

STEAM. Convection Oven

リニューアルしたフルフラットで
衛生的なタッチパネルに
充実した機能を搭載



**STEAM
CONVECTION
OVEN** 
スチーム
コンベクションオーブン

特長1 タッチパネルで操作簡単

タッチパネル

フルタッチパネルの大きな液晶画面にアイコンで機能が表示されます。より衛生的でスピーディーな操作が可能になりました。

メニュー文字入力

メニューモードでの文字入力はフリック入力となり、お手持ちのスマートフォン感覚で文字入力ができます。

ホーム画面

ホーム画面のアイコンの配置はユーザーが自由に配置にカスタマイズできます。

ユニバーサルデザインフォント

視認性・可読性に優れて読みやすいユニバーサルデザインフォントを採用しています。



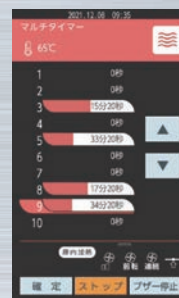
特長2 USBポート

USBポートを標準装備し、パソコン上の専用ソフトで作成したメニューを簡単に登録することができます。



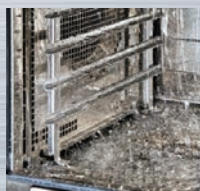
特長3 マルチタイマー

各段ごとに個別に調理管理ができるため、一度に複数メニューが調理できます。また、調理工程、調理の進行状況が一目で確認できるため、効率的な調理が可能です。



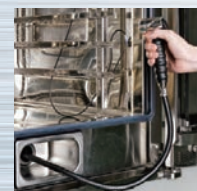
特長4 庫内洗浄

汚れの度合いに応じて3段階の洗浄モードがあります。洗剤を投入してスタートすれば、洗浄・すすぎ・乾燥までを自動で行い、庫内を綺麗な状態に保ちます。



特長5 巻き取り式シャワーガン

巻き取り式シャワーガンは、本体内部にシャワーガンを収納できるので、省スペースですっきりとしたデザインとなっています。



B Steam-Convection Oven

新発売

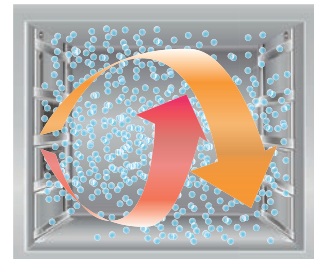
NEW



食材をさらに美味しく 機能充実、シンプルで使いやすいベーシックタイプ

特長1 業界最大のスチーム量

パワフルなスチームで、食材への過熱を短時間で行い、調理時間も短縮できます。熱風の強制対流に加え、より強い火力の過熱水蒸気で表面を焼き、旨味を閉じ込めます。過熱水蒸気量が少ないと、加熱時間が長くなり、食材の表面が固く、ジューシーさが失われてしまいます。



特長2 美味しさの秘訣は繊細な熱の伝え方

4段階庫内ファン速度

ファンスピード調整機能は庫内の風量を食材に合わせて4段階に調節できるので、風に影響を受けやすい食材に最適です。



風の影響を受けやすい料理でも低速ファンでキレイな仕上がりに

双方向回転

双方向からの熱風により食材に均一に熱を伝え、焼きムラ、蒸しムラを軽減します。



手間のかかる料理もムラが少なく美味しく仕上がる

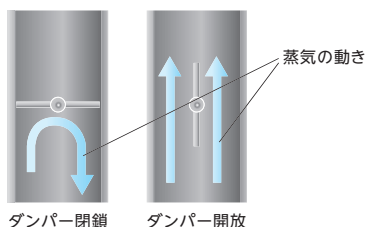
特長3 おいしくなる瞬間を見逃さない

明るくなったLED庫内灯により、庫内を手前から奥まで明るく照らし、食材の状態を確認しやすくなりました。



特長4 料理の仕上がりとクオリティUP

庫内の湿度を自動ダンパーで管理。蒸気を抜くことで食材の仕上がりを自由自在に表現できます。



ダンパー閉鎖 ダンパー開放

特長5 可変棚でより自由度の高い調理

2段階可変棚により、65mmホテルパンが全5段収納可能。更に棚位置を変更できるため、調理する食材に適した20mm薄型ホテルパンにも対応できます。 ※卓上5段タイプのみ



