

TokuRa

TOKURA OVEN

TOKURA Shoji Co., Ltd
Machinery dept Factory



TOKURA
TOOESTOVEN



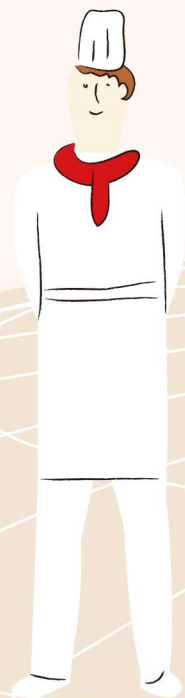
TOOLUXE
OVEN



TOOKOVEN
TOKURA

Lineup of Tokura Ovens

お客様のニーズに合わせて、3タイプのオーブンをご用意しております。



All Products are Made in JAPAN



TOOEST OVEN

トーエストオーブン



TOOLUXE OVEN UT

トーラックスオーブン UT



TOOK OVEN UT

トークオーブン UT

おいしいパンを求めて…

古代より連綿と培われてきた小麦文化は、今や日本の国に深く根付き、日本人の食生活に欠かせない“パン”として私たちの食卓をにぎわせています。

エジプトで、ヨーロッパで、そしてアメリカで、それぞれの地域に合った“パン”が発達したように、

日本では日本独自の“パン”が育ってきました。

それは、こんがりときつね色に焼き上がったパン。中はふっくらとやわらかなパン。そして何よりも、本当においしいパンを食卓に、という先人たちの願いからでした。

私たちは、その願いを受け継ぎ、日本の“パン”の未来を見つめ、おいしいパンづくりの一翼を担っています。



プロが選ぶ トクラのオーブンとは？



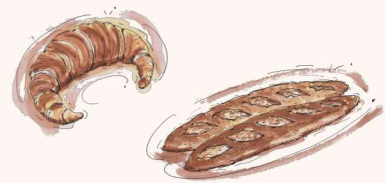
お客様のご希望に合わせて熟練した技術者と
最新の工作機械で丹念に作り上げます

おいしいパンを求めて…

トクラのオーブンは日本国内の多くの
ベーカリー様のノウハウを活かし、ハード
ブレッドからソフトブレッドまで、1台で
おいしいパンを焼成できます。

トクラのオーブンは、お客様の製品品目、
製造量に合わせて組み合わせが自由に
できる多段式のオーブンです。

【トップ】【焼成室】【ベース】の組み合わ
せによって1台のオーブンを構成します。



トップ

焼成室

ベース



Baking Color Control 焼色コントロールプレート

アルミ系の黒粉末が焼付された特殊プレートを取り付
けています。近赤外線から遠赤外線まで幅広く熱線を
放射し、商品の中心部に火が通る所に焼き色がつき
ます。「火」のあたりがやわらかくなり、焼ムラがな
く色艶のよいふくらとした表皮のうすいパンが焼成で
きます。



▲焼き色コントロールプレート

Baking bed ニーズに合わせて 選べる焼床

＜標準焼床＞

強力タイプの蓄熱
板。温度調節がしや
すく、多種多様のパ
ンを焼成するのに最
適です。

＜天然石の焼床＞

蓄熱量が多い重厚な
天然石。下火の蓄熱
量が多く温度が安定
するため、火抜け、
ボリュームが格段に
良くなります。

＜t4.5 鉄板製焼床＞

蒸気を使用しないパ
ンの焼成には t4.5
鉄板製焼床もご用意
できます。

＜t9.0 鉄板製焼床＞

長崎カステラ仕様に
使用します。手前に
引き出すことができ
ます。

※TOOKOVEN のみ

＜t6.0 鉄板製焼床＞

洋菓子などに使用します。

Operation Panel

さらに使いやすくなった、デジタル式操作盤

故障が非常に少ない電子式温度調節器と半導体式電力調節器の組み合わせによって、
初心者の方からプロの方まで「火が強すぎず弱すぎず」のほどよい焼き加減が実現できます。

メモリー機能

＜ステップ運転モード＞

8種類の焼成データごとに4ステッ
プの温度、パワー、時間、蒸気発生
量を登録でき自動運転することがで
きます。卓越した技術者の微妙な温
度調節を簡単に行うことができます。

＜マニュアル運転モード＞

8種類の温度、パワー、時間（2通り）
のデータを登録、呼び出しでき、状
況に応じて簡単に設定変更を行うこ
とができます。

温度調整

1℃単位で設定できます。常に上火・
下火の現在の温度と設定温度が表示
されます。温度が設定値に近づくと
自動的に発熱量をコントロールし、
設定温度を正確に保ちます。

