

콤비오븐

소비자가 원하는 다양한 제품들을 하나의 제품속에 구성할 수 있도록 하여 매장의 공간과 실용성을 높여줍니다.



최고의효율성

최소의 공간에서 최고의 활용성을 자랑하는 고객만족도가 높은 제품입니다.

모 델	콤비오븐 (기본형)
규 격	1300(W) x 1170(D) x 1780(H)
용 량	데크오븐 2매 1단 / 컨벡션오븐 5매 발효실 10매 / 하부랙 3매
소비전력	데크오븐 - 380V, 3P, 5kW & 220V, 2P, 0.5kW 컨벡션오븐 - 380V, 3P, 8kW & 220V, 2P, 0.5kW
설 치 시	발효기 - 220V, 2P, 1kW
옵션사항	데크오븐의 스팀+세라믹돌판, 다른 제품과의 다양한 구성

콤비 조합이 가능한 제품들



소프트밀만의 특별한 기술로 만든 원적외선 세라믹 '화덕피자오븐' 500°C 이상의 돌가마에서 바로 구운 이태리 정통 피자의 맛을 느낄 수 있습니다.

피자오븐



모 델	DHPO-12
규 격	671(W) x 660(D) x 548(H)
용 량	1 Deck(세라믹 돌판 내부)
소비전력	220V, 1P, 직결, 4.3kW
옵션사항	하부수납



5면 세라믹

내부 5면에 원적외선 세라믹을 적용하여 화덕 효과를 구현 합니다.



유로히팅 시스템

유로오븐과 동일한 유로히팅시스템을 적용 하였습니다.



인테리어 효과

천연 오크목 손잡이와 전통 디자인이 인테리어 효과를 부각시킵니다.



다양한 옵션구성

1단과 2단, 다양한 구성이 가능합니다. 투시창으로 고내를 확인 할 수 있습니다. 활용성 높은 서랍 타입의 하부선반을 조합할 수 있습니다.

▶ 피자오븐 2단 ◀

Combi Oven

It enhances the space and practicality of stores by enabling you to produce a variety of products that customers need.



Best Efficiency

This product has the best capabilities even in a small space with high customer satisfaction.

Model	Combi oven (Standard type)
Dimension	1300(W) × 1170(D) × 1780(H)
Capacity	Deck oven 2 trays 1 tier / Convection oven 5 trays Fermenting chamber 10 trays / Rack 3 trays at the lower part
Power consumption	Deck oven - 380V, 3P, 5kW & 220V, 2P, 0.5kW Convection oven - 380V, 3P, 8kW & 220V, 2P, 0.5kW Proofer - 220V, 2P, 1kW
At the time of installation	Water supply pipe (15A) and drain pipe (50A) are required
Optional item	Ceramic stone plate + Steam of the deck oven, Various combinations

Various combinations



Euro Baker Oven



Convergence Oven



Deck Oven



Convection Oven



Dough Conditioner



Proofer



Mini Convection Oven



Rack at the lower part



This is a far infrared ceramic 'Pizza Oven' produced with SOFTMILL's own special technologies

You can feel the taste of Italian authentic pizza baked by a stone furnace whose temperature is more than 500°C.

Pizza Oven



Model	DHPO-12
Dimension	671(W) x 660(D) x 548(H)
Capacity	1 Deck (inside the ceramic stone plate)
Power consumption	220V, 1P, Direct connection, 4.3kW
Optional item	Storage at the lower part



5-side Ceramic

The far infrared ceramic is used for 5 sides in the oven, realizing the effect of a fire pot.



Euro Heating System

Like the Euro Oven, the Euro Heating System is applied to this product, too.



Interior Effect

The natural oak handle and the traditional design double interior effects.



Various Options

Various combinations such as 1 tier and 2 tiers are possible.

You can see the inside of the furnace through the sight glass.

You can also combine a drawer-type rack at the lower part, which is highly practical.

▶ Pizza Oven 2 tiers ◀