# STEAM Convection Oven

## リニューアルしたフルフラットで衛生的なタッチパネルに充実した機能を搭載

STEAM CONVECTION OVEN DX
スチーム コンベクションオーブン

## 特長1 タッチパネルで操作簡単

### タッチパネル

フルタッチパネルの大きな液晶画面に
アイコンで機能が表示されます。
より衛生的でスピーディーな操作が
可能になりました。

### ホーム画面

ホーム画面のアイコンの配置はユーザーが
自由な配置にカスタマイズできます。

### メニュー文字入力

メニューモードでの文字入力はフリック入力となり、
お手持ちのスマートフォン感覚で文字入力が
できます。

### 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。

UD FONT by MORISAWA

## 特長2 USBポート

USBポートを標準装備し、
パソコン上の専用ソフトで作成した
メニューを簡単に登録することが
できます。

## 特長3 マルチタイマー

各段ごとに個別に調理管理ができるため、
一度に複数メニューが調理できます。
また、調理工程、調理の進行状況が
一目で確認できるため、
効率的な調理が可能です。

## 特長4 庫内洗浄

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

## 特長5 巻き取り式シャワーガン

巻き取り式シャワーガンは、
本体内部にシャワーガンを収納
できるので、省スペースですっきりと
したデザインとなっています。

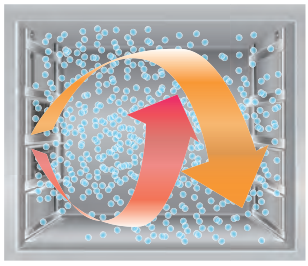
# Basic Steam Convection Oven 新発売

NEW

## 食材をさらに美味しく
## 機能充実、シンプルで使いやすいベーシックタイプ

### 特長1 業界最大のスチーム量

パワフルなスチームで、食材への過熱を短時間で行い、調理時間も短縮できます。
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、旨味を閉じ込めます。
過熱水蒸気量が少ないと、加熱時間が長くなり、食材の表面が固く、ジューシーさが失われてしまいます。



### 特長2 美味しさの秘訣は繊細な熱の伝え方

**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。

**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。

風の影響を受けやすい料理でも
低速ファンでキレイな仕上がりに

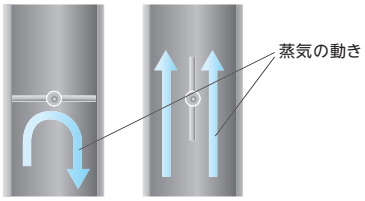
手間のかかる料理も
ムラが少なく美味しく仕上がる

### 特長3 おいしくなる瞬間を見逃さない

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。

### 特長4 料理の仕上がりとクオリティUP

庫内の湿度を自動ダンパーで管理。
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。




ダンパー閉鎖　ダンパー開放

### 特長5 可変棚でより自由度の高い調理

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、調理する食材に適した20mm薄型ホテルパンにも対応できます。　※卓上5段タイプのみ

