

# DAIN GROUP

카페 창업 컨설팅 전문 기업, 다인그룹

ESPRESSO MACHINE

COFFEE GRINDER

BAKERY EQUIPMENT

CAFE OPENING CONSULTING

COFFEE BEANS ROASTING  
AND SUPPLY



# CONTENTS

## CORPORATE INTRODUCTION

---

### ESPRESSO MACHINE

FIAMMA (피암마)	06
SYNESSO (시네소)	08
KEES VAN DER WESTEN (키스반더웨스턴)	09
ASTORIA (아스토리아)	10
SLAYER (슬레이어)	11
SANREMO (산레모)	12
LAMARZOCCO (라마르조꼬)	14
POURSTEADY (푸어스테디)	16
CONTI (콘티)	17
FAEMA (페마)	18
LACIMBALI (라심발리)	20
CIME (씨메)	22

---

### COFFEE GRINDER

MAHLKONIG (말코닉)	24
MAZZER (메저)	25
VICTORIA ARDUINO (빅토리아 아르두이노)	26
ANFIM (안핼)	
FIORENZATO (피오렌자또)	27
SIGMA (시그마)	
CERTO (체르또)	

---

### OTHER MACHINE

ICE MAKER / 제빙기	28
BLENDER / 블렌더	31
HOT WATER DISPENSER / 온수 디스펜서	32
AUTOMATIC TAMPER / 자동 탬핑기	34
BAKERY EQUIPMENT / 베이커리 장비	35
SOFT SERVE MACHINE / 아이스크림 머신	39
REFRIGERATOR / 냉장고·냉동고	40
SHOW CASE / 쇼케이스	43
BAR PROFESSIONAL / 바 기능성 제품	44

---

### WATER TREATMENT FACILITY

45

---

### STAINLESS BAR SYSTEM

46

---

### LEASE PROGRAM

47

---

### COFFEE BEANS

48

---

### FREE EDUCATION

49

---

### CELLPLUS STUDIO

50





부산광역시 부산진구



부산광역시 해운대구



경상남도 거제시



서울특별시 서대문구



부산광역시 영도구



울산광역시 북구



경상남도 함안군



대구광역시 달성군



부산광역시 금정구



경상남도 거제시



경상남도 김해시



## ***Our Best value is, Customer Satisfaction***

### **“ DAIN GROUP ”**

다인 그룹은 고객을 최우선으로 생각하는 경영이념을 통해 현재까지 성장해왔습니다.

저희는 카페 장비는 물론, 베이커리 장비와 주방 기기, 바 기능성 제품과 효율적인 카페 운영에 도움이 되는 스텐바 제작 설계도 진행하고 있습니다.

저희가 취급중인 제품과, 개인 카페, 관공서, 프랜차이즈, 대형 베이커리 카페 등 다수의 경험으로 쌓아 올린 노하우를 바탕으로 최상의 컨설팅 서비스를 제공합니다.

- (1) 전문가와 1:1 상담으로, 보다 더 디테일하게 고객의 니즈에 맞춰 카페 창업 솔루션을 제시해드립니다.
- (2) 전국 판매, 설치, A/S 시스템을 구축해 사후관리까지 책임질 것을 약속드립니다.
- (3) 자체적으로 로스팅 한 원두와 시럽, 소스, 테이크아웃 재료 등 카페 운영에 필요한 용품을 공급해드립니다.

성공적인 카페 창업의 첫 걸음을 다인이 함께 하겠습니다.





## DAIN OFFICE

### SEOUL

서울특별시 강남구 언주로 113길 8, 광진빌딩 3층

### BUSAN

부산광역시 기장군 정관읍 산단5로 36-14





# fiamma

1977년 포르투갈에서 시작한 피암마 에스프레소.

피암마사의 머신의 모토는 바로 품질입니다.

피암마 설립자의 경험에서 비롯된 품질과 신뢰는

1993년 포르투갈 기업으로서 최초로 iso-9000을 달성함으로써,

현재 전 세계 60개국에 수출되며 우수한 품질을 인정받고 있습니다.

## FIAMMA



레버 핸들



독립 보일러



단열 보일러



인스턴트  
플러쉬



360° 레버  
스팀 핸들



네비게이터  
OS



압력  
프로파일링

### ASTROLAB

아스트로랩 커피 머신은 각 그룹에 최대 5개의 압력 프로파일을 생성, 저장 및 호출하기 위한 압력 프로파일링을 갖췄으며, 독립적인 보일러를 갖춘 멀티 보일러 시스템입니다. 전자 레버 사용으로 기계의 모든 기능과, 파라미터와 추출에 관련하여 직접적 제어가 가능합니다.

#### fiamma

2그룹

3그룹

제원 (W X D X H/mm)

820 X 630 X 545

1,050 X 630 X 545

커피 보일러 (L)

0.5 X 2

0.5 X 3

메인 보일러 (L)

10.5

12

전압 (V/Hz)

220 / 50 - 60

220 / 50 - 60

소비 전력 (W)

6,000

8,000

무게 (Kg)

76

92

색상

블랙 / 화이트

블랙 / 화이트

### COMPASS MULTIBOILER

컴파스 멀티보일러 커피 머신은 독립 보일러 시스템으로, 그룹별로 커피 보일러와 외장 펌프가 장착되어 있습니다. PID 온도 제어가 가능하며, 인터페이스와 샷 타이머, 쿨터치, 프리인퓨전 등의 기능을 사용할 수 있습니다.

#### fiamma

2그룹

3그룹

제원 (W X D X H/mm)

750 X 600 X 590

960 X 600 X 590

커피 보일러 (L)

0.5 X 2

0.5 X 3

메인 보일러 (L)

10.5

12

전압 (V/Hz)

220 / 50 - 60

220 / 50 - 60

소비 전력 (W)

6,700

8,800

무게 (Kg)

61

73

색상

블랙 / 화이트

블랙 / 화이트



추출 변수  
컨트롤



쿨 터치  
스팀 손잡이



디지털  
메니지먼트



바리스타  
LED



360° 레버  
스팀 핸들



단열 보일러



Multiple  
Pid



PHS



샷 타이머



프리인퓨전

## COMPASS DUALBOILER

컴파스 듀얼보일러 커피 머신은 바리스타에게 맞춘 인터페이스로 탁월한 에스프레소 추출에 집중할 수 있습니다. 온도를 완벽하게 제어하기 위해 듀얼보일러 시스템을 장착하고, 에코 모드, PID, 프리인퓨전 등의 기능을 갖추고 있습니다.

fiamma	2그룹	3그룹
제원 (W X D X H/mm)	750 X 600 X 590	960 X 600 X 590
커피 보일러 (L)	0.8	0.8
메인 보일러 (L)	10.5	12
전압 (V/Hz)	220 / 50 - 60	220 / 50 - 60
소비 전력 (W)	5,500	6,200
무게 (Kg)	60	75
색상	블랙 / 화이트	블랙 / 화이트

## QUADRANT BARISTA / QUADRANT PROFESSIONAL BARISTA

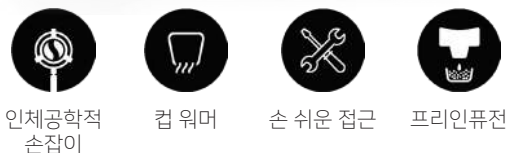
쿼드란트 바리스타 커피 머신은 전자 온도 조절 기능을 보유한 보일러 시스템을 가진 머신입니다. 쿼드란트 프로페셔널 바리스타 커피 머신은 한국커피협회 바리스타 1/2급 실기시험 공식머신으로 지정된 머신입니다.

fiamma	2그룹	3그룹
제원 (W X D X H/mm)	750 X 600 X 595	960 X 600 X 595
메인 보일러 (L)	11	17
전압 (V/Hz)	220 / 50 - 60	220 / 50 - 60
소비 전력 (W)	3,700	5,200
무게 (Kg)	62	79
색상	블랙 / 화이트	블랙 / 화이트

쿼드란트 프로페셔널 바리스타 특별 구성  
IMS 샤워망, IMS 바스켓, 실리콘 가스켓, 펌파도 포터 필터

## CARAVEL

fiamma	2그룹	3그룹
제원 (W X D X H/mm)	665 X 563 X 530	875 X 563 X 530
메인 보일러 (L)	11	17
전압 (V/Hz)	220 / 50 - 60	220 / 50 - 60
소비 전력 (W)	3,700	5,200
무게 (Kg)	53	76
색상	블랙 / 화이트	블랙 / 화이트







성능, 혁신, 품질.  
시네소가 생산하는 제품들의 가장 중요한 가치입니다.


2004년 스페셜티 커피업계에 등장한 시네소는 그룹헤드별 독립 보일러와 PID 시스템을 장착한 에스프레소 머신을 선보이며 큰 파동을 일으켰습니다. 미국 시애틀 현지 공장에서 수작업으로 제작되는 시네소는 좋은 커피 추출을 위한 연구개발을 지속하며, 독자적인 추출압력 프로파일링 시스템을 완성해 시장에서 주목받고 있습니다.

## SYNESSO



### MVP HYDRA


MVP HYDRA 커피 머신은 추출 압력을 세밀하게 조정할 수 있도록, 추출 수의 인입 시스템을 바꾸고, 그룹 헤드별로 펌프와 모터를 추가하여, 깊이 있는 에스프레소 추출이 가능합니다. 독특한 바이패스 시스템을 갖추어, 4단계의 압력 프로파일링을 통해, 커피 안의 산미와 단맛을 최대한으로 이끌어 내며, 풍부한 텍스처의 에스프레소 추출이 가능합니다.

 synesso ENGINEERING CONNECTION	2그룹	3그룹
제원 (W X D X H/mm)	762 X 610 X 534	1,042 X 610 X 534
커피 보일러 (L)	1.9 X 2	1.9 X 3
메인 보일러 (L)	7.7	12.3
전압 (V/Hz)	220 / 50 - 60	220 / 50 - 60
소비 전력 (W)	4,000	5,000
무게 (Kg)	70	86
옵션	우드 패키지	우드 패키지



### S200 / S300

시네소의 S Series 커피 머신은 단순한 디자인 내에 플로우 미터를 통한 유량 제어와 안정적인 온도 컨트롤, PID 온도 조절 시스템, 프로그래밍이 가능한 PIEZO 워터 탭까지, 사용자의 편의성과 컵 퀄리티를 위한 기능이 모두 담겨있습니다. S Series는 시네소만의 유선 컨트롤러를 통해 모든 그룹 헤드 별로 2가지 브루 모드 설정을 저장할 수 있습니다.

 synesso ENGINEERING CONNECTION	S200	S300
그룹	2그룹	3그룹
제원 (W X D X H/mm)	702 X 610 X 428	940 X 610 X 428
커피 보일러 (L)	1.9 X 2	1.9 X 3
메인 보일러 (L)	7.7	12.3
전압 (V/Hz)	220 / 50 - 60	220 / 50 - 60
소비 전력 (W)	4,000	5,000
무게 (Kg)	69	102
색상	블랙 / 화이트	블랙 / 화이트
옵션	우드 패키지	우드 패키지







## 체계적이고 전문적인 메카닉 서비스를 제공하는 키스 반 더 웨스턴.

바리스타들의 꿈의 머신이라고도 불리는 키스 반 더 웨스턴은 독특한 디자인과 다양한 커스텀, 그리고 바리스타들을 위한 다양한 옵션으로 완벽한 에스프레소를 추출할 수 있는 하이엔드 수제 에스프레소 머신입니다.

# KEES VAN DER WESTEN



## SPIRIT

스피릿 커피 머신은 최고의 정밀도를 위해 설계된 머신으로, 독창적인 보일러 구조를 통해 열 순환 편차를 줄이고, 인체공학적인 설계를 통하여 사용자의 편의를 더합니다. 스피릿의 추출방식은 터치패드와 바스톤으로 나뉘어 있어 사용자의 취향대로 선택이 가능하며, 다양한 옵션의 바디가 있어 매장에 맞게 바디를 선택할 수 있고, 백판넬 커스텀이 가능하므로 원하는 로고를 삽입 가능합니다.



