

## FMIのコンサルティング

■シェフ 経験豊富なシェフで構成される新調理コンサルティング。

ホテル、レストラン、惣菜店舗、調理センター、社員食堂、病院、老人ホーム、福祉施設、機内食工場、弁当工場などのユーザーの方々に対して、機器を活用したメニュー計画、レシピ構築から店舗オープン、生産開始、そして円滑運営に至るまでの一貫したソフト支援をしています。



■パティシエ 機器を通じて、お菓子づくりの問題・課題を解決。

豊富な海外情報を軸としたノウハウをベースに、新しい手法によるお菓子づくりの提案から、最新のお菓子・定番のお菓子まで、機器活用により製造現場の問題・課題の解決をお手伝いします。



## FMIのアフターサービスネットワーク

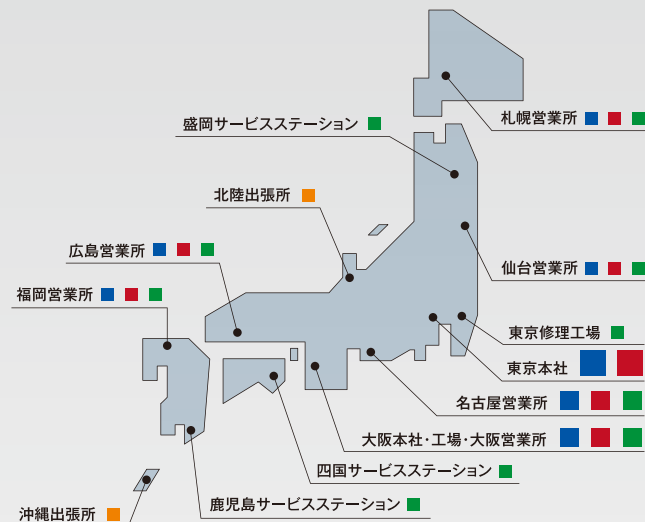
■全国規模でメンテナンスを展開

全国12カ所に自社サービス拠点を設け、その他の地域にもサービス専門の協力会社を配備しております。お買い上げいただいたマシンのメンテナンスはもとより、お客様がいつでも最良の状態でお使いいただけるよう日本全国で万全なアフターフォロー体制をとらせていただいております。

■テストキッチンにて実際に試用

エフ・エム・アイでは、全国8カ所にテストキッチン进行、より詳しいプレゼンテーションを行っております。現状の設備に不備を感じておられる方、創作の新しい可能性を探し求められる方など、ご相談を承ります。

■営業所 ■出張所 ■テストキッチン ■サービスステーション



## ■エフ・エム・アイの企業姿勢

### リーガルコンプライアンス

#### 食品衛生法検査合格部品使用製品

エフ・エム・アイの機器を安心してお使い頂くために、食品に触れる全ての部品の食品衛生検査を行い、合格した部品を使用しています。



#### 電波法形式確認届出済み製品

電波法で定められている技術基準を満たしていることを確認後、総務省へ届出済みです。技術基準に適合と確認され、形式確認番号を表示しています。



### ISO 9001を取得(認証範囲:大阪本社・工場)

FMIは、品質マネジメントシステムを基本に有効性の継続的改善を実施すると共に、法規制の要求に適合した製品を提供することで、顧客満足度の向上をめざします。

今後さらに、経営全体の質を高め、高品質な商品を提供してまいります。



#### 簡易ボイラー等構造規格適合製品

ボイラーを使用している製品においては、労働安全衛生法に基づく“簡易ボイラー等構造規格”を満たしたボイラーを使用しています。



#### 電気用品安全法適合製品

届出事業者として経済産業省に届出を行っています。電気安全法の技術基準に適合していることを確認して機器を販売しています。



### 社会貢献活動

#### ピンクリボン運動

FMIでは商品販売による収益の一部を世界規模の乳がん制圧運動であるピンクリボン運動に協賛しています。



## 安全に関する注意

ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上、正しくお使いください。各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

