



PRODUCTS CATALOGUE

2024-2025

FOOD SERVICE EQUIPMENT
&
MACHINE SERVICE



お問合せ先(メール)

✉ dcs.info@dcservice.co.jp

🛒 <https://espressostore.net>

🌐 <https://dcservice.co.jp>

株式会社ディーシーエス

【ショールームのご予約・マシンのご購入等に関するお問い合わせはこちら】

本社	〒662-0914 兵庫県西宮市本町 5-10	TEL : 0798-35-2980	FAX : 0798-35-2990
東京営業所	〒173-0036 東京都板橋区向原 3-10-31	TEL : 03-5926-9301	FAX : 03-5926-9302
福岡営業所	〒810-0005 福岡県福岡市中央区清川 2-4-29 1F	TEL : 092-791-6917	FAX : 092-791-6916

【マシンの不具合・修理に関するお問い合わせはこちら】

西日本：西宮浜ロジテックセンター	〒662-0934 兵庫県西宮市西宮浜 1-18	TEL : 0798-31-1525	FAX : 0798-31-1540
東日本：東京営業所修理窓口	〒173-0036 東京都板橋区向原 3-10-31	TEL : 03-5926-9301	FAX : 03-5926-9302
九州：福岡営業所修理窓口	〒810-0005 福岡県福岡市中央区清川 2-4-29 1F	TEL : 092-791-4417	FAX : 092-791-6916



※掲載写真はイメージです。 ※カタログ掲載商品の仕様は予告なしに変更される場合があります。 ※印刷の都合上、写真と実物の色は多少異なる場合があります。

DCS ESPRESSO ACTION

スペシャルティコーヒー業界の ニーズに合わせて

ディーシーエスの歴史は、コーヒー機器のメンテナンスから始まりました。
その後スペシャルティコーヒー市場のニーズに合わせ、事業を拡大し、今では生豆
の買い付けからマシンの輸入販売、カフェ関連グッズの販売など、コーヒーが農園
からお客様の一杯になるまでの過程にトータルに関わり、サポートしています。
幅広く関わっているからこそできる、多様なサービスが私たちの強みです。

CONTENTS

コーヒー生豆		コーヒーカップ	
GREEN BEAN	4 - 5	LOVERAMICS	58
焙煎		バリスタグッズ	
LORING	6 - 9	Saint Anthony Industries	59
IKAWA	10	CLEVER	59
cropster	11	ESPRESSO STORE	60 - 62
Lighttells	12		
コーヒーグラインダー		スペック一覧	
MAZZER	13 - 21	LORINGスペック	63
		Lighttellsスペック	63
エスプレッソマシン		MAZZERスペック	64
エスプレッソマシンの選び方	22 - 23	Synessoスペック	65
Synesso	24 - 28	BARISTA ATTITUDE(TEMPESTA/STORM)スペック	66
BARISTA ATTITUDE(TEMPESTA/STORM)	29 - 32	KEES VAN DER WESTENスペック	66
VBM	33 - 36	VBMスペック	67
KEES VAN DER WESTEN	37 - 41	thermoplanスペック	68
thermoplan	42 - 47		
TONE	48 - 49	その他	
BUNN	50 - 51	企業概要・沿革	69
WPM (スチーマー)	52		
PERFECT MOOSE	53		
給湯器・浄水器・調理ツール			
ITOMIC	54		
KURITA (クリタック)	55		
ORGANO (オルガノ)	55		
ESPUMA	55		
Blendtec	56		
Vitamix	57		

TOTAL COFFEE PRODUCE

生豆の販売からマシンのメンテナンスまで
すべてのCOFFEE LOVERのために

GREEN BEANS 生豆

マシンのスペシャリストだからこそ「コーヒーの全てに関わりたい」という想いから、コーヒー生豆の輸入販売がはじまりました。世界各国のコーヒー産地から、選び抜かれたスペシャルティコーヒーのみを取り扱っています。

生豆オンラインストア GREEN COFFEE STORE (▶ P.4-5)
<https://dcs-greencoffeestore.com>



MACHINES マシン

国内正規代理店として、焙煎機、エスプレッソマシン、グラインダーなど、世界各国様々なブランドの商品を取り扱っています。東京、関西、福岡の営業所には自社ショールームを完備しており、各地で実機デモンストレーションが可能です。

【ショールーム事前予約制】 ☒ dcs.info@dcservice.co.jp
メールまたはお電話にてご連絡ください。(▶ 詳細は P.3 へ)



BARISTA GOODS カフェ・バリスタグッズ

カフェの現場に必要な、カップや抽出器具、その他バリスタグッズなどを多様に取り扱っています。直営のオンラインショップ「ESPRESSO STORE」では、ビジネス目的から個人のお客様まで幅広くご利用いただいています。小物だけでなく、浄水器カートリッジなども取り扱っています。

直営オンラインショップ ESPRESSO STORE (▶ P.60-62)
<https://espressostore.net/>

直営カフェ COFFEE HOUSE FIELD
<https://coffeehousefield.jp/>



MAINTENANCE メンテナンス

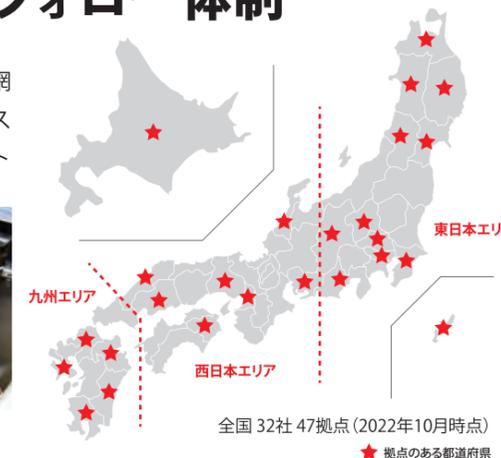
弊社では専用の部署を設けており、ご購入いただいた商品を受付から修理・返品・ご請求まで専門スタッフが全ての対応を一括で行っています。また、お客様のご要望に応じてメンテナンスセミナー等も行っており、よりマシンを長く使用していただけるよう努めています。

修理・メンテナンスサービス窓口
<https://dcservice.co.jp/maintenance/>



全国ネットワークのアフターフォロー体制

弊社は、北海道から沖縄まで、日本国内にメンテナンスサービス網を整備しております。機器の設置から、導入後のアフターサービスまで、お客様にご満足いただけますよう、安全・安心のサポート体制の構築に日々注力しています。機器の正常な稼動には、日々の清掃、定期的なマシンの点検が必要になります。マシンの整備、浄水器カートリッジの交換は弊社までご相談ください。



SBSC (Send Back Service Center)

専任スタッフが配送による全国対応を行っております。代替機もございますので、マシンの調子が悪い時はお気軽にご相談ください。

西宮浜ロジテックセンター
〒662-0934 兵庫県西宮市西宮浜 1-18
TEL : 0798-31-1525 (代表 / 受付時間 平日 9 ~ 18 時)
FAX : 0798-31-1540

ユーザーメンテナンス指導

機器のベストパフォーマンスを持続するにはユーザー様によるメンテナンスが欠かせません。DCS サービススタッフによるメンテナンス対応だけでなく、ユーザー様にも日頃のメンテナンスを行っていただけるよう、随時ワークショップ講習を実施しています。

お問い合わせ : dcs.info@dcservice.co.jp

ショールームのご案内

関西ショールーム (DCS 本社内)、東京営業所ショールーム、福岡営業所ショールームでは、マシンのデモンストレーションを行える環境をご用意しておりますので、マシンの操作をご体験いただけます。事前にご連絡をいただけますと営業担当が機器のご導入に関するの情報などをご案内させていただきます。

関西ショールーム (DCS 本社内)



〒662-0914 兵庫県西宮市本町 5-10
TEL : 0798-35-2980 (代表 / 受付時間 平日 9 ~ 18 時)
FAX : 0798-35-2990



「阪神西宮駅」から徒歩 7 分

東京営業所ショールーム



〒173-0036 東京都板橋区向原 3-10-31
TEL : 03-5926-9301 (代表 / 受付時間 平日 9 ~ 18 時)
FAX : 03-5926-9302



「小竹向原駅」3 番出口から徒歩 5 分

福岡営業所ショールーム



〒810-0005 福岡市中央区清川 2 丁目 4-29
清川ロータリープレイス 1F
TEL : 092-791-6917 (代表 / 受付時間 平日 9 ~ 18 時)
FAX : 092-791-6916



西鉄バス「高砂」から徒歩 5 分

GREEN BEAN

焙煎機、エスプレッソグラインダー、マシン、そしてカップに至るまで、機器関係を主に生業としていた弊社が 2015年よりGreen Bean(生豆)をご提案。現在、世界的に活躍する Cafe Imports 社をはじめ、世界のコーヒー産地より厳選されたGreen Bean(生豆)の日本国内での販売を行っています。



卸販売のご案内

GCST Green Coffee Sales Team

1か月に30kg麻袋を1袋以上ご購入頂ける方向けに、生豆担当営業チームが生豆販売をさせていただきます。

生豆営業チームによる販売では、卸販売価格での販売、麻袋のお取り置きサービス、ニュークロップサンプル、DCS主催のカッピング会、焙煎勉強会へのご招待等のサービスがございます。

継続的な麻袋購入をご検討の方は、是非DCSにご相談ください。



お問合せ窓口

株式会社ディーシーエス コーヒー事業部
〒662-0914 兵庫県西宮市本町 5-10
TEL : 0798-35-2980 (代表/受付時間 平日9~18時)
FAX : 0798-35-2990

お問合せ

フォームでのお問合せ、
お見積りなどはこちら



For All of Coffee Roasters

使いやすい小分け販売
1kg、3kg、5kg、10kgの
バキュームパックでの
小分けで販売しています。

サンプル豆セット

50gの焙煎豆サンプルセット
も販売しています。
生豆購入前に品種をお試
しいただけます!



麻袋・BOX 販売

お得な30kgの麻袋や、バキュームBoxの販売もしています。



IKAWA PRO 50 / PRO 100

サンプル焙煎機も販売。
生豆サンプルもお付けします。

弊社では、SCAJ などの展示会をはじめ、年に数回のビジネスカップングを実施し、Green Bean の仕入れを行っています。現在、エチオピア、ケニア、ブラジル、コロンビア、グアテマラ、エルサルバドル、コスタリカを中心に産地から直接、1年分の在庫を仕入れ、国内倉庫からのデリバリーを行っています。日本の皆様のために、特別なロットを買い付けております。

お探し中の生産国、価格帯、ボリューム等々ございましたら、お気軽にお問い合わせください。

GREEN BEAN オンラインショップ

GREEN COFFEE STORE <https://dcs-greencoffeestore.com>

1kg、3kg、5kg、30kg での販売を行っており、小ロットでのご購入が可能となっております。





LORING™

The Smarter Way to Roast



すべての ローストマスターのために



LORINGのメリット

クリーンカップに定評

メンテナンスフリー

情報量が多く、焙煎プロセスを数値管理

省エネ

同型アフターバーナー搭載と比較し
エネルギーコスト最大 80% 以上ダウン

焙煎に影響する可変要素を軽減

- ・ 煙突掃除が不要
- ・ 外気の影響を受けない
- ・ 蓄熱が少なく、同じ環境で焙煎が可能

ECO

同型機と比較しCO2 排出も抑制した環境配慮型

焙煎に影響する可変要素を軽減

(Min20% ~ロースターサイズまで)

焙煎環境が焙煎士にも優しい

フットプリントが小さく省スペース



LORING ROASTERS FEATURE

スペシャルティコーヒーが求める クリーンな味わいを最大限に表現

LORING'S PATENTED FLAVOR-LOCK ROAST PROCESS

LORING SMART ROASTER は、完全熱風式の焙煎機で、内部循環式の燃焼方式を採用。焙煎中の酸素の影響を抑え豆のポテンシャルをキープ。外気の影響をうけにくい構造と焙煎終了時の高速冷却システムは、焙煎終了後の化学変化を抑制。LORING の FLAVOR-LOCK ROAST PROCESSなら、コーヒーを焙煎する時に望むフレーバーをカップに表現出来ます。また、コンベクションにより、やさしく熱を加えて焼くことで、豆の内部と外部の加熱ムラを最小限に抑えることが可能です。



豊富な情報量とフレンドリーな 操作性で焙煎をコントロール

UNPARALLELED CONTROL

操作用のタッチパネルには、4箇所のプロープから集められた豊富な情報量を表示。1分毎の温度上昇率を示すチェンジレートにより、タイムリーな熱のコントロールが可能になりました。ロースターは、容易に熱のコントロールの認識、見直しを行えるため、商品開発、管理にも寄与します。また、cropsterと接続することで、全てのローストデータの記録が可能になります。LORING の豊富な情報は、LAN ケーブルを接続するだけで保存できます。



自由度の高い操作性と再現性の高さが特徴

UNMATCHED QUALITY

オールステンレスを採用したボディーは、焙煎機本体からの熱伝導によるコーヒー豆表面の焦げを抑えることに有効性が高く、焙煎を重ねても比較的安定した焙煎を行え、操作性とあわせて、再現性が高い焙煎を可能にします。

例えば S35 なら、1kg ~ 35kg (※) と幅広いローストレンジを実現。基本的なローストタイムは 8 ~ 16 分。スマートロースターの外気と遮断されたドラム内で循環される熱風の仕組みでは、豆から蒸発される水分を巧みに利用し、特筆すべきクリーンで明るさを感じられるコーヒーを産み出します。気候、人的要素による可変要素を抑えた、再現性の高さ、操作性の良さは、すべてのローストマスターに満足いただけます。

※メーカー推奨の最小バッチサイズは、焙煎機の 20% です。

オールステンレス製ボディー

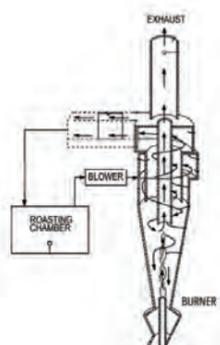
蓄熱が少なく、焙煎を重ねた際の釜の温度環境の大きな変化を抑制。

密閉式ドラム

外気との接触面がほとんどないため、乾燥、湿気の影響を受けにくい構造。

煙突掃除が不要

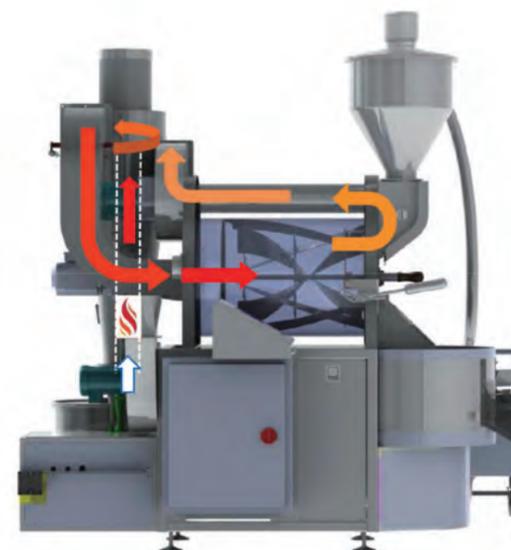
一般的な焙煎機では、煙突掃除が必要なタイミングと清掃直後では排気環境が異なりますが、LORING は煙突掃除が不要なため、排気環境は基本的に一定。



省スペース、メンテナンスフリーによる 効率的な運用を実現

LOWER OPERATING COST

アフターバーナー機能を備えているため、基本的に煙突の清掃が不要になります。このことは、焙煎時の味の安定性はもちろん、見えない人件費のカットにも繋がります。また、フットプリントが小さいため、焙煎機に必要なスペースを抑制。LORING ユーザーのひとつの例として、LORING の焙煎機を導入したことにより、「80% のエネルギーコスト」「70% のメンテナンスコスト」「50% の床面積」のカットが出来たとの例もあります。



エネルギーコストとCO₂を 抑制する Green Roaster

BETTER FOR THE ENVIRONMENT

LORING 特許のシングルバーナー技術は、焙煎中のCO₂の削減、消煙、そして循環熱風システムはエネルギーコストの削減を実現。アフターバーナーの機能も備えるため、通常ならメインバーナーの400%以上の火力が必要なアフターバーナーが不要です。これにより最大80%のエネルギーコストの削減が可能で、同時にCO₂の抑制にも寄与し、地球環境にとっても優しい焙煎機です。

商品コード 100004 ドラムパドル式 7kg ロースター

NIGHTHAWK S7

1.4 ~ 7kg と、汎用性と生産性の高い 完全熱風式の焙煎機

NIGHTHAWK S7 は LORING SMART ROASTER の最小モデルです。バッチサイズは、1.4 ~ 7kg と少量焙煎から、同クラスの中でも比較的高い生産性を誇ります。LORING ならではのクオリティが、手に届きやすいクラスで登場です。



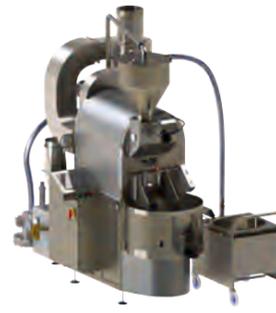
FALCON S15

商品コード 100003
ドラムパドル式 15kg ロースター



KESTREL S35

商品コード 100000
ドラムパドル式 35kg ロースター



PEREGRINE S70

商品コード 100002
ドラムパドル式 70kg ロースター



DESTONER D35/D70

商品コード 100010 / 100011
バキューム式 不純物除去装置



各スペックは P63 をご覧ください

焙煎は科学へ。データに基づいた完璧な一杯を。

焙煎管理

IKAWA

SAMPLE ROASTER FOR PROFESSIONALS



IMPROVE COFFEE, FARM TO CUP

IKAWA では、焙煎の均等性をコントロールする技術の向上に取り組み続けた結果、ブレがない再現性の高い焙煎が可能となりました。サンプルローストには必要不可欠な要素であり、多くのロースターで使用されています。また、焙煎プロファイルのシェアも行えるため、他ロースターとの交流も手助けします。焙煎をより身近なものにし、農園から一杯のコーヒーまで、コーヒー業界の人々を繋ぐため、IKAWA は常に技術向上を目指しています。

プロフェッショナルのためのサンプルロースター

- ・焙煎中にタイムリーなプロファイルのコントロールが可能です。
- ・好きなタイミングで煎り止めが可能です。
- ・インレット温度を基準としたレシピ作成が可能です。



WHY USE IKAWA

- 1 すぐれたロースティング品質を実現。
- 2 再現性の高い、高精度なデジタルコントロールにより、焙煎プロセスで一定の条件を変えると、どう変わるかの検証機としても使用可能です。
- 3 アプリを使ったハンズフリーロースティングが可能。Proシリーズでは焙煎中の操作ができ、全体の焙煎におけるDTR（ディベロップメントタイムの比率）が表示され好みのタイミングで焙煎を終了できます。正にプロ仕様。
- 4 ローストプロファイルをライブラリー化。世界中の著名ロースターのプロファイルを公開しており、ダウンロードして使用が可能。また、自身のレシピも共有可能です。
- 5 専用のキャリーケースで持ち運び可能。



IKAWA SAMPLE ROASTER FOR PROFESSIONALS			
モデル	PRO 50	PRO 100	PRO 100x
電源	100V	100V	100V
消費電力	1,350w	1,500w	1,500w
容量	生豆 50-60g	生豆 100-120g	生豆 100-120g
サイズ (mm)	W240 x D130 x H325	W240 x D130 x H345	W240 x D130 x H345
重量	4.12kg	4.35kg	4.35kg
仕様	温度センサー: IKAWA Strong Pt1000-A 排気センサー、Pt1000-C 吸気口センサー 温度コントロール: PID 予測データ: Jayaram (PID-J) チャフ収集とエアフロー用サイクロン PID コントロールファン		モイスチャーリリースグラフ搭載により 1/8セを自動検知 (+左記同様)
安全基準	IEC-60335-1、IEC-60335-2-9、UL1026、その他国際基準クリア		
同梱物	IKAWA Sample Roaster 本体 x1、ジャー x2、アダプター x1、IKAWA Travel Case x1、フェルトカバー x1、タオル x1、IKAWA profile library へのアクセス説明書		

