

INDUCTION

INDUCTION EQUIPMENT TOTAL SYSTEM

INDUCTION RANGE

INSTEM

FOR THE GOOD COOK

INDUCTION EQUIPMENT TOTAL SYSTEM

대한민국 대표 인덕션 **INSTEM**



INSTEM
INDUCTION EQUIPMENT TOTAL SYSTEM

INSTEM

SMART INDUCTION EQUIPMENT SYSTEM

Cooking Appliance For Hotel & Restaurant Chef
INSTEM SMART INDUCTION COOKER



[KISP Serise]

[ISP030]

고출력 & 고효력 메인주방용 인스팀 스마트 인덕션렌지 ; KISP Serise & ISP030

KISP Serise Product Characteristics

- * 국내 제조의 고출력 이동형 제품 (스텐 및 대리석 테이블등에 올려 즉석 요리등에 활용)
- * 메인주방에서 가스렌지를 대신할 수 있는 고효력의 인덕션렌지

ISP030 Product Characteristics

- * OEM 제품으로 부담없는 가격대의 공급 및 여러 대수를 활용하여 다구형태로 구현 가능
- * 고출력 이동형 제품으로 메인주방에서 사용중 폐열 및 폐가스가 없어 쾌적하고 안전함
- * 20단계의 화력 조절 기능으로 온도제어가 편리함

고출력 1구 포터블형 제품 (KISP Serise)

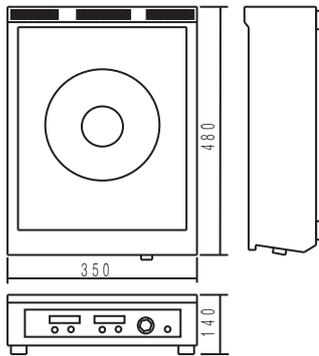
1구 포터블형 인덕션렌지



모델명	제품사이즈	소비전력
KISP035-N	350 x 480 x 140 (mm)	3.3 Kw
KISP025-N		2.5 Kw

모델명	KISP035-N	KISP025-N
최대출력	Max 3,300 W	Max 2,500 W
입력전력	단상, 220V, 50~60Hz	
화력단계	0~20단계 : 보온단계 / 20~100단계 : 구킹단계	
화력조절	전면부 컨트롤부분 Knob방식	
제품크기	350 x 480 x 140 (mm)	
기 타	테이블(스텐 및 대리석등) 상판에 올려서 사용	

Detail & Concept



MODEL.

고출력 포터블형 인덕션렌지 : KISP035-N & KISP025-N

제품 특징

- 국내 제조의 고화력 제품으로 내구성 및 화력이 우수함.
- 고출력의 이동형 제품으로 스텐 테이블 및 대리석 테이블에 올려 즉석 요리등에 활용 가능.
- 온도 제어가 정밀하고 출력범위가 넓다.
: 100단계의 정밀한 온도 표시 (0~100%)의 화력 조절 기능.
- 제품의 비정상 상태(이상전류, 전압 또는 이상고온)에서 다양한 안전기능(에러표시)을 통한 보호.
- 별도의 가스관 공사없이 간단한 설치와 우수한 열효율(90%이상)로 유지비용 절감.
- 화기가 없고 관리 및 청소가 용이하여 쾌적한 주방환경 구현.

제품 사용처

- 메인주방에서 가스를 대신할 수 있는 고화력제품: 각종 볶음요리, 소스, 파스타등의 메뉴에 적용
- 백화점(마트)의 푸드코트에서 즉석요리에 활용, 호텔(리조트)의 오픈주방 및 조식부페, 골프장등



고출력 2구 포터블형 제품 (KISP Serise)

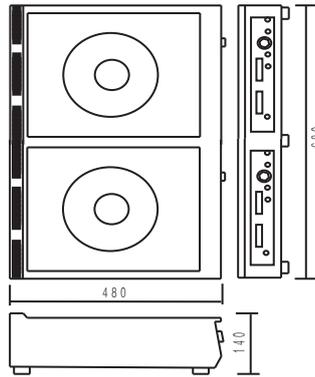
2구 포터블형 인덕션렌지



모델명	제품사이즈	소비전력
KISP225-N	680 x 480 x 140 (mm)	5 Kw
KISP235-N		5.8 Kw
KISP335-N		6.6 Kw

모델명	KISP225-N	KISP235-N	KISP335-N
최대출력	Max 5,000 W	Max 5,800 W	Max 6,600 W
입력전력	단상, 220V, 50~60Hz		
화력단계	0~20단계 : 보온단계 / 20~100단계 : 쿡킹단계		
화력조절	전면부 컨트롤부분 Knob방식		
제품크기	680 x 480 x 140 (mm)		
기 타	테이블(스텐 및 대리석등) 상판에 올려서 사용		

Detail & Concept



MODEL.

고출력 2구 포터블형 인덕션렌지 : KISP225-N & KISP235-N & KISP335-N

제품 특징

- 국내 제조의 고효율 제품으로 내구성 및 화력이 우수함.
- 고출력의 이동형 제품으로 스텐 테이블 및 대리석 테이블에 올려 즉석 요리등에 활용 가능.
- 온도 제어가 정밀하고 출력범위가 넓다.
- : 100단계의 정밀한 온도 표시 (0~100%)의 화력 조절 기능.
- 제품의 비정상 상태(이상전류,전압 또는 이상고온)에서 다양한 안전기능(에러표시)을 통한 보호.
- 별도의 가스관 공사없이 간단한 설치 및 우수한 열효율(90%이상)로 유지비용 절감.
- 화기가 없고 관리 및 청소가 용이하여 쾌적한 주방환경 구현.

제품 사용처

- 메인주방에서 가스를 대신할 수 있는 고효율제품: 각종 볶음요리, 소스, 파스타등의 메뉴에 적용
- 백화점(마트)의 푸드코트에서 즉석요리에 활용, 호텔(리조트)의 오픈주방 및 조식부페, 골프장등



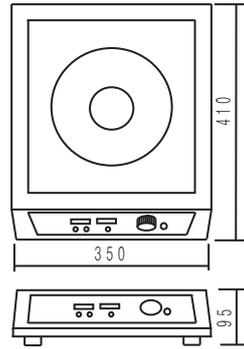
보급형 포터블형 제품 (ISP Serie)

1구 포터블형 인덕션렌지



모델명	ISP030
최대출력	Max 3,000 W
입력전력	단상, 220V, 50~60Hz
화력단계	0~20단계의 화력 조절
화력조절	전면부 컨트롤부분 Knob방식
제품크기	350 x 410 x 95 (mm)
기 타	테이블(스텐 및 대리석등) 상판에 올려서 사용

Detail & Concept



모델명	제품사이즈	소비전력
ISP030	350 x 410 x 95 (mm)	3 Kw

MODEL.

보급형 포터블형 인덕션렌지 : ISP030

제품 특징

- OEM제품의 보급형-고화력 제품으로 내구성 및 화력이 우수함.
- 고출력의 이동형 제품으로 스텐 테이블 및 대리석 테이블에 올려 즉석 요리등에 활용 가능.
- 온도 제어가 정밀하고 출력범위가 큼.
: 20단계의 화력 조절 기능.
- 부담없는 가격대의 공급과 여러 대수를 활용하여 다구형태로 구현 가능.
- 가스관 공사가 필요 없이 콘센트만 꽂으면 설치 완료.
- 화기가 없고 관리 및 청소가 용이하여 쾌적한 주방환경 구현.

