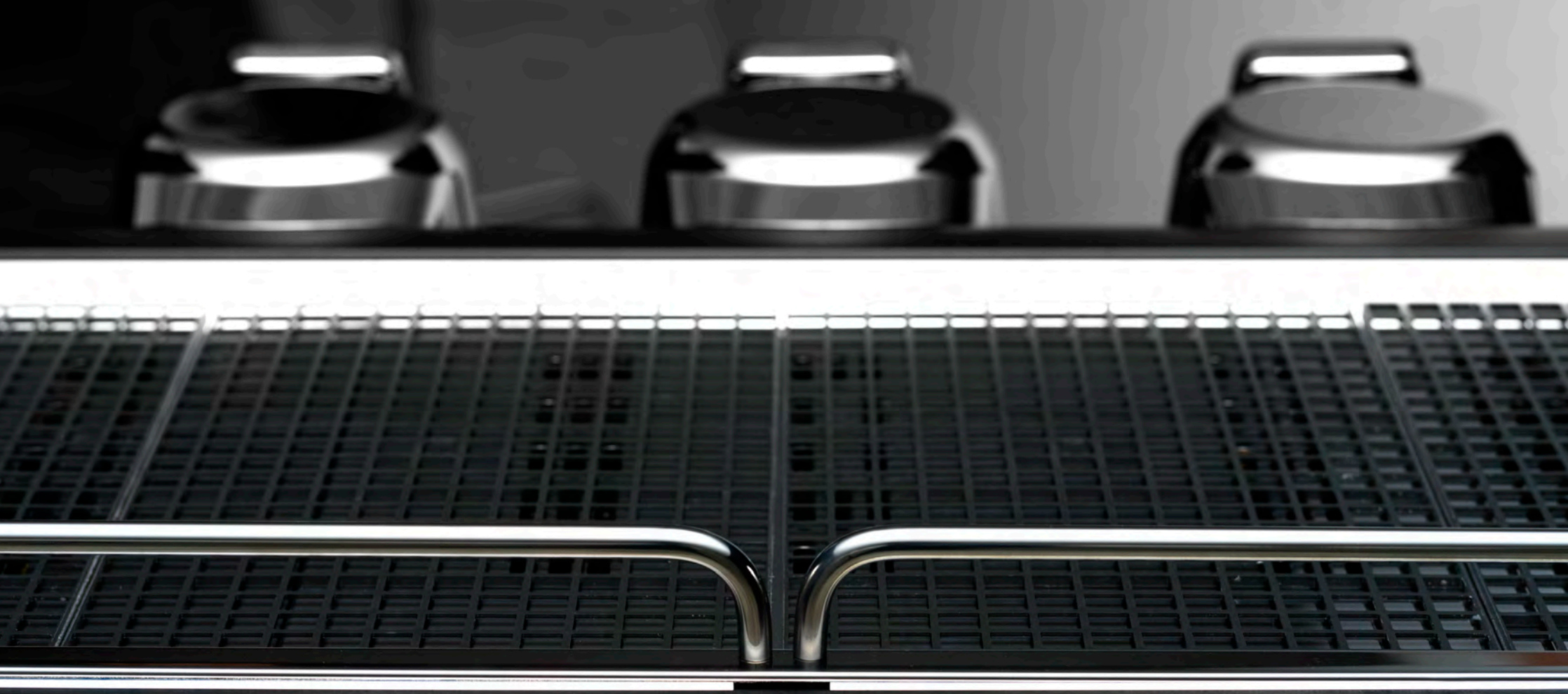




LA CIMBALI



エスプレッソマシン博物館(MUMAC)

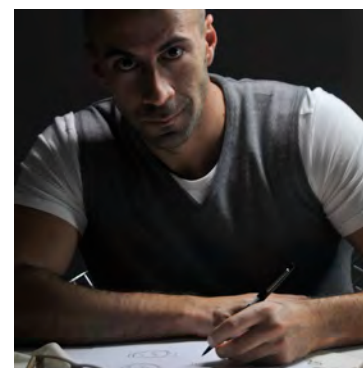


Brand

エスプレッソのために進化し続けるトップブランド〈チンバリ〉

BRANDhistory

1912年イタリアのミラノ県ピナスコで銅加工のショップとして創業。1930年にコーヒーマシンをリリースして以来、本場ヨーロッパで圧倒的なシェアを誇る〈チンバリ〉。世界有数のエスプレッソマシンメーカーへと成長したのは、マシンを通して常に最高の1杯を届けてきたからにほかなりません。独自の技術と美しさを備えたマシンは、本物の美味しさを手軽に味わえ、オリジナルの味の追求にも応えて、エスプレッソの楽しさを広げてくれるものです。2012年設立のエスプレッソマシン博物館(MUMAC)では、〈チンバリ〉の魅力をエスプレッソの歴史と発展とともに実感することができます。