- このカタログの内容は、2016年6月現在のものです。
- 製品のデザインおよび定格・仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。
- 製品の色は、印刷により、実際の色とは多少異なります。
- 実際の製品には、使用上の注意を表示しているものがあります。

## 株式会社エフ・エム・アイ

東京：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6521  
大阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

<http://www.fmi.co.jp/>

営業所 札幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651  
仙台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号 Tel.022(238)5711  
名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891  
広島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855  
福岡：〒812-0893 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

出張所 北陸：〒921-8027 金沢市神田1丁目23番11号 Tel.076(243)7810  
沖縄：〒903-0812 那覇市首里当蔵町2丁目13号 Tel.098(963)9324  
盛岡：〒020-0124 盛岡市厨川4丁目14番5号 Tel.019(648)5390  
サービスステーション 四国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161  
鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿1丁目15番8号 Tel.099(263)8281  
東京修理工場：〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03(5819)1280

2016.06S01



# CHEFTOP

MIND Maps™

「ウノックス」スチームコンベクションオープン  
MIND.Maps™シリーズ  
電気式



# CHEFTOP

MIND Maps™





# シェフの感覚がダイレクトに伝わる 新機能、“マインドマップ”誕生。

芯温計を使わなくても繊細な調理ができる。



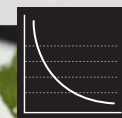
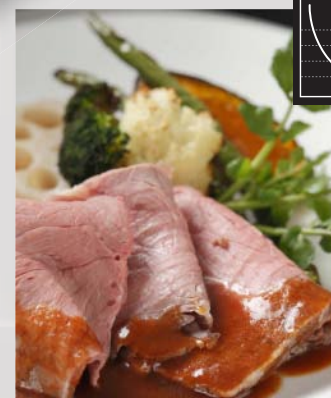
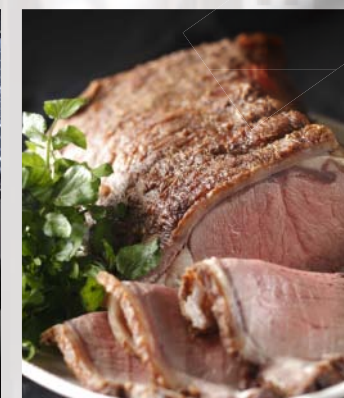
曲線1本描くだけで温度・スチーム・ファンスピードを設定できる画期的な操作方法が実現しました。それは“マインドマップ”---芯温計と機械頼りだった設定値までの変わり方をも思いのままにコントロールでき、繊細な調理をさらに可能にするもの。多彩なオート機能も備え、自由度高く進化したオープンがシェフの創造力をかき立て、おいしさとメニューを広げます。  
さあ、レシピの値ではなくアイデアを描いてください。

## 曲線1本描くだけで 狙い通りの調理に。

たとえば、いっきに加熱か、じっくりか。目指す仕上がりへの、こだわりやアイデア----数値では置き換えきれない感覚的な指示も曲線を描くことで表現できます。保存すれば再現することも共有化も可能です。

### ローストビーフ

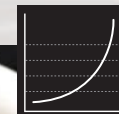
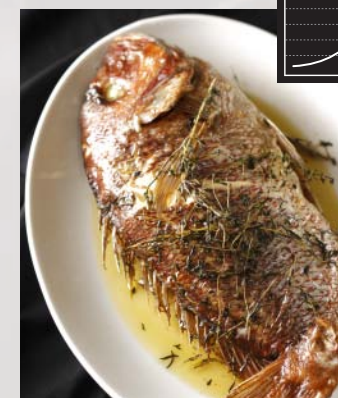
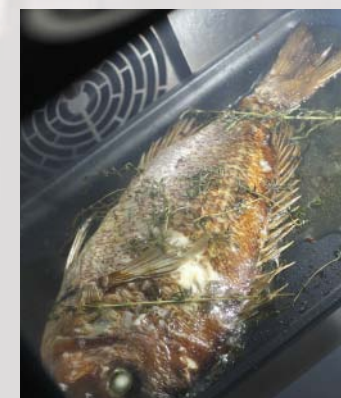
旨みを逃さず、ジューシーに仕上げたい。  
▶高温で焼き色をつけてから低温で火を通していく。



