



IRINOX



BRAND history –

〈イリノックス〉は、1989年にイタリアのコルバネゼ (Corbanese) にて設立された、ブラストチラー&ショックフリーザーの専門会社。できたての湯気が出ているうちに、粗熱を取る必要がなく庫内に入れることが可能な世界最高水準の冷凍・冷却能力は、80カ国以上、8万台以上の導入実績で、世界中で高く評価されています。〈イリノックス〉は、「迅速な冷凍」と「高品質保存」の概念を、ペストリー、アイスクリーム、ベーカリー、レストランなどの食品業界に普及したパイオニア。常にテクノロジーの研究と改善に取り組み、そして世界中の食品専門家や企業の理想的なパートナーとして活動しています。先進性を備えた会社であり、長年にわたり、業務用ブラストチラー&ショックフリーザーのラインナップを広げ、いまま革新的なコンセプトを提案し続けています。



+1°C
急速冷却
+ Blast Chill

湯気ごと閉じ込める

時短作業

スピード5倍

熱々を投入

衛生管理

-35°C
急速冷凍
Shock Freeze

再現性向上

ドリップ防止

焼成後冷凍

フードロス対策・低減

+85°C
加熱

Heating [MF NEXT]

深夜・早朝の省人化

再現性

ハイクオリティ

低温調理

HACCP

ラインナップ 29

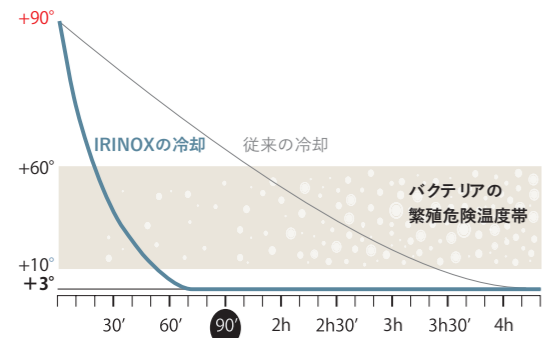
バッチ式

作業効率の向上

IRINOX 全シリーズに備わる 「急速冷却」・「急速冷凍」機能とは

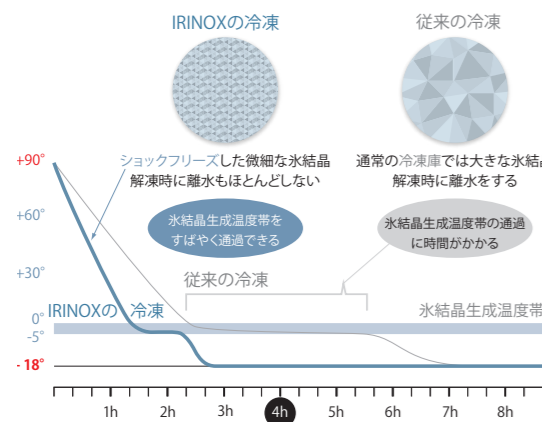
ブラストチル | 急速冷却 |

食品は、「水分の蒸発」、「酸化」、「バクテリアの繁殖」によって劣化します。〈イリノックス〉は、すべての食品を芯温+3℃まですばやく冷却。食品の劣化、特にバクテリアの繁殖が起こる温度帯+60℃～+10℃を限りなく早く通過させることで食品の安全と品質を保持。保存期間を向上させます。

