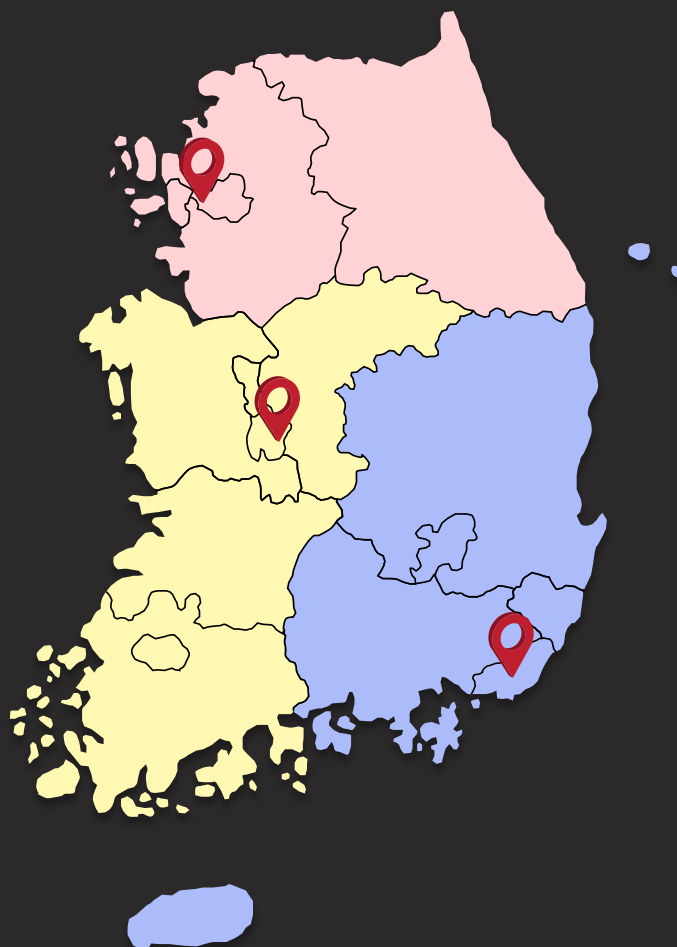


비교불가! 직영 A/S

본사직영 기술지원팀 순회점검



(주)코스티모

본 사 / 공 장 | 21315 인천광역시 부평구 부평북로 244(청천동)

부 산 지 사 | 46721 부산시 강서구 유통단지1로 41, 부산티플렉스 131-120(대저2동)

대 전 지 사 | 35331 대전시 서구 조달청길 172(도마동)

전화 032-268-4697 팩스 032-268-4677

메일 sales@costimo.com

www.costimo.com

A/S 접수 및 제품구입 문의

1577-4697

COSTIMO 4



COSTIMO

COSTIMO



COSTIMO 4

cosaving 에너지 절감

cornado 강력한 회오리바람 대류

cosmoke 내장형 훈연

cosliding 슬라이딩 도어

환경을 생각합니다

녹색의 자연과 환경, 그리고 우리의 기술

고열량의 성능을 단시간에 표현하기 위해서는 많은 양의 에너지가 필요합니다
그 에너지를 충분히 사용하면서도 발생된 에너지의 지능적인 재활용에 대한 연구를 오랜 기간 수행해왔습니다
논리적 계산에 의해 통제되는 동작시스템은 환경을 보전하는 목적에 전제된 것입니다
그 결과 우리는 국내 유일의 녹색기술이 적용된 costimo4를 만날 수 있게 됩니다

향상된 성능 한 눈에 보기



보일러+인젝션
청정 트루스팀



음성안내



700가지
자동요리 레시피



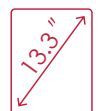
USB 저장장치



도어 LED 램프



세척수 순환방식
자동세척



13.3" 강화유리
디스플레이



스케줄 관리



와이파이를 통한
정보 공유

에너지 절감률



cosaving



costimo + energy saving
에너지 절감



녹색인증
Green Certification

- 자원의 재순환으로 전기, 가스, 물, 에너지의 사용량이 현저히 *절감되었습니다(특허)
- 재료에 공급되는 스팀은 오븐에서 가열된 열에너지를 사용하여 발생시킵니다
- 조리도중 오븐 도어를 열고 닫는 경우에도 손실된 온도가 복원되는 시간은 매우 짧아집니다
- 국내 최초, 유일의 녹색기술인증은 가장 엄격한 시험 기준에 의해 취득되었습니다

