

2026.02



**温度・時間の管理で
調理手順をマニュアル化**

New

INDUCTION COOKTOP

温度・時間の管理で 調理手順をマニュアル化

電磁 (IH) 調理のメリット

01 電磁誘導加熱で効率的

電磁調理器は電磁コイルから発生した磁力線が、金属製の鍋を通る時に、鍋底にうず電流を発生させます。そのため熱効率が良く、立ち上がり早く、強い火力が得られます。

02 火を使わないので安心

立ち消えや不完全燃焼の心配がないうえ、温度過昇防止機能、小物発熱防止機能(スプーンなど)がついて安心です。

03 お手入れも簡単

天板はフラットなトッププレート、さらに各所アール加工を施し、汚れやすい部分の掃除がしやすくなっています。



空焚き防止装置 加熱防止装置付

Features [製品特長]

manual mode マニュアルモード —最大出力7kWの高火力—

食材の具合を見ながら調理したい

● 一目でわかる3色のインジケータ

● トロ火に相当する出力設定が可能

理想的な火力調整

トロ火(低出力)は100W刻みで繊細に調整可能
出力調整は全12段階



● 12段階の火力設定



※最小小型、大型高出力ローレンジは除く

timer mode タイマーモード

設定された時間、加熱をおこないます。
設定時間: 1分~99分59秒

時間を設定して加熱したい

menu cooking mode メニュー調理モード

出力と時間を4メニューまで登録できるオート調理機能。1メニュー 4ステップまで調理工程を記憶させることができます。

例: 出力2 時間1分 → 出力5 時間3分
→ 出力10 時間1分 → 出力5 時間9分

※ステップ最大時間: 9分59秒

temperature control mode 温度管理モード

温度センサー(オプション)で鍋内の温度を設定温度に維持します。
(設定温度範囲: 50~120℃)
※揚げ物には使用できません。

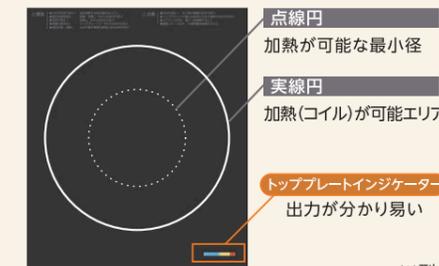
調理温度を設定して加熱したい

temperature control mode and timer mode 温度管理+タイマーモード

温度センサー(オプション)で鍋内の温度を設定温度に維持し、設定時間過熱を行います。
煮込み調理に最適!
設定時間: 1分~99分59秒

調理温度と時間を設定して加熱したい

使いやすさを追求したトッププレート



※型式末尾 I

オプション(工場出荷時)

外付け温度センサーにより正確な温度管理が可能

センサーを付けることで、簡単に温度を管理することができます。揚げ物の調理など、正確な温度管理が必要な場合に役立ちます。

※外付け温度センサー(オプション)を装備することで、50~120℃の幅広い範囲で正確な温度管理ができます。
※天ぷらや揚げ物などの油調理をしないでください。

オプション価格 ¥40,000(税抜)

小型卓上タイプ



TIC-A2CP

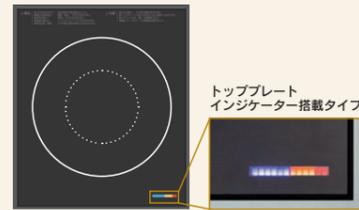
¥149,000(税抜き)

メニュー調理を
標準装備(4登録)



コントロールパネル

使いやすさを追求した
トッププレート



トッププレート
インジケータ搭載タイプ

※型式末尾 I

型式	外形寸法 (mm)			本体価格 (税抜)	電源	消費電力 (50/60Hz)kW	プレート寸法		プレート数	加熱出力 kW
	間口	奥行	高さ				間口	奥行		
小型卓上タイプ										
TIC-A2CP	300	450	125	¥149,000	1φ200V	2.0	247	247	1	2.0
TIC-A2.5CP	300	450	125	¥169,000	1φ200V	2.5	247	247	1	2.5
TIC-A3CP	300	450	125	¥200,000	1φ200V	3.0	247	247	1	3.0
小型卓上タイプ (インジケータ搭載)										
TIC-A2CPI	300	450	125	¥189,000	1φ200V	2.0	247	247	1	2.0
TIC-A2.5CPI	300	450	125	¥209,000	1φ200V	2.5	247	247	1	2.5
TIC-A3CPI	300	450	125	¥240,000	1φ200V	3.0	247	247	1	3.0

