



최고의 가성비를 자랑하는
대흥소프트밀의 스테디셀러 '데크오븐' 시리즈입니다.

데크오븐 - G



단열성 향상

도어 내부의 단열재를 보강하여 열의 손실을 막았습니다.



밀폐력 향상

ALL 유리 도어 디자인으로 외관의 차별성을 주고 도어 스프링을 추가하여 도어 밀폐력이 향상되었습니다.



모 델	DH03-43	DH03-33	DH03-23
규 격	1645(W) × 1030(D) × 1900(H)	1645(W) × 820(D) × 1900(H)	1280(W) × 870(D) × 1900(H)
용 량	4매 3단	3매 3단	2매 3단
소비전력	380V, 3P, 24kW & 220V, 2P, 0.5kW	380V, 3P, 18kW & 220V, 2P, 0.5kW	380V, 3P, 15kW & 220V, 2P, 0.5kW
옵션사항	스팀 + 독일산 세라믹돌판 (1.5kW 전력 추가) / 급수관 (15A) 필요 하부발효실 및 다양한 콤비오븐 형태로 구성이 가능		

데크오븐 (NCS 필수품목)

- 마이크로프로세서에 의한 연속 스텝식 제어방식으로 가열량을 0~100%까지 조절하여 균일하고 세밀한 온도제어를 할 수 있습니다.
- 오븐내의 균일한 온도를 전달하는 히팅시스템과 충분한 보온으로 제품의 균일한 색상을 만들어 줍니다.
- 제빵 생산계획에 맞게 4단까지 자유로운 셋팅이 가능하며 여러가지 형태로 구성이 가능합니다.
- 상온, 고압의 스팀을 발생시켜 마이크론 단위의 스팀을 생성하여 질 높은 미세한 스팀을 빵 표면에 공급합니다.
- 녹이 발생하지 않는 특수한 스팀 장치를 옵션으로 적용 할 수 있습니다.
- 차별화된 스팀 장치와 세라믹돌판 녹이 발생하지 않는 소재 사용과 정수기능의 스팀을 적용하여 식품안전에 보다 적합합니다.
- 독일산 세라믹돌판 적용으로 풍미와 볼륨을 더한 유럽빵을 생산할 수 있습니다.

