

# チョコレートに力入れます！

小間番号 8 号館 2 5  **アトリエルネッサンス** 株式会社 **エヌワイビー** までお越し下さい！！

## 1：ワンショットデポジッター

ワンショットデポジッターとは

外包(テンパリングしたチョコレート)と内包(ガナッシュ・ジャムなど)を同時に絞る事により、モールドタイプの製造時間を圧倒的に短縮できるマシン。

また、手作業では不可能な薄い型への内包注入など使用方法によっては他社で製造困難な商品が製造可能になる。

外側の薄さの数値で構成可能



※その他、テンパリングマシン・エンローバー・ケトルなど展示実演の予定

## 2：Qbo (クーボ) +ベビードロップ



Qbo とは次世代型カッターミキサーです。従来のカッターミキサーに「加熱」「冷却」「加圧」「減圧」を組み合わせ、それらを工程的にプログラム化することが出来る革新的マシンです。

製造時間も驚異的に早く、出来上がりのクオリティは手作業では成し得ないレベルです。最近はカスタードクリームの製造に対する製造時間とクオリティに注目が集まっています。Qbo で作った物をベビードロップで絞る実演を予定しております。

## 3：ジェラートマシン+ジェラートショーケース



トリティコはコンパクトなマシンなので場所をとりません。また未経験の方でも製造に全く問題はありません。誰でも簡単にとても滑らかなジェラートが出来るので、今後展開を考えている方は是非ご覧ください。

 **アトリエルネッサンス** 株式会社 **エヌワイビー**

本社 〒380-0918 長野県長野市アークス9番3号  
TEL(026)224-1128 FAX(026)224-4381  
東京支店 〒110-0015 東京都台東区東上野1-5-6  
ショールーム TEL(03)5807-8851 FAX(03)5807-8809  
www.nyb.co.jp e-mail:nyb@nyb.co.jp

裏面もご覧下さい



# 商談依頼書

記入日 年 月 日

弊社は出展に際し出来る限り有効に活用したいと考えております。

事前お申込みを経て、その場でお作り致します。

実際に見てみないとわからないとのご希望にお答えします。

★製造テスト例：ジェラート、シャーベット、カスタード、コンフィチュール、ピューレ、など

今回も可能な限りご希望に答えられるよう設えます。

以下にご記入の上、FAXにてお送り下さい。

※事前に弊社にてテストを行い、当日に備える予定ですので予め御打合わせが必要となります。

ご来場日(○を付けて下さい)	18日	19日	20日	21日
ご来場希望時間	時 分にエヌワイビーブースへ行きます			
御社名				
ご担当者名				
TEL			FAX	
e-mail				
ご希望(○を付けて下さい)	ブース訪問のみ	ジェラート希望	Qbo テスト希望	デポジッター希望
詳細をお聞かせください				

**FAX 026-224-4381**

20154MOBAC SHOW ブースNo.825

株式会社エヌワイビー 担当者宛