65mmホテルパン

焼き物20mm

# デラックススチームコンベクションオーブン

COOK

ガス

電気

ガス式

電気式

★ TGSC-A6DCL

★ TGSC-A10DCR
＋
オプション
専用架台
TSCO-BC101N

**付属品**

ハイブリッド軟水器カートリッジタイプ、専用洗剤、スプレーガン、オーブン手袋、減圧弁
※ホテルパン別売

自動洗浄用タブレット

TGSC-A6DWC、TGSC-A10DWC、TESC-A6DW、TESC-A10DW に付属

| 型式 | 外形寸法(mm) 間口 | 奥行 | 高さ | 税込み価格 | 本体価格 | ガス消費量 都市ガス kW | 都市ガス (kcal/h) | LPガス kW | LPガス (kg/h) | ガス接続口径 A (都市/LP) | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水接続口径 A | 排水接続口径 A | 収容数 棚段 (ホテルパン) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ガス式 | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TGSC-A6DC(R/L) | 860 | 790 | 820 | ¥2,365,000 | ¥2,150,000 | 25.6 | 22,000 | 25.6 | 1.83 | 15 | 1φ100V | 0.54 | 15 | 40 | 6段(1/1) |
| ★TGSC-A10DC(R/L) | 860 | 790 | 1,030 | ¥2,860,000 | ¥2,600,000 | 34.9 | 30,000 | 34.9 | 2.5 | 15 | 1φ100V | 0.54 | 15 | 40 | 10段(1/1) |
| ガス式 自動洗浄機能付 | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TGSC-A6DWC(R/L) | 860 | 790 | 820 | ¥2,750,000 | ¥2,500,000 | 25.6 | 22,000 | 25.6 | 1.83 | 15 | 1φ100V | 0.54 | 15 | 40 | 6段(1/1) |
| ★TGSC-A10DWC(R/L) | 860 | 790 | 1,030 | ¥3,410,000 | ¥3,100,000 | 34.9 | 30,000 | 34.9 | 2.5 | 15 | 1φ100V | 0.54 | 15 | 40 | 10段(1/1) |
| 電気式 | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TESC-A6D(R/L) | 860 | 790 | 820 | ¥2,255,000 | ¥2,050,000 | – | – | – | – | – | 3φ200V | 10.1 | 15 | 40 | 6段(1/1) |
| ★TESC-A10D(R/L) | 860 | 790 | 1,030 | ¥2,607,000 | ¥2,370,000 | – | – | – | – | – | 3φ200V | 19 | 15 | 40 | 10段(1/1) |
| 電気式 自動洗浄機能付 | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TESC-A6DW(R/L) | 860 | 790 | 820 | ¥2,552,000 | ¥2,320,000 | – | – | – | – | – | 3φ200V | 10.1 | 15 | 40 | 6段(1/1) |
| ★TESC-A10DW(R/L) | 860 | 790 | 1,030 | ¥3,135,000 | ¥2,850,000 | – | – | – | – | – | 3φ200V | 19 | 15 | 40 | 10段(1/1) |
| 専用架台(オプション) | | | | | | | | | | | | | | | |
| TSCO-BB101N | 860 | 660 | 700 | ¥172,700 | ¥157,000 | – | – | – | – | – | | | | | |
| TSCO-BC101N(R/L) | 860 | 660 | 700 | ¥272,800 | ¥248,000 | – | – | – | – | – | キャビネットタイプ | | | | |

オプション：巻き取り式シャワーガン
注意：設置に関し、TGSC-A6D(W)C/10D(W)C、TESC-A6D(W)/10D(W)は本体側面（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。
※ 6 段･10 段の扉開き、右開 (R) 左開 (L) の 2 種からお選びいただけます。　※ TSCO-BC101N　注意：本体に合わせ R,L 仕様有り。

