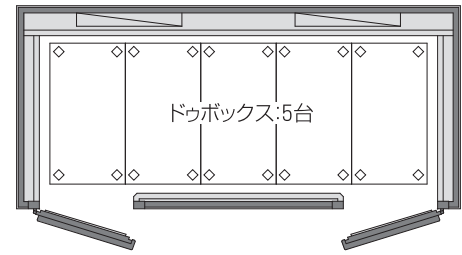


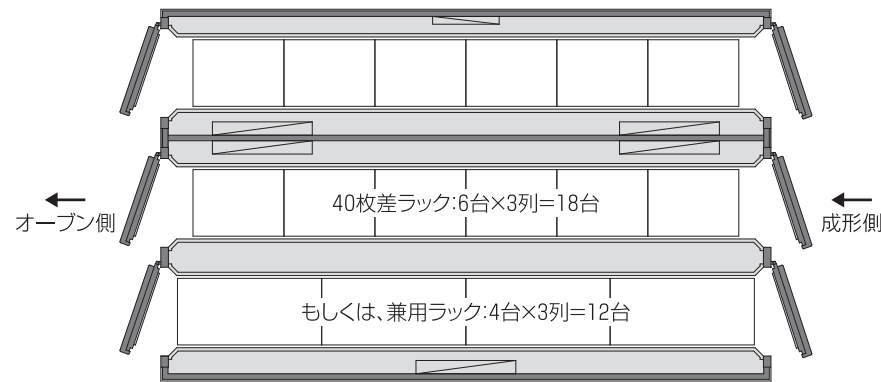
## お客様のご要望に合わせてオーダーメイド設計

- ・サイズ・形状は、設置場所に応じて自由設計
- ・温度・湿度制御について標準仕様ではマイコン式操作盤を使用していますが、お客様のご要望に応じ PLC 制御も対応可能です。
- ・加熱方式は、電気式・蒸気式からお選びいただけます。
- ・加湿方式は、スプレー式・生蒸気式からお選びいただけます。
- ・一般建設業「機械器具設置工事業」の許可を受けていますので、公共民間問わず工事をお受けできます

### ●第一発酵室



### ●第二発酵室：2 室別制御



## 仕様条件確認シート 分かる範囲でお答えください。

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| どのような製品をお入れになりますか？（用途）        |  |
| 製品のだいたいの形状（高さ、幅、長さ、直径等）       |  |
| 製品 1 個あたりの最大重量（g）             |  |
| 製品の入庫時の温度（℃）                  |  |
| 製品の入庫時間                       |  |
| 製品を載せている展皿・食型の重量及びサイズ         |  |
| ラック 1 台当たりの挿し枚数               |  |
| 時間当たりの生産数                     |  |
| ラックの重量及びサイズ                   |  |
| ユーティリティはなんですか？（蒸気・電気・冷水・冷凍機）  |  |
| 使用（設定）温度、湿度帯、またその精度はどれぐらいですか？ |  |
| その他ご希望の機能など                   |  |

- 本体の仕様は改良のため予告なく変更することがあります。
- 写真・画像はイメージです。実物と異なる場合があります。

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



TOOK FACTORY



オンライン  
ショップは  
こちら

SNS



- 機械事業部／栗東工場 〒520-3001 滋賀県栗東市東坂 53-16  
TEL077-558-3511 (代) FAX077-558-3456
- 機械事業部／東京営業所 〒110-0015 東京都台東区上野 5-12-10  
TEL03-5806-3511 (代) FAX03-5806-3456
- 機械事業部／名古屋営業所 〒497-0054 愛知県海部郡蟹江町錦 2-127  
TEL0567-31-6150 (代) FAX0567-31-6160
- 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  
TEL092-409-6851 (代) FAX092-409-6852
- 原材料事業部／本社 〒520-0002 滋賀県大津市際川 3-34-10  
TEL077-525-2227 (代) FAX077-525-3708

製造品目：デッキオープン、ドゥコンディショナー、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、プレハブ式ドゥコン、プレハブ式ホイロ、冷水機、ラック&ボックス

