

オペレーションが大きく変わる。
新発想スチーマー。

magna



全自動スチーマー

One Shot STEAMER

ワンショットスチーマー



SPEEDY



10秒以内で瞬間加熱

SLIM



幅20cmの
省スペース設計

SIMPLE



ボタンを押すだけ
簡単操作

SAFETY



安全・安心



magna

幅広い冷蔵ドリンクとスープに対応！
なめらかなフォームドミルクもワンタッチ！
スチーマーの常識を変える簡単オペレーション。



One Shot STEAMER

ワンショットスチーマー

型 式	FLV-200
電 源	単相200V
消費電力	ヒーター容量 3.6kw
給水方法	自動給水及び自動排水(60°C以下)
本体寸法	W200×D490×H690 mm

※実際の仕様は異なる場合がございます。ご確認ください。

ミルクフォーム機能

ミルクフォーム機能でなめらかなフォームドミルクもワンタッチ。エスプレッソと合わせたミルクメニューも高いクオリティで提供可能。

10秒以内で完成

高温高圧蒸気をいつでも供給。10秒以内でスープを80°Cに温められます(160cc時)。温度センサー付きでお好みの温度に設定できます。また、ココアだけでなく、抹茶ラテなどにも対応できます。

1杯ずつ温める

1杯ずつ容器の中にノズルから噴射される蒸気を加えて温めるので、煮詰まる心配がなく誰でも簡単に均一の味を提供することが出来ます。

省スペース設計

他の厨房機器との横置きもしやすい横幅200mm。様々なタイプの厨房への追加導入を可能にするために考えられた省スペース設計。

ロスが無い

1杯ずつ温められるので、廃棄ロスがでずに非常に経済的。

誰でも簡単、自動調理

ボタンひとつでドリンクをお好みの温度に仕上げます。一定の状態に仕上がるのでアルバイトやパートの方でも簡単に出来ます。

様々なメニューに対応

用途は様々で、メニューを限定せずココアや抹茶ラテなども短時間で温めることが出来ます。

ボタン操作で簡単調理。バリエーションドリンクを安全にすばやく温め、ご提供できます。



①電源を入れて、温度調節スイッチで温度を設定してください。Readyランプが点灯すれば準備完了です。



②安全扉を開けて、ドリンクが入ったカップをセットして下さい。



③扉を閉めてスタートスイッチを押すと、スチームノズルが自動的にカップにおりて、温めを開始します。



④10秒以内で温めが完了してノズルが自動的に上がります。設定温度通りのドリンクやスープをお客様に提供できます。

■記載内容は、予告なしに変更される場合がございますのでご了承ください。

株式会社マグナ

www.magna-i.com

本 社
札幌営業所
大阪営業所
福岡営業所

〒108-0023 東京都港区芝浦 2-13-8
〒003-0024 札幌市白石区本郷通 9-南 2-20
〒542-0081 大阪市中央区南船場 1-17-9
〒812-0022 福岡市博多区神屋町 7-18

TEL 03-3455-7931 FAX 03-3453-0344
TEL 011-867-5005 FAX 011-867-5006
TEL 06-6264-0185 FAX 06-6264-0186
TEL 092-263-0407 FAX 092-263-0408