

デロンギ
エレッタ カプチーノ / ディナミカ
コンパクト全自動コーヒーマシンシリーズ

[業務用]

ECAM35015BH
DINAMICA



ECAM44660BH
ELETTA
CAPPUCCINO



DeLonghi
Better Everyday

デロンギ品質。



北イタリアにあるトレヴィーゾ。

クラフトマンシップで有名なこの街で、デロンギは小さな工房として創業しました。1902年のことです。

デロンギのクオリティを支えるのは、伝統ある確かな“技術”。そして、それを裏づけるのが、人間の“感覚”です。

コーヒーマシンは、製造過程で全数検査を実施。さらに特別な訓練を受けた専任スタッフによる検査も行っています。

無作為に抽出したマシンで試飲し、味に少しでも違和感を感じたら、そのラインでつくられたマシンは製品のラインから外すのです。

先進技術の導入や製造ラインの機械化が進む中であっても、デロンギが最終的に信頼するのは、人間の感覚。

製品をつくるのも使うのも人間であり、その尺度をはかれるのは、人間の感覚しかないと思うから。

そのこだわりが、デロンギらしさです。



幅広い採用実績

美味しさはもちろん、場所を取らないコンパクトなボディと高いコストパフォーマンスで様々な業種に採用されています。

Made by De'Longhi

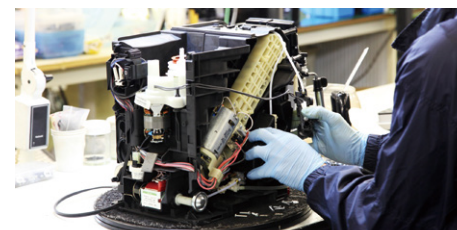
デロンギの全自動コーヒーマシンは、徹底した検査・品質管理の下、製造されています。

ISO14001

デロンギ・全自動コーヒーマシンは環境マネジメントシステムISO14001:2004認証を取得した工場で製造されています。

業務用ユースを万全サポート

デロンギ・ジャパンでは独自のアフターサービス体制を完備。コールセンター、修理・メンテナンス部門、ロジスティクスに至るまで、常に構築や投資を重ね進化を続けています。2014年9月には、アフターサービス業務の更なる強化を図るため「デロンギ・テクニカルセンター」を開業致しました。



業務用専用アフターサポート

365日営業の
コールセンター

トラブル時の
代替機サービス

専門スタッフによる
サポート体制

webによるアフターサポートも充実

図解や動画でよりわかりやすい説明を24時間いつでもご覧いただけます。

デロンギ
再資源化システム

地球にやさしい再資源化システム

デロンギ・ジャパンでは製品の回収・再資源化を行っています。回収した製品は素材ごとに分解・分別をした後、リサイクルされます。全自動エスプレッソマシンは重量比99%以上の再資源化実績があります。



デロンギが選ばれる理由

豆から 挽きたて淹れたて

コーヒー豆から1杯ずつ抽出するので、原料ロス、電力の無駄もなくいつでも新鮮で香り高いコーヒーが提供できます。



使いやすい



誰でもワンタッチで
コーヒーを抽出できる
簡単オペレーション

技術も凝縮 コンパクト設計

サーモブロック採用でマシンの立ち上がりもスピーディー。同時にコンパクト化を実現し、スペースの有効利用もできます。



らくらく設置



電源は日本規格の100V仕様、
給水もタンク式で工事は一切不要
設置場所の移動も簡単

毎日の お手入れも簡単

コーヒー粉を捨てる、毎日の洗浄部品の取外しはすべてにアクセスしやすく、営業終了後のお手入れも簡単かつ手早く済みます。



ランニングコストも安い



定期的なメンテナンスは
表示でお知らせする
除石灰作業のみ

デロンギ
エレッタ カプチーノ
コンパクト全自動コーヒーマシン

ECAM44660BH

ELETTA
CAPPUCCINO

●オープン価格



ミルクが甘い完全カプチーノ「ラテクレマ™システム」



“ミルクの甘みと香りが引き立つ最適な温度”
“ミルクと泡は2:3の黄金比”
“弾力がありキメ細かく、舌触りなめらかな泡”
を作る「ラテクレマ™システム」を搭載。

LatteCrema™
SYSTEM

オートカプチーノ機能搭載・5種類のミルクメニュープログラム



ミルク泡の大きさ、
キメ細かさを
無段階で調整。
ミルクノズル洗浄も
簡単な
「フロス調整つまみ」



着脱しやすく、
スマートに管理できる
ミルクコンテナ
(容量600mL)

