



FOOD MACHINES INTERNATIONAL

製菓用プラスチックラダー&
ショックフリーザー

製菓用プラスチックラダー&ショックフリーザー

IRiNOX[®]

イリノックス

おいしさを、そのまま急速冷却・急速冷凍。

IRiNOX[®]

株式会社 エフ・エム・アイは、イリノックスの正規輸入総代理店です。



⚠ 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、2008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。 ●表紙の写真はイメージです。

株式会社 エフ・エム・アイ

東京：〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目8番14号 Tel.03(3436)9470
大阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

<http://www.fmi.co.jp/>

営業所 札幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651
 仙台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号 Tel.022(238)5711
 名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891
 広島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855
 福岡：〒812-0893 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

サービスステーション 盛岡：〒020-0124 盛岡市厨川4丁目14番5号 Tel.019(648)5390
 金沢：〒921-8027 金沢市神田1丁目23番11号 Tel.076(243)7810
 四国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161
 鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿1丁目15番8号 Tel.099(263)8281
 東京サービスファクトリー：〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目11番7号 Tel.03(3432)4955

プロの要望に応える急速冷却・急速冷凍。
新鮮な食材と職人の技を活かす効率的な作業を実現します。

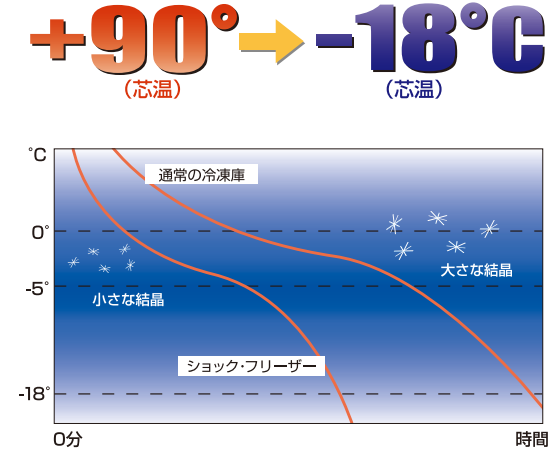
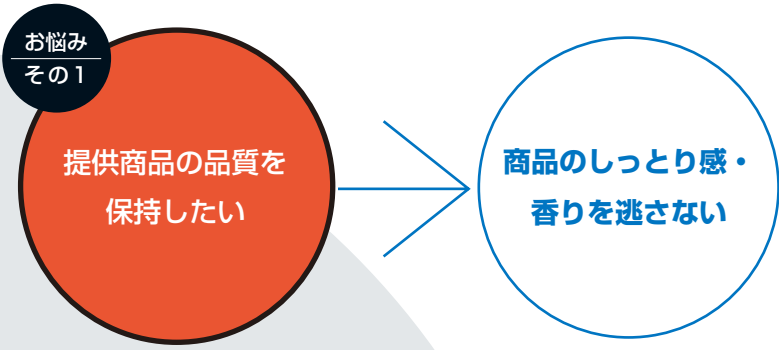
■ 他の活用例
(ユーザー様の声)

ショックフリーズによりムースの中に柔らかいものを注入できるようになった。

短時間で製品をカットできるようになった。

プラストチラーのおかげで焼きたての風味が維持できるようになった。

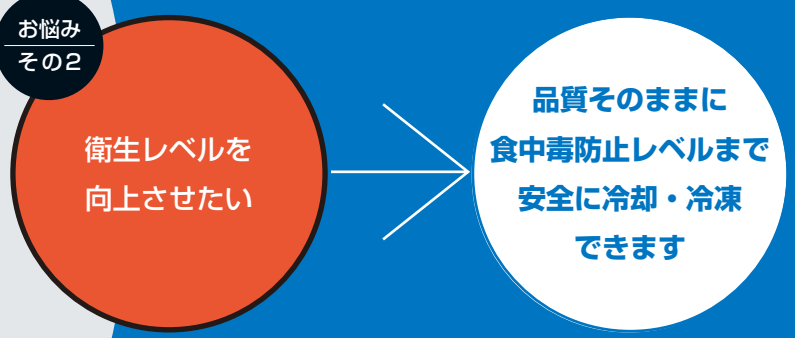
オープンから取り出した焼きたての 熱々お菓子をそのまま急速冷却・急速冷凍するので、食材の美味しさを逃がしません。



