

JFEA 業務用厨房設備機器基準及び適合登録制度について

JFEA 業務用厨房設備機器基準とは…

- ・業務用厨房機器において日本で唯一の基準。
- ・ラベルの貼付された機器は、JFEA業務用厨房設備機器基準に適合し、且つ、厨房機器に求められる法令、その他の社会規範を満足している証です。

JFEA 業務用厨房設備機器基準の目的

ラベルの貼付け

- ①食品衛生
- ②使用者の安全
- ③環境保全

という **3** つの安全を食品設備機器に要求するものです。



技術基準に適合していると判断された製品には適合確認ラベルを貼付することができます。

技術基準の構造

技術基準は、業務用厨房機器に共通の基準とそれを補う6つの個別の基準により構成されています。

1 業務用厨房板金製品基準

-国土交通省、公共建築工事標準仕様書に参照-(強度性能試験を課している)

2 業務用厨房熱機器基準

-国土交通省、公共建築工事標準仕様書に参照-

3 業務用冷蔵庫・冷凍庫基準

-国土交通省、公共建築工事標準仕様書に参照-(日本冷凍空調工業会標準規格業務用冷蔵庫の該当する項目を適用する)

4 業務用厨房食品加工機器基準

(使用者の安全のための構造および装置に付いて規定がある)

5 業務用厨房サービス機器基準

6 業務用食器洗浄機基準

-国土交通省、公共建築工事標準仕様書に参照-(洗浄能力と殺菌能力を要求する)

基準仕様(例)

業務用厨房板金製品基準

・7.3.1 機器下方の高さ

機器を平たんな床においたとき、機器本体の最下部が床上150mmを下回ってはならない。



業務用厨房設備機器共通基準

・7.3.9 配管接続部

配管・配線部の開口は、配管、配線部の外形の1.2倍以下とすること



業務用厨房熱機器基準

・7.3.10 通気のための開口部

通気口を設ける場合は食品が直接触れない部分に設け、且つごみ等が内部に侵入しにくい構造とすること。



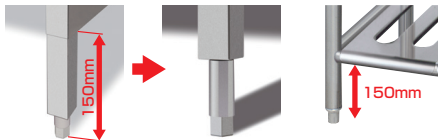
タニコーの技術基準適合製品例

食品の衛生、使用者の安全と環境保全に配慮した、
厨房機器のあるべき“カタチ”！

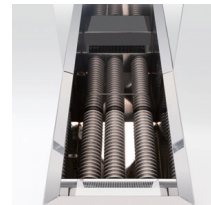
Cleanliness

衛生設計 清掃性の追求

1 機器下方高さを150mm以上確保、さらに機器高さの調整を行ってもネジ等の露出はありません。



2 ほこり、こみ、液体等の侵入に配慮しかつ、異物混入を防止するため、油槽周辺にビス等は使用していません。



DXガスフライヤー
TGFL-A35DC

Quality

環境設定 有害物質の排除

1 製品の構成部材全てから有害物質を排除した設計です。

2 ロングユースも環境保全の一つと捉え、末長くお使いいただける“堅牢設計”です。

Safety

安全設計 利用者の安全に配慮

1 調理中に触れる部分はもちろん、清掃時に触れる可能性のある部分全てに、ケガのない配慮をしています。

2 手の触れる部分のネジは極力少なくし、取り外しの必要なネジは“袋ナット”を、その他のネジには保護処理を施しています。

適合登録機器



JFEA基準適合製品



ガス式立体炊飯器
P80 熱調理機器



ドアタイプ洗浄機
TDWG-6D(R/L)
P109 洗浄・衛生機器



ガスフライヤー
(スタンダード/DXタイプ)
P60/P61 熱調理機器



電気ティルティングパン
P75 熱調理機器

JFEA

JFEA仕様も製作可能



ガスレンジ・ガステーブル
[ウルティモシリーズ]
P18/P19 熱調理機器



IHコンロ/スタンドタイプ
P32 熱調理機器



TRE430シリーズ
P85 作業機器



IHフライヤー
P64 熱調理機器

plusJ

適合登録制度の概略

2013年4月より、業務用厨房設備機器適合確認制度が改正され、登録制度に移行されました。

技術基準も改正されそれに基づき、工業会が認定した自主検査員による社内自主検査に合格した機器を工業会に登録申請します。

熱調理機器

レンジ・テーブル
スチームコンベクションオーブン
オープン
中華レンジ
餃子グリラー
ゆで麺器
フライヤー
グリラー/グリドル
ティルティングパン/回転釜
蒸し器
アクアガスオープン
炊飯
その他

