



발효기 (디지털/아날로그)

Proofers

- 습열 히터와 건열 히터로 온습도 조절 • 내부상태를 볼 수 있는 넓은 유리문
- 내구성이 뛰어난 일체형 스테인리스 렉 장착 • 냉기 순환을 돕는 덕트구조

발효기 20매 (아날로그)



GWF-1020	
크 기(mm)	W515×D750×H1850
적재 매수	20매 (600×400 빵팬 기준)
조작 방식	아날로그 (다이얼 방식)
온도/습도 범위	상온 ~ 40℃, 60 ~ 90%
소비전력	220V, 2P, 2kW
급수/배수	15A / 15A

발효기 20매 (디지털)



GWF-1020E	
크 기(mm)	W515×D810×H1850
적재 매수	20매 (600×400 빵팬 기준)
조작 방식	디지털
온도/습도 범위	상온 ~ 40℃, 60 ~ 90%
소비전력	220V, 2P, 1kW
급수/배수	15A / 15A

발효기 40매 (디지털)



GWF-2040E	
크 기(mm)	W1035×D810×H1850
적재 매수	40매 (600×400 빵팬 기준)
조작 방식	디지털
온도/습도 범위	상온 ~ 40℃, 60 ~ 90%
소비전력	220V, 2P, 2kW
급수/배수	15A / 15A

빠른 가습과 발효를 돕는 공기순환 시스템



하부 보일러식



노즐분사식

사용이 편리한 디지털/아날로그 컨트롤러



2중 강화유리문, LED조명등 장착



*LED조명등은 디지털 모델에만 적용