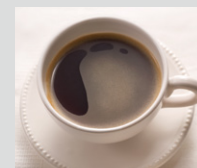
ワンタッチ抽出の「カプチーノ」に加え、
「カフェラテ」「ラテマキアート」「フラットホワイト」「ミルク」の
ミルクメニューバリエーションを搭載。
コーヒー、ミルクともに抽出量のカスタマイズも可能です。

レギュラーコーヒーやエスプレッソなど、豊富なコーヒーメニュー



コーヒー 豆量	コーヒーパウダー 1杯抽出:約6~11g、2杯抽出:約10~14g、カフェ・ジャポネ:約12~20g	EX マイルド	マイルド	スタンダード	ストロング	EX ストロング
	粉からの抽出時に選択	薄い(少ない) ←		→ 濃い(多い)		

抽出量	マイコーヒー (マニュアル設定) 約20~180mL	エスプレッソ 約30mL	エスプレッソ LARGE 約40mL	ロングコーヒー (レギュラーコーヒー) 約120mL	ロングコーヒー-LARGE 約150mL	カフェ・ジャポネ 約120~250mL (1杯抽出のみ)
	← 少ない		→ 多い			



カフェ・ジャポネ ☕

エスプレッソの旨味とドリップのすっきりした後味を
融合し、豆をハンドドリップしたように蒸らしながら
間欠抽出する「カフェ・ジャポネ」機能も搭載。
芳醇な香りと旨味を実現します。