	2그룹	3그룹
제원 (W X D X H/mm)	1,000 X 790 X 450	1,300 X 790 X 450
커피 보일러 (L)	2.1 X 2	2.1 X 3
메인 보일러 (L)	11	19.5
전압 (V/Hz)	220 / 50 - 60	220 / 50 - 60
소비 전력 (W)	7,200	10,700
색상	블랙 / 스텐 (무광, 유광) / 화이트	블랙 / 스텐 (무광, 유광) / 화이트



## SLIM JIM

슬림 짐 커피 머신은 키스 반 더 웨스턴 머신 제품군의 최신 제품으로, 클래식 MIRAGE와 고급 SPIRIT의 기능을 결합하여 만든, 보다 대중적인 모델로 소통하고자 하는 머신으로서, 스피릿의 특징인 온도 안전성과 부드러운 프리인퓨전 기능을 그대로 이식해 오면서도, 조금 더 대중적인 금액대로 출시된 머신입니다. 커스텀 가능한 옵션이 많아, 사용자의 취향대로 세상에 단 하나뿐인 머신으로 커스터마이징이 가능합니다.



	2그룹	3그룹
제원 (W X D X H/mm)	1,000 X 790 X 450	1,300 X 790 X 450
커피 보일러 (L)	2.1 X 2	2.1 X 3
메인 보일러 (L)	11	19.5
전압 (V/Hz)	220 / 50 - 60	220 / 50 - 60
소비 전력 (W)	7,200	10,700
색상	블랙 / 스텐 (무광, 유광) / 화이트	블랙 / 스텐 (무광, 유광) / 화이트



공통 된 가치관의 공유를 통하여,  
모든 구성 요소가 완벽한 조화를 이루는 아스토리아.

1969년에 Astoria CMA 그룹의 Dal Tio Commendatore에 의해 설립 된 아스토리아는 직관적인 디자인과 신뢰로 이탈리아에서 커피머신 시장의 많은 비중을 차지하는 인지도 높은 회사입니다.

# ASTORIA

## STORM

스톰 커피 머신은 지능형 자체 학습 모드를 통한 상시 작동 모드 혹은 자동 대기 시간을 설정하는 프로그래밍이 가능하고, ECO 모드를 통하여 시간 경과에 따른 머신 이용 상황을 반영하여 에너지 절약이 가능하며, 슈퍼 드라이 기술을 도입하여 완벽한 밀크 폼을 만들어내는 기능을 갖춘 제품으로, 프로파일은 수동으로 설정하고 디지털로 저장하는, 수동과 디지털의 조화를 이루어 낸 하이엔드 머신입니다.



2그룹

3그룹

제원 (W X D X H/mm)	2그룹	3그룹
메인 보일러 (L)	8.5	8.5
전압 (V)	220 단상	220 단상
소비 전력 (W)	5,000	7,000
무게 (Kg)	85	105





# SLAYER

**CRAFTED TO MAKE COFFEE BETTER,  
슬레이어는 업계 발전을 위한 지속적인 노력을 기울이겠습니다.**

2007년 설립 된 슬레이어는 혁신적인 제품으로 전 세계의 수준을 높이고 있습니다. 시애틀에서 수작업으로 조립된 2개의 기계 시리즈는 특허받은 방법을 특징으로, 미국 스페셜티 커피 협회와 월드 오브 커피로부터 최고의 신제품 상을 수상했습니다.

## SLAYER



### STEAM LP

STEAM LP 커피 머신은 독립 추출 보일러가 탑재된 슬레이어 스팀 LP는 그룹당 1.7L 용량으로 러시 타임에 유리합니다. PID 온도 제어가 0.1° C 단위로 조절이 가능한 효율적인 모델입니다. 특허 출원 중인 Vaporizer 기능은 스팀을 160° C 의 고온과 적은 양의 수분으로 빠르게 스팀밍을 해주는 기능으로, 우유가 많은 수증기에 의해 희석되는 것을 방지하고, Accu-Flow 시스템으로 스팀의 온도 관리 기능이 강화된 제품입니다. 그룹 헤드 상부의 다이얼을 통해 추출량을 직관적으로 설정할 수 있으며, 레코드 & 플레이백 기능으로 최고의 에스프레소 추출량을 저장하고 반복하는 것 또한 가능합니다.

SLAYER	2그룹	3그룹
제원 (W X D X H/mm)	890 X 710 X 432	1,130 X 710 X 432
커피 보일러 (L)	1.7 X 2	1.7 X 3
메인 보일러 (L)	7.4	12
전압 (V/Hz)	220 / 50 - 60	220 / 50 - 60
소비 전력 (W)	5,400	7,500
무게 (Kg)	100	139



### STEAM EP

STEAM EP 커피 머신은 독립 추출보일러가 탑재된 슬레이어 스팀 EP는 그룹당 1.7L 용량으로 러쉬타임에 유리합니다. 또한 PID 온도제어가 0.1° C 단위로 조절이 가능한 효율적인 모델입니다. 전자 솔레노이드 스팀밸브가 장착되어 있어, 사용자의 안전을 위해 사용한 직후, 즉각적인 스팀 차단기능을 갖추고 있으며, 푸시 버튼 제어방식으로, 단 두개의 버튼만으로 간편한 추출은 물론이고 그룹당 4개의 프로그램을 설정할 수 있습니다. 추출 시간, 추출량 등 모든 설정이 가능한 디지털제어 패널인 Barista Dashboard는 완벽한 추출을 위한 생산 시스템의 기반입니다.

SLAYER	2그룹	3그룹
제원 (W X D X H/mm)	865 X 705 X 425	1,105 X 705 X 425
커피 보일러 (L)	1.7 X 2	1.7 X 3
메인 보일러 (L)	7.4	12
전압 (V)	220	220
무게 (Kg)	100	139





# SANREMO

COFFEEMACHINES

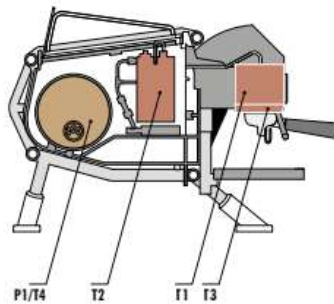
이탈리아 특유의 세련되고 감성적인 디자인이 가미 된 실용적인 커피 머신을 원한다면, 산레모.

유럽 스페셜티 커피 연합 (SCAE)에서 개최하는 바리스타 챔피언십의 공식 커피 머신인 산레모는 안정 된 품질과 가격 경쟁력을 바탕으로 전문 바리스타 뿐 아니라, 커피 애호가들에게 많은 사랑을 받고 있습니다.

## SANREMO

### CAFE' RACER

CAFE' RACER 커피 머신은 에스프레소 추출에 관하여 안정성을 더한 산레모의 획기적인 에스프레소 모델로, 멀티 보일러와 PID 시스템을 사용하여 온도 안정성을 강화하고, 펌프 퍼포먼스를 통해 추출 안정성을 확보한 카페 레이서는 간편한 조작으로 최고의 에스프레소 샷을 생산해 냅니다.



'산레모'사의 에스프레소 머신, '카페 레이서'의 멀티 보일러 시스템은 4가지 온도 PID 제어를 통하여 새로운 차원의 열 정밀도를 보장합니다.



2그룹

3그룹

제원 (W X D X H/mm)	877 X 702 X 534	1,057 X 702 X 534
커피 보일러 (L)	0.5 X 2	0.5 X 3
메인 보일러 (L)	8	10
전압 (V/Hz)	220 / 50 - 60	220 / 50 - 60
소비 전력 (W)	7,300	8,300
무게 (Kg)	97	120
색상	네이키드 블랙 / 커스텀 가죽브라운 / 화이트우드	네이키드 블랙 / 커스텀 가죽브라운 / 화이트우드

## OPERA 2.0

OPERA 2.0 커피 머신은 고사양 하이엔드 스타일 아이콘 머신으로 독특한 디자인에 다양한 기능을 담았습니다. 인체공학적인 설계를 통하여, 사용자의 편의성 또한 높여 일반 머신과의 비교를 거부합니다. 오페라는 CDS 컨트롤 딜리버리 시스템을 통하여 원두 오리진, 블렌드, 로스팅별 추출 단계를 제어할 수 있으며, 레버와 그룹 헤드 버튼을 통해 각 그룹별 최대 6가지의 레시피를 저장할 수 있습니다. 바리스타의 경험과 전문성에 기반한 오페라 앱을 통하여 추출 단계 및 파라미터 값도 설정 및 저장할 수 있습니다.



	2그룹	3그룹
제원 (W X D X H/mm)	745 X 645 X 440	1,040 X 654 X 440
커피 보일러 (L)	0.5 X 2	0.5 X 3
메인 보일러 (L)	8	10
온수 보일러 (L)	3	3
전압 (V/Hz)	220 / 50 - 60	220 / 50 - 60
소비 전력 (W)	7,700	8,300
무게 (Kg)	70	86
색상	블랙 / 화이트	블랙 / 화이트
옵션	뒷판넬	뒷판넬



## F18

F18 커피 머신은 최고의 멀티 보일러를 가진 산레모의 F18은 직관적인 프로그래밍과 기능을 제공하며 성능과 에너지 효율을 모두 향상시킵니다. 각 그룹에 대해 4가지 다른 프로파일을 프로그래밍하여 물의 흐름을 0.1초 단위로 제어할 수 있으며, 온도의 안정성을 보장합니다.



	2그룹	3그룹
제원 (W X D X H/mm)	902 X 646 X 526	1,072 X 646 X 526
커피 보일러 (L)	0.5 X 2	0.5 X 3
메인 보일러 (L)	8.6	10
전압 (V/Hz)	220 / 50 - 60	220 / 50 - 60
소비 전력 (W)	6,320	7,200
무게 (Kg)	97	120
색상	블랙 / 화이트-블랙	블랙 / 화이트-블랙





# la marzocco

handmade in florence

## 장인의 손길로 탄생한 최고의 에스프레소 머신, 라마르조코

사람, 유산, 기술, 디자인과 지속 가능한 비즈니스 정신을 담아 최고의 커피 장비를 꾸준히 만드는 것이 라마르조코의 미션입니다. 장인 정신을 바탕으로 디자인과 품질, 섬세함의 3박자가 어우러진 세계 최고의 에스프레소 머신을 경험해 보시기 바랍니다.

## LA MARZOCCO

### KB90



KB90 커피 머신의 가장 큰 특징은 스트레이트-인 포터 필터입니다. 돌려 장착하는 포터 필터가 아닌 탈착식 직진 추출을 통해 바리스타의 손목 통증을 없애고 빠른 추출을 제공합니다. 또한 매 추출 후 자동 스팀을 통한 자동 세척을 통해 더욱 효율적인 기능을 제공합니다.



la marzocco

2그룹

3그룹

	2그룹	3그룹
제원 (W X D X H/mm)	810 X 620 X 450	1,050 X 620 X 450
커피 보일러 (L)	1.3 X 2	1.3 X 3
메인 보일러 (L)	7	11
전압 (V/Hz)	220 / 50 - 60	220 / 50 - 60
소비 전력 (W)	5,700	7,800
무게 (Kg)	77	101
펌프 유형	로터리펌프	로터리펌프
옵션	하이렉높이 7.5cm 추가	하이렉높이 7.5cm 추가

#### 듀얼 PID

진보 된 PID 온도 컨트롤로 에스프레소 온도를 획기적으로 개선하고 스팀의 안정성을 높였습니다.

#### 포화그룹

라마르조코의 포화그룹 기술은 커피 보일러부터 그룹헤드까지 일관적으로 온도를 유지해주어 매 추출 시 안정적인 온도를 제공합니다.

#### 에코 모드

오랫동안 사용하지 않을 때에는 친환경 모드인 에코모드를 사용해 보세요. 에너지 효율을 높이는 대기 모드로 전환이 가능합니다.

#### 프로 터치 스팀 wand

쿨터치 스팀 wand 적용으로 안전사고를 대비했습니다. 손 데일 염려없이 스팀 wand를 조작할 수 있습니다.

#### 독립 보일러 & 절연 보일러

그룹별로 독립 된 커피 보일러를 적용하여 각 그룹의 온도를 개별적으로 설정할 수 있습니다. 절연 보일러를 통하여 온도의 안정성에 기여하면서, 에너지 소비를 줄입니다.





## GB5 S

GB5 S 커피 머신은 우아한 라인과 곡선의 조화가 어우러진 클래식한 디자인으로, 모든 커피 바를 위한 완벽한 오브제로 승화됩니다. 또한 진보된 정확성과 일관성으로 바쁘고 복잡한 카페에 필요한 모든 기술을 가지고 있어 더 나은 커피를 보다 쉽게 만들 수 있습니다.



