

## スリル急速グラス冷却器

### 人気シリーズ“ビルトインタイプ”

機能面は、他タイプと同様  
カウンター組込み型なので、場所を取らずにスペースを  
広く使えるのが特徴



### -78.5℃の炭酸ガスでグラスを冷却及び除菌消臭

数秒グラスを押し当てるだけ！簡単に操作できます！

品番	品名	定価（税抜）
CU03000	スリルキューブ シルバー	¥400,000
CU03001	スリルキューブ ブラック	¥450,000
CU03002	スリルキューブ ホワイト	¥450,000
SB03000	スリルSBIビルトイン	¥380,000
WO01010	スリルウッド アッシュ	¥450,000
WO01011	スリルウッド ウォールナット	¥450,000
WO01012	スリルウッド ウェンジ	¥450,000

材質 : ステンレススチール（18/10）、ウッド（ウッドのみ）

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  
取付金具（ビルトインタイプ）

本体サイズ（約） : 20×20×17cm 5.9kg（キューブ・ウッド）  
22×22×15cm 4.5kg（ビルトイン）

箱入サイズ（約） : 29.5×29.5×28cm 7.0kg

ロット : 1

生産国 : イタリア

### “キューブタイプ” “ウッドタイプ”

シンプルな外観は、オシャレなインテリアとしても好評  
噴出時にライトが白色に点灯し素敵な空間を演出します



#### 《注意事項》

- \* 別売の液化炭酸ガス用サイフォン管付ボンベとスパナ等が必要となります
- \* 換気の良い場所でご使用ください



## スリル急速ガラス冷却器

### 【特徴】

- ・ 冷凍庫や氷に比べて冷却速度が速く、効果持続時間が長い
- ・ -78.5℃の炭酸ガスでグラスを除菌消臭
- ・ 除菌消臭効果でグラスの臭いを除去し飲み物本来の味や香りを楽しめる
- ・ 数秒噴射でフローズングラスの完成
- ・ 片手でプッシュするだけで簡単に使用可能
- ・ 噴出時のライト点灯で演出効果アップ
- ・ 事前にグラスを冷却するスペースや時間が不要
- ・ 充電式電池を搭載しており、屋外でも使用可能



### 《注意事項》

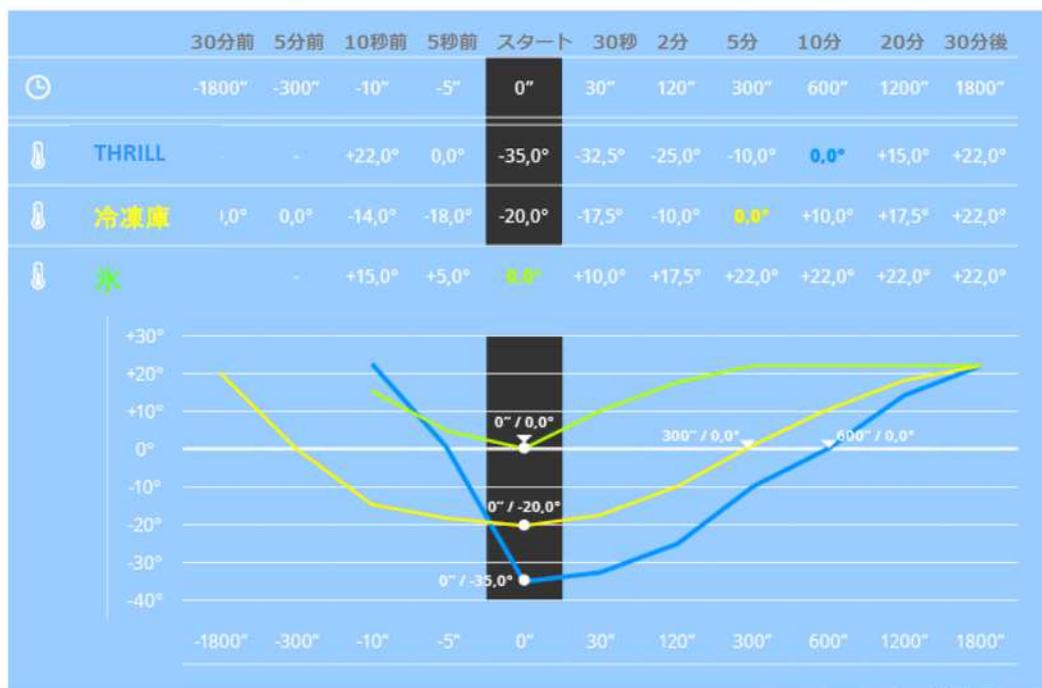
#### 【ガスボンベ条件】

- ①サイフォン管がついている
- ②手動でガス栓を開閉でき、ガス供給を遮断できるもの
- ③内容：食品グレード炭酸ガス（E290）
- ④接続口（ボンベ取付継手）JIS規格対応継手W22 山14インチ、右ネジに準拠しているもの



## 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

Salmonella enteritidis(腸炎菌)

Staphylococcus aureus(黄色ブドウ球菌)

Escherichia coli(大腸菌)

Penicillium nalgiovense(カビ菌の一種)

Listeria innocua(真正細菌)

Pseudomonas putida(プチダ菌)

Brettanomyces bruxellensis(酵母菌)

### THRILL使用前

#### Pre-treatment

9 × 10<sup>2</sup>

6 × 10<sup>2</sup>

8 × 10<sup>2</sup>

2 × 10<sup>2</sup>

5 × 10<sup>4</sup>

3 × 10<sup>5</sup>

2 × 10<sup>2</sup>

### THRILL使用后

#### Post-treatment

< 1 × 10<sup>2</sup> (> 88%) 88%以下に減少

< 1 × 10<sup>2</sup> (> 83%) 83%以下に減少

< 1 × 10<sup>2</sup> (> 87%) 87%以下に減少

1 × 10<sup>2</sup> (> 83%) 83%以下に減少

1 × 10<sup>3</sup> (> 80%) 80%以下に減少

1 × 10<sup>5</sup> (> 66%) 66%以下に減少

< 1 × 10<sup>2</sup> (> 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