

SOFTMILL BAKERY MACHINE SERIES

Only One! General Maker Of Bakery Machine In Korea





CONTENTS

브랜드 소개 / 인사말	03
회사연혁	04
LCD 인버터 도우컨디셔너	06
도우컨디셔너 · 발효기	08
르방프로세서	10
이노비씨오븐	12
유로베이커오븐	14
컨버전스오븐	16
데크오븐 - G	18
컨벡션오븐	20
로터리랙오븐 10매	22
로터리랙오븐 36매	23
콤비오븐	24
미니데크오븐 / 미니컨벡션오븐 / 미니발효기	26
미니도우컨디셔너 / 피자오븐	28
급속냉동고	30
냉동고	32
저온다습고	33
테이블냉장고 / 냉장냉동고	34
슬라이서 / 몰더기	35
파이롤러 / 디바이더 / 디바이더 라운더기	36
버티컬 믹서기 / E-버티컬 믹서기	37
스파이럴 믹서기 / E-스파이럴 믹서기	38
스테인리스 제작품	39
Technology	40
SOFTMILL의 특별한 After Service	41

SOFTMILL 35주년

SINCE 1989

당신과 함께 걸어온 35년

더 좋은 빵을 위해 새로운 30년을 준비하겠습니다.



2010년 기능한국인 선정 _ 제과제빵기계 부문 최초
2011년 대한민국 명장 선정 _ 제과제빵기계 부문 최초

(주)대흥소프트밀은 1989년 창사이래 고객 여러분의 성원으로 35년 전통의 국내유일의 전문 베이커리기계 종합메이커로 성장하였습니다.

1993년 국내최초로 도우컨디셔너를 개발하여 기존 고가의 수입제품 일색이던 베이커리기계의 불모지에서 국산화를 이루었고, 이후 끊임없는 연구개발을 통하여 설계에서 조립완성에 이르기까지 100% 자체생산 공정을 구축하여 명품국산화를 실현하였습니다.

또한 현재는 일본, 미국을 비롯한 15개국에 당사의 베이커리기계 및 제조기술까지 수출함으로써 해외에서 인정받는 Made in Korea제품으로 당당히 세계 유수의 브랜드들과 경쟁하고 있습니다.

이러한 성과는 이제껏 당사를 성원한 제과제빵인 여러분의 격려와 명품국산화를 통한 고용창출 및 기술보국을 실현하고자하는 당사 임직원이 함께 노력한 결과임을 잘 알고 있습니다.

이에 앞으로도 당사는 끊임없는 혁신 활동을 통하여 그 이익의 열매를 고객과 함께 하는 사회적 책임 경영을 실현하는 기업으로 여러분의 성원에 보답하도록 하겠습니다.

(주)대흥소프트밀 대표이사 김대인 배상





HISTORY

1989 ~1999



- 대흥기업 설립 (냉동냉장설비 전문업체)
- SKC (舊선경화학) 냉동기계 유지보수 업체로 선정
- 제과제빵용 제품생산 시작
- 도우컨디셔너 출시(1993년 국내최초 개발)
- 일본 수출 (다카샤社)
- 중소기업청 기술혁신업체로 선정

2000 ~2010

- SOFTMILL 브랜드 발표
- 컨벡션오븐 출시
- 미국 수출 개시
- 유니베이커오븐 출시
- 산업자원부장관 표창 (우수자본재 기술개발)
- 신형 도우컨디셔너 개발출시
- 미국 ETL, NSF 인증 획득
- 수출유망 중소기업 지정 (중소기업청)
- 저온다습고 출시
- 급속냉동고 출시 (국내최초)
- 한국전기안전인증 획득
- 경기 광주로 본사 이전확장
- 일본 수출형 NET오븐 개발완료 및 본격 수출시작
- (주)대흥제과제빵기기로 사명 및 법인 전환
- LCD 스마트 도우컨디셔너 출시
- 가능한국인 선정 (김대인 대표이사)



2011 ~2015

- 대한민국 명장 선정 (김대인 대표이사)
- 제과제빵기계 분야 최초



- 우수 숙련기술인 국민스타 3인에 선정
- 인도네시아, 말레이시아 현지 소프트밀 대리점개설
- 콤비스티머오븐 출시
- (주)대흥소프트밀 사명 변경
- 사무동, 물류동 신축 확장
- 일학습병행제 시범 1호 사업운영 (고용노동부)
- Clean 사업장 인증
- 일학습병행제 우수기업경진대회 금상수상
- 로터리랙오븐 10매 개발 및 출시
- 도우컨디셔너 기술 로열티 수출 (중국)



2016

- 카페형 미니오븐 리디자인 출시
- 컨베이어 생산라인 시스템 구축 (오븐)



2017

- 대한민국 명장회 회장 취임 (김대인 대표이사)
- 품질경영위원회 설립
- 숙련기술장려 모범사업체 선정



- 린나이 미니컨벡션오븐 ODM 생산계약체결
- 고용노동부 강소기업 선정
- 제조실행시스템 (MES, Manufacturing Execution System) 스마트팩토리 구축

2018

- 고용노동부 청년친화 강소기업 선정
- 중소벤처기업부장관 표창
- LCD 로터리랙오븐 출시

2019

- 고용노동부 청년친화 강소기업 선정 (일생활균형 우수)
- 대한민국 명장회 회장 연임 (김대인 대표이사)
- 베트남 카페쇼 (Vietnam Int'l Café Show) 참가



- 베트남 베이커리 전시회 (VIBS Vietnam International Bakery Equipment Show) 참가
- 국내 최초 인버터 도우컨디셔너 개발

2020

- 고용노동부 강소기업 재선정
- 중소기업청 기술혁신형 중소기업 (INNO-BIZ) 선정
- 인버터 도우컨디셔너 특허등록



- 제19회 서울카페쇼 (Café Show Seoul 2020) 참가

2021

- 고용노동부 청년친화 강소기업 재선정 (청년과 함께 성장하는 우수 중소기업)
- 중소벤처기업부 성과공유기업 선정
- 중소벤처기업부 인재육성형 중소기업 선정
- 이노비씨오븐 (INNO-BC) 출시
- 스마트 7인치 LCD 도우컨디셔너 출시
- 3.5인치 LCD 미니리리즈 리디자인 출시
- 제20회 한국베이커리쇼 (Korea Bakery Show 2021) 참가



2022

- 기술혁신연구센터 착공
- 도우컨디셔너 기술교육서 발간

•
•
•
•

ing...