	2그룹	3그룹
제원 (W X D X H/mm)	770 X 640 X 470	970 X 640 X 470
커피 보일러 (L)	3.4	5
메인 보일러 (L)	7	11
전압 (V/Hz)	220 / 50 - 60	220 / 50 - 60
소비 전력 (W)	5,445	7,240
무게 (Kg)	70	91



## LINEA PB

리네아 PB 커피 머신은 리네아 클래식 상위 버전으로 볼륨 도즈, 매스 도즈, 브루 레이스오와 같은 커피 추출 비율에 대한 다양한 설정이 가능해졌으며, 사용자 중심의 유연성 있는 소프트웨어 인터페이스를 구축했습니다. 이는 커피 추출 비율에 대한 다양한 설정을 가능하게 하고, 전문적이고 일관적인 커피 추출이 가능합니다.



	2그룹	3그룹
제원 (W X D X H/mm)	710 X 590 X 530	950 X 590 X 530
커피 보일러 (L)	3.4	5
메인 보일러 (L)	7	11
전압 (V/Hz)	220 / 50 - 60	220 / 50 - 60
소비 전력 (W)	4,600	6,100
무게 (Kg)	81	93
펌프 유형	로터리 펌프	로터리 펌프



## LINEA CLASSIC S

리네아 클래식 S 커피 머신은 전작의 고전적인 미학을 기념, 디자인 정신을 계승하면서, 지난 30년의 피드백을 더하여 성능을 업그레이드 시킨 머신입니다. 듀얼보일러와 포화그룹 기술로 러쉬타임에도 안정적인 추출이 가능하며, 듀얼 PID, 프로 앱 호환 등의 기능을 장착한 머신입니다.



	2그룹	3그룹
제원 (W X D X H/mm)	690 X 560 X 455	930 X 560 X 455
커피 보일러 (L)	3.4	5
메인 보일러 (L)	7	11
전압 (V)	220	220
소비 전력 (W)	3,350	4,930
무게 (Kg)	59	73
펌프 유형	로터리 펌프	로터리 펌프
본체	스테인리스 스틸 (컬러 선택: 옵션)	스테인리스 스틸 (컬러 선택: 옵션)
하이렉 옵션 (별도 구매)	높이 75mm 추가	높이 75mm 추가



# P O U R S T E A D Y ®

**Precision pours, over and over.**

**더 빠르고 보다 정밀하며 정교하게 진화한 자동 브루잉 머신**

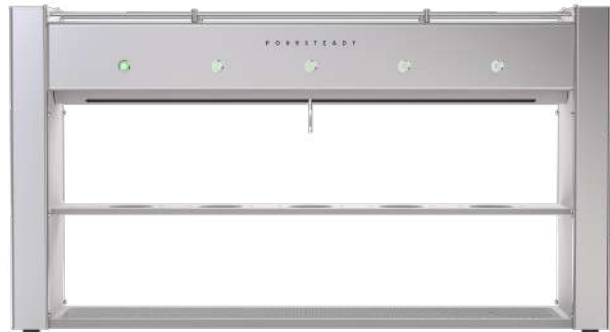
미국 항공우주국 (NASA) 로봇 엔지니어들에 의해 개발된 Poursteady Machine은 정확하고 안정적이며, 프로그래밍이 가능한 자동화 된 커피 메이커입니다.

푸어스테디는 수년간 고강도 평가 및 테스트를 통해 보다 안정적인 제품을 제조하였으며, 강도 높은 품질 테스트 및 엄격한 기준을 거쳐 제품이 출고됩니다.

## POURSTEADY

### POUR STEADY PS1 3C/5C SYSTEM

POUR STEADY PS1 3C/5C SYSTEM 커피 머신은 물의 양, 물 붓는 모양과 크기를 정확하게 측정하고 각 단계별 타이밍이 계산되어 한 번에 최대 3개/5개 컵까지 실행이 가능합니다. 한 사람이 시간당 60잔 이상의 커피를 추출할 수 있어 고객들이 오래 기다리지 않으면서 더 좋은 커피 향과 맛을 즐기실 수 있습니다.



P O U R S T E A D Y ®

3C

5C

제원 (W X D X H/mm)

630 X 200 X 470

900 X 200 X 470

전압 (V/Hz)

220 / 50 - 60

220 / 50 - 60

소비 전력 (W)

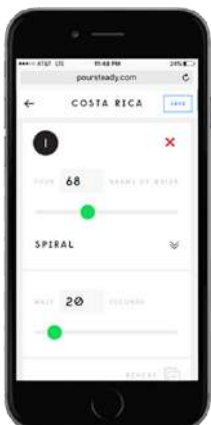
2,400

5,600

보일러 용량 (L)

4

10



### BARISTA - CONTROLLED

다양한 추출 패턴과 물의 양으로 당신만의 브루잉 레시피를 만들어 보세요.

Poursteady 제품은 브루잉 커피의 맛을 좌우하는 물붓기 단계의 완벽한 자동화를 실현합니다.

물의 양, 물 붓는 모양과 크기를 정확하게 측정하고, 각 단계별 타이밍이 계산되어,

한 번에 최대 5개 컵까지 실행이 가능합니다.



70년 전통의 가치와 혁신적인 품질을 가지고 있는  
에스프레소 머신 제조의 명가, CONTI

콘티만이 이루어내는 시대를 앞서가는 세련 된 디자인과  
소비자의 요구에 부합하는 제품을 만들기 위한 섬세하고 정확한 머신 설계는  
콘티사의 대명사로, 콘티만이 이루어낼 수 있습니다.

## CONTI



### MONTE CARLO



	2그룹	3그룹
제원 (W X D X H/mm)	768 X 527 X 553	983 X 527 X 553
커피 보일러 (L)	0.9 X 2	0.9 X 3
메인 보일러 (L)	10	14
전압 (V/Hz)	220 / 60	220 / 60
소비 전력 (W)	4,500	6,000
무게 (Kg)	70	105
색상	블랙 / 화이트 / 올블랙 / 화이트-우드	블랙 / 화이트 / 올블랙 / 화이트-우드

### X'ONE TCI



	2그룹	3그룹
제원 (W X D X H/mm)	768 X 527 X 553	983 X 527 X 553
커피 보일러 (L)	0.9 X 2	0.9 X 3
메인 보일러 (L)	10	14
전압 (V/Hz)	220 / 60	220 / 60
소비 전력 (W)	4,500	6,000
옵션	스탠다드 / 톨컵	스탠다드 / 톨컵
색상	블랙 / 화이트	블랙 / 화이트



### VERSE



	2그룹
제원 (W X D X H/mm)	704 X 532 X 500
보일러 용량 (L)	11
전압 (V/Hz)	220 / 60
소비 전력 (W)	3,800
무게 (Kg)	65
색상	블랙 / 화이트





**이탈리아 에스프레소 머신의 아이콘  
E61을 비롯한 수많은 에스프레소 머신들의 명가**

커피 산업을 선도하는 기념비적인 머신들로,  
이탈리아에서 가장 많이 사용되는 머신들을 제조하는  
대표적인 에스프레소 머신 제작사 FAEMA입니다.

# FAEMA



## E71 ESSENCE

E71 에센스 커피 머신은 E71의 새로운 모델로서, E71의 GTi 시스템을 보장하면서 버튼식 제어를 가진 E71 하위 모델로, 합리적인 금액대에서 하이엔드급 사양의 머신을 찾으시는 분들께 좋은 선택이 될 수 있습니다.



	2그룹	3그룹
제원 (W X D X H/mm)	794 X 614 X 485	1,034 X 614 X 485
커피 보일러 (L)	0.6 X 2	0.6 X 3
메인 보일러 (L)	7	7
전압 (V/Hz)	220 / 60	220 / 60
소비 전력 (W)	7,500	8,500
무게 (Kg)	71	90
색상	블랙 / 화이트	블랙 / 화이트

## PRESIDENT

프레지던트 커피 머신은 바리스타의 업무 효율성과 편의성을 중요하게 생각하여 인체공학적으로 새롭게 설계되었습니다. 특허받은 보일러 제어 프로그램 'SMART BOILER'를 사용해 타사 동일한 보일러의 용량을 가진 제품 대비 1.5배의 안정성을 확보한 머신입니다.



	2그룹	3그룹
제원 (W X D X H/mm)	820 X 630 X 505	1,040 X 630 X 505
커피 보일러 (L)	0.6 X 2	0.6 X 3
메인 보일러 (L)	7	7
전압 (V/Hz)	220 / 60	220 / 60
소비 전력 (W)	6,500	8000
무게 (Kg)	77	90





## E61 LEGEND

E61 레전드 커피 머신은 스팀 노즐 1개와 온수 노즐 1개를 가진 레버식 수동 모델로, 레버식 프리인퓨전의 기능을 장착하고 있는 머신으로, 자동 보일러 급수가 가능하고, TBS 시스템으로 그룹별 온도보정이 가능하며, 일체형 관통식 보일러를 장착하고 있습니다.



2그룹

제원 (W X D X H/mm)	715 X 540 X 565
보일러 용량 (L)	11
전압 (V/Hz)	220 / 60
소비 전력 (W)	4,800
무게 (Kg)	60
추출 방식	레버식



## E61 JUBILE

E61 주빌레 커피 머신은 반자동 에스프레소 머신으로, E61의 레버식을 디지털 버튼식으로 변경한 디자인의 제품입니다. 프리인퓨전 시스템, TBS 시스템으로 그룹별 온도보정이 가능하고, 일체형 관통식 보일러를 장착하고 있습니다.



2그룹

제원 (W X D X H/mm)	715 X 540 X 565
보일러 용량 (L)	11
전압 (V/Hz)	220 / 60
소비 전력 (W)	4,800
무게 (Kg)	60
추출 방식	버튼식



## E98 UP PREMIUM

E98 업 프리미엄 커피 머신은 사용과 관리가 쉬운 다재다능한 머신으로, 2020년형 E98 UP STANDARD에서 업그레이드된 버전입니다. 온수 다이얼에서 온수 버튼으로 교체되었고, 포터 필터의 디자인이 신형으로 교체되었으며, 핫 워터 이코노마이저와 바리스타 라이트의 기능이 추가, 샷 타이머가 무상으로 장착되어 있는 제품입니다.



2그룹

제원 (W X D X H/mm)	820 X 518 X 552
보일러 용량 (L)	11
전압 (V/Hz)	220 / 60
소비 전력 (W)	4,500
무게 (Kg)	63
색상	블랙 / 화이트

이탈리아 특유의 감성과 디자인 센스,  
기술력까지 겸비한 LACIMBALI

라심발리는 우수한 피드백 능력에 진보적인 마인드를 더하여,  
현지 시장의 요구를 충족하기 위하여 더욱 노력하고 있습니다.  
심발리의 품질과 경험을 토대로 하여,  
100년 전통의 심발리사의 제품은 믿고 맡길 수 있습니다.



## LACIMBALI



### M100 ATTIVA HDA

M100 ATTIVA HDA 커피 머신은 라심발리 100주년 기념 모델로 나온 M100의 업그레이드 버전으로, 압력 프로파일 시스템을 가지고 있는 M100 아티바는 안정적인 온도 제어 시스템과 함께 프리인퓨전을 제어할 수 있습니다.

	2그룹	3그룹
LA CIMBALI		
제원 (W X D X H/mm)	840 X 570 X 590	1,040 X 570 X 590
커피 보일러 (L)	0.4 X 2	0.4 X 3
메인 보일러 (L)	10	10
전압 (V/Hz)	220 / 50 - 60	220 / 50 - 60
소비 전력 (W)	6,000 ~ 7,100	6,700 ~ 8,000
무게 (Kg)	89	105
색상	블랙 / 화이트 / 그레이	블랙 / 화이트 / 그레이



### S30

S30 커피 머신은 독보적인 품질의 전자동 머신입니다. 혁신적인 기술인, 분리 된 독립 보일러와 예열 된 메탈 커피그룹을 통하여, 에스프레소를 기반으로 하는 다양한 음료들을 하루에 300잔까지 안정적으로 일관성 있는 최상의 커피를 추출할 수 있습니다.

LA CIMBALI	
제원 (W X D X H/mm)	370 X 620 X 762
커피 보일러 (L)	0.7
메인 보일러 (L)	10
전압 (V/Hz)	220 / 50 - 60
소비 전력 (W)	5,700
무게 (Kg)	86
호퍼 용량	1.2kg X 2





## M26 TE

M26 TE 커피 머신은 안정적인 시스템을 가지고 있는 머신으로, 인체공학적 디자인과 함께 다양한 기능을 제공하며, 라심발리 특유의 안정적인 온도 시스템을 구현합니다. 디스플레이가 적용되어 추출 환경을 손쉽게 확인하거나, 각 설정을 편리하게 제어할 수 있으며, 새로운 디자인의 버튼 패널과 더욱 길어진 스팀 완드가 적용되어 유저의 편의성을 높였습니다.

