

# SOFTMILL BAKERY MACHINE SERIES

Softmill practices energy saving!





## CONTENTS

브랜드 소개 / 인사말	03
회사연혁	04
하이브리드 도우컨디셔너	06
도우컨디셔너 • 발효기	08
르방프로세서	10
미들세라믹오븐	12
이노비씨오븐	14
유로베이커오븐	16
컨버전스오븐	18
데크오븐-G	20
컨벡션오븐	22
로터리랙오븐 10매	24
로터리랙오븐 36매	25
콤비오븐	26
미니데크오븐 / 미니컨벡션오븐 / 미니발효기	28
미니도우컨디셔너 / 피자오븐	30
고기숙성고	32
급속냉동고	34
냉동고	36
저온다습고	37
테이블냉장고 / 냉장냉동고	38
슬라이서 / 몰더기	39
파이롤러 / 디바이더 / 디바이더 라운더기	40
버티컬 믹서기 / 스파이럴 믹서기	41
E-버티컬 믹서기 / E-스파이럴 믹서기	42
스테인리스 제작품	43
Technology	44
SOFTMILL의 특별한 After Service	45

SOFTMILL 36주년

SINCE 1989

# 당신과 함께 걸어온 36년

더 좋은 빵을 위해 새로운 30년을 준비하겠습니다.

softmill



2010년 기능한국인 선정\_제과제빵기계 부문 최초

2011년 대한민국 명장 선정\_제과제빵기계 부문 최초

(주)대흥소프트밀은 1989년 창사이래 고객 여러분의 성원으로 36년 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 미국, 일본, 베트남을 비롯한 15개국에 당사의 베이커리기계 및 제조기술까지 수출함으로써 해외에서 인정받는 Made in Korea 제품으로 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



- 대홍기업 설립 (냉동냉장설비 전문업체)
- SKC (舊선경화학) 냉동기계 유지보수 업체로 선정
- 제과제빵용 제품생산 시작
- 도우컨디셔너 출시(1993년 국내최초 개발)
- 일본 수출 (다카소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)대홍제과제빵기기로 사명 및 법인 전환
- LCD 스마트 도우컨디셔너 출시
- 기능한국인 선정 (김대인 대표이사)



### 2011 ~ 2015

- 대한민국 명장 선정 (김대인 대표이사)  
제과제빵기계 분야 최초



- 우수 숙련기술인 국민스타 3인에 선정
- 인도네시아, 말레이시아 현지 소프트밀 대리점개설
- (주)대홍소프트밀 사명 변경
- 사무동, 물류동 신축 확장
- 일학습병행제 시범 1호 사업운영 (고용노동부)
- Clean 사업장 인증
- 일학습병행제 우수기업경진대회 금상수상
- 로터리랙오븐 10대 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

- 인버터 도우컨디셔너 특허등록



- 제19회 서울카페쇼 (Café Show Seoul 2020) 참가

## 2021

- 인재육성형 중소기업 지정
- 스마트 7인치 LCD 도우컨디셔너 출시
- 이노비씨오븐 (INNO-BC) 출시



- 제20회 한국베이커리쇼 (Korea Bakery Show 2021) 참가

## 2023

- 기술혁신형 중소기업 (Inno-Biz) 선정
- 기술혁신연구센터 준공



- 하이브리드 도우컨디셔너 특허등록
- 미들세라믹오븐 디자인특허 출원
- 제22회 서울카페쇼 (Cafe Show Seoul 2023) 참가
- 제21회 한국베이커리쇼 (Korea Bakery Show 2023) 참가

## 2024

- 고용노동부 청년친화 강소기업 재선정 (청년과 함께 성장하는 우수 중소기업)
- 중소벤처기업부 성과공유기업 선정
- 중소벤처기업부 인재육성형 중소기업 선정
- 하이브리드 도우컨디셔너 출시
- 미니도우컨디셔너 7매 출시
- 미들세라믹오븐 출시

ing...



## 하이브리드 도우컨디셔너

### • 친환경 열교환 자연가습

가습장치가 없이 스스로 습기를 발생 시켜서 정밀한 고습도를 유지하고 생지를 최대 40시간 동안 마르지 않게 보관해 줍니다.



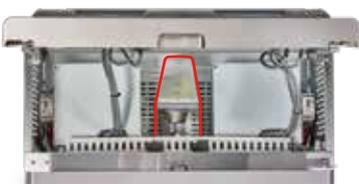
### • 스마트 LCD 터치스크린

7인치 LCD 터치식 조작반을 장착 하여서 운전모드 및 온도, 습도를 간편하게 설정할 수 있습니다.



### • 이동형 탈착식 급수/배수 방식

제품설치시 별도의 급수/배수관 연결 없이 어느 장소에도 설치가 가능합니다. 이동식 급수용 물통은 음용수를 간편하게 보충할 수 있습니다. 배수 물받이는 탈착식으로 간편하게 처리할 수 있습니다.



▶이동식 급수용 물통◀



▶배수 물받이◀

특허 제 10-2588098 호



모 델	SMDG-INV-WT-2236S
규 격	780(W) x 1140(D) x 2030(H)
용 량	총 36매 (상실 18매, 하실 18매)
소비전력	220V, 단상, 2.5Kw (단독 콘센트)
컨 트 롤	LCD Touch screen
온도범위	-10℃ ~ +40℃
습도범위	60% ~ 90%

# "국내최초" 친환경 하이브리드 도우컨디셔너 출시



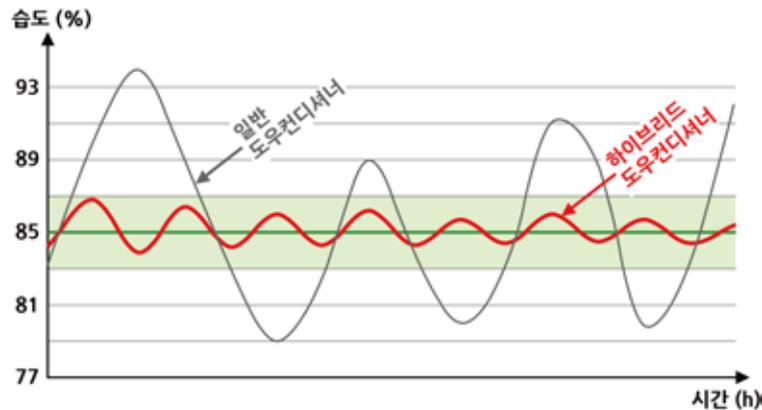
## 친환경 절전효과

냉동기 동작시간이 단축되어서 종전 도우컨디셔너에 비하여 전기료를 절감할 수 있고 냉동기 수명이 2배~3배 연장되었습니다.