DESIGNER_Valerio Cometti

歴代の〈チンバリ〉製品のデザインを担当しているのが、ヴァレリオ・コメッティ氏。機械工学を学び、独創的な製品を手がけ、世界から注目を浴びているデザイナーです。2005年には Valerio Cometti+V12 Designを設立し、国際的な受賞歴も多数。〈チンバリ〉をはじめ、フェラーリやプリオンベガなど多くの一流ブランドのプロダクトデザインに携わっています。

Feature 究極の一杯を実現する〈チンバリ〉エスプレッソマシンの特長

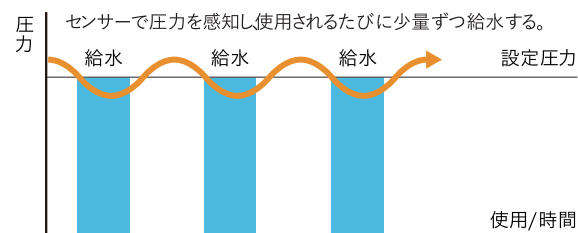
01

スマートボイラー **EARTH**

世界特許。安定のスチームを供給

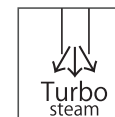
ボイラー圧をセンサーで感知し、こまめに給水。通常のボイラータンクよりボイラー圧の変動が少なく、常に安定したスチームを供給することができます。

省エネにも貢献し、コーヒー抽出温度の安定にもつながります。



02

ターボスチーム



きめ細かいフォームドミルクを自動生成

※ターボスチーム搭載モデルのみの機能です。

トレーニング時間(=コスト)の削減が可能です。

自分の手できれいなフォームドミルクを作成するには練習が必要ですが、ターボスチームを使用すれば簡単にフォームドミルクを作成可能です。

提供する品温が安定します。

スチームノズル先端に付属している温度計でミルクの温度を計測し自動的に適温で仕上げます。

付きっきりの作業は不要です。

〈チンバリ〉なら、ターボスチームノズルをミルクピッチャーに差し込み、ボタンを押すだけなので、次のショットの準備など他の作業が可能です。



03

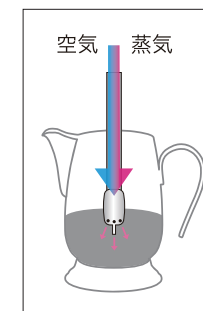
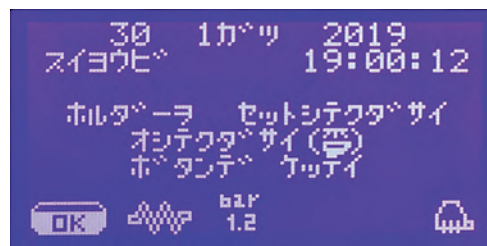
自動洗浄システム搭載

ボタン一つで自動で洗浄

ボタンを押すだけで、画面の指示に従いコーヒーグループを自動洗浄。

作業時間の短縮につながります。

また、設定次第で個別に洗浄することもできます。





M200

伝統的かつ現代的。そんな世界中のエスプレッソマシンのシンボルでもある〈チンバリ〉のフラッグシップモデルが、さらに進化しました。その名も「M200」シリーズ。前シリーズのM100の機能を受け継ぎ、さらに洗練された機能へと生まれ変わっています。もちろんデザインに携わったのはヴァレリオ・コメッティ氏。エレガンスとメイド・イン・イタリアのクラフツマンシップの完璧な融合。超堅牢でありながら超軽量。ソリッドなオールメタルのフレームに、美しいステンレススチール仕上げ。