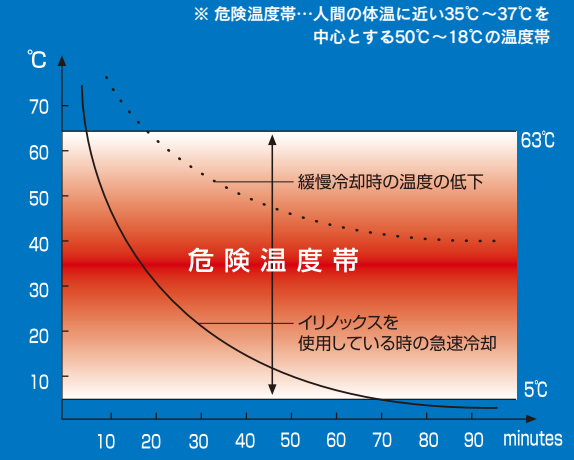
イリノックスの冷却は冷凍開始から数分で食材に氷の膜(アイスバリア)をはり、ラップのような動きをします。このアイスバリアが食材内の自由水分を食材内に閉じこめることにより、食材や庫内に霜をつけません。通常の冷凍では、体積の増加(水の場合で約10%)により解凍した時に食材の細胞が破壊され、ドリップという現象を引き起こします。ショックフリーザーは最大氷結晶生成温度帯(0°C~-5°C)を、すばやく通過することで食材内の氷の結晶を1ミクロン以内にコントロールできるため、解凍してもドリップ現象が起こらず鮮度や風味も冷凍前と変わりません。



このようなことでお悩みではありませんか?
IRINOX は、その悩みを解決します。

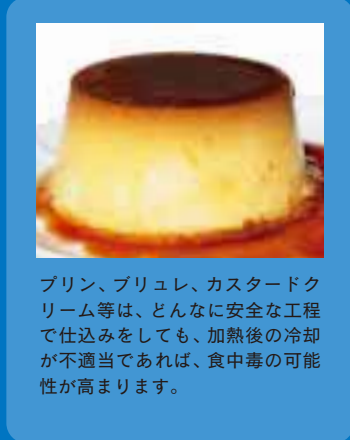


緩慢冷却は、もっとも菌の増殖しやすい危険温度帯をゆっくり通過しますので非常に危険です。

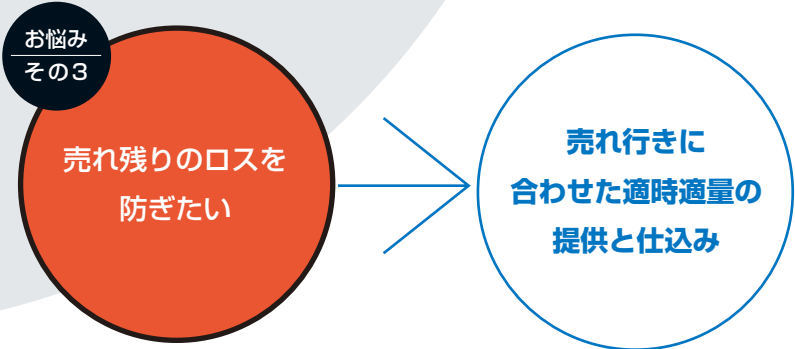


危険温度帯を急速冷却。プラストチラーは、食品を70°C~3°C以下まで90分以内に急速冷却することを目標に作られました。それは、食品を急速冷却することにより、危険温度帯(60°C~10°C)を短時間で通過することで、食中毒菌に繁殖の時間を与えずに冷やすということが設計コンセプトにあるからです。

