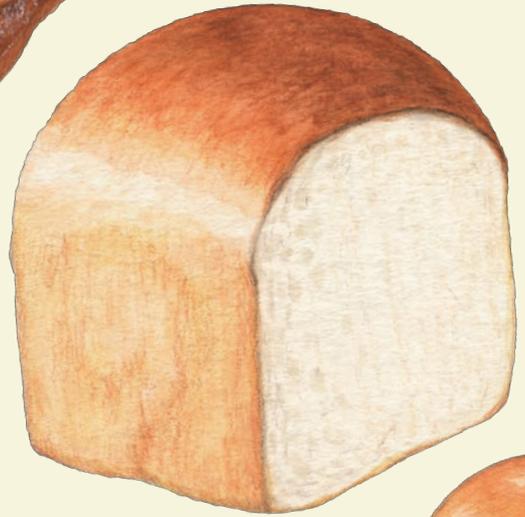
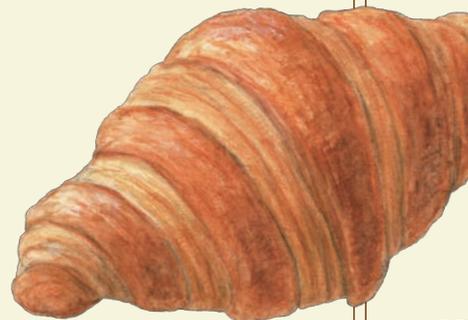


2024.10



パンと
夢を
ふくらませる





初めてのパン作りから こだわりのプロの技まで

「オーブンを入れ替えたい」

「独立するので機器を揃えたい」

「朝食ビュッフェで焼き立てパンを提供したい」

「オーブンに自分の店のロゴを入れたい」

あなたのこだわり、ご要望をお聞かせください。

経験豊富な社内ブーランジェ

ブーランジェは調理学校でも授業を受け持つ実力者揃い。確かな知識と技術でレシピ考案やテストベイクをお手伝いします。



100名を超える設計スタッフ

業界随一の設計提案でお客様の理想をカタチにします。ご満足いただけるまで徹底的に考えるのが私たちの心意気です。



全都道府県にメンテナンス技術者

タニコー製品を導入頂いてからがお客様との本当のお付き合い。故障、不具合など様々なトラブルも丁寧にサポートします。



アンテナショップ

お客様の立場で考えることを実践するアンテナショップ運営。キッチンや客席の視察、テストベイクでご利用いただけます。



東京都品川区
『ターニーベーカリーカフェ』

CONTENTS

P. 03

パンのできるまで

オールスクラッチ方式、ベイクオフ方式のパンづくりのプロセス。工程に応じた必要機器がわかります。



P. 05

製菓・製パン知識



P. 07

Vesta (ベスタ)・Vesta mini

プロの要求にもお応えする、ハイエンドモデル。組み合わせの自由なユニットタイプでプランに合わせて選べます。



P. 13

コンベクションオーブン

パリッとサクッと焼き上げるコンベクションオーブン。ラックやホイロとの組み合わせが自由自在。



P. 15

GUT (ガット)

国内最小設計。現場の要求に応えるコンパクトボディにタニコー独自のハイスペックを搭載したコストパフォーマンスの高いシリーズです。
※当社調べ



P. 17

ユニエース

誰でも使いやすいコンパクトなユニエースオープン。冷凍生地を使った小さなパンの焼成が得意。



P. 19

ドーナッツフライヤー

コンパクトで高性能。本格的なドーナッツが出来ます。



P. 20

スチベイク

スチコン×ベーカリー
お料理で使うスチコンで焼きたてパンを。



P. 21

関連機器

ドウコンディショナーやミキサー類、シンクや作業台などベーカリー機器のみならず、幅広い厨房機器を掲載しています。



P. 26

・洗浄機器 ・冷機器



P. 28

展板

パン作り、お菓子作りに欠かせない、展板を集めました。



P. 33

テストキッチンのご案内

ベーカリー機器のテストキッチンのご紹介です。実際に機器に触れて試せるだけでなくパンづくりのご質問や、ご相談にもお応えします。

パンのできるまで

オールスクラッチ方式

パンの成形から焼成までをすべておこないます。



ベイクオフ方式

成形された* 冷凍生地を仕入れ醗酵から焼成までをおこないます。

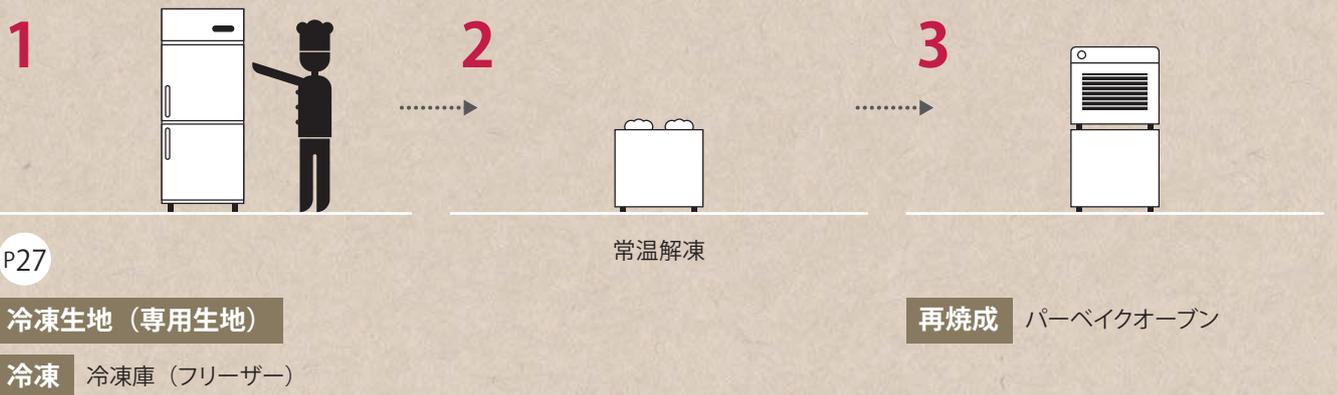
*パンの種類によっては、成形されないものもあります。



パーベイク方式

80~90%の焼成を完了させた状態の生地を冷凍保存。提供前に再焼成。

ヨーロッパのベーカリーの主流を日本へ。



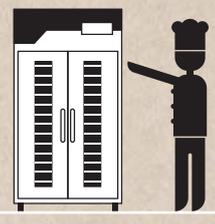
4



P23

ガス抜き・成形 モルダー

5



P22

第二醗酵 ホイロ・ドウコンディショナー

6



P7~

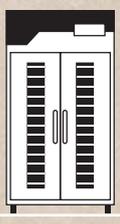
トッピング 冷蔵庫 (台下) ▶ P27

焼成 オープン ▶ P7 ~



カッティング
成形

3



P22

醗酵 ホイロ

4



P7~

焼成 オープン



製菓・製パン知識

検討しているオーブンの段数やパンの種類をあてはめて考えてみよう!

2枚差し2段のオーブンを検討しているけれど、
あんパンはどのくらいの個数焼けるのかな?

※毎朝の準備(焼成)時間は2.5時間くらい



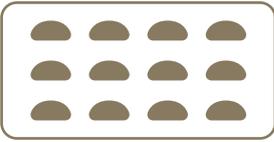
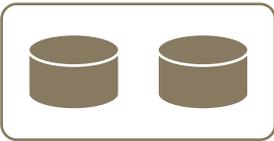
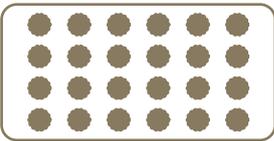
1枚の展板に乗る個数

12 個 × 2 枚差 × 2 段 = 48 (個/回)

48 個 × 4 回転 = 192 (個/h) ※焼成時間は下の表の通り1回15分

192 個 × 2.5 時間 = 490 個

→ よって朝の準備時間で焼けるあんパンの数はおよそ約**490**個

種類	個数(6取展板1枚あたり)	焼成時間	1時間での焼成能力
菓子パン	12個 	約15分 	48個/1h
食パン	2斤:4本、3斤:3本  一般的には食型に入れて直焼き ※展板にのせた場合	約45分 	2斤 4本/1h 3斤 3本/1h
フランスパン (バケツ)	3~4本 	約20分 	約12本/1h
スポンジ生地	5号:3個、6号:3個、7号:2個 	約25分 	5号6個/1h 6号6個/1h 7号4個/1h
クッキー	24個 	約15分 	96個/1h

オーブン選定目安

○……向いている △……あまり向かない

メニュー		デッキオープン	コンベクション オープン	スチベイク
菓子パン系	あんパン	○	△	△
	クリームパン	○	△	△
	コロネ	○	△	△
	メロンパン	○	○	○
食卓系	バターロール	○	△	△
	コッペパン	○	△	△
	ドックパン	○	△	△
	クルミロール	○	△	△
フランスパン系	カンパーニュ	○	-	-
	フランスパン	○	-	-
	チーズフランスパン	○	-	-
	ベーコンフランス	○	-	-
デニッシュ系	ウイナーデニッシュ	○	○	△
	ショコラ	○	○	△
パイ系	アップルパイ	○	○	△
食パン系	食パン(山型)	○	△	○
	食パン(角型)	○	△	○
	デニッシュブレッド	○	○	○
クロワッサン系	クロワッサン	○	○	○
	ミニクロワッサン	○	○	○
惣菜パン系	ウイナーロール	○	△	△
	タマゴロール	○	△	△
洋菓子系	シュークリーム	○	○	○
	マフィン	○	○	○
	クッキー	○	○	○
	プリン	○	△	○
	スポンジケーキ	○	△	○
	マドレーヌ	○	○	○
	チーズケーキ	○	△	○
	ロールケーキ	○	△	○
	チョコマカロン	○	○	△
その他	米粉あんパン	○	△	△
	米粉バターロール	○	△	△
	米粉メロンパン	○	○	△
	パウンドケーキ	○	○	○

多彩な食感を生む
最高峰のデッキオーブン

Vesta
BAKERY OVEN VESTA

Vesta | [Vesta (ヴェスタ)]ギリシャ神話、オリンポス12神の女神の一人で炉・かまどを司るといわれている。



職人の技をカタチにする 本格オーブン

ふっくら美味しいパンを生み出す仕組み

1 Wパッキングで炉内の保温性UP



扉内部は、業界初の二重パッキングを採用し、扉自体も2段に成形。保温性や熱効力を高め、扉強度も高めました。

2 質の高い蒸気でパンをふっくらと



炉内の四方から常温・常圧スチームを発生させ、ミクロの多湿スチームを生成。質の高い繊細な蒸気が作れます。

あなたのお店に合わせて 自由にカスタマイズ



豊富な組み合わせから選べます

1 用途に合わせて選べる炉床板



蓄熱量が多い15mmの天然石を使用しているため、生地のボリュームが圧倒的に違います。



ハード系のパンなどに優れた効果を発揮します。

※石質炉床板の設定最高温度は260℃となります。
※石質炉床板には「食品衛生法陶磁器製器具・容器の規格試験適合品」を使用しております



洋菓子などの微妙なコントロールが必要なものに適しています。また、カステラ焼成用として炉床引出し機能も搭載可能です。(オプション)