バリスタとお客さまとの新たな関係を立体的に表現し、高品質なコーヒーを抽出するための感覚を最大限に引き出すためにデザインされたマシンです。

抽出温度を簡単に変更

抽出温度は0.5℃刻みで、調整可能。好みの1杯を作り出すことができます。

※写真は、PROFILEシリーズ仕様。



ドレンパンの高低が調整できます

カップのサイズ、高さに合わせて、自在にドレンパンの高さを調整できます。また、上面のカップウォーマーでは、多くのカップが載せられるよう設計が工夫され、さらに置きやすい仕様になっています。



M200シリーズは選べる2タイプ。

GT1

グループヘッドでの温度コントロール機能を持つサブボイラー搭載モデルの「GT1」シリーズ。独自の蒸らしシステムを付加することで、コーヒーの完璧なボディとフレーバーを抽出します。

PROFILE

「GT1」の機能に加えて、抽出圧力のプログラム変更が可能な最上級モデルが「PROFILE」シリーズ。2段階で調整できる抽出圧力をタッチパネルで簡単に設定でき、バリスタが求める究極の味と香りを実現できます。

ターボスチームMilk4 コールドタッチ

受注発注

〈チンバリ〉の特許技術の一つである、ターボスチームMilk4があれば、誰でもボタン一つで、バリスタが仕上げたようなきめ細かなスチームドミルクが作れます。

- 最大4つのレシピが設定可能。1～4のボタンそれぞれに、好みの温度・泡立ちレベル（泡の量）をプログラムすることができます。
- ドレンパンの高さに合わせて、ノズルの位置が調節可能。
- ノズルはコールドタッチ仕様で、ノズルについてのミルクの除去も簡単にでき、やけどのリスクも軽減します。



外装のカスタマイズ

バックパネルや外装のデザインなど、お好みに合わせてさまざまなカスタマイズができるオプションパーツをご用意しております。



IEI プレミアム認証

イタリアエスプレッソ協会 (IEI) が発行する認証。

IEI認証の中でも、高度な検査に合格したエスプレッソマシンに付与されます。

対象機種：M200モデル全機種



IEI 認証

対象機種：M26モデル・M39モデル全機種、M23UP



SCA 認定

高品質な基準を満たしたエスプレッソマシンに授与される認定マーク。

M200は、SCA認定エスプレッソマシンです。

新たな〈チンバリ〉ブランドを確立するために設計された
ハイエンドモデル

M200

- 01 人間工学に基づいたデザインで、完璧な操作性を実現
- 02 ヴァレリオ・コメッティの近未来的なデザイン
- 03 すべてのバリスタに配慮したスチームアーム



GT1



M200 GT1-DT/2W

電源	三相 200V 50/60Hz(単相可)
電流	17.5A(単相時 26.5A)
消費電力	5.3kW
質量	75kg
外形寸法	W847・D642・H516mm
給排水	要給排水
エスプレッソ抽出能力	320 杯 /h(30mL/1 杯で 2 杯取り 2 連の場合)
熱湯取出能力	30L/h



M200 GT1-DT/2TSW

電源	三相 200V 50/60Hz(単相可)
電流	17.5A(単相時 26.5A)
消費電力	5.3kW
質量	75kg
外形寸法	W847・D642・H516mm
給排水	要給排水
エスプレッソ抽出能力	320 杯 /h(30mL/1 杯で 2 杯取り 2 連の場合)
熱湯取出能力	30L/h





M200 GT1-DT/3W

電源	三相 200V 50/60Hz(単相可)
電流	19.5A(単相時 32A)
消費電力	6.4kW
質量	92kg
外形寸法	W1,067・D642・H516mm
給排水	要給排水
エスプレッソ抽出能力	480 杯 /h(30mL/1 杯で 2 杯取り 3 連の場合)
熱湯取出能力	30L/h



M200 GT1-DT/3TSW



電源	三相 200V 50/60Hz(単相可)
電流	19.5A(単相時 32A)
消費電力	6.4kW
質量	92kg
外形寸法	W1,067・D642・H516mm
給排水	要給排水
エスプレッソ抽出能力	480 杯 /h(30mL/1 杯で 2 杯取り 3 連の場合)
熱湯取出能力	30L/h

