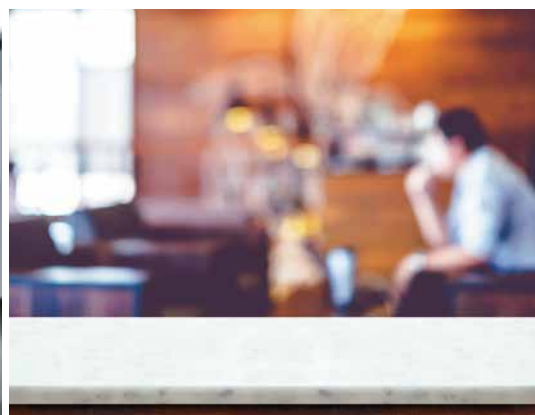


Delicious Coffee. Anytime.



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の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
アイスコーヒーマシンを一体化し、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。

2000年
700CM
特別オーダーモデル。

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、販売ロス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ーワ。

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。

2014



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。



コンパクトなボディに2つのタンクを搭載。省スペースでスマートなオペレーションを実現。

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



熱湯取出し口
※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時期にカートリッジを交換してください。

CT-F(100)



ドリップ



100V



27cm
ペーパーフィルター
サイズ



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

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。

“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

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
でコーヒーを提供することができます。

3. 2カ所同時抽出が可能

組合せにより、2カ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カ所同時抽出は不可

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。

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



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



CT-250+CT-1105C



CT-151



CT-251



CT-151+CT-1105C



CT-251+CT-1105C



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			6.0kW			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。※据え付け工事を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
34cm
ペーパーフィルター
サイズ



CT-1000S

給湯
蒸気栓
熱湯タンク 3.5L
ボイラータンク 7.0L/h
熱湯取出能力 30L/h



※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。 ※据え付け工事を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。

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。



Table with 2 columns: Feature, Value. Rows include Model (CT-1005C), Power Source (Single-phase 200V 50/60Hz), Current (13A), Power Consumption (2.6kW), Weight (65kg), Dimensions (Width 460mm, Depth 565mm, Height 765mm), and Accessories (Water tap G1/2, Drain hole φ40mm or more).

Features

6種類のプログラム設定

熱湯定量出しプログラムが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プの温めも通常よりなめらかに仕上げます。

Table with 2 columns: Feature, Value. Rows include Model (CT-1000S (Hot Water/Steam Unit)), Power Source (Three-phase 200V 50/60Hz [Single-phase]), Current (20A [Single-phase 30A]), Power Consumption (6.0kW), Weight (25kg), Dimensions (Width 280mm, Depth 555mm, Height 665mm), and Accessories (Water tap G1/2, Drain hole φ50mm or more).

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。



Table with 2 columns: Feature, Value. Rows include Model (CT-Mill), Power Source (100V 50/60Hz), Current (6.5A), Power Consumption (400W), Weight (22kg), Dimensions (Width 225mm, Depth 435mm, Height 710mm), and Accessories (3 types + Free button).

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

ЕНEA(OD)
ホッパー容量 900g

Table with 2 columns: Feature, Value. Rows include Model (ЕНEA(OD)), Power Source (100V 50/60Hz), Current (2.5A), Power Consumption (240W), Hopper Capacity (900g (Coffee Beans)), Blade (64mm Flat Blade), Weight (9.3kg), and Dimensions (Width 195mm, Depth 370mm, Height 510mm (Including Protrusion 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。

3種類の操作ボタン

定量取り出し（シングル/ダブル）ができるボタンの他、お好みに合わせたドージングアップができるマニュアルボタンを装備。

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

コーヒーライン
クリーナー 100錠
（自動コーヒーマシン用）

ミルククリーン NEW
6本（1L/1本）
（ミルクライン用）

エコジェットサン
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 NEW
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 NEW
D-4D-KC…ヘッド+カートリッジ
D-4DKS…カートリッジ

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

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時期にカートリッジを交換してください。

"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、2016年2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

東京：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6521
大阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

<http://www.fmi.co.jp/>

営業所 札幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651	出張所 北陸：〒921-8027 金沢市神田1丁目23番11号 Tel.076(243)7810
仙台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号 Tel.022(238)5711	沖縄：〒903-0812 那覇市首里当蔵町2丁目13号 Tel.098(963)9324
名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891	盛岡：〒020-0124 盛岡市厨川4丁目14番5号 Tel.019(648)5390
広島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855	四国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161
福岡：〒812-0893 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931	鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿1丁目15番8号 Tel.099(263)8281
	東京修理工場：〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03(5819)1280