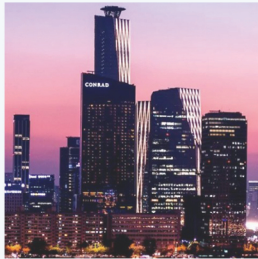


제품안내 KITCHEN EQUIPMENT CATALOG



한국케이엔티주식회사

KITCHEN & MEDICAL EQUIPMENT SOLUTION

TEL. 032)682-4171~4 FAX. 032)682-4170

E-mail. hankuk160@hanmail.net

인사말

주식회사 한국케이엔티를 아껴주시고, 성원해 주신 고객 제위께 진심으로 감사드리며, 사업의 번창과 가정의 평화를 진심으로 기원합니다.

당사는 고도의 경제성장으로 변천해가는 우리의 식생활문화에 신속히 대응하기 위해, 금지와 사명감으로 주방문화 발전에 일익을 담당하고 있습니다.

특히 세계화 속에 동행하는 기업으로 거듭 태어나기 위해, 기술개발에 대한 과감한 투자와 연구로 고객이 요구하는 최상의 고품질의 제품과 실용적인 주방기구 제품의 완벽한 시공으로 혼신의 힘을 쏟고 있습니다.

주방의 설계에서 시공에 이르기까지, 모든 상담과 서비스를 제공하고 있습니다.

아울러 보다 유익하고 다양한 주방의 정보로 고객의 궁금한 사항에 대하여 항상 최선을 다해 상담해 드리고 있으며, 고객 입장에서 생각하고, 먼저 행동하고 성실한 파트너가 되고자 노력하고 있습니다.

고객 여러분 곁에 있도록 최선을 다하겠습니다.

감사합니다.



한국케이엔티주식회사

KITCHEN & MEDICAL EQUIPMENT SOLUTION





FOOD SERVICE KITCHEN DESIGN CONSULTING

해외 주방 컨설팅 회사와 다양한 프로젝트를
성공적으로 수행한 **경력**이 있습니다!

[**생각의 방향**이 다릅니다.
기술적 경륜이 다릅니다.
수행의 결과가 다릅니다.]

종합주방기구 전문업체 **한국케이엔티**가
최상의 작품으로 창조합니다.

종합주방시공 전문 기업
한국케이엔터가
그 솔루션을 제공합니다.





Jumeirah Hotel, Scott's restaurant, Abu Dhabi (United Arab Emirates)



Hochschule für Technik und Wirtschaft (HTW), Berlin (Germany)



Grand Hyatt Kuala Lumpur (Malaysia)

Professional Kitchens - Solutions



Restaurant of Paris Police Prefecture (France)



Le 58, Eiffel tower (Paris, France)



Noodle House Restaurant (Madinat Jumirah, Dubai, UAE)

목차

01 취반기구 / 가열조리기구 / 천정형 배기후드 시스템 / 콤비오븐 05

가스 자동 밥솥
스팀 회전식국솥
가스 회전식국솥
가스 테이블렌지
가스 낮은렌지
가스 다열렌지
가스 구이기
가스 부침기
가스 중화렌지
가스 튀김기
가스 냉면렌지
더블워싱 대용량 배기 유니트
수증기 응축 배기유니트
볶음솥 및 튀김솥용 대용량 배기 유니트
콤비오븐

02 인덕션렌지류 19

인덕션 포터블형(KISP Serise & ISP030)
인덕션 포터블형 & 인덕션 낮은렌지 (KISS Serise & KISL110)
취폐 전용 워머 & 테이블 매립형 스마트 인덕션렌지
스마트 그리들(KISG Serise)
테이블 매립형 & 1인 스마트 인덕션 렌지
스마트 멀티존

03 일반기구류 / 운반기구류 25

작업대
이동 작업대
작업대 찬장
식기찬장
세정대
식기건조대
다단식 선반
와이어 선반
벽선반
벽찬장
전기식기소독고
잭스타
잔반처리대
이동식무침기
식판·식기 디스펜서
학교 급식용 운반차
전동식 냉온 병실 배선차
국보온 운반차 / 컵회수차
수저식판배분대 / 수저저분회수차 / 식판회수차
L형 운반차 / 다목적 운반차

04 배식대류 33

카페테리아
자율배식대



05 세척기구류

37

도어 타입
랙타입 1TK
랙타입 2TK
플라이트타입 1TK(건조형)
플라이트타입 2TK(건조형)
플라이트타입 3TK(건조형)
유텐실 세척기

06 냉장·냉동기구류

43

냉장 · 냉동고
냉장테이블
반찬냉장테이블
토팅냉장테이블
서랍식 냉장테이블
낮은 서랍식 냉장테이블

07 수입기구류

49

SIRMAN
HOBART
CRES COR
SCHOLL
ELECTROLUX
HATCO
SAECO
HAMILTON BEACH
BREMA
CARPIGIANI

08 HACCP 소독기구류

73

CCR (리모컨형 에어커튼)
ST-CAS (크린에어사워기)
CD-400V/CD-500V/CD-1000 (손건조기)
손세정대
손 소독기
NR/BR (냉·온수용 워터릴)
SV-900/SV-1800 (이물질흡입기)
NS/BS (열수용 워터릴)
자외선 컵 소독기
칼도마 소독기
앞치마 소독기
위생복 소독기
장화 소독기
KITCHEN EQUIPMENT LAY-OUT PLAN
KITCHEN EQUIPMENT SCHEDULE LIST



▶ 취반기구

가스자동밥솥

▶ 가열조리기구

스팀 회전식 국솥
가스 회전식 국솥
가스 테이블 렌지
가스 낮은렌지
가스 다열렌지
가스 구이기
가스 부침기
가스 튀김기

▶ 천정형 배기후드 시스템

더블워싱 대용량 배기 유니트
수증기 응축 배기유니트
볶음솥 및 튀김솥용 대용량 배기 유니트

▶ 콤비오븐

01

취반기구 / 가열조리기구 /
천정형 배기후드 시스템 / 콤비오븐





취반기구 / 가열조리기구

가스 자동 밥솥

(저압용 · 자동점화)

고온의 열로 익혀 밥에 끈기가 살아나고 구수한 밥맛을 내는 가스밥솥으로 다량의 밥을 한번에 연속적으로 편리하게 지을 수 있습니다.

취사시간(RRA-105, 155)

취반량	인원	취반완료
9ℓ (5도)/(7.5kg)	50명	37분
7.2ℓ (5도)/(7.5kg)	40명	35분
5.4ℓ (3도)/(4.5kg)	30명	33분
3.6ℓ (2도)/(3.0kg)	20명	30분



찰지고 맛있는 밥맛은 기본!

업그레이드된 배기시스템으로 복사열을 차단하여 주방을 시원하고 쾌적하게, 취반시간을 단축시켜주고, 가스비도 절감하는 효과까지 있습니다.



▶ RRA-100A(DA/DS, 100인용)

- 규격: 700×727×886(1,036)
- 가스소비량: LNG-19,000 kcal/h
LPG-1.6kg/h



▶ RRA-150A/S (150인용)

- 규격: 700×700×1247
- 가스소비량: LNG-29,000 kcal/h
LPG-2.4kg/h



▶ RR-55D(22~55인용)

- 규격: 526×481×434
- 가스소비량: LNG-8,400 kcal/h
LPG-0.7kg/h

- 구수한 가마솥 밥맛

- 취반 후 자동소화 · 보온 기능

자동취반기 (RRA-100DA, 150DA)	자동밥솥 (RR-55D)
취반과정 자동표시 "밥 짓기", "뜸돌이", "완료" 순으로 램프에 불이 들어오므로 밥이 되어 가는 진행상태를 손쉽게 알 수 있습니다.	간편점화 조작이 간편한 원터치 버튼점화
다양한 조리가능 고객의 요구, 특성에 따라 일반밥, 잡곡밥, 죽 등 다양한 밥짓기를 할 수 있어 편리합니다.	점화 확인창 사용중 불꽃의 상태를 확인할 수 있는 확인창
24시간 예약기능 고객이 원하는 시간 및 분을 24시간까지 예약 할 수 있습니다.	전용버너 강한 화력을 내는 밥솥전용 특수버너

스팀 회전식국솥



스팀열을 이용해 찌거나, 국을 끓이는데 사용합니다.

- 회전식으로 360°C 회전이 가능합니다.
- 접이식 뚜껑을 부착하여 작업이 용이합니다.
- 녹슬지 않는 스텐레스로 다리를 제작합니다.

모델명	규격	스팀소모량 (kg/h)
STK-300	150 Liter	70
STK-500	250 Liter	77
STK-700	350 Liter	87

가스 회전식국솥



가스직화열을 이용해 찌게, 스프, 국을 끓이는데 사용합니다.

- 회전식으로 360°C 회전이 가능합니다.
- 접이식 뚜껑을 부착하여 작업이 용이합니다.
- 녹슬지 않는 스텐레스로 다리를 제작합니다.

모델명	규격	가스소모량 (kcal/h)
GTK-300	150 Liter	24,500
GTK-500	250 Liter	32,000
GTK-700	350 Liter	32,000

가스 테이블렌지



각종 음식을 조리하는데 사용하는 조리기기입니다.

- 강력한 버너를 장착하여 신속하고 편리한 조리작업이 가능합니다.
- 내구성이 강한 스텐레스로 제작되어 기구의 부식이 없으므로, 위생적인 조리환경을 유지할 수 있습니다.

※ 사용용도의 주문에 따라 다양한 형태로 제작됩니다.

모델명	규격	가스소모량 (kcal/h)
GTR-900	900 x 750 x 850	31,000
GTR-1200	1200 x 750 x 850	39,000
GTR-1500	1500 x 750 x 850	39,000



취반기구 / 가열조리기구

가스 낮은렌지

큰 용기의 음식을 가열하여 조리하는데 사용하는 기구입니다.

- 최고의 경제성, 안전성, 편리성~
- 무거운 들통을 높이 들어 올려 작업자의 몸에 무리가 가지 않도록 낮게 제작
※ 부상 위험을 최대한 줄여 조리작업 능률과 효율 높임



※ 사용용도의 주문에 따라 다양한 형태로 제작됩니다.

모델명	규격	비고
GLR-700	700×750×450	3열 3구 1
GLR-1200	1200×750×450	3열 3구 2
GLR-1500	1500×750×450	3열 3구 2

가스 다열렌지

각종 음식을 조리하는데 사용하며, 소량의 탕그릇을 연속적으로 끓일때 사용이 편리합니다.

- 버너가 작고 개별적으로 사용할 수 있도록 제작하여 열량의 손실이 적습니다.
- 강력한 화력과 오래 사용해도 항상 만족스러운 안정적인 화력을 유지합니다.



※ 사용용도의 주문에 따라 다양한 형태로 제작됩니다.

모델명	규격	가스소모량 (kcal/h)
GMR-900	900×750×850	43,000
GMR-1200	1200×750×850	53,000
GMR-1500	1500×750×850	63,000
GMR-1800	1800×750×850	73,000

가스 구이기

세라믹 원 적외선 열이 영양손실 없이 빠르게 조리물을 익혀주며 높은 수분함량을 유지하여 구이요리의 맛을 최대화 합니다.

- 생선류를 구울때 사용하는 기구입니다.
- 상화식, 하화식, 2가지 방식으로 선택 조리 기능.



모델명	규격	가스소모량 (kcal/h)
RSB - 923N	790×400×600	6,200
RSB - 926N	1295×400×650	12,000

가스 부침기

다량의 음식을 같은 온도조건에서 부침, 볶음을 할때 사용하는 기구입니다.

- 손쉬운 조리작동방법으로 사용됩니다.
- 몸체는 스테인레스로 상판은 두꺼운 주물판 또는 철판으로 되어 있습니다.
- 기름은 전면 홈으로 흐르게 되어 있어 청소가 용이합니다.
- 오물받이용 서랍이 부착되어 있습니다.



모델명	규격	가스소모량 (kcal/h)
GG-600	600×750×850	10,000
GG-900	900×750×850	15,000
GG-1200	1200×750×850	20,000
GG-1500	1500×750×850	25,000

가스 중화렌지

강력한 열량의 버너를 사용하여 단 시간에 고열로 음식물의 형태, 영양소들의 파괴를 최소화 시키는 중화요리를 조리할때 사용하는 기구입니다.

- 완벽하게 실드 처리한 특수 알루미늄 실드버너로 오물침투율 0% 노즐막힘현상도 전혀 없어 청소와 관리가 매우 간편합니다.



모델명	규격	가스소모량 (kcal/h)
GCR-800	800 × 1000 × 850	22,000
GCR-1100	1100 × 1000 × 850	22,000
GCR-1800	1800 × 1000 × 850	48,000
GCR-2200	2200 × 1000 × 850	76,000



취반기구 / 가열조리기구

가스 튀김기

마이콤에 의해, 1도 단위로 튀김온도를 조절 할 수 있어 온도편차가 없으며, 튀김요리 재료를 넣은 후 빠른 시간 내 설정온도에 도달하므로 맛이 매우 우수합니다.

- 디지털 원터치방식
- 자동온도조절(50°C~220°C)
- 내부청소편리
- 안전장치부착
- 마이콤 자동제어 시스템
- 튀김망걸이 부착



모델명	규격	가스소모량 (kcal/h)
RFA-227G	450×600×850	15,500
RFA-327G	600×600×850	17,200
RFA-427G	900×600×850	27,520

가스 냉면렌지

다량의 면을 단시간에 끓일 수 있도록 강한 화력의 버너를 사용하여 상부에 탕보온통이 설치되어 있는 면 전문용입니다.

- 프렌차이즈점 및 휴게소용, 단체급식장 등에 필요하도록 용도에 따라 별도로 주문제작이 가능합니다.



모델명	규격	가스소모량 (kcal/h)	비고
GNR-900	900×900×850	28,500	

천정형 배기후드 시스템

더블워싱 대용량 배기 유니트



가스렌지, 그릴러, 그리들(부침기), 튀김기 등 오일미스트가 다량으로 발생하는 주방기기 상부에 설치되며 필터의 막힘이 전혀없어 원활한 배기를 유지하고 자동세척장치(옵선)가 설치되면 유지관리가 더욱 간편합니다.

2가지 첨단기능이 부착되어 있습니다!!

첫번째, 양면 더블워싱시스템 (Double Washing System)

- 양면에 설치된 노즐에서 필터를 완벽하게 세척하여 줍니다.

두번째, 초기화재 확산 방지 시스템 (Early Fire Protection System)

- 고온의 열이 카세트(필터)에 근접하였을때 센서에 의해 감지되어 급수가 분사됩니다.

이로 인하여 배기유니트의 온도를 저하시켜 고온의 열로 인한 천정 내부의 손상을 방지하여 줍니다.

수증기 응축 배기유닛

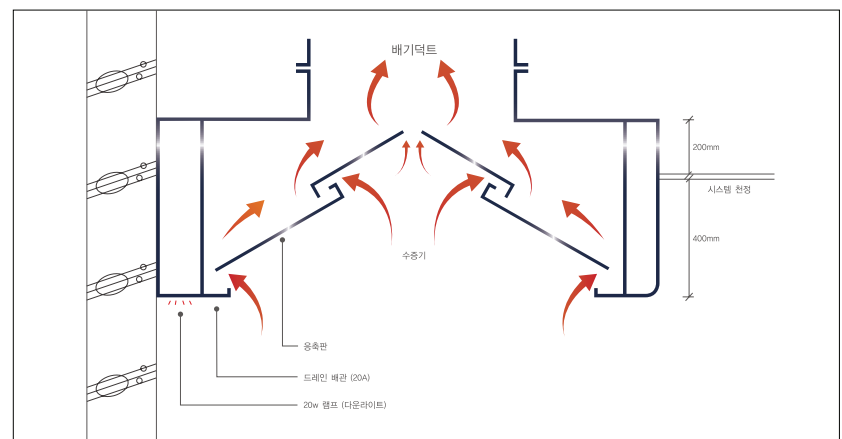


수증기 응축 배기 유니트는 다량의 수증기가 발생하는 주방기기 상부에 설치되며, 다량의 수증기 발생시 수증기를 집중적으로 포집 하여 응축 시키는 동시에 신속하게 배기시키므로 주방내의 적정 온/습도유지에 유리 합니다. 수증기는 맨아래의 하단으로 흐르며 배수배관을 통해 배출됩니다.

