

제품정보! 이렇게 이용하세요

〈제품정보〉는 베이커리 관련업체를 위한 '무료 홍보지면'입니다. 독자에게 알리고자 하는 제품이 있으면 〈월간 베이커리〉 편집국 '제품정보 담당자'를 찾아 주십시오.

- 신청방법 : 전화나 팩스 및 우편을 이용해 제품 소개서와 사진(슬라이드필름, 칼라 카탈로그도 가능)을 보내주십시오. (매월 10일 마감)
TEL. (02) 2277-0702/8321~2 FAX. (02) 2271-1822
- 주소 : (100-014) 서울시 중구 충무로 4가 120-3 진양빌딩 407호 〈월간베이커리 편집부〉 '제품정보 담당자' 앞

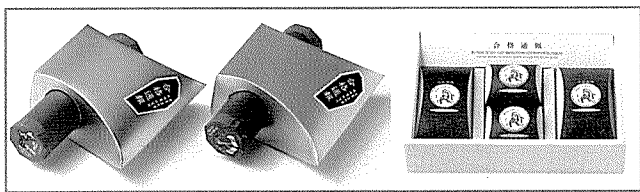
(주)비전바이오켄 라 빠리장



(주)비전바이오켄에서 인스턴트 드라이 이스트인 라 빠리장을 수입·판매한다. 이 제품은 인스턴트 드라이 이스트로서 생이스트나 활성 건조효모에 비해 활성이 높기 때문에 적은 양을 사용할

수가 있어 프리믹서 등의 제조에 적합하며 경제적이다. 종류는 2가지로 레드, 브라운, 브라운은 고당용 빵에 사용된다. 네덜란드 DSM Bakery Ingredients 사 제품으로 강력한 발효력과 편리한 사용성 및 장기보존이 가능하다. 상온보존이 가능하며 빵 조직의 균일화를 이뤄 좋은 풍미를 유지할 수 있다.
포장단위 : 500g×20개 (10kg 박스단위) ☎ (02) 539-9150

코비컴 합격기원세트



상품개발·포장디자인 전문회사인 코비컴에서 수능시즌에 맞춰 합격기원상품 세트를 내놓았다. 통 호박엿, 호박엿 캐러멜, 피넛차가 포함된 '달마세트(대·소)'와 별자리로 합격의 행운을 전해주는 '꼭!합격해', 캐릭터 상품인 '도끼세트·성냥세트·포크세트·붓세트' 등을 내놓았다. 20년 전통을 자랑하는 명인이 빚어내는 전통 엿, 미국 골든버거사의 고급 초콜릿, 이태리 페르니고티사의 정통 팬시 초콜릿 등으로 구성돼 있다. ☎ (031) 386-5025

신진기계 회오리 생크림 믹서기



기존 믹서기의 용량 및 구동방식을 개선한 믹서기가 새로 출시됐다. 휘퍼가 통의 내부에서 작은 원운동과 큰 원운동을 하므로 이상적인 휘핑이 된다. 분상기동형 모터와 밸브로 구동하므로 수명이 영구적이다. 특수 제작된 휘퍼 방식으로 작은 용량의 모터로도 강력한 힘을 발휘한다. 휘퍼(3가지)를 선택하여 쓸 수 있다. 실용신안 특허 출원(제 0020184)이 되어 있다.

☎ (031) 495-1872

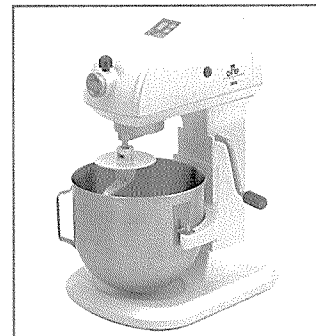
서울하인즈 골든 휘프 휘핑크림



미국 인스턴트휘프사에서 제조한 휘핑크림을 서울하인즈에서 수입·판매한다. 눈처럼 하얀 순백의 색상을 가지고 있으며 순식물성으로 상쾌하고 신선한 풍미와 탁월한 구움성을 지니고 있다. 400% 수준의 뛰어난 오버런(over-run)이 특징으로 완벽한 유허구조를 가지고 있어 수분이수현상을 방지하여 최적의 보형성을 유지할 수 있다.

제품규격 : 907g×12Ea/Box
☎ (032) 887-6030

비봉실업 디지털 전자동 소형믹서



비봉실업은 400W 강력모터를 채택한 디지털 전자동 소형믹서를 11월 출시한다. 이 제품은 수동으로도 전환할 수 있어 사용자가 원하는 시간과 속도를 조절할 수 있다. 믹싱에 드는 시간은 빵반죽 1kg을 믹싱할 경우 저속 2분 중속 3분 고속 4분간, 생크림 2kg을 믹싱할 때는 저속 2분 중속 3분간 작동한다. 특히 믹싱이 끝나면 부저음이 울리면서 믹싱이 완료됐음을 알려주는 기능이 있다. 대만에 연간 1,000대를 공급하기로 수출계약을 맺었다. ☎ (02) 804-3468