## 일정한 습도 유지

저온 숙성시간 2일 연속 평균 85%이상 습도를 유지 합니다.



## 오염이 없는 위생제품

간접냉각 증발기(Evaplate) 코팅제 도입과, 내부 벽면은 스테인리스 마감으로 위생적인 제품입니다.



## LCD 터치스크린 고객편의기능 추가

기계 작동내역 및 고장내용이 기록되어서 고객에게 더 편리한 기능을 제공합니다.



## KS 적정규격의 고단열성 친환경 우레탄 사용

제품 내 단열재로 HFC-FREE 우레탄을 사용하여 6T로 제작합니다.

## 국내 베이커리와 함께한 도우컨디셔너



1993년

도우컨디셔너  
국산화



2002년

21세기 버튼형  
도우컨디셔너  
출시



2010년

스마트 LCD  
도우컨디셔너  
출시



2020년

인버터  
도우컨디셔너  
출시



2023년

7인치 LCD 터치식  
하이브리드  
도우컨디셔너  
출시



### 일체형 도우컨디셔너



#### 일체형 도우컨디셔너

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



### 양문형 도우컨디셔너

좌·우  
독립제어



모 델	SMDG-INV-1040S
규 격	780(W) x 1140(D) x 2040
용 량	40매
소비전력	220V, 단상, 2Kw (콘센트)
온도범위	-10℃ ~ +40℃
습도범위	60% ~ 90%
설 치 시	급수관(15A), 배수관(50A) 필요.

모 델	SMDG-INV-2240S
규 격	1100(W) x 940(D) x 2010
용 량	40매
소비전력	220V, 단상, 2.5Kw (단독 콘센트)
온도범위	-10℃ ~ +40℃
습도범위	60% ~ 90%
설 치 시	급수관(15A), 배수관(50A) 필요.

## 룸 도우컨디셔너

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



모 델	SMDG-200
규 격	1250(W) x 1650(D) x 2850 (실외기 390mm 높이포함) 현장 층고 3300mm 이상 확보 필요
용 량	랙 2대 삽입 (총 72매)
소비전력	380V, 3P+N+E, 9Kw
온도범위	-10℃ ~ +40℃
습도범위	60% ~ 90%
설 치 시	급수관(15A), 배수관(50A) 필요.
옵션사항	용량변경, 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 940(D) x 2010
용 량	20매
소비전력	220V, 단상, 1.5Kw (콘센트)
온도범위	-10℃ ~ +40℃
습도범위	60% ~ 90%
설 치 시	급수관(15A), 배수관(50A) 필요.

## 일체형 발효기



• LCD 컨트롤러의 마이크로 프로세서에 의한 온습도 관리로 자연발효에 가까운 발효상태로 만들어 줍니다.

### 소프트밀 발효기는



• 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 40매)
규 격	515(W) x 810(D) x 1850(H)	725(W) x 1055(D) x 1850(H)	1045(W) x 810(D) x 1850(H)
용 량	20매	40매	총40매(좌측20매, 우측20매)
소비전력	220V, 단상, 1.5Kw (콘센트)	220V, 단상, 2Kw (콘센트)	220V, 단상, 2Kw (콘센트)
온도범위	상온 ~ +40℃	상온 ~ +40℃	상온 ~ +40℃
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

특허 제 10-1729752 호



### ✓ 천연효모종 발효

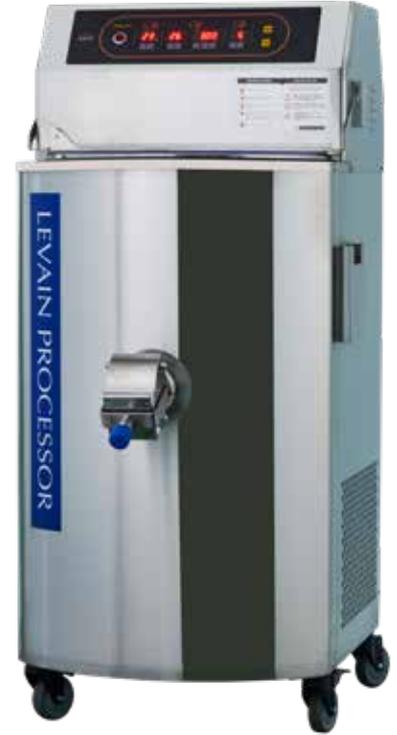
신뢰받는 도우컨디셔너의 명성 그대로.  
천연효모를 자연상태에서 발효하는 것처럼  
특화된 발효온도와 냉장온도 기술이  
적용되었습니다.

### ✓ 건강한빵

더 건강한 효모종을  
대용량으로 생산하기위한  
최적의 르방프로세서 입니다.



▶DHLV-30◀



▶DHLV-60◀

### ✓ 최적의 온도와 시간을 컨트롤

발효온도와 냉장보관온도를 정밀하게 조정할 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)



### 볼 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	660(W) x 720(D) x 1160(H)	720(W) x 965(D) x 1545(H)
용 량	30리터	60리터
소비전력	380V, 3P+N+E, 0.9Kw	380V, 3P+N+E, 1.5Kw

# 끊임없는 성장과 발전을 추구하는 대흥소프트밀입니다.

## 국내 유일 베이커리기계 전문 브랜드 대흥소프트밀



### 핵심역량

끊임없는 연구와 노력으로 다져진 소프트밀의 핵심역량을 확인할 수 있습니다.

