

**ROBOTECH**

# COOKBOT CHEF.

**Food-Tech Revolution**

더 정확하게, 더 빠르게, 더 안전하게  
스마트 로봇쿡 서비스 - COOKBOT CHEF



# 2022 Introduction of ROBOTECH COOKBOT CHEF

## CONTENTS

1. 푸드테크 혁명
2. 외식트랜드
3. COOKBOT CHEF 소개
4. COOKBOT CHEF 도입효과
5. COOKBOT CHEF 적용범위
6. COOKBOT CHEF 제품라인업
  - 튀김로봇 Fried
  - 누들로봇 Noodle
  - 탕류로봇 Soup
  - 볶음(파스타)로봇 Stir-Fry
7. 회사소개
8. 회사연혁
9. 사업분야





FRIED | NOODLE | SOUP | STIR-FRY |

푸드테크 혁명

# 푸드테크 혁명

## 거스를 수 없다면 가장 먼저 선점하라!

코로나팬데믹으로 인한 비대면 서비스가 일상화된 가운데 POS, 키오스크, 태블릿, 방역로봇, 서빙로봇을 넘어 조리로봇까지. 외식산업 전반에 첨단 테크놀로지 (Digital Technology)가 무섭게 파고 들고 있다.

2025-2027년까지 국내 푸드로봇 시장은 많게는 약 28조 3천억원, 글로벌 푸드테크 시장 규모는 7,000조원까지 확대될 전망이다. 그 중심에 **'COOKBOT CHEF'**가 있다.



POS



KIOSK



HYGIENE



SERVE



COOK



\*한국로봇산업진흥원은 각종 시장 조사기관 자료를 종합해 2025~2027년 푸드 로봇시장이 적게는 31억달러(약 3조 7천억원), 많게는 234억달러(약 28조 3천억원)까지 확대될 것으로 전망.

## 경쟁주/소비자 모두가 만족하는 지금은 로봇시대 스마트한 운영이 성공의 열쇠

### 이종 산업의 결합 등 다변화로 더 치열해지고 있는 외식시장

- 코로나 팬데믹 여파로 인한 장기적인 경기침체
- 대형 마트 HMR상품의 집중 투자로 인한 경쟁 심화
- 소셜커머스업의 활성화/빠른 배달서비스 경쟁력
- 균일한 맛/ 서비스에 대한 소비자 평가 즉각 반영
- 정해진 시간 내 대용량 조리 제공 필요(단체 급식)
- 대형 쇼핑몰내 푸드스트리트 푸드코트 대폭 증가
- 유명 외식업체와의 콜라보 상품 증가
- 식재료와 인건비 상승
- 고질적인 구인난



NOODLE COOKBOT CHEF

 **ROBOTECH**

# Company Introduction

**로봇과 인간이 함께하는 새로운 외식문화**

Since 1993

[www.robotech.co.kr](http://www.robotech.co.kr)

# 최고의 레시피를 한 치의 모차없이 구현

더 정확하게, 더 빠르게, 더 안전하게 **COOKBOT CHEF**



## COOKBOT CHEF 도입효과

01. **COOKBOT CHEF와 함께 하는 문화공간 창조**  
첨단 로봇과 인간이 어우러지는 미래의 요리/외식공간 문화 창출
02. **세계 유명요리/스타셰프의 요리를 그대로 재현**  
한식, 중식, 일식, 이태리, 프랑스 요리 등 입력 레시피대로 동일하게 재현
03. **다양한 메뉴의 균일한 맛과 품질 관리**  
셋팅 값으로 신메뉴 조리 및 온도, 습도, 시간 등 자동제어 가능
04. **위험/힘든 작업도 단시간 내 최대량 요리 가능**  
단순 반복 고난이도의 요리도 빠른 시간 내 균일한 맛으로 조리 가능
05. **로봇 1대 = 종업원 2~3명의 역할**  
1인 운영 로봇요리시스템으로 조리 및 서비스 인력 대체로 인건비 절감효과
06. **소형/대형 외식업소/단체급식 등 다양한 매장 형태 적용 가능**  
다양한 형태에 최소 공간으로 설치 가능함과 함께 단체 조리에 최적효과
07. **자동관리시스템으로 매장 관리 비용 절감**  
재고관리 및 생산관리 프로그램 탑재로 관리비용 절감
08. **감가상각 보전이 유리한 높은 자산성**  
한번 설치로 영구 사용이 가능한 월등한 경제성