PROFILE



M200 PRO-DT/2W

電源	三相 200V 50/60Hz(単相可)
電流	17.5A(単相時 26.5A)
消費電力	5.3kW
質量	76kg
外形寸法	W847・D649・H516mm
給排水	要給排水
エスプレッソ抽出能力	320 杯 /h(30mL/1 杯で 2 杯取り 2 連の場合)
熱湯取出能力	30L/h



M200 PRO-DT/2TSW



電源	三相 200V 50/60Hz(単相可)
電流	17.5A(単相時 26.5A)
消費電力	5.3kW
質量	77kg
外形寸法	W847・D649・H516mm
給排水	要給排水
エスプレッソ抽出能力	320 杯 /h(30mL/1 杯で 2 杯取り 2 連の場合)
熱湯取出能力	30L/h



M200 PRO-DT/3W

電源	三相 200V 50/60Hz(単相可)
電流	19.5A(単相時 32A)
消費電力	6.4kW
質量	93kg
外形寸法	W1,067・D649・H516mm
給排水	要給排水
エスプレッソ抽出能力	480 杯 /h(30mL/1 杯で 2 杯取り 3 連の場合)
熱湯取出能力	30L/h



M200 PRO-DT/3TSW



電源	三相 200V 50/60Hz(単相可)
電流	19.5A(単相時 32A)
消費電力	6.4kW
質量	94kg
外形寸法	W1,067・D649・H516mm
給排水	要給排水
エスプレッソ抽出能力	480 杯 /h(30mL/1 杯で 2 杯取り 3 連の場合)
熱湯取出能力	30L/h

洗練された機能美を、
統一感のあるデザインで

M26

01 ヴァレリオ・コメッティによる、人間工学に基づいたデザイン

02 きめ細かいフォームドミルクを自動生成



TURBO STEAM MODEL

スタイリッシュなデザインの高機能モデル。

安定したフォームドミルクを生成し、付きっきり作業が軽減する、ターボスチーム機能を採用。



M26-DT/2 (TS)



電源	三相 200V 50/60Hz(単相可)
電流	11A(単相時 17.5A)
消費電力	3.5kW
質量	75kg
外形寸法	W804・D547・H558mm
給排水	要給排水
エスプレッソ抽出能力	320 杯 /h(30mL/1 杯で 2 杯取り 2 連の場合)
熱湯取出能力	30L/h



M26-DT/3 (TS)



電源	三相 200V 50/60Hz(単相可)
電流	16A(単相時 26A)
消費電力	5.2kW
質量	92kg
外形寸法	W1,004・D547・H558mm
給排水	要給排水
エスプレッソ抽出能力	480 杯 /h(30mL/1 杯で 2 杯取り 3 連の場合)
熱湯取出能力	45L/h



M26-DT/2CPT(TS)



電源	単相 200V 50/60Hz
電流	12.5A
消費電力	2.5kW
質量	62kg
外形寸法	W604・D547・H558mm
給排水	要給排水
エスプレッソ抽出能力	320 杯 /h (30mL/1 杯で 2 杯取り 2 連の場合)
熱湯取出能力	18L/h (水温 20°C の場合)



M26-DT/1 (TS)



電源	単相 200V 50/60Hz
電流	12.5A
消費電力	2.5kW
質量	52kg
外形寸法	W460・D547・H558mm
給排水	要給排水
エスプレッソ抽出能力	160 杯 /h (30mL/1 杯で 2 杯取りの場合)
熱湯取出能力	18L/h (水温 20°C の場合)

BASIC MODEL

上質な抽出を実現するベーシックな機能はそのままに、コンパクトな設計で多様な設置スペースに対応するモデルです。



M26-DT/2B CPT

電源	単相 200V 50/60Hz
電流	12.5A
消費電力	2.5kW
質量	58kg
外形寸法	W594・D547・H548mm
給排水	要給排水
エスプレッソ抽出能力	320 杯 /h (30mL/1 杯で 2 杯取り 2 連の場合)
熱湯取出能力	14L/h (水温 20°C の場合)



※側面の黒ラインはカスタムラベルでカスタマイズが可能。



M26-DT/1B

電源	単相 200V 50/60Hz
電流	12.5A
消費電力	2.5kW
質量	48kg
外形寸法	W450・D547・H548mm
給排水	要給排水
エスプレッソ抽出能力	160 杯 /h (30mL/1 杯で 2 杯取りの場合)
熱湯取出能力	14L/h (水温 20°C の場合)