	2그룹	3그룹
<b>LA CIMBALI</b>		
제원 (W X D X H/mm)	800 X 540 X 550	1,000 X 540 X 550
보일러 용량 (L)	10	15
전압 (V/Hz)	220 / 50 - 60	220 / 50 - 60
소비 전력 (W)	4,200	6,200
무게 (Kg)	70	87
색상	블랙 / 화이트	블랙 / 화이트



## M23 UP

M23 UP 커피 머신은 2019년 출시 된 견고한 디자인의 모델로, 인체공학적 설계로 편의를 높이고, 열 사이폰 시스템으로 안정적인 온도 유지, 내장 형체 측정 펌프, 보일러 내부 물의 셀프 레벨링, 이중 압력 게이지의 기능을 갖춘 제품입니다.

- 혁신적인 디자인, 최고의 성능
- 장착 시 편안한 느낌을 줄 수 있는 인체공학적 필터 홀더
- 사용자의 선택에 따라 다양한 음료 제공
- LED가 있는 버튼 패드
- 빠르고 쉬운 설치 및 유지 관리

	2그룹
<b>LA CIMBALI</b>	
제원 (W X D X H/mm)	820 X 518 X 552
메인 보일러 (L)	11
전압 (V/Hz)	220 / 50 - 60
소비 전력 (W)	4,100 ~ 4,800
무게 (Kg)	63
색상	일반 / 톨컵
버전	블랙 / 화이트

오랜 시간 진화해 온 전통적인 노하우와 기술력, CIME는 완벽한 밸런스를 추구합니다.

머신의 안정성, 내구성, 서비스 측면에서 최고 수준의 제품을 생산하는, 씨메는 융통성 있는 생산 과정으로 항상 고객의 요구에 민첩하게 대응하고, 새로운 기술을 향해 관심을 기울여, 최고 수준의 제품을 생산하고 있습니다.

## CIME

### C0-02



CIME

1그룹

제원 (W X D X H/mm)	410 X 430 X 550
보일러 용량 (L)	5
전압 (V/Hz)	220 / 50 - 60
소비 전력 (W)	2,100
무게 (Kg)	35

### C0-00 ZERO



CIME

2그룹

제원 (W X D X H/mm)	750 X 540 X 450
보일러 용량 (L)	12
전압 (V/Hz)	220
소비 전력 (W)	3,000
무게 (Kg)	55

### C0-03 NEO



CIME

2그룹

제원 (W X D X H/mm)	720 X 530 X 460
보일러 용량 (L)	12
전압 (V/Hz)	220 / 50 - 60
소비 전력 (W)	3,000
무게 (Kg)	55

## UNICO

UNICO 커피 머신은 프리인퓨전 설정 기능 (ON / OFF) 이 장착 된 제품으로, 오토 클리닝 시스템, 디스플레이, 긴급 추출 버튼 등의 기능을 가지고 있습니다.

CIME

2그룹

제원 (W X D X H/mm)	770 X 540 X 440
보일러 용량 (L)	12
전압 (V/Hz)	220 / 60
소비 전력 (W)	3,000
무게 (Kg)	55
색상	블랙 / 화이트





## C0-05 PID

C0 - 05 PID 커피 머신은 PID 적용으로 안정적 온도제어가 가능하고, 터치스크린 디스플레이, 프리인퓨전 타임 설정이 가능한 제품입니다. E61의 그룹 헤드를 장착하고, 강력한 스팀홀과 그룹 헤드 LED 라이트 디자인을 갖추었으며, 온수 및 커피 추출량 설정과 톨컵버전 13CM 설정도 가능합니다. 스팀압 조절이 가능하고, 오토클리닝 시스템을 갖추고 있으며, 드레인 밸브 / 보일러 물 부족시 표시등이 있어 편리합니다.

	2그룹	3그룹
<b>제원 (W X D X H/mm)</b>	740 X 540 X 500	950 X 540 X 500
<b>보일러 용량 (L)</b>	12	18
<b>전압 (V/Hz)</b>	220 / 50 - 60	220 / 50 - 60
<b>소비 전력 (W)</b>	3,000	5,000
<b>무게 (Kg)</b>	55	66



## C0-05 SIGNATURE

C0 - 05 SIGNATURE 커피 머신은 이상적인 텍스처와 클린 컵을 구현하는 제품으로, 꾸준히 사랑받는 씨메 브랜드에서 2020년 상반기 선보인 신모델로, 멀티 보일러 시스템으로 헤드별 1L의 대용량 커피 보일러와 330W의 고풍력 모터 펌프를 사용하여, 하이엔드 커피 머신이 지향하는 이상적인 추출을 구현합니다.

	2그룹	3그룹
<b>제원 (W X D X H/mm)</b>	740 X 540 X 500	950 X 540 X 500
<b>커피 보일러 (L)</b>	1 X 2	1 X 3
<b>메인 보일러 (L)</b>	8.5	11
<b>전압 (V/Hz)</b>	220 / 50 - 60	220 / 50 - 60
<b>소비 전력 (W)</b>	5,000	6,600
<b>무게 (Kg)</b>	63	80



## C0-05 TOTAL SIGNATURE

C0 - 05 TOTAL SIGNATURE 커피 머신은 멀티 보일러 시스템으로 스팀 보일러와 그룹별 대용량 1L의 커피 보일러가 적용되어, 온도를 안정적으로 유지해 주는 역할을 합니다. 330W의 고풍력 펌프 모터로 커피의 플레이버가 극대화되며, PID 적용으로 온도를 보다 정확하게, 디지털로 제어할 수 있습니다. 그룹별 디스플레이를 통하여 그룹별로 온도를 표시하고, 에스프레소 추출 시 시간을 표시해주며, 쿨터치 스팀 완드를 통하여 편안한 스티밍이 장점입니다. 커스텀 주문 제작이 가능하며, 블랙과 화이트, 그리고 24K 골드 컬러 특수 코팅이 가능합니다.

	2그룹	3그룹
<b>제원 (W X D X H/mm)</b>	740 X 540 X 500	950 X 540 X 500
<b>커피 보일러 (L)</b>	1 X 2	1 X 3
<b>메인 보일러 (L)</b>	8.5	11
<b>전압 (V/Hz)</b>	220 / 50 - 60	220 / 50 - 60
<b>소비 전력 (W)</b>	5,000	6,600
<b>무게 (Kg)</b>	63	80
<b>색상</b>	토탈 블랙 / 토탈 골드 / 토탈 화이트	토탈 블랙 / 토탈 골드 / 토탈 화이트





# COFFEE GRINDER



## EK43

제원 (W X D X H/mm)	230 X 410 X 828
전압 (V/Hz)	220 / 60
소비 전력 (W)	1,300
칼날 길이 (mm)	98 (Cast Steel)
호퍼 용량 (g)	1,500
회전 속도 (Rpm)	1,760
호퍼 색상	블랙 / 화이트 / 투명
바디 색상	블랙 / 화이트



## EK43S

제원 (W X D X H/mm)	230 X 410 X 680
전압 (V/Hz)	220 / 60
소비 전력 (W)	1,300
칼날 길이 (mm)	98 (Cast Steel)
호퍼 용량 (g)	800
회전 속도 (Rpm)	1,760
호퍼 색상	블랙 / 화이트 / 투명
바디 색상	블랙 / 화이트



## E65S

제원 (W X D X H/mm)	195 X 283 X 583
전압 (V/Hz)	220 / 60
소비 전력 (W)	440
칼날 길이 (mm)	65 (Special Steel)
호퍼 용량 (g)	1,200
회전 속도 (Rpm)	1,700
호퍼 색상	투명
바디 색상	블랙 / 화이트



## E65S GBW

제원 (W X D X H/mm)	195 X 283 X 620
전압 (V/Hz)	220 / 60
소비 전력 (W)	440
칼날 길이 (mm)	65 (Special Steel)
호퍼 용량 (g)	1,200
회전 속도 (Rpm)	1,700
호퍼 색상	블랙
바디 색상	블랙 / 화이트



## E80 SUPREME

제원 (W X D X H/mm)	240 X 340 X 630
전압 (V/Hz)	220 / 60
소비 전력 (W)	600
칼날 길이 (mm)	80 (Special Steel)
호퍼 용량 (g)	1,800
회전 속도 (Rpm)	1,700
호퍼 색상	블랙
바디 색상	블랙 / 화이트



## E80S GBW

제원 (W X D X H/mm)	240 X 340 X 630
전압 (V/Hz)	220 / 60
소비 전력 (W)	600
칼날 길이 (mm)	80 (Special Steel)
호퍼 용량 (g)	1,800
회전 속도 (Rpm)	1,700
호퍼 색상	블랙
바디 색상	블랙 / 화이트

# COFFEE GRINDER



## ZM Elec

제원 (W X D X H/mm)	245 X 430 X 645
전압 (V/Hz)	220 / 60
소비 전력 (W)	800
칼날 길이 (mm)	83 (Flat Burr)
호퍼 용량 (g)	1,300
회전 속도 (Rpm)	1,050
색상	블랙 / 화이트



## ROBUR S Elec

제원 (W X D X H/mm)	234 X 287 X 720
전압 (V/Hz)	220 / 60
소비 전력 (W)	800
칼날 길이 (mm)	71 (Conical Burr)
호퍼 용량 (g)	1,600
회전 속도 (Rpm)	500
색상	블랙 / 화이트



## KOLD S Elec

제원 (W X D X H/mm)	240 X 310 X 700
전압 (V/Hz)	220 / 60
소비 전력 (W)	800
칼날 길이 (mm)	71 (Conical Burr)
호퍼 용량 (g)	1,500
회전 속도 (Rpm)	500
색상	블랙 / 실버



## KONY S Elec

제원 (W X D X H/mm)	208 X 264 X 651
전압 (V/Hz)	220 / 60
소비 전력 (W)	450
칼날 길이 (mm)	63 (Conical Burr)
호퍼 용량 (g)	1,300
회전 속도 (Rpm)	500
색상	블랙 / 화이트



## MAJOR V Elec

제원 (W X D X H/mm)	212 X 292 X 681
전압 (V/Hz)	220 / 60
소비 전력 (W)	650
칼날 길이 (mm)	83 (Flat Burr)
호퍼 용량 (g)	1,600
회전 속도 (Rpm)	1,600
색상	블랙 / 화이트



## SUPER JOLLY V PRO

제원 (W X D X H/mm)	207 X 255 X 595
전압 (V/Hz)	220 / 60
소비 전력 (W)	350
칼날 길이 (mm)	64 (Flat Burr)
호퍼 용량 (g)	1,100
회전 속도 (Rpm)	1,600
색상	블랙 / 화이트

# COFFEE GRINDER



- 티타늄 버 사용
- 간편한 인터페이스
- 쿨링팬 장착



## MYTHOS-ONE

제원 (W X D X H/mm)	180 X 497 X 595
전압 (V/Hz)	220 / 60
소비 전력 (W)	1,050
칼날 길이 (mm)	75 (Flat Burr)
호퍼 용량 (g)	1,300
회전 속도 (Rpm)	1,500
색상	블랙 / 화이트

- 중량 기반 / 시간 기반 분쇄량 측정 방식으로 2가지 버전
- 클리마 프로 2.0 기능 (원두별 분쇄 온도 설정)
- 2개의 쿨링팬 장착



### MY 75

### MY 85

### MYG 75

### MYG 85

버전	Timed	Timed	Gravimetric	Gravimetric
제원 (W X D X H/mm)	195 X 395 X 475	195 X 395 X 475	195 X 395 X 475	195 X 395 X 475
전압 (V)	220	220	220	220
소비 전력 (W)	450	650	450	650
칼날 길이 (mm)	75 (Titanium)	85 (Titanium)	75 (Titanium)	85 (Titanium)
호퍼 용량 (g)	1,500	1,500	1,500	1,500
무게 (Kg)	23.8	24.5	24	24.7
색상	블랙 / 화이트	블랙 / 화이트	블랙 / 화이트	블랙 / 화이트



