

様々な店舗の鉄板を 施工しています

ホテルの鉄板ダイニングや
レストランの鉄板、グリドル、お好み焼き鉄板まで
幅広く納品している実績があります

お客様のご希望を 叶えます

熱源問わず規格から店舗オリジナルの特注鉄板まで
設計、製作、施工、メンテナンス対応
厨房をトータルプロデュース、お客様のご希望を叶えます

規格製品スペック表



■グリドル・鉄板焼き

| シリーズ | | グリドル | | | | | | | | | | | |
|---------------|----|--------------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|---------|---------|---------|---------|--|-----|
| 品名/型式(★受注生産) | | 低周波H/LH+TEG- | | | | | 電気/TCG- | | | | | 電気ビルトインタイプ /TEGC- | |
| 型式(★受注生産) | | ★7070-1 | ★9070-1 | ★12070-2 | ★15070-2 | ★18070-3 | 4560EN | 6060EN | 7560EN | 9060EN | 12060EN | 40B(オーダー対応品) | |
| 外形寸法(mm) | 開口 | 700 | 900 | 1200 | 1500 | 1800 | 450 | 600 | 750 | 900 | 1200 | 400 | |
| | 奥行 | 700 | | | | | 600 | | | | | 490 | |
| | 高さ | 850 | | | | | 300 | | | | | 150 | |
| 製品重量 | kg | (230) | (270) | (370) | (450) | (550) | 42 | 69 | 78 | 88 | 114 | 29 | |
| | 電源 | 3φ200V | | | | | | | | | | 1φ200V | |
| 消費電力(50/60Hz) | kW | 4.8 | 4.8 x 2 | | | 4.8 x 3 | 3.0 | 6.0 | | 9.0 | 12.0 | 2.0 | |
| タイプ | | スタンド | | | | | 卓上 | | | | | ビルトイン | |
| グリドル寸法 | 開口 | mm | 682 | 882 | 1182 | 1482 | 1782 | 400 | 550 | 700 | 850 | 1150 | 360 |
| | 奥行 | mm | 591 | | | | | 470 | | | | | 450 |
| プレート厚 | mm | 30 | | | | | | | | | | 15 | |
| 設定温度 | ℃ | 常温-250 | | | | | 50-300 | | | | | 50-300 | |
| 安全装置 | | 異常過熱防止装置 | | | | | 温度過昇防止装置 | | | | | 温度過昇防止装置 | |
| JFEA仕様(★受注生産) | | - | | | | | | | | | | - | |
| オプション(★受注生産) | | - | | | | | | | | | | 専用キャビネット【高さ550mm】TG- 【高さ500mm】TCG- ★60CT 本体価格: ¥65,000 ★90CT 本体価格: ¥73,000 ★120CT 本体価格: ¥91,000 | |
| 本体価格 | | 1,500,000 | 1,600,000 | 2,680,000 | 2,860,000 | 4,100,000 | 215,000 | 277,000 | 327,000 | 403,000 | 488,000 | お問い合わせください | |



■グリドル・鉄板焼き

| シリーズ | | グリドル | | | | | | | | | | |
|---------------|------------|---------------------|---------|------------------------------------|-----------------|---------|---------|---------|-----------------|---------------|-----|---|
| 品名/型式(★受注生産) | | ガス赤外線/TGGC- | | ガス/TGG- 【★高さ800mm ※スタンドのみ/TAP-TG-】 | | | | | | ガス両面タイプ/TGGC- | | |
| 型式(★受注生産) | | 60UF | 90UF | 45N | 60N | 90N | ★60A | ★90A | 52A-UP(オーダー対応品) | | | |
| 外形寸法(mm) | 開口 | 600 | 900 | 450 | 600 | 900 | 600 | 900 | 520 | | | |
| | 奥行 | 600 | | 750 | | | | | | 750 | | |
| | 高さ | 300 | | 850 | | | | | | 350 | | |
| 製品重量 | kg | 100 | 150 | 80 | 100 | 140 | 95 | 150 | - | | | |
| | 都市ガス (T3A) | kW | 11.3 | 17.0 | 8.7 | 12.2 | 17.4 | 10.5 | 22.7 | - | | |
| | kcal/h | 9800 | 14600 | 7500 | 10500 | 15000 | 9000 | 19500 | - | | | |
| | LPガス | kW | 11.1 | 16.6 | 8.4 | 11.9 | 16.8 | 10.5 | 22.8 | お問い合わせください | | |
| ガス接続口径(都市/LP) | A | 15 | | | | 20 | | | | | | |
| 電源 | | 1φ100V | | - | | | | | | 1φ100V/3φ200V | | |
| 消費電力(50/60Hz) | kW | 0.015 | 0.030 | - | | | | | | 0.05/3.0 | | |
| タイプ | | 卓上 | | | | | スタンド | | | | | |
| グリドル寸法 | 開口 | mm | 595 | 895 | 445 | 595 | 895 | 550 | 850 | 895 | | |
| | 奥行 | mm | 450 | | 410 | | | | | | 500 | |
| プレート厚 | mm | 24 | | | | | | | | | | 18 |
| 設定温度 | ℃ | 50-280 | | | | | 100-320 | | | | | - |
| 点火方式 | | 連続スリーブ | | | 圧電点火 | | | | | | | |
| 安全装置 | | 立ち消え安全装置(フレイムロット方式) | | | 立ち消え安全装置(熱電対方式) | | | | | | | |
| 温度過昇防止装置 | | 温度過昇防止装置(手動復帰型) | | | - | | | | | | | |
| 油断* | | ○ | | | | | | | | | | - |
| JFEA仕様(★受注生産) | | - | | | | | | | | | | - |
| オプション(★受注生産) | | - | | | | | | | | | | 専用防熱板(バックガード)/OP-TGG-HB 45 本体価格: ¥53,000 60 本体価格: ¥55,000 90 本体価格: ¥60,000 専用防熱板(サイドガード)/OP-TGG-HS 60(R/L) 本体価格: ¥30,000 |
| 本体価格 | | 381,000 | 629,000 | 236,000 | 249,000 | 382,000 | 380,000 | 520,000 | お問い合わせください | | | |