제품 사용처

- 메인주방에서 가스를 대신할 수 있는 고화력제품: 각종 볶음요리, 소스, 파스타등의 메뉴에 적용
- 백화점(마트)의 푸드코트에서 즉석요리에 활용, 호텔(리조트)의 오픈주방 및 조식부페, 골프장등



INSTEM

SMART INDUCTION EQUIPMENT SYSTEM



Cooking Appliance For Hotel & Restaurant Chef INSTEM SMART INDUCTION COOKER



[KISS Serie]



[KISL Serie]

메인주방용 제작형 인덕션렌지 & 고출력 인덕션 낮은렌지 ; KISS Serie & KISL Serie

KISS Serie Product Characteristics

- * Built-in type의 컨트롤 분리형으로 2구, 3구형의 시스템 제작용으로 사용
- * 메인주방에서 가스렌지를 대신할 수 있는 국내 제조의 고출력,고화력의 인덕션렌지

KISL Serie Product Characteristics

- * 인덕션 방식의 고화력 - 고출력의 전용 낮은렌지
- * 대용량의 국, 탕, 육수용 인덕션렌지로 장시간 사용 가능하며 세밀한 화력 조절이 가능
- * 메인주방에서 사용중 주변의 폐열 및 폐가스가 없어 주방이 쾌적하며 안전함

인덕션 낮은렌지 제품 (KISL Serise)

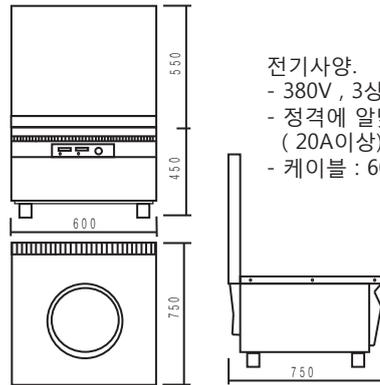
고출력 인덕션 낮은렌지



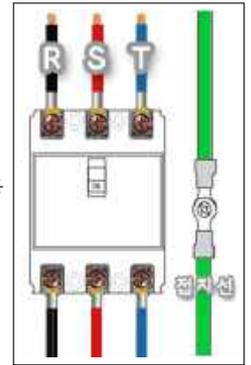
모델명	제품사이즈	소비전력
KISL080-N	600 x 750 x 450 (mm)	8 Kw
KISL110-N		11 Kw

모델명	KISL080-N	KISL110-N
최대출력	Max 8,000 W	Max 1,100 W
입력전력	3상3선식(접지포함 총 4선) , 380V , 50~60Hz	
화력단계	0~20단계 : 보온단계 / 20~100단계 : 쿡킹단계	
화력조절	전면부 컨트롤부분 Knob방식	
제품크기	600 x 750 x 450 (mm)	
기 타	전용 차단기 설치 필요	

Detail



전기사양.
 - 380V , 3상3선식 (+ 접지별도)
 - 정격에 알맞은 차단기 사용 (20A이상)
 - 케이블 : 600V 이상 4Pin 사용



MODEL.	고출력 인덕션 낮은렌지 : KISL080-N & KISL110-N	
제품 특징	<ul style="list-style-type: none"> ■ 인덕션방식의 고화력-고출력의 전용 낮은렌지. ■ 대용량의 국, 탕, 육수용의 인덕션렌지로 장시간 사용 가능. ■ 온도 제어가 정밀하고 출력범위가 넓다. 	
	: 100단계의 정밀한 온도 표시 (0~100%)의 화력 조절 기능.	
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 제품의 비정상 상태(이상전류,전압 또는 이상고온)에서 다양한 안전기능(에러표시)을 통한 보호. ■ 메인주방에서 사용중 주변의 폐열 및 폐가스가 없어 주방이 쾌적하며 안전함. ■ 청소 및 관리가 용이함. 	
	제품 사용처	<ul style="list-style-type: none"> ■ 대규모 식당 및 단체급식등 메인주방에서 시스템 키친의 구현이 가능한 고출력-고화력 제품. ■ 대규모 단체급식, 유치원등의 구내식당 및 설렁탕등의 탕, 육수등을 사용하는 매장에서 사용.



고출력 제작형 제품 (KISS Serise)

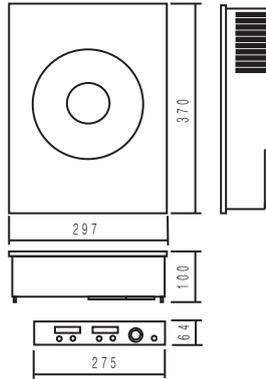
제작용 매립형 인덕션렌지



모델명	제품사이즈	소비전력
KISS025-N	297 x 370 x 100 (mm)	2.5 Kw
KISS035-N		3.3 Kw

모델명	KISS025-N	KISS035-N
최대출력	Max 2,500 W	Max 3,300 W
입력전력	단상 , 220V , 50~60Hz	
화력단계	0~20단계 : 보온단계 / 20~100단계 : 쿡킹단계	
화력조절	전면부 컨트롤부분 Knob방식	
제품크기	297 x 370 x 100 (mm)	
기 타	제작시 하부 및 측면에서 환기용으로 10cm이상 공간 확보	

Detail & Concept



MODEL.

고출력 제작형 인덕션렌지 : KISS025-N & KISS035-N

제품 특징

- 국내 제조의 고효율 제품으로 내구성 및 화력이 우수함.
- 빌트인타입의 컨트롤 분리형 제품으로 2구형-3구형등 다구형 높은렌지 제작용으로 사용.
- 온도 제어가 정밀하고 출력범위가 넓다.
: 100단계의 정밀한 온도 표시 (0~100%)의 화력 조절 기능.
- 제품의 비정상 상태(이상전류,전압 또는 이상고온)에서 다양한 안전기능(에러표시)을 통한 보호.
- 별도의 가스관 공사없이 간단한 설치 및 우수한 열효율(90%이상)로 유지비용 절감.
- 화기가 없고 관리 및 청소가 용이하여 쾌적한 주방환경 구현.

제품 사용처

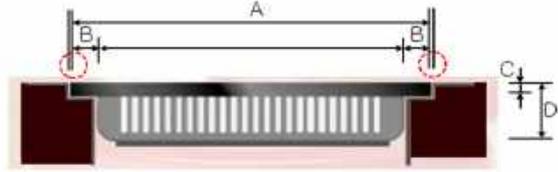
- 메인주방에서 가스를 대신할 수 있는 고효율제품: 각종 볶음요리, 소스, 파스타등의 메뉴에 적용
- 어린이집, 단체급식등 주방내에서 2구~3구형 렌지로 제작후 조리용으로 활용



제품 매립 시공 방법 (KISS Serise)



1. 상판에 직접 매립시



제품크기	A	B	C	D
가로방향	297 mm	5 mm	7 mm	100 mm
세로방향	370 mm	5 mm	7 mm	100 mm

○: 실리콘 마감부분으로 1~2mm간격을 두어 실리콘으로 마감하여 제품에 물이 유입되는 것을 방지함

2. 스텐가이드 매립 시공시



■ 스텐가이드를 활용하여 제품 매립시 타공사이즈는 스텐가이드가 들어갈 수 있도록 307 x 380으로 타공 되어야 합니다.

스텐가이드 사용시 타공사이즈 : 307 x 380

3. 제품 컨트롤 매립시



- 컨트롤 사이즈 : 275 x 64
- 컨트롤 매립시 타공사이즈 : 266 x 56

■ 매립시 타공사이즈는 266 x 56 이며, 컨트롤의 고정은 매립후 안쪽부분에서 나비나사를 통해 간단하게 고정할 수 있습니다.



INSTEM

SMART INDUCTION EQUIPMENT SYSTEM



Cooking Appliance For Hotel & Restaurant Chef INSTEM SMART INDUCTION COOKER



[KISB Serise]



[KISB004-N]



[KISP004-N]

부페 전용 워머 & 테이블 매립형 인스텍 스마트 인덕션렌지 ; KISB Serise & KISP004-N

KISB Serise Product Characteristics

- * 국내 제조 Built-in type의 상판터치형 제품으로 테이블 매립용으로 활용
- * 고효력, 고출력 제품으로 온도제어 및 출력 범위가 넓음 (1~2단계 보온, 3~10단계 끓이는 단계)

KISB004-N Product Characteristics

- * 국내 제조의 부페 전용 워머로 Built-in type의 상판터치형 제품
- * 최대 출력 400W로 전기 증설이 필요없고 저렴한 유지비용이 장점

KISP004-N Product Characteristics

- * 국내 제조의 포터블형(이동형) 전용 워머로 상판터치형 제품
- * 최대 출력 400W이며, 5단계 (P1~P5)의 워머 기능으로 세밀한 보온효과와 빠른 온도상승 가능

고출력 테이블 매립형 제품 (KISB Serise)

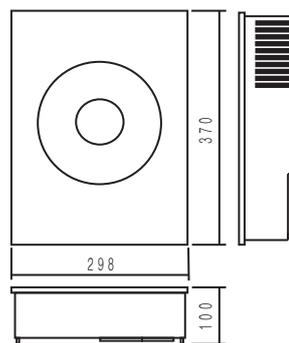


모델명	제품사이즈	소비전력
KISB025-N	298 x 370 x 100 (mm)	2.5 Kw
KISB035-N		3.5 Kw

1구 매립형 인덕션렌지

모델명	KISB025-N	KISB035-N
최대출력	Max 2,500 W	Max 3,300 W
입력전력	단상 , 220V , 50~60Hz	
화력단계	1~2단계 : 보온단계 / 3~10단계 : 쿡킹단계	
화력조절	상판 터치형 제품	
제품크기	298 x 370 x 100 (mm)	
기 타	매립방법-스텐가이드 사용 및 직접 매립시 실리콘 시공필요	

Detail & Concept



MODEL.

