



NO-FREEZE
TECHNOLOGY
PATENTED



※VOLTEX F1 PROは取り寄せ商品になります。

CUBE White & Black

-78.5°Cの炭酸ガスで、グラスを除菌消臭及び冷却

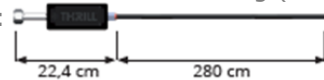
数秒グラスを押し当てるだけで除菌消臭。さらに数秒グラスを押し当てるとフローズン状態のグラスの完成。

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



品番	商品名	希望小売価格(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+チューブ+電磁弁、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)
電磁弁+チューブ(約) :



* 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。

対応グラスサイズ(約) : 直径3~12cmまで
箱入サイズ(約) : 29.5×29.5×28cm 7.0kg
ロット : 1
生産国 : イタリア





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

インスタ 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	希望小売価格 (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+チューブ+電磁弁、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 :

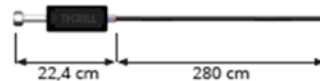
画像 jpg, jpeg, png, bmp, gif, tiff

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

電磁弁+チューブ(約) :



対応グラスサイズ (約) : 直径3~12cmまで

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

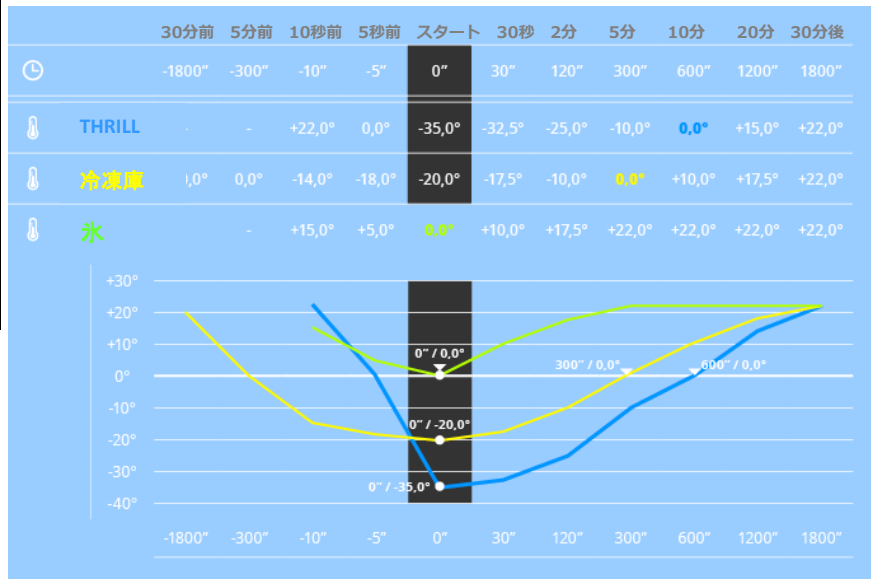
急速ガラス冷却器 スリル



- ・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