

ガスフライヤーフルモデルチェンジ

お召し上がりいただくお客さまの「美味しい!」のために。

タニコーのフライヤーがフルモデルチェンジいたしました!

お客さまに絶大の信頼と支持をうけているタニコーの「ガスフライヤー」。タニコーはフルモデルチェンジにあたりその信頼と支持に応えるため、徹底したリサーチとお寄せいただくリアルなニーズを製品づくりに反映。従来モデルの機能性・安全性・経済性といった部分にいつもの大幅性能アップを加え新発売します。

今回フルモデルチェンジでラインナップされる製品は、大きく分けて3種類にカテゴリ化されます。

まずはスタンダードタイプ。シンプルな構造で過酷な使用にも耐える堅牢なボディーにグレードアップした基本性能を満載いたしました。また、設置環境や調理する方のサイズに合わせてお選びいただけるよう製品高を800mmと850mmと2タイプをご用意いたしました。

デラックスタイプでは、油温の操作が簡単にできるデジタル表示式高性能マイコン搭載コントローラーを採用しています。また最新の安全装置を標準装備しどなたにでも安心そして安全にお使いいただけます。さらに深型油層で特に冷凍食品とバスケット調理に威力を発揮いたします。

そして、デリ・惣菜の調理に最適なその名もズバリ、デリ・惣菜タイプです。マイコン制御とデジタル表示で簡単・確実な油温管理。最新の安全装置も標準装備です。

スタンダードタイプとデラックスタイプは中間加熱浸管にベローズタイプのステンレスパイプを採用し熱交換表面

積を従来の約2倍に高めました。そして、デリ・惣菜タイプには5角形ステンレス浸管の新形ヒートパイプを採用し、69%という驚異の熱交換効率を実現しています。

ベローズ管、5角形ステンレス浸管の熱交換効率の高さよって、ガス消費量の低減という直接のランニングコスト削減を実現し、また、排気温度の低下による厨房環境の飛躍的向上は空調費用の大幅削減という効果を生み出します。

しかもすべてのタイプで掃除のしやすいクリーン設計を施していますので、労働環境も大幅に向上します。

この3種類以外にも、小さなスペースを有効活用できる卓上型タイプや多量の揚げ物を短時間で連続に調理できる連続フライヤーのコンベヤ搬送式タイプなどあらゆる用途に対応できるラインナップと致しました。

抜群の機能性・安全性と省エネを実現するタニコーの「ガスフライヤー」をどうぞご利用ください。

(詳細については、「NEWガスフライヤー」総合カタログをご覧ください)

スタンダードタイプ



デラックスタイプ



ベローズ式加熱パイプ

デリ・惣菜タイプ



SMSニュース



ISO-9001を主要7工場で新たに認証取得いたしました。

ステンレス素材にこだわり、ステンレス素材製品を製造するタニコーは、品質国際管理規格であるISO-9001を全国に広がる工場の主要7工場で新たに取得しました。これにより「品質第一」の当社の経営モットーが国際的にまた一つ認知され

ました。これらのISO-9001認証取得工場での高品質製品の製造に取り組めます。ステンレス総合加工メーカーを目指すタニコーのこれからのにもどうぞご期待ください。

ワンタンメンが好評の「広州市場」 五反田にリニューアルオープン!



省エネ機能搭載、調理能力を加速した ゆで麺器「蒼龍」。効率アップに貢献!