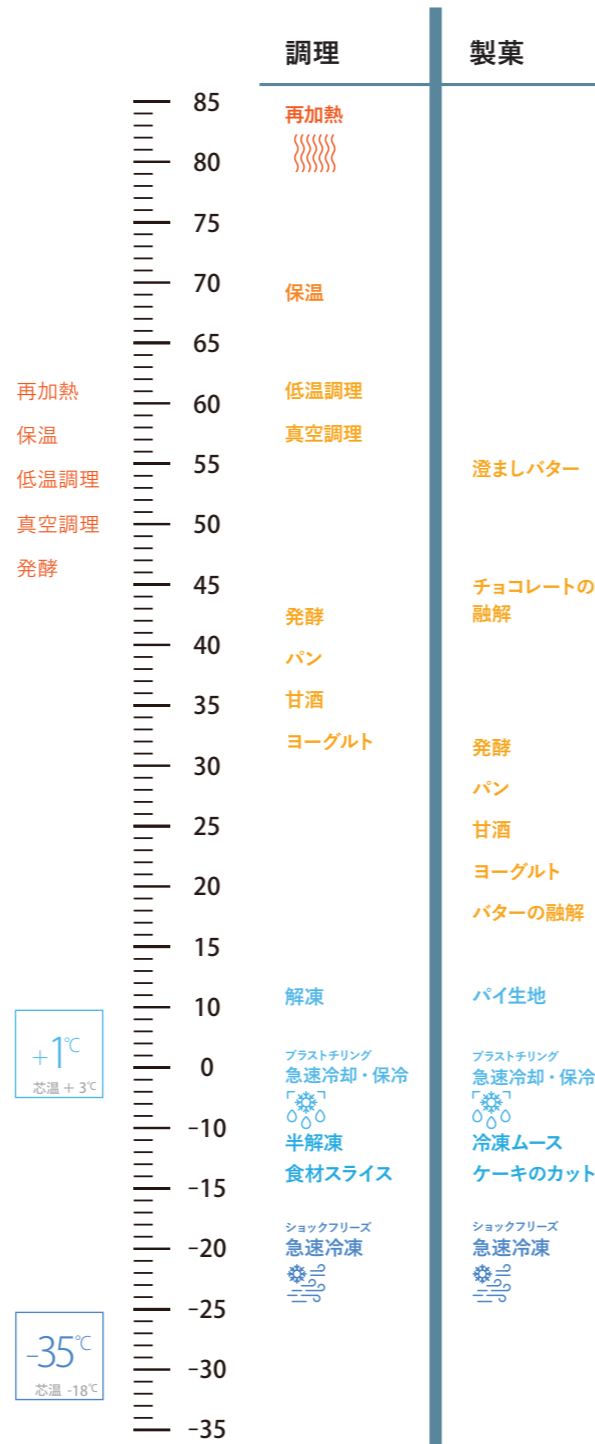


ショックフリーズ | 急速冷凍 |

食品は、中心温度を-18℃まで急速に凍結することで長時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食品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。〈イリノックス〉は、食品の中心まですばやく急速凍結。最大氷結晶生成帯を短時間で通過させるため、解凍したときにも水分や食感、色合いが失われることなく、鮮度や栄養価がそのまま保たれます。



MultiFresh Next は、
+85℃から-35℃まで1℃単位で
コントロール。1台で急速冷却・
急速冷凍から加熱まで多彩に対応。



MultiFresh Next's feature

自然冷媒「R290 (プロパンガス)」で、
生産性・効率性がさらに進化

01 地球温暖化係数が低い
といわれる自然冷媒
R290 (プロパンガス)
を使用。

従来製品に使用されている冷媒は GWP が非常に高い

GAS	R404A	R452A	R-290	CO ₂
GWP	3,922	2,141	3	1

※ GWP : 地球温暖化係数

02 R290 使用のため
エネルギー消費を抑えて、
**22%の
省エネ**に
つながりコスト削減。

03 **冷却能力**が
さらにアップし、
生産性が向上。



04 パソコンなどで
データ管理が可能
衛生管理データの保存、
冷却サイクル転送など、
業務効率化を推進。



MF Next SL



07 食材の冷却をより効果的に
するイリノックス特許取得の
マルチラック

※対象機種：MF NEXT 全機種、
EF NEXT S・M・L

06 より清潔なご使用のために
**イオン殺菌システム
サニジェン**

※ EF NEXT XS, EF NEXT S
以外の〈イリノックス〉マシンが対象。

05 各トレイの温度管理が、
さらに機能的に
ファン1つごとに冷却ユニット
を配置。均一にムラなく
冷やします。



MultiFresh Next's case—

省力化・少人化・人手不足の解消



早朝・時間外労働などの
スタッフの負担・コスト削減
になります。

- 1台で急速冷却、保冷、再加熱、保温まで出し入れなく行えるので非常に衛生的。
- 早朝の早出などに対応するスタッフ不足も解消します。

作業の時間短縮・効率化



作業時間が短縮し、
効率化が実現！
生産量がアップします。

- 設定すれば営業終了後、従業員が帰った後に衛生的に冷却・加熱できます。
- 他社のプラストチャー&ショックフリーザーに比べて20%以上の速さの冷却・冷凍時間で処理します。

