

2024.10



業界最高水準の
スチーム量

STEAM CONVECTION OVEN

笑顔が生まれる場所には いつもおいしい料理がある

おいしい料理を食べると人は笑顔になる。
その笑顔の中心となるように、
おいしさを追求し、毎日の調理をもっと豊かに。
短い調理時間で、自然とお客様との会話も増やせる。
プロの現場を効率的に支えます。

6段・10段タイプが新発売!

製品
メリ
ット

- 多様な調理設定でクオリティの高い仕上がり
- パワフルスチームで、食材への加熱を短時間に行え、調理時間も短縮。
- お手入れ簡単、庫内自動洗浄モードで快適に(自動洗浄機能付 5段モデルのみ)

快適な厨房を実現できる「涼厨^{すずちゆう}®」仕様

涼厨^{すずちゆう}® 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



快適性基準

- つまみの温度が50℃以下
- 機器前面の表面温度が65℃以下
- 側面・後面の機器表面温度が75℃以下
- 使用者に排気熱が及ばない構造 等

※涼厨®仕様はガス機器のみです。

※商標「涼厨®」は、大阪瓦斯株式会社の登録商標です。



ガス式 TGSC-5C(R/L)

電気式 TESC-5(R/L)

自動洗浄機能付

ガス式 TGSC-5WC(R/L)

電気式 TESC-5W(R/L)

芯温計モデル(オプション)はお問い合わせください。



ガス式 TGSC-6C(R/L)
電気式 TESC-6(R/L)

NEW



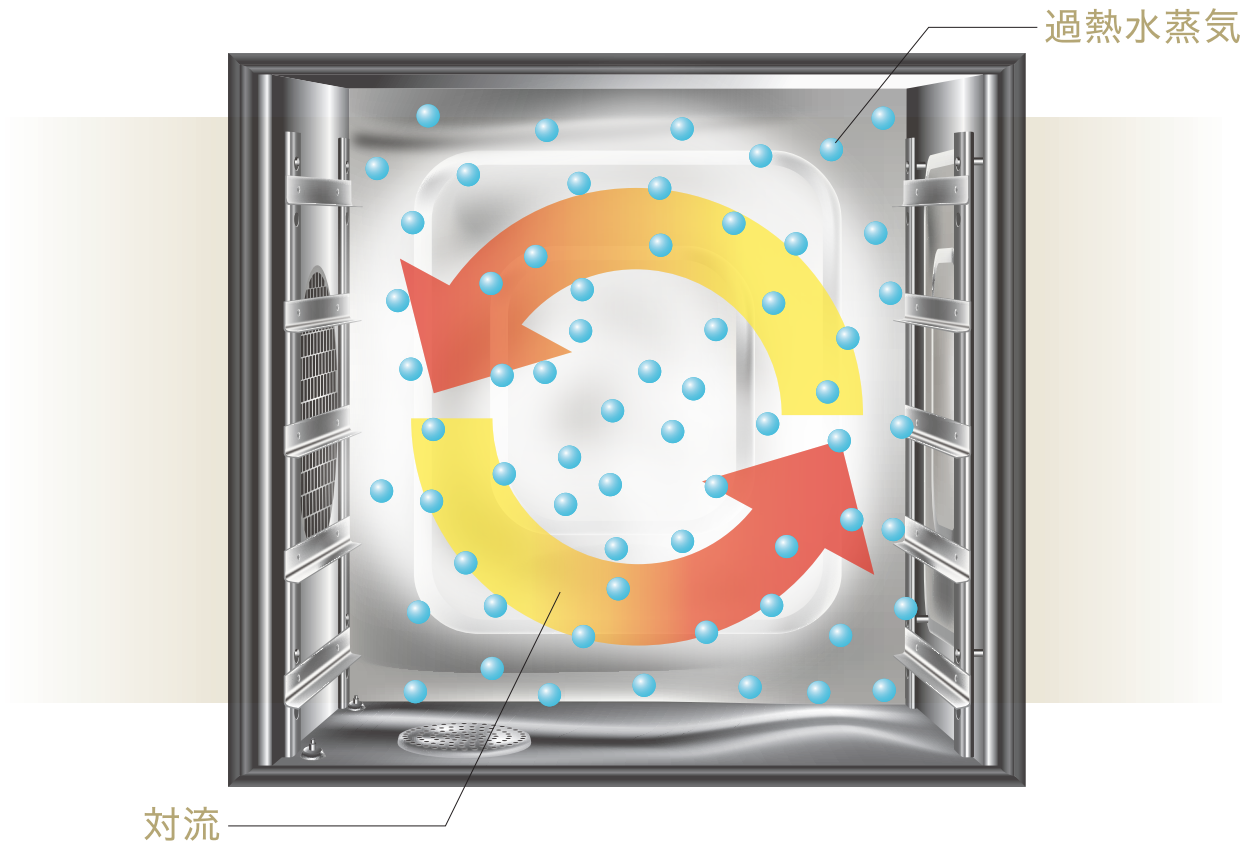
ガス式 TGSC-10C(R/L)
電気式 TESC-10(R/L)

