

fmi

“CAFÉ-TRÔNE”[®]

コーヒーマシン [カフェトロン]

Delicious Coffee. Anytime.

“CAFÉ-TRÔNE”[®]



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。



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。



電気用品安全法
電気用品安全法に基づき、届出を行った商品が法的技術基準に適合している証明としてPSEマークを表示しています。



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。
各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

- このカタログの内容は、2018年9月現在のものです。 ●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。 ●製品の色は、印刷により実際の色とは多少異なります。
- 実際の製品には、使用上の注意を表示しているものがあります。 ●この製品は国内専用です。電源電圧や電源周波数の異なる国外では使用できません。
- 据え付け工事はお買い上げ店、または専門店へご依頼ください。 ●製品の寿命を延ばすため、浄水器（別売）を必ず付けていただき、適切な時期にカートリッジを交換してください。

株式会社エフ・エム・アイ <http://www.fmi.co.jp/>

東京：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 大阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号

▶新規お問い合わせ

0120-080-478 (受付時間 / 9:00~17:30)
※土・日・祝日を除く

▶ご購入後の各種お問い合わせ

東京本社：Tel.03(5561)6521 大阪本社：Tel.06(6969)9393

営業所 札幌：Tel.011(813)8651 広島：Tel.082(876)1855
仙台：Tel.022(238)5711 福岡：Tel.092(481)2931
名古屋：Tel.052(361)7891

出張所 北陸：Tel.076(243)7810 沖縄：Tel.098(870)2766

サービス 盛岡：Tel.019(648)5390 鹿児島：Tel.099(263)8281
ステーション 四国：Tel.0875(57)5161

カフェトロン の 歩み

1984年に私たちエフ・エム・アイは、
自社開発製品「カフェトロン」を日本のコーヒーマシン市場に送りだし、
その後つぎつぎと新製品を提供してきました。
1988年に世界初のアイスコーヒーマシン、
1990年にはアイスとホットのドッキングタイプの開発に成功。
そして、1992年に発売した全自動タイプの「カフェトロンオート」によって、
ドリップコーヒーマシンのトップブランドとして、
その地位は揺るぎないものになりました。
そんな、多くみなさまからご支持をいただいたカフェトロンは、
その機能性、デザインの美しさをみとめられ
2004年度「グッドデザイン賞 (Gマーク)」を受賞いたしました。
そしてこれからも変化の早い市場に合わせて
カフェトロンは進化しつづけます。

History

1980



1984年
CT-4000
当時は手だて抽出が主流で、無圧抽出方式によるクオリティ高いドリップコーヒーを抽出できるマシンはありませんでした。我が社は他社に先駆けて、「美味しい」ドリップコーヒーが抽出できるコーヒーマシンを初めて発表しました。

1990



1986年
CT-101
次世代マシンとして、より細かな抽出設定を可能とし、尚且つより安定した味をご提供できるマシンとして、デザインを含め一新させNewマシンとして発表しました。

1990年
CT-111
アイスコーヒーユニットを一体化し、ホット&アイスのモデルとして、季節を問わずご使用頂ける新しいコンセプトのマシンとして発表しました。

2000



1992年
CT-330A
我が社における初めての一杯抽出の全自動マシン。

1994年
CT-121
制御をマイコン化することで、より繊細な制御を可能としました。これにより、「薫り高くコクのあるドリップコーヒー」の抽出と省力化を実現したマシンとして発表しました。

1998年
CT-131
ユーザーフレンドリネスを徹底的に追求した新型モデルとして発売しました。

2010



2003年
CT-141
デザインを一新し、抽出されたコーヒーのクオリティをキープするため、初めて真空ポットを採用、長時間の保温・提供を可能にしました。これにより、販売口数を軽減することでのコストパフォーマンスを実現しました。