## TOKURA のプレハブ式

# 醗酵室・ドゥコン室・中華まんホイロ

## 省スペースで頑丈なボディ

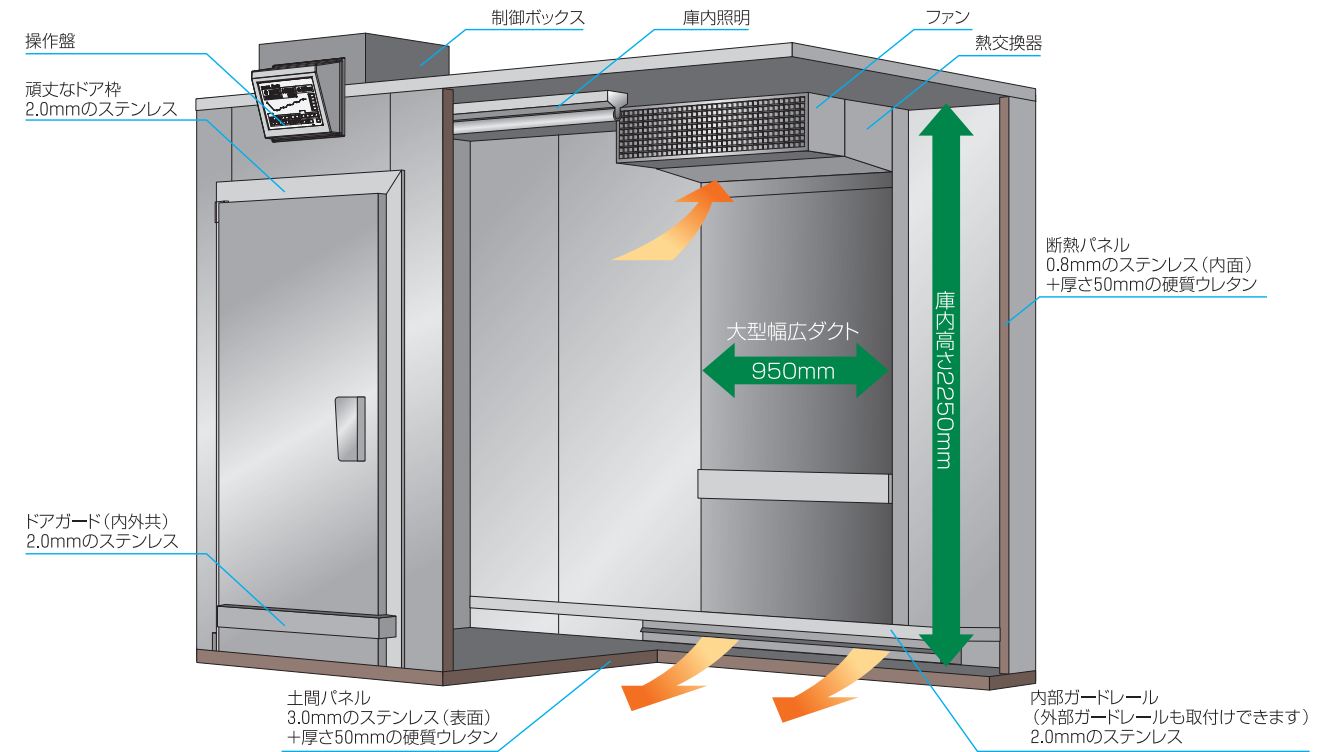
ムラなく均一に醗酵

生地に入れ替えが不要

手間が省け  
商品ロスの減少

長時間の使用に耐える、省スペースで頑丈なボディに仕上がっています

ラック 1 台の小規模タイプから広い面積の大規模タイプまで施工可能です。また、1 室制御～数室制御でも対応可能。工場にあわせて小型から大型までどのようなサイズ・形状でも製作します。



- ・断熱土間パネルには SUS304 使用の 55mm厚パネルで強度もあり、長年のご使用でもほとんど変形が見られません。
- ・扉取り付け枠には 2.0mm 厚の SUS430 を使用し、一体構造の為、非常に強固です。
- ・庫内壁面には厚さ 2.0mm の SUS430 又は 304 製ガードを取り付け、パネル及び機器をラックの衝突などから守ります。

## TOKURA ドウコン室の特徴

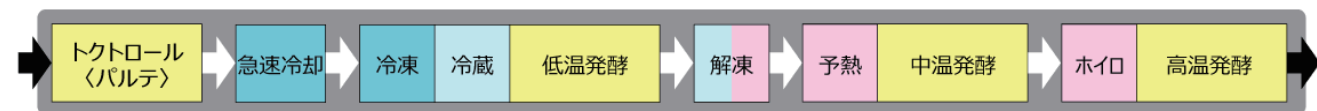
リーチインタイプのパルテの機能を完全に備えラックに乗せたまま  
生地をいためず低温発酵できるため風味豊かなパンが出来ます。

