



ABOUT US

안녕하십니까?
 늘 대우공업을 성원해 주시는 고객님께 감사드립니다.
 창립이래 약 36년간 오직 제과제빵 한길만을 걸어온 대우공업사는 보다 우수한 기계, 도구를 개발함은 물론 건강한 식생활 구현을 최고의 이념으로 기업을 경영해 오고 있습니다.
 우리는 미래 지향적인 가치관의 토대 위에 세계적으로 우수한 상품과 기술력으로 대한민국의 대표적인 제과제빵 기업으로 책임과 의무를 다하고자 더욱 노력할 것입니다.
 변화와 혁신을 향한 대우공업사의 힘찬 발걸음에 고객님의 아낌없는 격려와 성원을 부탁드립니다.
 감사합니다.

정용채

Issued 6-20-1989

DAEWOO

1989년부터 제과제빵 기계보급
 프랑스, 영국, 이탈리아, 스페인, 미국, 일본 등 해외각국에서 제과제빵을 비롯한 다양한 주방기계를수입 및 제조 판매하고 있습니다

Issued 6-20-2013

SALVA KOREA

2013년 대우공업사와 SALVA 한국 독점계약
 salva korea 한국 공식 대리점

살바코리아는 살바의 모든 제품을 대한민국 시장에서 독점적으로 공급하는 계약을 체결했습니다. 이로 인해 대한민국 내에서 살바 제품의 판매 및 유통은 살바코리아가 직접 관리합니다.



DONATION

Issued 7-2-2024

사랑의빵 1,000개 나눔행사

아시아베이커리마스터셰프와 함께하는 사랑의빵 나눔 행사
 지역사회 나눔가치 실천을 위한 업무협약식 및 전달식 진행

Issued 2-29-2024

전주송천중고등학교 바리스타 장비 및 물품 후원

대우공업사 | 살바코리아는 제빵 기기를 지속적으로 기증하며 실습 및 교육 기회를 확대하고 있습니다

Issued 10-30-2015

정심여자정보산업학교 바리스타 기자재 기증

바리스타 학생 교육활동 지원을 위해 교육에 필요한 에스프레소머신 등 9개 품목 3000여만원 상당의 물품을 기증

Issued 12-9-2015

음성 오선초에 제빵기계 기증

오선초를 1972년(24회 졸업생)에 졸업한 대우공업사 정용채 대표 지난 9일 3천만원 상당의 제빵 기계를 후배를 아끼는 마음으로 모교에 무상 기증

제빵 기계를 기증받은 오선초는 학생들이 빵 만드는 과정을 직접 체험해 볼 수 있도록 과학실 옆에 제빵실을 마련 학생들이 빵을 만드는 경험에 그치지 않고, 제빵 과정에서 창의력과 개인의 능력을 개발해 자신의 특기를 발휘할 수 있는 시간을 가지게 될 것으로 기대하고 있습니다

salva korea

대한민국 공식대리점 살바코리아
 1989년창립 이래 다양한 설비개발과 기술지원, 해외유명기기를 수입/공급
 제과제빵업계의 지속적인 발전과 성장에 기여하고 있습니다



HISTORY

최고의 빵을 위한 최고의 기계를 전하는 기업 대우공업사
 1989년창립 이래 다양한 설비개발과 기술지원, 해외유명기기를 수입/공급 하면서
 제과제빵업계의 지속적인 성장을 위해 힘쓰고 있습니다



- 2024**
 국제베이커리쇼
 카페&베이커리 페어
 송천중고등학교에
 커피머신 기증

2017 ~ 2022
 서울 카페쇼
 한국베이커리쇼
 커피엑스포

2016
 물류창고 곤지암 이전

2015
 COEX SIBA전시회 참여
 남양주 제4 물류창고 건축
 오선초등학교 제빵교실 협찬
 정심여자정보산업학교
 제빵교실/바리스타교실 협찬

2005
 홈베이킹 전문쇼핑몰
 대우d&b 베이킹몰 오픈

2004
 d&b 확장이전

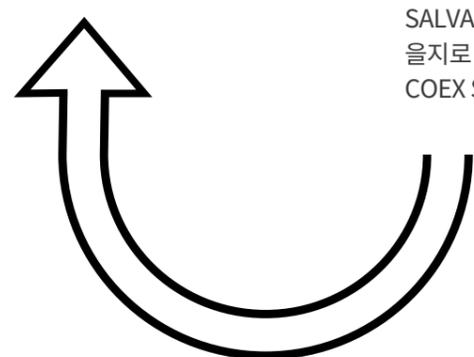
2002
 전병 자동제조장치기계
 특허출원

1996
 전병 자동제조장치기계 개발

1995
 대우공업사 본건물
 2, 3층 확장이전

1993
 용두동 판금공장 설립

1989
 대우공업사 설립



CONTENTS

ABOUT US -----	1
DONATION -----	2
HISTORY -----	4
CONTENTS -----	5~6
살바코리아 납품업체 -----	7~8

SALVA

DECK OVEN -----	9~10
CONVECTION OVEN -----	11~12
LABE CONVECTION OVEN -----	13~14
ROTARY OVEN -----	15~16
MIXER -----	17~18
MACHINE -----	19~20
DIVISION MACHINE -----	21
AUTOMATIC LINE -----	22~24
LEAVENING CONTROL -----	25~26
BLAST FREEZER -----	27~28

WORLD SEIKI

MACHINE -----	29
OVEN -----	30

SANKO

OVEN -----	31~32
------------	-------

WXSANKO

OVEN -----	33~34
TUNNEL OVEN -----	35
MIXER . DIVIDER -----	36
LEAVENING CONTROL -----	37

FOUNTER

MIXER -----	38
PLANETARY MIXER -----	39~40

HOBART

MIXER -----	41~42
-------------	-------

HAITUO

CUTTING MACHINE -----	43
-----------------------	----

YINGZHEN FOOD

AUTOMATIC LINE -----	44
----------------------	----

LIAN HUAT

DIVIDER & ROUNDER -----	45
MIXER -----	46

NINGDA

CHAIN MESH BELT -----	47
-----------------------	----

HAITEL

MACHINE -----	48
---------------	----

MONDIAL FORNI

OVEN -----	49
------------	----

TEKNO STAMAP

MIXER -----	50~54
AUTOMATIC -----	55
SHEETER -----	56~58

CONTENTS

MOULDER -----	59
REFINER -----	60

TEKNODOM

OVEN -----	61
BLAST CHILLER -----	62

HENGEL

FREEZER -----	63
DOUGH CONDITIONER -----	64

ROLLMATIC

SHEETER. MIXER -----	65
----------------------	----

STENO

MIXER -----	66
-------------	----

LP GROUP

MIXER -----	67~69
-------------	-------

MIMAC

FILLING MACHINES -----	70
DEPOSITOR -----	71~72

MECNOSUD

MACHINE -----	73
---------------	----

DANZIFORNI

ROTOR OVEN -----	74
------------------	----

LASER

AUTOMATIC SOLUTIONS -----	75~76
---------------------------	-------

EMPIREBAKE

BAGEL MACHINE -----	77
---------------------	----

ANKO

BAGEL MACHINE -----	78
---------------------	----

MACTEOVENS

PIZZA OVEN -----	79
------------------	----

JL BLANCO

CHURRO MACHINE -----	80
----------------------	----

DAEWOO

DEPOSITOR -----	81
MACHINE -----	82
BAKERY TOOL -----	83
협력업체 -----	84

SALVAKOREA

사업자도구할인 -----	85
회사정보.연락처 -----	86

살바코리아 납품업체

살바코리아는 유명 카페와 대형 매장에 지속적으로 납품하며, 업계에서 높은 신뢰를 얻고 있습니다
고객 만족을 최우선으로 하는 저희의 약속은, 언제나 최상의 품질과 서비스를 보장합니다.



이천 SK하이닉스 행복만빵

이천 SK하이닉스 제과제빵 공장



오송 엘도라도

충북 청주시 오송의 대형 베이커리&카페



성심당

1956년 개업 이래 대전을 대표하는 베이커리 전문점



포지티브 스페이스566

김포에 위치한 세계에서 가장 큰 대형 카페



춘천 대원당 살바 제품 설치



의정부 구끼구끼 살바오븐 설치



이천 SK 행복만빵 설치



이천 SK 행복만빵 로터리오븐 설치



성심당 본점 로터리오븐 설치



포지티브 스페이스566 데크오븐 설치



스넥공장 로터리오븐 설치

OVEN



Modular Deck Oven

선택사항 : 대리석 | 스팀 | 받침랙
 1단 사이즈(mm) : 1317*1088*315h
 (헤드포함 총 높이 1260(h))
 오븐받침 높이에 따라 전체 높이는 변경

Modular Deck Oven
 최신 STC 스마트 터치 컨트롤



SALVA oven heating system

살바만의 특별한 오븐 가열 시스템

세라믹돌에 삽입된 스테인리스스틸 전기 히터가 균일한 구움색을 만들어 냅니다

- 빵은 과학이다
- 살바 오븐의 위력
- 손으로 문을 만져도 뜨겁지 않다
- 스팀을 쏘면 오븐온도에 변화가 없다
- 스팀이 입자가 고와 안개처럼 오븐에 떠있다
- 히터를 벽돌이 감싸고 있어 균일한 빵색 구현
- 절전 시스템으로 전기세 반은 절약 비싼 오븐값 커버
- 고급스러운 디자인으로 인테리어 효과 최고

OVEN

최고 품질의 장비를 찾는 제과제빵사를 위한 전문 솔루션을 설계하고 제조하는 살바 전문가 네트워크를 보유하여 전 세계 고객에게 대응력과 품질을 보장합니다. 오븐 시장의 선도적인 기업으로 견고성과 신뢰성을 바탕으로 전세계 87개국으로 수출되는 유럽의 명품 salva

Electric Deck Oven

오븐 바닥에서 조리되는 고품질 빵을 위한 이상적인 솔루션을제공합니다

01. Modular EM-20
데크오븐 (2매3단)

2매3단+받침대(급배수)/돌스팀
 사이즈(mm):1317x1088x1260(h)
 전원/전력 : 380v / 3상4선 / 17.5kW

02. Modular EMD-20
데크오븐 (4매3단)

EMD-20+받침대(급배수)/돌스팀
 사이즈(mm):1717x1288x1260h
 전원 전력 : 380v/3상4선/32.9kW

03. Modular EMT-20
컨벤션오븐5매+데크오븐2매2단

급배수/돌스팀/컨벤션바람조절기능
 전체사이즈:915x1465x1995(h)
 전원 전력:380v/3상4선/27.2kW



salva

최고 품질의 장비를 찾는 제과제빵사를 위한 전문 솔루션을 설계하고 제조하는 살바
오븐 시장의 선도적인 기업으로 견고성과 신뢰성을 바탕으로 전세계 87개국으로
수출되는 유럽의 명품 salva



