

2022.02

パンと夢を
ふくらませる



総合厨房メーカーとしての強みを活かし、 お客さまの声に寄り添う。 「思い」からはじまる提案力。

1946年の創業以来、飲食店を中心に病院・福祉施設、学校給食、社員食堂、ホテル、スーパーマーケットなど様々な飲食業に携わってきました。経験から生まれたたくさんのストーリーやデータを提案に活かし、お客さまの夢を実現するベストパートナーになることをお約束します。



タニコーベーカリー事業 4つの特長

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さま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さま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

お客さま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』

お客さまの理想を追求 「ないものは創る」

タニコーには、お客さまの声から生まれたオーダー製品、オンリーワン製品が数多くあります。
カタログに掲載されていないものでも、国内11か所の生産拠点を連携して開発が可能です。
ぜひ、お電話やホームページで、みなさまの理想やアイデアをお聞かせください。

こんな製品
あったらいいな

こんな機能が
欲しい!

カラフルな
厨房にしたい

保管場所を
すっきり

作業をラクに
するには?

P. 05

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. 07

Vesta (ベスタ) シリーズ

Vestaオープンシリーズをはじめとするタニコーベーカリーオープンのご紹介です。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。



C

O

N

T

オープンから関連機器、備品まで。おいし

P. 25

ユニエースシリーズ

コストやスペースに配慮した、コンパクトなベーカリーシステム。



P. 28

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. 29

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. 35

- 洗浄機器
- 冷機器



P. 15

GUT(ガット)シリーズ

国内最小設計*のGUTシリーズ。
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. 19 ミニベーカリーシステム

省スペースで高機能。
自由な組み合わせができるユニットタイプです。
コンパクトでも、多彩な能力を発揮します。

- デッキオープン
- コンベクションオープン



E N T S

いパンづくりを、確かな製品で応援します

P. 37

衛生機器

手指消毒など、
衛生対策に必要なアイテムを
ラインアップ。

P. 41

備品

展板や食パン型をはじめ
パン作り、お菓子作りに欠かせない
備品を集めました。



P. 57

製菓・製パン 豆知識

P. 59

レイアウト事例

6、10、30坪。店舗の広さや
パンづくりのプロセスに応じた
機器レイアウトの事例をご紹介します。

P. 67

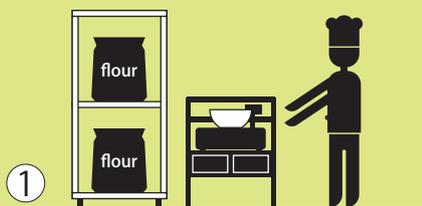
テストキッチンのご案内

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

オールスクラッチ方式

パンの成形から焼成までを
すべて自店でおこないます。



製品掲載ページ P56

原料 (粉ストック)

計量 計量はかり



製品掲載ページ P31

ミキシング ミキサー
製氷機 ▶ P36
または自動冷温水機 ▶ P33

第一醗酵 (フロアタイム)



製品掲載ページ P33

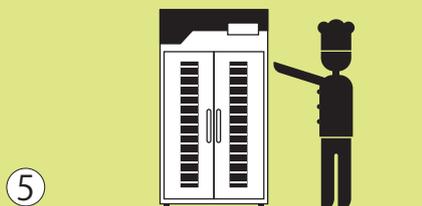
分割・丸め デイバイダーラウンダー

ベンチタイム 番重・展板 ▶ P41 ~



製品掲載ページ P32

ガス抜き・成形 モルダー



製品掲載ページ P31

第二醗酵 ホイロ・ドウコンディショナー



製品掲載ページ P7~

トッピング 冷蔵庫 (台下) ▶ P36

焼成 オープン ▶ P7 ~

クロワッサン、デニッシュ、パイ



製品掲載ページ P32

油脂折り込みシーティング
リバースシート



カッティング
成形

きるまで



パンのできるまで

Vesta (ベスタ) シリーズ
ベーカリーオーブン

GUT (ガット) シリーズ
ベーカリーオーブン

ミニベーカリーシステム

ユニークスシリーズ
ピーチッツフラインヤー

関連機器

洗浄機器・冷機器

衛生機器

備品

製菓・製パン豆知識

レインフォレスト事例
テスティングメニューのご案内

バイクオフ方式

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。



製品掲載ページ P36

冷凍生地 (成形後生地)

冷凍 冷凍庫 (フリーザー)



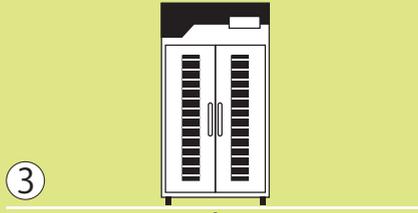
製品掲載ページ P31

解凍 リターダー (解凍庫)



製品掲載ページ P32

成形 モルダー



製品掲載ページ P31

醗酵 ホイロ



製品掲載ページ P7~

焼成 オープン



Vesta

BAKERY OVEN VESTA SERIES

作り込みの精度、それがタニコー。

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。

あなたのお店だけの特別な1台をお届けします。

豊富な組み合わせから選べます。

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さまざま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台を作ることができます。

オリジナルな1台、見せるデッキオープン。



● **お店のイメージに合わせた配色** (オプション)

製品カラーをご希望に応じて変更可能。お店の雰囲気やコンセプトに合わせた配色にできます。また本体のカラー変更と合わせて、コントロールパネルの色も変更可能です。

● **Vestaロゴをお店のロゴに** (オプション)

標準仕様のVestaロゴを、お店独自のロゴに変えられます。オープンスタイルの厨房など、お店のコンセプトに応じた、独自の1台が仕上がります。

※一部変更対応できないカラー・ロゴがあります。ご相談ください



TVO2R-SNH / 2段型 + ホイロ



TVO2R-N / 1段型



TVO4R-SSS / 3段型



TVO4R-NSSN / 4段型



TVO6R-SSS / 3段型

耐久性・保温性が 大幅アップ

ステンレス材を外装に使用。
耐蝕性・耐久性・清潔性を向上させました。
ステンレス材は一括大量仕入れにより
製品価格を抑えながら、品質と機能アップを実現。

焼き色が正確にわかる 庫内灯を採用

庫内灯に白色のランプを採用しました。
焼成中の焼き色を正確に再現し、
より繊細に、庫内状況の把握ができます。

ワンウェイ排気ダンパー、 焼き上げの微調整が可能

タニコー独自のワンウェイ排気方式による
炉体構造を採用。排気効率のアップをはかり、
フランスパンやシュークリームなどの乾燥と
焼き上げの微調整を可能にしました。

おいしいソパン。
そのための、機能と装備。

Vesta

- 焼きムラの少ないベーカリーオーブン
- 自社開発の独自ヒーターを搭載
- 業界初、過熱しにくい独自のトビラ構造
- 各所の構造を見直し、メンテナンス性をアップ
- 各用途に合わせて炉床板が選べる

W パッキングで炉内の
保温性を大幅アップ



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。

質の高い蒸気を作る
スチームジェネレーター



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。

作業負荷軽減のために
スリップピールを軽量化



パン生地を炉内に入れる作業負荷を軽減するために、重量のかさむスリップピールを大幅に軽量化しました。

本体側面に
スリップピールを採用



置き場所に困るのがスリップピール。本体側面にフックを作り、便利にスッキリ収納できるようにしました。

微調整が可能な10段階 温度コントローラーを搭載

既存のベーカリーオーブンにはない独自機能。
アイテムに合わせて微調整ができる、
10段階温度調整機能がつきました。
パンから洋菓子まで、
細かな加熱の対応が可能です。
パネルのフラット化により耐久性もアップ。



事業の“今”に対応 完全ユニット式オーブン

必要な段数だけ追加できるユニット式。
店舗のレイアウト事情にも柔軟に対応します。
店舗の拡張や製造品目の変更など、
事業の“今”にあわせて仕様変更できます。

操作パネルの 耐久性をアップ

使用頻度の高い操作パネルは素材を厳選。
カバー部分をフラットに改良しました。
これにより清掃性にも優れ、
耐久性も向上させました。



用途に合わせた炉床板を選択可能

天然石炉床板



蓄熱量が多い15mmの天然石を使用しているため、生地ポリウムが圧倒的に違います。

石質炉床板



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。

鉄板炉床板



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)

※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

Vesta オーブンシリーズ

それぞれに合った組み合わせ。
自由なユニットタイプで、プランに合わせて選べます。

デッキオーブン 2枚差し 1段タイプ



オープンN縦2枚



TVO2R-N	庫内温度：常温～300℃
●外形寸法(mm) W1,320×D1,060 ×H1,350	●消費電力 三相200V・4.5kW
	●収容能力 6取展板 (600×400展板) 2枚×1段
[本体価格] ¥965,000	[税込み価格] ¥1,061,500

組み合わせ仕様表

型式	外形寸法(mm)			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	本体価格	税込み価格
	W	D	H	段数	幅	長							
縦2枚差し 組み合わせ													
★TVO2R(L)-	T						5kW	15A		2枚	560kg	¥1,355,000	¥1,490,500
	S			1,350	1段						540kg	¥1,132,000	¥1,245,200
	N						4.5kW	—			510kg	¥965,000	¥1,061,500
	TT						10kW				920kg	¥2,321,000	¥2,553,100
	SS							15A			880kg	¥1,925,000	¥2,117,500
	TN				2段					2枚×2段	870kg	¥2,098,000	¥2,307,800
	SN						9.5kW				850kg	¥1,850,000	¥2,035,000
	NN						9kW	—			820kg	¥1,683,000	¥1,851,300
	TTT			1,800			15kW				1,180kg	¥3,244,000	¥3,568,400
	SSS										1,120kg	¥2,601,000	¥2,861,100
	TTN							15A			1,130kg	¥3,019,000	¥3,320,900
	SSN	1,320	1,060		3段	800	600			2枚×3段	1,090kg	¥2,526,000	¥2,778,600
	TNN								25A		1,080kg	¥2,782,000	¥3,060,200
	SNN							14kW			1,060kg	¥2,451,000	¥2,696,100
	NNN							13.5kW	—		1,030kg	¥2,283,000	¥2,511,300
	TTTT							20kW			1,540kg	¥4,201,000	¥4,621,100
	SSSS										1,460kg	¥3,755,000	¥4,130,500
	TTT							19.5kW			1,490kg	¥3,958,000	¥4,353,800
	SSSN								15A		1,430kg	¥3,623,000	¥3,985,300
	TTNN			2,030	4段			19kW		2枚×4段	1,440kg	¥3,605,000	¥3,965,500
SSNN										1,400kg	¥3,382,000	¥3,720,200	
TNNN							18.5kW			1,390kg	¥3,493,000	¥3,842,300	
SNNN										1,370kg	¥3,381,000	¥3,719,100	
NNNN							18kW	—		1,340kg	¥3,177,000	¥3,494,700	

★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(1～2段積み)

例 TVO2R-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



展板枚数

ユニットデッキの
組み合わせタイプ
S: スチーム付
石質炉床板
T: スチーム付
天然石炉床板
N: スチーム無
鉄板炉床板

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

専用キャビネット
H: 専用台下ホイロ

★TVO2R-SNH

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

デッキオープン 4枚差し 3段タイプ



オープンS縦4枚
+
オープンS縦4枚
+
オープンS縦4枚



TVO4R-SSS 庫内温度：常温～300℃
●外形寸法(mm) W1,320×D1,660×H1,800
●消費電力 三相200V・24kW
●収容能力 6取展板(600×400展板) 4枚×3段

[本体価格] ¥2,851,000 **税込み価格** ¥3,136,100

デッキオープン 4枚差し 4段タイプ



オープンN縦4枚
+
オープンS縦4枚
+
オープンS縦4枚
+
オープンN縦4枚



TVO4R-NSSN 庫内温度：常温～300℃
●外形寸法(mm) W1,320×D1,660×H2,030
●消費電力 三相200V・30kW
●収容能力 6取展板(600×400展板) 4枚×4段

組み合わせ仕様表

型式	外形寸法(mm)			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	本体価格	税込み価格	
	W	D	H	段数	幅	長								
縦4枚差し 組み合わせ														
★TVO4R(L)-	T						8kW	15A		4枚	760kg	¥1,784,000	¥1,962,400	
	S			1,350	1段		7kW	—			730kg	¥1,247,000	¥1,371,700	
	N						16kW				1,250kg	¥3,016,000	¥3,317,600	
	TT						15kW	15A		4枚×2段	1,190kg	¥2,115,000	¥2,326,500	
	SS				2段		15kW				1,170kg	¥2,628,000	¥2,890,800	
	TN						14kW	—			1,140kg	¥2,022,000	¥2,224,200	
	SN						14kW				1,090kg	¥1,825,000	¥2,007,500	
	NN						24kW				1,630kg	¥4,199,000	¥4,618,900	
	TTT			1,800			24kW				1,540kg	¥2,851,000	¥3,136,100	
	SSS						23kW	15A		4枚×3段	1,550kg	¥3,849,000	¥4,233,900	
	TTN	1,320	1,660		3段	800	1,200	22kW			1,490kg	¥2,759,000	¥3,034,900	
	SSN							22kW			1,470kg	¥3,452,000	¥3,797,200	
	TNN							21kW	—		1,440kg	¥2,666,000	¥2,932,600	
	SNN							21kW			1,390kg	¥2,467,000	¥2,713,700	
	NNN							32kW			2,120kg	¥5,451,000	¥5,996,100	
	TTTT							32kW			2,000kg	¥4,612,000	¥5,073,200	
	SSSS							31kW			2,040kg	¥5,061,000	¥5,567,100	
	TTTN							30kW	15A		4枚×4段	1,950kg	¥4,432,000	¥4,875,200
	SSSN			2,030	4段			30kW			1,960kg	¥4,683,000	¥5,151,300	
	TTNN							29kW			1,900kg	¥4,264,000	¥4,690,400	
SSNN							29kW			1,880kg	¥4,306,000	¥4,736,600		
TNNN							28kW	—		1,850kg	¥4,097,000	¥4,506,700		
SNNN							28kW			1,800kg	¥3,853,000	¥4,238,300		
NNNN														

★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。

デッキオープン 6枚差し 3段タイプ



オープンS縦6枚
+
オープンS縦6枚
+
オープンS縦6枚



TVO6R-SSS 庫内温度：常温～300℃
●外形寸法(mm) ●消費電力 ●収容能力
W1,720×D1,760 三相200V・33kW 6取展板(600×400展板)
×H1,800 6枚×3段

組み合わせ仕様表

型式	外形寸法(mm)			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	本体価格	税込み価格	
	W	D	H	段数	幅	長								
横4枚差し 組み合わせ														
★TVO4R(L)Y-	T			1,350	1段		8kW	15A		4枚		¥1,894,000	¥2,083,400	
	S			1,350	1段							¥1,663,000	¥1,829,300	
	N						7kW	—				¥1,381,000	¥1,519,100	
	TT						16kW					¥3,043,000	¥3,347,300	
	SS							15A				¥2,581,000	¥2,839,100	
	TN				2段		15kW			4枚×2段		¥2,817,000	¥3,098,700	
	SN											¥2,587,000	¥2,845,700	
	NN	1,720	1,310			1,200	850	14kW	—	25A		— kg	¥2,277,000	¥2,504,700
	TTT			1,800				24kW					¥4,227,000	¥4,649,700
	SSS			1,800									¥3,535,000	¥3,888,500
	TTN							23kW	15A		4枚×3段		¥3,879,000	¥4,266,900
	SSN				3段								¥3,417,000	¥3,758,700
TNN							22kW					¥3,527,000	¥3,879,700	
SNN												¥3,296,000	¥3,625,600	
NNN							21kW	—				¥2,991,000	¥3,290,100	

型式	外形寸法(mm)			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	本体価格	税込み価格	
	W	D	H	段数	幅	長								
縦6枚差し 組み合わせ														
★TVO6R(L)-	T			1,350	1段		11kW	15A		6枚	830kg	¥2,230,000	¥2,453,000	
	S			1,350	1段						790kg	¥1,847,000	¥2,031,700	
	N						9kW	—			740kg	¥1,472,000	¥1,619,200	
	TT						22kW				1,360kg	¥3,905,000	¥4,295,500	
	SS							15A			1,280kg	¥3,139,000	¥3,452,900	
	TN				2段		20kW			6枚×2段	1,270kg	¥3,306,000	¥3,636,600	
	SN										1,230kg	¥2,923,000	¥3,215,300	
	NN	1,720	1,760			1,200	1,300	18kW	—	25A		1,180kg	¥2,499,000	¥2,748,900
	TTT			1,800				33kW				1,770kg	¥5,582,000	¥6,140,200
	SSS			1,800								1,650kg	¥4,433,000	¥4,876,300
	TTN							31kW	15A		6枚×3段	1,680kg	¥4,969,000	¥5,465,900
	SSN				3段							1,600kg	¥4,203,000	¥4,623,300
	TNN							29kW				1,590kg	¥4,347,000	¥4,781,700
	SNN											1,550kg	¥3,964,000	¥4,360,400
	NNN							27kW	—			1,500kg	¥3,508,000	¥3,858,800

★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。

Vestaオーブン専用台下ホイロシリーズ

本物志向をさらに満足させる高機能。
おいしさの「温度・湿度・時間」を上手にコントロールできます。

デッキオーブン

2枚差し 2段 / 台下ホイロタイプ

- 耐久性、耐蝕性、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
- 庫内湿度をしっかり管理する湿度センサー
- 庫内を均一に加熱できる、温風循環システム

	オーブンS縦2枚	TVO2R-SNH 庫内温度：常温～300℃ ●外形寸法(mm) W1,320×D1,060×H1,880 ●消費電力 三相200V・10.3kW ●収容能力 オープン：6取展板（600×400展板）2枚×2段 ホイロ：6取展板（600×400展板）2枚×8段
	+	
	オーブンN縦2枚	
	+	ホイロ2枚×8段



組み合わせ仕様表

型式	外形寸法 (mm)			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	本体価格	税込み価格	
	W	D	H	段数	幅	長								
縦2枚差し/専用台下ホイロシリーズ(2枚×8段/16枚差し)														
★TVO2R(L)-	TH						5.8kW				2枚	610kg	¥1,820,000	¥2,002,000
	SH			1,430	1段							590kg	¥1,709,000	¥1,879,900
	NH						5.3kW					560kg	¥1,516,000	¥1,667,600
	TTH	1,320	1,060									970kg	¥2,754,000	¥3,029,400
	SSH					800	600	10.8kW	15A	25A		930kg	¥2,531,000	¥2,784,100
	TNH			1,880	2段						2枚×2段	920kg	¥2,533,000	¥2,786,300
	SNH							10.3kW				900kg	¥2,422,000	¥2,664,200
NNH							9.8kW				870kg	¥2,224,000	¥2,446,400	
縦4枚差し/専用台下ホイロシリーズ(4枚×8段/32枚差し)														
★TVO4R(L)-	TH						9.2kW				4枚	820kg	¥2,292,000	¥2,521,200
	SH			1,430	1段							790kg	¥2,082,000	¥2,290,200
	NH						8.2kW					740kg	¥1,917,000	¥2,108,700
	TTH	1,320	1,660									1,310kg	¥3,517,000	¥3,868,700
	SSH					800	1,200	17.2kW	15A	25A		1,250kg	¥3,097,000	¥3,406,700
	TNH			1,880	2段						4枚×2段	1,230kg	¥3,149,000	¥3,463,900
	SNH							16.2kW				1,200kg	¥2,939,000	¥3,232,900
NNH							15.2kW				1,150kg	¥2,657,000	¥2,922,700	

Vestaオーブン付属品

● 付属機器 2枚差S 4枚差S 6枚差S

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

スリップピール



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

● 付属機器

2枚差S・N※ 4枚差S・N※ 6枚差S・N※

引っ掛け棒



税込み価格
 2型用 ¥3,410
 4型用 6型用 ¥4,400

※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。
 税込み価格については税率10%で表示しています。



GUT

BAKERY OVEN GUT SERIES

お客様の想いをカタチに。

GUT

語源は「湧き出る」「生み出す」の意。

Go Up to date Tanico

本格機能をよりコンパクトに。 横4枚差しのニュースタANDARD。

業界の常識を刷新する国内最小設計[※]。^{※当社調べ}

人気のVestaシリーズと同等のパワフルなスチーム力をそのままに、国内最小間口1550mmを実現しました。省スペース化により立ち回りの自由度を格段にアップし、充実の機能でハード系をはじめとする様々なパンを効率よく美味しく焼き上げます。

●省スペース間口1550mm

断熱性を維持しながら従来品より約17cm間口を狭めたコンパクト設計。設置場所を選ばないため新規導入はもちろん、既存設備の入れ替えや新店舗の開店準備など様々な店舗レイアウトの要求に応えます。

●内開き扉で作業効率向上

スタンダードなベーカーリーオープ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。

●コストダウン

実践的な人気機種だけに商品展開を絞り込むことで製造コストを大幅削減。優れた品質で定評のあるVestaシリーズの基本性能を踏襲し、ハイエンドクラスに引けを取らないパフォーマンスをお約束します。



TBC4L-NNN

スチームを逃さない 内開き扉を採用



庫内に充満するスチームを内側にせり出した扉ががっちりガード。微妙な蒸気のコントロールが必要なハード系のパンに最適な仕様です。

扉重量を軽量化して 女性でも扱いやすく



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、より安全な作業が可能になりました。

天然石炉床を 標準ラインアップ

ハード系に有利なこだわりの天然石、ユーティリティな人工石、菓子パンなどに強い鉄の3種類から炉床が選べます。



コンパクトなボディに 繊細な職人技を凝縮



GOT

- 国内最小間口1550mm
- スチームを逃さない内開き扉
- 独自技術でマイクロな多湿スチームを生成
- タニコー独自のワンウェイ排気ダンパー
- 焼き色を正確に把握する庫内灯
- スタイリッシュデザイン