自己診断

故障時にもコンピューターが故障
部分を診断し異常内容を知らせる
ため、修理の対応も素早くできます。

パワー（火加減）

8段階で設定できます。常に商品に応じた電
力で加熱できるため、ムダのないすっきりと
した焼成ができます。

タイマー

1秒単位で設定できる2つのタイマーは、同
じ窯内で違う商品を焼成しているときな
ど個々に設定でき大変便利です（マニユ
アル運転モード時）。また時間追加キーでタイ
ムセットを変えることなくワンタッチで20
秒追加が何度でも可能です。時間後ブザー
が鳴り、商品をこがすことがありません。

自動起動

減算タイマーが内蔵され、登録した時間後
に起動します。
またドゥコンディショナーからの指令でも
自動的に起動できます。



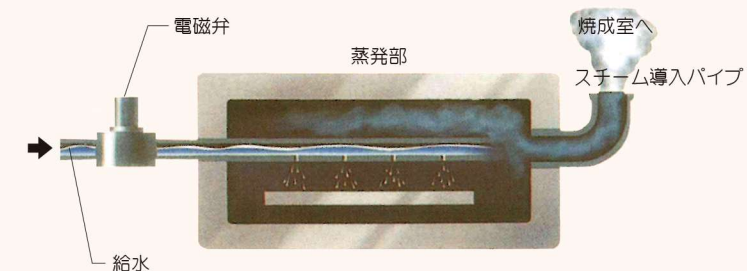
SSG

フランスパンの味と香りを最大限に引き出す、 スーパースチームジェネレーター（SSG）

蒸気発生装置

ハード系の商品の良し悪しを決めるのは、オーブン全体の熱容量と蒸気の質と言っても過言ではありません。

このSSGは、別ヒーターで加熱された蒸発器に水を直接適下させ、ハードブレッドを焼成するのに必要な生蒸気を高濃度に大量に
発生させ、パンの味と香りを最大限に引き出します。