IKAWA PRO APP

対応 OS
iOS、Android

ロースト後にできること
ローストデータの保存、メモ写真の追加、CSV書き出し、Eメール・SNS等でのシェア

追加機能
Cropster とのデータ統合

cropster

焙煎品質の安定を目的としたロースターを管理するソフト

ローストプロファイルを作成し、ロースターのクオリティコントロールを統合。焙煎士に属されている重要な焙煎技術を数値化することで、管理、分析などに大きく寄与できるメリットがあります。アプリ「cropster cup」を活用することで、会社、店舗の複数スタッフによる商品（コーヒー）に対するフィードバックも簡単に行えますので、情報共有を行い、常に最新プロファイルに更新できます。また、在庫や製造スケジュール管理を行うことで、より効率的かつ安定したクオリティコントロールをサポートします。



焙煎管理

cropster



生豆の在庫管理

届いた生豆を登録。焙煎時に使用量を入力していくことで在庫を管理できます。



焙煎の記録

どのように焙煎をしたか結果を記録することができます。成功や失敗の要因を探ることは品質管理の上でとても重要なことです。数字やグラフで可視化することにより正確な記録を残すことが重要です。



焙煎の管理

焙煎量やプロファイルの記録を管理することでいかなる無駄も省きます。記録の振り返りとチームへの共有が可能です。



品質管理

水分値やカラーの記録も可能です。豆の状態を管理することはとても大切です。一貫性を持たせ再現性の高い焙煎を実現させます。

HOW TO USE

- STEP 01 **トライアルお申込み**
- STEP 02 **ネットログイン**
- STEP 03 **アプリケーションログイン**
※アプリケーションのインストールが必要になります。
- STEP 04 **LANケーブルの接続**
- STEP 05 **焙煎機の登録/生豆の登録**

START!! Let's ROASTING

まずはcropsterの公式ホームページにアクセス!

cropster は月額制となります。焙煎量により、月額が異なるため、cropster の公式ホームページから焙煎量を入力し、価格シミュレーションを行ってください。2 週間の無料トライアルを実施し、ご検討ください。導入に際し、ご不明点等ございます場合、弊社スタッフにてご案内させていただきます。

cropsterホームページ



焙煎機に LAN が接続できないタイプの焙煎機でも専用のデータブリッジを使って cropster をご利用いただけます。





検査機器で数値データ化、更なる品質管理へ

Lighttells社は、2014年にITエンジニアのプロフェッショナル集団によって設立。コーヒーの品質向上に努めており、最先端・高品質なコーヒー品質検査機器の開発に挑戦し続けているメーカーです。また、常にユーザーからの声に耳を傾け、ニーズに応えています。

Lighttells

生豆から焙煎豆まで、最新技術で水分含有量・密度を計測



Lighttells MD-500

Moisture and Density Analyzer

商品コード / 106004

電源	充電式マイクロUSBケーブル付属
重量	1.05kg
サイズ(mm)	W150×D212×H202

MD-500は、静電容量によりコーヒー豆の水分含有量、密度を簡単に計測ができます。コーヒーチェリー、パチメント、生豆、焙煎豆など様々な状態のサンプルの計測に対応しております。また、フル充電で約6.5時間の使用が可能で、持ち運びもしやすいコンパクトサイズが特徴です。MD-500は、コーヒー豆の品質管理に効果的なアイテムです。

- 使用温度範囲: 5°C~40°C (41°F~104°F)
- 計測可能範囲: 水分含有量 1~40%
- 精度: 水分含有量 ± 0.5%
密度 1.2/リットル
- チャンバー容量: 250ml

焙煎豆(挽き粉)の焙煎度合を数値データで管理

CM-200では、グラインドサイズ・粒度分布も測定可能に

Lighttells Coffee Roast degree Analyzer Black Edition

CM-100+



CM-200



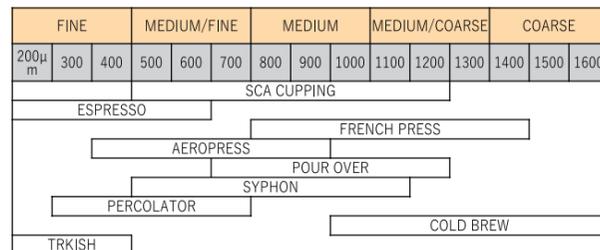
▲CM-100+ディスプレイ

SCAA Gourmet Result	Common	SCAA Names
91<= Gourmet# < 100	Light	Extremely Light
81<= Gourmet# < 90	Cinnamon	Very Light
71<= Gourmet# < 80	Medium	Light
61<= Gourmet# < 70	High	Medium Light
51<= Gourmet# < 60	City	Medium
41<= Gourmet# < 50	Full City	Medium Dark
31<= Gourmet# < 40	French	Dark
0 <= Gourmet# < =30	Italian	Very Dark

製品名/商品コード	CM-100+ / 106001	CM-200 / 106005
電源	充電式マイクロUSBケーブル付属	充電式マイクロUSBケーブル付属
ディスプレイ	1.6インチ OLED Panel	2.8インチ TFT Colorful Panel
重量	230g	328g
サイズ(mm)	W123.4×D123.4×H132	W95×D95×H137

- ライト: Infra-red LED
- センサー: Infra-red Sensor
- 認証 / certification: xCE, FCC

CM-100+は、ポータブルサイズで、コーヒー豆・挽き粉の焙煎度合いを簡単且つスピーディーに計測。主観ではなく、客観的データにより、ローストカラーを計測できますので、より正確な品質管理が可能になります。本機は、SCAA認定機種となっており、計測後はカラー表示(Light、City、Italian等)が素早くディスプレイに表示されます。また、100を越えるLIGHTローストもエラーなしで計測可能です。



▲CM-200 グラインドサイズ表

CM-200は、CM-100+の焙煎度合計測機能だけでなく、グラインドサイズ測定、粒度分布測定機能が加わっています。これまで粗挽き・中挽き・細挽きと管理されていたところから、数値でのグラインドサイズ管理へ移行可能です。また、粒度分布を計測することにより、グラインダーカリブレーションなどに使用されています。

生豆の水分活性値を数値データで計測・管理



AW-600は、生豆内の細菌の成長状態を予測するために使用し、サンプルからテストチャンバーにかかる蒸気によって、水分活性値を測定します。測定モードは、クイックモード・平衡モードとなります。

【所要時間】クイックモード: 約6分、平衡モード: 約12分

水分活性値は、HACCPでの管理工程にも含まれており、数値管理を行うことにより、徹底した品質管理が可能となります。

Lighttells

AW-600 Water Activity Analyzer

商品コード / 106006

電源	充電式マイクロUSBケーブル付属
ディスプレイ	1.6インチ OLED Panel
重量	328g
サイズ(mm)	W95×D95×H137

MAZZER®



エスプレッソグラインダーのトップメーカー

細かい部品をはじめ、全てを自社工場の管理下で製造している
こだわりと歴史があり、かつ進化と革新を求める
MAZZER社のグラインダーは世界中で支持されています。

進化を追求し続ける信頼のブランド

歴史と革新

MAZZER社は、2つの世界大戦の間にLuigi Mazzer氏によって設立されました。当初は“La Veneta”という鉄鋼業の会社でしたが、その後1940年代にコーヒーグラインダーの生産を開始。

他にはない、より確かな技術と巧の技をエスプレッソグラインダーという精密機械に注ぎ込み、エスプレッソグラインダーのトップメーカーとしての地位を世界中で確固たるものとしていきます。

また、今も機械作りに対する情熱は創業時と変わることなく、常に完全を求め、技術革新を追い求めています。

MAZZER社は未来を見つめ続けると同時に、古きよき時代の精神をもの造りに活かしています。そして、常に高くありたい技術者達は、高品質がスタンダードである精密機器を作り上げることを使命としているのです。

世界中で選ばれ続ける理由

MAZZER社のグラインダーが精巧に作られている理由、それは、全ての製品がMAZZER社の工場ですっきりとした管理下の元に製造されていること。

例えば、ボディは0.0001mmのズレも許さない精密なカリブレーションを実施。パーツ、製品の製造工程、完成製品を緻密にチェックする工程を経て初めて製品として認められ、全世界90ヶ国以上の国々へ出荷されています。

この“品質”と“信頼”こそが、世界中の多くのCOFFEE LOVERSから支持を受け、選ばれ続けている理由といえます。

MAZZER社の想い

「いいものを長く使って欲しい」という想いから、“信頼性”、“耐久性”、“安定性”の3つをMAZZER社では大切にしています。単なる大量生産の消耗品ではなく、使い手のことを考えるからこそいいものが造れるのです。

一度MAZZER社製品を使い始めると、その優れた品質に感動することでしょう。

コーヒーのポテンシャルを最大限に

コーヒー豆をグラインドするとき、そのポテンシャルを最大限に活かしたい。これこそが、MAZZER社が最上級の資材を活用し製品として世に出す源です。MAZZER社が誇る唯一無二の最上級の技術と、徹底的に管理された生産体制により、製造されるブレードがベストエスプレッソを保証します。

独自の技術と性能

無段階調整機能

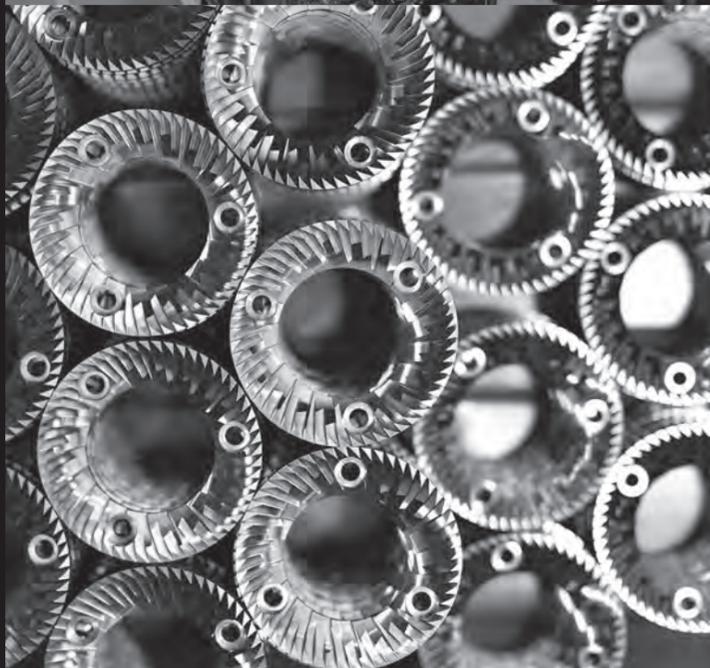
無段階調整による自由度の高いメッシュ調整は、細かなメッシュ設定が可能です。バリスタが望む理想のエスプレッソを実現します。

コニカル・インナー・フィンシステム

コニカルバー上部に独自のプロペラを装備。ホッパー内の豆の残量の影響を受けにくい安定したグラインドを誘導する機能。

クーリングファン

本体背面に、モーターの動作熱を冷却するクーリングファンを搭載。モーターのオーバーヒート、コーヒーへの熱の影響を抑制するため、繁盛店におけるオペレーションにも安心です。



FILTER GRINDER ZM

フィルターグラインダー

WCE (World Coffee Events) 認定モデル



「あらゆるスペシャルティコーヒー愛好家に製品を使ってもらいたい」、そんな想いからZMシリーズは誕生しました。

しかし、エスプレッソの本場イタリアに本社を構えるMAZZER社では、当初エスプレッソ以外の抽出器具に対する知識は殆どありませんでした。

そこで、フィルターコーヒーとエスプレッソ抽出について、様々なコーヒーブリューワーのデータを世界中から集め、試行錯誤の結果ZMシリーズは誕生しました。現行モデルでは、より幅広い層に使用しやすいよう、よりわかりやすく操作しやすい設計に。常に進化を追求するMAZZER社だからこそ実現した、次世代型グラインダーです。



シルバー

ブラック

ホワイト

商品コード	160201
ブレード	FLAT 83mm
ブレード品番	MA1097(151F)
グラインドスピード	650g/min(50Hz),800g/min(60Hz)
モーター回転数	900rpm(50Hz)-1050rpm(60Hz)
ブレード交換目安	約600kg
サイズ(mm)	W245 X D430 X H645
重量	35kg
電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	800W

ZMのフィルター用の2種類のブレード

ZMでは、ブレードを交換することで、抽出の狙いに適したグラインドを行うことができます。

151F for filter (標準装備)

商品コード:MA1097

コンプレックス、かつフルボディなコーヒー



151G for filter (オプション)

商品コード:MA1109

クリーンかつ、フレーバーの強調されたコーヒー



FEATURES

グラインドの数値管理が容易に



挽き目に名前を設定可能

各セッティングの名前をお好みで登録可能。設定を呼び出すときも誰でもわかりやすい!

デジタルグラインド設定

モーター制御のデジタルブレード調整システムにより、バリスタは一貫性のあるメッシュ調整を得る事ができます。ブレード間の距離をミクロン単位(1ミクロン=0.001mm)で調整するため、細かなグラインド設定が明快、正確で再現性の高いものに。

最大20個のグラインド設定保存

20種類の挽き目をミクロン単位で記録可能。使用頻度の高いグラインド設定をコントロールパネル上4つのボタンに登録する事で、瞬時に呼び出しグラインドすることができます。

グラインド時間の設定

グラインド時間を設定し、グラインド量調整をする事も可能です。

イージークリーニング

ディスプレイ部分は横に回転が可能。チャンバーのクリーニングやブレードの交換が簡単にできます。(詳細はページ下部へ)

オートマチック0点調整

0点調整は、マシンが自動でカリブレーションを行い設定します。これにより、0点調整の個人差による誤差を抑制でき、複数ロケーションでのグラインドメッシュの共通化が期待できます。

グラインド時の温度変化を最小限にコントロール

高速グラインドスピードで900rpm(50Hz)/1,050rpm(60Hz)を実現。



最低微粉残量は0.45g以下

グラインドチャンバー内のパウダー残が少なく、使用豆変更時のロスをもっと抑えることができます。

ロック式キャニスター

特許取得のロック式キャニスターで、コーヒー粉の落下を防ぎカウンターを清潔に保ちます。バッグホルダーも標準装備。

背面にダブルファン

熱でコーヒーの味を損なわないために、ダブルファンと電子コントロールでグラインダーの冷却を管理。

グラインドチャンバーディスクの簡単お手入れ

フリッピングディスプレイ

ディスプレイ部分は横に回転が可能。チャンバーのクリーニングやブレードの交換が簡単にできます。



マイナスネジ3点を取り外し、チャンバーを引き抜く事で、容易にディスクを取り出す事が可能に。定期的なディスク清掃や、ディスク交換が容易に行えます。



ESPRESSO GRINDER

エスプレッソグラインダー

FOR High-Volume Coffee shops

新モデルのグラインダーは新しいテクノロジーを取り入れ、高い有用性とパフォーマンスを実現。従来品より挽き残り削減を実現しました。また、チャンバー清掃時にそれまでに使用していたグラインド設定を失うことなく、0点調整が不要になりました。

FEATURES 革新的な仕様変更が施され、使いやすさが格段にアップしました



均一均等なグラインド・安定したドーシング

新しいハウジングとグリッドの開発で、従来の製品よりもきれいなドーシングが可能に。コーヒー粉のダマが改善されました。



ブレードの清掃が簡素化

上部ネジ4点を外すだけで上刃ユニットの取外しができ、再装着後も0点調整(メッシュ合わせ)が不要となります。



電子コントロールパネル

フリッピングディスプレイを採用。トータル、もしくは部分的なドーサーカウントが可能。シングル、ダブル、トリプル、トリプル設定が可能。



メッシュ調整時の粉無駄を削減

挽き残り微粉が従来のものより52%減少(ROBUR S)。よりクリーンにお使いいただけます。中型、小型グラインダー並みに改善しました。ミクロン単位での挽き具合調整が可能。



ポルタフィルターを固定可能

ロックリングフォークにポルタフィルターを固定可能。本体側のネジで高さ調整、左右フックのネジで傾きを調整。形状に沿って適切なディストリビューション位置にポルタフィルターを固定できます。

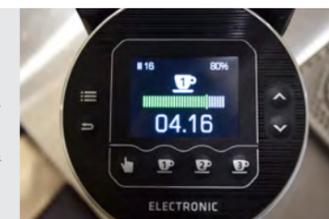
IoT機能搭載

どこにいても、グラインドレポートをクラウドから確認することができます。メンテナンスや品質向上について検討できるので、管理がラクになります。



ドーシングアップモード搭載

グラインド途中で一度ポーズする、ドーシングアップモード搭載。ポーズするタイミングもお好みで調整できます。



メッシュ位置の可視化

グラインドメッシュのダイヤルをナンバリングでき、メッシュ位置の可視化が可能に。



ダブルファン搭載

マシン内に熱がこもらないように、ダブルファンですばやく冷却します。



▼ CONICAL BLADE

KOLD S electronic

FOR HIGHVOLUMES

グラインドの安定性を追求した MAZZER最高峰モデル

100V仕様で、20gのコーヒーを約3~4秒でグラインド。ベルトドライブトランスミッション（ベルト駆動式伝導装置）を採用。モーターとブレードをベルトでつなぐことで、熱による豆へのストレスをより軽減します。

商品コード	160122
ブレード	CONICAL 71mm
ブレード品番	MA0561 (186C)
グラインドスピード	4.0~6.0g/sec.
モーター回転数	420rpm(50Hz)/500rpm(60Hz)
ブレード交換目安	800~1,000kg
サイズ(mm)	W215×D310×H700
重量	30kg
電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	800W



ROBUR S electronic

FOR HIGHVOLUMES

コニカルグラインダー 最強のプロダクト

平均グラインドスピードは、50Hzで5g/sec、60Hzだと6g/sec。20gのバスケットに約3~4秒でグラインド可能な生産性の高いグラインダー。従来品より52%の挽き残り削減を実現しました。

商品コード	160130
ブレード	CONICAL 71mm
ブレード品番	MA0561 (186C)
グラインドスピード	4.0~6.0g/sec.
モーター回転数	420rpm(50Hz)/500rpm(60Hz)
ブレード交換目安	800~1,000kg
サイズ(mm)	W234×D287×H720
重量	28kg
電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	800W



KONY S electronic

FOR HIGHVOLUMES

コニカルグラインダーのエントリーモデル

コーヒーのアロマ（香り）を際立たせるためにデザインされたコニカルモデルのコンパクトなグラインダー。100V仕様で、平均グラインドスピードは3g/secと使用頻度の高い繁忙店にもおすすめです。

商品コード	160140
ブレード	CONICAL 63mm
ブレード品番	MA0563 (191C)
グラインドスピード	2.5~3.0g/sec.
モーター回転数	420rpm(50Hz)/500rpm(60Hz)
ブレード交換目安	600~800kg
サイズ(mm)	W208×D264×H651
重量	20kg
電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	450W



KONY Sg electronic

FOR HIGHVOLUMES

待望の重量計測グラインダー

従来のKONY Sに重量計測機能が追加されたグラインダー。従来通りのクオリティは保ちつつ、搭載されたプロフェッショナル仕様の内臓スケールにより、正確に0.01g単位で計測、一貫性を実現することができます。

商品コード	160145
ブレード	CONICAL 63mm
ブレード品番	MA0563 (191C)
グラインドスピード	2.5~3.0g/sec.
モーター回転数	420rpm(50Hz)/500rpm(60Hz)
ブレード交換目安	600~800kg
サイズ(mm)	W208×D264×H695
重量	22kg
電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	450W



▼ FLAT BLADE

MAJOR V electronic

FOR HIGHVOLUMES

フラットブレード最高峰

100V仕様で、20gのコーヒーを約5~6秒でグラインド。平均グラインドスピードは3~4g/secと使用頻度の高い繁忙店にもおすすめです。コーヒーのフレーバーをシンプルに表現しやすいフラットブレードを採用。比較的リーズナブルな導入コストも魅力です。

商品コード	160150
ブレード	FLAT 83mm
ブレード品番	MA1083 (251A)
グラインドスピード	3.0~4.0g/sec.
モーター回転数	1,400rpm(50Hz)/1,600rpm(60Hz)
ブレード交換目安	約600kg
サイズ(mm)	W212×D292×H681
重量	20.5kg
電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	650W



MAJOR VP electronic

FOR HIGHVOLUMES

豆への負担を減らす フラットブレード最高峰

モーターの回転数を下げながらも、高速かつ豆に負担をかけないグラインドを実現しました。モーターの回転数を下げるとは、コーヒー豆を余分に加熱せず、豆への負担を少なくすることになり、味やアロマをより惹きたてることに役立ちます。

商品コード	160154
ブレード	FLAT 83mm
ブレード品番	MA1105 (K151H)
グラインドスピード	3.0~4.0g/sec.
モーター回転数	900rpm(50Hz)/1,080rpm(60Hz)
ブレード交換目安	約1200kg
サイズ(mm)	W212×D292×H681
重量	21kg
電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	650W