### 부품 내부화

부품 90% 내부화를 통하여 소비자의 다양한 요구에 유연한 대응이 가능합니다.

### 차별화된 A/S

- 2022년 통합 관리 시스템(ASMS)를 구축해 신속 정확한 사후관리 서비스를 제공합니다.
- 고객 정보와 제품 정보를 데이터화해 A/S 부품 불출 및 자재 판매의 업무 효율을 향상 시켰습니다.
- A/S 직원(대리점, 프리랜서)의 모바일화를 통해 업무 효율을 높였습니다.



### 지속적인 품질관리

- 기업부설 기술연구소를 운영하며 지속적인 제품개선 및 신제품 개발, 전문화된 한국형 베이커리 장비를 개발하고 있습니다.
- 당사 연구소 소속 제과기능장이 직접 제품 성능을 테스트하고 베이커리 레시피를 연구 및 개발하고 있습니다.

### 전문화된 인재육성

- 일·학습 병행제 1호 기업으로 2014년부터 한국산업인력공단과 약정 체결하여 일·학습 병행제를 실시하고 있습니다.
- 이론 및 실기교육과 현장업무 병행을 통해 통합적이고 전문적인 인재육성 시스템을 확보했습니다.



### 생산공정 프로세스



1. 원재료 가공



2. 우레탄 충전



3. 용접/조립



4. 조립



5. 검사/출하



## **미들세라믹오븐 (Middle Ceramics Oven)**

 **고급형**



 **원적외선 (IR) 방사 스펙트럼 가열방식**

내부부터 가열되는 효과적인 열전달로 에너지 절약 및 빵의 표면이 주름 없이 골고루 익어서 풍부한 볼륨을 유지합니다.



 **감입식 터치형 디지털 컨트롤러**

간편하게 버튼을 터치해서 정확하고 편리하게 온도를 셋팅할 수 있습니다.



모 델	DHO4-43	DHO4-33	DHO4-23
규 격	1613(W) x 1460(D) x 1914(H)	1613(W) x 1263(D) x 1914(H)	1253(W) x 1263(D) x 1914(H)
용 량	4매 3단	3매 3단	2매 3단
소비전력	380V, 3P+N+E, 24Kw	380V, 3P+N+E, 18Kw	380V, 3P+N+E, 13Kw
옵션사항	스팀+독일산 세라믹돌판 (3Kw 전력 추가)	스팀+독일산 세라믹돌판 (2Kw 전력 추가) 급수관 (15A), 배수관 (50A) 필요 다양한 콤비오븐 형태로 구성이 가능	

- 예열시간이 완료되면 전체 전력의 약 30% 절감효과가 있습니다.
- 하부 수납장이 더 넓고 높아져서 공간 활용이 좋아졌습니다. (2단선반 미달이장 또는 하부랙 옵션)
- 도어에 세 유리 디자인을 적용하였고 볼트를 체결하도록 설계 되어서 도어 유리를 청소할 수 있습니다.
- 스팀보일러가 탑재되어, 고온/고압 스팀을 분사할 수 있습니다.

## 일반형



## ECO 친환경 제품

오븐 고내 높이를 낮춰서 히팅 면적을 최적화 하고 전력 에너지 절감효과가 있습니다.



## 인체공학 디자인 적용

인체공학적으로 설계되어서 작업자가 신체의 부담 없이 편리하고 효율적으로 사용할 수 있습니다.



모 델	DHO4-43	DHO4-33	DHO4-23
규 격	1613(W) x 1300(D) x 1877(H)	1613(W) x 1094(D) x 1877(H)	1253(W) x 1094(D) x 1877(H)
용 량	4매 3단	3매 3단	2매 3단
소비전력	380V, 3P+N+E, 24Kw	380V, 3P+N+E, 18Kw	380V, 3P+N+E, 13Kw
옵션사항	스팀+독일산 세라믹돌판 (3Kw 전력 추가)	스팀+독일산 세라믹돌판 (2Kw 전력 추가) 급수관 (15A), 배수관 (50A) 필요	스팀+독일산 세라믹돌판 (2Kw 전력 추가)
		다양한 콤비오븐 형태로 구성이 가능	



## 이노비씨오븐 (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.

세라믹 원적외선 기술의 집합! 완벽한 오븐스프링과 색상,  
베이커에게 독창적인 영감을 더해주는 특별한 오븐



-이노비씨오븐 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 스팀보일러+세라믹돌판 장착)
소비전력	380V, 3P+N+E, 33Kw
설 치 시	급수관(15A), 배수관(50A) 필요.



- 1** 내통 챔버는 고급소재 알루미늄을 적용하여 위생성을 강화시켰고 더 두껍고 견고한 스텔레스 재질을 채택하여 내구성이 강화되었습니다. All-welding 골격구조로 구조적 강성을 증대하였습니다.
- 2** 사용자의 손길이 늘 함께하는 곳이라면 모두 혁신의 대상입니다. 사용자의 편의를 최우선으로 생각하여 LCD 7인치 터치식 컨트롤 패널을 적용하였습니다. 부드러운 아이콘 터치감이 자유로운 손동작을 보장해 드립니다. 특징은 5단계 베이킹제어, 99개 레시피 저장, 요일별 자동예열 예약, 사용/고장기록이 가능합니다.
- 3** 자동댐퍼 ON/OFF 기능을 탑재하여 사용자의 편의성을 증대하였습니다. 탈착이 편리한 유리문구조로 위생적인 오븐관리가 가능합니다.
- 4** 이노비씨오븐만의 혁신적인 기술은 세라믹열전도와 세라믹스팀발열체에서 차별화를 보여드립니다. 세라믹의 독특한 특성인, 오랫동안 열을 품으며 발열하는 성질을 이용하여 에너지를 30% 가까이 아껴준은 물론이고, 세라믹에서 방출된 원적외선이 빵자체의 발열량을 끌어올려 주어 속부터 촉촉하게 익는 빵을 구울 수 있습니다.
- 5** 기본적으로 모든 단에 세라믹돌판과 스팀이 장착되어 있으며 15mm세라믹 돌판이 위에서는 물론 바닥에서도 원적외선을 방출해주어 오븐스프링의 처음과 끝 모두 책임져줍니다. 오븐의 히팅 시스템과 따로 가동되는 돌판스팀 시스템은 강력한 분사력과 동시에 변치 않는 고내 온도 보존을 약속합니다.



