

ソフトアイスクリームを
簡単オペレーション

**One
Shot**

Kokos
Coco

Hazeloot
Praliné
Praliné
Noisette

Cappuccino

Chocolade
Chocolat

Pistache

Yoghurt
Bosvruchten
Fruits
de bois

ワンショットソフトアイスシステム

One Shot OS8

ワンショット OS8

Aardbei
Fraise

Stracciatella

Banaan
Royal*
Banane
Royale*

Vanille

Vanille
Stade

Vanille
Aardbei
Vanille
Fraise



magna

ワンショットソフトアイスシステムの特徴

ソフトアイスをシンプルに提供出来るオペレーションシステム。

本体にカートリッジをセットしてボタンを押すだけで、さまざまなフレーバーのソフトアイスの提供が可能。カートリッジ方式なので在庫管理の負担も大幅に軽減。電源は100Vで電源工事也不要。

One Shot



OS-8
(発売予定)

■品名	OS8
■外形寸法	W195×D322×H719mm
■質量	15kg
■電源	単相 100V 50/60Hz
■消費電力	120W
■給排水	不要



操作は簡単、本体にカートリッジを入れあとはボタンを押すだけ。だれでも簡単に安定したソフトアイスの提供ができます。

カートリッジ内のソフトアイスを常に適正温度で保冷するカートリッジ用ストッカー



専用冷凍ストッカー

■品名	SCR-T66D
■外形寸法	W472×D600×H800mm
■質量	46kg
■電源	単相 100V 50/60Hz
■消費電力	80W/83W (50/60Hz)
■内容量	カートリッジ68個

1

マシン1台でいろいろなフレーバーのソフトアイスが提供可能。

見た目も食感もメニューとして非常に魅力的な果肉入り、奥深い味わいのソース入り、2種類の味を楽しめる2色ミックスなどが一食ごとの使い切りカートリッジの状態マイナス10℃保存しているため衛生的。在庫管理の負担も大幅に軽減され廃棄ロスも発生しません。



2

必要な機器は抽出機とストッカーだけ。

販売開始するために必要な機器はソフトアイスディスペンサーとカートリッジ専用ストッカーだけ。極めてコンパクト&シンプルな機器導入で、幅の広いメニュー展開が可能となります。



- ①事前に硬さを調節していたカートリッジをストッカーから取り出します。※-10℃設定で5時間以上
- ②カートリッジの底面のシールを剥がします。
- ③本体カートリッジホルダーを引出してカートリッジをセットします。
- ④スタートボタンを押せばソフトアイスクリームが抽出されます。

3

電源100Vがあればどこでもメニューの提供が可能。

各種外食店はもちろん、ファストフード店、アミューズメント施設、健康ランド、サービスエリア、観光地売店など各種業態で大きな実績があります。設備は電源100VがあればOK。設置環境をえらびません。

4

給水排水、設置工事不要。操作、お手入れがとっても簡単。



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業務。ワンショットシステムなら、カートリッジの中のソフトアイスはほとんど本体に触れないので煩雑な清掃作業は不要。本体をさっとふき取るだけでOK。



給水排水が不要なので、機器の取付工事は不要。設置場所に本体をセットしあとは電源をつなぐだけ。

5

ソフトクリームフリーザーに比べランニングコストを大幅に軽減。

ワンショットソフトアイスシステムなら
一般的なソフトクリームフリーザーに比べて

約 $\frac{1}{6}$ ~ $\frac{1}{9}$ のコスト*
電気代は1ヶ月 約1,000円~

*ソフトクリームフリーザーのタイプ、運転条件等によって異なります。

■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