パンのでき上がりを第一と考えモードの分け方を5モードと細かくしました。

各モードごとに温度、湿度、時間を任意に設定でき、生地に合わせた最適なプログラムを登録できます。

また、3種類のプログラムをあらかじめ登録でき、スイッチを押すだけで最適なパターンがすぐに呼び出せます。

オーバーナイト、長時間発酵、低温発酵など多彩な使用が可能です。



## TOKURA 醗酵室・中華まんの特徴

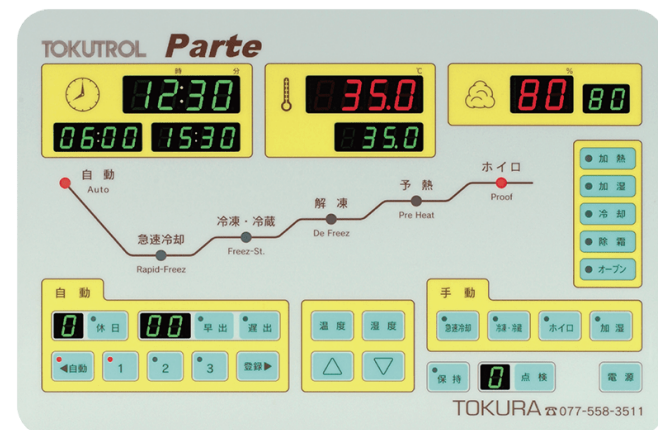
最適な温湿度管理により理想的な生地ができます。

コンピュータが自動制御し、最適な加熱量と《ぬれない》《乾かない》の加湿方式により理想的な発酵をコントロールします。最適な風量コントロールで安定した温度・湿度管理を可能にしました。またシビアな温湿度管理が可能な冷却機能付も製作できます。

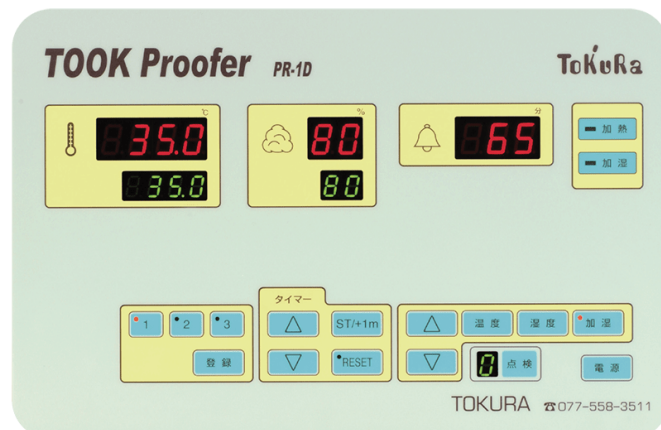
## 操作盤の特徴

操作盤は全てがタッチ式のキースイッチです。目的とする操作がワンタッチでできます。また日本語表示のためなたでも簡単に理解、操作できます。

コンピュータが運転状況を常に自己診断し、トラブルが発生するまでにメンテナンス情報と、トラブルが発生した時はその状況を点検表示します。メンテナンスが行ないやすく、万一のトラブル時も素早く対応できます。



