

「涼厨[®]」仕様の
日本初! スチームコンベクションオーブン
タニコーから堂々完成です

(BASIC GRADE) STEAM
CONVECTION
OVEN



TSCO-61GBCR

TSCO-101GBCL

ベーシックスチームコンベクションオーブン

価格
据置

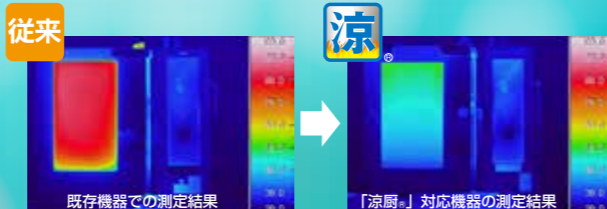
特許出願中 輻射熱を大幅に軽減

機器外装を断熱構造とすることで、
機器表面温度が低く、輻射熱を大幅に削減。

「涼厨(すずちゆう)」とは?

従来「ガス厨房=暑い」と言われてきましたが、排気を集中排気し、機器からの輻射熱を大幅に削減することで、触っても熱くない、涼しい厨房機器が続々登場しています。既築のガス機器を「涼厨」に入れ替えるだけでグッと涼しい厨房に生まれ変わります。

サーモグラフィによる比較



資料提供: 大阪瓦斯株式会社

スチームコンベクションオーブン 仕様表

型式	外形寸法(mm)			ガス消費量			ガス接続 口径 (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	本体価格 ※消費税は 含まれておりません	取容量 段数 (ホテル/パン)	
	間口	奥行	高さ	都市ガス kW	LPガス kW	(kg/h)						
TSCO-61GBC(R,L)	840	730	820	25.6	22,000	25.6	1.83	15A	1Φ100V	0.48/0.70	¥1,650,000	7段 (1/1)
TSCO-101GBC(R,L)	840	730	1,030	31.4	27,000	31.4	2.25	15A	1Φ100V	0.50/0.75	¥1,890,000	10段 (1/1)

商標「涼厨」は、大阪瓦斯株式会社の登録商標です。

タニコーとお客さまを結ぶ最新情報通信 [カレントニュース]

CURRENT
NEWS

No.



特集

競争は、低価格からマネのできない個性の時代にー。

ポスト・デフレの外食は、
“唯一無二”の個性で輝け!

味覚
逍遙

- JG ジャン・ジョルジュ東京 JG TOKYO (東京・六本木)
- CROSS TOKYO クロス東京 (東京・六本木)
- カンドゥー Kandu (千葉・幕張)

INFOR
MATION

- 日本初! 「涼厨」スチコン」開発にかけた男たち対談
厨房機器の歴史を変える!
お客様のために、誰にもできないことをやろう!