# デラックススチームコンベクションオーブン(横差しタイプ)

電気 オーダー対応品

横差し 6 段タイプ

**1/1 ホテルパン横差し 6 段タイプ**

■外形寸法：W1,050 × D750 × H815
■消費電力：三相 200V 10.1kW

**1/1 ホテルパン横差し 10 段タイプ**

■外形寸法：W1,050 × D750 × H1,040
■消費電力：三相 200V 19kW

# ベーシックスチームコンベクションオーブン NEW

COOK

ガス
電気

TGSC-6C,TGSC-10C,TGSC-5
ガス式

電気式

TESC-5L
＋
オプション
専用架台
TSC-5CT

TESC-6L
＋
オプション
専用架台
TSCO-BB101N

TGSC-10CL
＋
オプション
専用架台
TSCO-BB101N

**付属品**

ハイブリッド軟水器カートリッジタイプ、専用洗剤、スプレーガン、オーブン手袋、減圧弁
※ホテルパン別売

自動洗浄用タブレット

TGSC-5WC のみ付属

| 型式 | 外形寸法(mm) 間口 | 奥行 | 高さ | 税込み価格 | 本体価格 | ガス消費量 都市ガス kW | 都市ガス (kcal/h) | LPガス kW | LPガス (kg/h) | ガス接続口径 A (都市/LP) | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水接続口径 A | 排水接続口径 A | 収容数 棚段 (ホテルパン) | JIA認証 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ガス式 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TGSC-6C(R/L) | 850 | 760 | 820 | ¥2,035,000 | ¥1,850,000 | 25.6 | 22,000 | 25.6 | 1.83 | 15 | 1φ100V | 0.54 | 15 | 40 | 7段(1/1) | ○ |
| TGSC-10C(R/L) | 850 | 760 | 1,030 | ¥2,530,000 | ¥2,300,000 | 33.1 | 28,000 | 33.1 | 2.38 | 15 | 1φ100V | 0.54 | 15 | 40 | 10段(1/1) | ○ |
| 電気式 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TESC-6(R/L) | 850 | 760 | 820 | ¥1,925,000 | ¥1,750,000 | – | – | – | – | – | 3φ200V | 10.1 | 15 | 40 | 7段(1/1) | |
| TESC-10(R/L) | 850 | 760 | 1,030 | ¥2,310,000 | ¥2,100,000 | – | – | – | – | – | 3φ200V | 19.0 | 15 | 40 | 10段(1/1) | |
| 6段・10段専用架台 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TSCO-BB101N | 860 | 660 | 700 | ¥172,700 | ¥157,000 | – | – | – | – | – | | | | | | |
| TSCO-BC101N(R/L) | 860 | 660 | 700 | ¥272,800 | ¥248,000 | – | – | – | – | – | キャビネットタイプ | | | | | |
| 卓上5段 ガス式 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TGSC-5C(R/L) | 700 | 590 | 660 | ¥1,419,000 | ¥1,290,000 | 14.0 | 12,000 | 14.0 | 1.00 | 15 | 1φ100V | 0.18 | 15 | 40 | 5段(2/3) | ○ |
| 卓上5段ガス式 自動洗浄機能付 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TGSC-5WC(R/L) | 700 | 590 | 660 | ¥1,705,000 | ¥1,550,000 | 14.0 | 12,000 | 14.0 | 1.00 | 15 | 1φ100V | 0.18 | 15 | 40 | 5段(2/3) | ○ |
| 卓上5段 電気式 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TESC-5(R/L) | 700 | 590 | 660 | ¥1,375,000 | ¥1,250,000 | – | – | – | – | – | 3φ200V | 5.6 | 15 | 40 | 5段(2/3) | |
| 卓上5段電気式 自動洗浄機能付 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TESC-5W(R/L) | 700 | 590 | 660 | ¥1,648,900 | ¥1,499,000 | – | – | – | – | – | 3φ200V | 5.6 | 15 | 40 | 5段(2/3) | |
| 卓上5段 専用架台 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TSC-5 | 800 | 600 | 850 | ¥165,000 | ¥150,000 | – | – | – | – | – | | | | | | |
| TSC-5CT | 800 | 600 | 850 | ¥253,000 | ¥230,000 | – | – | – | – | – | キャビネットタイプ | | | | | |

※芯温計付モデルはお問い合わせください。
オプション：巻き取り式シャワーガン
※扉開き、右開（R）左開（L）の２種からお選びいただけます。　※ TSCO-BC101N　注意：本体に合わせ R,L 仕様有り。
注意：設置に関し本体左側面（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。

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

# 6段・10段用トロリー仕様

オーダー対応品

## 病院・給食施設など
## 大量調理に最適

**対応機種**

●デラックススチームコンベクションオーブン：
　ガス／電気式　6 段・10 段シリーズ
●ベーシックスチームコンベクションオーブン：
　ガス／電気式　6 段・10 段シリーズ