SUPER JOLLY V PRO electronic

フラットブレードのエントリーモデル

コーヒーのフレーバーをシンプルかつクリーンに表現可能なフラットブレードのMAZZERエントリーモデル。小規模~中規模の店舗様向きでコストパフォーマンスの高い人気機種です。マイクロ単位の無段階調整、3種のレシピ設定が可能。

商品コード	160160
ブレード	FLAT 64mm
ブレード品番	MA1102 (233M)
グラインドスピード	1.8~2.2g/sec.
モーター回転数	1,400rpm(50Hz)/1,500rpm(60Hz)
ブレード交換目安	約400kg
サイズ(mm)	W207×D255×H595
重量	15kg
電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	350W



※色により在庫がない場合がございます。



アルミノ ブラック ホワイト ポリッシュ

グラインダー MAZZER

グラインダー MAZZER

オートタンパー

T-tamper

ブレのない一貫したタンピングを実現

「T-Tamper」はタンピング中にポルターフィルター内のコーヒー粉を分配して、平らにする回転システムが備わっており、バリスタがタンピングする際に行っている「Twist, Level and Tamping」の3つの機能を一つのマシンに兼ね備えています。ポルターフィルターにコーヒー粉が山になっている状態のまま使用することができるため作業効率も上がります。

自動化により一貫性のあるタンピングを可能にすることで、エスプレッソの品質の向上と連続した抽出を実現します。

商品コード	160211
材質	ステンレス鋼
消費電力	100W
電源	単相100V 50/60Hz
重量	12.5kg
サイズ(mm)	W140 X D275 X H360
タンピング圧力	10~35kg (調整範囲)
対応タンパー径	58mm, 58.3mm



ブレード



CONICAL

立体感のある複雑な味覚表現が特徴。
モーターの回転数もフラットタイプのマシンと比較し、低速で回転するため、豆を挽く際の発熱・豆に与えるストレスを抑制します。



FLAT

コーヒーのフレーバーをシンプルに表現しやすいフラットブレード。
比較的リーズナブルな導入コストも魅力です。



KONY
品番:191C (63mm)
商品コード/MA0563



ROBUR
品番:186C (71mm)
商品コード/MA0561



KOLD
品番:186C (71mm)
商品コード/MA0561



MINI
品番:182D (58mm)
商品コード/MA0567



Super Jolly
品番:233M (64mm)
商品コード/MA1102



MAJOR
品番:251A (83mm)
商品コード/MA1083



KONY electronic
品番:191C (63mm)
商品コード/MA0563



ROBUR electronic
品番:186C (71mm)
商品コード/MA0561



KOLD electronic
品番:186C (71mm)
商品コード/MA0561



MINI electronic
品番:189D (64mm)
商品コード/MA0568



Super Jolly electronic
品番:233M (64mm)
商品コード/MA1102



MAJOR electronic
品番:251A (83mm)
商品コード/MA1083

メンテナンス、ブレード交換は定期的に

エスプレッソグラインダーは原料を最初に加工するマシンです。料理人が包丁を大事にするのと同じで、コーヒー豆を微粉末に粉砕するエスプレッソグラインダーにおいてメンテナンスの重要性は言うまでもありません。メンテナンスを怠るとコーヒーの持つ油分は微粉末になったコーヒーを固めてしまい、酸化臭などを液体に反映してしまいます。そのため、グラインダーの刃は定期的に分解清掃・交換を行う必要があります。各種パーツ単体でも販売いたしておりますので、不具合が見られた場合はお早めに交換をお願いいたします。



その他製品スペックは P64 をご覧ください

SINGLE DOSE GRINDER

シングルドースグラインダー

フィルターコーヒーから
エスプレッソまで

Philos



デザイン性と耐久性を兼ね備え、あらゆる場面で活躍するフィロス

小型、軽量なステンレスボディ
イベントなどへの持ち込みも容易に行えます。

ユーザーフレンドリーな清掃方法
工具なしで本体を開け、歯の清掃が可能です。

オールレンジなメッシュ調整
フィルターからエスプレッソまで幅広く対応可能です。

ぴったりフィットするキャニスター
エスプレッソ用に挽いた粉を、専用キャニスターからそのままポルタフィルターへ詰め替えられます。

商品コード	(B)160230, (S)160231
ブレード	FLAT 64mm
ブレード品番	(I200D)
モーター回転数	1400rpm(50Hz)-1600rpm(60Hz)
ブレード交換目安	約600kg
サイズ(mm)	W153 X D351 X H361
重量	12.5kg
電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	400W

Philos専用の2種類のブレード

標準装備の刃とは別に、エスプレッソにより特化したオプション刃もご用意しております。

I200D (標準装備)

フレーバーをクリアに表現することができます。



I189D (オプション) 商品コード:MA1107

まろやかな味わいを表現することができます。

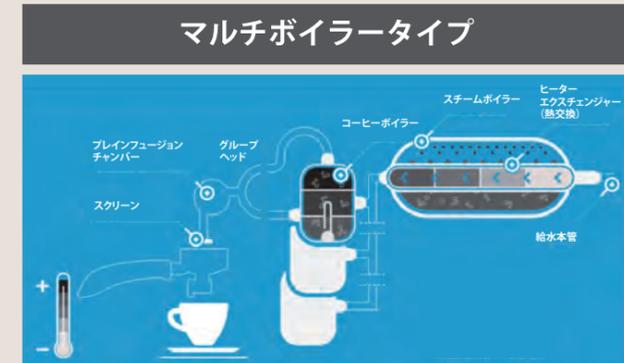


ESPRESSO MACHINE

シーンやニーズにあったエスプレッソマシンを

エスプレッソマシンの構造、特徴を知ることによって店舗に適したマシンの選択が可能です。弊社では、機能性の高いエスプレッソマシンを各種取り揃えておりますので、店舗のシーン、ニーズに合わせてご提案をさせていただきます。

ボイラー構造 エスプレッソマシンのボイラー構造には大きくわけて2種類あります。

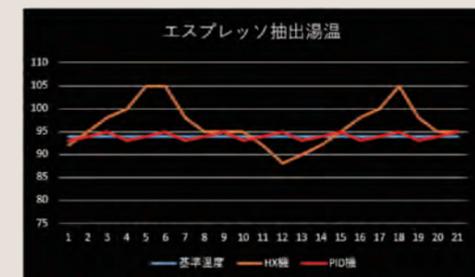


コーヒーボイラーとスチームボイラー、それぞれが完全に独立しています。コーヒーボイラーには PID による抽出温度の管理が可能で、より安定したエスプレッソの抽出をマシンが補助してくれます。また、スチームのパワーもシングルボイラー機と比較し、安定したパフォーマンスが可能です。

メインボイラー（スチームボイラー）内部の熱交換を司る細長い管にフレッシュウォーターを入れ、スチームボイラーの熱湯、蒸気圧を利用することで、効率的にエスプレッソを抽出するお湯に過熱するシステム。メインボイラーの状態により抽出温度の変動の可能性があります。バリスタによる湯温コントロールが必要となります。

抽出温度管理

コーヒーの抽出において、抽出温度の安定性は非常に重要な要素となっています。抽出温度が 1℃ 変化するだけで、抽出されるコーヒーの味は大きく変わります。弊社が推奨するエスプレッソマシンの多くは、エスプレッソの抽出温度を管理できる PID コントローラー搭載モデルとなっており、お客様の好みに合わせた抽出コントロールが可能です。



PIDによるコーヒーボイラーの湯温管理例

左図の赤ラインのように抽出温度の設定を仮に 94℃ に設定した場合、94℃ を下回るとボイラーを加熱するヒーターのスイッチが入ります。そして、94℃ に達すると加熱をストップする仕組みとなっており、マシン側で常に 94℃ をキープしようとする働きを行います。上記の機能がシングルボイラー機には備わっておらず、左図のオレンジラインのような温度推移のイメージとなるため、抽出の安定性は低くなります。

抽出オペレーションタイプ エスプレッソの液体コントロール方法として2タイプあります。



● マニュアルタイプ

抽出のスタート、終了をタイマーに手動で行います。

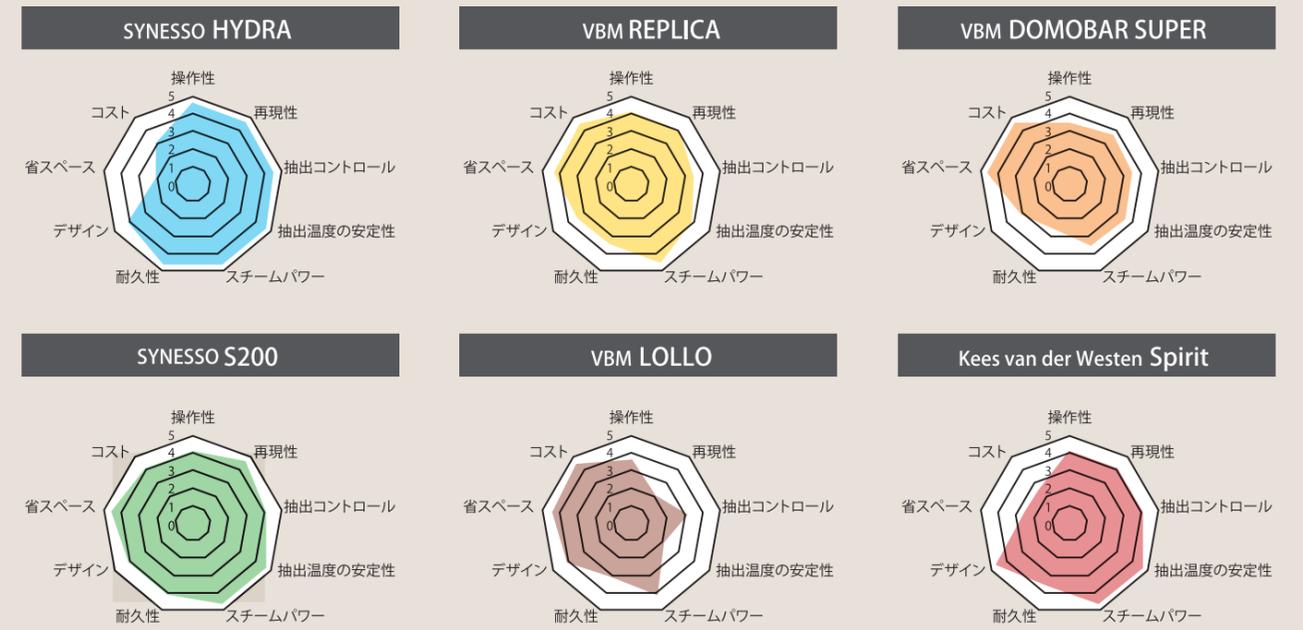
● セミオート(プログラム)タイプ

予め抽出量の設定を行い、決められたプログラムボタンを押すだけ。流量計と呼ばれるパーツが水量を検知し、湯量の管理を行います。

※流量計による設定の為、使用するコーヒー豆、粉量、挽き目により抽出量は変動する可能性があります。

各種製品特性イメージ比較

抽出の幅広さ、簡単な操作性、コスト、サイズなど条件に合わせたマシンをお選びいただけます。



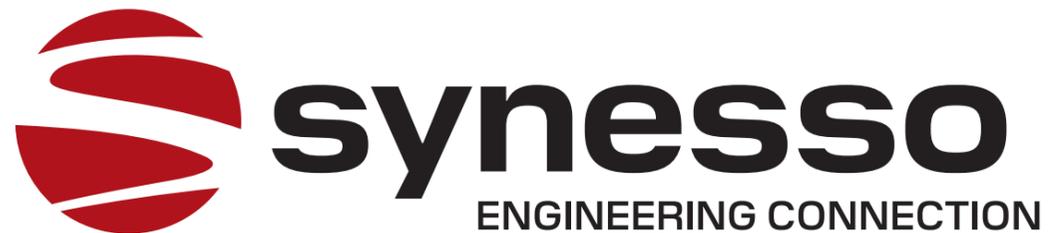
グラインドとタンピング エスプレッソマシンとともに、グラインダーやタンピングツールの選択も大きく抽出を左右します。条件や好みに合わせて選びましょう。



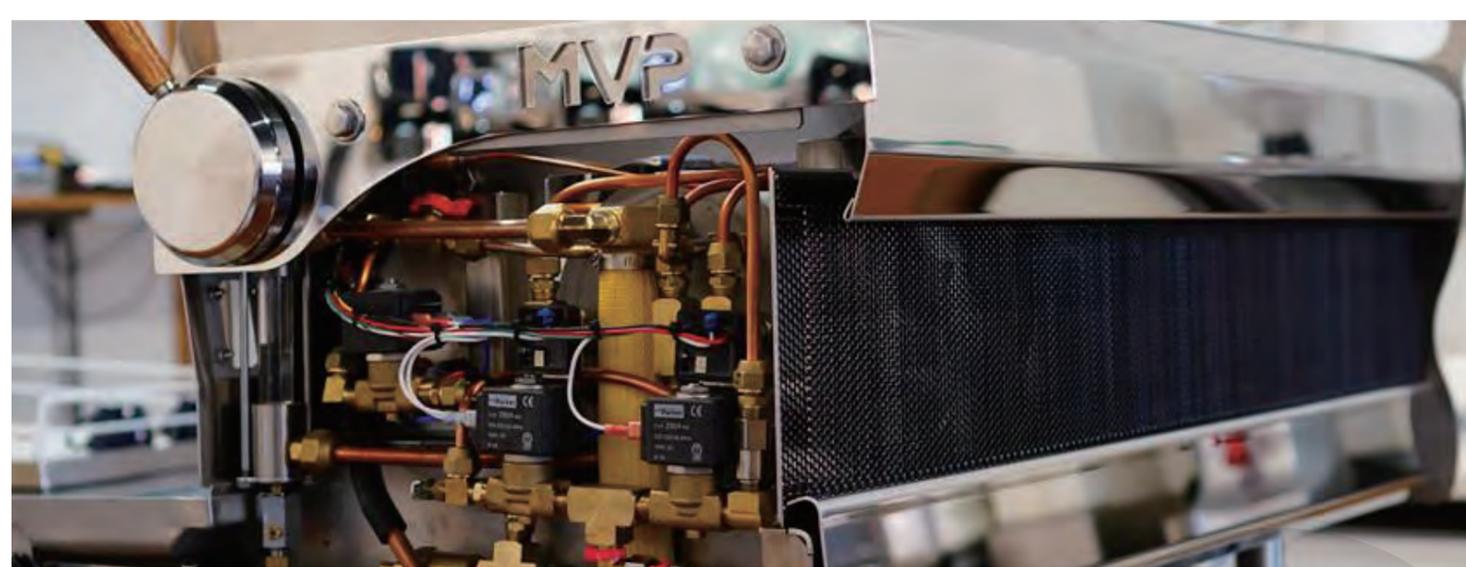
	ドーシング	ディストリビューション	タンピング	抽出
調整ポイント	フィルターバスケットにコーヒー豆を挽いた粉を分配します。	フィルターバスケットに粉を均等に分配し表面をならします。	バスケット内の粉に適当な圧を加え押し固めます。	コーヒー粉に抽出圧を加え(一般的には 9bar)、エスプレッソの抽出を行います。
おすすめツール	安定性をより求めるなら ELECTRONIC TYPE がおすすめ ※詳しい商品情報はP64 MAZZER DOSER TYPE MAZZER ELECTRONIC TYPE	M-Fly / NINJA 商品コード/815020 Saint Anthony Industries / BT WEDGE DISTRIBUTION TOOL (写真はwalnut) 商品コード/830036	Saint Anthony Industries THE NEW LEVY (写真はwalnut) 商品コード/830034	・PID 抽出温度管理 ・抽出量セミオートプログラムタイプ

エスプレッソマシンの選び方

エスプレッソマシンの選び方



抽出の再現性の高さと耐久性の高さを兼ね備えた
究極のハイスペックマシン
見た目も中身も両方こだわりたいバリスタへ



ABOUT SYNESSO シアトルのクラフトマンシップ精神

Synesso 社は、エスプレッソの抽出温度の安定を望む市場の声に応じて、最も安定性をもたらせるエスプレッソマシンメーカーとして誕生しました。そして、歩みを止めることなく、技術革新に取り組む姿勢こそが Synesso のアイデンティティといえます。シアトルのクラフトマンシップの精神に則り作り出されたマシンは、安定したエスプレッソの抽出を実現するためのシステムが導入されています。また、その他各所においても、細部にまでこだわりを持つ設計で、タフさを備えつつもメンテナンスも考慮されたユーザーフレンドリーな造りになっています。

STRENGTH 再現性と耐久性の実現



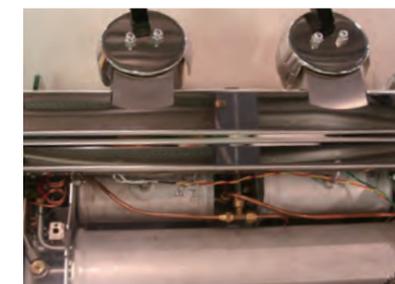
リモコンによる簡単な温度設定変更

リモコンによるコントロールで、各グループの使用する豆に適した温度と抽出圧を簡単に設定変更することが可能。



安定とタフさを重視の外付け基板

多くのマシンメーカーでは、マシン内部に格納するメイン基板を、MVP, MVP HYDRA ではマシン外部の熱源・水供給ラインから離れた位置に設置し、電気システムの寿命を長くします。



マルチボイラーシステム

抽出口（グループヘッド）毎の温度設定が 0.1°C 単位で調整可能。また、ステンレス素材を使用していることにより、温度の安定性を実現。



クールタッチ スチームワンド

触っても熱くないので、やけどのリスクを著しく軽減。ミルクのこびりつきも軽減できるので、清掃が簡単で衛生的です。また、フレキシブルな位置調整も可能。



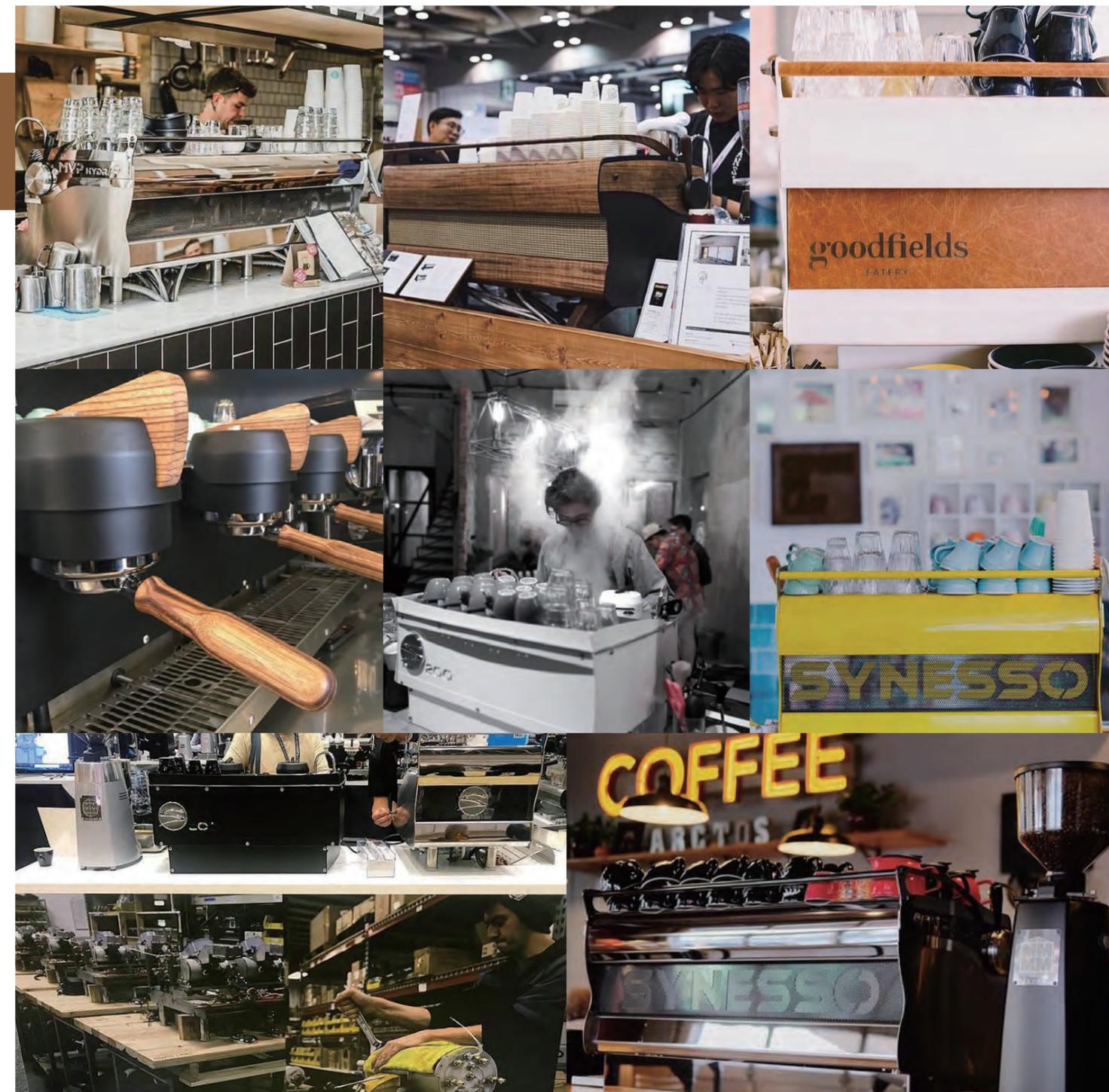
グループ専用のエスプレッソポンプ

Synesso の通常機種では 1 台につき 1 個のエスプレッソポンプを搭載していますが、最上位機種 MVP HYDRA では各グループの抽出圧を安定させるために、専用のエスプレッソポンプを搭載。



