

고품질의 카스텔라와 케이크시트 생산을 위한 초단열 최고급 오븐입니다.

컨버전스오븐

최적의 단열구조

열보온성을 높이고 제품의 수분을 잡아주기 위해 단열과 보온을 특수구조화한 제품입니다.
(일반제품 대비 50% 이상 단열성이 우수 - 전력소모량 절약)

돌판과 스팀옵션

돌판과 스팀옵션을 추가하여 다양한 최고급 제품을 생산할 수 있습니다.

깊은 도어입구

오븐 도어 입구에서 빠져나갈 수 있는 내부의 열을 최소화하기 위해 오븐 입구를 더 깊게 제작하고, 전용 팩킹을 사용하여 문을 닫았을 때 밀폐력이 증가하여 열손실을 놓치지 않습니다.

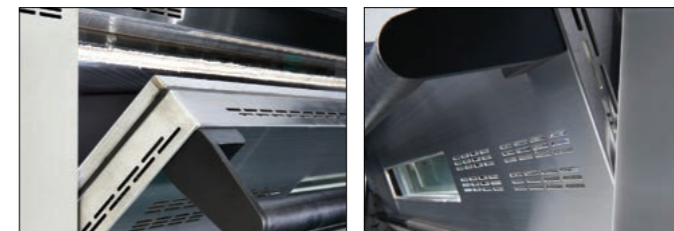


최고급 소재, 적용

Stainless와 Al-Cot 재질을 사용하여 반영구적으로 사용할 수 있으며, 부분 수리가 가능한 구조로 제작되어 있습니다.

2중 구조의 도어시스템

오븐 정면에서 방출되는 열손실을 억제하기 위해 2중 공기단열구조로 설계된 도어입니다.
(도어 두께 120mm)



열공학 히팅(Heating)시스템

오븐 안에 균일한 온도분포와 색구현을 위해 열공학 기술이 적용된 히팅 시스템이 장착되어 있습니다.



모 델	DHCV-43	DHCV-23
규 격	1740(W) × 1330(D) × 1900(H)	1340(W) × 1120(D) × 1900(H)
용 량	4매 3단	2매 3단
소비전력	380V, 3P, 24kW & 220V, 2P, 0.5kW	380V, 3P, 13.5kW & 220V, 2P, 0.5kW
옵션사항	스팀+독일산세라믹돌판(3kW 전력추가) 카스텔라 로더 시스템 장착 가능	스팀+독일산세라믹돌판(2kW 전력추가) 카스텔라 로더 시스템 장착 가능
설 치 시	급수관 (15A), 배수관 (50A) 필요	

This is the super-adiabatic high-class oven for production of high-quality sponge cakes and cake sheets

Convergence Oven

Optimal insulation structure

This product is specially structured to enhance heat preservation property and keep the moisture of products. (Its thermal insulation property is over 50% better than that of general products, reducing power consumption)

Stone plate · Steam option

By adding the stone plate and the steam option, you can produce a variety of high-quality products.

Deep door opening

To minimize the heat going out of the oven door opening, The opening is designed to be deeper. We also used an exclusive packing to minimize heat loss by increasing airtightness when the door is closed.

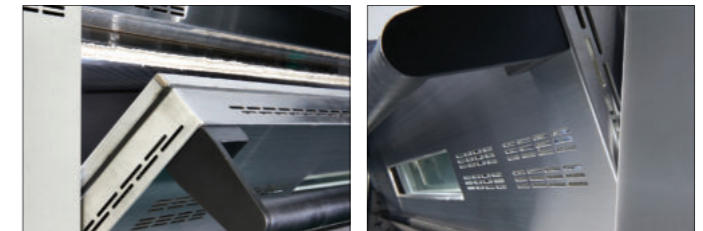


Use of High-Quality Material

As this product is made of stainless steel and Al-Cot materials, you can use it semi-permanently. The structure of this product enables you to repair its components partially.

Double-structured door system

In order to prevent the loss of the heat which is discharged from the front side of the oven, this door is designed to have an airtight structure (Door thickness: 120mm).



Thermoengineering heating system

This product is equipped with a heating system designed with our thermoengineering technologies for even temperature distribution and color embodiment inside the oven.



Model	DHCV-43	DHCV-23
Dimension	1740(W) × 1330(D) × 1900(H)	1340(W) × 1120(D) × 1900(H)
Capacity	4 trays, 3 tiers	2 trays, 3 tiers
Power consumption	380V, 3P, 24kW & 220V, 2P, 0.5kW	380V, 3P, 13.5kW & 220V, 2P, 0.5kW
Optional item	Steam + German-made ceramic stone plate (3kW power to be added)	Steam + German-made ceramic stone plate (2kW power to be added)
	Possible to install a sponge cake loader system	Possible to install a sponge cake loader system
At the time of installation	Water supply pipe (15A) and drain pipe (50A) are required	