

Tel
031 . 761 . 8887 / 031 . 762 . 3270
Add
경기도 광주시 고불로 229번길 32
Fax
031 . 762 . 3276
Web
www.hwashin-kitchen.co.kr

※ 주의 사항 ※

제품의 색상은 인쇄과정으로 인해 실제와 다소 차이가 있을 수 있습니다.
제품의 외관, 사양 등은 제품 개량을 위해 사전 예고 없이 변경될 수 있습니다.



Hwashin Catalogue Ver.4

HWASHIN

PRODUCT CATALOGUE

www.hwashin-kitchen.co.kr

Kitchen Equipment
HWASHiN

**앞선 기술과 제품력으로 승부하는
화신주방산업 주식회사 입니다.**

화신주방산업(주)은 고객 여러분의 성원에 힘입어
주방기기의 대표 브랜드로 자리매김해 가고 있습니다.
전 임직원은 최고의 제품, 최적의 가격, 최고의 A/S를 통하여
고객 여러분께 최고의 만족을 드리기 위해 더욱 노력할 것이며,
더 좋은 품질의 제품을 제공해 드릴 수 있도록 노력할 것을 약속드립니다.

화신주방산업(주)
대표이사 이승구



화신주방산업(주)은 우수한 제품생산으로
가장 완벽하고 가장 신뢰받는 제품을 만들고자 노력하겠습니다.

Contents

가스 저압력 취사기 5	가스회전식 국솥(스텐버너) 13	가스 테이블 렌지(스텐 코팅) 21	전동 세미기 30
가스 다단식취사기 6	가스 회전식 볶음, 튀김솥(스텐버너) 14	가스 낮은렌지 22	수압 세미기 31
스팀 다단식취사기 7	만능 회전식국솥(스텐버너) 15	가스 테이블렌지 23	튀김소쿠리 운반카 32
가스 무압력취사기(찜기) 8	배기구 설치 제품 특징 16	가스 낮은렌지 24	저울 운반카 33
자동회전식 온도조절국솥 9	자동온도조절 배기구솥 17	전기 그리들(부침기) 25	국보온배식대(전기식) 34
스팀 회전식국솥 10	만능 회전식 배기구솥 18	가스 부침기 27	전기 보온배식대(전기식) 35
스텐버너 특징 11	가스 만능조리기 19	자동제어 세미기 28	테프론 주걱 36
자동온도조절 국솥(스텐버너) 12	가스 테이블 렌지(주물/코팅) 20	공기방울 전자동 세미기 29	품목현황 37

가스 저압력 취사기

Low Pressure Multiple Stack Gas Rice Cooker

제품 상세 이미지



제품 특징

- 압력밥솥으로 밥 맛이 좋습니다.
- 전자제어 마이콤방식콘트롤로 편리하고 안전합니다.
- 정전안전장치 / 소화안전장치 / 과열안전장치 등의 안전장치를 장착하였습니다.
- 다단식으로 받드를 적재하여 운용하도록 제작하였습니다.
- 스크류 조임 방식의 핸들을 적용하였습니다.(베어링장착으로 손쉽게 잠금/풀림이 가능합니다.)
- 내부 받드는 스테인리스 소재로 위생적입니다.
- 핸들/핸들걸이 등을 스테인리스로 제작합니다.
- 원터치방식으로 손쉽게 보일러의 스케일을 제거(청소)합니다.
- 내부에 세척봉이 있어 편리하게 내부청소가 가능합니다.
- 핵심부품인 보일러의 반영구적 사용을 보증합니다.(보일러 관련 A/S 발생시 42개월내 무상수리 보증)

제품 사양

명분	모델명	규격			가스소비량(kW/h)		정격	받드수량	물품 식별번호
		가로	세로	높이	LPG(kW) (사용압력:2.8kPa)	LNG(kW) (사용압력:2kPa)			
400	HRCN-400S	990	1260	1580	32,680(kcal/h) 38.37(kW)	47,000(kcal/h) 54.65(kW)	AC220V, 60Hz, 80W	2열8단	23446727
500	HRCN-500S	990	1260	1600	32,680(kcal/h) 38.37(kW)	47,000(kcal/h) 54.65(kW)	AC220V, 60Hz, 80W	2열10단	23446726
600	HRCN-600S	990	1260	1700	32,680(kcal/h) 38.37(kW)	47,000(kcal/h) 54.65(kW)	AC220V, 60Hz, 80W	2열12단	23446725

가스 다단식 취사기

Multiple Stack Gas Rice Cooker

제품 상세 이미지



제품 특징

- 짧은 시간에 대용량의 취사를 원하는 단체급식장에 필요한 취반기구로서 공장, 병원, 학교, 연수원, 기숙사 및 사업체 구내식당 건설현장 등에 편리하게 설치 사용할 수 있습니다.
- 본 제품은 가스안전공사와 한국에너지공단에서 압력용기 및 고압가스 기구제조 검사를 취득하여 출고하기 때문에 안전을 보장합니다.
- 취사기 내부에 받드를 다단식으로 적재할 수 있도록 제작되었습니다.
- 핸들은 스크류 조임 방식으로 하여 문을 개폐합니다.
- 내부 취사기와 외부 커버로 구분되어 있으며 단열층을 두어 열손실을 방지하였습니다.
- 꼬드밥, 고기찜, 메주공찜 등 모든 농축산물 또는 공산품 조리시 제품 목적에 따른 다양한 제품을 생산할 수 있습니다.

제품 사양

명분	모델명	규격			가스소비량		받드수량	물품 식별번호
		가로	세로	높이	LPG(kW) (사용압력:2.8kPa)	LNG(kW) (사용압력:2kPa)		
400	HSGRC-400	850	1200	1600	49,800(kcal/h) 57.9(kW)	38,500(kcal/h) 44.7(kW)	2열8단	23047445
500	HSGRC-500	850	1200	1850	49,800(kcal/h) 57.9(kW)	61,000(kcal/h) 70.9(kW)	2열10단	23045428
600	HSGRC-600	850	1750	1600	59,340(kcal/h) 69.0(kW)	79,300(kcal/h) 92.2(kW)	3열8단	23047446
750	HSGRC-750	1050	1700	1700	125,990(kcal/h) 146.5(kW)	91,500(kcal/h) 106.3(kW)	3열10단	23047447

스팀 다단식 취사기

Multiple Stack Steam Rice Cooker

제품 상세 이미지



받드 [605*445*70(mm)] 받드 뚜껑 [609*454*20(mm)] 타공 받드 [605*445*70(mm)]

제품 특징

- 짧은 시간에 대용량의 취사를 원하는 단체급식장에 필요한 취반기구입니다.
- 취사장에 직접 연결된 취사용 보일러에서 공급되는 증기(스팀)를 열원으로 사용합니다.
- 본 제품은 한국에너지공단에서 압력용기 검사를 취득하여 출고하기 때문에 안전을 보장합니다.
- 취사기 내부에 받드를 다단식으로 적재할 수 있도록 제작되었습니다.
- 핸들은 스크류 조임 방식으로 하여 문을 개폐합니다.
- 내부 취사기와 외부 커버로 구분되어 있으며 단열층을 두어 열손실을 방지하였습니다.
- 꼬드밥, 고기찜, 메주콩찜 등 모든 농축산물 또는 공산품 조리시 제품 목적에 따른 다양한 제품을 생산할 수 있습니다.

