

2023.11

NICOパン[®]



おいしい!

の笑顔は、

みんなの健やかさの素。



ニコニコ笑顔のおいしい料理を 2つのパンがかなえます。



もっとおいしく
作りたい

ドライキッチンで
床に水を
流せない



メニューの種類が多く
調理が
間に合わない



いまある調理器を
集約させたい



現場のニーズを反映した新型の調理器が登場！

NICOパンの特長

多機能で実用的

これ1台で、焼く・煮る・揚げる・炒める・茹でる
各調理に対応できます。

効率が良い同時調理

左右の2つのパンで異なる料理を
同時に調理できます。

仕上りの品質向上

蓄熱力の高さにより、様々な調理の
クオリティが上がります。

ドライキッチンに最適

排水受け不要のため、床をぬらさず
衛生的にお使いいただけます。

快適な環境を実現

幅広い調理ができながらコンパクト。
これ1台に集約すれば、トータルコスト
の削減につながります。

1台で
5役

NICOパン®

多機能同時調理器

やく

ムラが少なくきれいに
加熱できる盤面を採用

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



にる

様々な
煮込み料理が可能

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



あげる

フライヤーと変わらぬ
美味しさを実現

少量の油(7.5ℓ)で揚げられる
ため、イニシャルコストが削減
できます。



いためる

幅広い
温度設定が可能

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

ゆでる

食材を連続で
茹でることが可能

沸騰した状態を保つため、食材を
連続して茹で上げることができ
ます。



「お・い・し・い」の秘密は 圧倒的な蓄熱力

「蓄熱」とは、熱を蓄えて保持する性能のことです。

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

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

きる

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

やく

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

蓄熱力でおいしくなる
5つのポイント

あげる

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

いためる

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

ゆでる

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

これ1台で**厨房環境**を変えられます！



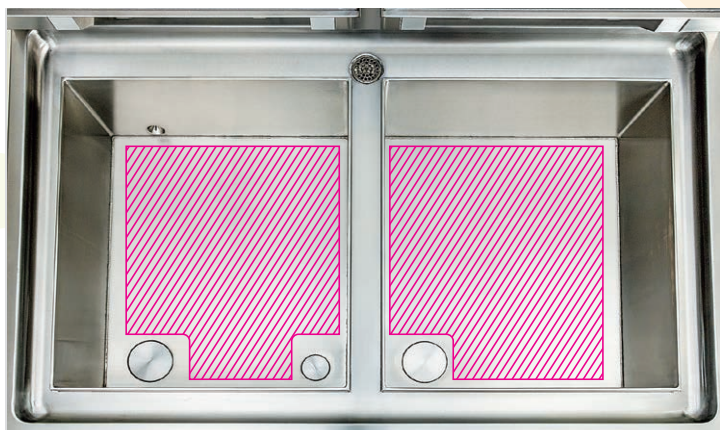
- 機器台数が多い
- 作業人数が必要
- 厨房内のスペースが取られる
- 排熱が多く暑い



- 機器台数の削減
- 作業人数を減らせられる
- 省スペースで空間ができる
- 排熱が抑えられ快適

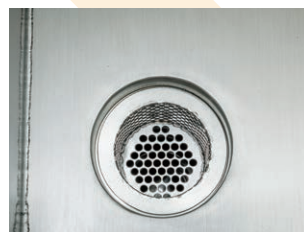
省力化が
実現！

使いやすさを重視した機能を搭載

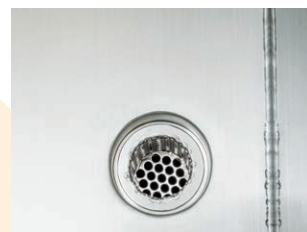


ヒーター部分

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



排水口



排油口(左槽のみ)



仕切り板

取り外し可能な油ハネ防止板を
付属いたしました。



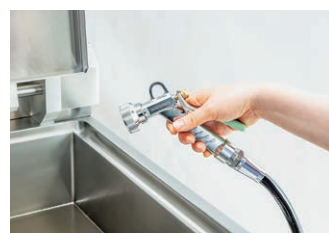
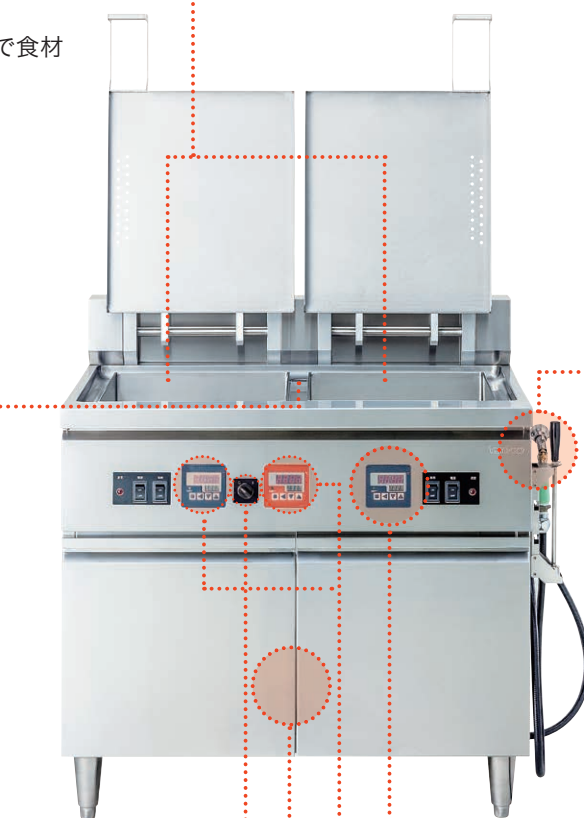
グリドル フライヤー

セレクトスイッチ(左槽のみ)



排油管

使用後の油は油専用の排管から
油缶に移せます。(左槽のみ)



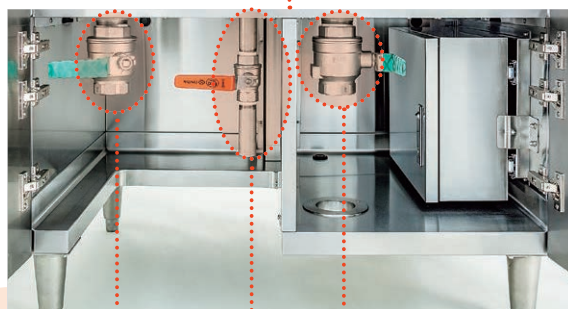
シャワーガン

槽の清掃が簡単・衛生的に
できます。



温度調節

50°Cから280°C(フライモード
200°C)まで、1°C単位で温度
調整が可能です。
※上段は現在の温度(フライモ
ードは油温度)、下段は設定温
度が表示
※フライヤーにはタイマー機能
が付属します。



排水管

槽の栓を外しコックを下げると
排水します。

※排水ホースを接続ください

調理能力表

※片側1回転



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



仕様

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

※ゆでる際の水量目安で調理量ではありません

[付属品]

- ・シャワーガン
- ・スコップ
- ・スクレーパー(返し板)
- ・すくい網
- ・仕切り板
- ・排水栓キャッチャー
- ・油切り
- ・油缶(9ℓ用)



NICOパン®



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。お手入れをご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、丸洗いはしないでください。機器が故障する原因になります。
- 地震、火災、ガス漏れ等緊急の場合は、あわてずに使用を中止してください。

※税込価格については税率10%で表示しています。

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

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

■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、大野第1、大野第2、丸岡、九州

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



タニコーホームページ <https://www.tanico.co.jp>

お問い合わせは下記まで。