* 외산 오븐과 비교(KTR 시험성적서)

cornado 

costimo + tornado
강력한 회오리바람 대류

- 토네이도 회오리바람 방식의 대류를 통해 오븐 내부의 모든 위치에 일정한 온도와 습도가 전달됩니다(특허)
- 5단계 속도로 조절되는 양방향 대류팬 모터는 재료의 특성에 맞춰 지능적으로 제어됩니다
- 인버터모터의 정역회전 시 정지 시간은 불과 2초
- 공기역학 기반 빈틈없는 공학적 대류설계와 선반레일 설계로 식재료를 가득 적재하는 경우에도 일관되고 균일한 결과를 제공합니다



cosmoke

costimo + smoke
내장형 훈연

- 내장된 훈연발생장치를 통해 그동안 표현할 수 없었던 레시피들이 가능해졌습니다(특허)
- 기본으로 제공되는 밤나무 외에도 참나무, 사과나무 등 다양한 훈연재료를 사용할 수 있습니다
- 착색, 착미, 착향, 보존성까지 증가되는 훈제요리의 장점을 활용하여 육류 생선 가공류의 가열 시 발생할 수 있는 비린내와 잡내를 재료표면에 침투되는 연기가 제거시켜줍니다
- 발생하는 훈연의 양은 3단계로 조절할 수 있습니다
- 훈연요리 후 오븐내부에 배어있던 훈연향은 자동세척을 통해 모두 제거할 수 있으며 이후 수행하는 다른 요리에 영향을 주지 않습니다

cosliding €

costimo + sliding door
슬라이딩 도어

- 오븐 주변의 작업공간을 절약하고 부상의 위험으로부터 당신을 보호해줍니다(특허)
- 조리완료 후 오븐 도어를 우측면으로 밀어 넣을 수 있는 구조
- 오븐 조리 후 가열된 도어의 열기로 인한 안전사고를 예방합니다
- 특허받은 상하 2개의 레일에 4개의 바퀴를 적용하여 도어가 부드럽게 열리고 닫힙니다





세척수 순환방식 자동세척

- 세척수의 순환 공급으로 물과 열에너지 및 세제의 사용량이 현저히 절감되며 세척품질 또한 개선되었습니다(특허)
- 제공되는 고체형 코스텀 세제를 사용하여 보다 안전하고 위생적이며 간편한 세제 관리가 가능해졌습니다
- 석회질 걱정 없는 세척력을 만날 수 있도록 설계되었습니다
- 세척종료 전 최종 스팀소독 및 건조 동작으로 석회질과 인산염에 대한 걱정 없이 완벽한 위생을 보장합니다



도어 LED 램프

- 오븐 내부의 요리 상태를 보다 정확하게 육안으로 확인할 수 있습니다
- 도어내부의 좌우 양쪽에 위치한 고휘도의 LED바는 조리실내부와 각 선반의 세부적인 상황을 최적으로 비춰줍니다
- 요리 시작과 종료 및 알람 발생 시 LED 조명이 점멸하여 먼 곳에 있는 사용자에게도 오븐의 상태를 직관적으로 알려줍니다
- 에너지 절약형 사양의 조명이 적용되어 수명에 대한 고민이 필요 없어졌습니다



