

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、レンビ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

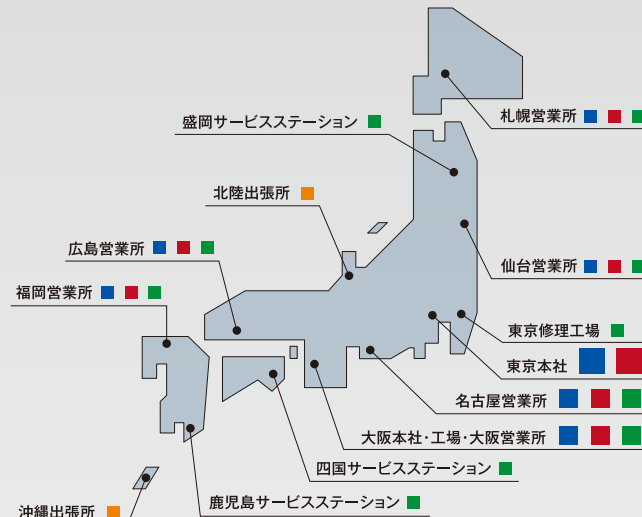
■全国規模でメンテナンスを展開

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	出張所	北陸：〒921-8027 金沢市神田1丁目23番11号 Tel.076(243)7810
	仙台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号 Tel.022(238)5711		沖縄：〒903-0812 那覇市首里当蔵町2丁目13号 Tel.098(963)9324
	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	サービスステーション	盛岡：〒020-0124 盛岡市厨川4丁目14番5号 Tel.019(648)5390
	広島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855		四国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161
	福岡：〒812-0893 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931		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	東京：〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03(5819)1280

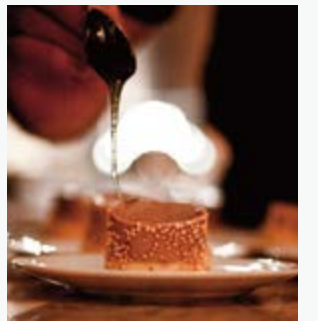
2016.06S01



BAKERTOP

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



BAKERTOP

MIND Maps™

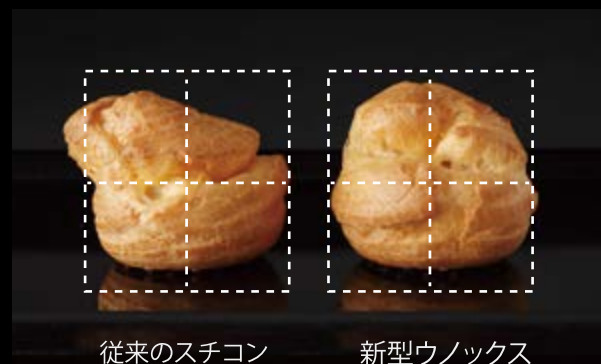




BAKERTOP
MIND Maps™

思い通りのシュー生地ができる。

“スチコンはプレーンシューが苦手”。この常識を一新。平釜（デッキ）オープン使用と同じような仕上がりをもたらし、スチコンのイメージを変えるのがウノックスの新型オープンです。しかも進化した機能でさらに多彩な対応が可能に。コンパクトな1台がメニューの幅を広げ、クオリティの向上に力を発揮します。



新機能、パルスファン（断続運転）を使って庫内の蓄熱性を高めることで、熱風からくる生地の歪みもなく焼成できます。



均一に、きれいに膨らみます。

美しい焼成を可能にするのは 新パルスファン（断続運転）機能。



無風状態があることで蓄熱性がアップ

設定温度に到達するとファンが止まり、温度が下がると再びファンが回って庫内温度を上げるパルスファン機能。常に対流している通常運転とは異なり、無風状態があるのがメリットです。無風になることで蓄熱性がアップ、シュー生地が風の影響も受けずにきれいに膨らみます。運転と停止の切り替えは穏やかに行われます。

ファンスピードは8段階に切り替え可能

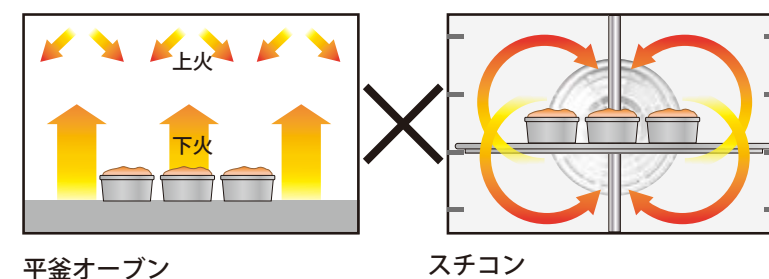
メニューに合わせて「柔」から「強」まで8段階に切り替えられ、より繊細な仕上がり。風の向きは自動で切り替わります。

