

# MagnaBlend®

## 冷凍飲料ブレンドステーション



写真には標準的なアイスホッパーが示されています



写真には国際モデル専用の6レシピボタンが示されています

### 革命的な体験

より速く、より賢く、より良い - 未来の高速サービスブレンダーです。MagnaBlendは全面的に従来の効率を塗り替える速度を提供します。

### サービス速度

あらゆる面でサービス速度を上げ、たった9秒のブレンド時間で常に一貫した美味しいブレンド冷凍飲料を提供します。

### 統合型設計

シェーブアイスディスペンサーとすずぎステーションが統合されているため、ユーザーが2か所を行き来する必要がなくなりました。ブレンドとすずぎを繰り返すだけの簡単な作業です。

### 操作が簡単

使いやすいキーパッドにより、5つ(国際型では6つ)の飲料のプロファイル設定が可能です。ブレンドサイクルあたり4サイズで最高473ml (16オンス)の飲料2つまでを設定できます。

### アイスホッパー

標準的なアイスホッパーでは約5.9キロ(13ポンド)の氷が保管できます。オプションの特大容器では約12.7キロ(28ポンド)の氷を保管できます。

### ブレンダー容器

BPAを含みません。最高で473 ml (16オンス)の飲料2つをブレンドできます。MagnaBlendは備え付けの2つのブレンド容器により出力を最適化します。国際型(50/60Hz)のブレンド容器の上部にはハンドガードが付いています。