ショットタイマー

常時タイマーがついているので、ショットの速度が目視しやすく、品質の安定はもちろんリストレットやロングショットの抽出時にも便利です。



MVP HYDRA

抽出圧をコントロール
Synesso ハイエンド モデル

- PID 0.1°C
- マルチボイラー
- マルチポンプ
- 4ステージ抽出圧コントロール
- フローメーター

Synesso 最上位機種

抽出圧のコントロールができ、既定の枠にはまらない抽出に挑戦できるため、エスプレッソ抽出の可能性が広がるトップバリスタにも満足頂けるマシンです。たとえば、抽出の後半をショット圧（9bar）ではなく、中間圧（7bar）で抽出することで、過抽出を抑え、エイジングの進んだ豆や柔らかなアフターテイストを狙った抽出が可能になります。

設定した圧力で可変を行うため、無段階調整のマシンとは違い、再現性にも優れており、Synesso ならではの信頼性を兼ね備えたマシンです。また、抽出量のメモリ機能も搭載しており、簡易オペレーションにも対応できます。



製品名	MVP HYDRA 1gr.	MVP HYDRA 2gr.	MVP HYDRA 3gr.
商品コード	170011	170012	170013
グループ数	1	2	3
ボイラータイプ	ダブルボイラー	マルチボイラー	マルチボイラー
サイズ (mm)	W483×D610×H534	W762×D610×H534	W1,042×D610×H534
重量	48kg	70kg	86kg
消費電力	単相 200V 3,200W	単相 200V 6,000W	単相 200V 8,000W
電流	20A	30A	40A

MVP 簡易オペレーション対応 Synesso のレガシー継承モデル

- PID 0.1°C
- マルチボイラー
- 3ステージ水圧ショット圧
- フローメーター

品質向上、品質安定、オペレーション性を踏まえたハイパフォーマンス機。マニュアル、セミオート、オートの3モードを選択可能。店舗の用途に応じた操作方法で、バリスタレベルに合わせたオペレーションを組み立てることができます。



製品名	MVP 2gr.	MVP 3gr.
商品コード	170009	170010
グループ数	2	3
ボイラータイプ	マルチボイラー	マルチボイラー
サイズ (mm)	W762×D610×H534	W1,042×D610×H534
重量	70kg	86kg
消費電力	単相 200V 5,600W	単相 200V 7,200W
電流	30A	40A

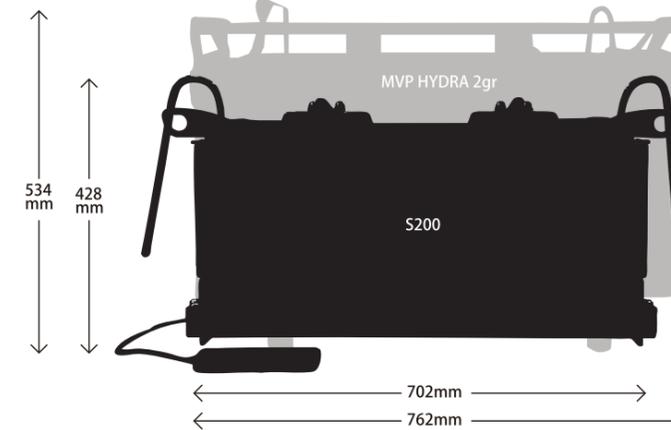
S200

バリスタと顧客との距離がもっと身近に
演出と高い抽出能力を兼ね備えたコンパクトモデル

- PID 0.1°C
- マルチボイラー
- 2ステージ水圧ショット圧
- フローメーター

Synessoのエントリーモデル。他機種よりコンパクトサイズながらも安定性、一貫性、信頼性に対するSynessoの評判を引き継いでいます。抽出操作はパドル式を採用。左右に個別のプログラムを入れることが可能。スチームコントロールは利き手に関係なくフレキシブルな対応が可能なパドル式を採用。Synessoの他のマシンと同様に、プログラミングはリモコンを介して行われます。新しいプロファイル設定も簡単に行なうことができます。ショットタイマーはバリスタがスチームする目線に合わせて配置されています。

MVP HYDRA 2grとのサイズ比較



コンパクトなサイズ感により、お客様とバリスタのコミュニケーションを円滑にします。品質だけでなく、バリスタが演出する空間を提供することが可能です。シンプルかつ合理的に設計されたフォルムは新たなSynessoの可能性を感じていただけます。

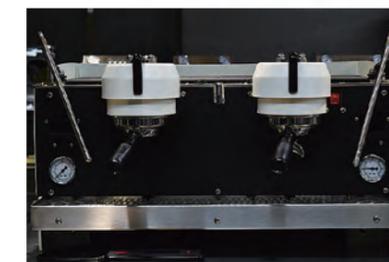
製品名	S200
商品コード	ブラック 170030 ホワイト 170031
グループ数	2
ボイラータイプ	マルチボイラー
サイズ (mm)	W702×D610×H428
重量	69kg
消費電力	単相 200V 5,600W
電流	30A

S300

製品名	S300
商品コード	ブラック 170035 ホワイト 170036
グループ数	3
ボイラータイプ	マルチボイラー
サイズ (mm)	W940×D610×H428
重量	102kg
消費電力	単相 200V 7,200W
電流	40A



パドル式のスチームコントロール。左右どちらにも回せるので、利き手に関係なく操作が簡単にできます。



プログラム設定でレバーを右に傾けたときと、左に傾けたときで個別に設定することができます。



カウンターに設置してもマシン越しにバリスタの様子を伺うことができるほど、コンパクトです。

ES.1

COMING SOON!!



BARISTA ⚡ ATTITUDE



ES.1 Synessoの1gr機、新たに誕生！ 小型にしてMVP HYDRAの抽出圧コントロール機能を継承

従来の Synesso が誇る安定性は維持しながら、新たなシステムを搭載。マシン上部に搭載されたタッチスクリーンで温度・抽出圧・流量をコントロールすることができます。マシン内部にはローテンプボイラー（小型のコーヒーボイラー）が搭載され、お湯・水の混合率を細部までコントロールすることにより、様々なパラメータを変化させることを実現しました。



カラーバリエーション
4色のなかからお選びいただけ



製品名	ES.1
商品コード	-
グループ数	1
ボイラータイプ	マルチボイラー
サイズ (mm)	W430×D560×H445
重量	36kg



YOUR SYNESSO

エスプレッソマシン本体のカラーやレバーの素材などカスタマイズ可能！
カラーバリエーションは Synesso ホームページから確認できます。



「BARISTA ATTITUDE」のコンセプトを元に、ユーザーに寄り添った設計を重視しているイタリアメーカー。直感的に操作可能なタッチスクリーンを搭載し、細部まで設定が可能です。メモリー機能も兼ね備え、環境に左右されず、高品質なエスプレッソの抽出が再現できます。

TEMPESTA

BARISTA ATTITUDE

TEMPESTAは、全てのコーヒーショップ・バリスタのクラフトマンシップに応えるべく、デザイン・ハイテクノロジーを両立したマシンとして誕生しました。「BARISTA ATTITUDE」のコンセプト通り、ユーザーに寄り添うマシンとして設計されており、直感的に操作可能なタッチスクリーンを搭載し、細部まで設定が可能です。ハイパフォーマンスを駆使し、バリスタの才能を最大限に発揮することが可能です。

Strength | 優れた抽出機能と操作性

01

直感的な操作性

タッチスクリーンでの直感的な操作により、誰でも簡単に操作が可能です。抽出中は各数値がグラフにより可視化される為、毎回安定した抽出ができるよう、管理が可能です。

【設定可能項目】
抽出圧（水圧+ショット圧）、スチーム圧、抽出温度、グループヘッド温度
※コンペティションモデルの仕様は異なる可能性があります。
【抽出中の表示数値】
抽出圧・時間・水量がグラフ化して表示されます。



①水流速度 ②抽出圧 ③抽出時間

02

汎用性の高いメモリスistem

マニュアルボタンの他に、6つのメモリープログラム機能を搭載。トップバリスタからアルバイトスタッフまで、熟練度に関わらず、抽出可能です。設定画面では、直感的に ml の変更や、実際に抽出を見ながら設定変更が可能です。

※流量計による設定の為、使用するコーヒー豆、挽き目、使用粉量により抽出量は変動する可能性があります。

【メモリー内設定可能項目】
プレインフュージョン時間、全体抽出量（注湯量）



①蒸らし時間設定 ②注湯量設定
③メモリー設定 ④メモリー確認

03

細かな温度設定

各グループごとにコーヒーボイラー温度設定、グループヘッド温度設定が可能です。コーヒーボイラー温度設定により、豆に合わせた最適な温度での抽出が可能となります。また、グループヘッド温度設定により、コーヒーボイラーから温度が下がることなく、抽出が可能となるため、より安定したクオリティでの提供を行うことができます。



上：コーヒーボイラー温度設定
下：グループボイラー温度設定

STANDARD

TEMPESTA スタンダードモデル

- マルチボイラー
- 自動 ON/OFF 省エネ機能
- 0.1°C単位での抽出温度設定



5インチディスプレイに6つの抽出プログラムの設定が可能。安定した抽出条件をキープ、シンプルな操作性により、エスプレッソの再現性をサポート。



GARA



WBC 認定コンペティションモデル

Spec ※TEMPESTA / STORM スタンダードモデル

	2gr	3gr		2gr	3gr
サイズ (mm)	W1,035×D618×H500	W1,175×D618×H500	スチームボイラー	8.5 リットル	8.5 リットル
消費電力	単相 200V 3,500W	単相 200V 4,800W	コーヒーボイラー	1.2 リットル × 2	1.2 リットル × 3
電流	20A	30A	PID 温度管理	0.1°C単位	0.1°C単位
重量	84kg	112kg			

STORM

BARISTA ATTITUDE

最新機種STORMは2017年、職人的なアプローチとテクノロジーの融合により誕生。そのシンプルで快適な操作は、バリスタたちの表現の可能性を広げ、多くの大会チャンピオンたちにも選ばれています。



WE MAKE IT SIMPLE.

ESPRESSO MACHINE INDUSTRY

イタリア発のエスプレッソマシン製造会社
シンプルでパワフルなマシンは小型から大型まで幅広いラインナップで
あらゆるニーズに応えます

STANDARD

STORM スタンダードモデル

- マルチボイラー
- 自動 ON/OFF 省エネ機能
- 0.1°C単位での抽出温度設定

5インチディスプレイに6つの抽出プログラムの設定が可能。安定した抽出条件をキープ、シンプルな操作性により、エスプレッソの再現性をサポート。



FRC

抽出圧の調整機能搭載

- マルチボイラー
- 自動 ON/OFF 省エネ機能
- 0.1°C単位での抽出温度設定

STORM マニュアルモデル

パネル横のレバー操作でリアルタイムにエスプレッソの抽出カーブ（圧力の調整）のコントロールをスムーズに行う事が可能です。エスプレッソの抽出に対するアプローチ、可能性がさらに広がります。



PROFILO

抽出圧の調整機能搭載

- マルチボイラー
- 自動 ON/OFF 省エネ機能
- 0.1°C単位での抽出温度設定

9つのファンクションキーを駆使し、エスプレッソの抽出を自在に操作。

TEMPESTA と STORM の違い

TEMPESTA

- 金属素材
 - ・マシンフット
- IMS バスケット付属

STORM

- WOOD 素材
 - ・マシンフット
 - ・ポルターフィルターハンドル
 - ・スチームハンドル
- IMS バスケット付属

TEMPESTA GARA COMPETITION MODEL

- 3gr のみ
- カラー：ブラック × ブラック
- VST バスケット付属

その他製品スペックは P66 をご覧ください



ABOUT VBM

エスプレッソマシンの革命的な進化の年である 1961 年。
60 年を超えた VBM 社は、その当時のパッションをダイレクトに受け継いでいるマシンメーカーです。
この 60 年は、製造会社としての立場だけでなく、多くのバリスタ、ユーザーの声に耳を傾け、共に歩んできた歴史とも言えます。そして、これからも進化を目指し世界中にマシンの供給を続けていきます。

REASONABLE & HIGH-PERFORMANCE

低コストかつハイパフォーマンス

スチーム力

業界でもトップクラスを誇るスチーム力。短い時間でスチームが可能になることで、ミルクフォームのもちをよくします。スチーム時間の短縮はオペレーション効率向上の手助けとなります。

パフォーマンス力

家庭用から業務用までラインナップを取り揃えています。特にタンク式は 100V での導入が可能です。オフィス、ケータリング、イベント、ご家庭など様々なシーンに応じて使用が可能です。

価格力

パフォーマンス力とスチーム力を兼ね備えながらもシンプルな外装。構造自体もシンプルではあるが、標準的な機能は全て搭載し、導入コストにも優しいリーズナブルな機種を取り揃えています。

POWERFUL
STEAM

HIGH
PERFORMANCE

REASONABLE

E-61 グループヘッドで効率のいい熱交換を実現

E-61 グループヘッドにはタンクから送り込まれるお湯を直接シャワーネットに吐き出すのではなく、右写真の上部にあるノズルから出口側経路に噴出し、次に小さなお湯たまりの部屋に一時的に滞留します。ここでバスケット内のコーヒーに蒸らしが入り、より柔らかな美しいエスプレッソの抽出ができます。多くのメーカーが採用している同パーツですが、VBM のみ自社メーカーの刻印が許可されています。



TECNIQUE デザイン性に優れ、使いやすく進化したマルチボイラー機

PID 0.1℃ マルチボイラー プレインフュージョン プリューイングプログラム クールタッチワンド

従来のREPLICAの機能をベースに開発され、更に使いやすく、全高を抑えたフレンドリーなデザインに変更が加えられたマルチボイラー機。全ての設定はマシン正面に搭載されているタッチパネルで容易に操作できマシンの状態を視覚で認識できます。また PID 温度管理が 0.1℃ 単位、スチームワンドはクールタッチ仕様となりより使いやすい設計となっています。

製品名	TECNIQUE
商品コード	190012
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	0.5 リットル×2
PID 温度管理	0.1℃ 単位
スチームボイラー	11 リットル
給湯	○
サイズ (mm)	W790×D620×H480
重量	66kg
消費電力	単相 200V 3,700W
電流	20A



カラーバリエーションも、黒・白・ブロンズがあり、店舗の内装に合わせたカラー選択が可能です。

REPLICA マルチボイラー & 低コスト

PID 1.0℃ マルチボイラー プレインフュージョン プリューイングプログラム

グループ毎に専用ボイラーを搭載したマルチボイラータイプ。PID 管理により 1℃ 単位で抽出湯温の安定を補助しますので、バリスタは安定したエスプレッソの抽出が可能になります。また、E-61 グループヘッド搭載で美しいエスプレッソの抽出を実現。スチームも専用ボイラーとなっており、圧倒的なスチームのパワーは、連続使用によるパワーダウンのストレスを感じさせず、高い生産性を保証します。2gr 機のマルチボイラー採用機種の中では、導入コストが約半分という価格も魅力のひとつです。

製品名	REPLICA 2gr.	REPLICA 3gr. (受注発注品)
商品コード	190010	190011
グループ数	2	3
ボイラータイプ	マルチボイラー	マルチボイラー
コーヒーボイラー	0.5 リットル×2	0.5 リットル×3
サイズ (mm)	W730×D600×H550	W900×D600×H550
重量	85kg	105kg
消費電力	単相 200V / 三相 200V 5,100W	単相 200V / 三相 200V 6,900W
電流	30A	40A



LOLLO 高いデザイン性とパワーのシングルボイラー機

シングルボイラー プリューイングプログラム

斬新なカーブの効いたデザインが印象的なセミオート機能搭載のシングルボイラー (HX) 機。

トラディショナルマシンのコンパクトモデルの中でもスチームのパワーには定評があり、レバーのクイックスチームは、バリスタの遊び心をくすぐります。

効率の良い熱交換に定評のある E-64 グループヘッドを搭載。リーズナブルな導入コストを実現。

製品名	LOLLO 1gr.	LOLLO MINIMAX
商品コード	190021(BLACK) / 190022(WHITE)	190020
グループ数	1	2
ボイラータイプ	シングルボイラー (HX機)	シングルボイラー (HX機)
サイズ (mm)	W420×D600×H550	W660×D600×H550
重量	34kg	65kg
消費電力	単相 200V 1,800W	単相 200V 4,000W
電流	10A	20A



NEW DOMOBAR SUPER 抽出圧コントロール & 低コスト

PID 1.0°C **ダブルボイラー** **プリューイングプログラム** **タンク式 (2.5ℓ)** **抽出圧プログラム**

NEW DOMOBAR SUPERは、低コストで導入が可能ながら、抽出圧コントロールが可能となった、次世代型エントリーモデルです。従来のDOMOBAR SUPERが待ち合わせている、ダブルボイラー・メモリ機能・1°C単位での抽出温度設定機能に加え、抽出圧プロファイル作成により、抽出圧コントロールが可能となりました。

更に、タッチパネル内で抽出圧プロファイル・コーヒーボイラー温度・スチーム圧・抽出量メモリが設定可能となり、操作性は更に向上しております。また、100V機で水道直結式・給水タンク式が選択可能であるため、ロケーションを選ばず、ご使用いただくことができます。



製品名	NEW DOMOBAR SUPER ELECTRONIC DIGIT 100V
製品コード	190005
グループ数	1
ボイラータイプ	ダブルボイラー
サイズ (mm)	W220×D430×H419
重量	25kg
消費電力	単相 100V 1,600W
電流	16A

カラーチェンジ可能

マグネットによる脱着式のパネルでカラーチェンジが行えます。インテリアや内装の雰囲気に合わせてお選びください。

※オプションで別途料金がかかります。



抽出圧プロファイルで理想のクオリティを追求

抽出圧・時間を設定し、プロファイル作成することにより、右記のようなプロファイルも作成可能です。使用される豆・求めるクオリティに合わせ、最大限のアプローチが可能となりました。

▼ プロファイル設定例

水圧 (3bar) : 5秒
抽出圧 (9bar) : 15秒
中間圧 (7bar) : 5秒



DOMOBAR SUPER 小型で最もコストパフォーマンスの高い 1gr 機

DOMOBAR SUPERは1gr機ながらPID管理により、1°C単位で抽出温度設定が可能でダブルボイラータイプのマシンです。抽出温度の設定は、マシン正面にあるPID基板で簡単に変更が可能です。4つのメモリに抽出量の設定ができるセミオートモデルで、1日100杯以下の店舗やイベントに最適です。

100Vの電源でも、ボイラーサイズが1.4リットルと小型のため熱効率がよく、安定的なオペレーションが可能になります。スチームボイラーも1.4リットルサイズですが、20ozのミルクピッチャーのフォーミングもストレスなく行うことが可能になります。



DOMOBAR SUPER DOUBLE (100V)

PID 1.0°C **ダブルボイラー** **プリューイングプログラム** **タンク式 (3.8ℓ)**

製品名	DOMOBAR SUPER V2011 2Boiler 100V
商品コード	190000
グループ数	1
ボイラータイプ	ダブルボイラー
サイズ (mm)	W270×D530×H410
重量	22kg
消費電力	単相 100V 1,400W
電流	20A

DOMOBAR SUPER DOUBLE (200V)

PID 1.0°C **ダブルボイラー** **プリューイングプログラム** **水道直結**

製品名	DOMOBAR SUPER V2011 2Boiler 200V
商品コード	190001
グループ数	1
ボイラータイプ	ダブルボイラー
サイズ (mm)	W270×D530×H410
重量	28kg
消費電力	単相 200V 1,400W
電流	10A

家庭用マシン

NEW DOMOBAR Jr.