CONVECTION OVEN

가열된 공기 순환 시스템을 사용하여 에너지를 절감하면서 빠른 속도로 균일한 베이킹이 가능합니다



05. KWik-co Oven KX5+H
KX5+H + Tray
40*60빵팬 5개 작업가능(급배수 필요)
크기(mm) :915x1059x695
전원/ 전력 : 380V 3상4선 7.5KW



06. KWik-co Oven KX9
KX9 + Tray
40*60 빵팬 9개 작업가능(급배수 필요)
크기(mm) :915x1100x1230
전원/ 전력 : 380V 3상4선 14.5KW



07. KWik-co Oven K-15
METRO K-15
40*60 빵팬 15개 작업가능(급배수 필요)
크기(mm) : 1000x1602x2090
전원/ 전력 :380V 3상4선 32.5KW



LABE TRANS CONVECTION OVEN

강력한 두개의 팬을 이용해 쉽고 빠르게 고른 열을 전달하는 견고한 오븐으로, 낮은 에너지 소비와 일정한 온도를 유지합니다. 소규모 공방과 제과점에서 완벽한 빵을 만들어 낼 수 있습니다



Labe Oven LT-4(4매 /디지털)

840x750 x610(h) mm
급수필요 / 4trays (600x400mm)
380V(220v 변환가능) / 3상4선 접지 / 6.5KW
*아날로그/디지털 두가지 모델 선택가능

1. 할로겐 조명
2. 조리 후 알람음
3. 스테인레스 스틸 (내부 및 외부) 내장
4. 강력한 보온 / 가로 4트레이 60x40
5. 2개의 강력한 터보팬 장착으로 베이킹 시간 단축 및 우수한 제품 생성
6. 최대 25개의 프로그램 저장가능
7. 하부 발효실 혹은 4매 컨벡션 추가등의 옵션 사용가능
8. 아랫경첩 사용으로 위에서 아래로 열리는 도어타입과 왼쪽경첩 사용으로 우에서 좌로 열리는 도어타입 두가지 방식 중 선택가능

Salva proofer LTE-8

840*632*882(h) mm
8trays (600x400mm)
230v 단상 / 1.1kW
made in spain

1. 발효를 위한 교정 캐비닛
2. 견고한 도어가 있는 스테인리스 스틸로 제작됨
3. 온도 조절이 가능한 온도 조절 장치
4. 8개 트레이 용량 (트레이는 포함되지 않음)
5. 아날로그 방식의 간편 조작
6. 수동식 물공급
7. 430 스테인레스 스틸 내부 및 외부
8. 높은 단열
9. 수려한 디자인



Labe oven + Proofer



Labe oven + Tray

Labe Trans Oven LT-4+H



섬세한 전자식 컨트롤 패널



새로운 E-CLEANING 시스템을 사용하여 쉬운 오븐청소



두 개의 팬으로 고른 열전달/ 고품질 수분 생성 시스템

ROTARY OVEN

대규모 생산을 위한 대용량의 견고하고 신뢰할 수 있는 시로코오븐

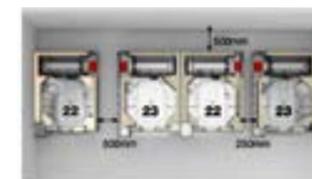


Sirocco Oven SK21(36매)

전기/가스 에너지원 사용 선택 가능
적은 여유공간(500mm) 확보로 기계 이동 없이 AS/유지보수

*STANDARD / PREMIUM 제품 선택가능

1. STANDARD : 10개의 프로그램 설정
2. PREMIUM : 100가지 프로그램 저장 가능
3. SALVA LINK로 원격가능(프리미엄모델)
4. ECO설정(자동꺼짐)
5. ECU 설정으로 효율적인 온도 유지(프리미엄제품)



TYPE	SK-21	SK-22	SK-23
가로	1665	1275	1275
깊이	1557	1957	1957
높이	2197	2197	2197

MIXER



HYDRAULIC LIFTERS WITH DISCHARGE TO HOPPER

리프터 제품군은 전체 믹서 제품군과 호환됩니다. 모두 작업 시 하중을 지지할 수 있도록 견고한 설계를 갖추고 있어 신뢰성과 안전성을 보장합니다. 2단계 높이 조절이 가능하며 최소한의 바닥 공간을 차지하도록 세심하게 설계되었습니다.



HYDRAULIC LIFTER WITH DISCHARGE TO TABLE

테이블로 배출되는 유압 리프터는 생산 속도를 빠르게 향상시키며 견고한 구조로 인해 안전한 작업이 보장됩니다.



MIXER

개별 요구 사항에 맞게 균일한 반죽을 보장하도록 설계된 살바믹서



01. Twin Arms Mixer

AB-50 / AB-80

AB-50(반죽80kg) / AB-80(반죽120kg)
900*1060*1550(h) mm (AB-80모델)
380v / 3상4선 / 2kW-3kW (AB-80모델)
암 믹서의 범위는 25kg에서 최대 150kg의 반죽을 담을 수 있는 여러 모델로 구성됩니다.



02. spiral mixer

AE-25 / AE-50 / AE-75

530*1050*1120(h)mm (AE-25모델)
380v/3상4선/1.1-2.3kW/40L
반죽 40kg
강력한 2개의 스피드와 긴급멈춤장치
반죽열이 거의 없어 빵맛이 탁월합니다.



03. Planetary mixer

BM40 / BM60

750*950*1400(h)mm (BM-60모델)
230v/60Hz/1.5kW/60L
반죽 10~15kg
볼을 손쉽게 올려내려다 할 수 있는 업소용 믹서입니다.



MACHINE

높은 베이커리 생산 수준에 도달하도록 설계된 장비



01. Bread slicer

795x826x1091(h)mm / 220kg
380v / 3상4선 / 1.1kW



02. Divider PM-6

1200x2000 x1370mm/160kg / 380v
3상4선 / 1.5KW / 40~400g 성형가능



03. Divider DB-30

610x540x1430(h)mm / 380v / 3상4선
0.7kW / 30~100g분할 / 판당 30pcs



04. Bread molder F-700

1100x740x730(h)
380v / 3상4선 / 10.6kW



05. MOULDER FH-700

2660x1340x950(h)
380v / 3상4선 / 0.75kW



06. proofing chamber S-270

사이즈 1000x1680x2520(h)
380v / 3상4선 / 1kW



07. Bread Slicer T45

사이즈 680x640x1380(h) / 7리터
380v / 3상4선 / 0.49kW



08. dough conditioner FC SR-12

2200x1986x2556(h)
380v / 3상4선 / 10.73kW



09. Dough Cutting SM-250

1300x1300x2200(h)
380v / 3상4선 / 0.75kW

DIVISION MACHINE



AUTOMATIC LINE

대량생산을 위한 살바의 자동화 라인

01. Bread making machinery

- Volumetric divider-weighers
- Resting chambers
- Moulders



02. PG Automatic moulder with tray loading device

라인은 최대 3가지 다른 크기로 설계할 수 있습니다



03. CM Compact

자동 형성 테이블링 기계는 하나의 컴팩트한 기계에 대규모 제빵 라인의 모든 장점을 결합합니다.



04. Ciabatta maker

높은 수분 함유량(최대 90%)을 가진 반죽의 분할과 형성을 위해 특별히 설계된 제품입니다



AUTOMATIC LINE

Fermented dough divider

Salva-Mendoza의 Ciabattera는 최대 90% 수분 함량의 반죽을 발효시키는 기계로, 시간당 최대 320kg의 상품 생산이 가능합니다. 이 기계는 고객의 높은 품질 요구에 부응합니다. 이를 통해 귀하의 비즈니스가 경쟁업체와 차별화될 수 있습니다



조정 가능한 전동식 멀티 롤러



뾰족한 팁을 포함하여 작은 조각을 위한 대각선 절단 도구입니다.



고내구성 열가소성 수지로 만든 회전식 멀티 커팅 드럼은, 도구를 바꾸지 않고도 4개, 6개, 7개 또는 10개의 절단을 할 수 있습니다

AUTOMATIC LINE

Automatic multiple piece line

자동화 라인들은 높은 생산 요구를 가진 회사들을 위해 설계되고 제작됩니다. 생산량은 시간당 3,600개(최대 250g)에서 최대 7,200개(최대 100g)까지 다양합니다. 이러한 라인 설치는 고객의 요구 사항에 맞게 제품의 크기, 최종 형태, 반죽의 수분 수준을 고려하여 고품질의 최종 제품을 대량 생산 할 수 있습니다



다중 조각 라인의 중심에 위치한 Divider는 PM-6과 유사한 특성을 가집니다. 높은 생산 능력으로 인해 피타 빵 제조에 있어 주요 제품으로 자리 잡고 있습니다

LEAVENING CONTROL

Direct Proofing Cabinet

반죽의 발효를 위한 정확한 온도와 습도 조절로 직접 발효를 위한 특수 냉각 장비입니다.



IVERPAN FCX-20
600x1027x2187mm/ 20매
cold+heat+humidity
온도 범위 : -3°C~+40°C
220V 60Hz(9.5A) 1.8KW(급배수필요)



AF Fermentation
1260x2010x2260(h)mm
온도는 실온에서 최대 40°C까지
습도는 최대 90%까지 조절 가능



FC Controlled fermenter
1260x1640x2200mm
cold+heat+humidity
온도 범위: -3°C~+40°C
380V 3P 3.6KW(급배수필요)

