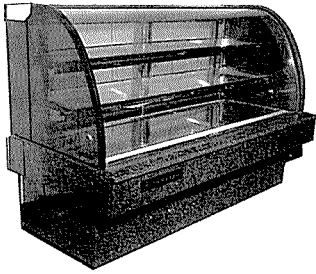


서울냉동산업, 「SBS-101 R」 쇼케이스 시판

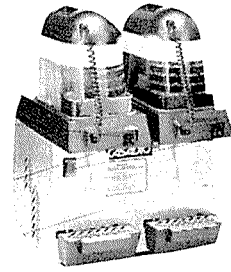


쇼케이스 전문 생산업체인 서울냉동 산업(대표 김영호)은 대리석 재질을 사용해 자연미가 돋보이며 온도 유지가 뛰어난 제파용 쇼케이스를 시판하고 있다.

이 「SBS-101 R」 쇼케이스는 제파점 바닥 청소때 먼지가 응축기에 쌓여 쇼케이스 내부의 온도가 상승하는 단점을 보완한 제품으로 내부에 열 감지기가 장착돼 있어 부저가 울리면 온도 상승과 청소 시기를 알 수 있는 장점이 있다. 또한 규격 용량보다 높은 용량의 냉각기를 주문 제작해 설치함으로써 온도 유지가 뛰어나다.

문의 (02)966-7745, 234-4419

대우주방기기 「쥬스기」시판



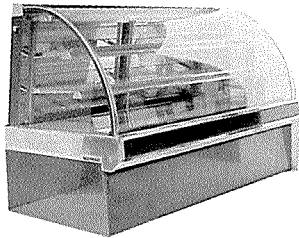
제파 관련 수입업체인 대우주방기기(대표 박동필)는 디스플레이 효과가 뛰어난 쥬스기를 수입, 시판하고 있다.

이탈리아에서 수입한 이 제품은 음료를 담아 놓는 용기의 상단에 램프가 장치돼 있어 음료 색깔을 선명하게 보이게 함으로써 디스플레이 효과가 뛰어난 것이 특징.

용기가 2개 설치돼 있어 오렌지 등 각종 음료를 바꿔가며 사용할 수 있으며 구조가 견고해 제품 수명이 길다.

문의 (02)277-2668~9

원방실업, 「K2」 쇼케이스 개발



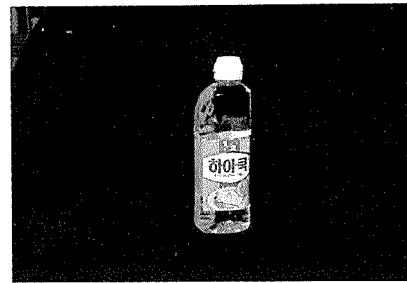
제파제빵 관련 기계 생산업체인 원방실업(대표 이병남)이 한국형 쇼케이스 1호에 이어 2호를 개발, 시판하고 있다.

원방실업이 이번에 개발한 「K2」 쇼케이스는 열풍 다중 대류 방식을 채택해 하단 기계실의 뜨거운 열을 근본적으로 감소시키고 열을 다중 분사 그릴창으로 대류 시킴으로써 냉장 효과를 높일 수 있는 것이 특징.

특히 「K2」 쇼케이스는 복잡한 기계 장치를 추가 설치하지 않고 쇼케이스 기능에 꼭 필요한 장치만 구비하고 있어 가격이 저렴하며 고장률이 적은 장점을 갖추고 있다.

문의 (0331)38-7565

롯데삼강 「하이룩」 기존 식용유의 1/2 사용



롯데삼강(대표 이영종)이 새로운 식용유 하이룩을 선보였다.

이 제품은 기존 식용유의 1/2 분량만을 사용해도 조리 가능하며 눌어 붙지 않고 튀지 않는다.

문의 (02)634-4221

소비자 가격 300ml 1,200원, 500ml 1,700원.

유니레버코리아, 멜란지 버터 시판



제파제빵 원부재료 수입업체인 유니레버코리아(대표 잔 피에르 브레혼)는 크림, 케이크용 델리스골드 멜란지 버터를 시판하고 있다.

유니레버코리아가 뉴질랜드에서 수입한 멜란지 버터는 케이크는 물론 버터 크림, 슈페이스트리 등 각종 빵류에 다양하게 사용할 수 있는 제품으로 버터의 함량을 최대한 높여 부드러우면서도 제품 제조시 높은 온도에서 안정성이 뛰어나다. 또 버터의 맛과 풍미가 탁월하다.

문의 (02)749-1673~5

베이클코리아 「아채 농축 파우더 믹스, 「씨앗믹스」 시판



제파제빵 원부재료 수입업체인 베이클코리아(대표 한종명)가 최근 베이클사로부터 2종류의 믹스를 수입 시판하고 있다.

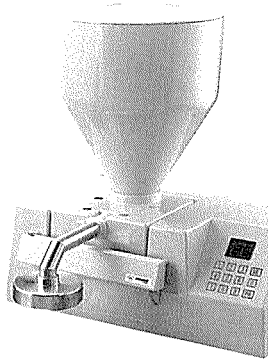
베이클코리아가 수입한 식빵·아채빵용 「아채 농축 파우더 믹스」는 당근, 감자, 고추, 옥수수, 셀러리, 피슬리, 양파의 8가지 건조 아채가 들어 있어 적은 양으로도 다양한 아채 맛을 낼 수 있는 특징을 가지고 있다. 또 「씨앗 믹스」는 아미인씨, 겨자씨, 참깨, 해바라기씨가 함유된 믹스로 굽고 난 후 빵의 내면이 기존의 곡류 믹스보다 예쁘게 씹을 때 거친 감이 적다.