2011



2005年
CTC-210/220
デザインを重視し、真空容器を採用した小型ブルワー。

2012



2011年10月
CT-150
現行モデルを意識しながらも、可能な限り価格面を追求した最新モデル。さまざまな機能を改良し、より一層使いやすさにこだわりました。

2012年
CT-F
2タンク+1ファンネルの新設計。小回りが利くコンパクトマシン。

2014



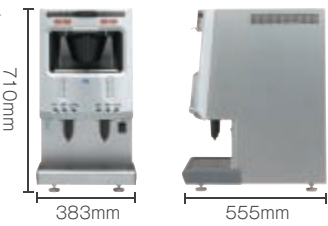
2014年10月
CT-Mill
計量機能付き
ドリップコーヒー専用ミル

“CAFÉ-TRÔNE” Fresh
カフェトロン・フレッシュ

Features

店舗のスペース効率に配慮した設計

2タンクを要しながら幅383mmのコンパクト設計。側面、背面をフラットなデザインにし、狭い場所でもスッキリと設置ができます。



2 タンク1ファンネル方式採用

1つのファンネルを左右に振り向けることで2つのタンクに抽出ができる2タンク1ファンネル方式を採用。2.1Lタンクが2個搭載され、いつでもフレッシュなコーヒーが提供できます。また2タンク対応によりピークタイムも安心です。



定量取出し機能を標準装備

カフェトロンシリーズで多くのお客様よりご好評いただいている「定量取出し機能」をカフェトロン・フレッシュにも標準装備。オペレーションが簡単で作業効率がアップします。

デカンタにも対応

ノズルを折りたたむためのでカップだけではなくデカンタ取りもできます。



美味しいコーヒーを提供するために…

コーヒー保温温度の設定が可能

ドリップタンクは断熱材とヒーターを採用。繊細な温度管理で抽出したフレッシュコーヒーを劣化させることなく設定した温度に美味しく保ちます。

こだわりの湯かけ・蒸らしプログラム



ファンネル内にセットした挽きたての豆にムラなくシャワー状にお湯が注がれ蒸らしの時間・湯量を自由に設定できる4分割の給湯により好みの味調整ができます。

少量抽出が可能

豆量50gの少量でもしっかりした味のフレッシュコーヒーを抽出することができます。
※挽き目などにより仕上がりの誤差があります。

4つの抽出プログラム

抽出プログラムが4つ設定でき、あらかじめ設定したメニューで、いつでもワンタッチで取り出しができます。



※CT-F (H) は3つまでの設定になります。

もしもに備えた安全設計

ファンネルの位置が正しく設置されないと抽出できない安全設計。やけどなどの事故を防ぎます。



オートクリーニング機能でいつも清潔

1日の終業時にファンネルを外した状態で洗剤を投入し、スイッチを押せば洗浄・すすぎを自動的に行い、コーヒーのアクや油分を除去します。クリーニング終了後は自動的に電源がOFFになります。

Line up

CT-F

ドリップ

ドリップタンク容量
2.1Lx2

ドリップ抽出能力
20L/h

27cm
ペーパーフィルター
サイズ

オプション



ブラック



シルバー

型 式	CT-F
電 源	単相200V 50/60Hz
電 流	20A
消 費 電 力	4.0kW
質 量	38kg
外 形 寸 法	幅383・奥行555・高さ710mm

※この仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合がありますのでご了承ください。 ※この機種は国内専用です。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。 ※据え付け工事はお買い上げ店または専門業者にご依頼ください。 ※本機に熱がこもると電子制御部品に影響をおよぼし、故障や火災の原因になることがありますので機械左右の側面は壁や物から100mm以上、背面は30mm以上空けて設置してください。 ※機械の寿命を延ばすため、浄軟水機(別売)を必ずつけていただき適切な

CT-F(H)

ドリップ

給湯

ドリップタンク容量
2.1Lx2

ドリップ抽出能力
20L/h

27cm
ペーパーフィルター
サイズ

熱湯抽出
スイッチ



熱湯取出し
スィッチ

※熱湯取出し温度はドリップ温度と同じになります。

型 式	CT-F(H)
電 源	単相200V 50/60Hz
電 流	20A
消 費 電 力	4.0kW
質 量	38kg
外 形 寸 法	幅383・奥行555・高さ710mm

