

09 →

www.bakeryzone.co.kr



166 page _ 174 page

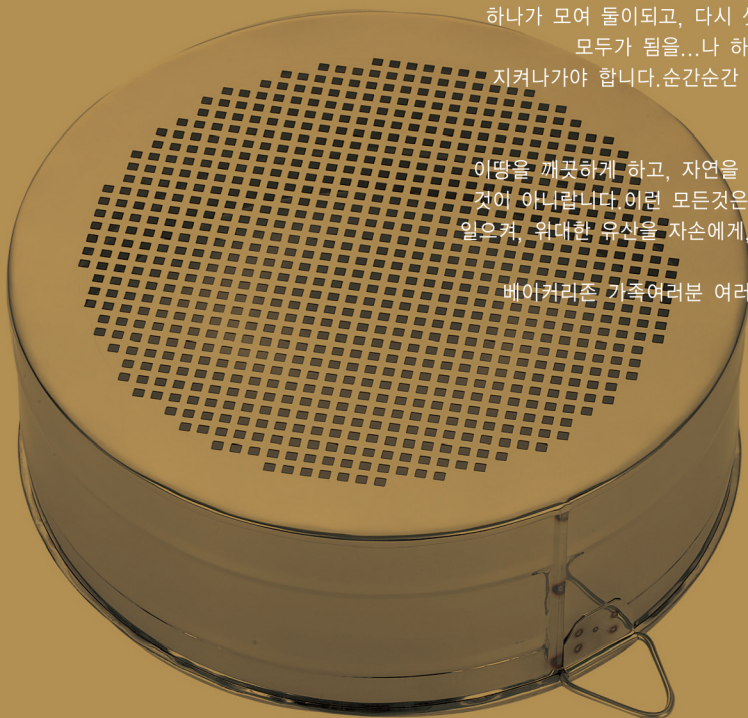
Special | 스페셜

환경사랑 · 빵사랑 베이커리존

환경과 음식은 우리시대에 무척이나 중요한 문제입니다.
살고 있는 이땅에 알게 모르게 버려진 것들이 다시 나에게 또 우리에게 돌아와 쓰레기로
자취를 남긴다는 것을 잘 인식하여야 합니다.우리는 모두이며 하나임을 잊지 말자구요~
하나가 모여 둘이되고, 다시 셋이되고 모여서 여럿이 되고 무리를 이루고, 군중을 이루고
모두가 됨을...나 하나쯤이 아닌 나 하나만이라도 라는 흔들리지 않는 믿음으로
지켜나가야 합니다.순간순간 지나는 시간이 생에 있어 정말 행복한 기억들이고 순간임을
우리는 너무나 잘 알고 있습니다.

이땅을 깨끗하게 하고, 자연을 아름답게 하는 것은 기계문명이나 좋은 기술로 이루어 지는
것이 아닙니다.이런 모든것은 당신의 아름다운 마음하나가 움직일때 마다 조금씩 변화를
일으켜, 위대한 유산을 자손에게, 자연에게, 살아있는 모든생명에게 돌려주는 크나큰 일류의
재산임을 우리는 인식해야 합니다.

베이커리존 가족여러분 여러분들의 마음에서 나오는밝은 빛을 마음껏 발휘하여 주세요.
환경사랑, 빵사랑 베이커리존의 간절한 바램입니다.



Compressor

Compressor-Hobby-ari set.

컴프레셔하비에어세트

Hobby-ari

- 1 210 × 170 × 105(H)
- 2 전원 : 220V / 60HZ
- 3 전력 : Watt/A=135/0.6
- 4 중량 : 1.6 Kg 소음 : 53 DB
- 5 별도 : 칼, 피스, OHP 필름, 호스, 피스걸이
- 6 제조원: Made in ITALY



1. Hobby



Code:F17220

2. 칼



Code:F17260

3. 피스기



Code:F17270

4. OHP필름



Code:P10520

5. 피스걸이



Code:F17240

6. 호스



Code:F17250

Sugar 설탕공예 세트 Sugar decorating set Decorating set



[설탕공예램프2구가방형]
전기용품안전인증 제품

별도품목

Code:F10720



템퍼링 온도계

Code:F10800



공예사각봉

Code:F12950



설탕공예장갑(고급)

Code:F17690



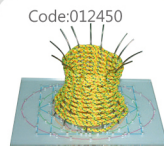
가위(설탕공예용)