재 질	조 명	배기풍량	배기정압	규 격
스테인레스 스틸 304, 1t	20W×2Lamp	1,500~2,000[m ³ /h]/m	3.0~3.5[mmAq]	W2,000×L2,000×h600

※ 규격은 현장 여건에 따라 변동됨

수증기 응축배기 유니트 구성

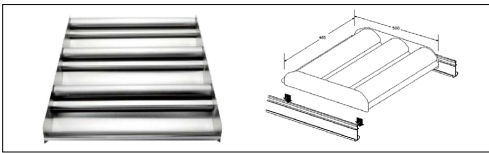


천정형 배기후드 시스템

볶음솥 및 튀김솥용 대용량 배기유닛



대용량 배기카세트

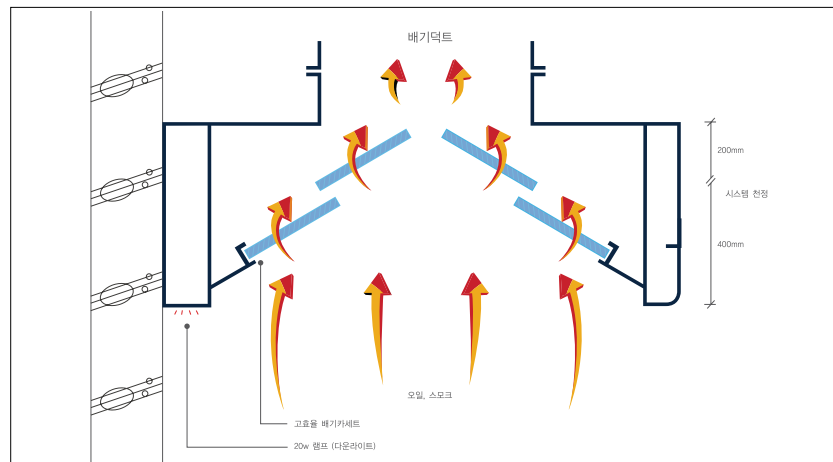


볶음솥전용 배기유닛은 볶음솥 사용시 발생하는 오일과연기(Smoke)를 집중적으로 포집하여 그동안 오염의 주범인 오일미스트와 연기성분을 일순간에 제거하여 조리자의 조리환경을 대폭 개선하였습니다.

재질	조명	배기풍량	배기정압	규격
Stainless Steel 304, 1t	20W×2Lamp	1500~3000 [m³/h]/m	2.5~3.0 [mmAq]	W2,000×L2,000×h600

※ 규격은 현장 여건에 따라 변동됨

수증기 응축배기 유닛 구성



▶ 배기카세트

일반배기지역, 밥솥, 오븐, 베이커리오븐 등 주방 상부 전체에 넓게 배치하여 대류에 의해 상승한 고온의 오염공기를 카세트를 통하여 정체 없이 배출합니다.

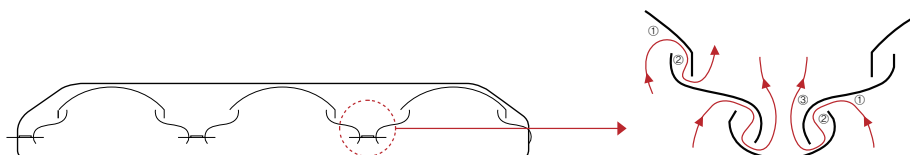
배기카세트는 주방기구 상부에 프로파일 위에 500 x 500의 모듈화된 크기로 서로 연결되어 설치됩니다. 탈부착이 간단하여 청소시 한자리에서 탈착할 수 있어 세척이 간편합니다.(Sliding 방식) 레지스터 사이의 틈새로 오염된 공기가 통과하며, 이때 응축 및 관성 충돌에 의해 오일입자 및 수증기가 필터 내부에 걸러지고, 필터링된 깨끗한 공기 빠져나갑니다. 분리된 오염물질은 하단의 레지스터에 침전되어 세척시 간편하게 제거 할 수 있습니다.

재질	무게	배기풍량	배기정압	규격
스테인레스 스틸 #304, 0.8t, 0.6t	2.4Kg	120~150 [m³/h]	2.5~3 [mmAq]	498×485×74

[배기카세트 필터링 원리]

주방에서 주방장비(열기구)를 이용하여 음식을 조리할 때,대류현상에 의하여 오일미스트와 수증기 등의 오염입자를 포함한 고온의 공기가 상승하여 천정에 설치된 배기 카세트에 접촉하게 되고 틈새를 통하여 배출됩니다. 배기 카세트는 Baffle Filter의 기본원리와 같으며 틈새의간격과 방향성능 을 통해 성능을 향상시켰으며, 필터원리는 다음과 같습니다.

1. 오일미스트와수증기를 포함한 공기가 보다 낮은 온도를 갖는 카세트 표면에 접촉하며 ①의 표면에서 응축이 일어나 1차 필터링 됩니다.
2. 기류는 ②의 틈새를 통과하면서 통과단면과 유로의 급격한 변화로 난류가 형성되는데 이때, 기류보다 비중이 높은 오일 미스트와 수증기 입자는 관성(원심력)에 의해 분리되어 2차로 필터링 됩니다.
3. 분리된 공기는 배기덕트로 흡입이 형성된 공간 ③으로 배출됩니다.



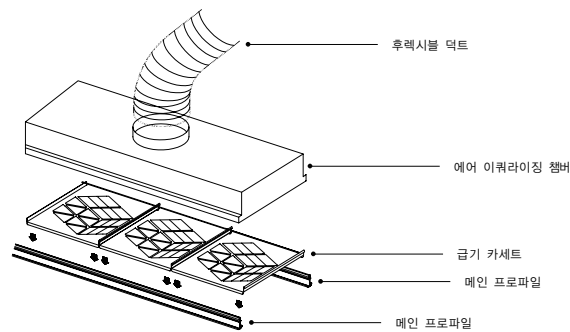


▶ 급기카세트

- 급기 카세트는 (1500, 1000, 500mm) x 485 크기의 챔버 하부에 설치되며 Spot Cooling 형식의 부분 급기도 가능합니다.
- 급기 디퓨저의 단점인 빠른 풍속으로 인한 작업자의 불쾌감을 없애고 골고루 취출되는 체임버 타입의 급기 방식입니다.
- 급기 카세트의 재질은 Stainless Steel 제품으로 부식이 안되어 반영구적으로 사용이 가능하며 세련된 디자인으로 인하여 천정 전체에 인테리어적인 외관이 돋보입니다

재 질	무 게	급기풍량	정 압	규 격
스테인레스 스틸 304, 0.8t	1.3kg	300~500[m ³ /h]	1.5~2 [mmAq]	498×485×22

[급기카세트 상부에 에어 이퀄라이징 챔버가 설치되는 모습]



제 품 명	재 질	무 게	규 격
급기챔버	알루미늄 1.2t	5.4kg	500×500, 1,000, 1500×160

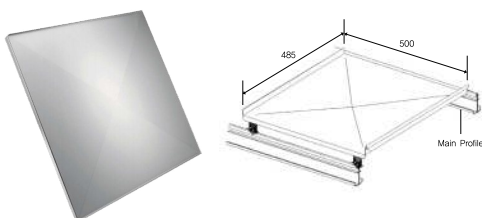


※ 급기 카세트 및 마감 카세트가 설치된 모습

▶ 마감카세트

천정마감용 카세트로 배기카세트와 급기카세트를 제외한 부분에 설치되며 서로 연결되어 탈착이 용이하고(SLIDING 방식), 식기세척기에 의해 세척이 가능하여 유지관리가 매우 편합니다.

재 질	무 게	규 격
스테인레스 스틸 304, 0.8t	1.5kg	498×485×22



한글지원/음성안내/스마트 터치로 편리한

스마트 스팀컨벙션오븐

다양한 메뉴, 편차없는 조리, 간편한 터치,
편리한 한글지원으로 가장 편리하고
쉽게 완벽한 요리를 완성할 수 있습니다.



콤비오븐

똑똑하게, 쉽게 요리하는 SMART Touch

대화면으로 편리한 국내최대 Wide LCD

- 국내 최대 10.2인치 LCD
- 1024X600 픽셀, 256K 컬러의 고화질 해상도
- 좌우 120도, 상하 140도 측면까지 선명한 뷰각도
- 보색효과로 화면식별 용이

요리가 쉽고 흥미로워지는 LCD 터치스크린 & LED 백라이트

대화면 LCD 액정에 터치로 간편하게 조작할 수 있으며 LED 백라이트로 선명하게 볼 수 있어 요리의 편리함은 물론 재미까지 더해집니다.

터치스크린과 조그셔틀의 양방향 조작

터치스크린과 조그셔틀의 양방향 조작으로 각종 조리 조건과 다양한 기능 설정을 간편하게 실행할 수 있습니다.

손쉬운 사용을 도와주는 세계최초 음성안내

오븐 기능 세계 최초로 오븐 조작 시 음성안내를 지원하여 더욱 간편하고 쉬운 조작이 가능합니다.





▶ RCO-060AE(전기)
식수인원 200명



▶ RCO-100AE(전기)
식수인원 400명



▶ RCO-240AE(전기)
식수인원 800명



▶ RCO-400AE(전기)
식수인원 1000명

모델명	RCO-060AE	RCO-100AE	RCO-240AE	RCO-400AE
팬용량	6단(6 × 1/1GN)	10단(10 × 1/1GN)	12단(12 × 2/1GN), 24단(24 × 1/1GN)	20단(20 × 2/1GN), 40단(40 × 1/1GN)
규격 (W×D×H mm)	898×772×758	898×772×1,026	1,120×930×1,382	1,120×930×1,918
중량(kg)	본체 : 110	본체 : 142	본체 : 210 트롤리 : 42	본체 : 300 트롤리 : 47
선반간격	70mm	70mm	67mm	67mm
총소비 전력	10.2kW	15.5kW	30kW	60kW
차단기 용량	30A	40A	75A	125A
전원	3N AC380V / 60 Hz	3N AC380V / 60 Hz	3N AC380V / 60 Hz	3N AC380V / 60 Hz
급수	15A	15A	15A	15A
배수	40A	40A	40A	40A
사용수압	200~500kPa (2~5kg/cm ²)			
조리모드 별 온도 범위	스팀 30~130℃ 컨벡션 30~300℃ 콤비 30~300℃			
중심온도	30~99℃			
안전장치	과열방지 안전장치, 배수온도 과열방지, 과압 방지장치, 순간 정전시(10초내)에도 안정적인 배터리 내장			

콤비오븐



Excellence in the product range



▶ 071



▶ 101



▶ 072

조리 모드

- ICS (대화 형 요리 시스템)에 대한 자동 조리 시스템으로 이태리, 프랑스, 스페인, 러시아, 아시아와 독일의 조리법과 그 조리법들의 역사, 재료, 과정, 자동 조리 프로그램, 그리고 프레젠테이션을 포함합니다.
- 세 가지 수동 조리 모드 : 컨벡션모드 30°C~300°C, 스팀모드 30°C~130°C, 콤비스팀컨벡션모드 30°C~300°C.
- 프로그래밍 모드 : 각 프로그램 마다 고유 이름, 사진 및 정보를 제공이 가능하며, 이 프로그램은 자동 시퀀스 (최대 15 사이클) 조리를 저장 및 사용할 수 있습니다.

작동

- 디스플레이는 사용자의 필요에 맞게 구성되어 있으며, 대부분 사용되는 기능을 앞에 배치하여 편리함을 더 했습니다.
- LAINOX 클라우드 와이파이 / 이더넷 연결 시스템 (개인설정 저장, 소프트웨어 업데이트, HACCP 데이터 보관 및 새 레시피 다운로드)
- 자동 "원터치" 요리 (ICS)
- 폴더 체계화와 미리보기/폴더에 고유 이름 부여
- 멀티 레벨 폴더 기능으로 레시피를 지능적으로 인식
- 10 "컬러 화면(LCD-TFT) - 고화질의 "터치 스크린" 기능
- SCROLLER PLUS 스크롤 노브를 돌리거나 눌러, 설정과 선택 가능
- "OPEN" 버튼을 눌러 자동 문 열림 기능 (옵션)
- HACCP 그래픽의 ICS 조리를 즉시 표시

청소 및 유지 보수

- 사용하기 시작하기 전에 자기 진단으로 장비를 체크, 이상이 있을 경우 신호음과 문제점을 디스플레이에 표시
- 내장 탱크와 자동 세제 분배를 갖춘 SCS (고체 세척 시스템) 자동 청소 시스템
- 내장 탱크와 자동 분배를 갖춘 CALOUT의 스케일 제거 시스템은, 보일러에 물때의 형성과 축적을 방지
- 1 KG 패키지의 SOLID CLEAN 세제 SOLID CAL의 스케일제거 제품(시험 패키지) 포함
- 201/202 모델은 자동 세척 시스템 (LM)과 CALOUT의 스케일 제거 시스템으로, CombiClean 액체 세제 및 CalFree의 스케일 제거제를 사용
- 내장형 핸드 샤워로 수동 세척 시스템



▶ 102



▶ 201



▶ 202

제어 장비

- 완벽한 균일한 조리를 위한 오토리버스 시스템 (자동 양방향 회전 팬)
- 자동 내부온도, 중심 온도 조절 시스템, DELTA T 시스템
- 자동으로 조절 스팀 증축기
- 사용자가 원하는 메뉴를 원하는 대로 프로그램을 저장하여 쉽게 사용 가능
- 6 팬 속도까지 선택할 수 있습니다 ; 3단계 이하의 속도에서는 자동으로 가열 전력을 감소시켜, 에너지 절약
- 4포인트 중심 온도 센서를 통해 음식 내부의 온도를 정확하게 제어
- LAINOX만의 독점 기술, 2개 중심 온도 센서 사용
- 외부 커넥터를 통해 코어 프로브 연결하여 프로브 연결이 쉽고 빠르며, 바늘 프로브 연결시 진공 조리나 작은 음식에도 사용이 가능
- USB 연결하여 HACCP 데이터 다운로드, 소프트웨어 업데이트, 조리 프로그램을 로드/언로드 가능
- 에너지 최적화 시스템 (옵션 사항)
- 자동 자가 진단 검사를 실시하여, 작동 이상시 디스플레이와 신호음으로 알림 기능
- 주요 기본 기능 프로그램 유지 보수를 위한 기기 작동 타이머
- ECOSPEED - 조리물의 양과 종류에 따라, 나부는 에너지의 전달, 정확한 조리 온도 유지를 위해 최적화하고 제어
- ECOVAPOR - ECOVAPOR 시스템으로, 자동으로 스팀을 조절하여, 물 사용을 감소시켜 에너지 절약

구조

- IPX5 방수
- 이중 강화 유리 문과 방열로 사용자에게 적은 열기와 열 반사 유리로 효율성을 강화
- 왼쪽 또는 오른쪽 양방향 개폐식 손잡이
- 디플렉터를 열 수 있어 팬 청소가 용이
- 완벽하게 매끄럽고 방수 처리된 내부
- 내부 유리는 폴더식 유리로 손쉬운 청소가 가능
- 최적의 밀폐를 위해 문경첩을 조절 가능
- "OPEN" 버튼을 눌러 자동 문 열림 기능 (옵션)

