



“카페에서 만나는 고품격 베이커리”

전문가급 홈베이킹 및 카페에 적합한 소형 제품으로
작지만 고급 기능들로 알차게 제작되었습니다.

미니시리즈



스팀돌판 기본 장착

스팀돌판이 기본 장착되어
다양한 종류의 제빵 가능



편리한 디지털 컨트롤러

디지털 컨트롤러로
세밀한 조정 가능
메모리 저장 기능으로 최대
30개 세팅 가능



최고급 자재 사용

노즐분사 가습방식으로
위생적인 사용 가능
스테인레스 재질을 사용해
위생적인 사용 가능



미니데코오븐



소형매장과 같은 베이커리 생산이 적은
오픈형 주방에 알맞는 데코오븐입니다.
마이크로프로세서에 의한 연속 스텝식
제어방식으로 가열량을 0~100%까지 조절하여
균일하고 세밀한 온도제어를 할 수 있습니다.
스팀기능이 장착(1단)되어 다양하게 사용할 수
있습니다.

모 델	DHO2M-11 / DHO2M-12
규 격	620(W) x 740(D) x 425(H)
	620(W) x 740(D) x 750(H)
용 량	전용빵판 1매 / 2매
소비전력	220V, 2P, 2.6kW(코드)
전용빵판	330 x 460
옵션사항	하부발효실 8매, 하부랙 형태 등의 다양한구성

미니컨벡션오븐



카페에 적합한 컴팩트한 미니컨벡션오븐입니다.
대류방식의 팬이 균일한 색감구현과 경제성을
갖추고 있습니다.
스팀기능이 장착되어 다양하게 사용할 수 있습니다.

모 델	DHC4-I
규 격	620(W) x 680(D) x 520(H)
용 량	4매 (쿠키 전용), 3매 (빵 전용)
소비전력	220V, 2P, 3kW
설 치 시	급수관 (15A) 필요
전용빵판	330 x 460
옵션사항	하부발효실 8매, 하부랙 형태 등의 다양한구성

미니발효기



홈베이킹, 카페 등 소규모 제빵에 적합한
미니발효기입니다.
디지털 컨트롤러로 정확하고 세밀하게
사용할 수 있습니다.
스테인레스 재질을 사용하여 위생적으로
사용할 수 있습니다.

모 델	SMP-08 / SMP-06
규 격	620(W) x 650(D) x 970(H)
	620(W) x 680(D) x 880(H)
용 량	전용빵판 8매 / 6매
소비전력	220V, 2P, 0.5kW (코드)
전용빵판	330 x 460
설 치 시	급수관(15A), 배수관(50A)

유로콤비오븐



유로베이커오븐(세라믹돌오븐)과 컨벡션오븐을
한 공간에 구성하여 소형 매장에서 고품격 베이커리를
추구하는 매장에 적합한 제품입니다.

자세한 제품사양은
12페이지(유로베이커오븐)와
18페이지(컨벡션오븐)를 참조해 주세요.

모 델	DUU-12 / DHC5B-II
규 격	950(W) x 1110(D) x 1750(H)
용 량	유로베이커오븐 1매 2단 컨벡션오븐 5매(B타입)
소비전력	380V, 3P+1N, 8kW 380V, 3P, 8kW & 220V, 2P, 0.5kW
설 치 시	급수관 (15A), 배수관 (50A) 필요
옵션사항	유로베이커오븐 1매



"High-quality Bakery in a Cafe"

These are small products suitable for professional home baking and cafes, but it has a variety of high-quality functions.

Mini Series



Steam Stone Plate as a standard

It is possible to make various breads as these products are equipped with a steam stone plate



Convenient Digital Controller

You can make fine adjustments with the digital controller. It also has a memory storing function which enables you to store 30 settings



Use of Highest-quality materials

As a nozzle spray humidifying method and a stainless steel material are used, it is very hygienic



Mini Deck Oven



This deck oven is suitable for the open kitchen of small stores.

With the use of a continuous step control method by a microprocessor, you can control temperatures evenly and precisely by adjusting the amount of heat from 0% to 100%.

As it is equipped with the steam function (1tier), it can be used for various purposes.

Model	DHO2M-11 / DHO2M-12
Dimension	620(W) x 740(D) x 425(H)
Capacity	620(W) x 740(D) x 750(H) Exclusive bread plate 1 tray / 2 trays
Power consumption	220V, 2P, 2.6kW (code)
Exclusive bread plate	330 x 460
Optional item	Fermenting chamber 8 trays at the lower part, various combinations including a rack at the lower part

Mini Convection Oven



This is a compact mini convection oven suitable for cafes.

The convection fan creates uniform colors and is very economical.

As it is equipped with the steam function (1tier), it can be used for various purposes.

Model	DHC4-I
Dimension	620(W) x 680(D) x 520(H)
Capacity	4 trays (Exclusive for cookie, 3 trays exclusive for bread)
Power consumption	220V, 2P, 3kW
At the time of installation	Water supply pipe (15A) is required
Exclusive bread plate	330 x 460
Optional item	Fermenting chamber 8 trays at the lower part, various combinations including a rack at the lower part

Mini Proofer



This is a mini proofer suitable for small-scale breadmaking for home baking and cafes.

The digital controller enables you to use it precisely.

As stainless steel materials are used, it is very hygienic.

Model	SMP-08 / SMP-06
Dimension	620(W) x 650(D) x 970(H) 620(W) x 680(D) x 880(H)
Capacity	Exclusive bread plate 8 trays / 6 trays
Power consumption	220V, 2P, 2.2kW (code)
Exclusive bread plate	330 x 460
At the time of installation	Water supply pipe (15A), Drain pipe (50A)

Euro Combi Oven



As a Euro Baker Oven (ceramic stone oven) and a Convection Oven can be installed in the same space, these products are suitable for small stores which pursue high-quality bakery.

For the detailed product specification, please refer to Page 14 (Euro Bakery oven) and Page 20 (Convection Oven).

Model	DUU-12 / DHC5B-II
Dimension	950(W) x 1110(D) x 1750(H)
Capacity	Euro baker oven 1 tray, 2 tiers Convection oven 5 trays (B type)
Power consumption	380V, 3P+1N, 8kW 380V, 3P, 8kW & 220V, 2P, 0.5kW
At the time of installation	Water supply pipe (15A) and drain pipe (50A) are required
Optional item	Euro baker oven 1 tray