NEW

食材をさらに美味しく

VAPOR & CONVECTION

秘訣は「過熱水蒸気」と「対流」にアリ!



過熱水蒸気が多いとどうなる?

過熱水蒸気が、食材へ素早く熱を伝えるため、短時間で調理が可能になります。

加熱時間が短くなるため、食材を傷めず、色鮮やかなまま加熱が行えます。

過熱水蒸気

多

熱風の強制対流に加え、より強い火力の過熱水蒸気で表面を焼き、旨みを閉じ込めます。過熱水蒸気が少ないと、加熱時間が長くなり、食材の表面が硬く、ジューシーさが失われます。



基本は 3つのモード

THREE BASIC MODES

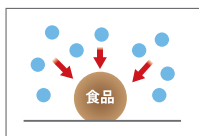
STEAM MODE 蒸す



スチームモード

» 温度調節範囲: 30~100°C

スチームにより食材をムラなく加熱する調理法です。栄養分の流出が少なく食材の色や形、風味を保つことができ、食材にあわせて最適なスチーム量をコントロールする省エネ設計です。



▶ 低温調理

スチームにより庫内を加熱し、99°C以下の低温の設定範囲で温度を一定に保ち、温度管理が難しいメニューが容易にできます。

▶ パワースチーム「PSモード」

大量の高温スチームにより加熱する調理法です。常に新鮮なスチームを庫内に送り続けることで大量の食材をスピーディーに力強く蒸し上げます。

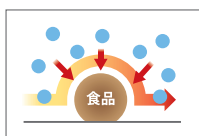
COMBINATION MODE 煮る



コンビモード

» 温度調節範囲: 30~300°C

「ホットエア調理」にスチームを組み合わせ、それぞれの長所を活かした調理法です。食材への熱の伝わりも早く、短時間でジューシーに仕上がります。



▶ スチーム量切替機能



コンビモード使用の際、スチーム量を20・40・60・80・100%の5段階から選べるので、より繊細な調理が可能です。

HOT AIR MODE 焼く



ホットエアモード

» 温度調節範囲: 30~300°C

熱風を強制的に対流させることで、一定の温度で均一に焼き上げます。



▶ 芯温調理 (オプション)