모델명	용량	팬간격(mm)	총 전력(kW)	구격(mm)	사용전압
NAEV071	7×1/1	70	10.5	875×825×820 h.	3N AC 400V - 60Hz
NAEV101	10×1/1	70	16	930×825×1040 h.	3N AC 400V - 60Hz
NAEV072	7×2/1 - 14×1/1	70	19	1170×895×820 h.	3N AC 400V - 60Hz
NAEV102	10×2/1 - 20×1/1	70	31	1170×895×1040 h.	3N AC 400V - 60Hz
NAEV201	20×1/1	63	31.8	960×825×1810 h.	3N AC 400V - 60Hz
NAEV202	20×2/1 - 40×1/1	63	61.8	1290×895×1810 h.	3N AC 400V - 60Hz

▶ 인덕션렌지류

인덕션 포터블형 & 인덕션 낮은렌지

뷔페 전용 워머 & 테이블 매립형 스마트 인덕션렌지

스마트 그리들

테이블 매립형 & 1인 스마트 인덕션 렌지

스마트 멀티존

02

인덕션렌지류

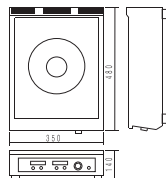




인덕션렌지류

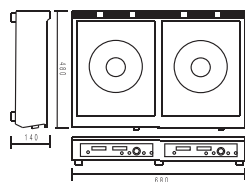
인덕션 포터블형 (KISP Serise & ISP030)

- 메인주방에서 가스렌지를 대신할 수 있는 고출력의 제품으로 소스제조, 볶음요리, 파스타등 광범위하게 사용 가능
- 백화점, 마트 등 푸드코트에서 즉석요리에 사용
- 호텔, 리조트 등에서 오픈주방 및 조식부페, 골프장 그늘집 등에서 사용



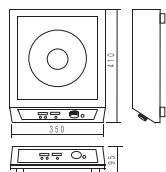
▶ 1구 포터블형 인덕션렌지

모델명	KISP035-N	KISP025-N
최대출력	Max 3300 W	Max 2500 W
입력전력	단상, 220V, 50 ~ 60Hz	
화력단계	0 ~ 20 보온단계, 20 ~ 100 쿡킹단계	
화력조절	전면부 컨트롤부분 노브방식	
제품크기	350×480×140 (mm)	
기타	스텐 및 대리석등 테이블 상판에 올려서 사용	



▶ 2구 포터블형 인덕션렌지

모델명	KISP225-N	KISP235-N	KISP335-N
최대출력	Max 5000 W	Max 5800 W	Max 6600 W
입력전력	단상, 220V, 50 ~ 60Hz		
화력단계	0 ~ 20 보온단계, 20 ~ 100 쿡킹단계		
화력조절	전면부 컨트롤부분 노브방식		
제품크기	680×480×140 (mm)		
기타	스텐 및 대리석등 테이블 상판에 올려서 사용		



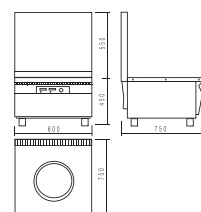
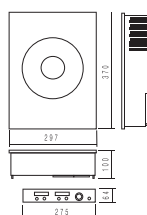
▶ 보급형 포터블형 인덕션렌지

모델명	ISP 030
최대출력	Max 3000 W
입력전력	단상, 220V, 60Hz
화력단계	0 ~ 20 단계의 화력조절
화력조절	전면부 컨트롤부분 노브방식
제품크기	350×410×95 (mm)
기타	스텐 및 대리석등 테이블 상판에 올려서 사용



인덕션 포터블형 & 인덕션 낮은렌지 (KISS Serise & KISL110)

- 메인주방에서 가스렌지를 대신할 수 있는 고출력의 제품으로 소스제조, 볶음요리, 파스타등 광범위하게 사용 가능
- 2구형, 3구형등 다구 높은렌지로 제작하여 메인주방 및 푸드코트등에서 즉석요리에 사용
- 대규모 식당 및 단체급식등의 메인주방에서 시스템 키친의 구현이 가능 (고출력, 고화력 제품)
- 직원식당 및 설렁탕등 탕, 육수를 전문으로 하는 프랜차이즈 매장에 활용



▶ 제작용 매립형 스마트 인덕션렌지

모델명	KISS035-N	KISS025-N
최대출력	Max 3300 W	Max 2500 W
입력전력	단상, 220V, 50 ~ 60Hz	
화력단계	0 ~ 20 보온단계, 20 ~ 100 쿡킹단계	
화력조절	전면부 컨트롤부분 노브방식	
제품크기	297×370×100 (mm)	
기 타	스텐 및 대리석등 테이블 상판에 올려서 사용	

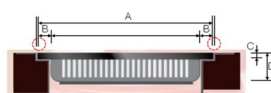
▶ 고출력 인덕션 낮은렌지

모델명	KISL 080	KISL 110
최대출력	Max 3300 W	Max 2500 W
입력전력	단상, 220V, 50 ~ 60Hz	
화력단계	0 ~ 20 보온단계, 20 ~ 100 쿡킹단계	
화력조절	전면부 컨트롤부분 노브방식	
제품크기	297×370×100 (mm)	
기 타	스텐 및 대리석등 테이블 상판에 올려서 사용	

▶ 제품 매립 시공 방법



1. 상판에 직접 매립시



제품크기	A	B	C	D
가로방향	297mm	5mm	7mm	100mm
세로방향	370mm	5mm	7mm	100mm

○ : 실리콘 마감부분으로 1~2mm간격을 두어 실리콘으로 마감하여 제품에 물이 유입되는 것을 방지함

2. 스텐가이드 매립 시공시 : 타공사이즈 307 × 380

3. 제품컨트롤 매입시 (컨트롤 사이즈 270 × 64)



**매립시 타공사이즈는 266×56이며 컨트롤의 고정용 매립후 안쪽부분에서 나비나사를 통해 고정함

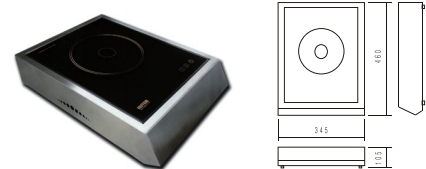
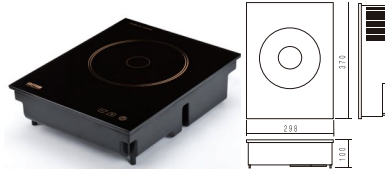
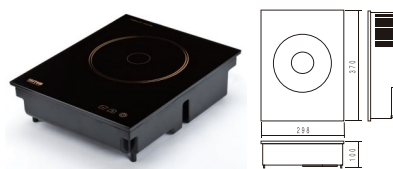




인덕션렌지류

뷔페 전용 워머 & 테이블 매립형 스마트 인덕션렌지

- KISB Serie : 볶음요리, 샤브샤브, 전골, 감자탕등의 메뉴에 적합하며 원룸, 오피스텔, 펜션등에서 아일랜드 식탁등에 활용
- KISB Serie : 상판터치형 높은렌지 제작시 파스타 전문점 및 식수 인원이 적은 급식장(어린이집, 학원, 직원식당등)에서 활용
- KISB(P)004-N : 웨딩홀, 돌부페, 씨푸드등 음식보온이 필요한 곳에 전용 워머로 사용
- KISB(P)004-N : 샐러드바, 샤브&샐러드부페등 새로운 컨셉의 매장 운영시 활용/호텔, 야외캐터링등 행사시 음식 보온용으로 활용



▶ 테이블 매립형 제품 (KISB Serie)

모델명	KISB035-N	KISB035-N
최대출력	Max 3300 W	Max 2600 W
입력전력	단상, 220V, 50 ~ 60Hz	
화력단계	1 ~ 2 보온단계, 3 ~ 10 쿡킹단계	
화력조절	상판 터치형 제품	
제품크기	298×370×100 (mm)	
기타	테이블 매립후 실리콘 시공 / 스텐가이드 사용 가능	

▶ 부페 전용 워머 제품 (웨딩, 씨푸드부페등)

모델명	KISB004-N
최대출력	Max 400 W
입력전력	단상, 220V, 50 ~ 60Hz
화력단계	5단계 (단계별 50도~90도로 보온 단계 세팅)
화력조절	상판 터치형 제품
제품크기	298×370×100 (mm)
기타	스텐가이드 사용 가능

▶ 부페 전용 워머 제품 (포터블형)

모델명	KISP004-N
최대출력	Max 400 W
입력전력	단상, 220V, 60Hz
화력단계	5단계 (단계별 50도~90도로 보온 단계 세팅)
화력조절	상판 터치형 제품
제품크기	345×460×105 (mm)
기타	스텐 및 대리석등 테이블 상판에 올려서 사용

스마트 그리들 (KISG Serie)

- 토스트, 수제햄버거, 샌드위치등의 프랜차이즈 매장 및 면등 볶음요리, 데판요리, 전요리, 구이요리등에 활용
- 학교, 유치원, 학원, 직원식당등 메인주방내 급식용으로 활용
- 전문 조리 학교 및 학원에서 실습용으로 활용



▶ 스마트 그리들 (1500사이즈)

모델명	KISG 1500
최대출력	Max 9000 W
입력전력	단상, 220V, 50 ~ 60Hz
화력단계	사용자 지정 온도 세팅 방식 (사용자 온도 설정)
화력조절	전면부 컨트롤 부분의 노브방식 (최대 250도 세팅)
제품크기	1500×640×250 (mm)
기타	전원부분은 3개의 콘센트로 각각 연결함

▶ 스마트 그리들 (900사이즈)

모델명	KISG 900
최대출력	Max 6000 W
입력전력	단상, 220V, 50 ~ 60Hz
화력단계	사용자 지정 온도 세팅 방식 (사용자 온도 설정)
화력조절	전면부 컨트롤 부분의 노브방식 (최대 250도 세팅)
제품크기	900×600×250 (mm)
기타	전원부분은 2개의 콘센트로 각각 연결함

▶ 스마트 그리들 (600사이즈)

모델명	KISG 600
최대출력	Max 3000 W
입력전력	단상, 220V, 50 ~ 60Hz
화력단계	사용자 지정 온도 세팅 방식 (사용자 온도 설정)
화력조절	전면부 컨트롤 부분의 노브방식 (최대 250도 세팅)
제품크기	600×600×250 (mm)
기타	전원부분은 1개의 콘센트로 연결

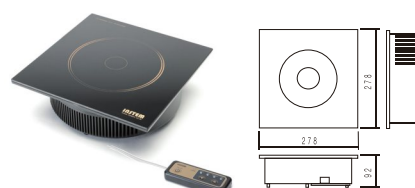
테이블 매립형 & 1인 스마트 인덕션 렌지

- 볶요리, 샤브샤브, 전골, 감자탕등 테이블에서 직접 조리하는 메뉴에 적합하며 원룸, 오피스텔, 펜션등에서 조리용으로 활용
- 개인용 1인 샤브샤브, 구이 전용이며 호프집, 주점등에서 탕 및 안주 보온용으로 사용 가능



▶ 보급형 테이블 매립형 제품

모델명	ISB 018
최대출력	Max 1800 W
입력전력	단상, 220V, 60Hz
화력단계	1 ~ 8 단계 (1 ~ 2 단계 보온모드)
화력조절	상판 터치형 제품
제품크기	298×377×60 (mm)
기타	테이블 매립후 실리콘 시공 / 스텐가이드 사용 가능



▶ 보급형 테이블 매립형 제품

모델명	STSP 900
최대출력	Max 2000 W
입력전력	단상, 220V, 50 ~ 60Hz
화력단계	스위치 ON - OFF 방식으로 상판온도 80 ~ 90도
화력조절	스위치 ON - OFF 방식
제품크기	900×450×80 (mm) - 기본 사이즈
기타	사이즈별 주문 제작 가능 (상판 천연석)



▶ 개인 전용 1인 샤브용 인덕션렌지

모델명	ISB 012
최대출력	Max 1200 W
입력전력	단상, 220V, 50~60Hz
화력단계	5단계 화력 세팅
화력조절	상판 터치형
제품크기	230×180×65 (mm)
기타	테이블 매립후 실리콘 시공 / 스텐가이드 사용 가능

스마트 멀티존

- 찌푸드, 돌부페, 웨딩홀, 샐러드바, 샤브샐러드 부페등에서 음식 보온용으로 사용
- 호텔, 리조트등의 조식부페 및 야외 캐터링, 행사등 진행시 보온용으로 사용



▶ 포터블형 인스팀 스마트 멀티존 (강화유리)

모델명	STGP 900
최대출력	Max 2000 W
입력전력	단상, 220V, 50 ~ 60Hz
화력단계	스위치 ON - OFF 방식으로 상판온도 80 ~ 90도
화력조절	스위치 ON - OFF 방식
제품크기	900×450×60 (mm) - 기본 사이즈
기타	사이즈별 주문 제작 가능 (상판 강화유리)



▶ 포터블형 인스팀 스마트 멀티존 (천연석)

모델명	STSP 900
최대출력	Max 2000 W
입력전력	단상, 220V, 50 ~ 60Hz
화력단계	스위치 ON - OFF 방식으로 상판온도 80 ~ 90도
화력조절	스위치 ON - OFF 방식
제품크기	900×450×80 (mm) - 기본 사이즈
기타	사이즈별 주문 제작 가능 (상판 천연석)



▶ 포터블형 인스팀 스마트 멀티존 (강화유리)

모델명	STGP 900
최대출력	Max 2000 W
입력전력	단상, 220V, 50 ~ 60Hz
화력단계	스위치 ON - OFF 방식으로 상판온도 80 ~ 90도
화력조절	스위치 ON - OFF 방식
제품크기	900×450×60 (mm) - 기본 사이즈
기타	사이즈별 주문 제작 가능 (상판 강화유리)

▶ 일반기구류

작업대 / 이동 작업대 /
작업대 찬장 / 식기찬장 /
세정대 / 식기건조대 /
다단식 선반 / 와이어 선반 /
벽선반 / 벽찬장 / 전기식기소독고 /
잭스타 / 잔반처리대 /
이동식무침기

▶ 운반기구류

식판 · 식기 디스펜서 /
학교 급식용 운반차 /
전동식 냉온 병실 배선차 /
국보온 운반차/컵회수차 /
수저식판배분대 /
수저저분회수차 /
식판회수차 / L형 운반차 /
다목적 운반차



일반기구류 / 운반기구류

작업대



주방에서 이루어지는 식자재 다듬기 및 집기류 정리등 가장 기본적으로 사용되는 기구입니다.

모델명	규격	비고
WT-900	900×750×850	
WT-1200	1200×750×850	
WT-1500	1500×750×850	
WT-1800	1800×750×850	

이동 작업대



모델명	규격	비고
MWT-900	900×750×850	
MWT-1200	1200×750×850	
MWT-1500	1500×750×850	
MWT-1800	1800×750×850	

작업대 찬장



문을 미닫이형과 여닫이형이 있습니다.
내부에 선반을 설치합니다.

모델명	규격	비고
WTC-900	900×750×850	
WTC-1200	1200×750×850	
WTC-1500	1500×750×850	
WTC-1800	1800×750×850	

식기찬장



주방집기류 등을 위생적으로 보관 할 수 있는 찬장형의 기구입니다.

- 사용 용도에 따라 여러 종류의 형태로 제작하며 전체가 ALL STAINLESS로 되어 있기 때문에 부식성이 없으며 견고하고 미려합니다.

