

2012年10月5日

デロンギ・ジャパン株式会社

**デロンギなら、ワンタッチで本格カプチーノやカフェラテも。
デロンギ マグニフィカSカプチーノ コンパクト全自動エスプレッソマシン
ECAM23450S 2012年10月よりプロモーション活動を本格化。**

デロンギ・ジャパン株式会社(本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉本敦男)は、2012年10月より、「マグニフィカSカプチーノ コンパクト全自動エスプレッソマシン ECAM23450S」と、「マグニフィカSプラス コンパクト全自動エスプレッソマシン ECAM23210B」の消費者向けプロモーション活動を強化して参ります。


2012年春に発売開始したマグニフィカSカプチーノ ECAM23450Sは、昨年発売開始したマグニフィカSプラス ECAM23210Bに続く、コンパクトタイプの全自動エスプレッソマシンです。エスプレッソはもちろん、ボタン一つでカプチーノやカフェラテなどのミルクメニューも抽出できる自動カプチーノ機能を搭載しました。同社は2005年より、豆挽きから抽出までボタン一つで行う全自動エスプレッソマシンの発売をスタートし、こだわりの豆で挽きたてのエスプレッソを楽しみたいという、本格派のお客様にご好評頂いて参りました。

2012年10月より、東京・大阪の各地にて「体感イベント」を行い 同製品で淹れるエスプレッソの試飲プロモーションを実施して参ります。多くの消費者の皆さまに、豆から淹れるエスプレッソの味や香りを五感で体感いただくと共に、その機能性や使いやすさなどを直接マシンに触れながらご確認いただければと思っております。詳しくは、デロンギ・エスプレッソ特設サイト(<http://barista.delonghi.co.jp>)をご参照下さい。※10月下旬イベント情報公開予定

デロンギの全自動エスプレッソマシンは、本社のあるイタリア・トレvisoの工場で製造されています。本場イタリアのバリスタが淹れるエスプレッソをこの一台のマシンで再現すべく、工場では各国の基準や好みに合う全自動エスプレッソマシンを厳しい管理のもと製造しています。お好みの豆を選び、自分好みの濃さや量、自分好みのメニューを楽しみたいという、コーヒー好きの方には是非お試しください

製品名： デロンギ マグニフィカSカプチーノ
コンパクト全自動エスプレッソマシン

メーカー希望小売価格： オープン価格
型番： ECAM23450S
色： シルバー

Made in Italy 



掲載に関するお問い合わせ先
デロンギ・ジャパン株式会社 マーケティング部 広報担当： 中西
Tel: 03-6860-5540 Fax: 03-6860-5546



デロンギ マグニフィカS カプチーノ コンパクト全自動エスプレッソマシン 型式番号：ECAM23450S

希望小売価格 オープン価格

ボタン一押しでカプチーノまで。 デロンギ コンパクト全自動エスプレッソマシンに、 「マグニフィカS カプチーノ」登場

ボタン1つで豆のグラインドからタンピング、抽出までを全自動で行うデロンギ 全自動エスプレッソマシン。コンパクト(*)でスタイリッシュなMAGNIFICA Sモデルに自動カプチーノ機能を搭載した「マグニフィカS カプチーノ」が登場。本格的な味と豊富なメニューバリエーションを、ご自宅で簡単に楽しめます。

※従来モデル ESAM1500DKより、幅42mm、高さ15mm小さくなっています。

■ワンタッチで、本格カプチーノやカフェラテがご自宅で

エスプレッソ抽出はもちろん、「カプチーノボタン」を押すだけで、ミルクの温めや泡立てを自動で行い、本格カプチーノやカフェラテを楽しめます。

■簡単操作のコントロールパネル

コントロールパネル中央部のノブを「回す」「押す」でコーヒーの量や濃さを簡単に設定できます。液晶ディスプレイでは本体の設定や状態、コーヒーの濃さや抽出量を表示し、日本語表示を含め7か国語での設定が可能。カプチーノもエスプレッソとミルクの量の設定や、コーヒーの温度調節（3段階）など、お好みのメニューを楽しめます。

■高さ調節、2杯同時抽出が可能な抽出口

カップの高さに合わせて抽出口の高さを86mm~142mmに調節できますので、高さのあるグラスにも抽出できます。また、エスプレッソは2杯同時に抽出が可能です。

■コーン式コーヒーグラインダー

コーン式（円錐式）のグラインダーは低速回転でコーヒー豆を挽くため摩擦熱が発生しにくい構造です。このためエスプレッソの命ともいえる揮発性のアロマを逃さずに豆を挽くことができます。また、通常のプロペラ式のミルよりも均一な粒度に挽くことができるため、安定した味を得ることができます。

■独自開発の抽出ユニット

独自開発の抽出ユニットは、挽き豆（粉）のタンピングから抽出、抽出後の粉のカス受けへの排出までを行います。本体内部に前回挽いた粉が残りにくい構造なので、いつでも新鮮なコーヒーを抽出できます。取り外し可能でお手入れも簡単です。

■簡単お手入れ、メンテナンス

入れ口の大きい豆ホッパーや、前面からスライドできる給水タンクで豆や水の補充やお手入れが簡単に行えます。カス受けやカップトレイ、抽出ユニットも簡単に着脱できます。ミルクコンテナの[CLEAN]ボタンを押せば、スチームでミルクノズルを簡易洗浄できます。

■無駄な電力消費を抑える節電機能

「オートオフ」の時間を5段階から設定可能。また、節電機能の使用で抽出後に自動的にポイラーがオフになり、無駄な電力の消費を抑えます。



簡単操作が可能な
コントロールパネル



抽出口の高さ調節が可能
(最大カップ高さ
140mm)で、2杯同時
に抽出できます。



アロマを逃さず均一に
挽くコーン式コーヒー
グラインダー



着脱可能な抽出ユニット

仕様

本体色	シルバー	定格	電圧／周波数	交流100V／50/60Hz
寸法	W238XD430XH350 (mm)		消費電力	1450W
原産国	イタリア	質量	ポンプ圧	9kg
給水タンク容量	1.8L (給水バルブ式)	ポイラー数	最大15気圧	2 (エスプレッソ抽出/スチーム)
豆ホッパー容量	250g	パウダー使用	グラインダー	可 (最大14gまで)
コーヒー抽出量	一杯あたり20~180cc	豆量設定		1杯：6~11g
カス受け容量	1杯抽出 14回分 2杯抽出 7回分			2杯：10~14g
JANコード	T4988371022523			