

効率化を実現する多彩なオプション。

CHEFTOP シリーズをより効率的にお使いいただくために、多彩な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。



NFX-OS RS-10XL
※RS-10XLは卓上タイプのみ標準付属。
トローリータイプは付属していません。 MSX-10

専用設置台

台下を効率的に使える設置台です。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。



XJCC-0523-EPRM用 XJVC-0511-EPRM用 2段積み用架台/キット ※2台積み例



よりパワフルに、よりインテリジェンスに——
大きく生まれ変わった CHEFTOP



■エフ・エム・アイ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、社内食堂、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、レンジ構築から店舗オープン、生産開始、そして円滑運営にいたるまでの一貫したソフト支援をしております。

■パティシエ—機器を通じて、お菓子作りの問題点・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作りの提案から、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。

■エフ・エム・アイのアフターサービスネットワーク

全国にサービスマンが常駐し、メンテナンスや保守点検に至るまで、万全の体制でお客様をバックアップします。

365日体制のメンテナンスを全国展開

全国13ヶ所の自社サービス拠点から、お買い上げいただいたマシンをメンテナンスいたします。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整えています。

テストキッチンにて実際にご試用できます。

エフ・エム・アイでは、全国8カ所にテストキッチンを設け、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。

日本全国、スピーディに対応致します。

専門窓口を設けております。お電話、またはホームページよりお気軽にお問い合わせください。

お電話によるお問い合わせ

サービス対応の内容についてはお客様のご要望に応じて柔軟に対応させていただきますので最寄りの営業所・出張所・サービスステーションにご相談ください。
(一般受付時間 9:00~18:00 土曜日、日曜日、祝日を除く)

ホームページによるお問い合わせ

公式サイトお問い合わせフォームより受け付けております。



■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
電波法形式確認届出済み製品
簡易ポイラー等構造規格適合製品
電気用品安全法適合製品



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。



⚠️ 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、2024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。 ●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。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図で確認してください。

■公式サイト <https://www.fmi.co.jp/>



株式会社エフ・エム・アイ

■お求め・お問い合わせ先

担当印

東京：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6522
大阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

営業所 札幌：Tel.011(813)8651 出張所 北陸：Tel.076(243)7810
仙台：Tel.022(238)5711 沖繩：Tel.098(870)2766
名古屋：Tel.052(361)7891 サービスステーション 盛岡：Tel.019(648)5390
広島：Tel.082(876)1855 四国：Tel.0875(57)5161
福岡：Tel.092(481)2931 鹿児島：Tel.099(263)8281

東京修理工場：Tel.03(5819)1280



よりパワフルに、
よりインテリジェンスに——
大きく生まれ変わった
CHEFTOP



MIND Maps™



曲線1本で狙った調理に
MIND.Maps™ マインドマップ
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です。芯温度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します。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、おいしさメニューを広げます。

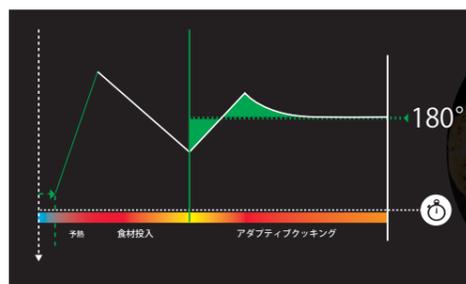
プレッシャーsteam

CHEF TOP MIND.Maps™ スチームコンベクションオープンは、超高速で大量のスチームを庫内に投入することが可能になりました。さらにプレッシャーsteam機能を使用することで蒸し器のような大量の蒸気が必要とする調理にも対応しました。また、従来機種に比べスピーディに蒸し調理を行うことが可能になりました。

仕上がりバラつく原因を自動で補正

ADAPTIVE.Cooking™ アダプティブクッキング

アダプティブクッキングテクノロジーは、オープン内の食品の量、温度低下を感知し、熟練のシェフのように調理時間や温度を調整します。スチコンの初心者やアルバイトでも、1段調理でも、全段調理でも、常に同じでパーフェクトな仕上がりにすることが可能です。この機能は、プリセットされた料理プログラムだけでなく、マニュアル設定された調理でも、自動で調整します。



センスクリーン（自動洗浄）

- オープンが庫内の汚れ度合いを自動で測定し、おすすめの洗浄モードを教えてください。
- 自動で庫内温度を下げ、洗剤噴霧、洗浄、すすぎ、乾燥まで、ボタンを一つ押すだけで安全に、全て自動で行えます。（一部、乾燥工程を行わないモードもあります。）
- 洗浄しにくく面倒なファンカバー裏側まで洗浄いたします。ファンやヒーターに付着した汚れによるゴミの飛散やトラブルの原因を抑えます。（XJCC-0523-EPRM モデルは除きます。）
- 洗浄剤のみでリンス剤が必要無く、洗浄コストを最小限に抑えます。

