

FMIのコンサルティング

■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。



■ジェラティエーレ イタリアンアイスクリーム“ジェラート”のすべてを伝授。

ヘルシーで人気の“ジェラート”も、経験豊富なジェラティエーレ(アルチザン技術者)が懇切丁寧に現場指導。業態ごとの店舗計画やコンセプトづくり、製造質の設計アドバイス、機器導入、ジェラート製造法、基本レシピから新メニューの提案、現場教育、衛生指導まですべてをサポートします。



FMIの各種セミナー

エフ・エム・アイ コンサルティングチームによる各種セミナーを全国7カ所(東京・大阪・名古屋・札幌・仙台・広島・福岡)で開催しております。機器の効果的な活用法はもちろん、最新の海外情報や実演などを交えたトータルセミナーです。またご要望の業態に合わせたプライベートセミナーや出張セミナーなども実施しております。セミナーの日程や内容についてはホームページをご覧ください。



FMIのアフターサービスネットワーク

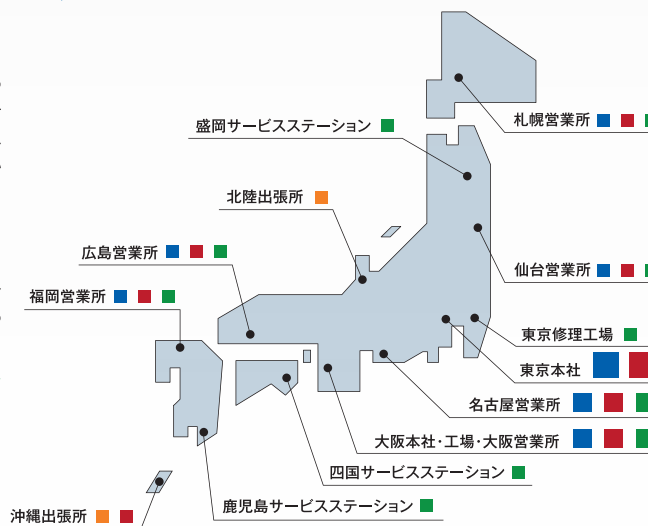
■全国規模でメンテナンスを展開

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



IRINOX®

株式会社 エフ・エム・アイは、イリノックスの正規輸入総代理店です。

⚠ 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、2017年12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 <http://www.fmi.co.jp/>

東京:〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 大阪:〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号

▶新規お問い合わせ

0120-080-478 (受付時間/ 9:00~17:30) ※土・日・祝日を除く

▶ご購入後の各種お問い合わせ

東京本社	Tel.03(5561)6521		大阪本社	Tel.06(6969)9393	
営業所	札幌	Tel.011(813)8651	広島	Tel.082(876)1855	
	仙台	Tel.022(238)5711	福岡	Tel.092(481)2931	
	名古屋	Tel.052(361)7891			
出張所	北陸	Tel.076(243)7810	沖縄	Tel.098(870)2766	
サービス	盛岡	Tel.019(648)5390	鹿児島	Tel.099(263)8281	
ステーション	四国	Tel.0875(57)5161			

2017.12S01

—40℃から+85℃までの温度を
自由に使える最新機器。



MultiFresh®



※ -40℃ ⇔ +85℃
for 24 hours

※ -40℃から+85℃まで

1℃単位でコントロールできる。
24時間休まないパティシエの片腕。



鮮度／おいしさ

ショックフリーズにより
品質キープ
低温加熱により品質アップ

安全

厳格な衛生管理を実行

省力

早朝や深夜の仕事を軽減

効率

生産能率アップ
マンパワーを補う
チャンスロスをなくす

※-40℃は庫内吹き出し温度
食材や量により庫内温度が目標(設定温度)に
達しない場合があります。

MultiFresh®

冷却・冷凍から加熱まで自由自在。1台で、ここまで多彩に対応。

急速冷却

+1℃ プラストチル(急速冷却)

-10℃ 冷凍ムース、ケーキのカット

-40℃ ショックフリーズ(急速冷凍)

