

베이커리 전용 냉동고는 소프트밀의 모든 기술력이 집약되어  
첨단제상기능, 냉기내부순환 등 하이퀄리티 냉동고의 역할을 수행합니다.

급속냉동고 4도어(-35°C)

✓ -35°C 급속냉동

일본산부품과 명장 냉동기술을 적용하여  
국내최고의 냉각성을 발휘합니다.  
(초저온 스크롤 컴프레서 장착)



✓ 완벽한 냉기 차단

대형소프트밀만의 특수 가스켓을 적용해  
밀폐력을 높이고 결로를 최소화 합니다.



급속냉동고 2도어

✓ LCD 컨트롤러

편리한 셋팅과 냉동보관 설정 등의 각종기능을  
손 쉽게 할 수 있습니다. (\*\*-35°C / \*-20°C)



✓ 강력한 대류냉각 시스템

대류팬 모터가 냉동고 내부 깊숙이 냉기를  
순환시켜 안정적인 생산을 할 수 있습니다.



✓ 냉기순환식 내부구조

급속 냉기가 제품에 직접 닿지 않는 특화된  
냉기순환식 내부구조로 설계되어 마르지 않고  
제품 고유의 수분을 지켜 줍니다.

✓ 특수 경첩 적용

특수 경첩을 적용하여 밀폐력을 높이고,  
분리가 가능하여 위생적으로 사용할 수 있습니다.



소프트밀 급냉시스템(SQC: Softmill Quick Composition)

급속냉동고와 냉동고를 같이 구성하여 급속냉동후의  
보관까지 생각합니다.



모 델	SDHQ-28	SDHQ-18
규 격	1110(W) x 900(D) x 2030(H)	950(W) x 900(D) x 2030(H)
용 량	28매	18매
소비전력	380V, 3P, 3.5kw	380V, 3P, 3.5kw
설 치 시	배수관 (50A) 필요. 밀폐된 공간에 설치시 협의 필요. 배기 시설 필요	



냉동고 (-20℃)

냉동고 - 4도어



냉동고 - 2도어



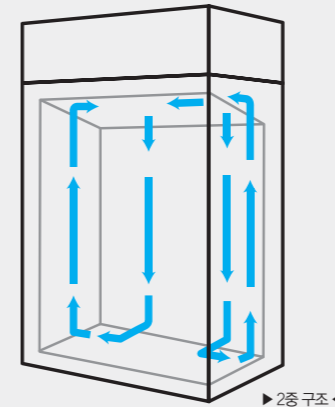
- 20℃의 베이커리 전용 냉동고 제품으로 빵판을 바로 적재할 수 있는 랙 시스템으로 되어 있습니다.
- 냉기가 제품에 직접 닿지 않는 특화된 냉기순환식 내부구조로 설계되어 마르지 않고 제품 고유의 수분을 지켜 줍니다.
- 첨단 제상기능(자동/수동)이 얼음과 성애로 부터 제품을 보호해 줍니다.
- 일반 냉동고에 비해 보온판넬두께, 냉동컴프레서, 냉기순환 등이 확실히 다릅니다.

모 델	DHQ2-36	DHQ-34
규 격	1110(W) × 900(D) × 2030(H)	785(W) × 1120(D) × 2030(H)
용 량	36매 (좌측 18매, 우측 18매) 개별 컨트롤	34매(독립형 36매)
소비전력	220V, 2P, 2Kw	220V, 2P, 2Kw
설 치 시	배수관 (50A) 필요. 밀폐된 공간에 설치시 협의 필요. 배기 시설 필요	

저온다습고

발효과학이 담긴 장독대 원리를 적용하여 제빵 뿐만 아니라 생고기류, 면류, 김치류 등의 장시간의 저온발효가 필요한 제품에 가장 최적화된 제품입니다.

- 유럽빵 계열의 생지와 반죽을 저온상태에서 장시간 저온발효할 때 사용하는 제품입니다. (케이크보관 등의 다양한 보관고 사용이 가능)
- 특화된 내부 2중 구조가 습도를 자연스럽게 발생시킨 후에 80%의 습도를 유지합니다. (급수시설 필요없음)



- 빵판을 바로 적재할 수 있는 랙 시스템으로 되어 있습니다.
- 저온냉기가 제품에 직접 닿지 않는 특화된 냉기순환식 내부구조로 설계되어 마르지 않고 제품 고유의 수분을 지켜 줍니다.



모 델	SMHC-2236
규 격	780(W) × 1120(D) × 2030(H)
용 량	총 34매
소비전력	220V, 2P, 1Kw
온도범위	0℃ ~ +5℃
습도범위	60 ~ 80%
설 치 시	배수관 (50A) 필요