### スイス・ユーラ社製 全自動エスプレッソマシーン

# Impressa XS90 One Touch

人気と実績を兼ね備えた実力派 100V マシーン

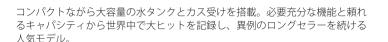






写真のフローサーは初期モデルです







JURA 社独自の特許 I.P.B.A.S.(蒸らし抽出システム)。コーヒー粉の状態を電子 的に解析し、最適な蒸らしでコクと旨みを最大限にひきだします。





常に改良・進化を続ける JURA 社のミルクフローサー。最新のプロフェッショ ナルファインフォームフローサーGIIはフォームのキメや温度調整はもちろ ん。衛生面の観点から抽出先端部をスクリュー式で取り外せる独自設計に。気 軽に洗いやすく簡単にスペアと交換もできるため、常にクリーンに保つことで 質の高いフォームを生み出します。



消費電力を最大 40%セーブできる 2 段階の節電モードを搭載。曜日ごとに指 定ができる自動 ON/OFF 機能、最後の作動から一定の時間が経つと電源が切 れる自動終了機能など、きめ細かなタイムマネジメントでコスト削減をお手伝 いします。



より奥深い味わいと、更なる耐久性を追求し、1台1台国内にてコントラスト 独自の改良を施したスペシャルチューニングモデルにてお届けします。

# **XS90 OT**

#### ユーラ インプレッサ XS90 ワンタッチ

カプチーノ、カフェラッテもワンアクション 充実の業務用低価格エスプレッソマシン

> 設定可能メニュー:8(2杯取含) 水タンク:5.7 l/豆コンテナ:260 g\* オプションコンテナ取付時 750g\* カス受け: 最大 40 杯

> > サイズ: W41 x D39 x H47 c m



社:〒142-0041 東京都品川区戸越5-14-17-201 Tel.03-3783-8899 Fax.03-3783-6589

関西営業所:〒530-0035 大阪府大阪市北区同心 1-5-8-101 Tel.06-6882-3820 Fax.06-6882-3822



ビッグ豆コンテナ (オプション



XS90 OT



## Technical Data

# Optional Parts

■ビッグ豆コンテナ

で豆容量を増やせます。

■2 段階スチームジェット カップ・グラスに入れたミルクに 挿しこんで、温め・泡立てを行う

フローサー。

取り付けによりトータル 750 g ま

W41 x D39 x H47cm / 13.8kg
W61 x D44 x H70cm
66 ~ 146mm
~80杯
単相 100V 50/60Hz( 要単独ブレーカー 15A 接地つき) / 1250W
260g
5.7 <i>l</i>
max. 約 40 杯
1基(挽目6段階)
2基(コーヒー/スチーム)
8種(2杯取メニュー含)
0

















JURA Elektroapparate AG

Kaffeeweltstrasse 10 CH-4626 Niederbuchsiten, Switzerland http://www.jura.com

お問合せは…



抽出方法:

コーヒー濃度:

ミルク量設定:

給湯量設定:

リンス設定:

■ Maintainance

表示:

認証:

**■**Others

コーヒー抽出量設定: ミルクシステム:

パウダーコーヒ抽出:

メンテナンスプログラム:

社:〒142-0041 東京都品川区戸越5-14-17-201 Tel.03-3783-8899 Fax.03-3783-6589

蒸らし抽出システム I.P.B.A.S. (特許) 5 段階 (5 ~ 16g)

25~240ml (5ml 単位)

プロフェッショナルファインフォームフローサー GII

ミルク (スチーム) 3~120秒 (1秒単位)

15~450ml (5ml 単位)

0

コーヒーライン洗浄 / カルシウム除去 / ミルクライン洗浄

起動時リンス設定 / ミルクラインリンス設定

テキスト表示(英・独・仏・伊・オランダ・スペイン・ポルトガル)