Body

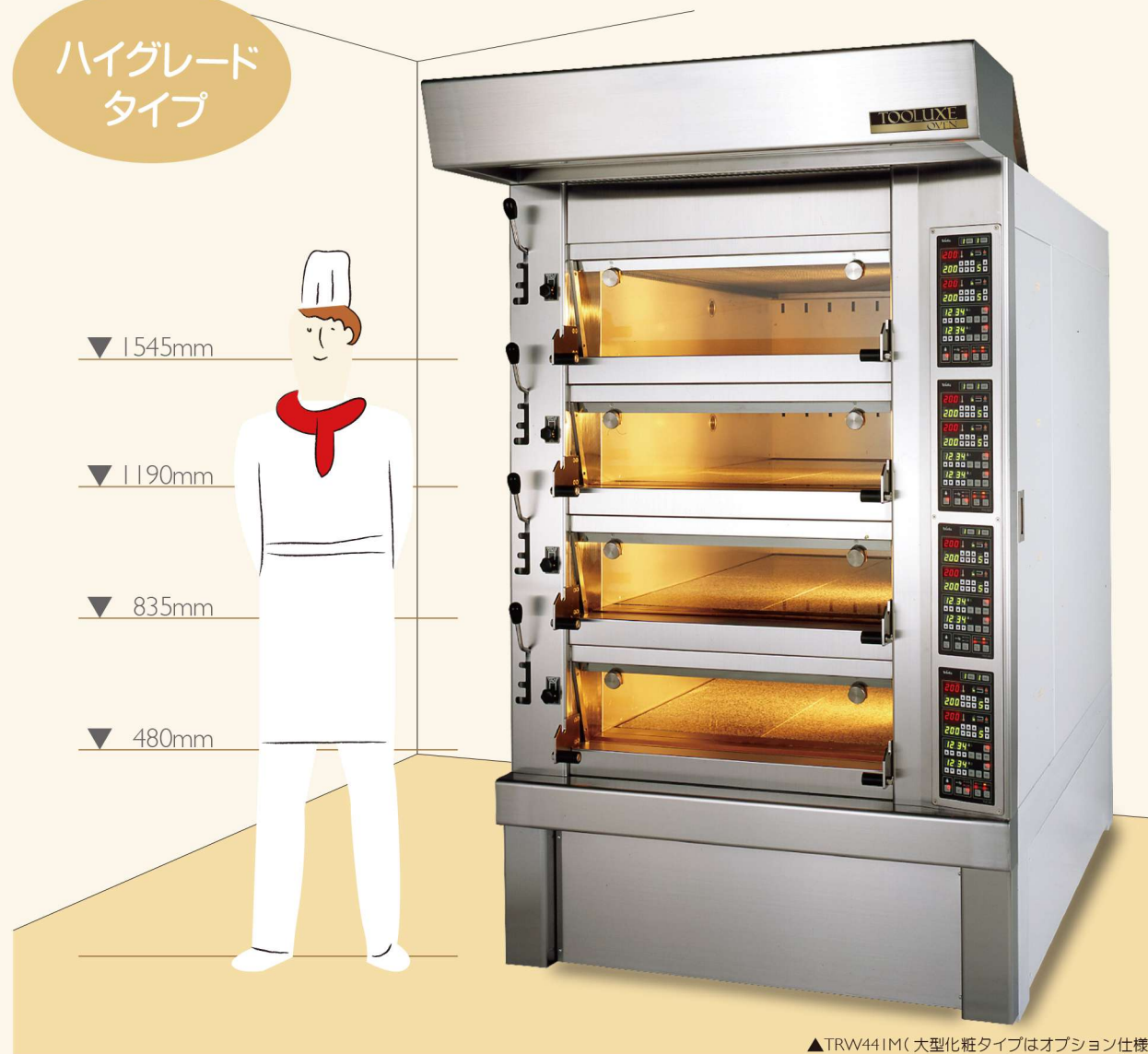
長年のご愛用に対応できるボディ

オーブン本体の鉄板はすべてアルミメッキが施されています。
直接蒸気や排気が触れる所にはステンレスを使用して防錆効果を高めています。





ハイグレード タイプ



▼ 1545mm

▼ 1190mm

▼ 835mm

▼ 480mm

▲TRW441M(大型化粧タイプはオプション仕様)

Top Style

選べるトップスタイル

焼成室と同じ高性能断熱材を使用し、天井部からの放熱を防いでいます。省エネルギー効果が非常に高く、天井部に手をふれても熱を感じさせません。

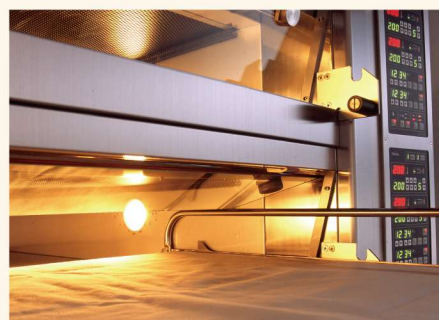
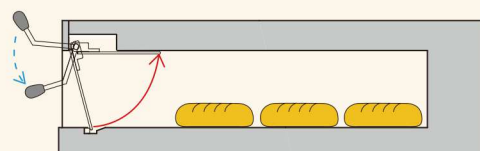
■化粧なし

■大型化粧タイプ

Door

スリップピールがらくらく挿入

跳ね上げ式の扉は、全面ガラス扉を採用しています。前蒸気をかけたときでもスリップピール挿入時に庫内の蒸気が逃げにくい構造になっています。またスリップピール挿入時に手でドアを開ける必要がありません。



▲ドア開閉の様子

Baking Chamber

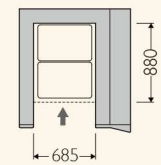
幅広いニーズに対応した焼成室バリエーション

トールラックスオープンUTの基本天板サイズは、欧州天板(600x400mm)です。1段あたりの差枚数が2・3・4・5・6・8枚差があり、並べ方でI型(縦差)、II型(横差)、III型(縦横差)、V型(横差)分類されます。焼成室の入口高さはA型(235mm)、B型(205mm)の2種類があります。ハード山食などの背の高い商品はA型を、フランスパン・小物などはB型と焼成する商品によって組み合わせを選択することができます。

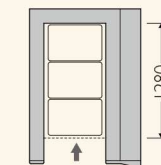
また、ほかの2機種より断熱材を20%多く使用し、オープン全体の熱量をUPしております。

