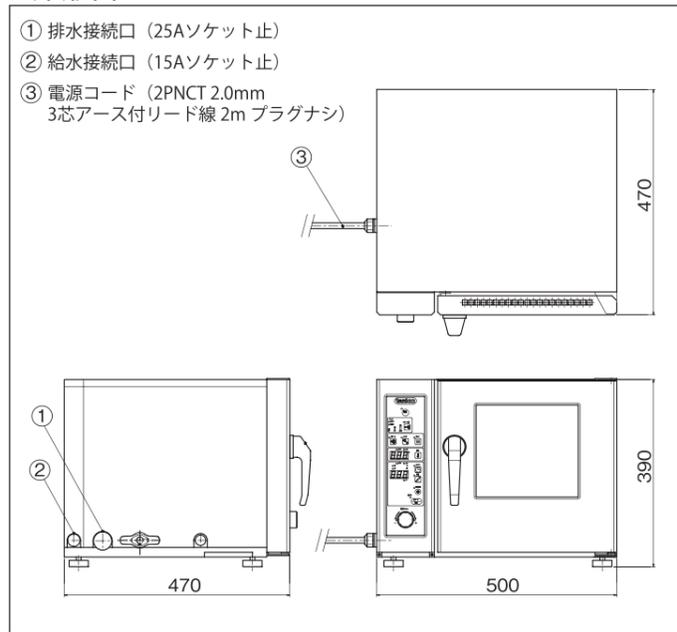


■製品仕様

品名	小型卓上スチームコンベクションオープン	
型式	TSCO-2EB	
外形寸法	W500×D470×H390	
庫内寸法	W260×D400×H220	
製品重量	33Kg	
庫内段数	2段 (1/2ホテルパン)	
定格電圧	単相200V 50/60HZ	
定格消費電力	1.9kw	
電源コード	2PNCT 2.0mm 3芯アース付リード線 2m ブラグナシ	
温度調節範囲	ホットエア	60℃～250℃
	コンビ	100℃～250℃
	スチーム	100℃
	スチームバイオ	60℃～99℃
	芯温(オプション)	30℃～99℃
調理時間設定範囲	0～9時間59分	
スチーム量調整	3段階(少、中、多)	
安全装置	扉スイッチ 庫内異常過熱防止装置 (作動温度350℃) スチームタンク空吹き防止装置 (作動温度150℃) 庫内ファン回転異常検知装置	
クーリング機能	搭載	
価格	¥730,800 (本体価格 ¥696,000)	

■外形図



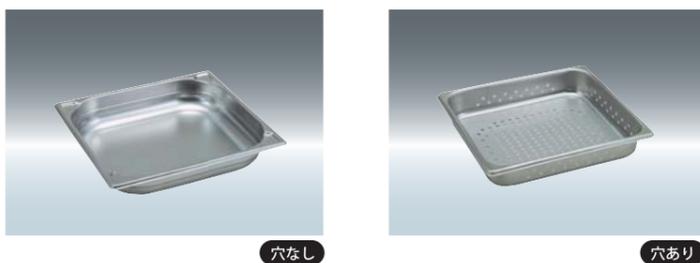
■付属品

スプレーガン ・ 専用洗剤

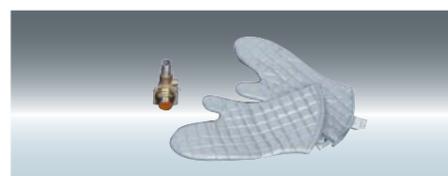


■オプション

ホテルパン (1/2サイズ)



減圧弁 ・ オープン手袋



浄水器



**重要** 付属浄水器(軟水機能付)の内蔵カートリッジを長時間交換せずに、ご使用の場合、カートリッジ機能が著しく劣化し、製品の故障原因となる事があります。  
浄水器(軟水機能付)は、水の中に含まれるカルシウムおよび不純物等の固形物を防ぎ、スチームコンベクションオープン本体の性能安定維持に大変重要です。  
ご使用期間 1年位を目安にカートリッジの交換が必要です。  
交換のご依頼は、タニコーへお申し付けください。お取り替えに伺います。

芯温センサー

▲安全に関するご注意

- ご使用の前に必ず取扱説明書を良くお読みの上、正しくご使用ください。
- 本カタログに記載されている製品は本来の目的以外には使用しないでください。また屋内専用としてご使用ください。
- 据え付け工事、設備工事が必要となります。タニコーまたは資格のある専門業者にご相談ください。

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)

■営業部/ 札幌、岩見沢、旭川、北見、帯広、函館、苫小牧、釧路、八戸、青森、盛岡、水沢、秋田、酒田、山形、仙台、東福島、郡山、福島、いわき、高崎、大宮、川口、熊谷、新潟、松本、長野、宇都宮、水戸、つくば、千葉、柏、東京、城北、城東、川崎、横浜、藤沢、厚木、立川、甲府、名古屋、豊橋、三重、岐阜、浜松、三島、静岡、金沢、福井、越前、富山、高岡、大阪、堺、和歌山、京都、福知山、滋賀、神戸、姫路、広島、福山、山口、岡山、松江、鳥取、高松、松山、新居浜、高知、徳島、福岡、北九州、久留米、大分、佐賀、長崎、佐世保、鹿児島、熊本、宮崎、延岡、沖縄