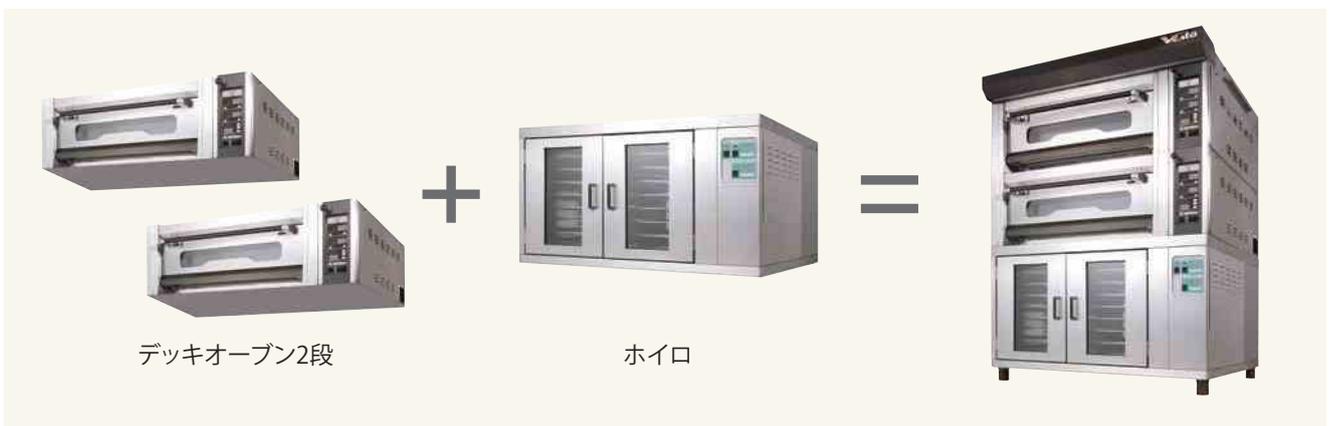
2 オープンの段数

お店の広さや、パンを焼く量によってオープン段数をお選びいただけます。

3 展板の向き・枚数

4 台下の使い方

キャビネットやホイロなどオープン下のスペースは自由にカスタマイズ。



お店のイメージに合わせたカラーバリエーション

デッキオープンの機能はもちろん、炉床板の材質や段数、展板枚数などベスタシリーズは様々な組み合わせの中から選べます。

さらにカラーやロゴ変更など、オリジナルな1台をつくることができます。



縦2枚差し



縦2枚差し 組み合わせ

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	庫内有効寸法(mm)		消費電力(3φ200V)	給水接続	排水接続	収納展板枚数	製品重量	
	間口	奥行	高さ			幅	奥						
1段													
★TV02R(L)-	T	1,320	1,060	1,350	お問合せください		800	600	5kW	15A	25A	2枚	560kg
	S	1,320	1,060	1,350	¥1,366,200	¥1,242,000	800	600	5kW	15A	25A	2枚	540kg
	N	1,320	1,060	1,350	¥1,169,300	¥1,063,000	800	600	4.5kW	—	25A	2枚	510kg
2段													
★TV02R(L)-	TT	1,320	1,060	1,800	お問合せください		800	600	10kW	15A	25A	2枚×2段	920kg
	SS	1,320	1,060	1,800	¥2,357,300	¥2,143,000	800	600	10kW	15A	25A	2枚×2段	880kg
	TN	1,320	1,060	1,800	お問合せください		800	600	9.5kW	15A	25A	2枚×2段	870kg
	SN	1,320	1,060	1,800	¥2,268,200	¥2,062,000	800	600	9.5kW	15A	25A	2枚×2段	850kg
	NN	1,320	1,060	1,800	¥2,065,800	¥1,878,000	800	600	9kW	—	25A	2枚×2段	820kg
3段													
★TV02R(L)-	TTT	1,320	1,060	1,800	お問合せください		800	600	15kW	15A	25A	2枚×3段	1,180kg
	SSS	1,320	1,060	1,800	¥3,249,400	¥2,954,000	800	600	15kW	15A	25A	2枚×3段	1,120kg
	TTN	1,320	1,060	1,800	お問合せください		800	600	14.5kW	15A	25A	2枚×3段	1,130kg
	SSN	1,320	1,060	1,800	¥3,104,200	¥2,822,000	800	600	14.5kW	15A	25A	2枚×3段	1,090kg
	TNN	1,320	1,060	1,800	お問合せください		800	600	14kW	15A	25A	2枚×3段	1,080kg
	SNN	1,320	1,060	1,800	¥3,011,800	¥2,738,000	800	600	14kW	15A	25A	2枚×3段	1,060kg
	NNN	1,320	1,060	1,800	¥2,800,600	¥2,546,000	800	600	13.5kW	—	25A	2枚×3段	1,030kg
4段													
★TV02R(L)-	TTTT	1,320	1,060	2,030	お問合せください		800	600	20kW	15A	25A	2枚×4段	1,540kg
	SSSS	1,320	1,060	2,030	お問合せください		800	600	20kW	15A	25A	2枚×4段	1,460kg
	TTN	1,320	1,060	2,030	お問合せください		800	600	19.5kW	15A	25A	2枚×4段	1,490kg
	SSSN	1,320	1,060	2,030	お問合せください		800	600	19.5kW	15A	25A	2枚×4段	1,430kg
	TTNN	1,320	1,060	2,030	お問合せください		800	600	19kW	15A	25A	2枚×4段	1,440kg
	SSNN	1,320	1,060	2,030	お問合せください		800	600	19kW	15A	25A	2枚×4段	1,400kg
	TNNN	1,320	1,060	2,030	お問合せください		800	600	18.5kW	15A	25A	2枚×4段	1,390kg
	SNNN	1,320	1,060	2,030	お問合せください		800	600	18.5kW	15A	25A	2枚×4段	1,370kg
	NNNN	1,320	1,060	2,030	お問合せください		800	600	18kW	—	25A	2枚×4段	1,340kg

★印は、受注生産品です。納期をご確認下さい。
 注意：設置に関し本体側面(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。
 4段の場合、一次側電源線は2系統になります。
 税込み価格については税率10%で表示しています。

用途に合わせてさまざまな組み合わせができます！

- ・石質炉床板と鉄板炉床板
- ・展板枚数とスイッチボックスの方向
- ・デッキオープンの機能
- ・段数(1~3段積み)
- ・欧州展板、6取展板兼用



★TV02R-SNH

例 TV02R-SNH

- 展板枚数
2枚差し
4枚差し
- スイッチボックスの方向
R：右スイッチボックス
L：左スイッチボックス
- ユニットデッキの組み合わせタイプ
<上段から記載>
S：デッキオープン(蒸気発生装置付) 石質炉床板
N：デッキオープン(蒸気発生装置無) 鉄板炉床板
H：専用台下ホイロ

上記型番の内容

展板2枚差しで、右スイッチボックス仕様。1段目は蒸気発生装置組み込みタイプのデッキオープン、2段目は通常のデッキオープンの2段積み、専用台下ホイロが付いたタイプ



★TV01R-SN

例 TV01R-SN-1P

- 展板枚数
1枚差し
- スイッチボックスの方向
R：右スイッチボックスのみ
- ユニットデッキの組み合わせタイプ
<上段から記載>
S：デッキオープン(蒸気発生装置付) 石質炉床板
N：デッキオープン(蒸気発生装置無) 鉄板炉床板
- 単相 200V 仕様

上記型番の内容

展板1枚差しで、右スイッチボックス仕様。1段目は蒸気発生装置付デッキオープン、2段目は通常のデッキオープンの2段積みタイプ

縦4枚差し



横4枚差し



縦4枚差し 組み合わせ

型式	外形寸法 (mm)			税込み価格	本体価格	庫内有効寸法 (mm)		消費電力 (3φ200V)	給水接続	排水接続	収納展枚数	製品重量	
	間口	奥行	高さ			幅	奥						
1段													
★TV04R(L)-	T	1,320	1,660	1,350	お問合せください		800	1,200	8kW	15A	25A	4枚	760kg
	S	1,320	1,660	1,350	¥1,569,700	¥1,427,000	800	1,200	8kW	15A	25A	4枚	730kg
	N	1,320	1,660	1,350	¥1,271,600	¥1,156,000	800	1,200	7kW	—	25A	4枚	680kg
2段													
★TV04R(L)-	TT	1,320	1,660	1,800	お問合せください		800	1,200	16kW	15A	25A	4枚×2段	1,250kg
	SS	1,320	1,660	1,800	¥2,652,100	¥2,411,000	800	1,200	16kW	15A	25A	4枚×2段	1,190kg
	TN	1,320	1,660	1,800	お問合せください		800	1,200	15kW	15A	25A	4枚×2段	1,170kg
	SN	1,320	1,660	1,800	¥2,579,500	¥2,345,000	800	1,200	15kW	15A	25A	4枚×2段	1,140kg
	NN	1,320	1,660	1,800	¥2,204,400	¥2,004,000	800	1,200	14kW	—	25A	4枚×2段	1,090kg
3段													
★TV04R(L)-	TTT	1,320	1,660	1,800	お問合せください		800	1,200	24kW	15A	25A	4枚×3段	1,630kg
	SSS	1,320	1,660	1,800	¥3,624,500	¥3,295,000	800	1,200	24kW	15A	25A	4枚×3段	1,540kg
	TTN	1,320	1,660	1,800	お問合せください		800	1,200	23kW	15A	25A	4枚×3段	1,550kg
	SSN	1,320	1,660	1,800	¥3,452,900	¥3,139,000	800	1,200	23kW	15A	25A	4枚×3段	1,490kg
	TNN	1,320	1,660	1,800	お問合せください		800	1,200	22kW	15A	25A	4枚×3段	1,470kg
	SNN	1,320	1,660	1,800	¥3,338,500	¥3,035,000	800	1,200	22kW	15A	25A	4枚×3段	1,440kg
	NNN	1,320	1,660	1,800	¥3,118,500	¥2,835,000	800	1,200	21kW	—	25A	4枚×3段	1,390kg
4段													
★TV04R(L)-	TTTT	1,320	1,660	2,030	お問合せください		800	1,200	32kW	15A	25A	4枚×4段	2,120kg
	SSSS	1,320	1,660	2,030	お問合せください		800	1,200	32kW	15A	25A	4枚×4段	2,000kg
	TTTN	1,320	1,660	2,030	お問合せください		800	1,200	31kW	15A	25A	4枚×4段	2,040kg
	SSSN	1,320	1,660	2,030	お問合せください		800	1,200	31kW	15A	25A	4枚×4段	1,950kg
	TTNN	1,320	1,660	2,030	お問合せください		800	1,200	30kW	15A	25A	4枚×4段	1,960kg
	SSNN	1,320	1,660	2,030	お問合せください		800	1,200	30kW	15A	25A	4枚×4段	1,900kg
	TNNN	1,320	1,660	2,030	お問合せください		800	1,200	29kW	15A	25A	4枚×4段	1,880kg
	SNNN	1,320	1,660	2,030	お問合せください		800	1,200	29kW	15A	25A	4枚×4段	1,850kg
	NNNN	1,320	1,660	2,030	お問合せください		800	1,200	28kW	—	25A	4枚×4段	1,800kg

横4枚差し 組み合わせ

型式	外形寸法 (mm)			税込み価格	本体価格	庫内有効寸法 (mm)		消費電力 (3φ200V)	給水接続	排水接続	収納展枚数	製品重量	
	間口	奥行	高さ			幅	奥						
1段													
★TV04R(L)Y-	T	1,720	1,310	1,350	お問合せください		1,200	850	8kW	15A	25A	4枚	— kg
	S	1,720	1,310	1,350	お問合せください		1,200	850	8kW	15A	25A	4枚	— kg
	N	1,720	1,310	1,350	お問合せください		1,200	850	7kW	—	25A	4枚	— kg
2段													
★TV04R(L)Y-	TT	1,720	1,310	1,800	お問合せください		1,200	850	16kW	15A	25A	4枚×2段	— kg
	SS	1,720	1,310	1,800	お問合せください		1,200	850	16kW	15A	25A	4枚×2段	— kg
	TN	1,720	1,310	1,800	お問合せください		1,200	850	15kW	15A	25A	4枚×2段	— kg
	SN	1,720	1,310	1,800	お問合せください		1,200	850	15kW	15A	25A	4枚×2段	— kg
	NN	1,720	1,310	1,800	お問合せください		1,200	850	14kW	—	25A	4枚×2段	— kg
3段													
★TV04R(L)Y-	TTT	1,720	1,310	1,800	お問合せください		1,200	850	24kW	15A	25A	4枚×3段	— kg
	SSS	1,720	1,310	1,800	お問合せください		1,200	850	24kW	15A	25A	4枚×3段	— kg
	TTN	1,720	1,310	1,800	お問合せください		1,200	850	23kW	15A	25A	4枚×3段	— kg
	SSN	1,720	1,310	1,800	お問合せください		1,200	850	23kW	15A	25A	4枚×3段	— kg
	TNN	1,720	1,310	1,800	お問合せください		1,200	850	22kW	15A	25A	4枚×3段	— kg
	SNN	1,720	1,310	1,800	お問合せください		1,200	850	22kW	15A	25A	4枚×3段	— kg
	NNN	1,720	1,310	1,800	お問合せください		1,200	850	21kW	—	25A	4枚×3段	— kg

★印は、受注生産品です。納期をご確認下さい。

注意：設置に関し本体側面(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。

4段の場合、一次側電源線は2系統になります。

税込み価格については税率10%で表示しています。

縦6枚差し



縦6枚差し 組み合わせ

型式	外形寸法 (mm)			税込み価格	本体価格	庫内有効寸法 (mm)		消費電力 (3φ200V)	給水接続	排水接続	収納展板枚数	製品重量
	間口	奥行	高さ			幅	奥					
1段												
★TV06R(L)-	T	1,720	1,760	1,350	お問合せください	1,200	1,300	11kW	15A	25A	6枚	830kg
	S	1,720	1,760	1,350	お問合せください	1,200	1,300	11kW	15A	25A	6枚	790kg
	N	1,720	1,760	1,350	お問合せください	1,200	1,300	9kW	-	25A	6枚	740kg
2段												
★TV06R(L)-	TT	1,720	1,760	1,800	お問合せください	1,200	1,300	22kW	15A	25A	6枚×2段	1,360kg
	SS	1,720	1,760	1,800	お問合せください	1,200	1,300	22kW	15A	25A	6枚×2段	1,280kg
	TN	1,720	1,760	1,800	お問合せください	1,200	1,300	20kW	15A	25A	6枚×2段	1,270kg
	SN	1,720	1,760	1,800	お問合せください	1,200	1,300	20kW	15A	25A	6枚×2段	1,230kg
	NN	1,720	1,760	1,800	お問合せください	1,200	1,300	18kW	-	25A	6枚×2段	1,180kg
3段												
★TV06R(L)-	TTT	1,720	1,760	1,800	お問合せください	1,200	1,300	33kW	15A	25A	6枚×3段	1,770kg
	SSS	1,720	1,760	1,800	お問合せください	1,200	1,300	33kW	15A	25A	6枚×3段	1,650kg
	TTN	1,720	1,760	1,800	お問合せください	1,200	1,300	31kW	15A	25A	6枚×3段	1,680kg
	SSN	1,720	1,760	1,800	お問合せください	1,200	1,300	31kW	15A	25A	6枚×3段	1,600kg
	TNN	1,720	1,760	1,800	お問合せください	1,200	1,300	29kW	15A	25A	6枚×3段	1,590kg
	SNN	1,720	1,760	1,800	お問合せください	1,200	1,300	29kW	15A	25A	6枚×3段	1,550kg
	NNN	1,720	1,760	1,800	お問合せください	1,200	1,300	27kW	-	25A	6枚×3段	1,500kg