作業機器

TRE430-TA304特長
作業台
調理台
シンク
戸棚
棚
バンラック
日本そば
エレファントシェルフ

洗浄機器

ドア
アンダーカウンター
ラックコンベア
フライトコンベア
ネットコンベア
容器・予洗付
学校給食

衛生機器

幼保関連

消毒・保管機器
食器消毒保管
煮沸式消毒
包丁マナ板殺菌庫
シルバーストッカー

配膳車・カート

フードカート
搬送カート

ベーカリー

オープン
関連機器

サービス機器

温蔵・保温・加温
カフェテリア
喫茶・軽食

下調理

冷凍・冷蔵機器

備品・消耗品

洗剤
浄水・軟水器
ホテルパン

その他

資料

JFEA機器基準
調理能力表
新調理/HACCP
ドライシステム
NSF
ステンレスフロア

資料 調理能力表

Materials02

P18	製品名	型式	調理名	食材形状	1回調理量	設定温度	調理時間		
	ウルティモシリーズ (ガスレンジ)	TGRAシリーズ: ガスレンジ	鮭の切り身焼き	80g/切れ	10切れ(上段調理)	260℃	15分		
			鶏モモの照り焼き	300g/枚	4枚(下段調理)	260℃	15分		
			スポンジケーキ	ケーキ型(18cm)	3個(下段調理)	180℃	30分		
	ポテトグラタン		グラタール皿(30cm横円)	1皿(下段調理)	250℃	20分			
P20	製品名	型式	調理名	食材形状	1回調理量	設定温度	調理時間		
	ウルティモシリーズ (ガスコンベクションレンジ)	TGCOシリーズ: コンベクションレンジ (TGCO-0921・0921A)	鮭の切り身焼き	80g/切れ	28切れ・48切れ(4段調理)	250℃	12分		
			鶏モモの照り焼き	300g/枚	8枚・12枚(2段調理)	160℃	18分・20分		
			スポンジケーキ	ケーキ型(18cm)	4個(4段・2段調理)	160℃	30分		
	ポテトグラタン		グラタール皿(26cm×16cm)	4皿(4段調理)	200℃	25分			
P32	製品名	型式	加熱出力	沸騰時間(水温15℃から沸騰までに要する時間)					
	IHコンロ/ スタンドタイプ、 スタンドタイプ(インジケーター搭載)、 ローレンジタイプ	TIT-TILシリーズ	3.0kW	水量10L	水量20L	水量30L	水量40L	水量50L	水量60L
				22分	44分※	—	—	—	—
			5.0kW	13分	26分	—	—	—	—
P33	製品名	型式	加熱出力	沸騰時間(水温15℃から沸騰までに要する時間)					
	IHコンロ/ 小型卓上タイプ、 小型卓上タイプ(インジケーター搭載)、 卓上タイプ、 卓上タイプ(インジケーター搭載)	TICシリーズ	2.0kW	水量10L	水量20L	水量30L	水量40L	水量50L	水量60L
				33分	—	—	—	—	—
			2.5kW	26分	—	—	—	—	—
	3.0kW	22分	44分※	—	—	—	—		
	5.0kW	13分	26分	—	—	—	—	—	
※小型卓上タイプは最大10Lまでとなります。									
P34	製品名	型式	加熱出力	沸騰時間(水温15℃から沸騰までに要する時間)					
	IHコンロ/ 最小小型卓上タイプ、ビルトインタイプ	TICシリーズ	2.0kW	水量10L	水量20L	水量30L	水量40L	水量50L	水量60L
				33分	—	—	—	—	—
			2.5kW	26分	—	—	—	—	—
P34	製品名	型式	加熱出力	沸騰時間(水温15℃から沸騰までに要する時間)					
	IHコンロ/ローレンジタイプ (内・外側対流)	TILシリーズ	7.0kW	水量10L	水量20L	水量30L	水量40L	水量50L	水量60L
				9分	19分	28分	38分	—	—
			10.0kW	7分	13分	20分	26分	33分	39分
P39	製品名	型式	調理名	食材形状	ホテルバン1枚分調理量	設定モード・温度	調理時間	備考	
	デラックス・ベーシック スチームコンベクション オープン (6・10段)	★TGSC-A6DC、A10DC ★TESC-A6D、A10D	鮭の切り身焼き	60g/切れ	14切れ	ホットエアモード 230℃	8分	1/1サイズ ホテルバン使用	
			ハンバーグ	100g/個	12個	コンビモード (20%) 230℃	8分		
			ブロッコリー	—	1.5kg	スチームモード 100℃	5分		
	肉じゃが	—	15人前	コンビモード(100%) 140℃	40分				
P40	製品名	型式	調理名	食材形状	ホテルバン1枚分調理量	設定モード・温度	調理時間	備考	
	卓上5段スチームコンベクション オープン	TGSC-5C TESC-5	鮭の切り身焼き	60g/切れ	10切れ	ホットエアモード 230℃	10分	2/3サイズ ホテルバン使用	
			ハンバーグ	100g/個	9個	コンビモード (20%) 230℃	10分		
			ブロッコリー	—	1kg	スチームモード 100℃	7分		
	肉じゃが	—	10人前	コンビモード(100%) 140℃	40分				
詳しくは、専用レシピ集をご覧ください。									
P42	製品名	型式	調理名	食材形状	ホテルバン1枚分調理量	設定モード・温度	調理時間	備考	
	小型卓上スチームコンベクション オープン (2段)	TSCO-2EB	鮭の切り身焼き	60g/切れ	6切れ	ホットエアモード 230℃	10分	1/2サイズ ホテルバン使用	
			ハンバーグ	100g/個	6個	コンビモード (少) 230℃	13分		
			ブロッコリー	—	600g	スチームモード 100℃	10分		
	肉じゃが	—	7人前	コンビモード (多) 140℃	40分				
P46	製品名	型式	調理名	食材形状	1回調理量	設定温度	調理時間		
	ピザオープン	★TPO-3E1(3)	ピザ	半焼成チルド生地 240g/枚	2枚	250℃	4分		
P51	製品名	型式	食材形状	1回調理量	火力	調理時間			
	ガス餃子グリラー	TGZ-40F	冷凍餃子 25g/個	30個	強火	5分			
		★TGZ-40FTB		30個					
		★TGZ-60F		48個					
		★TGZ-60FTB		48個					
		TGZ-70FW		30×2個					
		★TGZ-70FWTB		30×2個					
		★TGZ-90FW		30+48個					
		★TGZ-90FWTB		30+48個					
TGZ-A65	30×2個	強火	4分30秒～5分						
P52	製品名	型式	食材形状	1回調理量	火力	調理時間			
	ガス餃子グリラー (卓上タイプ)	N-TCZ-4545G	冷凍餃子 25g/個	24個	強火	5分			
		★N-TCZ-6045G		30個					
		N-TCZ-4560G		48個					
		N-TCZ-6060G		60個					
		N-TCZ-6060GW		24×2個					
		N-TCZ-7560GW		24+48個					
P52	製品名	型式	食材形状	1回調理量	設定温度	調理時間			
	自動ガス餃子グリラー	TZ-30GF-3	冷凍餃子 25g/個	24個	210℃	4分30秒～5分			
		TZ-60GF-3		24×2個					
		★TZ-75GF-3		24+36個					
P52	製品名	型式	食材形状	1回調理量	設定温度	調理時間			
	自動電気餃子グリラー	TZ-30EF-3	冷凍餃子 25g/個	24個	210℃	4分30秒～5分			
		★TZ-45EF-3		36個					
		TZ-60EF-3		24×2個					
		★TZ-75EF-3		24+36個					
		★TZ-85EF-3		36×2個					
P53	製品名	型式	調理名	食材形状	1回調理量	調理時間			
	角型ゆで麺器 (蒸籠)	TGUSシリーズ	生らーめん	150g/玉	各フリザル数に準ずる	2分			
			冷凍らーめん	200g/玉		30秒			
			冷凍うどん	250g/玉		1分			
P56	製品名	型式	食材形状	1回調理量	調理時間				
	角型うどん釜	TGKU-45	生麺150g/玉	10玉	10分				
			乾麺100g/束	10束	15分				
			冷凍麺250g/玉	10玉	3分				
			生麺150g/玉	15玉	10分				
		TGKU-60	乾麺100g/束	15束	15分				
			冷凍麺250g/玉	15玉	3分				
			生麺150g/玉	20玉	10分				
			乾麺100g/束	20束	15分				
		TGKU-75	冷凍麺250g/玉	20玉	3分				
			生麺150g/玉	25玉	10分				
			乾麺100g/束	25束	15分				
			冷凍麺250g/玉	25玉	3分				
		★TGKU-100W	生麺150g/玉	25玉	10分				
		乾麺100g/束	25束	15分					
		冷凍麺250g/玉	25玉	3分					
		P58	製品名	型式	食材形状	1回調理量	調理時間		
スパゲティーボイラー (farina)	TGSB-A50R TGSB-A50 TGSB-A90WR ★TGSB-A90W		乾麺100g/束	3束	7分				
			冷凍麺200g/玉	3玉	1分				
			乾麺100g/束	6束	7分				
	冷凍麺200g/玉	6玉	1分						
P61	製品名	型式	調理名	食材形状	1回調理量	設定温度	調理時間		
	DXガスフライヤー	TGFL-A45DC	冷凍コロッケ	75g/個	180℃	6分			
			冷凍白身魚フライ	60g/個		4分			
			冷凍フライドポテト	15mmクリンクルタイプ		3分			