## 유로베이커오븐

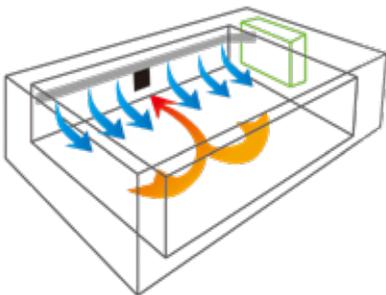
### 유럽형 외관디자인

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.



## ✓ LCD Touch Screen 조작반

- 3단계 화력조절이 가능하기 때문에 다양한 제품을 생산할 수 있습니다.
- 최대 99개의 레시피를 저장기능으로 미세하게 베이킹 계획을 할 수 있습니다.
- 스팀량 조정, 댐퍼시간 조정, 요일별 예열 예약, 사용기록 및 고장기록 저장이 가능 합니다.



▶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.



▶리프트 장착 모습◀

## ✓ 유로히팅 시스템

차별화된 유로히팅시스템의 가열방식이 풍부한 열량과 고온의 가열을 구현합니다.



## ✓ 옵션 사항

생지를 오븐 바닥에 안전하게 놓을 수 있는 수동 캔버스와 리프트장치.

모 델	DUU-43	DUU-23
규 격	1550(W) x 1300(D) x 1860(H)	1185(W) x 1110(D) x 1860(H)
용 량	4매3단 (All 스팀보일러+세라믹돌판 장착)	2매 3단 (All 스팀보일러+세라믹돌판 장착)
소비전력	380V, 3P+N+E, 28Kw	380V, 3P+N+E, 18Kw
설 치 시	급수관(15A), 배수관(50A) 필요. 리프트 장착시, 사이즈 : 1700(W) x 1300(D) x 1870(H)	



## 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 패킹을  
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 1380(D) x 1875(H)	1340(W) x 1180(D) x 1875(H)
용 량	4매3단	2매 3단
소비전력	380V, 3P+E, 24Kw & 220V (콘센트)	380V, 3P+E, 13.5Kw & 220V (콘센트)
옵션사항	스팀+독일산세라믹돌판(3kw 전력추가)	스팀+독일산세라믹돌판(2kw 전력추가)
설 치 시	카스텔라 로더 시스템 장착 가능 급수관(15A), 배수관(50A) 필요.	

## 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 향상 되었습니다.



모 델	DH03-43	DH03-33	DH03-23
규 격	1645(W) x 1180(D) x 1900(H)	1645(W) x 985(D) x 1900(H)	1285(W) x 985(D) x 1900(H)
용 량	4매3단	3매 3단	2매 3단
소비전력	380V, 3P+E, 24Kw & 220V (콘센트)	380V, 3P+E, 18Kw & 220V (콘센트)	380V, 3P+E, 15Kw & 220V (콘센트)
옵션사항	스팀+독일산 세라믹돌판 (1.5Kw 전력추가) / 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 마이크론 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.



### ☑ 데크오븐 스팀장치



### ☑ 독일산 세라믹돌판



모 델	DH02-43	DH02-33	DH02-23
규 격	1645(W) x 1180(D) x 1900(H)	1645(W) x 985(D) x 1900(H)	1285(W) x 985(D) x 1900(H)
용 량	4매3단	3매 3단	2매 3단
소비전력	380V, 3P+E, 24Kw & 220V (콘센트)	380V, 3P+E, 18Kw & 220V (콘센트)	380V, 3P+E, 15Kw & 220V (콘센트)
옵션사항	스팀+독일산 세라믹돌판 (1.5Kw 전력추가) / 급수관 (15A)필요 하부발효실 및 다양한 콤비오븐 형태로 구성이 가능		

## 컨벡션오븐

### 컨벡션오븐 5매

#### 유럽형 외관디자인

오픈형 주방에 잘 어울리는 외관디자인이 베이커리매장의 품격을 높여 줍니다.

#### 페어글라스, LED 조명적용

내부도어에 페어글라스를 장착하여 단열성을 향상시켰습니다. LED 조명으로 전력소비량이 줄고 더 밝아졌습니다.



#### 다양한 하부 조합이 가능

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



#### 강력한 열풍과 스팀

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



#### 다양한 기능

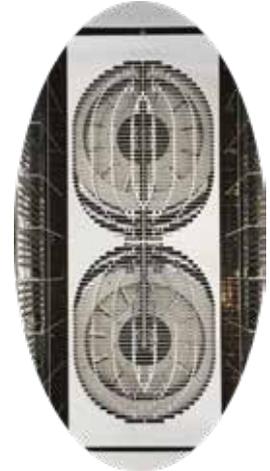
- 미세한 온도제어
- 메뉴저장기능
- 차세대 조작컨트롤러
- 역회전 가열기능
- 풍량을 조절할 수 있는 인버터 기능(옵션)
- LCD 컨트롤러(옵션)



▶버튼식조작반 ◀ ▶LCD 터치스크린(옵션)◀

모 델	DHC5-II
규 격	800(W) x 1180(D) x 1715(H)
용 량	5매 (하부랙 포함)
소비전력	380V, 3P+E, 8Kw & 220V (콘센트)
설 치 시	급수관(15A) 필요
옵션사항	인버터 기능, 하부발효실 18매 / 12매 다양한 구성

## 컨벡션오븐 10매



▶컨벡션오븐 10매 2Fan 장착◀

모 델	DHC10-II
규 격	800(W) x 1220(D) x 1800(H)
용 량	10매 (하부랙 포함)
소비전력	380V, 3P+E, 16Kw & 220V (콘센트)
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) x 1180(D) x 1890(H)
용 량	5매 2단(하부선반 포함)
소비전력	380V, 3P+E, 16Kw & 220V (콘센트)
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 구현 합니다.
- BLDC 방식 : 로터리랙 회전의 가감속, 정/역회전, RPM 조절이 가능 합니다.
- 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



▶LCD 터치스크린◀



▶소형 로터리랙오븐◀



모 델	Patissier 10L
규 격	1000(W) x 1180(D) x 2155(H)
용 량	10매
소비전력	380V, 3P+E, 24Kw & 220V (콘센트)
설 치 시	급수관(15A), 배수관(50A) 필요 현장 층고 3000mm 이상 확보 필요

## 로터리랙오븐 36매

### ✓ 대용량오븐

대량생산이 가능한 가성비 높은 대용량 로터리랙오븐 입니다.