LEAVENING CONTROL



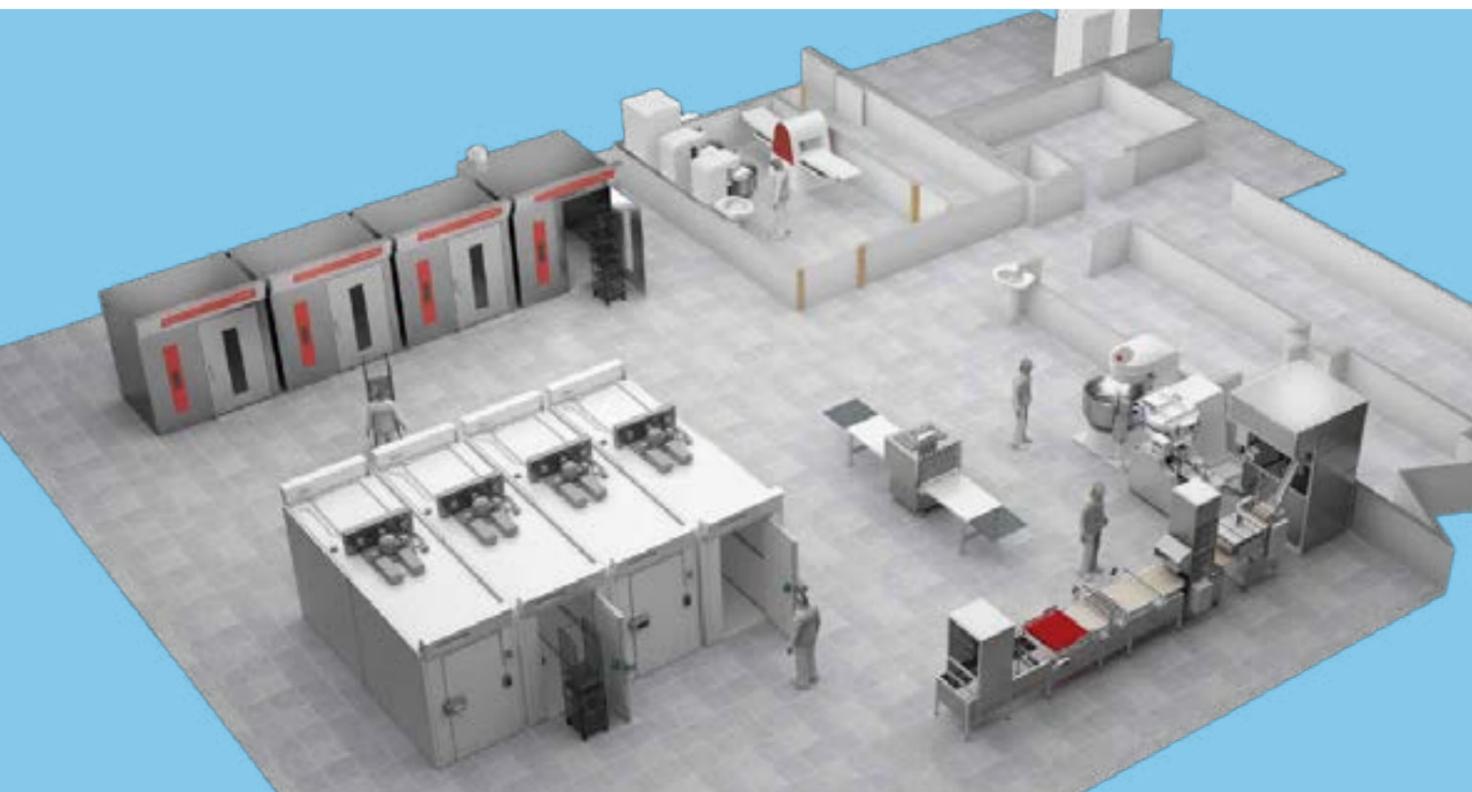
FC-SR-11
cold+heat+humidity
1260x1640x2200
온도범위 : -3°C to +40°C
380V 3P 3.6KW
20매(급배수필요)



FC-18
cold+heat+humidity
520x810x2170
온도 범위 : -3°C to +40°C
220V 1.2KW
18매(급배수필요)

Controlled Fermentation Chamber for trolleys

IVERPAN의 발효 제어 기술을 이용한 발효실로, 작은 베이커리에서 카트를 사용한 효율적인 빵 생산을 지원합니다. 이 발효실은 Salva의 고급 발효 제어 소프트웨어를 탑재하여, 작은 규모의 베이커리도 큰 발효실에서만 가능했던 발효 과정을 진행할 수 있습니다



당사 엔지니어들이 개발한 강력한 냉각 장비는 최대 소비량이 1.4kW입니다

60mm 단열재, AISI 304 스테인레스 스틸의 두꺼운 내부 코팅은 부식에 대한 최대 저항성과 에너지 절약을 제공합니다



이중 공기실을 갖춘 3중 단열 강화유리입니다. 에너지 손실과 결로를 방지하는 독점적인 디자인입니다

BLAST FREEZER

급속 냉각기는 90분 만에 제품을 조리 온도에서 3°C까지 올려 냉각 과정을 가속화합니다
하나의 기계에 두 가지 공정이 있습니다 : 급속 냉각과 급속 냉동



- 각 트레이마다 3가지 위치로 조절 가능한 슬라이드 시스템
 - 표준 : 65mm / -A 50mm / -A 32.5mm
- 60mm 두께의 고밀도 폴리우레탄(42kg/m³) 단열재
- aisi 304, 18/10 세틴 마감의 스테인리스 스틸 마감
- 기본으로 온도와 해동 센서 포함
- 최대 99개의 급속냉각 또는 초저온 냉동 사이클을 기록
- 제품을 사전 설정된 시간 간격(따라서 90분 또는 240분, HACCP 기준에 따름)으로 급속 냉각하거나 초저온 냉동하거나 제품 핵심의 온도를 온도 센서로 제어할 수 있음

모델	크기(mm)	급속 냉각 주기	냉동 주기
ABT-5	790x800x850	+90/+3	+90/-18
ABT-8	790x800x1320	+90/+3	+90/-18
ABT-12	790x800x1800	+90/+3	+90/-18
ABT-16	790x800x1950	+90/+3	+90/-18

BLAST FREEZER

급속 냉각기는 90분 만에 제품을 조리 온도에서 3°C까지 올려 냉각 과정을 가속화합니다
하나의 기계에 두 가지 공정이 있습니다 : 급속 냉각과 급속 냉동



- 4개의 온도 센서가 있는 다중 온도 센서가 장착된 시리즈
- 이 시리즈는 챔버 내부의 공기 속도를 변경할 수 있어, 습도의 정도를 보존하는 데 유리함
- 최대 99개의 온도 저하 또는 초저온 냉동 사이클 메모리 기능
- HACCP 메모리가 장착되어, 고온 경보와 예상된 최대 시간을 초과한 사이클을 기록함
 - 긍정적인 온도 저하의 경우 90분
 - 초저온 냉동의 경우 240분

TYPE	크기(mm)	급속 냉각 주기	냉동 주기
ABT-SM11	1200x1050x2430	+90/+3	+90/-18
ABT-SR11	1600x1450x2430	+90/+3	+90/-18
ABT-SM12	1200x1750x2430	+90/+3	+90/-18
ABT-SR12	1600x2550x2430	+90/+3	+90/-18
ABT-SP11	1700x1450x2430	+90/+3	+90/+3

株式会社ワールド精機

월드세이키는 30년 이상의 업계 경험을 바탕으로 검증된 품질과 신뢰성을 제공합니다
에너지 효율적인 설계로 운영 비용을 절감하고 환경에 미치는 영향을 줄입니다
다양한 요구와 예산에 맞는 다양한 제품 라인업을 제공하여 소비자 선택의 폭을 넓힙니다



생크림 믹서 WSK-7

크기(mm) : 250x400x400
전력 : 220V 550w
용량 : 7ℓ / 11단 속도조절



스파이럴믹서 WSK-3

크기(mm) : 250x480x550
전력 : 220V / 1.1kW
무게 : 43kg
용량 : 최대 3KG/ 최소 500G



Moulder WSK-280

크기(mm) : 530x1000x1060(h)
반죽무게 : 30~350g
무게 : 145kg
전원/전력 : 220v / 0.37kW



Divider WSK-R100

크기(mm) : 670x730x520
반죽 분할 용량 : 30~350g
전원/전력:220v/60Hz/0.373kW



Pie Roller WSK-650

크기(mm) : 2950x1100x1180
작업위치 : 2950(W)x1180(h)/ 휴식위치 : 2550(W)x1780(h)
무게 : 190kg / 전력 : 0.56kW



Spiral mixer WSK 25/ 50/ 80/ 120

WSK25 500x800x1070mm/ 용량:25ℓ 혼합반죽 10kg
WSK50 610x960x1250mm/ 용량:50ℓ 혼합반죽 25kg
WSK80 710x1000x1310mm/ 용량:80ℓ 혼합반죽 40kg
WSK120 820x1200x1530mm/ 용량:120ℓ 혼합반죽 60kg

OVEN

월드세이키는 30년 이상의 업계 경험을 바탕으로 검증된 품질과 신뢰성을 제공합니다
에너지 효율적인 설계로 운영 비용을 절감하고 환경에 미치는 영향을 줄입니다
다양한 요구와 예산에 맞는 다양한 제품 라인업을 제공하여 소비자 선택의 폭을 넓힙니다

Electric oven JE

개별 물탱크/ 4중 안전장치 장착/ stones, steams(옵션)
안정적인 온도로 높은 온도로 빵을 구워도 빵의 밑색이 타지 않고 고르게 나옵니다



모델	크기(mm)	용량
JE-21	1350x970x570	2매 (400X600)
JE-22	1350x970x1640	4매 (400X600)
JE-23	1350x970x1720	6매 (400X600)
JE-33	1720x970x1720	9매 (400X600)
JE-43	1720x1240x1720	12매 (400X600)
JE-21/ JE-22 오븐 받침 별도 제작 가능		



CONVECTION OVEN 705E

크기(mm) : 780x1253x590
무게(kg) : 136/ 전력(KW) : 9.5
5trays (오븐받침별매 국내제작)



CONVECTION OVEN 710E

크기(mm) : 780x1253x1710
무게(kg) : 220/ 전력(KW) : 19
10trays(오븐받침별매 국내제작)



LECTRIC RACK OVEN ERC-710T

크기(mm) : 1270x1225x1900
무게(kg) : 220/ 전력(KW) : 19
10trays



COMBINED OVENS WSK-O-10

2매1단 데크오븐/ 컨벡션오븐5매
랙크5매/ 발효실10매의 복합오븐

"빵익는 소리가 다르다"

빵의 생지는 살아있다. 그래서 빵만들기의 섬세한 과정에는 베이킹을 잘 이해하는 "빵의 소리를 아는"동반자가 필수적입니다. 산코의 뉴-컴포는 빵을 굽기 위한 최적의 조건을 유지시키는 기능과 24시간 관리가 가능한 원격제어 기능으로 제빵의 품질을 높여 줍니다. 이 조건이 충족되면 부드러움과 바삭함의 멋진 조화가 이루어져 빵을 사랑하는 사람들 사이에서 "참맛의 하모니"로 기억 될 것입니다. "빵이 구워지는 소리가 다르다는 것" 그것이 바로 진화된 산코의 뉴-컴포입니다.



COMPO 2매3단(돌스팀2)

조화와 생산성의 양립 가능
1330x1150x1830
380V 3상4선 14.5KW



COMPO 4매3단(돌스팀2)

우수한 생산효율의 엑셀러트 모델
1740x1370x1830
380V 3상4선 23KW



COMPO 3매3단(돌스팀2)

최대의 생산성을 가진 맥심 모델
1740x1150x1830
380V 3상4선 20KW



COMPO TDC-1636W 18매/ TDC-1632W 32매

컴포&도우마스터(도우콘)의 결합은 도우 마스터의 발효(제2 발효)완료에 맞추어 신호를 오븐 컴도에 송신 합니다. 도우콘과 오븐에 온도 상승 연동 장치를 부착하여 자동 온도 상승이 가능한 컴포&도우 마스터의 실현으로 휴일에도 효과적인 베이킹이 가능하게 되었습니다

OVEN

50년 전통의 최적의 컨트롤 시스템과 고효율을 실현시킨 산코오븐



Gas tunnel oven SK- E1500

컨베이어 시스템을 도입한 인력절약의 연속소성타입
대량소성의 자동화에 최적인 오븐입니다

산코의 [가스터널오븐]은,오븐만의 평가에는 만족하지 않습니다.제빵제과토탈시스템오븐으로서 라인전체를 충분히 인식하여,다품종플렉시블생산을 테마로 개발,설계되고있습니다.