周波数の異なる外国では使用できません。 ※据え付け工事はお買い上げ店または専門業者にご依頼ください。 ※本機に熱がこもると電子制御部品に影響をおよぼし、故障や火災の原因になることがありますので機械左右の側面は壁や物から100mm以上、背面は30mm以上空けて設置してください。 ※機械の寿命を延ばすため、浄軟水機(別売)を必ずつけていただき適切な

CT-F(100)

ドリップ

100V

27cm
ペーパーフィルター
サイズ

少量ファンネル

少量ファンネル

抽出したコーヒーの劣化やロスを軽減する1L少量対応ファンネル。



型 式	CT-F(100)
電 源	100V 50/60Hz
電 流	14A
消 費 電 力	1.4KW
質 量	38Kg
外 形 寸 法	幅383・奥行555・高さ710mm

“CAFÉ-TRÔNE”

カフェトロン

- コーヒー保温温度の設定が可能
- コーヒーの自動定量取り出し
- ドリップ2連式の同時抽出

多彩なラインナップで、フルシーズン使える強み。



Drip Coffee



Ice Coffee



Espresso & Cappuccino

Drip & Espresso

ドリップタイプ & エスプレッソタイプ

高い抽出能力で高品質なコーヒーを提供するベーシックタイプと本格的なエスプレッソ抽出機能搭載タイプ。

Features 共通の特長

コーヒーの自動定量取り出し

ポンプによる自動定量取出方式を採用。ワンタッチで定量の取り出しができ、作業効率がアップします。



熱湯の取り出し

紅茶やココア用の熱湯を取り出したり、カップを温めるなど、幅広く利用できます。
※熱湯取出し温度はドリップ温度と同じになります。



デカンタへの取り出し

コーヒーノズルを折りたたむとデカンタやポットにコーヒーを直接取り出せます。



アイスコーヒーの取り出し

カップサイズに合わせてコーヒー量を設定しておけば、ワンタッチで一定量のコーヒーを取り出せます。
※CT-1105Cドッキング時



1. 豊富なバリエーションでオールシーズンに対応

カフェトロンシリーズはバリエーションが豊富。エスプレッソ抽出機能付きモデルやアイスコーヒーユニットのドッキングが可能です。

2. コーヒー保温温度の設定が可能

保温温度を細かく設定できるため、いつでも最良の状態でご提供することができます。

3. 2ヵ所同時抽出が可能

組合せにより、2ヵ所同時にドリップ抽出ができるのでピーク時にも安心して対応できます。
※CT-151+CT-1105Cの2ヵ所同時抽出は不可

4. 多彩な設定・表示機能

抽出スケジュールはもちろん、自動立ち上げ・自動停止タイマー設定やコーヒー保温オーバーアラムの設定などが可能。またコーヒー保温時間表示などの機能も搭載しています。

5. 大型ドリップタンク採用

ホットタイプでは前モデルに比べてドリップタンクを大型化。忙しい時間帯でも余裕をもって提供ができます。

6. オートクリーニング機能でいつも清潔

1日の終業時に洗剤を投入し、スイッチを押せば洗浄・すすぎを自動的に行い、コーヒーのアクや油分を除去します。クリーニング終了後は自動的に電源がOFFになります。

CT-250/151/251

ドリップタンク容量

3.0L

ドリップ抽出能力

36L/h

ドリップ抽出能力

24L/h

熱湯取出能力

29cc/sec

CT-1105C

アイスタンク容量

6.3L

アイス抽出能力

8L/h

※CT-250

※CT-151/251

※冷却時間含む

Features エスプレッソタイプの特長

CT-151 CT-251

高品質なエスプレッソ抽出が可能

エスプレッソ抽出用ポンプを搭載。安定したボイラー圧力で本格的なエスプレッソの抽出を実現します。



メニューの幅が広がる蒸気ノズル搭載

安定した圧力できめ細かなフォームドミルクが作れるスチームは、カプチーノやラテ用のフォームドミルクはもちろんカフェオレ用などミルクの温めにも使えます。



Option

少量ファンネル

抽出したコーヒーの劣化やロスを軽減する1L少量対応ファンネル。

Line up

CT-250



34cm 27cm
ペーパーフィルターサイズ



CT-250+CT-1105C



34cm 27cm
ペーパーフィルターサイズ



CT-151