衛生管理の向上



食中毒の原因となる
菌の繁殖を抑制し、
食品廃棄ロスを低減します。

- 食中毒の原因となる菌の繁殖を抑制。食品廃棄ロスの低減になります。
- 加熱調理後すぐに急速冷却が可能のため、菌の繁殖を防ぎ、賞味期限・消費期限延長になります。

製品の品質・再現性の向上



MF Next の活用は、
料理の品質と
再現性の向上になります。

- MF Next の再加熱は低温 (MAX85°C) で緩やかな加熱なので料理へのダメージが少ない。
- 湯気とともに失われる「水分」「香り」「色合い」「栄養素」を閉じ込めることで、美味しさを維持できます。



病院・福祉施設

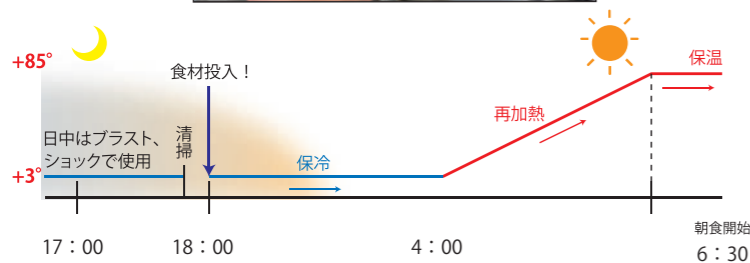
■ 病院での朝食の提供に



入院患者さまへの朝食の準備も
お任せください。

1. 食事提供の前日の退勤までに仕込んで、食器に盛り付けた状態でマルチフレッシュネクストへ。
2. 夜間から早朝の時間帯で保冷して、翌朝の出勤時までに朝食の提供時間から逆算して再加熱。
3. 温かい状態で、おいしい食事を患者さまに提供できます。

▼
1台で急速冷却、保冷、再加熱、保温まで出し入れなく行えるので**非常に衛生的**。
早出に対応する**スタッフ不足も解消**します。



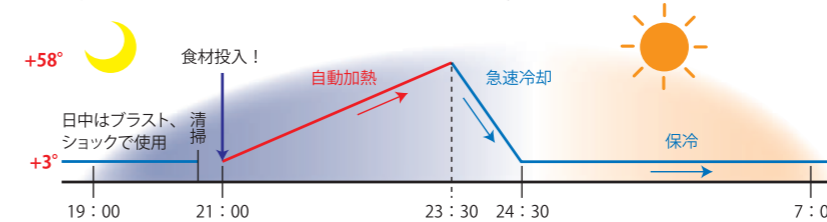
ホテル・レストラン

■ ホテル・レストランの低温調理に



長時間を要するローストビーフの真空調理も
設定すれば営業終了後に衛生的に加熱

1. 前日に仕込んで、マルチフレッシュネクストに。
2. 深夜の時間帯を活用して、朝には完成。加熱後の冷却も自動で行われるので取り出しも不要。ゆっくり加熱するので、誰でも柔らかくジューシーに仕上がります。



パティスリー

■ +28°C~+35°Cの生地などの発酵



マルチフレッシュなら1台で冷却・冷凍、
発酵に使用できます。

1. 製パン：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 ● 焼く前の状態での冷凍ストック ● 発酵済みの状態でキープの3通りの運営ができ、朝来たらすぐにパンを焼ける状態に。
2. ヨーグルト：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。

IRINOX MultiFresh Next LINE-UP

| イリノックス | マルチフレッシュネクスト |



	MF NEXT S	MF NEXT SL	MF NEXT M	MF NEXT ML
電源	単相 200V 50/60Hz	単相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz
電流	7.9A	9.5A	11.1A	16.0A
消費電力	1.0kW	1.8kW	2.0kW	4.0kW
質量	100kg	140kg	175kg	220kg
外形寸法	W790・D802・H870mm	W870・D932・H870mm	W790・D858・H1,590mm	W870・D988・H1,590mm
収納シート/トン枚数	1/1GN 65mm × 4 枚 1/1GN 20mm × 8 枚	1/1GN 65mm × 8 枚 1/1GN 20mm × 16 枚 ※棚枠ダブルラック仕様	1/1GN 65mm × 9 枚 1/1GN 20mm × 18 枚	1/1GN 65mm × 18 枚 1/1GN 20mm × 36 枚 ※棚枠ダブルラック仕様