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)。



職人のセンスに応える 10段階温度コントローラー

焼き上げのイメージに合わせた
微妙な調整を可能にする
タニコー独自のコントローラー。
フラットなパネルデザインは耐久性と
メンテナンスのしやすさも魅力です。



付属品

・スコップ ・スリップピール ・引っかけ棒

扱いやすい 軽量スリップピール

スリップピールを軽量化して
使いやすさを追求。
本体側面にスッキリ収納できます。

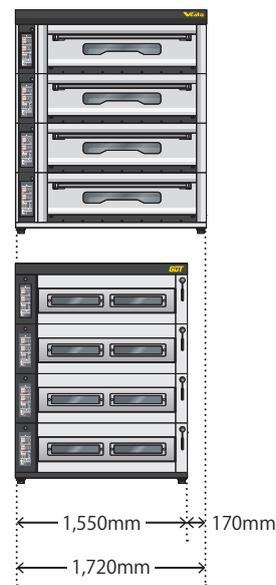


安心、安全の日本製 耐蝕性・耐久性を向上

外装は高級感あふれるステンレス製。
清潔性を保つと同時に、
庫内の保温力も高めました。

● 間口幅比較

従来品と比較して
17cm間口を縮小化。
さらに作業スペースが
広がりました。



GUTオープンシリーズ仕様表

型式	外形寸法 (mm)			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	本体価格	税込み価格
	W	D	H	幅	長	段数							
★TBC4R(L)-N			1,320			1段	8.0kW	—		4枚	610kg	¥1,017,000	¥1,118,700
★TBC4R(L)-S			1,320			1段	8.0kW	15A		4枚	650kg	¥1,128,000	¥1,240,800
★TBC4R(L)-T			1,320			1段	8.0kW	15A		4枚	660kg	¥1,221,000	¥1,343,100
★TBC4R(L)-NN			1,320			2段	16.0kW	—		4枚×2段	950kg	¥1,712,000	¥1,883,200
★TBC4R(L)-SS			1,320			2段	16.0kW	15A		4枚×2段	1030kg	¥1,913,000	¥2,104,300
★TBC4R(L)-TT			1,320			2段	16.0kW	25A		4枚×2段	1050kg	¥2,099,000	¥2,308,900
★TBC4R(L)-NNN	1,550	1,340	1,770	1,200	850	3段	24.0kW	—		4枚×3段	1180kg	¥2,358,000	¥2,593,800
★TBC4R(L)-SSS	1,550	1,340	1,770	1,200	850	3段	24.0kW	15A		4枚×3段	1300kg	¥2,649,000	¥2,913,900
★TBC4R(L)-TTT	1,550	1,340	1,770	1,200	850	3段	24.0kW	15A		4枚×3段	1330kg	¥2,928,000	¥3,220,800
★TBC4R(L)-NNNN			2,000			4段	32.0kW	—		4枚×4段	1510kg	¥3,050,000	¥3,355,000
★TBC4R(L)-SSSS			2,000			4段	32.0kW	15A		4枚×4段	1670kg	¥3,431,000	¥3,774,100
★TBC4R(L)-TTTT			2,000			4段	32.0kW	15A		4枚×4段	1710kg	¥3,803,000	¥4,183,300

★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。

ミニベーカリーシステム

幅広いベーキングに対応。

多彩な組み合わせが自由にできる、システムバリエーション。



機器設置スペース 0.8坪

●適応業態

ベーカリーショップ
スーパーマーケット
各種食堂

●焼成能力

約300個/h

●設備容量

総電気容量3φ200V 17.02kW
給水接続口径15AG.V×3
排水接続工程40A×3



機器設置スペース 0.6坪

●適応業態

カフェ
コンビニ
ホテル

●焼成能力

約200個/h

●設備容量

総電気容量3φ200V 13.52kW
給水接続口径15AG.V×3
排水接続工程40A×3



機器設置スペース 0.4坪

●適応業態

ペンション
弁当・惣菜ショップ
各種省スペース

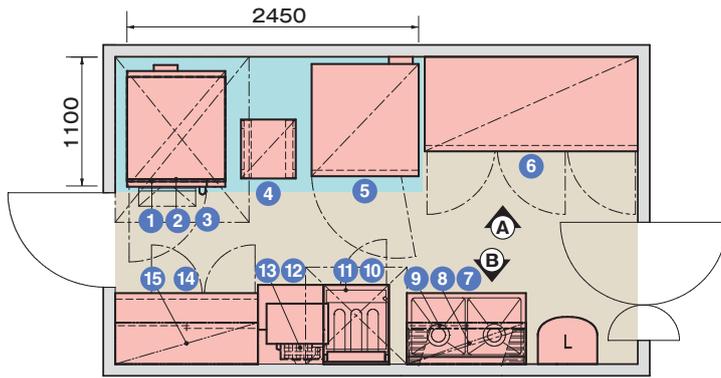
●焼成能力

約50個/h

●設備容量

総電気容量 1φ100V 1.0kW
3φ200V 3.5kW
給水接続口径15AG.V×2
排水接続工程40A×2

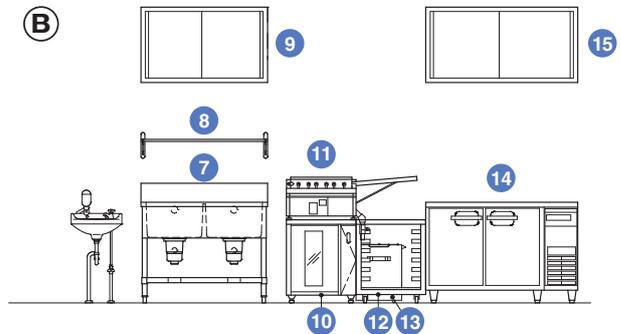
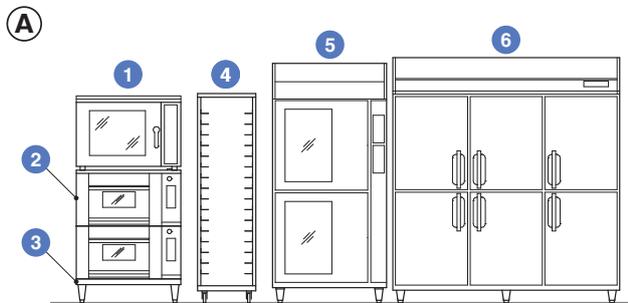
設置スペース=0.8坪



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-12S2



総電気容量 3φ200V 3.5kW
1φ100V 1.0kW

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-12S2



総電気容量 3φ200V 8.5kW
1φ100V 1.0kW

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

Vesta (Vesta) システム
ベーカリーオープン

GUT (GUT) システム
ベーカリーオープン

ミニベーカリーシステム

ユニエースシステム
ドーナツフライヤー

関連機器

洗浄機器・冷機器

衛生機器

備品

製菓・製パン豆知識

パン工房事例
テスティングのご案内

デッキオーブンシリーズ

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システム。

完全ユニット式オーブンを採用

オーブンを完全ユニット化。必要な段数だけ追加できるユニットのため、搬入口などの店舗レイアウト事情にも柔軟に対応。店舗の拡張や、製造アイテムの変更など、事業の現状に合わせて仕様の選択が可能。



- 庫内の温度分布を均一にできるため、焼きムラが少ない
- 2種類の断熱方式を採用、外部への放熱量を軽減
- 庫内部品の取り外しが容易で、メンテナンス・清掃がラクラク
- 用途に合わせて選べるアジャスト付専用架台

シンプルな操作パネル

調理工程(温度・加熱量・時間・蒸気)の操作ボタンを可能な限りシンプルにし、簡単に操作できるように工夫しました。



導入のしやすい電源
単相200Vタイプもラインアップ
※型式：TV01R-S-1P、TV01R-N-1P

用途に合わせた炉床板

蒸気を使用しないN(ノーマル)タイプには鉄板炉床板を、ハード系パンなどには石質炉床板を使用したS(スチーム)タイプを。
※石質炉床板には「食品衛生法陶磁器・容器の規格試験適合品」を使用しております



常温・常圧の スチームジェネレーター

炉内の上面から常温・常圧のスチームを発生させ、ミクロの多湿スチームを生成。きめ細かく質の高い蒸気をつくることができます。

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
- ・段数(1~3段積み)
- ・デッキオーブンの機能
- ・欧州展板、6取展板兼用

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



ユニットデッキの組み合わせタイプ
S:スチーム付
石質炉床板
N:スチーム無
鉄板炉床板

スイッチボックスの方向
R:右スイッチボックスのみ

★TV01R-SN

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

デッキオーブン 1枚差し1段タイプ

オーブンS縦1枚



TV01R-S 庫内温度：常温～280℃		
●外形寸法(mm) W825×D885×H445	●消費電力 三相200V・3.5kW	●収容能力 1枚
【本体価格】¥620,000 税込み価格 ¥682,000		

デッキオーブン 1枚差し3段タイプ

オーブンS縦1枚
+
オーブンS縦1枚
+
オーブンS縦1枚



TV01R-SSS 庫内温度：常温～280℃		
●外形寸法(mm) W825×D885×H1,285	●消費電力 三相200V・10.5kW	●収容能力 1枚×3段
【本体価格】¥1,884,000 税込み価格 ¥2,072,400		

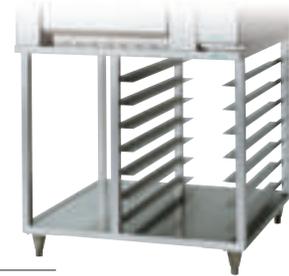
デッキオーブン 1枚差し2段タイプ

オーブンS縦1枚
+
オーブンN縦1枚



TV01R-SN 庫内温度：常温～280℃		
●外形寸法(mm) W825×D885×H865	●消費電力 三相200V・6.4kW	●収容能力 1枚×2段
【本体価格】¥1,181,000 税込み価格 ¥1,299,100		

専用架台



TV01-B79	
●外形寸法(mm) W825×D885×H790	●仕様 展板部断熱仕様 棚は欧州展板、6取展板兼用
【本体価格】¥111,000 税込み価格 ¥122,100	

オプション 引っ掛け棒

・6取展板 ・欧州展板
詳細はP.14をご覧ください



スリッピーール

※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。



Vestaミニオーブンシリーズ組み合わせ仕様表

型式	外形寸法(mm)			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	本体価格	税込み価格
	W	D	H	幅	長	段数							
縦1枚差し組み合わせ													
★TV01R-S-1P							1φ200V3.5	15A	ホース16φ		150kg	¥620,000	¥682,000
★TV01R-N-1P			445				1φ200V2.9	—	ホース12φ	1枚	130kg	¥530,000	¥583,000
TV01R-S							3.5kW	15A			150kg	¥620,000	¥682,000
★TV01R-N							2.9kW	—			130kg	¥521,000	¥573,100
★TV01R-SS							7.0kW	—			290kg	¥1,260,000	¥1,386,000
★TV01R-SN						2段	6.4kW	15A		1枚×2段	270kg	¥1,181,000	¥1,299,100
★TV01R-NS			865										
★TV01R-NN	825	885		425	625		5.8kW	—			250kg	¥1,085,000	¥1,193,500
★TV01R-SSS							10.5kW	—			430kg	¥1,884,000	¥2,072,400
★TV01R-SSN									ホース16φ				
★TV01R-SNS							9.9kW	—			410kg	¥1,804,000	¥1,984,400
★TV01R-NSS						3段		15A		1枚×3段			
★TV01R-SNN			1,285										
★TV01R-NSN							9.3kW	—			390kg	¥1,714,000	¥1,885,400
★TV01R-NNS								—					
★TV01R-NNN							8.7kW	—			370kg	¥1,614,000	¥1,775,400
専用架台（展板部断熱仕様）													
★TV01-B19			190							—	38kg	¥82,000	¥90,200
TV01-B40	825	885	400							1枚×3段	40kg	¥93,000	¥102,300
TV01-B61			610							1枚×5段	43kg	¥102,000	¥112,200
TV01-B79			790							1枚×7段	47kg	¥111,000	¥122,100

★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。

コンベクションオーブン

誰でも簡単操作でムラなく焼ける。

シンプルレイアウトで、使いやすい操作パネルを搭載しました。

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

庫内ダクト構造の工夫により

庫内温度を均一化。焼きムラを軽減しました。

また、二重扉ガラス方式や熱伝導をおさえた断熱材の採用により、保温性に優れています。

簡単操作 (蒸気発生装置付)

プログラム機能を装備。

合計50アイテムの調理工程

(温度・加熱量・時間・蒸気・排気の制御コントロール)を記憶することができ、操作が簡単。

また手動モードでも、各調理工程の設定は容易です。



- 外装・内装にステンレス素材を使用し、耐蝕性、耐久性に優れており、お掃除が簡単
- 庫内部品を取り外しが容易で、メンテナンスがラクラク

メリハリのきいた 排気構造

タニコー独自の排気構造で、

生地から発生した水分を庫内に密閉・開放が自在。

「しっとり」から「サクッ」とまで、思いのままに。



用途に応じた 組み合わせ

オペレーションを考慮した展板の収納が可能な架台ラック

(オプション) やオープン2段積仕様も可能です。



コンベクションオーブン

TBO-4E ・温度設定範囲：常温～230℃

●外形寸法(mm) ●消費電力
W825×D980×H540 三相200V 8.5kW

棚は欧州展板、6取展板兼用

[本体価格] ¥779,000 **税込み価格 ¥856,900**



台下ドウコンディショナー

TDC-12S2 ・温度設定範囲：-15～40℃
・湿度設定範囲：60～90%

●外形寸法(mm) ●消費電力
W900×D860×H1,075 単相100V・1.0kW

棚は通常6取展板仕様です。
欧州展板使用時は発注時にご指定ください

[本体価格] ¥1,338,000 **税込み価格 ¥1,471,800**

台下ホイロ

TFP-8S ・庫内温度：常温～45℃
・庫内湿度：常湿～90%

●外形寸法(mm) ●消費電力
W825×D885×H860 単相200V・550W

横差1枚×8段 ※詳細はお問い合わせください

[本体価格] ¥520,000 **税込み価格 ¥572,000**

専用架台

TBO4E-B99

●外形寸法(mm)
W825×D980×H990

引出式棚付

[本体価格] ¥118,000

税込み価格 ¥129,800



組み合わせ例

●外形寸法(mm) ●総電気容量
W900×D980×H1,590 三相200V 8.5kW
単相100V 1.0kW

収容展板枚数
コンベクションオーブン：縦差し4枚
台下ドウコンディショナー：横差し12枚

[本体価格] ¥2,117,000 **税込み価格 ¥2,328,700**

TBO-4E + TDC-12S2



仕様表

型式	外形寸法(mm)			消費電力	給水接続	排水接続	収納展板枚数	製品重量	本体価格	税込み価格
	W	D	H							
TBO-4E	825	980	540	3φ200V・8.5kW	15A	25A	縦差1枚×4段	95kg	¥779,000	¥856,900
TDC-12S2	900	860	1,075	1φ100V・1.0kW	15A	40A	横差1枚×12段	125kg	¥1,338,000	¥1,471,800
TFP-8S	825	885	860	1φ200V・0.55kW	15A	φ16	縦差1枚×8段	123kg	¥524,000	¥576,400
★TBO4E-B99	825	980	990	—	—	—	縦差1枚×8段	70kg	¥118,000	¥129,800
組み合わせ例										
TBO-4E + TDC-12S2	900	980	1,590	3φ200V・8.5kW + 1φ100V・1.0kW	15A×2	25A + 40A	縦差1枚×4段 + 横差1枚×12段	220kg	¥2,117,000	¥2,328,700
TBO-4E + ★TBO4E-B99	825	980	1,530	3φ200V・8.5kW	15A	25A	縦差1枚×4段 + 縦差1枚×8段	165kg	¥897,000	¥986,700

★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

Vesta(ベスタ)シリーズ
ペーカリーオーブン

GUT(ガット)シリーズ
ペーカリーオーブン

ミニペーカリーシステム

ユニエースシリーズ
ピーチッツフライヤー

関連機器

洗浄機器・冷機器

衛生機器

備品

製菓・製パン豆知識

パンアクト事例
テキストブックのご案内

ユニエースシリーズ

コスト・スペース・人件費の問題を解決した、
電力・給排水工事不要のコンパクトベーカリーシステム。

高効率

1日あたり800~1000個の焼成が可能

低コスト

設備投資・電気使用量の低減

省スペース

従来の約1/3のスペースで設置可能

高機能

1台で保冷~解凍~発酵~焼成が可能

ユニエース オープン

コンベクション
オープンユニット

デッキオープン
ユニット

コンベクション
オープン
TBCO-4EMY-S

デッキオープン
ユニット(固定釜)
TBDO-22EMY-S

ドウコンディショナー
(2室)
QBD-208DCLS2-TU

ドウコンディショナー
(1室)
QBD-108DCLS2-TU



ラック
TX-CR-430

ユニエースオープン仕様表

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	
	W	D	H		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							
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	
	W	D	H		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							
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)
	W	D	H	
TX-CR-430	430	570	1,637	2枚×15段=30枚差

付属品

・引っ掛け棒

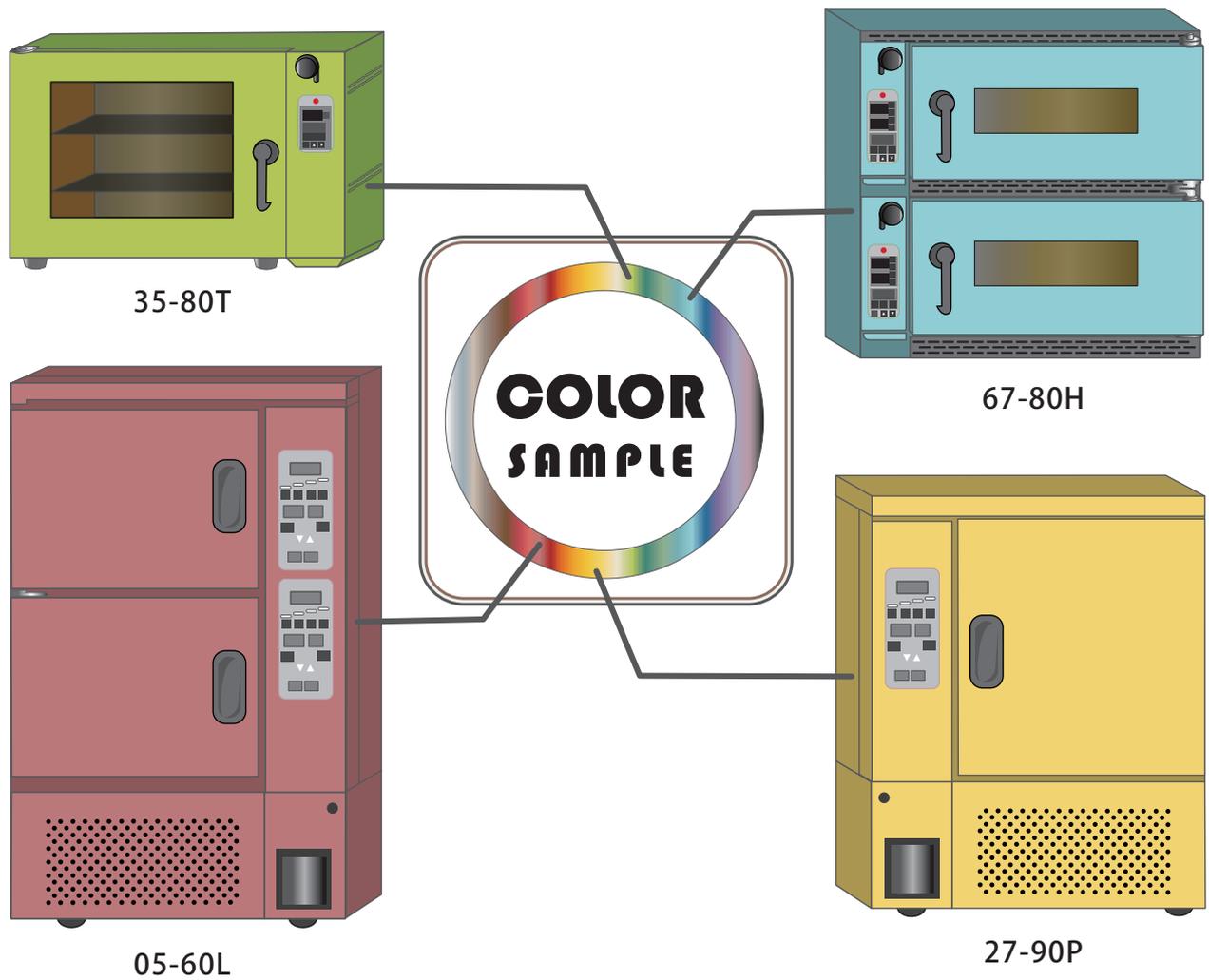


・展板



バリエーションパターン

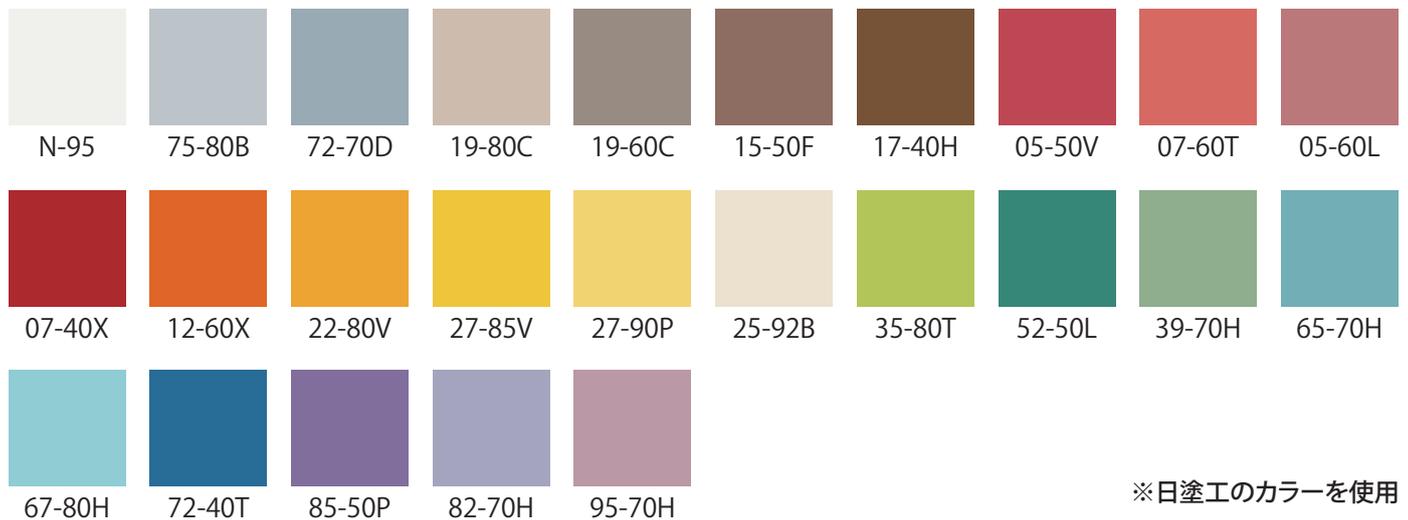
豊富なカラーバリエーション、自由自在なパターンで、あなただけのオープンが作れます。
さらに焼付塗装にすることで圧倒的な耐久性も獲得！



