

# IndividualMilk Technologyで あなたのコーヒー業務を刷新

イタリアンデザイン、スイスメイドの IndividualMilk Technology を装備したコーヒーマシンをご紹介します。独自の革新性により、コーヒーとミルクが織りなす究極の体験をご提供します。この先進的な技術は、無乳糖や非乳製品などの多種多様なお好みに合わせた飲み物を提供します。

IndividualMilk Technologyの長所を探求してください：

■ 様々なミルクの種類に対応：多くの代替ミルクにスムーズに対応し、一貫した品質を維持。

■ 常に衛生的：各代替ミルクは個別のタンクに保管され、安心して飲み物をお楽しみいただけます。

■ 拡張された飲み物の選択肢：完璧なコーヒーをミルクの種類に関係なく作ることができます。

■ お好みのミルクフォームを自由自在に：完璧なミルクフォームをお好みに合わせたテクスチャーと一貫したプロファイルで。あらゆる飲み物に本格的な高品質のミルクフォームを作ります。

様々なコーヒーのオプションを提供するために革新性とクラフトマンシップを融合させた Mytico Vario でカスタマイズコーヒーの未来を体験してください。この独自のイノベーションでお客様のコーヒー体験をさらに新たな次元に引き上げます。



Vario および PrecisionFoam 用に利用可能

## バリスタのような体験を



READY FOR  
DIGITAL SERVICES

### 1 コーヒーモジュール

- コーヒーモジュール右
- コーヒーモジュール左
- シングルまたはダブルのコーヒー抽出口
- コーヒー豆ホッパー：2 x 1.1 kg または 4 x 0.55 kg

### 2 バリスタモジュール

- 左側にAutosteam Pro S3のスチーム噴出口
- 中央に給湯口
- 右側にSteam Wand S1 スチーム噴出口またはパウダーのオプション
- Barista Levers

### 3 ミルクと洗浄システム

- FoamMaster™ (FM): ホットミルクとコールドミルク、ミルクフォームを個別に調整可能
- CleanMaster (CM): 全自動洗浄システム  
一体型洗浄カートリッジと洗浄タンク付き

### Mytico Vario オプション

- 第3・第4グラインダー
- パウダーホッパー
- Autosteam Pro S3として2つ目のスチーム噴出口を搭載
- ライト付きバックウォール
- コーヒーかずシュート
- コーヒー豆ホッパー：2 x 2.2 kg または 4 x 1.1 kg
- IndividualMilk Technology
- PrecisionFoam