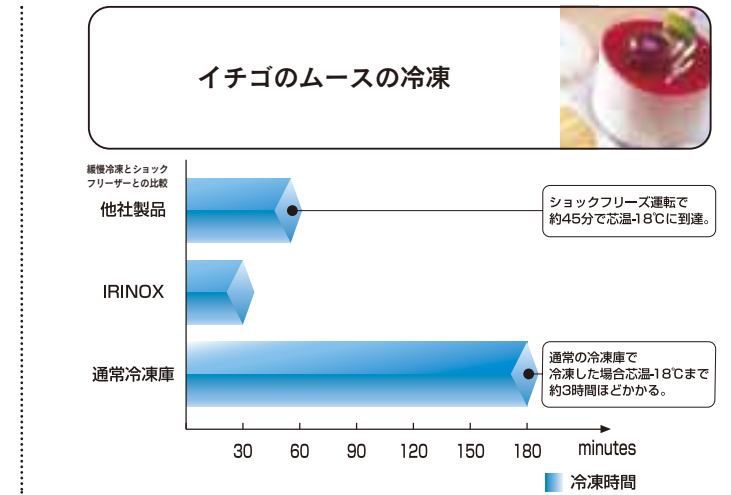
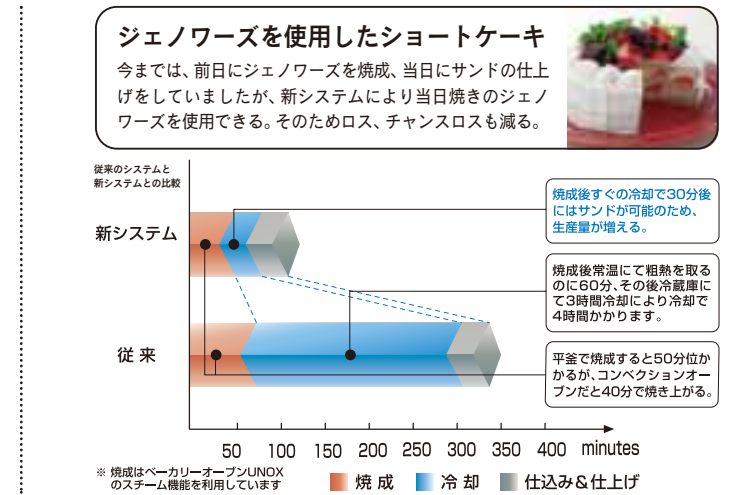
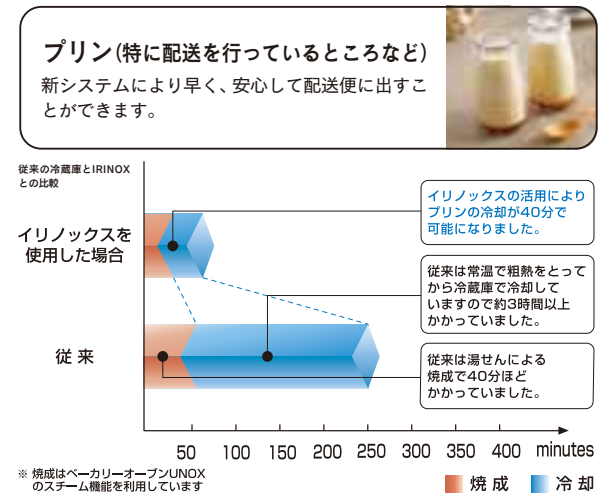
繊細な冷却がおいしさの秘訣。プラストチラーは、冷風をあてるという食品に対して優しい熱交換で食品の水分や栄養素、外観を損なわずに急速冷却が行えます。



イリノックスは、1989年からプロのパティシエの大切なパートナーとして、急速冷却・急速冷凍システムを開発・製造してきました。イリノックスは、設計段階から一つの目的に焦点を合わせています。それは、プロのパティシエが効率的な作業において必要としていることは何か、を学ぶことです。