℃

+85℃ メレンゲの焼成

+65℃～ セミドライフルーツの乾燥

+55℃～ 溶かしバター(澄まし)

+45℃～ チョコレートの融解

+35℃ ↑ 発酵 (ヨーグルト、パン等)
+28℃ ↓

+22℃ バターの融解

+12℃ ↓ パイ生地折り込み作業
+10℃

+3℃ ↓

解凍

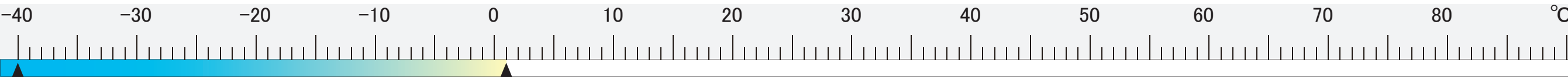
適切な温度コントロールとファンスピードの組み合わせにより、設定温度に解凍します。解凍日時を指定すれば作業に合わせたタイミングで仕上がります。

MultiFresh®

温度活用例

バターやチョコレートなどの 準備、仕込みも任せて効率よく。

バターをやわらかくする、チョコレートを溶かす。こまやかな対応が必要
でき、つねにベストな仕上がり。作業工程や仕事時間の短縮も実現し
な作業も任せることが
ます。



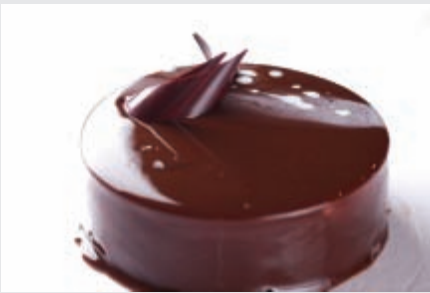
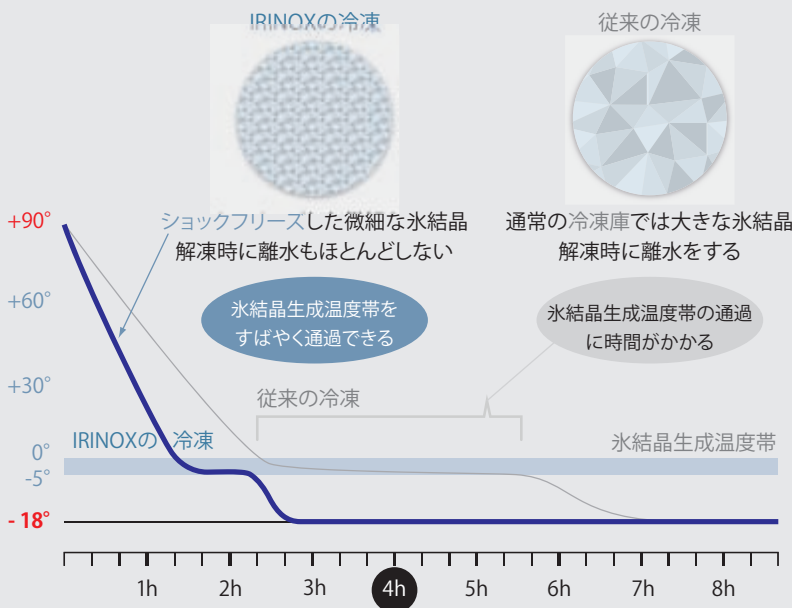
-40℃

ショックフリーズ(急速冷凍)

約-40℃の冷気で食材を急速凍結することで氷結晶のサイズを微細にとどめます。
解凍時の離水も少なく、冷凍前の状態に近づけます。

ショックフリーズとは

お菓子は、中心温度を-18℃まで急速に凍結することで長期間の保存が可能になります。これを通常の冷凍庫で行うと、お菓子内の水分が大きな氷結晶となり、組織を傷つけてしまいます。マルチフレッシュは、食品の中心まですばやく急速凍結ができ、最大氷結晶生成帯を短時間で通過させるので、解凍したときにも水分や食感、色合いが失われることもなく、鮮度や栄養価がそのまま保たれます。



