



※VOLTEX F1 PROは取り寄せ商品になります。

-78.5°Cの炭酸ガスで、グラスを除菌消臭及び冷却

数秒グラスを押し当てるだけで除菌消臭。さらに数秒グラスを押し当てるとフローズン状態のグラスの完成。

オリジナルロゴが入られます(最少ロット有り)
*別途費用お見積もり



急速グラス冷却器 スリル

品番	商品名	定価(税抜)
CU03000	スリル キューブ シルバー	¥300,000
CU03001	スリル キューブ ブラック	¥340,000
CU03002	スリル キューブ ホワイト	¥340,000
SB03000	スリル SBIビルトインタイプ	¥300,000

材質	: ステンレススチール (18/10) ポリプロピレン (LEDライト周り部分)	
消費電力	: 約56W	
セット内容	: 本体+ガスボンベ用安全バルブ、ACアダプター、 取り付け金具 (ビルトインタイプのみ)	
本体サイズ(約)	20×20×17cm	5.9kg (キューブ)
	22×22×15cm	4.5kg (ビルトインタイプ)
箱入サイズ(約)	: 29.5×29.5×28cm 7.0kg	
ロット	: 1	
生産国	: イタリア	

* 別売の液化炭酸ガス用サイフォン管付ボンベ+取付スパナ
等が必要になります。
弊社より販売店をご紹介しますのでお問い合わせください。
* 換気の良い場所でご使用ください。



マーケティングやコミュニケーションの
ツールとしてお使いいただけます



シルバー



ブラック



ホワイト

-78.5°Cの炭酸ガスで、グラスを除菌消臭及び冷却

数秒グラスを押し当てるだけで除菌消臭。
さらに数秒グラスを押し当てるとフローズン状態のグラスの完成。



使用シーン紹介

インストア マーケティングとして
場面に合わせて動画や画像を流せるディスプレイ付きの急速グラス冷却器。

お客様がカウンターで飲み物を待っている間にイベントやメニューの案内ができ、待ち時間をエンターテイメントの時間に替えることができます。

- お好みの動画や画像を再生できます。
- 動画や画像は連続で再生されます。
- ひとつひとつのイメージ画像は約5秒間表示されます
- ビデオディスプレイの制限時間は約5分です。

* 別売の液化炭酸ガス用サイフォン管付ボンベ+取付スパナ等が必要になります。
弊社より販売店をご紹介しますのでお問い合わせください。

* 換気の良い場所でご使用ください。

急速グラス冷却器 スリル LCD

品番	商品名	定価 (税抜)
CU04000	スリル キューブ LCD シルバー	450,000円
CU04001	スリル キューブ LCD ブラック	490,000円
CU04002	スリル キューブ LCD ホワイト	490,000円

材質	: ステンレススチール (18/10) アクリル樹脂 (LEDライト周り部分)	
消費電力	: 約56W	
セット内容	: 本体+ガスボンベ用安全バルブ、ACアダプター、 取り付け金具 (ビルトインタイプのみ) ディスプレイ用USBスティック	

ディスプレイ使用フォーマット:

画像	jpg, jpeg, png, bmp, gif, tiff
動画	mp4, mpg, mpeg, mov, avi, wmv

本体サイズ(約) : 20×20×17cm 6.3 kg

ディスプレイサイズ: 11.2×6.7cm

箱入サイズ(約) : 29.5×29.5×28cm 7.4kg

ロット : 1

生産国 : イタリア



NO-FREEZE
TECHNOLOGY
PATENTED

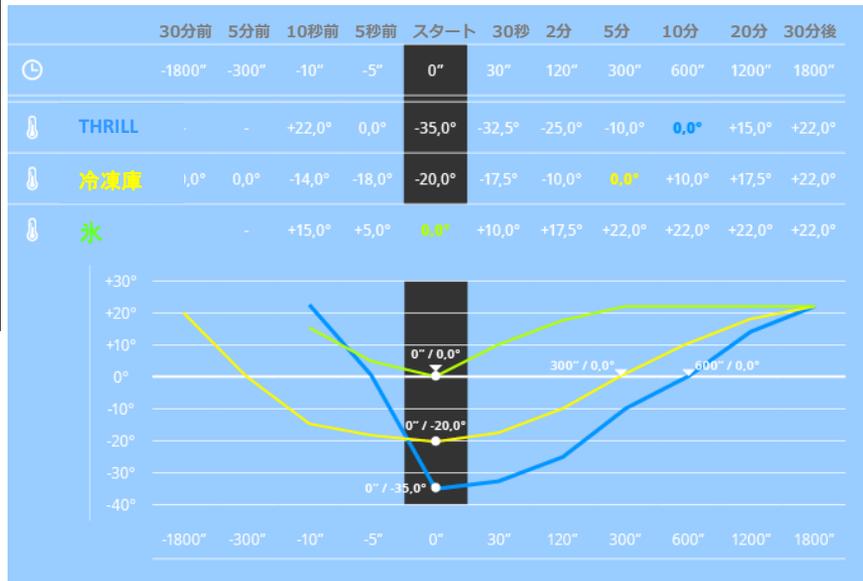
急速ガラス冷却器 スリル



- ・片手で簡単プッシュ
- ・噴射時ライトが点灯(白色)し、演出効果大
- ・数秒噴射で除菌消臭
- ・さらに数秒噴射でフローズングラスの完成
- ・除菌消臭効果でグラスについた匂いを除去し、飲み物本来の味や香りを楽しめる
- ・事前にグラスを冷却するスペースや時間が不要
- ・充電式電池(鉛蓄電池)で屋外でも使用可能
(1回の満充電で約5日間使用可能)
(LCDタイプ: 1回の満充電で10時間使用可能)

THRILL、冷凍庫、氷でグラスを冷やした場合の比較

冷凍庫や氷に比べ、冷却速度が速く、冷却効果が持続する



*メーカーによる実験データ



除菌効果実験

微生物

Inoculated microorganism

	THRILL使用前 Pre-treatment	THRILL使用后 Post-treatment	
Salmonella enteritidis (腸炎菌)	9 x 10 ²	< 1 x 10 ² (> 88 %)	88%以下に減少
Staphylococcus aureus (黄色ブドウ球菌)	6 x 10 ²	< 1 x 10 ² (> 83 %)	83%以下に減少
Escherichia coli (大腸菌)	8 x 10 ²	< 1 x 10 ² (> 87 %)	87%以下に減少
Penicillium nalgiovense (カビ菌の一種)	2 x 10 ²	1 x 10 ² (> 83%)	83%以下に減少
Listeria innocua (真正細菌)	5 x 10 ⁴	1 x 10 ³ (> 80 %)	80%以下に減少
Pseudomonas putida (ブチダ菌)	3 x 10 ⁵	1 x 10 ⁵ (> 66 %)	66%以下に減少
Brettanomyces bruxellensis (酵母菌)	2 x 10 ²	< 1 x 10 ² (> 50 %)	50%以下に減少

* Certificate of analysis N. 154 / MC (07.15.2014) issued by the Department of Food Science, University of Udine
上記データはウーディネ大学食品化学科発行によるものです