●推奨鍋サイズ(鍋の底が平らな鍋を使用してください)
小型卓上2.0/2.5/3.0kWタイプ:鍋底120~270mm

最小小型卓上タイプ/ビルトインタイプ

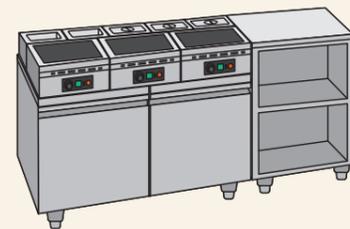
最小サイズでどこにでも設置できる
2kW・2.5kW 出力 2 機種



TIC-B2FF

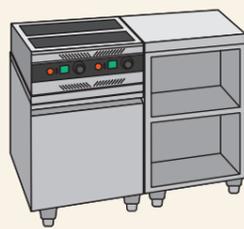


たて2連タイプ
TIC-B2.5FFW



背面スペースを有効利用

3面密着設置可能。
電磁調理器の両サイドと背面は密着設置が可能なため、背面にホテルパンなど設置でき、作業効率が向上します。



小さいスペースを
効率的に活用

コンパクト設計なので、限られたスペースに設置できます。横に並べて複数台設置すれば、作業効率も向上します。

簡単操作パネル火力6段階調整



型式	外形寸法 (mm)			本体価格 (税抜)	電源	消費電力 (50/60Hz)kW	プレート寸法		プレート数	加熱出力 kW
	間口	奥行	高さ				間口	奥行		
最小小型卓上タイプ (周囲に換気スペースを取らないフロント換気式)										
TIC-B2FF	300	300	135	¥162,000	1φ200V	2.0	247	247	1	2.0
TIC-B2.5FF	300	300	135	¥178,000	1φ200V	2.5	247	247	1	2.5
たて2連タイプ										
TIC-B2FFW	300	600	185	¥363,000	1φ200V	2.0×2	247	247	2	2.0×2
TIC-B2.5FFW	300	600	185	¥395,000	1φ200V	2.5×2	247	247	2	2.5×2
ビルトインタイプ テーブルトップ落とし込み用										
TIC-2BI	315	360	80	¥149,000	1φ200V	2.0	315	360	1	2.0
TIC-2.5BI	315	360	80	¥173,000	1φ200V	2.5	315	360	1	2.5

●推奨鍋サイズ(鍋の底が平らな鍋を使用してください)
最小小型卓上2.0/2.5kWタイプ:鍋底120~240mm ビルトイン2.0/2.5kWタイプ:鍋底120~270mm

卓上タイプ

コンロタイプで業界初出力 7kW

3kW・5kW・7kW 出力 3 機種



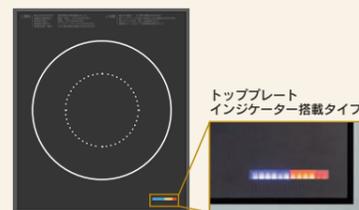
TIC-A3

メニュー調理を
標準装備(4登録)



コントロールパネル

使いやすさを追求した
トッププレート

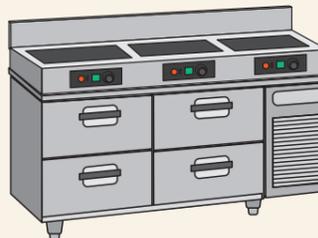


トッププレート
インジケータ搭載タイプ

※型式末尾 I

下部のスペースも有効活用!