제품 사양

명분	모델명	규격			스팀소비량(kg/h)	받드수량	학교장터 물품번호
		가로	세로	높이			
400	HSSC-400	850	1050	1500	51	2열8단	201612015268313
500	HSSC-500	850	1050	1700	65	2열10단	201612015268505
600	HSSC-600	880	1550	1500	82	3열8단	201612015268548
750	HSSC-750	910	1550	1700	95	3열10단	201612015268597

가스 무압력 취사기(찜기)

Multiple Stack Gas Rice Cooker (steamer)

제품 상세 이미지



받드 [565*390*70(mm)] 받드 뚜껑 [570*395*20(mm)]

제품 특징

- 고온의 스팀을 공급하여 빠른시간안에 조리가 가능합니다.
- 정량의 수분을 지속적으로 유지하여 조리 중 음식물의 건조를 방지합니다.
- 전면 강화유리로 조리과정 확인이 가능합니다.
- 공급되는 스팀은 일정량의 압력이 유지되어 음식맛이 더욱 찰지고 맛있습니다.
- 조작이 간편합니다.
- 열 효율성이 우수한 버너를 장착하여 연료비가 절감됩니다.

제품 사양

명분	모델명	규격			가스소비량		정격	받드수량	물품 식별번호
		가로	세로	높이	LPG(kW) (사용압력2.8kPa)	LNG(kW) (사용압력2kPa)			
400	HSR-400	940	1170	1830	43,200(kcal/h) 50(kW)	43,000(kcal/h) 50(kW)	AC220V, 60Hz, 80W	2열8단	22752491
500	HSR-500	940	1170	1900	43,200(kcal/h) 50(kW)	43,000(kcal/h) 50(kW)	AC220V, 60Hz, 80W	2열10단	22752492
600	HSR-600	940	1510	1830	43,200(kcal/h) 50(kW)	43,000(kcal/h) 50(kW)	AC220V, 60Hz, 80W	3열8단	22752493

자동회전식 온도조절국솥

Rotary Type Gas Auto Thermostatic Soup Kettle

제품 상세 이미지



자동 회전 버튼

간단한 조작으로 국솥을 편하게 회전할 수 있습니다.
고장시 수동으로 회전할 수 있습니다.



제품 특징

- 자동점화방식으로 편리합니다.
- 간편한 버튼 및 다이얼 제어방식(디지털 마이콤 컨트롤)
- 내솥에 눌림방지 부재를 부착하여 음식물이 눌거나 타는 것을 최소화 하였습니다. (특허제품)
- 자체 내의 자동 온도조절로 별도의 온도계가 필요하지 않습니다.
- 특수 제작된 STS 430 내피로 국, 튀김, 볶음 조리가 모두 가능합니다.
- 3중 안전장치를 채택하였습니다.
- 강력한 화력과 저 연소용 실현으로 쾌적한 주방이 실현됩니다.
- 스텐버너 사용으로 일산화 탄소 발생이 저감됩니다.
- 자동 회전 고장 시 수동으로도 사용 가능합니다.

제품 사양

명분	모델명	내/외피 사양	규격			가스소비량		슬내경 / 깊이	정격	물품 식별번호
			가로	세로	높이	LPG(kW) (사용압력:25kPa)	LNG(kW) (사용압력:2kPa)			
300	HSAK-300	내피스텐 (STS 430) / 외피스텐 (STS 304)	1600	1040	900	43,000(kcal/h) 50(kW)	38,700(kcal/h) 45(kW)	Φ1040/400	AC220V, 60Hz, 200W	24332015
500	HSAK-500	내피스텐 (STS 430) / 외피스텐 (STS 304)	1680	1120	900	46,440(kcal/h) 54(kW)	41,280(kcal/h) 48(kW)	Φ1120/420	AC220V, 60Hz, 200W	24332016

스팀 회전식 국솥

Rotary Type Steam Soup Kettle

제품 상세 이미지



제품 특징

- 내·외부 자켓은 최고급 스테인리스 STS-304 5.0T(내부) / 3.0T(외부)로 제작되었습니다.
- 내·외부 사이에 스팀층을 두어 스팀열에 의하여 가열됩니다.
- 다목적으로 사용이 가능합니다.(국, 볶음)
- 볶음시 가스국솥에 비하여 타거나 눌지 않습니다.
- 가스식보다 수명이 깁니다.
- 가스식보다 조리가 빠릅니다.

제품 사양

명분	모델명	규격			슬내경 / 깊이	스팀소비량(kg/h)	물품 식별번호
		가로	세로	높이			
300 (150ℓ)	HSSK-300S	1300	1050	875	Φ830/460	70	20894562
400 (200ℓ)	HSSK-400S	1400	1100	900	Φ835/500	74	20894561
500 (250ℓ)	HSSK-500S	1500	1100	900	Φ890/500	77	20894559
600 (300ℓ)	HSSK-600S	1500	1200	900	Φ940/520	82	20894560
700 (350ℓ)	HSSK-700S	1600	1200	950	Φ1000/500	87	20894558
800 (400ℓ)	HSSK-800S	1600	1200	985	Φ1000/550	100	20894557
1000 (500ℓ)	HSSK-1000S	1600	1200	985	Φ1100/580	110	20894555



스텐버너 특징

내구성

기존 주물버너는 물에 약해 녹이 생기는 경우가 많았지만, 새로 개발된 스텐 버너는 녹에 강하고 내구성 및 내식성이 우수합니다.

염공막힘 방지

녹이 슬게 되면 염공막힘 현상으로 인해 화력이 약해지는데 스텐 버너는 이를 보완하여 염공막힘이 발생하지 않아 안정적인 화력을 보여줍니다.

일산화탄소(CO) 발생 저감

기존 주물버너 대비 일산화탄소(CO)의 발생량을 95% 이상 저감시켜 조리사가 안전하게 음식을 조리할 수 있는 쾌적한 주방환경을 만들어 줍니다.

화력조절

화력을 약하게 조절하여도 그을음이나 불완전 연소가 일어나지 않습니다.

자동 온도조절 국솥 (스텐버너)

Rotary Type Gas Auto Thermostatic Soup Kettle

제품 상세 이미지



제품 특징

- 자동점화방식으로 편리합니다.
- 간편한 버튼 및 다이얼 제어방식(디지털 마이콤 컨트롤)
- 휘발성이 강한 열매체유(예: 파라핀)를 통한 간접 가열 방식이 아니므로 안전합니다.
- 열매체유 사용시의 소음, 역한 냄새가 전혀 없습니다.
- 자체 내의 자동 온도조절로 별도의 온도계가 필요하지 않습니다.
- 특수 제작된 STS 430 내피로 국, 튀김, 볶음 조리가 모두 가능합니다.
- 3중 안전장치를 채택하였습니다.
- 강력한 화력과 저 연소음 실현으로 쾌적한 주방이 실현됩니다.
- 스텐버너 사용으로 일산화탄소 발생이 저감됩니다.