ジェノワーズ、ムース、フルーツの急速冷凍に。
ジェラート、デコレーションなどにも。

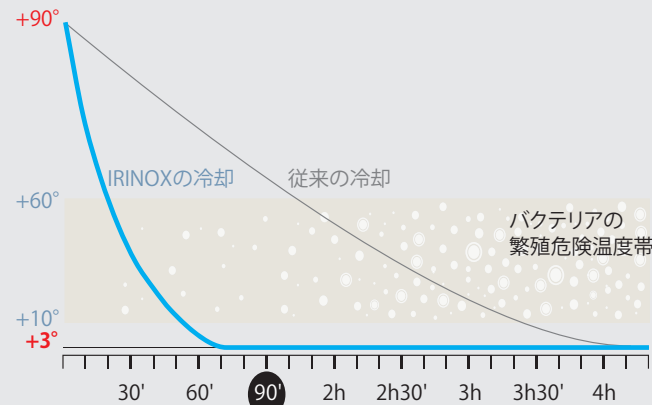
+1℃

ブラストチル(急速冷却)

+1℃の冷気で急速冷却することで菌の繁殖を抑え、安全な製品提供をサポート。また、シフォンケーキなど、急速に粗熱を取ることができ、水分、香りを逃しません。ラックで冷ます作業と時間をカットします。

ブラストチルとは

お菓子は、急速に鮮度と香りが低下するため、ただちにお客様にお出しするのが理想です。食味が劣化させる主な原因となる酸化や乾燥、バクテリアの繁殖は食品温度が+60℃～+10℃の間で起こります。マルチフレッシュは、この温度帯を限りなく早く通過させ、お菓子の中心まで+3℃に急速冷却することで「鮮度」「香り」「色合い」を最大限保つことができ、安全に提供することができます。



焼きたてを、天板ごと投入できます。
粗熱を急速に取ることで作業効率がアップします。

温度活用例

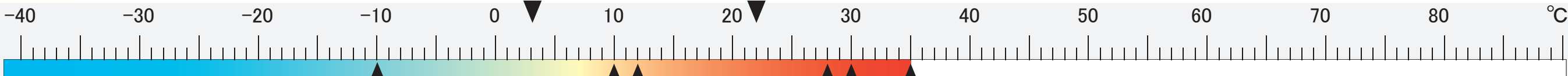
+3℃～
+22℃

バターの融解



一般的な室温での融解では、季節や環境の影響を受けやすく管理がむずかしい温度・湿度をコントロール。デリケートなバターの品質を保ったまま、持ち味である、可塑性・クリーミング性・ショートニング性を最大限活かせる仕上がりに。やわらかくした後は、そのままの温度帯をキープし、バターの温度の上昇を防ぎます。夜、投入しておけば、翌朝すぐ仕込みを始められます。

クレメ法、サブラージュ法（タルト生地）、フィユタージュ・ラピッド（パイ生地）など、用途に合わせて好みの温度をプログラムすることもできます。



-10℃

冷凍ムース、ケーキのカット



あらかじめマルチフレッシュに入れておけば-10℃に保ち、冷凍したムースなどずっとカットでき、切り口もきれいに。美しいカットのためのひと手間、「事前に湯煎でナイフを温める」作業を省きます。

+10℃～+12℃

パイ生地折り込み作業



+10～+12℃に生地を冷却することで、パイ生地に含まれるバターが扱いやすい状態に。生地が折りたたみやすくなり、作業がスムーズに進みます。季節を問わず、適温にコントロールできます。

+28℃ +30℃ +35℃

+28℃～+30℃ ヨーグルトの発酵、
+28℃～+35℃ パンの発酵



マルチフレッシュなら1台で冷却、冷凍、解凍、発酵も。ホイロ庫としても使用できます。ヨーグルトの場合、発酵後に冷却器に移す作業が不要となり、外気に触れることなく、冷却までの工程が可能に。製パンも冷凍生地の解凍から発酵まで任せられます。「焼いた後の状態でストック」「焼く前の状態で冷凍ストック」「発酵ずみの状態でキープ」の3通りの運営ができます。