“ 대한민국 명장(냉동공조기술)의 기술과 경험을 제품에 담았습니다. ”

LCD 인버터 도우컨디셔너

7인치 LCD 터치스크린

스마트하게, 편리하게 사용이 가능한 7인치 터치 스크린을 장착하여 운전상태 및 온습도를 간편하게 셋팅할 수 있습니다. (국내최초)



수분케어시스템

4단계 발효시스템 (생동보관-해동-저온발효-고온발효)의 모든 프로세스에 충분한 수분을 유지하는 수분케어시스템이 생지를 촉촉하게 유지시켜 최적의 생지상태로 만들어 줍니다.



고효율 냉동컴프레서

소비전력을 적게 소비하는 컴프레서를 적용하여 전기료를 기존 제품보다 10% 절감할 수 있습니다.



PID 비례제어시스템

여러 개의 스마트센서와 마이크로 프로세서에 의한 실시간 비례제어시스템이 최적의 온도와 습도를 유지합니다.



공기순환 내부구조

생기가 생지에 직접 닿지 않는 특화된 공기순환식 내부구조로 설계되어 생지가 마르지 않고 생지 교유의 수분을 유지시켜 줍니다.

모 델	SMDG-INV-2236S
규 격	780(W) x 1130(D) x 2030(H)
용 량	총 36매 (상실 18매, 하실 18매)
소비전력	220v, 2p, 2.5kw
콘 트 롤	마이크로 프로세서
온도범위	-10°C ~ +40°C
습도범위	60% ~ 90%
설 치 시	급수관(15A), 배수관(50A), 배기 시설 필요



“ 국내 최초 ”

절전형 저온다습 LCD 인버터 도우컨디셔너



국내 최초 LCD 인버터 도우컨디셔너 출시

기존 정속형 모터에서 속도 조절 가능한 *BLDC 인버터 모터로 업그레이드 (도우컨디셔너 전 모델 인버터 옵션 가능)

* BLDC 인버터 모터란? 일반 모터에 비해 정밀한 속도 제어가 가능한 방식의 모터



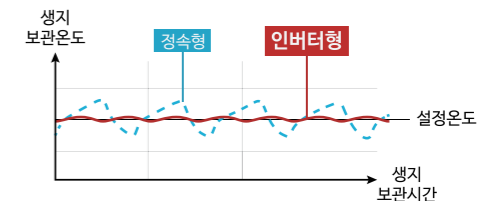
전기료 40% 절약

인버터 모터를 사용하여 자사모델대비 전력사용량 및 전기료 40% 절감



최고급 정온 유지 가능

±0.5°C 이내의 최소 편차로 설정온도 유지(온도 그래프)



간접냉각방식 증발기 부식 방지 코팅

간접냉각 증발기(Evaplate)코팅제 도입과, 내부 벽면은 스테인리스 마감으로 씻기루방지 등 매우 위생적임



LCD 터치스크린 컨트롤러 고객편의기능 추가

기계 작동내역 및 고장내용이 기록되어 고객 편의 기능 향상



KS 적정규격의 고단열성 친환경 우레탄 사용

제품 내 단열재로 HFC-FREE 우레탄을 사용하여 6T로 제작

국내 베이커리와 함께한 도우컨디셔너

1993년
수입에 전적으로 의존했던 도우컨디셔너를 국내최초로 국산화를 시켜 보다 많은 분들이 저렴하게 사용할 수 있게 했습니다.



2002년
약 10년의 축적 기술을 통해 21세기 버튼형 도우컨디셔너를 출시하여 많은 성원을 받았습니다.



2010년
스마트한 세상에 마트한 베이커리를 위해 국내최초로 LCD 스마트 도우컨디셔너를 탄생시켰습니다.



2020년
국내 최초로 인버터 도우컨디셔너를 개발 및 출시하여 국산 도우컨디셔너를 한 단계 업그레이드 시켰습니다.



2022년
더욱 넓어진 7인치 터치스크린으로 모던한 매장 분위기를 제공함은 물론, 고객분들의 조작 편의성을 증진시켰습니다.



일체형 도우컨디셔너



특수 경첩 적용

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



모 델	SMDG-INV-1040S
규 격	780(W) x 1120(D) x 2030(H)
용 량	40매
소비전력	220v, 2p, 2kw
콘 트 롤	마이크로 프로세서
온도범위	-10°C ~ +40°C
습도범위	60% ~ 90%
설 치 시	급수관(15A), 배수관(50A), 배기 시설 필요

양문형 도우컨디셔너



좌·우 독립제어



모 델	SMDG-INV-2240S
규 격	1100(W) x 910(D) x 2010(H)
용 량	총 40매(좌·우 각 20매) 개별 컨트롤
소비전력	220v, 2p, 2.5kw
콘 트 롤	마이크로 프로세서
온도범위	-10°C ~ +40°C
습도범위	60% ~ 90%
설 치 시	급수관(15A), 배수관(50A), 배기 시설 필요

룸 도우컨디셔너

이동식 랙을 내부로 넣을 수 있어 대형 베이커리, 공장형 베이커리에 적합한 제품입니다.



모 델	SMDG-200
규 격	1250(W) x 1650(D) x 2460(H) 실외기 높이포함 390 mm - 최소 2850mm 확보
용 량	랙 2대 삽입 (총 72매)
소비전력	380V, 3P+1N, 9kw
온도범위	-10°C ~ +40°C
습도범위	60% ~ 90%
설 치 시	급수관(15A), 배수관(50A) 필요
옵션사항	용량 변경, 실외기 형태 등의 주문제작 가능. 배기 시설 필요

소형 도우컨디셔너

소형매장, 좁은 공간에 적합한 제품입니다.