下からも効率よく加熱。全方位から送風

専用の穴あきシートパン*を使うことで、下からの熱も中心部まで均等に効率よく入ります。シュー生地が傾くことなく、きれいに膨らみ、型を使うケーキ類も均一な焼き上がりに。

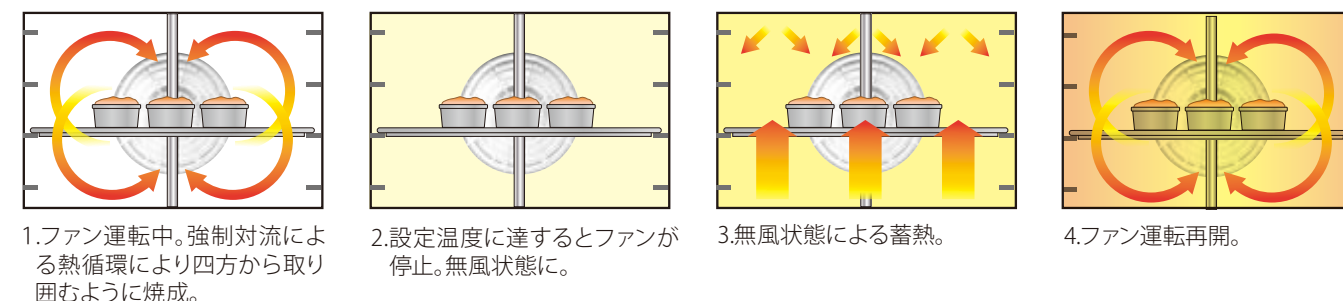
*詳しくはp5を参照ください。

“熱まわり”が進化。職人の技を要する焼成が1台で自在に。



蓄熱性に優れる平釜オープン。熱のコントロールはお任せのスチコン。両者の良さを合体、新しい“熱まわり”を実現しました。職人の技や勘を要した熱の管理が自在にできます。

■新パルスファン機能による加熱の仕組み



コンパクトなスチコン1台で、ここまでできる。

充実の機能により、さらに幅広いメニューへの対応が可能に。
おなじみのお菓子の焼成はおまかせください。

マカロン

ステップ焼成機能*を使用するとシンプル
な作業で従来の手法と変わらない食
感に仕上げられます。



シフォンケーキ

風を熱源として全体を包み込むように焼
成するため、水分が多めで粉量が少ない
比重の軽い生地でも沈まず、ふんわり、
しっとり仕上がります。



パウンドケーキ

ジェノワーズ生地

パルスファン(断続運転)機能を使うこ
とで側面からくる熱風がやわらぐため、
生地が縮むことなく焼成できます。



タルト

庫内の水分量を調整で
けるので、アーモンドクリ
ームはしっとり、シュクレ
はサクッと焼き上がりま
す。タルト空焼もスピード
焼成が可能に。



焼成品質の安定と 生産性アップのために。

温度は1℃単位、時間は1秒単位で設定、保存

メニューごとに焼成温度や時間を数値化し、きめ細かく設定できます。保
存することで共有化でき、再現も簡単。作業や工程のマニュアル化が図れ、
調理の段取りも組みやすく効率化につながります。

常に最適な庫内環境を作りだし、キープ

新鮮な外気を庫内に引き込むと同時に焼成中に発生した湿った空気を庫
外へ排出し、お菓子にとって常に最適な環境を保ちます。求める仕上が
りに合わせた温度、時間、芯温の設定と10%刻みの加湿&乾燥コントロール
で繊細なお菓子の焼成も万全。

デリケートな加熱に活躍。 芯温コントロール

お菓子の中心温度を設定できます。「コンポート」、「アングレーズソース」
などのデリケートな加熱がより安定した仕上がりに。

選んで焼成開始。 自動メニュープログラム「シェフウノックス」

定番から人気のメニューまで焼成プログラムがインプット済み。選
んでタッチするだけで焼成がスタートします。

256メニューまで登録可能

お菓子の特性と焼成のプロセスを256メニュー分登録、保存。毎日
のレギュラーメニューの焼成もワンタッチで呼び出せ、常に同じ仕
上がり。

*ステップ焼成機能

あらかじめ温度や時間など1～9のステップ(段階)を設定しておけば、オープン投
入後、平釜オープンのように違う温度に設定した釜への入れ替えをすることなく焼
成できます。