※シングルラック: ¥65,000(本体価格) ¥71,500(税込価格) ※付属品: 展板16枚 ※納期: お問い合わせください

カラーバリエーション

オリジナルデザインは別途ご相談ください。



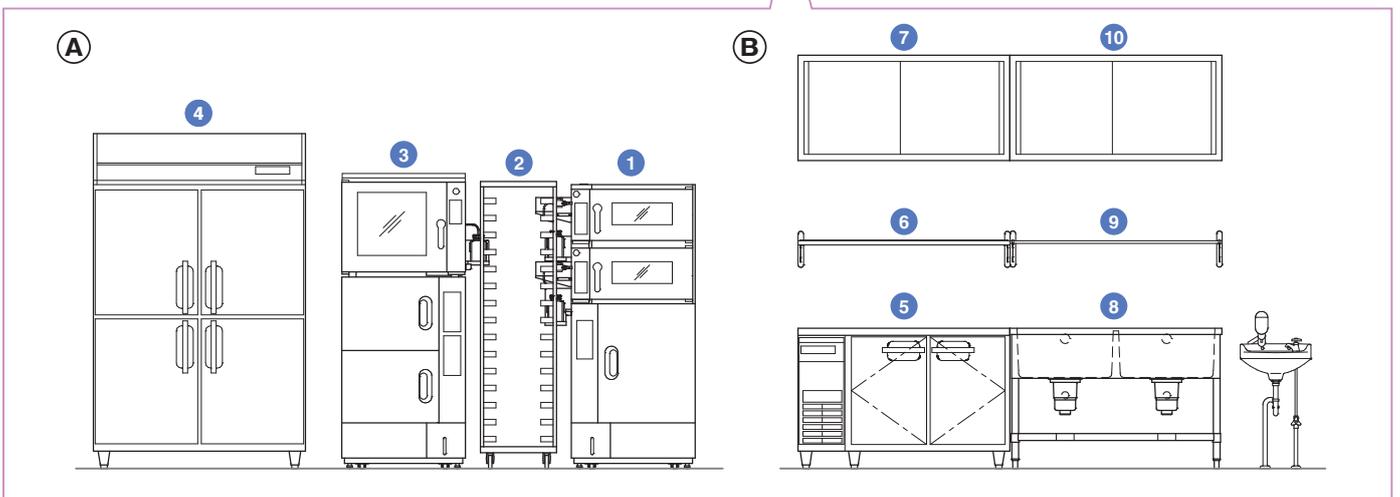
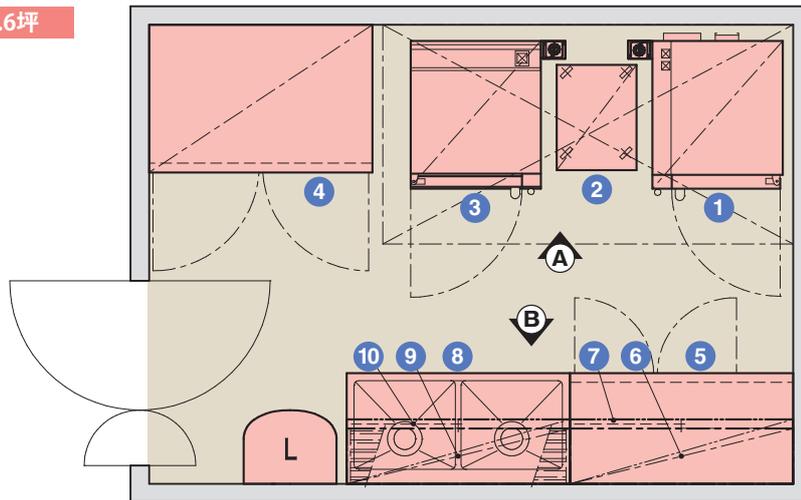
※日塗工のカラーを使用

ユニエースはこんなところで活躍しています!

- 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...



設置スペース=2.6坪



厨房器具表

No.	品名	型式	外形寸法 (mm)		
			W	D	H
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

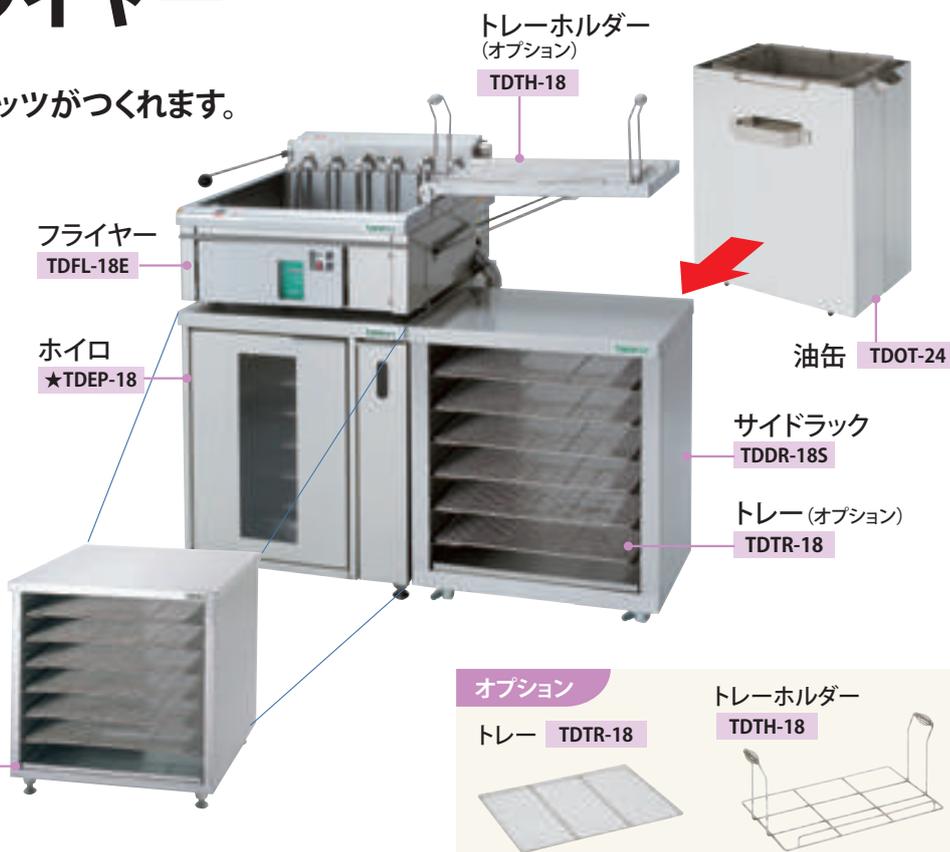
ドーナツフライヤー

コンパクトで高効率・高性能
省スペースで、本格的なドーナツが出来ます。

18ℓタイプ

- 常温から210℃までを調節するデジタル温調器付。揚げ時間をブザーで通知
- 熱効率よく立ち上がり早いヒーターを、油槽に直接沈めるタイプ
- 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
- 生地を醗酵から保管まで、常に均一に保つホイロ付
- 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
- 水受け付属 (自動給水ではありません。)

架台ラック
★TDDR-18B



電気ドーナツフライヤー仕様表 (18ℓ、24ℓ)

名称	型式	外形寸法 (mm)			消費電力 (3φ200V)	収納能力	能力	本体価格	税込み価格
		W	D	H					
18ℓ用									
フライヤー	TDFL-18E	550	670	250	3φ200V・3.0kW	—	18ℓ	¥310,000	¥341,000
ホイロ	★TDEP-18	550	670	660	1φ100V・0.44kW	6枚	0~40℃	¥314,000	¥345,400
架台ラック	★TDDR-18B	550	670	660	—	6枚	—	¥82,000	¥90,200
サイドラック	TDDR-18S	550	380	660	—	6枚	—	¥86,000	¥94,600
油缶	TDOT-24	360	215	460	—	—	油こし網付	¥30,000	¥33,000
トレーホルダー	TDTH-18	462	290	210	—	—	—	¥6,000	¥6,600
トレー	TDTR-18	440	330	—	—	—	—	¥6,380	¥7,018
24ℓ用									
フライヤー	TDFL-A24E	650	680	250	3φ200V・6.0kW	—	23ℓ	¥373,000	¥410,300
ホイロ	★TDEP-24	650	680	660	1φ100V・0.44kW	6枚	0~40℃	¥363,000	¥399,300
架台ラック	★TDDR-24B	650	680	660	—	6枚	—	¥84,000	¥92,400
サイドラック	TDDR-24S	650	678	970	—	10枚	—	¥120,000	¥132,000
油缶	TDOT-24	360	215	460	—	—	油こし網付	¥30,000	¥33,000
トレーホルダー	TDTH-24	582	300	210	—	—	—	¥6,100	¥6,710
トレー	TDTR-24	560	340	—	—	—	—	¥6,600	¥7,260

★印は、受注生産品です。納期をご確認ください。

ユニエース 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21ℓ
●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



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

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

Vesta (ベスタ) シリウス
ペーカリーオーブン

GUT (グット) シリウス
ペーカリーオーブン

ミニペーカリーシステム

ユニエース
ドーナツフライヤー

関連機器

洗浄機器・冷機器

衛生機器

備品

製菓・製パン知識

イベント事例
テキストブックのご案内

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] ¥85,000

税込み価格 ¥93,500



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] ¥97,000

税込み価格 ¥106,700



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] ¥170,000

税込み価格 ¥187,000



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



作業機器

- 掲載品以外にも、多数種類があります。詳しくはお問い合わせください。
- ご希望に応じてオーダーにて制作も可能です。

釜前作業台

- 天板の厚みを3.0mmにすることにより、耐久性をアップ
- 引出しに備品収納可能
- スノコの上に食型などを収納可能
- キャスター式により、移動が可能

●外形寸法(mm)
W1,200×D600×H800 (例)

★受注生産品



調理台

TRE-WCT-120

●外形寸法(mm)
W1,200×D600×H850

[本体価格] ¥93,000

税込み価格 ¥102,300



計量台

- 下部に粉入れカートを収納
- 引出しに備品収納可能
- 上部に棚を2段設けることにより作業性をアップ

●外形寸法(mm)
W900×D600×H800 (例)

★受注生産品



シンク

TRE-2S-120

●外形寸法(mm)
W1,200×D600×H850

[本体価格] ¥92,500

税込み価格 ¥101,750



吊戸棚

TRE-HCB-90H

●外形寸法(mm)
W900×D350×H900

[本体価格] ¥76,000

税込み価格 ¥83,600



平棚

TRE-H-180

●外形寸法(mm)
W1,800×D300×一段

[本体価格] ¥31,000

税込み価格 ¥34,100



パイプ棚

TRE-P-120

●外形寸法(mm)
W1,200×D300×一段

[本体価格] ¥23,000

税込み価格 ¥25,300



IHコンロ

- 掲載品以外にも、多数種類があります。詳しくはお問い合わせください。

- 電磁誘導加熱方式により立ち上がり時間が早くスピーディな調理が可能
- 火を使用しないので、燃焼排気・放熱がなくクリーンな厨房環境を実現
- 熱効率が約90%以上と高く、経済的
- トッププレートに高級セラミックプレートを使用し、お手入れが簡単

TIC-3CP

●外形寸法(mm)
W300×D500×H125

●消費電力
単相200V・3.0kW

[本体価格] ¥180,000

税込み価格 ¥198,000



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)			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 (%)	本体価格	税込み価格
	W	D	H									
TDC-36W5	900	1,014	1,904	3φ200V	1.198	15A	25A	横2枚差×9段×2室 (全36枚)	-15~40	60~90	¥1,905,000	¥2,095,500
TDC-36S5	770	1,209	1,904	3φ200V	1.205	15A	25A	横2枚差×9段×2室 (全36枚)	-15~40	60~90	¥2,010,000	¥2,211,000
TDC-18W5	620	1,014	1,904	3φ200V	1.205	15A	25A	縦9枚差×2室 (全18枚)	-15~40	60~90	¥1,690,000	¥1,859,000
TFP-30	1,030	830	1,970	3φ200V	1,100	15A	40A	縦2枚差×15段 (全30枚)	0~50	0~95	¥917,000	¥1,008,700
TRD-32-6 (EU)	770	945	2,000	1φ100V	0.510	—	25A	横2枚差×16段 (全32枚)	-5~10	—	¥721,000	¥793,100

ミキサー

DTM-60



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クランプを装備。

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)			電源	消費電力 (kW)	ボール満容量 (ℓ)	回転数 (rpm)	本体価格	税込み価格
	W	D	H						
DTM-60	761	885	1,509	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)	¥1,494,000	¥1,643,400
MS-60	600	900	1,340	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)	¥1,493,000	¥1,642,300
MS-30	550	790	1,400	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)	¥878,000	¥965,800
AS50C	590	1,050	1,218	3φ200V	3.8	70	低速:135 高速:270	¥1,080,000	¥1,188,000

リバースシート



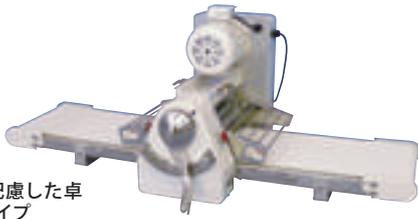
KR16

- ペストリー、パイ、クッキーなどの食品生地のにシートングマシン
- 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シートングも可能



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)			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)	本体価格	税込み価格
	W	D	H								
KR16	2,300	650	1,012	3φ200V	0.4	120φ 有効幅430	0.5~16.5	425	2~3	¥880,000	¥968,000
KR4330	2,247	788	1,100	3φ200V	0.8	120φ 有効幅430	0.5~30	430	2~3	¥1,250,000	¥1,375,000
KS30	1,450	775	580	3φ200V	0.55	88φ 有効幅370	0.3~28	340	1~2	¥660,000	¥726,000
SFE500	2,320	910	1,100	3φ200V	1.1/50Hz 0.7/60Hz	60φ×500	—	500	—	¥966,000	¥1,062,600

モルダー



KY301

- コンベアは正転逆転切替式 (1段式)
- 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して清掃・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)			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)	本体価格	税込み価格
	W	D	H	W	D	H								
KY301	522	766	1,070	522	996	1,070	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	¥650,000	¥715,000
MM-230SS	500	981	1,039	—	—	—	3φ200V	0.2	90φ×230	0~15	300	—	¥698,000	¥767,800
TREGOR	1,009	620	1,538	1,009	902	1,538	3φ200V	0.6	70φ×780	0~50	740	—	¥1,680,000	¥1,848,000

パンのできるまで

Vesta (ベスタ) シリーズ
ヘーカリーオーブン

GUT (グット) シリーズ
ヘーカリーオーブン

ミニヘーカリーシステム

ユニエースシリーズ
ピーチッツフラインヤー

関連機器

洗浄機器・冷機器

衛生機器

備品

製菓・製パン豆知識

パン工場事例
テストキッチンのご案内

ディバイダーラウンダー

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。



DR30B

- パン生地を「分割」し、「丸め」るセミオートタイプ



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。



ディバイダーラウンダー仕様表

型式	外形寸法(mm)			電源	消費電力(kW)	分割範囲(g)	分割数	付属品	本体価格	税込み価格
	W	D	H							
DIVA NEO	755	800	1,820	3φ200V	1.8	—	20	—	¥2,880,000	¥3,168,000
DR30B	675	715	1,500 (+660ハンドル)	3φ200V	0.75	30～100	30個	専用皿×3	¥1,080,000	¥1,188,000
KSA-30	840	570	1,540	3φ200V	1.5	—	30	—	¥2,980,000	¥3,278,000

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
- オートコントロール機能搭載。オートコントロール機能は粉の温度、こね上げ時の生地の上昇温度を登録すると、感知センサーで室温を測定し希望のこね上げ温度に合わせて、パン生地に最適な水の温度を自動計算



冷温水 水量計仕様表

型式	外形寸法(mm)			電源	消費電力(W)	給水接続	排水接続
	W	D	H				
SCH-30A	472	689	906	1φ100V	830	15A	20A
処理能力				タンク容量(ℓ)	温度設定範囲(℃)	本体価格	税込み価格
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	¥1,370,000	¥1,507,000

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℃

※受注生産品



ピザオーブン仕様表

型式	外形寸法(mm)			電源	消費電力(kW)	温度調節範囲	本体価格	税込み価格
	W	D	H					
TPO-3E1	560	600	480	1φ200V	3.0	50～300℃	¥300,000	¥330,000
TPO-3E3	560	600	480	3φ200V	3.0	50～300℃	¥300,000	¥330,000

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)			電源	消費電力(kW)	温度設定範囲	発酵糖容量(ℓ)	本体価格	税込み価格
	W	D	H						
LV-30	550	645	1,300	1φ100V	0.8	8～33℃	35	¥1,280,000	¥1,408,000

パンスライサー

- 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



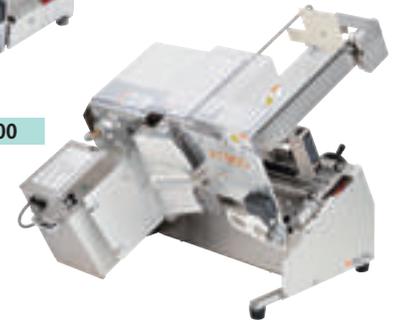
AT700L



AT700LP



AT900



パンスライサー仕様表

型式	外形寸法(mm)			電源	消費電力(kW)	定額時間	カッター(mm)	厚さ調整範囲(mm)	本体価格	税込み価格
	W	D	H							
AT700Z	590	565	320	1φ100V	0.1	連続	直径203(片刃) 直径203(ノコ刃)	7~40	¥159,000	¥174,900
AT700L	790	565	320	1φ100V	0.1	連続	直径203(片刃) 直径203(ノコ刃)	7~40	¥265,000	¥291,500
AT700LP	800	580	320	1φ100V	0.1	連続	直径203(片刃) 直径203(ノコ刃)	7~40	¥275,000	¥302,500
AT900	730	660	520	1φ100V	0.1	連続	直径203(片刃) 直径203(ノコ刃)	7~40	¥350,000	¥385,000

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)			電源	消費電力(kW)
	W	D	H		
AU-15F	660	490	470	1φ100V	0.1
パン寸法(mm)				本体価格	税込み価格
幅:100 高さ:40 切離し20~100 切残し0~20				¥870,000	¥957,000

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)			電源	消費電力(kW)
	W	D	H		
PT300	270	515	520	1φ100V	0.2
製造能力(kg)	定額時間	アミ目(mm)		本体価格	税込み価格
20/1h	連続	標準6 別売り 9/12(選択可能)		¥152,000	¥167,200

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)			消費電力 (50/60Hz)		給水 / 排水 接続口径	洗浄能力	本体価格	税込み価格
	W	D	H	三相 200V (kW)	単相 200V (kW)				
Cassimo	600	680	850	6.7 / 5.4 (30A)	3.2 (30A)	20A / 40A	60ラック/h	お問合せください	

容器洗浄機



TPWD-70E



TPWD-75E



容器洗浄機

型式	外形寸法 (mm)			消費電力 三相 200V (kW)	給湯 / 排水接続口径	洗浄能力	付属品	本体価格	税込み価格
	W	D	H						
TPWD-70E	700	715	1,791	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	¥1,591,000	¥1,750,100

型式	外形寸法 (mm)			消費電力 三相 200V (kW)	給湯 / 排水接続口径	洗浄能力	付属品	本体価格	税込み価格
	W	D	H						
TPWD-75E	750	715	1,825	9.7	15A / 50A	11~48ラック/h	洗浄ラック	¥1,641,000	¥1,805,100

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)			製品重量	消費電力 (50/60Hz)		本体価格	税込み価格
			W	D	H		冷却時 (W)	霜取時 (W)		
GRD-124FM-F	インバーター	1φ100V	1,200	800	1,950	145kg	370/385	567	¥1,522,000	¥1,674,200

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)			製品重量	消費電力 (50/60Hz)		本体価格	税込み価格
			冷凍室	冷蔵室	W	D	H		冷却時 (W)	霜取時 (W)		
GRD-182PMD	インバーター	3φ200V	503	1,088	1,790	800	1,950	185kg	390/410	524	¥1,740,000	¥1,914,000

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)			製品重量	消費電力 (50/60Hz)		本体価格	税込み価格
					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	105kg	170/170	276	¥1,035,000	¥1,138,500

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)			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)		本体価格	税込み価格
		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-A25KT3	1φ100V	398	450	800	35kg	22/25	18/21	13.5	8.5	125/145	0.05/0.05	0.04/0.04	¥412,000	¥453,000

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)			有効内容積	消費電力 (50/60Hz)		本体価格	税込み価格
	W	D	H		単相 100V (W)			
TSR-B090XB	900	493	1,000	105ℓ	307/337		¥588,000	¥646,800

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)			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)		本体価格	税込み価格
	W	D	H				770/800	890/910		
S20S-05F (0.5坪)	1,800	1,032	2,148	105ℓ	2,000	2.8	770/800		お問合せください	
S20N-05F (0.5坪)	1,800	1,032	2,264	105ℓ	2,000	2.24	890/910		お問合せください	

※ご要望に応じてオーダー製作も可

衛生機器

新しい生活様式にともなう
感染予防対策に必要な衛生機器をラインアップ!

