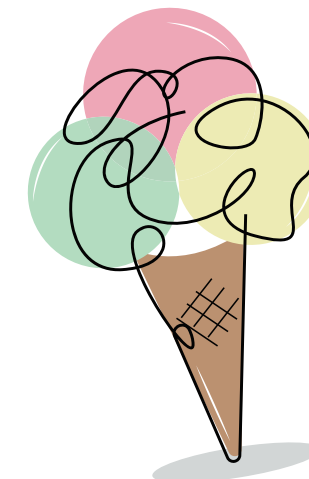
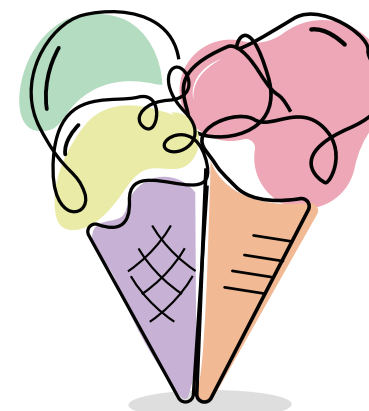
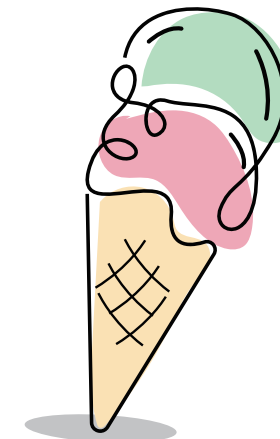


Gelato Machine
HYPER-TRON®
PRO/MINI



良質で安全なジェラートミックスを製造・熟成する
加熱殺菌機（パステライザー） HTP

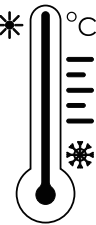
ジェラートの原材料を製造する上で最も重要な工程が「加熱殺菌」。用途に合わせたプログラムで簡単に、最良の状態に仕上がります。また、効率的な加熱殺菌システムで迅速に処理。

FMI’S recommend ～おすすめ理由～

- 1 良質なジェラートミックスを、短時間で作れます
- 2 操作性に優れ、誰でも簡単に思い通りの味に
- 3 衛生的で、操作しやすい安全設計



HTP’s feature



1 用途に合わせた
6つのプログラムを
ご用意

▶ HTP PRO60・HTP PRO120のみ

用途に合わせた面倒な設定をせず、簡単に処理が行えます。
「ヨーグルトモード」で発酵も可能。

- ・ 68℃加熱殺菌 *
- ・ 85℃加熱殺菌 *
- ・ 90℃加熱殺菌 *
- ・ ヨーグルトモード
- ・ 冷却／エージング *
- ・ シュガーシロップモード

※上記の他、ユーザープログラムを5件登録可能。
※ HTP 30 のプログラムは、*の 4 プログラム。

2 効率的な
加熱殺菌システム

加熱エリアが仕込み量に応じて適切に区切られているため、効率的で迅速な処理が可能です。

3 簡単お手入れで
衛生的、操作しやすい
安全設計

タンクは部品点数が少ない構造のため、洗浄しやすく衛生的です。
取出口は、操作しやすい位置に配置されています。また、蓋を開けているときは攪拌が止まる安全設計で、安心してお使いいただけます。

パステライザーとは

加熱殺菌はジェラートの原材料を製造する上で最も重要な工程です。パステライザーは原材料を自動的に加熱殺菌したのち急速に+4℃まで冷却し、菌の繁殖を防ぎ保存します。原材料は均一に攪拌され、熟成工程を経て良質なジェラートミックスに仕上げます。操作は簡単、ボタンひとつの全自動マシンです。

HTP 30



HTP PRO60



HTP PRO120



	HTP 30	HTP PRO60	HTP PRO120
電源	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz
電流	9.1A	25A	39A
消費電力	2.8kW	7.6kW	11.6kW
質量	145kg	162kg	244kg
外形寸法	W388・D990・H1,079mm	W388・D989・H1,079mm	W642・D990・H1,092mm
備考	水冷式	水冷式	水冷式
タンク容量	30L	60L	120L
処理量	15 ～ 25L	18 ～ 55L	36 ～ 110L