台下ホイロタイプ



縦2枚差し



縦4枚差し



縦2枚差し/専用台下ホイロタイプ (2枚×8段/16枚差し)

型式	外形寸法 (mm)			税込み価格	本体価格	庫内有効寸法 (mm)		消費電力 (3φ200V)	給水接続	排水接続	収納展板枚数	製品重量
	間口	奥行	高さ			幅	奥					
1段												
★TV02R(L)-	TH	1,320	1,060	1,430	お問合せください	800	600	5.8kW	15A	25A	2枚	610kg
	SH	1,320	1,060	1,430	お問合せください	800	600	5.8kW	15A	25A	2枚	590kg
	NH	1,320	1,060	1,430	お問合せください	800	600	5.3kW	15A	25A	2枚	560kg
2段												
★TV02R(L)-	TTH	1,320	1,060	1,880	お問合せください	800	600	10.8kW	15A	25A	2枚×2段	970kg
	SSH	1,320	1,060	1,880	お問合せください	800	600	10.8kW	15A	25A	2枚×2段	930kg
	TNH	1,320	1,060	1,880	お問合せください	800	600	10.3kW	15A	25A	2枚×2段	920kg
	SNH	1,320	1,060	1,880	お問合せください	800	600	10.3kW	15A	25A	2枚×2段	900kg
	NNH	1,320	1,060	1,880	お問合せください	800	600	9.8kW	15A	25A	2枚×2段	870kg

縦4枚差し/専用台下ホイロタイプ (4枚×8段/32枚差し)

型式	外形寸法 (mm)			税込み価格	本体価格	庫内有効寸法 (mm)		消費電力 (3φ200V)	給水接続	排水接続	収納展板枚数	製品重量
	間口	奥行	高さ			幅	奥					
1段												
★TV04R(L)-	TH	1,320	1,660	1,430	お問合せください	800	1,200	9.2kW	15A	25A	4枚	820kg
	SH	1,320	1,660	1,430	お問合せください	800	1,200	9.2kW	15A	25A	4枚	790kg
	NH	1,320	1,660	1,430	お問合せください	800	1,200	8.2kW	15A	25A	4枚	740kg
2段												
★TV04R(L)-	TTH	1,320	1,660	1,880	お問合せください	800	1,200	17.2kW	15A	25A	4枚×2段	1,310kg
	SSH	1,320	1,660	1,880	お問合せください	800	1,200	17.2kW	15A	25A	4枚×2段	1,250kg
	TNH	1,320	1,660	1,880	お問合せください	800	1,200	16.2kW	15A	25A	4枚×2段	1,230kg
	SNH	1,320	1,660	1,880	お問合せください	800	1,200	16.0kW	15A	25A	4枚×2段	1,200kg
	NNH	1,320	1,660	1,880	お問合せください	800	1,200	15.2kW	15A	25A	4枚×2段	1,150kg

Vesta付属品

●付属機器 2枚差し 4枚差し 6枚差し

●付属機器 2枚差しS・N※ 4枚差しS・N※ 6枚差しS・N※

スコップ

税込み価格

★TVO-SK 2型用 4型用 6型用
¥18,700
1型用 (オプション)
お問い合わせ下さい



スリッピール

税込み価格

★TVO2SP 2型用 ¥81,400
★TVO4SP 4型用 ¥95,700
6型用お問い合わせ下さい



引っ掛け棒

税込み価格

2型用お問い合わせ下さい
4型用 6型用お問い合わせ下さい



※印の製品は付属品が引っ掛け棒のみとなります。

★印は、受注生産品です。納期をご確認ください。注意:設置に関し本体側面(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。税込み価格については税率10%で表示しています。

オールスクラッチ方式

高機能をコンパクトに凝縮
省スペースタイプの
本格派デッキオーブン

Vesta mini



- 組み合わせ自由自在
- 誰でも操作しやすいシンプルパネル
- 用途によって選べる炉床版
- ふっくら焼きあがるパワフルなスチーム量



1段タイプ



2段タイプ



3段タイプ



縦1枚差し 組み合わせ

型式	外形寸法 (mm)			税込み価格	本体価格	庫内有効寸法 (mm)		消費電力 (3φ200V)	給水接続	排水接続	収納展板枚数	製品重量
	間口	奥行	高さ			幅	奥					
1段												
★TV01R-S-1P	825	885	445	¥731,500	¥665,000	425	625	1φ200V3.5	15A	ホース16φ	1枚	150kg
★TV01R-N-1P	825	885	445	¥671,000	¥610,000	425	625	1φ200V2.9	—	ホース12φ	1枚	130kg
TV01R-S	825	885	445	¥731,500	¥665,000	425	625	3.5kW	15A	ホース16φ	1枚	150kg
★TV01R-N	825	885	445	¥640,200	¥582,000	425	625	2.9kW	—	ホース16φ	1枚	130kg
2段												
★TV01R-SS	825	885	865	¥1,533,400	¥1,394,000	425	625	7.0kW	15A	ホース16φ	1枚×2段	290kg
★TV01R-SN	825	885	865	¥1,441,000	¥1,310,000	425	625	6.4kW	15A	ホース16φ	1枚×2段	270kg
★TV01R-NS	825	885	865	¥1,439,900	¥1,309,000	425	625	6.4kW	15A	ホース16φ	1枚×2段	270kg
★TV01R-NN	825	885	865	¥1,326,600	¥1,206,000	425	625	5.8kW	—	ホース16φ	1枚×2段	250kg
3段												
★TV01R-SSS	825	885	1,285	¥2,291,300	¥2,083,000	425	625	10.5kW	15A	ホース16φ	1枚×3段	430kg
★TV01R-SSN	825	885	1,285	¥2,195,600	¥1,996,000	425	625	9.9kW	15A	ホース16φ	1枚×3段	410kg
★TV01R-SNS	825	885	1,285	¥2,195,600	¥1,996,000	425	625	9.9kW	15A	ホース16φ	1枚×3段	410kg
★TV01R-NSS	825	885	1,285	¥2,195,600	¥1,996,000	425	625	9.9kW	15A	ホース16φ	1枚×3段	410kg
★TV01R-SNN	825	885	1,285	¥2,090,000	¥1,900,000	425	625	9.3kW	15A	ホース16φ	1枚×3段	390kg
★TV01R-NSN	825	885	1,285	¥2,088,900	¥1,899,000	425	625	9.3kW	15A	ホース16φ	1枚×3段	390kg
★TV01R-NSN	825	885	1,285	¥2,088,900	¥1,899,000	425	625	9.3kW	15A	ホース16φ	1枚×3段	390kg
★TV01R-NNN	825	885	1,285	¥1,973,400	¥1,794,000	425	625	8.7kW	—	ホース16φ	1枚×3段	370kg
専用架台 (展板部断熱仕様)												
★TV01-B19	825	885	190	¥108,900	¥99,000	—	—	—	—	—	—	38kg
TV01-B40	825	885	400	¥126,500	¥115,000	—	—	—	—	—	1枚×3段	40kg
TV01-B61	825	885	610	¥130,900	¥119,000	—	—	—	—	—	1枚×5段	43kg
TV01-B79	825	885	790	¥143,000	¥130,000	—	—	—	—	—	1枚×7段	47kg

オプション

引っかけ棒

・6取展板 ・欧州展板
詳細はP.11をご覧ください

スリッピール

※1型用を使う時は専用の
取付け金具が別途必要になります。



★印は、受注生産品です。納期をご確認ください。
注意：設置に関し本体側面(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。
税込み価格については税率10%で表示しています。

パンのできるまで

製菓・製パン知識

Vesta (ベスタ)

コンベクションオーブン

GUT (カット)

ユニークス
ローチェックライヤー

スチベイク

関連機器

洗浄機器・冷機器

展板

テラキッチンのご案内

熱の対流で
生地をパリッと焼き上げる

コンベクションオーブン



- 庫内ファンをインバータ制御、さらに熱風循環性をアップ
- 簡単操作（蒸気発生装置付）
- 用途に応じた組み合わせ



コンベクションオーブン



TBO-4E

台下ドウコンディショナー



TDC-12S5

台下ホイロ



TFP-8S

専用架台



★TBO4E-B99

型式	外形寸法 (mm)			税込み価格	本体価格	消費電力	給水 接続	排水 接続	収納展板枚数	製品重量
	間口	奥行	高さ							
TBO-4E	825	980	540	¥902,000	¥820,000	3φ200V・10.1kW	15A	25A	縦差1枚×4段	95kg
TDC-12S5	900	860	1,075	¥1,471,800	¥1,338,000	1φ100V・1.0kW	15A	40A	横差1枚×12段	125kg
TFP-8S	825	885	860	¥594,000	¥540,000	1φ200V・0.55kW	15A	φ16	縦差1枚×8段	123kg
★TBO4E-B99	825	980	990	¥196,900	¥179,000	—	—	—	縦差1枚×8段	70kg

組み合わせ例

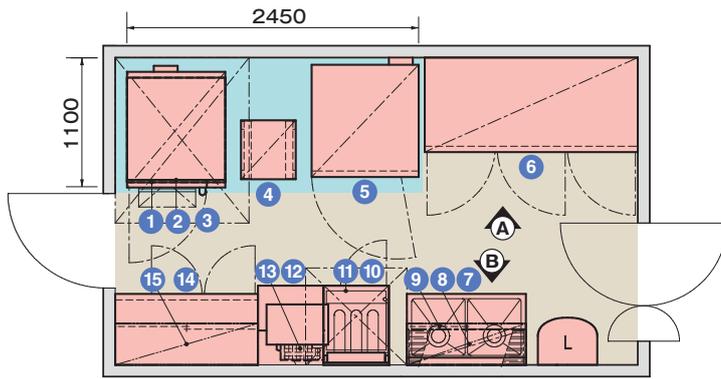
TBO-4E + TDC-12S5	900	980	1,590	¥2,373,800	¥2,158,000	3φ200V・10.1kW + 1φ100V・1.0kW	15A×2	25A + 40A	縦差1枚×4段 + 横差1枚×12段	220kg
TBO-4E + ★TBO4E-B99	825	980	1,530	¥1,098,900	¥999,000	3φ200V・10.1kW	15A	25A	縦差1枚×4段 + 縦差1枚×8段	165kg

★印は、受注生産品です。納期をご確認ください。

注意：設置に関し本体側面（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。税込み価格については税率10%で表示しています。

省スペースでたくさんのパンを焼くことができます!

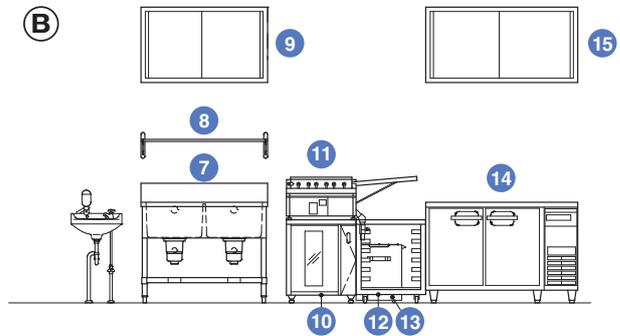
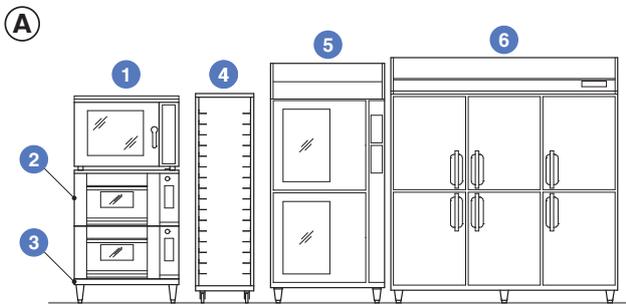
設置スペース=0.8坪



厨房器具表

No.	品名	型式	外形寸法(mm)		
			W	D	H
1	デッキオープン	TV01R-SS	825	885	865
2	ベーカリーコンベクションオープン	TBO-4E	825	980	540
3	デッキオープン専用架台	TV01-B19	825	885	190
4	シングルラック	TX-BR-460	460	500	1665
5	ドウコンディショナー	(TDC-36W5)	900	950	1904
6	冷凍庫	(GRD-186FMD)	1790	800	1950
7	二槽シンク	TXA-2S-100	1000	600	800
8	パイプ棚	TRE-P-100	1000	350	一段
9	吊戸棚	TRE-HCB-100	1000	300	600
10	ホイロ	TDEP-18	550	670	660
11	ドーナツフライヤー	TDFL-18E	550	670	250
12	サイドラック	TDDR-18S	550	380	660
13	ドーナツフライヤー用油缶	TDOT-24	360	215	460
14	コールドテーブル冷蔵庫	(LRC-120RM-F)	1200	600	800
15	吊戸棚	TRE-HCB-120	1200	350	600