※発酵ができないパンもあります。給水設備はなく、庫内で発生する結露水を活用します。

+45℃～

チョコレートの融解

湯煎利用での水分が入るリスクや電気ウォーマー使用のような焦げつきの心配がなく、溶かした状態で保温もできます。また、夜間を使って融解することで翌朝、すぐに仕込みができます。

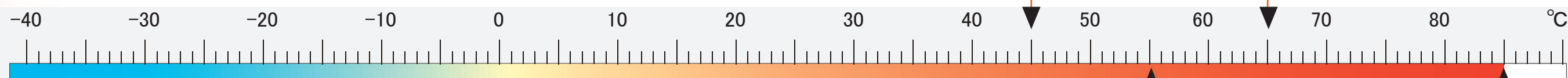
※テンパリングはできません。



+65℃～

セミドライフルーツの乾燥

高糖度に浸し漬けたフルーツのすみやかな乾燥を促します。



+55℃～

溶かしバター（澄まし）

マルチフレッシュに投入するだけで、希望の時間に自動で融解が完了。油脂と乳漿（にゅうしょう／水分、タンパク質、糖質）とが分離され、きれいな溶かしバター（澄まし）ができ上がります。鍋を用い、つきっきりでの作業から解放されます。



+85℃

メレンゲの焼成

デッキオーブンでは時間がかかるうえ、温度調整がしにくく、クオリティにバラつきが出やすかったメレンゲの焼成もマルチフレッシュを使えば、夜間焼成も可能で日中の作業時間を軽減。温度も細かく調整できるので、いつでも同じ品質のメレンゲに仕上がります。



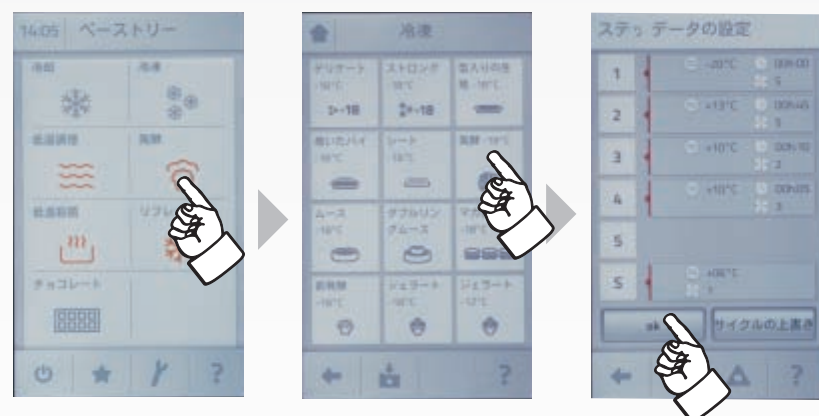
品質を守るための優れた機能。

タッチパネルをはじめ、こだわりの仕様で、きめ細かく、使い勝手よく日々の作業をサポートします。



簡単に操作できるコントロールパネル

触れるだけで、すべての作業にアクセス、実行へ。マルチフレッシュと対話するように操作できます。



ブラストチル（急速冷却）

どんなメニューも食材のキメやジュシーさ、栄養価を保ったまま、急速冷却します。



ショックフリーズ（急速冷凍）

食材にマイクロクリスタル層を形成し、組織を損なわずに急速冷凍できます。



解凍

食材やメニューの厚みで最適な解凍時間、温度が自動的に示されます。



保温・保冷

食材やメニューに適した庫内温度を選択し、その温度で保持します。



再加熱

適切な温度設定をすれば、ブラストチルやショックフリーズしたメニューをいつでも再加熱。すぐに提供できる状態に上げます。



低温調理

低温でのデリケートな加熱ができ、その後、自動的にブラストチル、ショックフリーズ、保温に切り替わります。



発酵

自然な発酵サイクルを作り、食品に応じて発酵が完璧に完了する時間も簡単にプログラムすることができます。



パステライザー（低温殺菌）

庫内を+80℃に設定し、食材の加熱殺菌ができます。

型抜きタイミングのお知らせ機能

タルトやパウンドケーキなどバターを多く使った生地は、焼きたて直後は形が崩れやすく、冷めると生地がしっかりして型からはずしくなります。マルチフレッシュは、型抜き適温、そして、使用への適温に達したら、即、お知らせ。ベストのタイミングを逃しません。