メレンゲ

パルスファン(断続運転)機能で、熱風から
くる生地の歪みもなく焼成できます。また、
ダンパーを調整することですみやかな乾燥、
焼成が可能に。

使う人の視点に立って、徹底的に使いやすく。

使いやすさにこだわり、美しさも譲らない。厨房で求められるベストを形にしました。

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事はありません。リンス剤も不要です。

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「マインドマップ」機能

芯温計と機械頼りだった設定値までの変わり方をもきめ細かくコントロールでき、より繊細な作業が可能に。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パティシエの感覚的な指示も曲線を描くことでダイレクトに表現できます。保存すれば再現も共有も簡単に。

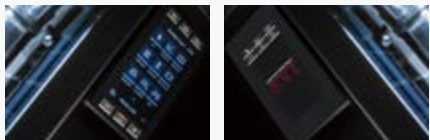
コントロール可能なダンパー機能

焼成中に発生した湿った空気(蒸気)を庫外へ排出するダンパーは、メニューに合った焼き加減で設定できます。

触れるだけで全操作を実行。オープンの状態も表示

シンプルなタッチパネルから加湿及び、乾燥のコントロール、プログラムなど全操作にアクセス。見やすいLED表示により、オープンの作業状態も一目で確認できます。

選べる2機種 PLUS ONE



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。

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。

洗浄しやすさを考えたアール仕上げ

焼成後の洗浄がスムーズにできるよう、庫内の角を丸く仕上げました。

選択可能な開閉方向

※受注発注にて承ります。
納品まで2ヶ月ほどお時間をいただきます。
オープンの設置位置に関わらず、使い勝手に合わせて左右どちらからでも開閉でき、スムーズに作業できます。

自動洗浄システム、ハンドシャワーは両機種に装備。

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て4つのオート機能(「アダプティブクッキング/補正調理」・「マルチタイム/トレイタイマー」・「同時仕上げ」・「シェフウノックス/自動調理」)を備えたプレミアムモデル。大量の製菓、製パン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)

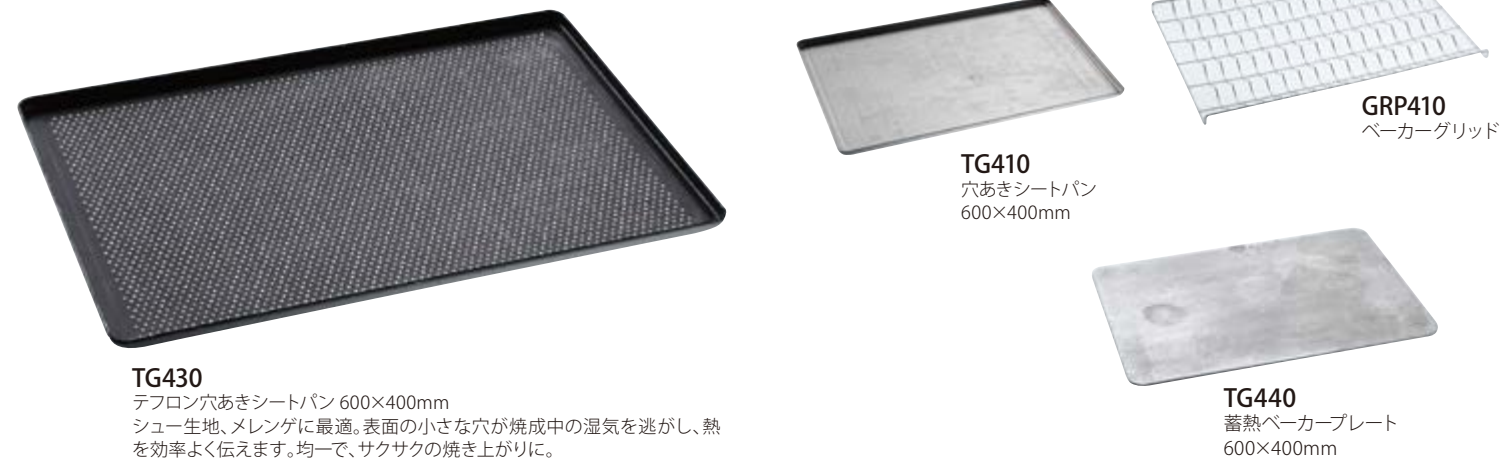
マインドマップと基本機能を集約したスタンダードモデル。コストパフォーマンスに優れています。