모 델	SMDG-INV-1020S
규 격	570(W) x 910(D) x 2010(H)
용 량	20매
소비전력	220v, 2p, 1.5kw
온도범위	-10°C ~ +40°C
습도범위	60% ~ 90%
설 치 시	급수관(15A), 배수관(50A) 필요. 배기 시설 필요

일체형 발효기



소프트밀의 발효기는

- LCD 컨트롤러의 마이크로 프로세서에 의한 온습도 관리로 자연발효에 가까운 발효상태로 만들어 줍니다.
- 노즐분사식 가습장치가 충분한 습도를 유지하며 보다 청결하게 사용할 수 있습니다.
- 균일한 풍량이 발효기 내부의 온도와 습도를 균등하게 분사시켜 상하의 편차가 적습니다.



좌·우 독립제어

모 델	SMP-1020 (20매)	SMP-1040 (40매)	SMP-2040 (양문형)
규 격	520(W) x 810(D) x 1850(H)	720(W) x 1020(D) x 1850(H)	1050(W) x 810(D) x 1850(H)
용 량	20매	40매	총 40매 (좌측 20매, 우측 20매) 개별 컨트롤
소비전력	220v, 2p, 1.5kw	220v, 2p, 2kw	220v, 2p, 2kw
온도범위	상온 ~ +40°C	상온 ~ +40°C	상온 ~ +40°C
습도범위	60% ~ 90%	60% ~ 90%	60% ~ 90%
설 치 시	급수관(15A), 배수관(50A) 필요	급수관(15A), 배수관(50A) 필요	급수관(15A), 배수관(50A) 필요

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



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
35년 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

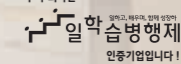


1993년 전적으로 수입에 의존하던
도우컨디셔너를 업계 최초로 국산화 성공

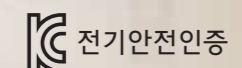
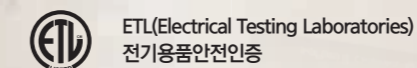
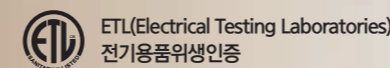


대한민국 명장 선정
제과제빵기계분야 업계 최초

우리 회사는



유럽 도제식 교육훈련제도
국내 최초 도입
인증을 받았습니다!



ISO 9001:2015

더욱 하드한 질감과 더욱 감성적인 터치 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 베이킹을(Bake Creatively) 현실로 만들어 드리는 소프트밀의 자신감을 담았습니다.

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



- 이노비시오븐 8매 5단 -

맞춤형 주문제작
 국내 특급호텔 납품



모 델	INNO BC-43
규 격	1572(W) x 1812(D) x 2140(H)
용 량	4매3단 (All 스티밍롤러+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 각구조로 주방내 시각적 선명도를 높이고 부드러운 터치감이 자유로운 손동작을 보장해드립니다. (5단계스텝제어, 60개 메모리저장, 자동전원기능, 정전보상기능)
- 3 자동담퍼 ON/OFF 기능을 탑재하여 사용자의 편의성을 증대하였으며, 탈착이 편리한 유리문구조로 위생적인 오븐관리가 가능합니다.
- 4 이노비시오븐만의 혁신적인 열평형 기술은 세라믹열전도체와 세라믹스티밍발열체에서 차별화를 보여드립니다. 세라믹 독특한 특성인, 오랫동안 열을 품으며 발열하는 성질을 이용하여 에너지를 30% 가까이 아껴주는 물론이고, 세라믹에서 방출된 원적외선이 빵자체의 발열량을 끌어올려 주어 속부터 촉촉하게 익는 빵을 구울수 있습니다.
- 5 기본적으로 모든 단에 세라믹돌판과 스티밍이 장착되어 있으며 15mm세라믹 돌판이 위에서는 물론 바닥에서도 원적외선을 방출해주어오븐스프링의 처음과 끝 모두 책임져줍니다. 오븐의 히팅 시스템과 따로 가동되는 돌판스티밍 시스템은 강력한 분사력과 동시에 변치 않는 고내 온도 보존을 약속합니다.

원적외선 세라믹 돌판과
프리미엄 스팀 시스템으로 고품질의 유럽빵을 굽습니다.

유로베이커오븐

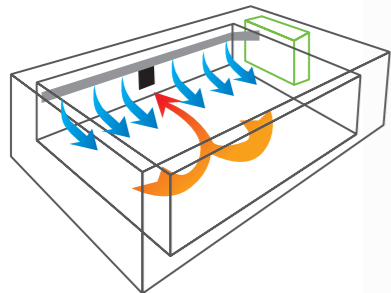
유럽형 외관디자인

오픈형 주방에 잘 어울리는 외관디자인이 베이커리 매장의 품격을 높여줍니다.

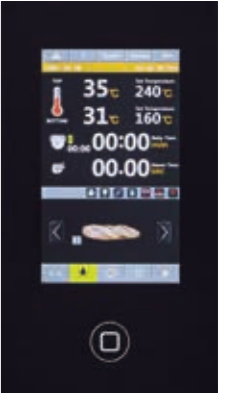
열역학 과학
원적외선 돌판
세라믹오븐

강력하고 미세한 스팀(기본 3단 장착)

스팀보일러에서 고온으로 예열된 스팀이 미세하고 강력하게 분사되어 유럽빵의 품질을 높여줍니다.



- 3단계 화력조절이 가능하기 때문에 다양한 제품을 생산할 수 있습니다.
- 최대 18개의 메뉴 데이터 저장기능이 최적화된 소성계획을 제공하기 때문에 쉽고 미세하게 사용할 수 있습니다.
- 스팀량 조정모드, 각종예열모드, 온도보정모드 및 각종 셋팅모드가 탑재 되어 있습니다.



LCD 터치스크린

EASY Cleaning

- 탈·부착 없이 유리 뒷면을 간편하게 닦을 수 있습니다.



원적외선 세라믹돌판(기본 3단 장착)

독일산 세라믹돌판에서 방출되는 원적외선이 생지의 깊은 곳까지 투과하여 빵 속부터 촉촉하게 구워줍니다.