下がっていく曲線

### 真鯛の香草焼き

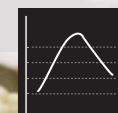
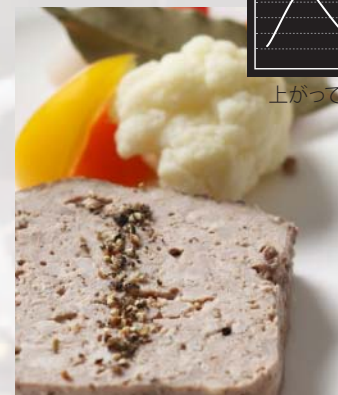
表面はパリッ、身はふっくらと焼き上げたい。  
▶低温で時間をかけて火を入れ、皮目に焼き色をつける。



上がっていく曲線

### パテドカンパーニュ

肉つばさを残したい。  
▶焼きつけてから時間をかけて火を入れる。



上がって下がっていく曲線

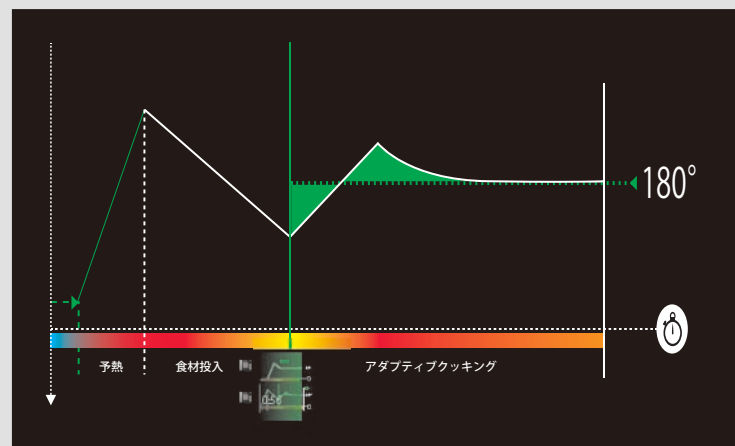


# PLUSモデルは、さらに多彩なオート機能で 最良の調理結果と仕事時間の短縮を約束。

調理スキルや経験に関係なく使いこなせ、作業の効率化に貢献するオート機能が充実。庫内環境、調理時間など設定値を独自のメニューとして保存すれば共有化でき、ワンタッチで呼び出せます。



すべての調理機能で使え、オート機能の要となる補正調理機能。



## アダプティブクッキング

調理中の熱ロスを自動的に補正する。

調理途中、投入する食材の量による熱損に応じて調理時間や調理温度を自動的に補正します。シートパンが1枚でも複数枚でも自動で判断。一段調理も全段調理もつねに同じ調理、仕上がり。オート機能の「マルチタイム」「同時仕上げ」「シェフウノックス」を含む、すべての調理機能で使える機能です。

「プログラム」▶「マイプログラム」▶  
保存してある「食材」を選択▶アダプティブクッキング



## マルチタイム

最大10アイテムを同時調理、  
それぞれの仕上がり時間を知らせる。

「マルチタイム」▶「マルチタイム作成」▶  
私のマルチタイム▶マイメニュー

調理時間の異なる食材ごとにタイマーをセット。それぞれの調理プロセスを表示し、アイテムごとの仕上がり時間をお知らせします。

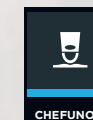


## 同時仕上げ

食材が同時に仕上がるよう  
投入のタイミングを知らせる。

ミゾンプラス▶下準備作成▶私の下準備▶マイメニュー

調理時間の異なる食材がすべて同時に仕上がるよう、オープンへ入れる正確なタイミングと順序をお知らせします。



## シェフウノックス

206の自動メニューをインプット済み。  
即、調理を始められる。

シェフノックス▶

定番から人気のメニューまで206の調理プログラムがインプットされています。選んでワンタッチするだけで調理がスタートします。



選べる2機種

PLUS
 ONE



マインドマップ プラス(プレミアムタイプ)