## SP- II PLUS

제원 (W X D X H/mm)	220 X 370 X 620
전압 (V/Hz)	220 / 60
소비 전력 (W)	720
칼날 길이 (mm)	75 (Titanium Burr)
호퍼 용량 (g)	2,000
회전 속도 (Rpm)	650
색상	블랙 / 화이트



## SUPER CAIMANO ON DEMAND

제원 (W X D X H/mm)	195 X 360 X 570
전압 (V/Hz)	220 / 60
소비 전력 (W)	400
칼날 길이 (mm)	75 (Hardened Steel)
호퍼 용량 (g)	2,000
회전 속도 (Rpm)	800
색상	블랙 / 화이트



# COFFEE GRINDER



*Fiorenzato*

**F83E**

제원 (W X D X H/mm)	230 X 270 X 670
전압 (V/Hz)	220 / 50 - 60
소비 전력 (W)	650
칼날 길이 (mm)	83 (Flat Burr)
호퍼 용량 (g)	1,500
회전 속도 (Rpm)	1,550
색상	무광블랙 / 화이트



*Fiorenzato*

**F64E**

제원 (W X D X H/mm)	230 X 270 X 615
전압 (V/Hz)	220 / 50 - 60
소비 전력 (W)	350
칼날 길이 (mm)	64 (Flat Burr)
호퍼 용량 (g)	1,500
회전 속도 (Rpm)	1,550
색상	무광블랙 / 화이트



**60D**

제원 (W X D X H/mm)	210 X 360 X 620
전압 (V/Hz)	220 / 60
소비 전력 (W)	350
칼날 길이 (mm)	64 (Flat Burr)
호퍼 용량 (g)	1,600
회전 속도 (Rpm)	1,400
색상	블랙 / 화이트 / 실버



**ON DEMAND**

제원 (W X D X H/mm)	210 X 360 X 620
전압 (V/Hz)	220 / 60
소비 전력 (W)	350
칼날 길이 (mm)	64 (Flat Burr)
호퍼 용량 (g)	1,600
회전 속도 (Rpm)	1,400
색상	블랙 / 화이트
특징	싱글, 더블, 트리플 3가지 버튼으로 구성

# ICE MAKER

사각 얼음



Small



Medium



Large



**IM-45NE**

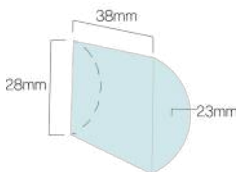
**IM-65NE**

**IM-100NE**

**IM-100CNE**

제원 (W X D X H/mm)	503 X 465 X 850	633 X 506 X 850	704 X 520 X 1,200	1,004 X 660 X 800
소비 전력 (W)	360	470	700	630
최대 생산 능력 (1day / Kg)	46	65	98	98
얼음 저장 용량 (Kg)	18	26	55	38
냉각 방식 (공냉 / 수냉)	공냉식 / 수냉식	공냉식 / 수냉식	공냉식 / 수냉식	공냉식
얼음 형상	사각 (Large / Medium)	사각 (Large / Medium)	사각 (Large / Small)	사각 (Large / Small)
정격 전압 (V / P)	220 / 1	220 / 1	220 / 1	220 / 1

반달 얼음



**KM-60C**

**KM-80C**

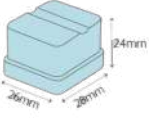
**KMD-201AA**

**IM-240AWNE**

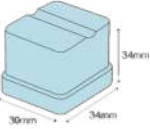
제원 (W X D X H/mm)	605 X 610 X 842	605 X 712 X 842	560 X 830 X 1,800	560 X 800 X 2,000
소비 전력 (W)	305	405	810	1,300
최대 생산 능력 (1day / Kg)	60	80	205	240
얼음 저장 용량 (Kg)	23	34	135	135
냉각 방식 (공냉 / 수냉)	공냉식	공냉식	공냉식 / 수냉식	수냉식
얼음 형상	반달	반달	반달	사각 (Large / Small)
정격 전압 (V / P)	220 / 1	220 / 1	220 / 1	220 / 1

# ICE MAKER

Cell Type



Half Size



Full Size



**IMK-3051**

**IMK-55W**

**IMK-3121**

**IMK-3130**

제원 (W X D X H/mm)

515 X 620 X 835

515 X 620 X 835

745 X 620 X 1,130

745 X 620 X 850

냉각타입

셀타입

셀타입

셀타입

셀타입

소비 전력 (W)

700

700

1,100

1,100

최대 생산 능력 (1day / Kg)

51

60 (큰 얼음)

110

120

얼음 저장 용량 (Kg)

25

25

50

35

냉각 방식 (공냉 / 수냉)

공냉식

수냉식

공냉식

수냉식

얼음 형상

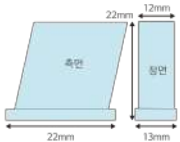
Cube (Full)

Cube (Full / Half)

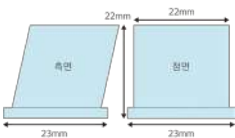
Cube (Full)

Cube (Full / Half)

Vertical Type



Half Size



Full Size



**IMK-S280**

**IMK-350**

**IMK-3230**

**IMK-3270**

제원 (W X D X H/mm)

560 X 810 X 1,710

760 X 810 X 1,830

760 X 770 X 1,720

760 X 770 X 1,720

냉각 타입

버티칼 타입

버티칼 타입

셀타입

셀타입

소비 전력 (W)

1,100

1,200

1,200

1,500

최대 생산 능력 (1day / Kg)

235

290

205

260

얼음 저장 용량 (Kg)

110

130

150

150

냉각 방식 (공냉 / 수냉)

수냉식

수냉식

수냉식

수냉식

얼음 형상

Vertical (Full / Half)

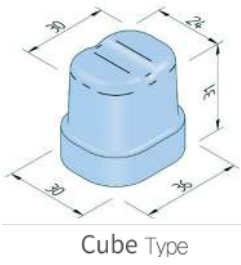
Vertical (Full / Half)

Cube (Full / Half)

Cube (Full / Half)



# ICE MAKER



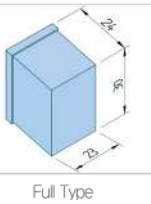
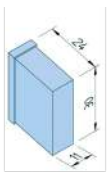
**NC-527**

**NC-627W**

**NC-1035**

**NC-1057**

제원 (W X D X H/mm)	520 X 635 X 855	520 X 635 X 855	747 X 635 X 855	755 X 625 X 1,040
소비 전력 (W)	500	500	1,020	1,020
최대 생산 능력 (1day / Kg)	55	55	100	100
얼음 저장 용량 (Kg)	27	27	35	57
냉각 방식 (공냉 / 수냉)	공냉식	수냉식	공냉식	공냉식
얼음 형상	Cube	Cube	Cube	Cube



**NC-2518A**

**NC-2015W**

**NC-3020A**

**NC-5020A**

제원 (W X D X H/mm)	865 X 810 X 1,750	565 X 810 X 1,700	760 X 810 X 1,700	760 X 810 X 1,700
소비 전력 (W)	1,200	1,200	1,200	1,300
최대 생산 능력 (1day / Kg)	250	200	300	500
얼음 저장 용량 (Kg)	180	150	200	200
냉각 방식 (공냉 / 수냉)	공냉식	수냉식	공냉식	공냉식
얼음 형상	Cube	Full / Half	Full / Half	Full / Half

# BLENDER



**Kuvings®**

## Chef CB1000KC

제원 (W X D X H/mm)	220 X 245 X 480
전압 (V/Hz)	220 / 50 - 60
소비 전력 (W)	1,700
볼 용량 (L)	1.4
모터 회전 수 (Rpm)	35,000
색상	메탈&실버
특징	진공 기능, 자동 개폐, 퀵 스타트 기능



**Kuvings®**

## Chef CB980KC

제원 (W X D X H/mm)	220 X 245 X 480
전압 (V/Hz)	220 / 50 - 60
소비 전력 (W)	1,700
볼 용량 (L)	1.4
모터 회전 수 (Rpm)	35,000
색상	메탈&실버
특징	자동 개폐, 퀵 스타트 버튼



**Vitamix**

## QUITE ONE

제원 (W X D X H/mm)	216 X 272 X 457
전압 (V/Hz)	220 / 60
소비 전력 (W)	1,300 ~ 1,500
볼 용량 (L)	1.4
모터 회전 수 (Rpm)	30,000



**BLANTYRE**  
DIGITAL BLENDER MIXER

## INFINITY K9

제원 (W X D X H/mm)	215 X 225 X 460
전압 (V/Hz)	220 / 60
소비 전력 (W)	800
볼 용량 (L)	1.4
모터 회전 수 (Rpm)	26,000



**BLANTYRE**  
DIGITAL BLENDER MIXER

## INFINITY K8

제원 (W X D X H/mm)	210 X 210 X 380
전압 (V/Hz)	220 / 60
소비 전력 (W)	800
볼 용량 (L)	1.5
모터 회전 수 (Rpm)	24,000

# HOT WATER DISPENSER



## R.TAP-T (자동)

제원 (W X D X H/mm)	230 X 390 X 530
온도 범위 (°C)	65 ~ 95
소비 전력 (W)	2,500
정격 전압 (V/Hz)	220 / 60
저수조 용량 (L)	15
무게 (Kg)	13
색상	블랙 / 화이트

- Dual Tank 적용으로 온수 출수 시 온도 변화 최소화
- 설정 온도의 온수를 연속적으로 6리터 출수
- 온수와 정수 동시 출수 가능
- 메인보드에서 자동으로 설정 온도를 컨트롤하여 온도의 정확성 유지



## R.TAP-A (자동)

제원 (W X D X H/mm)	200 X 455 X 550
온도 범위 (°C)	70 ~ 95
소비 전력 (W)	2,500
정격 전압 (V/Hz)	220 / 60
저수조 용량 (L)	15
무게 (Kg)	13
색상	블랙 / 화이트

- 슬림한 디자인 및 위생적인 내부 구조
- Flow Sensor 사용으로 수압에 관계없이 상수정량 출수 가능
- 안정적이고 위생적인 수위 감지 시스템
- 상부 급수 및 물 넘침 방지 구조
- 한 개의 출수구로 온수와 상수 출수 (동시 출수 불가)



## R.TAP-M (수동)

제원 (W X D X H/mm)	245 X 385 X 565
온도 범위 (°C)	70 ~ 95
소비 전력 (W)	2,000
정격 전압 (V/Hz)	220 / 60
저수조 용량 (L)	15
무게 (Kg)	13
색상	블랙 / 화이트

- 쉽고 빠른 인터페이스
- 6L 연속 출수
- 위생적인 내부구조
- 자동 수위 조절 장치 및 물넘침 방지 장치



# HOT WATER DISPENSER

스페셜티 커피와 티(Tea) 브루잉에  
특화 된 온수 디스펜서 MIX FONT

혁신적인 에너지 절약형 모델로  
멀티 온도 선택이 가능하며  
프리셋을 통해 3가지 온도의  
정확한 물 양 공급이 가능한  
매립형 디스펜서



**MIX FONT**

**UC3 MULTI TEMP**

**UC8 MULTI TEMP**

제원 (W X D X H/mm)	38 X 132 X 242	210 X 385 X 440	210 X 440 X 610
즉시 추출 용량 (L)	-	3	8
전압 / 소비 전력 (W)	220	220 / 2,800	220 / 2,800
무게 (Kg)	2.5	11	14



**Cns (주)나이스산업**

**NICE 2**

**NICE 3**

**NICE 5**

제원 (W X D X H/mm)	240 X 300 X 555	240 X 300 X 555	230 X 400 X 555
온도 범위 (°C)	75 ~ 95	75 ~ 95	75 ~ 95
전압 / 소비 전력 (W)	220 / 2,000	220 / 2,000	220 / 2,100
온수 용량 (L)	13	13	19



**Jinsung JS1**

제원 (W X D X H/mm)	240 X 350 X 555
소비 전력 (W)	2,000
정격 전압 (V / Hz)	220 / 60
온도 범위 (°C)	75 ~ 95
온수 용량 (L)	15



**Jinsung JS5**

제원 (W X D X H/mm)	220 X 353 X 500
소비 전력 (W)	2,000
정격 전압 (V / Hz)	220 / 60
온도 범위 (°C)	75 ~ 95
온수 용량 (L)	15

# AUTOMATIC TEMPER



## PUQ PRESS Q1

제원 (W X D X H/mm)	140 X 190 X 290
전압 (V/Hz)	220 / 50 - 60
소비 전력 (W)	60
색상	블랙
압력 범위 (Kg)	10 ~ 30