〈天板の並べ方と焼床の大きさ〉

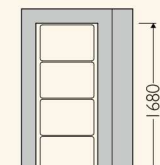
■2-V



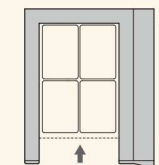
■3-V



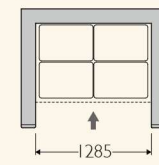
■4-V



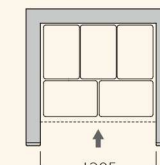
■4-I



■4-II



■5-III

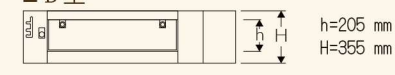


〈焼成室の高さ〉

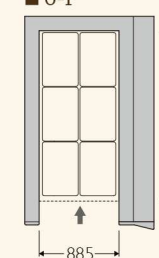
■A型



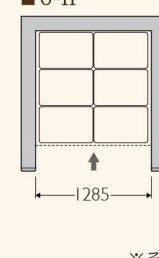
■B型



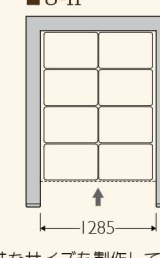
■6-I



■6-II



■8-II

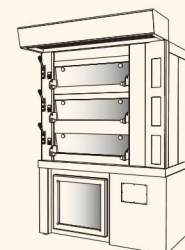


※そのほかに特殊なサイズも製作しています。

Base

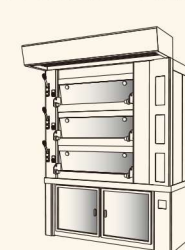
各機能を組み合わせた様々なベース

ベース部には各焼成室に合わせたサイズと焼成室の段数に応じて、各種お選びいただけます。



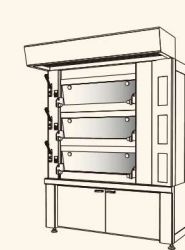
ドゥコンディショナーベース

E E12 H=830mm



ホイロベース

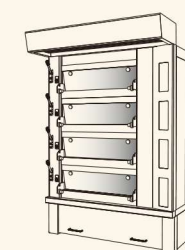
F F12E/F16E/F24E H=820mm



収納ボックス付ベース

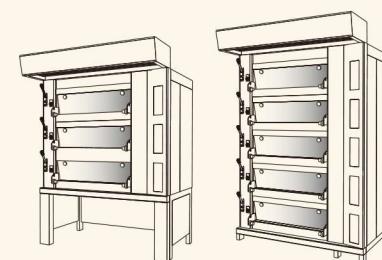
KH H=1000mm 1・2段用

KA H= 605mm 3段用



キャスター式収納台付ベース

M H=400mm 4段用



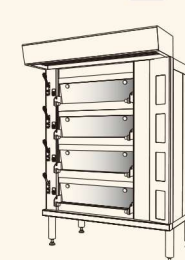
四角型脚ベース

G H=1000mm 1・2段用

H H=605mm 3段用

I H=400mm 4段用

J H=160mm 5段用

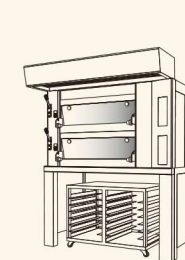


パイプアジャスト脚ベース

PH H=1000mm 2段用

P H=605mm 3段用

PL H=400mm 4段用



オプション：キャスター付ラック

オプションでベースに合わせた、キャスター付ラックをご用意できます。

※高さをご希望に合わせて製作できますのでご相談ください。 ※テーブル付きも製作可能です。
※焼成室が2枚・3枚差のタイプにはF24E型は組み合わせることができません。
また、形状によりお選びいただけるベースが異なります。



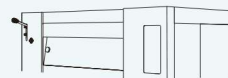
スタイリッシュ タイプ



Top Style トップスタイル

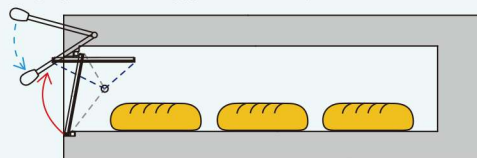
焼成室と同じ高性能断熱材を使用し、天井部からの放熱を防いでいます。省エネルギー効果が非常に高く、天井部に手をふれても熱を感じさせません。

■化粧なし



Door 商品の出し入れスムーズ

全面ガラス扉を採用しています。扉が窯内上方向に開くためパンを手前まで置くことができ、出し入れしやすくなっています。オープン前スペースの狭い厨房・店舗に適しています。またガラスを取り外すことなく両面を清掃することができます。



▲ドア開閉の様子

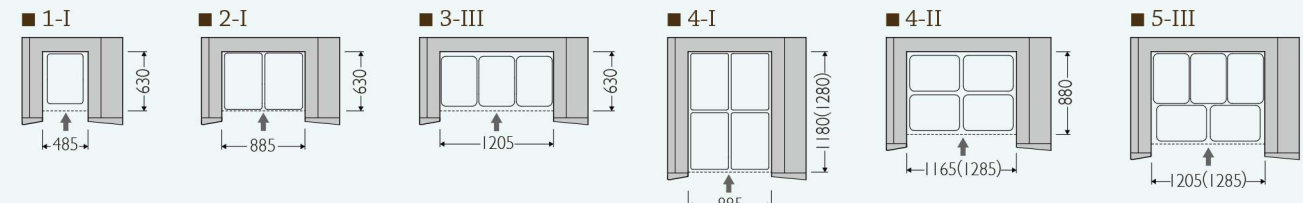
Baking Chamber

幅広いニーズに対応した焼成室バリエーション

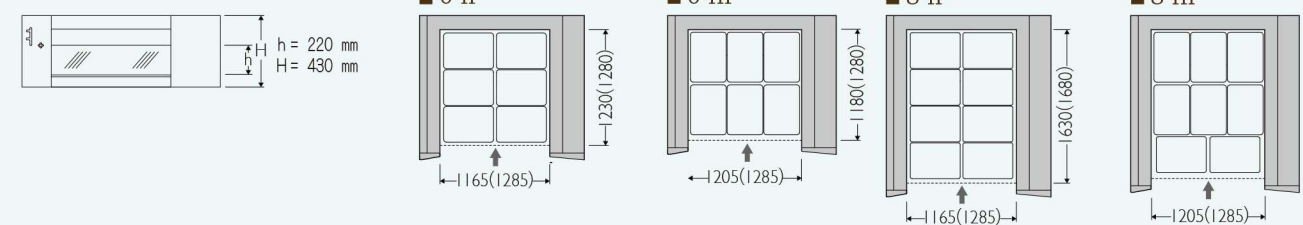
トーストオーブンの基本天板サイズは六取天板（530x380mm）または欧州天板（600x400mm）の2機種あります。1段あたりの差枚数が1・2・3・4・5・6・8枚差があり、並べ方でⅠ型（縦差）、Ⅱ型（横差）、Ⅲ型（縦差）に分類されます。

