

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、2023年4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。

■公式サイト <https://www.fmi.co.jp/>



株式会社エフ・エム・アイ

■お求め・お問い合わせ先

担当印

東京：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6522
大阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

営業所	札幌：Tel.011(813)8651	出張所	北陸：Tel.076(243)7810
	仙台：Tel.022(238)5711		沖縄：Tel.098(870)2766
	名古屋：Tel.052(361)7891	サービスステーション	盛岡：Tel.019(648)5390
	広島：Tel.082(876)1855		四国：Tel.0875(57)5161
	福岡：Tel.092(481)2931		鹿児島：Tel.099(263)8281

東京修理工場：Tel.03(5819)1280

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、多くのお客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

- 1984年
CT-4000
当時は手で抽出が主流で、無圧抽出方式によるオリティが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。
- 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。
- 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。
- 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、販売口を軽減することでコストパフォーマンスを実現しました。
- 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ー。
- 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ご対応しました。
- 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

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。

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分割の給湯によりお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



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)



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)



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。

Others その他単体マシン

コーヒーの抽出から冷却までを1台で。アイスコーヒー単独タイプ。

CT-1005C



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

カフェトロンのおいしさを踏襲したシンプルなブリューワー。

CT-BR



オプション



ブラック



シルバー

Features

カフェトロンクオリティに美味しいコーヒー

カフェトロンと同じ4分割抽出とシャワープレートにより、美味しいコーヒーを抽出します。

ファンネルロック安全装置

抽出中はファンネルがロックされ、やけどを防止します。

シンプル簡単操作

1.8ℓ ガラスデカンタ × 2 付属

型 式	CT-BR
電 源	単相200V 50/60Hz
電 流	18.5A
消費電力	3.7kW
質 量	17kg
外形寸法	幅250・奥行470・高さ620mm
必要設備	給水栓G1/2

熱湯もスチームも、これ1台で。

CT-1000S



計量機能付きドリップコーヒー専用ミル

CT-Mill



Features

6種類のプログラム設定

熱湯定量抽出プログラムが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

熱湯抽出能力が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。

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

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。



15～300g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

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

ミルクリン
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)

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時期にカートリッジを交換してください。