### ✓ 완벽한 밀폐와 턴테이블

완벽한 밀폐형 구조가 예열 시간과 생산 시간을 절약할 수 있으며 더욱 개선된 턴테이블로 안정성을 높였습니다.

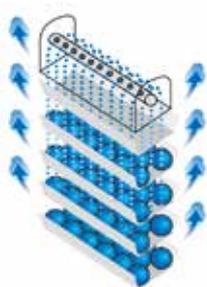
### ✓ 스마트한 LCD 터치식 조작반

LCD 터치스크린을 장착하여 다양한 레시피 저장과 편리하고 효율적으로 조작할 수 있습니다.



### ✓ 첨단 대류열풍과 스팀기능

강력한 히팅과 대용량의 브로워 시스템이 풍부한 열풍을 만들어 제품의 균일한 색구현을 실현합니다.



▶스팀◀



▶첨단 대류 열풍◀

### ✓ 강력한 샤프트

안정적인 움직임으로 랙을 지지해주는 강력한 샤프트 재질



모 델	Patissier 36L
규 격	1630(W) x 1700(D) x 2600(H)
용 량	36매 (1랙)
소비전력	380V, 3P+1N+E, 55Kw
설 치 시	급수관(15A), 배수관(50A) 필요 현장 층고 3000mm 이상 확보 필요

## ☞ 콤비오븐

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



### ☑ 최고의 효율성

최소의 공간에서 최고의 활용성을 자랑하는 고객만족도가 높은 제품입니다.

모 델	콤비오븐 (기본형)
규 격	1315(W) x 1425(D) x 1783(H)
용 량	미들세라믹오븐 2매1단 / 컨벡션오븐 5매 발효실 10매 / 하부랙 4매
소비전력	미들세라믹오븐-380V, 3P+N+E, 4.3Kw 컨벡션오븐-380V, 3P, 8Kw & 220V, 단상 (콘센트) 발효기-220V, 단상, 1Kw(콘센트)
설 치 시	급수관(15A), 배수관(50A) 필요
옵션사항	미들세라믹오븐의 스팀+세라믹돌판, 다른 제품과의 다양한 구성

### ☑ 콤비 조합이 가능한 제품들



## 콤비오븐

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



모 델	DHC10-II+P12	DHC5-II+SMDG-1012S
규 격	800(W) x 1215(D) x 1905(H)	880(W) x 1175(D) x 1865(H)
용 량	컨벡션오븐 10매 + 하부발효기 12매	컨벡션오븐 5매 + 도우컨디셔너 12매
소비전력	컨벡션오븐 10매: 380V, 3P+E, 16Kw & 220V (콘센트) 하부발효기 12매: 220V, 단상, 1Kw(콘센트)	컨벡션오븐 5매: 380V, 3P+E, 8Kw & 220V (콘센트) 도우컨디셔너 12매: 220V, 단상, 1.5Kw(콘센트)
설 치 시	급수관(15A), 배수관(50A) 필요	
옵션사항	하부발효기, 하부랙 등의 다양한 구성	



## 미니시리즈



안전 인증 번호  
HH071721-20005B



### ✔ 스팀돌판 기본 장착

스팀돌판이 기본 장착되어  
다양한 종류의 제빵이 가능합니다.



### ✔ 편리한 디지털 컨트롤러

디지털 컨트롤러로  
세밀한 조정이 가능 합니다.  
메모리 저장 기능으로 최대  
30개 세팅이 가능 합니다.



### ✔ 최고급 자재 사용

노즐분사 가습방식으로  
위생적인 사용이 가능 합니다.  
스테인레스 재질을 사용해서  
위생적인 사용이 가능 합니다.



## 미니데크오븐



- 30개의 레시피 저장 기능
- KC안전 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 알맞은 데크오븐

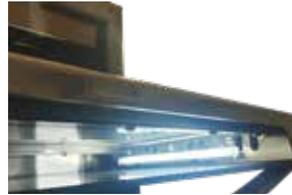
모 델	DHO2M-11L
규 격	621(W) x 740(D) x 460(H)
용 량	330 x 460mm 빵팬 1매
소비전력	220V, 단상, 2.6Kw(단독 콘센트)
설 치 시	급수관(15A)
옵션사항	하부발효실 8매, 하부랙 등의 다양한 구성



균일하고 세밀한 온도 제어



세라믹 스팀 돌판 적용



LED 램프 적용



소프트밀만의 급·배수 시설 (옵션사항)

## 미니컨벡션오븐



- 30개의 레시피 저장 기능
- PID 비례제어로 고내 온도가 균일
- 스타일리시한 디자인과 색상의 외관
- KC 안전인증으로 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

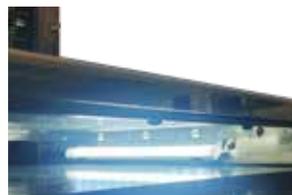
모 델	DHC3-II / DHC4-II
규 격	621(W) x 750(D) x 555(H)
용 량	330 x 460mm 빵팬 3매(빵용)/4매(쿠키용)
소비전력	220V, 단상, 3.2Kw(단독 콘센트)
설 치 시	급수관(15A)
옵션사항	하부발효실 8매, 하부랙 등의 다양한 구성



