

TOKURA SHOJI CO.,LTD.

53-16 HIGASHISAKA RITTO SHIGA JAPAN 520-3001
TEL: +81(0)77-558-3511 FAX: +81(0)77-558-3456
http://www.tokura-shoji.co.jp



ToKURa

TOKURA OVEN

TOKURA Shoji Co.,Ltd
Machinery dept Factory



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

- 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。

ToKURa 戸倉商事株式会社
機械事業部

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

TOOK FACTORY

SNS



オンライン
ショップは
こちら



- 機械事業部/東工場 〒520-3001 滋賀県東海市東坂 53-16
TEL 077-558-3511 (代) FAX 077-558-3456
- 機械事業部/東京営業所 〒110-0015 東京都台東区上野 5-12-10
TEL 03-5806-3511 (代) FAX 03-5806-3456
- 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
TEL 0567-31-6150 (代) FAX 0567-31-6160
- 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
TEL 092-409-6851 (代) FAX 092-409-6852
- 原材料事業部/本社 〒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：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

(c)TOKURA 2026.09



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

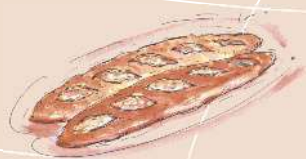
おいしいパンを求めて...

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”の未来を見つけ、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、製造量に合わせて自由に組み合わせ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

アルミナ系の黒粉末を焼付塗装し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ころに焼き色がつきます。火のあたりがやわらかくなる為、焼ムラを防ぎ色艶のよい、また表皮の薄いふっくらとしたパン



▲ 焼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です。菓子パンからフランスパンまでオールマイティに焼成できます。

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

t4.5鉄板製焼床

標準の焼床と比べ温度変化しやすく多種多様のパンを焼くのに最適です。

t6.0鉄板製焼床

洋菓子などに使用します。

t9.0鉄板製焼床

長崎カステラ仕様を使用します。手前に引き出すことができます。

※TOOKOVENのみ

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。

2種類の運転モード

<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、蒸気発生量を任意の設定で登録でき、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。

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ます。

タイマー

タイマーは1秒単位で2種類設定できます。同じ窯内で異なる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（マニュアル運転モード時）。また、時間追加キーで設定を変更することなく、ワンタッチで20秒追加焼成が何度でも可能です。焼成終了後ブザー音でお知らせするため商品を焦がすことはありません。

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。

自己診断

故障部分を自己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。



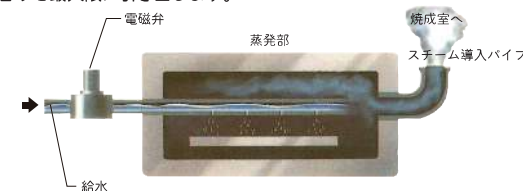
SSG

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

スーパースチームジェネレーター（SSG）

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滴下させ、ハードブレッドを焼成するのに必要な高濃度の生蒸気を大量に発生させ、パンの味と香りを最大限に引き出します。



Body

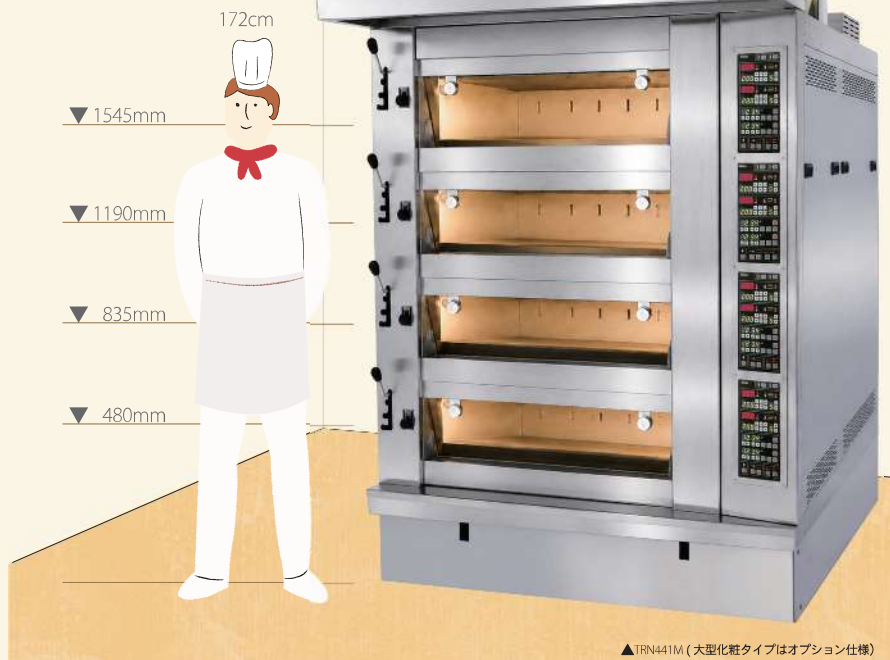
長年のご愛用に対応できるボディ

オーブン箱体及び外装カバー類など主要部はすべて防錆に優れたステンレスを使用しており長年のご使用にお応えできます。





ハイグレード タイプ



▲TRN441M (大型化粧タイプはオプション仕様)

