



1961年 世界初の電動ポンプ式エスプレッソマシンを世に送り出した ファエマ が生んだ、小型200Vスーパーオートマチックエスプレッソマシン。

全自動エスプレッソマシン



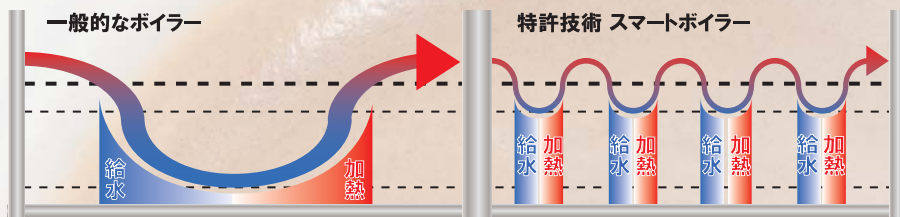
ファエマ バーコード



30%
効率化!!

特許技術 スマートボイラーテクノロジー

独自のボイラーの過熱プログラムが、省エネとサービスボイラーの安定化を両立。



一般的ボイラー
給水レベルになると、ボイラー内に大量の水を一気に給水。ボイラー内の水温が低下し、長時間のヒーティングが必要となり電気消費量もアップ。

特許技術 スマートボイラー
少量での給水と細かく小刻みなタイミングでのヒーティングによりサービスボイラー内の温度と圧力を常にコントロール。消費電力従来型比 30% 効率化!

Wホッパー+パウダーコンテナ仕様。
その可能性はさらに大きく。※C&S/11

豆 ホッパー ①
豆 ホッパー ②
パウダー ホッパー



パウダー機能搭載でその可能性は更に拡大。ココア、ポタージュスープなどパウダー原料さえあれば提供メニューが思いのまま。

パウダー機能

パウダーコンテナ搭載。パウダー原料を使用したメニュープログラムでエスプレッソとの絶妙なコンビネーションを可能にしました。※C&S/11

全幅350mm

最大幅350mm。ドリンクバーやバックヤードのスペースを有効活用。

2カプチーノ

ミルクの抽出口を2つに分けることによりミルクメニューの2杯取を実現。よりスムーズで効率的なミルクメニューの提供が可能に。

抽出クオリティ

トラディショナルマシンの抽出クオリティを継承。フルオートマシンとしてクラスの枠を超えたメニューの高品質化を実現。

コーヒー抽出 25秒

ブレンドコーヒー約150ml/杯の抽出時間約25秒。メニュー提供のスピード化がピークタイムのスムーズなオペレーションに貢献いたします。
※200Vモデル 抽出シリンダーφ48mm装着モデルで特定の設定を行った場合の参考数値。

コールドミルク

コンパクトモデルながら、アイスマルク抽出機能を搭載。アイスマルクメニューの提供をハイクオリティかつスムーズに行えます。

粉量設定18g

コーヒー豆量設定、最大18g/杯を実現。トルサイズメニュー、2杯取りメニューなどをハイレベルでプログラムすることが出来ます。
※抽出シリンダーφ48mm装着モデルの場合。



200V Model
100V Model

BARCODE
C&S/11



BARCODE
MilkPS/10

適性 カフェ・ベーカリー・ドリンクバー・コンビニ・レストラン・ホテル・他

メニュー ブレンド・エスプレッソ・アメリカン・カプチーノ・カフェラテ・アイスラテ・パウダー・メニュー・他

単相200V

※パウダーメニューは、C&S/11 200V&100Vのみ対応。

形式	C&S/11	MilkPS/10	C&S/11 (100V)
外形寸法	W350×D630×H670mm		
本体重量	48.5kg		
電源	単相 200V 50/60Hz		単相 100V 50/60Hz
消費電力	2.0kw		1.5kw
ボイラータンク	サービスボイラー容積 1.1L コーヒーボイラー容積 0.9L		
抽出口可動域	78mm～178mm		
メニュースイッチ	8個(メニュー設定MAX14個 内1ソフトボタン)		
ワンド	スチーム or お湯 選択		
ミルクメッシュ調整	無段階調節ダイヤル		
豆ホッパー容量	600g×2		
パウダーホッパー容量	2.0kg×1	—	2.0kg×1
抽出シリンダー径	φ42(粉量 max14g) or φ48(粉量 max18g)		
ミルク抽出システム	ギアポンプ式		
生産国	イタリア		

■記載内容は、予告なしに変更される場合がございますのでご了承ください。

株式会社マグナ

本社
札幌営業所
大阪営業所
福岡営業所

〒108-0023 東京都港区芝浦 2-13-8
〒003-0024 札幌市白石区本郷通 9-南 2-20
〒542-0081 大阪市中央区南船場 1-17-9
〒812-0022 福岡市博多区神屋町 7-18

TEL 03-3455-7931 FAX 03-3453-0344
TEL 011-867-5005 FAX 011-867-5006
TEL 06-6264-0185 FAX 06-6264-0186
TEL 092-263-0407 FAX 092-263-0408

www.magna-i.com