食材の中心部分の温度を測りながら調理する方法です。正確に温度を確認しながら行うことにより、誰でも同じ状態に仕上げられます。

タニコーの細部に及ぶ親切設計

搭載機能

FUNCTIONS

01

おいしさの秘訣は 繊細な熱の伝えかた

» 4段階庫内ファン速度

ファンスピード調整機能は庫内の風量を食材に合わせて4段階に調節できるので、風に影響を受けやすい食材に最適です。



風の影響を受けやすい食材でも低速ファンでキレイな仕上がりに



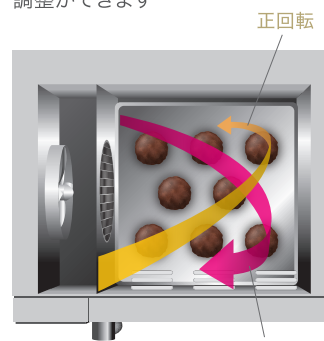
自由自在に調理に合わせた調整ができます

» 双方向回転

双方向からの熱風により食材に均一に熱を伝え、焼きムラ、蒸しムラを軽減します。



手間のかかる調理もムラが少なく最適に



上面から見た熱風のイメージ

FUNCTIONS

02

おいしくなる瞬間を 見逃しません

» 庫内灯

明るくなったLED庫内灯により、庫内を手前から奥まで明るく照らし、食材の状態を確認しやすくなりました。



明るくなったLED庫内灯

FUNCTIONS

03

毎日使うものだから お手入れもスムーズに

》 庫内付属品の 取り外しが簡単

棚受け・ファンカバーの取り外し、取付が簡単です。庫内や付属の洗淨がすみずみまででき、清潔に保つことができます。



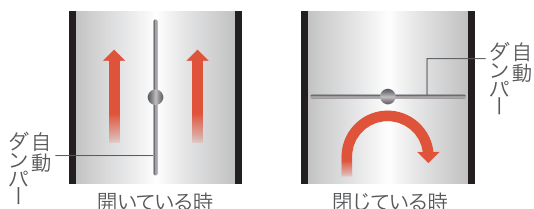
FUNCTIONS

04

さらにこんな機能も

》 自動ダンパーで料理の仕上がりと クオリティを上げる

庫内の湿度を自動で管理。蒸気を抜くことで食材の仕上がりを自由自在に表現できます。



》 タンク排水機能

スチームタンク内の水を強制的に排水し、タンク内を清潔に保ち、スケールの付着を軽減します。

》 らくらく開閉ができるドアハンドル

左右どちらでも開閉ができる為、使い勝手が向上。さらにドアハンドルを持たずに扉を押しだけで簡単に閉まります。



》 汁受け自動排水機構

庫内の汁受けから排水への連結機構を採用し、手間のかかる「外して捨てる」という作業を不要にしました。

タニコーの細部に及ぶ親切設計

搭載機能

FUNCTIONS

05

お手入れを
もっと手軽に快適に

5段のみ

» 庫内自動洗浄

(自動洗浄機能付モデルのみ)

汚れの度合いに応じて3段階の洗浄モードがあります。洗剤を投入して、庫内洗浄モードをスタートすれば、洗浄・すすぎ・乾燥までを自動運転。庫内を綺麗な状態に保ちます。



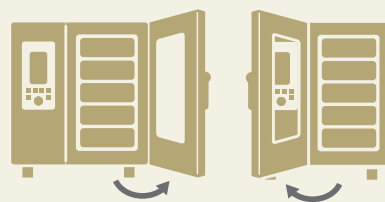
» 巻取り式シャワーガン

(オプション)

本体内にシャワーガンを収納できるので、省スペースでスッキリとしたデザインとなります。



扉の開閉は左右どちらの
タイプもご用意



Lタイプ、Rタイプを標準で
ラインナップしています。

FUNCTIONS

06

かしこく変化して
自由度の高い調理を

5段のみ

》 2段階可変棚

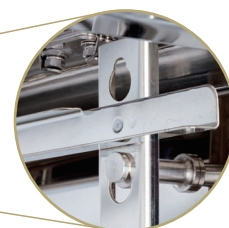
2段階可変棚により、65mmホテルパンが全5段収納可能。更に棚位置を変更できるため、焼成物に適した20mm薄型ホテルパンにも対応できます。



65mm深型ホテルパンを全5段収納



焼き物20mm薄型ホテルパンにも対応



棚位置が上下に調整できるため、65mm深型、20mm薄型などの異なる深さのホテルパンでも5段全てに収納できます。

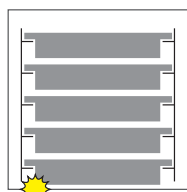
棚位置が変えられる

20mmホテルパンに棚を合わせた場合

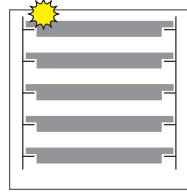
65mmホテルパンに棚を合わせた場合

従来

NG



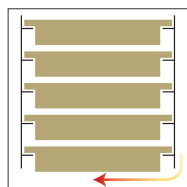
底に当たってしまう



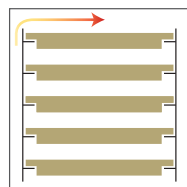
上に空間が無く熱が通りづらい

本製品

GOOD



棚位置が変わることで65mmは底に当たらず20mmはエアがしっかりと上まで届く



— 色鮮やかな調理が可能 —



業界最高水準の水蒸気量で食材の繊維を破壊せず、一気に加熱することができます。

[機能充実、シンプルで使いやすくなった操作パネル]

