

더욱 하드한 질감과 더욱 감성적인 터치와 진화.
 혁신적인 적외선 방출 에너지기술과 특수 열평형의 기술이
 이전에는 없던 새로운 오븐을 만들어 냈습니다.

이노비시오븐 (InnoBC-Innovation Bake Creatively)

이노비씨 (Inno-BC)란? 전에 없던 혁신(Innovation)적인 오븐기술을 통해 창의적인 베이킹(Bake Creatively) 현실로 만들어 드리는 소프트밀의 자신감을 담았습니다.

열평형의 기술의 집합 완벽한 오븐스프링과 색상의 빵,
 베이커에게 독창적인 영감을 더해주는 특별한 오븐



모 델	INNO BC-43
규 격	1572(W) x 1811(D) x 2004(H)
용 량	4매3단 (All 스티브올러+세라믹돌판 장착)
소비전력	380V / 3P+N / 33Kw
설치시 필요설비	급수관(15A), 배수관(50A) 필요



- 1 내통 챔버는 고급소재 알루미늄을 적용하여 위생성을 강화시켰고 더 두껍고 견고한 스테인레스재질을 채택하여 내구성이 강화되었습니다. All-welding 골격구조로 구조적 강성을 증대하였습니다.
- 2 사용자의 손길이 늘 함께하는 곳이라면 모두 혁신의 대상입니다. 사용자의 편의를 최우선으로 생각하여 LCD 컨트롤 패널을 적용하였습니다. 디테일함과 미적 아름다움을 함께 생각한 소프트밀만의 LCD 터치 컨트롤 패널이 주방의 분위기를 더욱 혁신적으로 만들어줍니다. 명료한 그래픽 이미지, 인체공학적인 빔각구조로 주방내 시각적 선명도를 높이고 부드러운 터치감이 자유로운 손동작을 보장해드립니다. (5단계스텝제어, 60개 메모리저장, 자동전원기능, 정전보상기능)
- 3 자동댐퍼 ON/OFF 기능을 탑재하여 사용자의 편의성을 증대하였으며, 탈착이 편리한 유리문구조로 위생적인 오븐관리가 가능합니다.
- 4 이노비시오븐만의 혁신적인 열평형 기술은 세라믹열전도체와 세라믹스팀발열체에서 차별화를 보여드립니다. 세라믹 독특한 특성인, 오랫동안 열을 품으며 발열하는 성질을 이용하여 에너지를 30% 가까이 아껴줌은 물론이고, 세라믹에서 방출된 원적외선이 빵자체의 발열량을 끌어올려 주어 속부터 촉촉하게 익는 빵을 구울수 있습니다.
- 5 기본적으로 모든 단에 세라믹돌판과 스티미가 장착되어 있으며 15mm세라믹 돌판이 위에서는 물론 바닥에서도 원적외선을 방출해주어오븐스프링의 처음과 끝 모두 책임져줍니다. 오븐의 히팅 시스템과 따로 가동되는 돌판스팀 시스템은 강력한 분사력과 동시에 변치 않는 고내 온도 보존을 약속합니다.