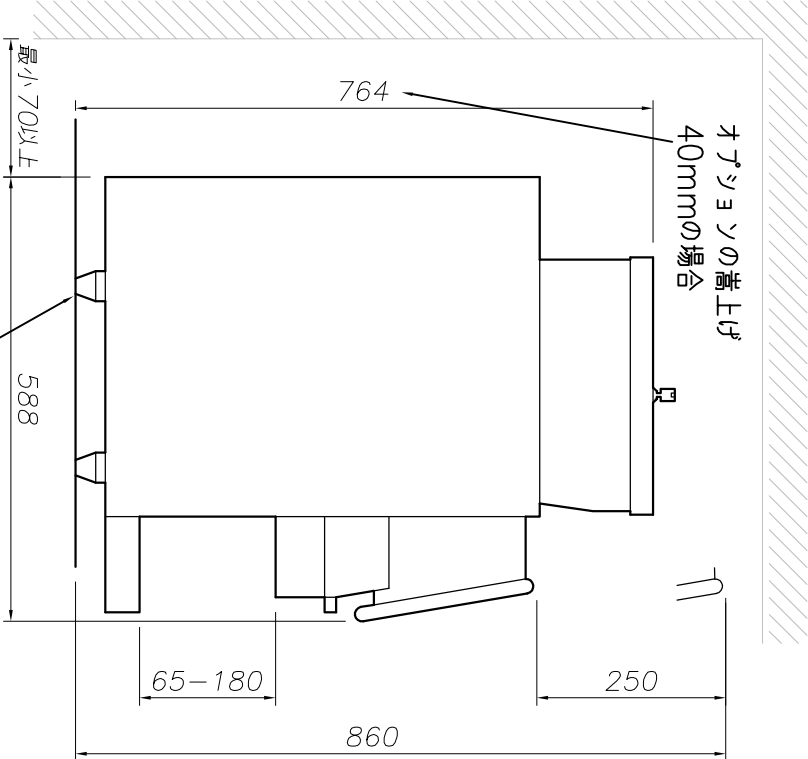
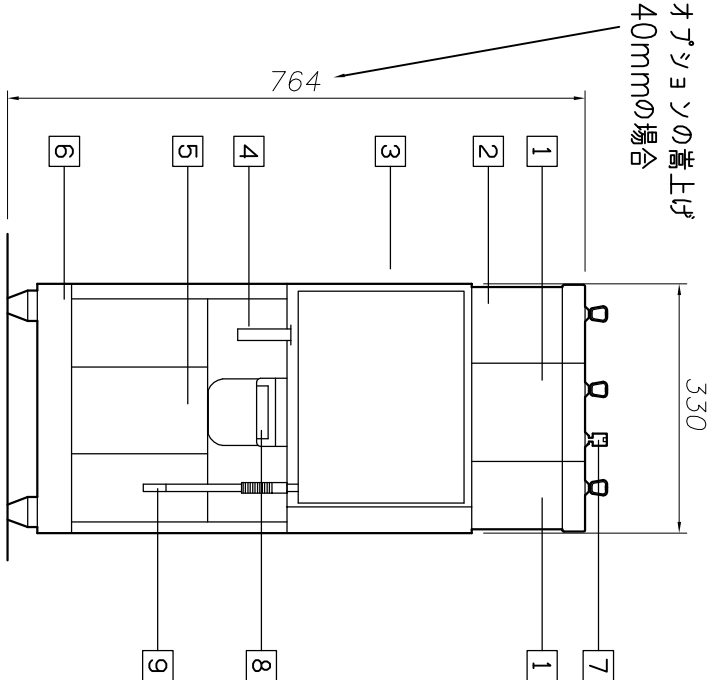
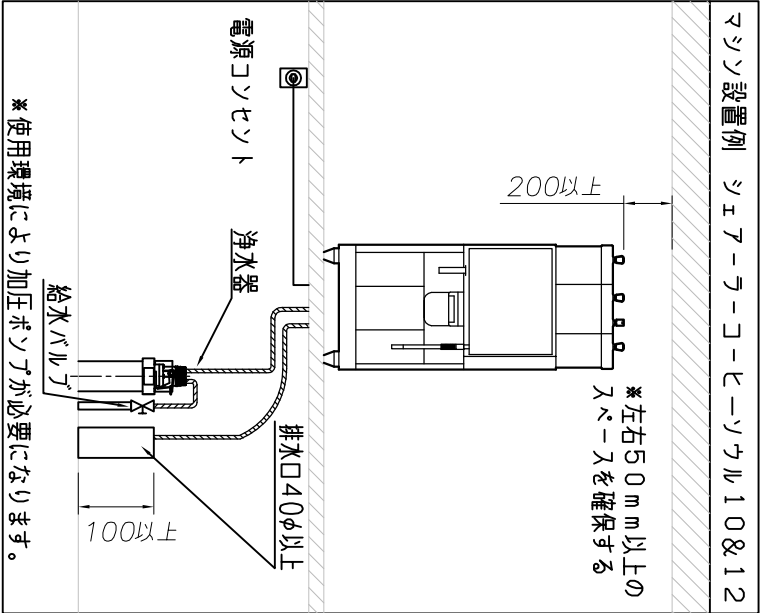
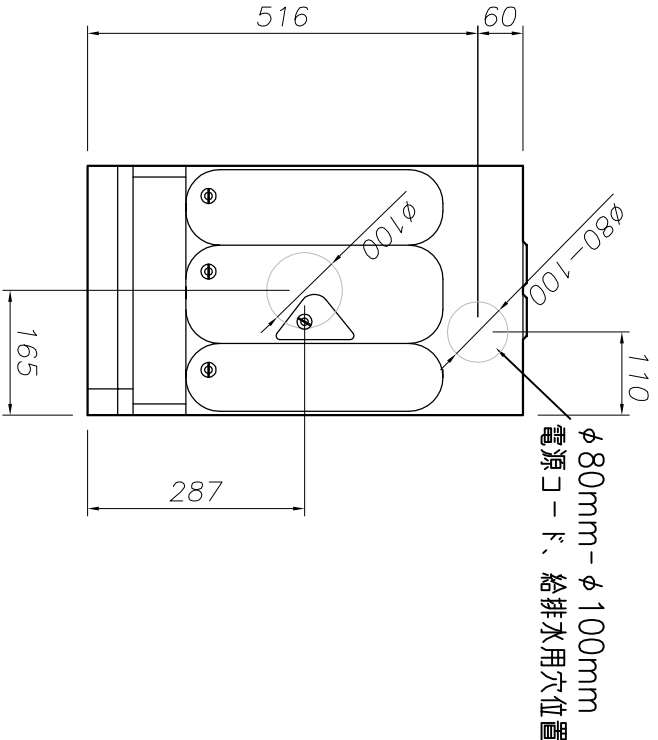