65mmホテルパンを 焼き物20mm

熱調理機器
レンジ・テーブル
スチームコンベクションオーブン
オーブン
中華レンジ
餃子グリラー
ゆで麺器
フライヤー
グリラーグリドル
テイルテイングパン回転釜
蒸し器
アークアスオープン
炊飯
その他
作業機器
TRE430-TA304特長
作業台
調理台
シンク
戸棚
棚
パンラック
日本そば
エレファントシェルフ
洗浄機器
ドア
アンダーカウンター
ラックコンベア
フライトコンベア
ネットコンベア
容器・予洗付
学校給食
衛生機器
幼保関連
消毒・保管機器
食器消毒保管
煮沸式消毒
包丁マナ板殺菌庫
シルバーストッカー
配膳車・カート
フードカート
搬送カート
ベーカリー
オープン
関連機器
サービス機器
温蔵・保温・加湿
カフェテリア
喫茶・軽食
下調理
冷凍・冷蔵機器
備品・消耗品
洗剤
浄水・軟水器
ホテルパン
その他
資料
JFEA機器基準
調理能力表
新調理/HACCP
ドライシステム
NSF
ステンレスフロア

デラックススチームコンベクションオーブン

COOK

ガス

電気

ガス式       

電気式  



TGSC-A6DCL



TGSC-A10DCR
+
オプション
専用架台
TSCO-BC101N

付属品

ハイブリッド軟水器カートリッジタイプ、専用洗剤、スプレーガン、オープン手袋、滅菌弁
※ホテルパン別売

自動洗浄用タブレット



TGSC-A6DWC、
TGSC-A10DWC、
TESC-A6DW、
TESC-A10DW
に付属

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	ガス消費量				ガス接続 口径 A (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	給水接 続口径 A	排水接 続口径 A	収容数 棚段 (ホテルパン)	
	間口	奥行	高さ			都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)							
ガス式																
★TGSC-A6DC(R/L)	860	790	820	¥2,365,000	¥2,150,000	25.6	22,000	25.6	1.83	15	1φ100V	0.54	15	40	6段(1/1)	
★TGSC-A10DC(R/L)	860	790	1,030	¥2,860,000	¥2,600,000	34.9	30,000	34.9	2.5	15	1φ100V	0.54	15	40	10段(1/1)	
ガス式 自動洗浄機能付																
★TGSC-A6DWC(R/L)	860	790	820	¥2,750,000	¥2,500,000	25.6	22,000	25.6	1.83	15	1φ100V	0.54	15	40	6段(1/1)	
★TGSC-A10DWC(R/L)	860	790	1,030	¥3,410,000	¥3,100,000	34.9	30,000	34.9	2.5	15	1φ100V	0.54	15	40	10段(1/1)	
電気式																
★TESC-A6D(R/L)	860	790	820	¥2,255,000	¥2,050,000	-	-	-	-	-	3φ200V	10.1	15	40	6段(1/1)	
★TESC-A10D(R/L)	860	790	1,030	¥2,607,000	¥2,370,000	-	-	-	-	-	3φ200V	19	15	40	10段(1/1)	
電気式 自動洗浄機能付																
★TESC-A6DW(R/L)	860	790	820	¥2,552,000	¥2,320,000	-	-	-	-	-	3φ200V	10.1	15	40	6段(1/1)	
★TESC-A10DW(R/L)	860	790	1,030	¥3,135,000	¥2,850,000	-	-	-	-	-	3φ200V	19	15	40	10段(1/1)	
専用架台(オプション)																
TSCO-BB101N	860	660	700	¥172,700	¥157,000	-	-	-	-	-						
TSCO-BC101N(R/L)	860	660	700	¥272,800	¥248,000	-	-	-	-	-	キャビネットタイプ					

オプション：巻き取り式シャワーガン

注意：設置に関し、TGSC-A6D(W)C/10D(W)C、TESC-A6D(W)/10D(W)は本体側面（制御盤側）に300mm以上のメンテナンススペースが必要となります。