제품 사양

명분	모델명	내/외피 사양	규격			가스소비량		슬내경 / 깊이	정격	물품 식별번호
			가로	세로	높이	LPG(kW) (사용압력2.8kPa)	LNG(kW) (사용압력2kPa)			
200	HSD-200C	내피스텐 (STS 430) 외피스텐 (STS 304)	1450	940	900	33,540(kcal/h) 39(kw)	32,680(kcal/h) 38(kw)	Φ920/320	AC220V, 60Hz, 45W	23988998
300	HSD-300C	내피스텐 (STS 430) 외피스텐 (STS 304)	1560	1040	900	43,000(kcal/h) 50(kw)	38,700(kcal/h) 45(kw)	Φ1040/400	AC220V, 60Hz, 45W	23726521
500	HSD-500C	내피스텐 (STS 430) 외피스텐 (STS 304)	1650	1120	900	46,440(kcal/h) 54(kw)	41,280(kcal/h) 48(kw)	Φ1120/420	AC220V, 60Hz, 45W	23726522

가스 회전식 국솥 (스텐버너) Rotary Type Gas Soup Kettle

제품 상세 이미지



제품 특징

- 자동점화방식으로 편리합니다.
- 스텐버너 사용으로 일산화탄소 발생이 저감됩니다.
- 국을 조리하는데 사용합니다.
- 국솥에 수도파이프를 부착하여 조리시 일일이 물을 떠와 담는 불편함을 해소하였습니다.
- 가스 연결 부속인 가스카플러는 당사에서 개발한 제품으로 시중 제품에 비해 반영구적으로 사용할 수 있어 유지보수 비용이 매우 적고, 안전합니다.
- 국솥외피(철 외피)를 분체도장 처리하여 기존의 내열 페인트 처리한 제품보다 녹방지를 최소화 하였습니다.

제품 사양

명분	모델명	내/외피 사양	규격			가스소비량(kW/h)		솔내경 / 깊이	사용버너	물품 식별번호
			가로	세로	높이	LPG(kW) <small>(사용압력:2.8kPa)</small>	LNG(kW) <small>(사용압력:2kPa)</small>			
200 (100ℓ)	HGKS-200C	내피스텐 (STS 304) /외피철	1400	1100	840	33,540(kcal/h) 39(kw)	32,680(kcal/h) 38(kw)	Φ920/320	스텐버너	23836494
300 (150ℓ)	HGKS-300C		1550	1200	885	43,000(kcal/h) 50(kw)	38,700(kcal/h) 45(kw)	Φ1040/400		23836495
500 (250ℓ)	HGKS-500C		1650	1300	900	45,580(kcal/h) 53(kw)	43,000(kcal/h) 50(kw)	Φ1120/420		23836496
200 (100ℓ)	HGKSS-200C	내피스텐 (STS 304) /외피스텐 (STS 304)	1400	1100	840	33,540(kcal/h) 39(kw)	32,680(kcal/h) 38(kw)	Φ920/320		23836497
300 (150ℓ)	HGKSS-300C		1550	1200	885	43,000(kcal/h) 50(kw)	38,700(kcal/h) 45(kw)	Φ1040/400		23836498
500 (250ℓ)	HGKSS-500C		1650	1300	900	45,580(kcal/h) 53(kw)	43,000(kcal/h) 50(kw)	Φ1120/420		23836499

가스 회전식 볶음, 튀김솥 (스텐버너) Rotary Type Gas Stir-fry, Oil-fry Soup Kettle

제품 상세 이미지



제품 특징

- 자동점화방식으로 편리합니다.
- 스텐버너 사용으로 일산화탄소 발생이 저감됩니다.
- 볶음 및 튀김을 조리하는데 사용합니다.
- 국솥에 수도파이프를 부착하여 조리시 일일이 물을 떠와 담는 불편함을 해소하였습니다.
- 가스 연결 부속인 가스카플러는 당사에서 개발한 제품으로 시중 제품에 비해 반영구적으로 사용할 수 있어 유지보수 비용이 매우 적고, 안전합니다.
- 국솥외피(철 외피)를 분체도장 처리하여 기존의 내열 페인트 처리한 제품보다 녹방지를 최소화 하였습니다.

제품 사양

명분	모델명	내/외피 사양	규격			가스소비량(kW/h)		솔내경 / 깊이	사용버너	물품 식별번호
			가로	세로	높이	LPG(kW) <small>(사용압력:2.8kPa)</small>	LNG(kW) <small>(사용압력:2kPa)</small>			
200 (100ℓ)	HGK-200C	내피주물 /외피철	1400	1100	840	33,540(kcal/h) 39(kw)	32,680(kcal/h) 38(kw)	Φ920/320	스텐버너	23836488
300 (150ℓ)	HGK-300C		1550	1200	885	43,000(kcal/h) 50(kw)	38,700(kcal/h) 45(kw)	Φ1040/400		23836489
500 (250ℓ)	HGK-500C		1650	1300	900	45,580(kcal/h) 53(kw)	43,000(kcal/h) 50(kw)	Φ1120/420		23836490
200 (100ℓ)	HGS-200C	내피주물 /외피스텐 (STS 304)	1400	1100	840	33,540(kcal/h) 39(kw)	32,680(kcal/h) 38(kw)	Φ920/320		23836491
300 (150ℓ)	HGS-300C		1550	1200	885	43,000(kcal/h) 50(kw)	38,700(kcal/h) 45(kw)	Φ1040/400		23836492
500 (250ℓ)	HGS-500C		1650	1300	900	45,580(kcal/h) 53(kw)	43,000(kcal/h) 50(kw)	Φ1120/420		23836493

만능 회전식 국솥 (스텐버너) All-round Rotary Type Gas Soup Kettle

제품 상세 이미지



제품 특징

- 자동점화방식으로 편리합니다.
- 튀김, 볶음, 국 등의 조리가 가능합니다.
- 내솥은 STS 430 5T로 제작하여 두껍고, 주물솥과 스텐솥의 단점을 보완한 제품입니다.
- 내부솥이 STS 430로 되어 있어 관리가 편합니다.
- 스텐버너 사용으로 일산화탄소 발생이 저감됩니다.
- 불조절이 가능하여 조리가 편합니다.
- 가스 연결 부속인 가스카플러는 당사에서 개발한 제품으로 시중 제품에 비해 반영구적으로 사용할 수 있어 유지보수 비용이 절감되며, 안전합니다.
- 국솥외피(철 외피)를 분체도장 처리하여 녹발생을 최소화 하였으며 내열 페인트 처리한 제품보다 수명이 깁니다.

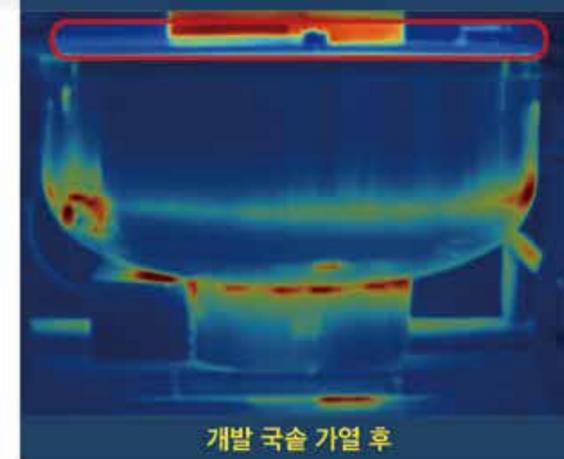
제품 사양

명분	모델명	내/외피 사양	규격			가스소비량(kW/h)		솔내경 / 깊이	사용버너	물품 식별번호
			가로	세로	높이	LPG(kW) (사용압력:2.8kPa)	LNG(kW) (사용압력:2kPa)			
200 (100ℓ)	HSGKIL-200TC	내피스텐 (STS 430) /외피철	1400	1100	840	33,540(kcal/h) 39(kw)	32,680(kcal/h) 38(kw)	Φ920/320	스텐버너	23836500
300 (150ℓ)	HSGKIL-300TC		1550	1200	885	43,000(kcal/h) 50(kw)	38,700(kcal/h) 45(kw)	Φ1040/400		23836501
500 (250ℓ)	HSGKIL-500TC		1650	1300	900	45,580(kcal/h) 53(kw)	43,000(kcal/h) 50(kw)	Φ1120/420		23836502
200 (100ℓ)	HSSGKIL-200TC	내피스텐 (STS 430) /외피스텐 (STS 304)	1400	1100	840	33,540(kcal/h) 39(kw)	32,680(kcal/h) 38(kw)	Φ920/320		23836503
300 (150ℓ)	HSSGKIL-300TC		1550	1200	885	43,000(kcal/h) 50(kw)	38,700(kcal/h) 45(kw)	Φ1040/400		23836504
500 (250ℓ)	HSSGKIL-500TC		1650	1300	900	45,580(kcal/h) 53(kw)	43,000(kcal/h) 50(kw)	Φ1120/420		23836505