테이블 매립형 인덕션렌지 : KISB025-N & KISB035-N

제품 특징

- Built-in type의 상판 터치형 제품.
 - 국내 제조의 고출력의 제품으로 내구성 및 화력이 우수함.
 - 온도 제어가 정밀하고 출력범위가 넓다.
 - : 1~2단계-보온으로 사용 / 3~10단계-끓이는 단계로 사용.
 - 매립형 제품으로 뛰어난 디자인과 최상의 매장 인테리어 가능.
 - FAN 소음 최소화 - 인덕션렌지 내부 온도에 따라 FAN SPEED 자동조절.
 - 청소 및 관리가 용이함.
- 제품 사용처
- 볶 요리, 샐러드, 전골, 감자탕등의 메뉴에 적합하며, 원룸,오피스텔,펜션등에 매립 가능.
 - 상판 터치형 높은렌지 제작시 파스타전문집 및 식수 인원이 적은 급식시설에 활용.



부페 전용 워머 제품 (호텔, 웨딩, 씨푸드부페등)

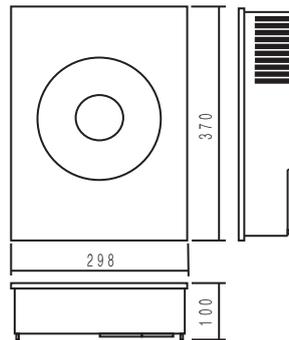
워머전용 매립형 인덕션렌지



모델명	제품사이즈	소비전력
KISB004-N	298 x 370 x 100 (mm)	400 w

모델명	KISB004-N
최대출력	Max 400 W
입력전력	단상, 220V, 50~60Hz
화력단계	5단계 (단계별 50~90도로 보온 단계 세팅)
화력조절	상판 터치형 제품
제품크기	297 x 370 x 100 (mm)
기 타	매립방법- 스텐가이드 사용 및 직접 매립시 실리콘 시공필요

Detail & Concept



MODEL.

부페 전용 워머용 인덕션렌지 : KISB004-N

제품 특징

- 국내 제조의 부페 전용 워머로 Built-in type의 상판 터치형 제품.
- P1 ~ P5 단계의 워머기능으로 세밀한 보온효과와 빠른 온도 상승까지 가능.
- 400W의 전기소모로 전기 증설이 필요없고 저렴한 유지 비용이 장점임.
- : 상판터치형으로 상판위에서 바로 온도 세팅이 가능하며 정밀한 온도 단계 세팅 및 조절 가능.
- 뛰어난 제품 디자인으로 매장내의 인테리어와 조화가 가능.
- FAN 소음 최소화 - 인덕션렌지 내부 온도에 따라 FAN SPEED 자동조절.
- 청소 및 관리가 용이함.

제품 사용처

- 웨딩, 돌부페, 씨푸드등 음식 보온이 필요한 곳에 전용 워머로 사용
- 샐러드바, 샷브+샐러드바등 새로운 컨셉의 매장 운영시 활용 / 야외 캐터링 행사시 활용



부페 전용 워머 제품 (호텔, 웨딩, 씨푸드부페등)

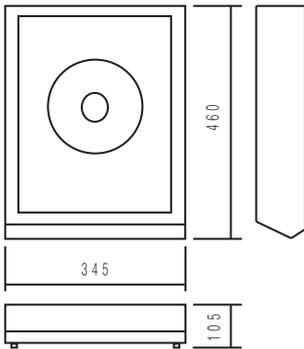
워머전용 포터블형 인덕션렌지



모델명	KISP004-N
최대출력	Max 400 W
입력전력	단상, 220V, 50~60Hz
화력단계	5단계 (단계별 50~90도로 보온 단계 세팅)
화력조절	상판 터치형 제품
제품크기	345 x 460 x 105 (mm)
기 타	테이블(스텐 및 대리석등) 상판에 올려서 사용

모델명	제품사이즈	소비전력
KISP004-N	345 x 460 x 105 (mm)	400 w

Detail & Concept



MODEL.	부페 전용 워머용 인덕션렌지 : KISP004-N	
제품 특징	<ul style="list-style-type: none"> ■ 국내 제조의 부페 전용 워머로 포터블 타입의 상판 터치형 제품. ■ P1 ~ P5 단계의 워머기능으로 세밀한 보온 효과와 빠른 온도 상승까지 가능. ■ 400W의 전기소모로 전기 증설이 필요없고 저렴한 유지 비용이 장점임. 	
	: 상판터치형으로 상판위에서 바로 온도 세팅이 가능하며 정밀한 온도 단계 세팅 및 조절 가능.	
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 뛰어난 제품 디자인으로 매장내의 인테리어와 조합이 가능. ■ FAN 소음 최소화 - 인덕션렌지 내부 온도에 따라 FAN SPEED 자동조절. ■ 청소 및 관리가 용이함. 	
	제품 사용처	<ul style="list-style-type: none"> ■ 웨딩, 돌부페, 씨푸드등 음식보온이 필요한 곳에 전용 워머로 사용 ■ 샐러드바, 샤브+샐러드바등 새로운 컨셉의매장 운영시 활용 / 야외캐터링 행사시 활용



INSTEM

SMART INDUCTION EQUIPMENT SYSTEM



Cooking Appliance For Hotel & Restaurant Chef

INSTEM SMART INDUCTION COOKER



[ISB018]



[ISB015]



[ISB012]

테이블 매립형 & 1인 샤프 인스팀 스마트 인덕션렌지
; ISB Serise [ISB018 . ISB015 . ISB012]

ISB018 Product Characteristics

- * 보급형 Built-in type 제품으로 테이블 매립용으로 활용
- * 가스로스타를 대체하는 제품으로 폐열 및 폐가스가 없어 쾌적한 실내공기 유지

ISB015 Product Characteristics

- * 보급형 OEM 제품으로 컨트롤 분리형의 테이블 매립형 제품
- * 제품의 관리 및 청소가 용이함

ISB012 Product Characteristics

- * 상판터치형의 개인용 1인 샤프 전용이며 국내 최소 사이즈의 테이블 매립형 제품
- * 최대 출력 1.2kw 제품으로 개인용 1인 샤프 및 구이 매장에서 활용 가능

테이블 전용 매립형 제품 (ISB Serise)

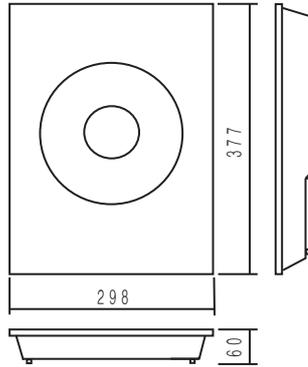
보급형 테이블 매립형 제품



모델명	제품사이즈	소비전력
ISB018	298 x 377 x 60 (mm)	1.8 Kw

모델명	ISB018
최대출력	Max 1,800 W
입력전력	단상 , 220V , 50~60Hz
화력단계	1 ~ 8단계 (1~3단계 보온모드)
화력조절	상판 터치형 제품
제품크기	298 x 377 x 60 (mm)
기 타	매립방법- 스텐가이드 사용시 타공사이즈: 305 X 385

Detail & Concept



MODEL.

보급형 테이블 매립형 인덕션렌지 : ISB018

제품 특징

- 보급형 Built-in type 제품으로 테이블 매립형으로 활용.
- OEM 생산방식의 보급형 제품으로 테이블 수가 많은 매장에 적합한 제품임.
- 가스관 공사가 필요없이 전기 방식의 콘센트만 꽂으면 설치 완료.
: 전기용량에 따라 1.8KW & 1.5KW & 1KW 제품으로 적용 가능.
- 뛰어난 제품 디자인으로 매장내의 인테리어와 조화가 가능.
- 열효율(90%)이 좋고 폐열&폐가스가 없어 쾌적한 실내공기 유지 가능.
- 웨딩홀, 조식부페, 돌부페등의 음식 보온이 필요한 곳에 전용 워머로 적용 가능.

제품 사용처

- 복요리, 샐러드, 전골, 감자탕등의 테이블에서 직접 조리하는 메뉴에 적합
- 원룸, 오피스텔, 펜션등의 주방(또는 아일랜드부분)에 매립 가능



테이블 전용 매립형 제품 (ISB Serise)

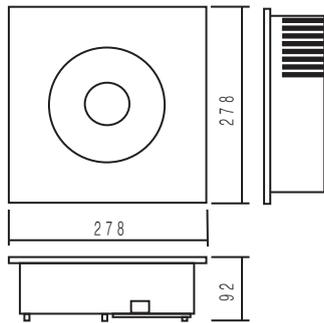
보급형 테이블 매립형 제품



모델명	제품사이즈	소비전력
ISB015	278 x 278 x 92 (mm)	1.5 Kw

모델명	ISB015
최대출력	Max 1,500 W
입력전력	단상, 220V, 50~60Hz
화력단계	4단계 (1단계- 저온 보온모드 사용)
화력조절	컨트롤 분리형
제품크기	278 x 278 x 92 (mm)
기 타	매립방법- 스텐가이드 사용시 타공사이즈: 286 X 286

Detail & Concept



MODEL.