HYPER-TRON[®]
HTP PRO

HYPER-TRON PRO

思いのままに仕上がる
高性能ジェラートフリーザー HTF

ジェラティエーレのレシピを忠実に仕上げるフリーザー。5つのフリージングプログラムで、さまざまなメニューの用途に対応します。



FMI'S recommend ~おすすめの理由~

- 1 口当たりが滑らかなジェラートに仕上がります
- 2 操作性に優れ、誰でも簡単に思い通りの味に

HTF PRO8・PRO12's feature

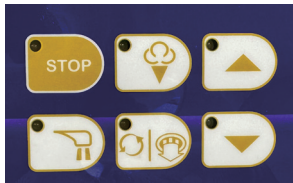
1 用途に合わせた
5つのプログラムを
ご用意

5つのプログラムを搭載し、用途に合わせた面倒な設定をせず、簡単に処理が行えます。

- ・ジェラート
- ・ジェラート デリケート
- ・ソルベ
- ・ソルベ デリケート
- ・グラニータ

2 繊細に固さを
コントロールして、
お好みの仕上がりに

スイッチの操作だけで、ジェラートの固さを調整することができます。レシピに合わせて、お好みの固さに、きめ細かくコントロールが可能です。



3 食感の安定を支える
スクレーパー&ビーター

シリンドラーと設置して氷結晶を砕くスクレーパーは着脱可能で、定期的に交換することで常に安定したジェラートが製造できます。また、耐久性の高いステンレス製のビーターによる練り上げが、滑らかでコシのある食感をもたらします。



HTF PRO8



HTF PRO12



HTF PRO8

電源	三相 200V 50/60Hz
電流	27A
消費電力	5.5kW
質量	270kg
外形寸法	W502・D1,004・H1,403mm
備考	水冷式 ※クーリングタワー水は使用できません。
1 回処理量	5 ～ 8kg (デリケートモード：3 ～ 5kg)
1h 製造量	20 ～ 52L

HTF PRO12

電源	三相 200V 50/60Hz
電流	32A
消費電力	7.0kW
質量	328kg
外形寸法	W502・D1,004・H1,403mm
備考	水冷式 ※クーリングタワー水は使用できません。
1 回処理量	6 ～ 12kg (デリケートモード：4 ～ 6kg)
1h 製造量	26 ～ 78L

HTF PRO4

- 5段階の攪拌速度機能が、異なる密度のジェラート製造を可能にします。
- 2L・3L・4Lサイズのバットに対応。



HTF PRO4

電源	三相 200V 50/60Hz
電流	10A
消費電力	2.6kW
質量	150kg
外形寸法	W478・D823・H758mm
備考	空冷式
1 回処理量	1.5 ～ 4kg
1h 製造量	8 ～ 20L

HTF 2.5

- 卓上タイプ空冷式。コンパクトな設計。
- 簡単操作で、誰でも思い通りの仕上がりに。



HTF 2.5

電源	三相 200V 50/60Hz
電流	8A
消費電力	1.7kW
質量	96kg
外形寸法	W384・D717・H698mm
備考	空冷式
1 回処理量	1.5 ～ 2.5kg
1h 製造量	8 ～ 13L

HYPER-TRON[®]
HTF PRO

HYPER-TRON MINI

エフ・エム・アイの技術力を駆使して、国内製造による
安心・安全を追求したコンパクトなジェラートマシン

ハイパートロンミニは、エフ・エム・アイの技術と研究でつちかったデータを基に開発した国産ジェラートマシン。小型ながら、すべてマイコン制御による簡単操作で本格的なジェラートが作れるプロ用マシンです。

FMI'S recommend ~おすすめの理由~

- 1 必要な分だけ効率よく処理できます
- 2 製造能力が高く、製造時間を短縮できます



HTP-6NT's feature _



1 簡単操作で、
殺菌レベルを切替え可能

簡単なスイッチで、処理するミックスに応じて、低温殺菌、高温殺菌に対応できます。

2 コンパクトで、
効率よく処理

限られた場所でも設置可能で、少量からの処理にも対応可能です。

小型バステライザー
HTP-6NT



HTP-6NT

電源	単相 200V 50/60Hz
電流	7.3A
消費電力	1.45kW
質量	21kg
外形寸法	W504・D409・H430mm
処理量	2.0～6.0L
処理能力	高温殺菌 80℃/1分 低温殺菌 68℃/30分 40分サイクル (20℃→80℃→35℃) 60分サイクル (20℃→68℃→35℃)

HTF-3・HTF-6N's feature _



1 場所を選ばない 100V
卓上タイプ

使いやすい 100V 卓上タイプながら、製造能力が高く、短時間で処理が可能です。



2 高い製造能力と
短時間処理

製造量目安
HTF-3 3Lあたり約42人前/60分
HTF-6N 6Lあたり約84人前/60分
※アイスクリームディッシャー14番(約71ml)を1人前として算出しています。

小型ジェラートフリーザー
HTF-3



小型ジェラートフリーザー
HTF-6N



HTF-3

電源	単相 100V 50/60Hz
電流	6.0A
消費電力	510W
質量	32kg
外形寸法	W380・D470・H420mm
処理量	0.6～1.0L/1バッチ
処理能力	1.0L(1.2kg)/20min(ミックス温度4℃)

