

**THRILL**<sup>®</sup>  
The ultimate in Sanitation & Freezing

急速グラス冷却器 スリル

Made in Italy



NO-FREEZE  
TECHNOLOGY  
PATENTED



## -78.5°Cの炭酸ガスで、グラスを殺菌消臭及び冷却

数秒グラスを押し当てるだけで殺菌消臭。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。

急速グラス冷却器 スリル CUBE

オリジナルロゴが入られます

\*別途費用お見積もり



定価 300,000円+税

品番 : TH1  
材質 : ステンレススチール (18/10) 、  
ポリエチレン  
消費電力 : 約56W  
付属品 : 本体、ACアダプター、  
ガスボンベ用安全バルブ  
本体サイズ(約) : 20×20×17cm 5.9kg  
箱入サイズ(約) : 29×29×28cm 7.3kg  
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。



NO-FREEZE  
TECHNOLOGY  
PATENTED

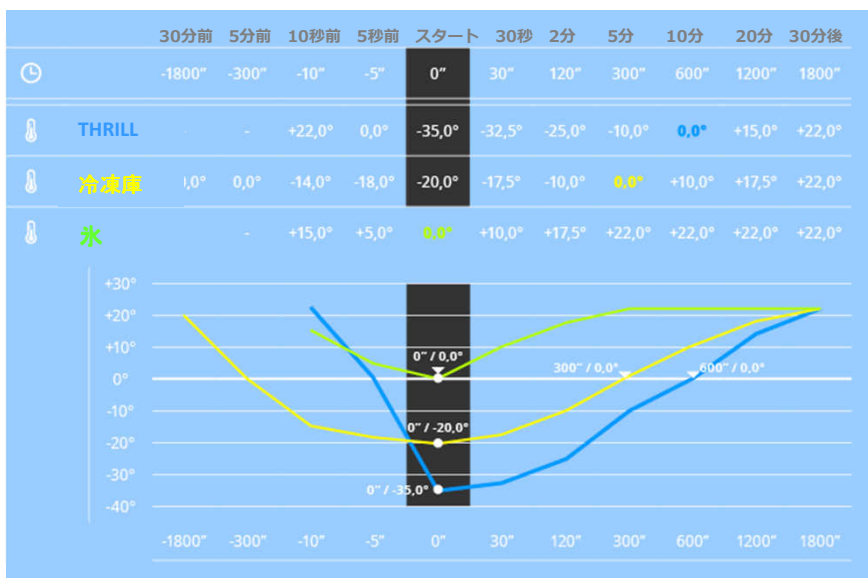
## 急速グラス冷却器 スリル



- ・片手で簡単プッシュ
- ・噴射時ライトが点灯(白色)し、演出効果有
- ・数秒噴射で殺菌消臭
- ・さらに数秒噴射でフローズングラスの完成
- ・殺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回の充電で約5日間使用可能)

### 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

### 殺菌効果実験

#### 微生物

#### Inoculated microorganism

Salmonella enteritidis(腸炎菌)	9 x 10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureus(黄色ブドウ球菌)	6 x 10 <sup>2</sup>
Escherichia coli(大腸菌)	8 x 10 <sup>2</sup>
Penicillium nalgiovense(カビ菌の一種)	2 x 10 <sup>2</sup>
Listeria innocua (真正細菌)	5 x 10 <sup>4</sup>
Pseudomonas putida (ブチダ菌)	3 x 10 <sup>5</sup>
Brettanomyces bruxellensis (酵母菌)	2 x 10 <sup>2</sup>

#### THRILL使用前 Pre-treatment

#### THRILL使用后 Post-treatment

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



# 東横化学

東横化学株式会社 MIRAIチーム  
〒211-8502 川崎市中原区市ノ坪370  
TEL. 044-435-5858 (直通)  
www.toyokokagaku.co.jp