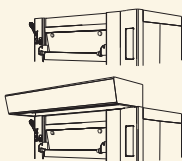
Top Style

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

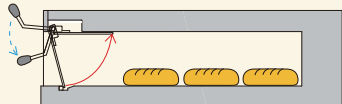
■大型化粧タイプ



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。前蒸気を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。



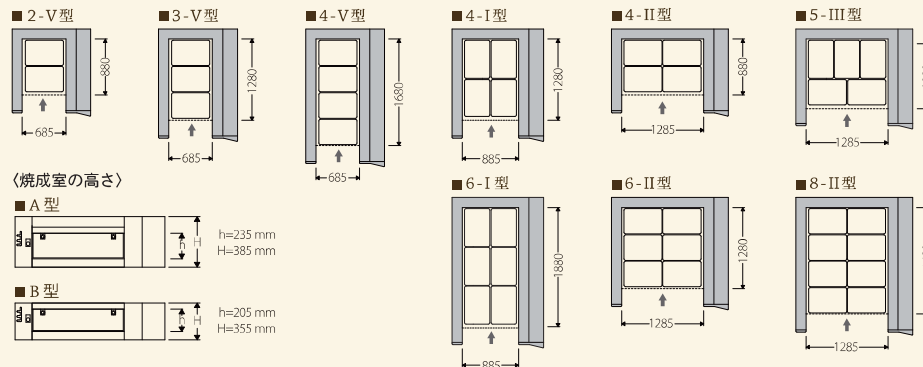
▲ドア開閉の様子

Baking Chamber

幅広いニーズに対応した焼成室バリエーション

トールボックスオープン、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〉



※特殊なサイズも製作可能です。

Base

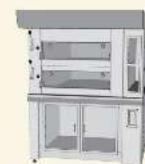
各機能を組み合わせた様々なベース

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。



ドゥコンディショナーベース

E E12 H=915mm



ホイロベース

F F12/F24 H=910mm



収納ボックス付ベース

K1 H=1000mm 1 段用
K2 H= 800mm 2 段用
K3 H= 605mm 3 段用



アジャスト脚ベース

H1 H=1000mm 1 段用
H2 H= 800mm 2 段用
H3 H= 605mm 3 段用



アジャスト脚ベース

I4 H=400mm 4 段用
J5 H=180mm 5 段用



オプション：ベース握カバー

アジャスト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。



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。※製造の関係上、仕様が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。



スタイリッシュ
タイプ



▲TYN-432M
※オプション：ベース能力バー付

Stainless
Body

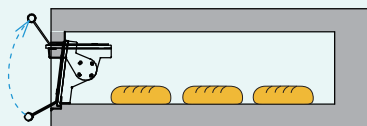
ステンレスボディ

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。



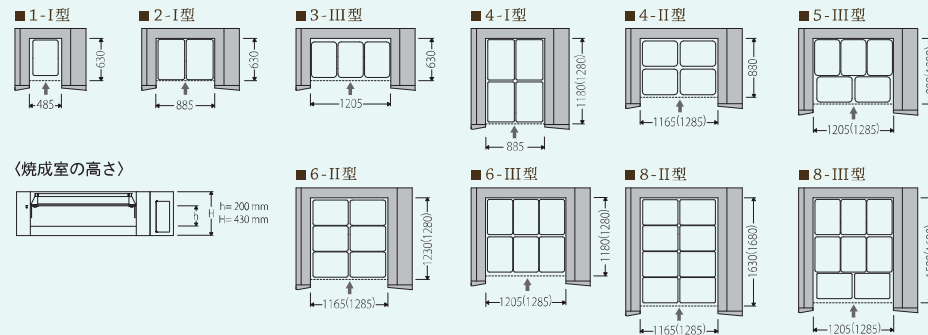
▲ドア開閉の様子

Baking
Chamber

幅広いニーズに対応した焼成室バリエーション

トーレストオープ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)、窯内は 250mm です。

〈天板の並べ方と焼床のサイズ〉



※() 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。



ドゥコンディショナーベース

E E12 H= 915mm
E18 H=1115mm



ホイロベース

F F12/F24 H=910mm



収納ボックス付ベース

K1 H=1000mm 1 段用
K2 H= 810mm 2 段用



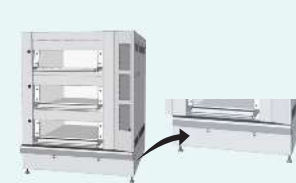
アジャスト脚ベース

H1 H=1000mm 1 段用
H2 H= 810mm 2 段用



アジャスト脚ベース

I3 H=380mm 3 段用
J4 H=220mm 4 段用



オプション：ベース据力バー

アジャスト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。



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。※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