유로히팅 시스템

차별화된 유로히팅시스템의 가열방식이 풍부한 열량과 고온의 가열을 구현합니다.



리프트 장착 모습

옵션 사항

생지를 오븐 바닥에 안전하게 넣을 수 있는 수동 캔버스와 리프트장치.

모 델	DUU-43	DUU-23
규 격	1550(W) x 1300(D) x 1870(H)	1180(W) x 1110(D) x 1870(H)
용 량	4매 3단 (All 스팀 + 세라믹 돌판 장착)	2매 3단 (All 스팀 + 세라믹 돌판 장착)
소비전력	380V, 3P+1N, 28Kw	380V, 3P+1N, 18Kw
설 치 시	급수관(15A), 배수관(50A) 필요	급수관(15A), 배수관(50A) 필요

리프트 장착시, 사이즈 : 1700(W) x 1300(D) x 1870(H)

고품질의 카스텔라와 케이크시트 생산을 위한 초단열 최고급 오븐입니다.

컨버전스오븐

최적의 단열구조

열보온성을 높이고 제품의 수분을 잡아주기 위해 단열과 보온을 특수구조화한 제품입니다.
(일반제품 대비 50% 이상 단열성이 우수 - 전력소모량 절약)

돌판과 스팀옵션

돌판과 스팀옵션을 추가하여 다양한 최고급 제품을 생산할 수 있습니다.

깊은 도어입구

오븐 도어 입구에서 빠져나갈 수 있는 내부의 열을 최소화하기 위해 오븐 입구를 더 깊게 제작하고, 전용 팩킹을 사용하여 문을 닫았을 때 밀폐력이 증가하여 열손실을 놓치지 않습니다.



최고급 소재, 적용

Stainless와 Al-Cot 재질을 사용하여 반영구적으로 사용할 수 있으며, 부분 수리가 가능한 구조로 제작되어 있습니다.

2중 구조의 도어시스템

오븐 정면에서 방출되는 열손실을 억제하기 위해 2중 공기단열구조로 설계된 도어입니다. (도어 두께 120mm)



열공학 히팅(Heating)시스템

오븐 안에 균일한 온도분포와 색구현을 위해 열공학 기술이 적용된 히팅 시스템이 장착되어 있습니다.



모 델	DHCV-43	DHCV-23
규 격	1740(W) x 1350(D) x 1875(H)	1350(W) x 1150(D) x 1875(H)
용 량	4매 3단	2매 3단
소비전력	380V, 3P, 24Kw & 220V, 2P, 0.5Kw	380V, 3P, 13.5Kw & 220V, 2P, 0.5Kw
옵션사항	스팀+독일산세라믹돌판(3kw 전력추가) 카스텔라 로더 시스템 장착 가능	스팀+독일산세라믹돌판(2kw 전력추가) 카스텔라 로더 시스템 장착 가능
설 치 시	급수관 (15A), 배수관 (50A) 필요	

최고의 가성비를 자랑하는
대흥소프트밀의 스테디셀러 '데크오븐' 시리즈입니다.

데크오븐 - G



단열성 향상

도어 내부의 단열재를 보강하여 열의 손실을 막았습니다.



밀폐력 향상

ALL 유리 도어 디자인으로 외관의 차별성을 주고 도어 스프링을 추가하여 도어 밀폐력이 향상되었습니다.



모 델	DHO3-43	DHO3-33	DHO3-23
규 격	1640(W) x 1030(D) x 1900(H)	1645(W) x 830(D) x 1900(H)	1290(W) x 830(D) x 1900(H)
용 량	4매 3단	3매 3단	2매 3단
소비전력	380V, 3P, 24Kw & 220V, 2P, 0.5Kw	380V, 3P, 18Kw & 220V, 2P, 0.5Kw	380V, 3P, 15Kw & 220V, 2P, 0.5Kw
옵션사항	스팀 + 독일산 세라믹돌판 (1.5Kw 전력 추가) / 급수관 (15A) 필요 하부발효실 및 다양한 콤비오븐 형태로 구성이 가능		

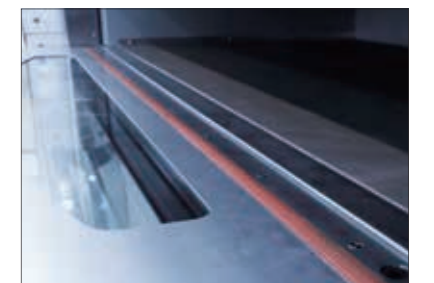
데크오븐 (NCS 필수품목)

- 마이크로프로세서에 의한 연속 스텝식 제어방식으로 가열량을 0~100%까지 조절하여 균일하고 세밀한 온도제어를 할 수 있습니다.
- 오븐내의 균일한 온도를 전달하는 히팅시스템과 충분한 보온으로 제품의 균일한 색상을 만들어 줍니다.
- 제빵 생산계획에 맞게 4단계까지 자유로운 셋팅이 가능하며 여러가지 형태로 구성이 가능합니다.
- 상온, 고압의 스팀을 발생시켜 미크론 단위의 스팀을 생성하여 질 높은 미세한 스팀을 빵 표면에 공급합니다.
- 녹이 발생하지 않는 특수한 스팀 장치를 옵션으로 적용 할 수 있습니다.
- 차별화된 스팀 장치와 세라믹돌판 녹이 발생하지 않는 소재 사용과 정수기능의 스팀을 적용하여 식품안전에 보다 적합합니다.
- 독일산 세라믹돌판 적용으로 풍미와 볼륨을 더한 유럽빵을 생산할 수 있습니다.



프론트도어가드

보온력을 극대화시켜준 프론트도어가드



모 델	DHO2-43	DHO2-33	DHO2-23
규 격	1640(W) x 1030(D) x 1900(H)	1645(W) x 830(D) x 1900(H)	1290(W) x 830(D) x 1900(H)
용 량	4매 3단	3매 3단	2매 3단
소비전력	380V, 3P, 24Kw & 220V, 2P, 0.5Kw	380V, 3P, 18Kw & 220V, 2P, 0.5Kw	380V, 3P, 15Kw & 220V, 2P, 0.5Kw
옵션사항	스팀 + 독일산 세라믹돌판 (1.5Kw 전력 추가) / 급수관 (15A) 필요 하부발효실 및 다양한 콤비오븐 형태로 구성이 가능		

대형소프트밀만의 강력한 열풍시스템으로
생산제품의 고른 색상을 구현합니다.