- 1

コーヒー豆ホッパー
- 2

パウダーホッパー
- 3

タッチスクリーン
- 4

熱湯ノズル
- 5

カスウケ
- 6

ドリッパトレイ
- 7

マニュアル投入口
- 8

飲料供給口
- 9

スチームノズル（オアション）

仕様名	シェアラ-コーヒーウル10&12
型式	4019
電源	単相200V 三相200V
消費電力*	単相1800W/2600W/4700W 三相4700W/6900W
給水	給水式 1/2インチ（13mm）バルブ止め
グライNDER	2基（3基可能-その場合はパウダーホッパーなし）
推奨杯数	250杯
熱湯能力**	38リットル/h
コーヒー豆ホッパー容量	1,200g
パウダーホッパー容量	2,000g
サイズ	W330xD588xH764（オアションの嵩上げ40mmの場合）
重量	55kg

※ボイラーの構成と仕様によって変わります。
※※単相4700Wのマシンにて、（株）SEB Professionalによる実測値

【単相】推奨電源プラグ	パナニック電工製	【三相】推奨電源プラグ	パナニック電工製
1800W/2600W	4700W		
品番 WF6320	品番 WF6330	品番 WF6430	
定格 250V/20A	定格 250V/30A	定格 250V/30A	



設置上の注意事項

- スベース
マシン整備が出来る為に
上部200mm以上
後方 70mm以上
左右各50mm以上のスベ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φ80mm程度の穴を開ける必要があります。
2) マシンより1200mm以内の所に電源を準備して下さい。
3) 給水は1/2インチ（13mm）の管でマシンとの間に入ッパバルブを設けて下さい。
（注意）静止水圧で2.0bar以上最大6.0bar、使用時2L/毎分の水量と水圧2.0bar以上が必要ですので、この基準以下の場合に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、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。
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。
5) 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。
6) 使用環境温度は+5℃～+35℃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離せるスベースを確保して下さい。

株式会社 SEB Professional	品名	型式	台数	縮尺	様図	御承認印
	Schaerer シェアラ-コーヒーウル10&12	4019		1/10	製図	