모델명	규 격	비 고
DC-900	900×750×1900	
DC-1200	1200×750×1900	
DC-1500	1500×750×1900	
DC-1800	1800×750×1900	

세정대

▶ 1조 세정대



식기 세척 및 식자재 세정등 주방내에서 다용도로 사용되는 각 세정기구류는 인체공학적 설계에 의하여 제작되기 때문에 작업이 편리하도록 제작합니다.

- 스텐레스로 제작되어 견고하고 위생적입니다.
- OVER FLOW를 설치하여 물이 넘치치 않습니다.

모델명	규 격	비 고
1S-900	900×750×850	
1S-1200	1200×750×850	
1S-1500	1500×750×850	
1S-1800	1800×750×850	

▶ 2조 세정대



모델명	규 격	비 고
2S-900	900×750×850	
2S-1200	1200×750×850	
2S-1500	1500×750×850	
2S-1800	1800×750×850	

식기건조대



식기 세척후 식기를 건조하여 적재 할때 사용하는 기구 입니다.

모델명	규 격	비 고
CDT-900	900×750×850	
CDT-1200	1200×750×850	
CDT-1500	1500×750×850	
CDT-1800	1800×750×850	

일반기구류 / 운반기구류

다단식 선반



식판 및 식기류를 분류, 보관할 때 사용하는 가구입니다.

모델명	규격	비고
SPS-900	900×600×1900	
SPS-1200	1200×600×1900	
SPS-1500	1500×600×1900	
SPS-1800	1800×600×1900	

와이어 선반



- Heavy-gauge carbon steel 또는 steel의 open-wire 디자인은 먼지 축적의 최소화, 공기 순환의 원활, 그리고 수납물품의 식별이 용이합니다.
- wire shelving system은 필요에 따라 빠르게 변화를 줄 수 있으며, 다양한 부분품을 이용하여 다양한 용도에 적용될 수 있습니다.
- 기둥의 지름은 25mm이며, 상하 25mm 간격으로 circular-groove(원형홈)이 설치되어, taper 된 조립 부품(plastic sleeve)을 기둥홈에 일치시킨 후, 선반의 taper된 코너를 삽입시키면 견고하게 끼여지므로, 특별한 도구없이 간단하게 조립할 수 있습니다.

- 조립시 편리를 위한 5개의 gloove(눈금)에 이중눈금 표시.
- 하중능력 :
250kg / 선반당
610×1220×1600(H)mm,
4-shelf type 기준시.
- 재료 규격 :
shelf - 6.2/4.5/5.0/3.5mm wire.
Post - Dia 25.4mm, 1.4mm thickness

벽선반



벽면에 부착하여 식기류를 정리 및 보관하는데 사용하는 기구입니다.

모델명	규격	비고
WS-900	900×350×250	
WS-1200	1200×350×250	
WS-1500	1500×350×250	
WS-1800	1800×350×250	

벽찬장



- 작업용도와 식자재 보관용으로 제작되어 사용이 편리합니다.
- 규격 및 형태는 주문에 의해 변경 제작이 가능합니다.

모델명	규격	비고
WC-900	900×350×600	
WC-1200	1200×350×600	
WC-1500	1500×350×600	
WC-1800	1800×350×600	

전기식기소독고



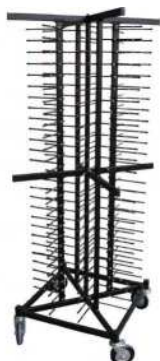
멜라민, 알미늄, 스텐레스 제품의 금속식기등을 소독, 건조, 보관하는 기구입니다.

- 상부에 장치된 FAN이 고내의 공기를 흡입하여 대류시킴으로써 식기의 구석구석까지 고루 소독효과를 줍니다.
- 양문형으로 제작가능합니다.

※ 사용 용도의 주문에 따라 다양한 형태로 제작됩니다.

모델명	규격	비고
DSC-900	900×750×1900	
DSC-1200	1200×750×1900	
DSC-1500	1500×750×1900	
DSC-1800	1800×750×1900	

잭스타



- 어느 규격의 plate라도 조절, 적재할 수 있으며, 쉽게 이동할 수 있습니다.
- 일손, 비용 그리고 서빙시간 절약
- 104-plate 준비에 사방 60cm으로 족하다.

모델명	규격	비고
JS-104	630×630×1730	

잔반처리대



음식물 처리시 사용하는 편리한 제품이며 사용 용도에 따라 여러 형태로 제작 가능합니다.

모델명	규격	비고
SDT-900	900×750×850	
SDT-1200	1200×750×850	
SDT-1500	1500×750×850	

이동식무침기



야채등을 손질하여 버무릴때 꼭 필요한 이동형 대용량 무침기입니다.

※ 사용 용도의 주문에 따라 다양한 형태로 제작됩니다.

모델명	규격	비고
MMS-1200	1200×750×850	
MMS-1500	1500×750×850	
MMS-1800	1800×750×850	

일반기구류 / 운반기구류

식판 · 식기 디스펜서



▶ 식기 디스펜서 : 600×600×850

식기 및 식판을 배분하는데 사용합니다.

- 세척이 용이하고 위생적입니다.
- 이동식 바퀴가 있어 편리합니다.



학교 급식용 운반차



- 900×600×850

반 별로 배식하고자 하는 음식물 및 식기류를 적재하며 편리하게 운반하며 동식에 배식의 역할을 하는 기구입니다.

- 바퀴의 재질은 소음을 방지하며 고정장치가 있는 바퀴는 부착하여 이동과 멈춤이 자유롭습니다.
- 상판 좌우 날개부분의 유선형으로 배식도중 모든 위험을 방지한 학급용 배선대입니다.

※ 사용 용도의 주문에 따라 다양한 형태로 제작됩니다.



전동식 냉온 병실 배선차



많은 양의 음식을 병실에 배식하는데 사용합니다.

- 보온고와 보냉고가 세팅되어 계절에 맞춘 음식이 가능합니다.
- 이동과 멈춤이 자유로워 사용이 편리합니다.

모델명	외형 치수 (mm)	트레이 수	단 수	소비전력 (Kw)	중량 (Kg)	전원
HA-HC40E	1526×770×1740	40	4열 10단	2.7	320	1P 220V+E 50/60Hz

국보온 운반차 / 컵회수차

이동배식을 위한 설개로 제작되어 학교 병원 등 단체 급식장에서 사용합니다. 많은 양의 컵을 회수하고 운반하는데 사용합니다.

- 이중 단열처리하여 국을 따뜻하게 보존하고 국을 배식하는 운반차이며 전기식과 단열처리된 제품을 주문에 의해 제작됩니다.
- 운반, 이동이 편리한 동시에 컵 살균, 보관, 회수까지 용이합니다.
- 대단위 급식소에서 사용하시면 편리합니다.



▶ 국보온 운반차 : 600×600×850(비보온 가능함)



▶ 컵회수차 : 600×600×850

수저식판배분대 / 수저저분회수차 / 식판회수차

수저 및 식판을 편리하게 배분하고 운반시 사용합니다.



▶ 수저·식판 운반차 : 900 x 600 x 1100



▶ 수저·저분 회수차 : 900×600×850



▶ 식판회수차 : 1200×750×850

L형 운반차 / 다목적 운반차

무거운 물건을 옮길 때 유용하게 사용할 수 있습니다.

- 대형식당이나 급식소등에서 매우 편리하게 사용할 수 있습니다.
- 우레탄 바퀴를 사용하고 견고합니다.



▶ L형 운반차 : 900×600×850



▶ 다목적 운반차 (3단) : 900×600×850

➡ 카페테리아

➡ 자율배식대

04

배식대류



배식대류

카페테리아

Cafeteria System은 풍부한 실적과 기술의
현대적인 전문기구류 입니다 .

현대감각의 카페테리아 분위기를 창출하는
새로운 디자인의 전문기구류~

효율적인 배식작업
경제적인 Menu선택,
위생적인 배식을 위하여 최적합한 급식방식입니다.

학교, 사옥의 구내식당, 휴게소 등
단체급식장에서 필요합니다.



자율배식대

단체급식장에서 필요한 위생적이고 능률적인 취사시스템!!

합리적이고 경제적이며 편리하고 위생적인 배식대입니다



▶ 식기세척기

도어타입

랙타입 1TK

랙타입 2TK

플라이트타입 1TK

플라이트타입 2TK

플라이트타입 3TK

유텐실 세척기

05

세척기구류



세척기구류

도어 타입



비용·시간·세정력 꼼꼼히 따져볼수록 비용절약 / 시간절약 / 강력행균

모델명	ST-P10 People (도어타입 / 피플)
제품규격	650(W) × 650(L) × 1340(H)
형식	RACK DODR TYPE
세척모터 (단상)	0.75KW/H
행균모터 (단상)	96W/H
전압	220V × 단상 × 60HZ
세척탱크용량/용도	36 l / 65℃ ~ 75℃ (최고온도) Maximum temperature
행균탱크용량/온도	28 l / 80℃ ~ 95℃ (최고온도) Maximum temperature
최대사용전력	4.1 ~ 5.6 KW/H
세척능력	중·소형 접시류 1,500~1,800개 Medium-sized dishes, small-sized dishes : 1,500~1,800 units
시간당	밥공기류 1,500개 Bowls : 1,500 units 유리컵 종류 2,000개 Glasses : 2,000 units

랙타입 1TK

좁은 공간의 결정체!! 호텔, 중대형 요식업소, 레스토랑 등 피세척물이 다양할 때 최적의 세척 효과를 내는 모델입니다.



모델명	랙콘베어 Rack type	랙콘베어 Rack type
형식 / 규격	1TK 일반형 / 스팀식 1150(L) × 675(W) × 1560(H)	1TK 일반형 / 가스식 1150(L) × 675(W) × 1560(H)
세척능력 (식판Meal plate/Hr)	150 EA/ER	150 EA/ER
세척펌프 / 구동모터	1.5Kw (2HP) / 0.4Kw	1.5Kw (2HP) / 0.4Kw
행균펌프		0.15KW (단상 220V)
탱크가열방식	Steam tank coil (15A)	5Kw
에너지 소비량	최대소비전력	1.9Kw
	스팀	120kg / Hr
	가스	40,000 kcal/Hr
	전기	3상4선식 (220V / 380V)
설비 사양	급수 / 배수	15A / 50A
	스팀	32A
	가스	15A
콘베어 사양	속도	0.8m/mim
	넓이	510mm

랙타입 2TK



사용자 편의성을 고려한 원터치 조작 패널과 이상시 발생한 경우 즉시 이상부위가 디스플레이 패널에 표시되는 자기진단 기능으로 한차원 높은 신뢰를 제공합니다.

전기콘트롤 외장



모델명	랙콘베어 Rack type	랙콘베어 Rack type
형식 / 규격	2TK 일반형 / 스팀식 / 1900(L) × 675(W) × 1560(H)	2TK 일반형 / 가스식 / 1900(L) × 675(W) × 1560(H)
세척능력 (식판Meal plate/Hr)	200 EA/ER	200 EA/ER
세척펌프 / 구동모터	1.5Kw (2HP) / 0.4Kw	1.5Kw (2HP) / 0.4Kw
행공펌프	0.15kW (단상 220V)	0.15kW (단상 220V)
탱크가열방식	Steam tank coil (15A)	Tank heater (5Kw)
에너지 소비량	최대소비전력	3.4Kw
	스팀	120kg / Hr
	가스	40,000 kcal/Hr
	전기	3상4선식 (220V / 380V)
설비 사양	급수 / 배수	15A / 50A
	스팀	32A
	가스	15A
콘베어 사양	속도	1.42m/mim
	넓이	510mm

플라이트타입 1TK(건조형)

우수한 품질의 원자재와 기술을 바탕으로 제작되어 모든 식기들을 완벽하게 세척, 건조 시켜줍니다.



모델명	스팀식 Steam type	가스식 Gas type
형식 / 규격	1TK 건조형 / 4925(L) × 820(W) × 1830(H)	1TK 건조형 / 4925(L) × 820(W) × 1830(H)
세척능력 (식판Meal plate/Hr)	900 EA/ER	900 EA/ER
에너지소비량	최대소비전력	3Kw
	스팀	165kg / Hr
	가스	63,700 kcal/Hr
	전기	3상4선식 (220V / 380V)
설비사양	급수 / 배수	15A / 50A
	스팀	32A
	가스	15A
콘베어사양	속도	1.12m/mim
	넓이	630mm

세척기구류

플라이트타입 2TK(건조형)

짧은시간에 대량 세척·린스·건조가 가능한 모델로서
학교, 병원, 기업체등의 단체급식시 반드시 필요한 제품입니다



모델명		스팀식 Steam type	가스식 Gas type
형식 / 규격		2TK 건조형 / 5575(L) × 820(W) × 1830(H)	2TK 건조형 / 5575(L) × 820(W) × 1830(H)
세척능력 (식판Meal plate/Hr)		1140 EA/ER	1140 EA/ER
에너지소비량	최대소비전력	5.2Kw	30Kw
	스팀	174kg / Hr	
	가스		63,700 kcal/Hr
	전기	3상4선식 (220V / 380V)	3상4선식 (220V / 380V)
설비사양	급수 / 배수	15A / 50A	15A / 50A
	스팀	32A	
	가스		15A
콘베어사양	속도	1.42m/mim	1.42m/mim
	넓이	630mm	630mm

플라이트타입 3TK(건조형)

우수한 품질의 원자재와 기술을 바탕으로 제작되어 모든 식기들을 완벽하게
세척, 건조 시켜줍니다.