컨벡션오븐

컨벡션오븐 5매

유럽형 외관디자인

오픈형 주방에 잘 어울리는
외관디자인이 베이커리매장의
품격을 높여줍니다.

페어글라스, LED 조명 적용

내부도어에 페어글라스를
장착하여 단열성을
상향시켰습니다.

LED 조명으로 전력소비가
줄고 더 밝아졌습니다.



다양한 하부 조합이 가능

오븐 밑에 하부발효기, 컨벡션
5매 2단형태, 10매 제품 등의
여러가지 형태로 구성할 수
있습니다.



모 델	DHC5-II
규 격	800(W) × 1175(D) × 1630(H)
용 량	5매 (하부랙 포함)
소비전력	380V, 3P, 8Kw & 220V, 2P, 0.5Kw
설 치 시	급수관 (15A) 필요
옵션사항	인버터 기능, 하부발효실 18매 / 12매의
	다양한 구성

강력한 열풍과 스팀

한층 업그레이드된 모터와 FAN이
오븐 내에 균일한 대류-열풍을
발생시켜 고른 색상을 구현합니다.



다양한 기능

- 미세한 온도제어
- 메뉴저장기능
- 차세대 조작컨트롤러
- 역회전 가열기능
- 풍량을 조절할 수 있는 인버터 기능(옵션)
- 컨트롤러 선택옵션



▶ 컨트롤러 ◀ ▶ LCD 터치스크린(옵션) ◀



컨벡션오븐 10매



▶ 컨벡션오븐 10매 2Fan 장착 ◀

모 델	DHC10-II
규 격	800(W) × 1215(D) × 1800(H)
용 량	10매 (하부랙 포함)
소비전력	380V, 3P, 16Kw & 220V, 2P, 0.5Kw
설 치 시	급수관 (15A) 필요
옵션사항	인버터 기능, 하부발효실 12매,

컨벡션오븐 5매 2단

다양한 조합으로 구성이 가능합니다



▶ 컨벡션오븐 5매 + 10매 ◀
※ 다양하게 구성이 가능합니다.

모 델	DHC5-II/2
규 격	800(W) × 1175(D) × 1800(H)
용 량	5매 2단 (하부선반 포함)
소비전력	380V, 3P, 16Kw & 220V, 2P, 0.5Kw
설 치 시	급수관 (15A) 필요

로터리랙오븐 10매

- 다품종 소량 / 다품종 대량생산에 가장 최적화된 제품입니다.
- 완벽한 단열과 밀폐력으로 고품질의 베이킹 실현이 가능합니다.
- 케익시트부터 단과자, 그리고 하드계열까지 모든 제품을 고품질로 생산이 가능합니다.
- 소형화된 로터리랙오븐으로 어떤 매장에서든 설치가 가능합니다.
- 스마트한 외관디자인이 매장 및 주방의 품격을 높여줍니다.
- RFR SYSTEM : 랙의 정역회전을 통해 베이킹 시간을 절약하고 고른 색감을 구현합니다.
- LCD 터치 스크린 패널로 간편한 조작과 편리한 사용이 가능합니다.
- 인버터기능(40%, 60%, 80%, 100%) 풍향조절로 다양한 제품생산이 가능합니다.
- Cost Saving 1) 별도의 예열이 필요 없이 절전기능으로 유지비용을 최소화
2) 편리한 사용과 완벽한 제품생산을 통해 인건비 및 원재료를 절감
3) 전기와 원재료 및 물 등을 절약함으로써 궁극적인 에너지를 세이빙

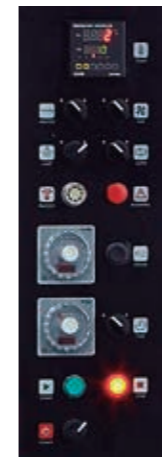


모 델	Patissier 10
규 격	995(W) x 1110(D) x 2155(H)
용 량	10매
소비전력	380V, 3P, 24 Kw / 220V, 0.5 Kw
설 치 시	급수관 (15A), 배수관 (50A) 필요

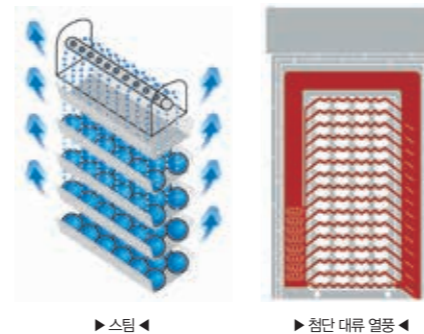
로터리랙오븐 36매

- ✓ **대용량오븐**
대량생산이 가능한 가성비 높은 대용량 로터리랙오븐입니다.
- ✓ **완벽한 밀폐와 턴테이블**
완벽한 밀폐형 구조가 예열 시간과 생산 시간을 절약할 수 있으며 더욱 개선된 턴테이블로 안정성을 높였습니다.
- ✓ **아날로그 컨트롤러(옵션)**
누구나 손쉽게 조작할 수 있는 컨트롤러를 통해 생산성과 효율성을 높일 수 있습니다.

- ✓ **강력한 샤프트**
안정적인 움직임으로 랙을 지지해주는 강력한 샤프트 재질



- ✓ **첨단 대류열풍과 스팀기능**
강력한 히팅과 대용량의 브로워 시스템이 풍부한 열풍을 만들어 제품의 균일한 색구현을 실현합니다.



모 델	Patissier 36
규 격	1630(W) x 1700(D) x 2600(H)
용 량	36매 (1랙)
소비전력	380V, 3P+ 1N, 55Kw
설 치 시	급수관 (15A), 배수관 (50A) 필요

☞ 콤비오븐

소비자가 원하는 다양한 제품들을 하나의 제품속에 구성할 수 있도록 하여 매장의 공간과 실용성을 높여줍니다.