### 画期的な磁気技術

MagnaBlendは摩耗する直接接触のギア機構を使わず、磁力を利用して摩擦を解消します。密封設計により有害な水分を締め出します。

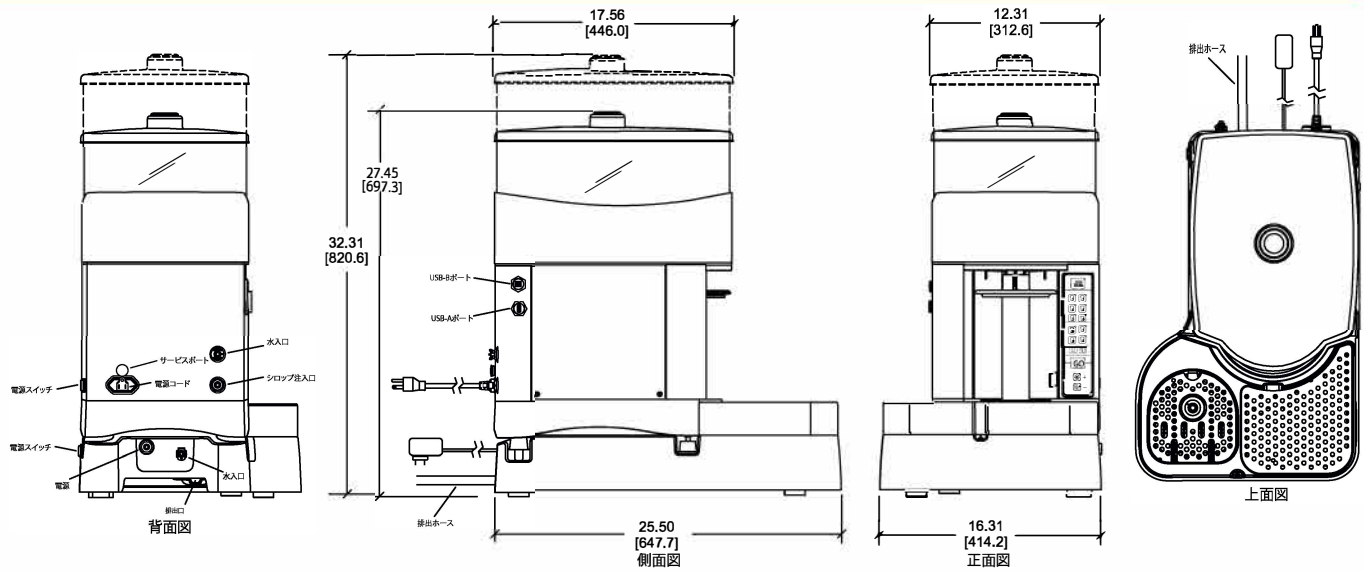
### カスタマイズ可能なメニュー

レシピソフトウェアを搭載したノートパソコンに接続して特製ドリンクを作ることができます。フランチャイズのネットワーク全体とレシピを簡単に共有できます。

### 液体甘味料ポート

飲料の追加オプションとして、背面のクイックコネクトポート経由で箱入りバッグの液体甘味料を簡単に接続できます。自動的にレシピプロファイルから甘味料を削除するには、単にキーパッドで「No Sugar (無糖)」ボタンを選択します。(国際型ではこの機能は使用できません。)

詳細については[TaylorMagnaBlend.com](http://TaylorMagnaBlend.com)をご確認ください。



カッコ内の値はミリ単位。数値の誤差は±1.5ミリ(1/16インチ)。

重量	ポンド	キログラム
本体重量	47	21.3
梱包時	85	38.6
体積	立方フィート	m <sup>3</sup>
体積	39.2	1.11
寸法	インチ	ミリ
幅	16-5/16	415
奥行	25-1/2	648
高さ	27-1/2	698
カウンタークリアランス	---	---

\*カウンター上のプラスチックパッドに直接載るように設計されています。

米国およびカナダ電気	合計 アンペア	コード 付き	電源 付き
ブレンダーステーション-115/60/1 空冷	10	5-15P 100-115V	非該当
すずぎステーション-115/60/1 空冷	1	非該当	はい
国際型電気	合計 アンペア	コード 付き	電源 付き
ブレンダーステーション 100-115V 50/60Hz /1PH	10	はい	非該当
208-240V 50/60Hz /1PH	10	はい	非該当
すずぎステーション 100-240V 50/60Hz /1PH	1	非該当	はい

この装置は他の電気的特性を元に製造されている可能性があり、他の規制機関の承認を受けている場合があります。具体的な電気要件および国の要件に基づく電気特性や機関承認については、最寄りのテラー認可販売代理店にお問い合わせください。  
(電気系統の正確な情報と認可マークについては必ず機器のデータ表示ラベルを参照してください。)

調査研究の継続に基づく改善・改良のため、これらの仕様は予告なしに変更することがあります。

#### 入札仕様

電気: 電圧 \_\_\_\_\_ ヘルツ \_\_\_\_\_ 相 \_\_\_\_\_

ニュートラル:  はい  いいえ 冷却:  空冷  水冷  非該当

オプション: \_\_\_\_\_

#### テラー正規販売店

## 仕様

### 電気

2本の専用電源が必要です。正確な要件については電気系統の仕様表を参照ください。ブレンダーはコンセントから1.5メートル(5フィート)以内に配置する必要があります。国際型すずぎステーションの電源には、交換可能な国際用プラグが含まれています。

### クリアランス

空気注入・排出用の追加の空間は、機器の脇に必要とされません。排水ハードウェアを正しく配置するために、機械の背面に100ミリ(4インチ)のクリアランスが必要とされます。氷を正しくアイスホッパーに入れることができるように、機械の上部に304ミリ(12インチ)のクリアランスが必要とされます。

### 水

すずぎステーション用の9.5ミリ(3/8インチ)の高温または低温用水供給配管。PSIの必須値は最低55、最高100です。最高温度52°C(125°F)。ろ過された水を使用すると最善の結果が望めます。

### 排水口

排水口が必要です。排水口は直径29ミリ(1/8インチ)のチューブ1本に対応する必要があります。正しく機能するためには、排水管の端部と排水口の間で最低25ミリ(1インチ)の空間が必要とされます。

重要:ブレンダーは排水口から3.05メートル(10フィート)以内の平らな表面に設置してください。

### 商用アイス

商用アイスを使用すると一貫性のある飲料を最も効率良く作ることができます。

### オプション

- ・特大アイスホッパー



750 N. Blackhawk Blvd.  
Rockton, Illinois 61072  
www.taylor-company.com