Code: 011160



자루동그릇

Code:012450



설탕공예바구니틀

Code:F012370



슈가펌프

Code:F014400



알콜램프

Code:I11620



실패드

Code:O13100



나뭇잎몰드

Code:O12570



설탕공예간막이

Code:F19060



선풍기

Chocolate Utensil | 초콜릿용품



초코아트템퍼링기



자루동그릇 240



자루동그릇 280



자루스텐볼



초콜릿공예판



초콜릿분사기



초콜릿워머분사기



열풍기



디핑포크3종



디핑포크12종



초코툽칼 · 민칼



초콜릿스크레퍼



알뜰주걱



스패툴러



만년필온도계



적의선온도계



템퍼링온도계



초콜릿템퍼링기



멀티칼히팅기



자동초콜릿커터기



커팅기타

Sugar art Utensil | 설탕공예용품



설탕공예장갑(고급)



설탕공예슈가펌프/램프



실리콘나뭇잎



설탕공예전용가위



컴프레셔하비에어



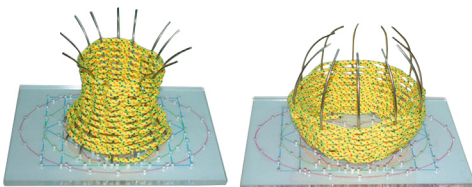
템퍼링기온도계



실패드



칸막이



설탕공예틀



토치



열풍기



설탕공예선풍기



설탕공예램프1구



설탕공예램프2구(가방형)



설탕공예램프2구(스텐드형)

| 빵판 |
Bread Sheet

| 식빵팬 |
Bread Pan

| 케이크팬 |
Cake Pan

| 과자판 |
Cookie Sheet

| 과자틀 |
Cookie Mold

| 소도구 |
Bakery Tool

| 진열상품 |
Display

| 기기 |
Machinery

| 스페셜 |
Special

Pizza Utensil | 피자용품



피자경질팬



피자팬스텐뚜껑



피자나무받침



피자토핑링



6구피자판



스패치



다이아몬드커터스텐 / 스파이크로라스텐



다이아몬드커터P,P / 스파이크로라P,P



파이칼



반달피자칼



테이블 캔오프너



피자뜨게



스크린피자



피자타공판



Whagaja Utensil | 화과자용품 | 和菓子



팡드리 붓



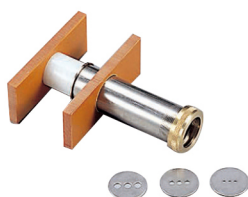
화과자 틀



모양깎지



화과자 삼각봉



데세루



소보로체(스텐망)



소보로체(대나무)



소보로체(스텐)



수



국화



복



전기인두



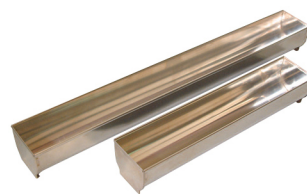
자루 동그릇



공예 나무판



양갱틀



도이형틀



마지팬



이씨몬찌 주걱



주름칼



템퍼링 온도계



파이프

| 빵 판 |
Bread Sheet

| 식빵판 |
Bread Pan

| 케이크판 |
Cake Pan

| 과자판 |
Cookie Sheet

| 과자형틀 |
Cookie Mould

| 소도구 |
Bakery Tool

| 진열상품 |
Display

| 기기 |
Machinery

| 스페셜 |
Special

Dduck Utensil | 떡공예용품



담섬(항나무)



담섬(대나무)



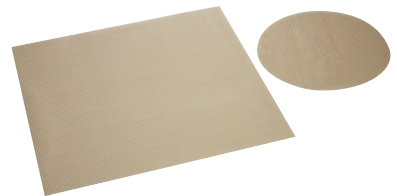
물솔



김올라



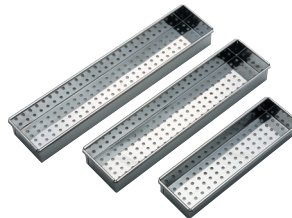
양강틀(스텐반달)



시루밀(실리콘)



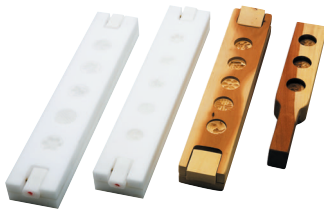
구름떡틀



설기틀



나무떡살



아세롤

다식틀(나무)



아세틸떡살



꽃 몰트



메작과 연결





설기등분칼(대, 소)



파스타기



잣갈이(치즈그레이터)



떡뜨게



계량컵, 계량스푼(롱)



