

小型店舗にも設置可能！省スペース設計で大容量調理可能な 卓上スチームコンベクションオーブン 5段を全国発売 ～涼厨仕様で国内最小間口を実現～

タニコー株式会社(本社/東京都品川区 代表取締役谷口秀一)はこのほど、「卓上スチームコンベクションオーブン 5段」をレストランなどの外食産業へ向けて全国発売いたします。

人手不足による飲食店コンパクト化へのご要望に対し、省スペース設計と大容量調理を兼ね備えた5段タイプを新たにラインアップいたしました。これにより、スペースを有効活用しながら人手に頼らない店舗運営が可能なため、小型店舗へも設置可能です。

※ 「涼厨®」は大阪ガス株式会社の登録商標です
※涼厨仕様卓上スチームコンベクションオーブンで国内最小(当社調べ)



表示は全て日本語表記で、初めての方でも操作しやすい。

◆製品の特徴

卓上タイプで間口700mm×高さ660mmのコンパクト設計です。庫内は棚位置が変更できる2段階可変棚を採用しており、20mm~65mmのホテルパンに対応。庫内ファンスピードは4段階で調整可能で、風の影響を受けやすい調理やお菓子作りに適しています。大きく明るくなった庫内灯や、作業性が向上したドアハンドルは、使い勝手向上の目的で本製から当社スチームコンベクションオーブンラインアップに初搭載した機能です。(後の項目で紹介)

◆開発の背景

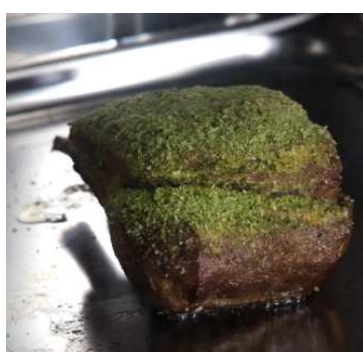
人手不足が常態化し、飲食店を運営されるお客様から、少ない動作で様々な作業ができるコンパクトなキッチンのご要望をいただきます。加えて多様な調理と料理の品質へのご要望を多くいただきます。このご要望に対し、多様な調理が可能なスチームコンベクションオーブンに焦点を当てました。コンパクト設計ながら大量調理を可能にし、料理に合わせた最適な調整が可能で輻射熱の少ない(涼厨仕様)快適な作業環境をサポートする本製品を開発いたしました。

◆初搭載の機能（当社スチームコンベクションオープンラインアップにおける）

- LED 庫内灯が大きくなり庫内の食材が見やすい。



庫内灯は扉部に設置



調理中の庫内の様子

料理の進行状況を確認しやすくするため LED 庫内灯を大きくしました。これによりお料理提供時と同じ状態を庫内で確認できます。

庫内灯サイズ

本製品 横 20mm×縦 252mm

従来品 横 18mm×縦 38mm

- 左右どちらに回しても開くドアハンドルを初採用し作業性アップ



左右可能で作業しやすい

扉を開く際に、ドアハンドルを左右どちらへも回せる仕様へ改良しました。（従来は一方向）

閉める際は扉を押し込むだけのワンタッチ設計です。従来品の扉を押し込んだ後にドアハンドルを回してロックする二段階の仕様から作業性を向上させました。

- 双方向回転のファンの改良

これまで後から設定が必要だった焼きムラや蒸しムラを軽減するファンの双方向回転を、初期状態で稼働する仕様に改良。機械の操作に慣れていない方も、はじめから性能を生かして調理できます。

- 2段階可変棚で幅広い調理と料理のクオリティを実現

棚位置が変えられることで、様々なホテルパンに対応するとともに、庫内に熱が通りやすい環境が作りやすくなります。

- はじめて使用される方にもわかりやすい視認性の高いユニバーサルフォントを採用

操作パネルには、ユニバーサルフォントを初採用。視認性の高いアイコンが直感的で快適な操作を補助し、初めて使用される方も安心してお使いいただけることを目指しました

◆商品情報

商品名	卓上スチームコンベクションオープン 5 段
サイズ	外形寸法／幅 700mm×奥行 590mm×高さ 660mm 庫内開口寸法／幅 352mm×高さ 360mm
熱源	ガス式(LP、都市ガス)/電気式
価格	定価/ガス式・電気式共通 標準タイプ 1,298,000 円（税込） 自動洗浄機能付 1,584,000 円（税込）※受注生産
発売	2021 年 2 月

◆この記事に関する取材のお問い合わせ先

営業戦略室 企画宣伝課 中澤/TEL：03-5498-7934