※スチームコンベクションオーブン本体もオーダーになります。

デラックス
スチームコンベクション
オーブン 10 段
＋
ラック＆トロリー
組合せ例

ラック＆トロリー


熱調理機器
レンジ・テーブル
スチームコンベクションオーブン
オーブン
中華レンジ
餃子グリラー
ゆで麺器
フライヤー
グリラー/グリドル
ティルティングパン/回転釜
蒸し器
アクアガスオーブン
炊飯
その他
作業機器
TRE430・TA304特長
作業台
調理台
シンク
戸棚
棚
パンラック
日本そば
エレファントシェルフ
洗浄機器
ドア
アンターカウンター
ラックコンベア
フライトコンベア
ネットコンベア
容器・予洗付
学校給食
衛生機器
幼保関連
消毒・保管機器
食器消毒保管
煮沸式消毒
包丁マナ板殺菌庫
シルバーストッカー
配膳車・カート
フードカート
搬送カート
ベーカリー
オーブン
関連機器
サービス機器
温蔵・保温・加湿
カフェテリア
喫茶・軽食
下調理
冷凍・冷蔵機器
備品・消耗品
洗剤
浄水・軟水器
ホテルパン
その他
資料
JFEA機器基準
調理能力表
新調理/HACCP
ドライシステム
NSF
ステンレスフロア

# 大型スチームコンベクションオーブン（1/1ホテルパン：20段）

ガス
電気

★ TGSC-A20CL

★ TESC-A20L

TSC-20T

**付属品**

ハイブリッド軟水器カートリッジタイプ、専用洗剤、スプレーガン、オーブン手袋、減圧弁
※ホテルパン別売

| 型式 | 外形寸法(mm) 間口 | 奥行 | 高さ | 税込み価格 | 本体価格 | ガス消費量 都市ガス kW | (kcal/h) | LPガス kW | (kg/h) | ガス接続口径 A (都市/LP) | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水接続口径 A | 排水接続口径 A | 収容数 棚段 (ホテルパン) | JIA認証 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ガス式 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TGSC-A20C(R/L) | 1,100 | 920 | 1,920 | ¥5,368,000 | ¥4,880,000 | 65.1 | 56,000 | 65.1 | 4.67 | 20 | 3φ200V | 0.90 | 15×2 | 40 | 20段(1/1) | ○ |
| 電気式 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TESC-A20(R/L) | 1,100 | 920 | 1,920 | ¥5,258,000 | ¥4,780,000 | – | – | – | – | – | 3φ200V | 38.0 | 15×2 | 40 | 20段(1/1) | |
| 専用カート | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TSC-20T | 570 | 755 | 1,785 | ¥431,200 | ¥392,000 | – | – | – | – | – | – | – | – | – | 20段(1/1) | |

TGSC-A20C、TESC-A20 は本体左側側面（制御盤側）に 600mm 以上のメンテナンススペースが必要となります。
付属品：専用カート TSC-20T が 1 台付属

# 大型スチームコンベクションオーブン（1/1ホテルパン：20段×2列）

ガス
電気

庫内自動洗浄機能標準装備

JIA認証 ガス式のみ

**大量調理にも対応した 1/1 ホテルパン 20 段× 2 列タイプ**

**専用カート**
■外形寸法:W634×D1,170×H1,350

パススルータイプは、作業エリアを加熱前エリアと加熱後エリアに分け、相互汚染を防止できます。

●カートインタイプ

**★TGSC-A40W（ガス式）**
■外形寸法:W1,370×D1,065×H1,850
■消費電力:三相200V 0.9kW
■ガス消費量(都市GAS):88.3kW(76,000kcal/h)
■ガス接続口径:32A
■給水接続口径:15A×2
■排水接続口径:40A

**★TESC-A40W（電気式）**
■外形寸法:W1,370×D1,065×H1,850
■消費電力:三相200V 55.2kW
■給水接続口径:15A×2
■排水接続口径:40A

●パススルータイプ

**★TGSC-A40PW（ガス式）**
■外形寸法:W1,370×D1,065×H1,850
■消費電力:三相200V 0.9kW
■ガス消費量(都市GAS):88.3kW(76,000kcal/h)
■ガス接続口径:32A
■給水接続口径:15A×2
■排水接続口径:40A