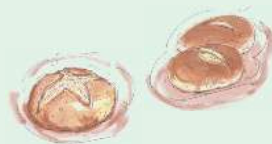
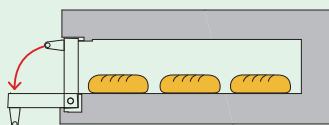
トップスタイル

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、内部の視認性が高く、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。

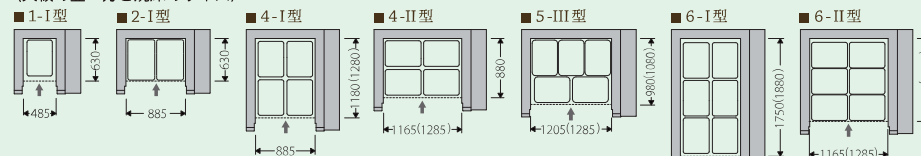


Baking Chamber

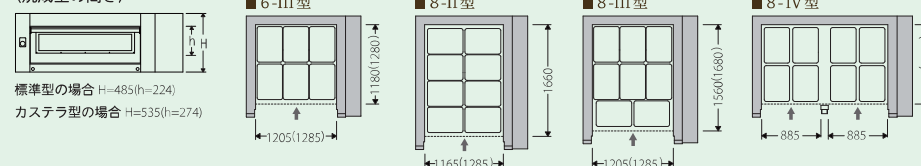
幅広いニーズに対応した焼成室バリエーション

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= 915mm



ホイロベース

F F12/F24 H=910mm



収納ボックス付ベース

K1 H=800mm 1段用
K2 H= 620mm 2段用



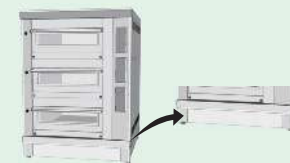
アジャスト脚ベース

H2 H=620mm 2段用



アジャスト脚ベース

I3 H=305mm 3段用
J4 H=205mm 4段用



オプション：ベース裾カバー



オプション：キャスター付ラック

アジャスト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。

オプションでベースに合わせて、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。
- リフト付きにも化粧トップの取付可能です。



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

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

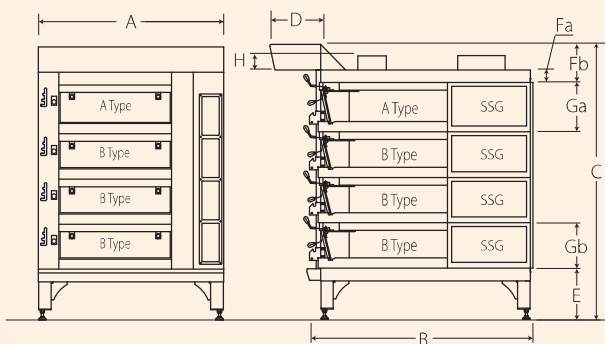
ドゥコンディショナー「トクトロール・パルテ」と連動させれば、自動的に温度を上げることができ、効率UPと人件費削減が見込めます。