모델명		스팀식 Steam type	가스식 Gas type
형식 / 규격		3TK 건조형 / 6625(L) × 820(W) × 1450(H)	3TK 건조형 / 6625(L) × 820(W) × 1450(H)
세척능력 (식판Meal plate/Hr)		1380 EA/ER	1380 EA/ER
에너지소비량	최대소비전력	7.4Kw	37.4Kw
	스팀	200kg / Hr	
	가스		63,700 kcal/Hr
	전기	3상4선식 (220V / 380V)	3상4선식 (220V / 380V)
설비사양	급수 / 배수	15A / 50A	15A / 50A
	스팀	32A	
	가스		15A
콘베어사양	속도	1.72m/mim	1.72m/mim
	넓이	630mm	630mm

유텐실 세척기

좁은 공간에서도 대량 세척이 가능한 모델



모델명		UDS 400	UDS 600	UDS 1500
공통사항	외형치수	1,300 × 850 × 1,630	1,150 × 950 × 1,960	1,500 × 1,000 × 1,870
	세척능력(Racks/hr.)	30	30	30
	세척펌프(Kw)	2.2 × 2	2.2 × 2	4.0 × 2
	세척수분사량(ℓ/min.)	1,100	1,300	1,300
	세척탱크용량(ℓ)	135	100	170
	린스탱크용량(ℓ)	45	36	48
	급수배관(A)	20	20	20
	배수배관(A)	40	40	40
스팀식	사용전압(삼상)(V)	220 / 380	220 / 380	220 / 380
	스팀배관(A)	32	32	32
	행굼펌프	모터(Kw)	0.35	0.35 × 2
		분사량(ℓ/Cycle)	6.2	6.2 × 2
가스식	최대소비전력(Kw)	4.4	4.4	8.0
	세척탱크히터(Kw)	2 × 3	2 × 3	2 × 3
	행굼펌프	모터(Kw)	0.35	0.35 × 2
		분사량(ℓ/Cycle)	6.2	6.2 × 2
	접속배관(A)	20	20	20
	부스타(Kcal/hr.)	50,000	50,000	50,000
	최대소비전력(Kw)	10.4	16.4	14.0
전기식	세척탱크히터(Kw)	2 × 3	2 × 3	2 × 3
	린스탱크히터(Kw)	4 × 6	4 × 6	4 × 6
	행굼펌프	모터(Kw)	0.35	0.35 × 2
		분사량(ℓ/Cycle)	6.2	6.2 × 2
	최대소비전력(Kw)	34.4	0.35	38.0

▶ 냉장·냉동기구류

냉장 · 냉동고

냉장 테이블

반찬 냉장 테이블

토픽 냉장 테이블

서랍식 냉장 테이블

낮은 서랍식 냉장 테이블



냉동·냉장기구류

냉장 · 냉동고



직냉식



1등급



터치형

LED 터치패드 디스플레이 1등급 냉장고

- 에너지소비효율 5등급 대비 약 30~40% 에너지 절감
- 국내 동급 최대용량으로 수납은 더 넉넉하게
- 이산화탄소(CO₂) 감소로 친환경 제품 실현
- BLDC모터 사용으로 소음 감소

에너지 소비효율 1등급(절전형)

LED 터치패드 디스플레이

올스텐

안전 잠금장치

자동단힘 도어



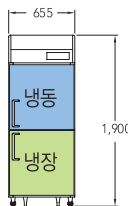
▶ UDS-25RDE-B



모델명	UDS-25RDE-B
전원	220V~, 60Hz
소비전력량	22.5kWh/월
내용적	549ℓ
외형크기 (WxDxH)	655X800X1900mm
중량	92Kg
권장 온도범위	냉장 0℃ ~ +5℃



▶ UDS-25RFDE-B



모델명	UDS-25RFDE-B
전원	220V~, 60Hz
소비전력량	43.2kWh/월
내용적	냉장 254ℓ / 냉동 259ℓ
외형크기 (WxDxH)	655X800X1900mm
중량	92Kg
권장 온도범위	냉장 0℃ ~ +5℃ / 냉동 -20℃ ~ -15℃



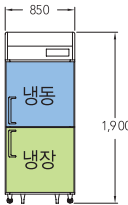
▶ UDS-30RDE-B



모델명	UDS-30RDE-B
전원	220V~, 60Hz
소비전력량	21.9kWh/월
내용적	688ℓ
외형크기 (WxDxH)	850X800X1900mm
중량	98Kg
권장 온도범위	냉장 0℃ ~ +5℃



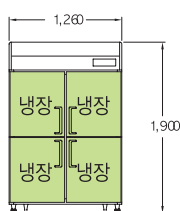
▶ UDS-30RFDE-B



모델명	UDS-30RFDE-B
전원	220V~, 60Hz
소비전력량	52.2kWh/월
내용적	냉장 331ℓ / 냉동 327ℓ
외형크기 (WxDxH)	850X800X1900mm
중량	98Kg
권장 온도범위	냉장 0℃ ~ +5℃ / 냉동 -20℃ ~ -15℃



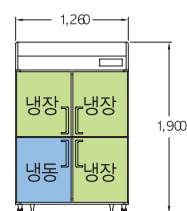
▶ UDS-45RDE-B



모델명	UDS-45RDE-B
전원	220V~,60Hz
소비전력량	26.5kWh/월
내용적	1151ℓ
외형크기 (WxDxH)	1260X800X1900mm
중량	149Kg
권장 온도범위	냉장 0℃~+5℃



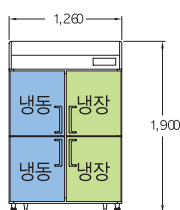
▶ UDS-45RFDE-B



모델명	UDS-45RFDE-B
전원	220V~,60Hz
소비전력량	51.9kWh/월
내용적	냉장 840ℓ / 냉동 267ℓ
외형크기 (WxDxH)	1260X800X1900mm
중량	149Kg
권장 온도범위	냉장 0℃~+5℃ / 냉동 -20℃~-15℃



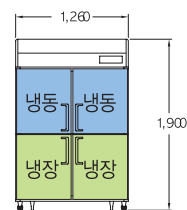
▶ UDS-45VRFDE-B



모델명	UDS-45VRFDE-B
전원	220V~,60Hz
소비전력량	56.0kWh/월
내용적	냉장 551ℓ / 냉동 551ℓ
외형크기 (WxDxH)	1260X800X1900mm
중량	149Kg
권장 온도범위	냉장 0℃~+5℃ / 냉동 -20℃~-15℃



▶ UDS-45HRFDE-B



모델명	UDS-45HRFDE-B
전원	220V~,60Hz
소비전력량	56.0kWh/월
내용적	냉장 551ℓ / 냉동 551ℓ
외형크기 (WxDxH)	1260X800X1900mm
중량	149Kg
권장 온도범위	냉장 0℃~+5℃ / 냉동 -20℃~-15℃

냉동·냉장기구류

냉장테이블

Product 에버젠 냉장·냉동테이블(직접냉각방식)
- 고급스테인리스(내외장)



▶ UDS-9RTDR, UDS-12RTDR



▶ UDS-15RTDR



▶ UDS-18RTDR

모델명	사용구분	내용적(ℓ)		외형크기 (W×D×H)mm	중량 (Kg)	Compressor (HP)	조절방식 (Digital/Analog)	권장온도범위
		냉동	냉장					
UDS-9RTDR	R	0	188	900×700×850	51	1/4HP×1	Digital	냉장 0℃~+5℃
UDS-12RTDR	R R	0	278	1200×700×850	62	1/4HP×1		냉장 0℃~+5℃
UDS-15RTDR	F	0	387	1500×700×850	73	1/4HP×1		냉장 0℃~+5℃
UDS-18RTDR	F R	0	498	1800×700×850	84	1/4HP×1		냉장 0℃~+5℃

반찬냉장테이블

Product 에버젠 받드테이블(직접냉각방식)
- 고급스테인리스(내외장)



▶ UDS-12RBDR



▶ UDS-15RBDR



▶ UDS-18RBDR

모델명	사용구분	내용적(ℓ)	외형크기 (W×D×H)mm	중량 (Kg)	Compressor (HP)	조절방식 (Digital/Analog)	권장온도범위
UDS-12RBDR	R	317	1200×700×850	66	1/4HP×1	Digital	냉장 0℃~+5℃
UDS-15RBDR	R R	434	1500×700×850	80	1/4HP×1		
UDS-18RBDR	R R	550	1800×700×850	94	1/3HP×1		

R 냉장 / F 냉동

토픽냉장테이블

Product 에버젠 토픽테이블 냉장고 (직접냉각방식)

- 고급스테인리스(내외장)



▶UDS-12RPDR



▶UDS-15RPDR



▶UDS-18RPDR

모델명	사용구분	내용적 (ℓ)	외형크기 (W×D×H)mm	중량 (Kg)	Compressor (HP)	조절방식 (Digital/Analog)	권장온도범위
UDS-12RPDR	R	365	1200×700×850 상부(앞180x뒤230)	71	1/4HP×1	Digital	냉장 0℃~+5℃
UDS-15RPDR	R	495	1500×700×850 상부(앞180x뒤230)	82	1/3HP×1		
UDS-18RPDR	R	627	1800×700×850 상부(앞180x뒤230)	95	1/3HP×1		

R 냉장 / F 냉동

서랍식 냉장테이블

Product 높은 서랍식 냉장고(직접냉각방식)

- 고급스테인리스(내외장)



▶UDS-12DDR3-D



▶UDS-15DDR3-D



▶UDS-18DDR3-D

모델명	사용구분	내용적 (ℓ)	외형크기 (W×D×H)mm	중량 (Kg)	Compressor (HP)	조절방식 (Digital/Analog)	권장온도범위
UDS-12DDR3-D	R	266	1200×700×850	86	1/4HP×1	Digital	냉장 0℃~+5℃
UDS-15DDR3-D	R	363	1500×700×850	127			
UDS-18DDR3-D	R	460	1800×700×850	154			

R 냉장 / F 냉동

낮은 서랍식 냉장테이블

Product 낮은 서랍식 냉장고(직접냉각방식)

- 고급스테인리스(내외장)



▶UDS-12DDR2



▶UDS-15DDR2



▶UDS-18DDR2

모델명	사용구분	내용적 (ℓ)	외형크기 (W×D×H)mm	중량 (Kg)	Compressor (HP)	조절방식 (Digital/Analog)	권장온도범위
UDS-12DDR2	R	186	1200×700×600	66	1/4HP×1	Digital	냉장 0℃~+5℃
UDS-15DDR2	R	259	1500×700×600	95			
UDS-18DDR2	R	322	1800×700×600	103			

R 냉장 / F 냉동

➡ SIRMAN

➡ HOBART

➡ CRESCOR

➡ SCHOLL

➡ ELECTROLUX COOKING

➡ HATCO

➡ SAECO

➡ HAMMILTON BEACH

➡ BREMA

➡ CARPIGIANI





VEGETABLE CUTTER 야채커터기



- 컴팩트한 디자인으로 모든 주방에 필수적인 아이템입니다.
(학교, 병원, 기업체 구내식당, 호텔, 레스토랑 등 야채사용이 많은 업장)
- 다양한 야채를 채썰기, 사각 썰기, 얇게 썰기, 다지기 등 다양한 방법으로 전 처리가 가능합니다.
- 알루미늄 합금과 스테인레스 구조로 쉽게 녹이 슬지 않는 칼날입니다.
- 뛰어난 삽입시스템이 모짜렐라치즈 같은 부드러운 재료도 쉽게 처리가 가능합니다.
- 재료의 푸쉬 커버, 수입용 트레이의 안전장치가 안전한 사용을 보장합니다.



▲ 기본썰기 칼날



▲ 채썰기 칼날



▲ 사각썰기 칼날



▲ 갈기 칼날

모델명	사이즈 (W×D×H)mm	소비전력 (Watt/HP)	전기사향 (V/Hz)	디스크 회전수 (r.p.m)	무게 (Kg)
TM ALL (W / 4BLADES)	280×510×510	515 / 2 / 3	230~400 / 50	300	18.5



SLICER 슬라이서

- 강력하고 견고한 본체의 다목적 슬라이서입니다.
- 정밀하고 균일하게 식재료 처리가 가능합니다.
- 육류, 햄, 과일 등의 처리시 사용합니다.





▶ GALILEO 370

GALILEO 370

- 크롬 처리된 몸체와 로드 양쪽 끝에 충격 완화 (실리콘) 처리가 되어 있습니다.
- 칼날 상단에 슛돌 세트가 장착되어 있어 칼날 관리에 효율적입니다.(탈부착 가능)
- 칼날분리 전용 공구가 장착되어 편리하고 안전하게 사용이 가능합니다.
- 칼날 기울기 38°



▶ GALILEO 370 AUTO

GALILEO 370 AUTOM

- IP67 재질의 인체 공학적 푸쉬 버튼 조절 장치가 부착되어 있습니다.
- 3단계의 스피드 선택이 가능합니다.
- 운반대의 3단계 이동선택이 가능합니다.
- 절단 수 세팅이 가능하며, 절단이 끝나면 자동으로 멈춥니다.
- 칼날 기울기 38°



▶ PALLADIO 300/330

PALLADIO 300/330

- 칼날과 운반대(carriage) 개별 조절이 가능합니다.
- 운반대(carriage) 속도 조절이 가능하므로 조절하여 사용할 수 있습니다.
- 세가지 조절방식 : 기본 ON / OFF 스위치, VV : ON / OFF 스위치+속도조절기능, SUPER 속도 조절 및 수량카운터 기능장치
- 두가지 타입의 호퍼 장치으로 식재료에 따라 선택하여 사용가능합니다.
- 칼날 기울기 35°



▶ PALLADIO 330/350

PALLADIO 330/350

- 슬라이서 전체적인 외형이 곡선처리되어 디자인 뿐 아니라 사용상 안전합니다.
- 모터와 칼날 간격이 49.5mm로 청소하기에 용이합니다.
- 전기사양 변환가능 110-220 / 380V 단상 또는 삼상
- 칼날 기울기 35°



▶ TOPAZ 275

TOPAZ 275

- 강력하고 저소음의 모터가 장착된 다목적 슬라이서입니다.
- 청소가 용이한 플레이트 장착으로 관리가 쉽습니다.
- 칼날 기울기 25°



▶ MIRRA 275

MIRRA275

- 알루미늄 합금을 사용한 본체의 다목적 슬라이서입니다.
- 공냉식 모터의 장착으로 장시간 사용시에도 무리 없이 사용이 가능합니다.
- 캐리지의 자체 윤활브러쉬의 장착으로 기기가동시 사용자에게 편리함을 제공합니다.
- 칼날용 슛돌 장착으로 칼날 관리에 효율적입니다.
- 칼날 기울기 25°

모델명	사이즈(W×D×H) mm	칼날(mm/inch)	모터 (Watt/Hp)	잘리는 두께 (mm)	캐리지 이동거리 (mm)	호퍼 (mm)	무게 (Kg)
GALILEO 370	740×980×700	375 / 15"	380 / 0.52	30	266-320×225	365	52
GALILEO 370 AUTO	740×732×730	370 / 15"	380 + 400 / 0.52 + 0.54	30	365	430×320	57
PALLADIO AUTOMECH 300	730×660×650	300 / 12"	275 / 0.37	30	310	365×270	38
PALLADIO AUTOMECH 350	700×660×750	330 / 13"	278 / 0.37	30	310	365×270	56
PALLADIO 330	645×570×455	330 / 13"	275 / 0.37	30	310	305×270	36
PALLADIO 350	660×575×455	350 / 14"	275 / 0.37	30	310	305×270	37
TOPAZ 275	520×410×370	275 / 11"	145 / 0.20	13	235	220×225	16
MIRRA 275	640×610×510	275 / 11"	210 / 0.29	13	285	250×275	19



BOWL CUTTER 푸드커터

	도우믹스(빵반죽용) 칼날
	위:기본사이즈 칼날 왼쪽아래 : 톱니칼날 오른쪽아래 :액상용 칼날
	파스타소스용 칼날

- 믹서, 각종 양념, 드레싱, 마요네즈, 소스, 스프, 디저트 등의 갈기에 사용되며, 육류의 다지기 및 병원에서 사용되는 치료식을 만들 수 있는 다용도 푸드커터입니다.
- 강력한 AISI304 스틸로 구성되어 내구성이 좋은 제품입니다.
- 덮개 위의 안전스위치 시스템에 의한 가동으로 사용자의 안전을 보장해 드립니다.
- 보울의 단열 처리와 연속가동을 위한 고효율의 환기형 모터로 장시간 가동에도 문제가 없습니다



▶ C6W



▶ C9W

모델명	사이즈(W×D×H)mm	소비전력 (Watt/Hp)	볼용량 (mm)	볼충전레벨 (mm)	회전수 (r.p.m)	무게 (Kg)
C6W	380×320×320	350 / 0.5	2.3	3.1	1100 ÷ 2600	11
C9W	470×330×400	350 + 350 / 0.5 + 0.5	9.4	5.4	1100 ÷ 2600	25



MEAT GRINDER 미트그라인더



- 편리하고 강력한 탁상형 미트그라인더(민짜기)입니다.
- 강력하고 소음 없는 모터의 가동력으로 육류의 전처리가 편리해집니다.
- 특별한 공구 없이 분리 가능한 미트그라인더(민짜기)의 헤드로 사용이 용이합니다
- 부식방지용 특수 스테인레스스틸 재질의 스크류 및 하우징으로 위생적인 사용이 가능합니다.