CONTROL PANEL

| 操作パネル説明 |

「電源」ボタン

「庫内灯」ボタン

「スチーム」「コンビ」「ホットエア」ボタン

「スチーム量切替」ボタン
スチーム量5段階から選べる
コンビモードの際、20・40・60・80・100%の5段階から選べるので、より繊細な調理が可能です。

「温度」ボタン
コンビ・ホットエアモード使用の際は300℃まで、スチームモード仕様の際は100℃まで設定ができます。

「タイマー」ボタン
各調理モードにおいて99時間59分30秒までの時間範囲で、調理時間を設定することができます。

「ファンスピード」ボタン
庫内の風量を食材に合わせて4段階に調節できます。自動で双方向回転にし食材へ均一に熱を伝えます。

「庫内冷却」ボタン
庫内のファンが回転して庫内を冷却します。

「庫内洗浄」ボタン
庫内のお手入れの時に使用し、清掃作業をサポートします。

「芯温」ボタン (オプション)

「メニュー」ボタン
99メニュー9ステップのメニュー登録ができます。よく使う料理は登録をしておけば、誰でも同じ調理が可能です。

「ダンパー」ボタン
自動ダンパーの開閉動作はメニューへ登録可能です。

「スタンバイ」ボタン
調理可能温度に達した際に、ブザーを鳴らしてお知らせします。

「排水」ボタン
タンク内の水を排水しタンク内を清潔に保ち、スケールの付着を軽減します。

設定ダイヤル
温度・タイマー・芯温・スチーム量を調節するときに使います。(押し込むことで、確定ボタンとしても使用できます。)

※「水散布」ボタンは本製品では使用できません。

\ さらに使いやすく! /

[アイコンデザインを全てリニューアル]

初めて使用される方にも
わかりやすいデザインにしました。



[ユニバーサルデザインフォント]

視認性・可読性に優れて読みやすい
ユニバーサルデザインフォントを採用しています。

OPTION



TSC-5CT



TSCO-BB101



TSCO-BC101N(R/L)

専用架台

TG(E)SC-5シリーズ用

TSC-5 オープンタイプ
 TSC-5CT キャビネットタイプ
 外形寸法(mm)：W800×D600×H850

TG(E)SC-6&-10シリーズ用

TSCO-BB101N オープンタイプ
 TSCO-BC101N(R/L) キャビネットタイプ
 外形寸法(mm)：W860×D660×H700

ホテルパン

深さ(mm)：
 20、35、40、65、100、150

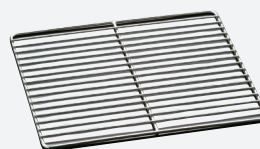


穴あきホテルパン

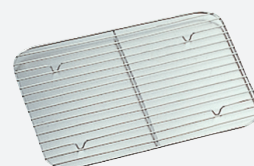
深さ(mm)：
 20、35、40、65、100、150



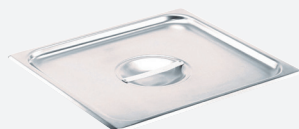
ステン・グリッド



中敷アミ



蓋(カバー)