M26-DT/1B(100V)

電源	単相 100V 50/60Hz
電流	13A
消費電力	1.3kW
質量	48kg
外形寸法	W450・D547・H548mm
給排水	要給排水
エスプレッソ抽出能力	160 杯 /h (30mL/1 杯で 2 杯取りの場合)
熱湯取出能力	7L/h (水温 20°C の場合)

安定のスチーム供給で、ボディ感のある美味しさを

M39 PREMIUM DOSATRON



01 世界特許。安定のスチームを供給するスマートボイラー ボイラー圧をセンサーで感知し、こまめに給水。通常のボイラータンクよりボイラー圧の変動が少なく、常に安定したスチームを供給。

02 蒸らし機構&カス乾燥システム 独自の湯溜まり構造で、粉の表面を全体で1秒間蒸らし、4～5秒のタイミングで抽出。抽出後はホルダー内の水分を瞬時に乾燥。

03 自動洗浄システム搭載 ボタンを押すだけで、画面の指示に伴い、コーヒークループを自動洗浄します。

04 4種類の泡と温度をコントロールできるターボスチーム 「泡多め」「標準」「泡少なめ」「泡なし」の4種類の泡と温度の設定ができるターボスチームを搭載。



※対象機種でのみの機能。



M39RE-DT/2 (TS)



電源	三相 200V 50/60Hz(単相可)
電流	11.5A(単相時 18A)
消費電力	3.6kW
質量	83kg
外形寸法	W855・D570・H595mm
給排水	要給排水
エスプレッソ抽出能力	320杯/h(30mL/1杯で2杯取り2連の場合)
熱湯取出能力	30L/h



M39RE-DT/3

電源	三相 200V 50/60Hz(単相可)
電流	16.5A(単相時 27A)
消費電力	5.4kW
質量	99kg
外形寸法	W1,055・D570・H595mm
給排水	要給排水
エスプレッソ抽出能力	480杯/h(30mL/1杯で2杯取り3連の場合)
熱湯取出能力	45L/h



M39RE-DT/3 (TS)



電源	三相 200V 50/60Hz(単相可)
電流	16.5A(単相時 27A)
消費電力	5.4kW
質量	100kg
外形寸法	W1,055・D570・H595mm
給排水	要給排水
エスプレッソ抽出能力	480杯/h(30mL/1杯で2杯取り3連の場合)
熱湯取出能力	45L/h

店内に合わせやすい
3カラーのエントリーモデル

M23UP



11Lの大きなボイラーで使いやすいエントリーモデル。
レッド・ブラックのカラー展開もあり、さまざまな内装にフィットします。

貯水タンク式の100Vモデル

M21 JUNIOR



電源100Vの小型機ながら、業務用としての
高い耐久性とスチームのパワーを誇ります。



White color

M23UP-DT/2

電源	三相 200V 50/60Hz(単相可)
電流	11A(単相時 17A)
消費電力	3.4kW
質量	62kg
外形寸法	W820・D550・H550mm
給排水	要給排水
エスプレッソ抽出能力	320杯/h(30mL/1杯で2杯取り2連の場合)
熱湯取出能力	20L/h(水湯 20℃の場合)



M21JU-S/1

電源	単相 100V 50/60Hz
電流	11A
消費電力	1.1kW
質量	31kg
外形寸法	W320・D510・H430mm
給排水	給排設備不要 / 貯水タンク式
タンク容量	3L
エスプレッソ抽出能力	160杯/h(30mL/1杯で2杯取りの場合)
熱湯取出能力	7L/h(1.2L/回、復帰 5分)



Black color



Red color

コーヒー豆のポテンシャルを最大に引き出すエスプレッソミル

ESPRESSO MILL

理想のエスプレッソを実現するためには、ミルの性能が重要。独自の開発によるインバータ制御モーターで最適な密度に挽くことができ、1タッチでお好みの量を挽くことも可能なので、さまざまなコーヒー豆のポテンシャルを最大限に引き出します。



ON DEMAND ESPRESSO MILL [オンデマンドミル]