☑ 최고의효율성

최소의 공간에서 최고의 활용성을 자랑하는 고객만족도가 높은 제품입니다.

모 델	콤비오븐 (기본형)
규 격	1300(W) × 1175(D) × 1780(H)
용 량	데크오븐 2매 1단 / 컨벡션오븐 5매 발효실 10매 / 하부랙 3매
소비전력	데크오븐 - 380V, 3P, 5Kw & 220V, 2P, 0.5Kw 컨벡션오븐 - 380V, 3P, 8Kw & 220V, 2P, 0.5Kw 발효기 - 220V, 2P, 1Kw
설 치 시	급수관 (15A), 배수관 (50A) 필요
옵션사항	데크오븐의 스팀+세라믹돌판, 다른 제품과의 다양한 구성

☑ 콤비 조합이 가능한 제품들



유로베이커오븐



컨버전스오븐



데크오븐



컨벡션오븐



발효기



하부랙

☞ 콤비오븐

최고의 효율성: 베이커리 소형 매장, 공방, 카페베이커리 같은 작은 공간에 효율적으로 적용.



모 델	DHC10-II+P12
규 격	800(W) x 1215(D) x 1905(H)
용 량	컨벡션오븐LED 10매 + 하부발효기 12매
소비전력	컨벡션오븐 10매: 380V / 3P / 16Kw & 220V 콘센트 하부발효기 12매: 220V / 1P / 1.0Kw (콘센트)
설 치 시	급수관(15A), 배수관(50A) 필요
옵션사항	하부발효실 8매, 하부랙 등의 다양한 구성.



모 델	DHC5-II+SMDG-1012S
규 격	880(W) x 1175(D) x 1865(H)
용 량	컨벡션오븐LED 5매 + 도우컨디셔너 12매
소비전력	컨벡션오븐 5매: 380V / 3P / 8Kw & 220V 콘센트 도우컨디셔너 12매: 220V / 1P / 1.5Kw (콘센트)
설 치 시	급수관(15A), 배수관(50A) 필요

“카페에서 만나는 고품격 베이커리”

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

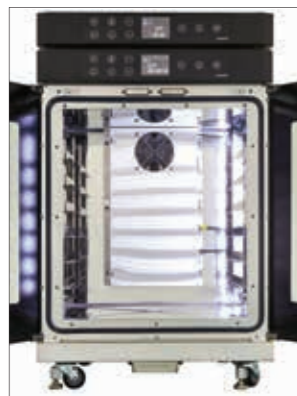
미니시리즈



✔ 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.

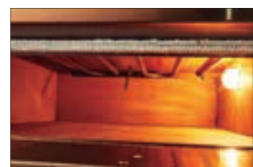
미니도우컨디셔너



- 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 빵판 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.

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.



▶ 급속냉동 · 냉동보관 ◀



▶ 급속냉동 · 냉동보관 ◀

모 델	SDHQ-28	SDHQ-18
규 격	1110(W) x 1020(D) x 2030(H)	950(W) x 990(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°C)

냉동고 - 4도어



냉동고 - 2도어



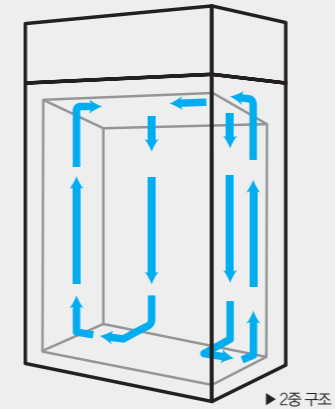
- 20°C의 베이커리 전용 냉동고 제품으로 빵판을 바로 적재할 수 있는 랙 시스템으로 되어 있습니다.
- 냉기가 제품에 직접 닿지 않는 특화된 냉기순환식 내부구조로 설계되어 마르지 않고 제품 고유의 수분을 지켜 줍니다.
- 첨단 제상기능(자동/수동)이 얼음과 성애로부터 제품을 보호해 줍니다.
- 일반 냉동고에 비해 보온판넬두께, 냉동컴프레서, 냉기순환 등이 확실히 다릅니다.

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°C ~ +5°C
습도범위	60 ~ 80%
설 치 시	배수관 (50A) 필요

테이블냉장고 · 냉장냉동고

테이블 냉장고



모 델	DHCT-T1200
규 격	1200(W) x 700(D) x 850(H) / 1500(W) x 800(D) x 850(H) 1800(W) x 800(D) x 850(H)
용 량	2도어 / 간냉식
소비전력	220V, 2P, 0.5Kw
옵션사항	테이블 냉동고 타입, 주문형 사이즈, 대리석 상판, 직냉식 등의 다양한 제작가능

냉장냉동고



모 델	KR45-4(4도어)
규 격	1260(W) x 800(D) x 1935(H)
용 량	냉장고 4도어 / 간냉식
온도범위	-5℃ ~ 10℃
소비전력	220V / 1P / Kw
옵션사항	빵팬 삽입이 가능한 변팬형 모델 가능

슬라이서 · 몰더기

슬라이서



모 델	DHBS-10
규 격	610(W) x 630(D) x 620(H)
용 량	절단두께: 13, 18mm 겸용, 13mm 전용, 15mm 전용
소비전력	220V, 2P, 0.4Kw
원 산 지	TAIWAN

몰더기



모 델	K300
규 격	560(W) x 820(D) x 1080(H)
특 징	· 컨베이어 : 300mm x 1350mm · 프레스 롤러 : φ76mm x 245mm · 벨트 슬림이 적고, 저소음/저진동
소비전력	220V, 2P, 0.4Kw
원 산 지	TAIWAN