※小型卓上タイプは最大10Lまでとなります。

詳しくは、専用レシピ集をご覧ください。

詳しくは、専用レシピ集をご覧ください。

P63	製品名	型式	調理名	食材形状	1回調理量	設定温度	調理時間
			冷凍コロッケ	60g/個	20個	180℃	5分30秒
			冷凍白身魚フライ	60g/個	20個		4分45秒
			冷凍フライドポテト	15mmフリンクルタイプ	1kg		3分30秒
P64	製品名	型式	調理名	食材形状	1回調理量	設定温度	調理時間
			冷凍コロッケ	60g/個	20個	180℃	5分
			冷凍白身魚フライ	60g/個	20個		4分15秒
			冷凍フライドポテト	15mmフリンクルタイプ	1kg		3分
P70	製品名	型式	調理名	食材形状	1回調理量	棚位置	調理時間
			あじの塩焼き	160g/尾	6尾	2段目	8分
				160g/尾	8尾	2段目	10分
				90g/尾	18尾	3段目	6分
				焼き鳥	30g/本	4段目	6分
		TMS-TIG-6	あじの塩焼き	160g/尾	9尾	2段目	8分
				160g/尾	12尾	2段目	10分
				90g/尾	24尾	3段目	6分
				焼き鳥	30g/本	4段目	6分
		TMS-TIG-8	あじの塩焼き	160g/尾	12尾	2段目	8分
				160g/尾	16尾	2段目	10分
				90g/尾	24尾	3段目	6分
				焼き鳥	30g/本	4段目	6分

棚位置は、上から数えた段数です。

P70	製品名	型式	調理名	食材形状	1回調理量	棚位置	調理時間
			TMS-TIG-1K(串焼用)	焼き鳥	30g/本	10本	約60mm
			TMS-TIG-2K(串焼用)	焼き鳥	30g/本	10本	約60mm
			TMS-TIG-4K(串焼用)	焼き鳥	30g/本	20本	約60mm

棚位置とは、下部バーナー・食材間との距離を示しています。

P71	製品名	型式	調理名	食材形状	1回調理量	棚位置	調理時間
			あじの塩焼き	160g/尾	20尾	約120mm	8分
				160g/尾	20尾	約120mm	10分
				90g/尾	50尾	約90mm	6分
				焼き鳥	30g/本	72本	約60mm
		TIG-120S	あじの塩焼き	160g/尾	16尾	約120mm	8分
				160g/尾	16尾	約120mm	10分
				90g/尾	36尾	約90mm	6分
				焼き鳥	30g/本	54本	約60mm

棚位置とは、上部バーナー・食材間との距離を示しています。

P71	製品名	型式	調理名	食材形状	1回調理量	棚位置	調理時間
			★TGF-75	あじの塩焼き	160g/尾	15尾	3段目
				たいの塩焼き	160g/尾	10尾	3段目
				海老の塩焼き	90g/尾	24尾	2段目
				焼き鳥	30g/本	45本	1段目
		★TGF-150	あじの塩焼き	160g/尾	15×2尾	3段目	8分
				たいの塩焼き	160g/尾	10×2尾	3段目
				海老の塩焼き	90g/尾	24×2尾	2段目
				焼き鳥	30g/本	45×2本	1段目

棚位置は、上から数えた段数です。

P74	製品名	型式	1回調理量	調理温度	調理時間
			★TGRO-32T-42,45	195℃	6分
			★TGRO-48T-42,45		
			★TERO-32T-42,45		
P74	製品名	型式	1回調理量	調理温度	調理時間
			★TGRO-32R-42,45	195℃	6分30秒
			★TGRO-48R-42,45		
			★TERO-32R-42,45		
			★TERO-48R-42,45		

P75	製品名	型式	調理名	食材形状	1回調理量	調理温度	調理時間	備考
	ティルティングパン	★TE-100TP GFC-100TP	豚汁	240cc/食	250食	100～150℃	60分	調理中、この範囲内で 温度調節をします。
			ハンバーグ	100g/個	48個	150℃	15分	
			茶碗蒸し	150cc/碗	48碗	120℃	加熱4分+蒸らし9分	
P75	製品名	型式	調理名	食材形状	1回調理量	調理時間	備考	
ガス回転釜		★TRK-036DF ★TRK-036F TRK-055DF ★TRK-055F TRK-080DF ★TRK-080F TRK-110DF ★TRK-110F ★TRK-150DF ★TRK-150F ★TRK-190DF ★TRK-190F	煮物 汁物	240cc/食	100食	1時間～1時間30分 25～35分	煮物・汁物については、 水入量の70%にて算出しています。	
			煮物 汁物	240cc/食	160食	1時間～1時間30分 30～40分		
			煮物 汁物	240cc/食	230食	1時間～1時間30分 30～40分		
			煮物 汁物	240cc/食	320食	1時間～1時間30分 40～50分		
			煮物 汁物	240cc/食	430食	1時間～1時間30分 45～55分		
			煮物 汁物	240cc/食	550食	1時間～1時間30分 50～60分		

P76	製品名	型式	調理名	食材形状	1回調理量	備考	
		★TKS-36K	煮物 汁物	300～350cc/食	70～80食	煮物・汁物については、 水入量の70%にて 算出しています。	
		TKS-55K	煮物 汁物	300～350cc/食	110～130食		
		★TKS-80K	煮物 汁物	300～350cc/食	160～180食		
		★TKS-110K	煮物 汁物	300～350cc/食	220～250食		
P77	製品名	型式	調理名	食材形状	1回調理量	調理時間	
		ガス式蒸し器	TSB-65	じゃがいも丸蒸し	100～125g/個	52kg	90分
				茶碗蒸し	150cc/碗	160碗	60分
				冷凍シューマイ	15g/個	1248個	60分
				冷凍にくまん	100g/個	200個	60分
P77	製品名	型式	調理名	食材形状	1回調理量	調理時間	
P78	製品名	型式	調理名	食材形状	1回調理量	調理時間	
	ガス式引出型蒸し器	TGMS-3 (三段式)	茶碗蒸し	150cc/碗	60碗	25～30分	
		TGMS-4 (四段式)			80碗		