모델명	사이즈(W×D×H)mm	소비전력 (Watt/Hp)	전기사양 (V/Hz)	표준플레이트 (mm)	무게 (Kg)
TC22 COLORADO	500×415×432	1,470 / 2.0	230 / 50	4.5	32



BONE SAW 골절기

- 모던한 디자인과 안전하고 심플한 알루미늄 소재의 본체로 구성된 골절기입니다.
- 스테인레스 재질로 이루어진 보조 구조물과 작업대 프레싱으로 눈금이 표시되어 있어 두께 조절이 용이합니다.
- 사용이 쉽고 정밀한 구조의 플리와 쉽게 분리가 가능한 칼날이 구성 되어 있습니다.
- 간단한 사용 방법으로 누구나 사용하기 편리하며, 청결유지에 용이한 작업대가 있어 청소도 간편합니다.

모델명	사이즈 (W×D×H)mm	칼날길이 (mm)	모터 (r.p.m)	플리 (mm)	작업공간 (mm)	무게 (Kg)
SO1650 BREMEN BASIC	500×490×790	1650	1 / 900	210	400×500	43
SO1840 F2	610×560×930	1840	1 / 900	250	460×480	40



▶ SO1650 BREMAN BASIC



▶ SO1840 F2



MIXER 믹서기

- 본체는 견고한 스텔로 제작 되어서 내구성이 뛰어납니다.
- 스텔와이어로 제작된 보울가드가 장착되어 있습니다.
- 304 스텔인레스로 만들어진 보울은 본체와 분리가 쉽습니다.
- 스피드는 총 3단계입니다.
- 기어박스는 스텔로 만들어져 견고합니다.

모델명	사이즈 (W×D×H)mm	전기사양 (V/Hz)	수용능력 (ℓ)	회전 (r.p.m)	무게 (Kg)
PULTONE LT7	240×410×540	230V / 60Hz	7	75 ~ 660	18
PULTONE LT10	440×500×630	230V / 60Hz	10	108 ~ 355	74



▶ PULTONE LT7 / PULTONE LT10





Food Preparation



▶ 6801



▶ HS7N



▶ 84186

모델 (Slicer)	전기사양 (V/Hz/Ph)	모터	몸체	속도조절	칼날
6801	220-240/60/1	1/2 H/P	양극산화 표면처리 알루미늄 (내구성 및 위생강화)	자동4단 속도	13" CleanCut Knife(330mm)

모델 (Food Cutter)	전기사양 (V/Hz/Ph)	모터	높이(mm)	가로(mm)	세로(mm)	허브장치 속도	볼 크기(mm)	Shipping Weight
84145	230/60/1	1/2 마력	384	790	460	209RPM	355	140lbs.
84186	230/60/1	1 마력	445	857	857	250RPM	457	185lbs.

HOBART**Dishwasher 세척기** (Rack Conveyor)

중대형 레스토랑에 최적화된 세척기



▶ CL44e



▶ CLPS86e

모델	전기사양 (V/Hz/Ph)	세척용량 (Rack/ hr.)	물 소비량 (L/Rack)	총 전력 소비량 (kW)	총 스팀 소비량 (kg/시간) (스팀식만 해당)	세척탱크 (수량, L/Kw)	세척펌프 (HP, L/분)	크기 (WxDxH)
CL44e	380/60/3 220/60/1	202	2.35	전기식: 16.63 (부스터별도) 스팀식: 1.63	30	1, 87/15	2, 625	1105x757x1739 mm
CL54e	380/60/3 220/60/1	245	2.12	전기식: 16.63 (부스터별도) 스팀식: 1.63	30	1, 87/15	2, 625	1356x757x1739 mm
CL64e	380/60/3 220/60/1	342	1.48	전기식: 28.13 (부스터별도) 스팀식: 3.13	59	2, 87/15, 83/10(파워린스)	2, 625x2EA	1613x757x1739 mm
CLPS/ CLCS76e	380/60/3 220/60/1	245	2.12	전기식: 18.13 (부스터별도) 스팀식: 3.13	30	2, 87(프리와시), 87/15	2, 625x2EA	1915x757x1739 mm
CLPS86e	380/60/3 220/60/1	342	1.48	전기식: 18.13 (부스터별도) 스팀식: 3.13	59	3, 프라와시: 87세척: 87/15 파워린스: 83/10	2, 625x3EA	2712x757x1739 mm

*구동모터(HP) : 1/6HP *투입높이 : 500mm *가열방식 : 전기식 / 스팀식 *부스터(별도) : 전기식(30kW) / 스팀식



HOBART

Dishwasher 세척기

인체공학적 Easy-lift를 겸비한 세척기



▶ AM15



▶ AM900

모델	전기 사양 (V/Hz/Ph)	세척능력 (랙/시간)	선택가능 세척 사이클 (초)	물 소비량 (L/랙)	세척 탱크 (L)	총 전력 소비량(Kw)	탱크/ 부스터 가열용량 (kW)	세척 펌프 (kW)	투입 높이 (mm)	규격 (WxDxH, mm)	제품 중량 (Kg)
AM15	208-240/60/ 1380/60/3	65 (220V 시 58)	60/120/ 240/360	2.8	53	6.5(부스터 별도) 19.5(부스터 포함)	5.0/13.	1.5	451	622x660 x1470	124(부스터 별도) 138(부스터 포함)
AM900	208-240/60/ 1380/60/3	60	60/90/120	2.5	21	220V : 3.9 380V : 9.9, 15.9	220V : 3 380V : 6, 12	0.73	440	622x810 x1510	105

HOBART

Dishwasher 세척기 (Undercounter)

인체공학적 Easy-lift를 겸비한 세척기



▶ AM15



▶ AM900

모델	규격 (WxDxH, mm)	투입구 높이 (mm)	디스 플레이	공급전력 (V/Hz/Ph, Kw)	세척 사이클 (기본, 스페셜)	처리능력 (이론적) (랙/시간)	탱크 용량 (리터)	물 소비량 (리터/랙)	급수온도(°C) 세제/린스 공급장치	급수호스(mm), 배수호스(mm)
PREMAX FP	600x600 x820	425	VISITRONIC 한글	380/60/3, 7.6 230/60/1, 4.9	기본: 3가지(80/150/17초)/ 3가지(140/150/380초) 스페셜: 6가지	기본: 45, 25 더블 랙: 90, 50	11.5	1(스팀린스 적용 시)	10~60, 포함	20, 외경25/ 내경20
H60	600x600 x820	400	EASYTRONIC 영문	230/60/1, 4.6	기본: 3가지(90/120/180초) ~50°C온수 공급 기준	기본: 40	15	2.5	45~60, 옵션	20, 외경25/ 내경20

HOBART**Dishwasher 세척기** (Utensil Washer)

880mm 높이의 대형기물도 완벽히 세척할 수 있는 세척기



▶ UX



▶ UXT

모델	전기사양	세척능력 (랙/시간)	총 전력 소비량 (Kw)	투입구 높이 (mm)	규격 (WxDxH, mm)
UX	380/60/3	240	15.4 (부스타: 12.3)	860	780x945x1984 (2417)
UXT	380/60/3	480	21.2 (부스타: 15)	860	1375x945x1984 (2417)
UXTH	380/60/3	480	21.2 (부스타: 15)	620	1447x936x1732 (2400)
UXTLH	380/60/3	480	21.2 (부스타: 15)	880	1447x936x1984 (2900)





Vertical Mixer

880mm 높이의 대형기물도 완벽히 세척할 수 있는 세척기



▶ HL200



▶ HL300



▶ HL800

모델	볼 용량(리터)	아답터 결합시의 볼 용량(추가 액세서리)	추가 장착 허브 사이즈	타이머	호바트 믹서
N50	5		#10	해당없음	1/6 마력
HL120	12		#12	장착	1/2 마력
HL200	20	12	#12	장착	1/2 마력
HL300	30	20	#12	장착	3/4 마력
HL400	40	20/30	#12	장착	1 1/2 마력
HL600	60	40	#12	장착	2.7 마력
HL662	60	40	#12	장착	2.7 마력
HL800	80	40/60	해당없음	장착	3 마력
HL1400	140	40/60/80	해당없음	장착	5 마력



CRES COR

INFRA RED WARMER 히팅램프

음식을 따뜻하게 보온해 주고 고객에게 시각적인 만족감과 분위기를 연출해 주는 히팅램프입니다.



IFW-60-GL-10

자유자재로 움직이는 램프대를 사용자가 원하는 위치에 장착 가능한 히팅램프입니다.

IFW-63-10

사용시에는 스프링대를 밑으로 내려 원하는 높이로 사용할 수 있습니다.

IFW-64-10

30cm 길이의 코드가 4개 제공되므로, 원하는 길이로 조절 가능합니다.

IFW-66-10

코드의 길이의 간단히 줄일 수 있습니다.

모델	규격	소비전압	전기소비량	소비전류(A)	중량 (Kg)
IFW-60-GL-10	1,325(H)	220V 60Hz 1P	0.25kW	15	4
IFW-63-10	810~1,570(H)	220V 60Hz 1P	0.25kW	15	3
IFW-64-10	615~1,535(H)	220V 60Hz 1P	0.25kW	15	2
IFW-66-10	2,200(H)	220V 60Hz 1P	0.25kW	15	3

SCHOLL

INFRA RED WARMER 히팅램프

음식을 따뜻하게 보온해 주고 고객에게 시각적인 만족감과 분위기를 연출해 주는 히팅램프입니다.



모델	규격	소비전압	전기소비량	소비전류(A)	중량 (Kg)
22001	850~1,700(H)	230V 60Hz 1P	0.25kW	15	2

Electrolux

Electrolux

GAS FRY TOP SMOOTH PLATE



▶ E7FTGDSS00 (371029)



▶ E7FTGHSS00 (371031)

모델명	규격	가스소모량
E7FTGDSS00 (371029)	400X730X355mm	6,013kcal/h
E7FTGHSS00 (371031)	800X730X330mm	12,026kcal/h

Electrolux

ELECTRIC FRY TOP SMOOTH PLATE



▶ E7FTEHSS00 (371050)



▶ E7FTEHSS00(371051-1/3그릴)

모델명	규격	전기 용량	특 징
E7FTEHSS00 (371050) E7FTEHSS00 (371051-1/3그릴)	800X730X330mm	380V/9KW/3+N	smooth plate

Electrolux

GAS GRILL TOP



▶ E7GRGDL00 (371044)

모델명	규격	가스소모량
E7FTGDSS00 (371029)	400X730X355mm	6,013kcal/h
E7FTGHSS00 (371031)	800X730X330mm	12,026kcal/h

Electrolux GAS SOLID TOP



▶ E7STGH1000 (371007)



▶ E7STGH10G0 (371008)

GAS SOLID TOP W/GAS OVEN

모델명	규격	가스소모량	오븐 온도범위	사용 규격
E7STGH1000 (371007)	800X730X250mm	270℃/MAX	270℃/MAX	690x590mm
7STGH10G0 (371008)	800X730X908mm	11,180kcal/h		

Electrolux GAS 4-BURNER



▶ E7GCGH4C00 (371001)

GAS 4-BURNER BOILING TOP

모델명	규격	가스소모량
E7GCGH4C00 (371001)	800X730X332mm	18,899kcal/h



▶ E7GRGHGCF0 (371002)

GAS 4-BURNER RANG W/OVEN

모델명	규격	가스소모량	오븐 온도범위	오븐 규격	오븐 단수	오븐 팬
E7GRGHGCF0 (371002)	800X730X908mm	24,053kcal/h	270℃/MAX	540x650x300mm	3단	2/1GN

Electrolux

Electrolux ELEC FRYER



▶ E7FRED1GF0 (371081) ▶ E7FRGD1GF0 (371070)

모델명	규격	전기 용량	용 량	온도 범위
E7FRED1GF0 (371081)	400X730X908mm	380v/3+N/10kw	15ℓ	105~185℃
E7FRGD1GF0 (371070)	400X730X908mm	12,040kcal/h		

Electrolux ELEC INDUCTIONM



▶ HCR411 (371021)

모델명	규격	전 기 용 량	가 스 열 량
HCR411 (371021)	800X730X332mm	380v/3+N/14kw (4P차단기사용)	세라믹 인덕션 2구조철기 4개 (3.5kwX4ea)

Electrolux 700XP



▶ HCR411 (371021)

▶ 206350

▶ E7BANH0000 (371113)

모델명	규격
E7BANH0000 (371112)	400X550X600mm
206350	400X40X440mm
E7BANH0000 (371113)	800X550X600mm



토스트맥스 컨베이어 토스터



▶ TM-10H



▶ TQ-400H

모델명	규격	전기용량
TM-10H	368x451x349mm	1p 220v 1.94kw
TQ-400H	368x450x403mm	1p 220v 2.2kw



용도 조리기 / 스프 / 찜 보온기



▶ RHW-01



▶ RCTHW-1

모델명	규격	전기용량
RHW-01	360x330x330mm	1p 220v 2.0kw
RCTHW-1	270x570x380mm	1p 220v 3.0kw



글로레이 식품 보온기



▶ GRAH-48



▶ HWBH-11QTD

모델명	규격	전기용량
GRAH-48	1220x150x65mm	1p 220v 1.1kw
HWBH-11QTD	311x311mm	1p 220v 0.8kw



현대적 감각의 세련된 디자인 에스프레소 및 다양한 베리에이션 메뉴를 편리하게 즐길 수 있는 SAECO 전자동 머신

IDEA Line

호텔 및 레스토랑 등에 최적화된 솔루션을 제공하는 IDEA LINE은 어떤 상황에서도 효율적인 서비스가 가능한 혁신적인 전자동 커피머신입니다. 최소한의 공간에 최고 수준의 성능을 보여주며, 현대적이고 감각적인 유로 스타일의 심플한 디자인이 돋보이는 아이디어는 세라믹 칼날 적용으로 획기적인 저소음 설계를 통해 소음을 줄였으며, 프로그래밍 방식으로 일정한 커피맛의 유지가 가능합니다.



