



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	DHO3-43	DHO3-33	DHO3-23
규 격	1640(W) x 1030(D) x 1900(H)	1645(W) x 830(D) x 1900(H)	1280(W) x 880(D) x 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.

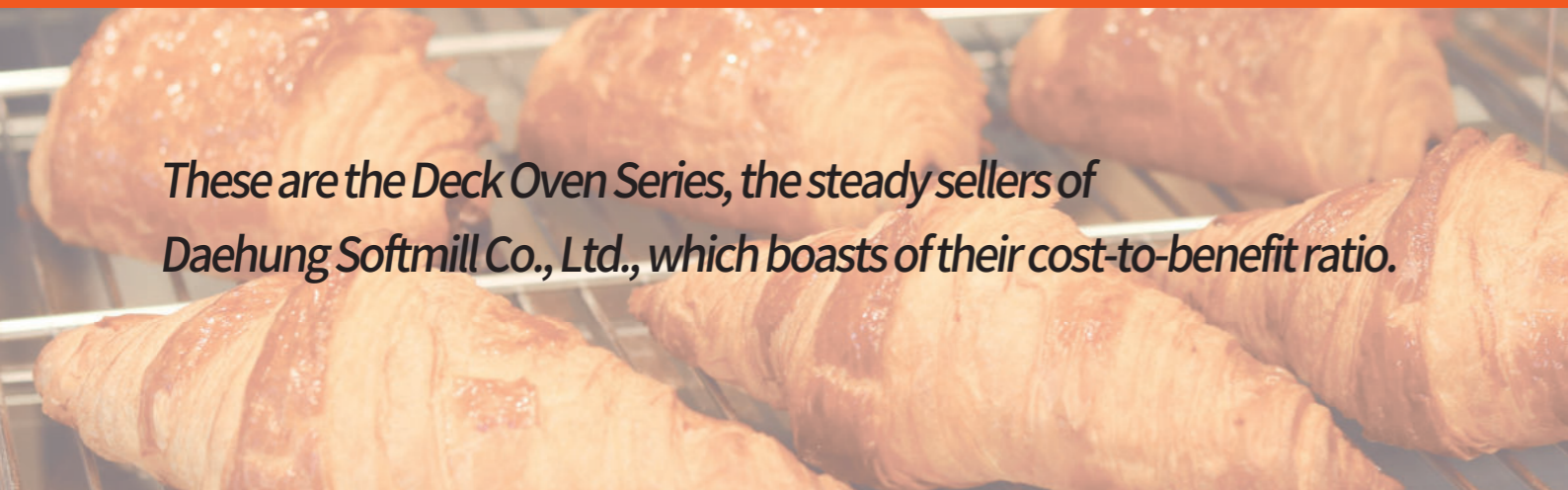


▶ 컨트롤러 ◀



▶ 차별화된 스팀장치 ◀

모 델	DHO2-43	DHO2-33	DHO2-23
규 격	1640(W) x 1030(D) x 1900(H)	1645(W) x 830(D) x 1900(H)	1280(W) x 880(D) x 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	1640(W) x 1030(D) x 1900(H)	1645(W) x 830(D) x 1900(H)	1280(W) x 880(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	1640(W) x 1030(D) x 1900(H)	1645(W) x 830(D) x 1900(H)	1280(W) x 880(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		