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

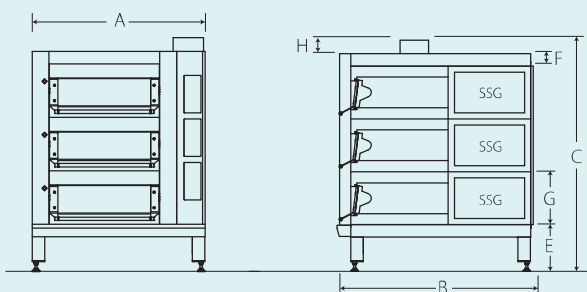
TOKURA OVENS

TOOLUXE OVEN UT



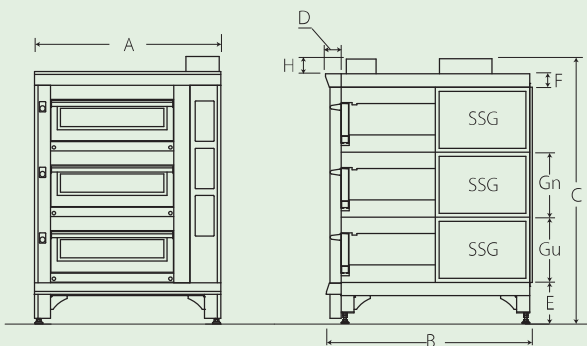
各段の高さ (Ga, Gb)	A type: Ga=385mm B type: Gb=355mm
トップ高さ (F)	Fa=100mm Fb=300mm
トップ化粧奥行 (I)	D=428mm
電源端子カバー高さ (H)	~40kw H=110mm 40kw~55kw H=150mm 55kw~78kw H=185mm

TOOEST OVEN



各段の高さ (G)	430mm
トップ高さ (F)	F=100mm
電源端子カバー高さ (H)	~40kw H=110mm 40kw~55kw H=150mm 55kw~78kw H=185mm

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 (D)	D=120mm
電源端子カバー高さ (H)	~40kw H=110mm 40kw~55kw H=150mm 55kw~78kw H=185mm

凡例

A: 全幅
B: ベース奥行
C: 総高さ
D: トップ化粧奥行
E: ベース高さ
F: トップ高さ
G: 各段の高さ
H: 電源端子カバー高さ

総高さ (C) = TOOLUXE OVEN UT
トップ高さ (Fb) + 各段の高さ (G) x 段数 + ベース高さ (E)
TOOEST OVEN / TOOK OVEN UT
トップ高さ (F) + 各段の高さ (G) x 段数 + ベース高さ (E) + 電源端子カバー高さ (H)

● 天板サイズは六取天板 (S: 530x380)、欧州天板 (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		形式	電力
		M:600x400					
	2 - V	2	5.4 kW	1260mmx1390mm		SSG-1	1.0kW
	3 - V	3	6.0 kW	1260mmx1790mm			
	4 - V	4	7.4 kW	1260mmx2190mm			
	4 - I	4	7.5 kW	1460mmx1790mm		SSG-3	1.5kW
	4 - II	4	7.7 kW	1860mmx1390mm			
	5 - III	5	9.0 kW	1860mmx1590mm			
	6 - I	6	10.1 kW	1460mmx2390mm		SSG-5	2.25kW
6 - II	6	10.1 kW	1860mmx1790mm				
8 - II	8	14.7 kW	1860mmx2190mm				

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	990mmx990mm	990mmx990mm	SSG-1	1.0kW
	2 - I	2	5.0 kW	5.0 kW	1390mmx990mm	1390mmx990mm		
	3 - III	3	6.1 kW	6.6 kW	1710mmx990mm	1790mmx990mm		
	4 - I	4	7.0 kW	7.5 kW	1390mmx1540mm	1390mmx1640mm	SSG-3	1.5kW
	4 - II				1670mmx1240mm	1790mmx1240mm		
	5 - III	5	8.7 kW	9.9 kW	1710mmx1340mm	1790mmx1440mm	SSG-5	2.25kW
	6 - II	6	9.9 kW	11.4 kW	1670mmx1590mm	1790mmx1640mm		
6 - III	1710mmx1540mm				1790mmx1640mm			
8 - II	8	12.8 kW	14.8 kW	1670mmx1990mm	1790mmx2040mm			
8 - III				1710mmx1940mm	1790mmx2040mm			

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				13.5 kW	15.5 kW	2460mm×1530mm		

BASE UNIT	機種	機 能	差枚数	ベース高さE			電 源	冷凍機
	E12	ドゥコンディショナーベース	12	TRN	TYN	TON	3相200V	
				915	915	915	1.3kW	0.4kW
	F12/F24	ホイロベース	12/24	910	910	910	1.8kW	-
	K1	収納ボックス付ベース	-	1000	1000	800	-	-
	K2	収納ボックス付ベース	-	800	810	620	-	-
	K3	収納ボックス付ベース	-	605	-	-	-	-
	H1	アジャスト脚ベース	-	1000	1000	-	-	-
	H2	アジャスト脚ベース	-	800	810	620	-	-
	H3	アジャスト脚ベース	-	605	-	-	-	-
I3	アジャスト脚ベース	-	-	380	305	-	-	
I4	アジャスト脚ベース	-	400	-	-	-	-	
J4	アジャスト脚ベース	-	-	220	205	-	-	
J5	アジャスト脚ベース	-	180	-	-	-	-	

● 機種E、Fの後の数値は入る天板の枚数● 機種K、H、I、Jの後の数値はオープンの標準的な段数● 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 x 段数 + SSG 電気容量 x 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。