

# 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

トーエストオープン



TOOLUXE OVEN UT

トーラックスオープン UT



TOOK OVEN UT

トークオープン UT

## おいしいパンを求めて...

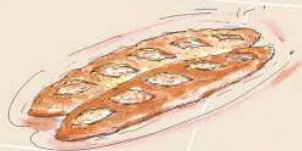
古代より連綿と培われてきた小麦文化は、今や日本の国に深く根付き、日本人の食生活に欠かせない“パン”として私たちの食卓をにぎわせています。

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。



## ハイグレード タイプ



▲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ぎます。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

## キャンバスがラクラク挿入

跳ね上げ式の扉は、全面ガラス扉を採用しています。前蒸気がかけたときでもキャンバス挿入時に庫内の蒸気が逃げにくい構造になっています。またキャンバス挿入時に手でドアを開ける必要がありません。



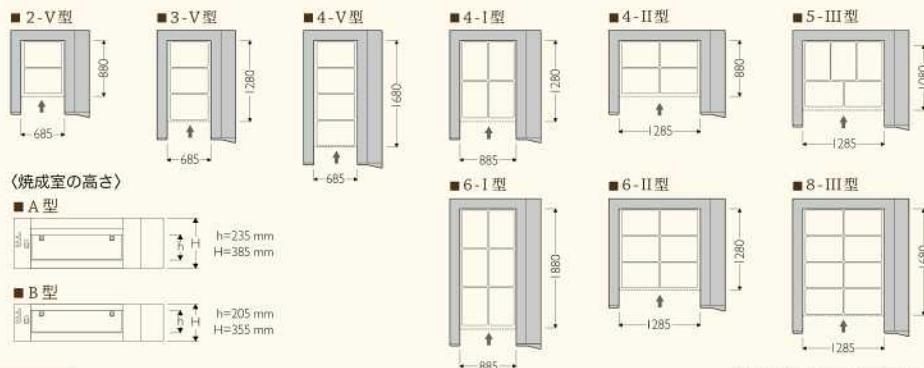
▲ドア閉鎖の様子

### 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、他2機種に比べて断熱材を20%多く使用し、オープン全体の熱量をUPしています。基本天板サイズは、欧州天板(600x400mm)です。焼成室の入口高さはA型(235mm)、B型(205mm)の2種類あります。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。

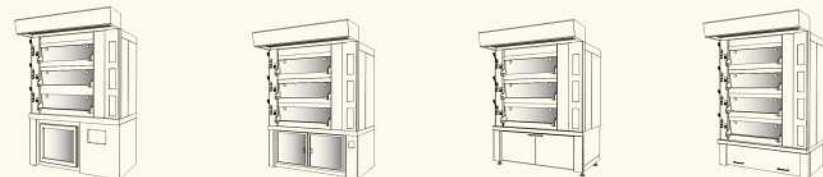
(天板の並べ方と焼床のサイズ)



### 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のサイズと段数に応じて、各種お選びいただけます。



ドゥコンディショナーベース

ホイロベース

収納ボックス付ベース

キャスター式収納台付ベース

**E** E12 H=830mm

**F** F12E/F16E/F24E H=820mm

**KH** H=1000mm 1・2段用

**M** H=400mm 4段用

**KA** H=605mm 3段用



四角型脚ベース

パイプアジャスト脚ベース

オプション：キャスター付ラック

**G** H=1000mm 1・2段用

**PH** H=1000mm 2段用

**H** H=605mm 3段用

**P** H=605mm 3段用

**I** H=400mm 4段用

**PL** H=400mm 4段用

**J** H=160mm 5段用

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。  
※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。  
※テーブル付きも製作可能です。





スタイリッシュ  
タイプ



Stainless  
Body

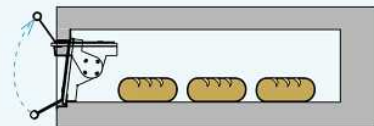
## ステンレスボディ

機体は全面ステンレス素材です。  
耐食性が高くサビにくいので、長期に渡ってご使用いただけます。  
トップは高性能断熱材を使用し、放熱を防いでいるので、天井部に触れても熱を感じさせません。

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。扉が室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。