総電気容量 1φ100V	0.70kW/h
総電気容量 1φ200V	0kW/h
総電気容量 3φ200V	20.28kW/h



組み合わせ例

焼成内容に応じて、様々な組み合わせが可能

コンベクション
オープン
TBO-4E
+
Vesta
オープン
TV01R-S
+
専用架台
TV01-B61



総電気容量 3φ200V 11.3kW

コンベクション
オープン
TBO-4E
+
Vesta
オープン
★TV01R-SS
+
専用架台
TV01-B19



総電気容量 3φ200V 15.5kW

Vesta
オープン
TV01R-S
+
台下ドウ
コンディショナー
TDC-12S5



総電気容量 3φ200V 3.5kW
1φ100V 0.525kW

コンベクション
オープン
TBO-4E
+
台下ドウ
コンディショナー
TDC-12S5



総電気容量 3φ200V 8.5kW
1φ100V 0.525kW

Vesta
オープン
TV01R-S
+
台下ホイロ
TFP-8S



総電気容量 1φ200V 550W

Vesta
オープン
TV01R-S
+
専用架台
TV01-B79



総電気容量 3φ200V 3.5kW

Vesta
オープン
★TV01R-SS
+
専用架台
TV01-B79



総電気容量 3φ200V 7.0kW

Vesta
オープン
★TV01R-SSS
+
専用架台
TV01-B40



総電気容量 3φ200V 10.5kW

●デッキオープンとコンベクションオープンとの組み合わせの場合、コンベクションオープンに別途改造費がかかります

パンのできるまで

製菓・製パン知識

Vesta (ベスタ)

コンベクションオープン

GUT (カット)

ユニーク
ドーナツフライヤー

スチベンク

関連機器

洗浄機器・冷機器

展覧

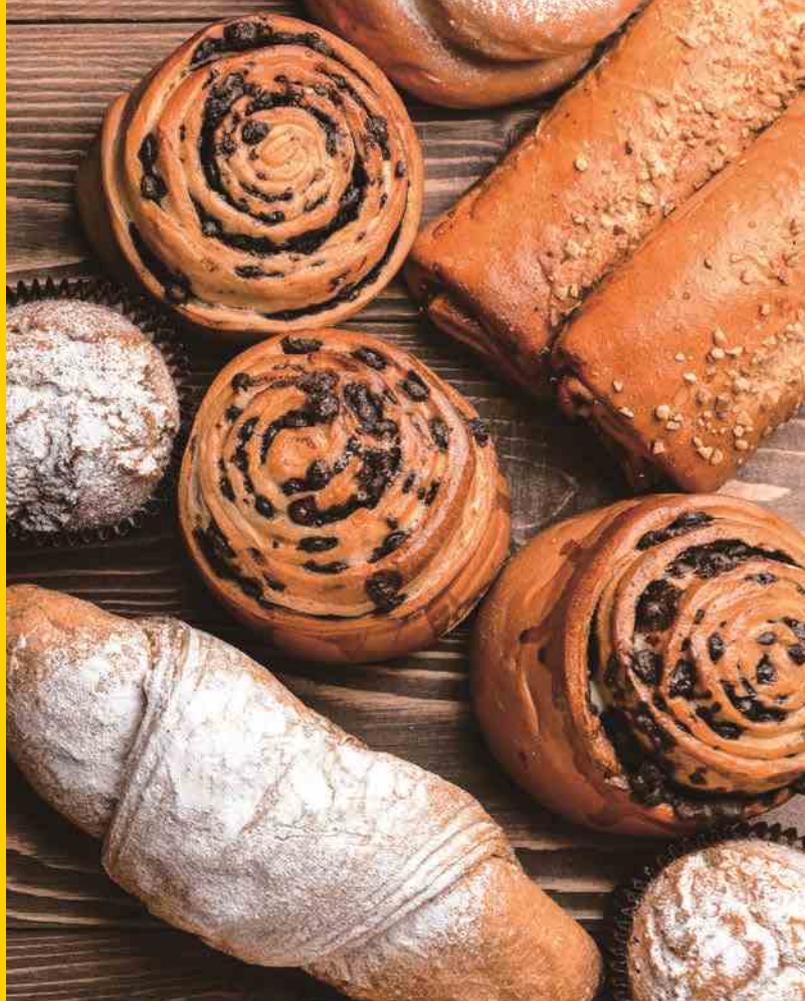
テントキッチンのご案内

本格的 & コンパクトを追求

GUT
BAKERY OVEN GUT

GUT

語源は「湧き出る」「生み出す」の意。
Go Up to date Tanico

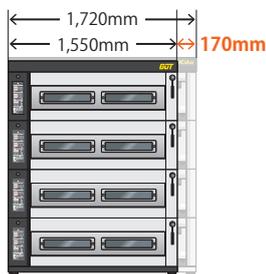


国内最小間口1,550mm! コンパクトボディに繊細な職人技を凝縮

省スペースで、厨房内の自由度 格段にUP!

1 コンパクトオープン

断熱性を維持しながら従来品より約17cm間口を狭めました。設置場所を選ばず、新規導入はもちろん、既存設備の入れ替えにも対応できます。



3 選べる炉床板

蓄熱力の高い15mmの天然石、ハード系パンに優れた石質、洋菓子などに適した鉄板からお選びいただけます。



2 内開き扉で作業効率向上

スタンダードなベーカリーオーブンとしては珍しい内側に開く扉タイプを採用。扉向きを変えることで外開き扉より作業スペースを広く使えるため、スムーズな立ち回りが可能になりました。



4 スリップピールを軽量化

スリップピールを軽量化して使いやすさを追求。パン生地を炉内に入れる作業負荷軽減につながります。



本格機能をよりコンパクトに。 横4枚差しの ニュースタンダード



絶妙な蒸気のコントロールを実現

スチームを逃さない内開き扉を使用しています。



扉重量の軽量化 誰でも扱いやすく

ガラス窓部は取り外して洗浄可能。扉の開閉にはレバー式を採用することで、安全な作業が可能となりました。



組み合わせ

型式	外形寸法 (mm)			税込み価格	本体価格	庫内有効寸法 (mm)		消費電力 (3φ200V)	給水接続	排水接続	収納展板材数	製品重量
	間口	奥行	高さ			幅	奥					
1段												
★TBC4R(L)-N	1,550	1,340	1,320	¥1,232,000	¥1,120,000	1,200	850	8.0kW	—	25A	4枚	610kg
★TBC4R(L)-S	1,550	1,340	1,320	¥1,361,800	¥1,238,000	1,200	850	8.0kW	15A	25A	4枚	650kg
★TBC4R(L)-T	1,550	1,340	1,320	¥1,459,700	¥1,327,000	1,200	850	8.0kW	15A	25A	4枚	660kg
2段												
★TBC4R(L)-NN	1,550	1,340	1,770	¥2,086,700	¥1,897,000	1,200	850	16.0kW	—	25A	4枚×2段	950kg
★TBC4R(L)-SS	1,550	1,340	1,770	¥2,316,600	¥2,106,000	1,200	850	16.0kW	15A	25A	4枚×2段	1030kg
★TBC4R(L)-TT	1,550	1,340	1,770	¥2,516,800	¥2,288,000	1,200	850	16.0kW	15A	25A	4枚×2段	1050kg
3段												
★TBC4R(L)-NNN	1,550	1,340	1,770	¥2,884,200	¥2,622,000	1,200	850	24.0kW	—	25A	4枚×3段	1180kg
★TBC4R(L)-SSS	1,550	1,340	1,770	¥3,217,500	¥2,925,000	1,200	850	24.0kW	15A	25A	4枚×3段	1300kg
★TBC4R(L)-TTT	1,550	1,340	1,770	¥3,517,800	¥3,198,000	1,200	850	24.0kW	15A	25A	4枚×3段	1330kg
4段												
★TBC4R(L)-NNNN	1,550	1,340	2,000	¥3,733,400	¥3,394,000	1,200	850	32.0kW	—	25A	4枚×4段	1510kg
★TBC4R(L)-SSSS	1,550	1,340	2,000	¥4,174,500	¥3,795,000	1,200	850	32.0kW	15A	25A	4枚×4段	1670kg
★TBC4R(L)-TTTT	1,550	1,340	2,000	¥4,572,700	¥4,157,000	1,200	850	32.0kW	15A	25A	4枚×4段	1710kg

★は、受注生産品です。納期をご確認ください。
N…鉄(スチームなし)仕様 S…ミオレックス(スチームあり)仕様 T…天然石(スチームあり)仕様。
注意:4段の場合、一次側電源線は2系統になります。
税込み価格については税率10%で表示しています。

付属品

- ・スコップ
- ・スリッピール
- ・引っ掛け棒



お店のご要望に合わせて ボディカラーをセミオーダー(オプション)

スタイルにこだわりたい需要に対応したカラーオーダーをご用意しました。お店のイメージやコンセプトに合わせて配色を変更できます。ボディにはお店のオリジナルロゴなどの貼り付けも可能です(レーザー加工)。



ベイクオフ方式

はじめてでも使いやすい
省スペースベーカリー

Uniace



ユニエース

- 動力工事・給排水工事不要
- 解凍～醗酵～焼成の1台3役

コンベクション
オープンユニット

コンベクション
オープン

★TBCO-4EMY-S

+

ドウ
コンディショナー
(2室)

★QBD-208DCLS5-TU



デッキオープン
ユニット

デッキオープン

★TBDO-22EMY-S

+

ドウ
コンディショナー
(1室)

★QBD-108DCLS5-TU



ラック
★TX-CR-430

ユニエース 組み合わせ例

デッキオープン ユニット	外形寸法 (mm)			概略重量 (kg)	総電力		適応ブレイカー容量	
	間口	奥行	高さ		単相100V	単相200V	単相100V	単相200V
デッキオープン + ドウ コンディショナー	700 (+202)	800 (+50)	1,690	335	1,028/1,063W	3.4kW	125V・15A×2電源 アース線付	250V・20A アース極付 (パナソニック電工製 形式: WF3524)
	デッキオープン ★TBDO-22EMY-S							ドウコンディショナー (1室独立式) ★QBD-108DCLS5-TU
収納能力: 2枚 (380×265展板) ×2段=4枚差 庫内温度設定範囲: 常温~280℃ 排水タンク受け		収納能力: 2枚 (380×265展板) ×8段×1室=16枚差 冷却性能: 温度-15℃~40℃ 湿度~90% 加湿装置: スプレー式 排水タンク受け						
コンベクション オープンユニット	外形寸法 (mm)			概略重量 (kg)	総電力		適応ブレイカー容量	
	間口	奥行	高さ		単相100V	単相200V	単相100V	単相200V
コンベクション オープン + ドウ コンディショナー	700 (+132)	800	1,661	220	940/1,004W	3.0kW	125V・15A×2電源 アース線付	250V・20A アース極付 (パナソニック電工製 形式: WF3524)
	コンベクションオープン ★TBCO-4EMY-S							ドウコンディショナー (2室独立式) ★QBD-208DCLS5-TU
収納能力: 1枚 (380×265展板) ×4段=4枚差 庫内温度設定範囲: 常温~250℃ 排水タンク受け		収納能力: 2枚 (380×265展板) ×4段×2室=16枚差 冷却性能: 温度-15℃~40℃ 湿度~90% 加湿装置: スプレー式 排水タンク受け						

ラック仕様表

型式	外形寸法 (mm)			収納能力 (380×265展板)
	間口	奥行	高さ	
★TX-CR-430	430	570	1,637	2枚×15段=30枚差

付属品

・引っ掛け棒



・専用展板



ユニエースはここでも活躍しています!

- 大学食堂 ●病院、福祉施設 ●ドラッグストア ●コンビニエンスストア ●スーパーマーケット
- ホテルなどの宿泊施設 ●キャンプ場 ●船 ●レストラン ●カフェ などなど…

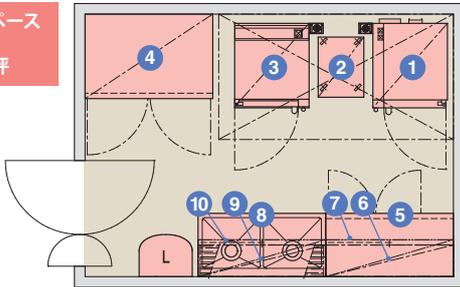


省スペースで焼きたてパンが提供できます!

動力工事・給排水工事不要!