EF・MF 大型 series feature—

焼きたてからマイナス 35°Cに。
世界最高品質の「急速冷却」「急速冷凍」機能に
特化したブラストチラー&ショックフリーザー

01

冷却時間短縮により
当日仕込みが可能になり
消費期限が1日延びる。
追加製造ができるため、
生産性が向上。



02

最高の冷却を支える、
独自の
バランスシステム
圧縮機・凝縮器・
蒸発器・減圧器が
相互に機能するよう
完璧に調節。



03

パワフルな冷却のための
熱吸い込み式
食材に冷気を吹き付けて
冷やす方式と異なり、
効率的な冷却が可能。



04

できたでの
美味しさを閉じ込めて、
**食品の安全と
品質を保持**

ブラストチラー
急速冷却



EF NEXT S

07

食材の冷却をより効果的に
するイリノックス特許取得の
マルチラック

※対象機種：MF NEXT 全機種、
EF NEXT S・M・L

06

より清潔なご使用のために
**イオン殺菌システム
サニジェン**

※ EF NEXT XS, EF NEXT S
以外の〈イリノックス〉マシンが対象。



05

小規模店舗から
大規模工場まで。
大型はすぐに導入可能な
21サイズ



EF・MF^{大型} series case

省力化・少人化・人手不足の解消



早朝・夕方の
人手不足解消！
労働環境改善になります。

- 急速冷却・急速冷凍の活用で、作業時間が短縮し、最適なオペレーションに。
- 早朝・夕方の人手不足解消・労働環境の改善になります。
[ブラウンスリーブ製法]

作業の時間短縮・効率化



作業時間が短縮し、
効率化が実現！
生産量がアップします。

- 他社のブラストチラー&ショックフリーザーに比べて20%以上の速さの冷却・冷凍時間で処理します。
- 冷やし待ちの状態をなくして生産性が向上します。

衛生管理の向上



食中毒の原因となる
菌の繁殖を抑制し、
食品廃棄ロスを低減します。

- 食中毒の原因となる菌の繁殖を抑制。食品廃棄ロスの低減になります。
- 加熱調理後すぐに急速冷却が可能のため、菌の繁殖を防ぎ、賞味期限・消費期限延長になります。

製品の品質・再現性の向上



再加熱時の料理の品質と
再現性の向上になります。
旬のおいしさをキープ。

- 湯気とともに失われる「水分」「香り」「色合い」「栄養素」を閉じ込めることで、再加熱時の高い再現性・おいしさを維持できます。
- 旬の新鮮食材を、最高のクオリティでストック。



ベーカリー

■ブラストチル（急速冷却）を活用すると



焼いたパンをすぐに冷却して、
もっとおいしく。



1. ブラストチル(急速冷却)を活用すると、焼きたてのパンを20分くらい冷やして粗熱をとり、すぐにスライスすることができて、工程が最適化。さらに、品質の高いおいしさを提供できるようになる。



▼
作業時間短縮により、
労働環境の改善になります。



■ブラウンスリーブ製法のメリット



ブラウンスリーブ製法とは。



- 前倒し焼成、冷凍ストックができる
- 冷凍のまま10分以内で焼きあげる

▼
早朝・夕方の人手不足解消・
夕方のチャンスロス解消！
急速冷凍で、香り・水分を
閉じ込め、焼きたてのような
品質・再現性！



パティスリー

■冷やし待ち状態をなくして 生産性の向上



当日仕込みが可能になり、
消費期限が1日伸びる、
追加製造ができる。



プリンプリンの冷却データでは、オープンから取り出した熱々の状態から3°Cまで冷却するのにかかる時間は、緩慢冷却と<イリノックス>で、5倍以上の開きがあります。



ホテル・レストラン

■旬の新鮮食材のクオリティを 下げずにストックしたい

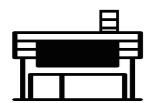


ショックフリーズで旬のおいしさを
安定して提供できる。

1. 導入きっかけ：魚介は緩慢冷凍だと解凍時にドリップが出てしまい、品質が下がるので悩んでいた。
2. 導入後：魚介を急速冷凍し、旬の新鮮な状態でストックすることができるようになった。使用したい前日に解凍する。緩慢冷凍よりドリップが非常に少なく、仕上がりがとても良い。