焼成室の入口高さは220mm（ドア開口時）、窯内は250mmです。

〈天板の並べ方と焼床の大きさ〉



〈焼成室の高さ〉

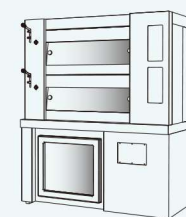


※（ ）内は欧州天板の場合の寸法です。
※そのほかに特殊なサイズも製作しています。

Base

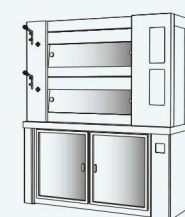
各機能を組み合わせた様々なベース

ベース部には各焼成室に合わせたサイズと焼成室の段数に応じて、各種お選びいただけます。



ドゥコンディショナーベース

E E12 H=810mm



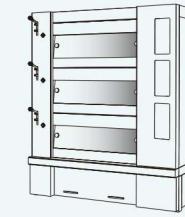
ホイロベース

F F12E/F24E H=810mm



収納ボックス付ベース

KH H=1000mm 1段用
KA H=810mm 2段用



キャスター式収納台付ベース

M H=380mm 3段用



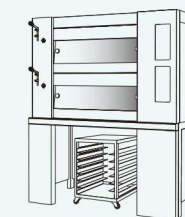
四角型脚ベース

H H=810mm 2段用
I H=380mm 3段用
J H=220mm 4段用



パイプアジャスト脚ベース

PH H=810mm 2段用
P H=380mm 3段用
PL H=220mm 4段用



オプション：キャスター付ラック

オプションでベースに合わせた、キャスター付ラックをご用意できます。

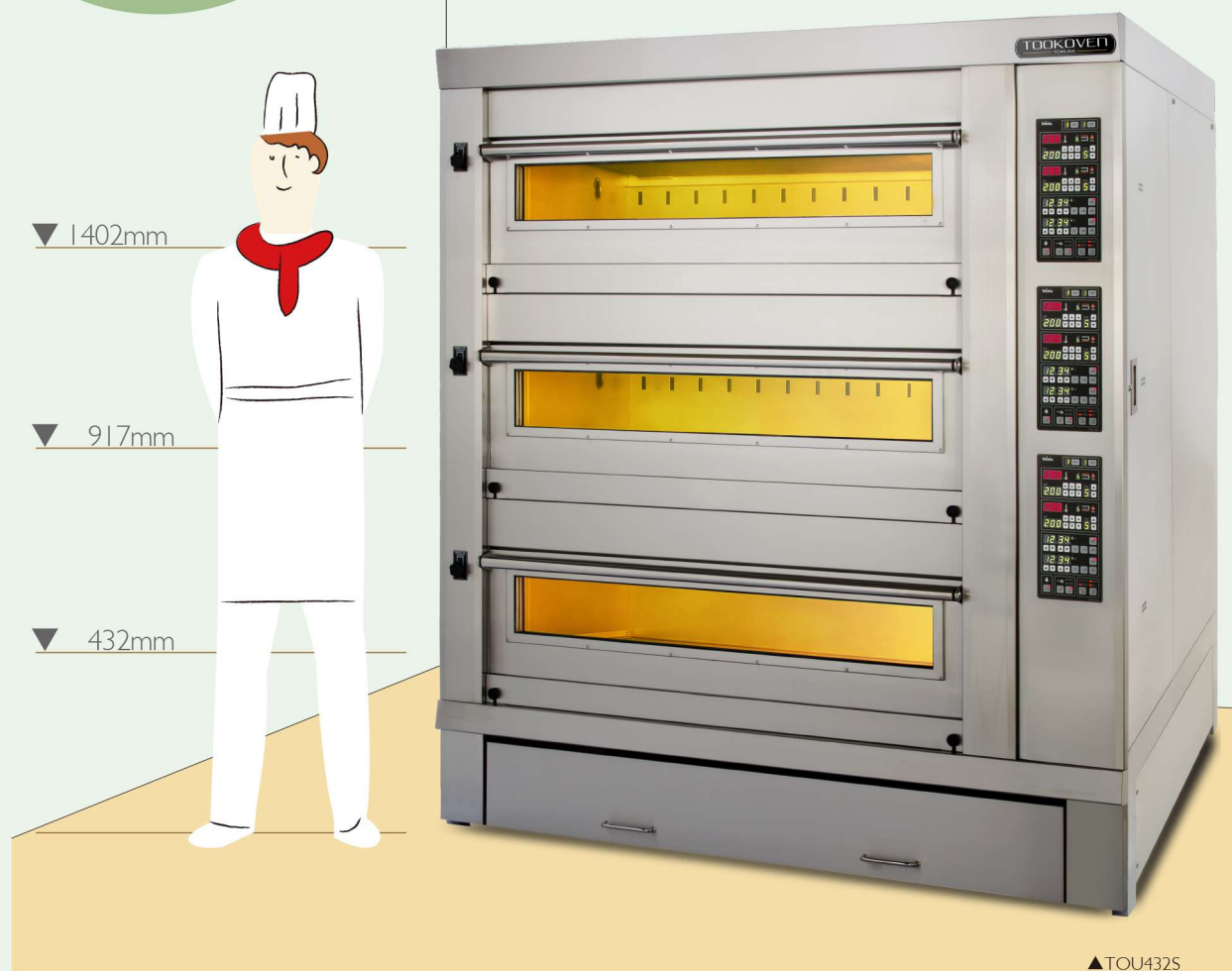
※高さはご希望に合わせて製作できますのでご相談ください。

※焼成室が1枚・2枚・3枚差のタイプにはF24E型は組み合わせることができません。また、形状によりお選びいただけるベースが異なります。

※テーブル付きも製作可能です。