파이롤러 · 디바이더 · 디바이더 라운더기

파이롤러



모 델	D520BF	SF500D x 1000
규 격	2530(W) x 850(D) x 1000(H)	2410(W) x 910(D) x 1760(H)
특 징	· 반죽용량 : 2 ~ 3kg · 컨베이어 : 515mm x 2000mm	· 컨베이어 벨트사이즈 : 500x2000mm · 컨베이어 벨트속도 : 16m/min · 두께조절 : 0.2mm ~ 35mm
소비전력	220V, 2P, 0.4Kw	380V / 3P / 0.5Kw
원 산 지	TAIWAN	ITALY
기타 모델	450A : 컨베이어 430mm x 1700mm D450BF : 컨베이어 430mm x 2000mm D650BF : 컨베이어 630mm x 2400mm	SF450BD x 700 / 1680(W) x 870(D) x 900(H) SF500BD x 850 / 2110(W) x 910(D) x 890(H) SF500D x 1200 / 2810(W) x 910(D) x 1960(H) SF600D x 1400 / 3240(W) x 1065(D) x 2123(H)

디바이더



▶ DHK-DSA-20 ◀

디바이더 라운더기



▶ DHE-ROUND SA 3-30 ◀

모 델	DHK-DSA-20	DHE-ROUND SA 3-30
규 격	700(W) x 800(D) x 1550(H)	625(W) x 708(D) x 1759(H)
특 징	· 반자동, 사각 도우 분할기 · 용량 : 20 pcs · 분할 범위 : 150g ~ 1000g · 생산량 : 20 pcs/1 time · 분할 크기 : 100 x 100 x 100	용량 : 30pcs 분할범위 : 30~86g
소비전력	380V, 3P, 0.8Kw	380V, 3P, 1.3KW
원 산 지	ITALY	ITALY
기타 사이즈	DHK-DSA-10 : 300g ~ 1600g DHK-DSA-24 : 120g ~ 650g DHK-DSA-30 : 90g ~ 520g DHK-DSA-1020 : 150g ~ 1600g DHK-DSA-1530 : 90g ~ 1050g	DHE-ROUND SA 3-52 / 17~50g DHE-ROUND SA 4-14 / 86~261g DHE-ROUND SA 4-30 / 40~122g DHE-ROUND SA 4-36 / 분 33~101g

버티컬 믹서기 . E-버티컬 믹서기

버티컬 믹서기

더블클러치기어 및 대용량 모터장착, 과반죽 방지 기능



모 델	DHLB-203HA	DHLB-303A	DHLB-503B
규 격	560(D) x 580(W) x 1060(H)	700(D) x 620(W) x 1010(H)	560(D) x 670(W) x 1120(H)
특 징	· 용량 : 반죽 3Kg · 볼 : 20L	· 용량 : 반죽 6Kg · 볼 : 30L	· 용량 : 반죽 12Kg · 볼 : 50L
소비전력	220V, 2P, 0.56kw	220V, 2P, 0.75kw	380V, 3P, 1.5kw
원 산 지	TAIWAN		

E-버티컬 믹서기



모 델	PL20CNVHF(12단)	PL30N3F(3단)	PL40N3F(3단)	PL60N3F(3단)
규 격	564(W) x 728(D) x 1317(H)	627(W) x 836(D) x 1343(H)	685(W) x 926(D) x 1477(H)	685(W) x 950(D) x 1562(H)
용 량	반죽:3Kg, 볼:20L	반죽:5Kg, 볼:30L	반죽:8Kg, 볼:40L	반죽: Kg, 볼:40L
속 도	167(1단) ~ 583(12단)rpm	131(1단), 262(2단), 524(3단)rpm	116(1단), 235(2단), 467(3단)rpm	116(1단), 235(2단), 467(3단)rpm
소비전력	220V / 1P / 1.1Kw (콘센트)	380V / 3P / 1.2Kw	380V / 3P / 1.5Kw	380V / 3P / 2.2Kw
원 산 지	ITALY			

스파이럴 믹서기 · E-스파이럴 믹서기

스파이럴 믹서기



모 델	KL - 015	KL - 200	KL - 201	KL - 202	KL - 202A
규 격	450(W) x 770(D) x 1000 (H)	600(W) x 980(D) x 1090 (H)	640(W) x 1060(D) x 1180(H)	680(W) x 1100(D) x 1180(H)	800(W) x 1200(D) x 1260(H)
특 징	· 용량 : Flour - 15kg : Dough - 22kg	· 용량 : Flour - 25kg : Dough - 38kg	· 용량 : Flour - 38kg : Dough - 61kg	· 용량 : Flour - 50kg : Dough - 80kg	· 용량 : Flour - 75kg : Dough - 120kg
소비전력	380V, 3P, 1.12Kw	380V, 3P, 2.7Kw	380V, 3P, 3.6Kw	380V, 3P, 5.1Kw	380V, 3P, 6.7Kw
원 산 지	TAIWAN	TAIWAN	TAIWAN	TAIWAN	TAIWAN

E-스파이럴 믹서기



모 델	SPI 45 F E	SPI 80 F E
규 격	562(W) x 978(D) x 1378(H)	741(W) x 1207(D) x 1563(H)
특 징	· 용량 : 반죽 2 ~ 45kg · 밀가루 최대 30kg	· 용량 : 반죽 3 ~ 80kg · 밀가루 최대 50kg
소비전력	380V, 3P, 1.5KW	380V, 3P, 4.55KW
원 산 지	ITALY	ITALY

“ 제빵 장비뿐만 아니라 주방기구 및 소도구까지 Total Service가 됩니다. ”

제빵주방의 각종 기구물

(주)대흥소프트밀은 스테인리스(Stainless) 제작품도 견고하고 식품위생에 적합하게 제작합니다.



- ▶ 작업대
- ▶ 계량작업대
- ▶ 작업선반
- ▶ 싱크대
- ▶ 벽선반
- ▶ 후드 등 집기류 일체



Technology



대흥소프트밀은 온도와 습도를 조절하여 안전하고 맛 좋은 인류의 먹거리를 만들어 내기 위한 제반 시설을 제공하는 회사입니다.