P80	製品名	型式	調理名	1釜調理量	調理時間
	ガス式立体炊飯器	TGRシリーズ	白飯	7kg (生米)	40分
P135	製品名	型式	調理名	1回あたりの調理量	《注意》 この能力 食材の種類
	アルセア ベスタ	★TVO2 (2枚差し)	フランスパン	8本	
			食パン	18斤	
			デニッシュ・菓子パン	24個	
		★TVO4 (4枚差し)	フランスパン	16本	
			食パン	36斤	
			デニッシュ・菓子パン	48個	
		★TVO6 (6枚差し)	フランスパン	24本	
			食パン	45斤	
			デニッシュ・菓子パン	72個	

《注意》

この能力数値は目安です。

食材の種類・形状・容量・品質、また調理する環境などにより異なる場合がありますので、ご了承下さい。

熱調理機器

レンジ・テーブル
スチームコンベクション・オープン
オーブン
中華レンジ
餃子グリラー
ゆて麺器
フライヤー
グリラー/グリドル
ティルティングパン/回転釜
蒸し器
アクアガスオープン
炊飯
その他

作業機器

TRE430-TA304特長
作業台
調理台
シンク
戸棚
棚
バンラック
日本そば
エレファントシェルフ

洗浄機器

ドア
アンダーカウンター
ラックコンベア
フライトコンベア
ネットコンベア
容器・予洗付
学校給食

衛生機器

幼保関連

消毒・保管機器

食器消毒保管
煮沸式消毒
包丁マナ板殺菌庫
シルバーストッカー

配膳車・カート

フードカート
搬送カート

ベーカリー

オープン
関連機器

サービス機器

温蔵・保温・加湿
カフェテリア
喫茶・軽食

下調理

冷凍・冷蔵機器

備品・消耗品

洗剤
浄水・軟水器
ホテルパン

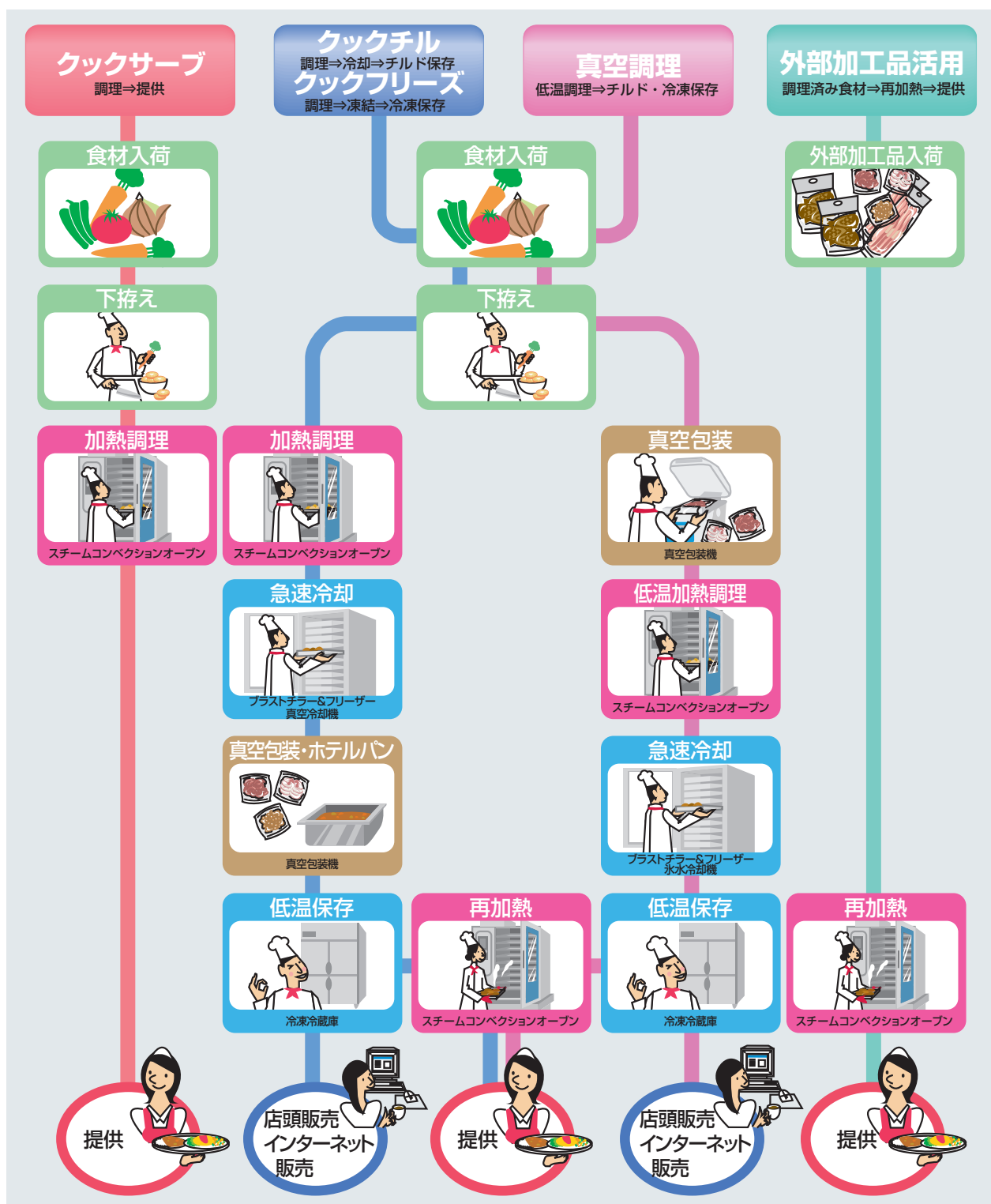
その他

資料

JFEA機器基準
調理能力表
新調理/HACCP
ドライシステム
NSF
ステンレスフロア

新調理システムを実現するために

まず、経験や勘ではなく、IT管理(温度と時間の管理)を行うことが第一条件です。
さらに、「クックチル」や「真空調理」といった調理法・保存法を取り入れることで
より厳格な食品衛生管理が可能となります。



熱調理機器

レンジ・テーブル
スチームコンベクションオープン
オーブン
中華レンジ
餃子グリラー
ゆで麺器
フライヤー
グリラー/グリドル
テイルテイングパン/回転釜
蒸し器
アクアガスオープン
炊飯
その他

