

新たな価値を生み出す、充実の製品群!

タニコーの コンセプト・プラス

魅力ある商品、お店をつくりだすのに悩みではございませんか？
タニコーのコンセプト・プラスではそんな悩みにこたえる製品をラインナップいたしました。

一台で二台分の機能、 そしてスピードをプラス!!

コンセプト・プラスで最初に紹介する商品は、オープンにレンジをプラスした、高速オープン「ビトルボ」。ダブル熱源構造により400℃の熱風での高温調理を可能にしました。400℃の高温はグリル料理にも対応できますので、焼き物を導入せずに美味しい焼き物を提供できます。しかも400℃までの立ち上げ時間は、わずか数十秒!!

お店に一台で2台分の調理機能とスピードをプラスです。



店内演出と 安全もプラス!!

多彩な機能とスピードの他にもコンセプト・プラスでは、重要な店の雰囲気にもプラスできる商品をラインナップしています。

お店に新たな演出をするために、店内改装ともなると時間もコストも掛かります。

そこでコンセプト・プラスがオススメするのが「IH囲炉裏」。備長炭に近い遠赤外線素材の味を引き出すこの商品は、IHなので、炎も出ず、大掛かりな換気設備も必要ありません。ウェイトイングスペースに設置するだけで、お店の雰囲気をガラッと変えてくれます。IHのため安全性も高く、旅館、ホテルのロビーでのデモンストレーションなどにも最適です。抜群のディスプレイ効果と相まって必ずお店にひと演出をもたらします。

また、同じくIH商品でご用意しているのは、「低周波IH串揚げテーブル」。セルフ方式でお客さまご自身に串を揚げてください。もちろん安全性は最重視。油槽の中に誤ってビールをこぼしてもふきこぼれ等による事故の心配はございません。

コンセプト・プラスではさらに、サーモスタット標準装備の「ショートニング溶融ヒータ」も用意いたしました。

固形油を溶融する際の火災や事故。



「ショートニング溶融ヒータ」

あるいは、時間が掛かるからと溶融せずに固形油のまま使用し、結局、労力とコストを無駄にしている事はありませんか？

ショートニング溶融ヒータはサーモスタット+パイメタルサーモの2重安全設計で発火の心配がなく、固形油に差し込みセットするだけで、安全に、しかもスピーディーに溶融します。例えばファーストフード店のフライヤーでご利用の場合、油の扱いが増える従業員等にも安全性は重視されます。安全の飛躍的向上とコストが削減されるのは間違いありません。

“自慢のもう一品”を プラス!!

食への本物志向が進む現代は、新メニューや新商品を提供するにも中途半端な商品では、お客さまの支持はいただけません。また、おいしいだけでも集客できない時代とも言われています。新たな自慢のもう一品プラスの為にタニコーのコンセプト・プラスでは、あの自動回転たこ焼機「スーパーたこまるこ」もラインナップ!

たこ焼きプレートに油をひいて生地を入れるだけで、自動的に“ふくら”おいしく焼き上げます。しかも、ぶるぶると自動的に回転させながらたこ焼きを焼いていく様子は一見の価値アリ!! 抜群の集客効果がのぞめます。

また、十割そば製麺機「しこしこ」とそば練り機「ふみふみ」。そしてエア-

コンプレッサーのセットもご用意しました。これがあればコシのある十割そばもフルオート! 誰でも簡単に打ちたておそばを提供できます。これで、「シメの食事に当店自慢のおそばをいかがですか」の声を実現できます。

タニコー自慢のコンセプト・プラスの製品群。用途や厨房環境に合わせて、ぜひお店にプラスしてください。



コンセプト・プラスのカタログをご用意しております。どうぞご利用ください。

タニコー セミナールームの紹介

さまざまな形で進化を続ける外食産業。それは、厨房機器メーカーにも常に進化を求めてきます。高機能で高性能、そして、使いやすい製品を作るのはもちろんのこと、その製品の力を100%引き出していただくこともタニコーの使命と考えます。お客さまに製品をより理解していただくためのセミナールームを紹介します。

タニコーセミナールームは川崎市・野川の首都圏第一、第二営業所がある施設内にあります。「最近ではスチームコンベクションオープンセミナーが多いですね」とおっしゃるのはスタッフの大津さん。「焼く、煮る、蒸すなどを一台でできるスチームコンベクションオープンが厨房機器の中でも画期的な製品です。しかし機能が分かれればそれなりの知識が必要なのも事実です。当然ナビゲーション機能やメニュー機能で誰にでもお使いいただけるのですが、やはりセミナーに参加していただくと、より使いやすさ、高性能を習得できると思います」と大津さん。そして、「購入の前にご自身で使用していただくと、その高性能、使いやすさを実感していただけます」とのこと。

また、タニコーセミナールームではさまざまな製品使用説明ビデオの撮影や、製品に最適なメニューの開発も行っています。

製品購入の際のご参考にそして製品機能のいっそうの習熟にタニコーセミナールームをどうぞご利用ください。



タニコーセミナールームのご利用は
お近くのタニコー各営業所にお問い合わせください

タニコーネットワークはこちらから

<http://www.tanico.co.jp/company/network/index.html>