

2023.11

# NICO/13/2®



# ニコニコ笑顔のおいしい料理を 2つのパンがかなえます。



もっとおいしく 作りたい <sup>ドライキッチンで</sup> 床に水を 流せない





メニ<mark>ュー</mark>の種類が多く 調理が 間に合わない



いまある調理器を 集約させたい







# 現場のニーズを反映した新型の調理器が登場!

#### NICOパンの特長

#### ▼ 多機能で実用的

これ1台で、焼く・煮る・揚げる・ 炒める・茹でる 各調理に対応できます。

### / 効率が良い同時調理

左右の2つのパンで異なる料理を 同時に調理できます。

#### | 仕上りの品質向上

蓄熱力の高さにより、様々な調理の クオリティが上がります。

#### ドライキッチンに最適

排水受け不要のため、床をぬらさず 衛生的にお使いいただけます。

#### **/** 快適な環境を実現

幅広い調理ができながらコンパクト。 これ I 台に集約すれば、トータルコスト の削減につながります。

# 1台で <mark>5役</mark>

# NICOパン®

# 多機能同時調理器

# やく

### ムラが少なくきれいに 加熱できる盤面を採用

食材の状態に合わせ、焼き色を確認 しながらちょうど良い状態に仕上げ ることができます。





様々な

煮込み料理が可能

食材の中までしっかり熱が通り、 やわらかく仕上るため、味がし みこみやすくなります。





# あげる

### フライヤーと変わらぬ 美味しさを実現

少量の油 $(7.5\ell)$ で揚げられる ため、イニシャルコストが削減 できます。





# ゆでる

食材を連続で 茹でることが可能

沸騰した状態を保つため、食材を 連続して茹で上げることができ ます。



### 幅広い 温度設定が可能

高温短時間でシャキッと、低温 長時間でじっくりと等、メニュー に合わせた温度帯で炒め調理が できます。



# 『お・い・し・い』の秘密は 圧倒的な蓄熱力

#### 「蓄熱」とは、熱を蓄えて保持する性能のことです。

蓄熱力が高いと、調理時の温度変化を減らすことができ、食材に一定の熱を加えて 中心までしっかりと熱を通すことができます。

NICOパンは15mmの厚さのステンレス鋼板を採用し、高い蓄熱力が、様々な料理のおいしさにつながります。

安定した熱が食材の中までしっかり火を通すので、 短時間でもじっくり煮込んだ味わいに仕上がります。 煮崩れもしにくく、見た目や美味しさも向上します。

食材の表面を一気に 焼き固めるため、旨味をとじこめ、 香ばしく焼き上がります。

蓄熱力でおいしくなる 5つのポイント

## あげる

油の温度が安定するため、 衣の水分がしっかり抜け切り カラッと揚げられます。

### いためる

食材の水分を一気に蒸発させるの で、手早く調理ができ、シャキっ とした歯ごたえに仕上がります。

## ゆでる

沸騰した状態が一定に保たれ 野菜の下茹でも短時間にできるため、 色味と食感が良く仕上がります。

## これ1台で厨房環境を変えられます!



- ●機器台数が多い
- ●作業人数が必要
- 厨房内のスペースが取られる
- ●排熱が多く暑い



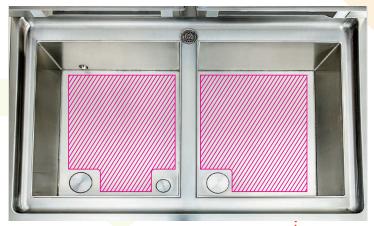
●機器台数の削減

- 作業人数を減らせられる
- ●省スペースで空間ができる

実現!

●排熱が抑えられ快適

# 使いやすさを重視した機能を搭載







排水口

排油口(左槽のみ)

ヒーター部分

囲みの範囲内で焼物が可能です。 ヒーターがない部分(クールゾーン)で食材 を休ませることもできます。

仕切り板 型り入り 可能が油いる



取り外し可能な油ハネ防止板を 付属いたしました。



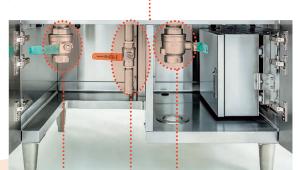
グリドル フライヤー セレクトスイッチ(左槽のみ) --------



排油管

使用後の油は油専用の排管から 油缶に移せます。(左槽のみ)





