

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.

자동 개폐 시스템

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



불 탈착

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



교반시스템(자동&수동모드)

효모종의 종류와 배양환경에 따라 휘퍼의 가동시간 등을 다양하게 조정



▶ DHLV-30 ◀

▶ DHLV-60 ◀



모 델	DHLV-30	DHLV-60
규 격	640(W) x 750(D) x 1300(H)	720(W) x 730(D) x 1540(H)
용 량	30리터	60리터
소비전력	380V, 3P+1N, 0.9Kw	380V, 3P+1N, 1.5Kw

‘소프트밀’
대한민국 명장이 만드는 글로벌 베이커리장비 브랜드

대한민국 1위 브랜드의 자부심을 갖고
세계 제품들과 경쟁하고 있습니다.

1989년 창사이래 제과제빵인 여러분의 성원으로
31년 전통의 베이커리기계 제조 전문 기업으로 성장하였습니다.

명품 국산화를 이루어 사회적 가치를 창출합니다.

수입제품에 의존하던 베이커리 기계의 불모지에
명품국산화를 이루어 기술보국의 꿈을 실현하였습니다.

해외에서도 인정받는 한국의 기술입니다.

미국을 비롯한 15개국에 수출함으로써 우리의 기술로 당당히 세계의 제품들과 경쟁합니다.

SOFTMILL
SMART
LCD DOUGH
CONDITIONER



SOFTMILL
InnoBC OVEN

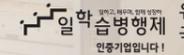


1993년 전적으로 수입에 의존하던
도우컨디셔너를 업계 최초로 국산화 성공

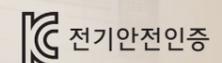
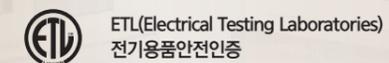
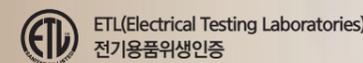


대한민국 명장 선정
제과제빵기계분야 업계 최초

우리 회사는



유럽 도제식 교육훈련제도
국내 최초 도입



ISO 9001:2015