

裏ごしなら「オートマチックシノア」

食品加工用

裏ごし作業の大幅な省力化



業界唯一の卓上で**自動的な裏ごし機**。様々なフルーツの加工、野菜の加工、スープ作り等に欠かせない裏ごし作業の**大幅な省力化と時間短縮**が図れます。また簡単操作で、均一にそして**滑らかに仕上げる**ことが出来ます。



果物ピューレ



トマトソース



野菜ムース



ケーキ用 果実ソース



ジャム作り



ゼリー作り



Made in France

ロボクーブは創業以来50年に渡り、世界のシェフをサポートしています。

「オートマチックシノア」：フランス語でシノアは漉し器の意味。裏ごし作業の大幅な省力化が図れます。

魚介スープ



野菜スープ





作業時間を大幅に短縮

- 手間ひまのかかる裏ごし作業がわずかな時間でできるため、調理時間を大幅に短縮することができます。
- 誰にでも簡単に操作ができ、均一に仕上げる事ができます。



均一で滑らかな仕上がりに

- きめの細かい金属フィルターに高速回転のスクレーパーで均一な圧力を加えて裏ごしするため、滑らかな仕上がりになります。



高い回収率

- 食材は高速回転のスクレーパーでまんべんなく裏ごしされることで、高い回収率を実現。

用途事例	回収率 (目安)	処理量の目安 C-80	処理量の目安 C-120
果肉の裏ごし (柔らかい熟れた果実を投入):			
○ イチゴ	90%	60kg/h	120kg/h
○ ラズベリー、ブラックベリー	90%	60kg/h	120kg/h
○ クロスグリ(カシス)	75%	40kg/h	100kg/h
○ ブドウ、チェリー	80%	40kg/h	100kg/h
○ 桃、プラム	80%	40kg/h	100kg/h
○ トマト	90%	60kg/h	120kg/h
○ レモン、オレンジ(皮むき)	80%	40kg/h	100kg/h
ポイルした食材の裏ごし (ピューレ状の食材を投入):			
○ リンゴ	90%	40kg/h	100kg/h
○ アスパラ、長ネギ	80%	40kg/h	100kg/h
○ 人参、セロリ	90%	40kg/h	100kg/h
○ ピーマン	95%	40kg/h	100kg/h
スープの裏ごし (ミキサーで粉砕してから投入):			
○ 魚類スープ	75%	60kg/h	120kg/h
○ 貝類スープ	90%	60kg/h	120kg/h

※回収率、処理量は食材の状態により異なる場合があります。



トマトピューレ



チキンテリーヌ



パッションフルーツソース

処理能力
60L/h



C-80

処理能力
120L/h



C-120

電源	単相100V 50hz / 単相115V 60hz	単相100V 50hz / 単相115V 60hz
ストレーナー	メッシュ1mm (標準) メッシュ0.5mm、メッシュ3mm (オプション)	メッシュ1mm (標準) メッシュ0.5mm、メッシュ3mm (オプション)
回転数	1500r.p.m. (50Hz) / 1800r.p.m. (60Hz)	1500r.p.m. (50Hz) / 1800r.p.m. (60Hz)
外形寸法	幅630・奥行360・高さ510 (mm)	幅860・奥行485・高さ850 (mm)

※60Hz地区は別置専用トランス付

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。

- 製品の色は、印刷により、実際の色とは多少異なります。
- 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。
- 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。

株式会社エフ・エム・アイ <http://www.fmi.co.jp/>

■お求め・お問い合わせ先

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(963)9324
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