

# 業務用厨房機器No.1メーカーが送り出す 羨望のベーキングオープン!!

tanico

current news

2003年3月11日発行  
発行：タニコー株式会社 〒142-0041東京都品川区戸越1-7-20 TEL03(5498)7111  
編集：株式会社メディア・ミル

1

## SUS304素材の 使用で耐久性・ 保温性がアップ

外装にSUS304ステンレスを使用しています。これにより今までにない耐久性・耐食性・清潔性・保温性が実現されます。

2

## ワンウェイ排気で 排気効率をアップ

タニコー独自のワンウェイ方式による炉体構造で排気機能のアップをはかり、フランスパンやシュークリームなどの乾燥焼き上げに威力を発揮します。

3

## 完全ユニット式 オープンを採用

オープンを完全ユニット化。搬入口などの店舗の事情にも柔軟に対応。店舗の拡張や、商品アイテムの変更など事業の現状に合わせて仕様の選択が可能です。

より快適に使える、  
多彩で便利な機能が自慢です

タニコーベーキングオープン  
ヴェスタ

# Vesta

## 03.3 デビュー!!!

4

## 過熱しにくい 扉構造を採用

熱くならない構造を採用し作業者の火傷やケガを軽減します。同時に厨房温度の上昇を抑えて快適な作業環境を実現します。

5

## 温度の微調整が可能な 10段階温度 コントローラーを搭載

既存のベーキングオープンにはない、アイテムに合わせて微調整ができる10段階温度調節機能! 細かな焼き色の調整や洋菓子などにも対応が可能です。

6

## メンテナンスが容易な 本体構造

扉のガラス部分の取り外しを可能にするなど、各所を清掃・交換しやすい構造にしました。万一修理が必要になっても、その場で修理可能。高メンテナンス性が実現します。

R100

PRINTED WITH  
SOY INK

古紙配合率100%再生紙を使用し、大豆油を利用したソインキを使用しています。

# current news

**tanico**

タニコーとお客さまを結ぶ最新情報通信

**特集**

お米の国の最新パン事情

『安全・おいしい・オシャレ』を満たす、  
**新・パン食カルチャー**

味覚道遙 ふるさとの味探し

ツヤとコシが断然違う！

うどん王国・讃岐の実力

地球の食べ歩き方

北アフリカの味、モロッコ料理



no.13