## PUQ PRESS Q2

제원 (W X D X H/mm)	150 X 200 X 290
전압 (V/Hz)	220 / 50 - 60
소비 전력 (W)	60
색상	화이트
압력 범위 (Kg)	5 ~ 30



## CUBE

제원 (W X D X H/mm)	165 X 185 X 280
전압 (V/Hz)	220 / 50 - 60
소비 전력 (W)	65
색상	블랙 / 화이트
압력 범위 (Kg)	10 ~ 30



## MANO

제원 (W X D X H/mm)	130 X 200 X 335
전압 (V/Hz)	220 / 60
소비 전력 (W)	60
색상	블랙
압력 범위 (Kg)	10 ~ 30



## PT - 2

제원 (W X D X H/mm)	133 X 133 X 325
전압 (V/Hz)	220 / 50 - 60
소비 전력 (W)	60
색상	블랙 / 화이트
압력 범위 (Kg)	2 ~ 38



## KILO

제원 (W X D X H/mm)	114 X 240 X 290
전압 (V/Hz)	220 / 60
무게 (Kg)	3.5
색상	블랙 / 화이트
압력 범위 (Kg)	3 ~ 30

# BAKERY EQUIPMENT



컨트롤러



오븐 상부

**DHO2 23**



**DUU 23**



컨트롤러



유로 히팅



**데크오븐 DHO2 23**

**DHO2 33**

**DHO2 43**

제원 (W X D X H/mm)	1,280 X 870 X 1,900	1,645 X 820 X 1,900	1,645 X 1,030 X 1,900
수용 능력	2매 3단	3매 3단	4매 3단
소비 전력 (V / KW)	380V, 3P, 15KW & 220V, 2P, 0.5KW	380V, 3P, 18KW & 220V, 2P, 0.5KW	380V, 3P, 24KW & 220V, 2P, 0.5KW
온도 범위 (°C)	0 ~ 270	0 ~ 270	0 ~ 270
옵션 사항	스팀 + 독일산 세라믹 돌판 (1.5KW 전력 추가) / 급수관 (15A) 필요 하부 발효실 및 다양한 콤비오븐 형태로 구성이 가능	스팀 + 독일산 세라믹 돌판 (1.5KW 전력 추가) / 급수관 (15A) 필요 하부 발효실 및 다양한 콤비오븐 형태로 구성이 가능	스팀 + 독일산 세라믹 돌판 (1.5KW 전력 추가) / 급수관 (15A) 필요 하부 발효실 및 다양한 콤비오븐 형태로 구성이 가능



**유로베이커오븐 DUU 23**

**DUU 43**

제원 (W X D X H/mm)	1,130 X 1,110 X 1,900	1,500 X 1,300 X 1,900
수용 능력	2매 3단 (All 스팀 + 세라믹 돌판 장착)	4매 3단 (All 스팀 + 세라믹 돌판 장착)
소비 전력 (V / KW)	380V, 3P + 1N, 18KW	380V, 3P + 1N, 28KW
온도 범위 (°C)	0 ~ 270	0 ~ 270
급수 / 배수	급수관 (15A), 배수관 (50A) 필요	급수관 (15A), 배수관 (50A) 필요
옵션 사항	리프트 장착 가능 (장착 시 사이즈 : 1,650(W) X 2,500(D) X 2,100(H) / mm)	리프트 장착 가능 (장착 시 사이즈 : 1,650(W) X 2,500(D) X 2,100(H) / mm)



**발효기**



제원 (W X D X H/mm)	520 X 800 X 1,850
수용 능력	20매
소비 전력 (V / KW)	220V, 2P, 1.5KW
컨트롤	마이크로 프로세서
온도 범위 (°C)	상온 ~ 40
습도 범위 (%)	60 ~ 90
급수 / 배수	급수관 (15A) 배수관 (50A)



**인버터 LCD  
도우 컨디셔너**



제원 (W X D X H/mm)	780 X 1,120 X 2,030
수용 능력	36매 (상실 18매, 하실 18매)
소비 전력 (V / KW)	220V, 2P, 2.5KW
컨트롤	마이크로 프로세서
온도 범위 (°C)	-10 ~ +40
습도 범위 (%)	60 ~ 90
설치 시	급수관 (15A) 배수관 (50A), 배기 시설 필요



# BAKERY EQUIPMENT



컨트롤러

RJDO 203



RJEO 203



컨트롤러



데크오븐 RJDO 203

RJDO 303

RJDO 403

제원 (W X D X H/mm)	1,275 X 900 X 1,850	1,650 X 900 X 1,850	1,650 X 1,100 X 1,850
수용 능력	2매 3단 = 6매	3매 3단 = 9매	4매 3단 = 12매
소비 전력 (V / KW)	380V+N+G, 15KW	380V+N+G, 21KW	380V+N+G, 27KW
옵션	하부 받침대, 후드	하부 받침대, 후드	하부 받침대, 후드
기타 사항	스팀, 대리석 선택 가능	스팀, 대리석 선택 가능	스팀, 대리석 선택 가능



유로베이코오븐 RJEO 203

RJEO 303

RJEO 403

제원 (W X D X H/mm)	1,192 X 1,070 X 1,850	1,572 X 1,070 X 1,850	1,572 X 1,270 X 1,850
수용 능력	2매 3단 = 6매	3매 3단 = 9매	4매 3단 = 12매
소비 전력 (V / KW)	380V+N+G, 18.4KW	380V+N+G, 24.9KW	380V+N+G, 27.2KW
온도 범위 (°C)	급수관 (15A) 배수관 (50A)	급수관 (15A) 배수관 (50A)	급수관 (15A) 배수관 (50A)
필수 사항	하부 받침대, 후드	하부 받침대, 후드	하부 받침대, 후드
주문 사항	스팀, 세라믹 기본 캔버스 리프터 선택	스팀, 세라믹 기본 캔버스 리프터 선택	스팀, 세라믹 기본 캔버스 리프터 선택



발효기(아날로그)

제원 (W X D X H/mm)	515 X 830 X 1,890
수용 능력	1열 20단
소비 전력 (V / KW)	220V+G, 0.8KW 습열 1.2KW / 건열 0.8KW
온도 범위 (°C)	상온 ~ 40 / 습도 90%
급수 / 배수	급수관 (15A) 배수관 (50A)



올인원



제원 (W X D X H/mm)	1,275 X 900 X 480
수용 능력	데크오븐 2매 1단
소비 전력 (V / KW)	380V, 3P+ 1N / 4.2KW
온도 범위 (°C)	실온 ~ 300
필수 사항	스팀 / 돌판 급 / 배수 라인 필요

# BAKERY EQUIPMENT



## ALFA 43K (SPS43K)

제원 (W X D X H/mm)	602 X 584 X 537
소비 전력 (KW)	3
무게 (Kg)	35
수용 능력	4단 / 팬 사이즈 (435 X 320 mm)
온도 범위 (°C)	50 ~ 250
시간 범위 (Min)	1 ~ 60



## BAKERLUX SHOP. Pro TOUCH

제원 (W X D X H/mm)	600 X 669 X 500
전압 (V/Hz)	220 / 60
소비 전력 (KW)	3.45
무게 (Kg)	39
수용 능력	4단 / 팬 사이즈 (460 X 330 mm)
온도 범위 (°C)	20 ~ 260



## 컨벡션 오븐 6매 (RJCVC-6)

제원 (W X D X H/mm)	800 X 1,165 X 770
소비 전력 (KW)	380V+N+G, 9KW
수용 능력	6매 / 팬 사이즈 (400 X 600 mm)
옵션	하부 받침대, 후드
기타 사항	스팀 기본



## 컨벡션 오븐 10매 (DHC10-II)

제원 (W X D X H/mm)	800 X 1,210 X 1,800
소비 전력 (KW)	380V, 3P, 16KW & 220V, 2P, 0.5KW
수용 능력	10매 (하부 랙 포함)
필수 사항	급수관 (15A) 필요
옵션 사항	인버터 기능, 하부발효실 12매

# BAKERY EQUIPMENT



## KitchenAid

### 5K5SS

### KSM7590

제원 (W X D X H/mm)	270 X 360 X 415
속도	10단
용량 (L)	4.8
전압 (V/Hz)	220 / 60
소비 전력 (W)	315
색상	블랙 / 화이트 / 레드

제원 (W X D X H/mm)	300 X 370 X 420
속도	10단
용량 (L)	7
전압 (V/Hz)	220 / 60
소비 전력 (W)	500
색상	화이트



## SPAR MIXER

### SP800

### 5MX

### 7MX

### SP-30HA

제원 (W X D X H/mm)	350 X 420 X 580	430 X 490 X 680	510 X 530 X 790	580 X 670 X 1,170
볼 용량 (L)	8	10	20	30
속도 (Rpm)	3단 421	3단 354	3단 354	3단 319
전압 (V/Hz)	220 / 60	220 / 60	220 / 60	220 / 60
소비 전력 (W)	180	300	400	750
능력	밀가루 기준 1KG	밀가루 기준 1.5 KG	밀가루 기준 2KG	밀가루 기준 3KG
중량 (Kg)	25	65	80	180



# SOFT SERVE MACHINE



**T119**

**PS119**

**T128**

제원 (W X D X H/mm)	340 X 720 X 780	308 X 757 X 940	450 X 720 X 800
전압 (V/Hz)	220 / 50 - 60	220 / 50 - 60	220 / 50 - 60
소비 전력 (W)	2,100	2,800	2,200
실링더 용량 (L)	1.9	1.9	1.9
원료통 용량 (L)	9	7	9
초기 도달 (Min)	7 ~ 9	8 ~ 10	7 ~ 9
생산량 (L / H)	24	24	22
연속 토출 (Con)	10 ~ 12	12	18
특징		자동 살균 기능	



**ISI-161TH**

**ISI-300T**

**ISI-163ST**

제원 (W X D X H/mm)	300 X 854 X 871	469 X 933 X 908	510 X 820 X 1,470
소비 전류 (A)	7.0	13.6	14.1
실링더 용량 (L)	1.4	3.2	1.6 X 2
저장통 용량 (L)	3	19.5	5.5 X 2
초기 판매 시간 (Min)	9	10	10
최대 생산 능력 (Kg / H)	12	30	24
연속 판매 능력 (CUP)	5 ~ 6	11	6 X 2
무게 (Kg)	93	135	179

# REFRIGERATOR



**HR-128MA (냉장)    HF-128MA (냉동)    HR-78MA (냉장)    HF-78MA (냉동)**

제원 (W X D X H/mm)	1,200 X 800 X 2,050	1,200 X 800 X 2,050	700 X 800 X 2,050	700 X 800 X 2,050
전압 (V/Hz)	220 / 60	220 / 60	220 / 60	220 / 60
내용적 (L)	1,076	1,053	572	572
온도 범위 (°C)	-2 ~ 12	-23 ~ -7	-2 ~ 12	-23 ~ -7



**HRF-78MA-K  
(냉동·냉장고)**

제원 (W X D X H/mm)	700 X 800 X 2,050
전압 (V/Hz)	220 / 60
내용적 (L)	냉장 : 279 / 냉동 : 213
온도 범위 (°C)	냉장실 : -2 ~ 12 냉동실 : -23 ~ -7



**HRF-78MA-K-ST  
(냉동·냉장고)**

제원 (W X D X H/mm)	700 X 800 X 2,050
전압 (V/Hz)	220 / 60
내용적 (L)	냉장 : 279 / 냉동 : 213
온도 범위 (°C)	냉장실 : -2 ~ 12 냉동실 : -23 ~ -7
특징	번편형



**RT-157MA(냉장)    FT-157MA(냉동)    RT-187MA(냉장)    FT-187MA(냉동)**

제원 (W X D X H/mm)	1,500 X 700 X 850 (낮은 조정발 부착 시 높이 800)	1,500 X 700 X 850 (낮은 조정발 부착 시 높이 800)	1,800 X 700 X 850 (낮은 조정발 부착 시 높이 800)	1,800 X 700 X 850 (낮은 조정발 부착 시 높이 800)
전압 (V/Hz)	220 / 60	220 / 60	220 / 60	220 / 60
내용적 (L)	386	386	459	459
설정 가능 온도 (°C)	-6 ~ 12	-23 ~ -7	-6 ~ 12	-23 ~ -7

