

様々な調理に対応できる スタンダードモデル

ガスグリドル・電気グリドルの特長

- ・左右独立した温度調整が可能
- ・大容量ゴミカゴ付き
- ・高性能サーモスタットで温度制御
- ・シンプルで簡単な操作
- ・豊富なラインナップ



★TGG-90A

ガス グリドル

スタンドタイプ



★TGG-90A

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	ガス消費量				ガス接続 口径A (都市ガス)	グリドル寸法		タイプ	プレート 厚 (mm)	型式
	高さ	奥行	間口			LPガス (kg/h)	LPガス (kW)	都市ガス (kcal/h)	都市ガス (kW)		間口	奥行			
★TGG-60A	850	750	600	¥401,500	¥365,000	10.5	9,000	10.5	0.75	20	550	500	スタンド	18	★TAP-TG-60
★TGG-90A	850	750	900	¥551,100	¥501,000	22.7	19,500	22.8	1.63	20	850	500	スタンド	18	★TAP-TG-90



卓上タイプ



TGG-45N

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	ガス消費量				ガス接続 口径A (都市ガス)	グリドル寸法		タイプ	プレート 厚 (mm)
	高さ	奥行	間口			LPガス (kg/h)	LPガス (kW)	都市ガス (kcal/h)	都市ガス (kW)		間口	奥行		
TGG-45N	300	600	450	¥244,200	¥222,000	8.7	7,500	8.4	0.60	20	445	410	卓上	24
TGG-60N	300	600	600	¥258,500	¥235,000	12.2	10,500	11.9	0.85	20	595	410	卓上	24
TGG-90N	300	600	900	¥391,600	¥356,000	17.4	15,000	16.8	1.20	25	895	410	卓上	24



電気 グリドル

卓上タイプ



TCG-6060EN



TCG-9060EN

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	グリドル寸法		タイプ	プレート 厚 (mm)
	高さ	奥行	間口					間口	奥行		
TCG-4560EN	300	600	450	¥226,600	¥206,000	3φ200V	3.0	400	470	卓上	15
TCG-6060EN	300	600	600	¥286,000	¥260,000	3φ200V	6.0	550	470	卓上	15
TCG-7560EN	300	600	750	¥339,900	¥309,000	3φ200V	6.0	700	470	卓上	15
TCG-9060EN	300	600	900	¥414,700	¥377,000	3φ200V	9.0	850	470	卓上	15
TCG-12060EN	300	600	1,200	¥499,400	¥454,000	3φ200V	12.0	1,150	470	卓上	15



電気グリドル専用キャビネット



●TCG-9060ENと専用キャビネット★TG-90CTとのセット例

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	備考	型式
	高さ	奥行	間口				
★TG-60CT	595	530	550	¥71,500	¥65,000	W600用	★TCG-60CT
★TG-90CT	895	530	550	¥80,300	¥73,000	W900用	★TCG-90CT
★TG-120CT	1,195	530	550	¥100,100	¥91,000	W1200用	★TCG-120CT

施工例



Q&A

Q: 焼面の温度を均一にしたい。

A: 赤外線バーナー(ガス)や特殊電熱シート(電気)にてオーダーが可能です。中面をご確認いただき最寄りの営業所までお気軽にお問い合わせください。

Q: 板面を大きくしたい。

A: サイズによっては一部分割になってしまう可能性はございますが、お好みのサイズ・形状に製作が可能です。お気軽にご相談ください。

Q: 鉄板の厚さを変更したい。

A: 15~30mmの間にてオーダー対応が可能です。使用目的に応じて、加熱方式と合わせて製作が可能ですのでお気軽にご相談ください。

Q: 焼き目をつけたい。

A: 板面にご要望に沿った幅・深さ・長さにて波型の加工ができます。

Q: カウンターに設置したい。

A: 排気筒位置等、状況に合わせたオーダー対応が可能です。お気軽にご相談ください。



心に響く音と香り・味わいが、
鉄板焼の醍醐味です。

※税込価格については税率10%で表示しています。

タニコー株式会社



本社
〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20
TEL.03(5498)7111(代) FAX.03(5498)7927
■テストキッチン: OAK STAGE(柏)、NEXT(城北)、ACTIVE(宇都宮)、AVENIR(高崎)、
シヨールーム / CRAFT(名古屋)、TRAY(岩見沢)、ING(札幌)、CHALLENGE(川崎)・
東名川崎、千葉、岡山、北海道
■工場 / 北海道・福島鹿島、福島鹿島第二、福島原町、福島小高、いわき、川崎野川、
福井大野第1、福井大野第2、福井丸岡、九州福岡

※この商品ガイドの仕様は予告なしに変更する場合があります。あらかじめご了承ください。

タニコーホームページ <https://www.tanico.co.jp>
お問い合わせは下記まで。

1ランク上の料理を追求した ハイエンドモデル

IH(電磁加熱)式グリドルの特長

鉄板厚さ
30mm

スタンドタイプ



★LIH-TEG-9070-1

1 設定どおりの温度

オーバーシュートが小さく、
設定温度に保つことが可能です。

2 焼き面の温度分布が自在(※オーダー)

