スイス・ユーラ社製　全自動エスプレッソマシーン

E6 コントラストアロマスペシャル

より美味しく、より早く。新機能を携えた次世代コンパクトマシン

E6-CAS

ユーラ E6　コントラストアロマスペシャル

ご家庭からオフィス、小規模店舗まで
コンパクトな本格派

P.E.P. パルスエクストラクションプロセス：
ショートコーヒー（エスプレッソ・リストレット）抽出時、コーヒー粉に送るお湯をパルス式に（短いインターバルを入れて断続的に）する事で、限られた時間のなかで香りを最大限にひきだします。

AromaG3 グラインダー：
従来式のグラインダーに比べ大幅に挽時間を短縮、また挽いた後に内部に残る粉を 60%近くカット。古い粉の蓄積を防ぎ常に新鮮な風味をお楽しみいただけます。

コントラストアロマスペシャル：
より奥深い味わいと、更なる耐久性を追求し、1 台 1 台国内にて独自改良を施したコントラストだけのスペシャルチューニングモデル。

Technical Data

本体サイズ / 重量：	W28 x D43.9 x H35.1cm / 9.8kg
設置に必要なスペース：	W38 x D48.9 x H55.1cm
可動抽出ノズル：	コーヒー：65-111mm ミルク・給湯：67-113mm
推奨杯数：	30 杯 / 日
電源 / 最大消費電力：	単相 100 V 50/60Hz（要単独ブレーカー 15 A 接地つき）/ 1250W
豆コンテナ容量：	280g
水タンク容量：	1.9 ℓ
粕ケース容量：	max. 約 16 杯
グラインダー：	1 基（AromaG3 Grinder・挽目 6 段階）
サーモブロック：	1 基（コーヒー / 給湯 / スチーム）
設定可能メニュー：	７種（2 杯取メニュー含）
抽出方法：	P.E.P.* パルスエクストラクションプロセス（* エスプレッソのみ） 蒸らし抽出システム I.P.B.A.S（特許）
コーヒー濃度：	８段階（挽量目安 5 ～ 16 g）
コーヒー抽出量設定：	エスプレッソ：15 ～ 80ml（5ml 単位） その他コーヒー 25 ～ 240ml（5ml 単位）
ミルクシステム：	ファインフォームテクノロジー
ミルク量設定：	ミルク（スチーム）：3 ～ 120 秒（1 秒単位）
給湯量設定：	25 ～ 450ml（5ml 単位）　約 240ml / 分
メンテナンスプログラム：	コーヒーライン洗浄 / カルシウム除去 / ミルクライン洗浄 / 自動リンス
専用浄水フィルター：	クラリススマート（浄水能力 45 ℓ ～）
表示：	カラー液晶（日本語表示）
認証：	PSE

株式会社コントラスト
本　　社：〒142-0041 東京都品川区戸越 5-14-17-201　Tel.03-3783-8899 Fax.03-3783-6589