

Q10シリーズ **NEW**

コンパクトで低価格なエントリーモデル



Q10
2ホッパー ミルクタイプ



Q10P
2ホッパー & パウダー ミルクタイプ

ラ・チンバリー社よりまったく新しい発想でできたスーパーオートマティックマシンQ10シリーズ。スタイリッシュなデザインと、場所を選ばず手軽に使えるコンパクトサイズ。品質と機能はそのままに、お客様のニーズに合わせたラインナップで新登場。

仕 様

電 源	: 単相200V 50/60Hz	奨励抽出杯数	: 80杯/日
電 流	: 9.0A	メニュー設定	: 8ボタン
消費電力	: 1.8kW	ホッパー容量	: 600g×2
必要設備	: 給水栓G1/2 排水孔(φ40)	シリンダー径	: φ42
質 量	: 49kg	コレクトトレイ	: 約40杯分
外形寸法	: 350×630×675(mm)	ボイラータンク	: 2ボイラー




160杯/h
エスプレッソ抽出能力



120杯/h
カプチーノ抽出能力



8ℓ/h
熱湯取出し能力



2グラインダ2ホッパー
コーヒーマイル

*抽出値はメッシュにより異なります。(能力値: 2杯取りの場合)

1 スマートボイラー搭載

ピーク時でも安定したスチーム・給湯が供給できるボイラーの電子圧力制御システムで、チンバリー社が世界に誇る世界特許技術です。

2 ギアポンプシステム

スピードを調節できるギアポンプを搭載することでコンスタントにミルクを取り出すことができます。またコールドミルクから75℃のスチームドミルク(ホットミルク)まで対応することができ、理想的なメニューの提供ができます。

3 ダブルバイブレーションポンプ搭載

安定した給水・抽出ができるバイブレーションポンプを2個搭載。より抽出圧力が安定し、抽出量が多いメニューでも変わらない美味しさで提供できます。

4 径の小さなピストンを採用

42mm径のピストンとマイクロフィルターが標準で装備されているので味が出やすく、少ないコーヒー豆量できれいなクレマのあるエスプレッソができます。また泡立ちコーヒーでも十分に味がでます。

5 セルフ洗浄機能搭載

分解洗浄がいらぬシンプルな抽出機構。オペレーションが簡素化されます。
※洗浄剤を使用した場合は、洗浄が必要です。

6 パウダーメニュー提案(Q10P)

ココアや抹茶などパウダーを使ったメニューが1台のマシンで提供できます。エスプレッソに加えたメニューからエスプレッソを使わないラテメニューなど幅が広がります。

M1 シリーズ

NEW

LA CIBALI

バリスタの味をイーザーハンドリングで再現



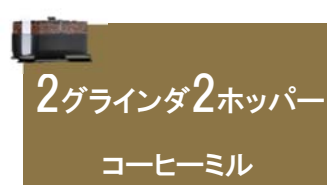
M1-CP10
ミルクタイプ

M1-S10
ターボスチームタイプ

本格派エスプレッソが手軽に提供できるスーパーオートマチックマシンM1シリーズ。プロを感じさせる空間づくりに合う上質なデザインで、オペレーションに便利な16種ものアイテム登録ができサービスの向上がはかれます。

仕 様

電 源	: 単相200V 50/60Hz	奨励抽出杯数	: 150杯/日
電 流	: 14.5A	メニュー設定	: 8ボタン 16アイテム
消費電力	: 2.9kW	ホッパー容量	: 600g×2
必要設備	: 給水栓G1/2 排水孔(φ40)	シリンダー径	: φ44
質 量	: 93kg	コレクトトレイ	: 25
外形寸法	: 350×620×770(mm)	ポイラータンク	: 1ポイラー



*抽出値はメッシュにより異なります。(能力値:2杯取りの場合)

1 スマートポイラー搭載

ピーク時でも安定したスチーム・給湯が供給できるポイラーの電子圧力制御システムで、チンバリー社が世界に誇る世界特許技術です。

2 ギヤポンプシステム

スピードを調節できるギヤポンプを搭載することでコンスタントにミルクを取り出すことができます。またコールドミルクから75℃のフォームドミルク(ホットミルク)まで対応することができ、理想的なメニューの提供ができます。

3 ベーンポンプ搭載

安定した給水・抽出ができるベーンポンプを搭載。より抽出圧力が安定し、抽出量が多いメニューでも変わらない美味しさを提供できます。

4 オートクリーニングシステム

一日の終業時、容器をセットし洗浄剤を入れるだけでエスプレッソ抽出ラインとミルクラインのクリーニングを行い、すすぎまで全自動で洗浄するシステムです。

5 蒸らし機能

挽きたての豆の旨みとコクを引き出すため、蒸らしの時間を調節できる蒸らし機能をと搭載。それぞれの豆にあった最高の状態で抽出できより深い味わいのエスプレッソに仕上げます。

6 ターボスチーム仕様(M1-S10)

誰でも簡単にフォームドミルクが自動でできるターボスチーム仕様をラインナップ。滑らかで均一なクリーム状のフォームドミルクで本格的な味のメニューが提供でき、オペレーションを大幅に簡略化できます。

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: 〒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

営業所 札幌: Tel.011(813)8651
盛岡: Tel.019(648)5390
仙台: Tel.022(238)5711
名古屋: Tel.052(361)7891
金沢: Tel.076(243)7810

四国: Tel.0875(57)5161
広島: Tel.082(876)1855
福岡: Tel.092(481)2931
鹿児島: Tel.099(263)8281

東京修理工場: Tel.03(5819)1280

SCAJ.2011