### カラーバリエーション



Myticoの製品ラインは、市場によって異なる場合がございます。



Franke Kaffeemaschinen AG  
cs-info.ch@franke.com

Franke Coffee Systems GmbH  
cs-info.de@franke.com

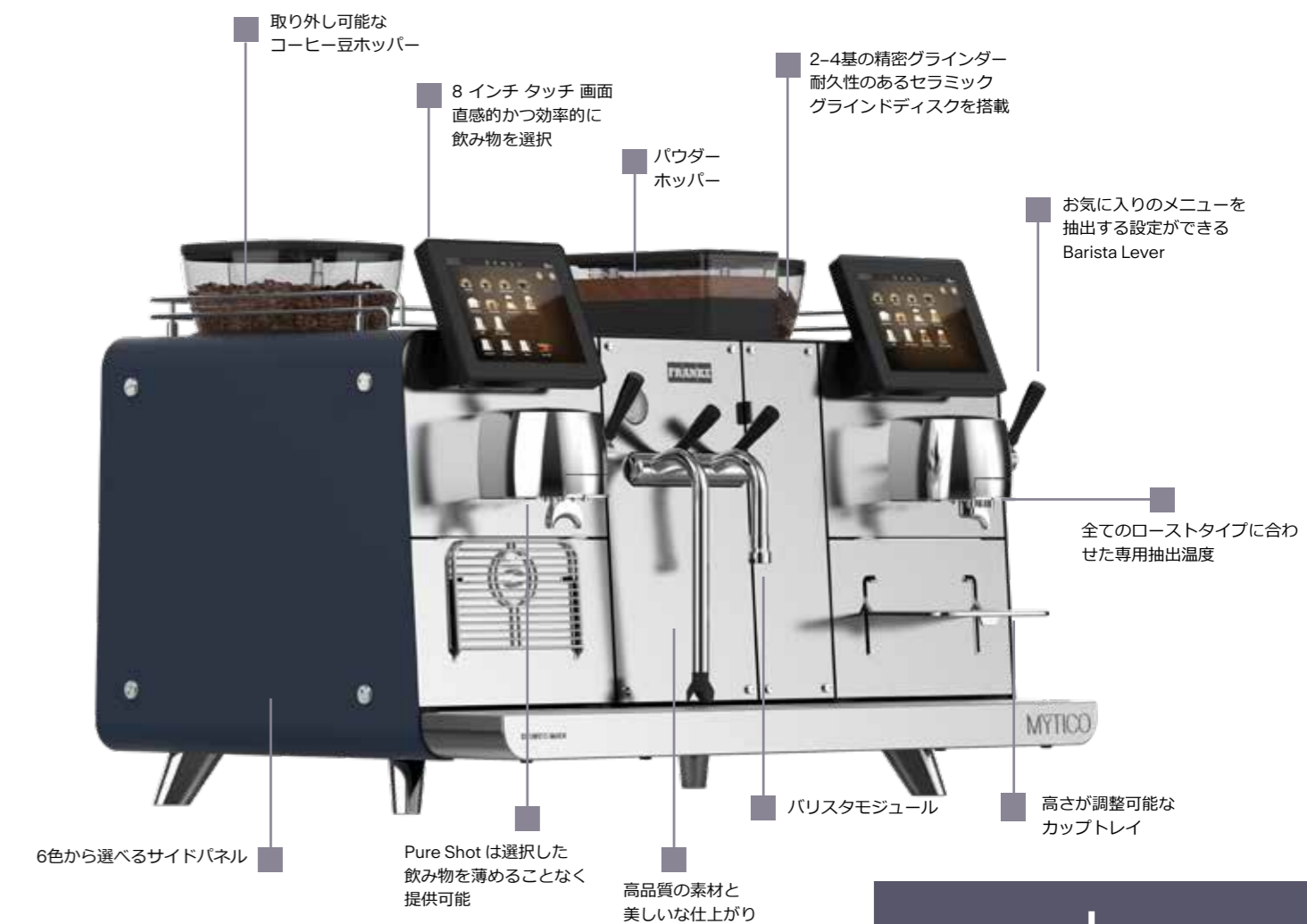
Franke Coffee Systems Americas  
cs-coffeesales.us@franke.com

Franke Coffee Systems UK  
cs-sales.gb@franke.com

coffee.franke.com



# MYTICO Vario



6色から選べるサイドパネル

Pure Shot は選択した飲み物を薄めることなく提供可能

高品質の素材と美しい仕上がり



コンパクトな高さ  
お客様とのコミュニケーションを促進



デザイン  
伝統的なイタリアンデザイン



iQFlow™  
革新的な技術で  
より豊かな風味を抽出して  
最高の一杯をお届け



reddot winner 2024  
best of the best



GOLD AWARD  
2024



Mytico Varioは、イタリアの伝統的な洗練された外観とフランケの業務用の自動コーヒーマシンのシンプルさとスピードを完璧に組み合わせています。バリスタがお客様との思い出に残るコーヒー体験にもっと時間をかけられるように、技術的なトレーニングをすることなく、最高のバリスタとその技術を維持することができます。直感的に操作できる2つのタッチスクリーンで、さまざまなプロダクト(コーヒー、ミルクフォーム、ミルクの種類やミルクの代替品)、さまざまな飲料を作ることができる高性能機です。

容量*	シングル	パラレル
エスプレッソ	190	335
コーヒー	165	270
カプチーノ	190	335
給湯	23 l/h	

\*1時間当たりの杯数 DIN 18873 準拠

06.24/CH-JP付法、設計、およびバーゼーションは変更される場合があります。

# バリスタモジュールで あなたの創造性を 解き放ちましょう

イタリアでデザインされたミルクベースの飲み物を完璧に仕上げるために専用の設計が施された自動コーヒーマシン、バリスタモジュールの汎用性をぜひ探求してください。ミルクまたはミルク代替品をピッチャーに注ぎ、お好みのミルクフォームの均一性を得るためにエアを注入したり、ピッチャーにスチームを噴射する従来の方法を使用するなど、お好みの方法を選択できます。当社のPrecisionFoam技術をご使用いただくと、コーヒーの抽出と同時に、お好みの濃度、温度、量でミルクフォームを作れます。