**★TESC-A40PW（電気式）**
■外形寸法:W1,370×D1,065×H1,850
■消費電力:三相200V 55.2kW
■給水接続口径:15A×2
■排水接続口径:40A

Electric Counter-top Mini Steam Convection Oven

業界最小※2

DOWN ¥ LOW PRICE 買いやすい

Small 500 COMPACT 置きやすい

定格消費電力 -70%※1 ECO energy 省エネ

※1）当社スチームコンベクションオーブン：TESC-5(R/L) 定格消費電力 5.6kW との比較
※2）2009 年 4 月当社調べ

## 小型卓上デラックススチームコンベクションオーブン

電気

- スタンバイ（予熱）お知らせ機能付
- 庫内温度設定は最高280℃まで設定できます。
- スチーム量調整は5段階から選択。
- メニュー調理機能は最大9メニュー、9ステップ使用出来ます。
- 芯温センサーを標準装備。芯温調理も思いのまま。

| 型式 | 外形寸法(mm) 間口 | 奥行 | 高さ | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水接続 口径 A | 排水接続 口径 A | 収容数 棚段 (ホテルパン) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TSCO-2ED | 500 | 470 | 390 | ¥874,500 | ¥795,000 | 1φ200V | 1.9 | 15 | 25 | 2段(1/2) |

オプション：浄軟水器　TRS-4K10L
注意：設置に関し本体左側面（制御板側）に 300mm 以上のメンテナンススペースが必要となります。

## 小型卓上スチームコンベクションオーブン

COOK

電気

**付属品**
専用洗剤、スプレーガン、オーブン手袋、減圧弁、クリーニングシャワー
※ホテルパン別売

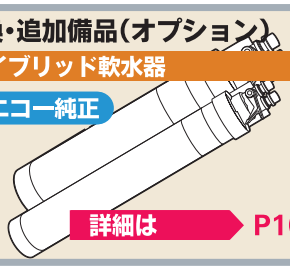
| 型式 | 外形寸法(mm) 間口 | 奥行 | 高さ | 税込み価格 | 本体価格 | 電源 | 消費電力 (50/60Hz) kW | 給水接続 口径 A | 排水接続 口径 A | 収容数 棚段 (ホテルパン) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TSCO-2EB | 500 | 470 | 390 | ¥812,900 | ¥739,000 | 1φ200V | 1.9 | 15 | 25 | 2段(1/2) |

オプション：浄軟水器 TRS-4K10L、芯温センサー
注意：設置に関し本体左側面（制御板側）に 300mm 以上のメンテナンススペースが必要となります。

OPTION

**交換・追加備品（オプション）**

ハイブリッド軟水器　タニコー純正



詳細は P162

スチコンクリーナー　タニコー純正

詳細は P161

**必要備品（オプション）**

ホテルパン等　各種・各サイズ

詳細は P163

熱調理機器
レンジ・テーブル
スチームコンベクションオーブン
オーブン
中華レンジ
餃子グリラー
ゆで麺器
フライヤー
グリラー/グリドル
ティルティングパン/回転釜
蒸し器
アクアガスオーブン
炊飯
その他
作業機器
TRE430・TA304特長
作業台
調理台
シンク
戸棚
棚
パンラック
日本そば
エレファントシェルフ
洗浄機器
ドア
アンターカウンター
ラックコンベア
フライトコンベア
ネットコンベア
容器・予洗付
学校給食
衛生機器
幼保関連
消毒・保管機器
食器消毒保管
煮沸式消毒
包丁マナ板殺菌庫
シルバーストッカー
配膳車・カート
フードカート
搬送カート
ベーカリー
オーブン
関連機器
サービス機器
温蔵・保温・加湿
カフェテリア
喫茶・軽食
下調理
冷凍・冷蔵機器
備品・消耗品
洗剤
浄水・軟水器
ホテルパン
その他
資料
JFEA機器基準
調理能力表
新調理/HACCP
ドライシステム
NSF
ステンレスフロア