※6段・10段の扉開き、右開(R)左開(L)の2種からお選びいただけます。 ※TSCO-BC101N 注意：本体に合わせR,L仕様有り。

デラックススチームコンベクションオーブン(横差しタイプ)

電気 オーダー対応品



横差し6段タイプ

1/1 ホテルパン横差し6段タイプ

■外形寸法：W1,050 × D750 × H815
■消費電力：三相200V 10.1kW

1/1 ホテルパン横差し10段タイプ

■外形寸法：W1,050 × D750 × H1,040
■消費電力：三相200V 19kW



ベーシックスチームコンベクションオープン **NEW**

COOK

ガス

電気

TGSC-6C, TGSC-10C, TGSC-5
ガス式



電気式



TESC-5L
+ オプション
専用架台
TSC-5CT



TESC-6L
+ オプション
専用架台
TSCO-BB101N



TGSC-10CL
+ オプション
専用架台
TSCO-BB101N

付属品

ハイブリッド軟水器カートリッジタイプ、専用洗剤、スプレーガン、オープン手袋、減圧弁
※ホテルパン別売

自動洗浄用タブレット



TGSC-5WCのみ付属

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	ガス消費量				ガス接続 口径 A (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	給水接 続口径 A	排水接 続口径 A	収容数 棚段 (ホテルパン)	JIA認証	
	間口	奥行	高さ			都市ガス kW	LPガス (kcal/h)	LPガス kW	LPガス (kg/h)								
ガス式																	
TGSC-6C(R/L)	850	760	820	¥2,035,000	¥1,850,000	25.6	22,000	25.6	1.83	15	1φ100V	0.54	15	40	7段(1/1)	○	
TGSC-10C(R/L)	850	760	1,030	¥2,530,000	¥2,300,000	33.1	28,000	33.1	2.38	15	1φ100V	0.54	15	40	10段(1/1)	○	
電気式																	
TESC-6(R/L)	850	760	820	¥1,925,000	¥1,750,000	-	-	-	-	-	3φ200V	10.1	15	40	7段(1/1)		
TESC-10(R/L)	850	760	1,030	¥2,310,000	¥2,100,000	-	-	-	-	-	3φ200V	19.0	15	40	10段(1/1)		
6段・10段専用架台																	
TSCO-BB101N	860	660	700	¥172,700	¥157,000	-	-	-	-	-							
TSCO-BC101N(R/L)	860	660	700	¥272,800	¥248,000	-	-	-	-	-							キャビネットタイプ

卓上5段 ガス式																	
TGSC-5C(R/L)	700	590	660	¥1,369,500	¥1,245,000	14.0	12,000	14.0	1.00	15	1φ100V	0.18	15	40	5段(2/3)	○	
卓上5段ガス式 自動洗浄機能付																	
★TGSC-5WC(R/L)	700	590	660	¥1,639,000	¥1,490,000	14.0	12,000	14.0	1.00	15	1φ100V	0.18	15	40	5段(2/3)	○	
卓上5段 電気式																	
TESC-5(R/L)	700	590	660	¥1,369,500	¥1,245,000	-	-	-	-	-	3φ200V	5.6	15	40	5段(2/3)		
卓上5段電気式 自動洗浄機能付																	
★TESC-5W(R/L)	700	590	660	¥1,639,000	¥1,490,000	-	-	-	-	-	3φ200V	5.6	15	40	5段(2/3)		
卓上5段 専用架台																	
TSC-5	800	600	850	¥165,000	¥150,000	-	-	-	-	-							
TSC-5CT	800	600	850	¥253,000	¥230,000	-	-	-	-	-							キャビネットタイプ

※芯温計付モデルはお問い合わせください。

オプション：巻き取り式シャワーガン

※扉開き、右開(R) 左開(L) の2種からお選びいただけます。 ※TSCO-BC101N 注意：本体に合わせ R,L 仕様有り。

注意：設置に関し本体左側面(制御盤側)に300mm以上のメンテナンススペースが必要となります。

詳しくは、専用カタログをご覧ください。

6段・10段用トロリー仕様

オーダー対応品

病院・給食施設など
大量調理に最適

対応機種

- デラックススチームコンベクションオープン：
ガス/電気式 6段・10段シリーズ
- ベーシックスチームコンベクションオープン：
ガス/電気式 6段・10段シリーズ