異業種の方も簡単に導入できるオーブン

設置スペース
||
2.6坪



厨房器具表

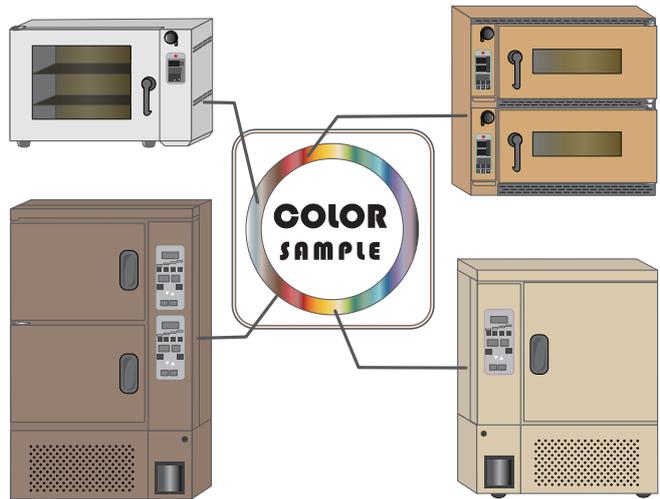
No.	品名	型式	外形寸法 (mm)		
			間口	奥行	高さ
①	ユニエース (デッキオープン)	TCB-DD1	700	800	1620
②	シングルラック	TX-CR-430	430	570	1637
③	ユニエース (コンベクションオープン)	TCB-CD2	700	800	1683
④	冷凍庫	GRD-124FM-F	1200	800	1950
⑤	コールドテーブル冷蔵庫	LRC-120RM-F	1200	600	800
⑥	平棚	TRE-H-120	1200	300	一段
⑦	吊戸棚	TRE-HCB-120	1200	350	600
⑧	二槽シンク	TXA-2S-120NB	1200	600	800
⑨	パイプ棚	TRE-P-120	1200	300	一段
⑩	吊戸棚	TRE-HCB-120	1200	350	600

総合電気容量 1φ100V	2.74kW/h
総合電気容量 1φ200V	6.40kW/h
総合電気容量 3φ200V	0kW/h

バリエーションパターン

豊富なカラーバリエーションで、
あなただけのオーブンが作れます。

カラーバリエーション例

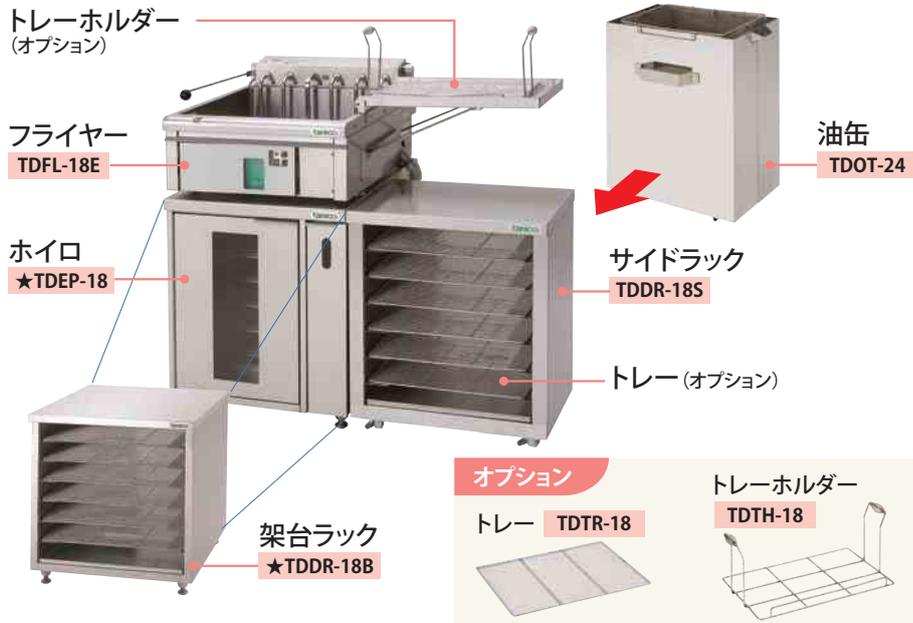


高効率・高性能 ドーナツづくりの強力なパートナー

ドーナツフライヤー



- 常温から190℃までを調節するデジタル温度調節器付。揚げ時間をブザーで通知
- 万一の空焚きなどの異常温度を察知し、自動的に通電を遮断する安全設計
- ホイロ・ラック内はネット式トレー (24ℓ:560×340, 18ℓ:440×330) を収容
- 安全で、簡単に油を抜ける側面配置の油抜きコック



電気ドーナツフライヤー仕様表

名称	型式	外形寸法 (mm)			税込み価格	本体価格	消費電力 (3φ200V)	収納能力	能力
		間口	奥行	高さ					
18ℓ用									
フライヤー	TDFL-18E	550	670	250	¥407,000	¥370,000	3φ200V・3.0kW	—	18ℓ
ホイロ	★TDEP-18	550	670	660	¥378,400	¥344,000	1φ100V・0.44kW	6枚	0~40℃
架台ラック	★TDDR-18B	550	670	660	¥110,000	¥100,000	—	6枚	—
サイドラック	TDDR-18S	550	380	660	¥101,200	¥92,000	—	6枚	—
油缶	TDOT-24	360	215	460	¥37,400	¥34,000	—	—	油こし網付
トレーホルダー	TDTH-18	462	290	210	¥6,600	¥6,000	—	—	—
トレー	TDTR-18	440	330	—	¥6,600	¥6,000	—	—	—
24ℓ用									
フライヤー	TDFL-A24E	650	680	250	¥462,000	¥420,000	3φ200V・6.0kW	—	23ℓ
ホイロ	★TDEP-24	650	680	660	¥432,300	¥393,000	1φ100V・0.44kW	6枚	0~40℃
架台ラック	★TDDR-24B	650	680	660	¥117,700	¥107,000	—	6枚	—
サイドラック	TDDR-24S	650	678	970	¥140,800	¥128,000	—	10枚	—
油缶	TDOT-24	360	215	460	¥37,400	¥34,000	—	—	油こし網付
トレーホルダー	TDTH-24	582	300	210	¥6,600	¥6,000	—	—	—
トレー	TDTR-24	560	340	—	¥7,700	¥7,000	—	—	—

★印は、受注生産品です。納期をご確認ください。
水受け付属 (自動給水ではありません。)

電磁ドーナツフライヤー

- 加熱方式の工夫により従来品より油煙が大幅に減少
- 油切り部を上部に設けることにより設置スペースがよりコンパクトに
- 電源は動力工事が不要な単相200V

★TDFL-55EI-A	油量: 約2ℓ
●外形寸法 (mm) W550×D600×H820	●備考 250V・30A (パナソニック電工製) 型式: WF8330
●定格消費電力 (単相200V) 4.3kW at20℃ (起動時) 3.5kW at180℃ (定格時)	推奨漏電遮断器 ・定格電流30A ・定格感度電流30mA ・遮断動作特性0.01S 300A以上

税込み価格については税率10%で表示しています。



付属品

フタ、すくい網、排油パイプ、
トレーホルダー受け、油缶、
油こし網、落とし網、
パイプクリーナー、
トレー (TDTR-18) × 12、
トレーホルダー (TDTH-18) × 2

※ オプションのホイロ (TDEP-18) があります

スチコン×ベーカリー
お料理で使うスチコンで
焼きたてパンを
スチベイク

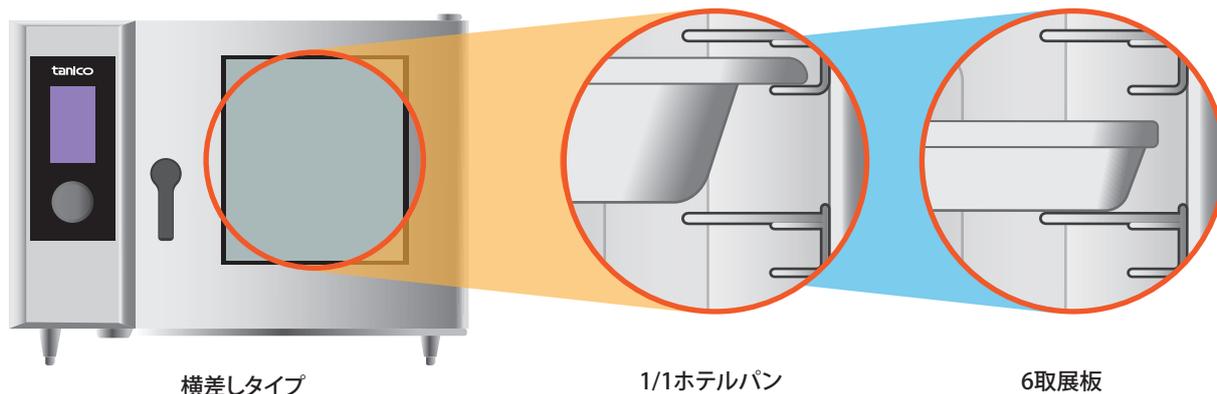


パンのできるまで
製菓・製パン知識
Vestia (ベスタ)
コンベクションオーブン
GUT (カット)
ユニエース
ドーナツフライヤー
スチベイク
関連機器
洗浄機器・冷機器
展板
テントキッチンのご案内

スチコンだけでなく「ベーカリーオーブン」としても調理可能

ベーカリー用の【1/1ホテルパン】だけではなく【6取展板】も使用可能。
この1台で幅広い調理が可能のため、作業スペースを広く確保できます。※

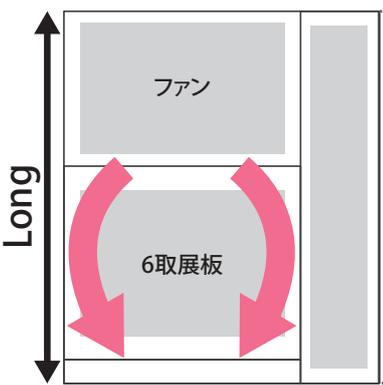
※連続して使用する場合、食材の「ニオイ移り」が起こる場合があります



コンパクトで、均一な仕上がり

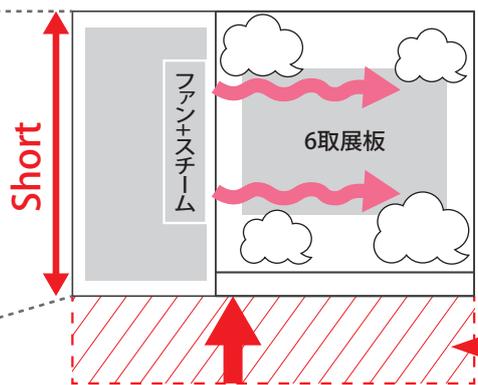
ファンの「双回転機能」と「安定したスチーム(過熱水蒸気)」によってコンパクトなのに焼きムラのない焼成を実現!

従来のベーカリーコンベクションオーブン



強い【風圧】で焼成

スチベイク

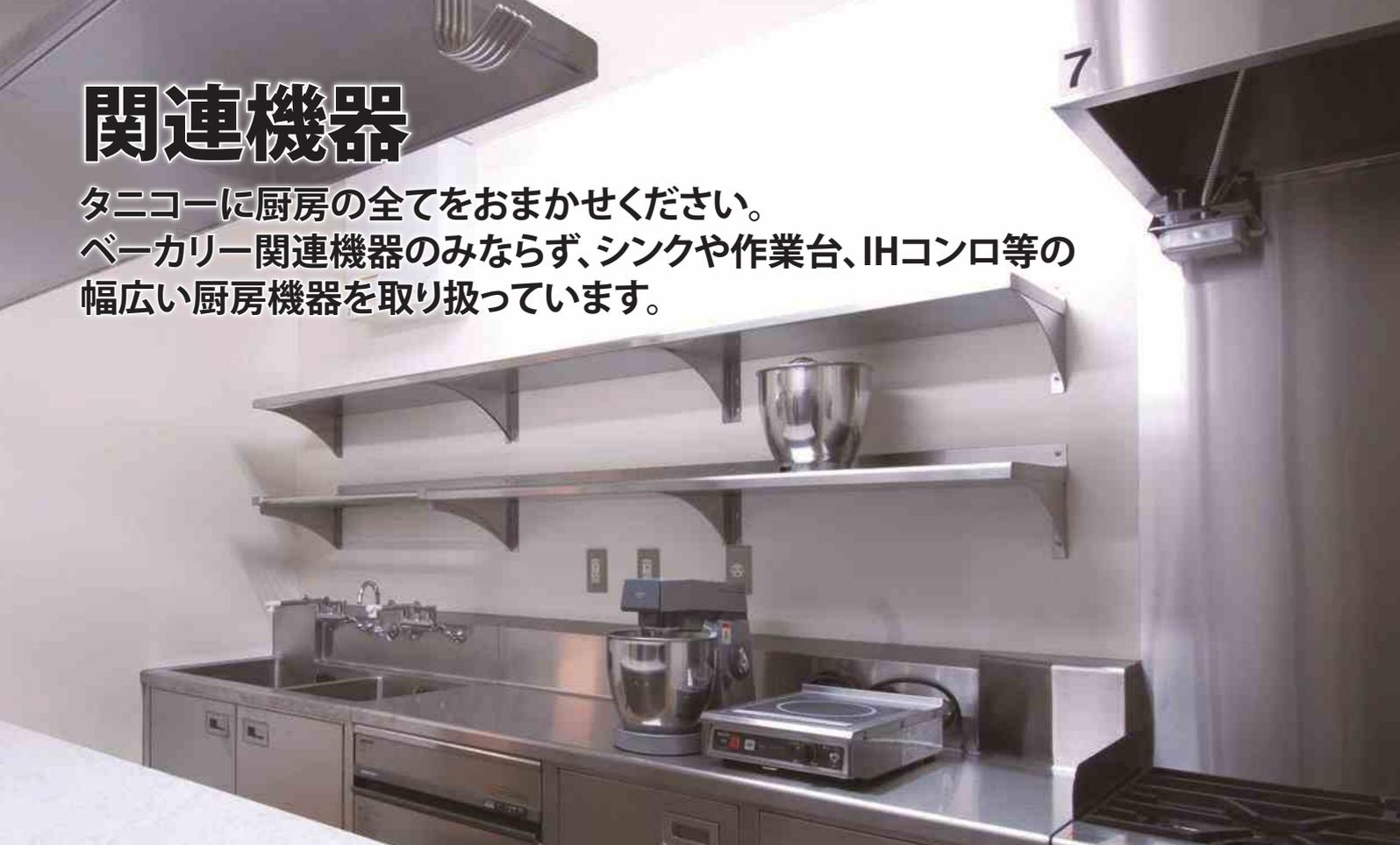


ファンの【双回転】+【スチーム(過熱水蒸気)】で焼成

約20%*
CUT!
奥行がすっきり!
厨房を広く
確保できます!