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)、
ショールーム／ CRAFT(名古屋)、TRAY(岩見沢)、ING(札幌)、CONNECT(静岡)、
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。

心に響く音と香り・味わいが、 鉄板焼の醍醐味です。

繊細な温度設定により油煙を抑える 低周波IHタイプ

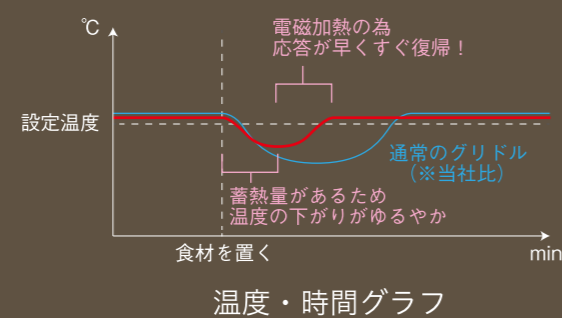


繊細な温度設定が可能

低周波の電磁加熱によりオーバーシュートが小さく、設定温度を常にキープ
200℃以下の温度でも調整が可能のため、油煙が少なく繊細な調理に対応

焼き面の温度分布が自在

コイルの配置によって自由に温度分布を変更可能



鉄板が厚く30mm

蓄熱量が多いため、食材を乗せた際の調理面の温度降下がゆるやかに
電磁加熱により応答が早く、すぐに設定温度へ復帰

オーダー例



板面の温度を自由に配置出来る 電気ヒータータイプ



形状の自由度が高い

鉄板を自社工場加工でき、Rカウンターに合わせた円形なども
ミリ単位で特注製作可能

焼き面の温度分布が自在

ヒーター、カス受けの位置などもご希望に合わせて設計いたします

長尺も1枚で

幅2400mmまで1枚板で製作が可能。鉄板の継ぎ目がなく
スッキリとしたデザインにでき継ぎ目にゴミが溜まることもありません

オーダー例



赤外線バーナで焼き面温度を均一に ガスタイプ



厚さ・形状・大きさを自由自在に

製販一体の体制で、シェフのご要望をしっかりとヒアリングし
ご要望に応じた特注鉄板を実現

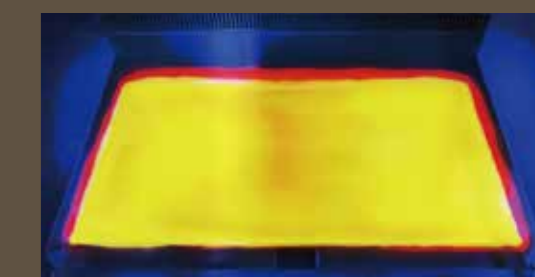
焼き面温度を均一に

赤外線バーナによって焼き面温度を均一にでき、
板面全体を使用して同時に調理が可能

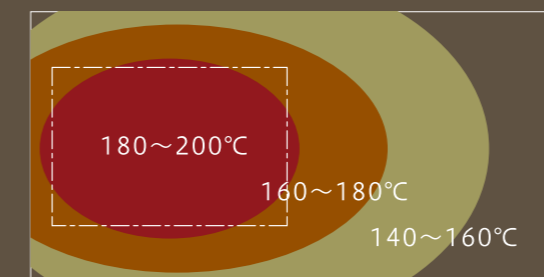
シンプルで簡単な操作

難しい操作は必要なく、簡単操作で調理が可能

オーダー例



温度分布イメージ



ヒーター配置例と温度分布イメージ