3面密着設置可能。
機器高さ(H=180)が低く、ドロー冷蔵庫収納スペースが大きくなります。
下部スペースを有効に使うことができ、作業効率が上がります。



TIC-A55

型式	外形寸法 (mm)			本体価格 (税抜)	電源	消費電力 (50/60Hz)kW	プレート寸法		プレート数	加熱出力 kW
	間口	奥行	高さ				間口	奥行		
卓上タイプ										
TIC-A3	450	600	180	¥491,000	3φ200V	3.0	340	400	1	3.0
TIC-A5	450	600	180	¥551,000	3φ200V	5.0	340	400	1	5.0
★TIC-A7	450	600	180	¥591,000	3φ200V	7.0	340	400	1	7.0
TIC-A33	900	600	180	¥923,000	3φ200V	3.0×2	340	400	2	3.0×2
TIC-A55	900	600	180	¥1,043,000	3φ200V	5.0×2	340	400	2	5.0×2
★TIC-A77	900	600	180	¥1,123,000	3φ200V	7.0×2	340	400	2	7.0×2
★TIC-A333	1,200	600	180	¥1,372,000	3φ200V	3.0×3	340	400	3	3.0×3
★TIC-A555	1,200	600	180	¥1,552,000	3φ200V	5.0×3	340	400	3	5.0×3
★TIC-A777	1,200	600	180	¥1,672,000	3φ200V	7.0×3	340	400	3	7.0×3
卓上タイプ (インジケータ搭載)										
★TIC-A3I	450	600	180	¥516,000	3φ200V	3.0	340	400	1	3.0
★TIC-A5I	450	600	180	¥576,000	3φ200V	5.0	340	400	1	5.0
★TIC-A7I	450	600	180	¥616,000	3φ200V	7.0	340	400	1	7.0
★TIC-A33I	900	600	180	¥973,000	3φ200V	3.0×2	340	400	2	3.0×2
★TIC-A55I	900	600	180	¥1,093,000	3φ200V	5.0×2	340	400	2	5.0×2
★TIC-A77I	900	600	180	¥1,173,000	3φ200V	7.0×2	340	400	2	7.0×2
★TIC-A333I	1,200	600	180	¥1,447,000	3φ200V	3.0×3	340	400	3	3.0×3
★TIC-A555I	1,200	600	180	¥1,627,000	3φ200V	5.0×3	340	400	3	5.0×3
★TIC-A777I	1,200	600	180	¥1,747,000	3φ200V	7.0×3	340	400	3	7.0×3

工場出荷時オプション:温度センサー¥40,000(税抜)使用温度範囲50~120℃ 小型卓上タイプを除く。

●奥行750mm(外径寸法)機種もご用意しています。型式の末尾に“A”を付けご指定ください。(オーダー注文)

●W1500タイプ、その他出力組合せ機種も制作可能です。お問い合わせください。

●推奨鍋サイズ(鍋の底が平らな鍋をご使用してください) 3.0/5.0/7.0kWタイプ:鍋底150~330mm

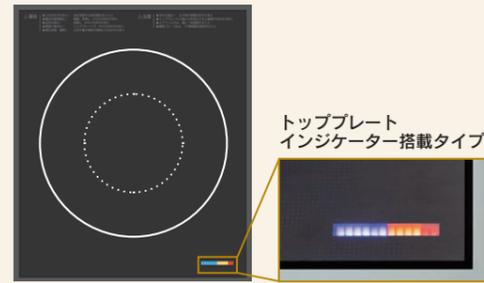
スタンド/ローレンジタイプ

コンロタイプで業界初出力 7kW



使いやすさを追求したトッププレート

メニュー調理を標準装備(4登録)