作業機器

TRE430-TA304特長
作業台
調理台
シンク
戸棚
棚
バンラック
日本そば
エレファントシェルフ

洗浄機器

ドア
アンダーカウンター
ラックコンベア
フライトコンベア
ネットコンベア
容器・予洗付
学校給食

衛生機器

幼保関連

消毒・保管機器

食器消毒保管
煮沸消毒
包丁マナ板殺菌庫
シルバーストッカー

配膳車・カート

フードカート
搬送カート

ベーカリー

オープン
関連機器

サービス機器

温蔵・保温・加湿
カフェテリア
喫茶・軽食

下調理

冷凍・冷蔵機器

備品・消耗品

洗剤
浄水・軟水器
ホテルパン

その他

資料

JFEA機器基準
調理能力表
新調理/HACCP
ドライシステム
NSF
ステンレスフロア

スチームコンベクションオープン

TGSC-5C



TESC-5L

TGSC-5C(R/L) ￥1,290,000
税込￥1,419,000

■外形寸法：W700 × D590 × H660

TESC-5(R/L) ￥1,250,000
税込￥1,375,000

■外形寸法：W700 × D590 × H660

TGSC-6CL



TGSC-6C(R/L) ￥1,850,000
税込￥2,035,000

■外形寸法：W850 × D760 × H820

TGSC-10C(R/L) ￥2,300,000
税込￥2,530,000

■外形寸法：W850 × D760 × H1,030



TGSC-A10DC



TGSC-A10DCR
+
オプション
専用架台
TSCO-BC101N

★TGSC-A10DC(R/L) ￥2,600,000
税込￥2,860,000

■外形寸法：W860 × D790 × H1,030

★TESC-A10D(R/L) ￥2,370,000
税込￥2,607,000

■外形寸法：W860 × D790 × H1,030



TGSC-A20C



★TGSC-A20CL

★TGSC-A20C(R/L) ￥4,880,000
税込￥5,368,000

■外形寸法：W1,100 × D920 × H1,920

★TESC-A20(R/L) ￥4,780,000
税込￥5,258,000

■外形寸法：W1,100 × D920 × H1,900

ブラストチラー&フリーザー

大量冷気による急速冷却・凍結機



FCS-BCU06N2 ￥2,058,000
税込￥2,263,000

■外形寸法：W1,200 × D750 × H800
■消費電力：三相 200V 847/883W (50/60Hz)
■収納数：ホテルパン 1/1、D65mm × 6 枚
※空冷式・トレタイプ



EF NEXT S ￥2,200,000
税込￥2,420,000

■外形寸法：W790 × D810 × H870
■消費電力：単相 200V 6.8/7.4A 1.1/1.4kW (50/60Hz)
■能力：チリング：17kg フリージング：16kg
■収納/バット数：1/1GN 深さ 65mm：4 枚
1/1GN 深さ 20mm：8 枚



OXF-006SFLT2 ￥1,980,000
税込￥2,178,000

■外形寸法：W1,200 × D750 (802) × H800
■消費電力：三相 200V 925/975W (50/60Hz)
■収納/バット数：1/1GN 深さ 65mm、6 枚



HBC-12B3-2 ￥4,116,000
税込￥4,527,600

■外形寸法：W840 × D880 × H1,855
■消費電力：三相 200V 1,840/2,055W (50/60Hz)
■収納数：1/1 ホテルパン(深さ65mm)×12 枚

真空冷却機

蒸気発生器内蔵



CMJ-20QE ￥3,630,000
税込￥3,993,000

■外形寸法：W755 × D800 × H1,740
■消費電力：三相 200V 7.15kW
■標準処理量：20kg/ バッチ (6 段)
■冷却時間：8℃まで約 25 分

真空包装機



V-282 ￥534,000
税込￥587,400

■外形寸法：W318 × D478 × H375
■消費電力：単相 100V 1.2/1.25kW (50/60Hz)
■チャンパー内寸法：W255 × D320 × H100
■シール有効寸法：220



V-393 ￥790,000
税込￥869,000

■外形寸法：W428 × D625 × H380
■消費電力：単相 100V 1.1kW
■チャンパー内寸法：W352 × D452 × H135
■シール有効寸法：310



HVP-382N ￥989,000
税込￥1,087,900

■外形寸法：W418 × D641 × H468
■消費電力：単相 100V 1.1kW
■チャンパー内寸法：W350 × D453 × H60
■シール有効寸法：310
※高温食材パック可能 (60～95℃)

HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理が飲食店の安全を守る!

「衛生管理計画」の作成 その①

一般衛生管理のポイント

POINT

それぞれについて「いつ」「どのように」行うのかを決め、
「問題があったとき」の対処方法を計画しましょう。

- | | |
|-----------------|------------------------|
| ① 原材料の受入の確認 | ⑤ トイレの洗浄・消毒 |
| ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認 | ⑥ 従業員の健康管理、衛生的作業着の着用など |
| ③ 交差汚染・二次汚染の防止 | ⑦ 衛生的な手洗いの実施 |
| ④ 器具などの洗浄・消毒・殺菌 | ⑧ その他(害虫対策、ゴミ処理など) |

一般衛生管理の例

原材料の受入の確認

変色や異臭がないか
包装に異常がないか

交差汚染・二次汚染の防止

生肉・魚の扱いに注意

衛生的な手洗いの実施

衛生的な手洗いの仕方をおさらいしましょう!

手洗いのタイミング

トイレ使用後／金銭を触った後
清掃を行った後／調理室に入った直後
生の肉、魚を扱う前後／盛り付け作業前

「衛生管理計画」に沿った衛生管理の実施・記録

POINT

見える化した計画を実施し、記録をつけましょう。
少なくとも1年間分の記録を、わかりやすく保管しておきましょう。

HACCPとは

Hazard Analysis and Critical Control Point

危害要因分析

重要管理点

アメリカで開発され、食品工業分野で発展してきた衛生管理手法です。健康被害を引き起こすような、食品の製造工程上の危害要因（食中毒菌の増殖や異物混入など）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程において、それらを予防するための重要な工程を管理し、製品の安全性を確保します。

食中毒予防の
3原則

A

つかない
●器具の洗浄・消毒
●適切な手洗い
●従業員の健康管理 など

B

ふやさない
●食品の温度および時間管理

C

やっつける
●十分な加熱温度で調理
●中までしっかり火を通す など

「衛生管理計画」の作成 その②

重要管理のポイント

POINT

メニューを調理工程別にグループに分け、
管理ポイントと判断基準を決め、管理方法を計画しましょう。

第1グループ

非加熱のまま提供

チェックポイント例

●冷蔵庫の温度など

A B

第2グループ

加熱してすぐ提供
加熱後保温して提供

チェックポイント例

●火の強さ、調理する時間、中心部の温度
●肉汁の出方、焼き色などの見た目、焼き上がりの弾力など
●食材の大きさ、調理する個数など

A B C

第3グループ

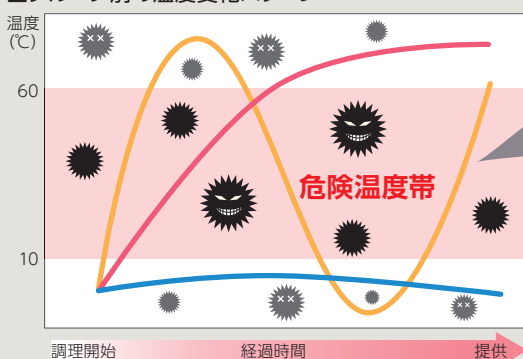
加熱後冷却して再加熱
加熱後冷却して提供

チェックポイント例

●加熱については第2グループと同様
●冷却する場合は冷却の方法・時間
(例：小分けにして粗熱をとってから冷蔵庫へ)