▶IDEA Cappuccino



▶IDEA De Luxe



(IDEA Deluxe + IDEA Cups + IDEA Cappuccino)

▶IDEA Series

모델명	규격	중량(kg)	전압	전력소비량	보일러 용량	원두통량	찌꺼기 통량	커피추출속도 30cc/1Hour	온수속도 150cc/1Hour
IDEA Cappuccino	530×690×545mm	54kg	220V/60Hz	3,300W	1.7Lt + 1L	2.1kg	100잔	200잔	400잔
IDEA De Luxe	530×690×545mm	53kg	220V/60Hz	3,300W	1.7Lt + 1L	2.1kg	100잔	200잔	400잔
IDEA Series	1590 x 690 x 545mm	118kg	220V/60Hz	3,300W	1.7Lt + 1L	2.1kg	200잔	400잔	800잔



▶FLAIR

FLAIR

- 원터치 자동 카푸치노, 카페라테 유니트 정착
- 8가지 커피메뉴 세팅
- 종류가 다른 커피원두 브랜딩 가능
- 커피 추출구 높낮이 조절 (75~150mm)
- 온수, 스팀 분리 정착
- 저소음 운두 분쇄기 내장

모델명	규격	추출량(일)	전압	전력소비량	용량	원두통량
F2MHD CE2	423×542×523mm	100잔~150잔	220V/60Hz	2,3Kw	물탱크 5.5L 물받이 1.5L	250g×2개



▶CARMEN 3Group



▶CARMEN 2Group



▶CARMEN 1Group

모델명	규격	중량 (kg)	전압	전력소비량	보일러 용량	추출잔수
CARMEN 3Group	940×550×470mm	95kg	220V/60Hz/1PH	4,500W	19 ℓ	360잔/1Hour
CARMEN 2Group	700×550×470mm	60kg	220V/60Hz/1PH	3,500W	13 ℓ	240잔/1Hour
CARMEN 1Group	460×550×470mm	35kg	220V/60Hz/1PH	2,200W	5 ℓ	120잔/1Hour



▶EROICA 2Group



▶MX900 GRINDER

모델명	규격	중량 (kg)	전압	전력소비량	보일러 용량	원두저장통
EROICA 2Group	600×490×440mm	45kg	220V/60Hz/1PH	2500W	9 ℓ	-
MX900 GRINDER	200×370×600mm	15kg	220V/60Hz	250W	-	1,300g





BAR 블렌더 믹서기



▶ HBB250

베이스, 44온스 폴리카보네이트(약 1.25ℓ) 컨테이너, 슈어 그립발, 칼날몽치



▶ HBB250S

베이스, 32온스 스테인리스 스틸 컨테이너 (0.9ℓ) 슈어 그립발, 칼날몽치



▶ HBB908

베이스, 44온스 컨테이너(약 1.25ℓ), 슈어 그립발, 칼날몽치

모델명	규격	작동	모터	전기	중량
HBB250	165×203×406mm	저속/고속 2단 스피드, 펄스	1/2 HP	220V/60Hz/450W	8.5lbs (약 4.25kg)
HBB250S	165×203×406mm	저속/고속 2단 스피드, 펄스	1/2 HP	220V/60Hz/450W	8.5lbs (약 4.25kg)
HBB908	165×203×387mm	저속/고속 2단 스피드, 펄스	3/8 HP	220V/60Hz/450W	9lbs (약 4.25kg)



Drink Mixer / FOOD 블렌더 믹서기



▶ HMD400

베이스, 모터, 스피ندر 3개의 아지 3개의 스테인리스 스틸컵

▶ HBF450

베이스, 스테인리스 스틸 컨테이너(약 1.9ℓ), 슈어 그립발, 칼날몽치



모델명	규격	작동	모터	전기	중량
HBF450	178×203×457mm	2 스피드/ 펄스 스위치, 오토 Shutoff타이머	1 HP	220V/60Hz/600W	9.46lbs (약 4.29kg)
HMD400	318(W)×521(H)mm	3단 로커 스위치, 3개의 특수 펄스 스위치	1/3 HP	220V/60Hz	37lbs (약 16.783kg)

Hamilton Beach
COMMERCIAL

카페용 블렌더 믹서기



▶ HBH450

베이스, 44온스 폴리카보네이트 컨테이너(약 1.4ℓ),
슈어 그립발, 칼날몽치



▶ HBH550

베이스, 44온스 컨테이너(약 1.25ℓ),
슈어 그립발, 칼날몽치



▶ HBH650

베이스, 64온스 폴리카보네이트 컨테이너(약 1.4ℓ),
슈어 그립발, 칼날몽치



▶ HBH750

베이스, 48온스 컨테이너(약 1.4ℓ),
슈어 그립발, 칼날몽치

모델명	규격	작동	모터	전기	중량
HBH450	165×229×432mm	저속/고속 2단 스피드, 펄스, 타이머기능	1 HP	220V/60Hz/600W	9.5lbs (약 5.5kg)
HBH550	165×203×387mm	저속/고속 2단 스피드, 펄스	3/8 HP	220V/60Hz/400W	9lbs (약 4.25kg)
HBH650	178×203×457mm	저속/고속 2단 스피드, 펄스, 타이머기능	3 HP	220V/60Hz/1000W	11lbs (약 5.75kg)
HBH750	220×270×420mm	저속/고속 2단 스피드, 펄스, 타이머기능	3 HP	220V/60Hz/1000W	13.8lbs (약 6.3kg)



Undercounter ice maker



▶ CB249



▶ CB425



▶ CB640



▶ CB955



▶ CB1565

모델명	규격	1일최대생산량	얼음 저장량	전기
CB249	390X460X690mm	30 kg	9 kg	1P 220V 0.43kw
CB425	500X580X900mm	55 kg	25 kg	1P 220V 0.49kw
CB640	738X600X1020mm	75 kg	45 kg	1P 220V 0.67kw
CB955	738X600X1120mm	110 kg	55 kg	1P 220V 0.96kw
CB1565	840X740X1175mm	180 kg	55 kg	1P 220V 1.4kw



Modular ice maker (Sprayer system)



▶ C150



▶ C300

모델명	규격	1일 최대생산량	얼음 저장량	전기
C150	875X735X1615mm	180 kg	180 kg	1P 220V 1.4kw
C300	1260X830X1850mm	380 kg	380 kg	1P 220V 2.6kw



Modular ice maker (Vertical evaporator system)



▶ VM500



▶ VM900

모델명	규격	1일 최대생산량	얼음 저장량	전기
VM500	770X870X1900mm	230 kg	180 kg	1P 220V 1.55kw
VM900	770X870X1900mm	450 kg	180 kg	1P 220V 2.7kw



Modular ice maker (Granular system)



▶ G280



▶ G500

모델명	규격	1일 최대생산량	얼음 저장량	전기
G280	770X870X1800mm	280 kg	180 kg	1P 220V 1.05kw
G500	770X870X1800mm	500 kg	180 kg	1P 220V 1.7kw



BATCH FREEZER 제조기

Hard-O-Dynamic

특허 받은 동작제어 시스템

1. 혼합 양
2. 혼합 유형
3. 아이스크림 품질감지 후 자동 조절



냉각 추출 후 제품의 경도 유지를 위해 제조 과정 후 추출할 때에도 실린더 내부에 냉기를 지속적 공급

Intelligent Hot-Gas

좀 더 빠른 생산을 위해 전력 복구 없이 자동 제상

1. 일반제상
2. 빠른 제상청소
3. 제상



단일 실린더 실린더 내부와 전면부 판별은 위생과 청결을 위해 이음새 없는 단일 재질로 제작



POM 비터 중앙 축이 없고, 완벽한 성능과 위생을 유지해 주는 자동조절 스크래퍼를 탑재한 POM 비터

▶ Labotronic RTL

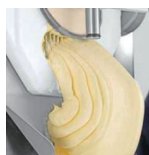
- Labotronic RTL는 젤라또 제조기기로, 특허 받은 H·O·D(Hard O Dynamic) 시스템으로 젤라또의 종류와 양에 따라 센서가 감지합니다.
- 냉각 또는 뜨거운 가스를 이용하여 실린더 벽면에 젤라또가 붙는 것을 방지해서 최상의 젤라또 생산이 가능합니다.



모 델 명	믹스투입량	시간당생산량	전기사양	소비전력	냉각방식	규격	무게 (Kg)
Labotronic 10 30 RTL	15 / 5 Liters (Min / Max)	12 / 42 Liters (Min / Max)	380V / 60Hz / 3Ph	3.8Kw	수냉	500×650×1400	230
Labotronic 15 45 RTL	25 / 75 Liters (Min / Max)	21 / 63 Liters (Min / Max)	380V / 60Hz / 3Ph	5.2Kw	수냉	500×650×1400	270
Labotronic 20 60 RTL	3 / 105 Liters (Min / Max)	28 / 90 Liters (Min / Max)	380V / 60Hz / 3Ph	7.2Kw	수냉	500×650×1400	320
Labotronic 15 45 RTL	3 / 105 Liters (Min / Max)	28 / 90 Liters (Min / Max)	380V / 60Hz / 3Ph+N+G	7.2Kw	고냉	600×800×1400	380
Labotronic 30 100 RTL	3 / 165 Liters (Min / Max)	42 / 138 Liters (Min / Max)	380V / 60Hz / 3Ph	10.8Kw	수냉	600×800×400	415

▶ LABO XPL

- LABO XPL는 사용하기 쉽고 모든 아이스크림 제조 업체에 이상적인 전자동 제조기입니다.
- 작동방법이 간단하고, 젤라또 생성 후에도 Post cooling 기술을 적용하여, 젤라또의 냉각상태를 유지합니다



Hard-O-Time

시간이 지나도 항상 일정한 경도를 유지시켜주는 독창적 기술



POM Beater

중앙 축이 없고, 완벽한 성능과 위생을 유지해 주는 자동조절 스크래퍼를 탑재한 POM 비터



모 델 명	생산량	믹스 투입량	전 기 사 양	소비전력	냉각방식	규격	무게 (Kg)
Labo 20 30 XTL	28 / 40 Liters (Min / Max)	3 / 5 Liters (Min / Max)	380V / 60Hz / 3Ph+N+G	2.9Kw	수냉/고냉	650×500×1400	150
Labo 30 45 XTL	42 / 60 Liters (Min / Max)	5 / 7.5 Liters (Min / Max)	380V / 60Hz / 3Ph+N+G	4.0Kw	수냉/고냉	650×500×1400	198
Labo 40 60 XTL	56 / 84 Liters (Min / Max)	7 / 10.5 Liters (Min / Max)	380V / 60Hz / 3Ph+N+G	6.0Kw	수냉/고냉	650×500×1400	251



COUNTER TOP STYLE BATCH FREEZER 제조기

▶ LB-200G TRONIC

- Countertop 형태의 Batch freezer중 용량이 가장 큰 기기로서 Shop-In-Shop, 혹은 커피숍이나 레스토랑 등 기존 매장에서 추가적으로 젤라또를 하시기에 좋은 제품입니다.

■ 제품특징

- Compact Design 공간 활용도가 높은 Counter-Top Type
- Easy Control 조작부 버튼 3개로 누구나 쉽게 사용



제품명	규격	용량	전기사양	소비전력	냉각방식
LB-200	480x737x711	3 / 7 Liters (Min / Max)	220V / 60Hz / 1Ph	88 Kw	공냉
LB-502	610x1016x1400	10 / 20 Liters (Min / Max)	220V / 60Hz / 1Ph	11Kw	공냉/수냉



SIMPLY SOFT-SERVE & GELATO 멀티소프트 & 젤라또

▶ EVD

- 젤라또와 소프트가 가능한 최고급 사양의 아이스크림 기기입니다.
- 터치스크린 방식을 이용하여 사용자의 편리성을 높였으며, 기기의 헤드 부분이 상하로 이동 가능하기 때문에 호퍼 내 믹스투입과 세척이 용이합니다.
- 또한 아이스크림 케이크와 같은 사이즈가 큰 제품을 생산할 수 있도록 기기의 중간부분이 제작되어 있으며, 기기 하부의 공간은 케비넷으로 활용하여 부재료를 보관 할 수 있습니다.

■ 제품기능

- 기기 양 옆으로 단지 50cm의 설치공간만 필요
- 사용자 편의에 맞게 헤드 높이 조절 가능
- 추출구 아래 넓은 작업공간
- 추출구의 자체 잠금 기능으로 사용자 편의 극대
- 2개의 독립적인 고성능 모터 사용
- 약 55dB의 조용한 기기음(공냉식)

Model	EVD 3
생산량	50 Liters
전기사양	380V / 60Hz / 3Ph + N + G
소비전력	5.5Kw / hr
냉각방식	공냉
규격 (W x D x H mm)	500 x 860 x 1780

- 위생이 강화된 폴리머 소재의 기어펌프 특허받은 특수재질을 사용하여 위생강화

- 호퍼 EVD 1은 하나의 호퍼 및 레버 | EVD 3은 두 개의 호퍼 및 3개의 레버 | 호퍼 용량 : 호퍼당 13L

- 믹스잔류량 최소 저장량 : 0.8L | 10L의 베이스 믹스 리필가능 | 청소시 최소 잔류량은 0.2L 미만

- 제품관련 터치스크린 컨트롤 패널과 LED Strips | 기기 하부의 공간은 케비넷으로 활용
알루미늄 재질의 분리 가능한 추출핸들 | 싱글 포션 키트 사용가능
처음 세팅 값이 기기에 고정 | 간편한 세팅법



▶ HACCP 소독기구류

리모컨형 에어커튼
크린에어샤워기
손건조기
손세정대
손건조기
냉온수 워터릴
열수용 워터릴
이물질 흡입기
자외선 컵소독기
칼도마 소독기
앞치마 소독기
위생복 소독기
행주 소독기
고무장갑 소독기
장화 소독기



HACCP 소독기구류

CCR (리모컨형 에어커튼)

- 모터, 롱크로스팬 장착 제품
- CC2(단상/수동버튼형)도 있습니다.



모델명	규격 (W*H*D)	전원 (V/Hz)	풍속 (m/s)	소비전력 (W)	소음 (dB)	풍량 (m³/h)	중량 (kg)	차단높이 (m)
CCR-900	900*218*190	220/60	9/11/13	154(LO)/176(MI)/198(HI)	60 - 65	1108 - 1600	10.0	2.0 - 2.4
CCR-1000	1000*218*190	220/60	9/11/13	198(LO)/220(MI)/242(HI)	62 - 68	1239 - 1790	10.6	2.0 - 2.4
CCR-1200	1200*218*190	220/60	9/11/13	220(LO)/264(MI)/308(HI)	64 - 70	1530 - 2211	12.5	2.0 - 2.4

ST-CAS (크린에어사워기)

안개분사방식 소독

- 스테인레스(SUS304)
- CR강판 1.2T(분체) 주문제작 가능



모델명	규격 (W*H*D)	전원 (V/Ø)	소비전력 (Kw)	최대풍량 (CMM)	수용인원
ST-CAS12	1850*2200*1300	380,220/3	3	34	2
ST-CAS13	1850*2200*1800	380,220/3	3	36	3
ST-CAS14	1850*2200*2300	380,220/3	5	68	4
ST-CAS15	1850*2200*2800	380,220/3	5	72	5
ST-CAS16	1850*2200*3300	380,220/3	6	72	6

CD-400V/CD-500V/CD-1000 (손건조기)

재질 : ABS

물받이통 : 바닥을 청결한 상태로 유지할 수 있습니다.

모델명	규격 (W*H*D)	전원 (V/Hz)	소비전력 (W)	무게 (kg)	건조시간 (초)
CD-400V	250*235*165	220/60	온풍1400/자연풍900	3.8	8~10
CD-500V	250*470*165	220/60	온풍1400/자연풍900	4.7	8~10
CD-1000	270*680*220	220/60	온풍1700/자연풍900	10.5	7~9



손세정대

원형



모델명	HA-S001 / HGS-S001	HA-S001B	HA-S002 / HGS-S002
규격	370×470×1900	435×530×1900	980×470×1900
원형믹싱볼	370Ø	430Ø	370Ø
용량	1인용 (페달식/물비누통)	1인용 (페달식/물비누통)	2인용 (페달식/물비누통)

손 소독기

99.999% 강력 살균으로 깨끗하게 소독하고 안전하게 지켜드립니다!
단체급식 조리실, 식품회사, 병원, 기타 위생 및 HACCP 환경이 필요한 장소에서
짧은시간 내 99.9% 세균 제거로 간편하게 진정한 Clean Life가 시작됩니다.



탁상용 · 벽걸이겸용

모델명	HGS-HC301 / HA-HC301
종류	센서 감지 자동분사형
재질	STS 304 THK 0.8
규격	W224×D260×H350mm
소독제 주성분	HOCL (미산성 차아염소산)
소독액 용량	1L



자동분사형



센서형



탁상용 스탠드



스탠드형



HACCP 소독기구류

NR/BR (냉·온수용 워터릴)



▶ NR-1315 분사노즐타입

▶ BR-1315 볼밸브타입

- HACCP 적용 사업장, 급식시설에서 많이 쓰이는 모델입니다.
- 스테인레스로 제작되어 습한 환경에서도 잘 부식되지 않습니다.

NS/BS (열수용 워터릴)



▶ NS-1315 분사노즐타입

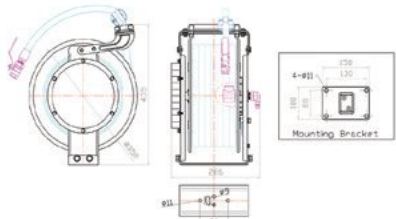
▶ BS-1315 볼밸브타입

카 플 링

조립식 커플링을 문제가 발생된 호스에 장착하게 되면 호스는 새제품과 같은 깔끔하고 청결한 외관을 갖게 될 뿐만 아니라, 내구성과 안전성이 향상됩니다.

