

カゴ フライヤーに合わせたカゴをご用意します。



ソーコート仕上
仕切りタイプ

- ・荒目で油切れ抜群
- ・軽量、長寿命
- ・遠赤外線効果で剣立ち抜群



ソーコート仕上
パンチングタイプ

- ・細かい目で中身が落ちにくい
- ・軽量、長寿命
- ・遠赤外線効果で剣立ち抜群



カレーパン
専用カゴ

- ・フタ取付け仕様
- ・細かい目で中身が落ちにくい
- ・軽量、長寿命

上記写真はシングルタイプとなります。それぞれデュアル・マルチタイプもご用意しております。上記にないサイズはご相談ください。

スタンド

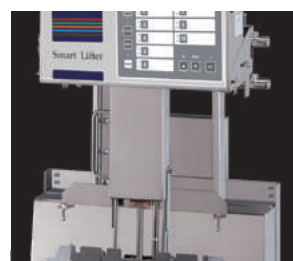
跳ね上げ式のスタンダードタイプが標準装備。
その他、使い方に応じたスタンドを下記よりご選択の上お買い求めいただけます。



スタンダードタイプ
背面に最低12cmのスペースが必要となります。



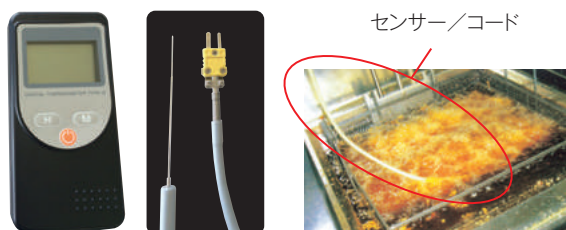
パーチカルタイプ（オプション）
本体が上下に動くため、背面にスペースが無い環境に最適です。



給油配管タイプ（オプション）
給油用の配管がある場合は、
こちらのタイプが必要となります。
※ガスフライヤーには取り付けできません

総菜用センサー / 芯温計（推奨オプション）

- ・先端のセンサー部は、刺し痕を目立たせない形状。
 - ・芯温計コードは高温の油（油槽）に入れても溶けません（下図参照）。
 - ・芯温計針部は2ポイントでの計測を行います。
- ※リフターには当該センサーをお勧めします。



センサー／コード

天ぷら用ツール（オプション）



天ぷら板



かき揚げカップ

かき揚げ6連カップ



fmi



省力化、省人化ができる!!
後付け可能なフライヤー用自動リフター

Smart Lifter
「スマート リフター」

⚠ 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、2022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

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)1280

■お求め・お問い合わせ先

担当印



大変な揚げ物の作業、
現場のお悩みございませんか？

現在お持ちのフライヤーに
後付けできます
揚げ物の悩みを解決する
スマートリフター

品質
アップ

省人化

火傷
防止



揚げ物調理のお悩み ①

スタッフ不足

- 早朝はスタッフが足りず、揚げ物現場の負担が大きい
- 惣菜売場の現場にスタッフが集まらない
- 揚げ物の需要が多く、フライヤー使用のメニューが増えて、フライヤーの前に立つ時間が長い

揚げ物調理のお悩み ②

品質の安定と向上

- 人によって、仕上がりにバラつきが出てしまう
- 生焼けや揚げすぎを防ぎ、ロスを削減したい

揚げ物調理のお悩み ③

火傷や重労働

- 油はねによる火傷が多く、問題になっている
- 従業員の安全を高め、負担を軽減させたい
- 揚げ物担当者の離職率が高い

ユーザーの方から、うれしいお声がぞくぞくと。

「美味しさと仕上がりの安定性が
アップしました」

時間補正してくれる AI 機能により、調理量や調理スタッフのスキルなどに左右されずに常に最適な調理が可能になりました。

「火傷が減りました」

食材をカゴに並べた状態から調理をスタート、終了時も自動で油から上がるので、油はねが少なく火傷が減りました。危険な作業が減り、女性でも安心して使用できました。

「揚げ物調理の負担が減りました」

フライヤーに付きっきりになる時間が減り、作業効率がアップ。特に夕方などの人手が足りないタイミングに大活躍します。



「連続リフトアップ機能」が品質向上に貢献。

調理中にカゴが断続的に上下運動する「連続リフトアップ機能」は、食材が油から上がっている時間で余熱により火が入るため、美味しさもアップするスマートリフターだけの独自機能です。