手洗器

アラット aratt616

- 高いデザイン性でオープンキッチンにも設置できます。
- オールステンレス製で破損の心配がありません。
- 肘までしっかりと洗える間口と深さがあります。
- 鍵付収納の扉があり、アルコール等の管理ができます。



THW-50



★THW-50WM



水栓取付例



ハンドウォッシュサニタイザー

- センサーが感知して石鹼・水・消毒液が自動吐出します。

- 外形寸法(mm) ●消費電力
W311×D126×H51 単相100V 10W
- 仕様
センサー独立タイプ、ノズル可変式
※基盤BOX、ACアダプター付き
※オプション：混合水栓、専用石鹼、専用アルコール
[本体価格] ¥210,000 [税込み価格] ¥231,000

手洗器仕様表

型式	外形寸法 (mm)			税込み価格	本体価格	備考
	W	D	H			
THW-50	500	400	875	¥470,800	¥428,000	スタンディングタイプ
★THW-50WM	500	400	655	¥376,200	¥342,000	ウォールマウントタイプ

※水栓は別途となります。

アルコールスタンド

ウィルスの接触リスク低減に!

- ボトルに手で触れることなく噴霧できるため衛生的です。
- オールステンレス製で清潔に使用できます。
- いろいろなボトルに対応可能です。
- 置くだけで使用可能な簡単設計。
- ご要望に合わせて仕様を変更することが可能です。



使用例



高さ調整



ボトル設置例



詳細

アルコールスタンド仕様表

型式	外形寸法 (mm)			税込み価格	本体価格
	W	D	H		
TDS-430	250	300	960	¥63,800	¥58,000
TDS-304	250	300	960	¥72,600	¥66,000

※ステンレスの材質が「430」と「304」で異なります。 ※仕様及び外観を改善のため予告なく変更する場合があります。 ※本体にポンプボトルは付属していません。

バキュームクリーナー

NT30/1 Tact 帯電防止

- 外形寸法(mm)
W370×D560×H580
- 電源
単相100V
- モーター出力
1.3kw
- 騒音値
69dB
- 電源コード
7m

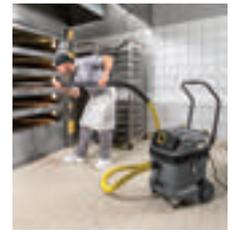
【本体価格】¥110,000
【税込価格】¥121,000



オープンキット

- 仕様
耐熱ホース2.5m(200℃まで)
耐熱パイプ×1
パイプ×2
オープン用ノズル

【本体価格】¥120,000
【税込価格】¥132,000



スチームクリーナー

SG 4/4

- 外形寸法(mm)
W320×D475×H275
- 電源
単相100V
- ヒーター出力
1.5kw
- 電源コード
3m

【本体価格】¥155,000
【税込価格】¥170,500



スチームバキュームクリーナー

SGV 8/5

- 外形寸法(mm)
W495×D640×H965
- 電源
単相200V
- ヒーター出力
2.8kw
- バキュームモーター出力
1.2kw

【本体価格】¥800,000
【税込価格】¥880,000



手指消毒薬液供給機



TEK-M1B

- 外形寸法(mm)
W153×D173×H297
- タンク容量
1,000ml
- 電源
単2乾電池4本(付属)
- 噴霧量
0.75~4ml(5段階)

【本体価格】¥40,000 【税込価格】¥44,000



GUD-1000-PHJ

- 外形寸法(mm)
W143×D106×H255
- 薬液供給
カートリッジ式1ℓ
- 電源
アルカリ乾電池

※オプション：トレイ、カートリッジ、壁付け金具
【本体価格】¥10,500 【税込価格】¥11,550



PH-01B

- 外形寸法(mm)
W165×D280×H314
- 薬専用空ボトル
1000mℓ
- 電源
乾電池アルカリ単一4本

※オプション：電源用ACアダプター
【本体価格】¥24,800 【税込価格】¥27,280

アルコール製剤

容量5ℓ



※軽減税率8%

- HN 食器、包丁、まな板などに。

【税込価格】 お問い合わせください

- LN 消防法危険物の規制外。

【税込価格】 お問い合わせください

- NV 厨房機器、調理器具に。

【税込価格】 お問い合わせください

自動消毒手洗器



液体タイプ



泡タイプ



- シンクと一体型で薬液はすべてノータッチ。

WS-3000 液体タイプ

【本体価格】¥220,000 【税込価格】¥242,000
※止水栓・排水トラップは、オプションです。

WS-3000F 泡タイプ

【本体価格】¥230,000 【税込価格】¥253,000
※ペーパーホルダーはオプションです。

WS-3000SL

- 外形寸法(mm)
W400×D370×H744
- 仕様
水・石けん・消毒

【本体価格】¥290,000 【税込価格】¥319,000

泡栓・自動水栓(電磁弁・センサー付)



自動水



AW-3000

- 外形寸法(ノズル部・mm)
W45×D160×H128
- 消費電力
単相100V 3W
- 赤外線センサー方式
※基盤BOX及び100Vコンセント付き
- ※オプション：混合水栓

【本体価格】¥88,000
【税込価格】¥96,800



自動手指消毒供給装置

HD-3000

- 外形寸法(ノズル部・mm)
W42×D109×H102
- 消費電力
単相100V 5W
- 赤外線センサー方式
※基盤BOX及び100Vコンセント付き

【本体価格】¥75,000
【税込価格】¥82,500

塩素でもアルコールでもない。水から生まれた除菌水です。

UNIZONE



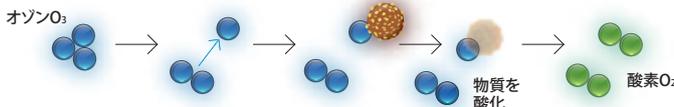
『ユニゾーン』の優れた特徴

- 除菌力** 他の殺菌料より強力
- 安全性** すすぎ不要で手にやさしい
残留性が無く、短時間で普通の水に
- 機能性** 薬品の調合・補充がいらない
シンクがさびにくい

短時間で細菌・ウイルスを不活化します。

オゾンは酸素原子 [O] 3個からなる気体分子で、自然界でも森林や高原、海岸などに存在します。しかし、オゾンは不安定ですぐに酸素に戻ろうとしますが、酸素に戻る時に離れた1つの酸素原子が様々な物質に付くことで強い酸化反応を示します。オゾン水は、その強い酸化力により、除菌・脱臭・脱色などの効果を持つ機能水として使用できます。オゾンは気体のままでは有害性がありますが、水に溶解すると安全で使いやすい性質に変わります。また、アルコール消毒でみられるアレルギーなども無く、安心してご使用いただけます。

オゾンの酸化作用の仕組み



- オゾンは酸素原子が3つからなる不安定な気体分子
- オゾンから安定な状態である酸素に戻ろうとして、1つ酸素原子を放出
- 離れた1つの酸素原子が他の物質に触れると物質を酸化させ有害物質分解の脱臭、漂白などの効果をもたらす
- オゾンは無害な酸素に戻る

設置例

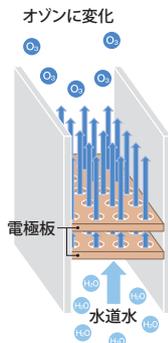


オゾン水生成器「UNIZONE」の特徴

- 原料は水だけです。
- 感染症の原因となるウイルスの予防対策に効果があります。
- 食中毒の原因となる菌の予防対策に効果があります。
- 従来では難しかった、35℃のお湯でもご使用いただけます。
- 光と音で機器の状態をお知らせします。

オゾン水の生成原理

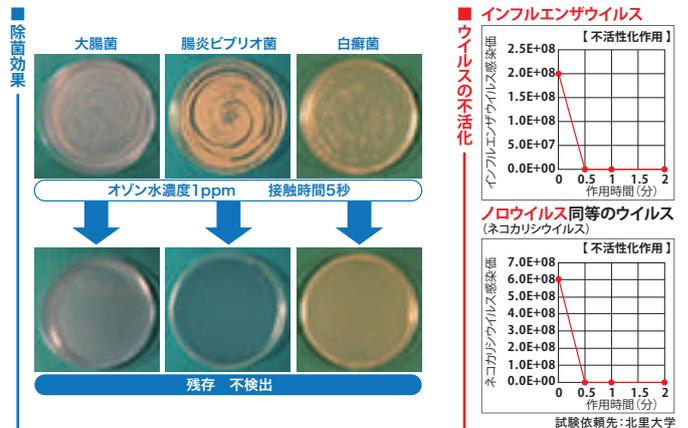
電気エネルギーにより水 (H₂O) が電気分解され、その酸素を原料にオゾンを生じ、発生したオゾン水道水に溶解させて、多機能なオゾン水を生成させています。電解法では、窒素酸化物 (NO_x) を副次的に生成させることがないという特徴も合わせもっています。また、UNIZONEでは、独自の電解法を採用することで、通常の電解法で必要なカソード液などの薬品調合や補充がいらなくなりました。



オゾン水の除菌効果

UNIZONEが生成するオゾン水は、残留性が無く耐性菌を作らない安心があります。そして食中毒や感染症の原因となる各種細菌やウイルスを短時間で不活化できます。

オゾン水の細菌・ウイルスに対する効果



オゾン水生成器仕様表

型式	外形寸法 (mm)			税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) W	吐水量	オゾン水濃度	重量 (満水時)	オゾン生成方法	水温
	W	D	H									
ODU	240	140	340	お問い合わせください		1φ100V	170	2~4ℓ/min*1	1.0mg/ℓ	約5.5kg	直接電解方式	5℃~35℃

*1 毎分1ℓ未満ではオゾン水は吐水されません。

*付属品: 吐水管、給水ホース、切り替えコック、アダプターセット、電解カートリッジ ※高さは吐水管を含みます。 ※交換部分は電解カートリッジとなります。 ※水質は水道水またはこれに準じた水です。



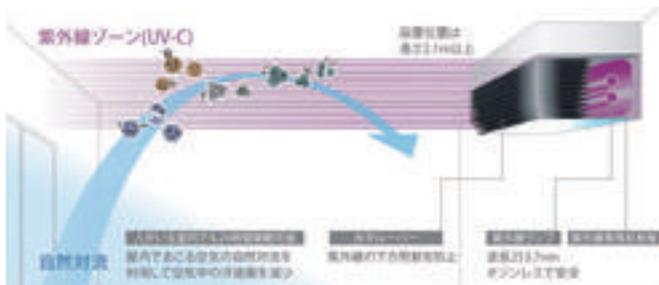
紫外線照射で新しい空気環境対策



空気環境対策は、
避けては通れない最重要課題。
紫外線照射装置「AERO SHIELD®」は
効率的かつ安全に新しい空気環境対策を提案します。

- 電気代
約 **7.6円**
(24時間)
- ランプ交換
6ヶ月に1度
(24時間連続使用)
- 日常の
保守点検
不要

24時間運用の特殊構造



紫外線ゾーンの形成

「エアロシールド」は特殊なルーバー(仕切り板)構造による紫外線の水平照射を実現しており、天井付近に紫外線ゾーンを形成します。人が生活する空間に影響を及ぼすことなく24時間使用できます。

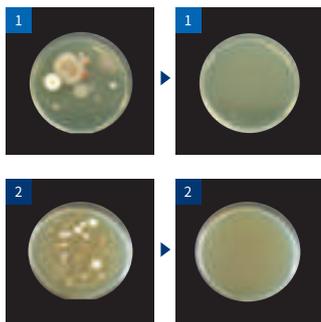
自然対流を用いた照射

空調や人の出入りなど屋内で起こる空気の流れを利用し、空間全体にアプローチします。

実空間での減少

「エアロシールド」は第三者研究機関の実証試験により、「実空間における浮遊菌減少が89.6%」と結果を得ています。この試験は試験用ボックスではなく実際に人が生活する広さの空間で行なわれており、実用性も証明されています。また、医療機関をはじめ様々なお客様の施設においても実証試験を行い、同様の浮遊菌減少の結果が得られています。

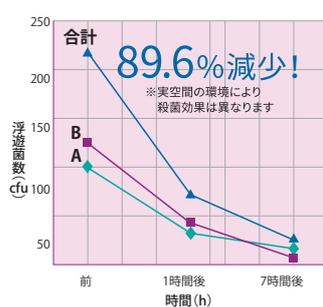
導入施設における実空間での結果



大分大学工学部応用化学科監修の元、調査・エアサンプラを導入施設で使用して、浮遊菌を捕集・培養した結果

- 1 導入医療施設の実空間における検査結果 / 平成23年4月20日実施 (左:4月20日18時05分・右:4月21日10時05分)
- 2 導入医療施設の実空間における検査結果 / 平成26年10月18日実施 (左:10月18日9時30分・右:10月20日9時)

臨床実験施設での浮遊菌減少試験

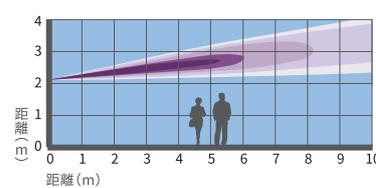


【検査機関】株式会社ビー・エム・エル
【検査内容】エアロシールドUKP18浮遊菌効果テスト
【検査報告書発行日】平成22年6月11日
*報告書書類2頁:エアロシールドUKP18 (BML総合研究所ビジネスルーム2) 浮遊菌数検査結果
平成22年5月31日の数値に基づく値 / 数値は1m³中に換算した浮遊菌数 (cfu)

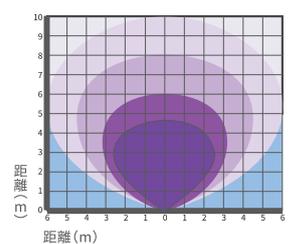
特殊なルーバー構造で人体に安心 世界標準の空気環境対策装置

「AERO SHIELD®」の大きな強みは、“人がいる空間で安全に使える”点。特殊なルーバー構造による紫外線の水平照射の実現で、人が生活する空間に影響を及ぼすことなく24時間使用できます。その安全性と信頼から大学病院をはじめ、多数の施設で導入されています。

紫外線照射範囲(側面)



紫外線照射範囲(平面)



3.0 μW/cm² 2.0 μW/cm² 1.0 μW/cm² 0.6 μW/cm² 0.6 μW/cm² 未満

設置例



紫外線照射装置仕様表

型式	外形寸法 (mm)			税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) W	重量	設置方法	照射方法	設置目安	ランプ
	W	D	H									
UKP09	280	125	120	お問い合わせください		1φ100V	13	約3kg	壁面・天井	水平照射	20~50m ³	UVC9W
UKP18	280	125	120	お問い合わせください		1φ100V	20	約3kg	壁面・天井	水平照射	50~120m ³	UVC18W

※W(間口)、D(奥行)、H(高さ)を表示します。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。

バンのできるまで
Vesta (ベスタ) シリウス
ペーカリーオーブン
GUT (グット) シリウス
ペーカリーオーブン
ミニペーカリーシステム
ユニエースシリウス
ピーチアップライナー
関連機器
洗浄機器・冷機器
衛生機器
備品
製菓・製パン知識
テストキッチンのご案内
ペーパーナ事例

備品

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。



オーダーメイド 展板

- アルタイト展板FB四角
(ノンスティック4000)
T081407
・外形寸法:530×380×17
[本体価格]¥8,700
[税込価格]¥9,570

アルタイト



- アルタイト展板浅型
T161276
・外形寸法:530×380×15
[本体価格]¥1,850
[税込価格]¥2,035

アルタイト



- アルタイト展板
(ノンスティック4000)
T081325
・外形寸法:530×380×32
[本体価格]¥6,400
[税込価格]¥7,040

アルタイト



- アルタイト展板
(ノンスティック4000)
T111001
・外形寸法:600×400×20
[本体価格]¥6,900
[税込価格]¥7,590

アルタイト



- アルタイト展板
(ノンスティック1000)
SN1078
・外形寸法:600×400×30
[本体価格]¥3,520
[税込価格]¥3,872

アルタイト



- アルタイト展板
(ノンスティック1000)
SN1080
・外形寸法:600×400×50
[本体価格]¥3,800
[税込価格]¥4,180

アルタイト



- アルタイト展板
(ノンスティック1000)
SN1104
・外形寸法:530×380×32
[本体価格]¥3,180
[税込価格]¥3,498

- アルタイト展板
T131222
・外形寸法:530×380×32
[本体価格]¥1,940
[税込価格]¥2,134

アルタイト



- アルタイト展板
SN1077
・外形寸法:600×400×30
[本体価格]¥2,300
[税込価格]¥2,530

アルタイト



- アルタイト展板
SN1079
・外形寸法:600×400×50
[本体価格]¥2,500
[税込価格]¥2,750

- アルミ合金展板浅型
(ノンスティック1000)
T161131
・外形寸法:530×380×15
[本体価格]¥5,000
[税込価格]¥5,500

アルミ合金



- アルミ合金展板(アルマイト)
SN1261
・外形寸法:530×380×32
[本体価格]¥3,960
[税込価格]¥4,356

アルミ合金



- アルミ合金展板
(ノンスティック4000)
T081418
・外形寸法:530×380×32
[本体価格]¥7,100
[税込価格]¥7,810

アルミ合金



- アルミ合金展板(アルマイト)
SN1049
・外形寸法:600×400×20
[本体価格]¥3,080
[税込価格]¥3,388

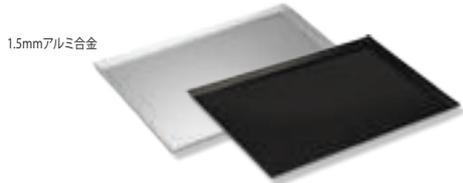
1.5mmアルミ合金



- アルミ合金展板
(ノンスティック1000)
SN1050
・外形寸法:600×400×20
[本体価格]¥3,260
[税込価格]¥3,586

- アルミ合金展板(アルマイト)
SN1071
・外形寸法:600×400×20
[本体価格]¥3,100
[税込価格]¥3,410

1.5mmアルミ合金



- アルミ合金展板
(ノンスティック1000)
SN1072
・外形寸法:600×400×20
[本体価格]¥3,340
[税込価格]¥3,674

- アルミ合金展板
(ノンスティック1000)
SN1262
・外形寸法:530×380×32
[本体価格]¥5,100
[税込価格]¥5,610

アルミ合金



- アルミ合金展板
(ノンスティック4000)
T131041
・外形寸法:530×380×32
[本体価格]¥9,400
[税込価格]¥10,340

アルミ合金



- アルミ合金展板
(ノンスティック4000)
T161009
・外形寸法:530×380×40
[本体価格]¥7,400
[税込価格]¥8,140

- アルミ合金展板
(ノンスティック4000)
T131042
・外形寸法:600×400×20
[本体価格]¥10,400
[税込価格]¥11,440

アルミ合金



- アルミ合金展板
(ノンスティック4000)
T111018
・外形寸法:600×400×20
[本体価格]¥7,500
[税込価格]¥8,250

1.2mmアルミ合金



- アルミ合金展板
(ノンスティック1000)
SN1076
・外形寸法:600×400×20
[本体価格]¥5,500
[税込価格]¥6,050

- アルミ合金展板(アルマイト)
SN1075
・外形寸法:600×400×20
[本体価格]¥4,520
[税込価格]¥4,972

1.2mmアルミ合金



- アルミ合金クーリング展板
(アルマイト)
SN1564
・外形寸法:600×400
[本体価格]¥3,140
[税込価格]¥3,454

アルミ合金



孔径:8mm

- アルミ合金波紋展板
(ノンスティック1000)
SN1314
・外形寸法:400×300×12
[本体価格]¥1,720
[税込価格]¥1,892

アルミ合金



- ステンレスすのこ
SN1575
・外形寸法:600×400×8
[本体価格]¥3,620
[税込価格]¥3,982

18-8ステンレス



- ステンレスすのこ
P141037
・外形寸法:500×350×8
[本体価格]¥4,120
[税込価格]¥4,532

- アルミ合金パンチング展板
(アルマイト)
SN1073
・外形寸法:600×400×20
[本体価格]¥4,360
[税込価格]¥4,796

1.2mmアルミ合金



孔径:3mm

- アルミ合金家用展板
(ノンスティック1000)
SN1202
・外形寸法:365×265×30
[本体価格]¥3,160
[税込価格]¥3,476

1.2mmアルミ合金



- アルミ合金家用展板
(ノンスティック1000)
SN1206
・外形寸法:365×265×50
[本体価格]¥3,680
[税込価格]¥4,048



●ステンレスすのこ

SN1569

・外形寸法:600×400×20
 [本体価格]¥3,940
 [税込価格]¥4,334

●ステンレスすのこ

P141036

・外形寸法:500×350×20
 [本体価格]¥4,480
 [税込価格]¥4,928

18-8ステンレス



●ステンレスすのこ

P141038

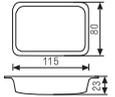
・外形寸法:530×380×20
 [本体価格]¥4,600
 [税込価格]¥5,060

●12連方型展板
 (ノンスティック1000)

SN1651

・外形寸法:600×400×48
 [本体価格]¥4,560
 [税込価格]¥5,016

アルタイト



●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]¥6,300
 [税込価格]¥6,930

アルミ合金

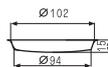


●15連ハンバーガー型展板
 (ノンスティック1000)

SN1620

・外形寸法:600×400×40
 [本体価格]¥4,200
 [税込価格]¥4,620

アルタイト



●12連ロール型展板
 (ノンスティック1000)

SN1643

・外形寸法:600×400×40
 [本体価格]¥4,200
 [税込価格]¥4,620

アルタイト



●15連ロール型展板
 (ノンスティック1000)

SN1644

・外形寸法:600×400×40
 [本体価格]¥4,200
 [税込価格]¥4,620

アルタイト

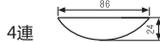


●4連フランスパン展板
 (ノンスティック1000)

SN1586

・外形寸法:600×400×39
 [本体価格]¥6,700
 [税込価格]¥7,370

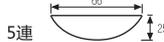
アルミ合金



●5連フランスパン展板
 (ノンスティック1000)

SN1587

・外形寸法:600×400×39
 [本体価格]¥6,850
 [税込価格]¥7,535

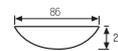
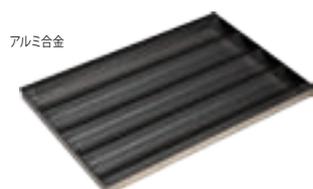


●4連フランスパン展板
 (ノンスティック1000)

SN1594

・外形寸法:600×400×33
 [本体価格]¥6,150
 [税込価格]¥6,765

アルミ合金

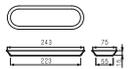


●8連ロール型展板
 (ノンスティック1000)