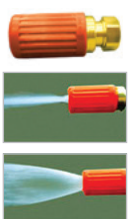


도면



분사노즐

1. SCREW TYPE으로 좌우로 돌리면서 편리하게 사용하실 수 있습니다.
2. 고압 물줄기의 직사, 시원스런 분사로 조절이 가능하며 개폐까지 가능합니다.
3. 직사로 사용시에는 강력한 물줄기로 청소가 수월해 집니다.
4. 안전을 위해 고무커버를 부착했으며, 뛰어난 내구성을 보장합니다.



모델명	규격 (W*H*D)	호스규격 (mm)	권취길이 (MR)	타입	최대 사용가능한 순간온도 (℃)
NR-1315	260*460*360	Ø13*Ø21	15	분사노즐타입	70
BR-1315	260*460*360	Ø13*Ø21	15	볼밸브타입	70
NS-1315(열수용)	260*460*360	Ø13*Ø22	15	분사노즐타입	150
BS-1315(열수용)	260*460*360	Ø13*Ø22	15	볼밸브타입	150

SV-900/SV-1800 (이물질흡입기)

- 소음저감기능 내장
- 받침대 주문제작 가능



모델명	규격 (W*H*D)	전원 (V/Hz)	소비전력 (W)	흡입속도 (m/s)	재질	사용인원	비고
SV-900	340*500*200	220/1Ø 60	900	11	STEEL 도장	1인용	아이보리
SV-1800	450*500*200	220/1Ø 60	1800	11	STEEL 도장	2인용	아이보리

자외선 컵 소독기

컵, 접시, 수저 등 각종 식기류, 조리도구를 소독할 수 있는 다목적 자외선 소독기는 살균과 실온 건조 기능을 동시에 사용할 수 있어 위생과 편리함을 모두 갖추었습니다.

일반형



모델명	HA-813H / HGS-813H	HA-816H / HGS-816H
규격	550×450×1070	1200×600×1900
소비전력	365W / 살균, 열풍건조	1500W / 살균, 열풍건조
용량	컵 120개	컵 500개

컵회수형



▶ 초등·유아용 / 헬체어 사용

▶ 성인용

▶ 성인용

모델명	HA-CR600 / HGS-CR600	HA-CR550 / HGS-CR550	HA-CR800 / HGS-CR800
규격	610×500×1300	550×450×1700	800×550×1700
소비전력	785W / 살균, 열풍건조	785W / 살균, 열풍건조	785W / 살균, 열풍건조
용량	컵 100개	컵 120개	컵 250개

HACCP 소독기구류

칼도마 소독기

칼도마 소독보관고는 식당, 학교, 병원, 군부대, 식품회사 등 다양한 대단위 급식장에서 사용이 가능한 제품으로 현대사회의 위생적 생활에 필수품입니다.



모델명	HA-832D / HGS-832D	HA-834D / HGS-834D	HA-835D / HGS-835D
규격	500×450×800	610×480×1300	1050×490×1300
소비전력	355W / 살균, 열풍건조	555W / 살균, 열풍건조	785W / 살균, 열풍건조
용량	600도마 4개, 행주 5장, 칼 5개	900도마 7개, 칼 10개, 조리기구	900도마 7개, 칼 20개, 조리기구

앞치마 소독기

강력한 자외선 살균방식과 열풍으로 간편하게 소독·건조·보관합니다. 타이머를 내장하여 살균·건조 후 자동으로 정지합니다.



모델명	HA-A815 / HGS-A815	HA-A820 / HGS-A820	HA-A825 / HGS-A825
규격	700×600×1900	1000×600×1900	1200×600×1900
소비전력	1070W / 살균, 열풍건조	1490W / 살균, 열풍건조	1545W / 살균, 열풍건조
용량	앞치마 10~15벌	앞치마 16~20벌	앞치마 21~25벌

위생복 소독기

특허제 10-0928466호



모델명	HA-U815 / HGS-U815	HA-U820 / HGS-U820	HA-U825 / HGS-U825
규격	700×600×1900	1000×600×1900	1200×600×1900
소비전력	1070W / 살균, 열풍건조	1490W / 살균, 열풍건조	1545W / 살균, 열풍건조
용량	위생복 10~15벌	위생복 16~20벌	위생복 20~25벌

장화 소독기

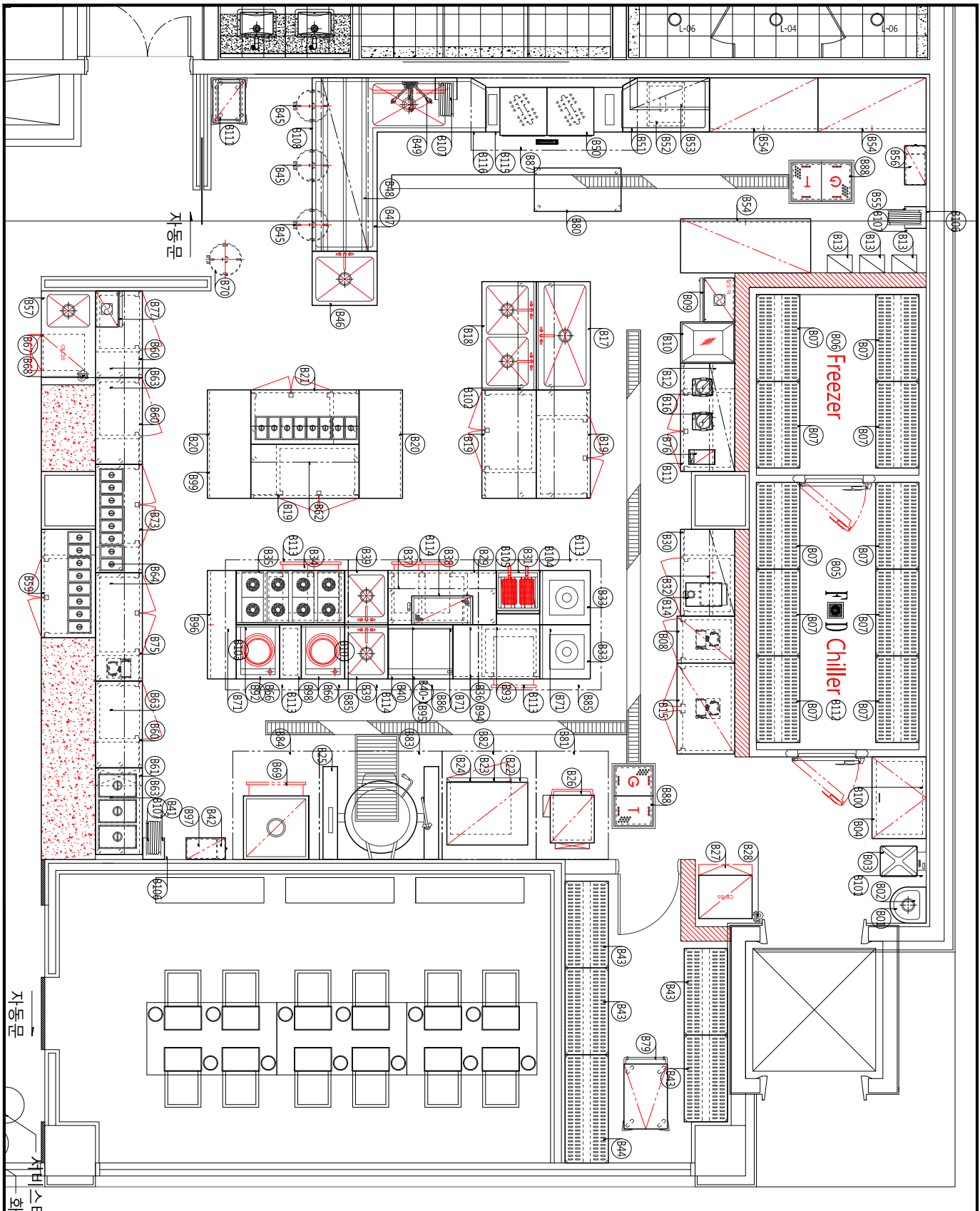
열풍 통풍구를 고무 배치하여 신발내에 건조가 골고루 이루어져 외부는 소독하고, 내부는 뽕송뽕송 하게 만들어줍니다.

꽃이형



모델명	HA-J810 / HGS-J810	HA-J816 / HGS-J816	HA-J820 / HGS-J820
규격	700×600×1900	1000×600×1900	1000×600×1900
소비전력	1090W / 살균, 열풍건조	1545W / 살균, 열풍건조	1545W / 살균, 열풍건조
용량	장화 10켤레	장화 16켤레	장화 20켤레

KITCHEN EQUIPMENT LAY-OUT PLAN



KITCHEN EQUIPMENT SCHEDULE LIST

NO	DESCRIPTION	DIM & MODEL			Q'ty	PLUMBING			ELECTRICITY			GAS SUPPLY		
		LENGTH	WIDTH	HEIGHT		C.W	H.W	DR.	1P 220V	3P+N 380V	TOTAL	INLET	Kcal/hr	TOTAL
B01	손 세정대	폐달식			1	15A	15A	50A						
B02	손 소독기	전자감응식			1				0.1		0.1			
B03	전자 저울	150 kg			1				0.1		0.1			
B04	김치 냉장고	1,130	750	850	1				1.0		1.0			
B05	냉장실	3,900	2,450	2,700	1			F.D50A		4.0	4.0			
B06	냉동실	2,700	2,450	2,700	1					4.0	4.0			
B07	조립형 STS 팬랙	1,200	600	1,900	10									
B08	냉동고 (간냉식)	640	800	1,900	1				0.8		0.8			
B09	울트라 바이올렛 UV 시스템	살균 및 멸균건조식			1				0.6		0.6			
B10	진공 포장기	FUJI : HFV-700L			1				2.0					
B11	냉장 테이블 (간냉식)	1,500	750	850	1				0.4		0.4			
B12	벽 찬장	1,500	350	600	1									
B13	가스 온수 공급기	24 liter			3	15Ax3	15Ax3		1.0		3.0	20A	43,400	130,200
B14	육류 분쇄기	SIRMAN : TC22			1				1.1		1.1			
B15	냉장고 (간냉식)	1,260	800	1,900	1				0.8					
B16	수비드 머신	JULABO			2				2.0		4.0			
B17	1-조 세정대	1,500	750	850	1	15A	15A	50A						
B18	2-조 세정대	1,500	750	850	1	15Ax2	15Ax2	50Ax2						
B19	냉장 테이블 (간냉식)	1,500	750	850	3				0.4		1.2			
B20	작업대 / 하부 오픈 찬장	1,500	600	850	2									
B21	토판 냉장 테이블 (간냉식)	1,500	750	850	1				0.4		0.4			
B22	콤비 오븐	LAINOX : NAEV101			1	15A		50A		17.0	17.0			
B23	콤비 오븐 엑세서리	STANDARD			1									
B24	콤비 오븐 받침대	900	800	720	1									
B25	인덕션 회전식 국솥	KDG : KD-IK700			1	15A				20.0	20.0			
B26	인덕션 자동 밥솥	150 인용			1					10.5	10.5			
B27	제빙기 / 하부 얼음 보관고	MAINTOWOC : ID-0606W/A-570			1				3.0		3.0			
B28	정수 필터	EVERPURE : I 2000 TWIN			1									
B29	서랍식 냉장 테이블 (간냉식)	1,500	750	850	1				0.4		0.4			
B30	냉장 테이블 (간냉식)	1,200	750	850	1				0.4					
B31	인덕션 튀김기	600	600	850	1				9.0		9.0			
B32	벽 찬장	1,200	350	600	1									
B33	인덕션 낮은 렌지	750	750	450	2					8.0	16.0			
B34	서랍식 낮은 냉장 테이블 (간냉식)	1,500	750	600	1				0.4		0.4			
B35	인덕션 렌지 (8구)	1,500	750	250	1				16.0		16.0			
B36	서랍식 냉장 테이블 (간냉식)	1,200	750	850	1				0.4		0.4			
B37	사라만다 선반	1,500	450	300	1									
B38	전기 사라만다	ELECTROLIX : SEA65			1				3.8		3.8			
B39	1-조 세정대	600	750	850	2	15Ax2	15Ax2	50Ax2						
B40	인덕션 그리들	900	750	850	1				3.5x2		7.0			
B41	살균수기 전용 호스릴	15M			1	15A	15A							
B42	전해수 살균수기	KDG : KD-SHG20			1	15A			0.9		0.9			
B43	조립형 STS 팬랙	1,200	600	1,900	4									
B44	조립형 STS 팬랙	1,500	600	1,900	1									
B45	간반통 / 이중망	Ø480		550	3									
B46	1-조 세정대	900	750	850	1	15A	15A	50A						
B47	전처리 세정대 ('ㄱ' 자형)	2,400	900 / 750	850	1	15A	15A	50A						
B48	상부 랙선반	2,400	550	770	1									
B49	프린스 유니트	DECK TYPE			1	15A	15A							
B50	패스트루 시스템				1		20A	50A		13.0	13.0			
B51	식기 건조대	1,200	750	850	1									
B52	전기 부스타	RACK TYPE			1					35.0	35.0			
B53	벽 부착 랙 선반	1,100	425	1SH	1									
B54	식기 찬장	1,500	750	1,900	4									
B55	살균수기 전용 호스릴	15M			1	15A	15A							
B56	전해수 살균수기	KDG : KD-SHG20			1	15A			0.9		0.9			
B57	1-조 세정 작업대 (빌트인)	1,200	750	250	1	15A	15A	50A						
B58	예비 번호													
B59	토판 냉장 테이블 (간냉식)	1,500	750	850	1				0.4		0.4			
B60	냉장 테이블 (간냉식)	1,200	650	850	3				0.4		1.2			
B61	스프 보온 테이블 / 하부 찬장	1,200	650	850	1		15A	50A	3.0		3.0			
B62	예비 번호													
B63	천정형 상부 선반 (2단)	1,200	400	700	4									
B64	천정형 상부 선반 (2단)	1,500	400	700	2									
B65	1-조 세정 작업대 (빌트인)	900	750	250	1	15A	15A	50A						
B66	인덕션 워 렌지	750	750	850	2	15Ax2		50Ax2		15.0	30.0			

협력사

HOBART

Curtis[®]

FRANKE

SIRMAN

 **Electrolux**

 **Convotherm**

 **Cleveland**

 **CARPIGANI**

CAMBRO[®]

BUNN[®]

 **Manitowoc**



Hamilton Beach
COMMERCIAL

LAINOX[®]

SCHOLL

VULCAN

FAGOR 

BLANCO
GERMANY

Hatco[®]
CORPORATION



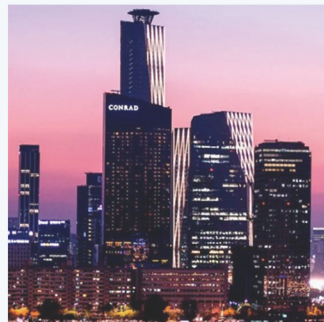
MEMO

MEMO

미래를 창조하는 종합 주방기구 시스템

Hazard Analysis Critical Control Point system

식품위해요소 중점관리기준



설계서비스
디자인컨설팅
위탁경영서비스
유통서비스



한국케이엔티주식회사

KITCHEN & MEDICAL EQUIPMENT SOLUTION

TEL. 032)682-4171~4 FAX. 032)682-4170

E-mail. hankuk160@hanmail.net