DOMOBARシリーズには、家庭用マシンがございます。家庭用ながら、安定した抽出が可能で高スペックマシンです。詳しくはオンラインショップの商品ページをご覧ください。▶



その他製品スペックは P67 をご覧ください

KEES VAN DER WESTEN

ESPRESSONISTIC WORKS B. V.

圧倒的な存在感を示す デザイン性の高いハイスペックマシン

オランダに本社を構える KEES VAN DER WESTEN

まるでコックピットのような、独特のメカニカルなデザインを施したエスプレッソマシンは、単にエスプレッソの抽出だけではなく店舗のインテリアとして一役を担います





店舗の雰囲気やお好みに合わせて、ボディの質感をお選び頂けます。

※KEES製品は受注生産の場合も多く、納期にお時間をいただく場合がございます。予めご了承ください。

CRACKLE BLACK パウダーコーティングで仕上げたマットな質感



RAW FRAME 金属の質感が際立ちます



POLISHED 丹念に磨き上げられ、輝きを放つボディ



製品名	Spirit 2gr.	Spirit 3gr.
商品コード	240000	240001
グループ数	2	3
ボイラータイプ	マルチボイラー	マルチボイラー
コーヒーボイラー	2.1 リットル × 2	2.1 リットル × 3
PID 温度管理	0.1℃単位	0.1℃単位
抽出量プログラム	2 メモリ	2 メモリ
スチームボイラー	11 リットル	19 リットル
給湯	○	○
サイズ (mm)	W975×D709×H430	W1,267×D709×H430
重量	100kg (満水時)	135kg (満水時)
消費電力	単相 200V 7,000W	単相 200V 9,000W
電流	40A	50A

ヘスノランタン

ヘスノランタン

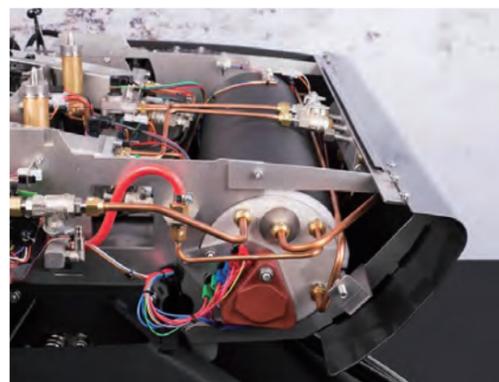
KEES VAN DER WESTEN

KEES VAN DER WESTEN

ハイパフォーマンス × オリジナルカスタム

0.1℃単位でエスプレッソの抽出温度管理が可能なマルチボイラー搭載、グループヘッドまでしっかりと湯温をキープする設計で安定したエスプレッソを抽出します。

スチームでは、他マシンではない電磁弁式を採用。電磁弁手前にスチーム圧の調整レバーを装備することでスチームパワーの設定が可能です。他にも、ショットタイマー搭載・高さ調整可能なドレインパンなど、様々な環境に適応する機能を兼ね備えています。



Customs

店舗イメージに合わせて、デザインをカスタムすることができます。



カスタムデザインパネル

リアパネルにオリジナルロゴやデザインを施すことができます。



LED バックパネル

ロゴ入りのバックパネルを、LED ライトで発色する仕様にてできます。



カスタムカラーボディパネル

お好みの RAL カラーを指定し、艶あり、マット調などの仕上げを選択いただくことで、オリジナルのカラーコーティングが可能です。

※カスタム仕様の場合、デザインの決定、ご発注からお時間をいただく場合がございます。予めご了承ください。
※オリジナルバックパネル作成には、Adobe Illustrator のデータ (.ai) が必要となります。

Options

お好みに合わせて様々なオプション機能の追加が可能です。お気軽にご相談ください。

次世代プレインフュージョンシステム

従来機にも搭載されている PPIC (※) は、蒸らし機能をさらに進化させ、古き良き時代のピストンレバーマシンをフィーチャーして作られた、プレッシャーコントロールを楽しめる機構です。ショット圧のトップに持っていきまでの工程にバラエティを加えることで、抽出するコーヒーの個性を探ることが可能です。KEES ならではのデザイン性もまた、店舗の演出効果に一役買ってくれることでしょう。

※PPIC = Progressive Pre-Infusion Cylinder



タッチパッド

各グループ毎に 4 メモリ分のプログラムを設定し、抽出できるタッチパッド。



グループ別ポンプ

オプションでマルチポンプ仕様にする事で、各抽出グループ専用のポンプを追加できます。同時に複数グループ稼働した際にも安定した抽出圧をキープ可能。



BASTONE レバー

各グループ毎に 2 メモリ分のプログラムを行え、選択できる BASTONE レバー。



Slim
MIRAGE

Slim JimはクラシックモデルMirageとハイエンドモデルSpiritの特徴を兼ね備えたエスプレッソマシンです。KEESの洗練された特徴的なデザインを引き継ぎ、高い製造品質とパフォーマンスを維持しています。ボディパネルやノブ、ハンドルのカラーやサイドパネル、脚などのデザインが変更でき、カスタマイズやオプションの追加が可能なシリーズです。



使いやすく、洗練されたデザイン

マルチボイラーシステムを採用しており、スチームボイラーが1つ、グループごとにボイラーが1つ付いています。温度の調節が可能です。2ステージのプロGRESSIVEプレインフュージョンシリンダーによって抽出圧をコントロールできます。圧力計での抽出圧の確認や、ショットタイマーの設定をグループ毎に行うことができます。スチームボイラーやグループ、ポンプなども含めてステンレススチール製。マニュアルでのオペレーションプログラムの設定も可能です。

自分だけのカスタマイズ

オプションが豊富な KEES 製エスプレッソマシンの中でも随一のカスタマイズ性を誇る Slim Jim。ほとんどのパネルが RAL カラーでオリジナルのカラーコーティングが可能。サイドパネルは店舗のロゴをプリントすることもできます。



▶ カスタムシミュレーション

公式ホームページより、カスタムシミュレーションを行うことができます。スチームバルブ、抽出ハンドル、ボディーパネル、フロントパネル、サイドパネルなどが選択可能となります。店舗に合わせたカスタムをお試しいただき、ご検討ください。カスタムについて、ご不明点がございましたら、弊社スタッフにてご案内させていただきます。



Slim Jim 公式ホームページ

製品名	Slim Jim 2gr.
商品コード	240003
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	0.8 リットル × 2
PID 温度管理	0.1℃単位
抽出量プログラム	2メモリ
スチームボイラー	10.5 リットル
給湯	○
サイズ (mm)	W1,070×D710×H410
重量	100kg (満水時)
消費電力	単相 200V 6,325W
電流	40A



Speedster

スタイリッシュな 1gr 機の最高峰

Speedster は高性能かつ高いデザイン性を誇る究極の 1gr 機。保温性能に優れたグループヘッドに加え、搭載したダブルボイラーが高い抽出精度を実現。各ボイラーは 0.1℃単位で温度設定が可能。サイドパネルやスチームバルブはオプションで自分に合わせた一台に。本体はお好みの RAL カラーでカスタムすることができます。

最高のマニュアル抽出へ

レバーによるマニュアル抽出のため、一杯毎にバリスタの最高のパフォーマンスが発揮できます。レバーは 2 段階の抽出圧操作ができ、更なるクオリティ追求を可能にします。まるで自動車のシフトノブのような抽出レバーは、バリスタの心を掴んで離しません。



オプション

Spirit と同様の PPIC ユニートを搭載可能。スチームバルブはレバータイプに変更可能。ボディパネル・サイドパネル・本体はもちろん細かいパーツもカラーチェンジ可能。

製品名	Speedster
商品コード	240002
グループ数	1
ボイラータイプ	ダブルボイラー
サイズ (mm)	W600×D650×H370
重量	45kg
消費電力	単相 200V 3,100W
電流	20A

thermoplan

Swiss Quality Coffee Equipment

世界最高峰のクオリティを誇る
スイス発の全自動コーヒーマシンメーカー
全自動でもクオリティに妥協することはありません

世界に認められる Swiss Quality

スイスZürichから約50kmにあるWeggisに拠点を置くthermoplan社。1995年に開発した全自動エスプレッソマシンBlack & Whiteを足掛かりに大躍進を果たします。現在では、世界規模で展開するコーヒーショップ、コーヒーサプライヤーに認められ、全世界にマシンを供給し続けており、常に技術革新と生産体制の強化を推進し、市場への最高の満足を目指し続けているメーカーです。全自動コーヒーマシンの枠を超えた、高品質なエスプレッソの抽出に定評のある実績を備えたメーカーであり、同社のマシンは、まさに世界最高峰のスイスクオリティと言えます。



エスプレッソマシン
thermoplan

thermoplan社の歴史

thermoplan社は1974年にEstherとDomenic Steinerにより設立され、1995年にコーヒーマシンビジネスに参入します。その頃から全自動コーヒーマシンの開発と生産がthermoplan社のビジネスの中心となります。今では、世界規模の市場で成功をおさめています。

1994年

thermoplan社は簡単な操作で、メンテナンスしやすいモジュラーシステム搭載の全自動コーヒーマシンを開発。これがその後の長期的成功の基礎となります。

1999年

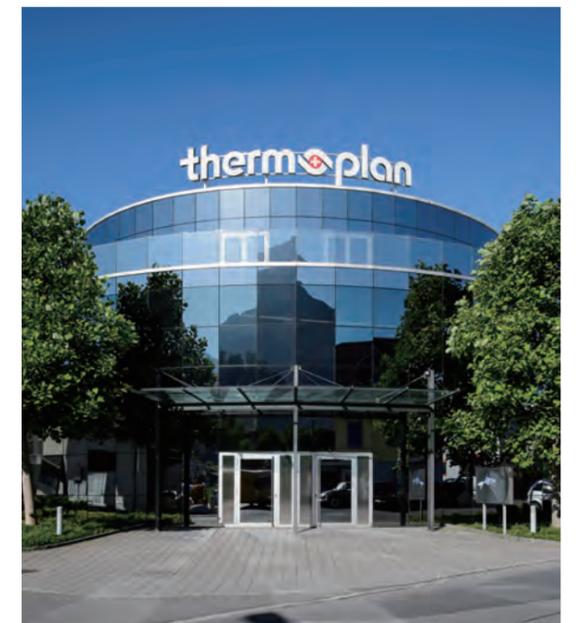
thermoplan社は世界的規模で展開するコーヒーチェーン店からその技術を認められ、全自動コーヒーマシン導入の契約を結びます。それを皮切りに、世界規模の市場での地位を確立していきます。

2007年

thermoplan社は、コールドミルクフォームをタッチ式ボタンでつくることができる、最初の全自動コーヒーマシンとして業界に革新をもたらします。

2009年

設立者のDomenic SteinerはAdrian Steinerにマネジメント権を譲り渡し、2010年には重要なビジネスポジションから退きます。Adrian SteinerはCEOとなり、300人以上の従業員をかかえるthermoplan社を牽引。今日まで、ファミリービジネスとして事業を展開し続けています。



抽出機能に優れたコンパクトモデル Black & White 4 compact

Black & White 4 compact (BW4C) は、1日に約50~150杯のエスプレッソメニューを提供する店舗向けのthermoplan社第4世代モデルです。コンパクトなサイズ感ながら、まるでバリスタが淹れたようなエスプレッソメニューが簡単に提供可能です。



- 7インチタッチスクリーンディスプレイ搭載
- 高品質のエスプレッソを調整抽出可能
- コーヒー抽出バイパス機能搭載
- 豊富なメニューバリエーション
- thermoplan 社特許のミルクシステム
- HACCAP 基準に則った、効果的なタブレット洗浄システム
- 全自動イーージークリーニングシステム
- タッチレス操作搭載 (要 TP CONNECT 接続)
- オートアウトレット
- カスシュート機能 (オプション)
- 言語選択機能 (6カ国語を設定可能)

最高レベルの全自動マシン Black & White 4

Black & White 4 (BW4) は、1日にMAX300~500杯のエスプレッソメニューを提供する繁盛店向けのトップモデル。まるでバリスタが淹れたようなエスプレッソメニューが、タッチスクリーンをスワイプ・スクロール・タッチするだけのスマートオペレーションで簡単に提供可能です。



- 10インチタッチスクリーンディスプレイ搭載
- 最大 1.7kg まで入るビーンホッパー
- 最大 9リットルまで入る冷蔵ミルクタンク (RL 機種)
- 高品質のエスプレッソを調整抽出可能
- コーヒー抽出バイパス機能搭載
- 豊富なメニューバリエーション
- ISQ (自動補正機能) 搭載
- タッチレス操作搭載 (要 TP CONNECT 接続)
- ミルク温度調整可
- TP CONNECT (テレメトリーシステム) オプション可
- プレーバシロップ・パウダー仕様オプション可

- thermoplan 社特許のミルクシステム
- HACCAP 基準に則った、効果的なタブレット洗浄システム
- 全自動イーージークリーニングシステム
- オートアウトレット
- カスシュート機能 (オプション)
- 言語選択機能 (6カ国語を設定可能)

01 コールドミルクフォーム



ムースのような質感まで調整可能な、冷たいフォームミルクの提供を実現。お客様へより多様なメニュー提案が可能です。

02 ホットミルクフォーム



thermoplan 社特許のミルクシステムは、従来の全自動マシンのミルククオリティをはるかに凌駕した、シルキーなミルクフォームの提供を可能にし、最高品質のカプチーノの提供を行えるようになりました。

03 タッチレス機能

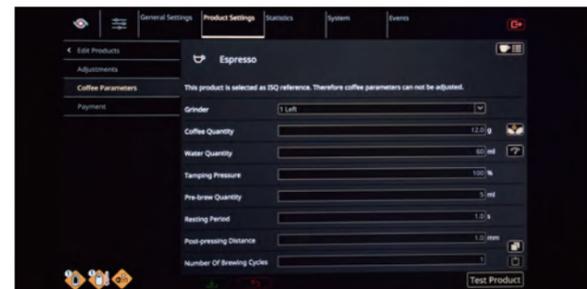


Black & White のコーヒーマシンは、スマートフォンからタッチレスで注文をすることができます。コーヒーの抽出口の下にカップを置くだけで、後はブラウザ上ですべてコントロール。コーヒーマシンのディスプレイを触る必要がありません。

シンプルで直感的な操作で安心して美味しいコーヒーをお楽しみいただけます。

製品名	BW4C CTM	BW4C CTM RS
商品コード	220042	220040
サイズ (mm)	W228×D600×H676	W398×D600×H676
重量	40kg	56kg
電源	単相 200V 20A	単相 200V 20A
消費電力	2,500W	2,500W

04 スマートオペレーション



新形タブレット機能搭載のタッチスクリーンディスプレイは、操作のスムーズさ、簡易さが特徴です。豊富なアイテムのメニュー設定が可能です。また、メニューごとでカテゴリ化機能が備わっており、例えばカプチーノを選択すると次の画面でホッパー 1、ホッパー 2 のコーヒー豆、ミルク多め、ミルク少な目などの選択ができます。ホーム画面に設定メニューが多く表示され過ぎないため、オペレーションの簡素化に有効です。もちろんボタンを 1 回押すとすぐに抽出が始まるノーマル使用も可能です。

05 高い抽出能力

全ての機種で、メニュー毎に使用するコーヒー豆 (2 ホッパー)、1 杯取または 2 杯取の選択が可能です。また、ユニットチャンバーは最大約 18g (※) のコーヒーの使用が可能で、より広範囲に味の設定を行うことができます。コーヒーの味覚設定は、まずレシピの選択を行ってから、次に使用するコーヒー粉量、抽出量、蒸らし、タンピングなどの調整で好みに合わせて味の調整が可能です。

※最大粉量は、コーヒーの焙煎度合や挽き目によって異なります。



製品名	BW4 CTM RL	BW4 CTM	BW4 CTM F RL
製品コード	220053	220051	220066
サイズ (mm)	W600×D600×H676	W320×D600×H676	W768×D600×H676
重量	80kg	60kg	90kg
電源	単相 200V 30A	単相 200V 30A	単相 200V 30A
消費電力	4,800W	4,800W	4,800W

独自のモジュールシステム

モジュールシステムは、thermoplan 社が推奨するユニークなメンテナンスシステムです。本システムによるメリットは、トラブルに関わるパーツだけを交換して終了するだけでなく、一式にまとめられたモジュール毎に交換することにより、実際のメンテナンス時間を大幅に短縮。最短で約15分での完了も可能です。また、このモジュール交換により実際に問題が表面化していないパーツも事前にチェックを完了し交換されるため、メンテナンス後は、より安定したマシンの稼働が期待できる画期的なシステムです。



イージークリーニングシステム

全自動マシンでは、衛生的で安全、シンプルでクリーニング&ケアがとても重要です。thermoplan 社のイージークリーニングシステムはシンプルで簡単ながらも HACCP、HCV、NSF など各種公衆安全衛生の国際基準をクリアしています。クリーニング作業はアニメーションにしたがって、誰でも簡単に行えます。また、BW4CとBW4は細かなパーツの分解清掃も不要です。



理想的な抽出工程

エスプレッソ抽出後にフォームミルクを注ぐことにより、きれいに混ぜられます。フォームミルクが粗いと分離しやすくなりますが、thermoplan 社ならではのフォームのキメ細かさがあるからこそできる抽出技術です。また、プログラムによりフォームミルク抽出後にエスプレッソを注ぐことも可能。お好みのドリンクを幅広く提供することができます。



マシン=バリスタ

Black & White の一番の導入メリットは、なんといってもトップバリスタレベルのクオリティを全自動で提供できることです。トレーニングなしでバリスター一人分の仕事が可能なため、人件費の節約になり、繁忙店におすすめです。

年間費用イメージ

セミオートマシンの場合

人件費	マシン代	修理費	年間費用合計
850,000	350,000		1,200,000

※人件費は、バリスタ1名(2時間)を1年間雇用した場合のイメージです。
 ※マシン代は200万円の機種を6年間使用した場合の年間償却費のイメージとなります。(200万円を6年分割)
 ※修理費用は、発生した場合別途必要です。

Black & White 4C(CTM2 RS)の場合

人件費	マシン代	修理費(保守費)	年間費用合計
0	408,000	170,000	578,000

※マシン代は定価での計算です。(6年間使用した場合)
 ※修理費はスタンダードプランの場合。

※上記は一例で、ケースによって異なります。

マルチロケーション対応の新世代マシン Black & White 4 neo

Black&White 4 neo は、1日に約20～100杯のエスプレッソメニューを抽出することが可能な Black&White シリーズ初の100V 機モデルです。マシン導入ハードルを下げながら、まるでバリスタが淹れたようなエスプレッソメニューが簡単に提供可能です。



reddot winner 2022
innovative product

- 10 インチのワイドタッチスクリーン
- 高品質のエスプレッソを抽出可能
- コーヒー抽出バイパス機能搭載
- 豊富なメニューバリエーション
- ミルク温度調整可
- thermoplan 社 特許のミルクシステム
- 100V コンセント1つで起動が可能 (ミルク保冷庫付き)
- ボイラーレス仕様で省電力性が向上
- HACCP 基準に則った、効果的なタブレット洗浄システム
- 全自動イージークリーニングシステム
- 豊富なオプション選択

電源	単相 100V	ミルク容器容量	3リットル
消費電力	1,500W (単独コンセントにて使用)	パウダーコンテナ容量	750g
サイズ (mm)	W565×D580×H555	プリーチャーチャンバー容量	20g
ホッパー容量	0.75kg×2	カップ対応高さ	180mm
給水タンク容量	4リットル (水道直結選択可)	重量	42kg
排水タンク容量	2リットル (排水直結選択可)		

カラー変更可能 ※オプション



BW4C・BW4 と同様の ハイクオリティミルクフォーム



バリスタクオリティのエスプレッソ抽出のみならず、ワンタッチでシルキーなミルクフォームの抽出可能。ホットミルクフォームだけでなくコールドミルクフォームも抽出可能です。

給水設備不要の設置環境



給水設備が無い環境でも水タンク仕様機のため設置可能。給水タンクは4リットル。環境問わず使用できるフレキシブルマシン。
 ※給水直結選択可能

ワンタッチ スマートオペレーション



スマートフォンやタブレットのような、タッチ & スワイプでスムーズな操作が可能。アイテムをカテゴリ化可能。スクリーンをタッチするだけで、求めるサイズ、使用豆を選択可。

マニュアル不要の 簡単ガイド機能・簡単クリーニング



コーヒー豆・牛乳の補充のお知らせ、マシンの清掃等、各種オペレーションをディスプレイに表示。アニメーションに従いながら、わずか数ステップで自動洗浄が行えます。



TONE

every cup has its own TONE

TOUCH 03

World's first boilerless and energy optimized brewer for coffee & tea



WHITE

BLACK

エスプレッソマシン

TONE



ボイラーレス

インテリジェントブリューイングシステムにより、お湯を瞬時に沸かすことが可能に。ボイラーを搭載していないため、待機時の消費電力を極限まで抑えた新時代の省エネブリューワー。立ち上がりの待ち時間も不要なため、起動後すぐに美味しい一杯を提供することができます。



ワンタッチ抽出で省力化

4つのボタンにレシピを設定し、ワンタッチで抽出が可能です。世界大会優勝者のレシピやコーヒー豆に合わせた最適なレシピをどなたでも再現できるため、店舗のトレーニング費、人件費の削減、省力化に繋がります。



カップの多様性

抽出はコーヒーに限らず、紅茶抽出等にもTOUCH 03は活躍します。お好みのドリッパーをセットできるため、ペーパードリップ、メッシュフィルター、ネルドリップなど多様な抽出が可能です。お気に入りを選んで、独自の表現(=TONE)をお楽しみください。

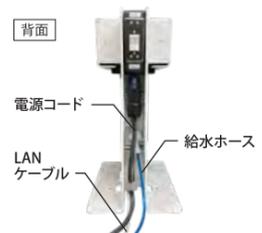


無限のレシピ設定

湯量・湯温・お湯を注ぐ速度を、抽出毎にきめ細かく設定することができます。例えば高温で蒸らした後、後半は温度帯を下げクリーンな味わいにするなど、ハンドドリップより正確な数値でブレのないレシピコントロールが可能。アプリでレシピを作成、管理することで、複数の店舗で同じ抽出の再現ができます。

マシン接続も簡素化!