関連機器

タニコーに厨房の全てをおまかせください。
ベーカリー関連機器のみならず、シンクや作業台、IHコンロ等の幅広い厨房機器を取り扱っています。



ラック

シングルラック (SUS430製)

- パン生地の載った展板を差したまま、スムーズに移動、搬送が可能

TX-BR-460

- 外形寸法(mm)
W460×D500×H1,660
- 収納展板数
16枚差(16段)

6取・600×400兼用型

[本体価格] ¥94,000

税込み価格 ¥103,400



片トンボラック (SUS430製)

- 三方向から展板を載せることができる、使い勝手の良いラック
- ラック部分に、展板のズレを防ぐ傾斜付き

TX-BR-400S

- 外形寸法(mm)
W400×D550×H1,660
- 収納展板数
13枚差(13段)

6取・600×400兼用型

[本体価格] ¥103,000

税込み価格 ¥113,300



ネスティングカート (SUS430製)

- 重ねて収納できるベーカリーカート
- 食品の高さに合わせて棚を可変できる

- 外形寸法(mm)
W463×D610×H1,725

[本体価格] ¥176,000

税込み価格 ¥193,600



両トンボラック (SUS430製)

- 三方向から展板を差せる使いやすさ
- 展板の落下を防ぐ傾斜つき

TX-BR-890W

- 外形寸法(mm)
W920×D400×H1,660
- 収納展板数
26枚差(13段)

6取・600×400兼用型

[本体価格] ¥192,000

税込み価格 ¥211,200



冷却用ラック (SUS430製)

- 菓子パン・食パン兼用型

- 外形寸法(mm)
W900×D425×H1,590(例)
- 収納展板数
28枚差(14段)

- 外形寸法(mm)
W1,270×D425×H1,590(例)
- 収納展板数
42枚差(14段)

6取・600×400兼用型

★受注生産品



ドウコンディショナー



TDC-36W5 TDC-36S5 TDC-18W5

- トラブルが少ない特殊スプレー式加湿方式
- 結露がしにくいトリプルガラス付の扉
- TDC-36S5は薄型タイプ

※写真はTDC-36W5、TDC-18W5

キャビネットホイロ



TFP-30

- 耐久性、耐食性、清掃性の高いステンレス素材の標準使用
- 使いやすく、シンプルな操作パネル
- トラブルが少ない、特殊スプレー式加湿方式

リターダー



TRD-32-6(EU)

- 高効率・低振動・低騒音コンプレッサー（騒音値70%カット）
- HFC-134aの採用で脱塩素系でオゾン破壊係数ゼロ
- 高効率化で冷媒使用料を大幅に削減

ドウコンディショナー・キャビネットホイロ・リターダー仕様表

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	電源	消費電力(kW)	給水接続	排水接続	収納展板枚数	設定温度(°C)	設定湿度(%)
	W	D	H									
TDC-36W5	900	1,014	1,904	¥2,095,500	¥1,905,000	3φ200V	1.198	15A	25A	横2枚差×9段×2室(全36枚)	-15~40	60~90
TDC-36S5	770	1,209	1,904	¥2,211,000	¥2,010,000	3φ200V	1.205	15A	25A	横2枚差×9段×2室(全36枚)	-15~40	60~90
TDC-18W5	620	1,014	1,904	¥1,859,000	¥1,690,000	3φ200V	1.205	15A	25A	縦9枚差×2室(全18枚)	-15~40	60~90
TFP-30	1,030	830	1,970	¥1,166,000	¥1,060,000	3φ200V	1.100	15A	40A	縦2枚差×15段(全30枚)	0~50	0~95
TRD-32-6(EU)	770	945	2,000	¥793,100	¥721,000	1φ100V	0.510	—	25A	横2枚差×16段(全32枚)	-5~10	—

ミキサー



MS-60

- メンテナンスしやすいステンレスを多用した平面デザイン。
- 回転数を任意で変更可能なVパネルを標準装備。
- スイッチ一つでボールが自動で昇降し、ボールが固定されるボールランプを装備。

DTM-60



MS-30

- メンテナンスしやすいステンレスを多用した平面デザイン。
- 容器・ハンドル位置が高く作業者への負担軽減。
- 操作感覚に優れたシートスイッチ。Vパネルは回転数を任意で変更可能(オプション)。



AS50C

- 独自の設計方法で生地をやさしくミキシング。

ミキサー仕様表

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	電源	消費電力(kW)	ボール満容量(ℓ)	回転数(rpm)
	W	D	H						
DTM-60	761	885	1,509	¥2,090,000	¥1,900,000	3φ200V	3.9	60	1速:100 2速:175 3速:260 4速:325 (0~375で任意設定可能)
MS-60	600	900	1,340	¥2,152,700	¥1,957,000	3φ200V	3.0	60	1速:120 2速:175 3速:240 4速:350 (110~380で任意設定可能)
MS-30	550	790	1,400	¥1,295,800	¥1,178,000	3φ200V	1.9	31	1速:120 2速:220 3速:320 4速:430 (95~450で任意設定可能)
AS50C	590	1,050	1,218	¥1,529,000	¥1,390,000	3φ200V	4.8	70	低速:135 高速:270

リバースシート



KR16

- ペストリー、パイ、クッキーなどの食品生地のリベリングマシン
- カキ板は計量で取り外しやすく清掃しやすい構造



KR4330

- 圧延効率に優れた太いローラーを採用。ローラー間隔最大30mm。
- ヘッド部にステンレス材を採用し衛生的に。カキ板の取り外しも容易にした。



KS30

- 配置スペースに配慮した卓上型コンパクトタイプ
- 大きな生地や厚い生地のリベリングも可能



SFE500

- クロワッサン、デニッシュ、パイなどの折り込みや菓子パンなどのノシものに。
- ローラーが最大35mm開くので大きな生地を扱うことが可能。
- 使用しない時にはコンベアテーブルを折りたたんで収納・移動ができスペースを節約可能。

リバースシート仕様表

型式	外形寸法 (mm)			税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (kW)	ローラー (mm)	ローラー間隔 (mm)	コンベアベルト幅 (mm)	能力 (kg)
	W	D	H								
KR16	2,300	650	1,012	¥1,034,000	¥940,000	3φ200V	0.4	120φ 有効幅430	0.5~16.5	425	2~3
KR4330	2,247	788	1,100	¥1,518,000	¥1,380,000	3φ200V	0.8	120φ 有効幅430	0.5~30	430	2~3
KS30	1,450	775	580	¥759,000	¥690,000	3φ200V	0.55	88φ 有効幅370	0.3~28	340	1~2
SFE500	2,320	910	1,100	¥1,419,000	¥1,290,000	3φ200V	1.2/50Hz 0.7/60Hz	60φ×500	0~35	486	—

モルダー



KY301
(1段階)

- コンベヤーは正転逆転切替式
- 超軽量型でスムーズな移動が可能



MM-230SS

- パン生地を投入口に入れるだけでガス抜き・生地ノシ・ロール成形の作業を数秒で完了。
- 作業者の安全を考えた投入口非常停止装置「安全ホッパー」を採用。
- ベルトが手前に引き出せて清掃・交換が簡単。



TREGOR

- 3本ローラーだから生地がいたまない。
- クリアランス調整は36段階。仕上がりのばらつきがありません。
- 時間当たり最大1,800本のバケットを作ることができます。

モルダー仕様表

型式	外形寸法 (mm)			使用寸法 (mm)			税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (kW)	ローラー (mm)	ローラー間隔 (mm)	コンベアベルト幅 (mm)	処理生地重量 (g)
	W	D	H	W	D	H								
KY301	522	766	1,070	522	996	1,070	¥792,000	¥720,000	3φ200V	0.4	85φ 有効幅250	0.5~20	幅300×円周1300	1玉あたり 約30~400 但し、標準設定の場合
MM-230SS	500	981	1,039	500	981	1,039	¥877,800	¥798,000	3φ200V	0.3	90φ×230	0~15	幅300	30~350
TREGOR	1,009	620	1,538	1,009	902	1,538	¥2,508,000	¥2,280,000	3φ200V	0.55	70φ×780	0~50	幅740	50~1,450

ディバイダー

DIVA NEO

- 生地をセットしてスイッチを入れるだけであっという間に生地を分割。
- 21種類の形の違うグリッドで様々なパンの分割に役立つ。
- グリッドナイフの取り換えもワンタッチ。



ディバイダーラウンダー

DR30AB

- パン生地を「分割」し、「丸める」フルオートタイプ



KSA-30

- 10～15秒で手作業では時間のかかる分割・まるめ作業をこなす。
- 中小ベーカリーに適した簡単操作、コンパクト設計が特徴。



ディバイダー / ディバイダーラウンダー仕様表

型式	外形寸法 (mm)			税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (kW)	分割範囲 (g)	分割数	付属品
	W	D	H							
DIVA NEO	755	800	1,820	¥4,268,000	¥3,880,000	3φ200V	1.1	—	20	—
DR30AB	810	600	1,640	¥2,860,000	¥2,600,000	3φ200V	1.125	30～100	30個	専用皿×3
KSA-30	840	570	1,540	¥5,060,000	¥4,600,000	3φ200V	1.5	—	30	—

冷温水 水量計

SCH-30A

- パンの種類や季節に応じて、手作業による温度調整の手間を少なく



冷温水 水量計仕様表

型式	外形寸法 (mm)			税込み価格	本体価格	電源
	W	D	H			
SCH-30A	472	689	906	¥1,705,000	¥1,550,000	1φ100V
消費電力 (W)	給水接続	排水接続	処理能力		タンク容量 (ℓ)	温度設定範囲 (°C)
830	15A	20A	1時間あたり 18リットル 1回の最大注水量 12リットル		30	3～40

ピザオーブン

★TPO-3E

- 7インチピザが最大8枚まで焼けるワイドな庫内。
- 上段・下段とも75mmの高さがありますから、ピザの出し入れがスムーズです。
- 温度調節は、ダイヤルひとつで常温から無段階に調節が可能です。
- 温度調整範囲：50～300°C

※受注生産品



ピザオーブン仕様表

型式	外形寸法 (mm)			税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (kW)	温度調節範囲
	W	D	H					
★TPO-3E1	560	600	480	¥358,600	¥326,000	1φ200V	3.0	50～300°C
★TPO-3E3	560	600	480	¥358,600	¥326,000	3φ200V	3.0	50～300°C

自然発酵種発酵機

LV-30

- 温度・時間・攪拌の管理を自動化。難しい酵母製造もパネル操作で簡単・確実に。
- タンク内は清掃しやすい構造でいつも清潔に保てる。



自然発酵種発酵機仕様表

型式	外形寸法 (mm)			税込み価格	本体価格	電源
	W	D	H			
LV-30	550	645	1,300	¥1,738,000	¥1,580,000	1φ100V
消費電力 (kW)	温度設定範囲		発酵糖容量 (ℓ)			
0.38kW / 50Hz 0.41kW / 60Hz	8～33°C		35			

パンスライサー

- 安心の両手スイッチ方式（AT700Zを除く）
- 丸刃の露出をより少なくするため、各部に透明樹脂カバーを装備
- 電源は家庭用100Vに対応
- ハード系のパンスライスに対応できるノコ刃仕様に全機種対応

AT700Z



AT700L



AT700LP



AT900



パンスライサー仕様表

型式	外形寸法 (mm)			税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (kW)	定額時間	カッター (mm)	厚さ調整範囲 (mm)
	W	D	H							
AT700Z	590	565	320	¥192,500	¥175,000	1φ100V	0.1	連続	直径203 (片刃) 直径203 (ノコ刃)	7~40
AT700L	790	565	320	¥319,000	¥290,000	1φ100V	0.1	連続	直径203 (片刃) 直径203 (ノコ刃)	7~40
AT700LP	800	580	320	¥330,000	¥300,000	1φ100V	0.1	連続	直径203 (片刃) 直径203 (ノコ刃)	7~40
AT900	730	660	520	¥423,500	¥385,000	1φ100V	0.1	連続	直径203 (片刃) 直径203 (ノコ刃)	7~40

卓上型バンズカッター

AU-15F

- 小型ボディにコンベアを搭載
- 切離し、切り残しはもちろん、背割り・腹割りもできる



卓上型バンズカッター仕様表

型式	外形寸法 (mm)			税込み価格	本体価格
	W	D	H		
AU-15F	660	490	470	¥1,045,000	¥950,000
電源	消費電力 (kW)	パン寸法 (mm)			
1φ100V	0.1	幅:100 高さ:40 切離し20~100 切残し0~20			

生パン粉製造機

PT300

- 食パンをすりおろしたり粉碎するのではなく、独自の機構でパンを切ってほぐすため、粒のつぶれない生パン粉ができる
- フタが開いていると動作しないインターロック方式



生パン粉製造機仕様表

型式	外形寸法 (mm)			税込み価格	本体価格
	W	D	H		
PT300	270	515	520	¥183,700	¥167,000
電源	消費電力 (kW)	製造能力 (kg)	定額時間	アミ目 (mm)	
1φ100V	0.2	20/1h	連続	標準6 別売り 9/12 (選択可能)	

洗浄機器

アンダーカウンター器具容器洗浄機 (排気熱回収装置付き)

コンパクトでも大容量!