製品ラインナップ

FMI型式	XB-806PLUS	XB-806ONE	XB-606PLUS	XB-606ONE	XB-406PLUS	XB-406ONE	XB-206ONE
タイプ	Plus	ONE	Plus	ONE	Plus	ONE	ONE
収納ホテルパン数	600×400 65mm 10枚	600×400 65mm 10枚	600×400 65mm 6枚	600×400 6枚	600×400 4枚	600×400 4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	80mm	80mm	80mm	80mm	80mm	80mm	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	53.5A(最大値)	53.5A(最大値)	36A(最大値)	36A(最大値)	30.5A(最大値)	30.5A(最大値)	16.8A(単相時21.5A)
消費電力	18kw	18kw	12kw	12kw	9kw	9kw	4kw(単相時4.3kW)
外形寸法 (幅×奥行×高さ)	860×957×1163mm (突起物を含む 幅935 奥行1027mm) (扉開時 奥行1788mm)	860×957×1163mm (突起物を含む 幅935 奥行1027mm) (扉開時 奥行1788mm)	860×957×843mm (突起物を含む 幅935 奥行1027mm) (扉開時 奥行1788mm)	860×957×843mm (突起物を含む 幅935 奥行1027mm) (扉開時 奥行1788mm)	860×957×675mm (突起物を含む 幅935 奥行1027mm) (扉開時 奥行1788mm)	860×957×675mm (突起物を含む 幅935 奥行1027mm) (扉開時 奥行1788mm)	540×665×625mm (突起物を含む 幅615 奥行723高さ650mm) (扉開時 奥行1155mm)
庫内寸法(幅×奥行×高さ)	715×560×880mm	715×560×880mm	715×560×560mm	715×560×560mm	715×545×395mm	715×545×395mm	398×355×390mm
重量	145kg	145kg	107kg	107kg	90kg	90kg	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			
	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・新機能	プログラム可能数			256メニュー			
	プログラム名称の手書き			○			
	ファンのオートリバーース			○			
	ファンスピード			4段階			
	パルス			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	○	○ ファンガードの裏も洗浄可能。 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)
		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
		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

焼成の必須アイテム「クッキング・エッセンシャル」。 さらに自在、パーフェクトな仕上がりに。

専用のシートパンやグリッド、プレートを活用すれば、さらに思いのままの焼成、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 XB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。

専用ホイロ庫

ペーカリー焼成時にオープンと連動させて使用。オープンの操作/パネルからホイロの湿度コントロール、給水ができます。オープン使用時にも発酵作業が可能です。

形式 /XL-516
電源 / 単相 200V 50Hz/60Hz 電流 / 9.5A
消費電力 / 1.9kW 電気容量 / 1.9kVA
収納天板数 / 600 × 400mm 12 枚
外形寸法 / 幅 860 ・ 奥行 900 ・ 高さ 728mm
(突起物を含む 幅 941 ・ 奥行 763mm)
(扉開時奥行 1315mm)
庫内寸法 / 幅 625 ・ 奥行 810 ・ 高さ 495mm
質量 / 49kg



XL-516

浄軟水器 全自動軟水器

庫内のスケール付着も抑えます。



NFX-OS

RS-10XL

MSX-10

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。

2段積み用架台



2段積み用キット



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 / XB-206 用
外径寸法 / 幅 590 ・ 奥行 685 ・ 高さ 810mm
棚数 / 9 段 (棚間隔 75mm)
収納天板数 / 2/3GN ホテルパン 65mm 9 枚



XB-206用

形式 / XB-406,606 用
外径寸法 / 幅 845 ・ 奥行 715 ・ 高さ 755mm
棚数 / 7 段 (棚間隔 70mm)
収納天板数 / 600×400 7 枚



XB-406/606用

形式 / XB-806 用
外径寸法 / 幅 845 ・ 奥行 715 ・ 高さ 435mm
棚数 / 3 段 (棚間隔 70mm)
収納天板数 / 600×400 3 枚