

2024.10

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

本物を求めるあなたのために、  
最上位機種・最高の調理で食材に魔法を。



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

さらなる快適性を追求した



**[タッチパネル]**

タッチパネルディスプレイを採用し直感的な操作が可能となりました。使いたいモードや変更したい項目を直接タッチし、簡単に操作できます。

**[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。



**[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。



**[マルチ(多段)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のメニューが同時に調理できます。また、調理工程、調理の進行状況が一目で確認できるので、効率的な調理が行えます。



**[庫内洗浄]**

※型式に「W」がついているタイプのみ  
 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・乾燥までを自動で行い、面倒な洗浄の手間を省き、庫内を綺麗な状態に保ちます。

**[巻き取り式シャワーガン]**

※オプション  
 巻き取り式シャワーガンは、本体内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ります。



あらゆる調理に対応する豊富な調理機能



**スチーム調理 3種類のスチームバリエーション**

スチームにより食材をムラなく加熱する調理法です。温度や設定を変えることで3種類のスチーム調理が可能です。

**バイオ調理**

30～99℃の温度管理によりバイオ調理が可能です。  
※バイオ調理専用ボタンはありません。

**スチーム (ECO運転)**

庫内を均一に保ちつつ、食材に合わせて最適なスチーム量をコントロールします。

**パワースチーム**

大量のスチームで大量の食材をスピーディーに蒸し上げます。



**コンビ調理**

「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。庫内温度を一定に設定でき、スチーム量を切り替えることも可能です。



**ホットエア調理**

オープン機能として、庫内温度を設定し、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。



**メニュー調理**

1,000メニュー登録可能です。参考としてタニコのレシピ集より、基本～応用料理まであらかじめ55メニュー登録されています。1つのメニューにつき9ステップ登録が可能のため、調理手順が多いメニューや調理加減が難しいメニューにも便利です。



**タイマー調理**

各調理モードにおいて99時間59分までの時間範囲で、調理時間を設定することができます。設定時間が終了するとブザーと画面でお知らせします。



**芯温調理**

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、生焼けによる食中毒の予防にもなります。

快適な厨房を実現できる「涼厨®」仕様

機器本体の断熱構造を工夫することによって、輻射熱を低減できたので、触っても熱くありません。

涼厨®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

※涼厨®仕様はガス機器のみです。

**1 集中排気**

排気熱を排出箇所集中させることによって、燃焼排気が厨房室に拡散することを防ぎます。

**2 低輻射**

機器外表を断熱構造とすることで、機器表面温度が低く、輻射熱を大幅に削減。

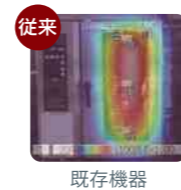
**3 省エネ**

発生させた熱エネルギーを無駄なく使用することで、エネルギーロスを削減し高効率化を図り、ランニングコストが軽減できます。



特許取得済

サーモグラフィによる比較



「涼厨®」対応機器

3種類の特殊調理機能



**[芯温キープ調理]**

食材の芯温を一定に保ちながら調理する方法です。調理開始時に表面を焼き上げることで旨味成分の流出を防ぎ、時間と共に庫内温度を下げることで焼き過ぎを防ぎます。特に肉類の歩留まりがよく、柔らかくジューシーに仕上がるので、ローストビーフ等に最適です。



**[芯温オフセット調理]**

食材の芯温と庫内温度を一定の差に保ちながら調理する方法です。焼き色は付けたくないが、芯温はしっかり上げたいというデリケートな調理に最適です。



**[リヒーティング調理]**

庫内温度を100～160℃に設定し、定量のスチームを発生させながら加熱します。料理の乾燥を防ぎながら、素早く再加熱することが可能です。

※操作画面は実際の画面と異なる場合があります。

細部に及ぶ親切設計



[ファンスピード調節機能  
ファン間欠機能]

ファンスピード調節機能は庫内の風量を食材に合わせて5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。また、ファン間欠機能は調理方法に合わせて、庫内ファンを一定時間ごとに回転/停止することができます。



[自動ダンパー開閉機能]

ダンパーの開閉を設定することにより、自動で庫内の湿度を効率的に管理することができます。これにより、食材から発生される蒸気を庫外へ排出することが可能になり、食材の表面をしっかりと焼き上げます。



[ファン回転方向調節機構]  
(前転・双転・後転)

調理方法に合わせて、庫内ファン回転方向を調節することができます。これ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。

