

“대한민국 명장(냉동공조기술)의 기술과 경험을 제품에 담았습니다.”

스마트 LCD 도우컨디셔너

LCD 터치 스크린

스마트하게, 편리하게 사용이 가능한 터치 스크린을 장착하여 운전상태 및 온습도를 간편하게 셋팅할 수 있습니다. (국내최초)



수분케어시스템

4단계 발효시스템 (냉동보관-해동-저온발효-고온발효)의 모든 프로세스에 충분한 수분을 유지하는 수분케어시스템이 생지를 촉촉하게 유지시켜 최적의 생지상태로 만들어 줍니다.



고효율 냉동컴프레서

소비전력을 적게 소비하는 컴프레서를 적용하여 전기료를 기존 제품보다 10% 절감할 수 있습니다.



PID 비례제어시스템

여러 개의 스마트센서와 마이크로 프로세서에 의한 실시간 비례제어시스템이 최적의 온도와 습도를 유지합니다.



공기순환 내부구조

냉기가 생지에 직접 닿지 않는 특화된 공기순환식 내부구조로 설계되어 생지가 마르지 않고 생지 고유의 수분을 유지시켜 줍니다.

모 델	SMDG-2236S
규 격	780(W) × 1120(D) × 2030(H)
용 량	총 36매 (상실 18매, 하실 18매)
소비전력	220v, 2P, 2.5kW
콘 트 롤	마이크로 프로세서
온도범위	-10°C ~ +40°C
습도범위	60% ~ 90%
설 치 시	급수관(15A), 배수관(50A), 배기 시설 필요



“국내 최초” 절전형 저온다습 인버터 도우컨디셔너



국내 최초 인버터 도우컨디셔너 출시

기존 정속형 모터에서 속도 조절 가능한 *BLDC 인버터 모터로 업그레이드 (도우컨디셔너 전 모델 인버터 옵션 가능)

* BLDC 인버터 모터란? 일반 모터에 비해 정밀한 속도 제어가 가능한 방식의 모터



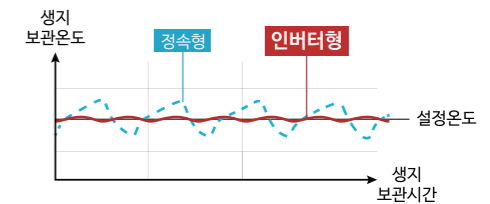
전기료 40% 절약

인버터 모터를 사용하여 자사모델대비 전력사용량 및 전기료 40% 절감



최고급 정온 유지 가능

±0.5°C 이내의 최소 편차로 설정온도 유지(온도 그래프)



간접냉각방식 증발기 부식 방지 코팅

간접냉각 증발기(Evaplate)코팅제 도입과, 내부 벽면은 스테인리스 마감으로 씻가루방지 등 매우 위생적임



LCD 터치스크린 컨트롤러 고객편의기능 추가

기계 작동내역 및 고장내용이 기록되어 고객 편의 기능 향상



KS 적정규격의 고단열성 친환경 우레탄 사용

제품 내 단열재로 HFC-FREE 우레탄을 사용하여 6T로 제작

“ This product is manufactured with the technologies and experience of the Master of Korea (Refrigeration and Air Conditioning Technology) ”

Smart LCD Dough Conditioner

LCD Touch Screen

As it is equipped with a touch screen which can be smartly and conveniently used, you can set operating conditions, temperature and humidity (The first of its kind in Korea)



Moisture Caring System

The moisture caring system keeps the dough moist and in optimal condition as it provides sufficient moisture to all the processes of the 4-stage fermentation system (Freezing storage → Defrosting → Low temperature fermentation → High temperature fermentation)



High-efficiency Freezer Compressor

As a compressor which consumes less electric power is used, you can save electric charges by 10% when compared with existing products.



PID Proportional Control System

The real-time proportional control system with several smart sensors and microprocessors maintains optimal temperature and humidity.



Air Circulating Internal Structure

Our specialized air circulating internal structure, where the cold air does not touch the dough, keeps the dough from being dried and maintains the dough's own moisture.

Model	SMDG-2236S
Dimension	780(W) × 1120(D) × 2030(H)
Capacity	Total 36 trays (Upper chamber 18 trays, lower chamber 18 trays)
Power consumption	220V, 2p, 2.5kW
Control	Microprocessor
Temperature range	-10°C ~ +40°C
Humidity range	60% ~ 90%
At the time of installation	Water supply pipe (15A) and drain pipe (50A) are required.



“ The first of its kind in Korea ” Power-saving low-temperature high-humidity inverter dough conditioner



Launch of the inverter dough conditioner for the first time in Korea

The existing constant-speed motor has been upgraded to a speed-controllable BLDC inverter motor

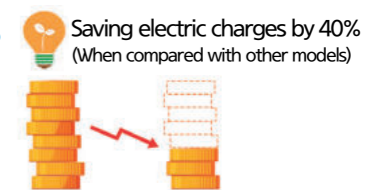
(The inverter is optional for all dough conditioner models)

※ BLDC inverter motor : It is possible to control the speed of the motor more precisely than general motors.



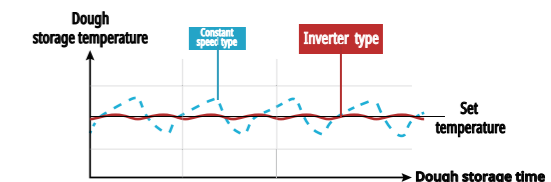
Electric charges can be saved by as many as 40%

Using the inverter motor can save electric charges and electricity consumption by 40%



Function of maintaining the best constant temperature

Maintaining a set temperature within the deviation of $\pm 0.5^\circ\text{C}$ (Temperature graph)



Coating of the indirect cooling-type evaporator for corrosion prevention

It is very hygienic as the indirect cooling-type evaporator is coated and its inner wall is finished with stainless steel for prevention of iron powder



Addition of the customer convenience function of LCD touch screen controller

The customer convenience function has been improved so that the machine operation and trouble details can be recorded



Use of environment-friendly urethane with high insulation property, conforming with KS (Korean Industrial Standards)

As an insulation material, 6T HFC-free urethane is used inside the product