보급형 테이블 매립형 인덕션렌지 : ISB015

제품 특징

- 보급형 Built-in type 제품으로 테이블 매립형으로 활용.
- OEM 생산방식의 보급형 제품으로 테이블 수가 많은 매장에 적합한 제품임.
- 가스관 공사가 필요없이 전기 방식의 콘센트만 꽂으면 설치 완료.
: 컨트롤 분리형 제품으로 1인분 전용 간택기형 다구렌지 제작시 활용.
- 뛰어난 제품 디자인으로 매장내의 인테리어와 조합이 가능.
- 열효율(90%)이 좋고 폐열&폐가스가 없어 쾌적한 실내공기 유지 가능.
- 청소 및 관리가 용이함.

제품 사용처

- 볶요리, 샐러드, 전골, 감자탕등의 테이블에서 직접 조리하는 메뉴에 적합
- 개인용 1인 샐러드 및 호프집, 주점등에서 탕 및 안주 보온용으로 사용



테이블 전용 매립형 제품 (ISB Serise)

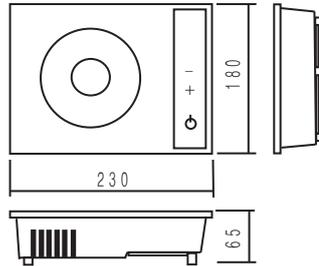
보급형 테이블 매립형 제품 (개인용)



모델명	제품사이즈	소비전력
ISB012	230 x 180 x 65 (mm)	1.2 Kw

모델명	ISB012
최대출력	Max 1,200 W
입력전력	단상 , 220V , 50~60Hz
화력단계	5단계 (단계별 화력 세팅)
화력조절	상판 터치형
제품크기	230 x 180 x 65 (mm)
기 타	매립방법- 스텐가이드 사용시 타공사이즈: 237 X 187

Detail & Concept



MODEL.

1인 개인용 매립형 인덕션렌지 : ISB012

제품 특징

- Built-in type의 보급형 제품으로 테이블 매립형으로 활용.
- OEM 생산방식의 보급형 제품이며 1인 개인용 메뉴에 적합한 제품임.
- 최소형 제품으로 제품사이즈에 비해 제품의 출력이 높아 빠른 조리가 가능.
: 상판터치형으로 상판위에서 바로 화력 세팅이 가능.
- 샤브샤브, 라면요리등 개인 1인용 전용으로 활용.
- 열효율(90%)이 좋고 폐열&폐가스가 없어 쾌적한 실내공기 유지 가능.
- 청소 및 관리가 용이함.

제품 사용처

- 푸드코트등을 비롯한 샤브샤브, 라면요리, 찌개요리등의 매장에서 1인 개인용으로 활용
- 혼술, 혼밥등 개인 전용 조리시 활용 가능하며, 소규모 원룸, 오피스텔, 고시원등에 적용 가능



INSTEM

SMART INDUCTION EQUIPMENT SYSTEM



Cooking Appliance For Hotel & Restaurant Chef

INSTEM SMART INDUCTION COOKER



[ISP018]



[ISP015]



[ISP012]

포터블형 인스팀 스마트 인덕션렌지

; ISP Serise [ISP018 . ISP015 . ISP012]

ISP018 Product Characteristics

- * 보급형 포터블 제품으로 대리석 테이블등에 올려 끓이거나 보온용으로 사용
- * OEM 제품으로 부담없는 가격이며 관리 및 청소가 용이함

ISP015 Product Characteristics

- * 개인용 1인 샵 및 호프집, 주점등에서 탕 및 안주 보온용으로 사용

ISP012 Product Characteristics

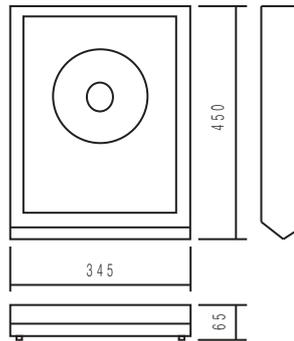
- * 상판타치형의 개인용 1인 샵 전용이며 국내 최소 사이즈의 포터블형 제품
- * 최대 출력 1.2kw 제품으로 개인용 1인 샵 및 구이 매장에서 활용 가능
- * WOOD 케이스를 사용하여 외관이 미려하고 최상의 매장 인테리어 효과

보급형 포터블형 제품 (ISP Serise)

보급형 포터블형 제품

모델명	ISP018
최대출력	Max 1,800 W
입력전력	단상 , 220V , 50~60Hz
화력단계	1 ~ 8단계 (1~3단계 보온모드)
화력조절	상판 터치형 제품
제품크기	345 x 450 x 60 (mm)
기 타	스텐 및 대리석 테이블 상판에 올려 사용하는 제품

Detail & Concept



모델명	제품사이즈	소비전력
ISP018	345 x 450 x 60 (mm)	1.8 Kw

MODEL.

보급형 포터블 인덕션렌지 : ISP018

제품 특징

- 보급형 이동형 제품으로 대리석 및 스텐테이블에 올려 끓이거나 보온용으로 사용.
- OEM 생산방식의 보급형 제품으로 부담없는 가격대의 제품.
- 가스관 공사가 필요없이 전기 방식의 콘센트만 꽂으면 설치 완료.
: 전기용량에 따라 1.8KW & 1.5KW & 1KW 제품으로 적용 가능.
- 뛰어난 제품 디자인으로 매장내의 인테리어와 조합이 가능.
- 열효율(90%)이 좋고 폐열&폐가스가 없어 쾌적한 실내공기 유지 가능.
- 제품의 관리 및 청소가 용이함.

제품 사용처

- 웨딩, 부페, 씨푸드등 음식보온이 필요한 곳에 전용 워머로 사용
- 테이블등에 가열용으로 사용 - 호프집, 주점등에서 탕 및 안주 보온용으로 사용



보급형 포터블형 제품 (ISP Serise)

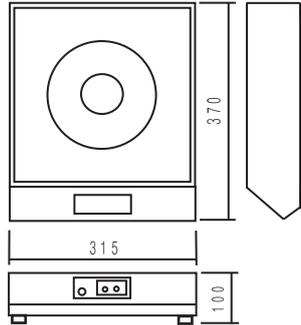
보급형 1구 포터블형 제품



모델명	제품사이즈	소비전력
ISP015	315 x 370 x 100 (mm)	1.5 Kw

모델명	ISP015
최대출력	Max 1,500 W
입력전력	단상 , 220V , 50~60Hz
화력단계	4단계 (1단계- 저온 보온모드 사용)
화력조절	전면부 컨트롤부분 버튼방식
제품크기	315 x 370 x 100 (mm)
기 타	스텐 및 대리석등 테이블 상판에 올려 사용

Detail & Concept



MODEL.

보급형 포터블 인덕션렌지 : ISP015 & ISP215

제품 특징

- 보급형 포터블 제품으로 스텐 및 대리석 테이블등에 올려 끓이거나 보온용으로 활용.
- 폐열 및 폐가스가 없어 쾌적한 실내공기 유지 가능하며 관리 및 청소가 용이함.

제품 사용처

- ISP215의 경우 간택기형의 다구(6~10구형) 높은렌지를 제작시 활용

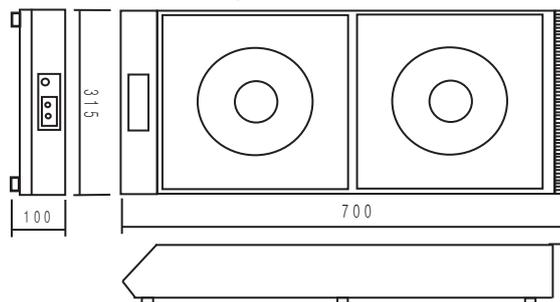
보급형 2구 포터블형 제품 (간택기 제작용)



모델명	제품사이즈	소비전력
ISP215	315 x 700 x 110 (mm)	3 Kw

모델명	ISP215
최대출력	Max 3,000 W
입력전력	단상 , 220V , 50~60Hz
화력단계	4단계 (1단계- 저온 보온모드 사용)
화력조절	컨트롤 분리형
제품크기	315 x 700 x 110 (mm)
기 타	다구형 높은렌지(간택기형) 제작시 적용 제품

Detail & Concept



보급형 포터블형 제품 (ISP Serise)

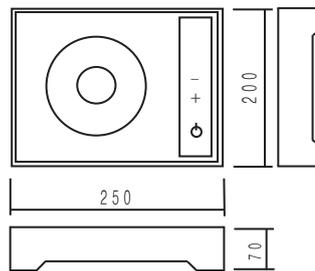
1인 포터블형 제품 (개인용)