トラディショナル タイプ



Top Style

トップスタイル

焼成室と同じ高性能断熱材を使用し、天井部からの放熱を防いでいます。省エネルギー効果が非常に高く、天井部に手をふれても熱を感じさせません。

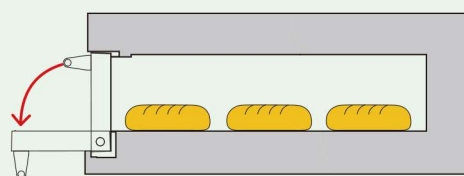
■化粧なし



Door

断熱性がよいトラディショナルタイプ

伝統的なオープン形状で古くから使われているタイプです。断熱材の入った扉に3重のワイドガラスを採用しており、内部の視認性がよく、断熱性をUPしております。扉を開けた際、扉自体が一時的なテーブルとなり、出し入れのとき便利です。

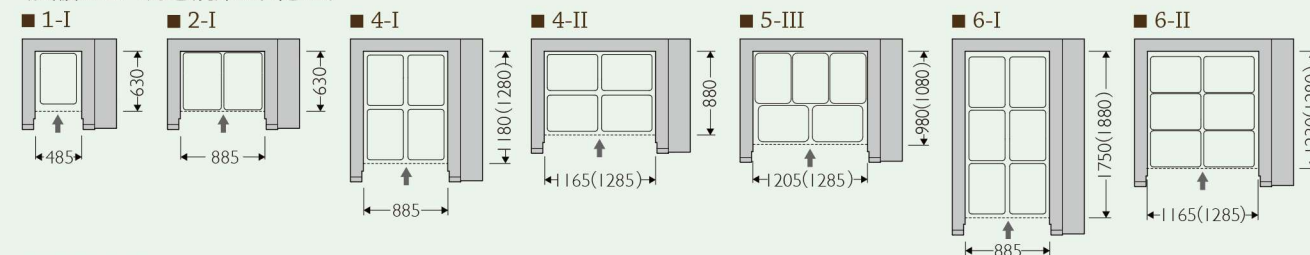


Baking Chamber

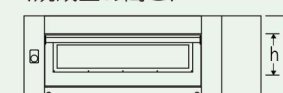
幅広いニーズに対応した焼成室バリエーション

トークオープンUTの基本天板サイズは、六取天板(530×380mm)または欧州天板(600×400mm)の2種類があります。1段あたりの差枚数が1・2・4・5・6・8枚差しがあり、並べ方でI型(縦差)、II型(横差)、III型(縦差)、IV型(縦差)に分類されます。焼成室の入口高さは224mm(標準型)です。山型食パンなど背の高い商品、菓子パンなどの標準的な商品と焼成する商品を選びません。パン用の焼成室でもカステラなど焼成できますが、洋菓子専用または長崎カステラ専用の焼成室もあります。またご希望により本体高さの低いタイプも製作可能です。

〈天板の並べ方と焼床の大きさ〉



〈焼成室の高さ〉



標準型の場合 H=485(h=224)

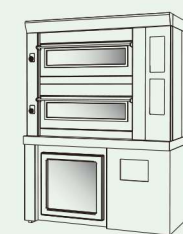
カステラ型の場合 H=535(h=274)