A B C

■グループ別の温度変化パターン

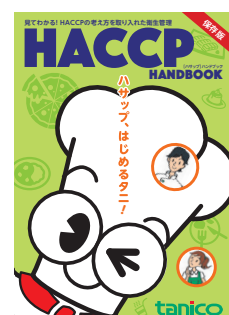


危険温度帯

10℃～60℃は、有害な微生物が増えやすい危険温度帯です！
この危険温度帯にさらす時間を、いかに短くするかが重要です。

— 第1グループ：非加熱のまま提供
— 第2グループ：加熱して提供
— 第3グループ：加熱後冷却、再加熱して提供

より詳しい内容を掲載したハンドブックもご用意しています。
ご希望の方は最寄りの営業所(巻末)へお問い合わせください。



熱調理機器

レンジ・テーブル
スチームコンベクションオーブン
オーブン
中華レンジ
餃子グリラー
ゆで麺器
フライヤー
グリラー/グリドル
テイルテイングパン/回転釜
蒸し器
アクアガスオープン
炊飯
その他

作業機器

TRE430-TA304特長
作業台
調理台
シンク
戸棚
棚
バンラック
日本そば
エレファントシェルフ

洗浄機器

ドア
アンダーカウンター
ラックコンベア
フライトコンベア
ネットコンベア
容器・予洗付
学校給食

衛生機器

幼保関連

消毒・保管機器

食器消毒保管
煮沸式消毒
包丁マナ板殺菌庫
シルバーストッカー

配膳車・カート

フードカート
搬送カート

ベーカリー

オーブン
関連機器

サービス機器

温蔵・保温・加湿
カフェテリア
喫茶・軽食

下調理

冷凍・冷蔵機器

備品・消耗品

洗剤
浄水・軟水器
ホテルパン

その他

資料

JFEA機器基準
調理能力表
新調理/HACCP
ドライシステム
NSF
ステンレスフロア

ドライシステム対応型作業機器（シンク・作業台etc.）

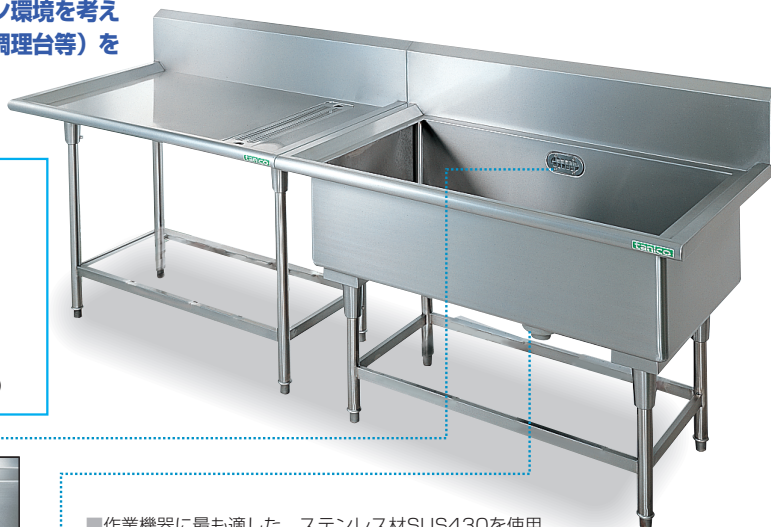
清潔で、より快適な作業空間を実現する
タニコードライシステム

厨房における最も大切な条件は、衛生的で、かつ作業効率が良いことです。

タニコーでは、より衛生的で快適なキッチン環境を考え
ドライシステム対応型作業機器（シンク・調理台等）を
開発いたしました。

ドライシステムの考え方

- 人** 調理作業中、床に水が飛び散らないように配慮すること。（作業マニュアルの整備と徹底）
- 環境** 常に床を乾いた状態で使用できるように、換気・排水・空調の設備を整え、温度・湿度などを調整すること。（室内環境の向上）
- 清掃** 調理終了後に床清掃を行う。（洗浄と乾燥の徹底）
- 機器** ドライ対応機器を使用すること。（水切台、水返し、オーバーフロー、床排水などの水飛散防止機器の使用）



大型親子共栓
(D2タイプ)



小判型大型排水オーバーフロー

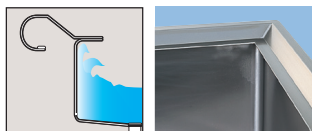


排水トラップ=180φ

- 作業機器に最も適した、ステンレス材SUS430を使用。高質ステンレス材で、耐久性、耐蝕性に優れています。また堅牢なボディーの表面加工には、ソフトで落ち着きのあるNo.4仕上げを採用しています。
- 使用頻度が激しく、水回りの多いパイプ脚部にはSUS304（18-8ステンレス）を使用。一段と耐高温酸化性、耐蝕性に優れた製品に仕上げています。
- 使い勝手の良い、人に優しい設計コンセプト。製品の高さ、シンク槽深などは人間工学に基づいた寸法を設定。自然な動線で快適な作業空間を実現できるよう、前面大アール加工、化粧板裏面樹脂カバーを取り付けるなど、細かなところまで配慮した製品です。
- 厨房スペースに応じた各種レイアウトが可能な豊富な製品バリエーション。製品奥行寸法を600mm～900mmに基本設定。バックガード付、バックガードなし、両面使用タイプなど数多くの製品を規格化しています。

ドライシンク水跳ね防止構造

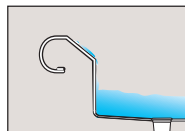
シンクの内側は、水跳ねを防止する「水返し構造」。溢れ出ようとする水や、水跳ねを遮断します。周囲は水切がスムーズな斜面構造になっています。シンク内に大型のオーバーフローをセットし、水が床に落ちるのを防止しました。



ドライシンク水跳ね防止構造

ドライ調理台水切構造

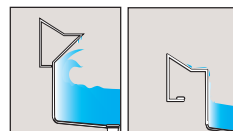
調理台は、排水栓をセットした水切構造。洗浄後の食材も床を濡らさずに移動でき、大変便利になりました。



ドライ用水跳ね防止構造



▲フロントトップ
20R 加工



▲水滴や残菜類がドライシンクから落ちにくい
ように水切仕様に仕上げています。



タニコー作業機器（シンク・作業台・調理台etc.）

- トッププレート…… SUS430 No.4 仕上げ t=1.2mm～1.5mm
- フロントトップ…… 大アール加工（20R）
- バックガード…… 汚れ防止傾斜付 高さ200mm×厚さ60mm
- シンク槽…… SUS430 No.4 仕上げ t=1.2mm～1.5 槽深300mm
- オーバーフロー…… 小判型オーバーフロー金具 塩ビパイプ
- オーバーフロー…… SUS430 パンチングカゴ付