EF・MF 大型シリーズ case



セントラルキッチン・大規模機内食工場・
スーパーマーケット



■大規模機内食工場の 作業改善

1. 導入前：トンネル型フリーザーを使用

トンネルを流れる通過時間が長く、一律に冷やす仕様なので、個体差があると冷凍状態に差が出てしまう。

2. 導入後：そこで新しく採用されたのが MF180.2

パッチ式で作業ごとに内容が入れ替え可能なため、トンネル式に比べ効率がよく、しかも冷却・冷凍能力が高い。

▼
作業時間短縮により、
経営効率の向上に
寄与している。



■スーパーマーケット 惣菜工場の衛生管理改革

1. 導入前：HACCP への対応が課題

あるスーパーマーケットの惣菜工場では 2020 年 6 月の HACCP の制度化による食品の温度管理の重要性から、MF180.2 を導入。

2. 導入後：MF180.2 が、高い冷却能力で 品質を維持、衛生管理向上

調理したての熱々の料理を連続で急速冷却できるため、おいしさを湯気ごと閉じ込める。
▼
食中毒の原因となる菌の増殖を防ぎ、**食品廃棄も低減。**

IRINOX EF・MF 大型 series LINE-UP

イリノックス | プラستチラー&ショックフリーザー |

単相
100V
タイプ



EF NEXT XS

電源	単相 100V 50/60Hz
電流	9.5/10.0A
消費電力	790/900W
質量	72kg
外形寸法	W535・D655・H740mm
収納シートパン枚数	1/1GN 65mm/20mm 3 枚



EF NEXT S

電源	単相 200V 50/60Hz
電流	6.8/7.4A
消費電力	1.1/1.4kW
質量	115kg
外形寸法	W790・D810・H870mm
収納シートパン枚数	600×400 天板・1/1GN 65mm 4 枚 / 20mm 8 枚



EF NEXT M

電源	三相 200V 50/60Hz
電流	10.1/11.4A
消費電力	2.7/3.4kW
質量	160kg
外形寸法	W790・D858・H1,590mm
収納シートパン枚数	600×400 天板・1/1GN 65mm 9 枚 / 20mm 18 枚



EF NEXT L

電源	三相 200V 50/60Hz
電流	12.8/15.0A
消費電力	3.7/4.5kW
質量	190kg
外形寸法	W790・D858・H1,965mm
収納シートパン枚数	600×400 天板・1/1GN 65mm 13 枚 / 20mm 27 枚

UNOX
トロリー
対応モデル



MF90.1STT

電源	三相 200V 50/60Hz
電流	3.0A
消費電力	600W
質量	205kg
外形寸法	W898・D1,014・H2,011mm
給排水	要排水
収納シートパン枚数	1/1GN×20 枚用トロリー 1 台 600×400×16 枚用トロリー 1 台



MF100.1STT

電源	三相 200V 50/60Hz
電流	5.2A
消費電力	1.6kW
質量	340kg
外形寸法	W1,100・D1,115・H2,300mm
給排水	要排水
収納シートパン枚数	1/1GN×20 枚用トロリー 1 台 600×400×16 枚用トロリー 1 台 ※他社トロリーで算出。



MF130.2STT

電源	三相 200V 50/60Hz
電流	5.2A
消費電力	1.6kW
質量	450kg
外形寸法	W1,500・D1,275・H2,300mm
給排水	要排水
収納シートパン枚数	1/1GN×20 枚用トロリー 1 台 600×400×16 枚用トロリー 1 台

MF750.2 3T

電源	三相 200V 50/60Hz
電流	30.1A
消費電力	10.1kW
質量	1,200kg
外形寸法	W1,600・D3,925・H2,270mm
給排水	要排水
収納シートパン枚数	1/1GN×20 枚用トロリー 3 台 600×400×16 枚用トロリー 3 台