1980년대까지의 한국의 대형제과점이나 고급제과점에서는 도우컨디셔너, 오븐 등의 제과제빵 기계기능의 중요성을 알고 제빵의 고급화를 위해서 독일, 일본 등 선진국에서 전량 수입하여 사업을 해왔습니다. 그러나 상대적으로 빈약했던 중소형 자영업소들은 유사기능을 가진 국산 기계들을 사용하였고 외산과 국산의 기계성능의 차이로 인하여 생산된 빵의 품질도 차이가 날 수 밖에 없었습니다. 이러한 실정 속에서 대흥소프트밀은 1993년 진보된 국산기계를 개발하여 합리적인 가격에 높은 품질의 기계를 공급하겠다는 일념으로 그동안 쌓아온 공조 냉동 기술 경력을 토대로 제과제빵 기계제조 분야에 도전하여 냉동, 냉장기술이 융합된 제빵 기계, 즉 도우컨디셔너를 최초로 디지털국산화에 성공하였습니다.



온도와 습도를 유지하여 효모를 키우는 기계? 도우컨디셔너의 메커니즘
제과제빵의 일반적인 생산공정을 살펴보면 밀가루, 물, 우유, 효모 등으로 반죽한 생지를 저온에서 고온으로 변화되는 범위(-20도~+45도) 내에서, 90%까지의 습도를 유지시켜 일정시간 동안 보관하여 숙성, 발효 시켜준 후 뜨거운 열로 빵굽기를 합니다. 이러한 일련의 공정에는 반죽 작업을 마친 '생지'의 보관과 발효를 위한 온도관리 기법을 통해 유익한 효모를 살아 숨쉬게 만들어서 활동력을 배가시켜 풍부한 맛과 향을 내게 해주어야 합니다. 뿐만 아니라 효모가 더 좋아하는 환경을 만들어주기 위해서는 습도관리 역시 중요한 요소로 작용합니다. 이와 같은 4단계의(냉동보관 > 해동 > 저온발효 > 고온발효) 정밀하고 엄격한 작업공정을 U-processor 자동제어에 의해 다양한 생지의 상태에 따라 자유로이 사용할 수 있는 기계 설비가 도우컨디셔너입니다. 효모가 살아 숨쉬는 반죽(생지)를 정확하고 섬세하게 관리하기 위해 대흥소프트밀의 도우컨디셔너는 사람을 대신하여 자동으로 온도와 습도를 조절하여 전문제빵사분들의 많은 시간과 맘을 saving 해줍니다.

우리가 먹는 빵들을 어디에 구워낼까? 오븐의 원리들

빵 굽기 과정에서도 빵의 특성과 생산규모에 따라 다양한 열전도 방식을 이용합니다. 고열의 풍량으로 수분으로 날려 빵의 바삭한 식감을 살려주는 컨벡션 오븐과 복사와 대류의 열평형기술을 활용하여 앞자리에 앉은 단팻빵부터 뒷자리에 앉은 소보루빵까지 골고루 익혀주고 고른 색감을 만들어주는 데크 오븐, 세라믹 원적외선기술을 활용하여 속부터 찰지게 익고 겉은 바삭하게 구워주는 세라믹오븐, 뜨거운 열 속에서 습기가 날아가지 않아 늘 촉촉한 카스텔라를 만들어주는 컨버전스 오븐 까지 우리가 아는 많은 종류의 빵 만큼이나 다양한 기술이 함축된 오븐들이 필요합니다.

숙련기술인들이 만드는 명품국산기계 - 대흥소프트밀

대흥소프트밀은 위의 기술을 구현하기 위해 대표이사 김대인 명장의 숙련기술을 직원들에게 전수시키고 있습니다. 현재 10여년 이상 된 제과제빵 기계 숙련기술자를 5명 배출하였으며 이들을 통해 신세대 숙련기술인을 지속적으로 키우고 있습니다. 명장기술교육원이라는 사내 교육시설을 설립하고 매년 10명의 외부 전문가와 협업해서 연구 개발을 하고 있습니다. 또한 해외 기업과의 교류, 사내 경진대회, 업무 후 공부 모임 등 기술 향상을 위한 노력을 다양하게 해 나가고 있습니다.



SOFTMILL의 진정성이 담긴 고객센터 (Customer Satisfaction)



365일, 25시간 고객지원



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



- 첫구매후 11개월 해당시 B/S지원 (고객요청에 의한 무상점검 서비스)
- 당사의 숙련된 C/S전문 엔지니어의 고객센터 지원
- A/S 발생시 제품 수리, 교환 및 매뉴얼 리셋 (고객 스스로 부품교체 매뉴얼을 통해 현장에서 직접 간단한 점검 및 교체 가능)
- 고객요청시 즉각적인 제품 검사 및 고객지원
- A/S부품을 항상 보유하여 긴급상황시 A/S부품 및 스페어부품의 신속한 배송
- 완성된 베이커리의 불만족 발생시 원인파악 및 지원
- 당사 제품의 사전적 유지/관리를 통한 선제적 고객지원
- 국내는 물론 해외에서도 당사의 Network를 통한 A/S 지원

(주)대흥소프트밀

본사 및 공장

경기도 광주시 초월읍 동막골길 276

전화 031-762-2045

팩스 031-762-1915

이메일 info@softmill.co.kr

경북 사업소

대구광역시 수성구 무학로31길 59

전화 053-767-4958

010-9209-0319

이메일 kim_junsuk@daum.net



www.softmill.co.kr

A/S콜센터 1588-4891

Everywhere SOFTMILL

- ☎ Softmill 서울 / 02-462-2311
- ☎ Softmill 경기·강원 / 02-2292-8774
- ☎ Softmill 경기 서부 / 031-238-9429
- ☎ Softmill 광주 / 062-361-0902
- ☎ Softmill 인천 / 032-866-5001
- ☎ Softmill 대구 I / 053-421-5661
대구 II / 054-974-1090
- ☎ Softmill 부산 / 051-806-7368
- ☎ Softmill 제주 / 064-753-9611

- ☎ Softmill 미국 / +1-800-500-3519
- ☎ Softmill 일본 / +81-0761-24-2289
- ☎ Softmill 이탈리아 / +39-0445-576659
- ☎ Softmill 인도네시아 / +6221-2900-8610
- ☎ Softmill 베트남 / +84-904-259-251

국내유일의 베이커리기계 종합메이커

(주)대흥소프트밀

DAEHUNG SOFTMILL CO., LTD.