

ACCESSORY アクセサリー

Frigo Milk FM-3

フリゴミルク FM-3 (ミルク保冷庫)

ミルクメニュー対応マシンと接続することで、カプチーノ、カフェ・ラテなど、メニューの幅が広がります。電子冷却板(ペルチェシステム)により、コンパクトな保冷庫を実現。常に低温でミルクを保存し、衛生的です。

型 式	FM-3
電 源	100V 50/60Hz
電 流	1.2A
消 費 電 力	120W
容 量	3ℓ (バット内蔵)
変換トランス	AC100V→DC12V
質 量	本体5.4kg・変換トランス270g
外 形 寸 法	幅220×奥行325×高さ315mm(トランス除く) (突起物を含む幅225・奥行340mm)

※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。



Tamper REG BARBER ENTERPRISES

タンパー

均一なタンピングが可能なタンパーです。ベース部がステンレス製のため、耐久性があり、高級感もあります。2種類のハンドルの長さや3種類のベース形状からお選びいただけます。「LA CHIMBALI」ロゴ入り。



ロングハンドル
全長87mm



ショートハンドル
全長74mm

3種類のベース形状 (φ57)



フラット



ユーロカーブ



Cフラット

Mepra Milk Pot

メブラ ミルクポット

本場イタリアのバールで使用されている、イタリア メブラ社製ミルクフォーミングポット。より滑らかでキメ細やかなフォーミングができます。内側をテフロン加工しているタイプは、汚れが落ちやすく衛生的。また内側が黒いので、ミルクフォームの状態がとても見やすくなりました。



テフロン加工タイプ

外形寸法：(S・370mℓ/12オンス)幅130×奥行(上径63・下径75)×高さ121mm
(M・550mℓ/18オンス)幅155×奥行(上径68・下径85)×高さ136mm
(L・850mℓ/29オンス)幅165×奥行(上径80・下径100)×高さ155mm

Rattleware Milk Pot

ラトルウェア ミルクポット

アメリカ ラトルウェア社のラテアートピッチャーはラテアートにより適した注ぎ口形状となっており、多くのバリスタが使用している人気のピッチャーです。

外形寸法：(S・360mℓ/12オンス)幅110×奥行(上径71・下径78)×高さ95mm
(M・600mℓ/20オンス)幅130×奥行(上径80・下径94)×高さ113mm



S

M

Knock Box

ノックボックス(木製)

使いやすい卓上型ロングスクエア形状のノックボックス。外側のカバーを外し台に組み込むこともできます。

外 枠：幅179×奥行278×高さ140mm
内コンテナ：幅137×奥行240×高さ100mm



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

エスプレッソとカプチーノ等を美味しく味わう為に最適な、厚手で逆三角形のカップです。1ケースにデミタスカップ6個とソーサー6枚あるいはカプチーノカップ6個とソーサー6枚が入っています。「LA CIMBALI」のロゴ入り。



デミタスカップ&ソーサー



カプチーノカップ&ソーサー

Constant Pressure Tamper

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です。常に均一で安定したタンピングを可能にしました。



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コンパクトに一体化。高品質ラバーを使用しホルダーを傷めません。外形寸法：幅150×奥行105×高さ55mm



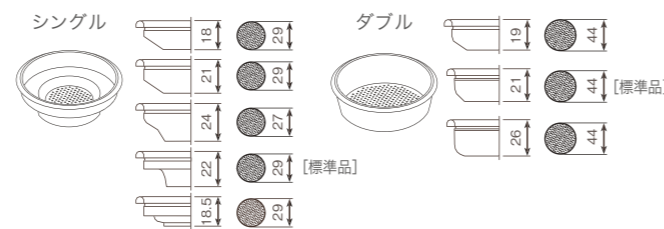
ホルダーをくぼみに入れて固定し均一なタンピングが可能です。
対応機種：M39GT、M39TE、M23



抽出口の形状や大きなサイズのホルダーでスタンドのくぼみに固定できない場合は、サイドのくぼみを利用します。

Filter フィルター

使用する粉量に合わせた複数のフィルターをご用意。バリスタの希望通りの抽出を可能にします。



Small Counter Brush

スモールカウンターブラシ

カウンターや台に落ちてしまったコーヒーの粉などを掃除するのに便利なブラシ。サイズ220mmとコンパクトな使いやすい大きさになっています。

材質：樹脂柄



エフ・エム・アイは、製品を安心してお使い頂くために、チンバリ社とともに、様々な取り組みを行なっております。



食品衛生法検査合格部品使用製品

食品に触れる全ての部品の食品衛生検査を行い、合格した部品のみを使用しています。



RUVECOTECK (ルベコテック)

水とスチームに触れる全部品には、抽出したドリンクに金属が入る恐れを最低限に抑える表面処理を製造の際に行っています。



簡易ボイラー等構造規格適合製品

ボイラーを使用している製品においては、労働安全衛生法に基づく「簡易ボイラー等構造規格」を満たしたボイラーを使用しています。



RoHS指令対応

電気、電子部品に、法定基準値以上の鉛、カドミウム、水銀、六価クローム、PBB、PBDEが含まれていない事を証明しています。

アフターメンテナンス

全国に営業所やサービスステーションを設け、また、自社サービスマンによる卓越したサービス技術をもって、お買い上げいただいたマシンのメンテナンスはもとより、お客様がいつも最良の状態安心してマシンをお使いいただけるよう、万全の体制をとらせていただいております。

保守点検のご提案

マシンを常に最良な状態でご利用いただくために保守契約をご提案させていただきます。「保守契約」により、年1~4回(ご契約内容により異なる)の定期点検時に、消耗部品を交換することにより、突発のマシントラブルを未然に防止することが可能となります。お客様の業態に応じた契約内容をご用意しており、また年間保守契約なので予算計上が可能です。