

# 伝統とモダンの融合



## 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
- 右側に従来のS1 スチーム噴出口
- Barista Lever

## 3 洗浄システム

- 自動洗浄

## Mytico Due オプション

- 第3・第4グラインダー
- Autosteam Pro S3として2つ目のスチーム噴出口
- 照明付きの背面壁
- コーヒーかす排出口付き

## カラーバリエーション



Myticoの製品ラインアップは、すべての市場で販売されているわけではありません。



**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

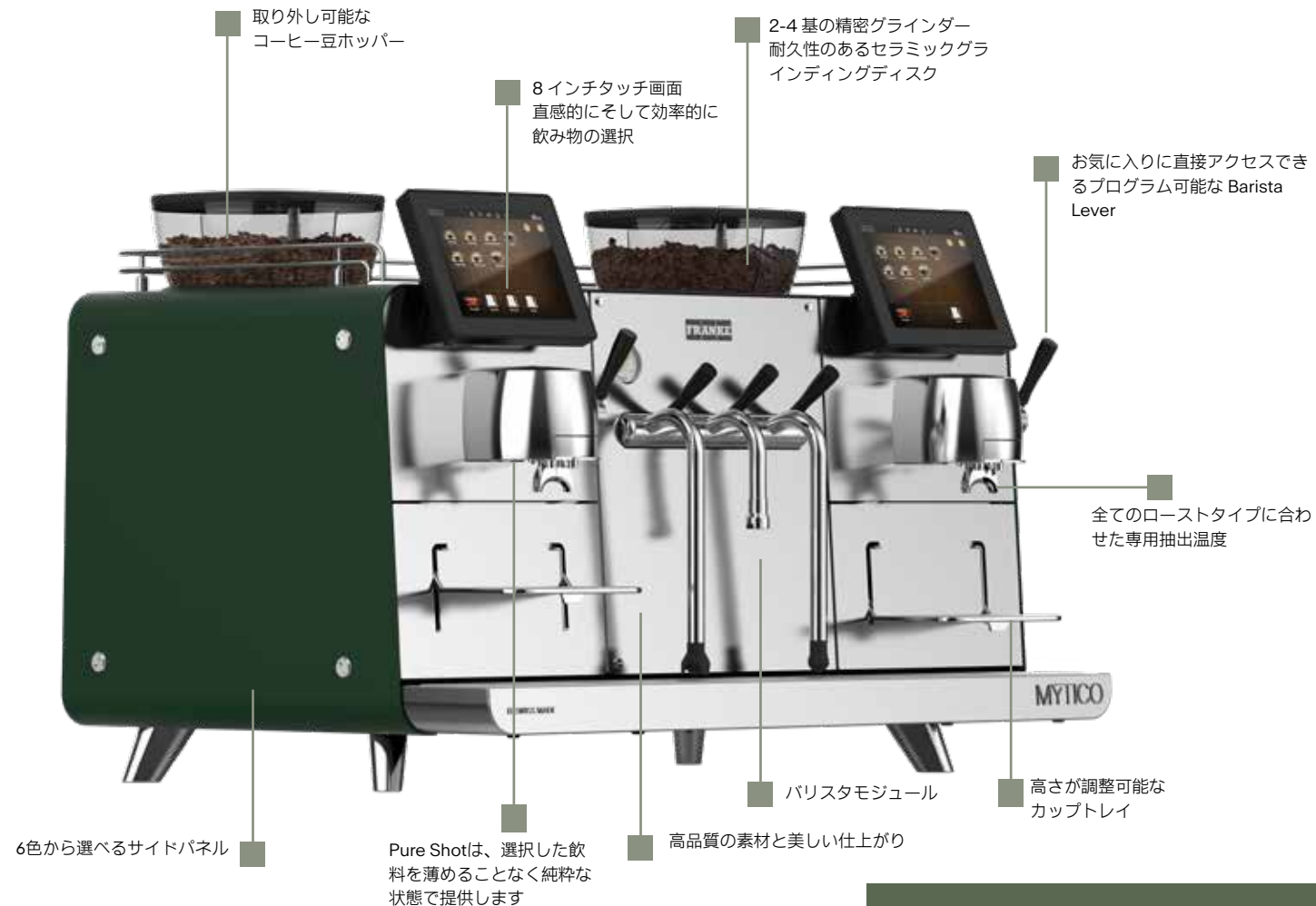
**Franke Coffee Systems UK**  
cs-sales.gb@franke.com

coffee.franke.com

02.24/CH-JP/寸法、設計、およびバージョンは変更される場合があります。



# MYTICO Due



6色から選べるサイドパネル

Pure Shotは、選択した飲料を薄めることなく純粋な状態で提供します

高品質の素材と美しい仕上がり

バリスタモジュール

高さが調整可能なカップトレイ

全てのローストタイプに合わせた専用抽出温度

お気に入りに直接アクセスできるプログラム可能な Barista Lever

2-4 基の精密グラインダー  
耐久性のあるセラミックグラインディングディスク

8 インチタッチ画面  
直感的にそして効率的に飲み物の選択

取り外し可能な  
コーヒー豆ホッパー



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

伝統的なイタリアン・エスプレッソマシンを改良しました。Mytico Due は、お客様に愛されているコーヒーの味をそのままに、現代的なデザインを取り入れています。使いやすさ、カスタマイズ性、生産性の高さが評価され、バリスタに愛用されているMytico Due は、お客様が何度も足を運ぶような記憶に残るコーヒー体験を生み出します。iQFlow™と2つの抽出ユニットが個別の温度設定により、常に高品質の一杯が簡単に実現できます。

容量*	シングル	パラレル
エスプレッソ	190	335
コーヒー	165	270

給湯 23 l/h

\*1時間当たりの杯数 DIN 18873 準拠

# 技術仕様

## マシン

モデル	<b>Due</b>
電源電圧	380-415 V 3LNPE 16 A, 50/60Hz, 4.6-5.2 kW
寸法	925 mm/610 mm/644 mm(幅/高さ/奥行)
重量 (空の場合)	約 95 kg
カラー	オニキス、コットン、サンド、バーガンディ、ブルーベリー、バジル
洗浄システム	EasyClean

## 給水接続

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
-------	---------------------

