tanico

オンデマンドフライヤー

POINT 3 油の臭気拡散を防ぐ

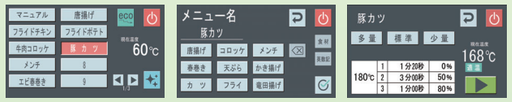
●揚げ油の臭気拡散を防ぎ、お店の雰囲気を壊さない。
●誰にでも使いやすいタッチパネルを採用
●メニュー登録機能で誰でも簡単、ラクラク調理

●密閉式のため、ニオイが漏れづらく、油跳ねがありません。
お店の雰囲気を壊さずに、安全·安心に揚げ物を揚げられます。

投入部 開口　　投入部 閉口

●タッチパネル式で直感的な操作。
メニュー登録機能で、アルバイトやパートの方でも
誰でも同じクオリティに仕上げられます。

タッチパネル



基本メニュー　　メニュー登録画面　　登録された調理内容

●使用イメージ

●幅広い業種・業態におすすめ

カフェ

コンビニ

ファミリーレストラン

揚げ物専門店

テイクアウト専門店

ファストフード

●専用架台

TFLM-40CT

TFLM-40

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	油量	電源	消費電力 (50/60Hz) kW
	間口	奥行	高さ					
TIFLM-40	400	600	900	¥1,320,000	¥1,200,000	7.5L	3φ200V	4.2
専用架台								
TFLM-40CT	400	532	500	¥132,000	¥120,000	—	—	—
TFLM-40	400	500	500	¥82,500	¥75,000	—	—	—

●メニュー例

柔らかひれかつ
揚げる　170℃　2分30秒
品目コード：3941800

衣がサクサクのコロッケ
揚げる　180℃　2分15秒
品目コード：3219320

(得)オムレツ50
揚げる　170℃　3分30秒
品目コード：3790310

特選旨唐揚げ(生IQF)
揚げる　180℃　3分30秒
品目コード：3746000

サクッとクリーミー コロッケ55R
揚げる　180℃　3分
品目コード：3755300

大葉とチーズの チキンカツ110
揚げる　180℃　4分
品目コード：3813700

※当社調べ

特許
出願済

スピード・省エネ・ヘルシー調理
すべてに革命を起こします

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
タニコーホームページ
https://www.tanico.co.jp

いつでも揚げたて

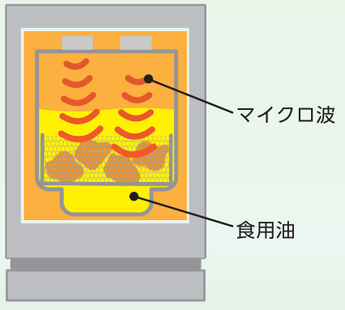
揚げ時間を最大1/3に短縮
注文後すぐに提供でき
カラッとヘルシーに仕上げます

秘訣は 揚げ時間最大 1/3 短縮にアリ

マイクロ波 × 食用油

Wで揚げる

マイクロ波×食用油で
揚げ時間を
大幅に短縮



揚げ時間が1/3に短縮！　4つの嬉しいメリット

●マイクロ波と油の同時加熱により、従来の揚げ物調理時間を驚きの1/3に短縮。
揚げ時間が短くなることにより、常に揚げたてヘルシーな揚げ物をお客様に提供でき、
バイオーダーによる食材ロス削減、提供スピートUPによる客席回転率向上まで実現。
人手不足時代に対応した簡単操作で、飲食店の収益改善に貢献します。

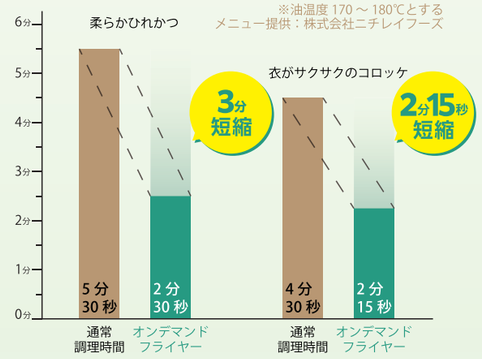
- お客様を待たせず常に **揚げたて** を提供できる
- バイオーダーで **食材ロス** を減らせる
- 油の吸収量が減り **ヘルシー** に仕上げる
- 省エネでランニング **コスト減** ムダなく調理

POINT 1　揚げたて、食材ロスゼロ

●揚げ時間を最大1/3に短縮。常に揚げたてを提供できる
●注文を受けてから揚げるバイオーダーでムダなく調理
●ピーク時の仕込みを減らし、廃棄コストを下げる

揚げ時間比較

※油温度 170～180℃とする
メニュー提供：株式会社ニチレイフーズ



外食産業における食品廃棄物の発生状況と主な要因

●仕込みすぎてしまう
● 食べ残し　● 流通・保管過程

出典：農林水産省
外食・中食産業における
食品ロスについて

●過去の売上に基づいて食材を準備しても、突然の天候悪化などで
予想より売上が伸びず食品ロスが発生してしまうことがあります。

オンデマンドフライヤーなら “ピーク時の仕込み” を無くせる

●揚げ時間を短縮！
バイオーダーで
（注文を受けてから揚げること）
必要分だけを調理でき
食材がムダにならない

●冷凍・チルド（生）
どちらでも調理可能
仕込み不要の料理で
廃棄コストを下げる

POINT 2　揚げ時間が短くヘルシー

●食材の外と中を同時に加熱。揚げ時間が短くなる
●油の吸収率を40%CUT！揚げ物がヘルシーに
●ヘルシー＆揚げたてを提供でき、顧客満足度が向上します

揚げ時間が短く ヘルシー

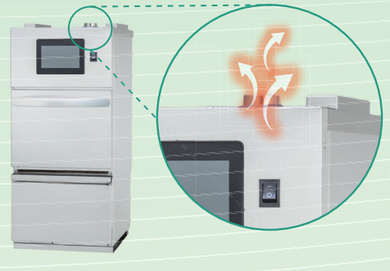
POINT 3　ランニングコスト削減

●熱が外気へ逃げづらい構造のため、油温を高く保てる
●フードー体型のため、作業環境が高温になりづらく
冷房ランニングコストを下げることができる

●密閉式で高い保温効果が見込め、約20%もの省エネ効果。
約27,000円／年削減

●フードー体型で、冷暖房のランニングコストを削減。
約15,000円／月削減

集中排気で涼しい厨房
コストダウン



※冬場：従来排気量600㎥、
専用フード200㎥、外気温度10℃
室内温度20℃、営業時間15時間、
揚げ総時間1.5時間、
電気従量料金25円/kWの場合