タッチパネル式を採用。
忙しい時間にも対応できます

ハイパワーな200Vタイプ
ワンタッチでお好みの量を挽くオンデマンドミル

MOD-2

電源	単相 200V 50/60Hz
電流	1.7/1.8A
消費電力	310/350W
定格時間	15 秒 ON/60 秒 OFF
質量	15kg
外形寸法	W215・D405・H625mm
ホッパー容量	1.5kg(コーヒー豆量)
ブレード	75mm フラット刃



100V小型ながら提供までの
時間を短縮

ワンタッチでお好みの量を挽く
オンデマンドミル

ENEA[OD]

電源	単相 100V 50/60Hz
電流	1.9/2.2A
消費電力	170/220W
定格時間	10 秒 ON/100 秒 OFF
質量	9.3kg
外形寸法	W195・D370・H510mm
ホッパー容量	900g(コーヒー豆量)
ブレード	64mm フラット刃



ESPRESSO MILL



使い勝手のよいベーシック
コンパクトタイプ

ENEA(100V)

電源	単相 100V 50/60Hz
電流	1.9/2.2A
消費電力	170/220W
定格時間	1 分 ON/8 分 OFF
質量	10kg
外形寸法	W195・D430・H510mm
ホッパー容量	900g(コーヒー豆量)
ブレード	64mm フラット刃



カラーリング例__詳しくはお問い合わせください。



ACCESSORIES

Tamper タンパー

「LA CIMBALI」ロゴ入りのタンパー。
(ベース形状:フラットΦ57mm)



Tamper Stand タンパースタンド

タンピング用スタンドとタンパースタンドが一体化。
幅150×奥行105×高さ55mm



Constant Pressure Tamper 定圧タンパー

定圧タンパー

バネ機構により、誰でも同じ力でタンピングができるステンレス製のタンパー。常に均一で安定したタンピングが可能。



Milk Pot ミルクポット



メブラ社製(左より5点)・ライノウェアズ社製(右より2点)。

Demitasse Cup & Saucer Cappuccino Cup & Saucer

デミタスカップ&ソーサー /
カプチーノカップ&ソーサー

デミタスカップ6個とソーサー6枚、または
カプチーノカップ6個とソーサー6枚が1セット。



デミタスカップ&ソーサー



カプチーノカップ&ソーサー

Small Counter Brush スモールカウンターブラシ

スモールカウンターブラシ

材質:樹脂柄



Knock Box ノックボックス

Rhinowares バズーカノックチューブ

カウンターにノックボックスを置くスペースがないときに
オススメなバズーカチューブ。

材質:ポリエステル
サイズ:Φ230×H860mm
製品仕様:スタンド型のノックボックス



ノックボックス (REVOLUTION)

抽出後にコーヒー粉のカスを取り出す卓上型

Portafilter 抽出ホルダー



シングル

ダブル

ボトムレス

Coffee distribution tool

コーヒー ディストリビューションツール

NCDディストリビューションツール

高品質なディストリビューション(分配)
とレベルリング(水平)をすることで、
抽出の均一性が上がるツール。

※チンバリでの使用は、NCDとVSTフィルター
リッジレスはセットが必要。



Filter Basket (Ridgeless)

フィルターバスケット (リッジレス)

VSTバスケットリッジレス 18g

VST社が開発した、バスケットの穴
サイズ、位置を揃えた精度の高い
フィルターバスケット。

材質:ステンレス 容量:約18g



Filter フィルター

★が標準品

	フィルター部径	最大深さ	使用量安
	29mm	22mm★	12g
	29mm	21mm	14g
	29mm	18mm	12g
シングル用	29mm	18.5mm	11g
	27mm	24mm	15g
	29mm	23.5mm	14g
	44mm	26mm	18g
ダブル用	44mm	21mm★	15g
	44mm	19mm	14g



シングル用



ダブル用

CLEANER



バブルクリーン

洗浄・漂白・除菌が同時にできる
コーヒーマシン用洗浄剤。

内容量:500g(6本入り)



