

fmi



よりパワフルに、よりインテリジェンスに——

BAKERTOP

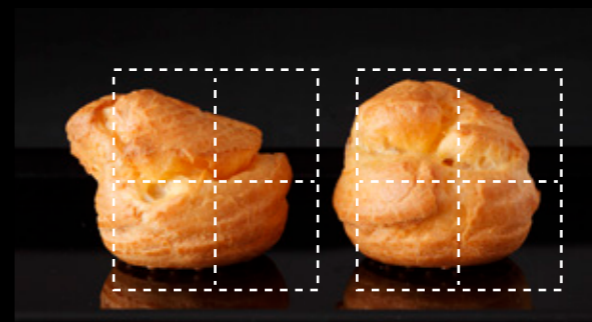
MIND *Maps*™





シューやシフォン、バケット、カンパーニュも。理想の焼成ができる UNOX、ベーカートップ。

“スチコンはシューやハード系のパンが苦手”。この常識を一新。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UNOX新ベーカートップです。しかも進化した機能でいっそう多彩な対応が可能に。メニューの可能性を広げ、クオリティーの向上に力を発揮します。



従来のスチコン 新型UNOX

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パルスファン(無風運転)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種類に切り替え可能

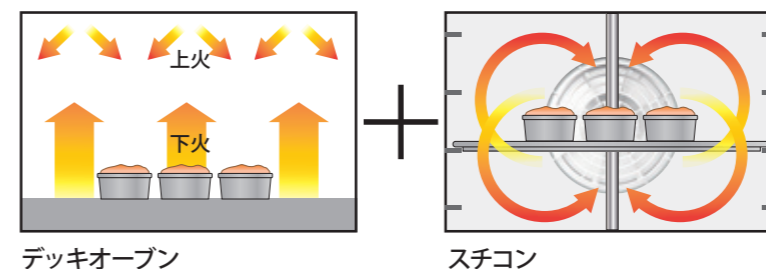
焼成するメニューに合わせて、無風から強風まで8パターンから選択可能です。段階焼成の際の切り替えを行うことで、より繊細な仕上がりになります。

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なります。

*専用の穴あきシートパンを使うことで、より一層効果があります。

“熱まわり”が進化。職人の技を必要とする焼成が1台で自在に。

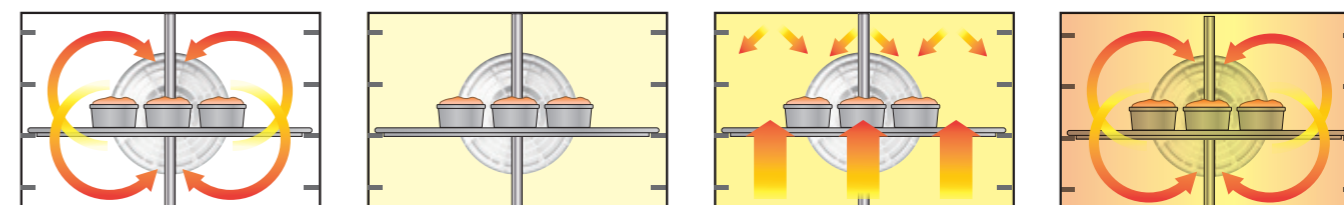


デッキオープン

スチコン

蓄熱性に優れたデッキオープン。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



1.ファン運転中。強制対流による熱循環により四方から取り囲むように焼成。

2.設定温度に達するとファンが停止。無風状態に。

3.無風状態による蓄熱。

4.ファン運転再開。

歪みや縮みなく、美しく焼き上がる。



温度を下げず高速除湿

DRY.Maxi™ ドライマキシ

加熱・乾燥した空気を送り込み、庫内温度を保ったまま蒸気を押し出します。製パン、洋菓子生地作りに必要な、湿度ゼロの庫内環境もすみやかに整います。

洋菓子

ムラなく均一加熱

AIR.Maxi™ エアマキシ

ファンの回転方向を自動で切り替え、庫内中ムラなく熱風を送ります。大型機には小型ファンを複数取り付けることで全段均一に加熱。均一の焼成結果に。



ベーカートップ1台で、ここまでできる。
可能性が広がる。



製パン

製パンに最適な蒸気を生成

STEAM.BOOST スチームブースト

専用蓄熱板「スチームブースト®」をファンの下に取り付けるだけ。すると、予熱で熱せられた水滴が蓄熱性の高い板に当たって高温できめ細かいスチームに。スチーム量もアップ。製パン、なかでもバゲットなどハード系のパンの焼成に大活躍します。