USB 저장장치

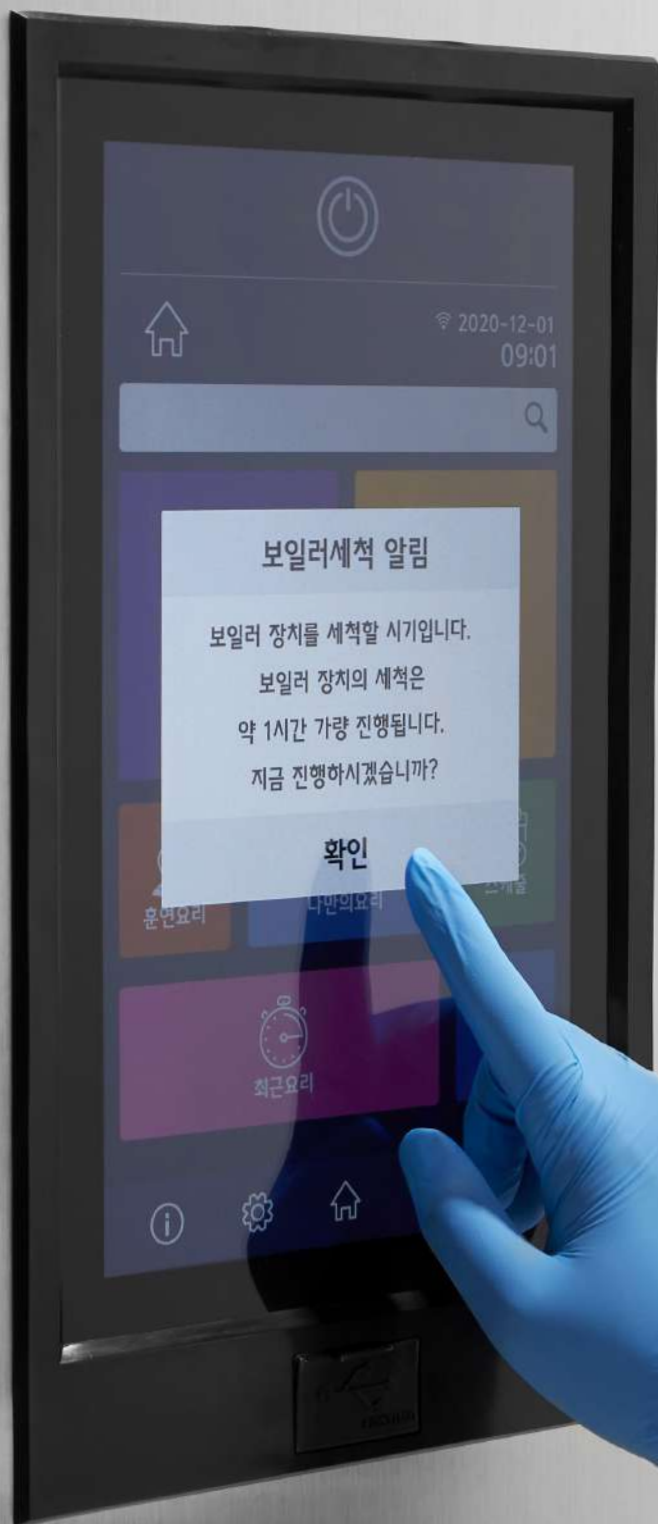
- 관리자와 기기 간의 유무선 통신이 어려운 경우 USB를 활용하여 정보의 교환이 가능합니다
- 사용자 친화적으로 기기 전면에 연결 포트 배치하였으며 방수에 대한 구조적 문제를 해결하였습니다
- HACCP데이터와 레시피, 기기사용정보 등의 간편한 업로드 및 다운로드가 가능합니다
- 정기적인 시스템 업데이트는 무료로 제공됩니다



보일러+인젝션 청정 트루스팀

- 보일러와 인젝션의 지능적인 병행 동작으로 풍부한 스팀을 발생시킵니다(특허)
- 오븐동작 시 가열된 열에너지가 스팀발생에 필요한 에너지로 재활용되어 100°C의 청정한 스팀이 발생합니다
- 청정 스팀 발생 시스템은 오븐이 동작하는 매순간 이상적인 준비가 되어있는 상태를 유지하고 있으며 논리적 계산에 의해 즉시 제어됩니다
- 저온 요리 시 스팀발생에 관한 문제점을 근본적으로 해결하였습니다







13.3" 강화유리 디스플레이

- 안드로이드 운영체제가 적용되어 스마트폰과 조작방법이 같습니다
- 검색 실행 저장 수정 삭제 등의 제어요소를 간단한 터치 또는 스와이프 동작을 통해 직관적으로 조작할 수 있습니다
- 각 화면에 대한 사용설명서를 실시간으로 확인할 수 있습니다
- 강화유리로 마감된 디스플레이와 물리버튼을 삭제한 전면부에는 방수 성능이 최대로 강조되었습니다
- 장갑에 물기가 있어도 고성능의 디스플레이패널은 당신이 수행하는 동작에 방해받지 않습니다



700가지 자동요리 레시피

- 구이, 조림, 찜, 볶음, 제빵, 발효, 해동, 재가열 등 조리에 필요한 대부분의 동작이 자동으로 수행됩니다
- 육류, 가금류, 생선, 제빵, 야채, 반찬 및 구운 식품에 이르기까지 모든 재료에 대해 조리실에서 이상적이고 지속적인 환경을 제공합니다
- 이상적 결과물을 위한 자동습도 및 팬모터의 속도조절 또한 스스로 제어합니다