コイルの配置によって自由に温度分布が変更可能です。

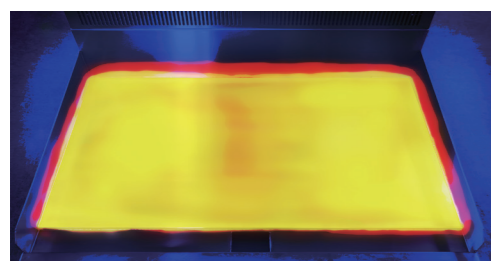
3 鉄板厚さがさらに厚く30mm!!

蓄熱量が多いため、食材を乗せた際
調理面の温度の下がりやが少なくなります。

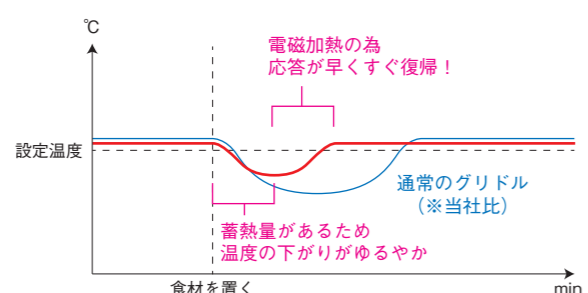
IHグリドル

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	グリドル寸法		タイプ	プレート厚 (mm)
	間口	奥行	高さ					間口	奥行		
★LIH-TEG-7070-1	700	700	850	¥1,603,800	¥1,458,000	3φ200V	4.8×1	682	591	スタンド	30
★LIH-TEG-9070-1	900	700	850	¥1,720,400	¥1,564,000	3φ200V	4.8×1	882	591	スタンド	30
★LIH-TEG-12070-2	1,200	700	850	¥2,854,500	¥2,595,000	3φ200V	4.8×2	1,182	591	スタンド	30
★LIH-TEG-15070-2	1,500	700	850	¥3,051,400	¥2,774,000	3φ200V	4.8×2	1,482	591	スタンド	30
★LIH-TEG-18070-3	1,800	700	850	¥4,369,200	¥3,972,000	3φ200V	4.8×3	1,782	591	スタンド	30

温度分布イメージ



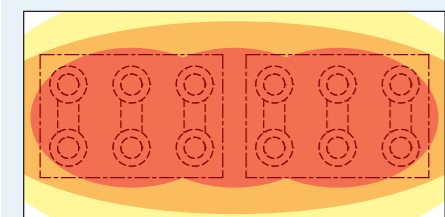
温度・時間グラフ



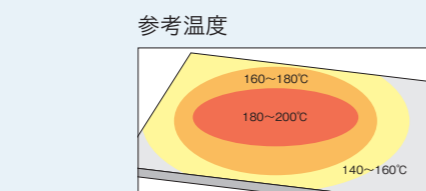
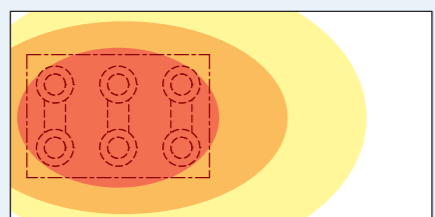
コイル配置オーダー例

ご要望に応じて、オーダー対応で加熱部の配置を変更することも可能です。
詳しくは最寄の営業所までお問い合わせください。

基本配置図(鉄板面W1182xD591の場合)



IH配置例と温度分布イメージ



よりクオリティを求める方へ

調理時の温度管理を追求するグリドル

- **電気ガス 共通** ・高感度センサーにより正確な温度コントロール
・デジタル操作パネルで1℃間隔の温度設定が可能
- **電気** ・鉄板+特殊電熱シート+アルミ板による優れた保温性と均一性
- **ガス** ・蓄熱性の高い厚さ24mmのグリルプレートを採用
・高効率の赤外線バーナーで均一に加熱

ガス卓上タイプ

型式	外形寸法(mm)			税込み 価格	本体 価格	ガス消費量		ガス接続 口径A (都市LP)	電源単相 100V W	グリドル寸法	タイプ	プレート厚 (mm)			
	間口	奥行	高さ			都市ガス kW	LPガス (kcal/h)								
TGGC-60UF	600	600	300	¥411,400	¥374,000	11.3	9,800	11.1	0.80	15	15	595	450	卓上	24
TGGC-90UF	900	600	300	¥679,800	¥618,000	17.0	14,600	16.6	1.19	15	30	895	450	卓上	24