本体背面のカバーを開けると、給水ホース・電源コード・LANケーブルの3本のコードがあります。給水・電源を接続すれば、即使用可能です。
※LANケーブルは専用アプリ使用の際に必要です。

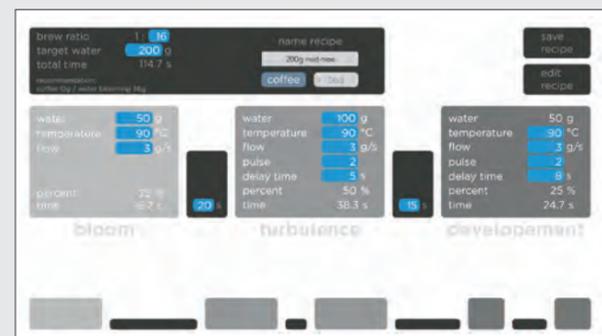


電源	単相200V
消費電力	3,450W
重量	26kg
サイズ(mm)	W242×D320×H505
接続	水道直結式
オプション	カップスタンド

専用アプリでレシピ作成も自由自在

TONE TOUCH 03では、専用アプリを使用することにより、様々なレシピを再現することができます。各モードでは、「全体湯量」「各段階湯量」「抽出温度」「抽出速度」「各段階秒数」「パルス回数」「パルス間秒数」を設定できるため、バリスタのレシピを再現、更にブラッシュアップも可能です。

- 「advanced」モード
「蒸らし」→「1投目」→「2投目」と段階的に設定可能
- 「freestyle」モード
無段階で設定可能



「advanced」モードアプリ画面



「freestyle」モードアプリ画面

1杯～複数杯まで、多様多様に対応可能

最小 100ml～最大 2,000ml の注湯能力を持ち合わせているため、1杯～複数杯まで抽出可能です。TOUCH 03の4つのボタンにそれぞれのレシピが当てはめられることができるため、コーヒーから紅茶・給湯としても活用可能です。

▼ レシピ設定例

- ① コーヒー 1杯用 (90°C 200ml 5投抽出)
- ② コーヒー 5杯用 (93°C 1,000ml 5投抽出)
- ③ 紅茶 1杯用 (99°C 200ml 1投抽出)
- ④ 給湯用 (93°C 500ml 1投給湯)

エスプレッソマシン

TONE



COMING SOON!!

Designed in Switzerland

TOUCH 04

専用アプリで レシピ作成も自由自在

Touch03の機能をそのままに最大4ℓの抽出が実現できるブリューワーです。従来のブリューワーと比べ、よりクオリティを重視でき、かつボイラーレスのため、環境にも優しい設計になっています。

電源	単相200V
消費電力	6,900W
重量	22kg
サイズ(mm)	W242×D320×H646
最大抽出量	4リットル
フロー	16g/秒



1957年創業以来、世界的な業務用飲料機器メーカーとして、コーヒーのクオリティを求め、より多くの顧客の満足度を追求する姿勢と技術の取組により成長を続ける BUNN 社が、世界に届けるコーヒーブリューワー。

COFFEE BREWER コーヒーブリューワー



ICB SINGLE TF (ThermoFresh®)

スピード提供可能なバッチブリューワー

- 抽出量：約 960-5,000ml
- 粉量：約 60-300g
- 4.3 インチタッチスクリーン
- LOW TEMP BREW：水出し風コーヒーを約20分で仕込み可能→アイスメニューの付加価値創造
- 抽出メモリ ×3
- エナジーセーブモード

商品コード	245032
型式	54300.05
電源	単相 200V 50/60Hz
消費電力	3,240W
重量	30kg
サイズ(mm)	W307×D605×H864
処理能力/時	約 230cups / h (150ml)
給水	水道直結 (13mm) 排水不要 (20-90psi)

※サーバーは別売です。



ICB TWIN TF

水出し風コーヒーを約20分で仕込み可能

- 抽出量：約 960-5,000ml
- 粉量：約 60-300g
- 4.3 インチタッチスクリーン
- LOW TEMP BREW：水出し風コーヒーを約20分で仕込み可能→アイスメニューの付加価値創造
- 抽出メモリ ×3
- エナジーセーブモード

商品コード	245031
型式	54200.05
電源	単相 200V 50/60Hz
消費電力	5,550W
重量	40kg
サイズ(mm)	W574×D592×H864
処理能力/時	約 230cups / h (150ml)
給水	水道直結 (13mm) 排水不要 (20-90psi)

※サーバーは別売です。

ACCESSORIES



1.5G TF SERVER (ガラスゲージ)

商品コード	245002
容量	5.7 リットル



1G TF SERVER (ガラスゲージ)

商品コード	245027
容量	3.8 リットル



1.5G TF SERVER (デジタル)

商品コード	245009
容量	5.7 リットル



1G TF SERVER (デジタル)

商品コード	245028
容量	3.8 リットル



STAND ASSY

商品コード	245003
容量	-



Air Pod

商品コード	245019
容量	3.0 リットル



FILTERS

商品コード	245011
容量	500 枚



ICBB

フレキシブルな抽出設定

- BUNN インフュージョンシリーズのテクノロジーは、1台で複数のレシピの設定が可能。
 - 3つの抽出ボタンと2つのバッチサイズ搭載。
 - フレーバーを最大限に抽出するためのプレインフュージョン(蒸らし機能)とパルス抽出機能。
 - USBでプログラミングの保存、共有が可能。
 - デジタル温度制御により低温時には抽出をロックする為、最高の抽出をサポートします。
 - バイパス機能により、最大限に美味しさを引き出します。
- 抽出設定可能量：300ml ~ 6000ml**
給湯取出口の取り付けが可能です。

商品コード	245000
型式	53100.05
電源	単相 200V 50/60Hz
消費電力	3,600W
重量	21.5kg
サイズ(mm)	W259×D561×H681
処理能力/時	約 230cups / h (150ml)
給水	水道直結(13mm) 排水不要(20-90psi)

※サーバーは別売です。



AXIOM®

コンパクトブリューイングマシン

- デジタル温度管理(抽出温度の設定が可能です。)
- フレーバーを最大限に抽出するためのプレインフュージョン(蒸らし機能)とパルス抽出機能。
- バイパス機能により、最大限に美味しさを引き出します。
- エナジーセーブモード(0.5-24hで時間設定→60°C)
- ウォーマー上部×2、下部×1
- ホットウォーターフォーセット
- ロケーションに合わせたカリブレーション機能
- ロックアウト機能(適正な温度に達しない場合は抽出不可)。

商品コード	245033	245034
型式	38700.0051	38700.0055
電源	単相200V(50/60Hz)	単相100V(50/60Hz)
消費電力	3,800W	1,500W
処理能力/時	約 20 ℓ/h	約 9 ℓ/h
重量	15kg	
サイズ(mm)	W212×D450×H480	
給水	水道直結(13mm) 排水不要(20-90psi)	

※デカンタは別売です。



SURE IMMERSION

オフィスコーヒーサービスマシン

- 抽出毎に、<グラインド、エアインフュージョン(空気による攪拌)、バキューム(短時間抽出)>という抽出工程を行い、抽出時間はおよそ2分弱で完了。
- エアプレスやサイフンの工程と近く、浸透させ抽出します。ペーパードリップに似ている一方で、サイフンの浸透とも似ているのが特徴。
- ロールペーパー式マシンの為、油分や雑味をペーパーで除去し、クリアな風味を提供。
- 簡単にクリーニングができ、画面の指示に従って進めるだけで、約10分で完了。
- 直感的なタッチスクリーンで快適操作。
- オリジナルムービーをUSBでダウンロード可、自社PR動画などで広告としても利用可。
- キャッシュレス決済によるスマートな支払いが可能。

商品コード	245017
型式	Sure Immersion 220
電源	単相 100V 50/60Hz
消費電力	1,300W
サイズ(mm)	W409×D503×H1001
処理能力/時	約 60cups / h (230ml)
給水	水道直結(13mm) 排水不要(20-90psi)

※月額使用料と手数料等につきましては、キャッシュレスサービスベンダー様との契約となります。

Powerful Compact Steamer

WPM WELHOME PRO



PERFECT MOOSE

香港から世界のコーヒーマーケットに新たな提案を。

WPM は、ハイクオリティな商品をフレンドリーな操作性と価格で提供し、世界中のバリスタをサポートします。

パワフル小型スチーマー

Milk Steamer MS-130T

オートストップ機能

2つのメモリー機能搭載。

※P1、P2/40℃～90℃

1度単位 (摂氏・華氏) で温度設定が可能。
設定温度に達すると自動でストップ。

※最長でも4分で自動停止



ショートフラッシング機能

クリーンボタンを押すだけで、6秒間のフラッシングを行う為、スチーミング前後のフラッシングが簡単にできます。

ハンズフリースチーミング

ピッチャーを動かさなくても、置いておくだけで理想的なフォームが作れるように設計されており、手間なく、誰でも同じクオリティを提供できます。

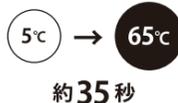
※セッティングする際、ミルクの液面設定が必要です。



高効率ヒーターシステム

4bar圧力ポンプを搭載し、高効率ヒーターと合わせて使用する事で、力強く、かつ継続するスチームを生成することが可能です。

スチーム時間の目安



※160mlの場合



商品コード	241000
電源	単相 100V 50/60Hz
消費電力	1450W
水タンク	0.8 リットル (MAX 約 28 回分)*
重量	6.7kg
サイズ (mm)	W140×D380×H340

※設定温度65℃、200mlの場合



スケール除去剤

週1回のスケール除去を行ってください。クリーニング動画は右記QRコードよりご覧頂けます。



URNEX
DEZCAL

商品コード	800557
入り数	28g×5P

ベルギー発、全自動ミルクフォームマシン。
バリスタの技を完全自動化。

次世代型全自動 ミルクフォーマー

ミルクフォームの調整

ミルクフォームのキメの細かさは、7段階で調整可能です。

温度の調整

専用ミルクピッチャーにプリセットされている温度から+8℃、-8℃の幅で調整可能です。



■ 各ピッチャープリセット温度

Milk Based 64°C	Mix Based 75°C	Plant Based 62°C
--------------------	-------------------	---------------------

品質管理

スタート前にセットされたミルクの温度、量が適切かをチェックします。

仮にミルクの温度が高い、量が少ない、多いなどの不備がある場合は、品質キープのためにアラートが鳴るように設計されています。

簡単清掃

使用後は、ミルクの拭き取りと空吹かしのサインがでます。空吹かしを行わないと、アラートが鳴るように設計されています。

RFID タグ付専用ピッチャー

SMART PITCHER 底面には、RFID タグが取り付けられており、本体にセットすると登録された情報を読み取ります。

本体には、重量・温度センサーが取り付けられており、SMART PITCHER 内のミルク重量と温度を瞬時に計測します。

※RFID・・・電波を用いてICタグの情報を非接触で読み書きする自動認識技術です。



■ エスプレッソマシン接続タイプ



エスプレッソマシンのスチームノズルに接続し、マシンボイラー内のスチームを使ってスチーミングします。電力も蒸気も無駄なく使用でき省エネで経済的です。

GREG



EPIC GREG



※ピッチャーサイズが異なります

サイズ	W120×D350×H620mm
重量	10.2kg
電源	単相 100v 50/60Hz
消費電力	40W

■ ボイラー搭載タイプ

JACK

サイズ	W120×D490×H620mm
重量	20.0kg
電源	単相 200v 50/60Hz
消費電力	2,440W



MADE IN JAPAN

ITOMIC

ホットウォーターディスペンサー



お湯がすぐ出る。ずっと出る。

ワンタッチで、設定した量の熱湯が出湯できる卓上型のホットウォーターディスペンサーです。

1°C刻みの細かな温度設定、連続使用時の出湯温度低下を防ぐステップボイル機能、自動給水機能などを装備。湯はねを防ぐ構造など、安全性にも配慮しています。

70～99°Cまで
1°C刻みで温度
変更ができる

ドリップポットに
任意の湯量が
正確に出湯できる

一つのボタンに
100～990ccの
出湯量設定可

排水処理が不要で給
水とコンセントを繋ぐ
だけの簡単施工

「ステップボイル機能」
で給水しても長時間
高温を維持します。



ホワイト



ブラック

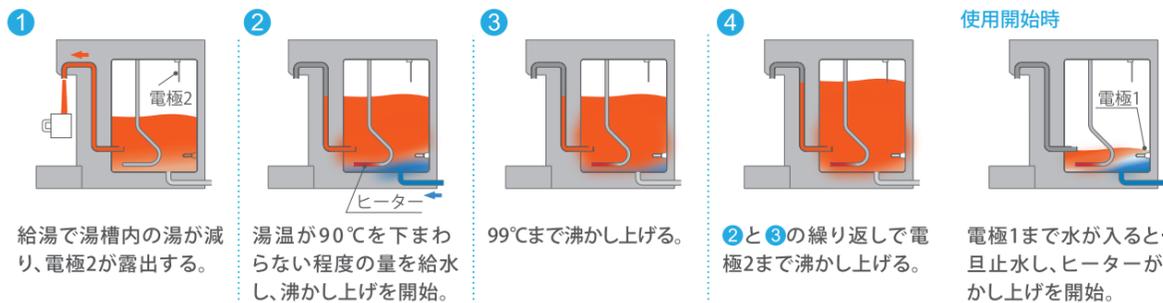
付属品
・トレー
・水切り板
・本体固定
ねじ×4

カフェ・レストラン・コンビニ
学校等で使われています。



ステップボイル機能の特許の稼働イメージ

いつでも飲用に最適な90°C。段階的な沸かし上げで湯温の低下を防ぎます。一度に大量にお湯を使わない限り、湯切れを起こしません。



DCSコード	型番	サイズ (mm)	本体タイプ	本体カラー	構造	貯湯量	満水質量	使用水温	設置環境温度	使用水圧	設定温度	設定可能湯量	連続出湯可能量	標準電源	消費電力	沸上がり時間
250812	EHWD-14K	W230 × D500 × H450	カフェ エディ ション	ステン レス調	開放	約 14L	約 26kg	0 ～ 40°C	0 ～ 40°C	0.1 ～ 0.75 MPa	70 ～ 99°C	100 ～ 990cc (10cc単位)	約11L	単相100V	1,100W	約75分
250814	EHWD-14VK												単相200V	1,500W	約55分	
250813	EHWD-14K(B)												単相100V	1,100W	約75分	
250815	EHWD-14VK(B)												単相200V	1,500W	約55分	
250809	EHWD-14S	H450 ※トレー含む	定量 出湯	ステン レス調							99°C		約11L	単相100V	1,100W	約75分
250810	EHWD-14VS												単相200V	1,500W	約55分	

(メーカー保証3年)

KURITA クリタック株式会社

LAS-03GH

DCSコード:212009

使用ろ材
フィルター 抗菌維持活性炭
陽イオン交換樹脂

ろ過能力
10,000L

ろ過流量
3L/min



RHS-35G

DCSコード:212018

使用ろ材
フィルター 抗菌維持活性炭
抗菌粒状活性炭 陽イオン交換樹脂

ろ過能力
25,000L

ろ過流量
5L/min



オルガノ株式会社

D-7 DK-100

DCSコード:213000

使用ろ材
フィルター 銀添着成型
粒状活性炭

ろ過能力
10,000L

ろ過流量
4L/min



コーヒーの成分に占める約99%は水です。コーヒー本来の味や香り、そしておいしさを活かせるかどうかは、まさに水次第。例えばバリスタが、豆と同様に水にこだわるのも、プロとして水の大切さを良く知っているからなのです。
環境に適した浄(軟)水器の設置、定期的なカートリッジ交換は、重要な品質管理といえます。

店舗様での使用機種や提供杯数により、必要となる浄水器が異なります。マシンを長くご使用いただけるよう、最適な浄水器をご提案させていただきます。

ESPUMA ADVANCE. TA ver.