문의 (02)798-6936

아채 농축 파우더 믹스 1kg당 5,500원

씨앗 믹스 1kg당 3,000원

태주상사 「도징 메타」 빵·과자 내용물 정량 주입



태주상사(대표 황영섭)는 이태리 파보니사의 내용물 정량 주입기 '도징 메타'를 수입 시판하고 있다.

다양한 토출구와 용기를 장착하여 각종 빵과자의 내용물을 주입, 충전, 도포, 배분하는 기능을 가진 도징 메타는 특히 컴퓨터화 되어 있어 입력된 용량을 정확하게 투여할 수 있다. 가격은 180만원대

문의 (02)336-9506

위생복도 패션화 시대



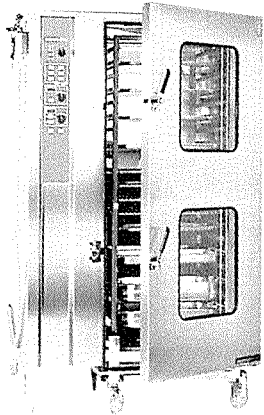
을 도입했다. 모델을 살펴보면 상의의 경우 앞판을 넓혀 편안한 느낌을 주고, 단추는 끼우기 쉬운 둥근 단추를 택했다. 가격은 20,000~25,000원 정도이다. 한편 안감에는 매장을 상징하는 색깔을 추가할 수 있는데 대신 30벌 이상을 맞춰야 한다. 가격은 55,000원이다.

또 앞치마의 폭을 넓혀 상의와 앞치마만 준비하면 하의는 별도로 주문할 필요가 없는 일괄 기획상품도 있다. 앞으로 성원은 위생복에도 기성복 개념을 도입해 가격은 좀더 싸게 하고 질은 높일 계획이다.

제과제빵관련 위생복 전문업체인 성원(대표 윤성욱)은 위생복에도 패션개념

문의 (02)539-8254

HRS, 단체급식 자동화시스템 도입



는 시스템을 도입했다.

쿡칠시스템(cook-chill system)이라고 불리는 이 과정은 모든 조리과정을 자동화하고 조리한 요리를 냉동이 아닌 급속냉각을 시키기 때문에 영양소 손실도 적다고 한다.

또 음식냉장실에 보관된 제품은 필요에 따라 재가열만 시키면 바로 먹을 수 있다.

한편 이 급식을 원하는 업체는 음식을 재생하는 기계만 갖추면 식재료 준비와 냉각된 제품을 HRS에서 공급하기 때문에 음식조리에 필요했던 주방을 효과적으로 줄일 수 있다고 한다.

HRS(대표 정홍식)는 많은 노동력과 시간을 필요로 하는 단체급식을 자동화

문의 (02) 561-1426~9

청산무역 소형커피머신 제과점용으로 적합



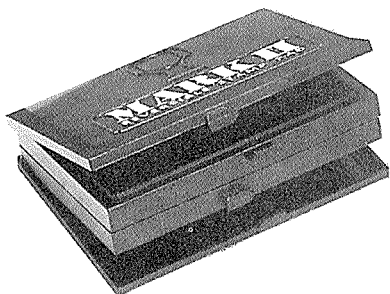
수입기계류 전문회사 청산무역(대표 양순범)이 제과점에 적합한 새로운 소형커피머신을 수입했다.

이태리 CMA사의 이 커피머신은 버튼을 누르면 원두의 분쇄로부터 커피의 추출까지 전과정이 완전자동으로 이뤄진다.

동전을 넣어 작동하게 하는 시스템을 겸비한 이 제품의 용량은 물 4리터에 커피 1kg

문의 (0343)86-9796

포장지 제조일자 표시용 마크 II

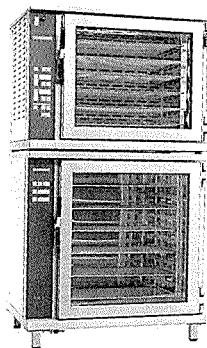


(주)호마(대표 이범승)가 판매하는 '스탬프 패드 마크 II'는 코팅된 종이, 플라스틱 등 포장지에 유통기한, 제조일자를 날인하는 스탬프로서 기존 제품이 건조속도가 빨라 스탬프 표면이 쉽게 건조되는 점을 보완한 제품이다.

마크 II는 첨단 소재의 모세관 작용으로 스탬프 표면이 쉽게 마르지 않고 재생기능을 갖춰 양면을 번갈아 사용할 수 있으며 청, 흑 등 5종류의 잉크가 사용 가능하다. 가격은 2세트 주문시 3만3천원.

문의 (02)544-5823

하드빵과 소프트빵 동시에 굽는 디스플레이 오븐



동리상사(대표 이돈영)는 딱딱한 하드빵과 부드러운 빵을 동시에 구울 수 있는 오븐기를 수입 판매하고 있다. 독일 엘마사에서 수입한 이 기계의 이름은 디스플레이 베이킹 오븐.

유럽식 빵과 미국식 빵을 판매할 경우 각각의 오븐기를 구입해야만 했던 현실을 감안할 때 그 경비절감에서도 많은 효과가 있을 듯하다. 가격은 발효기를 포함해 1,100만원 정도이다.

문의 (02) 556-3571