■ショールーム/ 東名川崎

■工場/ 北海道、福島鹿島、福島鹿島第二、福島原町、福島小高、福島小高第二、川崎野川、大野第一、大野第二、丸岡、九州



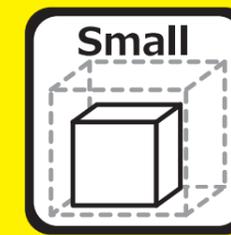
小さいサイズでハイテクノロジー  
Usability

買いやすい



LOW PRICE

置きやすい



COMPACT

省エネ



ECO energy

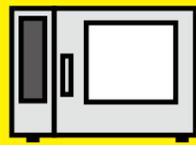
※1 当社スチームコンベクションオープン：TSCO-4EBN2  
定格消費電力 4.7kW との比較

業界最小 ※2



本格型多機能  
スチームコンベクションオープン

※2 2009年4月当社調べによる



# 小さくするために大きなテクノロジーを詰め込みました



# 誰でも素早くラクラク操作

スチーム量・加熱温度・時間・(芯温※3)はすべて「設定ダイヤル」1つで設定します。初めての方や、パート・アルバイトの方にもすぐお使いいただけ、調理のマニュアル化がはかれます。

## 3種類(+1種類※3)の調理モードで様々な調理方法! ※3 芯温 オプション

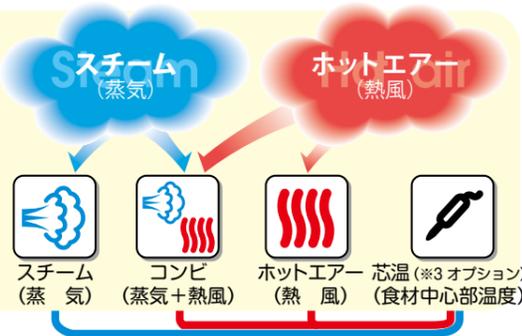


・様々なシーンに最適です  
和洋中レストラン、居酒屋、カフェ、カラオケ、社員寮、研修所、学生寮、保育園、幼稚園、老人ホーム、福祉施設、ビジネスホテル、惣菜・弁当、料理学校など

## 蒸す・煮る・焼く...料理の基本機能を搭載

「スチーム」と「ホットエア」のコンビネーションで、あらゆる食材に適した幅広い調理方法に対応します。

スチームコンベクションオープンは、スチームとホットエアの組み合わせで、焼く・蒸す・蒸し焼き・煮る・低温蒸し・ベーキング・ロースティング・グリルと、この1台で幅広いメニューができる多機能調理器です。



## 見やすく使いやすい大きなボタン

操作パネルは、常時使用するボタンとそうでないボタンを区別し、上から下への手順で調理設定していただくだけのシンプルデザイン。ボタンも大きくし、色別・機能マークと日本語の表記で分かりやすくしています。



## 3種類(+1種類※3)の調理モード

### スチーム

《バイオ対応》  
スチーム調理は、水を沸とうさせた水蒸気により、食材を間接的に加熱する調理法です。水蒸気は強力な熱エネルギーを持っており、この気化熱を利用して加熱します。茹でる・煮るといった調理法に対して、栄養分の損失が少なく、色や形・風味が保たれ材料の持ち味が生きます。野菜・魚介・肉・卵料理など幅広いメニューができます。

### コンビ

コンビ調理は、「スチーム調理」と「ホットエア調理」を組み合わせ、それぞれの長所を生かした調理方法です。魚介類の料理、ローストビーフなどの肉料理やベークドポテトなどもできます。スチーム量を切り替えることも可能です。

### ホットエア

ホットエア（熱風）調理は、熱風を庫内に強制的に対流させて均一な温度で、まんべんなく焼き上げます。庫内温度を60℃～250℃まで調節でき、肉類・魚類の焼物はもちろんグラタンやパイ・ピザ・お菓子など幅広いメニューができます。

### 芯温 (※3 オプション)

食材の中心部分の温度を測りながら調理する方法で、「芯温センサー」を食材に刺して行います。「調理モード選択ボタン」の調理方法のいずれにも設定できます。今まで勘や経験に頼って行っていたものを、正確に温度を測定しながら行うことにより、誰でも同じ状態に仕上げられ、生焼けによる食中毒の予防もできます。

## 使いやすさと安全・省エネを追求した親切設計いろいろ

操作パネルは使いやすい大きなボタンと日本語を採用

機能マークと大きな文字を表記したボタンを採用。手順は、上から下へ順に操作するシンプルレイアウトです。

確実に閉まるドアロック機構

確実にドアを密閉する機構を採用。蒸気もれ・熱もれを防止します。

二重ガラス断熱性ドア

二重ガラスだから断熱性が高く、ドア部からの熱口スが少なく、効率の良い加熱が出来ます。

ドアパッキンの交換が簡単

ドアパッキンは、脱着が簡単に来る、はめ込み式です。

【ユーザーの皆様にとって、使い勝手の良い機器であること。そのためにとても細かいところまで気配りした親切設計です】

扉ガラスが大きくて庫内が見やすい

庫内の全段が見えますので調理の実況がドアを開けなくても確認できます。

庫内照明にLED採用

低消費電力かつ長寿命。球切れによる交換メンテナンスが大幅に軽減されます。食材の調理状態確認に最適です。

庫内の安全性

庫内ファンやヒーター部に手や指などが入り込まない安全設計。

庫内付属品の取出しが簡単

棚受け・ファンカバーの取外し、取り付けが簡単です。庫内や付属品洗浄がすすみまででき、清潔に保つことができます。