紅茶好きのためにマシン中央に温度調節可能な給湯口があります。熟知できる Barista Levers やユーザーフレンドリーなタッチスクリーンによって、バリスタモジュールは簡単な操作と優れた品質の一杯を約束します。イタリアンクラフトマンシップとミルクを完璧に仕上げる究極のツールによって、あなたのコーヒーや紅茶の体験をさらに高い次元に引き上げてください。



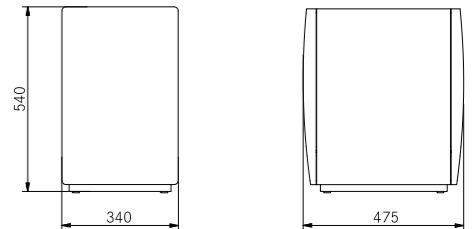
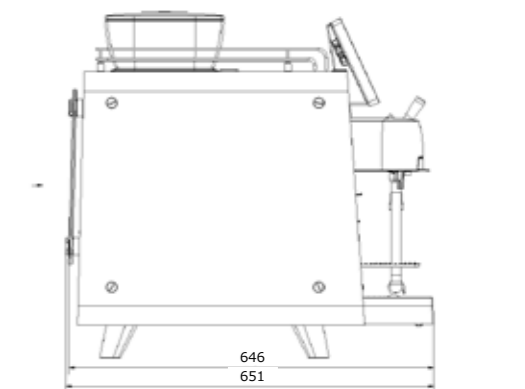
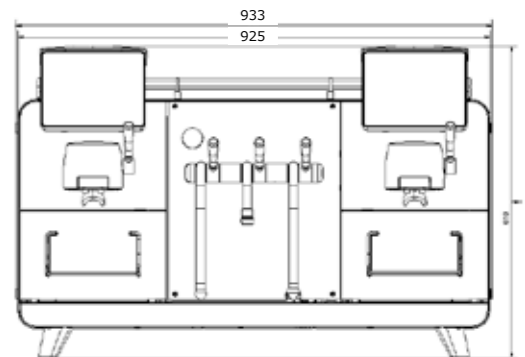
## 技術仕様

マシン	
モデル	<b>Vario</b>
電源電圧	200–220 V 2x 2L PE 30A, 50/60 Hz, 5.0-6.0 kW
寸法	925 mm/610 mm/644 mm (幅/高さ/奥行)
重量 (空の場合)	約 105 kg
Franke カラーバリエーション	Onyx, Cotton, Sand, Burgundy, Blueberry, Basil
洗浄システム	CleanMaster

水道給水接続 水供給ライン	メタルホース、G3/8 インチ接続、長さ 1500 mm 設置側で可能な場合：飲料水の未処理水（家庭用の石灰除去されていないもの）
水圧	80–800 kPa (0.8–8.0 bar)
流量	>0.1 l/秒
水温	<25°C
水硬度	4–8°dH GH (ドイツ硬度) / 7–14°fH GH (フランス硬度) / 70–140 ppm (mg/l)
炭酸塩硬度	3–6°dH KH (炭酸塩硬度) / 50–105 ppm (mg/l)
酸含有量/pH 値 塩化物含有量	6.5–7.5 pH <0.5 mg/l

排水接続	
排水ホース	直径 19 mm, 長さ 2000 mm

追加ユニット	
冷却ユニット 電気接続	<b>UT12 CM (12 l)</b> 100 V 1LNPE 50/60 Hz 1.7 A (10 A)
寸法	340 mm/540 mm/475 mm (幅/高さ/奥行)
重量 (空の場合) 色	約 26 kg アントラシート



### Vario 用バリスタモジュール



**S3-H1-S1**  
位置 1: Autosteam Pro S3  
位置 2: 給湯口  
位置 3: Steam Wand S1



**S3-H1-S3**  
位置 1: Autosteam Pro S3  
位置 2: 給湯口  
位置 3: Autosteam Pro S3



**w.パウダー S3-H1-P1**  
位置 1: Autosteam Pro S3  
位置 2: 給湯口  
位置 3: ミキシングチャンバーへのアクセスドア

### Vario PrecisionFoam用バリスタモジュール



**PF-S3-PF**  
位置 1: PrecisionFoam  
位置 2: Autosteam Pro S3  
位置 3: PrecisionFoam



**PF-H1-PF**  
位置 1: PrecisionFoam  
位置 2: 給湯口  
位置 3: PrecisionFoam



**PF-H1-P1**  
位置 1: PrecisionFoam  
位置 2: 給湯口  
位置 3: ミキシングチャンバーへのアクセスドア