SN1640

・外形寸法:600×400×40
 [本体価格]¥4,200
 [税込価格]¥4,620

アルタイト

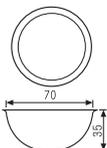


●24連丸型展板
 (ノンスティック800)

SN9102

・外形寸法:600×400×39
 中型70×35
 [本体価格]¥7,600
 [税込価格]¥8,360

アルタイト



●42連フィナンシェ型展板
 (ノンスティック800)

SN9036

・外形寸法:660×460×25
 中型88×44×15
 [本体価格]¥16,400
 [税込価格]¥18,040

アルタイト

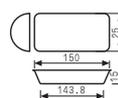


●24連ラフト型展板
 (ノンスティック800)

SN9039

・外形寸法:600×400×19
 中型150×25×15
 [本体価格]¥8,200
 [税込価格]¥9,020

アルタイト

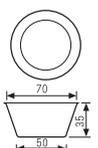


●24連マフィン型展板
 (ノンスティック800)

SN9083

・外形寸法:600×400×39
 中型φ70×35
 [本体価格]¥7,400
 [税込価格]¥8,140

アルタイト



パンのできるまで

Vesta(ベスタ)シリーズ
 ヘルパーオーブン

GUT(グット)シリーズ
 ヘルパーオーブン

ミニヘルパーシステム

ユニエースシリーズ
 トーチアップフライヤー

関連機器

洗浄機器・冷機器

衛生機器

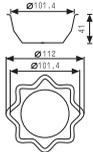
備品

製菓・製パン知識

イベント事例
 テキスツッチャのご案内

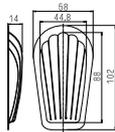
- 15連星型展板
(ノンスティック800)
SN9423
・外形寸法:600×400×45
 中型φ101×41
[本体価格]¥7,950
[税込価格]¥8,745

アルタイト



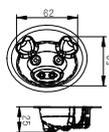
- 24連マドレーヌ型展板
(ノンスティック800)
SN9040
・外形寸法:600×400×18
 中型45×88×14
[本体価格]¥11,400
[税込価格]¥12,540

アルタイト



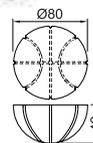
- 32連豚型展板
(ノンスティック800)
SN9130
・外形寸法:600×400×27
 中型62×50×25
[本体価格]¥12,000
[税込価格]¥13,200

アルタイト



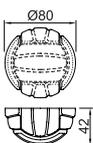
- 4連バスケットボール型
(ノンスティック1000)
SN9109
・外形寸法:400×135×90
 中型80×80×84
[本体価格]¥5,200
[税込価格]¥5,720

アルタイト



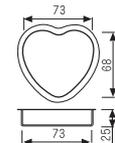
- 4連バレーボール型
(ノンスティック1000)
SN9110
・外形寸法:400×135×90
 中型80×80×84
[本体価格]¥5,200
[税込価格]¥5,720

アルタイト



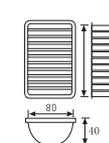
- 24連ハート型展板
(ノンスティック800)
SN9213
・外形寸法:600×400×29
 中型69×73×25
[本体価格]¥11,200
[税込価格]¥12,320

アルタイト



- 3連ラウンド型
(ノンスティック1000)
SN9112
・外形寸法:315×280×80
 中型230×80×40
[本体価格]¥6,100
[税込価格]¥6,710

アルタイト



- 12連猫手型展板
(ノンスティック800)
SN9033
・外形寸法:365×265×22
 中型53×50×21
[本体価格]¥4,880
[税込価格]¥5,368

アルタイト



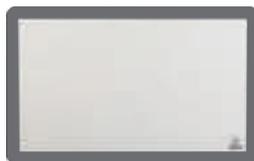
- ベーキングシート -10枚入り
SN04736
・外形寸法:580×380
[本体価格]¥7,300
[税込価格]¥8,030
0.075mmガラス繊維



- ベーキングシート
SN0487
・外形寸法:580×380
[本体価格]¥1,460
[税込価格]¥1,606
0.13mmガラス繊維

- シリコンシート -白
SN0491
・外形寸法:570×370
[本体価格]¥2,720
[税込価格]¥2,992

シリコン



- 50cmフランスパン生地取り板
71103
・外形寸法:500×110×12
[本体価格]¥3,480
[税込価格]¥3,828

- 60cmフランスパン生地取り板
71104
・外形寸法:600×110×12
[本体価格]¥3,940
[税込価格]¥4,334

- 70cmフランスパン生地取り板
71105
・外形寸法:700×110×12
[本体価格]¥4,360
[税込価格]¥4,796

PPプラスチック



台車

- 番重用フタ
SN4650
・外形寸法:655×425×30
[本体価格]¥3,120
[税込価格]¥3,432

- 番重 -大
SN4651
・外形寸法:640×410×160
[本体価格]¥5,100
[税込価格]¥5,610

PPプラスチック



- アルミ合金台車(アルマイト)
SN1984
・外形寸法:660×435×138
[本体価格]¥12,500
[税込価格]¥13,750

アルミ合金

食型

- パウンドケーキ型-
外耐熱塗装
(ノンスティック1000)
SN2120
・外形寸法:175×85×70
[本体価格]¥2,250
[税込価格]¥2,475

- パウンドケーキ型-
外耐熱塗装
(ノンスティック1000)
SN2125
・外形寸法:240×77×62
[本体価格]¥2,800
[税込価格]¥3,080

- サイコロ食パン型
(ノンスティック1000)
SN2179
・外形寸法:60×60×60
[本体価格]¥1,100
[税込価格]¥1,210
- サイコロ食パン型
(ノンスティック1000)
SN2180
・外形寸法:75×75×75
[本体価格]¥1,120
[税込価格]¥1,232

アルミ合金



アルミ合金



- サイコロ食パン型
(ノンスティック1000)
SN2182
・外形寸法:100×100×100
[本体価格]¥1,360
[税込価格]¥1,496

アルミ合金



- サイコロ食パン型
(ノンスティック1000)
SN2050
・外形寸法:115×115×15
[本体価格]¥1,660
[税込価格]¥1,826

アルミ合金



- 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]¥4,940
[税込価格]¥5,434

アルミ合金



- 2斤ブラックコート食パン型
T182060
・内径:250×120×125/底238×115
[本体価格]¥2,500
[税込価格]¥2,750



リング

- 6"丸型セルクルリング
SN3243
・外形寸法:φ152×50
[本体価格]¥960
[税込価格]¥1,056
- 8"丸型セルクルリング
SN3245
・外形寸法:φ203×50
[本体価格]¥1,220
[税込価格]¥1,342
- 9"丸型セルクルリング
SN3246
・外形寸法:φ229×50
[本体価格]¥1,400
[税込価格]¥1,540

- 10"丸型セルクルリング
SN3247
・外形寸法:φ254×50
[本体価格]¥1,540
[税込価格]¥1,694

18-8ステンレス



陳列用品

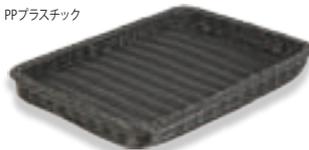
- 樹脂製ディスプレイかご
-ブラウン
SN4541
・外形寸法:400×300×40
[本体価格]¥1,760
[税込価格]¥1,936
- 樹脂製ディスプレイかご
-ブラウン
SN4542
・外形寸法:450×340×40
[本体価格]¥2,100
[税込価格]¥2,310

PPプラスチック



- 樹脂製ディスプレイかご
-ブラック
SN4551
・外形寸法:400×300×40
[本体価格]¥1,760
[税込価格]¥1,936
- 樹脂製ディスプレイかご
-ブラック
SN4552
・外形寸法:450×340×40
[本体価格]¥2,280
[税込価格]¥2,508

PPプラスチック



- 樹脂製ディスプレイかご
SN4561
・外形寸法:400×300×40
[本体価格]¥1,760
[税込価格]¥1,936
- 樹脂製ディスプレイかご
SN4562
・外形寸法:450×340×40
[本体価格]¥2,100
[税込価格]¥2,310

PPプラスチック



ナイフ

- シフォンナイフ -黒プラ柄
SN4773
・総長さ:265 ・刃渡り:145
[本体価格]¥640
[税込価格]¥704

ステンレス



- シフォンナイフ -黒プラ柄
SN4774
・総長さ:295 ・刃渡り:175
[本体価格]¥660
[税込価格]¥726

ステンレス



- スパチュラ -黒プラ柄
SN4876
・総長さ:265 ・刃渡り:135
[本体価格]¥1,000
[税込価格]¥1,100
- スパチュラ -黒プラ柄
SN4877
・総長さ:240 ・刃渡り:110
[本体価格]¥1,060
[税込価格]¥1,166

ステンレス



- ケーキサーバー -黒プラ柄
SN4878
・総長さ:280 ・刃渡り:150
[本体価格]¥1,040
[税込価格]¥1,144

- 9cmトリミングナイフ
-木柄
SN4833
・総長さ:200 ・刃渡り:90
[本体価格]¥620
[税込価格]¥682
- 12cmトリミングナイフ
-木柄
SN4834
・総長さ:230 ・刃渡り:120
[本体価格]¥720
[税込価格]¥792

ステンレス



- パーリングナイフ -黒プラ柄
SN4850
・総長さ:165 ・刃渡り:55
[本体価格]¥420
[税込価格]¥462

ステンレス



- クーブナイフ -3本入
SN48594
・総長さ:157 ・刃渡り:55
[本体価格]¥1,840
[税込価格]¥2,024

ステンレス



- 8"高級パレット -黒プラ柄
SN4778
・総長さ:328 ・刃渡り:205
[本体価格]¥1,240
[税込価格]¥1,364

- 10"高級パレット -黒プラ柄
SN4779
・総長さ:382 ・刃渡り:255
[本体価格]¥1,400
[税込価格]¥1,540

- 12"高級パレット -黒プラ柄
SN4780
・総長さ:430 ・刃渡り:305
[本体価格]¥1,600
[税込価格]¥1,760

ステンレス



- 8" L型パレット -黒プラ柄
SN4866
・総長さ:330 ・刃渡り:210
[本体価格]¥1,240
[税込価格]¥1,364

- 10" L型パレット -黒プラ柄
SN4871
・総長さ:375 ・刃渡り:255
[本体価格]¥1,280
[税込価格]¥1,408

- 12" L型パレット -黒プラ柄
SN4872
・総長さ:420 ・刃渡り:300
[本体価格]¥1,540
[税込価格]¥1,694

ステンレス



- 20cmパンナイフ -黒プラ柄
SN4800
・総長さ:325 ・刃渡り:195
[本体価格]¥1,100
[税込価格]¥1,210

ステンレス



- 26cmパンナイフ -黒プラ柄
SN4802
・総長さ:380 ・刃渡り:250
[本体価格]¥1,360
[税込価格]¥1,496

ステンレス



- 30cmパンナイフ -黒プラ柄
SN4807
・総長さ:435 ・刃渡り:310
[本体価格]¥1,800
[税込価格]¥1,980

ステンレス



- 35cmパンナイフ -黒プラ柄
SN4808
・総長さ:485 ・刃渡り:355
[本体価格]¥2,580
[税込価格]¥2,838

- 40cmパンナイフ -黒プラ柄
SN4809
・総長さ:535 ・刃渡り:405
[本体価格]¥2,880
[税込価格]¥3,168

- 45cmパンナイフ -黒プラ柄
SN4810
・総長さ:585 ・刃渡り:455
[本体価格]¥3,180
[税込価格]¥3,498

ステンレス



- パーリングナイフ -黒プラ柄
SN4851
・総長さ:195 ・刃渡り:85
[本体価格]¥420
[税込価格]¥462

ステンレス



- パーリングナイフ -黒プラ柄
SN4852
・総長さ:200 ・刃渡り:70
[本体価格]¥400
[税込価格]¥440

ステンレス



- 35cmケーキナイフ -黒プラ柄
SN4830
・総長さ:485 ・刃渡り:355
[本体価格]¥2,480
[税込価格]¥2,728
- 40cmケーキナイフ -黒プラ柄
SN4831
・総長さ:535 ・刃渡り:405
[本体価格]¥2,780
[税込価格]¥3,058
- 45cmケーキナイフ -黒プラ柄
SN4832
・総長さ:585 ・刃渡り:455
[本体価格]¥3,080
[税込価格]¥3,388

ステンレス



- 19cm牛刀 -黒プラ柄
SN4855
・総長さ:340 ・刃渡り:203
[本体価格]¥1,760
[税込価格]¥1,936

- 24cm牛刀 -黒プラ柄
SN4856
・総長さ:388 ・刃渡り:254
[本体価格]¥2,720
[税込価格]¥2,992

ステンレス



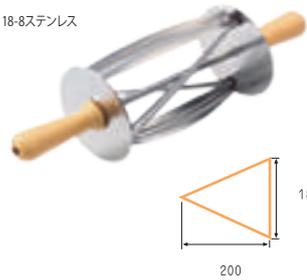
- 27cm牛刀 -黒プラ柄
SN4857
・総長さ:401 ・刃渡り:268
[本体価格]¥3,100
[税込価格]¥3,410

- 30cm牛刀 -黒プラ柄
SN4858
・総長さ:450 ・刃渡り:310
[本体価格]¥3,480
[税込価格]¥3,828

カッター ステンレス

- クロワッサンカッター
SN4240
・長さ:413
[本体価格]¥6,400
[税込価格]¥7,040

18-8ステンレス



- 波型カッター
SN4243
・外形寸法:φ52×175
[本体価格]¥920
[税込価格]¥1,012

ステンレス



- ピケローラー
SN4218
・外形寸法:198×131×50
[本体価格]¥2,900
[税込価格]¥3,190

18-8ステンレス



- 5連カッター
SN4223
・長さ:235
[本体価格]¥11,000
[税込価格]¥12,100

ステンレス



その他

- 耐熱シリコンヘラ -小
SN4757
・総長:262 ・刃長:95
[本体価格]¥580
[税込価格]¥638
- 耐熱シリコンヘラ -中
SN4758
・総長:346 ・刃長:114
[本体価格]¥900
[税込価格]¥990
- 耐熱シリコンヘラ -大
SN4759
・総長:422 ・刃長:114
[本体価格]¥940
[税込価格]¥1,034

シリコン+PAプラスチック



- ステンレススケッパー
SN4103
・外形寸法:160×125
[本体価格]¥580
[税込価格]¥638

18-8ステンレス



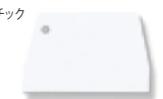
- ドレージ
SN4051
・外形寸法:194×127
[本体価格]¥140
[税込価格]¥154

PPプラスチック



- ドレージ
SN4052
・外形寸法:133×95×5
[本体価格]¥100
[税込価格]¥110

PPプラスチック



- ドレージ -5枚入り
SN40715
・外形寸法:130×100
[本体価格]¥140
[税込価格]¥154

PPプラスチック



- プラ柄羊毛ハケ -中
SN4120
・外形寸法:235×50×35
[本体価格]¥420
[税込価格]¥462

プラスチック+羊毛



- デコ回転台
(シャンパンゴールド)
SN4175
・外形寸法:φ309×135
[本体価格]¥12,300
[税込価格]¥13,530

プラスチック+アルミダイキャスト



- スポンジマーカ -10/12片
SN4751
・外形寸法:φ271×26
[本体価格]¥440
[税込価格]¥484

ABSプラスチック



- デコレーター
SN4761
・外形寸法: φ319×5
[本体価格]¥980
[税込価格]¥1,078

ABSプラスチック



- スポンジ分割器
(アルマイト)
SN4237
・外形寸法: 530×230×20
[本体価格]¥8,100
[税込価格]¥8,910

ステンレス+アルミ合金



- 8" 粉ふるい -24目
SN4266
・外形寸法: φ200×60
[本体価格]¥2,080
[税込価格]¥2,288
- 10" 粉ふるい -24目
SN4267
・外形寸法: φ250×65
[本体価格]¥2,880
[税込価格]¥3,168
- 12" 粉ふるい -24目
SN4268
・外形寸法: φ300×80
[本体価格]¥3,460
[税込価格]¥3,806

- 14" 粉ふるい -24目
SN4269
・外形寸法: φ350×90
[本体価格]¥4,620
[税込価格]¥5,082

18-8ステンレス



- アンペラ
SN4061
・長さ: 207
[本体価格]¥140
[税込価格]¥154

ステンレス



- アルミ合金コルネ -10ヶ入り
(アルマイト)
SN41616
・外形寸法: φ28×135
[本体価格]¥2,600
[税込価格]¥2,860

アルミダイキャスト



- コルネ -2個入り
(ノンスティック1000)
SN42124
・外形寸法: φ25×145
[本体価格]¥300
[税込価格]¥330

アルミ合金



- ドーナツ型
SN4182
・外形寸法: 78×62
[本体価格]¥380
[税込価格]¥418
- ドーナツ型
SN4183
・外形寸法: 84×62
[本体価格]¥400
[税込価格]¥440

PCプラスチック



- ハートドーナツ型
SN4185
・外形寸法: 84×76×62
[本体価格]¥380
[税込価格]¥418
- 花ドーナツ型
SN4186
・外形寸法: 84×62
[本体価格]¥380
[税込価格]¥418

PCプラスチック



- メロンパン型
SN4181
・外形寸法: φ104×33
[本体価格]¥360
[税込価格]¥396

PCプラスチック



- 菊型パテ抜型セット
-8ヶ入り
SN3820
[本体価格]¥3,540
[税込価格]¥3,894

18-8ステンレス



- 丸型パテ抜型セット
-8ヶ入り
SN3840
[本体価格]¥3,400
[税込価格]¥3,740

18-8ステンレス



泡立

- 7" 泡立
SN4882
・総長さ: 220
[本体価格]¥720
[税込価格]¥792

- 8" 泡立
SN4883
・総長さ: 259
[本体価格]¥900
[税込価格]¥990

- 10" 泡立
SN4885
・総長さ: 304
[本体価格]¥960
[税込価格]¥1,056

- 12" 泡立
SN4887
・総長さ: 373
[本体価格]¥1,360
[税込価格]¥1,496

- 14" 泡立
SN4889
・総長さ: 413
[本体価格]¥1,560
[税込価格]¥1,716

- 18" 泡立
SN4893
・総長さ: 513
[本体価格]¥1,960
[税込価格]¥2,156

18-8ステンレス



- 28" 泡立
SN4897
・総長さ: 743
[本体価格]¥2,440
[税込価格]¥2,684

- 36" 泡立
SN4899
・総長さ: 943
[本体価格]¥2,680
[税込価格]¥2,948

ボール

- 36cmステンレスボール
SN4961
・外形寸法:360×165×145
[本体価格]¥2,960
[税込価格]¥3,256
- 33cmステンレスボール
SN4962
・外形寸法:330×155×135
[本体価格]¥2,760
[税込価格]¥3,036
- 30cmステンレスボール
SN4963
・外形寸法:300×155×120
[本体価格]¥2,420
[税込価格]¥2,662
- 28cmステンレスボール
SN4964
・外形寸法:280×150×110
[本体価格]¥2,180
[税込価格]¥2,398
- 26cmステンレスボール
SN4965
・外形寸法:260×145×108
[本体価格]¥1,980
[税込価格]¥2,178
- 24cmステンレスボール
SN4966
・外形寸法:240×130×105
[本体価格]¥1,700
[税込価格]¥1,870
- 22cmステンレスボール
SN4967
・外形寸法:220×120×90
[本体価格]¥1,440
[税込価格]¥1,584
- 20cmステンレスボール
SN4968
・外形寸法:200×105×80
[本体価格]¥1,200
[税込価格]¥1,320

18-8ステンレス



測量道具

- 計量カップ -500ml
SN4707
・外形寸法:φ87×126
[本体価格]¥660
[税込価格]¥726
- スコップ -1500ml
SN4680
[本体価格]¥2,200
[税込価格]¥2,420
- スコップ -1000ml
SN4681
[本体価格]¥1,460
[税込価格]¥1,606

PCプラスチック



PCプラスチック



タルトレット

- タルト型共底(ハードアルマイト)
SN5552
・外形寸法:160×143×23
[本体価格]¥480
[税込価格]¥528
- タルト型共底(ハードアルマイト)
SN5553
・外形寸法:200×181×26
[本体価格]¥680
[税込価格]¥748
- タルト型共底(ハードアルマイト)
SN5554
・外形寸法:240×221×26
[本体価格]¥920
[税込価格]¥1,012
- 角タルト 底取
(ハードアルマイト)
SN5574
・外形寸法:250×100×25
[本体価格]¥940
[税込価格]¥1,034
- 角タルト 底取
(ハードアルマイト)
SN5577
・外形寸法:210×210×25
[本体価格]¥1,560
[税込価格]¥1,716
- 9" ピザ焼網(アルマイト)
SN5535
・外形寸法:φ229
[本体価格]¥880
[税込価格]¥968
- 12" ピザ焼網(アルマイト)
SN5538
・外形寸法:φ305
[本体価格]¥1,540
[税込価格]¥1,694

アルミ合金



アルミ合金



アルミ合金



ケーキ型

- シフォンケーキ型(アルマイト)
SN5280
・外形寸法:100×80×54
[本体価格]¥740
[税込価格]¥814
- シフォンケーキ型(アルマイト)
SN5281
・外形寸法:150×135×80
[本体価格]¥1,260
[税込価格]¥1,386
- シフォンケーキ型(アルマイト)
SN5282
・外形寸法:180×170×90
[本体価格]¥1,940
[税込価格]¥2,134
- シフォンケーキ型(アルマイト)
SN5283
・外形寸法:210×195×95
[本体価格]¥1,980
[税込価格]¥2,178
- 15cmデコ型共底(ハードアルマイト)
SN5955
・外形寸法:150×60
[本体価格]¥920
[税込価格]¥1,012
- 18cmデコ型共底(ハードアルマイト)
SN5956
・外形寸法:180×60
[本体価格]¥1,100
[税込価格]¥1,210