34cm 27cm
ペーパーフィルターサイズ



CT-251



34cm 27cm
ペーパーフィルターサイズ



CT-151+CT-1105C



34cm 27cm
ペーパーフィルターサイズ



CT-251+CT-1105C



34cm 27cm
ペーパーフィルターサイズ



型 式	CT-250(ドリップ2連タイプ)			CT-250+CT-1105C(ドリップ2連アイスユニットドッキングタイプ)			CT-151(ドリップ1連タイプ)		
電 源	三相200V 50/60Hz【単相可】			三相200V 50/60Hz【単相可】			三相200V 50/60Hz【単相可】		
電 流	18A【単相時30A】			18A【単相時30A】			18A【単相時30A】		
消 費 電 力	6.0kW			6.0kW			6.0kW		
質 量	58kg			58kg			58kg		
外 形 寸 法	幅664・奥行565・高さ770mm			幅974・奥行565・高さ770mm			幅454・奥行565・高さ770mm		
必 要 設 備	給水栓G1/2 排水孔φ50mm以上			給水栓G1/2 排水孔φ50mm以上			給水栓G1/2 排水孔φ50mm以上		

型 式	CT-251(ドリップ2連タイプ)			CT-151+CT-1105C(ドリップ1連アイスユニットドッキングタイプ)			CT-251+CT-1105C(ドリップ2連アイスユニットドッキングタイプ)		
電 源	三相200V 50/60Hz【単相可】			三相200V 50/60Hz【単相可】			三相200V 50/60Hz【単相可】		
電 流	27A【単相時40A】			18A【単相時30A】			27A【単相時40A】		
消 費 電 力	8.0kW			8.0kW			8.0kW		
質 量	72kg			58kg			72kg		
外 形 寸 法	幅664・奥行565・高さ770mm			幅764・奥行565・高さ770mm			幅974・奥行565・高さ770mm		
必 要 設 備	給水栓G1/2 排水孔φ50mm以上			給水栓G1/2 排水孔φ50mm以上			給水栓G1/2 排水孔φ50mm以上		

※この仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合がありますのでご了承ください。※この機種は国内専用です。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。※据え付け工事はお買い上げ店または専門業者にご依頼ください。※本機に時期にカートリッジを交換してください。

熱がこもると電子制御部品に影響をおよぼし、故障や火災の原因になることがありますので機械左右の側面は壁や物から100mm以上、背面は30mm以上空けて設置してください。※機械の寿命を延ばすため、浄軟水機(別売)を必ずつけていただき適切な

Others その他単体マシン

アイスコーヒーまたは熱湯の蒸気に特化したサポートタイプ。

CT-1005C

アイス

アイスタンク容量
6.3L

アイス抽出能力
8L/h

34Gm
ペーパーフィルター
サイズ



Features

淹れたてをそのまま急速冷却

コクのあるまろやかなコーヒーを抽出後、コーヒーの酸化を抑える急速冷却方式で一気に冷却し、コーヒータンクに貯蔵します。

ピーク時の抽出能力

抽出と冷却は同時進行で、抽出中でも10℃以下の冷たいコーヒーが取り出せます。また、内蔵タンクにあらかじめ抽出貯蔵しておけばピーク時にはさらに6L、そして冷蔵庫に抽出ストックしておけば必要時、追加投入口より内蔵タンク内に注入するだけで、簡単に追加サービスが可能です。

ワンタッチで定量のコーヒー取り出し

カップサイズに合わせてあらかじめ設定しておけば、取り出しスイッチを押すだけで、一定量のアイスコーヒーが取り出せます。コーヒー取り出しノズルに延長ノズルが装着されています。延長ノズルを後ろ側に跳ね上げれば、10cmから18cmまでの背の高いカップやデカンタに取り出し可能です。



型 式	CT-1005C
電 源	単相200V 50/60Hz
電 流	13A
消 費 電 力	2.6kW
質 量	65kg
外 形 寸 法	幅460・奥行565・高さ765mm
必 要 設 備	給水栓G1/2 排水孔φ40mm以上

