

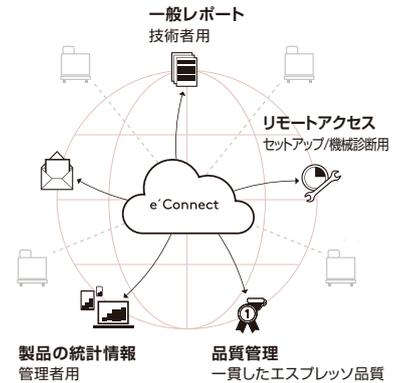
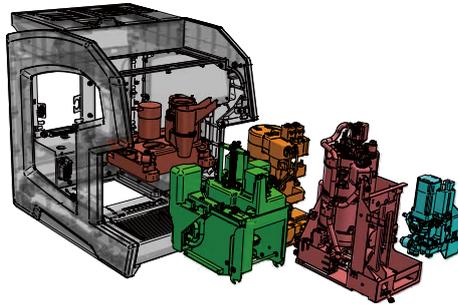
# c'line

全自動で最高のコーヒー品質を  
一貫して実現



# エバシス 3つの特長

妥協のない高いコーヒー品質を全自動で一貫して再現。  
コーヒービジネスにおける生産性向上と費用効率アップに貢献します。



## 均一な味を実現するe'バリスタ

全自動で最高のコーヒー品質を一貫して実現。それはまるで、バリスタがマシンの中に存在しているかのようです。

## モジュール設計

5つのモジュールで構成。モジュールごとに不具合の点検・修正を可能にし、マシン休止時間をほぼゼロに抑えます。

## テレメトリーによる一括管理

マシンの状態をクラウド上で一括管理することで、どこからでも店舗単位の消費動向の追跡・解析が可能です。



### バリスタ クオリティ

e'バリスタシステムは、バリスタに取って代わるというよりはむしろバリスタをスーパーバリスタに引き上げます。高いクオリティのコーヒー抽出のために主要な条件をマシンに設定することで、回を重ねる度にマシンがそのクリエイティブを忠実に再現できるようになります。



### 高い生産性

エバシスシリーズはクオリティの追求のみならず高い生産性を誇ります。製品設置面積あたりの抽出量は業界トップクラスです。



### 味の均一性

一度コーヒーの情報とレシピを設定してしまえば e'バリスタシステムが、電子コントロールとグラインダー、パウダー調節により容易に理想のコーヒーを再現します。



### シンプル操作

シンプルなタッチスクリーンによって、直感的な操作で日常業務を行うことができます。また、様々な画面やプログラムキーへのアクセスがスムーズです。さらにマシンがプログラムされると、すべての設定条件は保存され、ほかのエバシスマシンにプログラムをコピーすることが可能です。



### 人件費の削減

e'バリスタシステムは、使いやすさと生産性の両面においてスタッフの効率を向上させます。さらに、通常重要視されるスタッフのスキルレベルは不要で、研修時間の短縮とオペレーションの容易さは人件費の削減にもつながります。



### スペース

エバシス製品は限られた設置スペースを効率的に使用できます。特許取得の抽出システムによって、市場の抽出基準にかなった1時間あたり140杯の抽出が可能です。



### テレメトリー "プル"

e'コネクトを使用すると、関係者間でマシンの主要な条件設定を共有することが可能になります。毎時/毎日/毎月の抽出や、技術的なパフォーマンス、ドリンクの情報まで、マシンからリアルタイムで主要な管理情報を得ることができます。



### テレメトリー "プッシュ"

マシンの条件設定をリモート操作で変更することができます。これにより、メンテナンスのコストを下げるだけでなく、中断や停止のダウンタイムを最小限に抑えることができます。



### モジュール設計

エバシスシリーズはモジュール形式で設計されており、トレーニングを受けた技術担当者によって簡単に交換作業が可能です。モジュール単位で不具合を修正できるため、ダウンタイムの最小化、顧客満足の最大化を可能にします。



### 妥協ゼロ

エバシスの製品には妥協はありません。コーヒーのクオリティ、人間工学に基づいた設計、生産性、ダウンタイム、リモートアクセス、直感的なユーザーインターフェイスなどの主要なパフォーマンス指標は、エバシスのすべてのマシンの本質を形作るものです。



### e'フォーム

ミルクベースのコーヒーにおける最も難しい課題の1つは、ミルクの泡立てです。エバシスの e'フォームは、スチームと空気を混合して、トップバリスタの求めるフォームを自動で作ります。オペレーターは、プレミアムな質感と風味が保証されたフロスミルクによって、ラテアートに集中することが可能になります。