サニジェン

特許及び認証取得済みのイオン殺菌システム

清掃時に手の届かないところ、庫内のファンなどにイオン殺菌システムが自動で行き渡ります。その効果は、イタリアの健康省によって認証されています。1日の作業後や、サイクル使用後に発生する不快な臭いの除去にも効力があります。 ※EF20.1、ICY-Siには装備されていません



マルチラック

トレイ間隔を簡単に調節できる可動式

パンの高さに合わせてトレイホルダーを20 mm間隔で簡単に調節できます。最大2倍ものトレイを納められ、庫内の有効活用に。しかも食品への冷気の流れは均一に保たれます。ホルダー位置を変えることで600×400mm フランス天板、ホテルパンどちらも使用可能です。



芯温センサー

5ポイントでの自動計測

芯温、食品の表面及び、庫内の温度を5つのセンサーで自動計測。円錐形のセンサーは急速凍結直後でも簡単に抜くことができ、ヒーティング不要なので食品にダメージを与えません。マグネット式でドアの内側に収納できます。 ※EF、ICYシリーズは計測システムが異なります。



ワイヤレスデータ通信

すべてのデータを簡単にダウンロードし専用ソフト（HACCPコントロールソフト）に保存。シェフのノウハウが記憶され、データを一括送信することができます。 ※EF、ICYシリーズには搭載されていません。

ソフトクロージングドア

高い遮熱性を持つ安全設計。ゆっくりと静かに閉めることができ、ドアパッキンのダメージを軽減します。

※EF20.1、ICYシリーズには装備されていません。

省エネ対応

ドアを開けると換気が自動的にスタンバイモードに切り替わり、停止します。よりパワフルなコンプレッサーの採用により、旧タイプに比べ35%の省エネルギーを実現。

さらに使いやすく

USBポートを設けることでソフトウェアのアップデートが可能に。

マシンの清掃やメンテナンスをしやすい構造です。

※EFシリーズのみ搭載されています。



イリノックス マルチフレッシュ MFシリーズ

The MultiFresh® range

加熱機能を備えたブラストチラー&ショックフリーザー。
ダクト・給排水設備が不要。

急速冷却

急速冷凍

加熱

保温

発酵



MF 25.1T

MF 25.1T

電 源	単相200V 50/60Hz
電 流	6.5/6.4A
消 費 電 力	1.3/1.3kW
冷 媒	R404A 1800g
処 理 量	チリング:16kg フリージング:10kg
600×400サイズ シート/パン格納枚数	65/60mm 4枚 / 40mm 5枚 / 20mm 8枚 (付属棚数16本、8セット)
棚 間 隔	最小間隔 20mmピッチ×15段
質 量	115kg
庫 内 寸 法	幅650・奥行420・高さ365mm(間口を基準にした寸法)
外 形 寸 法	幅790・奥行770・高さ870mm (突起物を含む奥行778mm)(高さ調整範囲870～905mm)

※冷却素材による棚間間隔:40mm … クッキーなどの薄い焼き菓子、60mm … カスタードクリーム、80mm … パブロックスなどのムース型、120mm … 高さ11cmまでのジェノワーズ・シフォンケーキ。
※この仕様は、品質向上のため予告無しに変更される場合がありますのでご了承ください。 ※上記の機種は国内専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。
※据え付け工事は、お買い上げの店、または専門業者にご依頼ください。

