

## 냉동고 (-20°C)

### 냉동고 - 4도어



### 냉동고 - 2도어



- -20°C의 베이커리 전용 냉동고 제품으로 빵판을 바로 적재할 수 있는 랙 시스템으로 되어 있습니다.
- 냉기가 제품에 직접 닿지 않는 특화된 냉기순환식 내부구조로 설계되어 마르지 않고 제품 고유의 수분을 지켜 줍니다.
- 첨단 제상기능(자동/수동)이 얼음과 성애로부터 제품을 보호해 줍니다.
- 일반 냉동고에 비해 보온판넬두께, 냉동컴프레서, 냉기순환 등이 확실히 다릅니다.

모 델	DHQ2-36	DHQ-34
규 격	1110(W) × 900(D) × 2030(H)	780(W) × 1120(D) × 2030(H)
용 량	36매 (좌측 18매, 우측 18매) 개별 컨트롤	34매 (독립형 36매)
소비전력	220V, 2P, 2kW	220V, 2P, 2kW
설 치 시	배수관 (50A) 필요. 밀폐된 공간에 설치시 협의 필요. 배기 시설 필요	

## 저온다습고

발효과학이 담긴 장독대 원리를 적용하여 제빵 뿐만 아니라 생고기류, 면류, 김치류 등의 장시간의 저온발효가 필요한 제품에 가장 최적화된 제품입니다.

- 유럽빵 계열의 생지와 반죽을 저온상태에서 장시간 저온발효할 때 사용하는 제품입니다. (케이크보관 등의 다양한 보관고 사용이 가능)
- 특화된 내부 2중 구조가 습도를 자연적으로 발생시킨 후에 80%의 습도를 유지합니다. (급수시설 필요없음)

▶ 2중 구조 ◀

- 빵판을 바로 적재할 수 있는 랙 시스템으로 되어 있습니다.
- 저온냉기가 제품에 직접 닿지 않는 특화된 냉기순환식 내부구조로 설계되어 마르지 않고 제품 고유의 수분을 지켜 줍니다.



모 델	SMHC-2236
규 격	780(W) × 1120(D) × 2030(H)
용 량	총 34매
소비전력	220V, 2P, 1kW
온도범위	0°C ~ +5°C
습도범위	60 ~ 80%
설 치 시	배수관 (50A) 필요

## Freezer (-20°C)

Freezer - 4doors



Freezer - 2doors



This product is a freezer exclusively used for bakery at the temperature of -20°C and has a rack system where bread plates can be directly loaded. A specialized cold air circulation structure is designed to prevent the cold air from touching the products directly, thus keeping the moisture of the product without getting dry. A cutting-edge defrosting function (Auto/Manual) protects the product from ice and frost. The thickness of thermal insulation panels, cooling compressor, and cold air circulation of this product are different from those of general freezers.

Model	DHQ-36	DHQ-34
Dimension	1110(W) × 900(D) × 2030(H)	780(W) × 1120(D) × 2030(H)
Capacity	36 trays (Left 18 trays, right 18 trays)	34 trays (Independent type 36 trays)
Power consumption	220V, 2P, 2kW	220V, 2P, 2kW
At the time of installation	Drain pipe (50A) and exhaust facility are required. Consultation is required if it is installed in a sealed space.	

## Low-Temp High-Humid Fridge

The low-temp high-humid fridge is produced with the principle of the platform for crocks of sauces and condiments on the basis of the fermentation science. It is the most optimized fridge for many products such as not only bread, but also raw meat, noodles, and Kimchi which need low-temperature fermentation for a long period of time.

- This fridge is used when the dough of European bread is fermented at a low temperature for a long time. (It can also be used as a storage for various products including cakes)
- A specialized internal double structure generates humidity naturally and maintains 80% humidity. (A water supply facilities are not required)

► double structure ◀

- It is equipped with a rack system where bread plates can be loaded directly.
- A specialized cold air circulation structure is designed to prevent the cold air from touching the products directly, thus keeping the moisture of the product without getting dry.



Model	SMHC-2236
Dimension	780(W) × 1120(D) × 2030(H)
Capacity	Total 34 trays
Power consumption	220V, 2P, 1kW
Temperature range	0°C ~ +5°C
Humidity range	60 ~ 80%
At the time of installation	Drain pipe (50A) is required