※オプションでのご用意となります。XJCC-0523 モデルは使用できません。



職人の技、火入れを再現。

省コストで高速蒸気生成

STEAM.Maxi™ スチームマキシ

ボイラータンク式のような、沸騰させるための水やエネルギーを使わずに設定の温度・量の蒸気をすばやく生成。短時間で庫内を飽和状態にします。熱伝導率が高まることで、湯煎焼きではバラつきがちなプリン、湿度を保ちたい生地の焼成品質も安定。オペレーションの向上に。ゼリーやコンフィチュールの殺菌にも力を発揮します。

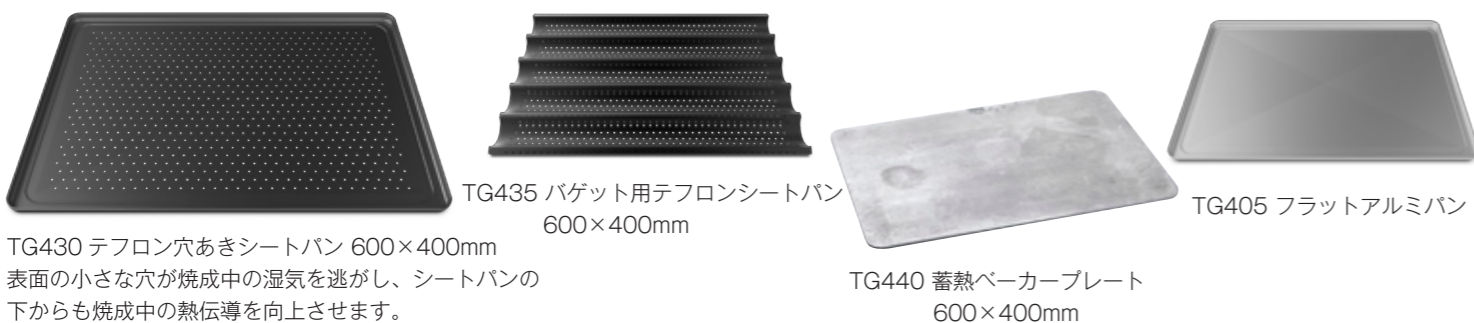


和菓子



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

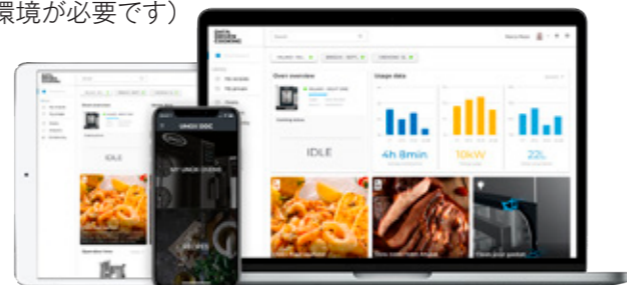
専用のシートパンやグリッド、プレートを活用すれば、さらに思いのままの焼成、パーフェクトな仕上がりが可能に。熱効率に優れた材質・形状を採用。洗浄しやすく、丈夫な仕様です。



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。



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-E1RM 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%)

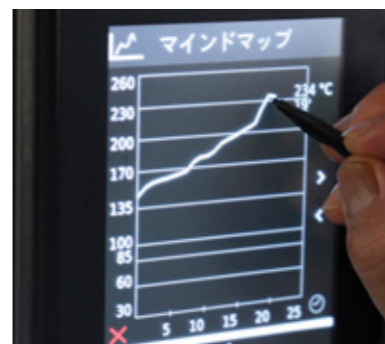
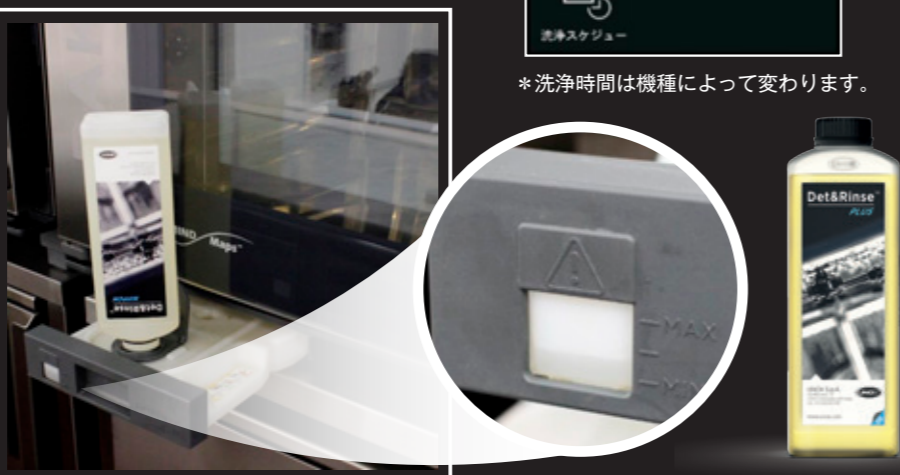
おすすめの洗浄モードを
アイコンで表示