シャワーガン

槽の清掃が簡単・衛生的に できます。



····· 温度調節

50°Cから280°C(フライモード200°C)まで、1°C単位で温度調整が可能です。

- ※上段は現在の温度(フライモー ドは油温度)、下段は設定温度 が表示
- ※フライヤーにはタイマー機能が 付属します。

#### 排水管

槽の栓を外しコックを下げると 排水します。

※排水ホースを接続ください















料理名	目安調理量	1人当りの量	食数目安	調理温度		別調理品質		メリット
肉じゃが				調理時間	NICOパン	スチコン	回転釜	
	<b>約10,000</b> g (調理後重量)	100 g	100食		0 0		0	●煮汁の煮詰め具合や 食材の固さが調整できる
7多人发表。				120 °C		O		
				合計 45分				
カレー	<b>約10,000</b> g (調理後重量)	100g	100食	180 ℃		0	0	<ul><li>ルーのとろみ加減や 食材の固さが調整できる</li></ul>
				120 °C 100 °C				
				合計 45分				
ミネストローネ				190 ℃				
	約 <b>15,000</b> cc	150cc	100食	120 ℃	©	0	0	<ul><li>スープの炒める・煮るの工程が 1つの槽で仕上げられる</li></ul>
				合計 30分				
2 1 1 7								
ミートソース	<b>約10,000</b> g (調理後重量)	<b>60</b> g	160食	200 ℃	©	0	0	<ul><li>スパゲティとの同時調理が可能</li><li>水分を蒸発させながら煮込むことで、うま味がしっかり出る</li></ul>
				120 ℃				
				合計 60分				
スパゲティ(乾麺)	<b>2,000</b> g (乾麺)	<b>50</b> g (乾麺)	40食	100 ℃	. (	0	0	<ul><li>●ミートソースとの同時調理が可能</li><li>●沸騰した状態を保つため、連続して茹で続けられる</li></ul>
				6~8分 (記載時間)				
野菜炒め	<b>約3,000</b> g (調理後重量)	<b>100</b> g	30食	190 °C	. (	0	0	<ul><li>高温短時間で炒められ、 水っぽくならず 野菜がシャキっと仕上がる</li></ul>
金币表图数				190 C				
<b>《新春》</b>				5分				
鶏のから揚げ	25g×60個	25g×2個	30食	170 ℃	. (	Δ	0	<ul><li>● フライヤーと変わらぬ品質で 調理ができる</li></ul>
The state of the s				4.0				<ul><li>■温度センサーが槽に内蔵していて安定した温度を保つことが</li></ul>
				4分				できる
厚焼き玉子	<b>約660</b> g (調理後重量)	<b>60</b> g	11食	150 ℃	. (	Δ	_	<ul><li>大量調理で難しかった 「巻く」工程ができ、 ふんわり&amp;しっとり食感に 仕上がる</li></ul>
Mary Street								
				8分				
焼き餃子(生)	25g×38個	25g×2個	19食	010 %	· (i)	Δ	_	<ul><li>●お店と同じ「蒸し焼き」ができ 皮はパリっと中はジューシーに 焼きあがる</li></ul>
				210 °C				
				7分				
パンケーキ	<b>40</b> g× <b>11枚</b> ※フライ槽 (左)9枚	40g	11食	150 °C		0	_	<ul><li>焼きムラが少なく、 きれいな焼目が付く</li></ul>
				10 0				
				10分				









## 仕様

型式	TEFG-95W					
外形寸法	W950 × D750 × H850					
槽寸法/容積	W385 × D450 × H150 × 2/約26ℓ × 2					
電源	三相200V 50/60Hz					
消費電力	9.0kW(4.5kW × 2)					
給水接続口	15A					
排水接続口	50A × 2					
排油バルブロ径	32A(フライ槽:左のみ)					
油量(1槽)	7.5 ℓ (揚物適量値)					
水量(1槽)	18 ℓ ×					
温度設定範囲	50~280°C(焼きモード)·50~200°C(フライモード)					
タイマー時間設定範囲	99分59秒まで(フライ槽:左のみ)					
安全装置	過昇温防止装置					
税込み価格	¥2,420,000(本体価格¥2,200,000)					
	・ ※ゆでる際の水量目安で調理量ではありません					

※ゆでる際の水量目安で調理量ではありません

#### [付属品]

- ・シャワーガン
- ・スコップ
- ・スクレーパー(返し板)
- ・すくい網

- ・仕切り板
- ・排水栓キャッチャー
- ・油切り
- ・油缶 (9ℓ用)







NICO NICOパン マスコットキャラクター





#### 安全に関する ご注意

- ●ご使用の前に「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。

※税込価格については税率10%で表示しています。

# ·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

- ■ショールーム(テストキッチン)/東名川崎、千葉、NEXT(城北)、ACTIVE(宇都宮)、 岡山、北海道、AVENIR(高崎)、OAK STAGE(柏)、 CRAFT(名古屋)、TRY(岩見沢)、ING(札幌)
- 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、 大野第1、大野第2、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。