D460mm

H360mm

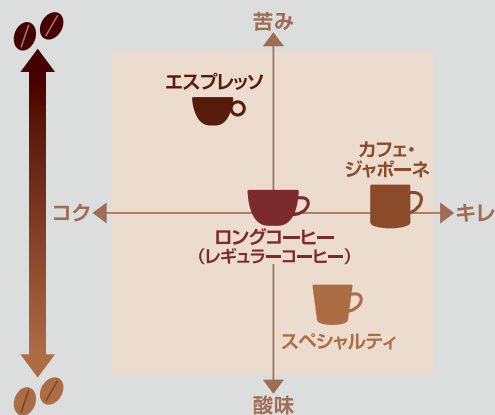
デロンギ
 ディナミカ
 コンパクト全自動コーヒーマシン

ECAM35015BH DINAMICA

●オープン価格



コーヒーの味わいをより豊かに表現 最適な味で抽出できる4つのコーヒーメニュー



エスプレッソ
 イタリアの伝統的コーヒーの代表格。濃厚で深い味わいの香り豊かなコーヒー。

ロングコーヒー(レギュラーコーヒー)
 デロンギのコーヒーメニューで最もベーシックな本格レギュラーコーヒー。

カフェ・ジャポネ【日本限定】
 豆を蒸らしながら抽出する間欠抽出で実現したエスプレッソの旨味とドリップのキレを両立した日本オリジナルメニュー。

スペシャルティ【新メニュー】
 通常より多めの豆量を使いダイレクトに抽出し、バランスのとれた軽く繊細な味わいが特長。



高性能ミルクフロッサー採用・フォームミルクも自由自在

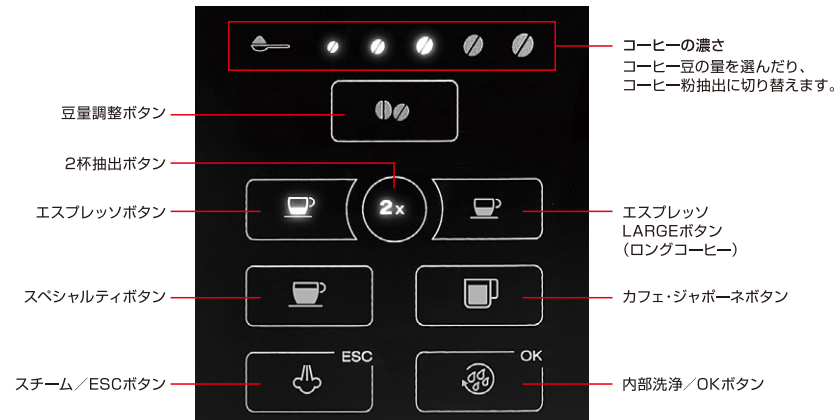


キメ細かいフォームミルクも簡単に
 コツ要らずでキメ細かなこだわりのフォームミルクもスチームを使って手動で作れます。スチーム使用后→コーヒー抽出へ瞬間切替が可能。流れるような動きでミルクメニューが作れます。

D445mm

H360mm

シンプル設計・操作性に優れた静電タッチパネル



抽出量調節

メニュー	
エスプレッソ	1杯抽出 初期設定 約30mL (設定範囲 約30~180mL)
	2杯抽出 初期設定 約60mL (設定範囲 約60~360mL)
エスプレッソ LARGE (ロングコーヒー)	1杯抽出 約40mL (設定範囲 約40~180mL)
	2杯抽出 約80mL (設定範囲 約80~360mL)
スペシャルティ	1杯抽出 約120mL (設定範囲 約100~240mL)
カフェ・ジャポネ	1杯抽出 約120mL (設定範囲 約115~250mL)



コーン式コーヒーグラインダー

上下二枚刃構成のコーン式
コーヒーグラインダーを採用。
低速回転で摩擦熱が発生しにくく、
エスプレッソの命であるアロマを
逃さず均一に挽くことができます。
7段階から挽き具合(粒度)を調整可能。



毎日のお手入れも簡単

水タンクやトレイ着脱など
フロントオペレーションのシンプル設計。
自動内部洗浄機能により、日々のお手入れはトレイや
カス受けを引き出し、洗っていただくだけ。



トールサイズ対応のコーヒー抽出口

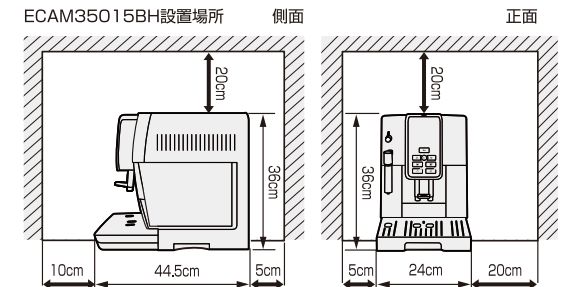
カップに合わせて抽出口の高さ調整が可能。
(最大カップ高さ約135mm)



着脱可能な抽出ユニット

独自開発の抽出ユニットは
粉が残りにくい構造で、
お手入れは流水にくぐらすだけの
取扱い易さです。
本製品には予備用も付属しています。

型式番号	ECAM35015BH	
仕様	商品名	ディナミカ
	外形寸法(mm)	幅240×奥行445×高さ360
	本体質量(kg)	9.5
	色	ブラック
	電源コードの長さ(m)	2.0
	電圧/周波数	AC100V/50-60Hz
	消費電力(W)	1450
	ポンプ圧(気圧)	15(抽出時9)
	ボイラー	シングル(瞬間切替式)
	給水タンク容量(L)	1.8
	豆ホッパー容量(g)	300
	クラインダー	7段階・低速回転コーン式
	コーヒー粉使用	○
コーヒー豆量設定	5段階	
1杯抽出:約6~11g 2杯抽出:約10~14g		
スペシャルティ:約8~14g		
カフェ・ジャポネ:約5~18g		
カス受け容量	最大20杯分	
コーヒー抽出口高さ(cm)	約8.4~13.5	
1日の抽出能力目安	35杯/日	
機能	ディスプレイ表示	アイコン表示
	インジケータ機能	-
	ミルクの泡立て	手動(2重構造高性能ミルクフロッサー)
	ミルク簡易洗浄機能	-
	ミルク泡立て調整機能	-
	除石灰洗浄プログラム	○
	給湯機能	○
	言語設定	-
	節電機能	○
	自動電源ON機能	-
自動電源OFF機能	○(15,30分,1,2,3時間のいずれかで設定可能)	
抽出量設定	ボタン選択(4プログラムマニュアル設定)	
ミルクメニュープログラム	-	
抽出温度設定	○(4段階)	
付属品	コーヒーマシン用除石灰剤(1回分)/クリーニングブラシ/ 抽出ユニット(予備用)/計量スプーン/水硬度チェッカー/ 取扱説明書/コントロールパネルシール/簡易取説シート/ スチーム管用Oリング×2(予備)	
	保証期間	1年
	生産国	ルーマニア
	承認図	○(PDFファイル・DXFファイル)



