

르방프로세서

천연효모종 발효

신뢰받는 도우컨디셔너의 명성 그대로, 천연효모를 자연상태에서 발효하는 것처럼 특화된 발효온도와 냉장온도기술이 적용되었습니다.

건강한빵

더 건강한 효모종을 대용량으로 생산하기 위한 최적의 르방프로세서입니다.

최적의 온도와 시간을 컨트롤

발효온도와 냉장보관온도를 정밀하게 조절할 수 있으며 자동모드와 수동모드 등의 다양한 셋팅이 가능하기 때문에 원하시는 천연효모를 다양하게 생산할 수 있습니다.



▶ DHLV-30 ◀

▶ DHLV-60 ◀



자동 개폐 시스템

외부 잡균을 막아주고 2중 커버를 통해 효모의 상태를 편리하게 체크(30리터)



볼 탈착

위생적인 사용이 가능하며 정확한 계량을 통해 안정적인 배양과 생산(30리터)



교반시스템(자동&수동모드)

효모종의 종류와 배양환경에 따라 휘퍼의 가동시간 등을 다양하게 조정



모 델	DHLV-30	DHLV-60
규 격	652(W) × 720(D) × 1160(H)	720(W) × 980(D) × 1540(H)
용 량	30리터	60리터
소비전력	380V, 3P+1N, 0.9kW	380V, 3P+1N, 1.5kW

국내유일의 베이커리기계 종합메이커인 softmill은 이렇게 다릅니다.



스마트 LCD 도우컨디셔너

국내최초로 1993년에 국산화를 이룬 당사의 기술력과 경험이 축적된 제품! LCD터치스크린, 4단계 수분케어시스템, PWM 비례제어시스템, 순환식 air-flow 시스템 등 최고의 빵을 위한 제품입니다.



유로베이커오븐

독일산 세라믹 돌판과 스팀보일러가 장착된 최고급 돌오븐! 하드계열의 정통유럽빵을 생산하는데 최적화된 제품입니다.



당신의 사업 성공 파트너

치열한 경쟁! 불확실한 미래! 명장의 철학이 숨쉬는 기술로 국내 최고의 제빵기계 전문업체가 만든 제품이 당신의 성공과 함께합니다.



꿈을 키워가는 명장아카데미

대한민국명장이 기준을 만들어가는 일학습병행훈련! '진짜 장인'의 기술과 경험을 전수하는 명장아카데미를 통해 사회공유가치를 창출하고 있습니다.



SOFTMILL의 특별한 After Service

가장 빠른 고객지원이 진정한 고객서비스라는 일념으로, 당사의 A/S팀은 고객의 요구를 명확하게 파악하여 신속하게 대응하며 '기술로서 만족', '서비스로서 만족', 최종적으로 고객의 제품가치를 늘 '만족'의 상태로 만들기 위해 만전을 기하고 있습니다.

Levain Processor

Natural Yeast Fermentation

Like the high reputation of the reliable Dough Conditioner, our specialized fermentation temperature and refrigeration temperature technologies are applied to make bread fermented with natural yeast like it is done in nature.

Healthy Bread

An optimal Levain Processor is used for producing healthier yeast in large quantity.

Controlling the optimal temperature and time

You can precisely control the fermentation temperature and the refrigeration temperature. As various settings such as automatic and manual modes are possible, you can produce a variety of natural yeasts as you wish.



▶ DHLV-30 ◀

▶ DHLV-60 ◀



Auto Opening and Closing System

This system blocks the outer germs and makes it easy to check the status of the yeast through the double cover (30 liters)

Attachment and Detachment of the Bowl

The bowl can be used hygienically and makes it possible to cultivate and produce yeast stably through precise weighing (30 liters)

Stirring system (Automatic & Manual Mode)

The whipper's working time can be adjusted depending on the kinds of yeast and the cultivation environment



Model	DHLV-30	DHLV-60
Dimension	652(W) × 720(D) × 1160(H)	720(W) × 980(D) × 1540(H)
Capacity	30 liters	60 liters
Power consumption	380V, 3P+1N, 0.9kW	380V, 3P+1N, 1.5kW

As the only general manufacturer of bakery & confectionery machinery

softmill is different as follows



Smart LCD Dough Conditioner

This is the product manufactured with our accumulated experience and technologies by which we were able to localize it in 1993 for the first time in Korea. This product is equipped with LCD touch screen, 4-stage moisture caring system, PWM proportional control system, and circulating-type airflow system to make the best bread.



Euro-Baker Oven

This is the best-quality stone oven equipped with German-made ceramic stone plate and a steam boiler! This product is optimized to produce hard-series traditional European bread.



Your successful business partner

Fierce competition! Uncertain future! The product manufactured by the best domestic bakery & confectionery machinery specialty manufacturer will lead you to success with the technologies of the master.



Master Academy making your dream come true

Work-Study concurrent training is carried out in accordance with the standards of the Master of Korea! Through the Master Academy that teaches the technologies and experience of the 'Real Master', we are creating social shared value



Special After-sales Service of SOFTMILL

With the determination that the fastest customer support is a real customer service, our after-sales service team is committed to satisfying our customers with our technologies, services, and product values by clearly understanding customers' requests and promptly responding to them.