トッププレート
インジケーター搭載タイプ

※型式末尾 I



コントロールパネル

型式	外形寸法 (mm)			本体価格 (税抜)	電源	消費電力 (50/60Hz)kW	プレート寸法		プレート数	加熱出力 kW
	間口	奥行	高さ				間口	奥行		
スタンドタイプ										
★ TIT-B3	450	600	850	¥531,000	3φ200V	3.0	340	400	1	3.0
TIT-B5	450	600	850	¥591,000	3φ200V	5.0	340	400	1	5.0
TIT-B7	450	600	850	¥631,000	3φ200V	7.0	340	400	1	7.0
TIT-B33	900	600	850	¥978,000	3φ200V	3.0×2	340	400	2	3.0×2
TIT-B55	900	600	850	¥1,098,000	3φ200V	5.0×2	340	400	2	5.0×2
TIT-B77	900	600	850	¥1,178,000	3φ200V	7.0×2	340	400	2	7.0×2
★ TIT-B333	1,200	600	850	¥1,431,000	3φ200V	3.0×3	340	400	3	3.0×3
TIT-B555	1,200	600	850	¥1,611,000	3φ200V	5.0×3	340	400	3	5.0×3
★ TIT-B777	1,200	600	850	¥1,731,000	3φ200V	7.0×3	340	400	3	7.0×3
スタンドタイプ (インジケーター搭載)										
★ TIT-B31	450	600	850	¥556,000	3φ200V	3.0	340	400	1	3.0
★ TIT-B51	450	600	850	¥616,000	3φ200V	5.0	340	400	1	5.0
★ TIT-B71	450	600	850	¥656,000	3φ200V	7.0	340	400	1	7.0
★ TIT-B331	900	600	850	¥1,028,000	3φ200V	3.0×2	340	400	2	3.0×2
★ TIT-B551	900	600	850	¥1,148,000	3φ200V	5.0×2	340	400	2	5.0×2
★ TIT-B771	900	600	850	¥1,228,000	3φ200V	7.0×2	340	400	2	7.0×2
★ TIT-B3331	1,200	600	850	¥1,506,000	3φ200V	3.0×3	340	400	3	3.0×3
★ TIT-B5551	1,200	600	850	¥1,686,000	3φ200V	5.0×3	340	400	3	5.0×3
★ TIT-B7771	1,200	600	850	¥1,806,000	3φ200V	7.0×3	340	400	3	7.0×3
ローレンジタイプ										
★ TIL-A3	450	600	450	¥535,000	3φ200V	3.0	340	400	1	3.0
TIL-A5	450	600	450	¥595,000	3φ200V	5.0	340	400	1	5.0
TIL-A7	450	600	450	¥635,000	3φ200V	7.0	340	400	1	7.0
★ TIL-A33	900	600	450	¥982,000	3φ200V	3.0×2	340	400	2	3.0×2
★ TIL-A55	900	600	450	¥1,102,000	3φ200V	5.0×2	340	400	2	5.0×2
★ TIL-A77	900	600	450	¥1,179,000	3φ200V	7.0×2	340	400	2	7.0×2

工場出荷時オプション: 温度センサー¥40,000(税抜) 使用温度範囲50~120℃ ※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。
 ● 奥行750mm(外径寸法)機種もご用意しています。型式の末尾に“A”を付けてご指定ください。(オーダー注文)
 ● W1500 タイプ、その他出力組合せ機種も制作可能です。お問い合わせください。
 ● 推奨鍋サイズ(鍋の底が平らな鍋を使用してください)
 3.0/5.0/7.0kWタイプ: 鍋底150~330mm

大型出力ローレンジタイプ



TIL-7F

TIL-10F

調理に応じて対流方式が
2種(内・外側)から選べます

型式	外形寸法 (mm)			本体価格 (税抜)	電源	消費電力 (50/60Hz)kW	プレート寸法		プレート数	加熱出力 kW
	間口	奥行	高さ				間口	奥行		
内側対流タイプ										
TIL-7F	450	600	450	¥864,000	3φ200V	7.0	410	410	1	7.0
TIL-10F	600	750	450	¥930,000	3φ200V	10.0	505	505	1	10.0
外側対流タイプ										
★ TIL-7FL	450	600	450	¥913,000	3φ200V	7.0	410	410	1	7.0
★ TIL-10FL	600	750	450	¥990,000	3φ200V	10.2	505	505	1	10.0

工場出荷時オプション: 温度センサー¥40,000(税抜) 使用温度範囲50~120℃

● 推奨鍋サイズ(鍋の底が平らな鍋を使用してください)

ローレンジ7.0kWタイプ: 鍋底330~390mm ローレンジ10.0kWタイプ: 鍋底330~420mm

IH 天ぷらフライヤー



TIC-A5TF

専用センサー搭載により温度と時間の設定が自在、安心して使いやすい IH コンロ

型式	外形寸法 (mm)			本体価格 (税抜)	電源	消費電力 (50/60Hz)kW	プレート寸法		プレート数	加熱出力
	間口	奥行	高さ				間口	奥行		
卓上タイプ										
★ TIC-A3TF	450	600	180	¥639,000	3φ200V	3.0	340	400	1	3.0
TIC-A5TF	450	600	180	¥699,000	3φ200V	5.0	340	400	1	5.0