모델명	제품사이즈	소비전력
ISP012	250 x 200 x 70 (mm)	1.2 Kw

모델명	ISP012
최대출력	Max 1,200 W
입력전력	단상 , 220V , 50~60Hz
화력단계	5단계 (단계별 화력 세팅)
화력조절	상판 터치형
제품크기	250 x 200 x 70 (mm)
기 타	스텐 및 대리석등 테이블 상판에 올려 사용

Detail & Concept



MODEL.	1인 포터블형 인덕션렌지(개인용) : ISP012
제품 특징	<ul style="list-style-type: none"> ■ 보급형 이동형 제품으로 테이블등에 올려 끓이거나 보온용으로 사용 . ■ 초소형 포터블 인덕션렌지로 디자인이 깔끔하며 화력 좋고 관리 제품의 관리와 청소가 용이함.
제품 사용처	<ul style="list-style-type: none"> ■ 일식 메뉴, 1인용 탕요리등에 적합 / 원룸, 오피스텔등에서 간단한 조리시 활용



INSTEM

SMART GRIDDLE EQUIPMENT SYSTEM



Cooking Appliance For Hotel & Restaurant Chef
INSTEM SMART ELECTRIC GRIDDLE



[KISG1500]



[KISG900]



[KISG600]

포터블형의 메인주방용 인스텨 스마트 그리들
; KISG Serise [KISG1500 . KISG900 . KISG600]

KISG1500 Product Characteristics

- * 반도체 히터의 신소재 열원으로 제작되어 수명이 길고 고장이 적음
- * 쿠킹존이 3개로 나누어 있어 컨트롤별로 따로 온도세팅이 가능함 (최대온도 250도)

KISG900 Product Characteristics

- * 반도체 히터의 신소재 열원으로 제작되었고 쿠킹존이 2개로 나누어 있어 각각의 온도세팅 가능
- * 상판을 스텐으로 제작하여 철판 사용시 생기는 녹과 관리의 어려움 개선함

KISG600 Product Characteristics

- * 상판 두께 13T로 조리시 복원력이 뛰어나고 전판이 모두 히팅되어 쿠킹존을 넓게 사용 가능
- * 상판의 온도 편차가 거의 없고 스텐 재질의 상판으로 색상 변화가 없어 청결하고 관리가 쉬움

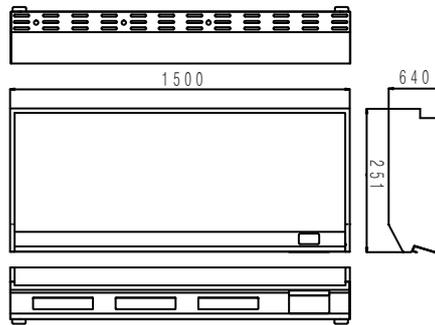
인스팀 스마트 그리들 (KISG Serise)

스마트 그리들 (1500사이즈)



모델명	KISG1500
최대출력	Max 9,000 W
입력전력	단상 , 220V , 50~60Hz
화력단계	사용자 지정 온도 세팅 방식 (사용자 온도 설정)
화력조절	전면부 컨트롤부분 Knob방식 (최대 250도 세팅)
제품크기	1500 x 640 x 250 (mm)
기 타	전원부분은 3개의 콘센트로 각각 연결함

Detail & Concept



모델명	제품사이즈	소비전력
KISG1500	1500 x 640 x 250 (mm)	9 Kw

MODEL.

인스팀 스마트 그리들 : KISG1500

제품 특징

- 포터블형 대형 그리들 제품으로 냉장고 및 작업대 위에 올려 사용.
- 반도체 히터의 신소재 열원으로 제작되어 수명이 길고 고장이 적음.
- 쿠킹존이 3개로 나누어 있어 각각의 컨트롤로 온도세팅을 다르게 하여 다른 요리를 한번에 할 수 있고 조리후 음식찌꺼기를 처리하는 처리 부분(서랍식)을 별도로 구비함 .
- 상판 두께는 13T로 조리시 열 복원력이 뛰어나며 전판 모두 히팅되어 쿠킹존이 넓음.
- 철판사용시 생기는 녹과 관리의 어려움을 개선한 409재질의 스텐으로 상판을 제작함 .
- 제품의 관리와 청소가 용이함.

제품 사용처

- 토스트,수제햄버거,샌드위치등의 프랜차이즈 매장 및 데판요리,볶음요리,구이요리,전요리등에 사용
- 학교,유치원,직원식당등 급식설비에 활용 / 전문 조리 학교(학원)에서 실습용으로 사용



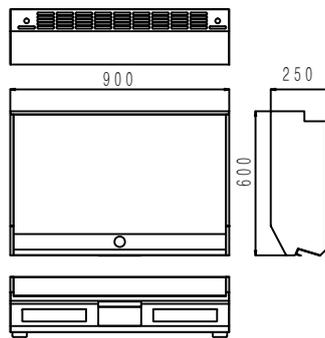
인스팀 스마트 그리들 (KISG Serise)

스마트 그리들 (900사이즈)



모델명	KISG900
최대출력	Max 6,000 W
입력전력	단상 , 220V , 50~60Hz
화력단계	사용자 지정 온도 세팅 방식 (사용자 온도 설정)
화력조절	전면부 컨트롤부분 Knob방식 (최대 250도 세팅)
제품크기	900 x 600 x 250 (mm)
기 타	전원부분은 2개의 콘센트로 각각 연결함

Detail & Concept



모델명	제품사이즈	소비전력
KISG900	900 x 600 x 250 (mm)	6 Kw

MODEL.

인스팀 스마트 그리들 : KISG900

제품 특징

- 포터블형 그리들 제품으로 냉장고 및 작업대 위에 올려 사용.
- 반도체 히터의 신소재 열원으로 제작되어 수명이 길고 고장이 적음.
- 쿠킹존이 2개로 나누어 있어 각각의 컨트롤로 온도세팅을 다르게 하여 다른 요리를 한번에 할 수 있고 조리후 음식찌꺼기를 처리하는 처리 부분(서랍식)을 별도로 구비함 .
- 상판 두께는 13T로 조리시 열 복원력이 뛰어나며 전판 모두 히팅되어 쿠킹존이 넓음.
- 철판사용시 생기는 녹과 관리의 어려움을 개선한 409재질의 스텐으로 상판을 제작함 .
- 제품의 관리와 청소가 용이함.

제품 사용처

- 토스트,수제햄버거,샌드위치등의 프랜차이즈 매장 및 데판요리,볶음요리,구이요리,전요리등에 사용
- 학교,유치원,직원식당등 급식설비에 활용 / 전문 조리 학교(학원)에서 실습용으로 사용



인스텍 스마트 그리들 (KISG Serise)

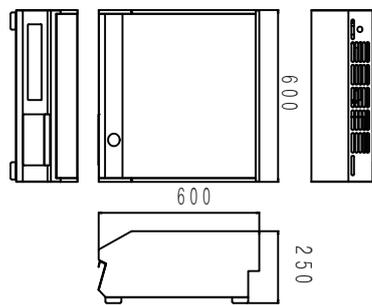
스마트 그리들 (600사이즈)



모델명	제품사이즈	소비전력
KISG600	600 x 600 x 250 (mm)	3 Kw

모델명	KISG600
최대출력	Max 3,000 W
입력전력	단상 , 220V , 50~60Hz
화력단계	사용자 지정 온도 세팅 방식 (사용자 온도 설정)
화력조절	전면부 컨트롤부분 Knob방식 (최대 250도 세팅)
제품크기	600 x 600 x 250 (mm)
기 타	전원부분은 1개의 콘센트로 연결함

Detail & Concept



MODEL.

인스텍 스마트 그리들 : KISG600

제품 특징

- 포터블형 그리들 제품으로 냉장고 및 작업대 위에 올려 사용.
- 반도체 히터의 신소재 열원으로 제작되어 수명이 길고 고장이 적음.
- 전면부 컨트롤로 온도세팅(최대 250도)을 하여 전판에서 조리를 하며 조리후 음식물 찌꺼기를 처리 부분(서랍식)을 별도로 구비함 .
- 상판 두께는 13T로 조리시 열 복원력이 뛰어나며 전판 모두 히팅되어 쿡징존이 넓음.
- 철판사용시 생기는 녹과 관리의 어려움을 개선한 409재질의 스텐으로 상판을 제작함 .
- 제품의 관리와 청소가 용이함.