マインドマップに加え、4つのオート機能を備えたプレミアムモデル。大量調理にもスムーズに対応できます。

マインドマップ ワン(スタンダードタイプ)

マインドマップと基本機能を集約したスタンダードモデル。コストパフォーマンスに優れています。

使う人の視点に立って、徹底的に使いやすく。

スチコンとしての基本性能にいつもの磨きをかけ、使いやすさも譲らない。ベストの形で日々の作業をサポートします。

簡単、スピーディー。自動洗浄システム

ボタン1つで庫内を自動で洗浄。乾燥までおこない、手間がかかりません。また、洗浄剤は液体で毎日補充する必要もありません。リンス剤も不要です。

ハンドシャワーが洗浄をアシスト

洗浄に最大限活用できるハンドシャワーを標準装備。

10%刻みで湿度をコントロール。

常に最適な庫内環境を作りだす

庫内の湿度と乾燥の度合いを調理するメニューに合わせてお好みの状態にコントロール。新鮮な空気を庫内に引き込むと同時に調理中に発生した湿った空気を排出し、常に最適な状態での加熱調理ができます。お望みの仕上がりに応じた温度、時間、食材の芯温の繊細な設定と10%刻みの加湿と乾燥のコントロールとで、焼きものはバリッと香ばしく、蒸しものはしっとり仕上がります。



