



RELY

— ON —

SYNESSO



HAND BUILT
— IN —
SEATTLE
◊ **USA** ◊

Who is it for?

The food service industry.

抽出の再現性×検証性=最良なCOFFEE体験

信頼のマシンメーカーSYNESSO

最適なバリスタオペレーションを！

FOR
UNRIVALED
PERFORMANCE

FOOD SERVICE EQUIPMENT
&
MACHINE SERVICE





SYNESSO EVOLUTION



2004
CYNCRRA



2014
MVP



2014
MVP hydra



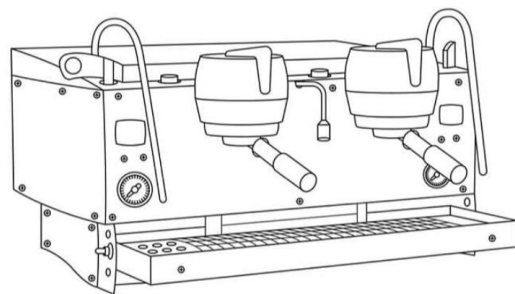
2019


進化に伴う複雑さを極限までそぎ落とした究極のマシン



マルチボイラー採用した最初のマシンメーカー
抽出グループ毎の温度設定・管理が可能

抽出の再現性



WHO IS IT FOR?

抽出の検証性



↓
カフェ・レストラン店舗
For Operation!!

↓
ロースター・コーヒー特化店舗
FOR COFFEE LOVER



CERTIFICATIONS



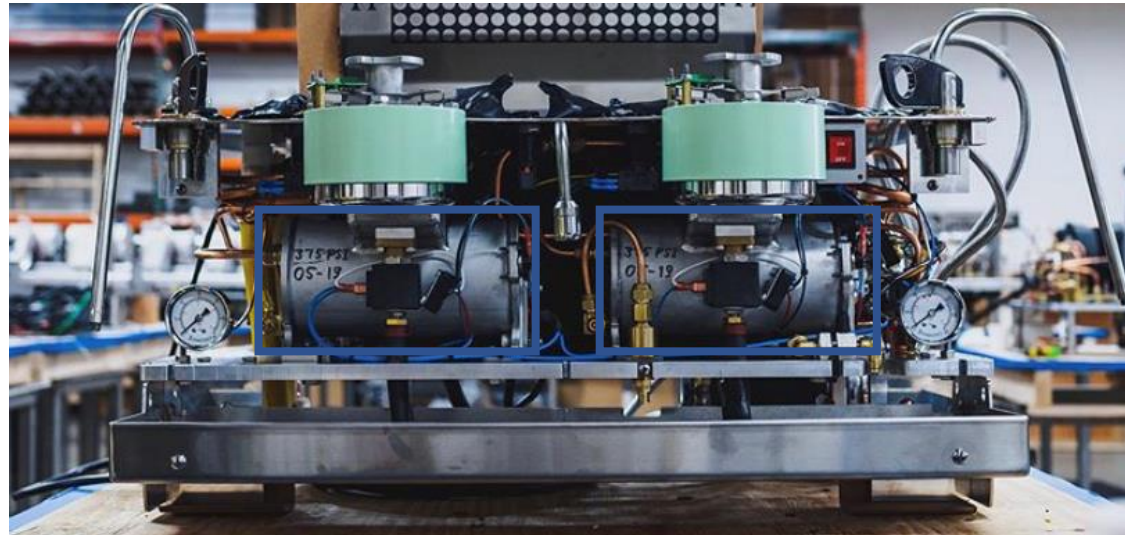
^ S200 SPEC

製品名	S200
コード	ブラック170014 / ホワイト170015
グループ数	2
ボイラータイプ	マルチボイラー
コーヒーボイラー	1.9リットル×2
PID温度管理	0.1℃単位
抽出圧コントロール	2ステージ
スチームボイラー	7.7リットル
スチームワンド	クールタッチ
給湯	= (給水Mix可)
サイズ(MM)	W702 x D610 x H428
重量	69kg
消費電力	単相 200V 6,000W
電流	30A



マルチボイラー

抽出口毎に専用ボイラー装備
設定された湯温キープし、一定の温度帯で抽出が可能に！

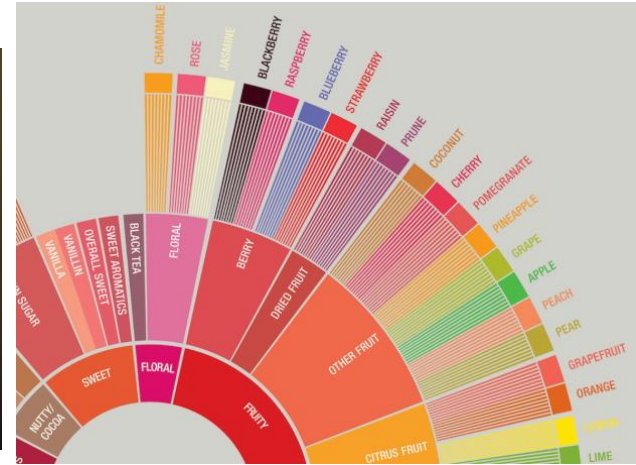


For Operation!!



マルチボイラー

抽出口毎の抽出湯温変え、カップ検証！
コーヒーのキャラクターを確認！



For Coffee Lover!!