アルミ合金



焼型

- 梅型 -5ヶ入り(アルマイト)
SN61115
・外形寸法:76×26×40
[本体価格]¥740
[税込価格]¥814

アルミ合金



- プリンカップ -5ヶ入り(アルマイト)
SN60115
・外形寸法:45×33×45
[本体価格]¥1,000
[税込価格]¥1,100

- プリンカップ -5ヶ入り(アルマイト)
SN60125
・外形寸法:53×37×50
[本体価格]¥1,080
[税込価格]¥1,188

- プリンカップ -5ヶ入り(アルマイト)
SN60145
・外形寸法:60×45×66
[本体価格]¥1,280
[税込価格]¥1,408

- プリンカップ -5ヶ入り(アルマイト)
SN60175
・外形寸法:80×57×65
[本体価格]¥1,460
[税込価格]¥1,606

アルミ合金



- プリンカップ -5ヶ入り(アルマイト)
SN60215
・外形寸法:47×34×25
[本体価格]¥620
[税込価格]¥682

- プリンカップ -5ヶ入り(アルマイト)
SN60225
・外形寸法:53×38×28
[本体価格]¥620
[税込価格]¥682

- プリンカップ -5ヶ入り(アルマイト)
SN60235
・外形寸法:59×42×31
[本体価格]¥840
[税込価格]¥924

- プリンカップ -5ヶ入り(アルマイト)
SN60245
・外形寸法:65×47×34
[本体価格]¥860
[税込価格]¥946

- プリンカップ -5ヶ入り(アルマイト)
SN60255
・外形寸法:71×52×37
[本体価格]¥940
[税込価格]¥1,034

- プリンカップ -5ヶ入り(アルマイト)
SN60265
・外形寸法:77×56×40
[本体価格]¥1,040
[税込価格]¥1,144

アルミ合金



- ポンプ型 -5ヶ入り(アルマイト)
SN60415
・外形寸法:φ51×25
[本体価格]¥560
[税込価格]¥616

- ポンプ型 -5ヶ入り(アルマイト)
SN60425
・外形寸法:φ61×30
[本体価格]¥960
[税込価格]¥1,056

- ポンプ型 -5ヶ入り(アルマイト)
SN60435
・外形寸法:φ70×35
[本体価格]¥1,120
[税込価格]¥1,232

アルミ合金



- 盃型 -5ヶ入り(アルマイト)
SN60615
・外形寸法:70×39×23
[本体価格]¥680
[税込価格]¥748

- 盃型 -5ヶ入り(アルマイト)
SN60645
・外形寸法:72×43×23
[本体価格]¥760
[税込価格]¥836

- 盃型 -5ヶ入り(アルマイト)
SN60655
・外形寸法:76×46×24
[本体価格]¥800
[税込価格]¥880

アルミ合金



- カップケーキ型 -5ヶ入り(アルマイト)
SN60315
・外形寸法:94×83×35
[本体価格]¥1,100
[税込価格]¥1,210

- カップケーキ型 -5ヶ入り(アルマイト)
SN60335
・外形寸法:105×90×37
[本体価格]¥1,220
[税込価格]¥1,342

- カップケーキ型 -5ヶ入り(アルマイト)
SN60345
・外形寸法:100×94×38
[本体価格]¥1,380
[税込価格]¥1,518

アルミ合金



- 深貝殻型 -5ヶ入り(アルマイト)
SN61095
・外形寸法:77×47×16
[本体価格]¥560
[税込価格]¥616

- 貝殻型 -5ヶ入り(アルマイト)
SN61045
・外形寸法:φ81×45×16
[本体価格]¥780
[税込価格]¥858

アルミ合金



- 貝殻型 -5ヶ入り(アルマイト)
SN61055
・外形寸法:φ68×20
[本体価格]¥620
[税込価格]¥682

アルミ合金



チョコレート モルド

- 24ヶ取チョコレートモルド
MA1617
・外形寸法:275×175×26
 中型31×23×12
[本体価格]¥3,900
[税込価格]¥4,290

PCプラスチック



- 24ヶ取チョコレートモルド
MA1618
・外形寸法:275×175×26
 中型φ30×20
[本体価格]¥3,900
[税込価格]¥4,290

PCプラスチック



- 18ヶ取チョコレートモルド
MA1619
・外形寸法:275×175×26
 中型29×29×12
[本体価格]¥3,900
[税込価格]¥4,290

PCプラスチック



- 24ヶ取チョコレートモルド
MA1620
・外形寸法:275×175×26
 中型33×25×12
[本体価格]¥3,900
[税込価格]¥4,290

PCプラスチック



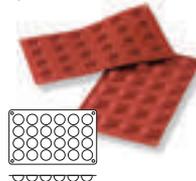
- 24ヶ取チョコレートモルド
MA1621
・外形寸法:275×175×26
 中型33×33×15
[本体価格]¥3,900
[税込価格]¥4,290

PCプラスチック



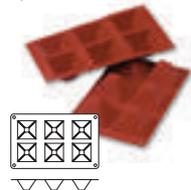
- 24ヶ取半丸型
SF006
・外形寸法:300×175
 中型φ30×15
[本体価格]¥2,540
[税込価格]¥2,794

シリコン



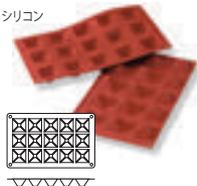
- 6ヶ取ピラミッド型
SF007
・外形寸法:300×175
 中型71×71×40
[本体価格]¥2,540
[税込価格]¥2,794

シリコン



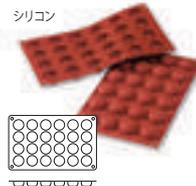
- 15ヶ取ピラミッド型
SF008
・外形寸法:300×175
 中型36×36×22
[本体価格]¥2,540
[税込価格]¥2,794

シリコン



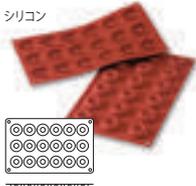
- 24ヶ取ポンポネット
SF009
・外形寸法:300×175
 中型φ34×16
[本体価格]¥2,540
[税込価格]¥2,794

シリコン



- 18ヶ取ミニサバラン
SF010
・外形寸法:300×175
 中型φ41×12
[本体価格]¥2,540
[税込価格]¥2,794

シリコン



絞り袋

●14" 絞り袋

SN7976

・外形寸法: 355×200

[本体価格] ¥500

[税込価格] ¥550

●16" 絞り袋

SN7977

・外形寸法: 405×225

[本体価格] ¥580

[税込価格] ¥638

●18" 絞り袋

SN7978

・外形寸法: 455×250

[本体価格] ¥660

[税込価格] ¥726

●20" 絞り袋

SN7979

・外形寸法: 510×280

[本体価格] ¥760

[税込価格] ¥836

ポリエステル



口金

●小型口金セット -6ヶ入り

SN7016

[本体価格] ¥700

[税込価格] ¥770

18-8ステンレス



めん棒

●めん棒

SN8034

・外形寸法: φ25×300

[本体価格] ¥360

[税込価格] ¥396

木



●アルミ合金ローラーめん棒
(ハードアルマイト)

SN8014

・外形寸法: φ60×480

[本体価格] ¥4,120

[税込価格] ¥4,532

アルミ合金



●プラスチックめん棒

SN8035

・外形寸法: φ30×330

[本体価格] ¥1,100

[税込価格] ¥1,210

PEプラスチック



厨房器具

- 18-8ワンタッチうらごし 枠 21cm
BUL-0121
 ・外形寸法: φ210×100
 [本体価格]¥3,500
 [税込価格]¥3,850
- 18-8ワンタッチうらごし 枠 24cm
BUL-0124
 ・外形寸法: φ240×100
 [本体価格]¥3,750
 [税込価格]¥4,125
- 18-8ワンタッチうらごし 枠 27cm
BUL-0127
 ・外形寸法: φ270×105
 [本体価格]¥4,400
 [税込価格]¥4,840

- 18-8ワンタッチうらごし 枠 31cm
BUL-0131
 ・外形寸法: φ310×105
 [本体価格]¥4,700
 [税込価格]¥5,170
- 18-8ワンタッチうらごし 枠 36cm
BUL-0136
 ・外形寸法: φ360×110
 [本体価格]¥6,700
 [税込価格]¥7,370

18-8ステンレス



18-8ステンレス



- 18-8替アミ 21cm用 4メッシュ **BUL-02421**
 ・外形寸法: φ210
 [本体価格]¥2,150
 [税込価格]¥2,365
- 18-8替アミ 21cm用 7メッシュ **BUL-02721**
 ・外形寸法: φ210
 [本体価格]¥2,150
 [税込価格]¥2,365
- 18-8替アミ 21cm用 9メッシュ **BUL-02921**
 ・外形寸法: φ210
 [本体価格]¥2,150
 [税込価格]¥2,365
- 18-8替アミ 21cm用 12メッシュ **BUL-021221**
 ・外形寸法: φ210
 [本体価格]¥2,150
 [税込価格]¥2,365
- 18-8替アミ 21cm用 20メッシュ **BUL-022021**
 ・外形寸法: φ210
 [本体価格]¥2,150
 [税込価格]¥2,365
- 18-8替アミ 21cm用 30メッシュ **BUL-023021**
 ・外形寸法: φ210
 [本体価格]¥2,150
 [税込価格]¥2,365
- 18-8替アミ 21cm用 50メッシュ **BUL-025021**
 ・外形寸法: φ210
 [本体価格]¥2,150
 [税込価格]¥2,365
- 18-8替アミ 21cm用 65メッシュ **BUL-026521**
 ・外形寸法: φ210
 [本体価格]¥2,150
 [税込価格]¥2,365
- 18-8替アミ 24cm用 4メッシュ **BUL-02424**
 ・外形寸法: φ240
 [本体価格]¥2,500
 [税込価格]¥2,750
- 18-8替アミ 24cm用 7メッシュ **BUL-02724**
 ・外形寸法: φ240
 [本体価格]¥2,500
 [税込価格]¥2,750
- 18-8替アミ 24cm用 9メッシュ **BUL-02924**
 ・外形寸法: φ240
 [本体価格]¥2,500
 [税込価格]¥2,750
- 18-8替アミ 24cm用 12メッシュ **BUL-021224**
 ・外形寸法: φ240
 [本体価格]¥2,500
 [税込価格]¥2,750
- 18-8替アミ 24cm用 20メッシュ **BUL-022024**
 ・外形寸法: φ240
 [本体価格]¥2,500
 [税込価格]¥2,750
- 18-8替アミ 24cm用 30メッシュ **BUL-023024**
 ・外形寸法: φ240
 [本体価格]¥2,500
 [税込価格]¥2,750
- 18-8替アミ 24cm用 50メッシュ **BUL-025024**
 ・外形寸法: φ240
 [本体価格]¥2,500
 [税込価格]¥2,750
- 18-8替アミ 24cm用 65メッシュ **BUL-026524**
 ・外形寸法: φ240
 [本体価格]¥2,500
 [税込価格]¥2,750
- 18-8替アミ 27cm用 4メッシュ **BUL-02427**
 ・外形寸法: φ270
 [本体価格]¥2,950
 [税込価格]¥3,245
- 18-8替アミ 27cm用 7メッシュ **BUL-02727**
 ・外形寸法: φ270
 [本体価格]¥2,950
 [税込価格]¥3,245
- 18-8替アミ 27cm用 9メッシュ **BUL-02927**
 ・外形寸法: φ270
 [本体価格]¥2,950
 [税込価格]¥3,245
- 18-8替アミ 27cm用 12メッシュ **BUL-021227**
 ・外形寸法: φ270
 [本体価格]¥2,950
 [税込価格]¥3,245
- 18-8替アミ 27cm用 20メッシュ **BUL-022027**
 ・外形寸法: φ270
 [本体価格]¥2,950
 [税込価格]¥3,245
- 18-8替アミ 27cm用 30メッシュ **BUL-023027**
 ・外形寸法: φ270
 [本体価格]¥2,950
 [税込価格]¥3,245
- 18-8替アミ 27cm用 50メッシュ **BUL-025027**
 ・外形寸法: φ270
 [本体価格]¥2,950
 [税込価格]¥3,245
- 18-8替アミ 27cm用 65メッシュ **BUL-026527**
 ・外形寸法: φ270
 [本体価格]¥2,950
 [税込価格]¥3,245
- 18-8替アミ 31cm用 4メッシュ **BUL-02431**
 ・外形寸法: φ310
 [本体価格]¥3,550
 [税込価格]¥3,905
- 18-8替アミ 31cm用 7メッシュ **BUL-02731**
 ・外形寸法: φ310
 [本体価格]¥3,550
 [税込価格]¥3,905
- 18-8替アミ 31cm用 9メッシュ **BUL-02931**
 ・外形寸法: φ310
 [本体価格]¥3,550
 [税込価格]¥3,905
- 18-8替アミ 31cm用 12メッシュ **BUL-021231**
 ・外形寸法: φ310
 [本体価格]¥3,550
 [税込価格]¥3,905
- 18-8替アミ 31cm用 20メッシュ **BUL-022031**
 ・外形寸法: φ310
 [本体価格]¥3,550
 [税込価格]¥3,905
- 18-8替アミ 31cm用 30メッシュ **BUL-023031**
 ・外形寸法: φ310
 [本体価格]¥3,550
 [税込価格]¥3,905
- 18-8替アミ 31cm用 50メッシュ **BUL-025031**
 ・外形寸法: φ310
 [本体価格]¥3,550
 [税込価格]¥3,905
- 18-8替アミ 31cm用 65メッシュ **BUL-026531**
 ・外形寸法: φ310
 [本体価格]¥3,550
 [税込価格]¥3,905
- 18-8替アミ 36cm用 4メッシュ **BUL-02436**
 ・外形寸法: φ360
 [本体価格]¥5,350
 [税込価格]¥5,885
- 18-8替アミ 36cm用 7メッシュ **BUL-02736**
 ・外形寸法: φ360
 [本体価格]¥5,350
 [税込価格]¥5,885
- 18-8替アミ 36cm用 9メッシュ **BUL-02936**
 ・外形寸法: φ360
 [本体価格]¥5,350
 [税込価格]¥5,885
- 18-8替アミ 36cm用 12メッシュ **BUL-021236**
 ・外形寸法: φ360
 [本体価格]¥5,350
 [税込価格]¥5,885
- 18-8替アミ 36cm用 20メッシュ **BUL-022036**
 ・外形寸法: φ360
 [本体価格]¥5,350
 [税込価格]¥5,885
- 18-8替アミ 36cm用 30メッシュ **BUL-023036**
 ・外形寸法: φ360
 [本体価格]¥5,350
 [税込価格]¥5,885
- 18-8替アミ 36cm用 50メッシュ **BUL-025036**
 ・外形寸法: φ360
 [本体価格]¥5,350
 [税込価格]¥5,885
- 18-8替アミ 36cm用 65メッシュ **BUL-026536**
 ・外形寸法: φ360
 [本体価格]¥5,350
 [税込価格]¥5,885

- ハーティーランド
粉ふるい 特大
BKN-17TD
・外形寸法: φ125×135
[本体価格]¥1,900
[税込価格]¥2,090

- ハーティーランド
粉ふるい 大
BKN-17D
・外形寸法: φ100×110
[本体価格]¥1,400
[税込価格]¥1,540

ステンレス



- シリコンヘラ 白
WKL-17W
・外形寸法: 255×55
[本体価格]¥2,650
[税込価格]¥2,915
- シリコンヘラ 赤
WKL-17R
・外形寸法: 255×55
[本体価格]¥2,650
[税込価格]¥2,915

- シリコンヘラ 青
WKL-17B
・外形寸法: 255×55
[本体価格]¥2,650
[税込価格]¥2,915
- シリコンヘラ 緑
WKL-17G
・外形寸法: 255×55
[本体価格]¥2,650
[税込価格]¥2,915

シリコン



- シリコンヘラ 白
WKL-15W
・外形寸法: 385×130
[本体価格]¥6,400
[税込価格]¥7,040
- シリコンヘラ 赤
WKL-15R
・外形寸法: 385×130
[本体価格]¥6,400
[税込価格]¥7,040

- シリコンヘラ 青
WKL-15B
・外形寸法: 385×130
[本体価格]¥6,400
[税込価格]¥7,040
- シリコンヘラ 緑
WKL-15G
・外形寸法: 385×130
[本体価格]¥6,400
[税込価格]¥7,040

シリコン



- シリコンヘラ 白
WKL-16LW
・外形寸法: 215×120
[本体価格]¥3,570
[税込価格]¥3,927
- シリコンヘラ 赤
WKL-16LR
・外形寸法: 215×120
[本体価格]¥3,570
[税込価格]¥3,927
- シリコンヘラ 青
WKL-16LB
・外形寸法: 215×120
[本体価格]¥3,570
[税込価格]¥3,927
- シリコンヘラ 緑
WKL-16LG
・外形寸法: 215×120
[本体価格]¥3,570
[税込価格]¥3,927

- シリコンヘラ 白
WKL-16SW
・外形寸法: 200×90
[本体価格]¥3,190
[税込価格]¥3,509
- シリコンヘラ 赤
WKL-16SR
・外形寸法: 200×90
[本体価格]¥3,190
[税込価格]¥3,509
- シリコンヘラ 青
WKL-16SB
・外形寸法: 200×90
[本体価格]¥3,190
[税込価格]¥3,509
- シリコンヘラ 緑
WKL-16SG
・外形寸法: 200×90
[本体価格]¥3,190
[税込価格]¥3,509

シリコン



- ポリヘラ 青 大
WPL-53D
・外形寸法: 224×127
[本体価格]¥1,020
[税込価格]¥1,122
- ポリヘラ 青 小
WPL-53S
・外形寸法: 198×96
[本体価格]¥670
[税込価格]¥737

ナイロン樹脂



- ポリヘラ 白 大
WPL-03DW
・外形寸法: 224×127
[本体価格]¥880
[税込価格]¥968
- ポリヘラ 白 小
WPL-03SW
・外形寸法: 198×96
[本体価格]¥580
[税込価格]¥638

- ポリヘラ 赤 小
WPL-03SR
・外形寸法: 198×96
[本体価格]¥580
[税込価格]¥638

ナイロン樹脂



- 上皿デジタル台はかりSH 1kg
BHK-831
・外形寸法:265×250×103
[本体価格]¥11,800
[税込価格]¥12,980
- 上皿デジタル台はかりSH 2kg
BHK-832
・外形寸法:265×250×103
[本体価格]¥11,800
[税込価格]¥12,980
- 上皿デジタル台はかりSH 5kg
BHK-835
・外形寸法:265×250×103
[本体価格]¥11,800
[税込価格]¥12,980

- 上皿デジタル台はかりSH 12kg
BHK-8312
・外形寸法:265×250×103
[本体価格]¥11,800
[税込価格]¥12,980
- 上皿デジタル台はかりSH 20kg
BHK-8320
・外形寸法:265×250×103
[本体価格]¥16,300
[税込価格]¥17,930
- 上皿デジタル台はかりSH 30kg
BHK-8330
・外形寸法:265×250×103
[本体価格]¥25,300
[税込価格]¥27,830

皿寸法:230×190
質量:1.9kg
電源:単1型乾電池4本使用(別売)
●細かく高精度に計量。
1/2,000の高分解能。
●皿までの高さが低く、のせ降ろしが簡単。
●文字高25mmで、見やすい表示。
※オプションで専用ACアダプターがあります。

プラスチック



- コンパクト デジタルスケール 2kg
BSK-51
・外形寸法:180×120×30
[本体価格]¥6,000
[税込価格]¥6,600

プラスチック



2kg(最小表示1g)
材質:ABS樹脂(クロムメッキ加工)
電源:単3乾電池×2本付
●見やすい大画面表示(59×30)
●キズつきにくいクロムメッキ加工

- デジタル クッキングスケール 3kg
BSK-79
・外形寸法:150×210×38
[本体価格]¥7,500
[税込価格]¥8,250



プラスチック



0~300gまで 0.1g
3kg(最小表示 300~1,500gまで 0.5g
1,500~3,000gまで 1g)
本体寸法:150×210×H38
電源:単3乾電池×2本付

- デジタル台はかり 30kg
BDI-5330
・外形寸法:300×624×781
[本体価格]¥73,000
[税込価格]¥80,300
- デジタル台はかり 60kg
BDI-5360
・外形寸法:300×624×781
[本体価格]¥73,000
[税込価格]¥80,300
- デジタル台はかり 150kg
BDI-53150
・外形寸法:300×624×781
[本体価格]¥73,000
[税込価格]¥80,300

- 重量確定までの時間はわずか1秒。アナログ秤よりも作業が早く行えます。
- 従来のアナログ秤に比べて、大きなコストメリットをご提供できます。
- お年寄りでも見やすい大型液晶。針式とは違い、見間違いが少ないデジタル表示です。

※アルカリ乾電池は別売となります。

■仕様

型 式	FG-30 KAM	FG-60 KAM	FG-150 KAM
ひょう量	30kg	60kg	150kg
最小表示	0.005kg	0.01kg	0.02kg
計量皿寸法	300×380		
本体寸法	300×624×H781		
電 源	単相100V 50/60Hzまたはアルカリ乾電池(単2×4個)		
使用温度範囲	-10℃~40℃		
質 量	11.2kg		

ステンレス



- 上皿さおはかり 1kg
BHK-621
・外形寸法:146×130×175
[本体価格]¥111,000
[税込価格]¥122,100
- 上皿さおはかり 2kg
BHK-622
・外形寸法:146×130×175
[本体価格]¥120,700
[税込価格]¥132,770

- 上皿さおはかり 5kg
BHK-625
・外形寸法:167×160×205
[本体価格]¥137,000
[税込価格]¥150,700
- 上皿さおはかり 10kg
BHK-6210
・外形寸法:230×200×230
[本体価格]¥146,500
[税込価格]¥161,150

錳鉄



製菓・製パン豆知識

オーブンを選定してみよう

1日焼成個数 **500** 個の場合…… (オーブン2枚差 2段と仮定)

12 個 × **2** 枚差 × **2** 段 = **48** (個/回)

48 個 × **4** 回転 = **192** (個/h) ※焼成時間を1回15分とする

500 個 ÷ **192** (個/h) = 約 **2.5** (h)

➡ よって1日に最大**500**個焼成するには2枚差2段のオーブンで約**2.5**時間掛かります。
※菓子パンの場合

種類	個数 (6取展板)	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 <small>一般的には食型に入れて直焼き ※展板にのせた場合</small>	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 <small>※フランスパン用展板の場合</small>	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	スチーム コンベクション オープン
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	○	-	-
ディニッシュ系	ウインナーデニッシュ	○	○	△
	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	ウインナーロール	○	△	△
	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	○	○	○

