



蒸す

煮る

焼く

炊飯

ベーキング

Electric Counter-top Mini Steam Convection Oven

業界最小※2



LOW PRICE

買いやすい



COMPACT

置きやすい



ECO energy

省エネ

- 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
 - テルテンゲ/回転釜
 - 蒸し器
 - 涼厨
 - 炊飯
 - その他

- 作業機器
- TX430-TTS304特長
 - 作業台
 - 調理台
 - シンク
 - 戸棚
 - 棚
 - パンラック
 - エレファントシェルフ
 - 日本そば

- 洗浄・衛生機器
- アンダーカウンタードア
 - ラックコンヘア
 - フライトコンヘア
 - ネットコンヘア
 - 容器
 - 学校給食

- 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
 - 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
- 調理能力表
 - 新調理/HACCP
 - 工業会社様
 - ドライシステム
 - NSF
 - ステンレスフロア

※ 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
 ※ 2) 2009年4月当社調べ

小型卓上スチームコンベクションオープン COOK

電気 電気式



付属品



専用洗剤 x1、スプレーガン x1、オープン手袋 x1組、減圧弁 x1、クリーニングシャワー x1



型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	給水接続 口径 A	排水接続 口径 A	収容数 棚段 (ホテルパン)
	間口	奥行	高さ							
TSCO-2EB	500	470	390	¥730,800	¥696,000	1φ200V	1.9	15	25	2段(1/2)

オプション：浄軟水器 TRS-4K10L、芯温センサー

注意：設置に関し本体左側面（制御板側）に300mm以上のメンテナンススペースが必要となります。

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧ください。

交換・追加備品(オプション)

ハイブリッド軟水器
タニコー純正

詳細は P145

ステンレスレンジフードクリーナー
タニコー純正

詳細は P144

必要備品(オプション)

ホテルパン等 各種・各サイズ

詳細は P147