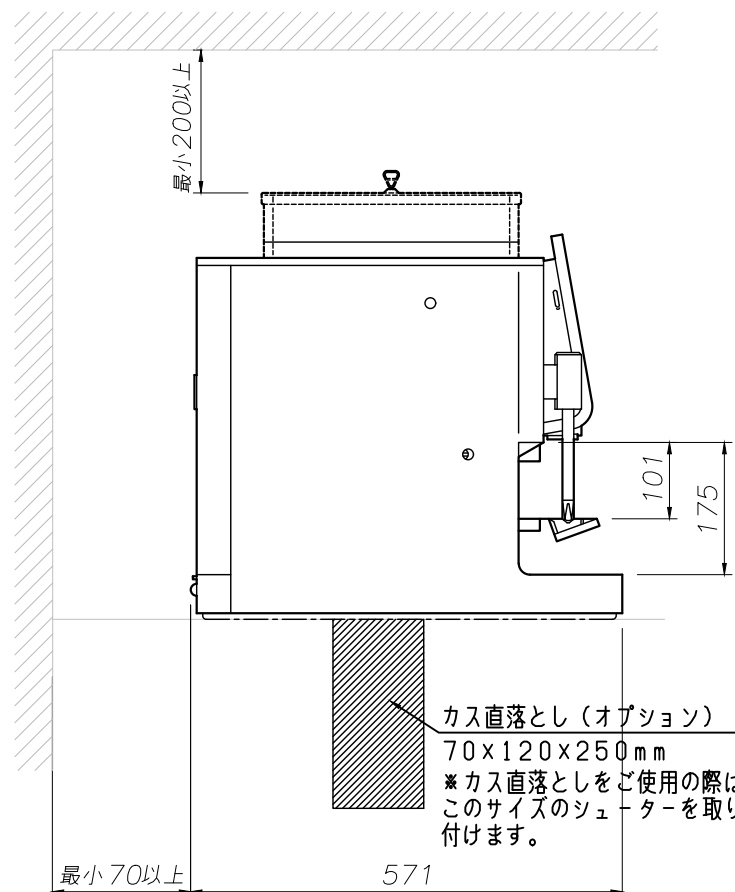
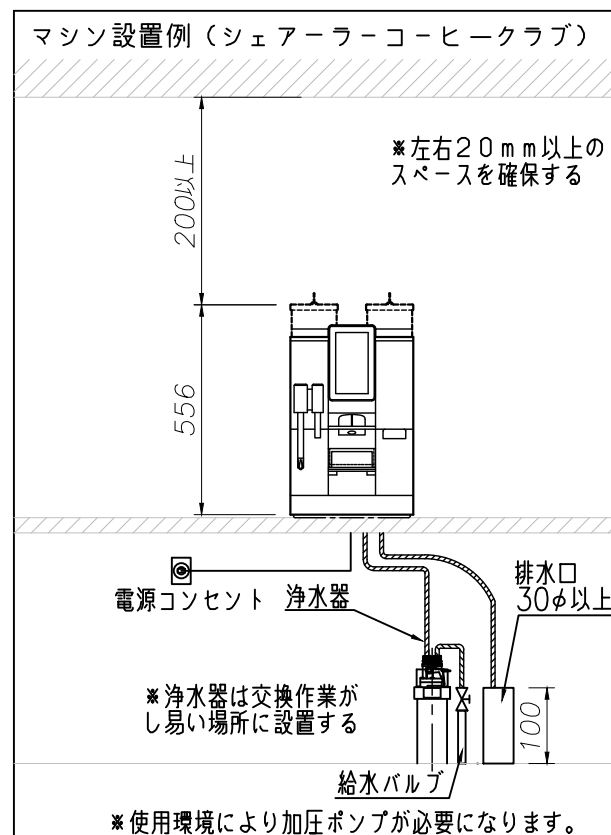


- ① コーヒー豆ホッパーエクステンション ② コーヒー豆ホッパー
 ③ コーヒー豆またはパウダーホッパーエクステンション
 ④ コーヒー豆またはパウダーホッパー ⑤ ドア
 ⑥ 操作パネル ⑦ 飲料供給口 ⑧ スチームノズル ⑨ 熱湯ノズル
 ⑩ 水タンク ⑪ カップテーブル ⑫ カス受け ⑬ ドリフトトレイ



仕様	内容
品名	シェアラ-コーヒークラブ
形式	1120
電源	単相100v
消費電力	1.5kw
給水	給水式 1/2インチ (13mm) バルブ止め/水タンク式
グラインダー	1基または2基
推奨杯数	80杯まで
熱湯能力	15リットル/h
コーヒー豆ホッパー容量	550g (ホッパーエクステンションの場合、1100g)
パウダーホッパー容量	700g (ホッパーエクステンションの場合、2200g/2000g*)
サイズ	W325mm×D571mm×H501mm (H556mm ホッパーエクステンション含む)
重量	約25.5kg

*シングルパウダー：2200g/ツインパウダー：2000g

設置上の注意事項

- スペース
マシン整備が出来る為に
上部200mm以上
後方 70mm以上
左右各20mm以上のスペースを確保して下さい。
- 電気、給水接続
1) 電気、給水のマシンへの接続はマシン後部よりとなり、台にφ50mm程度の穴を開ける必要があります。
2) マシンより1500mm以内の所に電源を準備して下さい。
電源には、マシン用に独立した漏電ブレーカーと、スイッチまたはコンセントが必要になります。
3) 給水は1/2インチ (13mm) の管でマシンとの間にストップバルブを設けて下さい。
(注意) 静止水圧で2.0bar以上、使用時2L/毎分の水量と水圧2.0bar以上が必要です。
この基準以下の場合は加圧ポンプが必要になります。
(加圧ポンプ本体寸法 幅280mm・高さ280mm・奥行き257mm)
- 排水管を接続する場合、φ30mm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。
防臭のためのエアトラップを付ける場合は、マシンより最低500mm下に設け、吹き返しの無い様に注意して下さい。
- 設置場所についてはお客様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。
- 使用環境温度は+5℃～+35℃にして下さい。
- 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。

*ミルククーラー使用の際には別に100vコンセントが必要となります。

株式会社 SEB Professional

品名 **schaerer** シェアラ-コーヒークラブ

型式 1120

台数

縮尺 1/10
年月日 25/11/05

検図
製図

御承認印