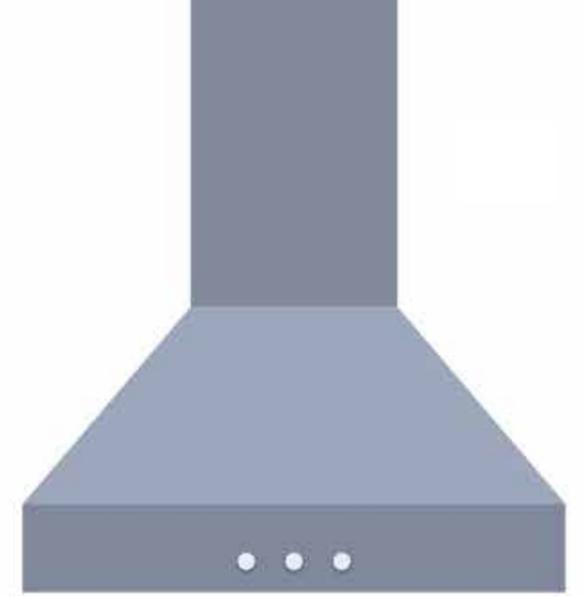
배기구 설치 제품 특징

- ▶ 기존의 국솥은 천장의 배기 후드와 국솥연소구와의 거리가 멀어 후드로 열기를 빼내기 전에 대기중으로 퍼져서 주방이 더워 졌습니다.
- ▶ 국솥에 배기후드를 부착하게 되면, 천장의 배기후드와 국솥연소구와의 통로역할로 인하여 자연스럽게 천장의 배기후드로 빠져나가게 되어, 주방에 열기가 퍼져 나가는 것을 방지합니다.
- ▶ 또한 유해가스도 뒤쪽 배기구를 통해 천장 후드로 바로 이동하기 때문에 조리하기에 좀 더 쾌적한 주방환경을 실현할 수 있습니다.

열화상 카메라를 통해 촬영한 모습



배기후드 설치를 통해 열기가 국솥 뒤쪽의 배기구로 모여 위쪽 천장 후드로 이동하는 모습



(특허 제10-1298811호)

자동온도조절 배기국솥

Gas Kettle (with Exhaust Hood)

제품 상세 이미지



제품 특징

- 자동점화방식으로 편리합니다.
- 간편한 버튼 및 다이얼 제어방식(디지털 마이콤 컨트롤)
- 휘발성이 강한 열매체유(예: 파라핀)를 통한 간접 가열 방식이 아니므로 안전합니다.
- 열매체유 사용시의 소음, 역한 냄새가 전혀 없습니다.
- 자체 내의 자동 온도조절로 별도의 온도계가 필요하지 않습니다.
- 특수 제작된 STS 430 내피로 국, 튀김, 볶음 조리가 모두 가능합니다.
- 3중 안전장치를 채택하였습니다.
- 강력한 화력과 저 연소음 실현으로 쾌적한 주방이 실현됩니다.
- 배기구를 장착하여 기체의 대류현상을 이용하여 잔존가스와 배기열을 닥트로 보내 쾌적한 주방으로 만들어 드립니다.
- 스텐버너 사용으로 일산화탄소 발생이 저감됩니다.

제품 사양

명분	모델명	내/외피사양	규격			가스소비량(kW/h)		솔내경 / 깊이	사용버너	물품 식별번호
			가로	세로	높이	LPG(kW) (사용압력:25kPa(주물) / 2.8kPa(스텐))	LNG(kW) (사용압력:2kPa)			
300 (150ℓ)	HSD-300NC (스텐버너)	내피스텐 (STS 430) /외피스텐 (STS 304)	1560	1340	1600	43,000(kcal/h) 50(kW)	38,700(kcal/h) 45(kW)	Φ1040/400	스텐버너	24437050
500 (250ℓ)	HSD-500NC (스텐버너)	내피스텐 (STS 430) /외피스텐 (STS 304)	1630	1510	1600	46,440(kcal/h) 54(kW)	41,280(kcal/h) 48(kW)	Φ1120/420	스텐버너	24437051

만능 회전식 배기국솥

Gas Kettle (With Exhaust Hood)

제품 상세 이미지



제품 특징

- 자동점화방식으로 편리합니다.
- 튀김, 볶음, 국 등의 조리가 가능합니다.
- 내솥은 STS 430 5T로 제작하여 두껍고, 주물솥과 스텐솥의 단점을 보완한 제품입니다.
- 내부솥이 STS 430로 되어 있어 관리가 편합니다.
- 스텐버너 사용으로 일산화탄소 발생이 저감됩니다.
- 불조절이 가능하여 조리가 편합니다.
- 가스 연결 부속인 가스카플러는 당사에서 개발한 제품으로 시중 제품에 비해 반영구적으로 사용할 수 있어 유지보수 비용이 절감되며, 안전합니다.
- 배기구를 장착하여 기체의 대류현상을 이용하여 잔존가스와 배기열을 닥트로 보내 쾌적한 주방으로 만들어 드립니다.

제품 사양

명분	모델명	내/외피사양	규격			가스소비량(kW/h)		솔내경 / 깊이	사용버너	물품 식별번호
			가로	세로	높이	LPG(kW) (사용압력:2.8kPa(스텐))	LNG(kW) (사용압력:2kPa)			
300 (150ℓ)	HSSGKIL- 300TNC (스텐버너)	내피스텐 (STS 430) /외피스텐 (STS 304)	1550	1340	1600	43,000(kcal/h) 50(kW)	38,700(kcal/h) 45(kW)	Φ1040/400	스텐버너	24437048
500 (250ℓ)	HSSGKIL- 500TNC (스텐버너)	내피스텐 (STS 430) /외피스텐 (STS 304)	1650	1510	1600	46,440(kcal/h) 54(kW)	41,280(kcal/h) 48(kW)	Φ1120/420	스텐버너	24437049

가스 만능조리기

All-round Gas Countertop

제품 상세 이미지



제품 특징

- 자동점화방식으로 편리합니다.
- 몸체와 상판은 두꺼운 스테인리스판으로 제작되었습니다.
- 회전이 가능하여 조리작업 및 청소가 편합니다.
- 호텔, 병원, 음식점, 단체급식장에서 다목적 조리용으로 사용이 가능합니다.
- 기존 제품에 비해 높이를 높게 제작하여 조리자의 허리에 무리가 가지 않도록 제작 되었습니다.
- 기존 상판크기에 비해 넓게 제작하여 많은 양의 조리를 할 수 있습니다.