클린에너지인 LP가스,도시가스,천연가스 등에 의해 다이렉트플레임방식을 채용한,코스트 삭감 · 저연비시대에 적합한 고효율오븐입니다.가스가 연소할때 방출하는 에너지를 독자적인 셀라믹방사플래트를 이용하여 원적외선으로 변환시켜 가열효과가 더욱 훌륭해집니다.

강제대류장치(SGCP · SGCT입)에 의해 제트엔진의 대류효과를 내는 등,최신 테크놀로지를 도입한 효과적인 시스템에 의해 터널오븐이지만 제품의 다양화,소성량의 변화 등 여러 가지 사용조건에도 대응하고 있습니다.

OVEN

일본의 기술력을 바탕으로, 독일, 일본, 이탈리아, 프랑스의 우수한 기술을 도입하여 제품 품질을 지속적으로 향상시켜 베이킹 장비 산업의 발전을 촉진하는 우수산코



SK2-501

크기(mm) : 1160x1350x1750
무게(kg) : 800
전력(KW) : 15.6
전압(V) : 380
트레이 수 : 6
트레이 사이즈(mm) : 400x600

SK2-603F

크기(mm) : 1160x1350x1750
무게(kg) : 1300
전력(KW) : 23 전압(V) : 380
트레이 수 : 12
트레이 사이즈(mm) : 400x600



SK2-603M

크기(mm) : 1360x1550x1750
무게(kg) : 1300
전력(KW) : 21/ 전압(V) : 380
트레이 수 : 9
트레이 사이즈(mm) : 400x600

SK2-603G

크기(mm) : 1360x1550x1750
무게(kg) : 1300
전력(KW) : 23/ 전압(V) : 380
트레이 수 : 12
트레이 사이즈(mm) : 400x600

OVEN

일본의 기술력을 바탕으로, 독일, 일본, 이탈리아, 프랑스의 우수한 기술을 도입하여 제품 품질을 지속적으로 향상시켜 베이킹 장비 산업의 발전을 촉진하는 우수산코



Convection oven SK-705E

크기(mm) : 780x1253x1690
무게(kg) : 185
전력 (KW) : 9.8
트레이 수(매) : 5 / 트레이 사이즈(mm) : 400x600



Convection oven SK-710E

크기(mm) : 810x1250x1710
무게(kg) : 270
전력 (KW) : 18.8
트레이 수(매) : 10 / 트레이 사이즈(mm) : 400x600



Rotary oven SK-XZ710F

크기(mm) : 860x1270x1750
무게(kg) : 290
전력 (KW) : 19
트레이 수(매) : 10 / 트레이 사이즈(mm) : 400x600



Rotary oven SK-F2

크기(mm) : 1530x2500x2540
무게(kg) : 290
전력 (KW) : 380V 47KW
트레이 수(매) : 32 / 트레이 사이즈(mm) : 400x600
(기본 렉 1개 포함)

OVEN

일본의 기술력을 바탕으로, 독일, 일본, 이탈리아, 프랑스의 우수한 기술을 도입하여 제품 품질을 지속적으로 향상시켜 베이킹 장비 산업의 발전을 촉진하는 우수산코



Tunnel furnace SK- E1500

에너지 절약 회로 설계를 사용하여, 부주 발열, 보조 발열 및 간헐적 발열의 세 가지 방식으로, 가마가 가열될 때 30분 이내에 가마 온도를 200°C까지 올릴 수 있습니다. 정상적인 베이킹 제품의 경우, 소비 전력은 정격 전력의 61%입니다. 각 섹션은 4미터이며, 원적외선 히팅 튜브로 가열됩니다.

모델	내부상자너비(mm)	윤곽너비(mm)	총전력(KW/m)	평균전력(KW/m)
SK E1500	1350	2260	18	9

MIXER . DIVIDER

일본의 기술력을 바탕으로, 독일, 일본, 이탈리아, 프랑스의 우수한 기술을 도입하여 제품 품질을 지속적으로 향상시켜 베이킹 장비 산업의 발전을 촉진하는 우수산코



Semi Power Mixer SK-25

크기(mm) : 550x830x1050
전력(KW) : 2.2
무게(kg) : 130
후크속도(rpm) : 140-280
실린더속도(rpm) : 12.8-25.5



One pack Power Mixer SK-50T

크기(mm) : 600x970x1250
전력(KW) : 3.37
무게(kg) : 320
후크속도(rpm) : 135-270
실린더속도(rpm) : 17.8-17.8



Electric Divider SK-636

크기(mm) : 540x420x1280
전력(KW) : 0.75
무게(kg) : 180
분할수량 : 36
분할범위(g) : 30-100

LEAVENING CONTROL

일본의 기술력을 바탕으로, 독일, 일본, 이탈리아, 프랑스의 우수한 기술을 도입하여 제품 품질을 지속적으로 향상시켜 베이킹 장비 산업의 발전을 촉진하는 우수산코



SK-40SP
fermentation chamber

타입 : Spray type
크기(mm) : 730x100x2060
무게(kg) : 148 / 용량(ℓ) : 40
전력(KW) : 2 / 전압(V) : 220



SK-236F
dough conditioner

타입 : Double Gate / Double System
크기(mm) : 760x1150x2150
무게(kg) : 245 / 용량(ℓ) : 36
전력(KW) : 2.8 / 온도범위(°C) : -5-40



SK-18S
dough conditioner

타입 : Single door
크기(mm) : 570x900x2150
무게(kg) : 155 / 용량(ℓ) : 18
전력(KW) : 1.8 / 온도범위(°C) : -5-40



SK-36S
dough conditioner

타입 : Double door
크기(mm) : 760x1150x2150
무게(kg) : 180 / 용량(ℓ) : 36
전력(KW) : 2.8 / 온도범위(°C) : -5-40



FOUNTER는 40년 이상의 지속적인 연구 및 개발을 통해 상업용 주방 솔루션 분야에서 신뢰할 수 있는 기업으로 자리매김하였습니다. 최첨단 장비를 활용해 전 생산 과정에서 정교하고 견고한 제품을 제작합니다

Stand Mixer MY7



MY7 IVORY



MY7 ORANGE



MY7 NAVY



Standard Accessories



Optional Accessories

모델	크기(mm)	무게(kg)	용량(ℓ)	전력(KW)	전압(V)
MY7	409x236x421(h)	16	7	0.35	220/110

PLANETARY MIXER

FOUNTER는 40년 이상의 지속적인 연구 및 개발을 통해 상업용 주방 솔루션 분야에서 신뢰할 수 있는 기업으로 자리매김하였습니다. 최첨단 장비를 활용해 전 생산 과정에서 정교하고 견고한 제품을 제작합니다

Planetary Mixer ME SERIES



모델	크기(mm)	무게(kg)	용량(ℓ)	전력(KW)	전압(V)
ME10	470x370x620(h)	40	10	0.45	220/110
ME20	555x505x764(h)	85	20	1.1	220/110
ME30	616x595x1138(h)	170	30	1.5	220/110

PLANETARY MIXER

FOUNTER의 믹서는 지속적인 연구개발로 견고하고 떨림없이 안정적인 제품을 제작합니다



01. MC 20
629x530x999(h)mm
20(ℓ) 118kg 220/110(V)

02. MC 40
664x784x1316(h)mm
40(ℓ) 225kg 380(V)

03. MC 60
1003x863x1635(h)mm
60(ℓ) 472kg 380(V)



04. MC 80
1003x863x1635(h)mm
80(ℓ) 490kg 380(V)

05. VFM10A
460x370x620(h)mm
10(ℓ) 38kg 220/110(V)

06. VFM20A
555x505x764(h)mm
20(ℓ) 83kg 220/110(V)



07. VFM30B
616x595x1138(h)mm
30(ℓ) 168kg 220/110(V)

08. MB12
437x492x660(h)mm
12(ℓ) 51kg 220(V)



MIXER

호바트(Hobart)는 1897년에 설립된 상업용 식품 장비의 선도적인 제조업체로, 요리, 식품 준비 및 식기 세척 장비를 제공합니다. 125년 이상의 역사를 통해 전 세계 식품 서비스 전문가들에게 신뢰받고 있습니다.

HOBART

호바트(Hobart)는 1897년에 설립된 상업용 식품 장비의 선도적인 제조업체로, 요리, 식품 준비 및 식기 세척 장비를 제공합니다. 125년 이상의 역사를 통해 전 세계 식품 서비스 전문가들에게 신뢰받고 있습니다.



N50
200x380x430(h)
볼 용량:5L/타이머없음



HL200
520x600x740(h)
볼 용량:20L/타이머장착



HL300
670x785x1260(h)
볼 용량:30L/타이머장착



HL400
670x785x1265(h)
볼 용량:40L/타이머장착



HL600
735x1034x1570(h)
볼 용량:60L/타이머장착



HL800
900x1170x1650(h)
볼 용량:80L/타이머장착

Three mixing speeds
대부분의 작업에 필요한 최적 속도를 가지고 있습니다.

All-gear transmission
내구성과 성능이 뛰어납니다.

¾ Horsepower motor
모든 일에 필요한 충분한 파워가 있습니다.

GearSafe™ system
믹서가 작동하는 동안 속도가 변경되면 믹서가 손상되지 않도록 보호합니다.

Removable bowl guard
볼가드를 쉽게 제거할 수 있어 세척과 위생관리에 용이합니다.

Last time remind
사용한 마지막 혼합 시간을 자동으로 호출하여 동일한 항목의 여러 배치를 더 쉽게 혼합할 수 있습니다.

Triple interlock system
- 볼을 제대로 장착
- 볼을 위로 고정
- 볼 가드 닫기
3가지가 충족되어야 믹서 작동이 가능합니다.

Ergonomic bowl lift with EZ Grip handle
볼을 부드럽게 원하는 위치로 이동합니다.

Clean, contemporary design with duo-tone finish
가장자리가 매끄럽고 찌꺼기가 쌓일 수 있는 부분이 최소화됩니다.



HMM20-1STD

크기(mm) : 550x430x850(h) 무게(kg) : 86kg 전기사양:220V / 60Hz

본장비는 기본 ¾ HP 높은 토크의 고성능 모터가 장착되어 있으며, 기어 변속기는 경량 합금 소재로, 마찰 방지 볼 베어링이 적용되어 있습니다. 디지털 컨트롤 방식의 3단 변속 (120, 239, 437 RPM) 버튼 제어가 가능하며, 마지막 작업 시간은 자동 기억됩니다. 기본 구성품으로는 스테인리스 스틸 볼, 와이어 휩, 플랫 비터, 도우 훅 그리고 탈부착식 볼 가드가 기본 제공됩니다.

