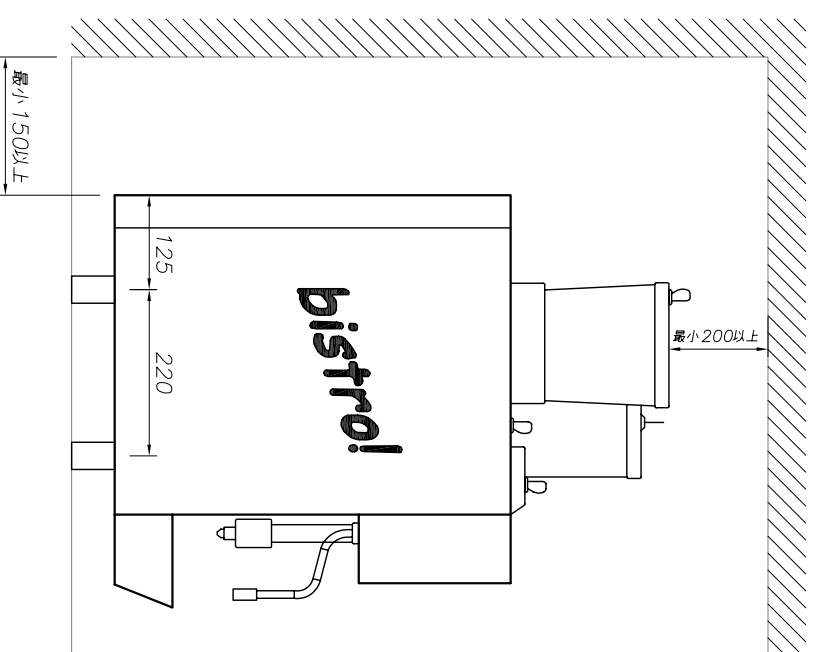


- ①ホットバー ②チヨコホットバーミキサー ③コーヒーマル ④電源ボタン
- ⑤液晶パネル ⑥操作ボタン ⑦スチーム・あわ立ちボタン ⑧スチームノズル
- ⑨2杯取り給湯ボタン ⑩熱湯取出口 ⑪コーヒーマル抽出口 ⑫カヌエ
- ⑬トリックトレイ



仕様	ピストロII プレミアータ	
品名	8400-01 (01C) / 8400-02 (02C)	
形式	8400-016	
電源	8400-01 (01C) / 8400-02 (02C) 単相200V 3.9kW (8400-016 三相200V 5.9kW)	
電流	単相200V 19.5A (三相200V 27A)	
給水	1/2インチ (13mm) バルブ止め	
グライNDER	8400-01 (01C) 1基 8400-02 (02C) 2基	
性能	エスプレッソ 300杯/時 カフェラテ 200杯/時 カフェーノ 300杯/時 カモチラテ 300杯/時	
熱湯	24L/時 (48L/時)	
蒸気	ポット式	
コーヒーマル容量	8400-01 (01C)	1kg x 1基
パワーマキサー容量	8400-02 (02C)	1kg x 2基
サイズ	450 (W) x 555 (D) x 790 (H)	
重量	約80kg	

**設置上の注意事項**

- スプーン  
マシン全体的側から整備など出来る様にして下さい。台高さ：80~90cm
- 電気、給水、排水接続  
1) 電気、給水、排水のマシンのマシン下部 (図面網線の部分) 及び後部 (数字を丸で囲んだ部分) よりできます。  
(1) マシン下部の接続部はコンセナーの下で、内部抽出部の右側にあります。接続の穴は必要最小限にして他部分との接続を起さないように注意してください。台にはφ50mm程度の穴を開ける必要があります。  
(2) マシン後部の接続部は、マシン後部の台にφ50mm程度の穴を開ける必要があります。  
(3) コーヒーマル受けを台下に設ける場合には、台に縦142mm x 横124mm四方の穴を開ける必要があります。(図面の斜線部分)  
2) マシンより1500mm以内の所に電源を準備して下さい。  
3) 電源は、マシン用に独立した漏電ブレーカーと、スイッチ又はコンセントが必要です。給水は1/2インチ (13mm) の管でマシンとの間にエプロンバルブを設けて下さい。静止水压で2bar以上、使用時2L/毎分の水量と水压2bar以上が必要です。この基準以下の場合には加圧ボンプが必要になります。  
(加圧ボンプ寸法・幅280mm・高さ280mm・奥行257mm)  
4) 排水管を接続する場合、φ40mm以上の管を用い、マシン直下より2/100以上の勾配を確保して下さい。  
5) 排水のためのエプロンバルブを付ける場合は、マシンより最低50cm下に設け、吹き返しの無いように注意して下さい。  
6) 設置場所については顧客の責任に於いて衛生上当該地区の基準を満たした環境にして下さい。  
7) マシンは木製或いは類似の材質の壁から最低150mm離せるスペースを確保して下さい。