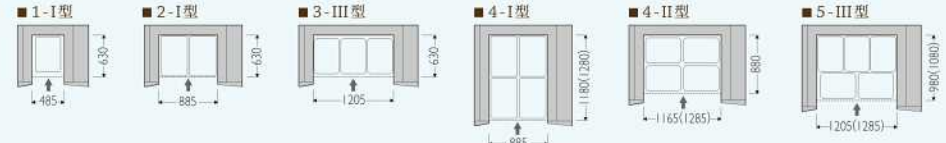
▲ドア開閉の様子

Baking  
Chamber

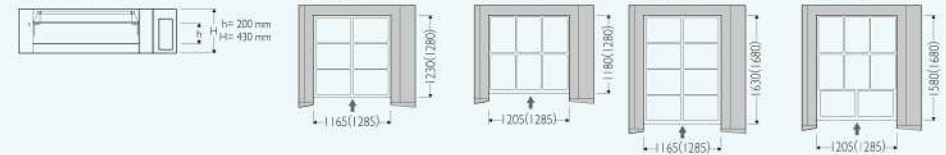
## 幅広いニーズに対応した焼成室バリエーション

トーレ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。  
焼成室の入口高さは 200mm (ドア開口時)、室内は 250mm です。

(天板の並べ方と焼床のサイズ)



(焼成室の高さ)



※( )内は欧州天板の場合の寸法です。  
※特殊なサイズも製作可能です。

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のサイズと段数に応じて、各種お選びいただけます。



ドックコンディショナーベース

**E** E12H=820mm



ホイロベース

**F** F12E/F24E H=810mm



収納ボックス付ベース

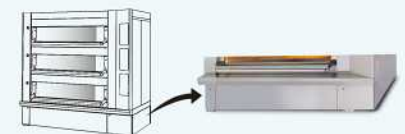
**K** H=800mm 2段用



四角型脚ベース

**I** H=380mm 3段用

**J** H=220mm 4段用



オプション：ベース裾カバー

四角型脚ベースのオープン脚部 3面をステンレスカバーで囲います。外観がすっきりと美しくまとまります。  
※着脱可能です。

※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。※製造の関係上、仕様変更になる場合がございます。

※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

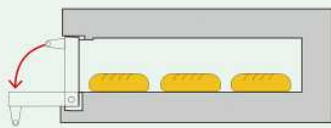
## トップスタイル

高性能断熱材を使用し、天井部からの放熱を防ぎます。  
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。

### 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。

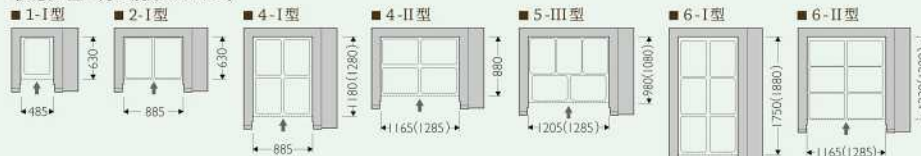


### Baking Chamber

## 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 (530x380mm) または欧州天板 (600x400mm) の2種類があります。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サイズ〉



### 〈焼成室の高さ〉



※ ( ) 内は欧州天板の場合の寸法です。  
※特殊のサイズも製作可能です。

### 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のサイズと段数に応じて、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。

※高さを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キャンパスの挿入も、**ラクラク操作**できます。
- キャンパスを使わない時は最上部に収納可能です。



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！

- タイルやレンガで装飾できます。
- 種類も豊富でお客様だけのオリジナルオープンに仕上げることができます。
- オープンキッチンのお店にピッタリです！



▲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

## ベルギー製の電磁水処理器『サントール』

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

## ラボ・ショールーム

栗東工場、東京、名古屋、大阪の各拠点にショールームを常設しています。  
ラボでは機械の性能を十分に納得して頂けるようにオープンやドゥコン等の自社製品、取扱い輸入機器を実際にお試しいただけます。  
※お試しできる機器の種類についてはお問い合わせください。



Link

## ドゥコンディショナーとの同調で売上アップ！

## 早朝出勤の解消で経費削減

ドゥコンディショナー「トクトロール・バルテ」と連動させれば、自動的に温度を上げることができ、効率UPと人件費削減が見込めます。

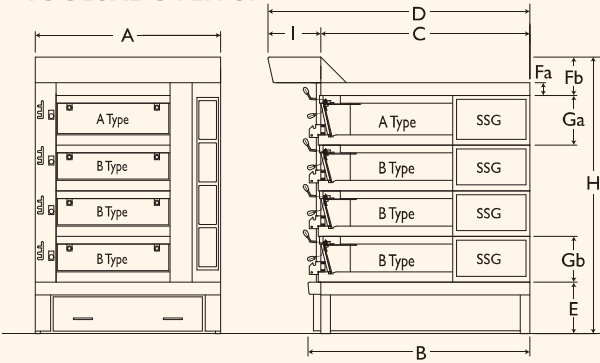
前日に成形した生地をドゥコンに冷凍(冷蔵)収容し、自動運転モードで解凍、予熱、ホイロで熟成します。翌朝出勤時にはふっくらと発酵した生地をオープンへ投入することができ、開店時に陳列商品が充実します。(オープン単独でも自動で起動できます)

