

POINT 3 油の臭気拡散を防ぐ

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

tanico

オンデマンドフライヤー

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



投入部 開口

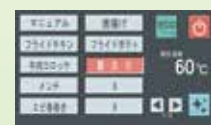


投入部 閉口

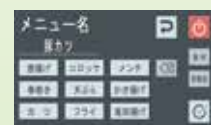
油臭気
防ぐ

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

タッチパネル



基本メニュー



メニュー登録画面



登録された調理内容

- 使用イメージ



- 幅広い業種・業態におすすめ



カフェ



コンビニ



ファミリーレストラン



揚げ物専門店



テイクアウト専門店



ファストフード



- 専用架台



TFLM-40CT



TFLM-40

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

- メニュー例



柔らかひれかつ

揚げる 170℃ 2分30秒
品目コード：3941800



衣がサクサクのコロッケ

揚げる 180℃ 2分15秒
品目コード：3219320



(得)オムレツ50

揚げる 170℃ 3分30秒
品目コード：3790310



特選旨唐揚げ(生IQF)

揚げる 180℃ 3分30秒
品目コード：3746000



サクッとクリーミー
コロッケ55R

揚げる 180℃ 3分
品目コード：3755300



大葉とチーズの
チキンカツ110

揚げる 180℃ 4分
品目コード：3813700

※当社調べ

特許
出願済



スピード・省エネ・ヘルシー調理
すべてに革命を起こします

タニコー株式会社

本社
〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20
TEL.03 (5498) 7111 (代) FAX.03 (5498) 7927

タニコーホームページ
<https://www.tanico.co.jp>

いつでも揚げたて

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

揚げたて
ヘルシー



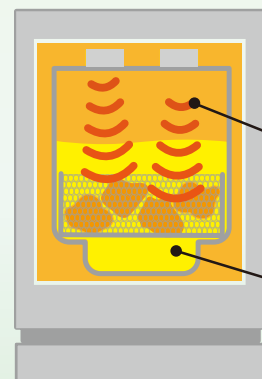
※当社調べ

秘訣は
揚げ時間
最大
1/3
短縮にアリ

マイクロ波 × 食用油



マイクロ波 × 食用油で
揚げ時間を
大幅に短縮



マイクロ波

食用油

揚げ時間が1/3に短縮！ 4つの嬉しいメリット

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

お客様を待たせず常に
揚げたて
を提供できる

バイオーダーで
食材ロス
を減らせる

油の吸収量が減り
ヘルシー
に仕上げる

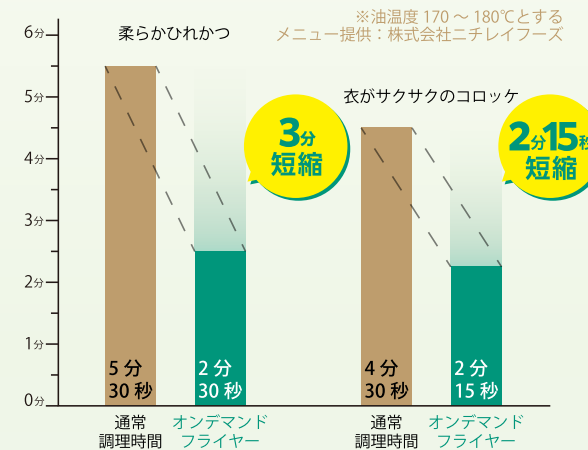
省エネでランニング
コスト減
ムダなく調理

POINT 1

揚げたて、食材ロスゼロ

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

揚げ時間比較



外食産業における食品廃棄物の発生状況と主な要因

●仕込みすぎしてしまう

- 食べ残し
- 流通・保管過程

出典：農林水産省
外食・中食産業における
食品ロスについて



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

オンデマンドフライヤーなら“ピーク時の仕込み”を無くせる

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

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

POINT 2

揚げ時間が短くヘルシー

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



油の吸収率
40%
カット

揚げ時間が短く ヘルシー



通常フライヤー



オンデマンドフライヤー

POINT 3

ランニングコスト削減

- 密閉式で高い保温効果が見込め、約20%もの省エネ効果。
- フード一体型で、冷暖房のランニングコストを削減。

約**27,000**円/年削減

約**15,000**円/月削減

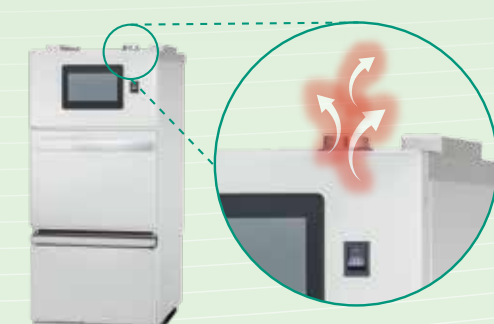
集中排気で
涼しい
厨房

コスト
ダウン



省エネ

扉が密閉し
熱が外気へ逃げず
保温効果が高い



※冬場：従来排気量600㎡、
専用フード200㎡、外気温10℃
室内温度20℃、営業時間5時間、
揚げ総時間1.5時間、
電気従量料金25円/kWの場合