

“카페에서 만나는 고품격 베이커리”

전문가급 홈베이킹 및 카페에 적합한 소형 제품으로
작지만 고급 기능들로 알차게 제작되었습니다.

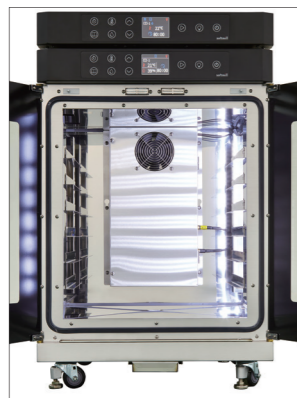
미니시리즈



☑ 스팀돌판 기본 장착
스팀돌판이 기본 장착되어
다양한 종류의 제빵이 가능합니다.



☑ 편리한 디지털 컨트롤러
디지털 컨트롤러로
세밀한 조정이 가능합니다.
메모리 저장 기능으로 최대
30개 세팅이 가능합니다.



☑ 최고급 자재 사용
노즐분사 가습방식으로
위생적인 사용이 가능합니다.
스테인레스 재질을 사용해
위생적인 사용이 가능합니다.



미니데크오븐



- 30개의 레시피 저장 기능
- KC 안전 인증으로 믿을 수 있는 오븐
- 저전력으로 소형 카페 및 가정에서 사용 가능
- 가정용 220V를 사용하여 어디서나 간편하게 설치 가능
- 강한 밀폐력을 지닌 도어, 보온성을 강화한 바디로 확실한 볼륨감
- 소형 매장과 같은 베이커리 생산이 적은 오픈형 주방에 알맞는 데크오븐

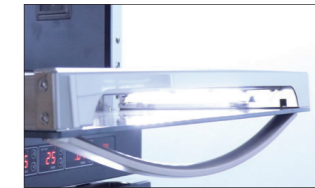
모 델	DHO2M-11L
규 격	621(W) x 752(D) x 460(H)
용 량	330 x 460mm 빵팬 1매
소비전력	220V / 1P / 2.6Kw (단독 콘센트)
설 치 시	급수관(15A)
옵션사항	하부발효실 8매, 하부랙 등의 다양한 구성



균일하고 세밀한 온도 제어



세라믹 스팀 돌판 적용



국내 최초 LED LAMP 디자인



소프트밀만의 급·배수시설 (옵션사항)

미니컨벡션오븐



- 30개의 레시피 저장 기능
- PID 비례제어로 고내 온도가 균일
- 스타일리시한 디자인과 색상의 외관
- KC 안전 인증으로 믿을 수 있는 오븐
- 조용한 베이킹 & 뛰어난 성능과 품질
- 카페에 적합한 컴팩트한 미니 컨벡션 오븐
- 저전력으로 소형 카페 및 가정에서 사용 가능
- 사용자의 취향에 따라 3매 또는 4매 선반 선택 가능

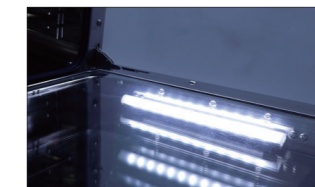
모 델	DHC3-II / DHC4-II
규 격	621(W) x 746(D) x 550(H)
용 량	330 x 460mm 빵팬 3매(빵용)/4매(쿠기용)
소비전력	220V / 1P / 3.2Kw (단독 콘센트)
설 치 시	급수관 (15A) 필요
옵션사항	하부발효실 8매, 하부랙 등의 다양한 구성



절전 히팅 시스템



강력한 모터와 업그레이드된 FAN

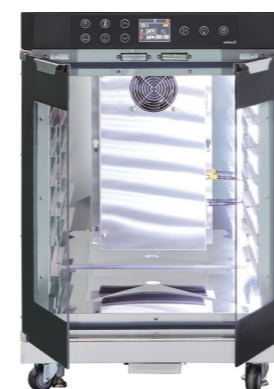


내부 조명 LED LAMP 조명 적용



소프트밀만의 급·배수시설 (옵션사항)

미니발효기



- KC 안전 인증으로 믿을 수 있는 제품
- 소형으로도 고품질의 발효 가능
- 소프트밀만의 급·배수시설 (옵션사항)
- 홈 베이킹, 카페 등 소규모 제빵에 적합한 미니 발효기
- 가정용 220V 플러그를 사용하여 어디서나 간편하게 설치 가능
- 노즐 분사식 가습 장치로 발효기 내부의 충분한 습도와 균일한 풍량
- 최고급 스테인레스를 사용하여 녹발생 전면 해결 및 위생적인 사용 가능

모 델	P6ML / P8ML
규 격	616(W) x 707(D) x 890(H) 616(W) x 707(D) x 1010(H)
용 량	330 x 460mm 빵팬 6매/8매
소비전력	220V / 1P / 0.5Kw
설 치 시	급수관(15A), 배수관(50A) 필요

제과제빵기계 제작 34년의 노하우를 담아
소형매장 또는 카페에 적합하도록 사이즈를 축소한 미니 제품류 입니다.

미니도우컨디셔너



- 홈베이킹 및 카페, 공방 등 소규모 제빵에 적합한 미니 도우컨디셔너.
- 3.5인치 LCD 디지털 콘트롤러로 편리하고 정밀한 운전기능.
- 30개 레시피 메모리저장.
- 가정용 220V 플러그를 사용하여 어디서나 간편하게 설치가능.
- 노즐 분사식 가습장치로 발효시 내부의 온도와 습도를 균일한 풍량으로 제어.

모 델	SMDG-INV-1006S
규 격	620(W) x 730(D) x 1110(H)
용 량	330 x 460mm 빵팬 6매
소비전력	220V / 1P / 1.0Kw
온도범위	상온 ~ 40°C
습도범위	60% ~ 90%
설치시 필요설비	급수관(15A), 배수관(50A) 필요

피자오븐



✓ 5면 세라믹
내부 5면에 원적외선 세라믹을 적용하여 화덕 효과를 구현 합니다.



✓ 유로히팅 시스템
유로오븐과 동일한 유로히팅시스템을 적용 하였습니다.



✓ 인테리어 효과
천연 오크목 손잡이와 전통 디자인이 인테리어 효과를 부각시킵니다.

모 델	DHPO-12
규 격	671(W) x 660(D) x 548(H)
용 량	1 Deck(세라믹 돌판 내부)
소비전력	220V, 1P, 직결, 4.3Kw
음선사항	하부수납

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.