※スチームコンベクションオープン本体もオーダーになります。



デラックス
スチームコンベクション
オープン 10段
+
ラック&トロリー
組合せ例



ラック&トロリー

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションオープン
- オープン
- 中華レンジ
- 餃子グリラー
- ゆで麺器
- フライヤー
- グリラーグリドル
- テイルテイング/回転釜
- 蒸し器
- アークガスオープン
- 炊飯
- その他

作業機器

- TRE430-TA304特長
- 作業台
- 調理台
- シンク
- 戸棚
- 棚
- パンラック
- 日本そば
- エレファントシェルフ

洗浄機器

- ドア
- アンダーカウンター
- ラックコンベア
- フライトコンベア
- ネットコンベア
- 容器・予洗付
- 学校給食

衛生機器

幼児関連

- 消毒・保管機器
- 食器消毒保管
- 煮沸式消毒
- 包丁マナ板殺菌庫
- シルバーストッカー

配膳車・カート

- フードカート
- 搬送カート

ベーカリー

- オープン
- 関連機器

サービス機器

- 温蔵・保温・加湿
- カフェテリア
- 喫茶・軽食

下調理

冷凍・冷蔵機器

備品・消耗品

- 洗剤
- 浄水・軟水器
- ホテルパン

その他

- 資料
- JFEA機器基準
- 調理能力表
- 新調理/HACCP
- ドライシステム
- NSF
- ステンレスフロア

大型スチームコンベクションオーブン(1/1ホテルパン:20段)



ガス

電気



★ TGSC-A20CL



★ TESC-A20L



★ TSC-20T

付属品

ハイブリッド軟水器カートリッジタイプ、専用洗剤、スプレーガン、オープン手袋、減圧弁
※ホテルパン別売

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	ガス消費量				ガス接続 口径 A (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	給水接 続口径 A	排水接 続口径 A	収容数 棚段 (ホテルパン)	JIA認証
	間口	奥行	高さ			都市ガス kW	LPガス (kcal/h)	LPガス kW	LPガス (kg/h)							
ガス式																
★TGSC-A20C(R/L)	1,100	920	1,920	¥5,258,000	¥4,780,000	65.1	56,000	65.1	4.67	20	3φ200V	0.90	15×2	40	20段(1/1)	○
電気式																
★TESC-A20(R/L)	1,100	920	1,920	¥5,258,000	¥4,780,000	-	-	-	-	-	3φ200V	38.0	15×2	40	20段(1/1)	
専用カート																
★TSC-20T	570	755	1,785	¥431,200	¥392,000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20段(1/1)	

TGSC-A20C、TESC-A20 は本体左側側面（制御盤側）に 600mm 以上のメンテナンススペースが必要となります。

付属品：専用カート TSC-20T が 1 台付属

大型スチームコンベクションオーブン(1/1ホテルパン:20段×2列)

ガス

電気

庫内自動洗浄機能標準装備



大量調理にも対応した 1/1 ホテルパン 20 段 × 2 列タイプ



専用カート

■外形寸法: W634×D1,170×H1,350



パスルータイプは、作業エリアを加熱前エリアと加熱後エリアに分け、相互汚染を防止できます。

●カートインタイプ

★ TGSC-A40W (ガス式)

- 外形寸法: W1,370×D1,065×H1,850
- 消費電力: 三相200V 0.9kW
- ガス消費量(都市GAS): 88.3kW(76,000kcal/h)
- ガス接続口径: 32A
- 給水接続口径: 15A×2
- 排水接続口径: 40A

★ TESC-A40W (電気式)

- 外形寸法: W1,370×D1,065×H1,850
- 消費電力: 三相200V 55.2kW
- 給水接続口径: 15A×2
- 排水接続口径: 40A

●パスルータイプ

★ TGSC-A40WP (ガス式)