절전 히팅 시스템



강력한 모터와 업그레이드된 FAN

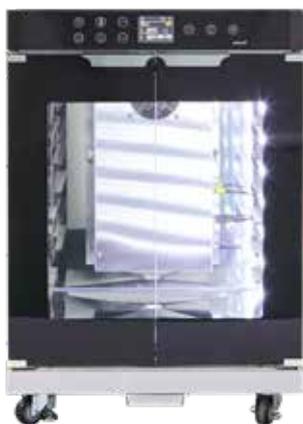


LED 램프 적용



소프트밀만의 급·배수 시설 (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 사용가능

모 델	P6ML / P8ML
규 격	616(W) x 707(D) x 895(H)-6매 616(W) x 707(D) x 1010(H)-8매
용 량	330 x 460mm 빵팬 6매/8매
소비전력	220V, 단상, 0.5Kw(콘센트)
설 치 시	급수관(15A)



## 미니도우컨디셔너



- 홈베이킹 및 카페, 공방 등 소규모 제빵에 적합한 미니도우컨디셔너
- 30개 레시피 메모리 저장
- 소프트밀만의 급·배수시설 (옵션사항)
- 가정용 220V 플러그를 사용하여 어디서나 간편하게 설치가능
- 노즐 분사식 가습 장치로 발효시 내부의 온도와 습도를 균일한 풍량으로 제어

모 델	SMDG-1007SM
규 격	617(W) x 687(D) x 1111(H)
용 량	330 x 460mm 빵팬 7매
소비전력	220V, 단상, 1Kw (콘센트)
온도범위	상온~40℃
습도범위	60%~90%
설 치 시	급수관(15A), 배수관(50A) 필요

## 피자오븐



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

 **유로히팅 시스템**  
유로오븐과 동일한 유로히팅 시스템을 적용 하였습니다.

 **인테리어 효과**  
천연 오크목 손잡이와 전통 디자인이 인테리어 효과를 부각 시킵니다.

모 델	DHPO-12
규 격	671(W) x 660(D) x 548(H)
용 량	1Deck-세라믹 돌판 내부:459(W)x436(D)x 170(H)
소비전력	220V, 단상, 4.3Kw, 직결
옵션사항	하부수납

# 국내유일의 베이커리기계 종합메이커인 **softmill**은 이렇게 다릅니다.



## 하이브리드 도우컨디셔너

ESG 친환경 빙축열 자연가습 장치로 저온 제빵 특화 및 기존 도우컨디셔너 대비 30% 절전효과가 있습니다. 별도의 급수시설 필요 없이 이동형 물통을 장착 하였고 급수량 감소로 간편 배수 판넬이 장착 되었습니다.



## 혁신적인 원적외선기술 이노비씨 유로오븐

명료한 그래픽 이미지와 부드러운 터치감이 있는 LCD 터치식 컨트롤 패널과 기본적으로 모든 단에 세라믹 히터와 세라믹 돌판이 장착되어서 세라믹에서 방출된 원적외선이 빵자체의 발열량을 끌어 올려주어 속부터 촉촉하게 익는 빵을 구울 수 있습니다.



## 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.



 고기숙성고

☑ 일체형

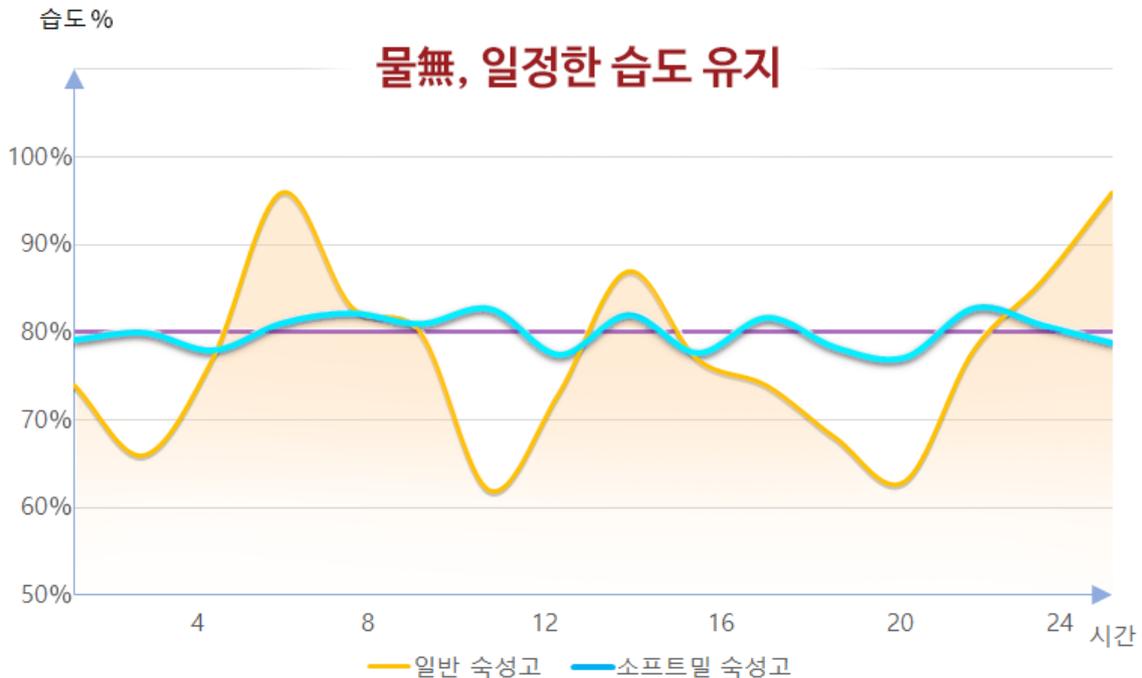


☑ 독립형



## ESG 친환경 열교환 자연가습기 (특허 제10-2588098호)

- 숙성고의 고습도가 일정하게 80%~85% 유지 되어서 완벽한 DRY AGING 실현
- 가습장치 없이 스스로 습기를 발생시켜서 냉기를 유지합니다.



