ラッキーコーヒーマシン 株式会社

プレーンメニューに付加価値をプラス！

ホイップクリームデコレーションで客単価UPしませんか？

Before



シンプルなメニューは値ごろ感が
求められる…

After



見た目の満足感をプラス！
（アンカリング効果*）
で納得感にアプローチ！



お客様の満足感を上げつつ、
お店は高めの値段設定ができるので、利益が
取りやすいメニュー展開が可能です！

CARPIGIANI



Nuviaで簡単解決



①ボタン一つで理想のホイップ
②季節食材使用でシーズンメニューも簡単に
③ホイップだけじゃない。ドリンクもデザートもこれ1台

*アンカリング効果（Anchoring Effect）とは、最初に提示された特定の数値や情報（＝イカリ / アンカー）が基準となり、その後の判断や意思決定、価格の評価に強い影響を与えてしまう心理現象

CARPIGIANI

滑らかな質感や多様なメニューへの対応でクリームやムースなどの
メニューに付加価値をプラスするホイップマシーンです
まるでエスプーマで作ったホイップのような質感をガス無で実現

Nuvia

Nuvia ensures excellent overrun control and superior quality.



【製品概要】

商品コード：861227000
サイズ：W280×D603×H497㎜
（カバー開けた時H727㎜）
電源 消費電力：100V 800W (15A)
重量：39kg

詳しくはこちら

手動での配分に加えて、S・M・Lの３つの
異なる分量をディスプレイで事前に設定可能
設定ボタンを押すだけ簡単



最大6リットルのタンク容量
例：30㎖/品の場合、200品の提供が可能



**ホイップクリームとクリームチーズを合わせて
ペースト状にしたものを入れれば、
チーズクリームが提供可能。
チーズケーキのような味わい
のデザートに！**



ディスプレイに表示される３つの操作手順で
簡単に清掃可能。部品の取り外しも簡単





他にもパフェなど様々なプレミアムメニュー提供が可能





メニュー単価アップ＆手で泡立てる間の人件費削減でお店の粗利増加にも一役かいます

詳しくは営業担当までお問い合わせください