



## 茶葉タイプ給茶機

銘茶フレッシュ  
eco

自動お茶いれ機

### 茶葉タイプの給茶機

厳選した国内産原料荒茶を使用し、急須で淹れた香り高い煎茶をワンタッチでお楽しみ頂けます。フロントパネルにデザインシートを搭載し、シーンに合わせて自由にカスタマイズ可能です。代替フロンよりもさらに地球にやさしいノンフロン冷媒HFO-1234yfを採用しています。

温度設定: 89°C~70°C  
(渋味と甘味のバランスがよい)  
69°C以下  
(甘みが出てまろやかに)

ノンフロン製品



国内産茶葉【温・冷】

パウダー飲料2種【温・冷】

型式 : HPT-863ANF (ホワイト)  
消費電力 : 給水部1,030W 冷水部145W/150W  
サイズ : 幅450×奥行515×高さ1,430(mm)  
給水方式 : 水道直結式/下部給水式(浄水器付)  
連続抽出能力 : COLD約180杯以上 HOT約400杯以上

#### 淹れたて冷茶

茶葉から淹れる水出し煎茶は、甘みある上品な味わいがお楽しみいただけます。



カスタマイズ可能なフロントパネルデザインシートは、自由にカスタマイズ可能!使い方はアイデア次第です。



### リニューアル 水出し煎茶もおいしい専用茶葉

国内産原料荒茶を篩(ふるい)分け切断し、形を整えて木茎や細い茎、粉茶などを取り除きます。次にマイクロ遠赤外線乾燥火入れ機に通し、一定の規格にカットされた茶葉のみを使用しています。



急須で煎れたような  
香り高い味わい

おすすめ

上煎茶 初摘

10518 200g×10袋

JGAP\*認証国産茶葉100%使用。  
お茶の旨みの中に、上品な香りと  
コクのある一押しの上煎茶です。



ワンタッチで飲める茶葉の味わい  
煎茶 季月

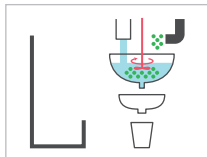
10517 200g×10袋

JGAP\*認証国産茶葉100%使用。  
さっぱりとした爽やかな香り、程よい渋み  
とコクのバランスがとれた味わいです。

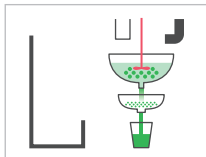
\*JGAPとは:「Japan Good Agricultural Practice」(良い農業のやり方)の頭文字をとったものであり、日本の農業管理の基準です。食品安全・労働管理・環境保全・人権福祉など持続可能な農業に繋がる多くの基準が定められています。

#### 銘茶フレッシュ機能

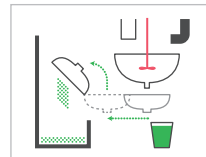
一杯ごとにお茶の葉を交換するので、いつでも香り高いお茶が味わえます。



1. 一杯のお茶の葉と、お湯又は冷水がミキシングボールに注がれ、ミキシングモーターが回転します。



2. 茶こしを通してお茶の葉を取り除き、カップに注がれます。



3. 茶こしがスライド、反転して、使用後のお茶の葉を茶がら入れに放出し、次の給茶の準備をします。

# 挽豆タイプ給茶機

## teaCo

### 挽豆タイプの給茶機

毎日がレギュラーコーヒーの香りで始まる。  
 こだわりの挽き豆を使った淹れたてコーヒーを給茶機から一杯ずつ抽出します。  
 代替フロンよりもさらに地球にやさしいノンフロン冷媒HFO-1234yfを採用しています。

ノンフロン製品



- レギュラーコーヒー【温】
- パウダー飲料2種【温・冷】
- 水【温・冷】

お知らせ表示で分かりやすい。  
 味の濃さ・量・温度が  
 ボタンごとに自由自在

お湯タンク内・冷水タンク内の温度を交互に表示。飲料抽出中は、抽出完了までカウントダウンでお知らせします。

型式 : HTC-854RLNF (ホワイト)  
 HTC-854RLBNF (ブラック)  
 消費電力 : 給水部1,030W 冷水部175/190W  
 サイズ : 幅450×奥行515×高さ1,530(mm)  
 給水方式 : 水道直結式/下部給水式

コロンビア特有の甘い香りが感じられる定番のブレンド。ナッティな風味とマイルドな酸味が特徴です。



銘茶珈琲teaCo専用  
 コロンビアブレンド

4651 90g×16袋

ビターチョコレートのようなボディ感が楽しめる深煎りブレンド。心地よい苦みが特徴です。



銘茶珈琲teaCo専用  
 エスプレッソロースト

1394 90g×16袋

ボタン1つで簡単にカフェオレをお楽しみ頂ける、給茶機専用クリーミングパウダーです。



ミルフィー  
 クリーミングパウダー

0724 500g

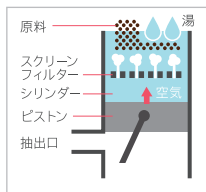


### teaCo機能

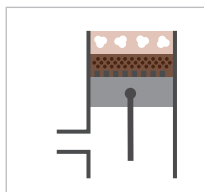
香り高い一杯取り本格レギュラーコーヒーが味わえます。

#### 負圧吸引抽出方式

大口シリンダー搭載で空気を送り込み、湯とコーヒーを攪拌しスクリーンフィルターにより香り高いドリップコーヒーを抽出します。



**1. 攪拌混合**  
 お湯にコーヒー豆が浸されたところに空気を注入することで、お湯の中で豆が攪拌されます。



**2. 蒸らし**  
 蒸らすことでコーヒーの成分を引き出します。



**3. 吸引分離**  
 吸引しながら成分が十分引き出された後の原料カスと、コーヒー液に分離し、抽出します。

エムサービス株式会社

本社所在地 〒107-0052 東京都港区赤坂2丁目23番1号 アークヒルズフロントタワー

\*お近くのサービスセンター情報については、オフィスドリンクポータルサイトでご確認いただけます。

オフィスドリンクサービス  
 ポータルサイト  
[refreshment.jp](http://refreshment.jp)