CUTTING MACHINE

Haituo Company는 10년 이상 초음파 지능형 장비 제조를 전문으로 하는 기업으로 수동 커팅머신부터 초음파 커팅머신까지 다양한 커팅장비를 생산하고 있습니다



HI-TOO300SM

작은 공간에 편리한 수동 커팅기
칼날의 너비(mm) : 300
칼날의 높이(mm) : 127
전력(W) : 1000



HI-TOO460

입력 : 220V(단상), 50/60Hz
전력(W) : 1000
칼날 재질 : 스테인리스



HI-TOO1000

전원(V) 220 / 중량(kg) 300
크기(mm) : 950x1150x1607
초음파 칼날 길이(mm) : 2*300
초음파 칼날 높이(mm) 127
트레이크기(mm) 400x600



HI-TOO2000G

전원(V) : 220 / 중량(kg) : 400
크기(mm) : 1180x1414x1723
초음파 칼날 길이(mm) : 2*300
초음파 칼날 높이(mm) : 127
트레이크기(mm) : 400x600

AUTOMATIC LINE

Shanghai Yingzhen Food Machinery Co., Ltd.는 빵 기계, 만두 기계 등 다양한 식품 기계를 전문으로 제조하는 회사로 자동화 라인을 선보입니다



과배기머신 GM-4200

크기(mm) : 4100x2100x1650(h)
무게(kg) : 950
전력(KW) : 4.0
생산량(개/분) : 30~60
제품 중량(g) : 50-150



유로빵머신 GM-8

크기(mm) : 7500x1350x1690(h)
무게(kg) : 1350
전력(KW) : 5.5
생산량(개/분) : 30-160
제품 중량(g) : 15~80



포양기 GM-6D

크기(mm) : 5250x1250x1690(h)
무게(kg) : 850
전력(KW) : 5.5
생산량(개/분) : 30-100
제품 중량(g) : 15-120

DIVIDER & ROUNDER

Lian Huat는 1960년에 설립된 고급 제빵 및 포장 기계 제조업체로, 맞춤형 설계와 자동화된 시설을 통해 동남아시아에서 높은 품질과 대규모 생산 능력을 자랑합니다



DD4PEX

크기(mm) : 1300x2300x1655
 용량(Pcs/Hour) : 4000
 제품무게 (kg) : 1600
 반죽무게(g) : 230-650
 전력 : 380V / 415V 3 Phase



DDR5PN/ DDR6PN

크기(mm) : 1120x1874x1438
 무게 (kg) : 1100
 반죽무게(g) : 30 - 80 (요구사항에 따라)
 1단계 라운딩 최대 용량 (PCS/HR) : 6500
 2단계 라운딩 최대 용량 (PCS/HR) : 5000



BREAD LINE

크기(mm) : 3800x3350x2000
 무게 (kg) : 2600
 전력(V) : 약 380 / 415
 모터(KW) : 약 5.21

MIXER

Lian Huat는 1960년에 설립된 고급 제빵 및 포장 기계 제조업체로, 맞춤형 설계와 자동화된 시설을 통해 동남아시아에서 높은 품질과 대규모 생산 능력을 자랑합니다



Horizontal Mixer

이 기계는 지속적인 냉수 공급이 가능한 이중 자켓 보울과 반죽을 쉽게 배출할 수 있는 톨팅 보울을 갖추고 있습니다. 디지털 방식으로 두 가지 속도를 제어할 수 있으며, 내구성이 뛰어난 완전 스테인리스 스틸 외부 커버로 되어 있습니다. 사용이 편리한 디지털 제어 패널과 견고한 구조 덕분에 내구성이 뛰어나며, 고품질 혼합 결과를 제공합니다.

모델	크기(mm)	모터 (HP)	모터 (KW)	최대 반죽 용량 (kg)	최대 밀가루 용량 (kg)
HOM 75	1448x1760x1666	13/21	10/16	120 (반죽 상태에 따라 다름)	75
HOM 100/125(A)	2100x1610x2010	20/30 (부드러운 반죽)	15/22	210 (반죽 상태에 따라 다름)	125
HOM 125(B)	2100x1610x2010	20/40 (단단한 반죽)	31.3/15	210 (반죽 상태에 따라 다름)	125

CHAIN MESH BELT

Ningda Chain Mesh Belt Co., Ltd.는 벨트 컨베이어와 와이어 메쉬 벨트를 비롯한 다양한 산업용 벨트를 제조하는 회사입니다. 이 회사는 제빵, 튀김, 열처리 등 여러 산업에 맞춤형 솔루션을 제공합니다



Screw Tower Oven Conveyor

스크루 타워 오븐 컨베이어는 작업장의 공간을 절약하면서 비용이 저렴한 고효율 기계입니다. 이 기계는 나선형 와이어 메쉬 벨트를 사용하며, 주로 조리기, 운반기, 냉각기, 건조기, 냉동 터널 등에서 사용됩니다. 나선형 메쉬 벨트는 나선형 와이어와 체인 링크가 있는 막대로 만들어집니다. 나선형 컨베이어 벨트는 직선 이동과 곡선 이동 모두 문제 없이 처리할 수 있습니다.

Spiral Cooling Tower



나선형 냉각탑은 기술을 개선한 제품으로, 햄버거, 프렌치 롤, 번, 빵 등을 냉각하는 데 사용됩니다. 스테인리스 스틸 메쉬 벨트를 사용하며, 메쉬벨트의 너비는 600-900mm, 치수는 1200-3200mm로, 생산 요구에 따라 맞춤 제작이 가능합니다. 냉각 시간은 20-120분입니다.

MACHINE

Jiangsu Haitel Machinery Co., Ltd.는 자동 포장 기계와 식품 생산 기계를 전문적으로 제조하는 회사로, ISO9001 품질 시스템 인증과 여러 특허를 보유하고 있습니다



Multifunctional Folding Packaging Machine

이 기계는 속도를 빠르게 또는 느리게 조절할 수 있으며, 색을 자동으로 인식하고 따라갑니다. 재료를 자동으로 기계에 넣어 포장할 수 있어 사용이 쉽고, 크기가 작고 안정적으로 작동합니다. 고장이 적고 유지보수도 편리합니다.

모델	크기(mm)	무게(kg)	포장속도(개/분)	필름 폭(mm)	제품크기(mm)
HTL-260	650x800x1200	128	25-30	130-260	30~80x30~80(w)x8~50(h)

OVEN

Electric rack oven **SLIM-9T**

Slim-9T 시리즈 회전 트레이 오븐은 단일 챔버로 구성된 회전 카트가 있는 전기식 오븐입니다. 작은 설치 공간으로 뛰어난 베이킹 품질, 매장에서 고품질의 베이킹을 원하는 사람들에게 적합합니다



SLIM-9T

크기(mm) : 1010x1200(+229)*
 총 높이(mm) : 2300(기기 1700/받침대 600)
 380V 3상4선 16KW/ 9매

1. 좁은 베이커리샵의 활용성 높은 오븐
2. 우수한 외관 디자인으로 외부 노출이 가능한 장점
3. Mondial Forni는 65년의 경험으로 최고의 베이킹 품질과 최고의 신뢰성을 보장

4. 일체형 데크오븐 구성 가능하여 작업 효율성 극대화
 5. 옵션으로 발효실, 데크오븐 조합 가능
 6. 트레이지지대는 사용자가 원하는 높이에 맞춰 설치할 수 있으며, 내부를 청소하기 위해서는 분리가 가능
 7. 최대 99개의 레시피 프로그래밍
 8. 오븐 상단의 온도와 바닥의 온도 조절은 독립식 조절
 9. 랙 회전 켜기/ 끄기 가능
- * 설치 시 급수 및 배수 필요

MIXER

Two Arm Mixers **IBM LINE**

테크노 스탬프의 다이빙 암 믹서는 최고의 기술을 사용하여 재료와 부품 선택 및 사용에 대한 지속적인 연구의 결과입니다. 주철 주조로 만들어진 기어 상부 구조는 구조적인 강성을 높이고, 전기용접된 강철 구조에서 발생할 수 있는 오일 누출을 방지합니다. 오일 목욕에서 완전히 작동하는 기계장치와 기어는 신뢰성과 장기간의 조용한 작동을 보장합니다. IBT 다이빙 믹서는 다양한 반죽에 특히 적합합니다.



모델	볼사이즈	반죽량	무게	크기(mm)	전원 (V)	스피드
IBT45	550*32총	30kg(수분률 50%)	360KG	639x972x1458	380V 3상4선 2.2KW	2SPEEDS

MIXER



모델	크기(mm)	용량	전력/ 전압
IBT45	570x890x1380	밀가루 : 26 혼합 : 40 (수분 50%)	400V 9.5KW/ 230V 12KW
IBT60	570x890x1380	밀가루- 32 혼합- 50 (수분 50%)	400V 9.5KW/ 230V 12KW
IBT80	771x1185x1623	밀가루- 45 혼합- 70 (수분 50%)	400V 14KW/ 230V 12KW
IBT100	771x1185x1623	밀가루- 45 혼합- 70 (수분 50%)	400V 14KW/ 230V 12KW



MIXER

Planetary Mixer TK-LINE



TK2-80/100/120
TK2 시리즈 플래닛 믹서는 중 대형 생산에 적합합니다



TK-160/200
모터의 강력한 파워는 더 단단한 반죽도 효율성을 잃지 않고 완벽하게 처리할 수 있습니다



BOWL LIFTER
바퀴가 달린 스테인리스 스틸과 알루미늄 구조로 되어 있습니다



Available Tools

TK2-40 / 60 및 TK2 - 80/100/120 범위는 거품기, 나선형 및 주걱이 기본으로 제공되며 스크레이퍼는 옵션으로 제공됩니다
TK-160과 TK200에는 거품기, 스크래퍼, 주걱이 기본으로 제공되며 스파이럴은 옵션으로 제공됩니다

모델	용량	전력	무게	크기(mm)	전원 (V)	스피드
TK2-80	80ℓ	5.5kW	677kg	986x1069 x1842(h)	220/ 380/ 415/ 440/ 460/ 480	100~415
TK2-100	100ℓ	7.5kW	690kg	986x1069 x1842(h)		100~415
TK2-120	120ℓ	7.5kW	717kg	986x1069 x1962(h)		100~415
TK-160	160ℓ	11kW	1290kg	1200x1600 x2145(h)		100~415
TK-200	200ℓ	11kW	1350kg	1200x1600 x2145(h)		

MIXER

Vertical Mixer TK-LINE



Control panel, electric bowl lifting

Control panel with : timer, emergency status leds, inverter speed control and electric bowl lifting (optional Tk40-60)

(TK 40/60) Fast lifting of the bowl with handle

TK-LINE Series

테크노스탬프 TK-Line 버티컬믹서 40/ 60/ 80/ 100



모델	용량	전력	무게	크기(mm)	전원(V)	속도
TK-LINE 40	40ℓ	2.2kW	280kg	600x900 x1450(h)	220/380/415 440/460/480	100~415
TK-LINE 60	60ℓ	3kW	370kg	700 x1000 x1570(h)	220/380/415 440/460/480	100~415
TK-LINE 80	80ℓ	5.5/7.5kW	500kg	940x1100 x1680(h)	220/380/415 440/460/480	100~415
TK-LINE 100	100ℓ	7.5kW	550kg	940x1100 x1800(h)	220/380/415 440/460/480	100~415

MIXER

Spiral Mixer HELIX

45kg에서 200kg까지 다양한 크기의 Helix 믹서는 큰 베어링, 분리 가능한 지지대, 열처리된 강철 샤프트, 부식 방지 주철 전송 폴리, 고품질 전송 벨트로 구성됩니다. 헬릭스믹서의 스테인리스 스틸로 된 받음, 페인트가 칠해져 있더라도 부식 방지 특성을 유지합니다.



