



### Toamiの導入で得られる3つの効果

#### ① 遠隔監視と見える化

食品加工、厨房機器の温度や稼働状況をIoTで自動収集。  
クラウドに蓄積されたデータをグラフ表示し簡単に確認可能。

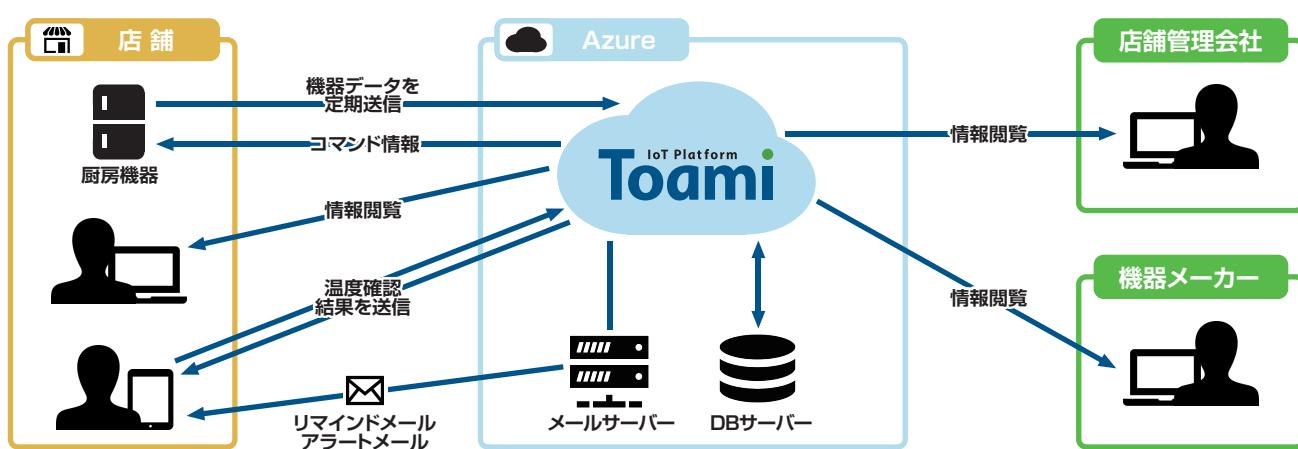
#### ② HACCP対応とリスク管理

異常時にはアラートメールを自動送信。  
HACCP基準に沿った温度管理を実現し、食品安全を強化。

#### ③ 予知保全とメンテナンス効率化

機器の自己診断機能で故障予兆を検知。  
適切なメンテナンスを計画的に実施し、ダウントIMEを削減。

### システム構成図



### Toamiで店舗の食品加工・厨房機器をスマートに管理

店舗に設置された機器の温度や稼働状況などのデータを自動で収集し、クラウドへ安全に蓄積。  
クラウドに蓄積された情報は「Toami」でリアルタイムで見える化され、一覧表示やグラフで簡単に確認できます。  
さらに、店舗情報・機器情報・顧客情報のメンテナンス機能を搭載し、スマートフォン専用画面からも手軽にアクセス可能。  
どこからでもリアルタイムで状況把握でき、保守・メンテナンスなどの管理の効率化と安心を実現します。

現状をお伺いしたうえで、IoT/クラウド活用のイメージと費用をご提案いたします。下記よりお気軽にお問い合わせください。

# NSW

TEL(東京)03-3770-0096 (大阪)06-4792-1000

お電話での受付対応時間 9:00~18:00 (土・日・祝日、年末年始、8/3弊社創立記念日を除く)

NSW株式会社 サービスソリューション事業本部 営業統括部 第一営業部 E-mail: ml-plm-sales@ml.nsw.co.jp