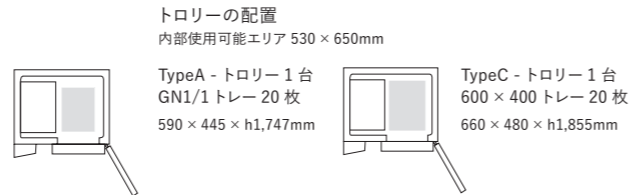


プラストチラー&ショックフリーザー [調理用・製菓用]

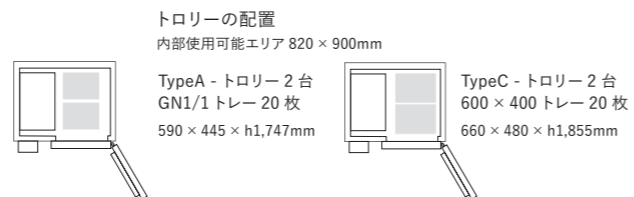
プラストチラー&ショックフリーザー [大型タイプ 調理用・製菓用]

〈イリノックス〉なら大規模工場でも、カスタマイズ不要！ 選べる 21 種類

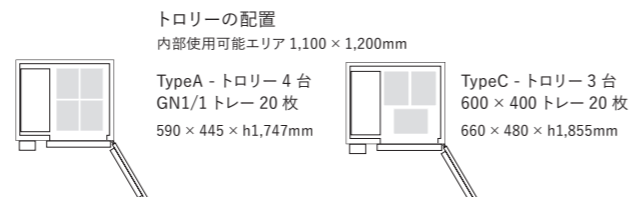
MF100.1



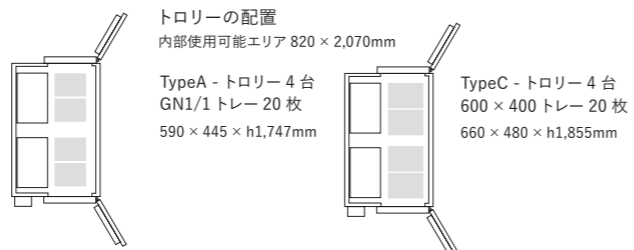
MF100.2
MF130.2
MF180.2
MF250.2



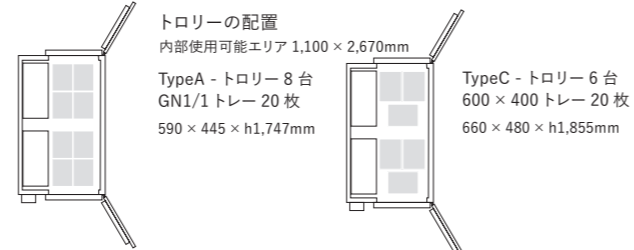
MF180.2L



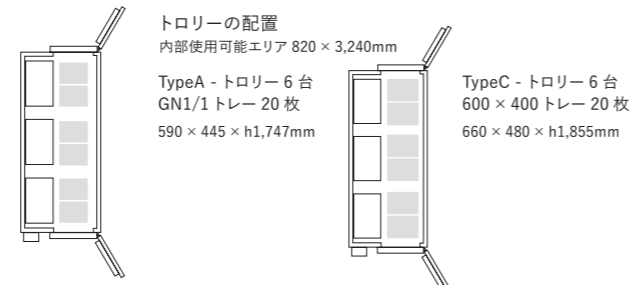
MF250.2 2T
MF350.2 2T
MF500.2 2T



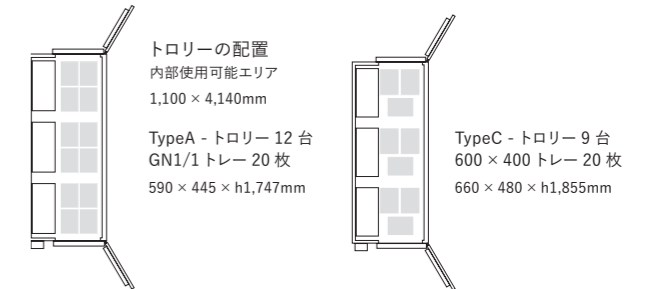
MF350.2 2TL



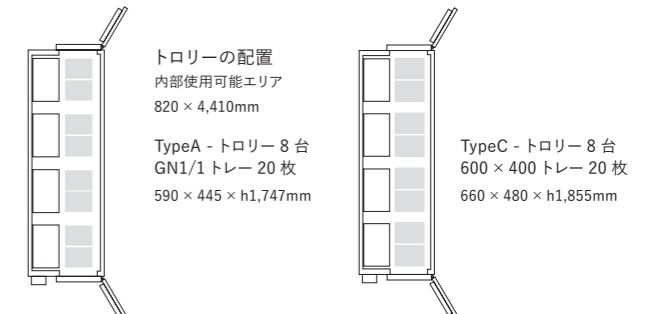
MF350.2 3T
MF500.2 3T
MF750.2 3T



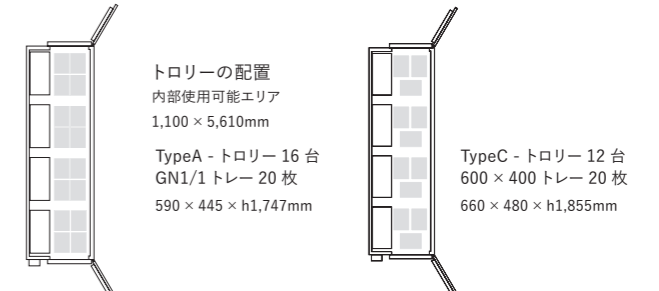
MF500.2 3TL



MF750.2 4T



MF750.2 4TL



形式	UNOX トロリー収納台数 (目安)				他社参考トロリー収納台数 (目安)				処理量 (kg)	
	1/1 トレイ 台数	トロリー 台数	600 × 400 トレイ 台数	トロリー 台数	1/1 トレイ 台数	トロリー 台数	600 × 400 トレイ 台数	トロリー 台数	+90°C → +3°C (90 分以内)	+90°C → -18°C (240 分以内)
MF90.1STT	20 枚	1	16 枚	1	20 枚	1	16 枚	1	90	70
MF100.1STT	20 枚	0	0 枚	0	20 枚	1	20 枚	1	100	100
MF100.2STT	24 枚	0	0 枚	0	24 枚	1	20 枚	0	100	100
MF130.2STT	20 枚	1	16 枚	1	40 枚	1	20 枚	1	130	130
