



ターニー
イチャオシ
です!!

スチームコンベクション オープン デラックス

2015年7月発売

きめ細かく 使いやすい



▲ガス・電気10段 (1/1ホテルパン)

- **出し入れスムーズ**
棚受けの凸ディンプルでホテルパンの滑りがスムーズ
- **LEDで省エネ・長寿命**
庫内照明をLED化、扉に設置してさらに見やすく
- **優れた清掃性**
スイング式の棚受けで、隅々まで清掃できます



▲ガス・電気6段 (1/1ホテルパン)

快適性を追求した仕様

- タッチパネル** 操作パネルはタッチパネルディスプレイを採用。操作がより簡単にできます
- USBポート** 専用ソフトで作成したメニューをUSBで簡単に登録できます
- 多段タイマー** 各段ごとの調理管理ができるため、複数メニューを同時に調理できます
- 庫内洗浄** 3段階の自動洗浄モード搭載。汚れの度合いに応じてモードが選択できます
- 巻き取りシャワーガン** 本体収納のシャワーガンですっきりフォルムに。省スペースで使用ができます

※1 オプション

快適な厨房を 実現できる 「涼厨®」仕様

機器本体の断熱構造を工夫する事によって、輻射熱を低減できたので、触っても熱くありません。

涼厨®のメリット

- 室温を25℃以下に保ち衛生的な厨房を実現
- 涼しいから空調負荷も低減
- 機器表面が熱くない、ヤケドの心配がない

※ 涼厨®仕様はガス機器のみです。

タニコー株式会社 〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20
Tel:03-5498-7111 Fax:03-5498-7927

無料設計相談室開設中!!
www.tanico.co.jp

タニコー 検索

CURRENT NEWS

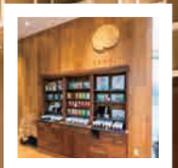
2015年2月17日発行
発行：タニコー株式会社 〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20 TEL03 (5498) 7111
編集：株式会社メディア・ミル



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. 33



特集

閉塞感漂う飲食ビジネスに風穴を!

「こだわり」と 「新たな挑戦」が道を開く!

味覚
追選

- 春華堂 nicoe店 (静岡・浜松)
- coneri -ごねり- (静岡・浜松)
- California Roast Decker66 Diner&Cafe (福岡・博多)
- 鉄板焼利花苑 (福岡・博多)

INFORMATION

- 第44回食品産業技術功労賞受賞!「涼厨(すずちゅう)」スチコン厨房の高温化を防ぎ、作業環境の改善する「画期的商品」として受賞!

タニコー株式会社