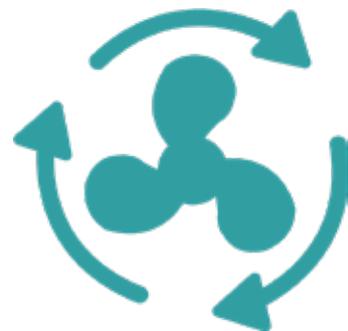
## UVC 살균시스템 및 저열형 LED 램프 장착

고내의 유해균을 억제하고 저온 숙성 온도를 유지 할 수 있어서 고기맛을 살려줍니다.



## 고내 냉기순환 우수

고내에 냉기 바람을 통과하는 터널을 설치하여 상, 하, 좌, 우로 보낼 수 있어서 온도 편차 없이 고기를 숙성시켜 줍니다.



모 델	SDAC-1020S	SDAC-2236S
규 격	630(W) x 970(D) x 1995(H)	780(W) x 1140(D) x 2030(H)
용 량	일체형 1도어	독립형 2도어
소비전력	220V, 단상, 1Kw (콘센트)	220V, 단상, 2Kw (콘센트)
온도범위	0℃~25℃	
습도범위	60%~90%	
설 치 시	배수관 (50A)필요	

## 급속냉동고 4도어(-35°C)

### -35°C 급속냉동

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



### 완벽한 냉기 차단

대흥소프트밀만의 특수 가스켓을 적용해  
밀폐력을 높이고 결로를 최소화 합니다.



## 급속냉동고 2도어(-35℃)

### ✔ LCD 터치식 컨트롤러

편리한 셋팅과 냉동보관 설정 등의 각종기능을 손쉽게 할 수 있습니다. (-35℃/-20℃)



### ✔ 강력한 대류냉각 시스템

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



### ✔ 냉기순환식 내부구조

급속냉기가 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 생각 합니다.



▶ 급속냉동·냉동보관 ◀

모 델	SDHQ-28	SDHQ-18
규 격	1110(W) x 1015(D) x 2030(H)	900(W) x 1010(D) x 2030(H)
용 량	28매	18매
소비전력	380V, 3P+E, 3.5Kw	380V, 3P+E, 3.5Kw
설 치 시	배수관 (50A)필요 / 밀폐된 공간에 설치시 협의 필요 / 배기시설 필요	

## 냉동고 (-20°C)

☑ 냉동고 4도어



☑ 냉동고 2도어



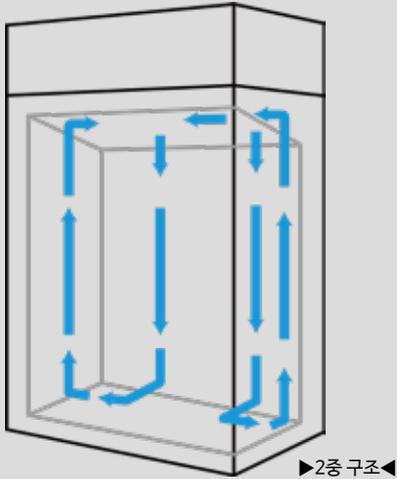
- -20°C의 베이커리 전용 냉동고 제품으로 빵판을 바로 적재 할 수 있는 랙 시스템으로 되어 있습니다.
- 냉기가 제품에 직접 닿지 않는 특화된 냉기순환식 내부구조로 설계되어 마르지 않고 제품 고유의 수분을 지켜 줍니다.
- 첨단 제상기능(자동/수동)이 얼음과 성애로부터 제품을 보호해 줍니다.
- 일반 냉동고에 비해 보온판넬두께, 냉동컴프레서, 냉기순환 등이 확실히 다릅니다.

모 델	DHQ2-36	DHQ-34
규 격	1110(W) x 925(D) x 2030(H)	780(W) x 1150(D) x 2030(H)
용 량	36매(좌측 18매, 우측 8매) 개별컨트롤	34매
소비전력	220V, 단상, 2Kw (콘센트)	220V, 단상, 2Kw (콘센트)
설 치 시	배수관 (50A)필요 / 밀폐된 공간에 설치시 협의 필요 / 배기시설 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 저온발효 할 때 사용하는 제품입니다. (케이크보관 등의 다양한 보관고 사용이 가능)
- 특화된 내부 2중 구조가 습도를 자연적으로 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) x 1140(D) x 2030(H)
용 량	총 34매
소비전력	220V, 단상, 1Kw (콘센트)
온도범위	0℃ ~ +5℃
습도범위	60% ~ 80%
설 치 시	배수관(50A) 필요

## 테이블냉장고·냉장냉동고

### 테이블 냉장고



모 델	LT-1524R
규 격	1200(W) x 700(D) x 850(H) / 1500(W) x 700(D) x 850(H) 1800(W) x 700(D) x 850(H)
용 량	2도어/간냉식
소비전력	220V, 단상, 0.4Kw (콘센트)
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, 단상, 1.5Kw (콘센트)
옵션사항	빵팬 삽입이 가능한 번팬형 모델 가능



## 슬라이서·몰더기

### ☑ 슬라이서



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

### ☑ 몰더기



모 델	DHK-300
규 격	560(W) x 820(D) x 1080(H)
특 징	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 컨베이어:300mm x 1350mm</li> <li>• 프레스 롤러: <math>\phi</math> 76mm x 245mm</li> <li>• 벨트 슬림이 적고, 저소음/저진동</li> </ul>
소비전력	220V, 단상, 0.4Kw (콘센트)
원 산 지	TAIWAN



## 파이롤러·디바이더·디바이더 라운더기

### ☑ 파이롤러



모 델	DH520BF	SF500D x 1000
규 격	2530(W) x 850(D) x 1000(H)	2410(W) x 910(D) x 1760(H)
특 징	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반죽용량: 2~3kg</li> <li>• 컨베이어 : 515mm x 2000mm</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 컨베이어 벨트사이즈 : 500 x 2000mm</li> <li>• 컨베이어 벨트속도 : 16m/min</li> <li>• 두께조절 : 0.2mm x 35mm</li> </ul>
소비전력	220V, 단상, 0.4Kw (콘센트)	380V, 3P, 0.5Kw
원 산 지	TAIWAN	ITALY
기타모델	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