* 洗浄時間は機種によって変わります。

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。



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

MIND.Maps™ 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。目指す仕上がりにのこざわりやアイデア-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。



PLUSとONE、選べる2タイプ

MIND.Maps™ PLUS マインドマップ プラス

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」）を備えたモデル。大量の製菓、製パンにもスムーズに対応できます。

MIND.Maps™ ONE マインドマップ ワン

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



スペースと用途に合わせて 選べるラインナップ

電気式

PLUSモデル

	XJBC-04EU-EPRM	XJBC-06EU-EPRM	XJBC-10EU-EPRM	XJBL-16EU-DPRM
電源	三相200V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz
電流	30A	33A	49A	115A
消費電力	9kW	11kW	16.1kW	38.5kW
質量	95kg	112kg	148kg	289kg
収納シート/パン枚数	600×400 4枚	600×400 6枚	600×400 10枚	600×400 16枚
棚ピッチ	80mm	80mm	80mm	80mm
外形寸法	W860・D967・H675mm	W860・D967・H843mm	W860・D967・H1,163mm	W892・D926・H1,875mm
給排水	要給排水	要給排水	要給排水	要給排水

ONEモデル

	XJCC-0523-E1RM	XJBC-04EU-E1RM	XJBC-06EU-E1RM	XJBC-10EU-E1RM
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
電流	22A【単相時27A】	30A	33A	49A
消費電力	5.3kW	9kW	11kW	16.1kW
質量	58kg	90kg	103kg	136kg
収納シート/パン枚数	2/3GN20mm 14枚	600×400 4枚	600×400 6枚	600×400 10枚
棚ピッチ	24mm	80mm	80mm	80mm
外形寸法	W540・D675・H650mm	W860・D967・H675mm	W860・D967・H843mm	W860・D967・H1,163mm
給排水	要給排水	要給排水	要給排水	要給排水

※ガス式もございます。詳細はお問い合わせください。

効率化を実現する専用設計のオプション。

BAKERTOP 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。

浄水器 全自動軟水器

庫内のスケール付着も抑えます。

浄水器

全自動軟水器



NFX-OS

RS-10XL

MSX-10

専用設置台

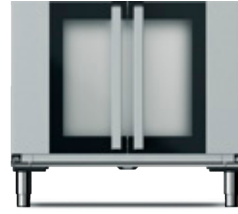
台下を効率よく使える設置台です。各機種に応じて UNOX オープンが使いやすい高さに設定されています。



XJBC-04EU / 06EU 用

専用ホイ口庫

ペーカリー焼成時にオープンと連動させて使用。操作パネルからホイ口の温度コントロール、オープン使用時にも発酵作業が可能です。



XLB-516



使用例 XJBC-04EU+ XLB-516

■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、レシピ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。

■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、万全の体制でお客さま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。お客さまがいつでも最良の状態でご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。

■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。

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ている方など、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。



ISO9001認証書



盛岡サービスステーション

札幌営業所

北陸出張所

広島営業所

福岡営業所

仙台営業所

東京修理工場

東京本社

名古屋営業所

大阪支店・工場

四国サービスステーション

鹿児島サービスステーション

沖縄出張所

営業所

出張所

テストキッチン

サービスステーション

⚠️ 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、2023年4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ご確認ください。

■公式サイト <https://www.fmi.co.jp/>



株式会社エフ・エム・アイ <https://www.fmi.co.jp/>

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

営業所 札幌：Tel.011(813)8651 出張所 北陸：Tel.076(243)7810
仙台：Tel.022(238)5711 沖縄：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)1260

■お求め・お問い合わせ先

担当印