EFシリーズ

冷却、冷凍、機能に特化した ブラストチラー&ショックフリーザー。

急速冷却

急速冷凍



EF20.1

電 源	単相200V 50/60Hz
電 流	7.7/8.7A
消 費 電 力	1.3/1.5kW
冷 媒	R404A 1800g
処 理 量	チリング:16kg フリージング:10kg
600×400サイズ シート/パン格納枚数	65/60mm 4枚 / 40mm 5枚 / 20mm 8枚 (※付属棚数16本、8セット)
棚 間 隔	最小間隔 20mmピッチ×15段
質 量	112kg
庫 内 寸 法	幅650・奥行420・高さ365mm(間口を基準にした寸法)
外 形 寸 法	幅790・奥行770・高さ870mm(突起物を含む奥行778mm) (高さ調整範囲870～905mm)



EF30.1

電 源	三相200V 50/60Hz
電 流	9.8/12.4A
消 費 電 力	3/3.7kW
冷 媒	R404A 2600g
処 理 量	チリング:31.5kg フリージング:20kg
600×400サイズ シート/パン格納枚数	65/60mm 9枚 / 40mm 12枚 / 20mm 18枚 (※付属棚数36本、18セット)
棚 間 隔	最小間隔 20mmピッチ×35段
質 量	207kg
庫 内 寸 法	幅650・奥行420・高さ780mm(間口を基準にした寸法)
外 形 寸 法	幅790・奥行910・高さ1595mm(突起物を含む奥行980mm) (高さ調整範囲1595～1645mm)



EF45.1

電 源	三相200V 50/60Hz
電 流	13/16.5A
消 費 電 力	4/5.2kW
冷 媒	R404A 3300g
処 理 量	チリング:45.5kg フリージング:28kg
600×400サイズ シート/パン格納枚数	65/60mm 13枚 / 40mm 18枚 / 20mm 27枚 (※付属棚数54本、27セット)
棚 間 隔	最小間隔 20mmピッチ×53段
質 量	242kg
庫 内 寸 法	幅650・奥行420・高さ1155mm(間口を基準にした寸法)
外 形 寸 法	幅790・奥行910・高さ1970mm(突起物を含む奥行980mm) (高さ調整範囲1970～2020mm)

※冷却素材による棚間間隔:40mm … クッキーなどの薄い焼き菓子、60mm … カスタードクリーム、80mm … パブロックスなどのムース型、120mm … 高さ11cmまでのジェノワーズ・シフォンケーキ。
※この仕様は、品質向上のため予告無しに変更される場合がありますのでご了承ください。 ※上記の機種は国内専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。
※据え付け工事は、お買い上げの店、または専門業者にご依頼ください。

ICYシリーズ

使いやすさにこだわったシンプルなタッチパネルを搭載。

美しいデザインが厨房をスタイリッシュに演出。

急速冷却

急速冷凍



ICY S

電 源	単相200V 50/60Hz
電 流	6.0/5.5A
消 費 電 力	870/1100W
冷 媒	R404A 600g
処 理 量	チリング:12kg フリージング:9kg
600×400サイズ シート/パン格納枚数	65/60mm 4枚 / 40mm 5枚 / 20mm 8枚 (付属棚数16本、8セット)
棚 間 隔	最小間隔 20mmピッチ×15段
質 量	115kg
庫 内 寸 法	幅650・奥行420・高さ409mm(間口を基準にした寸法)
外 形 寸 法	幅765・奥行804・高さ895mm(突起物を含む奥行812mm) (高さ調整範囲895～930mm)



ICY M

電 源	三相200V 50/60Hz
電 流	10.0/11.2A
消 費 電 力	2.8/3.4kW
冷 媒	R404A 1700g
処 理 量	チリング:35kg フリージング:30kg
600×400サイズ シート/パン格納枚数	65/60mm 9枚 / 40mm 12枚 / 20mm 18枚 (付属棚数36本、18セット)
棚 間 隔	最小間隔 20mmピッチ×36段
質 量	200kg
庫 内 寸 法	幅650・奥行433・高さ794mm(間口を基準にした寸法)
外 形 寸 法	幅765・奥行884・高さ1,568mm(突起物を含む奥行894mm) (高さ調整範囲1,568～1,618mm)