庫内の状況を測定
(右図の汚れ度合いは 12%)

おすすめの洗浄モードを
アイコンで表示

| ロータークリーン | |
|-------------|-------|
| SENSE.Klean | 12% |
| 水洗い | 00:12 |
| クイック | 00:42 |
| ショート | 00:50 |
| 普通 | 01:13 |
| ロング | 02:00 |
| 軟化 | 00:10 |
| 洗浄スケジュール | |

* 洗浄時間は機種によって変わります。

圧倒的な焼成能力

AIR.Maxi™ エアマキシ

UNOXオープンが調理のムラを最小限に抑えるために庫内寸法に応じた最適な数のファンを搭載しています。また、ファンの回転方向を逆転させ、正転時に熱風が届きにくかった場所にも熱風を送ることで最高の調理結果を実現します。



圧倒的な蒸気生成量

STEAM.Maxi™ スチームマキシ

STEAM Maxi™を備えた UNOX オープンは短時間で正確な温度と必要な量の蒸気を生成し、庫内を飽和状態にします。また、ボイラータンク式のようなタンク内を沸騰させるための水やエネルギーは不要のため、コストの削減と環境負荷の低減が可能です。



圧倒的な除湿能力

DRY.Maxi™ ドライマキシ

ファンにより取り込まれた乾燥された空気がヒーターにより熱風となって庫内に送り込まれるため、庫内温度を下げることなく庫内の水分を強制的にオープンから排出します。



ボトルのまま 簡単補充

一般的な洗浄の場合、洗剤が肌に触れるのを防ぐため手袋等を装着するなど手間がかかります。UNOXの自動洗浄用洗剤はボトルのまま簡単に補充可能。洗剤に直接触れることもありません。本体下部の洗剤タンクは3リットルの容量があり、ショートモード使用時は最大35日間補充不要でボタン操作のみで洗浄開始します。洗剤の残量も一目で確認できます。





コンビクッキング
(ビュッフェ/宴会)

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ます。
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。



コンビクッキング
(ハンバーガー)

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ます。

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。



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。



蒸し料理 (蒸し野菜)

シェフウノックス

206種の自動メニューをインプット済み。
すぐに調理を始められます。

定番から人気のメニューまで206種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。



グリル (鯖の塩焼き)



ハイパースモーカー (燻製機能/オプション*) 新型の UNOX は、 燻製調理も可能になりました。

オプションの専用ボックスに燻製チップを入れて
オープン内にセットすると、燻製調理 (温燻) が
可能となりました。温度、時間の管理ができるので、
仕上がりも安定します。

ベーコンやスモークサーモンなど、UNOX 1 台で
料理のバリエーションが広がります。燻製後に自動
洗浄を行えば、庫内の汚れや臭いは簡単に除去
できます。

※下記のモデルは対応していません
XJCC-0523/XJVL-2011/XJVL-2021



CHEFTOP 待望の大型トロリータイプ登場!

最大20枚のホテルパンを同時投入可能

UNOX BIGモデルは、67mmの棚ピッチを採用することで、深さ65mmのホテルパンも無理なく20段全段への投入が可能になりました。このことにより、一度に大量の調理を要求される厨房においても最大限の効率をご提供いたします。また、最高の調理結果を求める方々に最適な用途に応じた様々なホテルパンも、オプションにてご用意しております。

最高の熱効率を実現する UNOX のテクノロジー

大量の調理をムラなく一度に仕上げるためには余熱の作業は必須です。これを最適化するためにUNOXオーブンはスマート余熱機能を搭載しました。これは庫内の蓄熱状況や温度情報などを計算し、環境に関わらず常に同じ庫内環境を整えることができるため、余熱忘れの防止や必要外の余熱の削減が可能です。また前面扉を3重ガラスとすることで更なるエネルギーコストと時間の削減や火傷の心配を排除し、厨房環境の向上に貢献します。この機能は全てのサイズのCHEFTOPオーブンで採用されています。

庫内サイズに応じた数の専用ファンを採用

多くのスチームコンベクションオープンにおいて、大型モデルになるほど焼きムラが多くなる傾向にあります。これは庫内対流の最適化に問題があることがほとんどです。UNOXでは小型ファンの数を庫内サイズに応じて配置することで、どのサイズのオープンでも庫内対流を最適化させることに成功しました。この事によりBIGモデルにおいても食材へかかる熱を均一化でき、焼きムラを最小限に抑えます。

UNOXのDDC(Data Driven Cooking)機能で、更にインテリジェンスな調理が可能です。

(機能を使用するにはクラウドシステムへ接続するためのインターネット Wi-Fi 環境が必要です)

- インターネットクラウドを使用したデータログや HACCPの保管と分析が可能。ダウンロードにも対応。
- インターネットブラウザ上で調理プログラムの作成とチェック及び送信が可能。
- エネルギー使用量やユニットの稼働状況がインターネット上から確認可能。