제품 사용처

- 토스트,수제햄버거,샌드위치등의 프랜차이즈 매장 및 데판요리,볶음요리,구이요리,전요리등에 사용
- 학교,유치원,직원식당등 급식설비에 활용 / 전문 조리 학교(학원)에서 실습용으로 사용



INSTEM

SMART GRIDDLE EQUIPMENT SYSTEM



Cooking Appliance For Hotel & Restaurant Chef
INSTEM SMART ELECTRIC GRIDDLE



[KISG018]



[KISG006]

테이블 매립형 & 워머 전용 제품
; KISG018 . KISG006

KISG018 Product Characteristics

- * 반도체 히터의 신소재 열원으로 제작되어 수명이 길고 고장이 적음
- * 전판이 모두 히팅되어 쿡킹존이 넓고 온도 편차가 거의 없음

KISG006 Product Characteristics

- * 용기에 상관없이 보온 가능하며 스텐재질로 변색과 녹이 없고 관리가 쉬움
- * 160W의 낮은 저용량의 제품으로 저렴한 유지비가 장점

스마트 그리들 (테이블 매립형)

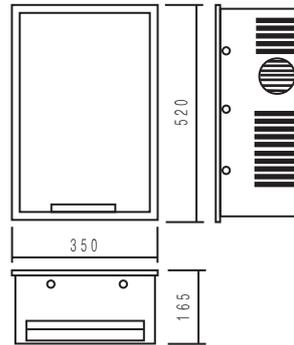
스마트 그리들: 테이블 매립형 제품



모델명	KISG018
최대출력	Max 1,800 W
입력전력	단상 , 220V , 50~60Hz
화력단계	사용자 지정 온도 세팅 방식
화력조절	컨트롤 분리형의 노브 방식 (250도 세팅)
제품크기	350 x 520 x 165 (mm)
기 타	테이블에 매립 및 컨트롤 분리 설치 필요

모델명	제품사이즈	소비전력
KISG018	350 x 520 x 165 (mm)	1.8 Kw

Detail & Concept



MODEL.	인스템 스마트 그리들 : 테이블 매립형 KISG018	
제품 특징	<ul style="list-style-type: none"> ■ Built-in type의 테이블 매립 전용 제품. ■ 데판요리, 소고기, 삼겹살등 고기구이, 닭갈비등 각종 철판요리, 구이요리 메뉴에 적합. ■ 그리들 제작형 유닛으로 활용 가능. 	
	: 높은렌지 제작시 매립 가능 / 사이즈가 작은 포터블형 그리들 제작시 매립 가능.	
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 반도체 히터의 신소재 열원으로 제작되어 수명이 길고 고장이 적음. ■ 409재질의 스텐을 전판으로 사용하여 철판을 사용할때 생기는 녹과 관리의 어려움을 개선 . ■ 제품의 청소 및 관리가 용이함. 	
	제품 사용처	<ul style="list-style-type: none"> ■ 소규모 분식, 샌드위치, 토스트, 수제햄버거등의 매장에서 활용 가능 ■ 구이를 전문 매장에서 테이블에 매립하여 철판요리, 데판요리, 고기구이등의 메뉴에 적용



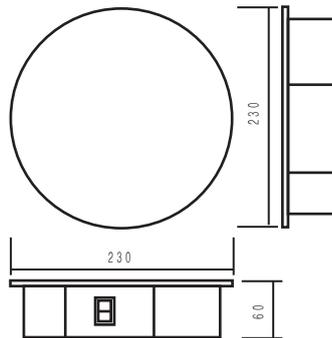
스마트 그리들 (테이블 매립형)

스마트 그리들: 워머 전용 매립형 제품



모델명	KISG006
최대출력	Max 160 W
입력전력	단상, 220V, 50~60Hz
화력단계	스위치 ON-OFF 방식으로 상판온도 75~85도 유지
화력조절	스위치 ON-OFF 방식
제품크기	230 x 60 (mm)
기 타	테이블에 매립하여 사용

Detail & Concept



모델명	제품사이즈	소비전력
KISG006	지름 230 x 높이 60 (mm)	160 w

MODEL.

워머 전용 매립형 스마트 그리들 - : KISG006

제품 특징

- Built-in type의 테이블에 매립하는 전용 워머형 제품.
- 족발, 보쌈, 오리훈제등의 메뉴를 테이블에서 따뜻하게 보온하는 워머용 제품.
- 160W의 저출력의 전기로 유지비가 매우 저렴함.
- 상판 플레이트 온도를 약 80도로 유지하여 지속적인 워밍이 가능함.
- 그릇에 제한을 받는 인덕션과 달리 도자기나 유리등 다양한 용기를 사용할 수 있음.
- 스텐재질로 제작하여 변색과 녹이 없고 청소 및 관리가 용이함.
- 부착형 스위치는 연장선을 통해 테이블등의 다른 위치에 장착가능.

제품 사용처

- 테이블에 매립하여 족발, 보쌈, 훈제요리등의 메뉴에 보온용으로 적합
- 호텔, 웨딩홀, 돌부페등 음식보온이 필요한 곳에 워머로 활용

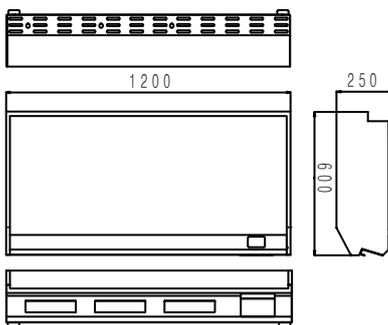


인스텍 스마트 그리들 (KISG Serise)

스마트 그리들 (1200사이즈)

모델명	KISG1200
최대출력	Max 8,000 W
입력전력	단상 , 220V , 50~60Hz
화력단계	사용자 지정 온도 세팅 방식 (사용자 온도 설정)
화력조절	전면부 컨트롤부분 Knob방식 (최대 250도 세팅)
제품크기	1200 x 600 x 250 (mm)
기 타	전원부분은 3개의 콘센트로 각각 연결함

Detail & Concept







모델명	제품사이즈	소비전력
KISG1200	1200 x 600 x 250 (mm)	8 Kw

MODEL.	인스텍 스마트 그리들 : KISG1200
제품 특징	<ul style="list-style-type: none"> ■ 포터블형 대형 그리들 제품으로 냉장고 및 작업대 위에 올려 사용. ■ 반도체 히터의 신소재 열원으로 제작 및 3개의 쿡존으로 나누어 각각 다르게 온도세팅 가능
제품 사용처	<ul style="list-style-type: none"> ■ 토스트, 수제햄버거, 샌드위치등의 프랜차이즈 매장 및 데판요리, 볶음요리, 전요리등에 사용



INSTEM

SMART INDUCTION EQUIPMENT SYSTEM

Cooking Appliance For Hotel & Restaurant Chef
INSTEM SMART INDUCTION COOKER



[KISN Serie]



[COOKAMA Serie]

메인주방용 스마트 면렌지 & 대용량 인덕션 조리기
; KISN Serie & COOKAMA Serie

KISN Serie Product Characteristics

- * 고효력 전기 히터 방식의 면렌지 (6구형 & 3구형)
- * 3단계의 화력으로 3개의 히터를 개별적으로 컨트롤하여 사용
- * 염분과 전분에 강한 SUS 316 재질의 히터와 내부 케이스로 내구성 확보

COOKAMA Serie Product Characteristics

- * 인덕션 방식의 고효력 - 고출력 대용량 인덕션 조리기
- * 3KW의 인덕션렌지 3대를 이용한 대용량 조리기이며 사용자 스펙에 맞추어 제작 가능

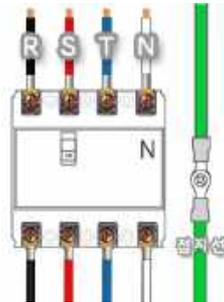
스마트 면렌지

인스텝 6구형 스마트 면렌지



모델명	KISN900
최대출력	Max 9,000 W
입력전력	3상4선식(접지포함 총 5선) , 380V , 50~60Hz
화력단계	3단계 화력 세팅 기능
화력조절	제품 하부면 컨트롤에서 화력 조절
제품크기	450 x 650 x 850 (mm)
기 타	요청시 사이즈별 주문 제작 가능 (급수,배수설비 필요)