제품 사양

모델명	규격			상판의 크기	가스소비량(kW/h)		학교장터물품번호
	가로	세로	높이		LPG(kW) (사용압력:25kPa)	LNG(kW) (사용압력:2kPa)	
HSMN-1500	1500	750	900	1040 X 580	18,920(kcal/h) 22(kw)	19,780(kcal/h) 23(kw)	201803137115066

가스 테이블 렌지 (주물/코팅)

Table Gas Range (Cast Iron / Coated Trivet)

제품 상세 이미지



제품 특징

- 자동점화방식으로 편리합니다.
- 각종 튀김 및 탕 종류 등을 간편하게 조리 가능합니다.
- 강력한 버너를 장착하여 신속하고 편리하게 작업 가능합니다.
- 내구성이 강한 스테인리스로 제작되어 기구의 부식이 없어 위생적인 조리실을 유지할 수 있습니다.
- 오물받이 서랍이 있어 조리시 떨어지는 음식물에 의하여 바닥이 오염되는 것을 방지하였습니다.
- 청소시 오물받이 서랍을 버너에 덮어놓으면 버너 염공으로 물이 들어가는 것을 방지하여 버너를 안전하게 오래도록 사용할 수 있습니다.
- 하부선반의 탈·부착이 가능하여 잘 안보이는 부분까지도 깨끗하게 청소를 할 수 있습니다.

제품 사양

모델명	규격			가스소비량(kW/h)		삼발이 사양	물품 식별번호
	가로	세로	높이	LPG(kW) (사용압력:25kPa)	LNG(kW) (사용압력:2kPa)		
HSGTR-900	900	750	800	28,380(kcal/h) 33(kw)	27,520(kcal/h) 32(kw)	주물	27060913
HSGTR-1200	1200	750	800	41,280(kcal/h) 48(kw)	36,120(kcal/h) 42(kw)		27060914
HSGTR-1500	1500	750	800	41,280(kcal/h) 48(kw)	36,120(kcal/h) 42(kw)		27060915
HCR-900	900	750	800	28,380(kcal/h) 33(kw)	27,520(kcal/h) 32(kw)	주물코팅	22526958
HCR-1200	1200	750	800	41,280(kcal/h) 48(kw)	36,120(kcal/h) 42(kw)		22586959
HCR-1500	1500	750	800	41,280(kcal/h) 48(kw)	36,120(kcal/h) 42(kw)		22526960

가스 테이블 렌지 (스텐 코팅) Table Gas Range (Stainless Steel Trivet)

제품 상세 이미지



제품 특징

- 자동점화방식으로 편리합니다.
- 각종 튀김 및 탕 종류 등을 간편하게 조리 가능합니다.
- 강력한 버너를 장착하여 신속하고 편리하게 작업 가능합니다.
- 내구성이 강한 스테인리스로 제작되어 기구의 부식이 없어 위생적인 조리실을 유지할 수 있습니다.
- 오물받이 서랍이 있어 조리시 떨어지는 음식물에 의하여 바닥이 오염되는 것을 방지하였습니다.
- 청소시 오물받이 서랍을 버너에 덮어놓으면 버너 염공으로 물이 들어가는 것을 방지하여 버너를 안전하게 오래도록 사용할 수 있습니다.
- 하부선반의 탈,부착이 가능하여 잘 안보이는 부분까지도 깨끗하게 청소를 할 수 있습니다.
- 스텐코팅 삼발이를 사용하여 열에 강하며 부식의 가능성을 최소화 시킨 제품입니다.

제품 사양

모델명	규격			가스소비량(kW/h)		삼발이 사양	물품 식별번호
	가로	세로	높이	LPG(kW) <small>(사용압력:25kPa)</small>	LNG(kW) <small>(사용압력:2kPa)</small>		
HTR-900S	900	750	800	28,380(kcal/h) 33(kW)	27,520(kcal/h) 32(kW)	스텐 코팅	23452708
HTR-1200S	1200	750	800	41,280(kcal/h) 48(kW)	36,120(kcal/h) 42(kW)		23452709
HTR-1500S	1500	750	800	41,280(kcal/h) 48(kW)	36,120(kcal/h) 42(kW)		23452710

가스 낮은렌지 Low Gas Range

제품 상세 이미지



제품 특징

- 자동점화방식으로 편리합니다.
- 낮게 제작하여 무거운 들통을 들어올리려고 할 때 작업자의 몸에 무리가 가지 않도록 제작 하였습니다.
- 오물받이 서랍이 있어 조리시 떨어지는 음식물에 의하여 바닥이 오염되는 것을 방지 하였습니다.
- 청소시 오물받이 서랍을 버너에 덮어 놓으면 버너 염공으로 물이 들어가는 것을 방지하여 버너를 안전하게 오래도록 사용할 수 있습니다.
- 삼발이는 스텐코팅 또는 주물로 선택이 가능합니다.

제품 사양

모델명	규격			가스소비량(kW/h)		삼발이 사양	학교장터물품번호
	가로	세로	높이	LPG(kW) <small>(사용압력:25kPa)</small>	LNG(kW) <small>(사용압력:2kPa)</small>		
HSGLR-750	750	750	450	27,520(kcal/h) 32(kW)	24,080(kcal/h) 28(kW)	주물	20764044
HSGLR-1500	1500	750	450	55,040(kcal/h) 64(kW)	41,280(kcal/h) 48(kW)	주물	20764047
HL-750S	750	750	450	27,520(kcal/h) 32(kW)	24,080(kcal/h) 28(kW)	스텐코팅	23449506
HL-1500S	1500	750	450	55,040(kcal/h) 64(kW)	41,280(kcal/h) 48(kW)	스텐코팅	23449507

가스 테이블 렌지

Table Gas Range

제품 상세 이미지



제품 특징

- 화구 간의 턱이 없어 들통 등의 이동을 쉽도록 하였습니다.
- 자동점화방식으로 편리합니다.
- 각종 튀김 및 탕 종류 등을 간편하게 조리 가능합니다.
- 강력한 버너를 장착하여 신속하고 편리하게 작업 가능합니다.
- 내구성이 강한 스테인리스로 제작되어 기구의 부식이 없어 위생적인 조리실을 유지할 수 있습니다.
- 오물받이 서랍이 있어 조리시 떨어지는 음식물에 의하여 바닥이 오염되는 것을 방지하였습니다.
- 청소시 오물받이 서랍을 버너에 덮어놓으면 버너 염공으로 물이 들어가는 것을 방지하여 버너를 안전하게 오래도록 사용할 수 있습니다.
- 하부선반의 탈,부착이 가능하여 잘 안보이는 부분까지도 깨끗하게 청소를 할 수 있습니다.

제품 사양

모델명	규격			가스소비량(kw/h)		삼발이 사양	물품 식별번호
	가로	세로	높이	LPG(kw) <small>(사용압력:25kPa)</small>	LNG(kw) <small>(사용압력:2kPa)</small>		
HSNTR-1200	1200	750	800	28,380(kcal/h) 33(kw)	27,520(kcal/h) 32(kw)	주물 코팅	24208862
HSNTR-1500	1500	750	800	41,280(kcal/h) 48(kw)	36,120(kcal/h) 42(kw)		24208861

가스 낮은 렌지

Low Gas Range

제품 상세 이미지



제품 특징

- 기존 모델 대비 높이 '450' → '600'으로 추가
- 자동점화방식으로 편리합니다.
- 낮게 제작하여 무거운 들통을 들어올리려고 할 때 작업자의 몸에 무리가 가지 않도록 제작 하였습니다.
- 오물받이 서랍이 있어 조리시 떨어지는 음식물에 의하여 바닥이 오염되는 것을 방지 하였습니다.
- 청소시 오물받이 서랍을 버너에 덮어 놓으면 버너 염공으로 물이 들어가는 것을 방지하여 버너를 안전하게 오래도록 사용할 수 있습니다.
- 삼발이는 스텐코팅 또는 주물로 선택이 가능합니다.