Helix 45 to 200
45/ 60/80/ 100/ 130
160/ 200

Self-tilting on hopper helix
Self-tilting Helix on bench or hopper
160 and 200

Helix with removable bowl 160 and 200
바퀴가 달린 볼트볼리

모델	용량	정격 전력	무게	크기(mm)	전원 전압	나선 회전수 1단 2단 속도 (50Hz)
Helix 45	45ℓ	2kW(1st speed) 3,4kW(2nd speed)	372kg	637x1085x1325(h)	230~400	101(1st) 203(2nd speed)
Helix 60	60ℓ	2kW(1st speed) 3,4kW(2nd speed)	375kg	637x1085x1325(h)		101(1st) 203(2nd speed)
Helix 80	80ℓ	2,7kW(1st speed) 5,1kW(2nd speed)	530kg	745x1225x1450(h)		94(1st) 189(2nd speed)
Helix 100	100ℓ	2,7kW(1st speed) 5,1kW(2nd speed)	540kg	745x1225x1450(h)		94(1st) 189(2nd speed)
Helix 130	130ℓ	3,6kW(1st speed) 5,8kW(2nd speed)	630kg	842x1355x1450(h)		94(1st) 189(2nd speed)
Helix 160	160ℓ	6,6kW(1st speed) 10kW(2nd speed)	730kg	952x1490x1530(h)		89(1st) 178(2nd speed)
Helix 200	200ℓ	6,6kW(1st speed) 10kW(2nd speed)	740kg	952x1490x1530(h)		89(1st) 178(2nd speed)

AUTOMATIC

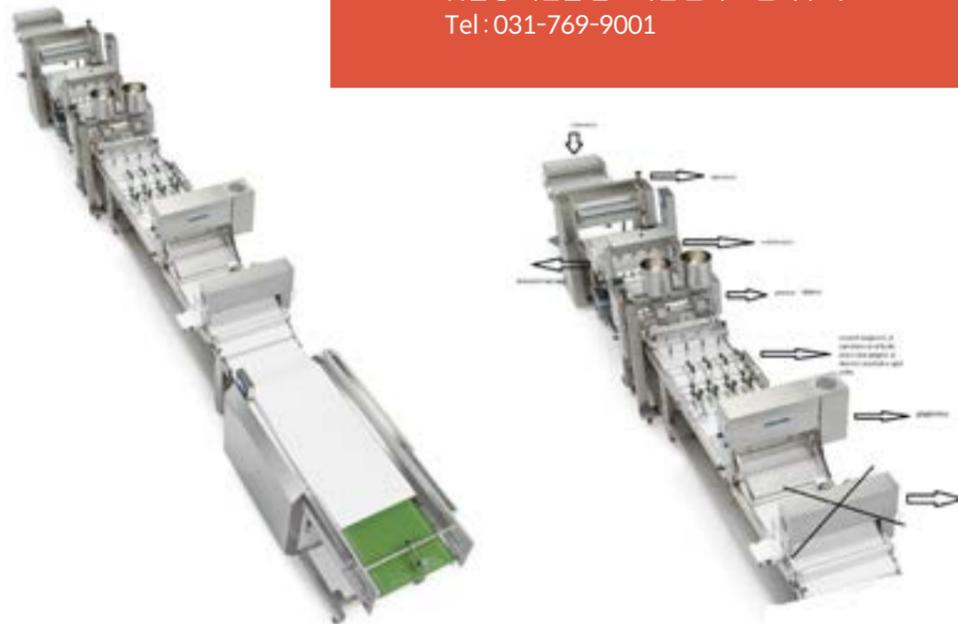
Industrial MAKE UP LINE

새로운 라인을 통해 다양한 제품 형태를 생산할 수 있습니다
PRODUCTION LINES FOR ALL TASTES



Make Up line

맞춤형 제안을 받으려면 본사로 문의주세요
Tel : 031-769-9001



SHEETER

Lam2 제품군은 수동 반죽 시터를 위한 Tekno Stamap의 최고 품질을 제공합니다
Lam 시터에서는 컨베이어 테이블을 휴식 위치로 올릴 수 있어 작업 공간 내에서 더 적은 공간을 차지합니다



Bench ☒



Folding tables



Cutting device



P.A.D.



AUTOMATIC SMART6514

크기(mm) : 3317x1121x1620
전력 : 400V / 1.5KW
용량 : 12Kg/ 혼합반죽 기준



MANUAL Lam612

크기(mm) : 600mmx1200mm
펼침 : 1070x2660
전력 : 400V / 50Hz



MANUAL LAM2 510B

크기(mm) : 2060x970x1175
전력 : 380V / 3상3선 / 0.55KW
용량 : 2Kg

SHEETER

Automatic Sheeter

SMART와 INDUSTRIAL SMART 모델은 수동 기계의 간편한 사용법과 자동 터치 스크린 프로그래밍의 편리함, 속도, 정밀함을 완벽하게 조합하고 있습니다



Smart 650

1. Smart 2. Industrial smart

- 초당 20~120cm까지 변동 가능한 벨트 속도
- 스마트 소프트웨어를 이용한 신속한 프로그래밍
- 터치스크린 제어판
- 설정 가능한 50개의 작업 프로그램
- 프로그램 순서 설정 가능
- 자동 또는 수동 작동
- 폴리에틸렌 및 식품 재료로 만들어진 굽개와 받침대는 분해 및 청소가 쉽습니다



Industrial smart 650



굽개와 받침대



컬러 터치 스크린 제어판

모델	벨트크기(mm)	작업크기(mm)	순중량(Kg)	벨트속도 (cm/s)
SMART 6514	645x1400	3528x1318Hx1210	380	20 - 85
SMART 6516	645x1600	3928x1318Hx1210	400	20 - 85
INDUSTRIAL SMART 6514	645x1400	3528x1318Hx1210	490	20 - 85
INDUSTRIAL SMART 6516	645x1600	3928x1318Hx1210	500	20 - 100
INDUSTRIAL SMART 6520	645x2000	4728x1318Hx1210	520	20 - 100

SHEETER

Automatic Sheeter

AUTOSMART 시리즈는 자동 반죽 시트 기계 분야에서 최고의 기술을 자랑합니다. 123mm 지름의 롤링 실린더를 갖춘 AUTOSMART 123 시리즈는 구조와 측면의 강화를 통해 아주 단단한 반죽도 0.2mm 두께까지 무리 없이 적층할 수 있는 이상적인 기계입니다



Autosmart 700

3. Autosmart 4. Autosmart 123

- 초당 20~120cm까지 변동 가능한 벨트 속도
- 8인치의 컬러 터치스크린
- "노스트레스" 시스템을 갖춘 반죽 릴러
- 밀가루 양을 조절할 수 있는 자동 밀가루 살포기



Autosmart 123 700



요청 시 절단 장치 제공

모델	벨트크기(mm)	작업크기(mm)	순중량(Kg)	벨트속도 (cm/s)
AUTOSMART 7014	695x1400	3660x1380Hx1300	580	20 -120
AUTOSMART 7016	695x1600	4060x1380Hx1300	600	20 -120
AUTOSMART 7020	695x2000	4060x1380Hx1300	620	20 -120
AUTO 123 7014	695x1400	3660x1380Hx1300	650	20 -120
AUTO 123 7016	695x1600	4060x1380Hx1300	680	20 -120
AUTO 123 7020	695x2000	4860x1380Hx1300	700	20 -120

MOULDER

Bread Moulder

테크노 스탬프 몰더는 견인 및 포장 벨트의 롤러가 쉽게 교체되고 청소될 수 있도록 설계되어 관리가 편하며 쉬운 조정으로 원하는 빵의 형태를 최단 시간 내에 만들 수 있어, 높은 생산 효율성을 제공합니다



French baguette moulder

1. 생산량 : 시간당 최대 1,200개, 바게트 최대 길이 700mm
2. 효율성 : 휴식 상태에서 부피 절약 가능
3. 재료 : 스테인리스 스틸 구조, 비독성 접촉 부분
4. 손쉬운 청소

크기(mm) : 990x780x754(1470)
전력 : 220~380V 0.75KW



Baguette moulder

1. LCD 패널 적용 / 두께 표시 / 길이 표시
2. 속도 조절 가능 (50-100%)
3. 전문가가 아닌 누구나 쉽게 작업할 수 있는 구조 / 손쉬운 청소
4. 핸들 방식의 편리한 두께 설정 방법
5. 스테인레스 스틸로 우수한 내구성

크기(mm) : 975x970x670(1470)
전력 : 400V 0.75KW

REFINER

Technological Grinding

이 기계는 오래된 정제기를 현대적으로 부활시키고자 하는 욕구에서 탄생했으며, 기술과 재료의 개선 및 혁신이 추가되었습니다. 정제기는 아몬드, 호두, 헤이즐넛, 피스타치오, 땅콩, 참깨, 양귀비씨뿐만 아니라 후추와 기타 향신료를 포함한 다양한 종류의 제품을 더욱 미세하게 분쇄하고 정제하는 역할을 합니다



Takenostamap Refiner

외부크기(mm)	690x604x1184
무게(kg)	212
전원(KW)	1.5
정격공급전압(V)	220-380
주파수(Hz)	50-60
전기 상	3
롤러크기(Ømm)	140
롤러간격(mm)	0-10

OVEN

이탈리아에서만 제품을 생산하며 40년 동안 전문 냉장 및 조리 시스템 분야의 리더 테크노돔



NERINO 3

크기(mm) : 600x530x400
전력 : 2.5KW
용량 : 600mmx400mm(3tray)
무게 : 21kg



NERONE MID DIGITAL 5

크기(mm) : 840x920x755(mm)
전력 : 6.45KW
용량 : 600mmx400mm(5tray)
무게 : 90kg



NERONE DIGITALE GN4

디지털 디스플레이
9가지 레시피를 위한 메모리
크기(mm) : 685x680x580
전력 : 3.15KW
용량 : 600mmx400mm(5tray)
무게 : 37kg