W240mm

デロンギ・オリジナル コーヒーアクセサリー

デロンギ
パリストアキット(全自動コーヒーマシン用)

BSK-02F

価格:7,500円(税別)

デロンギのマシンで、
さらにこだわりの1杯を満喫したい方に最適です。



デロンギ
ステンレス製ミルクジャグ350mL

MJD350

価格:3,000円(税別)

オールステンレス製(18/10)、
カプチーノ用ミルクの泡立てに最適な形状。



コーヒーマシン用
除石灰剤(2個セット)

DLSC200

価格:2,400円(税別)

デロンギ社が開発した除石灰剤。



デロンギ
ダブルウォールグラス(グラス2個セット)カプチーノ

DWG2S-190

価格:2,800円(税別)

ガラスを二重構造にする事で、
ガラスの間に含んだ空気が断熱効果を生み、
保冷・保温の効果と結露しにくいのが特長です。
カプチーノ愛好家にとって理想的なのはもちろん、
他のホットドリンクにも最適。



トニーナ
カプチーノカップ&ソーサーセット(4客セット)

EPCS-TO731N

価格:3,600円(税別)

デロンギのロゴをプリントした
イタリア トニーナ社製のカップ&ソーサー。
カプチーノのための理想の厚みとフォルムです。



トニーナ
エスプレッソカップ&ソーサーセット(6客セット)

EPCS-TO726N

価格:3,500円(税別)

デロンギのロゴをプリントした
イタリア トニーナ社製のカップ&ソーサー。
カップの内側にはエスプレッソ最適抽出量
30ccのラインが入っております。



*その他にも豊富なラインナップがございます。詳しくはデロンギ・オンラインショップまで。

充実のコンテンツ・WEBサービス

知りたい情報、解決したいことにお応えします!

デロンギ・業務用コーヒーマシン スペシャルwebサイト
professional.delonghi.co.jp



消耗品・パーツはデロンギ・オンラインショップでのご購入が便利です。

デロンギ・オンラインショップ
http://shop-casa-delonghi.com/



アフターサービス

デロンギ エスプレッソ コールセンター Tel. 0120-074-900
受付時間 毎日9:00~18:00



安全上のご注意

- ご使用前に、取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
- 屋外や、本来の目的以外の用途に使用しないでください。
- 本カタログに掲載の製品は、定格15A以上の電源コンセントに直接接続してお使いください。
- 2口コンセントでは安全のため片方は必ず空けてお使いください。
- ◆本カタログに掲載の製品は日本国内用のため、日本国外では使用できず、またアフターサービスもできません。
- ◆製品には保証書が添付されております。ご購入の際には必ず保証書をお受取りの上、保管ください。
- ◆店名、ご購入日の記載のないものは保証対象外となる場合があります。
- ◆製品のデザイン、仕様および生産国は、予告なしに一部変更する場合があります。
- ◆製品の色彩は印刷のため実物とは多少異なることがあります。
- ◆本カタログに掲載のコーヒーマシンの補修用性能部品の保有期間は最終輸入日を基点に5年間です。
- ◆本カタログは環境に負荷の少ない「無塩素漂白」/リブ紙、ベジタブルインキを使用しております。



デロンギ・ジャパン株式会社

〒100-0006 東京都千代田区有楽町1-12-1 新有楽町ビル2階 TEL:03-6860-5537

お求め、お問い合わせは当店へ