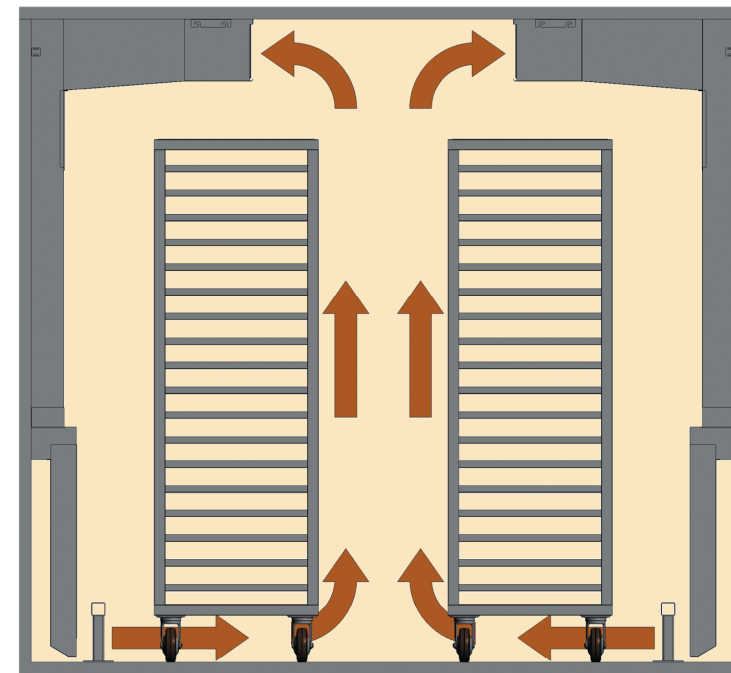
▲ドウコンディショナー 操作盤



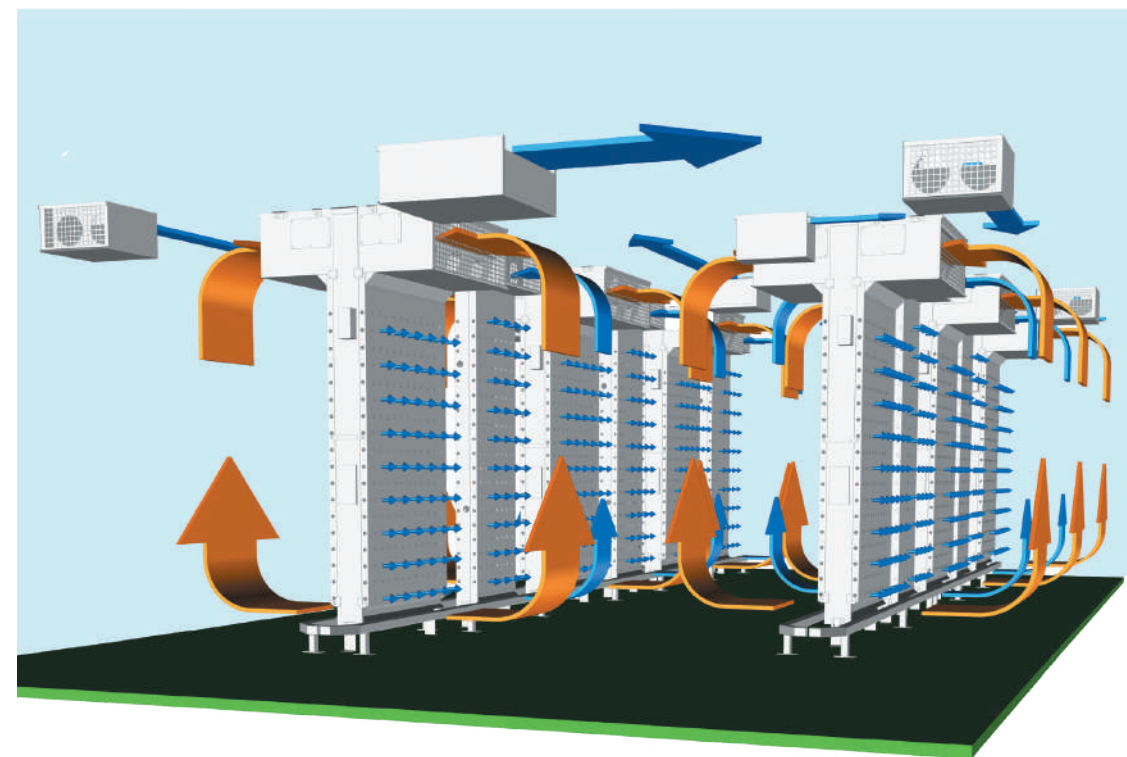
▲ホイロ 操作盤

## 庫内均一

大容量、広い面積でも大型幅広ダクトを適切に配置。加熱量・《ぬれない》《乾かない》の加湿方式・風量・風の流れなどを計算し設計されたシステムは、商品を均一に発酵するようにコントロールします。低温冷却時でも高湿度を保ち、解凍時も低温加湿を行い生地の乾燥を極力なくしています。また第一発酵室の低温長時間発酵としてもご使用いただけます。



▲標準仕様：庫内全体に風を送り込みます



▲オプション仕様：冷生地、中華まんに最適