製造時間の短縮で在庫の調整、追加ができます。当日販売する商品を当日に作れます。





イリノックス独自の
冷気循環システム

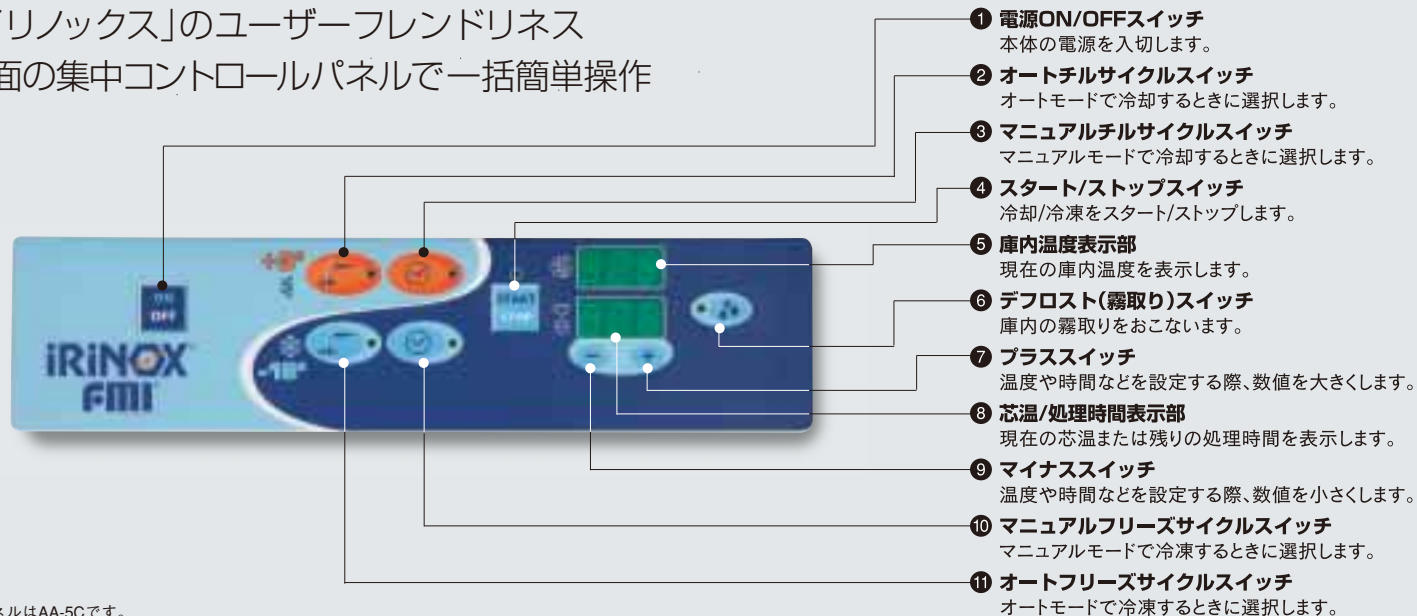


ファンに冷気を吸い込む直前に食材の熱を奪う方式です。

ファン吸い込み側のすぐ前に食材を置いていることにより冷気は層流となり、整然とした流れで製品のあいだを通過していきます。このため熱交換は円滑に行われ、また、上から下まで比較的均一な速度で冷却されます。(冷却能力が高い部分的な理由にもなっています)

※イラストはイメージです。

「イリノックス」のユーザーフレンドリネス
前面の集中コントロールパネルで一括簡単操作



※パネルはAA-5Cです。

IRINOXブラストチラー&ショックフリーザーの冷却の仕組み

**AUTO
MODE**
オートモード

オートモードでは下記のステップで食材を冷却・冷凍します。



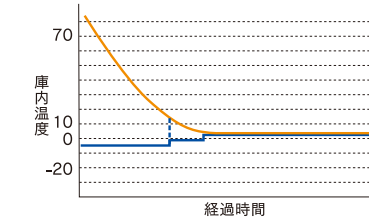
※ オートモードでは機械に付属している芯温プローブを使用することにより、冷却する食材の芯温の設定を基準に冷却・冷凍を行います。