※W(間口)、D(奥行)、H(高さ)を表示します。★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。　荷作り・運賃は別途申し受けます。
税込価格については税率10%で表示しています。　最寄りの消防署の指導を受け、安全な設置を施してください。

# スチームコンベクションオーブン

Steam Convection Oven

2台導入が便利 ×2

TESC-55L-T

## メニューの多様化
## ランニングコスト削減

スチコンが２台あれば、同時に２つの調理モードで調理が可能となり、
モード切替後のスタンバイ時間がなくなるため、
調理時間が半分に短縮できます。

### 高効率！ 好みのモードで 同時調理が可能！

上段はスチームモード。下段はコンビモードと
上下違うモードが使えるので主菜と副菜を同時に
仕上げることができます。

上台は…
スチーム
（蒸気）

下台は…
コンビ
（蒸気＋熱風）
or
ホットエアー
（熱風）

### 省スペース 省スペースで ローコスト！

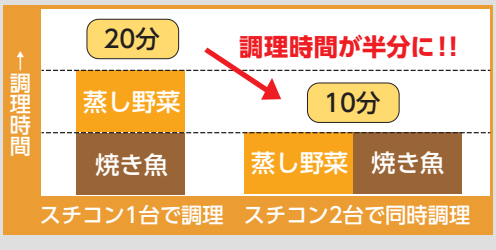
小型卓上２段タイプなら、２台重ねても設置面積は６段の
半分以下！さらに、業界最小サイズの２段タイプなら
さらに厨房の省スペース化を実現します。

6段タイプ
設置面積:約0.7㎡

2段タイプ×2
設置面積:
約0.3㎡

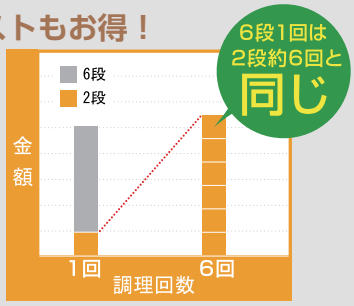
### 調理時間が1／2

主菜と副菜を同時に仕上げることが
できます。




### ランニングコストもお得！

６段式１回分の電気
料金で、２段式では
約６回分の調理が
できます。




※調理時間を1回20分と想定
（2012年2月調べ）


過熱防止装置付　電気使用製品　連続スパーク点火　立消え安全装置　空焚き防止装置　(財)日本ガス機器検査協会検査合格品

# スチームコンベクションオーブン（卓上２台重ね）

ガス
電気

★ TSCO-22EDD

TESC-55L-T

| 型式 | 外形寸法(mm) 間口 | 奥行 | 高さ | 税込み価格 | 本体価格 | ガス消費量 都市ガス kW | (kcal/h) | LPガス kW | (kg/h) | ガス接続口径A (都市/LP) | 電源 | 消費電力(50/60Hz) kW | 給水接続口径 A | 排水接続口径 A | 収容数 棚段(ホテルパン) | JIA認証 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 小型卓上タイプ2台重ね | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TSCO-22EBB | 500 | 470 | 850 | ¥1,705,000 | ¥1,550,000 | – | – | – | – | – | 1φ200V | 1.9×2 | 15 | 25×2 | 2段(1/2)×2 | |
| ★TSCO-22EDD | 500 | 470 | 850 | ¥1,832,600 | ¥1,666,000 | – | – | – | – | – | 1φ200V | 1.9×2 | 15 | 25×2 | 2段(1/2)×2 | |
| 卓上5段2台重ね | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TGSC-55(R/L)-T | 700 | 675 | 1,390 | ¥3,179,000 | ¥2,890,000 | 14.0×2 | 12,000×2 | 14.0×2 | 1.0×2 | 15×2 | 1φ100V | 0.18×2 | 15 | 40×2 | 5段(2/3)×2 | ○ |
| ★TESC-55(R/L)-T | 700 | 675 | 1,390 | ¥3,179,000 | ¥2,890,000 | – | – | – | – | – | 3φ200V | 5.6×2 | 15 | 40×2 | 5段(2/3)×2 | |
| 卓上5段2台重ね、自動洗浄付 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★TGSC-55W(R/L)-T | 700 | 675 | 1,390 | ¥3,740,000 | ¥3,400,000 | 14.0×2 | 12,000×2 | 14.0×2 | 1.0×2 | 15×2 | 1φ100V | 0.18×2 | 15 | 40×2 | 5段(2/3)×2 | ○ |
| ★TESC-55W(R/L)-T | 700 | 675 | 1,390 | ¥3,740,000 | ¥3,400,000 | – | – | – | – | – | 3φ200V | 5.6×2 | 15 | 40×2 | 5段(2/3)×2 | |
| 卓上5段2台重ね専用架台 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NEW ★TSC-55 | 700 | 600 | 320 | ¥88,000 | ¥80,000 | – | – | – | – | – | – | – | – | – | – | |