MF180.2STT	20 枚	1	16 枚	1	40 枚	1	20 枚	1	180	180
MF100.1	20 枚	0	0 枚	0	20 枚	1	20 枚	1	100	100
MF100.2	20 枚	1	16 枚	1	40 枚	2	40 枚	2	100	100
MF130.2	20 枚	1	16 枚	1	40 枚	2	40 枚	2	130	130
MF180.2	20 枚	1	16 枚	1	40 枚	2	40 枚	2	180	180
MF250.2	20 枚	1	16 枚	1	40 枚	2	40 枚	2	250	250
MF180.2L	40 枚	2	32 枚	2	80 枚	4	60 枚	3	180	180
MF250.2 2T	40 枚	2	32 枚	2	80 枚	4	80 枚	4	250	250
MF350.2 2T	40 枚	2	32 枚	2	80 枚	4	80 枚	4	350	350
MF500.2 2T	40 枚	2	32 枚	2	80 枚	4	80 枚	4	500	500
MF350.2 2TL	80 枚	4	64 枚	4	160 枚	8	120 枚	6	350	350
MF350.2 3T	60 枚	3	48 枚	3	120 枚	6	120 枚	6	350	350
MF500.2 3T	60 枚	3	48 枚	3	120 枚	6	120 枚	6	500	500
MF750.2 3T	60 枚	3	48 枚	3	120 枚	6	120 枚	6	750	750
MF500.2 3TL	120 枚	6	96 枚	6	240 枚	12	180 枚	9	500	500
MF750.2 4T	80 枚	4	64 枚	4	160 枚	8	160 枚	8	750	750
MF750.2 4TL	160 枚	8	128 枚	8	320 枚	16	240 枚	12	750	750

現場のレイアウトに合わせて設置方式をセレクト



掘込式フロア
重いトレイ、沸騰した液体が入っているトレイでも問題なく出し入れできます。



スロープ付きフロア
完璧に水平なフロア向きです。重いトレイ、沸騰した液体が入っている場合には推奨しません。



脚付き - STT モデル
オーブントロリーと互換性があるように製造します。MF90.1STT は、〈ウノックス〉スチームコンベクションオープン専用モデルとなります。