2つのプログラムから選べます

オートチル

- 食品の芯温が設定した温度になるように冷却します。
- 芯温が設定温度に達すると、別に設定した保冷温度で庫内を保ちます。

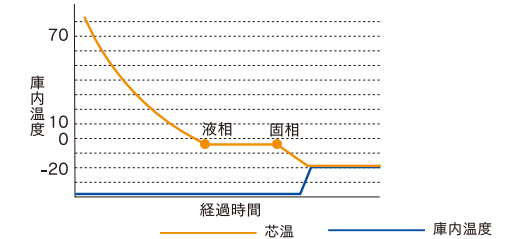
オートチルの冷却設定



オートフリーズ

- 食品の芯温が設定した温度になるように急速冷凍します。
- 芯温が設定温度に達すると別に設定した冷凍保存温度に庫内を保ちます。

オートフリーズサイクルの冷却設定



**MANUAL
MODE**
マニュアルモード

マニュアルモードでは下記のステップで食材を冷却・冷凍します。



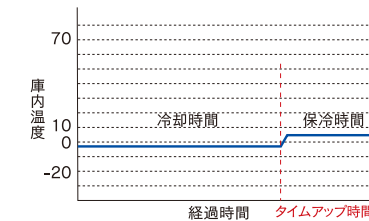
※ マニュアルモードでは時間と庫内温度を設定し、急速冷却・急速冷凍をしていくことにより食材を冷却します。

2つのプログラムから選べます

マニュアルチル

- 設定した時間・庫内を設定温度で急冷します。
- 設定した時間が経過すると別に設定した保冷温度にて庫内を保ちます。

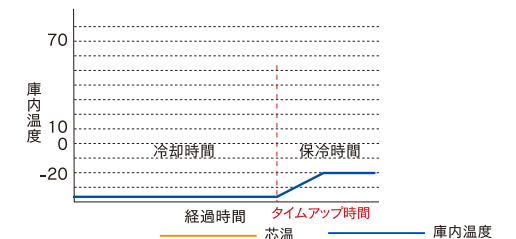
マニュアルチルの冷却設定



マニュアルフリーズ

- 設定した時間・庫内を設定温度で急速冷凍します。
- 設定した時間が経過すると別に設定した冷凍保存温度に庫内を保ちます。

マニュアルフリーズサイクルの冷却設定





紫外線殺菌の衛生設計

紫外線殺菌灯を装備。一日の冷却作業後に庫内を殺菌できます。(AA-5Cには装備されておりません。)



芯温プローブを標準装備

センサーで食品の中心温度をキャッチできる芯温プローブを装備。食品の冷却状況が正確に把握できます。マグネットで扉に貼り付けられるようになっていますので、使いやすく便利です。



ファンの裏まできれいに洗浄

ファンカバーは開くことが可能。手の届きにくい裏側まで、細部にわたって洗浄できます。(写真はAA-14C)



温度時間が記録できます

オプションで温度時間記録プリンターをご用意しています。(AA-10C、AA-14Cのみ)



AA-5C

| | | | |
|--------|-----------------|---------------------------------|---------|
| 処理量の目安 | ジェノワーズ | 直径21cm高さ4.5cmプラストチル(粗熱とり) | : 最大25個 |
| | | 直径21cm高さ4.5cmショックフリーズ(焼成後すぐの冷凍) | : 最大25個 |
| | カスタードクリーム(粗熱とり) | | : 10kg |
| | プリン | 直径7cm高さ6cmプラストチル(粗熱とり) | : 最大60個 |

| | |
|-----------|--|
| 型 式 | AA-5C |
| 外 形 寸 法 | 幅710・奥行715・高さ855mm (扉開時 幅1,385・奥行1,380mm) |
| 電 源 | 単相200V 50/60Hz |
| 電 流 | 6.0/7.0A |
| 消 費 電 力 | 1.2/1.5kW |
| 処 理 量 | チ リ ン グ : 15kg フ リ ー ジ ン グ : 10kg |
| 収 納 天 板 数 | 600×400mm 5枚 |
| 庫 内 寸 法 | 幅610・奥行400・高さ355mm (間口を基準にした寸法) |
| 棚 間 隔 | 65mm(上段から2段のみ 83mm) |
| 質 量 | 103kg |

※ このカタログの仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合がありますのでご了承ください。
※ このカタログに記載している機種は国内専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。
※ 据え付け工事は、お買い上げ店、または専門業者にご依頼ください。