CT-1000S

給湯

蒸気栓

熱湯タンク
3.5L

ボイラータンク
7.0L

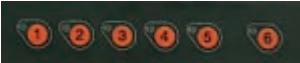
熱湯取出能力
30L/h



Features

6種類のプログラム設定

熱湯定量取出しプログラムが6種類設定でき、メニューに合わせた正確な湯量で提供できます。



ピークタイムも安定した供給能力

熱湯取出し能力が1時間30Lと優れているので、いつでも安定しピークタイムもお客様を待たせません。

スチームノズルがサイドメニューに威力を発揮

安定したボイラー圧力でフォームドミルクはもちろん、サイドメニューの単品スーブの温めも通常よりなめらかに仕上げます。

型 式	CT-1000S(熱湯・蒸気ユニット)
電 源	三相200V 50/60Hz【単相可】
電 流	20A【単相時30A】
消 費 電 力	6.0kW
質 量	25kg
外 形 寸 法	幅280・奥行555・高さ665mm
必 要 設 備	給水栓G1/2 排水孔φ50mm以上

計量機能付きドリップコーヒー専用ミル

CT-Mill



Features

正確でばらつきのない粉量をグラインド可能

精度の高い計量システムが「実測した重量」で制御するため、稼働時間制御型ミルと比較してばらつきなくグラインドできます。



10～300gの範囲で3タイプの設定が可能

3種類の粉量をプリセットすることで、指定の粉量をワンタッチで誰でも瞬時にグラインドできます。



型 式	CT-Mill
電 源	100V 50/60Hz
電 流	6.5A
消 費 電 力	400W
質 量	22kg
外 形 寸 法	幅225・奥行435・高さ710mm
設定ボタン	3タイプフリーボタン

Related product 関連製品

100Vタイプのエスプレッソ専用全自動ミル

エスプレッソタイプCT-151/251用
エスプレッソ専用ミル

ENEА(OD) ホッパー容量 900g

型 式	ENEА(OD)
電 源	100V 50/60Hz
電 流	1.9/2.2A
消 費 電 力	170/220W
ホッパー容量	900g(コーヒー豆量)
ブ レ ード	64mm フラット刃
質 量	9.3kg
外 形 寸 法	幅195×奥行370×高さ510mm (突起物を含む幅215mm)

※この仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合がありますのでご了承ください。



Features

素早く高品質なグラインド

グラインドスピードが速く提供までの時間をより短縮できます。

2種類の操作ボタン

定量取り出しができる2種(シングル/ダブル)のボタンで操作もシンプル。お好みに合わせたドーシングアップができるマニュアル操作も可能。

安全装置付きホッパー

取外しが可能なホッパーは取外した際、電源が入らない安全装置付き。

少量ファンネル
(オプション)

対応機種
CT-F
CT-150/151/250/251

専用フィルター

Φ340/800枚入り
対応機種
CT-150/151/250/251
CT-1105C
CT-1005C

Φ270/1000枚入り
対応機種
CT-F
CT-150/151/250/251
CTC-210/220

Φ170/1000枚入り
対応機種
CT-F
CT-150/151/250/251
※少量ファンネル用

洗浄剤

ミルククリーン
6本(1L/1本)
(ミルクライン用)

バブルクリーン
(酸素系漂白剤)
6本(500g/1本)

浄水器

QC7-CB5-S
QC7-CB5-S…ヘッド+カートリッジ
7CB5-S…カートリッジ

QL3-2FC
QL3-2FC…ヘッド+カートリッジ
QL3-2FC…同品番カートリッジ

D-4D-KC
D-4D-KC…ヘッド+カートリッジ
D-4DKS…カートリッジ

NFX-LC
NFX-LC…ヘッド+カートリッジ
NFX-LC…同品番カートリッジ

※この仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合がありますのでご了承ください。 ※この機種は国内専用です。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。 ※据え付け工事はお買い上げ店または専門業者にご依頼ください。 ※本機に時期にカートリッジを交換してください。

熱がこもると電子制御部品に影響をおよぼし、故障や火災の原因になることがありますので機械左右の側面は壁や物から100mm以上、背面は30mm以上空けて設置してください。 ※機械の寿命を延ばすため、浄軟水機(別売)を必ずつけていただき適切な