※そのほかに特殊のサイズも製作しています。
※()内は欧州天板の場合の寸法です。

Base

各機能を組み合わせた様々なベース

ベース部には各焼成室に合わせたサイズと焼成室の段数に応じて、各種お選びいただけます。



ドゥコンディショナーベース

E E12 H=805mm



ホイロベース

F F12E/F24E H=800mm



収納ボックス付ベース

KH H=800mm 1段用
KA H=620mm 2段用



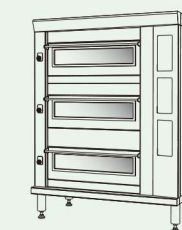
キャスター式収納台付ベース

M H=305mm



四角型脚ベース

H H=620mm 2段用
I H=305mm 3段用
J H=205mm 4段用



パイプアジャスト脚ベース

PH H=620mm 2段用
P H=305mm 3段用
PL H=205mm 4段用



オプション：キャスター付ラック

オプションでベースに合わせた、キャスター付ラックをご用意できます。

※高さはご希望に合わせて製作できますのでご相談ください。

※焼成室が1枚・2枚差のタイプにはF24E型は組み合わせることができません。また、形状によりお選びいただけるベースが異なります。

※テーブル付も製作可能です。

Lift

リフトで挿入作業の軽減

- 今まで重労働だったスリップピールの挿入も、
ラクラク操作できます。
- スリップピールを使わない時は最上部に**収納可能**です。
- スリップピール用の**手動リフト・電動リフト・足踏み式リフト**も取り揃えております。



※手動・電動リフトはトーラックスオープン、トーエストオープンに取り付けできます。

Tile ornament

お店の雰囲気づくりをお手伝い！
オリジナルのオープンに！

- 種類も豊富でお客様だけの
オリジナルオープンに仕上が
ることができます。
- オープンキッチンのお店に
ぴったりです！



▲TOOK OVEN UT



▲TOOLUXE OVEN UT

※写真は一例です。お客様のご希望にあわせて製作いたします。（商品写真は印刷の為、現物とは若干色が異なります）

Water Conditioner

ベルギー製の電気式水処理器『サントール』

WATER CONDITIONER

配管に取り付けるだけで、カルキを付着しにくくします！



S1522 200 ~ 220V 50/60Hz 4W



D1528 200 ~ 220V 50/60Hz 15W

※工場全体をカバーできる大容量機種もご用意しております。

Test Baking

お客様の不安を解消！ラボでテストベーキング！

十分に納得していただけるよう、
オープン、ドウコンディショナー、ホイロ、フリー
ザー、分割丸目機、リバースシーターなど、実
際に機械をお試しいただけます。

栗東ショールーム、東京ショールーム、大阪
ショールームに常設しています。
お気軽にお問い合わせください。



Link

ドウコンとの同調で売上アップ！

早朝出勤の解消で経費削減

当社自慢のドウコンディショナー「トクトロールパルテ」と連動させれば、指定時間にオープンを起動することができます。前日に成形した生地をドウコンに冷凍（冷蔵）収容し、自動運転モードで解凍、予熱、ホイロへと熟成。翌朝出勤時にはふっくらと発酵した生地をオープンへ投入することができます。人件費削減、また開店時に多品種のパンを並べることで売上増加が見込めます。（オープンの操作盤にも自動立ち上がり機能が付いています。）

TOKUTROL Parte
DOUGH CONDITIONER

TOKURA OVENS

仕様表

TOOLUXE OVEN UT

各段の高さ (Ga, Gb)	A type:Ga=385mm B type:Gb=355mm
トップ高さ (F)	Fa=100mm Fb=300mm
トップ化粧奥行 (I)	I=428mm

TOOEST OVEN

各段の高さ (G)	430mm
トップ高さ (F)	F=100mm

TOOK OVEN UT

各段の高さ (G)	Gu=485mm (標準) Gn=535mm (カステラ用)
トップ高さ (F)	F=100mm
トップ化粧奥行 (I)	I=85mm

凡例

A: 全幅
D: トップ奥行
G: 各段の高さ

B: ベース奥行
E: ベース高さ
H: 総高さ

C: ドア奥行
F: トップ高さ
I: トップ化粧奥行

トップ奥行 D= 焼成室前面奥行 (C)+トップ化粧奥行 (I)
総高さ H= トップ高さ (F)+各段の高さ (G)×段数+ベース高さ (E)

● 天板サイズは六取天板タイプ (S :530x380)、欧州天板タイプ (M: 600x400) があります。

TOOLUXE OVEN UT	機種	差枚数	焼成室電気容量	全体寸法	SSG	
			3相200V	全幅A x ベース奥行B M:600x400	形式	電力
	2 - V	2	5.4 kW	1240mm×1390mm	SSG-1	1.0kW
	3 - V	3	6.0 kW	1240mm×1790mm		
	4 - V	4	7.4 kW	1240mm×2190mm	SSG-3	1.5kW
	4 - I	4	7.5 kW	1440mm×1790mm		
	4 - II	4	7.7 kW	1840mm×1390mm		
	5 - III	5	9.0 kW	1840mm×1590mm		
	6 - I	6	10.1 kW	1440mm×2390mm	SSG-5	2.25kW
	6 - II	6	10.1 kW	1840mm×1790mm		
8 - II	8	14.7 kW	1840mm×2190mm			