### ☑ 디바이더 라운더기



모 델	DHK-DVMach Evo	DHE-ROUND A 3-30
규 격	820(W) x 890(D) x 1140(H)	625(W) x 705(D) x 1759(H)
특 징	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반죽수량 : 10개 / 20개</li> <li>• 반죽조각의 무게 : 400/2000g (10개), 200/1000g (20개)</li> <li>• 반죽용량 : 4kg (최소) ~ 20kg (최대)</li> <li>• 생산량 : 900~1250pcs/1hour</li> <li>• 분할크기 : 100/100/100</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>용량 : 900g~2580g</li> <li>분할범위 : 30~86g</li> </ul>
적재높이	1000mm	1120mm
무 게	380kg	410kg
소비전력	380V, 3P+E, 1.8Kw	380V, 3P+E, 1.3Kw
원 산 지	ITALY	ITALY

## 버티컬 믹서기·스파이럴 믹서기

### 버티컬 믹서기

더블클러치기어 및 대용량 모터장착, 과반죽 방지 기능



모 델	DHLB-203HA	DHLB-303A	DHLB-503B
규 격	580(W) x 560(D) x 1060(H)	620(W) x 700(D) x 1010(H)	670(W) x 560(D) x 1120(H)
특 징	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 용량 : 반죽 3kg</li> <li>• 볼 : 20L</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 용량 : 반죽 6kg</li> <li>• 볼 : 30L</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 용량 : 반죽 12kg</li> <li>• 볼 : 50L</li> </ul>
소비전력	220V, 단상, 0.56Kw (콘센트)	220V, 단상, 0.75Kw (콘센트)	380V, 3P+E, 1.5Kw
원 산 지	TAIWAN		

### 스파이럴 믹서기



모 델	KL-015	KL-200	KL-201	KL-202	KL202A
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 용량 : Flour -15kg</li> <li>          : Dough-22kg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 용량 : Flour -25kg</li> <li>          : Dough-38kg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 용량 : Flour -38kg</li> <li>          : Dough-61kg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 용량 : Flour -50kg</li> <li>          : Dough-80kg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 용량 : Flour -75kg</li> <li>          : Dough-120kg</li> </ul>
소비전력	380V, 3P+E, 1.12Kw	380V, 3P+E, 2.7Kw	380V, 3P+E, 3.6Kw	380V, 3P+E, 5.1Kw	380V, 3P+E, 6.7Kw
원 산 지	TAIWAN				



## E-버티컬 믹서기·E-스파이럴 믹서기

### ☑ 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, 단상, 1.1Kw (콘센트)	380V, 3P+E, 1.2Kw	380V, 3P+E, 1.5Kw	380V, 3P+E, 2.2Kw
원 산 지	ITALY			

### ☑ E-스파이럴 믹서기



모 델	SPI 45 FE	SPI 80 FE
규 격	562(W) x 978(D) x 1378(H)	741(W) x 1207(D) x 1563(H)
특 징	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 용량 : 반죽 2~45kg</li> <li>• 밀가루 최대 30kg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 용량 : 반죽 3~80kg</li> <li>• 밀가루 최대 50kg</li> </ul>
소비전력	380V, 3P+E, 1.5Kw	380V, 3P+E, 4.55Kw
원 산 지	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 제빵 시설을 제공하는 회사입니다.

1980년대까지의 한국의 대형제과점이나 고급제과점에서는 도우컨디셔너, 오븐 등의 제과제빵 기계기능의 중요성을 알고 제빵의 고급화를 위해서 독일, 일본등 선진국에서 전량 수입하여 사업을 해왔습니다. 그러나 상대적으로 빈약했던 중소기업들은 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 디지털 국산화에 성공하였습니다.



### 온도와 습도를 유지하여 효모를 키우는 기계? 도우컨디셔너의 메커니즘

제과제빵의 일반적인 생산공정을 살펴보면 밀가루, 물, 우유, 효모 등으로 반죽한 생지를 저온에서 고온으로 변화되는 범위(-10℃ ~ 40℃) 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 도우컨디셔너 입니다. 효모가 살아 숨쉬는 반죽(생지)를 정확하고 섬세하게 관리하기 위해 대흥소프트밀의 도우컨디셔너는 사람을 대신하여 자동으로 온도와 습도를 조절하여 전문제빵사 분들의 많은 시간과 따름을 saving 해줍니다.

### 우리가 먹는 빵들을 어디에 구워낼까? 오븐의 원리들

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

### 숙련기술인들이 만드는 명품국산기계-대흥소프트밀

대흥소프트밀은 위의 기술을 구현하기 위해 2013년 부터 사내에 대한민국명장기술교육원을 설립하고 청년 숙련기술인을 매년5~10여명 교육훈련 시켜 현재 30여명이 재직중에 있습니다. 특히 2023년도에는 사내에 기술혁신센터를 건립하여 외부전문가 및 해외 기업과 기술교류를 통해서 글로벌 기업으로 도약하기 위해 지속적으로 연구개발에 노력하고 있습니다.



## SOFTMILL의 진정성이 담긴 고객센터서비스(Customer Satisfaction)



365일, 25시간 고객지원



가장 빠른 고객지원이 진정한 고객센터서비스라는 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.



- 첫 구매후 11개월 해당시 B/S지원 (고객요청에 의한 무상점검 서비스)
- 당사의 숙련된 C/S전문 엔지니어의 고객센터 서비스 지원
- A/S발생시 제품수리, 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 무학로31길59  
전화 053-767-4958  
010-9209-0319  
이메일 kim\_junsuk@daum.net



[www.softmill.co.kr](http://www.softmill.co.kr)



A/S콜센터 1588-4891

## Everywhere SOFTMILL

Softmill 경기·강원 / 02-2292-8774

Softmill 경기 서부 / 031-238-9429

Softmill 인천 / 032-866-5001

Softmill 광주 / 062-361-0902

Softmill 부산 / 051-806-7368

Softmill 제주 / 064-753-9611

Softmill 베트남 / +84 28-3519-0005

국내유일의 베이커리기계 종합메이커

## (주)대흥소프트밀

Daehung Softmill Co., Ltd.