

S U P E R T R A D I T I O N A L

Cameo C'2m



EVERSYS

エバシスは、全自動で最高のコーヒー品質を一貫して実現。 コーヒービジネスの生産性向上と費用効率アップに貢献します。



熟練バリスタの技を全自動で再現

一度コーヒーの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でグラインダーの挽き目を自動調整、より容易に理想のコーヒーを再現します。誰もがボタンひとつでバリスタの味を再現できるため高度なスキルは不要。スタッフ研修時間の短縮とオペレーションの容易さは結果的に人件費の削減にもつながります。



業界トップクラスの生産性

カメオC'2mは、1時間あたり175杯のエスプレッソやカプチーノを抽出可能です。お店が混雑する時間帯でもお客様をお待たせすることなく、スムーズなドリンク提供が可能です。



究極のフォームミルク

メニューに応じてミルクの量と泡の質を自在に操り、ミルクのポテンシャルを最大限に引き出すバリスタの技術も全自動で再現。誰でもボタンひとつでプロバリスタレベルのきめ細かなフォームミルクを安定して作れます。ミルクの温度調整が30°C~80°Cと幅広く、どの季節でも最適なミルクメニューの提供が可能です。



均一性への更なるこだわり

挽いた粉をシリンダー内に入れた後、左右に動かすことで「平ら」にする機能。粉の密度が均一になることでお湯が均等に行き渡り、抽出効率が格段にアップします。これにより、まろやかな味の表現のみならず、より一層『均一な抽出』が可能となります。



お店の理想の味を追う

豆を挽くグラインダースピードが「STANDARD」「LOW」の2種類から選択可能となっています。これにより味のカスタマイズの幅が広がり、よりお好みに合わせたコーヒーの抽出や、お店の『理想の味』を追うことができます。



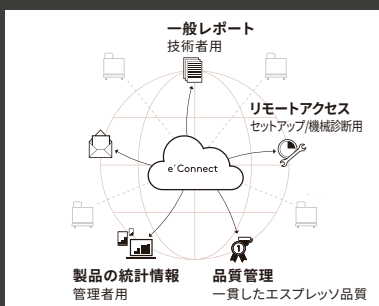
見やすいパネル表示で簡単操作

直感的な操作画面を通じて、メニュー選択や細かな設定変更が可能です。見やすくわかりやすいタッチパネル形式は、スタッフの作業効率アップにもつながります。



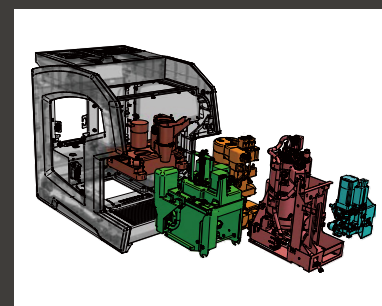
毎日のクリーニングも手間いらず

営業終了後のクリーニングもボタンひとつで行えます。約10分という短時間で効率的に行うことができ、コーヒーカップを洗っている間に完了してしまうほどです。



稼働状況をリアルタイム管理

マシンをクラウド上で一括管理できる「e'コネクト」機能では、各店舗の消費動向をライブデータとして受け取ることが出来ます。テクニカルスタッフや店舗運営管理者などがこれらの情報を把握・分析することで、パーツ交換時期の事前把握や、マーケティング戦略構築にも役立てることが可能です。



修理作業時間を最小限に

マシン内部は5つのモジュールで構成。万が一故障した場合でも欠陥のあるモジュールを交換すればよいため、修理にかかる時間は従来の業務用コーヒーマシンと比較して各段に短くなります。これによりお店の効率的な運営が可能になります。

製品ラインナップ

店舗のコンセプトや使用環境に合わせて選べる、2色のカラーバリエーション



TEMPEST



EARTH

※マシン本体の両側面・背面をご希望のカラーにカスタマイズ可能です(有料オプション)。

カメオ C'2m

寸法	幅 430mm × 奥行 600mm × 高さ 580mm
重量	63kg
抽出チャンバー容量	最大 24g
グラインダー	セラミックグラインダー × 2
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
豆ホッパー容量	1.2kg × 2
コーヒー抽出口高さ	70mm ~ 165mm

コーヒーボイラーサイズ	0.8リットル
スチームボイラーサイズ	1.6リットル
推奨抽出杯数	300杯/日
スチーム機能	あり
オートカプチーノ機能	あり
電力要件	単相200V、30A、50/60Hz、6,000W

*製品の色彩は印刷のため実物とは多少異なることがあります。

オプション一覧



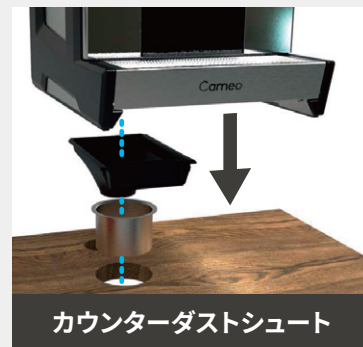
1.5ステップスチームノズル

ボタンひとつで、完成された高品質なフォームミルクが、ノズルから直接カップや空のミルクジャグに注がれます。



コールドミルクフォーム

高品質な冷たいフォームミルクもボタンひとつで作ることができます。



カウンターダストシュート

コーヒーカスの排出制限がなくなります。
※置き台に穴開けが必要です。

豆ホッパー ロック

豆ホッパーのフタに鍵を取り付けることができます。

セレクションミルク

ミルクチューブが2本になり、例えば牛乳と豆乳を別々に使用できます。

導入シーン

Cafe



カフェ

- 業界トップクラスの生産性を誇るエバシス カメオC'2mなら、スムーズかつスピーディーなドリンク提供が可能です。
- 全自動の使いやすさと生産性の両面で、スタッフの稼働効率が大幅にアップします。
- 多店舗展開の場合は、クラウド上で全店舗のマシン稼働状況をリアルタイムで管理できるe'コネクト機能が役立ちます。

Restaurant



レストラン

- エバシス カメオC'2mなら、プロバリスタレベルのきめ細かなフォームミルクもボタンひとつの全自動。お食事の最後にこだわりの1杯が提供できます。
- 多彩なコーヒーレシピを設定でき抽出はボタンを押すだけなので、メニューバリエーションを増やしたい、セルフサービスで展開したいなどのニーズにもマッチします。

Office



オフィス

- 社員の休憩スペースやカフェテリアにエバシス カメオC'2mを設置すれば、オフィスでいつでもバリスタクオリティーのコーヒーを楽しめます。
- キャッシュレス決済システム(※有料オプション)と組み合わせれば、各種クレジットカード・電子マネーはもちろん、給与天引き決済も可能です。
※詳細はお問い合わせください。

最新の導入事例はこちら▶



Eversys (エバシス) について

エバシスはデロンギグループの一員です。

スイスを拠点に2009年に設立されたエバシスは、業務用フルオートマシンを中心に極めて革新的な技術を開発し、その卓越した品質への情熱とイノベーションを起こす強い力は、世界で高く評価されています。

デロンギとエバシスは、今後もお客様に満足いただける製品・サービスをお届けして参ります。

— 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

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



DeLonghi

Better Everyday