NERONE MID DIGITALE MID10

디지털 디스플레이
9가지 레시피를 위한 메모리
크기(mm) : 840x920x1155
전력 : 12.7KW
용량 : 600mmx400mm(5tray)
무게 : 125kg

BLAST CHILLER

이탈리아에서 온 급속냉동고 합리적인 가격과 튼튼한 내구성을 자랑합니다



TECNODOM 5

크기(mm) : 750x740x880
전력 : 220V 1.42KW
용량 : 600mmx400mm(5tray)
무게 : 71kg
+3°C에서 제품온도 -35°C 냉동 가능



TECNODOM 15

크기(mm) : 750x740x1850
전력 : 380V 3상4선식 1.82KW
용량 : 600mmx400mm(15tray)
무게 : 120kg
+3°C에서 제품온도 -35°C 냉동 가능



TECNODOM 20

크기(mm) : 750x740x2080
전력 : 380V 3상4선식 2KW
용량 : 600mmx400mm(20tray)
무게 : 150kg
+3°C에서 제품온도 -18°C 냉동 가능

FREEZER



Deep freezer storage cabinet **RS E**

1. -35°C 급속냉각 가능
2. 평균 소비 전력의 30% 절감
3. 터치스크린 컨트롤 패널로 쉬운 제어방법
3. 효율적인 공기순환 방식으로 일정한 온도 유지
4. 온도감지 센서 장착
5. 강력하고 빠른 자동 제상
6. Touch screen BI-TRONIC Control3
7. 위생적이며 관리가 쉬운 스테인레스 스틸



GS66-A

크기(mm) : 820x700x950
전력 : 220V 2KW
용량 : 5 trays(400x600)



GS10-C

크기(mm) : 820x850x1772
전력 : 380V 50HZ 2.06KW
용량 : 10 trays(400x600)



GS15-C

크기(mm) : 820x850x1980
전력 : 380V 3상선 2.06KW
용량 : 15 trays(400x600)

DOUGH CONDITIONER



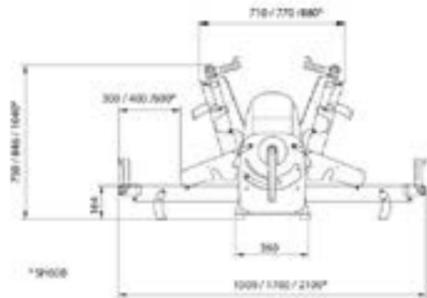
Retarder prover cabinets **AR68D2E**

크기(mm) : 870x1248x2372
전력 : 220V 1PH 50HZ 4KW
용량 : 48trays (400x600 mm)

1. 패널 두께 60mm (43KG/M3 우레탄 발포 절연체) 절연 효과의 극대화
2. 위생관리에 적합한 구조/ 실리콘 가스켓 도어
3. 쉬운 조작의 Bi-Tronic Control 2
4. 충격에 강한 수직 알루미늄 도어
5. 세련된 디자인과 프랑스 생산의 높은 완성도
6. 내부의 넓은 구조는 공기 순환 및 습도 유지에 탁월한 장점
7. 화이트 스틸 외장과 내부 스테인레스 스틸(천장 포함)
8. 더 짧은 압축을위한 Anti-short cycle

SHEETER. MIXER

롤매틱은 이탈리아의 북동부에 1985년에 설립. 연구와 혁신, 최첨단 가공 기술의 사용으로 국제시장에서 품질과 신뢰성으로 인정받고 있습니다



Rollmatic Sheeter

body	powder painted steel
Cylinder width	500 - 600 mm
Cylinder opening	0-38 mm (SH50B/ 05-0-25 mm)
Cylinder diameter	60 mm
Belt speed	25m/ min
Lamination inversion	joy - stick
Flour duster	manual
Voltage	400V - 3ph - 50/60Hz
전력	0,55KW

Bullino 12 Mixer

Capacity	12Lt
Max. dough	3Kg (2kg flower and 1lt water)
Frame	Painted steel
Bowl	S/Steel
Transmission	Reduction box
Speed regulation	Inverter
KW	0, 37
Voltage	230V-1/ 50-60hZ
Weight	Kg 39
Tools included	Spiral, whip, paddle



MIXER

무거운 구조와 화덕용 분체 도장된 강철로 만든 볼 지지대가 특징인 이탈리아 스테노 믹서



FOOD LINE **PL9B**



FOOD LINE **PL12B**



FOOD LINE **PL20B**



FOOD LINE **PL20C**



POWER LINE **PL40**



POWER LINE **PL60**



POWER LINE **PL80**



Install the special bowl

이 베이킹 믹서는 반죽을 밀어 큰 모양의 돌출부에 부딪혀 반죽이 바닥에서 위로 올라가면서 쪼개지게 합니다. 이 과정을 통해 반죽에 과도한 스트레스를 주지 않으면서도 완벽한 산소화를 이룰 수 있습니다

* OPTION : special bowl은 모든라인에서 선택구매가능합니다

모델	크기(cm)	무게(kg)	볼용량 (Lt)	볼크기 (cm)	전력 (kW)
PL9B	42x49x51(h)	33	9	24x23h	0, 25
PL12B	43x50x65(h)	39	12	26x24h	0.55
PL20B(Table model)	50x52x85(h)	73	20	32x30h	0.83
PL20C(Floor model)	51x54x125(h)	100	20	32x30h	0.83
PL40	75x96x144(h)	240	40	40x36h	3.3
PL60	78x96x144(h)	242	60	45x42h	3.3
PL80	78x96x160(h)	270	80	45x52h	3.3

MIXER

Spiral mixers LUX/LUX-R Line

LP Group은 창업자의 기업가 정신과 숙련된 직원들의 조화로운 결합으로 탄생한 스파이럴 믹서 전문 제조업체로
고품질 제품과 맞춤형 서비스를 통해 시장의 요구에 효과적으로 대응합니다



LP group LUX/LUX-R Line

- 80kg에서 300kg까지의 반죽 용량과 다양한 속도 조절 기능을 갖춘 3개의 모터
- 유압식 헤드 리프팅 및 하강 기능과 자동 볼 잠금 시스템
- LUX 라인은 55% 이상 수분 함량의 부드러운 반죽에, LUX-R 라인은 최대 45% 수분 함량의 단단한 반죽에 적합



모델	최소/최대 반죽 용량 (Kg)	밀가루용량 (Kg)	볼용량 (L)	크기(mm) 너비 x 길이 x 높이	전력(kW)
LUX 80 LUX-R 80	5/80	50	154	1235x1770x1450	0,75
LUX 120 LUX-R 120	8/120	75	188	1235x1770x1450	0.75
LUX 160 LUX-R 160	10/160	100	266	1325x1825x1540	0.75
LUX 200 LUX-R 200	10/200	125	306	1340x1825x1540	0.75
LUX 250 LUX-R 250	15/250	150	378	1365x1926x1540	0.75
LUX 300 LUX-R 300	20/300	175	413	1415x1990x1540	0.75

MIXER

Spiral mixers STAR/ VIS

고정 볼을 갖춘 스파이럴 믹서



VIS LINE

60 / 80 / 120 / 160 / 200 / 250

- 60kg에서 250kg 반죽을 처리할 수 있는 강화된 고정 볼 스파이럴 믹서
- 볼 커버는 투명한 PMMA 또는 ABS 중에서 선택할 수 있습니다
- 타이머 또는 선택적 전자 제어판을 제공



STAR LINE

40 / 60

- 고정 볼을 갖춘 스파이럴 믹서는 40kg과 60kg 반죽 용량, 견고한 강철 몸체, 단일 모터 구동을 특징으로 합니다.
- 두 속도 설정, 사다리꼴 벨트를 통한 조용한 작동
- 타이머 또는 선택적 전자 제어판을 제공



MIXER

Self-Tipping Mixer **LYNX/LYNX-R LINE**

LYNX 라인은 유럽 밀가루로 만든 550% 이상의 수분 함량을 가진 반죽 혼합물에 적합
 LYNX-R 라인은 더블 스파이럴 전송, 직선 브레이킹 바, 강화된 스파이럴 모터를 갖추고 있으며,
 유럽 밀가루로 만든 450% 이상의 수분 함량을 가진 단단한 반죽 혼합물에 적합



LYNX/LYNX-R LINE

120 / 160 / 200 / 250

- 고정 볼과 유압 리프터가 있는 스파이럴 믹서로 구성
- 반죽 용량은 120kg에서 250kg까지

Hydraulic Bowl Lifters **THOR LINE**

LUX-RC 80/120/160/200/280 볼-트롤리에 적합한 리프터 틸터 반죽 기계



THOR LINE

1100 / 1400 / 1900 / 2500

- 사용 가능한 두 가지 배출 높이제공
 - 테이블 위로 1100mm
 - 테이블 위로 1400mm
 - 분할기로 1900mm
 - 분할기로 2000-2500mm
- 중간 배출 높이: 요청 시 제공 가능

FILLING MACHINES

DOSIMAX

다양한 크림과 소스를 편리하고 신속하게 투여하고 주입하는 것이 가능합니다.



- 스테인레스 스틸 구조. 음식물과 접촉하는 모든 부품은 쉽게 분리하여 세척할 수 있습니다.
- 사용 모드당 최대 7개의 프로그램을 기억할 수 있는 쉽고 직관적인 4.3인치 터치 스크린입니다.
- 요청 시 다양한 액세서리를 제공하여 셰프의 창의성을 넓게 펼칠 수 있게 해줍니다.