# REFRIGERATOR



## 45BOX 1/2 냉동·냉장고 CWSM-1242RF (디지털)



제원 (W X D X H/mm)	1,260 X 800 X 1,900
전압 (V/Hz)	220 / 60
무게 (Kg)	150
온도 범위 (°C)	냉장 : -3 ~ 10 냉동 : -24 ~ -3
내용적 (L)	냉장실 : 560 / 냉동실 : 560



## 45BOX 수직형 냉동·냉장고 CWSM-1242HRF (디지털)

제원 (W X D X H/mm)	1,260 X 800 X 1,900
전압 (V/Hz)	220 / 60
무게 (Kg)	150
온도 범위 (°C)	냉장 : -3 ~ 10 냉동 : -24 ~ -3
내용적 (L)	냉장실 : 560 / 냉동실 : 560



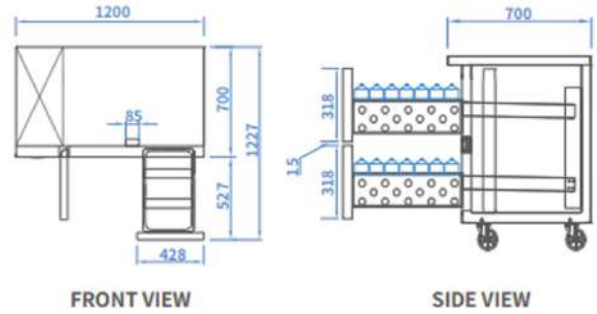
## 일반형 보냉테이블 냉동·냉장고 CWSM-150RFT (디지털)



제원 (W X D X H/mm)	1,500 X 700 X 800
전압 (V/Hz)	220 / 60
무게 (Kg)	75
온도 범위 (°C)	냉장 : -3 ~ 10 냉동 : -24 ~ -3
내용적 (L)	냉장실 : 191 / 냉동실 : 101
기계실	좌 / 우 선택 가능



# REFRIGERATOR



**SKIPIO**  
by Experts, for Experts

## SUR12-2D-2(M)

제원 (W X D X H/mm)	1,200 X 700 X 850
전압 (V/Hz)	220 / 60
소비 전력 (W)	314
무게 (Kg)	97
용량 (L)	280
온도 범위 (°C)	-2 ~ 8
특징	우유 냉장고
옵션	좌 도어, 우 서랍 2칸 / 올 서랍 4칸

 우유 팩 1000(ml) 기준  
(가로 7cm x 세로 7cm x 높이 23 cm)

	* W1200 사이즈 총 136개 적재가능
	* W1500 사이즈 총 182개 적재가능



**SKIPIO**  
by Experts, for Experts

## SUR9-2D-2(M)

제원 (W X D X H/mm)	900 X 700 X 850
전압 (V/Hz)	220 / 60
소비 전력 (W)	383
무게 (Kg)	87
용량 (L)	180
온도 범위 (°C)	-2 ~ 8
특징	우유 냉장고

# SHOWCASE

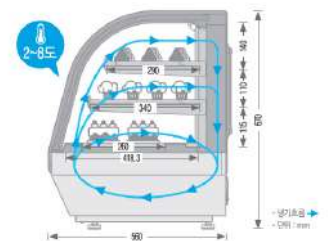


## 제과 쇼케이스

너비 (Width / mm)	700 / 900 / 1,200 / 1,500 / 1,800
깊이 (Depth / mm)	650 / 700 / 750
높이 (Height / mm)	1,100 (2단) / 1,200 (3단) / 1,400 (4단)
형태	뒷문 / 사각형
색상	블랙 / 화이트
온도 범위 (°C)	5 ~ 8
특징	LED

## 마카롱 쇼케이스

너비 (Width / mm)	900 / 1,200 / 1,500 / 1,800
깊이 (Depth / mm)	650
높이 (Height / mm)	1,210
전원 (V / Hz)	220 / 50 - 60
온도 범위(°C)	0 ~ 5
특징	전면 1단 / 후면 2단 구성 LED



## 4면 유리 냉장 쇼케이스

제원 (W X D X H/mm)	460 X 410 X 1,000
전압 (V/Hz)	220 / 60
내용적 (L)	78
온도 범위 (°C)	냉장 (4 ~ 15)
제품 색상	블랙 / 화이트
제품 특징	3단 선반, LED 램프, 페어 유리

## 카운터탑 쇼케이스

모델명	GWBKTM09CS2F	GWBKTM07CS2F
제원 (W X D X H/mm)	700 X 560 X 670	900 X 560 X 670
전압 (V/Hz)	220 / 50 - 60	220 / 50 - 60
내용적 (L)	100	130
온도 범위 (°C)	2 ~ 8	2 ~ 8
램프 타입	고효율 LED	고효율 LED



**BAR & KITCHEN**  
PROFESSIONAL

## 아이스빈 (중)

모델명	TW31
제원 (W X D X H/mm)	300 X 500 (날개 제외) X 350
내경 (W X D X H/mm)	230 X 430 X 260
재질	스테인레스 스틸
타공 (W X H / mm)	305 X 505



**BAR & KITCHEN**  
PROFESSIONAL

## 드립 스테이션 (중)

모델명	TW24
제원 (W X D X H/mm)	600 X 200 X 100
재질	스테인레스 스틸
	304 / 1.2T / 5T
타공 (W X H / mm)	575 X 175



**BAR & KITCHEN**  
PROFESSIONAL

## 디퍼웰

모델명	TW20
제원 (W X D X H/mm)	178 X 200
재질	스테인레스 스틸
	수전 크롬 도금



**BAR & KITCHEN**  
PROFESSIONAL

## 피쳐린서

모델명	TW23
제원 (W X D X H/mm)	180 X 85
재질	스테인레스 스틸
타공 (mm)	145ø



**BAR & KITCHEN**  
PROFESSIONAL

## 워터 스테이션

모델명	TW27
제원 (W X D X H/mm)	400 X 400 X 150
재질	스테인레스 스틸
	304 / 1.2T / 5T
타공 (mm)	375 X 375



# WATER TREATMENT FACILITY



연수필터

모델명	Purity C150 Quell ST
제원 (W X H/mm)	117 X 419
온도 범위 (°C)	4 ~ 30
최대 작동 기압(bar)	8.6
연수 용량 (L)	10,800



정수필터

모델명	HF-25MS	HF-25
제원 (W X H/mm)	102 X 394	110 X 430
여과 크기 (um)	1	1
유효 정수량 (L)	37,854	37,854
유량 (lpm)	5.7	5.7
교체 주기 (개월)	12	



연수필터

모델명	B145-CLS
제원 (W X H/mm)	113.3 X 297.7
분당 유량 (lpm)	1.9
연수 용량 (L)	4,671
제거 성능	염소제거, 맛 냄새, 석회

Paragon Filter PS8은 스케일 방지를 통한 장비의 보호와 커피 본연의 맛과 향미를 지켜주는 것을 목표로 만들어졌습니다.

Scale Guard는 물 분자의 전자운동을 촉진하며, 파라곤의 PS8과 함께 pH 농도 변함없이 장비에 발생하는 스케일을 더욱 효과적으로 방지합니다.

이는 장비의 보호는 물론, 커피 본연의 맛과 향미를 지킬 수 있는 최고의 퍼포먼스를 제공합니다.



연수필터 + 스케일 가드

모델명	Paragon Filter PS8 + Scale Guard
유효 정수량 (L)	34,000
유량 (GPM / LPM)	2 / 7.6
기능	화학적, 물리적 제거
사용 온도 (°C)	2 ~ 38
적정 사용 압력 (bar)	0.7 ~ 8.6



정수필터

모델명	SR6	CB6
제원 (W X H/mm)	75 X 430	75 X 430
온도 범위 (°C)	2 ~ 38	2 ~ 38
분당 정수량 (L)	6.4	6.4
유효 정수량 (L)	34,000	34,000
교체 주기 (개월)	6	6



정수필터

모델명	MH2	MC2
제원 (W X H/mm)	83 X 530	83 X 530
온도 범위 (°C)	2 ~ 38	2 ~ 38
분당 정수량 (L)	6.3	6.3
유효 정수량 (L)	34,000	34,000

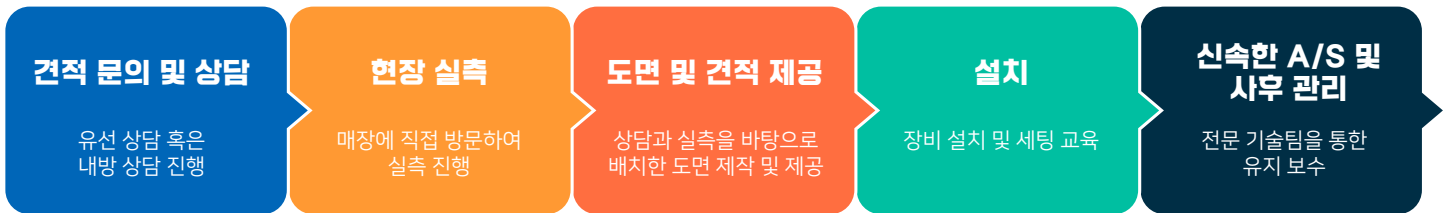
## 스텐 바 제작 설계

효율적인 카페 운영에 힘이 되겠습니다!

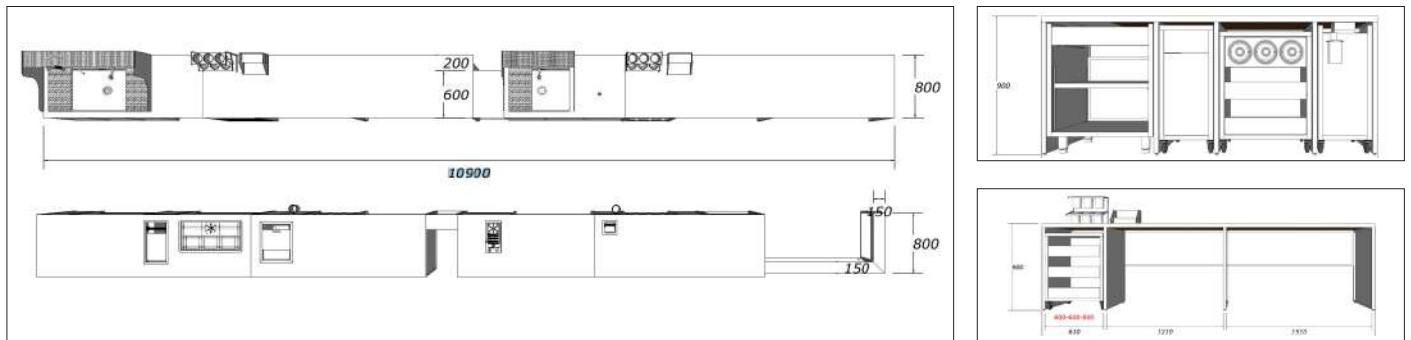
다인커피시스템은 카페 장비는 물론, 베이커리 장비, 주방 기기, 바 기능성 제품 등을 취급하고 있으며, 다수의 경험을 통하여 쌓인 노하우를 바탕으로, 고객님들의 니즈에 맞게 카페 창업 컨설팅을 도와드리고 있습니다.

그 중 스텐 바는 쾌적한 동선과 효율적인 카페 운영에 도움이 될 수 있도록, 카페 장비와 수납 공간, 구조 등 바리스타의 동선에 맞게 맞춤 제작됩니다.

## 스텐 바 제작 진행 과정



### ▶ 도면 제공 예시



## 스텐 바 제작 사례



# 이젠, 에스프레소 머신도 리스하세요!

고가의 하이엔드 머신,  
구입하고 싶지만 가격 때문에 망설이셨나요?

이제 걱정하지 마세요.  
다인커피시스템의 리스 프로그램으로 해결하세요!



## 초기 창업 투자비용 절감

커피 머신을 구입하고 싶지만,  
창업 초기 비용 부담에 망설이는  
창업주분들을 위하여  
고가의 하이엔드 머신을  
리스 프로그램으로 제공해드립니다.



## 설치 / 배송비 무료

제품 무료 설치 및 배송.  
설치 완료 후 1년동안  
무상 A/S를 제공합니다.



## 원두 수급의 자유

다인 커피 시스템에서는  
직접 로스팅한 다양한 맛과 가격의  
원두가 준비되어 있지만,  
타 렌탈사와 다르게  
의무 사용을 강요하지 않습니다.  
제품 최초 설치 후,  
무료 원두를 제공해드립니다.