サクサクで
軽い食感。

揚げムラなく。
仕上がりが安定。

食材が油から上がっている状態



UP

DOWN

食材が油に浸っている状態



オペレーションの転換で労働環境が改善。

熱した油に食材を投入する一般的な調理フローからの転換で労働環境の問題を解決します。

- 油はねがなくなり、火傷の発生防止。
- 自動運転で付きっきり作業不要で負担軽減。
- オペレーションの簡素化で作業効率アップ！

【調理フロー】

あらかじめ食材をカゴに並べ、マシンにカゴをセット。



スタートボタンを押したら
調理後の油からの引き上げまで全自動で完了します。



話題のメニューも
定番メニューも、
ボタンひとつで
調理が楽々！

まずは
こちらをチェック！



すべてがわかる
「スマートリフター」紹介動画



調理例 その1

カレーパン

- 専用力ゴとフタを使えば、裏返す作業が不要になり、揚げ時間が半減。
- 時間が経っても軽い仕上がり。



調理例 その2

天ぷら

- スキルが必要な天ぷらも簡単に揚げられます。
- かき揚げは枠から外したり、裏返す作業が不要！



調理例 その3

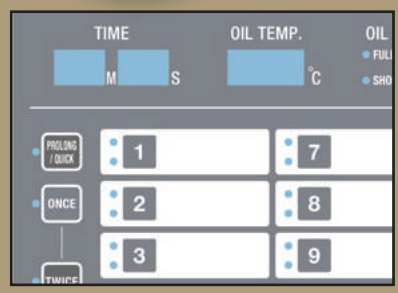
鶏の唐揚げ

- 一度揚げではつukれないジューシーな仕上がり。
- カゴに並べてから揚げるため、均一な仕上がりに。

食材をセット、ボタンひとつであとはお任せ。

独自特許
AI搭載

自動揚げ時間制御



時間設定だけのリフトアップとは異なり、投入した食材の量に応じて、AI機能により自動的に揚げ時間を計算。最適なタイミングでリフトアップします。
この機能はスマートリフターだけの特許です。
(特許 第4050530号)



ワンタッチ簡単操作
定番メニューを事前登録することで、ボタン一つで作業をおこなえます。

既存のフライヤーに
後付け可能
導入コストを抑えられます



油量不足のお知らせ
油量が規定残量以下になると揚げ材料への加熱温度が変化し、揚げ上がりが悪くなるため、油の追加補充をLED表示と警告音でアナウンスします。



高性能油温ツインセンサー
揚げ油の上部と下部の温度を測り、食材の量や油量を検知。最適な揚げ時間を自動的に設定します。

選べるラインナップ 既存のフライヤーに取り付け可能

1カゴ
シングル
タイプ



スマートリフター（シングル）SL-S

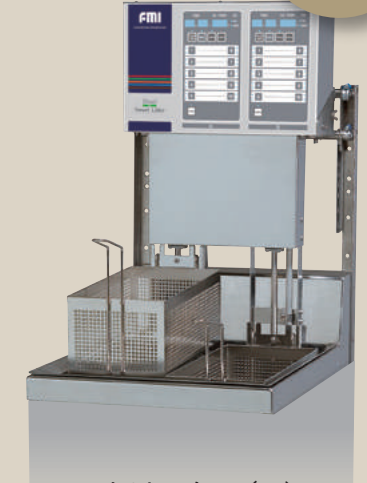
- ・ 1種類の食材を調理
- ・ 揚げカゴの上げ下げ位置を自由に設定可能
- ・ 食材の投入量・フライヤーの油温に応じて自動時間設定
- ・ 対応カゴサイズ15～30L

スーパー
ベーカリー
など



大量の調理を扱う店舗におすすめ

2カゴ
デュアル
タイプ



スマートリフター（デュアル）SL-D

- ・ 2種類の食材で同時調理が可能
- ・ 2個のカゴが独立、追加オーダーに力を発揮
- ・ 食材の投入量・フライヤーの油温に応じて自動時間設定
- ・ 対応カゴサイズ10～15L

からあげ
専門店
など



数種の調理を扱う店舗におすすめ

3カゴ
マルチ
タイプ



スマートリフター（マルチ）SL-M

- ・ 3種類の食材で同時調理が可能
- ・ 3個のカゴが独立、追加オーダーに力を発揮
- ・ 食材の投入量・フライヤーの油温に応じて自動時間設定
- ・ 対応カゴサイズ10～15L

うどん店
とんかつ店
など



多品種調理を扱う店舗におすすめ

仕様

Smart Lifter

型 式	SL-S（シングル）	SL-D（デュアル）	SL-M（マルチ）
電 源	100V 50/60Hz	100V 50/60Hz	100V 50/60Hz
電 流	0.9A	1.7A	1.8A
消 費 電 力	最大75W 通常8W	最大85W 通常12W	最大100W 通常16W
質 量	7.5kg	10.4kg	13.3kg
外 形 寸 法	幅350・奥行121・高さ750mm	幅380・奥行121・高さ750mm	幅430・奥行121・高さ750mm
リフト能力	15kg（バスケット含む）	10kg×2（バスケット含む）	10kg×3（バスケット含む）
対応カゴサイズ	15～30L	10～15L	10～15L

※カタログに記載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。