TOOEST OVEN	機種	差枚数	焼成室電気容量		全体寸法		SSG	
			3相200V		全幅A x ベース奥行B		形式	電力
			S	M	S:530x380	M:600x400		
	1 - I	1	3.4 kW	3.4 kW	1070mm×990mm	1070mm×990mm	SSG-1	1.0kW
	2 - I	2	5.0 kW	5.0 kW	1470mm×990mm	1470mm×990mm		
	3 - III	3	6.1 kW	6.6 kW	1790mm×990mm	1870mm×990mm	SSG-3	1.5kW
	4 - I	4	7.0 kW	7.5 kW	1470mm×1540mm	1470mm×1640mm		
	4 - II				1750mm×1240mm	1870mm×1240mm		
	5 - III	5	8.7 kW	9.9 kW	1790mm×1340mm	1870mm×1440mm	SSG-5	2.25kW
	6 - II	6	9.9 kW	11.4 kW	1750mm×1590mm	1870mm×1640mm		
	6 - III				1790mm×1540mm	1870mm×1640mm		
	8 - II	8	12.8 kW	14.8 kW	1750mm×1990mm	1870mm×2040mm		
	8 - III				1790mm×1940mm	1870mm×2040mm		

TOOK OVEN UT	機種	差枚数	焼成室電気容量		全体寸法		SSG	
			3相200V		全幅A x ベース奥行B		形式	電力
			S	M	S:530x380	M:600x400		
	1 - I	1	3.0 kW	3.0 kW	990mm×980mm	990mm×980mm	SSG-1	1.0kW
	2 - I	2	4.5 kW	4.5 kW	1390mm×980mm	1390mm×980mm		
	4 - I	4	6.5 kW	7.0 kW	1390mm×1530mm	1390mm×1630mm	SSG-3	1.5kW
	4 - II				1670mm×1230mm	1790mm×1230mm		
	5 - III	5	8.3 kW	9.5 kW	1710mm×1330mm	1790mm×1430mm	SSG-5	2.25kW
	6 - I	6	9.5 kW	11.0 kW	1390mm×2100mm	1390mm×2250mm		
	6 - II				1670mm×1580mm	1790mm×1630mm		
	6 - III				1710mm×1530mm	1790mm×1630mm		
	8 - II	8	12.0 kW	14.0 kW	1670mm×2010mm	1790mm×2030mm		
	8 - III				1710mm×1930mm	1790mm×2030mm		
	8 - IV	8	13.5 kW	15.5 kW	2460mm×1530mm	2460mm×1630mm		

BASE UNIT	機種	機能	差枚数	ベース高さ E			電源 3相200V	冷凍機
				TRW	TYH	TOU		
	E - 12	ドゥコンディショナーベース	12	830	820	820	1.3kW	0.4kW
	F - 12	ホイロベース	12	800	810	800	1.8kW	—
	F - 24	ホイロベース	24	800	810	800	1.8kW	—
	KA	収納ボックス付ベース	—	605	810	620	—	—
	M	キャスター式収納台付ベース	—	400	380	305	—	—
	I	四角型脚ベース	—	400	380	305	—	—
	P	パイプアジャスト脚ベース	—	605	380	305	—	—

- ベース高さはご希望に合わせて製作できますのでご相談ください。
- 総電気容量 = 焼成室電気容量×段数+SSG 電気容量×個数+ベース部電気容量
- ご希望により特殊仕様タイプを製作いたします。 ●SSGの()内は強力型の数値を示します。
- 製品の仕様は改良のため予告なく変更されることがあります。



※カタログに掲載している写真と実際の製品とが色味等若干異なる場合があります。
※製品は改良のため予告なく変更することがあります。

日本製パン製菓機械工業会会員 日本食品機械工業会会員

ToKuRa 戸倉商事株式会社
機械事業部

<http://www.tokura-shoji.co.jp>

- 機械事業部/栗東工場 〒520-3001 滋賀県栗東市東坂 53-16
TEL(077)-558-3511(代) FAX(077)-558-3456
- 機械事業部/東京営業所 〒110-0015 東京都台東区東上野 5-12-10
TEL(03)-5806-3511(代) FAX(03)-5806-3456
- 機械事業部/中部営業所 〒510-0065 三重県四日市市中浜田町 3-22
TEL(059)-353-3511(代) FAX(059)-353-3512
- 機械事業部/福岡営業所 〒813-0034 福岡県福岡市東区多の津 5-23-18
TEL(092)-409-6851(代) FAX(092)-409-6852
- 本社/原材料事業部 〒520-0002 滋賀県大津市際川 3-34-10
TEL(077)-525-2227(代) FAX(077)-522-3708

製造品目：テツキオープン、ドウコンティショナー、ドゥフリーザー、キャビネットホイロ、ショックフリーザー、プレハブ式ドウコン、プレハブ式ホイロ、冷水機、ラック&ボックス