スペイン語で「泡」の意味をもつ「エスプーマ」は、液状の食材に亜酸化窒素を混ぜ合わせるだけで簡単にムース状の調理が可能ですので、スムージー用のホイップクリームその他、さまざまなアレンジメニューが提供可能です。ホイップマシンと比べランニングコストも抑制され、メンテナンスも簡単です。ノズルはステンレス製で、より衛生的。ポンペはメーター付でガスの残量を確認できるので安心してご使用いただけます。



エスプーマアドバンス充填器 TAH-CG

商品コード	200000
重量	約11kg (ポンベセット時)
サイズ (mm)	W255×D175×H443

アドバンスディスペンサー(M) TAH-NS (M)

商品コード	200002
容量	約700cc
サイズ (mm)	Wφ80×D110×H315

アドバンスディスペンサー(L) TAH-NS (L)

商品コード	200003
容量	約1,180cc
サイズ (mm)	Wφ95×D118×H370

ESPUMA ADVANCEは、エスプーマアドバンス充填器とアドバンスディスペンサーからなる装置で、ご使用に際しては食品添加物亜酸化窒素(N₂O)が必要です。

●ESPUMA ADVANCEには、専用のポンペ(貸与)が必要です。●亜酸化窒素は食品添加物として専用のポンペに2.2kg充填されています。●亜酸化窒素は平成17年に食品添加物に品目追加されました。●亜酸化窒素は高圧ガスとなります。●消防法上の危険物には該当いたしません。

blendtec®

WORLD'S MOST ADVANCED BLENDER™

blendtec は世界中で導入されている、"ブレンダーの世界基準"ともいえる信頼のブランドです。1976年にアメリカで生まれたそのブレンダーは、40年近く経った今もお進化を続けています。



米国クリーブランドに本社を置くブレンダー(ミキサー)の専門メーカーで、90年の歴史を持ちます。バイタミックス社はヒット商品VP3に代表される「調理ブレンダー」とフロズンドリンクを作る「ドリンクマシン」両方をラインアップしています。



STEALTH 885™ ステルス885

42種類の回転サイクルメニューを6つのボタンに割り当てる事ができ、タッチするだけでドリンクが完成する簡単オペレーションが可能です。自動変速のプログラムは幅広いドリンクメニューに対応、様々な材料、量にあわせ、砕く・混ぜる・捏ねる作業を自動で行います。防音フードの密閉度を高め、ブレンディング時の騒音を軽減、67dBと超静音性を実現しました。



あらかじめ登録されている6つのボタンを用途に合わせてお選び頂けます。

- 1: Sサイズスムージー / フレッシュフルーツ 20秒
- 2: Mサイズスムージー 25秒
- 3: グラニータ / Mサイズ ミルクシェイク 14秒
- 4: Mサイズスムージー 23秒
- 5: Lサイズスムージー 40秒
- 6: スピード7で50秒

※* (パルスマーク)を押している間はスピード7

Jar Kit, Gripper Lid set for Stealth

[STEALTH 885 & Connoisseur 825 共通]

商品コード: 256856
容量: 0.9リットル

商品コード	250854
電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	1,350W
コンテナ容量	0.9リットル × 2
重量	7.2kg
サイズ(mm)	W218×D229×H439

- 42種類のプリセットメニュー
- マニュアル式可変スピード調整機能
- ULTRA HIGH-SPEED MOTOR 搭載

SILENT BLENDER サイレントブレンダー

調理時のノイズが従来機に比べ、圧倒的に静かになりました。新開発のアドバンスコンテナは、調理時間の短縮を実現し、その生産性の高さから時間=コスト削減を可能にしました。攪拌スピード、時間を調整し、幅広いドリンクメニューに対応できるため、店舗での営業では、メニューボタンを押すだけで、質の高いスムージーの作成ができる簡単オペレーションとなります。また、ノイズリダクション機能、エアーマネジメント機能を搭載し、マシンに掛かる負荷も軽減できる構造です。

サイレントブレンダー用 アドバンスコンテナ

商品コード: 215008 容量: 0.9リットル	商品コード: 215009 容量: 1.4リットル
------------------------------	------------------------------

商品コード	215026
型式	52005
電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	1,300W
コンテナ容量	1.4リットル
重量	9.1kg
サイズ(mm)	W216×D272×H457

※カバーを開けたとき高さ最大622mm、奥行き最大295mm



- 独自のエアーマネジメント技術によりモーター音と発生熱を低減。
- 破氷音を抑えるカバーはワンタッチで着脱可能。マグネット式のため、掃除もしやすく清潔です。
- 34種のメニューから6つのプログラムを登録可能。
- 新開発のコンテナ採用で、ブレンド時間を短縮。

Connoisseur 825™ コニサー825

42種類の回転サイクルメニューを5つのボタンに割り当てる事ができます。メニュープログラムは、砕く・混ぜる・捏ねる工程を、時間とスピードを自動変速させることで、幅広いドリンクメニューに対応。ボタンを押すだけで、ブレンディングが開始される簡単オペレーションが可能です。防音フードが標準装備されたスタンダードモデル。



あらかじめ登録されている5つのボタンを用途に合わせてお選び頂けます。

- 1: Sサイズスムージー / フレッシュフルーツ 20秒
- 2: Mサイズスムージー 25秒
- 3: グラニータ / Mサイズ ミルクシェイク 14秒
- 4: Mサイズスムージー 23秒
- 5: Lサイズスムージー 40秒

※* (パルスマーク)を押している間はスピード7

Jar Kit, Gripper Lid set for Stealth

[STEALTH 885 & Connoisseur 825 共通]

商品コード: 256856
容量: 0.9リットル

商品コード	250855
電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	1,370W
コンテナ容量	0.9リットル × 2
重量	7.6kg
サイズ(mm)	W229×D229×H475



- 42種類のプリセットメニュー
- 自動変則サイクル、ワンタッチでドリンク完成
- 防音フード標準装備



アクセラレーター
(別売)
商品コード 215018

VITA-PREP3 バイタプレップ3

コンテナの形状とハイパワーな攪拌能力によりボルテックス効果が生じ、ムラなく均一に食材の攪拌が可能となります。世界中のプロが認める業務用高性能ブレンダーです。素材や仕上がりの好みに応じてブレードの回転速度を自由に変わります。混ぜる、刻む、挽く、捏ねる、砕くなどあらゆるアプローチで素材の調理を行い、熱い素材も冷やさずそのまま攪拌できます。もちろんキューブアイスからもスムーズなスムージードリンクを作ることができます。また、アクセラレーター(攪拌補助)の使用により粘度の高い素材でも攪拌を促し、滑らかに仕上げる事が可能です。

バイタプレップ3用 コンテナ

商品コード: 215007 容量: 0.9リットル	商品コード: 215006 容量: 2.0リットル
------------------------------	------------------------------

商品コード	215025
型式	10087
電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	975W
コンテナ容量	2.0リットル
重量	5.9kg
サイズ(mm)	W203×D229×H510

- 素材や仕上がりの好みに応じてブレードの回転速度を自由に変更可能
- キューブアイスそのまま砕いてスムージードリンクを作ることができます

LOVERAMICS

WBCオフィシャルスポンサー。高いデザイン性と機能性が人気。
適切な温度でコーヒーをキープします。

Tulip チューリップ型の形状がエレガントさを演出。



- 80ml Espresso Cup Tulip (6個入)**
- Black 商品コード/840016
 - Brown 商品コード/840018
 - Denim 商品コード/840020
 - Red 商品コード/840022
 - Yellow 商品コード/840024
 - Teal 商品コード/840026
 - Mint 商品コード/840028
 - River Blue 商品コード/840030
 - White 商品コード/840122

- 12.5cm Espresso Saucer Tulip (6個入)**
- Black 商品コード/840017
 - Brown 商品コード/840019
 - Denim 商品コード/840021
 - Red 商品コード/840023
 - Yellow 商品コード/840025
 - Teal 商品コード/840027
 - Mint 商品コード/840029
 - River Blue 商品コード/840031
 - White 商品コード/840123



- 180ml Cappuccino Cup Tulip (6個入)**
- Black 商品コード/840000
 - Brown 商品コード/840002
 - Denim 商品コード/840004
 - Red 商品コード/840006
 - Yellow 商品コード/840008
 - Teal 商品コード/840010
 - Mint 商品コード/840012
 - River Blue 商品コード/840014
 - White 商品コード/840120

- 14cm Cappuccino Saucer Tulip (6個入)**
- Black 商品コード/840001
 - Brown 商品コード/840003
 - Denim 商品コード/840005
 - Red 商品コード/840007
 - Yellow 商品コード/840009
 - Teal 商品コード/840011
 - Mint 商品コード/840013
 - River Blue 商品コード/840015
 - White 商品コード/840121

Egg 卵型の形状があたたかさを演出。



- 80ml Espresso Cup Egg (6個入)**
- Black 商品コード/840064
 - Brown 商品コード/840066
 - Denim 商品コード/840068
 - Red 商品コード/840070
 - Yellow 商品コード/840072
 - Teal 商品コード/840074
 - Mint 商品コード/840076
 - River Blue 商品コード/840078
 - White 商品コード/840128

- 11.5cm Espresso Saucer Egg (6個入)**
- Black 商品コード/840065
 - Brown 商品コード/840067
 - Denim 商品コード/840069
 - Red 商品コード/840071
 - Yellow 商品コード/840073
 - Teal 商品コード/840075
 - Mint 商品コード/840077
 - River Blue 商品コード/840079
 - White 商品コード/840129



- 200ml Cappuccino Cup Egg (6個入)**
- Black 商品コード/840048
 - Brown 商品コード/840050
 - Denim 商品コード/840052
 - Red 商品コード/840054
 - Yellow 商品コード/840056
 - Teal 商品コード/840058
 - Mint 商品コード/840060
 - River Blue 商品コード/840062
 - White 商品コード/840126

- 14.5cm Cappuccino Saucer Egg (6個入)**
- Black 商品コード/840049
 - Brown 商品コード/840051
 - Denim 商品コード/840053
 - Red 商品コード/840055
 - Yellow 商品コード/840057
 - Teal 商品コード/840059
 - Mint 商品コード/840061
 - River Blue 商品コード/840063
 - White 商品コード/840127



- 250ml Café Latte Cup Egg (6個入)**
- Black 商品コード/840161
 - Brown 商品コード/840162
 - Denim 商品コード/840163
 - Red 商品コード/840164
 - Yellow 商品コード/840165
 - Teal 商品コード/840166
 - Mint 商品コード/840167
 - River Blue 商品コード/840168
 - White 商品コード/840160

- 15.5cm Café Latte Saucer Egg (6個入)**
- Black 商品コード/840033
 - Brown 商品コード/840035
 - Denim 商品コード/840037
 - Red 商品コード/840039
 - Yellow 商品コード/840041
 - Teal 商品コード/840043
 - Mint 商品コード/840045
 - River Blue 商品コード/840047
 - White 商品コード/840125



- 300ml Café Latte Cup Egg (6個入)**
- Black 商品コード/840032
 - Brown 商品コード/840034
 - Denim 商品コード/840036
 - Red 商品コード/840038
 - Yellow 商品コード/840040
 - Teal 商品コード/840042
 - Mint 商品コード/840044
 - River Blue 商品コード/840046
 - White 商品コード/840124

- 15.5cm Café Latte Saucer Egg (6個入)**
- Black 商品コード/840033
 - Brown 商品コード/840035
 - Denim 商品コード/840037
 - Red 商品コード/840039
 - Yellow 商品コード/840041
 - Teal 商品コード/840043
 - Mint 商品コード/840045
 - River Blue 商品コード/840047
 - White 商品コード/840125

※一部商品につきましては、常時在庫がない場合がございますので、ご注文前に在庫のご確認をお願い致します。



SAINT ANTHONY INDUSTRIES

Saint Anthony Industriesは2014年に、Bombeck兄弟により創業されました。

彼らは、コーヒーの専門家やデザイナーとして長い経験があり、使いやすさ、デザインの卓越性、シンプルさにフォーカスしたプロダクトを生み出しています。また、世界最高のバリスタやコーヒー愛好家の為のソリューションを構築するべく、新たなフィールドに挑戦し続けています。

PHOENIX70

PHOENIXは抽出に必要な基本的な部分を残し、化学的、物理学的に考慮、フレームのみで表現されたシンプルな外観です。そのフレームで使用するペーパーフィルターがこの独自の形状をしたフレームをサポート、そして抽出にも大きく影響します。



PHOENIX Brewer 70
商品コード/ 830000

【Phoenix70 / C70 / G70 対応ペーパーフィルター】

丸濾紙S PAPER FILTER (100枚入り)
商品コード/ 880200

BT WEDGE DISTRIBUTION TOOL

タンピング前のレベリング用としてとっても便利なアイテム。通常は指で行いますが、こちらを使うことで、より均一に安定したレベリングを実現します。また、コーヒー粉に指が直接触れない為、衛生面でも優れたアイテムです。



(左) BT WEDGE DISTRIBUTION TOOL WALNUT
商品コード/ 830036

(右) BT WEDGE DISTRIBUTION TOOL CHERRY
商品コード/ 830037

THE NEW LEVY

通常のタンパーに比べタンパーの周りがバスケットに沿っている為、より安定したタンピングを実現。



(左) THE NEW LEVY WALNUT
商品コード/ 830034

(右) THE NEW LEVY CHERRY
商品コード/ 830035

STATES MAN

職人による丁寧なハンドメイドタンパー。使いやすさ、デザインの卓越性、シンプルさにフォーカス。



STATESMAN 58mm 商品コード

1.WALNUT / 830001
2.CHERRY / 830003

CLEVER DRIPPER® good consistent coffee made simple

ペーパードリッパーの味わいとフレンチプレスの手軽さをあわせ持つ、まさにCLEVERなドリッパー。

誰でも簡単・正確に豆本来の味わいを楽しめます。(各色2サイズ展開)



CLEVER DRIPPER BLACK
商品コード(L)/ 815034
(S)/ 815037

CLEVER DRIPPER WHITE
商品コード(L)/ 815036
(S)/ 815038

CLEVER DRIPPER RED
商品コード(L)/ 815035
(S)/ 815039



数分置く



プロ仕様の家庭用ハイスペックマシン

VBM エスプレッソマシン

NEW DOMOBAR Jr. ANALOG

ハイパワーながらコストパフォーマンスに優れたイタリア VBM社のセミオートマシン。マグネットによる脱着式のパネルで、カラーチェンジも可能。



MAZZER エスプレッソグラインダー

MINI ELECTRONIC

イタリアMAZZER社のフラット刃コンパクトモデル。1カップ、2カップのボタンでグラインド量設定可能。



LOVERAMICS BREWERS

抽出効率にこだわった独特のリブ

LOVERAMICS ハンドドリッパー器具

Coffee Dripper

3タイプのドリッパーと、3色から選べるスタンドで、コーヒーの銘柄や焙煎度合い、その日の気分などで使い分けて頂けます。



Dripper Stand



Tall Glass Jug



MAZZER ハンドグラインダー

Omega SOFT / FAST

炭素繊維(カーボンファイバー)を採用し、軽さと丈夫さを実現。細挽きのトルココーヒー(エスプレッソより細かい)から粗挽きのフレンチプレスまで、多目的に使い易いハンドグラインダーです。



Pitcher Rinser

※弊社では設置業務を行っておりません。カウンターの切り込みについては、ユーザー様で加工などの施工をして頂く必要があります。※設置には給水・排水の設備が必要です。



オリジナルピッチャーリンサー 8"x8" SS SPRAY DRIP TRAY ASSY (カウンターフィックス ショートタイプ)
サイズ/ 幅205×奥行205×高さ23mm
商品コード/ 816001



オリジナルピッチャーリンサー 24" SS SPRAY DRIP TRAY ASSY (カウンターフィックス ロングタイプ)
サイズ/ 幅610×奥行178×高さ23mm
商品コード/ 816000



美味しいコーヒーを抽出する為には、日々のクリーニングが必要不可欠です。コーヒーには多くの脂肪分が含まれ、オイル成分の固着、堆積により味だけでなく製品の劣化へ影響します。また、頑固な汚れは通常の洗浄剤ではなかなか落ちず、マシンに残った汚れは食中毒などを引き起こす原因の一つにもなりかねません。強力でありながら安心して使える専用クリーナーを使うことによりコーヒー豆のニオイや汚れをきれいに取り除くことができます。正しいメンテナンス、クリーニングを行うことは安心して店舗作りには不可欠なのです。

RINZA
商品コード/ 800556
内容量/ 1L



CAFIZA
パウダー (内容量556g)
商品コード/ 800552

錠剤 (内容量100錠 2g/錠)
商品コード/ 800551



GRINDZ
商品コード/ 800554
錠剤・内容量/ 430g



TABZ
商品コード/ 800553
錠剤・内容量/ 120錠



CLEARLY COFFEE
商品コード/ 800555
内容量/ 414ml



DEZCAL
商品コード/ 800557
内容量/ 28g×5P



・残留牛乳、タンパク質を除去。
・スチームノズルやステンレスピッチャーへの使用も可能。



・グループヘッド、バルブ、ラインの汚れを除去。
・泡立ちよく、水切れがよい。
・錠剤は溶けやすい処方。



・グラインダーの刃と容器を洗浄。
・フレーバーコーヒーの臭いと油をほぼ取り除く。



・コーヒーブリュワーとデカントを簡単1ステップ洗浄。
・錠剤なので扱いが簡単。
・OMRI認定。



・コーヒーの油分や水垢を除去。
・エアポット、ブリュワー、保温サーバー等に最適。
・金属製品への安全性 NSF認定済み。

・ボイラーやポンプの故障の原因となるスケールを除去。
・蛇口、スプレイヘッド、ミルクシステムにも使用可。
・安全、生分解性。



スペック一覧



製品名	NIGHTHAWK S7	FALCON S15	KESTREL S35	PEREGRINE S70
商品コード	100004	100003	100000	100002
Min バッチサイズ	1.4kg	3kg	7kg	14kg
Max バッチサイズ	7kg	15kg	35kg	70kg
フルバッチローストタイム	10-16 分	10-16 分	12-20 分	12-20 分
サイズ (mm)	W1,060×D1,840×H2,080	W1,550×D1,940×H2,320	W1,780×D2,810×H2,700	W2,350×D3,450×H3,450
推奨天井高	3m 以上	3m 以上	3m 以上	5m 以上
重量	約 381kg	約 637kg	約 998kg	約 1,769kg
最大消費電力	単相 200V 2.9kW	単相 200V 5.8kW	三相 200V 6.6kW	三相 200V 17.5kW
最大ガス使用量	20,000kcal/h	33,000kcal/h	76,000kcal/h	156,000kcal/h
ガス圧 (都市ガス)	4-7 in WC (1.0-1.7 kPa)			
ガス圧 (プロパン)	11-13 in WC (2.7-3.2 kPa)			
給水	13mm バルブ止め	13mm バルブ止め	13mm バルブ止め	13mm バルブ止め
エアコンプレッサー	-	-	8 気圧以上	8 気圧以上
付帯設備	専用 LAN 回線 (有線)			



製品名	DESTONER D35	DESTONER D70
商品コード	100010	100011
サイズ (mm)	W963×D1,223×H2,122	W1,166×D1,349×H2,323
重量	約 192kg	約 251kg
平常消費電力	単相または三相 200V 30A	三相 200V 30A



製品名	MD-500 水分・密度計測器	AW-600 水分活性値計測器	CM100+Black Edition 焙煎度計測器	CM-200 焙煎豆・焙煎度・粒度分布計測器
商品コード	106004	106006	106003	106005
サイズ (mm)	W150×D212×H202	W95×D95×H137	W123.4×D123.4×H132	W95×D95×H137
重量	1.05kg	328g	230g	328g
電源	充電式マイクロUSBケーブル付属	充電式マイクロUSBケーブル付属	充電式マイクロUSBケーブル付属	充電式マイクロUSBケーブル付属

TIME MORE®

TIMEMORE
BLACK MIRROR Nano
コーヒースケール
商品コード/801300

TIMEMORE
BLACK MIRROR basic+
コーヒースケール
商品コード/801301

M-FLY
Latte Art Pitcher 12oz/20oz
商品コード(12oz)/815000
(20oz)/815001

Hershey's Caffettiera
DIGITAL THERMOMETER
[温度計]
商品コード/818000

"NR" ANALOG
THERMOMETER
FOR MILK JUGS
商品コード/820535

誰でも簡単・きれいに
フォームミルクが出来ます
商品コード(0.4L)/820036
(0.6L)/820037

マジックプロダクト
変換アダプ
[スチームチップ用変換ネジ]
商品コード/800802

Vortex
Steam Tip
商品コード/800801

Foam Knife 1way
Steam Tip
商品コード/800800

CAFELAT TAMPER

WALNUT WOOD
58mm SS FLAT
[ラバーホルダー付]
商品コード/820518

RUBBER WOOD
58mm SS FLAT
商品コード/820519

ALLUMINIUM
58mm SS FLAT
[ラバーホルダー付]
商品コード/820520

ESPRESSO STORE
オリジナルノックボックス
サイズ/W230×D198×H80mm
商品コード/805001

THE BIG BARISTA
KNOCK BOX
サイズ/H860mm
商品コード/820032

M-FLY NEW NINJA
58.4mm
(ディストリビューションツール)
商品コード/815020

Pyrex
Shot Glass
2oz
商品コード/820011

Revolution ロゴ
2oz
ショットグラス
商品コード/806156

58mm径のバスケット用
VST Precision
Filter Baskets
商品コード(15g)/806117
(18g)/806110
(20g)/806111

COVERED FILTER
58mm
商品コード/VIB019

Pällo
バリスタレンチ
商品コード/800306

カウンターブラシ
ビーチウッド
商品コード/806205

グラインダー
クリーニングブラシ
商品コード/820006

ROLLSTER
Pällo Heads and Handles
商品コード/800307

Pällo COFFEE TOOL
商品コード (BLACK) / 800304

Pällo steamy Wanda
Small 6.0mm/ Green
商品コード/ 800300
Large 7.5mm/ Red
商品コード/ 800301

ESPRESSO STORE

スペック一覧

LORING / Lighttells スペック



すべての機種が日本国内仕様の100V電源のため、
変圧器が不要で設置環境を選ばずハイパワーでご利用頂けます。

FILTER TYPE



製品名	ZM	PHILOS
商品コード	160201	160230
ブレード	FLAT 83mm	FLAT 64mm
ブレード品番	MA0646 (151F)	(I200D)
グラインドスピード	650g/min(50Hz), 800g/min(60Hz)	-
モーター回転数	900rpm(50Hz)/1,050rpm(60Hz)	1,400rpm(50Hz)/1,600rpm(60Hz)
ブレード交換目安	約 600kg	600kg
サイズ (mm)	W245×D430×H645	W153×D351×H361
重量	35kg	12.5kg
電源	単相 100V 50/60Hz	単相 100V 50/60Hz
消費電力	800W	400W