## 리스 절차 안내



고객 견적 의뢰



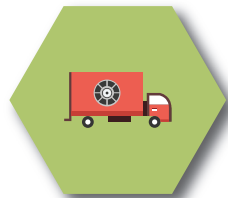
견적서 제출



현장 방문 및  
물품 확정



계약서 작성 및  
계약금 납입



물품 인도 및 설치

리스 계약을 원하실 때 1899-7264 로 직접 문의 또는 [www.dain-mall.com](http://www.dain-mall.com)에 남겨주시면 전문 상담사의 연락을 받으실 수 있습니다.

# 원두 로스팅 및 납품

다인의 커피 사업부는 커피 퀄리티의 상향화를 위하여,  
매 주 2회 커핑을 통하여 꾸준히 품질관리 및 제품개발에 힘쓰고 있습니다.

각기 다른 생두에 대한 품질 평가와 맛 테스트,  
블렌딩 이후의 맛과 향에 대한 종합적 안목과 확신으로  
가장 좋은 밸런스의 커피를 만들어내는 다인의 블렌딩 원두를 만나보세요.



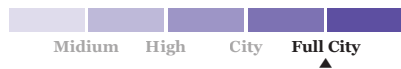
**Midnight Blend**  
미드나잇 블렌드

**Blending Info**

브라질 산토스 NY2 65%  
과테말라 볼까니코 SHB 35%

**Flavor** #다크초콜릿 #헤이즐넛 #캐인슈가

**Roasting Point**



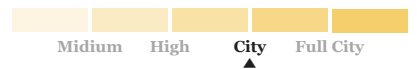
**Sunny Blend**  
써니 블렌드

**Blending Info**

에피오피아 예가체프 G2 80%  
케냐 키암부 AA 20%

**Flavor** #복숭아 #만다린 #라운드바디

**Roasting Point**



**Greenflash Blend**  
그린플래쉬 블렌드

**Blending Info**

브라질 산토스 NY2 50%  
콜롬비아 후일라 수프리모 30%  
과테말라 볼까니코 SHB 20%

**Flavor** #피넛 #월넛 #고소함

**Roasting Point**



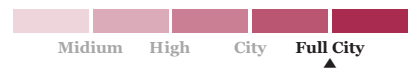
**Supermoon Blend**  
슈퍼문 블렌드

**Blending Info**

과테말라 볼까니코 SHB 30%  
콜롬비아 후일라 수프리모 30%  
인도 강가기리 40%

**Flavor** #카라멜 #럼 #만다린

**Roasting Point**



**Gloomy Blend**  
글루미 블렌드

**Blending Info**

브라질 산토스 NY2 45%  
콜롬비아 후일라 수프리모 35%  
에티오피아 시다모 G4 20%

**Flavor** #카카오 #흑설탕 #견포도

**Roasting Point**



**Storm Blend**  
스툼 블렌드

**Blending Info**

브라질 산토스 NY2 35%  
과테말라 볼까니코 SHB 45%  
에티오피아 예가체프 G2 20%

**Flavor** #바닐라 #밀크 #고소함

**Roasting Point**



**Aurora Blend**  
오로라 블렌드

**Blending Info**

에피오피아 모모라 G1 50%  
콜롬비아 후일라 수프리모 50%

**Flavor** #블루베리 #라즈베리 #아카시아

**Roasting Point**



**Breeze Blend**  
브리즈 블렌드

**Blending Info**

브라질 산토스 NY2 80%  
과테말라 볼까니코 SHB 20%

**Flavor** #구운 빵 #견과류

**Roasting Point**

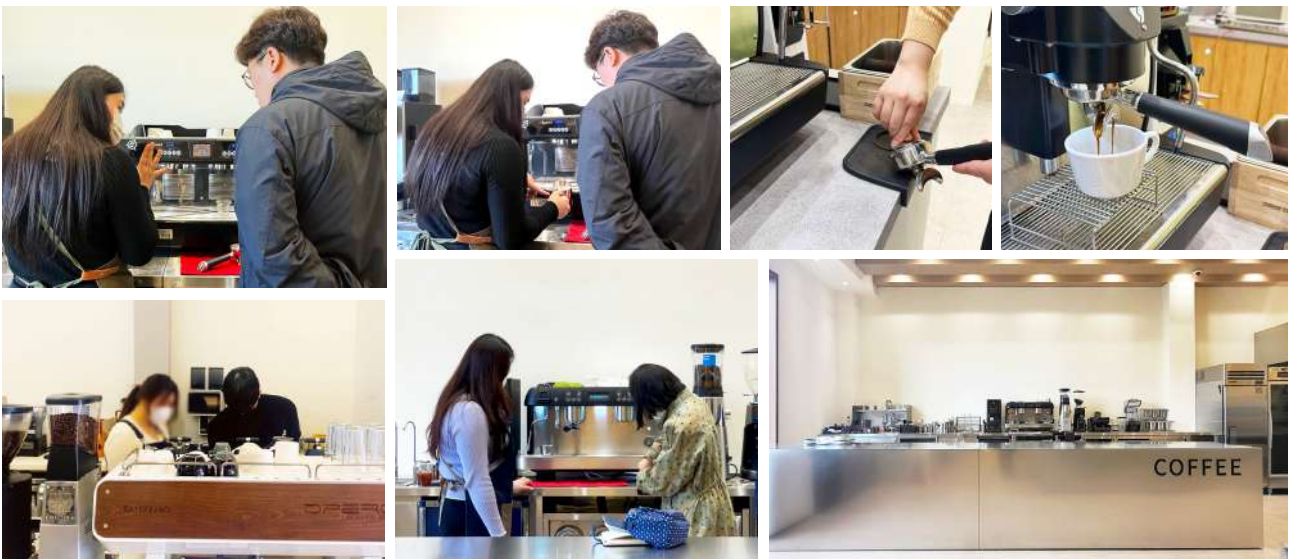




# 카페 메뉴 무상 교육






카페 운영이 처음이라 막막하신가요?  
다인의 무상 교육 시스템과 함께 시작해보세요!

다인은 쾌적한 사이즈의 전문적인 교육장을 운영하고 있어,  
커피에 대해 잘 알지 못했던 부분들을 전문 바리스타가 무상 교육을 통하여 이해도를 높여드리고,  
다인에서 직접 로스팅한 원두 샘플링 및 카페 창업에 필요한 음료 레시피를 제공해드립니다.



## FREE EDUCATION CURRICULUM

### ▶ 기본 커리큘럼 안내

 <p>원두 테이스팅</p>	 <p>머신 관리 방법 및 Bar 마감 교육</p>	 <p>에스프레소 세팅 및 추출</p>	 <p>우유 스티밍</p>	 <p>카페 메뉴 레시피 제공</p>
<p>직접 로스팅한 헤이즈 원두를 사용하여 추출한 커피의 향과 맛을 음미하실 수 있는 테이스팅이 진행됩니다.</p>	<p>커피 머신을 고장없이 오래 사용하기 위한 머신 관리 방법 및 Bar 마감 교육을 진행하고 있습니다.</p>	<p>커피 메뉴의 기본이 될 에스프레소 추출을 위한 그라인더 세팅 및 에스프레소 추출 교육을 진행하고 있습니다.</p>	<p>라떼 음료의 부드러운 스티밍 밀크를 만들 수 있도록 우유 스티밍 교육을 진행하고 있습니다.</p>	<p>커피 음료부터 에이드, 스무디와 프라페까지 약 70여종의 다양한 카페 메뉴 레시피를 제공해드립니다.</p>



“음료는 도대체 어디서 배워야 하죠?”

“카페 신 메뉴 개발은 어떻게 해야 하나요?”

“커피 말고는 잘 모르는데 카페를 할 수 있을까요?”

“메뉴 컨설팅 비용이 너무 비싼데 대안 없나요?”



수많은 질문에 대한 명쾌한 해답이 셀플러스 스튜디오에 있습니다.  
셀플러스 스튜디오에는 음료 메뉴의 초심자와 전문가를 위한 1:1 클래스와  
각 시기별로 필수적인 교육과 정보를 얻을 수 있는 상시 클래스가 준비돼 있습니다.

### 1:1 클래스

One-on-one Class

### 상시 진행 클래스

Regular Class

셀플러스  
스튜디오 커리큘럼

## Cellplus Studio Curriculum

카페 예비창업자를 위한

### 베이직 클래스

카페 운영과 음료 제조 경험이 없는 예비 창업자 대상  
1:1 강의로 지식과 실습, 트렌드와 정보를 모두 배울 기회

카페 전문가를 위한

### 마스터 클래스

카페 음료에 대한 기초적인 지식이 있는 창업자, 운영자 대상  
음료 제조에 대한 심화 과정, 맞춤형 카페 메뉴 컨설팅까지

실력과 수준을 높이는

### 스텝업 클래스

매장 상권에 보다 적절한 메뉴 제안 및 스킬 전수  
'블라인드 테이스팅' 테스트 진행으로 감각과 실력 높이기

바로 지금 필요한 수업

### 스페셜 클래스

매월 달라지는 컨셉에 따른 트렌디한 메뉴 제안  
독창적인 신메뉴와 계절에 적합한 시즌 음료 클래스

Creating the future  
of beverage

셀플러스 스튜디오

우리 카페 음료 클래스를 플러스  
음료 전문가를 위한 클래스

# Endless CellPlus

## 계절 신메뉴 준비 중이세요?

셀플러스 스튜디오에는 무궁무진한 레시피가 있습니다



# Unripe green tangerine Lime Ade

제주청귤 라임 에이드 레시피



사용제품

민트라벨 제주 청귤 | 스포트 라임향 시럽 | 스포트 블루 큐라소 시럽

- ① 온수 25ml에 민트라벨 제주 청귤 20g을 녹인다.
- ② 잔에 1)을 붓고 얼음을 가득 넣고 탄산수 175ml를 붓는다.
- ③ 2)에 라임향 시럽 2pump, 스포트 블루 큐라소 시럽 1pump를 넣고 완성한다.

# Hibiscus Strawberry Tea

히비스커스 딸기티 레시피



사용제품

스위트페이지 히비스커스 티파우더 | 스위트페이지 후레쉬업 딸기

- ① 온수 25ml에 스위트페이지 히비스커스 티파우더 10g, 후레쉬업 딸기 35g을 넣고 잘 저어 준다.
- ② 컵에 1)을 넣은 뒤, 얼음을 넣고 물 175ml를 담는다.
- ③ 기호에 따라 생딸기 다이스, 레몬 슬라이스를 잘라 넣어준다.

# Hanrabong Blue Ocean

한라봉 블루오션 레시피



사용제품

민트라벨 레몬파우더 | 스포트 블루큐라소 시럽  
스위트페이지 100% 제주한라봉감귤 착즙주스

- ① 온수 25ml에 민트라벨 레몬파우더 20g을 녹여준다.
- ② 얼음잔에 블루큐라소 시럽 2pump를 넣고 1)을 부어준다.
- ③ 2)에 탄산수 75ml, 100%제주한라봉감귤 착즙주스 100ml를 넣어 완성한다.

[www.cellplusstudio.com](http://www.cellplusstudio.com)

더 많은 음료 레시피  
더 효과적인 메뉴 전략  
더 트렌디한 신메뉴 아이디어  
더 전문성 높은 음료 제조 실력

이 모두를 당신의 능력에 더하세요  
셀플러스 스튜디오에서 가능합니다



서울·경기 스튜디오

경기도 안양시 동안구 별말로 126, 16층 1613호  
P 02. 591. 9583 P 010. 3731. 9585

Ch 셀플러스 스튜디오

부산·경남 스튜디오

경상남도 양산시 동면 지당길 1  
T 055. 363. 9583

제주 스튜디오

제주특별자치도 제주시 조천읍 신와로 62  
T 055. 363. 9583



## CONTACT US

### SEOUL OFFICE

서울특별시 강남구 언주로 113길 8, 광진빌딩 3층  
FAX ) 서울 : 02-481-9992

### BUSAN OFFICE

부산광역시 기장군 정관읍 산단5로 36-14  
FAX ) 부산 : 051-909-7473

주식회사 다인인코퍼레이션

[www.dain-inc.com](http://www.dain-inc.com)  
TEL ) 1811-8393

카페 창업의 모든 것, 다인몰

[www.dain-mall.com](http://www.dain-mall.com)  
TEL ) 1899-7264

커피의 모든 것, 다인커피

[www.daincoffee.com](http://www.daincoffee.com)  
TEL ) 1899-5392