모델	크기(mm)	무게(kg)	호퍼용량	전력
DOSIMAX XL	465x410xH 630	27	15lt	220 V - 50/60 Hz



MAXIDROP

최상의 성능과 견고함을 제공하는 미맥 데포지터

- 스테인레스 스틸 구조. 음식물과 접촉하는 모든 부품은 쉽게 분리하여 세척할 수 있습니다.
- 7인치 컬러 터치 스크린으로 직관적으로 프로그래밍할 수 있으며 최대 200개의 레시피를 저장할 수 있습니다.
- 요청 시 다양한 금형과 노즐을 사용하여 가장 다양한 모양과 크기의 제품을 만들 수 있습니다



DEPOSITOR

MAXIDROP

다양한 점도의 반죽을 정확한 분량으로 일관되고 빠르게 배치하여 최상의 성능과 견고함을 제공하는 프리미엄 데포지터



BABYDROP

MAXIDROP

EURODROP

SUPREMA



모델	크기(mm)	무게(kg)	롤러헤드 호퍼용량(ℓ)	펌프헤드 호퍼용량(ℓ)	전원
BABYDROP MAXX 400	970x735xH 685	150	21	19	200-240 V - 50 60 Hz - 1ph
MAXIDROP MAXX 400	880x1360xH 1380	270	29	28	230 V - 50 60 Hz - 1ph
EURODROP MAXX 400	880x1360xH 1380	270	29	28	230 V - 50 60 Hz - 1ph
SUPREMA MAXX400	895x1110xH 1360	240	23	24	200-240 V - 50 60 Hz - 1ph

MACHINE

이탈리아 40년 전통의 메크노수드 현대적인 공장과 최첨단 기술, 전체 생산 과정의 내부 관리로 식품 산업에 특화된 기계 제작 분야에서 선도적인 위치를 차지하고 있습니다



Exclusive double arms mixer Mamy T7

Bowl volume : 10lt / Max dough 용량 : kg 7kg
Variable speed (rpm) : 35 ÷ 70
크기(mm) : 370x510x695(h)



SB 500

Mecnosud 수동 시터는 모든 유형의 페이스트리를 라미네이팅하는 데 적합합니다
플로어 스탠딩 및 벤치탑 버전으로 제공

ROTOR OVEN

1989년에 설립된 DANZI FORNI는 2세대가 운영하는 기업으로 오직 좋은 품질의 제품을 판매한다는 일념으로 이탈리아에서 완벽한 설비를 위한 연구 및 공급을 제공합니다.



ELLADE 15T

Ellade 15T는 좁은 공간에 맞게 설계된 동시에 뛰어난 성능을 제공하는 15개 선반 회전 트롤리 오븐으로, 큰 Prisma 모델의 기능과 Ellade 시리즈의 컴팩트한 크기를 결합했습니다

모델	트레이 크기 (mm)		외부 크기(mm)		
			1030	1370	2020(h)
ELLADE 15T 6040	600x400		1030	1370	2020(h)
ELLADE 15T 5070	500x700	400x800	1150	1530	1945(h)
	450x650	460x760			



비스킷, 제과, 제빵 제품을 위한 완벽한 자동 솔루션



AUTOMATIC SOLUTIONS

Laser srl은 제과 및 베이커리 제품 산업을 위한 기계 및 시스템 제조 분야에서 25년 이상 운영하며 비스킷, 페이스트리 및 빵 제품용 완벽한 자동화 솔루션을 제공합니다



Cooling Tunnel

Cooling Tunnel : 순간 냉각을 위한 필수 기계

장비는 쿠키, 비스킷, 성형 초콜릿 및 코팅된 과자와 같은 다양한 베이커리 및 제과 제품을 냉각하기 위한 냉각터널입니다

냉각 터널은 고객 요구에 맞춰 설치되며, 제빵 후 비스킷은 3,500미터 컨베이어를 통해 포장 작업 구역으로 냉각 이동됩니다.

제품이 부서지지 않고 포장되기 위해 일정한 정렬과 냉각이 필수적이며, 생산 수준을 한 단계 끌어올릴 수 있습니다



BAGEL MACHINE

Single Bank Bagel Machine **EMP-SD-SF**

엠페이어의 EMP-SD-SF 싱글 बैं크 베이글 머신은 현재 시장에서 가장 효과적이고 빠르며 관리하기 쉬운 베이글 시스템입니다. 이 제품은 가변 칼날 속도로 가장 까다로운 베이글 생산 라인에서도 제어와 정확성을 제공합니다. 작동이 간편하고 세척이 간편합니다. 이 베이글 디바이더/포머 듀오는 업계에서 가장 많이 판매되고 가장 안정적인 베이글 생산 기계를 구성합니다.

EMP-SD-SF

시간당 최대 3,600개 생산
회전식 나이프 액션 - 피스톤이나 지저분한 오일 청소가 필요 없음
기계에서 반죽으로 열 전달 없음
표준 성형 튜브 미니 및 Bull Bagel 설정 사용 가능
이동과 청소가 용이한 바퀴 장착
칼의 가변 속도
쉬운 접근성과 패닝을 위한 20인치 턴테이블
쉽게 조정 가능한 압력판
벨트 수명 연장을 위한 벨트 장력 조정
보드 홀더 포함
전압 : 220V/60Hz/1ph/2A



BAGEL MACHINE

Bagel Making Machine **BG-3000**

BG-3000 베이글 제조기는 분할된 반죽 볼을 호퍼에 넣은 후 자동으로 반죽 볼을 링 모양으로 형성합니다.

BG-3000

크기 : 2,220(L)x500(W)x1,250(h)mm
전력 : 0.75kW
용량 : 3,000개/시간
제품무게 : 75~85g/개 또는 135~145g/개
순중량 : 120kg
총중량 : 190kg



PIZZA OVEN

Electric oven for pizza and bread

Macte 오븐은 피자과 빵의 완벽한 요리에 적합한 전문 도구로 탄생했습니다
전문적이고 열정적인 기술자와 장인이 이탈리아에서 설계 및 제작하여 Made in Italy 품질을 보호합니다



Nettuno



Voyager TWIN

모델	Nettuno	Voyager TWIN
크기(cm)	45x59x37	45x59x29
무게(kg)	25	23
상부 히터(W)	2100	2100
하부 히터(W)	850	850
문 유형	삼중 유리 안전 터치	삼중 유리 안전 터치
최대 온도	500°	500°



CHURRO MACHINE

AUTOMATIC CHURRO MACHINE

가장 진보된 고성능 추러스 머신과 추러스 제작에 이상적인 전기 프라이어



Automatic churro machine M-2020

자동 추러스 기계	M-2020(3L)	M-2020(4L)
모터 (CV)	0.75	0.75
출력 (W)	700	700
전압 (V)	230	230
용량 (L)	3	4
생산량 (GR/S)	25 - 110	35 - 150
무게 (kg)	64	64
크기 (mm)	470x355x730	470x355x730

gas fryer CG-80



가스 프라이어 CG-80	
소비량 (m ³ /h)	2'53
QN (kW)	25'3
무게 (kg)	90
주파수 (Hz)	50
전압 (V)	220 - 240 V
기름 용량 (L)	최소 17, 최대 30
크기 (mm)	800 x 900 x 850
롤러간격(mm)	0-10

DEPOSITOR

Depositor 전병기계S500

대우공업사는 신제품 도입과 축적된 노하우로 제과제빵기계전문기업 성장하고 있습니다
 특허받은 대우공업사 전병기계 S500



MACHINE

대우공업사는 신제품 도입과 축적된 노하우로 제과제빵기계전문기업으로 성장하고 있습니다
 다양한 베이커리머신을 보유중입니다



SANKO SLICER A100
 크기(mm) : 590x440x515 mm
 무게 : 20 Kg
 전력 : AC100 (single-phase)/ 50,60Hz



대우 탁상용 슬라이서
 크기(mm) : 530x580x630 mm
 용량 : 11mm, 18mm, 20mm
 전력 ; 220V, 60Hz, 0.2KW



전기발효실 20매 FR-20
 크기(mm) : 510x650x1850
 건열히터 : 1KW/ 습열히터 : 1.5KW
 소비전력 : 2.5KW
 전력/ 전압 : AC220V/ 60Hz



전기발효실 40매 FR-40
 크기(mm) : 1100x650x1850
 건열히터 : 1KW/ 습열히터 : 1.5KW
 소비전력 : 2.5KW
 전력/ 전압 : AC220V/ 60Hz



도너츠튀김기 DW-EDF-01
 크기(mm) : 600x500x800
 용량 : 12pcs/ 3분
 전기사양 : 3KW/ 220V/ 60Hz



초콜릿커터기
 크기(mm) : 330x400x530(h)
 무게 : 22kg
 전기사양 : 90w/ 220V

BAKERY TOOL

대우공업사에서 제공하는 다양한 업소용 베이커리 장비



스테인리스 서랍식 작업대
크기 : 1800x800x850
* 사이즈에 따른 주문 제작
* 대리석이나 나무도마 추가가능



스테인리스 서랍식 랙크 20매
크기mm : 465(L)x600x1700
용량 : 20매
* 사이즈에 따른 주문 제작 가능



스테인리스 파이프 랙
크기 : 720x420x1850
* 사이즈에 따른 주문 제작 가능



밀가루 보관 케이스 10L
크기(cm) : 40x29.3x22.8
재질 : 폴리프로필렌



밀가루 보관 케이스 24L
크기(cm) : 59.3x29.6x43.5
재질 : 폴리프로필렌



밀가루 보관 케이스 47L
크기(cm) : 59x48.5x43.8
재질 : 폴리프로필렌



밀가루 보관 케이스 79L
크기(cm) : 76x35x65
재질 : 폴리프로필렌



스텐가루통 DYMB-300
크기(mm) : 465(L)x600x1700
용량 : 20매
* 사이즈에 따른 주문 제작이 가능



스토밍 핸드믹서 HM833
본체크기(cm) : 19x9x12.5
거품기/반죽기 길이(cm) : 18.5
재질 : 스테인리스스틸

협력업체

살바코리아와 함께 자원, 기술, 지식 등을 공유하여 새로운 제품을 개발하거나, 시장 진입을 확대 협력하는 파트너사들입니다

salva

株式会社ワールド精機
WORLD SEIKI CO., LTD
FUKUOKA, JAPAN

SANKO

hengel

TECNODOM

WXSANKO

FOUNTER

TEKNO STAMP

ELEPACK
BAGGING MACHINERY

MACTE OVENS
MADE IN ITALY

MIMAC
food processing equipment

Rollmatic

mure & peyrot P

JD

CAKELAND

EP group

Steno

salva korea

1989년부터 지금까지 고객님의 변함없는 신뢰와 사랑에 힘입어 끊임없이 성장 발전하고 있는 대우 공업사는 작은 공방에서부터 레스토랑, 호텔, 프랜차이즈 등 원하시는 모든 장소에 최고의 베이커리 시스템을 갖추어 드립니다
새로운 제품의 도입과 노하우로 항상 더 좋은 상품으로 인사드리겠습니다



10% 곤지암 전시장 방문 후 사업자 등록을 완료하시면 도구 10% 할인된 가격에 제공해 드립니다



DW대우공업사
salva korea

대표전화 : 02.2275. 9000

살바코리아 사무실
전화 031-769-9001 | 팩스 031-764-3072

서울 방산 도구매장
전화 02-2267-4000 | 팩스 02-2274-0149

베이킹몰 문의
전화 031-797-5001 | 팩스 031-762-8320

이메일 : daewoo2843@hanmail.net
인스타 : @salvakorea
블로그 : blog.naver.com/salva-korea
홈페이지 : www.daewoo1989.com
베이킹몰 : http://www.bakingmall.com

대표 : 정용채
회사명 : 대우공업사 | 살바코리아(주)
본사 : 경기도광주시 곤지암읍 건업리 20-1
서울매장 : 서울 중구 동호로 381-1