ELECTRONIC TYPE



製品名	KOLD S ELECTRONIC	ROBUR S ELECTRONIC
商品コード	160122	160130
ブレード	CONICAL 71mm	CONICAL 71mm
ブレード品番	MA0561 (186C)	MA0561 (186C)
グラインドスピード	4.0 ~ 6.0g/sec.	4.0 ~ 6.0g/sec.
モーター回転数	420rpm(50Hz)/500rpm(60Hz)	420rpm(50Hz)/500rpm(60Hz)
ブレード交換目安	800 ~ 1,000kg	800 ~ 1,000kg
サイズ (mm)	W215×D310×H700	W234×D287×H720
重量	30kg	28kg
電源	単相 100V 50/60Hz	単相 100V 50/60Hz
消費電力	800W	800W

ELECTRONIC TYPE



製品名	KONY S ELECTRONIC	KONY Sg ELECTRONIC	MAJOR V ELECTRONIC	MAJOR VP ELECTRONIC	SUPER JOLLY V PRO ELECTRONIC	MINI ELECTRONIC
商品コード	160140	160145	160150	160154	160160	160090
ブレード	CONICAL 63mm	CONICAL 63mm	FLAT 83mm	FLAT 83mm	FLAT 64mm	FLAT 64mm
ブレード品番	MA0563 (191C)	MA0563 (191C)	MA1083(251A)	MA1105(K151H)	MA1102(233M)	MA1066(189D)
グラインドスピード	2.5 ~ 3.0g/sec.	2.5 ~ 3.0g/sec.	3.0 ~ 4.0g/sec.	3.0 ~ 4.0g/sec.	1.8 ~ 2.2g/sec.	1.0 ~ 1.5g/sec.
モーター回転数	420rpm(50Hz)/500rpm(60Hz)	420rpm(50Hz)/500rpm(60Hz)	1,400rpm(50Hz)/1,600rpm(60Hz)	900rpm(50Hz)/1,080rpm(60Hz)	1,400rpm(50Hz)/1,600rpm(60Hz)	1,600rpm
ブレード交換目安	600 ~ 800kg	600 ~ 800kg	約 600kg	約 1200kg	約 400kg	約 400kg
サイズ (mm)	W208×D264×H651	W208×D264×H695	W212×D292×H681	W212×D292×H681	W207×D255×H595	W168×D200×H470
重量	20kg	22kg	20.5kg	21kg	15kg	10kg
電源	単相 100V 50/60Hz	単相 100V 50/60Hz	単相 100V 50/60Hz	単相 100V 50/60Hz	単相 100V 50/60Hz	単相 100V 50/60Hz
消費電力	450W	450W	650W	650W	350W	250W

DOSER TYPE

(受注発注)



製品名	KOLD S	ROBUR S	KONY S	MAJOR V	SUPER JOLLY V PRO	MINI
商品コード	160111	160180	160183	160186	160189	160040
ブレード	CONICAL 71mm	CONICAL 71mm	CONICAL 63mm	FLAT 83mm	FLAT 64mm	FLAT 58mm
ブレード品番	MA0561 (186C)	MA0561 (186C)	MA0563 (191C)	MA1083(251A)	MA1102(233M)	MA1064(182D)
グラインドスピード	4.0 ~ 6.0g/sec.	4.0 ~ 6.0g/sec.	2.5 ~ 3.0g/sec.	3.0 ~ 4.0g/sec.	1.8 ~ 2.2g/sec.	1.0 ~ 1.5g/sec.
モーター回転数	420rpm(50Hz)/500rpm(60Hz)	420rpm(50Hz)/500rpm(60Hz)	420rpm(50Hz)/500rpm(60Hz)	1,400rpm(50Hz)/1,600rpm(60Hz)	1,400rpm(50Hz)/1,600rpm(60Hz)	1,600rpm
ブレード交換目安	約 1,000kg	約 1,000kg	600 ~ 800kg	約 600kg	約 400kg	約 300kg
サイズ (mm)	W215×D310×H700	W234×D287×H720	W206×D263×H650	W212×D292×H635	W195×D263×H610	W168×D200×H470
重量	30kg	28kg	20kg	20kg	14kg	10kg
電源	単相 100V 50/60Hz	単相 100V 50/60Hz	単相 100V 50/60Hz	単相 100V 50/60Hz	単相 100V 50/60Hz	単相 100V 50/60Hz
消費電力	800W	800W	350W	650W	350W	250W



製品名	MVP HYDRA 1gr.	MVP HYDRA 2gr.	MVP HYDRA 3gr.
商品コード	170011	170012	170013
グループ数	1	2	3
ボイラータイプ	ダブルボイラー	マルチボイラー	マルチボイラー
コーヒーボイラー	1.9リットル×1	1.9リットル×2	1.9リットル×3
PID温度管理	0.1℃単位	0.1℃単位	0.1℃単位
抽出量プログラム	6メモリ	6メモリ	6メモリ
抽出圧コントロール	4ステージ	4ステージ	4ステージ
スチームボイラー	3.2リットル	7.7リットル	12.3リットル
スチームワンド	クールタッチ	クールタッチ	クールタッチ
給湯	○(給水 Mix 可)	○(給水 Mix 可)	○(給水 Mix 可)
サイズ (mm)	W483×D610×H534	W762×D610×H534	W1,042×D610×H534
重量	48kg	70kg	86kg
消費電力	単相 200V 3,200W	単相 200V 6,000W	単相 200V 8,000W
電流	20A	30A	40A



製品名	MVP 2gr.	MVP 3gr.	S200	S300
商品コード	170009	170010	ブラック 170030 / ホワイト 170031	ブラック 170035 / ホワイト 170036
グループ数	2	3	2	3
ボイラータイプ	マルチボイラー	マルチボイラー	マルチボイラー	マルチボイラー
コーヒーボイラー	1.9リットル×2	1.9リットル×3	1.9リットル×2	1.9リットル×3
PID温度管理	0.1℃単位	0.1℃単位	0.1℃単位	0.1℃単位
抽出量プログラム	6メモリ	6メモリ	2メモリ	2メモリ
抽出圧コントロール	3ステージ	3ステージ	2ステージ	2ステージ
スチームボイラー	7.7リットル	12.3リットル	7.7リットル	12.3リットル
スチームワンド	クールタッチ	クールタッチ	クールタッチ	クールタッチ
給湯	○(給水 Mix 可)	○(給水 Mix 可)	○(給水 Mix 可)	○(給水 Mix 可)
サイズ (mm)	W762×D610×H534	W1,042×D610×H534	W702×D610×H428	W940×D610×H428
重量	70kg	86kg	69kg	102kg
消費電力	単相 200V 5,600W	単相 200V 7,200W	単相 200V 5,600W	単相 200V 7,200W
電流	30A	40A	30A	40A

SPARE PARTS

ボトムレスフィルター

商品コード/SY0307



バスケット

Filter Basket, Triple, 18 Grams, Sloped Sides, Ridgeless
商品コード/SY0306



Filter Basket, Triple, 21 Grams, Straight Sides, Ridged
商品コード/SY0308



Spring, Portafilter Basket, Thin & Smaller, 1.1 mm (Ridged Baskets)
商品コード/SY0304



スチームチップ

Stainless Steel, Steam Wand Tips 6hole
商品コード/SY0155



Steam Wand Tip, Stainless Steel, 4 Hole (1 mm holes)
商品コード/SY0156



シャワースクリーン

Diffuser Screen
商品コード/SY0107



Diffuser Screw
商品コード/SY0108



ガスケット

Gasket, Portafilter 8.5 mm
商品コード/SY0689



※製品により在庫がない場合がありますので、予め在庫数をお問合せください。
また、カスタム含め受注発注品となる場合は、リードタイムに30~60日以上掛かる場合がありますのでご了承ください。

BARISTA ATTITUDE

TEMPESTA

BARISTA ATTITUDE



製品名	TEMPESTA 2gr.	TEMPESTA 3gr.	TEMPESTA GARA - Competition Model-
商品コード	230112 / 230113	230115 / 230116	230114
グループ数	2	3	3
ボイラータイプ	マルチボイラー	マルチボイラー	マルチボイラー
コーヒーボイラー	1.2 リットル × 2	1.2 リットル × 3	1.2 リットル × 3
PID 温度管理	0.1°C単位	0.1°C単位	0.1°C単位
抽出量プログラム	6 メモリ	6 メモリ	6 メモリ
プレインフュージョン	○	○	○
スチームボイラー	8.5 リットル	8.5 リットル	8.5 リットル
スチームワンド	クールタッチ	クールタッチ	クールタッチ
給湯	○(給水 Mix 可)	○(給水 Mix 可)	○(給水 Mix 可)
サイズ (mm)	W1,032×D618×H500	W1,175×D618×H500	W1,175×D618×H500
重量	84kg	112kg	112kg
消費電力	単相 200V 3,500W	単相 200V 4,800W	単相 200V 4,800W
電流	20A	30A	30A

STORM

BARISTA ATTITUDE



製品名	STORM 2gr.	STORM 3gr.
商品コード	230100	230101
グループ数	2	3
ボイラータイプ	マルチボイラー	マルチボイラー
コーヒーボイラー	1.2 リットル × 2	1.2 リットル × 3
PID 温度管理	0.1°C単位	0.1°C単位
抽出量プログラム	6 メモリ	6 メモリ
プレインフュージョン	○	○
スチームボイラー	8.5 リットル	8.5 リットル
スチームワンド	クールタッチ	クールタッチ
給湯	○(給水 Mix 可)	○(給水 Mix 可)
サイズ (mm)	W1,032×D618×H500	W1,175×D618×H500
重量	84kg	112kg
消費電力	単相 200V 3,500W	単相 200V 4,800W
電流	20A	30A



製品名	Spirit 2gr.	Spirit 3gr.	Slim Jim 2gr.	speedster 1gr.
商品コード	240000	240001	240003	240002
グループ数	2	3	2	1
ボイラータイプ	マルチボイラー	マルチボイラー	マルチボイラー	ダブルボイラー
コーヒーボイラー	2.1 リットル × 2	2.1 リットル × 3	0.8 リットル × 2	2.1 リットル × 1
PID 温度管理	0.1°C単位	0.1°C単位	0.1°C単位	0.1°C単位
抽出量プログラム	2 メモリ	2 メモリ	2 メモリ	-
スチームボイラー	11 リットル	19 リットル	10.5 リットル	3.5 リットル
給湯	○	○	○	○
サイズ (mm)	W975×D709×H430	W1,267×D709×H430	W1,070×D710×H410	W600×D650×H370
重量	100kg (満水時)	135kg (満水時)	100kg (満水時)	45kg (満水時)
消費電力	単相 200V 7,000W	単相 200V 9,000W	単相 200V 6,325W	単相 200V 3,100W
電流	40A	50A	40A	20A



As once and never before.

TECNIQUE



製品名	TECNIQUE 2gr.
商品コード	190012
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	0.5 リットル × 2
PID 温度管理	0.1°C単位
抽出量プログラム	4 メモリ
スチームボイラー	11 リットル
給湯	○
サイズ (mm)	W790×D620×H480
重量	66kg
消費電力	単相 200V 3,700W
電流	20A

REPLICA & LOLLO



製品名	REPLICA 2gr.	REPLICA 3gr.	LOLLO 1gr.	LOLLO MINIMAX
商品コード	190010	190011	190021(B) / 190022(W)	190020
グループ数	2	3	1	2
ボイラータイプ	マルチボイラー	マルチボイラー	シングルボイラー (HX機)	シングルボイラー (HX機)
コーヒーボイラー	0.5 リットル × 2	0.5 リットル × 3	-	-
PID 温度管理	1°C単位	1°C単位	-	-
抽出量プログラム	4 メモリ	4 メモリ	4 メモリ	4 メモリ
スチームボイラー	10 リットル	14 リットル	3.5 リットル	9 リットル
給湯	○	○	○	○
サイズ (mm)	W730×D600×H550	W900×D600×H550	W420×D600×H550	W660×D600×H550
重量	85kg	105kg	34kg	65kg
消費電力	単相 200V / 三相 200V 5,100W	単相 200V / 三相 200V 6,900W	単相 200V 1,800W	単相 200V 4,000W
電流	30A	40A	10A	20A

DOMOBAR



製品名	NEW DOMOBAR SUPER ELECTRONIC	DOMOBAR SUPER 100V	DOMOBAR SUPER 200V	NEW DOMOBAR Jr. ANALOG
商品コード	190005	190000	190001	190006
グループ数	1	1	1	1
ボイラータイプ	ダブルボイラー	ダブルボイラー	ダブルボイラー	シングルボイラー (HX機)
コーヒーボイラー	0.5 リットル	1.4 リットル	1.4 リットル	-
PID 温度管理	1°C単位	1°C単位	1°C単位	-
抽出量プログラム	4 メモリ	4 メモリ	4 メモリ	-
スチームボイラー	2.0 リットル	1.4 リットル	1.4 リットル	-
給湯	○	○	○	○
サイズ (mm)	W250×D470×H420	W270×D530×H410	W270×D530×H410	W230×D430×H420
重量	33kg	22kg	28kg	22kg
消費電力	単相 100V 1,600W	単相 100V 1,400W	単相 200V 1,400W	単相 100V 1,600W
電流	16A	20A	10A	16A

SPARE PARTS

ボトムレスフィルター

商品コード/820001



フィルターホルダー

ASSEMBLY HIGH FILTERHOLDER 2CUPS
商品コード/VIB032



スチームチップ

スチームチップ 4ツ穴
商品コード/REP150



スチームチップ 2ツ穴
商品コード/REP151



ガスケット

グループガスケット
商品コード/VIB002



フィルターホルダー イノックススプリングス

商品コード/VIB018



シャワーネット

NET SHOWER
商品コード/VIB001



バスケット

LOW FILTER 1CUP
商品コード/VIB016

LOW FILTER 2CUPS
商品コード/VIB061

HIGH FILTER 1CUP
商品コード/VIB017

HIGH FILTER 2CUPS
商品コード/VIB060



各製品名について

C : Coffee (コーヒーユニット)
T : Tea (ホットウォーターユニット)
M : Milk (ミルク&ミルクフォームユニット)
RL : Refrigerator large (ミルク用冷蔵9ℓユニット)
F : Flavour unit (最大4種までのシロップ収納ユニット)
RS : Refrigerator small (ミルク用冷蔵4ℓユニット)
S : Steam (スチームユニット)

※(1/2)・・・ヒーンホッパー数1 または2をお選びいただけます



製品名	BW4 CTM	BW4 CTM RL	BW4 CTM F RL	BW4C CTM	BW4C CTM RS
製品コード	220051	220053	220066	220042	220040
抽出能力 (エスプレッソ)	240cups×25ml	240cups×25ml	240cups×25ml	180cups×25ml	180cups×25ml
抽出能力 (アメリカーノ)	200cups×120ml	200cups×120ml	200cups×120ml	120cups×120ml	120cups×120ml
抽出能力 (カプチーノ)	140cups×150ml	140cups×150ml	140cups×150ml	100cups×150ml	100cups×150ml
給湯能力	120cups×300ml	120cups×300ml	120cups×300ml	90cups×300ml	90cups×300ml
シロップメニュー	—	—	○	—	—
PID 温度管理	1℃単位で設定可	1℃単位で設定可	1℃単位で設定可	1℃単位で設定可	1℃単位で設定可
メニュー数	MIN 3×3 アイテム～				
フォームドミルク (HOT)	○	○	○	○	○
ホットミルク	○	○	○	○	○
ミルクタンク容量	—	9.0 ℓ	9.0 ℓ	—	4.0 ℓ
ホッパー容量	1.7kg	1.7kg	1.7kg	1.1kg	1.1kg
サイズ (mm)	W320×D600×H676	W600×D600×H676	W768×D600×H676	W228×D600×H676	W398×D600×H676
重量	60kg	80kg	90kg	40kg	56kg
電源	単相 200V 30A	単相 200V 30A	単相 200V 30A	単相 200V 20A	単相 200V 20A
消費電力	4,800w	4,800w	4,800w	2,500W	2,500W



CLEANING TABLETS

製品名	BW4 neo
製品コード	220066
抽出能力 (エスプレッソ)	120cups×25ml
抽出能力 (アメリカーノ)	78cups×120ml
抽出能力 (カプチーノ)	79cups×150ml
給湯能力	90cups×300ml
パウダーメニュー	—
コーヒーボイラー	—(サーモブロック)
PID 温度管理	1℃単位で設定可
メニュー数	MIN 1×2 アイテム～
フォームドミルク (HOT)	○
フォームドミルク (COLD)	○
ホットミルク	○
コールドミルク	○
ミルクタンク容量	—
スチームボイラー	リットル
スチームワンド	○(温度センサー付)
ホッパー容量	750g×2
サイズ (mm)	W565×D580×H555
重量	42kg
電源	単相 100V 20A
ミルクタンク電源	—
消費電力	1,500W



CAFIZA E42 Tablets
for BW3, BW4neo
(200 tablets)
2錠/日 使用
製品コード800560



Cleaning tablets R65
for BW4, BW4C
(62 tablets)
1錠/日 使用
製品コード800562



Cleaning tablets milk Y70
for BW4, BW4C&BW3
(62 tablets)
2錠/日 使用
製品コード800561

企業概要

社名 株式会社ディーシーエス
英名 DCS CO.,LTD
代表者 左野徳夫
設立 1999年12月
資本金 2,000万円
本社 〒662-0914 兵庫県西宮市本町5-10

事業内容 業務用エスプレッソマシン、カフェ機器の輸入販売およびメンテナンス
スペシャルティコーヒー機器の輸入販売およびメンテナンス
スペシャルティコーヒー器具の製造販売
その他、機器メンテナンスサービス
カフェ経営
スペシャルティコーヒー販売
コーヒー生豆の輸入販売
カフェコンサルティング
コーヒーセミナー
出張バリスタ
イベントコーヒーサービス

グループ会社 C.Bird JAPAN株式会社(C.Bird JAPAN CO.,LTD)
DCS Asia
株式会社アジメンテ

メンテナンス・サービスネットワーク 全国32社 47拠点

URL <https://dcservice.co.jp>
E-mail dcs.info@dcservice.co.jp

沿革

1996年 創業
1999年 12月 法人化 有限会社ディーシーサービス設立
2001年 10月 事業拡張のため東京営業所を東京都板橋区坂下に開設
2002年 12月 事業拡張のため本社を西宮市甲子園口に移転
2005年 MAZZER 日本代理店として販売開始
Blendtec 日本代理店として販売開始
2006年 6月 改組・株式会社ディーシーエスに社名変更
2006年 8月 SCAJ2006展示会に出展(以降毎年出展)
2007年 TURBOCHEF 日本代理店として販売開始
2008年 ascaso 日本代理店として販売開始
2009年 LORING 日本総代理店として販売開始
Synesso 日本代理店として販売開始
VBM(旧 VIBIEMME)日本代理店として販売開始
2010年 12月 浜倉庫・出荷技術センター開設
2012年 thermoplan 日本代理店として販売開始
2013年 LORING アジア総代理店に契約変更
2014年 12月 事業拡張のため本社を西宮市本町に統合移転
2015年 2月 KEES VAN DER WESTEN 日本代理店として販売開始
2015年 4月 直営カフェ COFFEE HOUSE FIELD開店
2015年 10月 コーヒー生豆の輸入販売開始
2016年 5月 鳴尾浜DC開設
2016年 10月 DCS Asia 台湾現地法人 台北に開業
2017年 8月 福岡オフィスを福岡市中央区清川に開設
2018年 6月 事業拡張のため倉庫・出荷技術センターを西宮浜に移転
2021年 3月 BUNN 日本代理店として販売開始
2021年 4月 東京オフィスを東京都板橋区向原に移転
2021年 4月 株式会社アジメンテをグループ化
2021年 10月 株式会社ディーシーエスホールディングスを設立
2022年 1月 Astoria・BARISTA ATTITUDE 日本代理店として販売開始
2022年 2月 TONE 日本総代理店として販売開始
2022年 9月 PERFECT MOOSE 日本代理店として販売開始
2023年 11月 クラフトビール製造・販売事業(HealSoul) 開始