제품 사양

모델명	규격			가스소비량(kw/h)		삼발이 사양	학교장터물품번호
	가로	세로	높이	LPG(kw) <small>(사용압력:25kPa)</small>	LNG(kw) <small>(사용압력:2kPa)</small>		
HSGLR6-750	750	750	600	27,520(kcal/h) 32(kw)	24,080(kcal/h) 28(kw)	주물	24224797
HSGLR6-1500	1500	750	600	55,040(kcal/h) 64(kw)	41,280(kcal/h) 48(kw)		24224798
HL6-750S	750	750	600	27,520(kcal/h) 32(kw)	24,080(kcal/h) 28(kw)	스텐코팅	24224799
HL6-1500S	1500	750	600	55,040(kcal/h) 64(kw)	41,280(kcal/h) 48(kw)		24224800

| 제품 상세 이미지



| 제품 특징

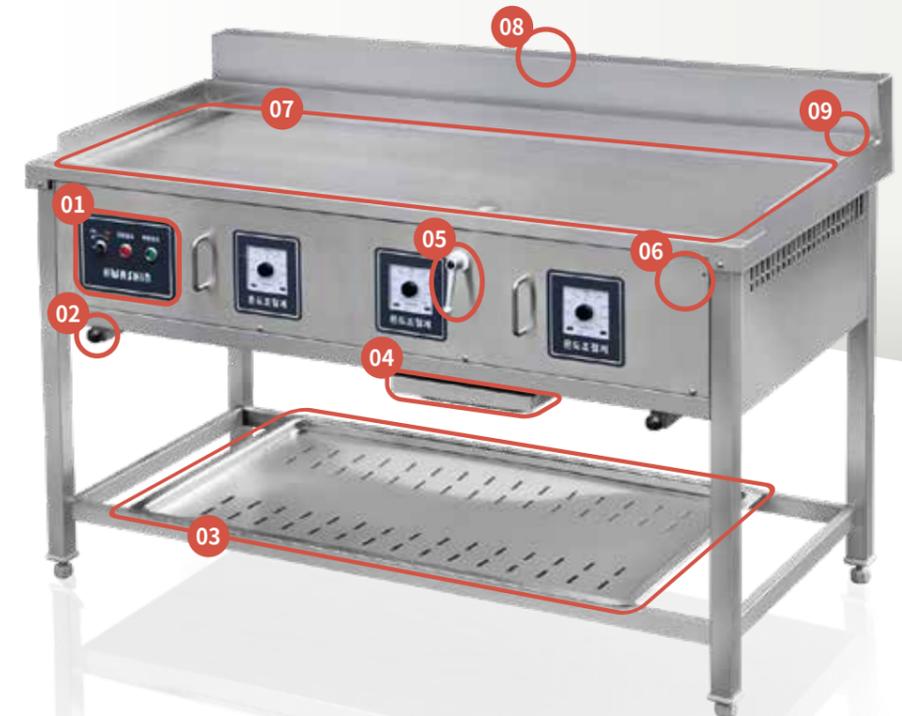
- 기름받이 선반이 있어 편리합니다.
- 유량조절밸브 부착으로 요리에 맞춰 기름의 양을 조절할 수 있습니다.
- 뚜껑은 부침판 전면을 덮어 청소시 물이 들어가지 않습니다. (특허)
- 스테인리스 부침판으로 제작하여 관리가 편리합니다.
- 자동예열기능으로 편리합니다.
- 균일한 상판온도로 조리시 편리합니다.
- 부침판을 들 필요가 없어 AS가 편리합니다. (특허)
- 하부선반의 탈 부착이 가능하여 잘 안보이는 부분까지도 깨끗하게 청소할 수 있습니다.

| 제품 사양

모델명	규격			전원	정격	물품 식별번호
	가로	세로	높이			
HSEG-1500	1500	750	850	3Ø 4Wire 380V / 60Hz	12kW	24086733

**풍부한 열량으로
맛있게 조리됩니다!**

- 01 조작부**
 - 조작이 간편하여, 사용하기 편리합니다. 자동예열기능으로 사용하기 편리합니다.
- 02 조작부 거치대**
 - A/S 시 전면 조작부를 바닥에 늘어뜨려 놓을 필요가 없어, 점검 및 정비 시 편리합니다.
- 03 하부 선반 탈부착**
 - 하부선반의 탈 부착이 가능하여 잘안보이는 부분까지도 깨끗하게 청소할 수 있습니다.
- 04 기름받이**
 - 기름받이가 있어 편리합니다.
- 05 유량조절밸브**
 - 유량조절밸브 부착으로 요리에 맞춰 기름의 양을 조절할 수 있어 편리합니다.
- 06 부침판 리프트**
 - 히터교체 시 부침판을 반자동으로 들어올려 교체가 편리합니다.
- 07 스테인리스 부침판**
 - 스테인리스 9로 제작하여 사용 및 관리가 편리합니다.
- 08 연소구 없음**
 - 뒷쪽에 연소구(홈)가 없어 청소 및 관리가 편리합니다.
- 09 배수로를 구비한 부침판**
 - 뚜껑은 부침판 전면을 덮어 물 청소시 물이 부침판으로 흘러 들어가지 않습니다.



가스 부침기

Gas Griddle

제품 상세 이미지



제품 특징

- 자동점화방식으로 편리합니다.
- 몸체는 스테인리스로 부침판은 두꺼운 철판 또는 스테인리스 소재로 제작되어 있습니다.
- 스테인리스 부침판은 녹에 강해 관리가 매우 편리합니다.
- 기름은 전면홀로 흐르게 되어 있어 청소가 용이합니다.
- 뚜껑은 부침판 전면을 덮어 청소 시 물이 들어가지 않습니다.
- 하부선반의 탈·부착이 가능하여 잘 안보이는 부분까지도 깨끗하게 청소를 할 수 있습니다.

제품 사양

모델명	규격			스팀소비량(kg/h)		부침판 사양	물품 식별번호
	가로	세로	높이	LPG(kW) <small>(사용압력:25kPa)</small>	LNG(kW) <small>(사용압력:2kPa)</small>		
HG-600	600	750	800	9,000(kcal/h) 10.4(kW)	9,490(kcal/h) 11(kW)	철판	-
HG-900	900	750	800	18,920(kcal/h) 22(kW)	18,920(kcal/h) 22(kW)		22086606
HG-1200	1200	750	800	24,080(kcal/h) 28(kW)	23,220(kcal/h) 27(kW)		22086411
HG-1500	1500	750	800	28,380(kcal/h) 33(kW)	26,660(kcal/h) 31(kW)	스테인리스	22086607
HSGN-600	600	750	800	9,000(kcal/h) 10.4(kW)	9,490(kcal/h) 11(kW)		23256709
HSGN-900	900	750	800	18,920(kcal/h) 22(kW)	18,920(kcal/h) 22(kW)		23256710
HSGN-1200	1200	750	800	24,080(kcal/h) 28(kW)	23,220(kcal/h) 27(kW)		23256711
HSGN-1500	1500	750	800	28,380(kcal/h) 33(kW)	26,660(kcal/h) 31(kW)		23256712

자동제어 세미기

Automatic Rice Washer

제품 상세 이미지



제품 특징

- 간편한 제어방식으로 언제나 원하는 작업을 수행할 수 있어 편리합니다.
- 단체급식소에서 대용량의 밥을 취사할 때 드는 노동력, 시간을 최소화한 제품입니다.
- 상부에서 세미된 쌀이 나오며, 세미 소쿠리는 바닥면에서 600mm이상 높이에서 쌀을 받을 수 있도록 하여 교차오염을 방지하였습니다.
- 세미소요시간은 약5분 소요됩니다.
- 물을 분사함과 동시에 회전을 하며 쌀을 깨끗이 세미합니다.

