

CARPIGIANI

加熱・冷却・攪拌・保存ができる
製菓用マルチクッキングマシン
MY CHEF series

FMI'S recommend ~おすすめの理由~

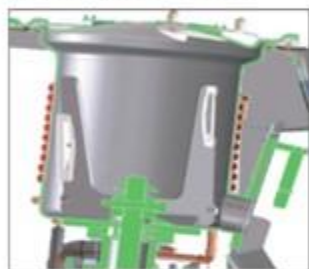
- 1 1台で複数のマシン機能を持つマルチマシン
- 2 優れたコストパフォーマンス

ジャムやカスタードクリーム、ムースなどさまざまなデザート
作りに対応するマルチクッキングマシンです。加熱・冷却・攪拌・保存の機能を、
レシピに合わせて自由に組み合わせてお使いいただけます。

MY CHEF's feature

01

加熱・冷却・
攪拌スピードを
詳細に設定できます



特殊なホットガス加熱システムと大型
コンプレッサーの搭載により、加熱・
冷却・攪拌スピードを詳細に設定可
能。攪拌スピードは作業や製品に合
わせて7段階から選択できます。

02

22種類の
オートプログラムで、
ワンタッチ操作



ガナッシュクリーム、バターポンズ、
ファイトソースなど22種類のオート
プログラムが登録されています。もち
ろんカスタマイズしたプログラムも登
録可能。プログラムを選び、タッチ
するだけで作業が実行されます。

MY CHEF 12 MY CHEF 20

さまざまなデザート作りに
対応する万能マシン



MY CHEF 12

電源	三相 200V 50/60Hz
電流	38A
消費電力	5.9kW
質量	190kg
外形寸法	W505・D730・H1,160mm
製造能力	3~9kg (カスタード) / 3~6.5kg (ジャム)

MY CHEF 20

電源	三相 200V 50/60Hz
電流	45A
消費電力	8kW
質量	265kg
外形寸法	W550・D770・H1,300mm
製造能力	6~15kg (カスタード) / 5~11kg (ジャム)

CARPIGIANI

カウンターポット式
ジェラートショーケース
POZZETTI

FMI'S recommend ~おすすめの理由~

- 1 1つ1つポットに蓋を開けて管理するため、
ジェラートの品質を落とさない



POZZETTI 6

電源	200V 1P
電流	8A
消費電力	0.573kW
質量	107kg
外形寸法	W1,500・D728・H951mm
冷却方式	空冷
ポット	7L 6+6 (トータル12)

POZZETTI 12

電源	200V 1P
電流	8A
消費電力	0.814kW
質量	154kg
外形寸法	W2,000・D728・H951mm
冷却方式	空冷
ポット	7L 12+12 (トータル24)

fmi

CARPIGIANI



カルピジャーニ製ソフトクリーム&ジェラートマシン

CARPIGIANI

繊細に品質をコントロールする進化した卓上型ソフトクリームフリーザー

191 SP/EP

FMI'S recommend ~おすすめの理由~

- 1 〈カルピジャーニ〉ならではの、滑らかな口溶け
- 2 加熱殺菌機能付きの卓上型ソフトクリームフリーザー

幅50cmのコンパクトな卓上型ながら、きめ細かい制御でクリーミーなソフトクリームを製造します。

191 SP/EP's feature __

01

独自の内部構造で、滑らかさが格段に違います

ミックスを前面へ送り出し練り込むように攪拌するらせん型のピーターは、ソフトクリームに「コシ」を生みます。



また、シリンダー内部との接触時間の長い「厚いブレードの断面」は微細な氷結晶を生成し、舌触りを滑らかにします。



191 SP/EP

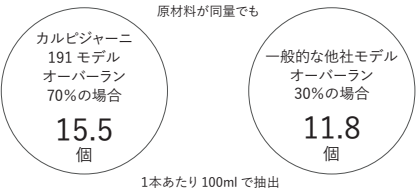
加熱殺菌機能付きの卓上型ソフトクリームフリーザーポンプ式



02

さらに滑らかに、加えて原材料コストを低減する機能を搭載__ 191 SP/EP

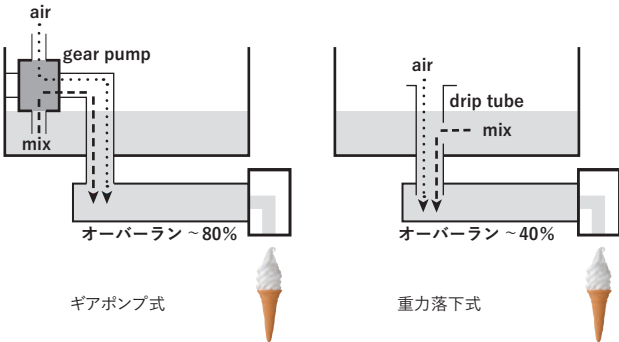
最大 80% の空気含有量まで細かく設定できるため、口当たりの微妙な調整が思いのまま。オーバーラン調整ができることで原材料への空気含有量が増え、材料のコスト減が可能になっています。



1本あたり 100ml で抽出



ギアポンプで強制的に空気を送り込むため、独特の滑らかな食感を実現するとともに食材原価の低減に貢献します。ギアポンプ式は重力落下式よりオーバーランが入ります。



03

メニューのバリエーションを広げる充実のアタッチメントノズル__ 191 SP/EP

アタッチメントノズルを使えば、形状のアレンジ、カップへの充填も自在に。クッキーやタルトなどにトッピングして、オリジナルメニューとしての提供も可能です。



アレンジメニュー



	191 SP/E P(ポンプ式／水冷)	191 SP/E P (ポンプ式／空冷)
電源	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz
電流	13A	13A
消費電力	2.5kW	2.5kW
質量	140kg	140kg
外形寸法	W507・D677・H765mm	W507・D677・H765mm
製造能力	19kg/h / 28L/h	19kg/h / 28L/h
タンク容量	12L	12L
フレーバー数	1	1
ブレーカー容量	16A	16A



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

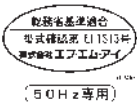
食品衛生法検査合格部品使用製品

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 7 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/>



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

■お求め・お問い合わせ先