HTF-6N

電源	単相 100V 50/60Hz
電流	12.5/9.5A
消費電力	750W
質量	58kg
外形寸法	W465・D535・H435mm
処理量	0.8～1.5L/1バッチ
処理能力	1.5L(1.7kg)/15min(ミックス温度4℃)

HYPER-TRON[®]

Manufacturing process

オリジナルジェラートの完成まで
全工程をサポートします

ジェラートは、牛乳、砂糖、生クリーム等でできたミックスを高速で攪拌しながらフリージングすることで、できあがります。美味しいオリジナルジェラートを作るためには、良質な食材と加熱殺菌、冷却、混合、熟成、フリージングの工程が特に大切です。

オリジナルジェラート製造工程

1 材料の計量 ▶ 2 ミックス殺菌 ▶ 3 混合

牛乳、砂糖、生クリーム、スキムミルク、ジェラート用乳化安定剤（水分の粘度を上げ、脂肪を安定させる）をレシピに合わせて計量しておきます。



計量した材料を加熱殺菌して、均一に混ぜることで良質なミックスができます。加熱殺菌はジェラートのミックスを製造する上で最も重要な工程です。



▶パステライザー
HTP 30・HTP PRO60・
HTP PRO120
HTP・6NT

できあがったミックスに、フレーバーを加え、ブレンダーなどで混ぜ合わせる割合により、オリジナリティあふれるジェラートに。

※素材は、混合前に殺菌・処理が必要となります



▶マルチブレンダー
CB-15T・
MX-1200XTP ※

4 フリージング ▶ 5 ショックフリーズ ▶ 6 陳列・販売

できあがったミックスをフリーザーに入れて、ジェラートを作ります。完成したらバットに入れて、デコレーション、またはカップ詰めします。



▶ジェラートフリーザー
HTF 2.5・HTF PRO4・
HTF PRO8・HTF PRO12
HTF-3・HTF-6N

※マルチブレンダー、ブラストチラー＆ショックフリーザー、ショーケースは、サイズ・シリーズ展開がございます。詳細は公式ウェブサイトをご覧ください。

ジェラートを急速冷凍することで、氷結晶のサイズを微細にとどめ、きめ細かい状態での保存が可能になります。



▶ブラストチラー & ショックフリーザー
EF NEXT XS ※

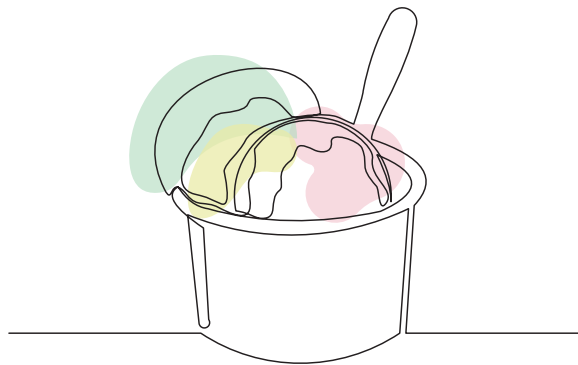
商品を魅力的に陳列して、お客様にアピールします。



▶ショーケース
Vetrina 6 ※

[各種アクセサリー]
▶ジェラート用ステンレスバット
▶レインボーソースバチュラ





HYPER-TRON

ハイパートロンは、日本市場に合わせた
高機能ジェラートマシンです。

Point

- 高い技術力により、高品質なジェラート製造が可能
- 長年ジェラートマシン製造に携わる FMI の知識による、オリジナルプログラムを搭載
(※対象機種：ハイパートロンプロ)
- 安全・衛生的で操作しやすいマシン



HYPER-TRON PRO

ハイパートロンプロは、イタリア・プロマ
グ社の高品質な技術
力と、FMI の知識を
詰め込んだジェラート
マシンです。



HYPER-TRON MINI

ハイパートロンミニは、
エフ・エム・アイの技
術力を駆使した国内
製造による安心・安全
で、コンパクトなジェ
ラートマシンです。

Brand History

FMI は、創業当初から日本のジェラート文化の普及に取り組んできました。1984 年、イタリア製ジェラートマシンを輸入、さらに、日本ジェラート衛生協会（現：日本ジェラート協会）設立に尽力。1994 年には、ハイパートロンブランド初のマシン「ハイパートロンミニ」を自社開発し、製造販売を開始。

そして 2024 年、イタリア・プロマグ社の技術力と FMI の知識を詰め込んだ「ハイパートロンプロ」の販売を開始しました。プロマグ社（1966 年創業、1998 年よりアリグループ傘下）は、世界初の水平式フリーザーを開発した高い技術力を持ち、ジェラート業界を牽引し続けています。



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

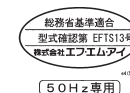
食品衛生法検査合格部品使用製品

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 10 月現在のもので。
- 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/>



2024.10

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