스케줄 관리

- 관리자의 식단 계획에 의해 저장된 스케줄은 사용자가 해당 일에 오븐 전원을 동작시켰을 때 자동으로 동기화 됩니다
- 사용자가 기기에서 직접 스케줄을 입력할 수도 있으며 이는 관리자에게도 전달됩니다
- 스마트폰과 동일한 일정관리를 체계적으로 수립할 수 있습니다



와이파이를 통한 정보 공유

- 사용자와 관리자 간의 무선 통신으로 레시피, HACCP데이터, 프로그램 업데이트, 사용이력 등의 정보를 상호 공유할 수 있는 최상의 솔루션이 제공됩니다



남·녀 성우의 음성안내

- 예열, 조리, 세척 등의 주요 동작에 대해 내장된 고출력 스피커를 통해 음성안내를 받을 수 있습니다
- 음성안내 외의 알람, 에러, 터치음에 대한 별도의 음향 효과를 활용할 수 있습니다
- 당신은 이제 코스티모가 동작하는 동안 다른 업무에 더 집중할 수 있습니다

COSTIMO 4 Line-up



6



12

상업용 오븐 전기식

형식명	6단 전기식		12단 전기식	
모델	HSO-061E4	HSO-061E4N	HSO-121E4	HSO-121E4N
식별번호	24100060	24100068	24101803	24101806
소비전력(kW)	11.8	11.3	16.3	15.8
사용전압	3N4P 380~440V 접지별도		3N4P 380~440V 접지별도	

상업용 오븐 가스식

형식명	6단 가스식		12단 가스식	
모델	HSO-061G4	HSO-061G4N	HSO-121G4	HSO-121G4N
식별번호	24100061	24101807	24101804	24101805
가스소비량(kW)_LNG	17.6 (15,100kcal/h)		24.4 (21,000kcal/h)	
가스소비량(kW)_LPG	17.6 (1.25kg/h)		24.4 (1.74kg/h)	
가스연결	15A		15A	
소비전력(kW)	0.83	0.33	0.93	0.43
사용전압	단상 220~240V / 50~60Hz		단상 220~240V / 50~60Hz	
팬용량	6*1(1/1GN)		12*1(1/1GN)	
외곽치수 W*D*H(mm)	960 * 825 * 870	899 * 825 * 870	960 * 825 * 1235	899 * 825 * 1235
식수인원	120~240명		240~480명	
급수	20A		20A	
배수	32A		32A	

(옵션) 내장형 훈연기

형식명	6단 훈연 (기본사양)	6단 훈연 (선택사양)	12단 훈연 (기본사양)	12단 훈연 (선택사양)
모델	-	HSO-SM06	-	HSO-SM06
식별번호	-	24100075	-	24100075
외곽치수 W*D*H(mm)	-	139 * 194 * 67	-	139 * 194 * 67

(옵션) 슬라이딩도어

형식명	6단 슬라이딩도어 (기본사양)	6단 슬라이딩도어 (선택사양)	12단 슬라이딩도어 (기본사양)	12단 슬라이딩도어 (선택사양)
모델	-	HSO-SL06	-	HSO-SL12
식별번호	-	24100078	-	24100079
외곽치수 W*D*H(mm)	-	743 * 63 * 761	-	743 * 63 * 1126



20단 전기식		24단 전기식		40단 전기식	
HSO-201E4	HSO-201E4N	HSO-122E4	HSO-122E4N	HSO-202E4	HSO-202E4N
24100062	24100069	24100063	24100071	24100065	24100073
32.5	32.0	31.5	31.0	54.0	53.0
3N4P 380~440V 접지별도		3N4P 380~440V 접지별도		3N4P 380~440V 접지별도	

-		24단 가스식		40단 가스식	
-	-	HSO-122G4	HSO-122G4N	HSO-202G4	HSO-202G4N
-	-	24100064	24100072	24100066	24100074
-	-	36.0 (31,000kcal/h)		54.7 (47,000kcal/h)	
-	-	36.0 (2.57kg/h)		54.7 (3.9kg/h)	
-	-	20A		20A	
-	-	1.23	0.73	2.56	1.56
-	-	단상 220~240V / 50~60Hz		단상 220~240V / 50~60Hz	

20*1(1/1GN)		12*2(1/1GN)		20*2(1/1GN)	
1023 * 1016 * 1900	942 * 1016 * 1900	1232 * 1016 * 1483	1151 * 1016 * 1483	1232 * 1016 * 1900	1151 * 1016 * 1900
480~960명		480~960명		800~1600명	
20A		20A		20A	
32A		32A		32A	