アルミテフロンホテルパン

深さ(mm)：25



ステン・テフロンホテルパン

深さ(mm)：20、40、65、100



アルミテフロン波型トレー

深さ(mm)：25、30



アルミテフロンエッグパン

深さ(mm)：35



チューブブラシ

扉水受皿清掃用



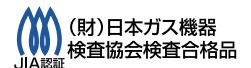
スペック表

型式	TGSC-5C(R/L) TGSC-5WC(R/L)	TESC-5(R/L) TESC-5W(R/L)	TGSC-6C(R/L) TGSC-10C(R/L)	TESC-6(R/L) TESC-10(R/L)
外形寸法	W700×D590×H660		W850×D760×H820 / W850×D760×H1030	
庫内開口寸法	W352×H360		W378×H545 / W378×H755	
製品重量	90kg / 95kg	86kg / 91kg	135kg / 155kg	138kg / 160kg
庫内段数	5段(2/3ホテルパン)		7段/10段(1/1ホテルパン)	
ガス種	13A LPガス	-	13A LPガス	-
ガス消費量	14.0kW(1.00kg/h)	-	6段:25.6kW(1.83kg/h) 10段:33.1kW(2.38kg/h)	-
定格電源	単相100V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz	単相100V 50/60HZ	三相200V 50/60HZ
定格消費電力	140W / 180W	5.6kW	540W	10.1kW / 19.0kW
点火方式	連続放電点火方式	-	連続放電点火方式	-
温度調節範囲	ホットエアー		30～300℃	
	コンビ		30～300℃	
	スチーム		30～100℃	
温度表示範囲	芯温(オプション)		30～99℃	
	庫内		0～339℃	
	芯温(オプション)		0～99℃	
調理時間設定範囲	0秒～99時間59分30秒			
メニュー調理	99メニュー9ステップ			
安全装置	立消え安全装置	-	立消え安全装置	-
	扉スイッチ			
	スチームタンク空焚き防止装置			
付属品	自動洗浄用タブレット(TGSC-5WCのみ)ハイブリット軟水器カートリッジタイプ、専用洗剤、スプレーガン、オープン手袋、減圧弁			
本体価格	標準タイプ ¥1,290,000(税込¥1,419,000)	標準タイプ ¥1,250,000(税込¥1,375,000)	TGSC-6C(R/L) ¥1,850,000(税込¥2,035,000)	TESC-6(R/L) ¥1,750,000(税込¥1,925,000)
	自動洗浄機能付タイプ ¥1,550,000(税込¥1,705,000)	自動洗浄機能付タイプ ¥1,499,000(税込¥1,648,900)	TGSC-10C(R/L) ¥2,300,000(税込¥2,530,000)	TESC-10(R/L) ¥2,100,000(税込¥2,310,000)
専用架台価格	TSC-5 ¥150,000(税込¥165,000)		TSCO-BB101N ¥157,000(税込¥172,700)	
	TSC-5CT ¥230,000(税込¥253,000)		TSCO-BC101N(R/L) ¥248,000(税込¥272,800)	

芯温計モデル(オプション)はお問い合わせください。

製品の購入をお考えの方へ

製品の性能や使い勝手が気になる方のために、製品の貸し出しを行っています。
 担当者がおお客様の元へお伺いし、製品の使用方法、レシピ作り等をお手伝いいたします。
 また、ご購入後もより長く、快適にご使用していただくために、
 きめ細かなアフターフォローをしております。詳しくは最寄りの営業所にお問い合わせください。



スチームコンベクションオープンレシピ 公開中

ホームページでスチームコンベクションオープンの最新レシピをご紹介します



<https://www.tanico.co.jp/category/recipe/>

安全に関するご注意

- ご使用前に必ず取扱説明書を良くお読みの上、正しくご使用ください。
- 本カタログに掲載されている製品は本来の目的以外には使用しないでください。また屋内専用としてご使用ください。
- 据え付け工事、設備工事が必要となります。タニコーまたは資格のある専門業者にご相談ください。

※本カタログ掲載機器の設置に関し、本体制御盤側に300mm以上のメンテナンススペースが必要となります。
 ※税込価格については税率10%で表示しています。

タニコー株式会社



本社
 〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20
 TEL.03(5498)7111(代) FAX.03(5498)7927

■テストキッチン・ OAK STAGE(柏)、NEXT(城北)、ACTIVE(宇都宮)、AVENIR(高崎)、
 ショールーム / CRAFT(名古屋)、TRAY(岩見沢)、ING(札幌)、CONNECT(静岡)、
 CHALLENGE(川崎)・東名川崎、千葉、岡山、北海道

■工場 / 北海道、福島鹿島、福島鹿島第二、福島原町、福島小高、いわき、川崎野川、
 福井大野第1、福井大野第2、福井丸岡、九州福岡

※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。

タニコーホームページ <https://www.tanico.co.jp>

お問い合わせは下記まで。