トロリーの配置は参考です。詳細はお問い合わせください。



FOOD
MACHINES
INTERNATIONAL

■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いただくために、食品に触れる全ての部品の食品衛生法検査を行い、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。



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。



ISO 9001を取得 (認証範囲：大阪支店・工場)

エフ・エム・アイは、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ともに、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。



△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。

- このカタログの内容は、2024年9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。
- カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等がありますので必ず外形寸法図でご確認ください。

■公式サイト

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



■問題解決!食品製造サポートナビ

<https://foodmachine-support.com/>



2024.9

株式会社エフ・エム・アイ

東京本社

〒106-0041 東京都港区麻布台 1-11-9
TEL 03-5561-6521 FAX 03-5561-5071

大阪支店・大阪工場

〒538-0044 大阪府大阪市鶴見区放出東 3-11-31
TEL 06-6969-9390 FAX 06-6969-9860

営業所

札幌営業所

〒003-0002 北海道札幌市白石区東札幌二条 5-4-1
TEL 011-813-8651 FAX 011-813-8652

仙台営業所

〒983-0039 宮城県仙台市宮城野区新田東 1-15-6
TEL 022-238-5711 FAX 022-238-5713

名古屋営業所

〒454-0822 愛知県名古屋市市中川区四女子町 2-46
TEL 052-361-7891 FAX 052-362-5752

広島営業所

〒731-0102 広島県広島市安佐南区川内 6-43-9
TEL 082-876-1855 FAX 082-876-1854

福岡営業所

〒812-0893 福岡県福岡市博多区那珂 1-30-21
TEL 092-481-2931 FAX 092-481-2933

出張所

北陸出張所

〒921-8027 石川県金沢市神田 1-23-11
TEL 076-243-7810 FAX 076-243-7817

沖縄出張所

〒901-2214 沖縄県宜野湾市我如古 1-54-21
TEL 098-870-2766 FAX 098-870-2767

サービスステーション

盛岡サービスステーション

〒020-0124 岩手県盛岡市厨川 4-14-5
TEL 019-648-5390 FAX 019-648-5391

四国サービスステーション

〒768-0012 香川県観音寺市植田町 155-1
TEL 0875-57-5161 FAX 0875-57-5160

鹿児島サービスステーション

〒890-0073 鹿児島県鹿児島市宇宿 1-15-8
TEL 099-263-8281 FAX 099-263-8283

修理工場

東京修理工場

〒130-0011 東京都墨田区石原 4-35-7
TEL 03-5819-1280 FAX 03-5819-1281

お客さまサポート

FMI provides solutions for all your food-related concerns

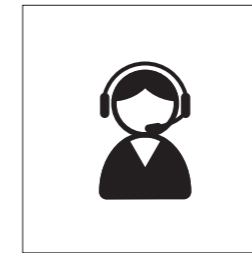
Speedy Response



スピーディーな対応

スピーディーなメンテナンス対応を可能にする、全国13カ所の拠点と協力会社があります。

Call Center



コールセンター

コールセンターを設け、独自のシステムによって、スムーズにお客さまとメンテナンス担当者をおつなぎします。

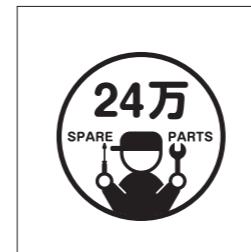
Maintenance Contract



保守契約をご用意

マシンを常に最良な状態でご使用いただくために、保守契約をご用意しております。

Parts for Maintenance



メンテナンス

スムーズなメンテナンス対応を可能にするため、24万点以上のスペアパーツをFMI大阪工場と全国の各拠点に保管しています。

Dedicated Specialist System



専門の担当体制

メーカーごとに専門の技術担当・仕入れ担当・品質管理担当があり、安定した商品供給の体制を整えております。

Pre-shipment Inspection



出荷前検査

安心して商品をお使いいただくために、海外製品・自社製品ともに、FMI大阪工場では出荷前検査を行っております。(※一部除外商品あり)

fmi