제품 사양

모델명	규격			용량(kg)	정격	물품 식별번호	비고
	가로	세로	높이				
HW-40	780	830	1260	40	AC220V, 60Hz, 300W	23678205	소쿠리운반차 미포함
HW-80	950	850	1400	80	AC220V, 60Hz, 300W	22448261	소쿠리운반차 포함
HW-80S	950	850	1400	80	AC220V, 60Hz, 300W	23823117	소쿠리운반차 미포함

공기방울 전자동 세미기

Electric Bubble Rice Washer

제품 상세 이미지



제품 특징

- 간편한 제어방식으로 언제나 원하는 작업을 수행할 수 있어 편리합니다.
- 단체급식소에서 대용량의 밥을 취사할 때 드는 노동력, 시간을 최소화한 제품입니다.
- 세미소요시간은 약 5분 소요됩니다.
- 쌀이 깨어지지 않습니다.
- 상부에서 세미된 쌀이 나오며, 세미 소쿠리는 바닥면에서 600mm이상의 높이에서 쌀을 받을 수 있도록 하여 교차오염을 방지하였습니다.
- 야채 및 과일도 깨끗하게 세척 됩니다.
- 원홀 코브라 가랑을 부착하여 별도의 호수가 없이도 청소가 가능합니다.

제품 사양

모델명	규격			용량(kg)	정격	물품 식별번호	비고
	가로	세로	높이				
HAW-80	950	850	1350	80	AC220V, 60Hz, 700W	22783603	소쿠리운반차 포함
HAW-80S	950	850	1350	80	AC220V, 60Hz, 700W	23678210	소쿠리운반차 미포함

전동 세미기

Electric Rice Washer

제품 상세 이미지



제품 특징

- 단체급식소에서 대용량의 밥을 취사할 때 노동력, 시간을 최소화한 제품입니다.
- 세미 소요시간은 5분 정도면 완전 세미가 됩니다.
- 물을 분사함과 동시에 회전을 하며 쌀을 세미하여 줍니다.

제품 사양

모델명	규격			용량(kg)	정격	물품 식별번호
	가로	세로	높이			
HSERW040S	780	780	1400	40	AC220V, 60Hz, 200W	20909746
HSERW-80	970	970	1500	80	AC220V, 60Hz, 200W	20760566

수압 세미기

Water Pressure Rice Washer

제품 상세 이미지



제품 특징

- 소량의 쌀을 세미하기에 편리합니다.
- 전기선이 필요가 없어 설치가 간단합니다.
- 수압을 통한 낙하 차이를 이용한 세미방식입니다.

제품 사양

구분	규격	물품 식별번호
30 kg	Φ575*1080mm	-

튀김소쿠리 운반카

Fried Food Basket Cart

제품 상세 이미지



HSGFC-900,
HSFD-740

HSUBC-800

기존 모델 대비
기름 배출이 용이합니다.

제품 특징

- 조리실내에서 소쿠리에 음식이나 식재료를 담아 이동하거나 물기 등을 제거할 때 이용합니다.
- 튀김용 운반카는 기름이 바닥으로 떨어지는 것을 막아줍니다.
- 배수밸브 Φ25로 제작하여 배수가 용이합니다.
- 4인치 병원용 바퀴를 사용하여 편리합니다.

제품 사양

모델명	규격	물품 식별번호	비고
HSGFC-900	Φ635*800mm	20903638	소쿠리 미포함
HSFD-740	Φ635*800mm	23066795	소쿠리 포함
HSUBC-800	Φ635*800mm	24293378	소쿠리 미포함

저울 운반차

Electronic Scale Cart

제품 상세 이미지



HSLESC-757

전자저울을 올려놓아
검수시에 이동이 편리하도록
제작한 제품입니다.
※ 전자저울은 포함되지 않습니다.

HSLESC-950

기존 모델 대비
높이를 높인 제품으로
작업자가 허리에
무리가 가지 않도록
제작한 제품입니다.



제품 사양

모델명	규격			물품 식별번호
	가로	세로	높이	
HSLESC-757	500	700	780	21276018
HSLESC-950	500	700	950	24200365

국보온배식대(전기식)

Electric Soup Heat-Reserving Food Distribution Counter

제품 상세 이미지



제품 특징

- 단체급식시 국을 보온하는 기구입니다
- 히터를 부착하여 국이 식지않고 따뜻하게 보관하며 배식을 할 수 있습니다.
- 바퀴 부착으로 이동이 편리합니다.
- 뚜껑보관이 편합니다.

제품 사양

모델명	규격			용량(ℓ)	정격	물품 식별번호
	가로	세로	높이			
HSSH-700	600	600	850	70	AC220V, 60Hz, 800W	22740673

전기 보온배식대(전기식)

Electric Heat-Reserving Food Distribution Counter

제품 상세 이미지



제품 특징

- 반찬을 배식하는 기구이며, 바퀴부착으로 이동이 편리하게 만든 제품입니다.
- 각 칸별로 온도를 각각 설정할 수 있어 조리한 음식의 특성에 맞게 온도를 설정할 수 있습니다.

제품 사양

모델명	규격			बाट수량	정격	물품 식별번호
	가로	세로	높이			
HS-3200	1500	1200	850	4	AC220V, 60Hz, 3200W	22792013

테프론 주걱

Teflon paddle

제품 상세 이미지



제품 특징

- 인체에 무해하며 가장 안전한 테프론 소재입니다.
- 테프론은 무색 무취의 소재이므로 음식의 맛에 전혀 영향을 주지 않습니다.
- 내열성, 불활성, 비점착성이 탁월합니다.
- 수분이나 기름, 먼지 등 오염물질로부터 분자보호막을 형성하여 내부에 전혀 스며들지 않습니다.
- 오랜 사용 후에도 보호효과는 계속 지속됩니다.
- 세척이 손쉬워 교차오염을 방지합니다.
- 무게 중심이 제품 하부에 위치해 컨트롤이 용이합니다.
- 패들부(Paddle)는 100% 테프론 소재이며, 넥(Neck)은 스테인리스 소재로 위생적입니다.
- 손잡이는 내열성 나일론수지로 열변형이 없어 살균 소독이 가능합니다.

제품 사양

품명	모델명	총길이	무게	학교장터 물품번호
테프론주걱	HSTRP-950	950mm	약1.15kg	202102031832363

[품목현황]