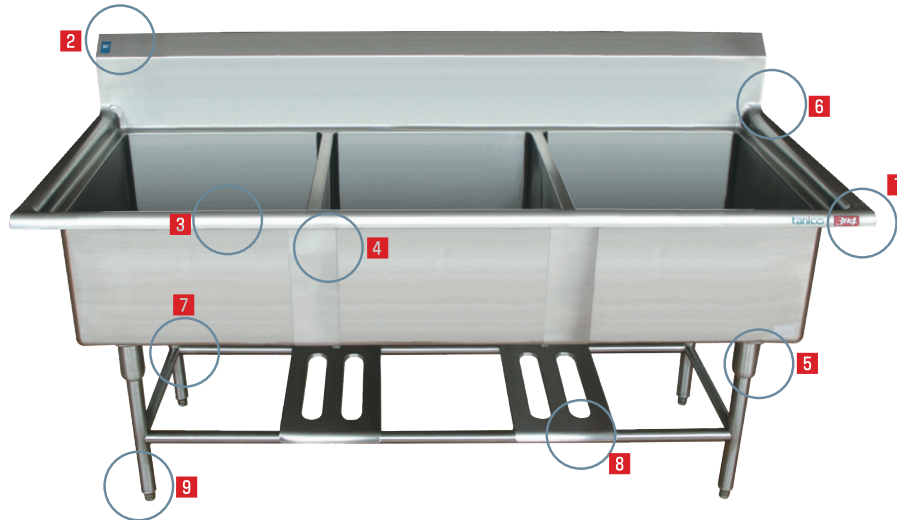
- 大型排水トラップ…… 180φ（塩ビ）、ゴミカゴ付、接続口=50A（水切台=共栓40A）
- 脚部…… SUS304 パイプ脚38φ アジャスト付
- 脚部補強…… SUS304 角パイプφ1.0mm 32×16mm

NSF International

格段の清掃性能。公衆衛生の最高基準！

製品の各箇所に衛生を保つために必要な、

“掃除のしやすい” 設計を施しました。厨房の衛生環境が向上するのはもちろんの事、
清掃作業者の負担も軽減いたします。



NSF認証製品の各種特長



SUS304素材を使用

1 製品にSUS304ステンレスを使用。ニッケルを含む素材を使用することにより、耐久性・耐食性能を向上させました。



ゴミ溜まりを防ぐバッグガードエッジ

2 バッグガードのエッジ角を45度に施しました。これによりバッグガード上部のゴミ溜まりを防ぎます。



多彩なフロントエッジパターン

3 フロントエッジに公衆衛生を保持するために必要な清掃性を追求したR加工を施しました。



ゴミ・害虫の侵入をシャットアウト

4 シンク間のすき間を完璧に覆いました。ゴミたまりをなくし、害虫の侵入を防ぐのと同時に前面の清掃性を向上させました。



新構造のプレートでゴミ溜まりを防ぎます

5 脚部とシンク底部をつなぐ接合部にすき間をなくす新構造を採用。新構造でネジ山などに溜まるわずかなゴミもなくなりました。



清掃性を格段に向上させるR加工

6 機器の各コーナー部にR加工を施しました。清掃性の格段の向上と水切り性能のアップによって、公衆衛生を保持します。



脚部の接合は全周溶接

7 パイプとパイプの接合はゴミ溜まりを防ぐ全周溶接を施しました。また、パイプ脚には丸パイプを採用しました。



アンダーシェルフは取り外し式を採用

8 アンダーシェルフは取り外し式を採用し、清掃性の向上とお客様の使い勝手に対応できるように致しました。

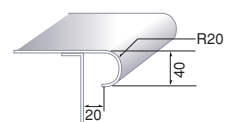


脚部のアジャストにも新構造

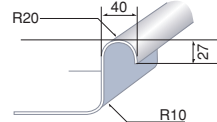
9 アジャスト部分を脚の中にねじ込む構造を採用しました。ねじ込み部のわずかなゴミ溜まりも許しません。

多彩なフロントエッジパターン

キャビネット系



シンク系



様々なシーンで活躍。充実のオプションパーツ。(別売)



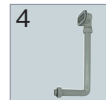
ハンドルロック
ドレン排水



トラップ(エンビ)



排水トラップ
(ステンレス)



オーバーフロー
排水

※オプションパーツの取付には、各仕様ごとの加工が必要になります。

2,3,4の製品はNSF認証ではありません。

1. COMPONENT HARDWARE GROUP, INC



NSF認証

福島小高工場・福井大野工場は、カスタムシンク、カスタムワークテーブル、カスタムキャビネットが認証されました。
福島鹿島工場は、カスタムシンク、カスタムワークテーブルが認証されました。
福島原町工場は、カスタムクリーンディシュテーブル、カスタムソイルディシュテーブルが認証されました。

熱調理機器

レンジ・テーブル
スチームコンベクションオーブン
オーブン
中華レンジ
餃子グリラー
ゆで麺器
フライヤー
グリラー/グリドル
テイルテイングパン/回転釜
蒸し器
アクアガスオーブン
炊飯
その他

作業機器

TRE430-TA304特長
作業台
調理台
シンク
戸棚
棚
バンラック
日本そば
エレファントシェルフ

洗浄機器

ドア
アンダーカウンター
ラックコンベア
フライトコンベア
ネットコンベア
容器・予洗付
学校給食

衛生機器

幼保関連

消毒・保管機器

食器消毒保管
煮沸消毒
包丁マナ板殺菌庫
シルバーストッカー

配膳車・カート

フードカート
搬送カート

ペーカリー

オープン
関連機器

サービス機器

温蔵・保温・加温
カフェテリア
喫茶・軽食

下調理

冷凍・冷蔵機器

備品・消耗品

洗剤
浄水・軟水器
ホテルパン

その他

資料

JFEA機器基準
調理能力表
新調理/HACCP
ドライシステム
NSF
ステンレスフロア

タニコーステンレスフロアシシステム

サニタリー性を重視した構造デザイン

- ・ステンレス板で形成されているので、抗菌性・抗カビ性・耐磨耗性・耐熱性・耐薬品性に優れています。
- ・食品の残渣・汚物が付着しにくく、清掃しやすいR付構造を採用しました。
- ・食品工場・薬品工場・学校給食・病院などの各種厨房に適しています。
- ・対応年数が長く衛生的です。