※間口1200mmタイプも製作致します。

電気卓上タイプ NEW

型式	外形寸法(mm)			税込み 価格	本体 価格	電源	消費電力 (50/60Hz)kW	グリドル寸法	タイプ	プレート厚 (mm)	
	間口	奥行	高さ								
TEGC-60UF	600	600	300	お問い合わせください		3φ200V	6.0	595	450	卓上	15
TEGC-90UF	900	600	300	お問い合わせください		3φ200V	9.0	895	450	卓上	15

あなただけのグリドルを

ガスグリドル・電気グリドルオーダー例

ガス 鉄板の厚み 安定性UP 鉄板の厚みによって調理する食材・運用に適した特徴があります。

厚み(mm)	特徴
30	30mmの鉄板の蓄熱量によって調理時、鉄板温度が下がりにくい。 一定の温度で食材に熱が入りクオリティの高い調理が可能です。 おすすめ：ステーキ専門店
24	一般的なグリドルにくらべて調理面の温度が安定し、 余熱効果によって食材に「じっくり」と熱が入る。 おすすめ：お好み焼き、パンケーキ等幅広い料理に

※15mm・18mmも対応可能です。

電気 アルミ板+鉄板 安定性UP

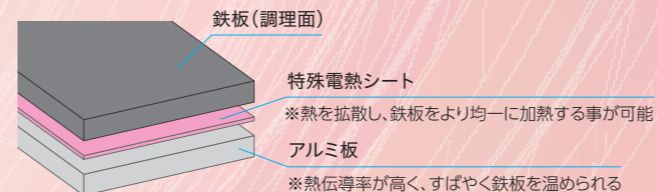
鉄板に熱伝導率の高いアルミ板を合わせる事で、
立ち上がりと保温性が向上します。

ガス 赤外線バーナー 均一性UP

燃焼効率に優れた赤外線バーナー採用により、少ない消費で効率よく均一に加熱できます。

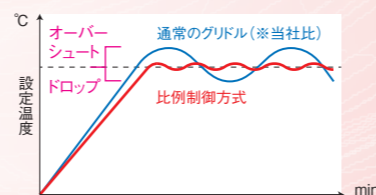
電気 特殊電熱シート仕様 均一性UP

熱の拡散性に優れた特殊電熱シートにより、
盤面を均一にします。



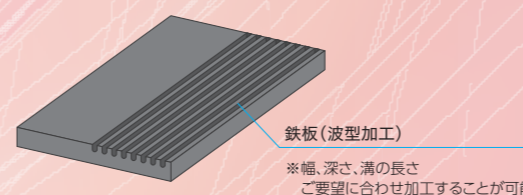
ガス 比例制御方式 温度制御

オーバーシュートが小さく、
設定温度を保つことが出来ます。



ガス 波型プレート

鉄板を自社加工しているため、ご要望に合わせて
自在に波型加工が可能です。



オーダー製品

ガス消費量・消費電力早見表

ガス (赤外線バーナー仕様)

外形寸法(mm)			ガス消費量 都市ガス	
間口	奥行	高さ	kW	(kcal/h)
600	750	300	14.3	12,300
900	750	300	21.6	18,500

電気

外形寸法(mm)			電源	消費電力 (50/60Hz)kW
間口	奥行	高さ	kW	kW
600	600	300	3φ200V	3.9
600	750	300	3φ200V	3.9
900	600	300	3φ200V	5.85
900	750	300	3φ200V	5.85

その他オーダー製品

クラムシェルグリドル



外形寸法(mm)			電源	消費電力(50/60Hz)kW	
間口	奥行	高さ		上面部	下面部
400	850	1,000	3φ200V	2.7	2.75

1 誰でも簡単自動式

スイッチを押すだけで、自動で両面から
食材を焼き上げるため、ひっくり返す
作業がなくなり初めての方でも
簡単に調理することが出来ます。

2 様々な食材や焼き方に対応

上焼き面の動きは3ステップまで
設定可能で、ステップごとの高さと
焼き時間を変えられます。
押し付けて焼くことや、
高さを変えながら適度な隙間を
維持した焼き方など、いろいろな
焼き方に設定することができます。

3 お手入れが簡単

上焼き面、下焼き面ともに
オープンシートを敷いて使うことが
できるため、お手入れが簡単。
オープンシートは繰り返し洗って
使うことが出来て、経済的です。

ダブルサイドグリドル



1 調理時間の短縮

上下グリドルが両面から食材を加熱する
ので、従来の約半分の時間で調理が可能。

2 クオリティの高い調理

当社独自の加熱方式で、
調理面の温度が均一です。

3 安全機構

グリドル温度、異常加熱防止装置付。
上部グリドル落下安全装置付。

4 手動式による簡単な高さ調節

上部グリドルは手動式のため、調理する食材
に合わせて下部との高さ調節が可能です。

型式	外形寸法(mm)			電源	消費電力(50/60Hz)kW	ガス消費量 都市ガス		
	間口	奥行	高さ			上面部 kW	下面部 (kcal/h)	
TGGC-52A-UP	520	750	350	3φ200V 1φ100V	3.0	0.05	12.2	10,500