ミルククリーン

ミルク汚れ専用洗浄剤。乳製品を
使用した機器類の洗浄に。

内容量:1L



グラインズ

コーヒーグライNDERクリーナー。
グライNDERの刃と容器を洗浄。

内容量:430g
成分:穀物・穀類

Traditional Machines

LA CIMBALI



エスプレッソマシン セミオートモデル

※座席は目安です。
詳細はお問い合わせ
ください。

型式	電源	電流	消費電力	質量	外形寸法 幅(W)奥行(D)高さ(H)	給排水	エスプレッソ抽出能力	熱湯取出能力	選定の目安[席数]
M200 GT1-DT/2W	三相 200V 50/60Hz (単相可)	17.5A (単相時 26.5A)	5.3kW	75kg	W847・D642・H516mm	要給排水	320 杯 /h (30mL/1 杯で 2 杯取り 2 連の場合)	30L/h	50席
M200 GT1-DT/2TSW	三相 200V 50/60Hz (単相可)	17.5A (単相時 26.5A)	5.3kW	75kg	W847・D642・H516mm	要給排水	320 杯 /h (30mL/1 杯で 2 杯取り 2 連の場合)	30L/h	50席
M200 GT1-DT/3W	三相 200V 50/60Hz (単相可)	19.5A (単相時 32A)	6.4kW	92kg	W1,067・D642・H516mm	要給排水	480 杯 /h (30mL/1 杯で 2 杯取り 3 連の場合)	30L/h	50席
M200 GT1-DT/3TSW	三相 200V 50/60Hz (単相可)	19.5A (単相時 32A)	6.4kW	92kg	W1,067・D642・H516mm	要給排水	480 杯 /h (30mL/1 杯で 2 杯取り 3 連の場合)	30L/h	50席
M200 PRO-DT/2W	三相 200V 50/60Hz (単相可)	17.5A (単相時 26.5A)	5.3kW	76kg	W847・D649・H516mm	要給排水	320 杯 /h (30mL/1 杯で 2 杯取り 2 連の場合)	30L/h	50席
M200 PRO-DT/2TSW	三相 200V 50/60Hz (単相可)	17.5A (単相時 26.5A)	5.3kW	77kg	W847・D649・H516mm	要給排水	320 杯 /h (30mL/1 杯で 2 杯取り 2 連の場合)	30L/h	50席
M200 PRO-DT/3W	三相 200V 50/60Hz (単相可)	19.5A (単相時 32A)	6.4kW	93kg	W1,067・D649・H516mm	要給排水	480 杯 /h (30mL/1 杯で 2 杯取り 3 連の場合)	30L/h	50席
M200 PRO-DT/3TSW	三相 200V 50/60Hz (単相可)	19.5A (単相時 32A)	6.4kW	94kg	W1,067・D649・H516mm	要給排水	480 杯 /h (30mL/1 杯で 2 杯取り 3 連の場合)	30L/h	50席
M26-DT/2 (TS)	三相 200V 50/60Hz (単相可)	11A (単相時 17.5A)	3.5kW	75kg	W804・D547・H558mm	要給排水	320 杯 /h (30mL/1 杯で 2 杯取り 2 連の場合)	30L/h	20～50席
M26-DT/3 (TS)	三相 200V 50/60Hz (単相可)	16A (単相時 26A)	5.2kW	92kg	W1,004・H547・H558mm	要給排水	480 杯 /h (30mL/1 杯で 2 杯取り 3 連の場合)	45L/h	50席
M26-DT/2CPT (TS)	単相 200V 50/60Hz	12.5A	2.5kW	62kg	W604・D547・H558mm	要給排水	320 杯 /h (30mL/1 杯で 2 杯取り 2 連の場合)	18L/h (水湯20℃の場合)	20～50席
M26-DT/1 (TS)	単相 200V 50/60Hz	12.5A	2.5kW	52kg	W460・D547・H558mm	要給排水	160 杯 /h (30mL/1 杯で 2 杯取りの場合)	18L/h (水湯20℃の場合)	～20席
M26-DT/2B CPT	単相 200V 50/60Hz	12.5A	2.5kW	58kg	W594・D547・H548mm	要給排水	320 杯 /h (30mL/1 杯で 2 杯取り 2 連の場合)	14L/h (水湯20℃の場合)	20～50席
M26-DT/1B	単相 200V 50/60Hz	12.5A	2.5kW	48kg	W450・D547・H548mm	要給排水	160 杯 /h (30mL/1 杯で 2 杯取りの場合)	14L/h (水湯20℃の場合)	～20席
M26-DT/1B (100V)	単相 100V 50/60Hz	13A	1.3kW	48kg	W450・D547・H548mm	要給排水	160 杯 /h (30mL/1 杯で 2 杯取りの場合)	7L/h (水湯20℃の場合)	～20席
M39RE-DT/2 (TS)	三相 200V 50/60Hz (単相可)	11.5A (単相時 18A)	3.6kW	83kg	W855・D570・H595mm	要給排水	320 杯 /h (30mL/1 杯で 2 杯取り 2 連の場合)	30L/h	50席
M39RE-DT/3	三相 200V 50/60Hz (単相可)	16.5A (単相時 27A)	5.4kW	99kg	W1,055・D570・H595mm	要給排水	480 杯 /h (30mL/1 杯で 2 杯取り 3 連の場合)	45L/h	50席
M39RE-DT/3 (TS)	三相 200V 50/60Hz (単相可)	16.5A (単相時 27A)	5.4kW	100kg	W1,055・D570・H595mm	要給排水	480 杯 /h (30mL/1 杯で 2 杯取り 3 連の場合)	45L/h	50席
M23UP-DT/2	三相 200V 50/60Hz (単相可)	11A (単相時 17A)	3.4kW	62kg	W820・D550・H550mm	要給排水	320 杯 /h (30mL/1 杯で 2 杯取り 2 連の場合)	20L/h (水湯20℃の場合)	20～50席
M21JU-S/1	単相 100V 50/60Hz	11A	1.1kW	31kg	W320・D510・H430mm	給排設備不要/貯水タンク式 (タンク容量：3L)	160 杯 /h (30mL/1 杯で 2 杯取りの場合)	7L/h (1.2L/回、復帰 5 分)	～20席