どんなスペースにも対応可能

- ・ジョイント構造を採用しているため、自由なレイアウトが可能です。



※ボルカプレート®、排水樹施工例



- 現状のコンクリート床+塗り床仕上げの問題点に着目して開発。
- チェッカープレートよりも優位性のあるボルカプレート®を敷設・全溶接して床材として商品化。
- 素材の特性である滑り止め効果、排水・水はけ性に優れた特性を活かしており、耐食性・耐熱性・耐久性・抗菌性・耐衝撃に富んだ床材。

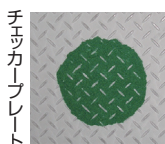
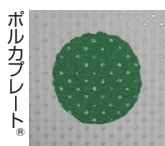
※ボルカプレート®は日本冶金工業(株)の登録商標です。

ボルカプレート®、チェッカープレート比較

凸部が丸い形状なので、清掃性・水はけが良く、床をきれいに保ちます。

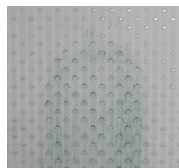
チェッカープレートは、ホウキで掃いた場合、チェッカー模様の裾の部分にゴミが残ってしまいます。ボルカプレート®は、凸部分が丸い形状をしているため、ほとんどゴミが残りません。同様に水はけも良く、排水性・乾燥性に優れているので滑りにくい床材です。

清掃前

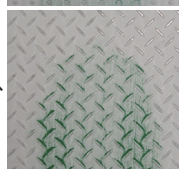


ホウキで2回、同一方向に払う。

清掃後



ボルカプレート®

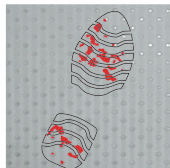


チェッカープレート

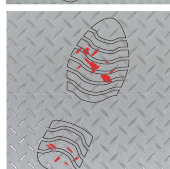
接地面積が大きく、長時間の立ち仕事でも足にかかる負担を軽減します。

写真の赤い部分は、安全靴でボルカプレート®とチェッカープレートを踏んだ時の接地状態です。ボルカプレート®は接地面積が大きいため、床材として使用した場合、足にかかる負担を大幅に軽減します。

靴底の設置面積が約2倍



ボルカプレート®
靴底の設置面積
1,580mm²



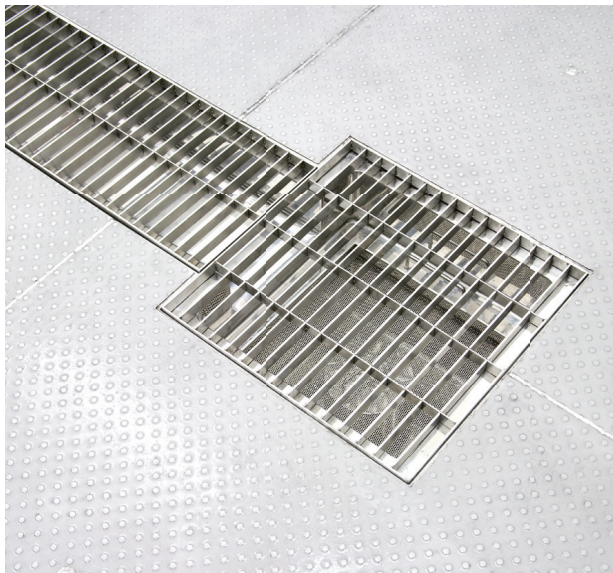
チェッカープレート
靴底の設置面積
752mm²

※幅木、腰壁、樹との仕舞もご相談ください。
※材料・工事共に承ります。

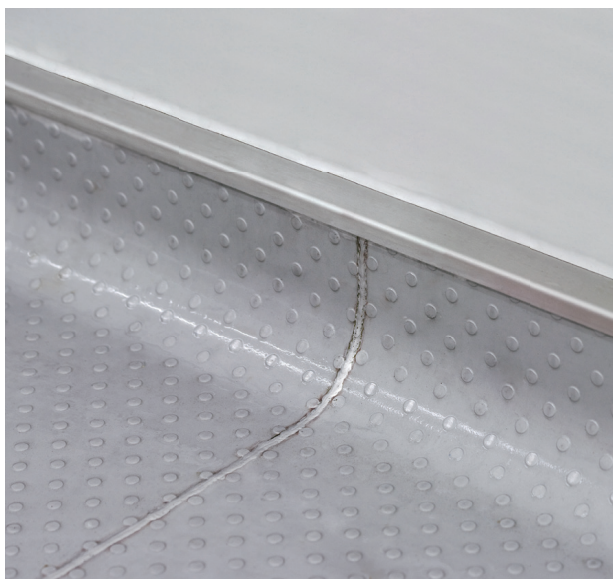
STAINLESS FLOOR SYSTEM

ステンレス床の 特長

耐久性(剥離・磨耗)に優れる
耐熱・耐食に優れる
衛生的(雑菌の繁殖を抑え、清掃しやすい)
耐衝撃性に優れる



※ボルカプレート®、排水柵設置例



端部を20Rに折曲げした幅木を採用。
ゴミ溜まりが無く、洗浄が大変容易です。

ステンレス 側溝・排水柵の 特長

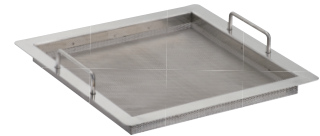
材料は全てSUS304
サニタリー性を重視した構造
(コーナーR加工)
脱着可能なトラップを採用
本体と蓋受を一体とし、衛生的な構造

グレーチング蓋



バスケット

粗ゴミを取り除きます。



置くだけトラップ

臭気を防止し、トラップ管を
外すことにより
排水が可能。



側溝付排水柵本体

槽内はR加工で清掃性に優れています。
本体と蓋受枠が一体構造。

ドライオープンタイプ側溝

ドライシステムなど、水をあまり使わない
環境に適しています。



熱調理機器

レンジ・テーブル
スチームコンベクションオーブン
オーブン
中華レンジ
餃子グリラー
ゆで麺器
フライヤー
グリラー/グリドル
テイルティングパン/回転釜
蒸し器
アクアガスオープン
炊飯
その他

作業機器

TRE430-TA304特長
作業台
調理台
シンク
戸棚
棚
パンラック
日本そば
エレファントシェルフ

洗浄機器

ドア
アンダーカウンター
ラックコンベア
フライトコンベア
ネットコンベア
容器・予洗付
学校給食

衛生機器

幼児関連

消毒・保管機器

食器消毒保管
煮沸式消毒
包丁マナ板殺菌庫
シルバーストッカー

配膳車・カート

フードカート
搬送カート

ペーカリー

オープン
関連機器

サービス機器

温蔵・保温・加湿
カフェテリア
喫茶・軽食

下調理

冷凍・冷蔵機器

備品・消耗品

洗剤
浄水・軟水器
ホテルパン

その他

資料

JFEA機器基準
調理能力表
新調理/HACCP
ドライシステム
NSF
ステンレスフロア