AA-10C

| | | | |
|--------|-----------------|---------------------------------|----------|
| 処理量の目安 | ジェノワーズ | 直径21cm高さ4.5cmプラストチル(粗熱とり) | : 最大50個 |
| | | 直径21cm高さ4.5cmショックフリーズ(焼成後すぐの冷凍) | : 最大50個 |
| | カスタードクリーム(粗熱とり) | | : 20kg |
| | プリン | 直径7cm高さ6cmプラストチル(粗熱とり) | : 最大150個 |

| | |
|-----------|--|
| 型 式 | AA-10C |
| 外 形 寸 法 | 幅780・奥行800・高さ1,490mm (突起物を含む奥行870mm) (扉開時 幅1,530・奥行1,535mm) |
| 電 源 | 三相200V 50/60Hz |
| 電 流 | 13.6/14.5A |
| 消 費 電 力 | 2.7/2.9kW |
| 処 理 量 | チ リ ン グ : 30kg フ リ ー ジ ン グ : 20kg |
| 収 納 天 板 数 | 600×400mm 10枚 |
| 庫 内 寸 法 | 幅640・奥行410・高さ775mm (間口を基準にした寸法) |
| 棚 間 隔 | 65mm |
| 質 量 | 215kg |

※ このカタログの仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合がありますのでご了承ください。 ※ このカタログに記載している機種は国内専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。
※ 据え付け工事は、お買い上げ店、または専門業者にご依頼ください。



AA-14C

| | | | |
|--------|-----------------|---------------------------------|----------|
| 処理量の目安 | ジェノワーズ | 直径21cm高さ4.5cmプラストチル(粗熱とり) | : 最大70個 |
| | | 直径21cm高さ4.5cmショックフリーズ(焼成後すぐの冷凍) | : 最大70個 |
| | カスタードクリーム(粗熱とり) | | : 28kg |
| | プリン | 直径7cm高さ6cmプラストチル(粗熱とり) | : 最大210個 |

| | |
|-----------|--|
| 型 式 | AA-14C |
| 外 形 寸 法 | 幅780・奥行910・高さ1,900mm (突起物を含む奥行975mm) (扉開時 幅1,540・奥行1,640mm) |
| 電 源 | 三相200V 50/60Hz |
| 電 流 | 13.5/14.8A |
| 消 費 電 力 | 2.7/3.2kW |
| 処 理 量 | チ リ ン グ : 42kg フ リ ー ジ ン グ : 28kg |
| 収 納 天 板 数 | 600×400mm 14枚 |
| 庫 内 寸 法 | 幅635・奥行460・高さ990mm (間口を基準にした寸法) |
| 棚 間 隔 | 65mm |
| 質 量 | 240kg |

FMI TOTAL SUPPORT | FMIは、ソフトからハードまでトータルなサポート体制を整えています。

■ コンサルティングチーム

経験豊富なシェフ、パティシエ、クックチルススペシャリスト(FCSIメンバー)、イタリアン・エスプレッソ協会(INEI)認定バリスタから構成されるコンサルティングチームは、メニュー開発、衛生指導、キッチンプランニング、現場指導など機器を通じてお客様の問題解決をサポートいたします。

■ 洋菓子セミナー

FMIでは、豊富な海外情報を礎としたノウハウをベースに、「洋菓子セミナー」を開催しています。欧米ではすでに必需品となっているプラストチラー&ショックフリーザーを活用しながら、メニューの品質、安全性の向上、作業効率アップ、またスチームコンベクションオープンでの焼成実演、試食など最新の海外情報をベースにした新しい手法によるお菓子作り、最新のお菓子から定番のお菓子まで紹介いたします。

■ テストキッチン

FMIでは、全国7ヶ所にショールームおよびテストキッチンを設け、より詳しい商品のブレゼンテーションを行っております。現状の設備に不満を感じている方、創作の新しい可能性を探し求めている方等、ご相談承ります。お近くの際はお気軽に御来店ください。

■ アフターメンテナンス

全国11カ所に自社サービス拠点を設け、その他の地域にもサービス専門の協力会社を配備しております。お買い上げいただいたマシンのメンテナンスはもとより、お客様がいつでも最良の状態で安心して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とらせていただいております。

■ FMI全国のサービスステーション

札幌・盛岡・仙台・東京・金沢・名古屋・大阪・四国・広島・福岡・鹿児島