종류	품명		모델명	규격	물품식별번호	가격	비고											
국 솔	자동회전식 온도조절국솔	외피스텐(STS304) 내피스텐(STS430)	HSAK-300	300명분(150L)	24332015	-	나라장터											
			HSAK-500	500명분(250L)	24332016	-												
	자동온도조절국솔 (스텐버너)	외피스텐(STS304) 내피스텐(STS430)	HSD-200C	200명분(100L)	23988998	4,000,000원		나라장터										
			HSD-300C	300명분(150L)	23726521	4,480,000원												
	가스 회전식국솔 (스텐버너)	외피철 내피스텐(STS304)	HGKS-200C	200명분(100L)	23836494	1,900,000원			나라장터									
			HGKS-300C	300명분(150L)	23836495	2,050,000원												
	가스 회전식국솔 (스텐버너)	외피스텐(STS304) 내피스텐(STS304)	HGKS-500C	500명분(250L)	23836496	2,300,000원				나라장터								
			HGKSS-200C	200명분(100L)	23836497	2,490,000원												
	가스 회전식국솔 (스텐버너)	외피스텐(STS304) 내피스텐(STS304)	HGKSS-300C	300명분(150L)	23836498	2,600,000원					나라장터							
			HGKSS-500C	500명분(250L)	23836499	2,900,000원												
	가스 회전식 볶음, 튀김솔 (스텐버너)	외피철 내피주물	HGK-200C	200명분(100L)	23836488	1,620,000원						나라장터						
			HGK-300C	300명분(150L)	23836489	1,780,000원												
	가스 회전식 볶음, 튀김솔 (스텐버너)	외피스텐(STS304) 내피주물	HGK-500C	500명분(250L)	23836490	1,960,000원							나라장터					
			HGS-200C	200명분(100L)	23836491	2,100,000원												
	가스 회전식 볶음, 튀김솔 (스텐버너)	외피스텐(STS304) 내피주물	HGS-300C	300명분(150L)	23836492	2,350,000원								나라장터				
			HGS-500C	500명분(250L)	23836493	2,550,000원												
	만능 회전식국솔 (스텐버너)	외피철 내피스텐(STS430)	HSGKIL-200TC	200명분(100L)	23836500	1,900,000원									나라장터			
			HSGKIL-300TC	300명분(150L)	23836501	2,050,000원												
	만능 회전식국솔 (스텐버너)	외피스텐(STS304) 내피스텐(STS430)	HSGKIL-500TC	500명분(250L)	23836502	2,300,000원										나라장터		
			HSSGKIL-200TC	200명분(100L)	23836503	2,490,000원												
	만능 회전식국솔 (스텐버너)	외피스텐(STS304) 내피스텐(STS430)	HSSGKIL-300TC	300명분(150L)	23836504	2,600,000원											나라장터	
			HSSGKIL-500TC	500명분(250L)	23836505	2,900,000원												
	스팀 회전식국솔	외피스텐(STS304) 내피스텐(STS304)	HSSK-300S	300명분(150L)	20894562	2,180,000원												나라장터
			HSSK-400S	400명분(200L)	20894561	2,390,000원												
			HSSK-500S	500명분(250L)	20894559	2,580,000원												
			HSSK-600S	600명분(300L)	20894560	2,750,000원												
			HSSK-700S	700명분(350L)	20894558	3,000,000원												
			HSSK-800S	800명분(400L)	20894557	3,280,000원												
자동온도조절 배기국솔 (스텐버너)	외피스텐(STS304) 내피스텐(STS430)	HSD-300NC	300명분(150L)	24437050	5,580,000원	나라장터												
		HSD-500NC	500명분(250L)	24437051	5,900,000원													
만능회전식 배기국솔 (스텐버너)	외피스텐(STS304) 내피스텐(STS430)	HSSGKIL-300TNC	300명분(150L)	24437048	3,700,000원		나라장터											
		HSSGKIL-500TNC	500명분(250L)	24437049	3,900,000원													
취사기류	가스 무압력 취사기	HSR-400	400명분	22752491	8,000,000원			나라장터										
		HSR-500	500명분	22752492	8,900,000원													
		HSR-600	600명분	22752493	9,900,000원													
	가스 단단식 취사기	HSGRC-400	400명분	23047445	6,350,000원													
		HSGRC-500	500명분	23045428	7,500,000원													
		HSGRC-600	600명분	23047446	8,600,000원													
취사기류	가스 단단식 취사기	HSGRC-750	750명분	23047447	9,550,000원													

종류	품명		모델명	규격	물품식별번호	가격	비고	
취사기류	스팀 단단식 취사기	HSSC-400	400명분	201612015268313	6,600,000원	학교장터		
		HSSC-500	500명분	201612015268505	7,700,000원			
		HSSC-600	600명분	201612015268548	8,800,000원			
		HSSC-750	750명분	201612015268597	9,900,000원			
취사기류	가스 저압력 취사기	HRCN-400S	400명분	23446727	8,000,000원	나라장터		
		HRCN-500S	500명분	23446726	8,900,000원			
		HRCN-600S	600명분	23446725	9,900,000원			
		HSMN-1500	1500*750*900	201803137115066	2,000,000원		학교장터	
렌지류	가스 테이블렌지	주물삼발이	HSGTR-900	900*750*800	20760913	600,000원	나라장터	
			HSGTR-1200	1200*750*800	20760914	730,000원		
			HSGTR-1500	1500*750*800	20760915	900,000원		
		주물코팅삼발이	HCR-900	900*750*800	22526958	980,000원		
			HCR-1200	1200*750*800	22526959	1,350,000원		
			HCR-1500	1500*750*800	22526960	1,400,000원		
		스텐코팅삼발이	HTR-900S	900*750*800	23452708	820,000원		
			HTR-1200S	1200*750*800	23452709	1,060,000원		
			HTR-1500S	1500*750*800	23452710	1,230,000원		
	주물코팅삼발이	HSNTR-1200	1200*750*800	24208862	1,350,000원			
		HSNTR-1500	1500*750*800	24208861	1,400,000원			
		주물삼발이	HSGLR-750	750*750*450	20764044	570,000원		
	HSGLR-1500		1500*750*450	20764047	1,010,000원			
	스텐코팅삼발이		HL-750S	750*750*450	23449506	940,000원		
		HL-1500S	1500*750*450	23449507	1,400,000원			
		주물삼발이	HSGLR6-750	750*750*600	24224797	748,000원		
HSGLR6-1500	1500*750*600		24224798	1,210,000원				
스텐코팅삼발이	HL6-750S		750*750*600	24224799	940,000원			
	HL6-1500S	1500*750*600	24224800	1,400,000원				
	그리들	전기 그리들		HSEG-1500	1500*750*850	24086733	4,350,000원	나라장터
부침기		철판	HG-900	900*750*800	22086606	810,000원		
			HG-1200	1200*750*800	22086411	900,000원		
			HG-1500	1500*750*800	22086607	1,050,000원		
		스텐판	HSGN-600	600*750*800	23256709	1,500,000원		
			HSGN-900	900*750*800	23256710	1,600,000원		
			HSGN-1200	1200*750*800	23256711	1,700,000원		
자동제어 세미기		철판	HW-40	780*830*1260	23678205	2,600,000원	운반카 미포함	
			HW-80	950*850*1400	22448261	3,520,000원		
			HW-80S	950*850*1400	23823117	2,840,000원		
		스텐판	HAW-80	950*850*1350	22783603	3,280,000원		
			HAW-80S	950*850*1350	23678210	2,840,000원		
	HSERW040S		780*780*1350	20909746	1,200,000원			
전동세미기	HSERW-80	970*970*1400	20760566	1,530,000원	옐카 포함			
	수압 세미기	-	Ø 575*1080mm	-	470,000원(VAT별도)			
운반카	튀김소쿠리운반카	HSGFC-900	Ø 635*800mm	20903638	180,000원	소쿠리미포함		
		HSFD-740	Ø 635*800mm	23066795	273,000원	소쿠리포함		
		HSUBC-800	Ø 635*800mm	24293378	-	소쿠리미포함		
	저울 운반카	HSLESC-757	500*700*780	21276018	250,000원	저울미포함		
HSLESC-950		500*700*950	24200365	320,000원				
배식대	국보온배식대	HSSH-700	600*600*850	22740673	660,000원			
	전기 보온배식대	HS-3200	1500*1200*850	22792013	1,380,000원			
주걱	테프론주걱	HSTRP-950	950mm	202102031832363	220,000원	학교장터		