背丈が低いトレンド機

「バリスタ⇔カスタマー」コミュニケーション増・質向上

534mm



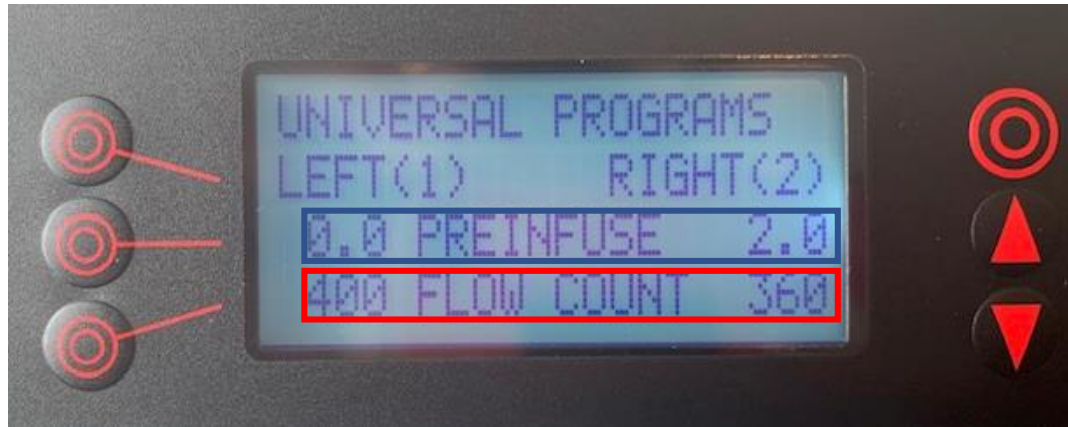
428mm



For Operation!!
For Coffee Lover!!



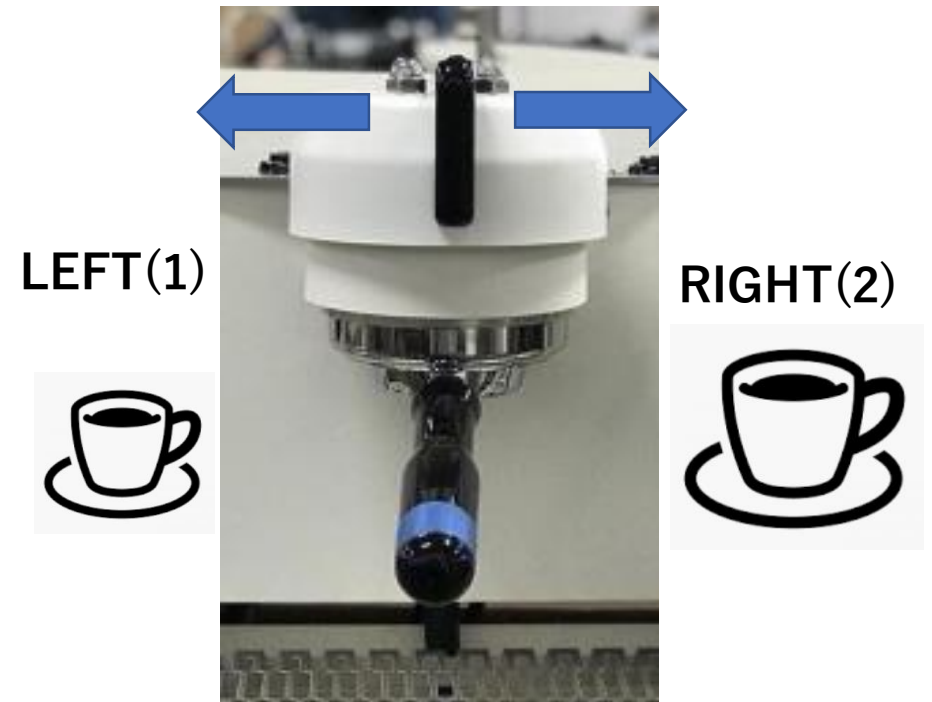
セミオートマチック機でEASY CONTROL



■ **PREINFUSE** (水道圧3bar→抽出圧9bar) 水道圧抽出秒数の設定

■ **FLOW COUNT** (計量プロペラ回転数) 抽出量の設定

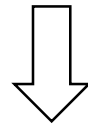
左右にパドルを操作する事で、
プレインフュージョンと抽出量を×2設定する事が出来ます。



For Operation!!



いつも同じ温度帯での抽出・セミオートマチック SYNESSO S200 ESPマシン
+
適量・均等均一グラインディング可 MAZZER S・Vシリーズ グRAINダー



抽出の再現性

For Operation!!

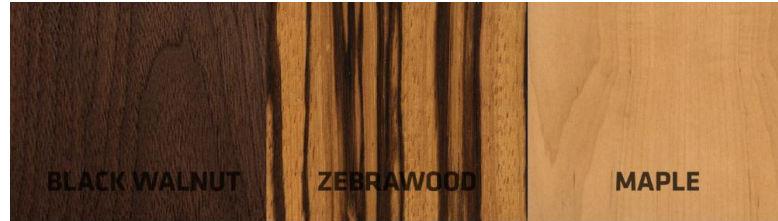


new
ROBUR S
new
KONY S
new
MAJOR V

オペレーション特化グラインダー



customize



BLACK WALNUT

ZEBRAWOOD

MAPLE

WOOD PACKAGE OPTIONS





customize



POWDER COAT