※付属品: 専用天ぷら鍋

IH 中華レンジ

電化厨房に最適! 十分な火力で本格中華料理にお応えします。
 パワーは5kW・6kWの2種類、使い勝手の良い鍋サイズを設定しました。
 (鍋サイズは、5kWタイプ=φ360mm、6kWタイプ=φ450mm)



TICR-A605T



TICR-B606



専用アダプタは乗せるだけ

φ300mm片手鍋使用

火力表示ランプ

電源スイッチと加熱スイッチを独立

レバーで火力調整ができ火力表示ランプが火力に応じて点灯します。

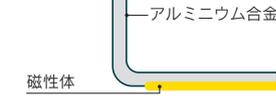
型式	外形寸法 (mm)			本体価格 (税抜)	電源	消費電力 (50/60Hz)kW	プレート寸法 (mm)	適用鍋寸法 (mm)	排水接続口径 A	加熱出力 kW
	間口	奥行	高さ							
卓上タイプ										
★ TICR-A605T	600	750	250	¥756,000	3φ200V	5.0	φ300	φ360専用両手鍋	40	5.0
★ TICR-A606T	600	750	250	¥771,000	3φ200V	6.0	φ335	φ450専用両手鍋	40	6.0
スタンドタイプ										
★ TICR-B605	600	750	800	¥816,000	3φ200V	5.0	φ300	φ360専用両手鍋	40	5.0
★ TICR-B606	600	750	800	¥831,000	3φ200V	6.0	φ335	φ450専用両手鍋	40	6.0

※付属品 : TICR-B605 シリーズ(5kW タイプ)には、φ360mmの専用両手鍋
 : TICR-B606 シリーズ(6kW タイプ)には、φ450mmの専用両手鍋
 : ダストボックス

※ H750 の製品は受注生産にてうけたまわります。

※オプション: TICR-B605 シリーズ(5kW タイプ)には、φ300mm片手鍋専用アダプタ¥10,800(税抜)のご利用で、φ300mm片手鍋の使用が可能になります。

使える鍋と使えない鍋の見分け方

材質	鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー(耐熱性のもの)		 <p>フライパン 両手鍋 やかん</p>	<p>○ 使えます</p> <p>鉄ホーロー鍋で空だきすると、鍋の変形、変色だけでなく、トッププレートが割れる場合があります。</p>
	ステンレス (一層鍋)	18-0(SUS430系)有磁性		○ 使えます
		18-8、18-10(SUS304系)非磁性		× 使えません 長時間の使用で機器が故障する場合があります。
	多層鍋	外側に 磁性があるもの		○ 使えます 鍋の層の間に使われている材質によって加熱出力が弱くなる場合があります。
		外側に 磁性がないもの		× 使えません 加熱できても長時間の使用で機器が故障する場合があります。
		アルミ等の底外面に 磁性体を貼り付けて あるもの		× 使えません 加熱できても長時間の使用で機器が故障する場合があります。
	銅・アルミ			× 使えません
耐熱ガラス			× 使えません	
陶磁器・土鍋		 <p>土鍋</p>	× 使えません	
底の形状	鍋底が平らなもので、平らな部分の直径が 120~270mm: 小型卓上、ビルトイン2.0,2.5,3.0kWタイプ 120~240mm: 最小小型卓上、たて2連タイプ 150~330mm: スタンド、卓上3.0,5.0,7.0kWタイプ 330~390mm: ローレンジ7.0kWタイプ 330~420mm: ローレンジ10.0kWタイプ			<p>○ 使えます</p> <p>鍋はトッププレート上の円中央に置き、トッププレートからはみ出した状態で使用しないでください。温度上昇により機器が故障する場合があります。</p>
	鍋底が丸い鍋 (中華鍋など)	 <p>中華鍋</p>	× 使えません ※IH中華レンジ除く 安全機能が正常に働かない場合があります。また、鍋の転倒のおそれがありますので使わないでください。	
	鍋底に1mm以上のソリや凹凸、脚がついているもの		× 使えません 安全機能が正常に働かない場合がありますので使わないでください。	
	鍋底直径が12cm未満のもの		× 使えません 安全機能が正常に働かない場合がありますので使わないでください。	

お問い合わせは下記まで。

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(代)

FAX.03(5498)7927

タニコー全国ネットワークは
tanico.co.jp/network/から



※この商品ガイドの仕様は予告なしに変更する場合があります。あらかじめご了承ください。