- 外形寸法: W1,370×D1,065×H1,850
- 消費電力: 三相200V 0.9kW
- ガス消費量(都市GAS): 88.3kW(76,000kcal/h)
- ガス接続口径: 32A
- 給水接続口径: 15A×2
- 排水接続口径: 40A

★ TESC-A40WP (電気式)

- 外形寸法: W1,370×D1,065×H1,850
- 消費電力: 三相200V 55.2kW
- 給水接続口径: 15A×2
- 排水接続口径: 40A



蒸す
煮る
焼く
炊飯
ベーキング

Electric Counter-top Mini Steam Convection Oven

業界最小※2

DOWN
¥
LOW PRICE
買いやすい

Small
500
COMPACT
置きやすい

定格消費電力
-70%※1
ECO energy
省エネ

- 熱調理機器
 - レンジ・テーブル
 - スチームコンベクションオーブン
 - オーブン
 - 中華レンジ
 - 餃子グリラー
 - ゆで麺器
 - フライヤー
 - グリラー/グリドル
 - テイルテング/回転釜
 - 蒸し器
 - アクアガスオーブン
 - 炊飯
 - その他
- 作業機器
 - TRE430-TA304特長
 - 作業台
 - 調理台
 - シンク
 - 戸棚
 - 棚
 - バンラック
 - 日本そば
 - エレファントシェルフ

- 洗浄機器
 - ドア
 - アンダーカウンター
 - ラックコンベア
 - フライトコンベア
 - ネットコンベア
 - 容器・予洗付
 - 学校給食

- 衛生機器
- 幼保関連
 - 消毒・保管機器
 - 食器消毒保管
 - 煮沸式消毒
 - 包丁マナ板殺菌庫
 - シルバーストッカー

- 配膳車・カート
 - フードカート
 - 搬送カート
- ベーカリー
 - オーブン
 - 関連機器
- サービス機器
 - 温蔵・保温・加湿
 - カフェテリア
 - 喫茶・軽食

- 下調理
- 冷凍・冷蔵機器
 - 備品・消耗品
 - 洗剤
 - 浄水・軟水器
 - ホテルパン
- その他

- 資料
 - JFEA機器基準
 - 調理能力表
 - 新調理/HACCP
 - ドライシステム
 - NSF
 - ステンレスフロア

※1) 当社スチームコンベクションオーブン：TESC-5(R/L) 定格消費電力 5.6kW との比較
 ※2) 2009年4月当社調べ

小型卓上デラックススチームコンベクションオーブン

電気



- スタンバイ(予熱)お知らせ機能付
- 庫内温度設定は最高280℃まで設定できます。
- スチーム量調整は5段階から選択。
- メニュー調理機能は最大9メニュー、9ステップ使用出来ます。
- 芯温センサーを標準装備。芯温調理も思いのまま。

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	給水接続 口径 A	排水接続 口径 A	収容数 棚段 (ホテルパン)
	間口	奥行	高さ							
TSCO-2ED	500	470	390	¥858,000	¥780,000	1φ200V	1.9	15	25	2段(1/2)

オプション：浄軟水器 TRS-4K10L
 注意：設置に関し本体左側面(制御板側)に300mm以上のメンテナンススペースが必要となります。

小型卓上スチームコンベクションオーブン

電気



付属品
 専用洗剤、スプレーガン、オープン手袋、減圧弁、
 クリーニングシャワー
 ※ホテルパン別売

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	給水接続 口径 A	排水接続 口径 A	収容数 棚段 (ホテルパン)
	間口	奥行	高さ							
TSCO-2EB	500	470	390	¥797,500	¥725,000	1φ200V	1.9	15	25	2段(1/2)

オプション：浄軟水器 TRS-4K10L、芯温センサー
 注意：設置に関し本体左側面(制御板側)に300mm以上のメンテナンススペースが必要となります。

交換・追加備品(オプション)

ハイブリッド軟水器
タニコー純正
詳細は P162

スチコンクリーナー
タニコー純正
詳細は P161

必要備品(オプション)

ホテルパン等 各種・各サイズ
詳細は P163

※W(間口)・D(奥行)・H(高さ)を表示します。★印は受注生産品です。納期をご確認ください。荷作り・運賃は別途申し受けます。
 税込価格については税率10%で表示しています。最寄りの消防署の指導を受け、安全な設置を施してください。