Detail & Concept



전기사양.
 - 380V , 3상4선식 (+접지별도)
 - 정격에 알맞은 차단기 사용 (20A이상)
 - 케이블 : 600V 이상 4Pin 사용



모델명	제품사이즈	소비전력
KISN900	450 x 650 x 850 (mm)	9 Kw

MODEL.	인스텝 스마트 면렌지 : 6구형 KISN900	
제품 특징	<ul style="list-style-type: none"> ■ 고화력 히터 방식의 6구형 전기 면렌지. ■ 3단계 화력으로 3개의 히터를 개별적으로 컨트롤하여 사용 가능. ■ 요청시 사이즈 주문 제작이 가능하고 슬림하며 스마트한 디자인의 제품임. : 배수 및 급수 설치 필요함 (수조내 저수용량 약 48리터). ■ 염분과 전분에 강한 sus316 재질의 히터를 사용하여 내구성 확보. ■ 지속적으로 물을 공급할 수 있는 급수부분과 왼쪽 하단의 레버를 통한 배수부분이 위치 . ■ 제품의 관리가 용이하며 고출력의 제품으로 최상의 해면이 가능. 	
	제품 사용처	<ul style="list-style-type: none"> ■ 파스타, 라멘 및 면요리 전문 매장에서 생면, 냉동면을 해면하는 용도로 활용 ■ 직원식당, 샐러드바, 부페코너등에서 즉석 면요리 제공시 활용



스마트 면렌지

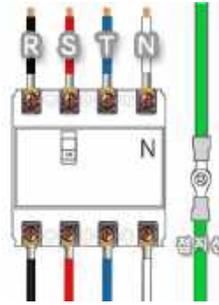
인스텝 3구형 스마트 면렌지



모델명	제품사이즈	소비전력
KISN450	370 x 650 x 850 (mm)	400 w

모델명	KISN450
최대출력	Max 4,500 W
입력전력	3상4선식(접지포함 총 5선), 380V, 50~60Hz
화력단계	3단계 화력 세팅 가능
화력조절	제품 하부면 컨트롤에서 화력 조절
제품크기	370 x 650 x 850 (mm)
기 타	요청시 사이즈별 주문 제작 가능 (급수,배수설비 필요)

Detail & Concept



전기사양.
 - 380V, 3상4선식 (+접지별도)
 - 정격에 알맞은 차단기 사용 (20A이상)
 - 케이블 : 600V 이상 4Pin 사용



MODEL.

인스텝 스마트 면렌지 : 3구형 KISN450

제품 특징

- 고화력 히터 방식의 3구형 전기 면렌지.
- 3단계 화력으로 3개의 히터를 개별적으로 컨트롤하여 사용 가능.
- 요청시 사이즈별 주문 제작이 가능하고 슬림하며 스마트한 디자인의 제품임.
: 배수 및 급수 설치 필요함(수조내 저수용량 약 28리터).
- 염분과 전분에 강한 sus316 재질의 히터를 통한 내구성 확보.
- 지속적으로 물을 공급할 수 있는 급수부분과 왼쪽 하단의 레버를 통한 배수부분이 위치 .
- 제품의 관리가 용이하며 고출력의 제품으로 최상의 해면이 가능.

제품 사용처

- 파스타, 라멘 및 면요리 전문 매장에서 생면, 냉동면을 해면하는 용도로 활용
- 직원식당, 샐러드바, 부페코너등에서 즉석 면요리 제공시 활용



대용량 인덕션 조리기 (Cookama Serise)

제작형 대용량 인덕션 조리기기



모델명	대용량 인덕션 조리기
최대출력	Max 9,900 W
입력전력	단상, 220V, 50~60Hz
화력단계	0~20 보온단계 / 20~100 쿠킹단계
화력조절	전면부 컨트롤부분 Knob방식
제품크기	800 x 800 x 850 (mm)
기 타	전원부분은 3개의 콘센트로 각각 따로 연결함

모델명	제품사이즈	소비전력
인덕션조리기	800 x 800 x 850 (mm)	9.9 Kw

Detail & Concept



MODEL.

대용량 인덕션 조리기

제품 특징

- 인덕션방식의 고화력, 고출력의 대용량 조리기 제품.
- 주변의 폐열 및 폐가스가 없고 쾌적한 메인주방 환경 구현.
- 3.3kw의 인덕션렌지 3대를 이용한 고출력의 대용량 조리기로 탕, 육수등의 용도에 활용 .
: 면 뽑는 기계를 상부에 장착하여 냉면렌지로 활용 가능함.
- 제품의 비정상 상태(이상전류,전압 또는 이상고온)에서 다양한 안전기능(에러표시)을 통한 보호.
- 온도제어가 정밀하고, 출력 범위가 넓음: 100단계(0~100%)의 화력 단계 조절.
- 제작형의 제품으로 사용자가 요구하는 사이즈로 제작 협의 가능.

제품 사용처

- 대규모의 식당 및 단체급식등의 메인주방에서 탕, 육수등의 용도에 활용
- 프랜차이즈 매장 및 개인매장등 업소에서 찜요리 및 국물요리등에 활용(죽발, 보쌈용, 탕, 육수등)



INSTEM

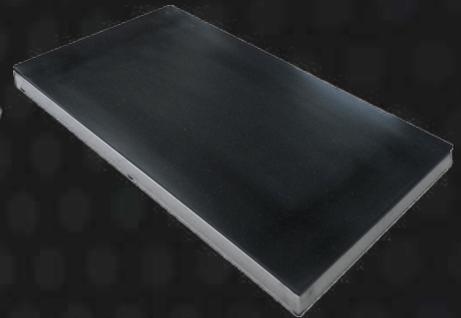
SMART MULTI-ZONE EQUIPMENT SYSTEM



Cooking Appliance For Hotel & Restaurant Chef
INSTEM SMART MULTI-ZONE



[STGP Serise]



[STSP Serise]

워머 전용 인스텨 스마트 멀티존 (균일한 상판온도 유지)
; STGP Serise & STSP Serise

STGP Serise Product Characteristics

- * 강화유리 상판을 사용하고 상판에 직접 용기를 올려 보온 (빌트인 타입 및 포터블 타입)
- * 용기에 상관없이 보온가능 (도자기류, 유리, 놋그릇, 동재질등의 용기도 사용 가능)
- * 최대 2,000W 이하의 저출력 제품으로 제품의 유지비용이 저렴함

STSP Serise Product Characteristics

- * 반도체 히터의 신소재 열원으로 제작되어 제품의 내구성 및 균일한 온도 유지
- * 천연석(마천석재질) 상판을 사용하고 상판에 직접 용기를 올려 보온

스마트 멀티존 - 워머 전용 - 포터블형

인스텝 스마트 멀티존 (상판 강화유리)



모델명	STGP900
최대출력	Max 1,500 W
입력전력	단상, 220V, 50~60Hz
화력단계	스위치 ON / OFF 방식으로 상판온도 80~90도 유지
화력조절	스위치 ON / OFF 방식
제품크기	900 x 450 x 60 (mm) - 기본 사이즈
기 타	사이즈별 주문 제작 가능 (상판 강화유리 타입)

모델명	제품사이즈	소비전력
STGP900	900 x 450 x 60 (mm)	1.5 Kw

Detail & Concept



MODEL.

인스텝 스마트 멀티존 : STGP900

제품 특징

- 반도체 히터의 신소재 열원으로 제작되어 제품의 내구성 및 균일한 온도 유지.
- 강화유리를 사용하여 상판 유리에 용기를 올려 보온하며 다양한 메뉴와 화려한 포퍼먼스가 가능.
- 용기에 상판없이 보온가능.
- : 도자기류, 유리, 놋그릇, 동재질의 용기등 사용 가능.
- 최대 1.5KW이하의 저용량 제품으로 제품의 유지비용이 저렴함 .
- 균일한 상판온도(80도~90도)를 유지하며 스위치 ON / OFF 방식으로 조절 .
- 제품의 관리와 청소가 용이함.

제품 사용처

- 웨딩홀, 돌부페, 샐러드바등 부페코너에 음식 보온용으로 사용 (음식 보온이 필요한 일반매장 등)
- 호텔, 리조트, 골프장등 조식코너에 활용 및 야외 캐터링 행사시 활용



스마트 멀티존 - 워머 전용 - 포터블형

인스텝 스마트 멀티존 (상판 천연석-마천석소재)



모델명	제품사이즈	소비전력
STSP900	900 x 450 x 80 (mm)	1.5 Kw

모델명	STSP900
최대출력	Max 1,500 W
입력전력	단상, 220V, 50~60Hz
화력단계	스위치 ON / OFF 방식으로 상판온도 70~80도 유지
화력조절	스위치 ON / OFF 방식
제품크기	900 x 450 x 80 (mm) - 기본 사이즈
기 타	사이즈별 주문 제작 가능 (상판 천연석[마천석] 타입)

Detail & Concept



MODEL.

인스텝 스마트 멀티존 : STSP900

제품 특징

- 반도체 히터의 신소재 열원으로 제작되어 제품의 내구성 및 균일한 온도 유지.
- 천연석(마천석)상판 용기를 올려 보온하며 다양한 메뉴와 화려한 포퍼먼스가 가능.
- 용기에 상관없이 보온가능.
: 도자기류, 유리, 놋그릇, 동재질의 용기등 사용 가능.
- 최대 1.5KW이하의 저용량 제품으로 제품의 유지비용이 저렴함 .
- 균일한 상판온도(70도~80도)를 유지하며 스위치 ON / OFF 방식으로 조절 .
- 제품의 관리와 청소가 용이함.