아세틸말대



타이머



디지털저울 1L



프리티저울



코팅 칼



과도



떡가위



중편틀



강정틀 세트



계란분리기

| 빵 판 |
Bread Sheet

| 식빵팬 |
Bread Pan

| 케이크팬 |
Cake Pan

| 과자판 |
Cookie Sheet

| 과자형틀 |
Cookie Mould

| 소도구 |
Bakery Tool

| 진열상품 |
Display

| 기기 |
Machinery

| 스페셜 |
Special

호텔/급식 주방용 오븐팬 NEW

*새로운 개념의 코팅팬 - FAZ코팅

▶ FAZ 처리된 코팅이란?

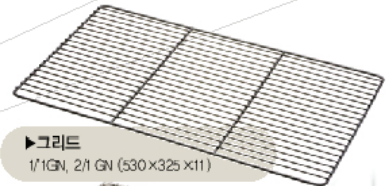
- ✓ 1. 표면이 청정해야한다.
- ✓ 2. 표면적을 극대화 해야한다.
- ✓ 3. 표면처리 과정을 시스템화 해야한다.
- ✓ 4. 소재관리를 규정화 해야한다.



▶ 일반팬
1/1GN 2/1 GN (530×325×55)



▶ 에그 프라이팬
1/1GN 630×325×55)



▶ 그리드
1/1GN, 2/1 GN (530×325×11)



▶ 타공팬
1/1GN 630×325×55)



▶ 파이팬
1/1GN 630×325×55)



▶ 코팅그리드
1/1GN 630×325×11)



▶ 에그 프라이팬
1/1GN 630×325×55)



▶ 코팅팬
1/1GN 630×325×30)



▶ 스테이크팬
1/1GN 630×325×55)



▶ 파이팬
1/1GN 630×325×55)



▶ 엠보싱팬
1/1GN 630×325×30)



▶ 통닭그릴
1/1GN 630×325×55)



▶ 후렌치 후라이팬
1/1GN 630×325×55)

FAZ 코팅개발

원자재 표면에 흑화층을 형성시켜 즉, 코팅전에 표면처리를 실시하여 기존 제품의 제빵 물 드용 제품의 코팅 손상으로 인한 녹발생을 개선하고 높은 내구성과 내마모성을 구현하기 위해 표면 처리 방법을 개발.

■ 좋은 코팅의 조건

- ✓ 1. 표면이 청정해야한다.
- ✓ 2. 표면적을 극대화 해야한다.
- ✓ 3. 표면처리 과정을 시스템화 해야한다.
- ✓ 4. 소재관리온도, 습도, 작업조건, 대기시간)가 되어야 한다.
- ✓ 5. 규정에 맞는 열처리 준수 기술을 갖추고 있어야 한다.
- ✓ 6. 제품의 사후관리, 품질보증이 이루어져야 한다.

*오븐 받침용 랙





저희 우정베이크웨어는 국내최대규모의 제과,제빵,형틀,기기 전문제작 업체로서,
축적된 기술과 경험을 바탕으로 한 최신 설비로 고객님들을 만족시키는 품질을 제공합니다.
제과점 및 외식업소에서 사용하시는 코팅이 벗겨진 모든 제품을 새것처럼 재코팅 해드립니다!

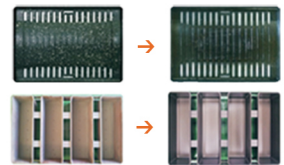
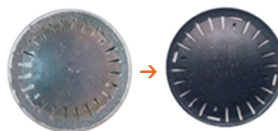
ex) 빵판류, 고기불판류

테프론코팅, 비존코팅, 화즈코팅, 테피닉스코팅, 파우더코팅, 세라믹코팅 등
전문적인 코팅기술을 사용합니다.

전화로 문의주시면 자세히 상담을 받으실 수 있습니다
고객 여러분께 최고의 품질과 서비스로 보답하는 우정베이크웨어가 되겠습니다
감사합니다.



◆ 빵판 | 철, 알루미늄, 스테인레스



◆ 고기불판 | 주물, 다이캐스팅, 프레스(원형, 사각)



무게 1.5kg

(기존 AC제품 무게 1.9kg)



더 가벼운 무게로 업무편의성을 높인 제품

462빵판의 신제품

- * 무게를 20%이상 낮추고
- * 가격은 30%이상 낮추었습니다.
- * 가벼워진 무게와 저렴한 가격,
최고의 품질을 갖추었습니다.