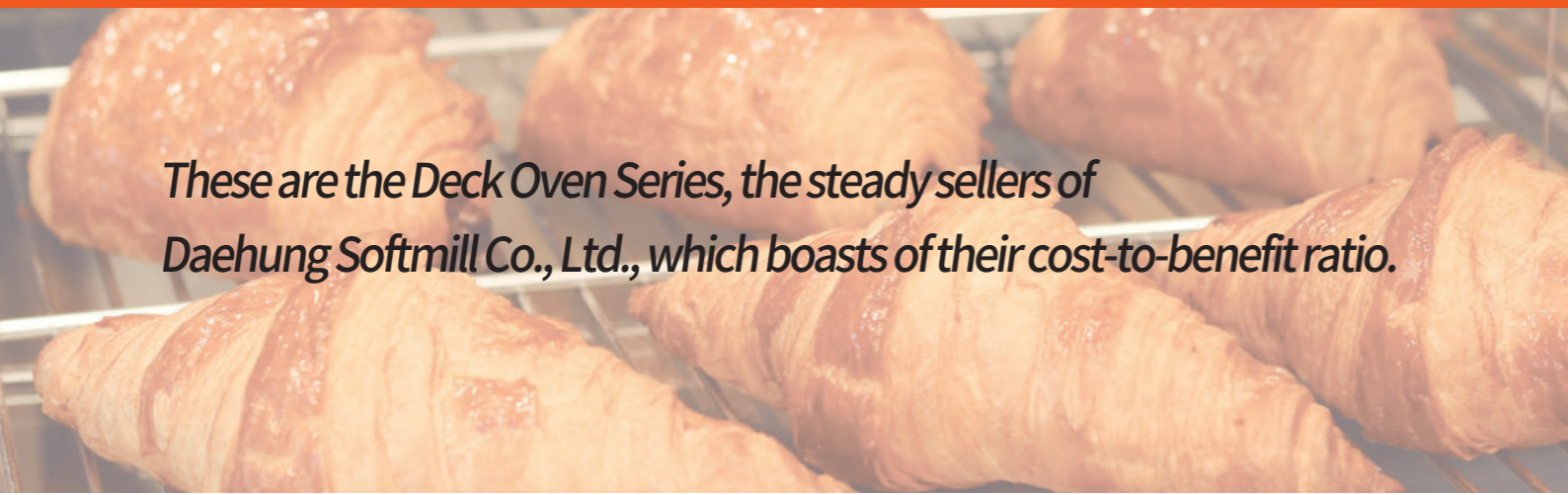


▶ 컨트롤러 ◀



▶ 차별화된 스팀장치 ◀

모 델	DH02-43	DH02-33	DH02-23
규 격	1645(W) × 1030(D) × 1900(H)	1645(W) × 820(D) × 1900(H)	1280(W) × 870(D) × 1900(H)
용 량	4매 3단	3매 3단	2매 3단
소비전력	380V, 3P, 24kW & 220V, 2P, 0.5kW	380V, 3P, 18kW & 220V, 2P, 0.5kW	380V, 3P, 15kW & 220V, 2P, 0.5kW
옵션사항	스팀 + 독일산 세라믹돌판 (1.5kW 전력 추가) / 급수관 (15A) 필요 하부발효실 및 다양한 콤비오븐 형태로 구성이 가능		



These are the Deck Oven Series, the steady sellers of Daehung Softmill Co., Ltd., which boasts of their cost-to-benefit ratio.

Deck Oven-G



Upgrade of thermal insulation property

The thermal insulation reinforced inside the door prevents heat loss.



Improvement of airtightness

The glass door design differentiates its external appearance and, by adding the door spring, the airtightness of the door has been improved.



Model	DH03-43	DH03-33	DH03-23
Dimension	1645(W) x 1030(D) x 1900(H)	1645(W) x 820(D) x 1900(H)	1280(W) x 870(D) x 1900(H)
Capacity	4 trays, 3 tiers	3 trays, 3 tiers	2 trays, 3 tiers
Power consumption	380V, 3P, 24kW & 220V, 2P, 0.5kW	380V, 3P, 18kW & 220V, 2P, 0.5kW	380V, 3P, 15kW & 220V, 2P, 0.5kW
Optional item	Steam + German-made ceramic stone plate (1.5kW power to be added) / Water supply pipe (15A) is required It is possible to have a variety of combi ovens and a fermenting chamber at the lower part		

Deck Oven (NCS essential item)

- 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%.
- With the heating system that transmits a uniform temperature and preserves sufficient heat inside the oven, you can create a uniform color for the product.
- You can have various settings up to 4 tiers as you wish in accordance with your bread production plan.
- By generating high-pressure steam in microns at room temperature, it can supply high-quality fine steam to the surface of bread.
- As an option, you can use a special steam device which does not produce rust.
- As a differentiated steam device, a rust-free ceramic stone plate and purified steam are used, it is highly suitable for food safety.
- With the use of the German-made ceramic stone plate, you can produce savory and delicious European bread.



▶ Controller ◀



▶ Differentiated steam device ◀

Model	DH02-43	DH02-33	DH02-23
Dimension	1645(W) x 1030(D) x 1900(H)	1645(W) x 820(D) x 1900(H)	1280(W) x 870(D) x 1900(H)
Capacity	4 trays, 3 tiers	3 trays, 3 tiers	2 trays, 3 tiers
Power consumption	380V, 3P, 24kW & 220V, 2P, 0.5kW	380V, 3P, 18kW & 220V, 2P, 0.5kW	380V, 3P, 15kW & 220V, 2P, 0.5kW
Optional item	Steam + German-made ceramic stone plate (1.5kW power to be added) / Water supply pipe (15A) is required It is possible to have a variety of combi ovens and a fermenting chamber at the lower part		