제품 사용처

- 웨딩홀, 돌부페, 샐러드바등 부페코너에 음식 보온용으로 사용 (음식 보온이 필요한 일반매장 등)
- 호텔, 리조트, 골프장등 조식코너에 활용 및 야외 캐터링 행사시 활용



스마트 멀티존 - 워머 전용 - 매립형

인스템 스마트 멀티존 (상판 강화유리)



모델명	STGB900
최대출력	Max 1,500 W
입력전력	단상, 220V, 50~60Hz
화력단계	스위치 ON / OFF 방식으로 상판온도 80~90도 유지
화력조절	스위치 ON / OFF 방식 (스위치 분리형)
제품크기	900 x 450 x 60 (mm) - 기본 사이즈
기 타	사이즈별 주문 제작 가능 (상판 강화유리 타입)

Detail & Concept



모델명	제품사이즈	소비전력
STGB900	900 x 450 x 60 (mm)	1.5 Kw

** 제품 매립시.

- 4면의 스텐 날개부분은 각각 15mm이고 기본사이즈 제작시 전체사이즈는 930 x 480 x 65(mm)이며 이때 매립 타공사이즈는 912 x 462(mm) 임.
- 스위치는 분리형으로 제작되며, 선길이는 2~2.5m의 길이로 제작됨.

MODEL.

인스템 스마트 멀티존 : STGB900

제품 특징

- 반도체 히터의 신소재 열원으로 제작되어 제품의 내구성 및 균일한 온도 유지.
- 강화유리를 사용하여 유리상판에 용기를 올려 보온하며 다양한 메뉴와 화려한 포퍼먼스가 가능.
- 용기에 상판없이 보온가능.
: 도자기류, 유리, 놋그릇, 동재질의 용기등 사용 가능.
- 최대 1.5KW이하의 저용량 제품으로 제품의 유지비용이 저렴함 .
- 균일한 상판온도(80도~90도)를 유지하며 스위치 ON / OFF 방식으로 조절 .
- 제품의 관리와 청소가 용이함.

제품 사용처

- 웨딩홀, 돌부페, 샐러드바등 부페코너에 음식 보온용으로 사용 (음식 보온이 필요한 일반매장 등)
- 호텔, 리조트, 골프장등 조식코너에 활용 및 야외 캐터링 행사시 활용



스마트 멀티존 - 워머 전용 - 디지털형

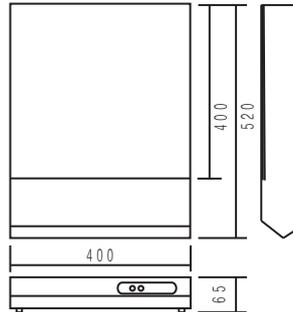
포터블형 스마트 멀티존(전자식 컨트롤 패널)



모델명	제품사이즈	소비전력
INGP450	400 x 520 x 65 (mm)	700 w

모델명	INGP450
최대출력	Max 700 W
입력전력	단상, 220V, 50~60Hz
화력단계	5단계 (55도 - 95도 단계별 온도세팅)
화력조절	전면부 컨트롤부분 버튼방식
제품크기	400 x 520 x 65 (mm)
기 타	스텐 및 대리석등 테이블 상판에 올려 보온용으로 사용

Detail & Concept



MODEL.

디지털형 스마트멀티존 : INGP450 & INGP900

제품 특징

- 반도체히터의 신소재 열원과 전자식 온도제어로 음식별 온도세팅이 가능한 워머전용 제품.
- 용기에 상관없이 음식보온이 가능, 저렴한 유지비용과 제품의 관리와 청소가 용이함.

제품 사용처

- 호텔, 리조트, 웨딩홀, 돌부페등 부페코너 및 음식 보온이 필요한 곳에 사용.

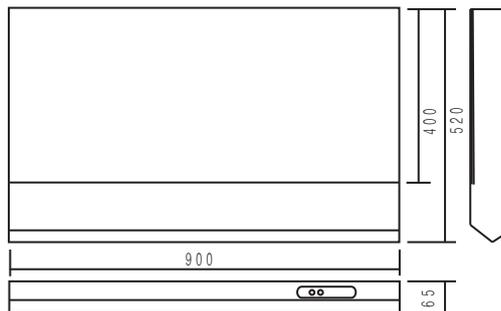
포터블형 스마트 멀티존(전자식 컨트롤 패널)



모델명	제품사이즈	소비전력
INGP900	900 x 520 x 65 (mm)	1.5 Kw

모델명	INGP900
최대출력	Max 1500 W
입력전력	단상, 220V, 50~60Hz
화력단계	5단계 (55도 - 95도 단계별 온도세팅)
화력조절	전면부 컨트롤부분 버튼방식
제품크기	900 x 520 x 65 (mm)
기 타	스텐 및 대리석등 테이블 상판에 올려 보온용으로 사용

Detail & Concept



웍타입 인덕션렌지- 포터블형/매립형

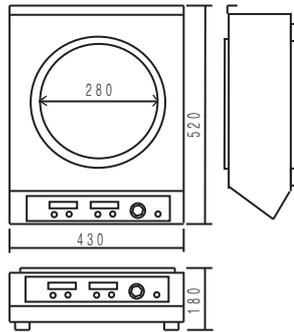
웍타입 인덕션렌지- 포터블형 제품



모델명	제품사이즈	소비전력
ISPW030	430 x 520 x 180 (mm)	3 Kw

모델명	ISPW030
최대출력	Max 3,000 W
입력전력	단상, 220V, 50~60Hz
화력단계	0~20단계 : 보온단계 / 20~100단계 : 쿠키단계
화력조절	전면부 컨트롤부분 노브방식
제품크기	430 x 520 x 180 (mm)
기 타	스텐 및 대리석등 테이블 상판에 올려 사용

Detail & Concept



MODEL.

전용 웍타입 인덕션렌지 : ISPW030 & ISBW030

제품 특징

- 웍타입의 인덕션렌지로 상판지름 280mm, 상판깊이 65mm이며 웍팬을 사용하여 웍조리가 가능.
- 폐열 및 폐가스가 없어 쾌적한 실내공기 유지 가능하며 관리 및 청소가 용이함.

제품 사용처

- 푸드코트 및 부페코너, 직원식당등에서 1~3인분 즉석요리시 사용 (각종 볶음요리, 닭강정등)

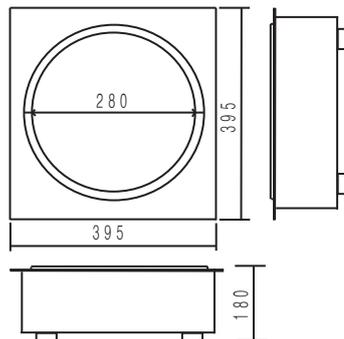
웍타입 인덕션렌지- 매립형 제품



모델명	제품사이즈	소비전력
ISBW030	395 x 395 x 180 (mm)	3 Kw

모델명	ISBW030
최대출력	Max 3,000 W
입력전력	단상, 220V, 50~60Hz
화력단계	0~20단계 : 보온단계 / 20~100단계 : 쿠키단계
화력조절	전면부 컨트롤부분 노브방식
제품크기	395 x 395 x 180 (mm)
기 타	웍타입의 높은렌지 제작시 작업 테이블에 직접 매립 시공

Detail & Concept



제품 매립시



- 컨트롤 사이즈 : 275 x 64
- 매립시 타공사이즈 : 266 x 56
- 컨트롤의 고정은 매립후 안쪽부분에서 나비나사를 통해 고정함
- 본체 매립시 타공사이즈 : 370 x 370

FOR THE GOOD COOK

INSTEM



(주)인스텨 www.instem.co.kr

[본사 / 서비스센터 / 공장]

경기도 광주시 절골길 109 (광주시 장지동 570번지) TEL : 031-752-9627 FAX : 031-763-9627

[경남지사 - 해동종합주방설비]

경상남도 창원시 마산회원구 내서읍 중리 1117-9 TEL : 055-288-9708 FAX : 055-288-9706

INSTEM Co.,Ltd. [Head Office / R&D Center]

109, Jeolgol-gil, Gwangju-si, Gyeonggi-do, Republic of KOREA TEL : +82-31-752-9627 FAX : +82-31-763-9627

본 카탈로그에 게재된 제품사진 및 제품스펙은 실제 제품과 다소 차이가 있을 수 있으며, 제품의 성능 개선을 위하여 외관이나 형태디자인, 제품사양등이 예고없이 변경 될 수 있습니다.