スペースと用途に合わせたラインナップ

■ 電気式

| | XJCC-0523-EPRM | XJVC-0511-EPRM | XJVC-0711-EPRM | XJVC-1011-EPRM | XJVC-1021-EPRM |
|-----------|---------------------|------------------|------------------|--------------------|-----------------------------|
| 電源 | 三相200V 50/60Hz【単相可】 | 三相200V 50/60Hz | 三相200V 50/60Hz | 三相200V 50/60Hz | 三相200V 50/60Hz |
| 電流 | 22A【単相時27A】 | 28A | 43A | 56A | 83.5A |
| 消費電力 | 5.3kW | 9.4kW | 14.4kW | 18.8kW | 28.2kW |
| 質量 | 58kg | 70kg | 86kg | 98kg | 170kg |
| 収納シートパン枚数 | 2/3GN20mm 14枚 | 1/1GN20mm 5枚 | 1/1GN20mm 7枚 | 1/1GN20mm 10枚 | 2/1GN20mm 10枚 1/1GN20mm 20枚 |
| 棚ピッチ | 24mm | 67mm | 67mm | 67mm | 67mm |
| 外形寸法 | W540・D675・H650mm | W750・D783・H675mm | W750・D783・H843mm | W750・D783・H1,010mm | W863・D1,146・H1,162mm |
| 給排水 | 要給排水 | 要給排水 | 要給排水 | 要給排水 | 要給排水 |

■ ガス式

| | XJVC-0511-GPRM | XJVC-0711-GPRM | XJVC-1011-GPRM |
|-----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 電源 | 100V 50/60Hz | 100V 50/60Hz | 100V 50/60Hz |
| 電流 | 6A | 10A | 10A |
| ガス消費量 | 15kW (13A/LP) | 19kW (13A/LP) | 22kW (13A/LP) |
| 消費電力 | 350W (50Hz) /450W (60Hz) | 550W (50Hz) /850W (60Hz) | 700W (50Hz) /850W (60Hz) |
| 質量 | 83kg | 104kg | 117kg |
| 収納シートパン枚数 | 1/1GN20mm 5枚 | 1/1GN20mm 7枚 | 1/1GN20mm 10枚 |
| 棚ピッチ | 67mm | 67mm | 67mm |
| 外形寸法 | W750・D783・H675mm | W750・D783・H843mm | W750・D783・H1,010mm |
| 給排水 | 要給排水 | 要給排水 | 要給排水 |

■ 大型トロリータイプ/電気式

| | XJVL-2011-DPRS | XJVL-2021-DPRS |
|-----------|-------------------|-----------------------------|
| 電源 | 三相200V 50/60Hz | 三相200V 50/60Hz |
| 電流 | 115A | 192A |
| 消費電力 | 38.5kW | 65.0kW |
| 質量 | 289kg | 349kg |
| 収納シートパン枚数 | 1/1GN20mm 20枚 | 2/1GN20mm 20枚 1/1GN20mm 40枚 |
| 棚ピッチ | 67mm | 67mm |
| 外形寸法 | W892・D926・1,875mm | W892・D1,165・1,875mm |
| 給排水 | 要給排水 | 要給排水 |

■ 大型トロリータイプ/ガス式

| | XJVL-2011-GPRS | XJVL-2021-GPRS |
|-----------|----------------------------|-----------------------------|
| 電源 | 単相200V 50/60Hz | 単相200V 50/60Hz |
| 電流 | 12.5A | 12.5A |
| ガス消費量 | 48kW (13A/LP) | 90kW (13A/LP) |
| 消費電力 | 1700W (50Hz) /2600W (60Hz) | 1700W (50Hz) /2600W (60Hz) |
| 質量 | 325kg | 370kg |
| 収納シートパン枚数 | 1/1GN20mm 20枚 | 2/1GN20mm 20枚 1/1GN20mm 40枚 |
| 棚ピッチ | 67mm | 67mm |
| 外形寸法 | W892・D926・1,875mm | W892・D1,165・1,875mm |
| 給排水 | 要給排水 | 要給排水 |

調理の必須アイテム「クッキング・エッセンシャル」。

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。



TG885 グリルグリッド



GRP815 スチーム用穴あき 40mm



GRP825 チキングリッド



GRP840 ポログリルグリッド



TG870
テフロン蓄熱グリルプレート 1/1
深さ 12mm



TG 890
テフロン穴あきシートパン 1/1
深さ 15mm



TG875
蓄熱ベーカプレート 1/1



TG 895
テフロンシートパン
深さ 20mm

場所を選ばず設置ができる 専用簡易フード

フード設備のない厨房やアイランドキッチンに最適。カーボンフィルター内臓で匂いも抑制します。

【対応機種】XJCC-0523-EPRM、XJVC-0511-EPRM



※簡易フード取付け例

詳しくは営業スタッフまでお問い合わせください。