※TSCO-22EBBは、2EB（ベーシック）の2台重ね。　※TSCO-22EDDは、2ED（デラックス）の2台重ね。
付属品：小型卓上タイプ=専用洗剤、スプレーガン×1、オーブン手袋×1組、減圧弁×1
　　卓上タイプ=浄水器（軟水機能付）カートリッジタイプ×1、専用洗剤、スプレーガン×1、オーブン手袋×1組、減圧弁×1

## 2台重ねオーダー例（6段・10段）

ガス
電気

**TGSC-A6DCL ＋ A6DCL**
■外形寸法：W860×D880×H1,685

**TGSC-6CL ＋ 10CL**
■外形寸法：W850×D850×H1,905

**２台重ね組合せ**

| | |
|---|---|
| 上段 | TESC-6（R/L） |
| | TGSC-6C（R/L） |
| | TESC-A6D（R/L） |
| | TESC-A6DW（R/L） |
| | TGSC-A6DC（R/L） |
| | TGSC-A6DWC（R/L） |

＋

| | |
|---|---|
| 下段 | TESC-6（R/L） |
| | TGSC-6C（R/L） |
| | TESC-10（R/L） |
| | TGSC-10C（R/L） |
| | TESC-A6D（R/L） |
| | TESC-A6DW（R/L） |
| | TESC-A10D（R/L） |
| | TESC-A10DW（R/L） |
| | TGSC-A6DC（R/L） |
| | TGSC-A6DWC（R/L） |
| | TGSC-A10DC（R/L） |
| | TGSC-A10DWC（R/L） |

6段+6段と6段+10段の組み合わせが可能です。
※ご希望に合わせてオーダー対応いたします。

本体の詳細は P39 をご覧下さい。

熱調理機器
レンジ・テーブル
スチームコンベクションオーブン
オーブン
中華レンジ
餃子グリラー
ゆで麺器
フライヤー
グリラー/グリドル
ティルティングパン/回転釜
蒸し器
アクアガスオーブン
炊飯
その他
作業機器
TRE430・TA304特長
作業台
調理台
シンク
戸棚
棚
パンラック
日本そば
エレファントシェルフ
洗浄機器
ドア
アンターカウンター
ラックコンベア
フライトコンベア
ネットコンベア
容器・予洗付
学校給食
衛生機器
幼保関連
消毒・保管機器
食器消毒保管
煮沸式消毒
包丁マナ板殺菌庫
シルバーストッカー
配膳車・カート
フードカート
搬送カート
ベーカリー
オーブン
関連機器
サービス機器
温蔵・保温・加湿
カフェテリア
喫茶・軽食
下調理
冷凍・冷蔵機器
備品・消耗品
洗剤
浄水・軟水器
ホテルパン
その他
資料
JFEA機器基準
調理能力表
新調理/HACCP
ドライシステム
NSF
ステンレスフロア

※W（間口）、D（奥行）、H（高さ）を表示します。★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。　荷作り・運賃は別途申し受けます。
税込価格については税率10％で表示しています。　最寄りの消防署の指導を受け、安全な設置を施してください。