エスプレッソ専用ミル

型式	電源	電流	消費電力	質量	外形寸法 幅(W)奥行(D)高さ(H)	定格時間
MOD-2 (オンデマンドミル)	単相 200V 50/60Hz	1.7/1.8A	310/350W	15kg	W215・D405・H625mm	15 秒 ON/60 秒 OFF
ENEА (OD) (オンデマンドミル)	単相 100V 50/60Hz	1.9/2.2A	170/220W	9.3kg	W195・D370・H510mm	10 秒 ON/100 秒 OFF
ENEА (100V)	単相 100V 50/60Hz	1.9/2.2A	170/220W	10kg	W195・D430・H510mm	1 分 ON/8 分 OFF

さまざまなお客さまの課題に対して、
充実のサポート体制をご用意しております。

1 CONSULTING

現場での課題解決のために、
経験豊富なスタッフがお手伝いします。

お客さまの現場の課題解決に貢献するフードマシンを、
現場経験豊富なシェフ、管理栄養士、パティシエ、ジェラティエール、
バリスタがご提案。より心地よく、最大限活用していただくための
ご相談と導入サポートを承ります。

FMI ACTIVE CONSULTING STAFF

Chef コーポレートシェフ
坂口 貴弘

Chef コーポレートシェフ
敦賀 基裕

Registered Dietitian コーポレート管理栄養士
毛利 伸子

Pâtissier コーポレートパティシエ
松下 純

Gelatiere コーポレートジェラティエール
矢内 理史

Gelatiere コーポレートジェラティエール
荻野 慎太郎

Barista コーポレートバリスタ
菅 哲大



2 TEST KITCHEN

使い勝手や最新機能を実感・体験していただくために、
テストキッチンをご用意しております。

ご提案したフードマシンをご自分の現場に照らして課題解決につなげて、効果的な機能を実際に体験していただけるよう、全国8ヵ所にテストキッチンをご用意しております。また、専門スタッフの体験セミナーを多数開催し、調理法や活用法などを実際にご覧いただけます。



3 AFTER FOLLOW

導入いただいた日から、エフ・エム・アイと
お客さまの綿密なお付き合いがスタートします。

機器の定期メンテナンスはもちろん、故障対応などはいつでもご連絡ください。全国13ヵ所にサービス拠点を設け、迅速対応できる体制を整えております。また機器操作の再説明、マシンに対応した新メニューのご提案、安心安全の衛生管理指導など、さまざまなアフターサービスも充実しております。



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

△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。

- 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をご確認ください。

■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/>



FMI

LA-CIMBALI

トラディショナル・エスプレッソマシン

