

グラインダーとインターフェース可能なフィルターコーヒーマシン フィルターコーヒーマシン「Melitta® JET6」 グラインダー「Melitta® JET FCG6」 2015年2月中旬 販売開始

メリタジャパン株式会社(東京都江東区、代表取締役 増富 正樹)は、業務用フィルターコーヒーマシン「Melitta® JET6」と業務用グラインダー「Melitta® JET FCG6」を、2015年2月中旬より販売開始いたします。

「Melitta® JET6」は、グラインダー「Melitta® JET FCG6」とインターフェースさせることができ、正確な抽出(温度調節、水量設定、抽出時間、粉量)を管理・コントロールし、簡単な操作でクオリティーの高いコーヒーを提供できます。温度調節機能で±1℃まで正確に管理することができ、水量を設定するだけで、グラインダー「Melitta® JET FCG6」と連動して適切な粉量を自動で挽くことができます。お好みの抽出を最大3パターンまで設定でき、豆を挽くところからコーヒーのドリップまでアニメーションに従って、どなたでも簡単に操作できます。

「Melitta® JET6」、「Melitta® JET FCG6」の発売と並行し、メリタジャパンは今年2月に開催されるHCJ2015「第43回国際ホテル・レストラン・ショー」にて両製品を展示いたします。

メリタジャパンでは、100年以上の歴史とともに世界150カ国以上で親しまれているコーヒーエキスパートのブランドとして、よりおいしく、より香り高いコーヒーをだれもが簡単にお楽しみいただけるよう、今後も様々な商品をご提供して参ります。

【製品概要】

■フィルターコーヒーマシン

製品名 : Melitta® JET6
販売開始 : 2015年2月中旬
本体サイズ/重量 : 幅 310×奥行 484×高さ 840mm/ 24kg

■グラインダー

製品名 : Melitta® JET FCG6
販売開始 : 2015年2月中旬
本体サイズ/重量 : 幅 205×奥行 370×高さ 550mm/ 13kg



【Melitta® JET6 / JET FCG6 特長】

●簡単に美味しく 抽出パターン設定

コーヒーの抽出に大切な、湯温、湯量、抽出時間を設定し一定にコントロールすることができます。1ボタンで抽出までを自動で行いますので、誰でも簡単に、おいしいコーヒーを提供できます。



●コーヒーをいれる4つのポイントをコントロール

①湯温

設定された温度のお湯を循環させ、抽出口まで本体内部を温め温度管理するので、コーヒー抽出の最初から最後まで一定の湯温にコントロールします。

②抽出時間

抽出時間を設定すれば、最適なタイミングでお湯を注ぎ入れ、抽出条件を最適にコントロールします。

③湯量

湯量調整(カリブレーション)機能により、湯量を一定にコントロールします。

④コーヒー粉量

抽出量と連動して、自動で必要な量のコーヒー豆をグラインドします。

※グラインダー Melitta JET FCG6とインターフェースした場合

徹底した温度管理

抽出前にマシン内の給湯ルートにお湯を循環させて温めます。

給湯機能付き

ボタンを押すだけで簡単に給湯することができます。



【メリタジャパンについて】

社 名 : メリタジャパン株式会社 (MELITTA JAPAN LIMITED)
本社所在地 : 〒136-0071 東京都江東区亀戸 2丁目 26番 10号 立花亀戸ビル 6階
T E L : 03(5836)2701(大代表) FAX : 03(5836)2706
H P U R L : <http://www.melitta.co.jp/>
設立年月日 : 1974年5月1日

＜本リリースに関するお問い合わせ＞

メリタジャパン株式会社 マーケティング部 伊佐治
Tel: 03-5836-2750 Fax: 03-5836-2706