五反田駅に程近い、近隣はオフィスと商店街という好立地に、中国らーめん「広州市場」が、11月にリニューアルオープン(創業は平成5年)しました。こちらのウリはなんといってもボリュームたっぷりの「雲吞麵(ワンタンメン)」。ベースは中国・江蘇省産と瀬戸内海産の天然塩を使ったオリジナルのスープ「清湯(ちんたん)」で、これに細めのあっさりした麺をからめ、食べ応えあるワンタンをふんだんにのせ、三位一体とも言うべき逸品に仕上げているのです。なかでも海老ワンタンは、プリプリした食感を出すために海老を丸ごと一匹つかい、さらにすり身を一匹いれるという海老三昧の贅沢さ。その食感にファンも多いということです。

広々とした38席の店内は、取材に訪れた午後3時を過ぎてても一向に客足が途絶えることなく活況を呈していました。メニューは点心と麺類、ご飯ものと多彩な品揃えですが、なかでも麺類が一番人気。そんな多くのお客様のオーダーにスピーディーに応え、フル活動に稼動するのが、タニコーのゆで麺器「蒼龍」です。

「以前は7穴だったゆで麺器を12穴に増やしました。それだけでもかなりの効率アップですが、なんといっても性能面での加熱の立ち上がり時間が

早いことが気に入っていますね。またタニコーさんはメンテナンスも迅速に対応して下さるので助かります。」(店長・松田氏)2号店での大塚店の採用を機に、リニューアルオープンでの新規採用となった「蒼龍」ですが、同時期採用の餃子グリラーも、「フラットな面が多く、ムダなピス遣いのないすっきりとしたデザインが使いやすい」と高い

評価をいただきました。

昼夜を問わず点心と麺を心ゆくまで愉しめる「広州市場」。広州の民家を想わせる落ち着いた内装と、通りから素通しの明るい店内は、五反田の顔として早くも定着しつつあるようです。そして今日も、多くのお客様のニーズに応えるべく、その原動力になるのが「蒼龍」なのでしょう。



明るく清潔な「広州市場」は、女性客の来店も多い



店長おすすめのボリュームメニュー。左回りに海老雲吞麵、外はパリッ、中はジュューシーな餃子、トロリとした旨さが人気の煮豚飯



ゆで麺器「蒼龍」のフリザルはつねにフル稼働

中国らーめん広州市場
品川区東五反田1-21-10
03(3441)4738
営/朝11時~翌朝4時
(年中無休)
*日曜・祝日のみ翌朝2時迄

大好評の省エネタイプ

ゆで麺器「蒼龍」に新機種が追加ラインナップ!

ガス消費量1/3でランニングコスト大幅減!でおなじみの「蒼龍」に新機種が追加されました。大好評の省エネ機能搭載はそのままに、調理能力をあげる多槽タイプや省スペースにも対応するスリムタイプなど、充実のラインナップといたしました。すべての顧客ニーズを満足させる、省エネタイプゆで麺器「蒼龍」新機種もどうぞご利用ください。



フルモデルチェンジで新登場!

NEW GAS FRYER series

ガスフライヤー

NEW

ベローズ管採用で、驚異の経済性と抜群の清掃性を実現!!



B-TGFL-45

スタンダードタイプ

Standard type

過酷な使用にも耐える堅牢なボディに、
グレードアップした基本性能を満載。



ベローズ式加熱パイプ

驚異の経済性

中間加熱用浸管にベローズタイプのステンレスパイプの採用が高熱交換効率を実現し、新開発燃焼システムとの組み合わせにより、ガス使用量が大幅減少。また、高熱交換効率は排気温度も低下させ、厨房内空調費用の削減に貢献します。ガス消費量と空調費用減!ランニングコストが大幅ダウンします。

抜群の清掃性

ベローズ式加熱パイプは高熱交換効率のため、槽内に配置する浸管の本数も減少。手の届きにくかったところもラクラク掃除!また、油槽表面をステンレス磨き材の研磨加工。細かい揚げ粉の付着もガードします。

いつも清潔な厨房を心がけるみなさんの少しでもお手伝い!!

抜群の清掃性は、そんな思いを実現しました!

新型ガスフライヤー、スタンダードタイプには一槽式・6機種、二槽式・4機種、全10機種を用意し、全機種に製品高850mmと800mmの2タイプをお選びできるよういたしております。



current news

2003年11月30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