コンパクトなのに大容量な600mm庫内有効奥行き。
W500×D600mmのラックを使用することができ、
洗浄効率20%アップ!
(500×500mmラックと比較した場合)

- 600×400mm展板洗浄可能!
- 30クォートのミキサーボウルだけでなく、
ホイッパーまで1回で洗浄可能。
- 洗浄機内部の奥側に専用設計の洗浄ノズルと
すすぎノズルを配置。
奥の奥までしっかり洗浄します。



洗浄機器 (アンダーカウンタータイプ)

型式	外形寸法 (mm)			税込み価格	本体価格	消費電力	給水 / 排水接続口径	洗浄能力
	W	D	H			三相 200V (kW)		
Cassimo	600	680	850	オープン価格 (お問合せください)		6.7 (30A)	20A / 40A	60ラック/h

※三相200V 5.2kW (20A)、単相200V 3.2kW (20A) も選択可

容器洗浄機



TPWD-70E



TPWD-75E

6取展板が入ります



容器洗浄機

型式	外形寸法 (mm)			税込み価格	本体価格	消費電力	給湯 / 排水接続口径	洗浄能力	付属品
	W	D	H			三相 200V (kW)			
TPWD-70E	700	715	1,791	¥2,128,500	¥1,935,000	10.4	15A / 25A、40A	11~46ラック/h	万能ラック×1、トレイ専用ラック×1

型式	外形寸法 (mm)			税込み価格	本体価格	消費電力	給湯 / 排水接続口径	洗浄能力	付属品
	W	D	H			三相 200V (kW)			
TPWD-75E	750	715	1,825	¥2,189,000	¥1,990,000	9.7	15A / 50A	11~48ラック/h	洗浄ラック

製品を最適にお使いいただくために、軟水器の併用をおすすめ致します。

冷機器

タテ型冷凍庫

- 幅 1,200mm
- センターフリータイプ



タテ型冷凍庫 庫内温度：-20℃以下

型式	仕様	電源	外形寸法 (mm)			税込み価格	本体価格	製品重量	消費電力 (50/60Hz)	
			W	D	H				冷却時 (W)	霜取時 (W)
GRD-124FX-F	インバーター	1φ100V	1,200	800	1,950	¥1,934,900	¥1,759,000	145kg	395/410	567

タテ型冷凍冷蔵庫

- 幅 1,790mm
- 冷蔵室4室 冷凍室2室



タテ型冷凍冷蔵庫 庫内温度：-20℃以下 冷蔵室-5~10℃

型式	仕様	電源	定格内容積 (L)		外形寸法 (mm)			税込み価格	本体価格	製品重量	消費電力 (50/60Hz)	
			冷凍室	冷蔵室	W	D	H				冷却時 (W)	霜取時 (W)
GRD-182PDX	インバーター	3φ200V	503	1,088	1,790	800	1,950	¥2,211,000	¥2,010,000	185kg	410/430	524

コールドテーブル冷蔵庫

- 幅 1,800mm
- センターフリータイプ



コールドテーブル冷蔵庫 庫内温度：-5~10℃

型式	仕様	電源	内装	定格内容積 (L)	外形寸法 (mm)			税込み価格	本体価格	製品重量	消費電力 (50/60Hz)	
					W	D	H				冷却時 (W)	霜取時 (W)
LRW-180RM-F	インバーター	1φ100V	ステンレス	543	1,800	750	800	お問合せください		105kg	170/170	276

製氷機 (アンダーカウンタータイプ)

- 25kgタイプ



製氷機 (アンダーカウンタータイプ)

型式	電源	外形寸法 (mm)			税込み価格	本体価格	製品重量	製氷能力 (約) (50/60Hz) (kg/日)		貯水量 (約) (kg)		消費電力 (50/60Hz) (W)	消費水量 (約) (50/60Hz) (m ³ /日)	
		W	D	H				室温20℃ 水温15℃	室温30℃ 水温25℃	通常	自然落下時		室温20℃ 水温15℃	室温30℃ 水温25℃
FIC-25KTX	1φ100V	398	450	800	¥550,000	¥500,000	35kg	25/28	21/23	13.5	8.5	140/165	0.05/0.06	0.04/0.05

ショーケース

- 対面式



洋菓子ショーケース 庫内温度：7℃±3℃

型式	外形寸法 (mm)			税込み価格	本体価格	有効内容積	消費電力 (50/60Hz)	
	W	D	H				単相 100V (W)	
TSR-B090XB	900	493	1,000	¥730,400	¥664,000	105ℓ	307/337	

プレハブ冷凍・冷蔵庫

- 抗菌仕様



プレハブ冷凍・冷蔵庫 スリムセパレートタイプ

型式	外形寸法 (mm)			税込み価格	本体価格	有効内容積	庫内高 (mm)	庫内容積 (m ³)	インバーター冷却ユニット 電源3相200V 消費電力 (W) (50/60Hz)	
	W	D	H							
S20S-05F (0.5坪)	1,800	1,032	2,148	お問合せください		105ℓ	2,000	2.8	740/770	
S20N-05F (0.5坪)	1,800	1,032	2,264	お問合せください		105ℓ	2,000	2.24	890/890	

※ご要望に応じてオーダー製作も可

展板

パンやお菓子作りには
 欠くことのできない備品も
 幅広く取り揃えています。



アルミ合金展板

●アルミ合金展板 (ノンスティック4000) T081418

1.2mmアルミ合金



・外形寸法:530×380×32
 [本体価格]¥8,360
 [税込価格]¥9,196

●アルミ合金展板 (ノンスティック4000) T111018

1.2mmアルミ合金



・外形寸法:600×400×20
 [本体価格]¥8,770
 [税込価格]¥9,647

●アルミ合金展板 (ノンスティック1000) SN1076

1.2mmアルミ合金



・外形寸法:600×400×20
 [本体価格]¥6,650
 [税込価格]¥7,315

●アルミ合金展板(アルマイト) SN1049

1.5mmアルミ合金



・外形寸法:600×400×20
 [本体価格]¥4,140
 [税込価格]¥4,554

●アルミ合金展板 (ノンスティック1000) SN1050

1.5mmアルミ合金



・外形寸法:600×400×20
 [本体価格]¥4,390
 [税込価格]¥4,829

●アルミ合金展板(アルマイト) SN1071

1.5mmアルミ合金



・外形寸法:600×400×20
 [本体価格]¥4,150
 [税込価格]¥4,565

●アルミ合金展板 (ノンスティック1000) SN1072

1.5mmアルミ合金



・外形寸法:600×400×20
 [本体価格]¥4,390
 [税込価格]¥4,829

展板サイズに変更がなければ、お客様のご要望に合わせて各オプションの変更を承ります。

●アルミ合金展板浅型
(ノンスティック1000)
T161131

1.2mmアルミ合金



・外形寸法:530×380×15
[本体価格]¥6,190
[税込価格]¥6,809

●アルミ合金パンチング展板
(アルマイト)
SN1073

1.2mmアルミ合金



孔径:3mm

・外形寸法:600×400×20
[本体価格]¥5,620
[税込価格]¥6,182

●アルミ合金パンチング展板
(アルマイト)
SN1306

1.2mmアルミ合金



・外形寸法:530×380×32
[本体価格]¥5,470
[税込価格]¥6,017

●アルミ合金展板(アルマイト)
SN1075

1.2mmアルミ合金



・外形寸法:600×400×20
[本体価格]¥5,400
[税込価格]¥5,940

●アルミ合金波紋展板
(ノンスティック1000)
SN1314

1.2mmアルミ合金



・外形寸法:400×300×12
[本体価格]¥2,390
[税込価格]¥2,629

●アルミ合金家用展板
(ノンスティック1000)
SN1202

1.2mmアルミ合金



・外形寸法:365×265×30
[本体価格]¥4,160
[税込価格]¥4,576

アルタイト展板

●アルタイト展板
(ノンスティック4000)
T11001

アルタイト



・外形寸法:600×400×20
[本体価格]¥8,850
[税込価格]¥9,735

●アルタイト展板
(ノンスティック4000)
T081325

アルタイト



・外形寸法:530×380×32
[本体価格]¥7,820
[税込価格]¥8,602

●アルタイト展板
SN1077

アルタイト



・外形寸法:600×400×30
[本体価格]¥2,530
[税込価格]¥2,783

●アルタイト展板
(ノンスティック1000)
SN1078

アルタイト



・外形寸法:600×400×30
[本体価格]¥3,790
[税込価格]¥4,169

●アルタイト展板
(ノンスティック1000)
SN1080

アルタイト



・外形寸法:600×400×50
[本体価格]¥4,120
[税込価格]¥4,532

●アルタイト展板
(ノンスティック1000)
SN1104

アルタイト



・外形寸法:530×380×32
[本体価格]¥4,480
[税込価格]¥4,928

●アルタイト展板浅型
T161276

アルタイト



・外形寸法:530×380×15
[本体価格]¥2,690
[税込価格]¥2,959

●アルタイト展板
T131222

アルタイト



・外形寸法:530×380×32
[本体価格]¥2,920
[税込価格]¥3,212

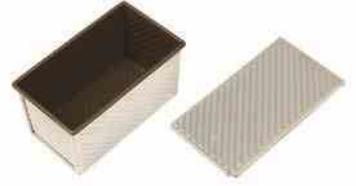
食型
アルミ合金

●2斤アルミ合金食パン型
(ノンスティック1000)
SN2868



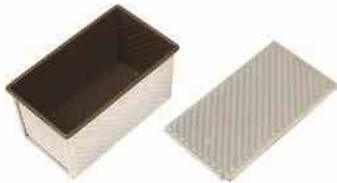
・外形寸法:250×120×125/底238×115
[本体価格]¥3,920
[税込価格]¥4,312