ICY L

電 源	三相200V 50/60Hz
電 流	16.1/16.7A
消 費 電 力	4.6/5.0kW
冷 媒	R404A 2120g
処 理 量	チリング:45kg フリージング:40kg
600×400サイズ シート/パン格納枚数	65/60mm 13枚 / 40mm 18枚 / 20mm 27枚 (付属棚数54本、27セット)
棚 間 隔	最小間隔 20mmピッチ×54段
質 量	270kg
庫 内 寸 法	幅650・奥行433・高さ794mm(間口を基準にした寸法)
外 形 寸 法	幅765・奥行884・高さ1,944mm(突起物を含む奥行894mm) (高さ調整範囲1,944～1,994mm)

1台で4役をこなす 使う人にとって理想の保冷库



マルチ保冷库 CP-ONE

細やかな温度、湿度調節が欠かせない繊細な生菓子やチョコレートを、作りたての美味しさのまま新鮮に保ちます。

また製菓用として設計されているため、高い収納力を備えています。

●幅広い温度、湿度調整に対応

温度は-25℃～+15℃を1℃単位、湿度は+40%～+90%を3段階で設定可能。

イベントや季節的な繁忙期の状況に応じてマルチに対応。

- ・高湿庫 … ナッペした生菓子等が乾燥せず、作りたての状態をキープ。
- ・冷凍庫 … 冷凍庫が不足している繁忙期には冷凍庫として対応。
- ・ジェラート保存庫 … 提供しやすい適度な固さを保ち、すぐに提供が可能。
- ・チョコレート保存庫 … デリケートなチョコレートにもダメージを与えることなく保存。

●選べるラインナップ。

扉の枚数や素材などの仕様を厨房環境によって選択可能。

ガラス仕様はショーケースとしても活用して頂けます。

●製菓用として設計し、高い収納力を実現。

余計なスペースがなく、一般的な冷蔵庫、冷凍庫に比べ、約3倍の収納が可能に。

【600×400天板の収納枚数】

1枚扉仕様・・・32枚

2枚扉仕様・・・26枚

※棚間隔80mmの場合

●効果の高い殺菌システム (オプション)

イオン抗菌システム「サニジェン」により、24時間休まず殺菌消毒し、バクテリアを99.5%除去。

不快な臭いの除去にも効果を発揮します。



CP-ONE S2



CP-ONE G2



CP-ONE S1

	CP-ONE S2	CP-ONE G2	CP-ONE S1
電 源	単相200V 50/60Hz	単相200V 50/60Hz	単相200V 50/60Hz
電 流	7.1A(冷却時)・7.1A(デフロスト時)	7.5A(冷却時)・7.5A(デフロスト時)	7.1A(冷却時)・7.1A(デフロスト時)
消 費 電 力	電動機定格消費電力 800W 電熱装置定格消費電力 620W	電動機定格消費電力 800W 電熱装置定格消費電力 730W	電動機定格消費電力 800W 電熱装置定格消費電力 620W
冷 媒	R404A 1300g	R404A 1300g	R404A 1300g
棚 間 隔	20mmピッチ 55段 40mmピッチ 27段 80mmピッチ 13段	20mmピッチ 55段 40mmピッチ 27段 80mmピッチ 13段	20mmピッチ 66段 40mmピッチ 33段 80mmピッチ 16段
質 量	205kg	215kg	240kg
庫 内 寸 法	幅670・奥行870・高さ1,340mm	幅670・奥行870・高さ1,340mm	幅670・奥行870・高さ1,340mm
外 形 寸 法	幅810・奥行1,107・高さ2,085mm (扉開時 幅1,110・奥行1,784mm)	幅810・奥行1,107・高さ2,085mm (扉開時 幅1,002・奥行1,754mm)	幅810・奥行1,107・高さ2,085mm (扉開時 幅1,110・奥行1,784mm)