TOKUTROL Parte  
DOUGH CONDITIONER

TOKURA OVENS

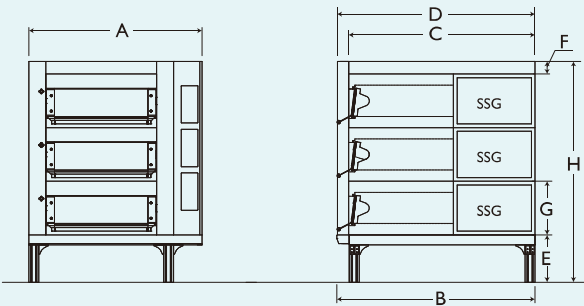
# 仕様表

## TOOLUXE OVEN UT



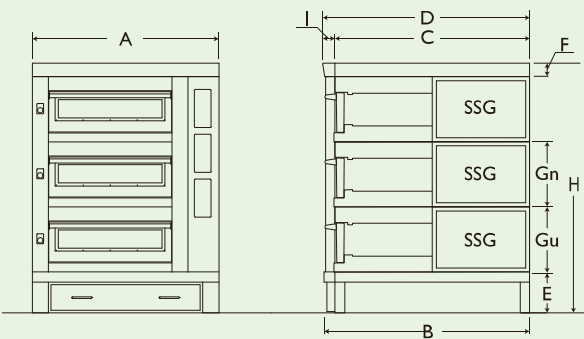
|               |                                      |
|---------------|--------------------------------------|
| 各段の高さ(Ga, Gb) | A type: Ga=385mm<br>B type: Gb=355mm |
| トップ高さ(F)      | Fa=100mm<br>Fb=300mm                 |
| トップ化粧奥行(I)    | I=428mm                              |

## 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)   | G <sub>u</sub> =485mm(標準)<br>G <sub>n</sub> =535mm(カスタム用) |
| トップ高さ(F)   | F=100mm   |
| トップ化粧奥行(I) | I=85mm  |

- 凡例  
 A: 全幅  
 B: ベース奥行  
 C: ドア奥行  
 D: トップ奥行  
 E: ベース高さ  
 F: トップ高さ  
 G: 各段の高さ  
 H: 総高さ  
 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 (S: 530x380)、欧州天板 (M: 600x400) があります。

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

| 機種    | 差枚数 | 焼成室電気容量 |         | 全体寸法            |                 | SSG   |        |
|-------|-----|---------|---------|-----------------|-----------------|-------|--------|
|       |     |         |         | 全幅A x ベース奥行B    |                 | 形式    | 電力     |
|       |     | 3相200V  |         | S: 530x380      | M: 600x400      |       |        |
| 1-I   | 1   | 3.4 kW  | 3.4 kW  | 990mm x 990mm   | 990mm x 990mm   | SSG-1 | 1.0kW  |
| 2-I   | 2   | 5.0 kW  | 5.0 kW  | 1390mm x 990mm  | 1390mm x 990mm  |       |        |
| 3-III | 3   | 6.1 kW  | 6.6 kW  | 1710mm x 990mm  | 1790mm x 990mm  |       |        |
| 4-I   | 4   | 7.0 kW  | 7.5 kW  | 1390mm x 1540mm | 1390mm x 1640mm | SSG-3 | 1.5kW  |
| 4-II  |     |         |         | 1670mm x 1240mm | 1790mm x 1240mm |       |        |
| 5-III | 5   | 8.7 kW  | 9.9 kW  | 1710mm x 1340mm | 1790mm x 1440mm | SSG-5 | 2.25kW |
| 6-II  | 6   | 9.9 kW  | 11.4 kW | 1670mm x 1590mm | 1790mm x 1640mm |       |        |
| 6-III |     |         |         | 1710mm x 1540mm | 1790mm x 1640mm |       |        |
| 8-II  | 8   | 12.8 kW | 14.8 kW | 1670mm x 1990mm | 1790mm x 2040mm | SSG-5 | 2.25kW |
| 8-III |     |         |         | 1710mm x 1940mm | 1790mm x 2040mm |       |        |

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

| 機種   | 機能            | 差枚数 | ベース高さ E |     |     | 電源<br>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 | -            | -     |

- ベース高さの変更など特殊仕様でも製作いたします。  
 ● 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  
 ● 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。