20단 훈연 (기본사양)	20단 훈연 (선택사양)	24단 훈연 (기본사양)	24단 훈연 (선택사양)	40단 훈연 (기본사양)	40단 훈연 (선택사양)
-	HSO-SM20	-	HSO-SM20	-	HSO-SM40
-	24100076	-	24100076	-	24100077
-	139 * 194 * 67	-	139 * 194 * 67	-	259 * 194 * 67

20단 슬라이딩도어 (기본사양)	20단 슬라이딩도어 (선택사양)	24단 슬라이딩도어 (기본사양)	24단 슬라이딩도어 (선택사양)	40단 슬라이딩도어 (기본사양)	40단 슬라이딩도어 (선택사양)
-	HSO-SL20	-	HSO-SL24	-	HSO-SL40
-	24100080	-	24100081	-	24100082
-	935 * 83 * 1719	-	935 * 83 * 1298	-	935 * 83 * 1719

COSTIMO 4 Accessary

필요한 악세서를 COSTIMO4와 같이 사용해 보세요!



코스텝 S1

수산화나트륨 1%
100정(1~3정/표준세척)



코스텝 S5

수산화나트륨 5%
100정(1~3정/표준세척)



코스케일 NP

스케일제거용
(인산염 無)



훈연박스



훈연칩

밤나무 24kg



오븐받침대(일반형)

6단 900*755*650(mm)
12단 900*755*400(mm)



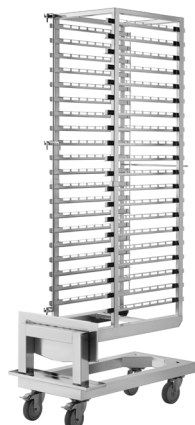
오븐받침대(캐비넷형)

6단 900*770*650(mm)



트레이 무빙카트 6, 12단

377*570*1511(mm)



트롤리 20단

375*840*1790(mm)



트롤리 24단

580*950*1350(mm)



트롤리 40단

580*950*1790(mm)



일반팬

1/1GN 530*325*55(mm)

조림, 볶음, 찜



타공팬

1/1GN 530*325*55(mm)

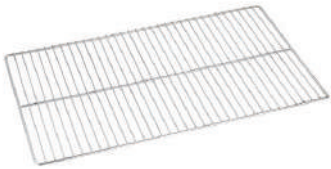
찜, 해동



코팅팬

1/1GN 530*325*30(mm)

구이, 제빵, 발효, 해동 등 대부분의 조리

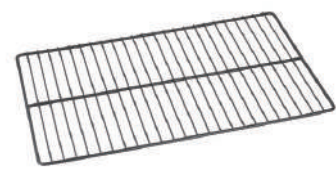


그리드

1/1GN 530*325*9(mm)

2/1GN 530*650*9(mm)

구이시 기름빠질 공간 필요할 때



코팅그리드

1/1GN 530*325*9(mm)

구이시 기름빠질 공간 필요할 때



에그팬

1/1GN 530*325*30(mm)

계란후라이, 머핀요리 시
8,12,15구



팬덮개

1/1GN 530*325*9(mm)

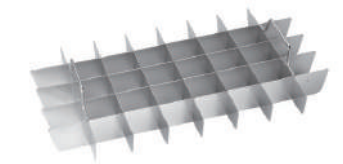
조림, 볶음, 찜요리 시 덮개용



엠보코팅팬

1/1GN 530*325*30(mm)

구이시 기름빠질 공간 필요할 때



계란찜절단기

1/1GN 530*290*100(mm)

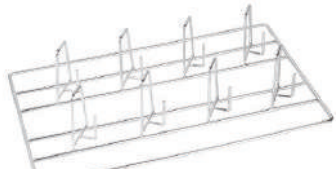
계란찜 및 제빵절단용
32,40칸



스테이크그릴

1/1GN 530*325*9(mm)

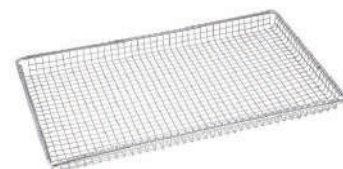
마킹구이용



치킨그리드

1/1GN 530*325*115(mm)

닭을 통으로 구울 때



포테이토바스켓

1/1GN 530*325*55(mm)

튀김, 구이시 기름빠질 공간 필요할 때