スチームコンベクションオーブン

Steam Convection Oven

2台導入が便利

X2



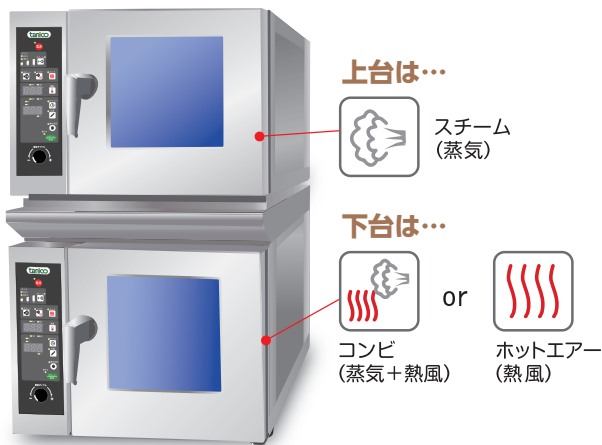
TSKO-22EDD

メニューの多様化 ランニングコスト削減

スチコンが2台あれば、同時に2つの調理モードで調理が可能となり、モード切替後のスタンバイ時間がなくなるため、調理時間が半分に短縮できます。

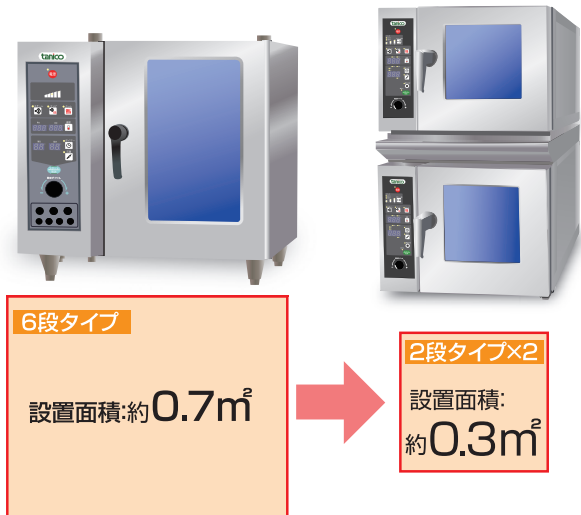
高効率! 好みのモードで 同時調理が可能!

上段はスチームモード。下段はコンビモードと上下違うモードが使えるので主菜と副菜を同時に上げることができます。



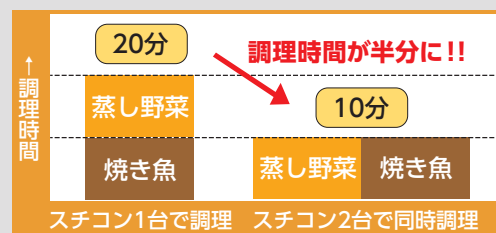
省スペース ローコスト!

小型卓上2段タイプなら、二台重ねても設置面積は6段の半分以下! さらに、業界最小サイズの2段タイプならさらに厨房の省スペース化を実現します。



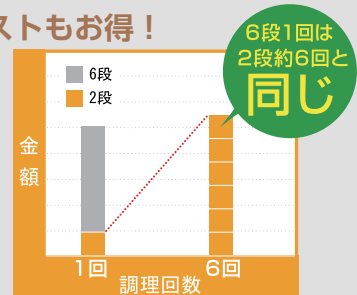
調理時間が1/2

主菜と副菜を同時に上げることができます。



ランニングコストもお得!