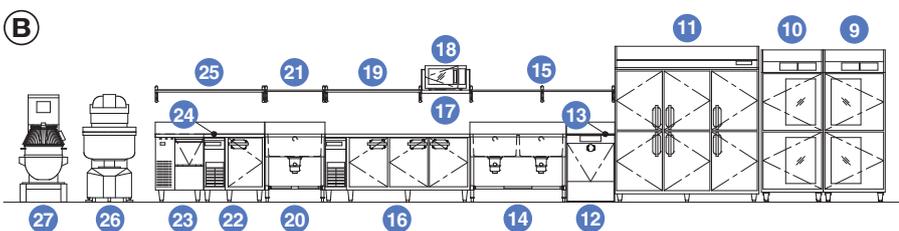
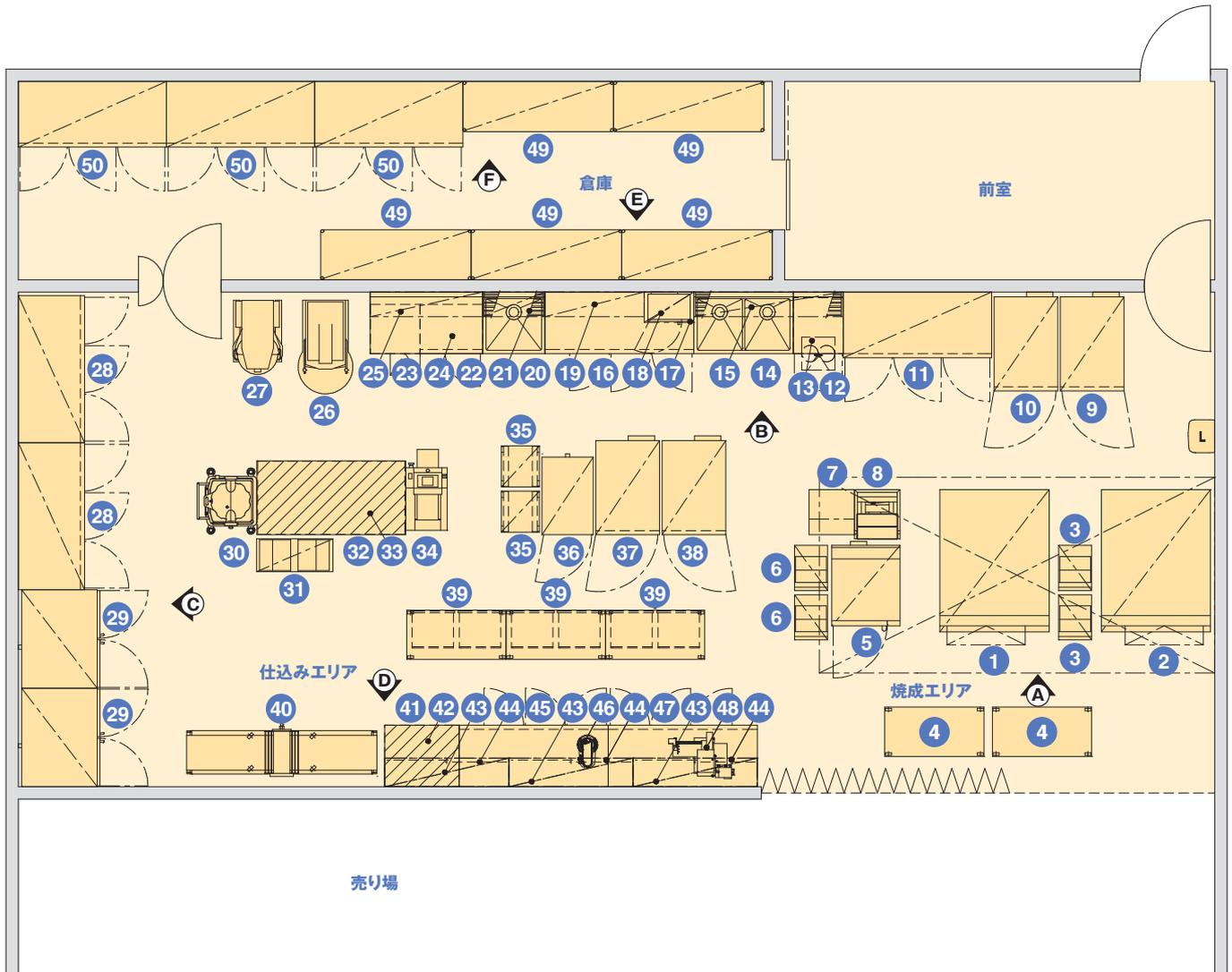
パンが焼き上がるまでのレイアウト

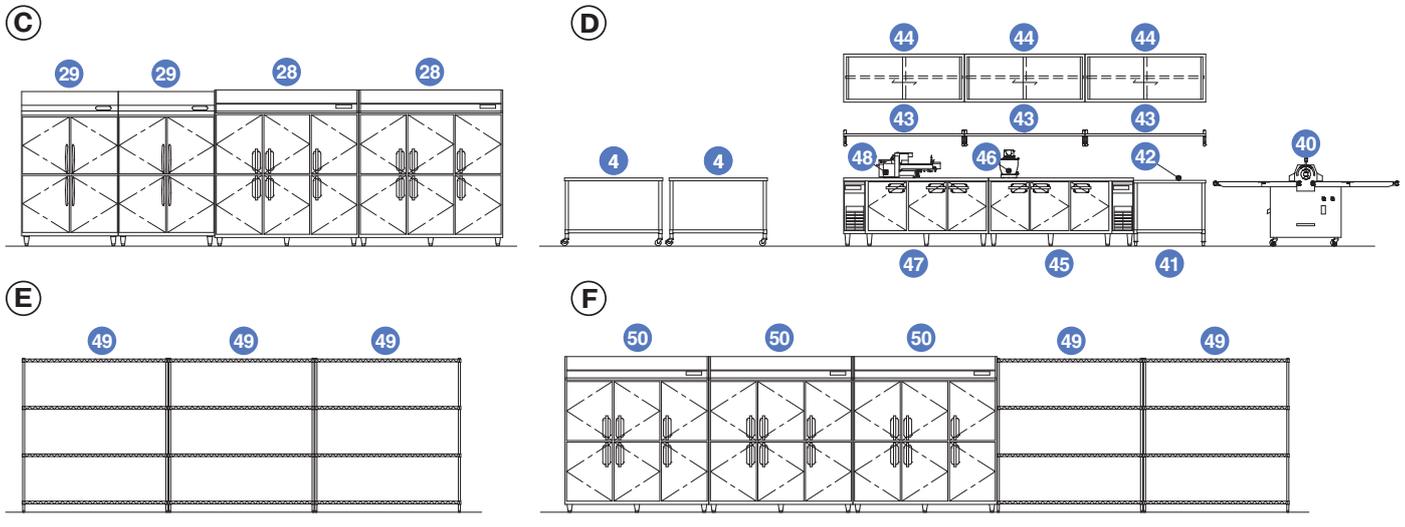
●ゼネラルベーカリー

レイアウト事例 **32.9坪**

想定内容

- 焼成個数……1,536個/h (例: あんぱん)
- 焼成アイテム……菓子パン ●オールスクラッチ方式 (P.5参照)



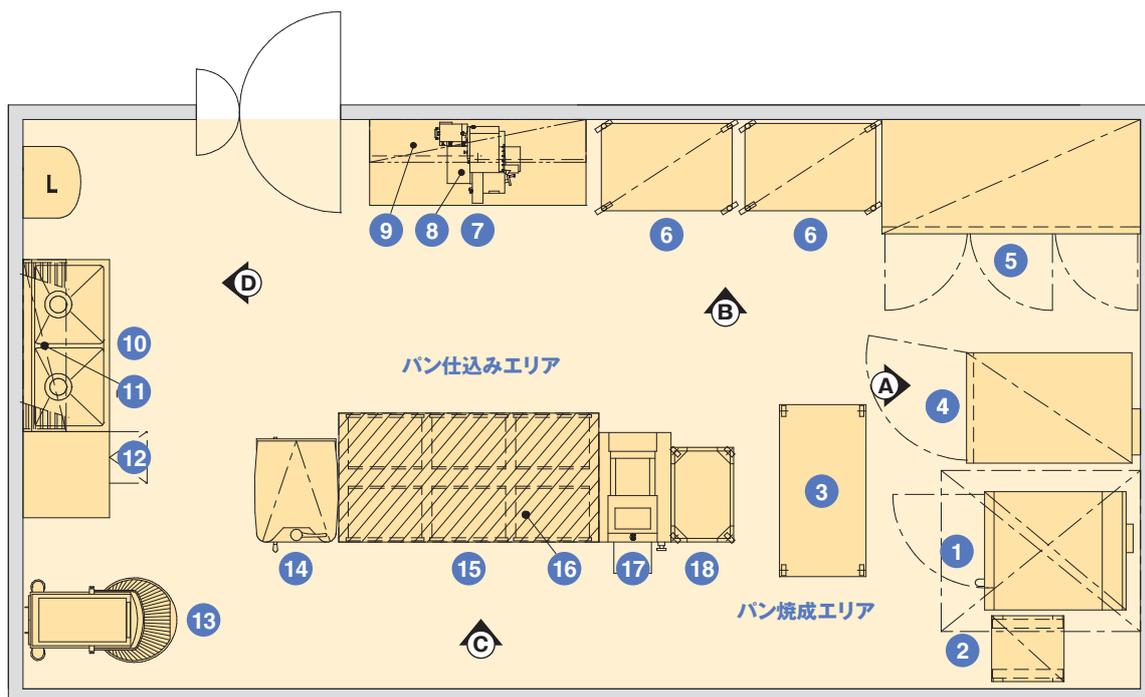


ゼネラルベーカリー 器具表

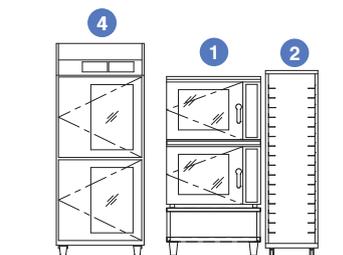
No.	品名	型式	数	外形寸法 (mm)			配管接続口径			電気 (kw)			フード	備考
				W	D	H	給水	給湯	排水	1φ100V	1φ200V	3φ200V		
1	デッキオープン	TV04R-SSSS	1	1320	1660	2030	15G.V		40			16.00×2	(GF)	4枚×4段=16枚差し
2	デッキオープン	TV04L-SSSS	1	1320	1660	2030	15G.V		40			16.00×2	(GF)	4枚×4段=16枚差し
3	片トンボラック	TX-BR-400S	2	400	550	1665								13枚差し
4	窯前作業台		2	1200	600	850								天板厚み t3.0、キャスター付
5	ベーカリーコンベクションオープン	TBO-4E(特注)	1	825	980	1630	15×2		40×2			8.50×2	(GF)	2段積み
6	片トンボラック	TX-BR-400S	2	400	550	1665								13枚差し
7	サイドラック		1	550	550	820								8枚差し
8	低周波電磁ドーナツフライヤー	TDFL-55EI-A	1	550	600	820					4.30		(GF)	21リットル
9	ドウコンディショナー	TDC-36S5(改)	1	770	1145	1904	15G.V		40			1.21		横2枚差×9段×2室 右ヒンジ仕様
10	ドウコンディショナー	TDC-36S5	1	770	1145	1904	15G.V		40			1.21		横2枚差×9段×2室
11	冷凍庫	GRD-186FMD(改)	1	1790	800	1950			40			0.58		1667リットル センターフリー仕様
12	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)	Cassimo	1	600	680	850	20G.V		40 耐熱管			6.70	(F#)	60ラック/h
13	洗浄機用天板		1	605	750	15								
14	二槽シンク	TRE-2S-120A	1	1200	750	850	15×2	15×2	50×2					
15	パイプ棚	TRE-P-180	1	1800	300	一段								
16	コールドテーブル冷蔵庫	(LCW-180RM-F)	1	1800	750	850			40	0.28				543リットル センターフリー仕様
17	電子レンジ棚		1	600	370	一段								
18	電子レンジ	NE-711G	1	510	360	306				1.26				
19	平棚	TRE-H-120	1	1200	300	一段								
20	一槽シンク	TRE-1S-75A	1	750	750	850	15	15	50					
21	パイプ棚	TRE-P-75	1	750	300	一段								
22	コールドテーブル冷蔵庫	(LCC-080RM)	1	755	600	850			40	0.24				111リットル
23	フレークアイスメーカー	(FIC-A120FT)	1	600	600	850	15G.V		40×2	0.41				製氷能力108kg/118kg/日
24	天板		1	1360	600	40								
25	平棚		1	1360	300	一段								
26	ミキサー	EM60P	1	660	1140	1345					4.25			100リットル
27	ミキサー	MS-60	1	600	900	1340					3.00			60リットル
28	冷蔵庫	GRD-180RMD(改)	2	1790	800	1950			40×2		0.31×2			1674リットル センターフリー仕様
29	ドゥフリーザー	QBX-136FMLT1	2	1200	945	1930			40×2		1.81×2			1155リットル 冷凍天板(435×645) 18段36枚差(60ピッチ)
30	自動分割丸め機	ST-30	1	810	720	1790					1.30			
31	両トンボラック	TX-BR-890W	1	920	400	1665								26枚差し
32	作業台		1	1800	900	820								三方枠
33	まな板		1	1800	900	30								
34	ミニモルダー	MM-230SS	1	500	981	1039					0.20			
35	シングルラック	TX-BR-460	2	460	500	1665								16枚差し
36	ドゥフリーザー	BFX-118LT	1	620	945	1905			40		0.79			538リットル 冷凍天板(435×645) 18段18枚差(60ピッチ)
37	ドウコンディショナー	TDC-36S5	1	770	1145	1904	15G.V		40			1.21		横2枚差×9段×2室
38	ドウコンディショナー	TDC-36S5(改)	1	770	1145	1904	15G.V		40			1.21		横2枚差×9段×2室 右ヒンジ仕様
39	引出付移動台		3	1200	600	850								引出2ヶ、キャスター付
40	リバースシート	KR16	1	2300	650	1016					0.40			
41	作業台		1	900	750	820								
42	まな板		1	900	750	30								
43	平棚	TX-H-150L	3	1500	350	一段								
44	吊戸棚	TRE-HCB-150	3	1500	350	600								中棚1段
45	コールドテーブル冷蔵庫	LCW-180RM-R(改)	1	1800	750	850			40	0.27				542リットル センターフリー仕様
46	ミキサー	KPL900OS	1	240	400	350				0.50				6.7リットル
47	コールドテーブル冷凍冷蔵庫	LRW-181PM(改)	1	1800	750	850			40	0.37				F:165リットル、R:347リットル センターフリー仕様
48	パンスライサー	AT700L	1	790	565	320				0.10				
49	エレファントシェルフ	N-TEs-19-6118C	5	1818	610	1930								棚4段
50	冷凍庫	GRD-186FMD(改)	3	1790	800	1950			40×3		0.58×3			1667リットル センターフリー仕様
総合ガス消費量		0kw	総合電気容量 1φ100V		3.43kW/h		総合電気容量 1φ200V		4.3kW/h		総合電気容量 3φ200V		109.04kW/h	

- 焼成個数……16本/h (2斤角食パン)
- 焼成アイテム……食パン ●オールスクラッチ方式 (P.5参照)

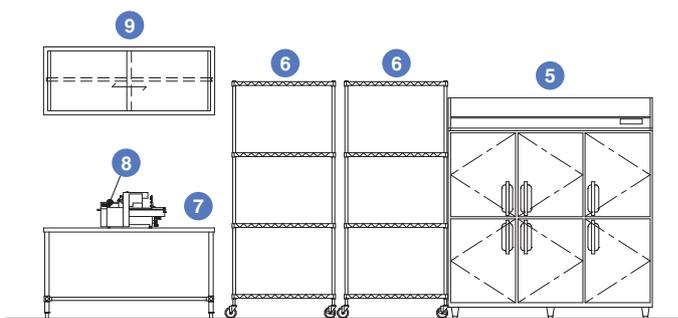
※デッキオープン使用の場合もございます。



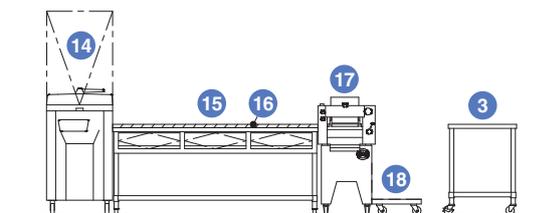
①



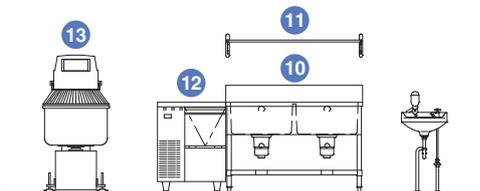
②



③



④



食パン専門店 器具表

No.	品名	型式	数	外形寸法(mm)			配管接続口径			電気(kw)			フード	備考
				W	D	H	給水	給湯	排水	1φ100V	1φ200V	3φ200V		
①	ベーカリーコンベクションオープン	TBO-4E(特注)	1	825	980	1630	15×2		40×2 耐熱管			8.50×2	Ⓞ	2段積み
②	シングルラック	TX-BR-460	1	460	500	1665								16枚差し
③	窯前作業台		1	1200	600	800								天板厚み t3.0、キャスター付
④	ドウコンディショナー	TDC-36S5	1	770	1145	1904	15G.V		40			1.21		横2枚差×9段×2室
⑤	冷凍冷蔵庫	GRD-182PMD	1	1790	800	1950			40×2			0.53		F: 503リットル、 R: 1088リットル
⑥	エレファントシェルフ	(N-TES-19-6191S)	2	907	610	2103								棚4段、キャスター付
⑦	三方枠作業台		1	1500	600	800								三方枠
⑧	パンスライサー	AT700Z	1	590	565	320					0.10			
⑨	吊戸棚	TRE-HCB-150	1	1500	350	600								中棚1段
⑩	二槽シンク	TXA-2S-120	1	1200	600	800	15×2	15×2	50×2					
⑪	パイプ棚	TRE-P-120	1	1200	300	一段								
⑫	チップアイスメーカー	FIC-A100CT	1	600	600	800	15G.V		40×2	0.43				製氷能力90kg/100kg/日
⑬	スパイラルミキサー	AS50C	1	590	1050	1218						3.75		約70リットル
⑭	分割機	DIVA20	1	580	800	1120						1.50		
⑮	引出付作業台		1	1800	900	770								両面仕様 引出6ヶ
⑯	まな板		1	1800	900	30								
⑰	ミニモルダー	MM-230SS	1	500	981	1039						0.20		
⑱	アルミ合金台車(アルマイト)		1	660	435	138								番重適用サイズ W640×D410×H160
総合ガス消費量		0kW	総合電気容量 1φ100V		0.53kW/h		総合電気容量 1φ200V		0kW/h		総合電気容量 3φ200V		24.19kW/h	



パンの
できるまで

Vesta(ベスタ)シリーズ
ベーカリーオープン

GUT(グット)シリーズ
ベーカリーオープン

ミニベーカリーシステム

ユニエースシリーズ
ピーチッツフランヤー

関連機器

洗浄機器・冷機器

衛生機器

備品

製菓・製パン豆知識

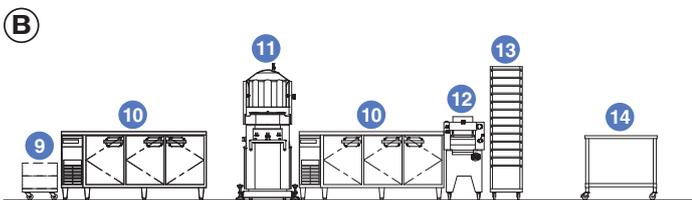
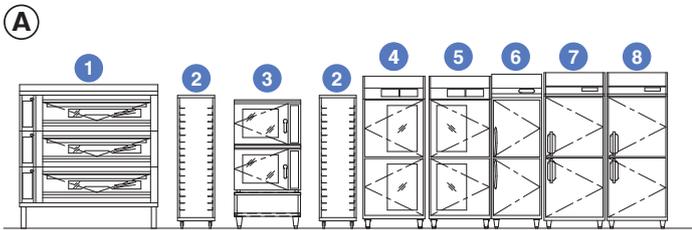
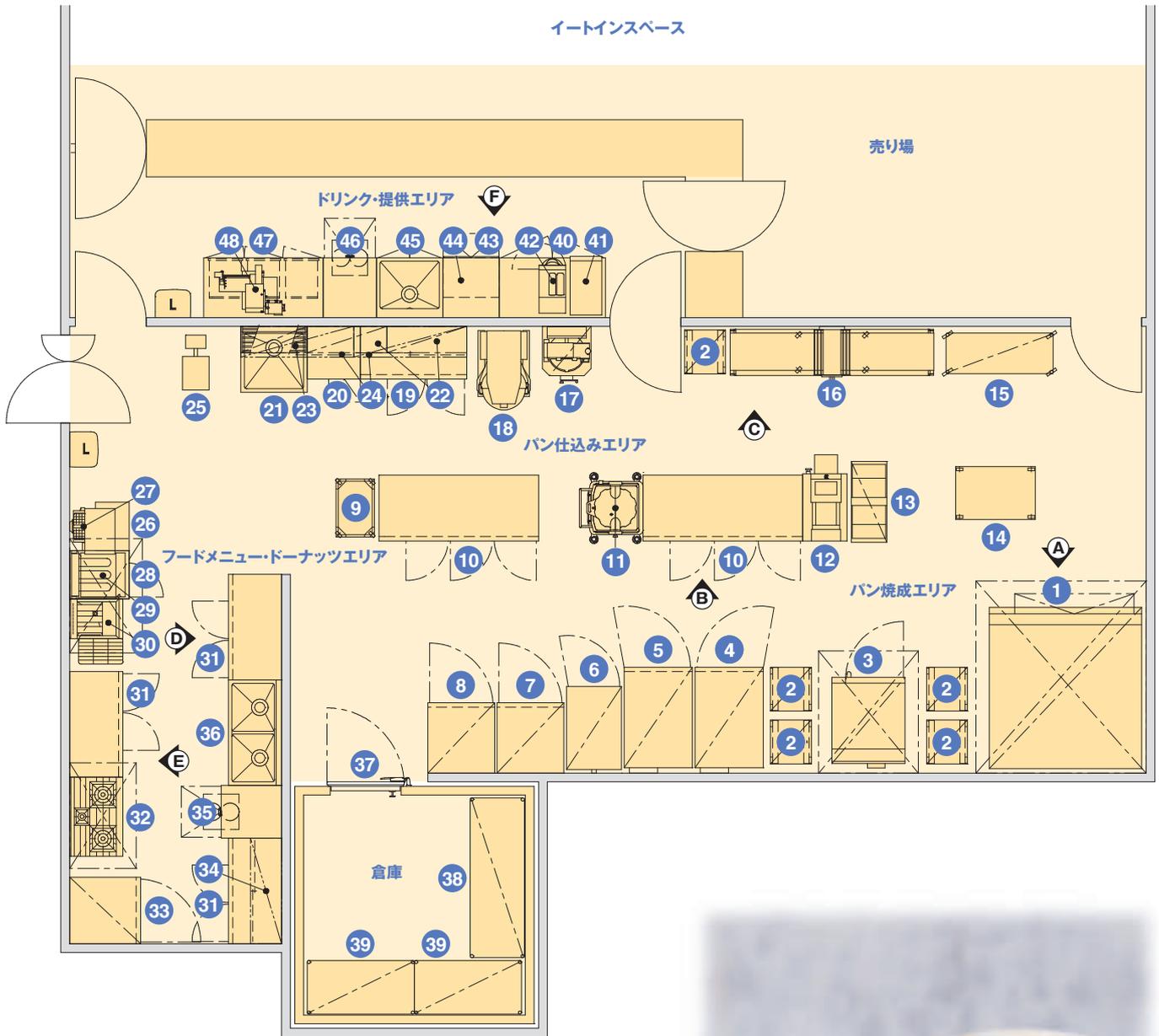
レインフォレスト
テニスキッチンのご案内