きめ細かく 使いやすい

[出し入れスムーズ]



棚受けに凸ディンプルを付け、ホテルパンの滑りがよりスムーズになりました。

[優れた清掃性]



棚受けはスイング式で取り外さなくても、隅々まで清掃ができます。

[LEDで省エネ・長寿命]



庫内照明をLED化、扉に設置し、庫内を照らしやすくなりました。

[庫内ファンブレーキ機能]

調理中扉を開けると、ファンブレーキ機能が作動し、ファン回転は瞬時に止まります。これにより熱風および蒸気の吹き出しを最小限に抑えることができます。

[蒸気の噴出を軽減] (更なる安全性の向上)

調理終了前に庫内循環ファンが自動停止、扉開時に蒸気の噴出を大幅軽減。(タイマー調理時)

[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。

[ドアパッキンの交換が簡単]

ドアパッキンは、着脱が簡単にできる、はめ込み式です。

[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。

付属品

ハイブリッド軟水器カードリッジタイプ、専用洗剤、スプレーガン、オープン手袋、減圧弁  
自動洗浄用タブレット (TGSC-A6DWC、TGSC-A10DWC、TESC-A6DW、TESC-A10DWに付属)



自動洗浄用タブレット

オプション

扉水受皿清掃用  
チューブブラシ



品名	デラックス スチームコンベクションオープン6・10段			
標準タイプ	★TGSC-A6DC (R/L)		★TGSC-A10DC (R/L)	
洗浄機能付き	★TGSC-A6DWC (R/L)		★TGSC-A10DWC (R/L)	
外形寸法	W860×D790×H820 (mm)		W860×D790×H1,030 (mm)	
庫内開口寸法	W378×D545 (mm)		W378×D755 (mm)	
庫内段数	6段 (1/1 ホテルパン)		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	25.6kW (22,000kcal/h)	25.6kW (1,83kg/h)	34.9kW (30,000kcal/h)	34.9kW (2.5kg/h)
定格消費電力	単相100V 50/60Hz 540W		単相100V 50/60Hz 540W	
点火方式	連続放電点火		連続放電点火	
温度調節範囲	スチーム	30~100°C	コンビ	30~300°C
	ホットエア	30~300°C	リヒーティング	100~160°C
温度調節範囲	芯温	30~99°C	スチーム	30~100°C
	芯温	30~99°C	コンビ	30~300°C
温度調節範囲	芯温	30~99°C	リヒーティング	100~160°C
	芯温	30~99°C	芯温	30~99°C
芯温オフセット	温度差	30~50°C	芯温	30~99°C
芯温キープ	ホットエア	130~200°C	芯温	30~99°C
芯温キープ	ホットエア	130~200°C	芯温	30~99°C
コンビ時スチーム量	2~100% 50段階調節			
温度表示範囲	庫内 0 ~ 339°C 芯温 0 ~ 99°C		庫内 0 ~ 339°C 芯温 0 ~ 99°C	
調理時間設定範囲	0秒 ~ 99時間59分			
メニュー調理	1,000メニュー			
安全装置	立ち消え安全装置	扉スイッチ	庫内異常過熱防止装置	庫内ファン回転異常検知装置
	燃焼ブローアースイッチ	感震装置 (オプション)	スチームタンク空焚き防止装置	燃焼ブローアースイッチ
安全装置	感震装置 (オプション)	スチームタンク空焚き防止装置	燃焼ブローアースイッチ	感震装置 (オプション)
	スチームタンク空焚き防止装置	燃焼ブローアースイッチ	感震装置 (オプション)	スチームタンク空焚き防止装置
本体価格	標準タイプ	¥2,150,000	標準タイプ	¥2,600,000
	洗浄機能付タイプ	¥2,500,000	洗浄機能付タイプ	¥3,100,000
税込価格	標準タイプ	¥2,365,000	標準タイプ	¥2,860,000
	洗浄機能付タイプ	¥2,750,000	洗浄機能付タイプ	¥3,410,000

★印は受注生産品です。納期をご確認ください。

■専用架台

タイプ	品番	外形寸法	本体価格	税込価格
オープンタイプ	TSCO-BB101N	W860×D660×H700 (mm)	¥157,000	¥172,700
キャビネットタイプ	TSCO-BC101N (R/L)	W860×D660×H700 (mm)	¥248,000	¥272,800



オープンタイプ



キャビネットタイプ



安全に関するご注意

- ご使用前に必ず取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
- 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。

※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。