6段式1回分の電気料金で、2段式では約6回分の調理ができます。



※調理時間を1回20分と想定 (2012年2月調べ)

スチームコンベクションオープン(卓上2台重ね)

ガス
電気



★ TSCO-22EBB



★ TSCO-22EDD



TESC-55LT

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	ガス消費量				ガス接続 口径 A (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	給水接 続口径 A	排水接 続口径 A	収容数 棚段 (ホテルパン)			
	間口	奥行	高さ			都市ガス kW	kcal/h	LPガス kW	(kg/h)									
小型卓上タイプ2台重ね																		
★TSCO-22EBB	500	470	850	¥1,672,000	¥1,520,000	-	-	-	-	-	1φ200V	1.9×2	15	25×2	2段(1/2)×2			
★TSCO-22EDD	500	470	850	¥1,796,300	¥1,633,000	-	-	-	-	-	1φ200V	1.9×2	15	25×2	2段(1/2)×2			
卓上5段2台重ね																		
★TGSC-55(R/L)-T	700	675	1,390	¥3,102,000	¥2,820,000	14.0×2	12,000×2	14.0×2	1.0×2	15×2	1φ100V	0.18×2	15	40×2	5段(2/3)×2	○		
★TESC-55(R/L)-T	700	675	1,390	¥3,102,000	¥2,820,000	-	-	-	-	-	3φ200V	5.6×2	15	40×2	5段(2/3)×2			
卓上5段2台重ね、自動洗浄付																		
★TGSC-55W(R/L)-T	700	675	1,390	¥3,630,000	¥3,300,000	14.0×2	12,000×2	14.0×2	1.0×2	15×2	1φ100V	0.18×2	15	40×2	5段(2/3)×2	○		
★TESC-55W(R/L)-T	700	675	1,390	¥3,630,000	¥3,300,000	-	-	-	-	-	3φ200V	5.6×2	15	40×2	5段(2/3)×2			
卓上5段2台重ね専用架台																		
★TSC-55	700	600	320	¥88,000	¥80,000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

NEW

※TSCO-22EBBは、2EB(ベーシック)の2台重ね。 ※TSCO-22EDDは、2ED(デラックス)の2台重ね。
付属品：小型卓上タイプ=専用洗剤、スプレーガン×1、オープン手袋×1組、減圧弁×1
卓上タイプ=浄水器(軟水機能付)カートリッジタイプ×1、専用洗剤、スプレーガン×1、オープン手袋×1組、減圧弁×1

2台重ねオーダー例(デラックスタイプ6段・10段)

ガス
電気



TGSC-A6DCL + A6DCL
■外形寸法:W860×D880×H1,685



TGSC-A6DCL + A10DCL
■外形寸法:W860×D880×H1,895

2台重ね組合せ

- 上段
- TESC-A6D (R/L)
 - TESC-A6DW (R/L)
 - TGSC-A6DC (R/L)
 - TGSC-A6DWC (R/L)

+

- 下段
- TESC-A6D (R/L)
 - TESC-A6DW (R/L)
 - TESC-A10D (R/L)
 - TESC-A10DW (R/L)
 - TGSC-A6DC (R/L)
 - TGSC-A6DWC (R/L)
 - TGSC-A10DC (R/L)
 - TGSC-A10DWC (R/L)

6段+6段と6段+10段の組み合わせが可能です。
※ご希望に合わせてオーダー対応いたします。

本体の詳細は P39 をご覧ください。

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションオープン
- オープン
- 中華レンジ
- 餃子グリラー
- ゆで麺器
- フライヤー
- グリラー/グリドル
- テイルテイングパン/回転釜
- 蒸し器
- アークガスオープン
- 炊飯
- その他

作業機器

- TRE430-TA304特長
- 作業台
- 調理台
- シンク
- 戸棚
- 棚
- バンラック
- 日本そば
- エレファントシェルフ

洗浄機器

- ドア
- アンダーカウンター
- ラックコンベア
- フライトコンベア
- ネットコンベア
- 容器・予洗付
- 学校給食

衛生機器

幼児関連

- 消毒・保管機器
- 食器消毒保管
- 煮沸式消毒
- 包丁マナ板殺菌庫
- シルバーストッカー

配膳車・カート

- フードカート
- 搬送カート

ベーカリー

- オープン
- 関連機器

サービス機器

- 温蔵・保温・加湿
- カフェテリア
- 喫茶・軽食

下調理

冷凍・冷蔵機器

備品・消耗品

- 洗剤
- 浄水・軟水器
- ホテルパン

その他

資料

- JFEA機器基準
- 調理能力表
- 新調理/HACCP
- ドライシステム
- NSF
- ステンレスフロア