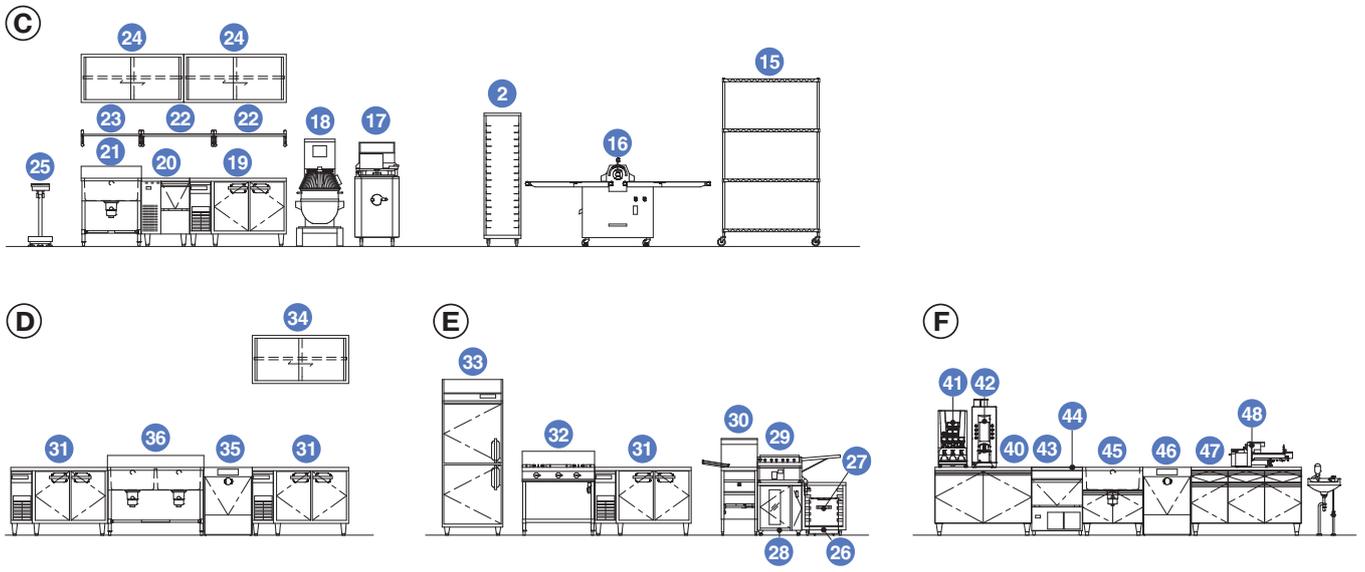
●カフェベーカリー

レイアウト事例 30.8坪

想定内容

- 焼成個数……864個/h (例: あんぱん)
- 焼成アイテム……菓子パン・フードメニュー ●オールスクラッチ方式 (P.5参照)





カフェペカリー 器具表

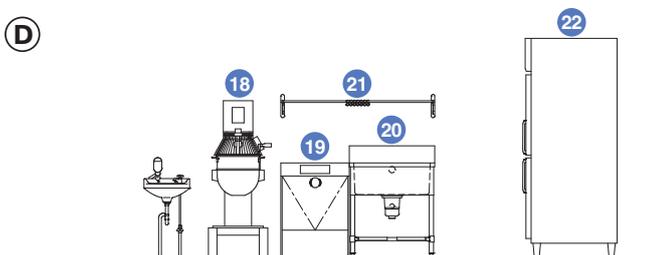
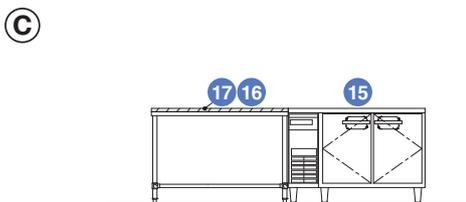
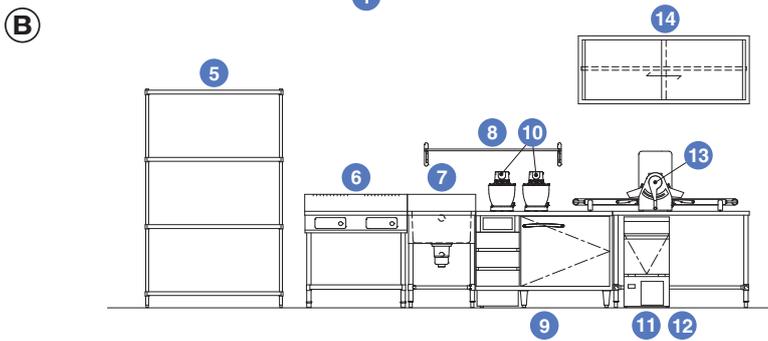
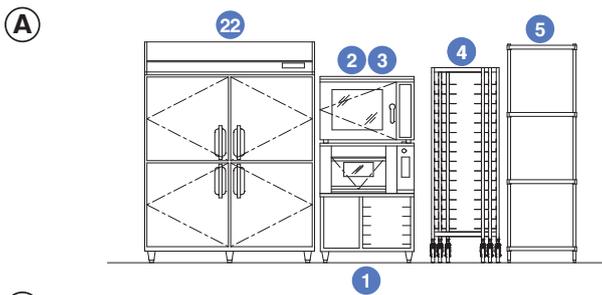
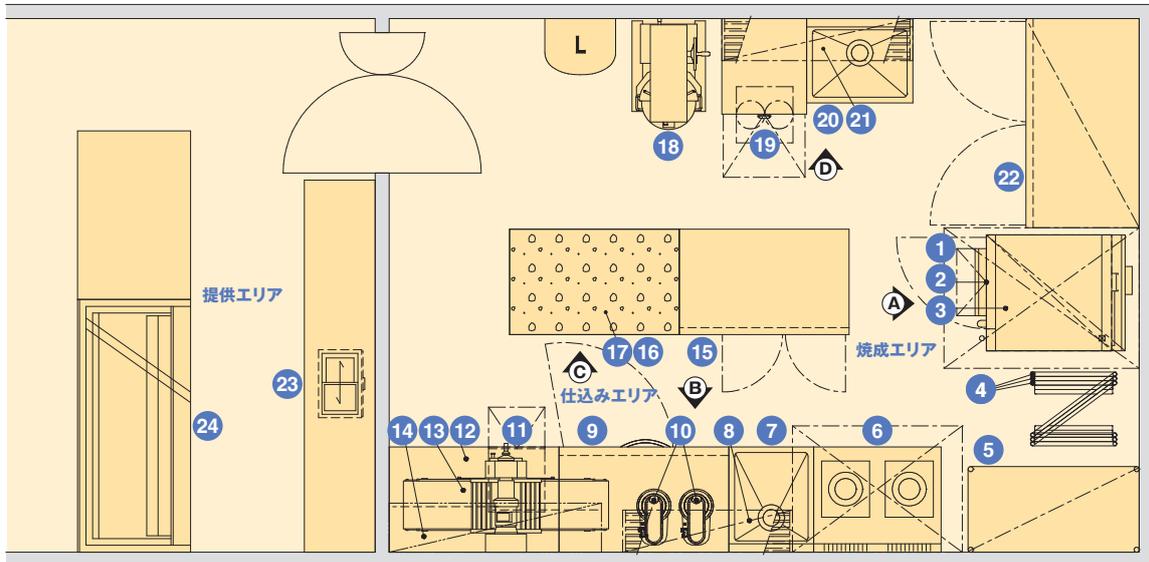
No.	品名	型式	数	外形寸法 (mm)			配管接続口径			ガス (kw)		電気 (kw)			フード	備考
				W	D	H	給水	給湯	排水	口径 (A)	消費量	1φ100V	1φ200V	3φ200V		
1	デッキオープン	TV06R-SSS	1	1720	1760	1800	15G.V		40				33.0	(GF)	6枚×3段=18枚差	
2	シングルラック	TX-BR-460	5	460	500	1665									16枚差し	
3	ペーカリーコンベクションオープン	TBO-4E(特注)	1	825	980	1630	15×2		40×2			8.50×2	(GF)	2段積み		
4	ドウコンディショナー	TDC-36S5	1	770	1145	1904	15G.V		40			1.21		横2枚差×9段×2室		
5	ドウコンディショナー	TDC-36S5(改)	1	770	1145	1904	15G.V		40			1.21		横2枚差×9段×2室、右ヒンジ仕様		
6	ドゥフリーザー	BFX-118LT	1	620	945	1905			40			0.79		538リットル、冷凍天板(435×645)18段18枚差(60ピッチ)		
7	冷蔵庫	GRD-080RM	1	755	800	1950			40		0.24			648リットル		
8	冷凍庫	GRD-082FM	1	755	800	1950			40		0.28			646リットル		
9	アルミ合金台車(アルマイト)		1	660	435	138								番重適用サイズ W640×D410×H160		
10	コールドテーブル冷蔵庫	(LRW-180RM-F)	2	1800	750	850			40×2		0.28×2			543リットル、センターフリー		
11	自動分割丸め機	ST-30	1	810	720	1790						1.30				
12	ミニモルター	MM-230SS	1	500	981	1039						0.20				
13	両トンボラック	TX-BR-890W	1	920	400	1665								26枚差し		
14	窯前作業台		1	900	600	850								天板厚み13.0、キャスター付		
15	エレファントシェルフ	(N-TES-19-4612S)	1	1209	460	2103								棚4段、キャスター付		
16	リバースシート	KR16	1	2300	650	1016						0.40				
17	自然・天然酵母発酵機	LV-30	1	550	645	1300					0.38			35リットル		
18	ミキサー	MS-60	1	600	900	1340						3.00		60リットル		
19	コールドテーブル冷蔵庫	(LRC-120RM-F)	1	1200	600	850			40		0.26			241リットル、センターフリー		
20	フレークアイスメーカー	(FIC-A120FT)	1	600	600	850	15G.V		40×2		0.41			製氷能力108kg/118kg/日		
21	一槽シンク	TRE-1S-75A	1	750	750	850	15	15	50							
22	平棚	TRE-H-90	2	900	300	一段										
23	パイプ棚	TRE-P-75	1	750	300	一段										
24	吊戸棚		2	1275	350	600								中棚1段		
25	デジタル台秤	FG-30KAM	1	300	624	781					(0.10)			30kg		
26	サイドラック	TDDR-18S	1	550	380	660										
27	ドーナッツフライヤー用油缶	TDOT-24	1	360	215	460								油こし網付		
28	ホイロ	TDEP-18	1	550	670	660					0.44					
29	ドーナッツフライヤー	TDFL-18E	1	550	670	250						3.00	(GF)	油量18リットル		
30	スタンダード・ガスフライヤー	TGFL-A45C	1	450	600	850			15	10			(GF)	油量18リットル、涼厨		
31	コールドテーブル冷蔵庫	(LRC-120RM-F)	3	1200	600	850			40×3		0.26×3			241リットル、センターフリー		
32	ガステーブル	TGTA-0921	1	900	600	850			20	32			(GF)			
33	冷蔵庫	GRD-080RM(改)	1	755	800	1950			40		0.24			648リットル、左ヒンジ仕様		
34	吊戸棚	TRE-HCB-120	1	1200	350	600								中棚1段		
35	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)	Cassimo	1	600	680	850	20G.V		40 耐熱管			6.70	(注)	60ラック/h		
36	二槽シンク	TRE-2S-120	1	1200	600	850	15×2	15×2	50×2							
37	ブレハブ冷凍庫		1	(2700)	(2700)	(2400)			40		(1.0)	(3.0)				
38	エレファントシェルフ	N-TES-19-6118C	1	1818	610	1930								棚4段		
39	エレファントシェルフ	N-TES-15-6112C	2	1209	610	1625								棚4段		
40	扉付作業台		1	1200	680	850								観音扉		
41	清涼飲料ディスペンサー	【別途支給品】	1	360	665	700	15G.V				0.25			水槽容量15L		
42	全自動ドリップコーヒーマシン	【別途支給品】	1	300	622	850	15G.V		40		1.02			タンク容量3.5L		
43	キューブアイスメーカー	(FIC-A45KT3)	1	630	450	850	15G.V				0.23			製氷能力41kg/45kg/日		
44	製氷機用天板		1	635	680	40										
45	一槽シンク		1	750	680	850	15	15	50					観音扉		
46	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)	Cassimo	1	600	680	850	20G.V		40 耐熱管			6.70	(注)	60ラック/h		
47	コールドテーブル冷凍冷蔵庫		1	1350	680	850								観音扉、引出3ヶ		
48	パンスライサー	AT700L	1	790	565	320					0.10					
総合ガス消費量		42kW	総合電気容量1φ100V		(5.19) kW/h	総合電気容量1φ200V		0.00kW/h	総合電気容量3φ200V		(74.51) kW/h					

レイアウト事例 6坪

想定内容

- 焼成個数：デッキオープン→6個/h (例：スポンジ生地5号)、100個/h (例：マドレーヌ)
コンベクションオープン→16本/h (例：パウンドケーキ)、384個/h (例：クッキー)
- 焼成アイテム：スポンジケーキ類、シュー菓子類、タルト、パイ生地類、マドレーヌ、マカロン、クッキー、チョコレート類、キャンディー類等

※焼成アイテムにより機器選定が変わります。



パティスリー 器具表

No.	品名	型式	数	外形寸法(mm)			配管接続口径			電気(kw)			フード	備考
				W	D	H	給水	給湯	排水	1φ100V	1φ200V	3φ200V		
1	デッキオープン専用架台	TV01-B61	1	825	885	610								
2	デッキオープン	TV01R-N	1	825	885	445	15G.V		40 耐熱管			3.50	Ⓕ	
3	ベーカリーコンベクションオープン	TBO-4E	1	825	980	540	15G.V		40 耐熱管			8.50	Ⓕ	
4	ネスティングベーカリーカート		3	463	610	1722.5								
5	ソリッドエレファントシェルフ	NS-TES-19-6112	1	1209	610	1930								棚4段
6	IHコンロ	TIT-A33A	1	900	750	850						3.00×2	Ⓕ	
7	一槽シンク	TRE-1S-60A	1	600	750	850	15	15	50					
8	パイプ棚	TRE-P-120	1	1200	300	一段								
9	プラストチラー	(QFP-006SFLT2)	1	1200	750	850			40			0.93		フランス展板6枚
10	ミキサー	KPL9000S	2	240	400	350				0.50×2				6.7リットル
11	キューブアイスメーカー	FIC-A25KT3	1	398	450	800	15G.V		40	0.13				製氷能力22kg/25kg/日
12	作業台		1	1200	750	850								三方枠
13	卓上リバースシート	KS30	1	1450	775	580						0.55		
14	吊戸棚	TRE-HCB-150	1	1500	350	600								中棚1段
15	コールドテーブル冷蔵庫	(LRW-120RM-F)	1	1200	750	850			40	0.25				316リットル、センターフリー
16	作業台		1	1200	750	820								三方枠
17	マーブルトップ		1	1200	750	30								
18	ミキサー	MS-30	1	550	790	1400						1.90		31リットル
19	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)	Cassimo	1	600	680	850	20G.V		40 耐熱管			6.70	Ⓕ	40ラック/h
20	一槽シンク	TRE-1S-75	1	750	600	850	15	15	50					
21	パイプ棚		1	1350	300	一段								S字フック付
22	冷凍冷蔵庫	GRD-152PM	1	1490	800	1950			40×2	0.51				F:646リットル、 R:648リットル
23	保冷剤ストッカー	PF-057XF	1	485	327	860				0.06				42リットル
24	洋菓子冷蔵ショーケース		1	1800	800	1200				0.30		2.10		
総合ガス消費量		0kw	総合電気容量 1φ100V		2.26kw/h		総合電気容量 1φ200V		0kw/h		総合電気容量 3φ200V		30.18kw/h	



パンのできるまで

Vesta (ベスト) シリーズ
ベーカリーオープン

GUT (グット) シリーズ
ベーカリーオープン

ミニベーカリーシステム

ユニエースシリーズ
ピーチッツフラインヤー

関連機器

洗浄機器・冷機器

衛生機器

備品

製菓・製パン豆知識

イベント事例
テスティングのご案内

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。

NEXT (城北営業所ベーカリーテストキッチン)

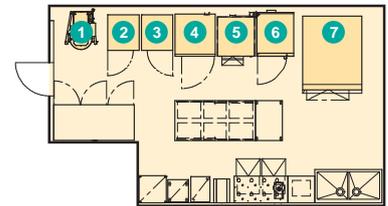
〒123-0872 東京都足立区江北6-5-2

☎03 (3854) 3261



『NEXT』にはこんな機器が揃っています。

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



CHALLENGE (川崎ベーカリーテストキッチン)

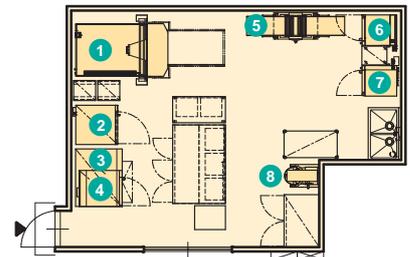
〒213-0029 神奈川県川崎市高津区東野川1-6-31

☎03 (5498) 7968 (ベーカリー事業部)



『CHALLENGE』にはこんな機器が揃っています。

- 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



ご購入前後のこんなお悩みは『NEXT』『CHALLENGE』で解決できます。 タニコーはパン作りにおいてのお客様の不安を解消します!

Q 購入したものの、思い通りの焼き加減に仕上がらなくて…

A パン屋での実務経験がある本格派のパン職人が、パンの作り方からオープンの設定まで親切丁寧に教えます。

Q 購入するかはわからないけど、他社と比較検討したいから、試しに使ってみたい。

A 購入の有無が決まっていなくても、当社のテストキッチンでお試しになれます。食材を持ち込んでいただければ、より具体的な比較ができます。

Q パンだけではなくお惣菜も考えているので、ベーカリー機器だけでなく、スチームコンベクションオープン等の厨房機器も使ってみたい。

A ベーカリー機器だけでなく、その他の厨房機器のテストキッチンも併設しているので、様々な機器がお試しできます。

Q 購入してからのメニュー開発や使い方について色々相談にのっていただきたい。

A 購入後ももちろん、テストキッチンを使っただけですし、担当者がお客様の元へ出向いて、アドバイスすることも可能です。

Q オープン前、慣れない機器を使ってうまくできるか不安だけど、お店の厨房は改装中で使えない…

A テストキッチンで、機器の使い方や設定方法、オープンの特性など様々な不安を事前に解消してオープンに臨めます。

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)。

テストキッチン

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rik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
 群馬県高崎市巾着町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
 愛知県名古屋市中区五反田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

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
岩見沢営業所	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
釧路営業所北見出張所	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

北関東事業部

高崎営業所	027(395)6041
大宮営業所	048(871)8081
川口営業所	048(290)2150
熊谷営業所	048(532)1141

東関東事業部

宇都宮営業所	028(647)1431
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	03(3715)3121
城東営業所	03(6659)9581
城北営業所	03(3854)3261
品川営業所	03(5962)5192

南関東事業部

川崎営業所	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(263)2870

北信越事業部

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
新潟営業所	025(283)4020
長野営業所	026(259)3471
松本営業所	0263(26)3340

関西事業部

大阪営業所	06(6399)9277
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
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

CHALLENGE	03(5498)7968
NEXT	03(3854)3261
千葉	043(248)0791
OAKSTAGE	04(7197)2662
ACTIVE	028(647)1431
AVENIR	027(395)6041
CRAFT	052(325)4811
TRY	0126(45)3123
ING	011(862)3000

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 Kitchen Gallery	03(5498)7112
ING	011(862)3000

工場

北海道、福島鹿島、福島原町
福島小高、いわき、川崎野川

関連会社(株)タニコーテック

福井大野第一、福井大野第二、
福井丸岡、九州福岡、
I&Dセンター、資材センター
大野小山工場

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、操作部以外は触らないでください。
- 機器本体に水をかけたり、丸洗いをしないでください。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、機能向上の為に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 TEL03(5498)7111(代)
ペーカリー事業部 TEL03(5498)7968 FAX03(5498)7918



タニコーホームページ
URL <http://www.tanico.co.jp>