

One Shot OS8

ワンショット OS8

どこでも手軽に展開できる ソフトアイスビジネス



One Shot OS8

サイズ(幅×奥行×高さ)	195×322×719mm
重量	15kg
電源	単相 100V 50/60Hz
消費電力	120W
給排水	不要

AQF-GD10J 専用冷凍ストッカー

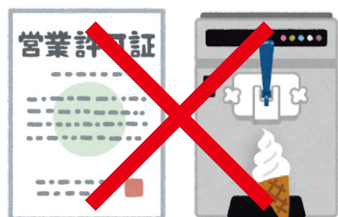
サイズ(幅×奥行×高さ)	557×651×882mm
重量	45kg
電源	単相 100V 50/60Hz
消費電力(kwh/年)	283kwh/年以下
内容量	100ℓ



01 ビジネスの手軽さ 業界最小のアイテム構成で、手軽&シンプルなソフトアイス提供のオペレーションシステム

通常のソフトクリーム販売は、高額な自動殺菌装置付きのソフトクリームフリーザーが必要なだけでなく、「アイスクリーム類製造業」の許可等、非常にコストが掛かります。

「ワンショットシステム」なら、それらは一切必要としません。移動販売車や屋台形式での展開も可能なほど、手軽に始められるパッケージとなっています。



ワンショットシステムなら
これらは不要に！



02 マシンの使いやすさ 必要な機材は抽出器とストッカーだけ

販売を開始する為に必要な機器はディスペンサーと専用ストッカーのみ。そして、抽出オペレーションは極めてシンプルな4ステップのみ。衛生面においても、煩わしい殺菌工程などはならず、最小限の衛生管理で最大限の効果を発揮します。



全自動ディスペンサー
「OS8」

OR



手動ディスペンサー



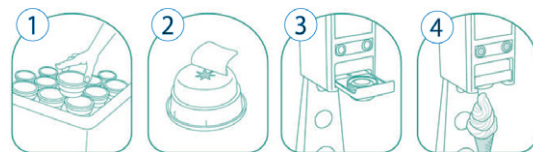
ストッカー



抽出工程はシンプル4ステップ！

- ① ベストな硬さでストックされたカートリッジを取り出します
- ② カートリッジの底面のシールを剥がします
- ③ マシンにセット
- ④ スイッチオンで、自動抽出！

※手動機の場合はレバーを下に下げます



衛生管理も極めてシンプル！

ソフトクリームのオペレーションで大きな負担となる日々の清掃作業も、ワンショットシステムなら、カートリッジの中の原料はほぼ本体に触れない構造なので、煩雑な除菌作業は不要！本体をさっと拭くのみ



03 メニューの豊富さ

バニラ・チョコなどのスタンダードなラインナップに加え、見た目も食感も魅力的な果肉入りメニューなど、オリジナリティあるメニュー提供が可能です。