●アルミ合金食パン型(本体)
斜紋(ノンスティック1000)
SN2055



・外形寸法:196×106×110
[本体価格]¥2,300
[税込価格]¥2,530

●アルミ合金食パン型(蓋)
斜紋(ノンスティック1000)
SN20552



・外形寸法:214×123×13
[本体価格]¥830
[税込価格]¥913

食型
アルタイト

●1斤アルタイト食パン型
(ノンスティック1000)
SN2862



・外形寸法:195×95×95/底182×90
[本体価格]¥2,650
[税込価格]¥2,915

●2斤アルタイト食パン型
(ノンスティック1000)
SN2864

・外形寸法:250×120×125/底238×115
[本体価格]¥3,530
[税込価格]¥3,883

●3斤アルタイト食パン型
(ノンスティック1000)
SN2866



・外形寸法:370×120×125/底360×115
[本体価格]¥4,550
[税込価格]¥5,005

●1斤アルタイト食パン型
SN2861

・外形寸法:195×95×95/底182×90
[本体価格]¥1,860
[税込価格]¥2,046

●2斤アルタイト食パン型
SN2863



・外形寸法:250×120×125/底238×115
[本体価格]¥2,700
[税込価格]¥2,970

●3斤アルタイト食パン型
SN2865

・外形寸法:370×120×125/底360×115
[本体価格]¥3,500
[税込価格]¥3,850

●1斤ブラックコート食パン型
(ノンスティック1000)
SN2870



・外形寸法:195×95×95/底182×90
[本体価格]¥2,810
[税込価格]¥3,091

●2斤ブラックコート食パン型
(ノンスティック1000)
SN2871



・外形寸法:250×120×125/底238×115
[本体価格]¥4,030
[税込価格]¥4,433

●3斤ブラックコート食パン型
(ノンスティック1000)
SN2872



・外形寸法:370×120×125/底360×115
[本体価格]¥5,070
[税込価格]¥5,577

●2斤ブラックコート食パン型
T182060



・外形寸法:250×120×125/底238×115
[本体価格]¥3,310
[税込価格]¥3,641

食型

サイコロ・ラウンド・動物

- ブラックコートサイコロ食パン型
底穴あり(ノンスティック1000)
SN2190



・外形寸法:100×100×100
[本体価格]¥3,000
[税込価格]¥3,300

- サイコロ食パン型
底穴あり(ノンスティック1000)
SN2179



・外形寸法:60×60×60
[本体価格]¥1,250
[税込価格]¥1,375

- サイコロ食パン型
底穴あり(ノンスティック1000)
SN2180



・外形寸法:75×75×75
[本体価格]¥1,250
[税込価格]¥1,375

- サイコロ食パン型
底穴あり(ノンスティック1000)
SN2182



・外形寸法:100×100×100
[本体価格]¥1,510
[税込価格]¥1,661

- サイコロ食パン型
底穴あり(ノンスティック1000)
SN2050



・外形寸法:115×115×115
[本体価格]¥2,240
[税込価格]¥2,464

- サイコロ食パン型 底穴あり
波紋(ノンスティック1000)
SN2183



・外形寸法:100×100×100
[本体価格]¥2,080
[税込価格]¥2,288

- ミニラウンド食パン型
(ノンスティック1000)
SN2304



・外形寸法:φ120×331
[本体価格]¥6,510
[税込価格]¥7,161

- ネコ型食パン型
(ノンスティック1000)
SN2410



・外形寸法:135×126×100
[本体価格]¥6,000
[税込価格]¥6,600

- ウサギ型食パン型
(ノンスティック1000)
SN2411



・外形寸法:163×135×90
[本体価格]¥6,400
[税込価格]¥7,040

- クマ型食パン型
(ノンスティック1000)
SN2412



・外形寸法:135×119×110
[本体価格]¥6,000
[税込価格]¥6,600

- カヌレ型 大
(ノンスティック1000)
SN6503



・外形寸法:55×50
[本体価格]¥2,160
[税込価格]¥2,376

- コルネ 10個入り
アルミダイキャスト(シリコン)
SN41656



・外形寸法:φ28×135
[本体価格]¥4,280
[税込価格]¥4,708

型展板

- 4連フランスパン展板
(ノンスティック1000)
SN1594



・外形寸法:600×400×33
[本体価格]¥8,050
[税込価格]¥8,855

- 5連フランスパン展板
(ノンスティック1000)
SN1595



・外形寸法:600×400×33
[本体価格]¥8,180
[税込価格]¥8,998

●5連フランスパン展板
(ノンスティック1000) 枠無し
SN1598



・外形寸法:600×400×32
[本体価格]¥8,240
[税込価格]¥9,064

●4連フランスパン展板
(ノンスティック1000)
SN1586



・外形寸法:600×400×39
[本体価格]¥8,850
[税込価格]¥9,735

●28連焼き菓子展板(栗)
(ノンスティック800)
SN1646

アルタイト



・外形寸法:600×400×49
 中型60×60×30
[本体価格]¥22,200
[税込価格]¥24,420

●24連焼き菓子展板(マドレーヌ)
(ノンスティック800)
SN1647

アルタイト



・外形寸法:600×400×35
 中型78×47×16
[本体価格]¥19,800
[税込価格]¥21,780

●25連焼き菓子展板(フィナンシェ)
(ノンスティック800)
SN1648

アルタイト



・外形寸法:600×400×35
 中型88×44×15
[本体価格]¥19,800
[税込価格]¥21,780

●24連焼き菓子展板(ミニグロフ)
(ノンスティック800)
SN1649

アルタイト



・外形寸法:600×400×35
 中型Φ68
[本体価格]¥22,200
[税込価格]¥24,420

●24連焼き菓子展板(レモン)
(ノンスティック800)
SN1650

アルタイト



・外形寸法:600×400×53
 中型79×54×33
[本体価格]¥22,200
[税込価格]¥24,420

●36連焼き菓子展板(フィナンシェ)
(ノンスティック800)
SN1652

アルタイト



・外形寸法:600×400×40
 中型70×35×20
[本体価格]¥22,200
[税込価格]¥24,420

●2連シュトーレン型
(ノンスティック1000)
SN2139



・外形寸法:206×155×55
 中型71×144×46
[本体価格]¥7,040
[税込価格]¥7,744

すのこ

●ステンレスすのこ(電解処理)
SN1575



・外形寸法:600×400×8
[本体価格]¥5,280
[税込価格]¥5,808

●ステンレスすのこ(電解処理)
P141037

・外形寸法:500×350×8
[本体価格]¥4,890
[税込価格]¥5,379

●ステンレスすのこ(電解処理)
足つき
SN1569

・外形寸法:600×400×20
[本体価格]¥6,000
[税込価格]¥6,600

●ステンレスすのこ(電解処理)
足つき
P141036



・外形寸法:500×350×20
[本体価格]¥5,410
[税込価格]¥5,951

●ステンレスすのこ(電解処理)
足つき
P141038

・外形寸法:530×380×20
[本体価格]¥5,550
[税込価格]¥6,105

●アルミ合金クーリング展板
(アルタイト)穴径:8mm
SN1564



・外形寸法:600×400
[本体価格]¥3,780
[税込価格]¥4,158

テストキッチンのご案内

～使える、試せる、便利なテストキッチン～

タニコーではベーカリーのテストキッチンを構えています。
機器をお試しになれるのは勿論のこと、経験豊かな社員がパン作りにおいて様々な疑問にお応えします。

ターニーベーカリーカフェ (ベーカリーカフェアンテナショップ)

〒141-0032 東京都品川区大崎1-2-2 アートヴィレッジ大崎2F

☎03 (6417) 0360



ベーカリーオープン
をお試しいただける
テストキッチンです
(要予約)。



CHALLENGE (川崎ベーカリーテストキッチン)

〒213-0029 神奈川県川崎市高津区東野川1-6-31

☎03 (5498) 7968 (ベーカリー事業部)



- 1 デッキオープン (4枚差3段)
- 2 ドウコンディショナー
- 3 デッキオープン (2枚差2段)
- 4 ベーカリーコンベクションオープン
- 5 リバースシート
- 6 ユニエース (コンベクションオープン)
- 7 ユニエース (デッキオープン)
- 8 ミキサー

テストキッチン

NEXT

●城北営業所
〒123-0872
東京都足立区江北6-5-2
☎ 03(3854)3261



テストキッチン使用可能機器

- ・ミキサー
- ・ユニエース(デッキオープン)
- ・ユニエース(コンベクションオープン)
- ・ドウコンディショナー
- ・デッキオープン(1枚差1段)
- ・ベーカリーコンベクションオープン
- ・デッキオープン(4枚差3段)

ACTIVE

●宇都宮営業所
〒320-0851
栃木県宇都宮市鶴田町1611-1
☎ 028(647)1431
FAX.028(647)1432



テストキッチン使用可能機器

- ・デッキオープン(1枚差1段)
- ・台下ドウコンディショナー
- ・6段スチコン(ガス式)
- ・4段スチコン(電気式)
- ・IHコンロ
- ・ガスコンベクションレンジ
- ・アンダーカウンター洗浄機
- ・包丁まな板殺菌庫
- ・フードプロセッサー
- ・ミキサー
- ・ブリクサー

OAK STAGE

●柏営業所
〒277-0872
千葉県柏市十倉二538-5
☎ 04(7197)2662
FAX.04(7197)2812



テストキッチン使用可能機器

- ・プラストチラー
- ・真空包装機
- ・スチームコンベクションオープン
- ・コールドテーブル冷凍冷蔵庫
- ・自動回転たこ焼き器
- ・低輻射熱式NBガスフライヤー
- ・コンベクションレンジ
- ・IHコンロ
- ・デッキオープン
- ・ドウコンディショナー

AVENIR

●高崎営業所
〒370-0852
群馬県高崎市中居町1-9-3
☎ 027(395)6041
FAX.027(395)6040



テストキッチン使用可能機器

- ・ユニエース(デッキオープン)
- ・電気式卓上型スチームコンベクションオープン
- ・IHコンロ
- ・ガスコンベクションレンジ
- ・冷凍冷蔵庫
- ・プラストチラー
- ・製氷機
- ・冷蔵温蔵ショーケース
- ・乾燥機付き包丁まな板殺菌庫
- ・アンダーカウンター食器洗浄機
- ・コーナー台
- ・スチームコンベクションオープン
- ・IHコンロ(卓上)

TRY

●岩見沢営業所
〒068-0111
北海道岩見沢市栗沢町由良2-9
☎ 0126(45)3123
FAX.0126(45)3105



テストキッチン使用可能機器

- ・デッキオープン
- ・ベーカリーコンベクションオープン
- ・ドウコンディショナー
- ・ガステーブル
- ・スチームコンベクションオープン
- ・プラストチラー
- ・ドアタイプ自動食器洗浄機
- ・電気式食器消毒乾燥機
- ・冷蔵庫
- ・冷凍庫
- ・製氷機

CRAFT

●名古屋営業所
〒462-0011
愛知県名古屋市北区五反田1-1
☎ 052(325)4811
FAX.052(325)4871



テストキッチン使用可能機器

- ・デッキオープン(2枚差2段)
- ・6段DXスチコン(ガス式)
- ・ガスコンベクションレンジ
- ・ガスフライヤー
- ・低周波IHグリドル
- ・IHコンロ
- ・ドウコンディショナー
- ・真空包装機
- ・プラストチラー
- ・ミキサー

CONNECT

●静岡営業所
〒422-8076
静岡県静岡市駿河区八幡1-3-16
☎ 054(204)0318
FAX.054(204)0328



テストキッチン使用可能機器

- ・デッキオープン(1枚差2段)
- ・フリーゾーンIH
- ・スチームコンベクションオープン
- ・ニコパン
- ・IHコンロ
- ・真空包装機
- ・プラストチラー
- ・ミキサー

テストキッチンをご使用の際には、予め最寄りの営業所、またはベーカリー事業部へお問い合わせください。

ベーカリー事業部 ☎03(5498)7968

全国営業所一覧

北海道事業部

札幌営業所	011(862)3000
札幌営業所サービス課	011(862)3002
札幌営業所岩見沢出張所	0126(45)3123
函館営業所	0138(47)5377
苫小牧営業所	0144(37)2700
旭川営業所	0166(51)4600
帯広営業所	0155(24)8612
釧路営業所	0154(25)1341
北見営業所	0157(66)1123

東北事業部

青森営業所	017(721)3771
八戸営業所	0178(20)1171
盛岡営業所	019(636)2951
水沢営業所	0197(51)1715
秋田営業所	018(846)5401
仙台営業所	022(236)3607
山形営業所	023(635)0237
酒田営業所	0234(23)7378
郡山営業所	024(952)5558
いわき営業所	0246(36)7342
福島営業所	024(555)1161
東福島営業所	0244(44)1170

北関東・信越事業部

高崎営業所	027(395)6041
新潟営業所	025(283)4020
松本営業所	0263(26)3340
長野営業所	026(259)3471
宇都宮営業所	028(647)1431

東関東事業部

水戸営業所	029(248)3038
つくば営業所	029(851)8613
千葉営業所	043(248)0791
柏営業所	04(7197)2662

東京事業部

東京営業所一課	03(3715)3121
東京営業所二課	03(3711)7381
東京営業所三課	03(5773)9123
東京営業所サービス課	03(5723)8851
池袋サテライトオフィス	
城東営業所	03(6659)9581
城北営業所	03(3854)3261
品川営業所	03(5962)5192
大宮営業所	048(871)8081
越谷営業所	048(290)2150
川口サテライトオフィス	
熊谷営業所	048(532)1141

南関東事業部

川崎営業所	044(755)8081
川崎営業所サービス課	044(755)8081
横浜営業所	045(260)4530
湘南営業所	0466(89)3704
厚木営業所	046(226)9031
立川営業所	042(546)6011
甲府営業所	055(235)5201

東海事業部

名古屋営業所	052(325)4811
名古屋南営業所	052(691)7220
三河営業所	0564(33)3777
浜松営業所	053(460)0811
岐阜営業所	058(274)6201
三重営業所	059(235)5761
三島営業所	055(973)3000
三島営業所伊東出張所	0557(35)3811
静岡営業所	054(204)0318

北陸事業部

金沢営業所	076(269)2081
福井営業所	0776(53)3071
越前営業所	0778(22)9696
富山営業所	076(422)8686
高岡営業所	0766(29)2333

関西事業部

大阪営業所一課	06(6399)9277
大阪営業所二課	06(6399)9377
大阪営業所三課	06(6399)9477
大阪営業所サービス課	06(6399)9922
堺営業所	072(227)7828
和歌山営業所	073(473)3211
神戸営業所	078(821)8620
姫路営業所	079(286)5121
京都営業所	075(642)8056
福知山営業所	0773(25)2434
滋賀営業所	077(566)2070
奈良営業所	0742(81)7988

中国事業部

広島営業所	082(870)7701
山口営業所	083(989)6425
福山営業所	084(941)4045
松江営業所	0852(27)1442
鳥取営業所	0857(25)6011
岡山営業所	086(221)5632

四国事業部

高松営業所	087(869)3111
徳島営業所	088(665)7474
松山営業所	089(926)1818
高知営業所	088(880)4581

九州事業部

福岡営業所	092(504)3321
福岡営業所サテライトオフィス	
西福岡営業所	092(407)1235
北九州営業所	093(963)7051
久留米営業所	0942(22)8001
佐賀営業所	0952(33)9065
長崎営業所	095(862)5334
佐世保営業所	0956(31)3822
鹿児島営業所	099(243)2900
熊本営業所	096(379)2222
宮崎営業所	0985(28)3090
宮崎営業所延岡出張所	0982(34)0061
大分営業所	097(554)8110
沖縄営業所	098(835)5022
沖縄営業所八重山出張所	0980(84)1883
沖縄営業所宮古島出張所	0980(79)5520

メンテナンス部

メンテナンスコールセンター	044(751)6318
---------------	--------------

テストキッチン

千葉	043(248)0791
OAK STAGE	04(7197)2662
NEXT	03(3854)3261
ACTIVE	028(647)1431
AVENIR	027(395)6041
CRAFT	052(325)4811
TRY	0126(45)3123
ING	011(862)3000
CONNECT	054(204)0318
CHALLENGE(ペーカリー)	03(5498)7968

ショールーム

東名川崎	044(755)8081
岡山	086(221)5632

オーダーキッチンショールーム

MEISDELキッチンギャラリー	03(5498)7112
ING	011(862)3000

関連会社 株式会社タニコーテック

本社・福井大野第1工場
 福井大野第2工場
 福井丸岡工場
 九州福岡工場
 タニコーテックI&Dセンター

本社



安全に関する ご注意

- ご使用前に「取扱説明書」をよく読んで正しくお使いください。
- 本体に貼ってあるガス栓以外では使用しないでください。
- 電源は正しく配線された専用のコンセントまたはブレーカーをお使いください。
- 取扱いを誤りますと、一酸化炭素中毒・火災・やけどなどの原因となることがあります。
- 機器の設置工事は、お買上げの販売店または専門業者にご依頼ください。
- 熱機器の設置については安全のため、消防法の設置基準に従って設置してください。
- 電気を使用する機器は、万一の感電防止のためにアース(第3種設備工事)を必ず取付けてお使いください。

使用上のご注意

- ご使用中は機器のそばを離れないでください。異常過熱によって火災になる場合があります。
- 本体周り、油受け、水皿等に脂やゴミがたまりすぎますと燃えることがあります。お手入れをこまめに行ってください。
- ご使用中およびご使用直後は機器本体とその周辺が熱くなりますので、操作部以外には触らないでください。
- 機器本体に水をかけたり、丸洗いしないでください。機器が故障する原因になります。
- 地震、火災、ガス漏れ等緊急の場合は、あわてずに使用を中止してください。

※この製品ガイドの仕様は、機能向上の為予告なしに変更する場合がございます。予めご了承ください。

※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・ショールーム／OAK STAGE(柏)、NEXT(城北)、ACTIVE(宇都宮)、AVENIR(高崎)、CRAFT(名古屋)、TRAY(岩見沢)、ING(札幌)、CHALLENGE(川崎)、CONNECT(静岡)、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

※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。