晶
平均30μm
以下!



エスプレッソマシン
淹れたて珈琲を試飲して頂きます

Merry Chef

ポテト、唐揚げ冷凍のまま調理
熱々をご試食下さい



スチコン

今話題の「新低温調理」を
ご試食&ご案内します



真空低温調理
「鶏ハム風」



ペーストリー オーブン & ドウコン

ハード&食パンを調理
焼き立てパンをご提供します



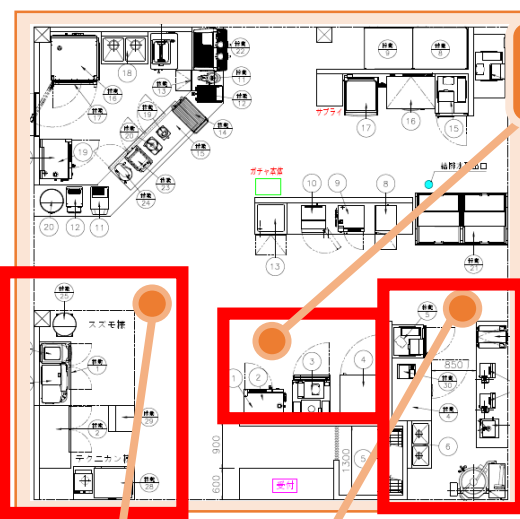
パニーニグリラー

できたてのパンにスチコン
調理品を挟んで提供します



ニュークックチルコーナー

大量調理における問題『**人材不足解消**』
『**オペレーション改革**』『**作業効率UP**』にお応えします



スチコン



ブラスト



再加熱キャビネット



前日調理した後、急速冷却した食事をチルド保存、提供時間に合わせて熱風と蒸気で再加熱します

加工販売コーナー

『**食材ロス**』『**原価低減**』『**新業態準備**』等をお手伝いする
調理→包装→充填→冷却→ラベル&衛生管理の流れを実機にてご案内します

自動拡販ケトル

加熱、攪拌、冷却が
一台で調理可能



充填機

ミート/キーマ
/杏仁豆腐
を充填します



ラベルプリンター

実機を稼働します



真空包装機

真空包装とホットパック
一台2役をこなします



ブラスト

急速凍結で危険温度帯を
素早く通過させます



凍結&飯盛りコーナー

話題の『**作業効率UP**』シャリ玉ロボット/ご飯盛付ロボットや
『**急速凍結**』凍眠も機械を動かして体験して頂けます

シャリ玉ロボット&小型シャリ玉移載機
ご飯盛付ロボット



リキッドフリーザー
(凍眠)



【お問い合わせ】



食の創造を生む お手伝いをさせていただきます
ご来場を社員一同 心よりお待ちしております♪