### e'クリーン(特許出願中)

出来ることなら長い勤務時間の後のマシンのクリーニングには時間をかけたくありません。エバシスのマシンは約2か月分の洗浄用タブレット(クリーニングボール)を保管し、ボタンを押すことによって自動で洗浄する機能を備えています。これにより、安全衛生管理ならびに機械の最適な性能が保証されます。

## 製品ラインアップ



TEMPEST(嵐)、OCEAN(海)、EARTH(大地)の自然のシンボルをイメージする3色。  
好みや使用する環境によってマシンのカラーと質感をお選びください。

## カメオ c'2m

|              |                               |             |   |
|--------------|-------------------------------|-------------|---|
| 寸法           | 幅 430mm × 奥行 600mm × 高さ 580mm | コーヒーボイラーサイズ | 0.8リットル                                   |
| 重量           | 63kg                          | スチームボイラーサイズ | 1.6リットル                                   |
| 抽出チャンバー容量    | 最大 24g                        | 推奨抽出杯数      | 300杯/日                                    |
| グラインダー       | セラミックグラインダー × 2               | スチーム機能      | あり  |
| ユーザーインターフェース | 15.7インチ カラータッチスクリーン           | オートカプチーノ機能  | あり  |
| 豆ホッパー容量      | 1.2kg × 2                     | 電力要件        | 単相200V、30A、50/60Hz、<br>4000W(オプション:6000W) |
| コーヒー抽出口高さ    | 70mm ~ 165mm                  |             |   |

## Brand Ambassador

石谷 貴之 Taka Ishitani

バリスタはそれぞれ自分の理想のコーヒー像を持っています。しかし常に一貫性をもってそれを実現することはトップクラスのバリスタでさえ非常に難しいことだと思います。

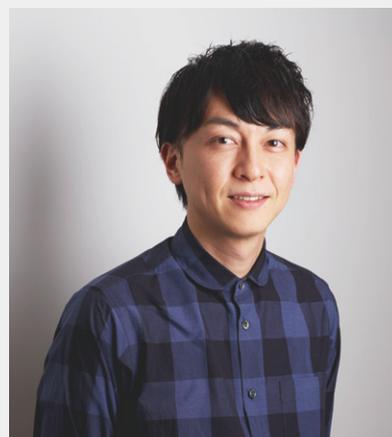
そのようなこともあり、個人的にはセミオートマシンに対抗できるクオリティのフルオートマシンの登場をずっと待ち望んでいました。その想いはフリーランスのバリスタとして日々活動するようになり特に抱くようになりました。

エバシスのようなフルオートマシンが普及することでバリスタは時間的な制約から解放されるでしょう。これまではバリスタがそこにいて「最高の一杯」を提供してきましたが、自分が理想とするコーヒー像を予め「マシンに込める」ことで、自身の分身をエバシスに「託す」ことが出来るのです。それによって「最高の一杯」を何時でも、どんな場所でも提供できるようになるのです。

それはバリスタが不要になるということではなく、私たちバリスタは、メニュー開発やお客様の声に耳を傾けるなど、人間にしかできないもっとクリエイティブなことに注力することが出来るようになると思います。

そんな世の中はもうすぐそこまで来ている気がします。

Taka Ishitani



2012年より独立しフリーランスで活動開始。2017年ジャパンバリスタチャンピオンシップ優勝、2009年、2012年、2015年準優勝。Coffee Fest Latte Art世界選手権 審査員。バリスタのトレーニングからスタッフ育成、店舗の立ち上げやオペレーションなど、幅広いコーヒーのコンサルティングを行っている。

## 導入事例

エバシスは世界20か国以上で導入され、愛用されています。

※2019年2月現在

### カフェ

#### ホテルショコラ

日本・埼玉県越谷市



イギリス発カカオ専門店、エバシス日本導入第一号店

#### FRANK AND HONEST

アイルランド



654店舗のコーヒーチェーン店

### レストラン

#### Le Citadin

スイス



ローザンヌにある高級スイス料理レストラン

#### LEON. NATURALLY FAST FOOD

イギリス



ナチュラル食材使用のファストフードショップ

### ホテル

#### LANGHAM LONDON

イギリス



ヨーロッパ初のグランドホテル

#### MARTIGNY boutique hotel

スイス



モダンでスタイリッシュなビジネスホテル

— 本製品に関するお問い合わせは —

デロンギ・ジャパン株式会社

〒100-0006 東京都千代田区有楽町1-12-1 新有楽町ビル2階

TEL:03-6860-5537

<https://professional.delonghi.co.jp/>