メニューに合わせて  
8段階に切り替えられるファンスピード

調理時のファンスピードが8段階に調整可能です。メニューに応じて変えることができ、より繊細な仕上がりに。

お知らせ機能付き LED 庫内ランプ

明るいLEDランプ採用により庫内は一目瞭然。ドアを開けずに調理中の状態を確認することができます。調理終了時には点滅し、お知らせします。省エネ設定。

安全に作業するための二重ガラス

二重ガラスにすることでガラス表面の温度上昇を軽減。内面ガラスは開閉式で清掃しやすくなっています。

製品ラインナップ

FMI型式		XV-706PLUS	XV-706ONE	XV-506PLUS	XV-506ONE	XV-306PLUS	XV-306ONE	XV-206ONE
タイプ		Plus	ONE	Plus	ONE	Plus	ONE	ONE
収納ホテルパン数		1/1GN 10枚	1/1GN 10枚	1/1GN 7枚	1/1GN 7枚	1/1GN 5枚	1/1GN 5枚	2/3GN 65mm 5枚
ホテルパン収納方向		横	横	横	横	横	横	横
棚ピッチ		67mm	67mm	67mm	67mm	67mm	67mm	67mm
電源		三相200V 50Hz/60Hz	三相200V 50Hz/60Hz	三相200V 50Hz/60Hz	三相200V 50Hz/60Hz	三相200V 50Hz/60Hz	三相200V 50Hz/60Hz	三相200V 50Hz/60Hz(単相も可)
電流		50.5A (最大値)	50.5A(最大値)	38A(最大値)	38A(最大値)	26.4A(最大値)	26.4A(最大値)	16.8A(単相時21.5A)
消費電力		17kw	17kw	13kw	13kw	9kw	9kw	4kw(単相時4.3kW)
外形寸法 (幅×奥行×高さ)		750×775×1010mm	750×775×1010mm	750×775×843mm	750×775×843mm	750×775×675mm	750×775×675mm	540×665×625mm
庫内寸法 (幅×奥行×高さ)		605×355×727mm	605×355×727mm	605×355×560mm	605×355×560mm	605×355×392mm	605×355×392mm	398×355×390mm
重量		92kg	92kg	83kg	83kg	68kg	68kg	60kg
基本性能	Dry maxi (熱風モード)	30℃～260℃						
	Steam maxi (蒸気モード)	48℃～130℃						
	Steam maxi (コンビ)	35℃～260℃						
	芯温計	3ポイントセンサー						
プログラム・新機能	マインドマップ	○						
	アダプティブクッキング	○	×	○	×	○	×	×
	マルチタイムモード(トレイタイマー)	○	×	○	×	○	×	×
	同時仕上げ	○	×	○	×	○	×	×
	シェフウノックス(自動調理)	○	×	○	×	○	×	×
	プログラムステップ	9ステップ						
	プログラム可能数	256メニュー						
	プログラム名称の手書き	○						
	ファンのオートリリーバース	○						
	ファンスピード	4段階						
その他	バレルス	4段階						
	自動洗浄	○ ファンガードの裏も洗浄可能。 洗剤切れセンサー付き	○	○ ファンガードの裏も洗浄可能。 洗剤切れセンサー付き	○	○ 洗剤切れセンサー付き	○	○
	ガラス扉	2重						
	その他	ダブル回転センサー 回転速度と回転方向の両方を モニターしている (より正確に診断可能)	シングル回転センサー (回転速度のみモニター)	ダブル回転センサー 回転速度と回転方向の両方を モニターしている (より正確に診断可能)	シングル回転センサー (回転速度のみモニター)	ダブル回転センサー 回転速度と回転方向の両方を モニターしている (より正確に診断可能)	シングル回転センサー (回転速度のみモニター)	シングル回転センサー (回転速度のみモニター)
		自動診断機能あり	自動診断機能なし	自動診断機能あり	自動診断機能なし	自動診断機能あり	自動診断機能なし	自動診断機能なし
		パワー調整可能 ヒーターを33%・66%・100% サービスモードで使用できる 現場設備の電気容量が足りない 場合に使用	パワー調整不可	パワー調整可能 ヒーターを33%・66%・100% サービスモードで使用できる 現場設備の電気容量が足りない 場合に使用	パワー調整不可	パワー調整可能 ヒーターを33%・66%・100% サービスモードで使用できる 現場設備の電気容量が足りない 場合に使用	パワー調整不可	パワー調整不可

調理の必須アイテム「クッキング・エッセンシャル」。

マインドマップでの調理を、さらに自在に。

専用のシートパンやグリッド、プレートを活用すれば、マインドマップでのさらに思いのままの調理、パーフェクトな仕上がりが可能に。熱効率に優れた材質・形状を採用。洗浄しやすく、丈夫な仕様です。



効率化を実現する専用設計のオプション。

ウノックス XVシリーズをより効率よくお使いいただくために、多彩な専用オプションを揃えました。

浄軟水器 全自動軟水器

庫内のスケール付着も抑えます。



2 段積み用架台 2 段積み用キット

ホイロ庫と組み合わせたり、オープンを2台重ねる際、機械との間に取り付けます。



専用設置台

台下を効率よく使える設置台です。各機種に応じてUNOXオープンが使いやすい高さに設定されています。

形式 / XV-706 用

外径寸法 / 735×549×585

棚数 / 4 段 ( 棚間隔 70mm)

収納ホテルパン数 / 2/3GN 65mm 4 枚

質量 / 17.2kg

形式 / XV-206 用

外径寸法 / 590×685×810

棚数 / 9 段 ( 棚間隔 75mm)

収納ホテルパン数 / 2/3GN 65mm 9 枚

質量 / 22kg

形式 / XV-306, 506 用

外径寸法 / 735×549×755

棚数 / 7 段 ( 棚間隔 70mm)

収納ホテルパン数 / 2/3GN 65mm 7 枚

質量 / 19.5kg