균일한 맛으로 시간 당 60그릇 요리 가능

# 1인 매장은 물론 단체급식 매장까지

메뉴 특성/매장 형태별 최적의 **COOKBOT CHEF** 시스템 설계 제안 - 판매/렌탈 운영 시스템 컨설팅



## 소형매장

- 1인 창업
- 10~15평 규모 매장
- 백화점/쇼핑몰 등 푸드코트 등



## 대형매장

- 25~100평 규모의 대형매장
- 프랜차이즈 직영점/가맹점 등



## 단체급식

- 병원 및 관공서/기업 구내식당
- 호텔/연회장 /예식장 식당
- 학교/ 교육시설 등 단체급식
- 군부대 등



균일 맛으로 시간 당 요리 메뉴별 48-60그릇

**한식, 중식, 밀식,  
이태리, 프랑스 요리 모두 OK!**

COOKBOT CHEF 제품 라인업



### 튀김로봇 Fried

치킨 - 54마리/시간

#### 가능요리

##### 육류 튀김

치킨, 돈까스, 탕수육, 간풍기,  
라조기, 라조육, 베이컨 등

##### 야채류 튀김

감자, 고구마, 양파, 고추,  
파, 깻잎 등

##### 냉동튀김

만두, 새우, 통삼겹 등

##### 빵류 튀김

도너츠, 고로케, 꽃빵, 핫도그,  
과배기, 츄러스, 치즈볼, 지마고 등



### 누들로봇 Noodle

국수 - 60그릇/시간

#### 가능요리

##### 한식

잔치국수, 가락우동, 냉면, 밀면, 쫄면 등

##### 중식

짜장면, 짬뽕, 우동 등

##### 일식

라멘, 우동, 소바 등

##### 양식

크림파스타, 토마토 파스타 등





균일 맛으로 시간 당 요리 메뉴별 48-60그릇

**한식, 중식, 일식,  
이태리, 프랑스 요리 모두 OK!**

COOKBOT CHEF 제품 라인업



### 탕류로봇 Soup

찌개 - 48그릇/시간

#### 가능요리

##### 탕류

알탕, 설렁탕, 해물탕 등

##### 찌개류

김치찌개, 된장찌개, 순두부찌개 등

##### 국밥류

육개장, 소고기국밥, 콩나물국밥 등

##### 전골(국)류

만두(국)전골, 김치전골, 낙지전골 등



### 볶음(파스타)로봇 Stir-Fry

파스타 - 1그릇/40초

#### 가능요리

##### 한식

제육볶음, 오징어볶음, 낙지볶음,  
소고기볶음, 닭갈비 등

##### 중식

새우볶음, 야채볶음, 고기볶음,  
어항가지볶음 등

##### 일식

야끼우동, 야끼소바, 스키야끼볶음 등

##### 양식

크림파스타, 토마토파스타, 오일파스타 등  
양식 볶음요리

# 01 튀김로봇 Fried



## COOKBOT CHEF 제품1

고온의 기름을 사용하는 튀김요리는  
화상/화재 등의 위험요소가 항상 존재합니다.  
튀김로봇은 안전하고 빠르게 재료 특성별  
가장 바삭하고 고소한 튀김요리가 가능합니다.





COOKBOT CHEF 제품1

ROBOTECH

01

# 튀김로봇 Fried

FRIED COOKBOT CHEF 제품 특성

고온의 기름을 사용하는 튀김요리는 화상/화재 등의 위험요소가 항상 존재합니다. 튀김로봇은 안전하고 빠르게 재료 특성별 가장 비삭하고 고소한 튀김요리가 가능합니다.

FRIED COOKBOT CHEF

FRIED COOKBOT CHEF



## 장비특징

- 일체형 구조 : 설치시간 최소화(1시간)
- 별도 인테리어가 필요없는 미려한 디자인
- 전용지그 사용으로 다양한 튀김요리 구현가능
- 튀김기 Cover 부착, 완전 Depping 기능 실현
- 튀김기 Mesh망 부착으로 기름비산 최소화
- 간편한 폐유처리 기능 - Slide Unit 적용



## 운영장점

- 1인 창업 가능 로봇으로 인건비 절감
- 다양한 메뉴 적용 가능으로 경쟁력 극대화
- 재고관리 및 생산관리 프로그램으로 비용절감
- 소형/복합식 매장 등 다양한 매장형태에 적용 가능



## 제품특성

- 정확한 타이밍과 레시피로 균일한 맛과 품질 보장
- 로봇조리로 위생적인 시스템
- 전용 지그로 재료 고유의 식감과 맛 구현
- 메뉴별 최상의 맛 구현이 가능한 레시피 프로그램 구축



## 적용요리

- 육류튀김 - 치킨, 돈까스, 탕수육, 깡통기, 라조기 등
- 야채튀김 - 감자, 고구마, 양파, 고추, 파, 깻잎 등
- 냉동튀김 - 만두, 새우, 통삼겹 등
- 빵류튀김 - 도너츠, 고로케, 꽃빵, 핫도그, 파바기, 츄러스, 치즈볼 등



ROBO CHEF 제품1

# 01

## 튀김로봇 Fried

ROBO CHEF FRIED 제원 및 기능

고온의 기름을 사용하는 튀김요리는 화상/화재 등의 위험요소가 항상 존재합니다. 튀김로봇은 안전하고 빠르게 재료 특성별 가장 바삭하고 고소한 튀김요리가 가능합니다.



## ROBO CHEF FRIED

구성 및 기능	공통사항	협동 Robot (6축)	가변하중 5kg, 최대반경 900mm
		튀김시스템	자동 온도조절
			온도 과부하방지
			간편한 폐유처리 기능
		자동 운영	터치로 각 기능 설정
실시간 Flow 디스플레이			
도어락	설치공간별 락 해체/설정 적용		

### STANDARD 사양

MODEL	RBC-FR-A01	RBC-FR-A02	RBC-FR-A03	RBC-FR-A04
정격전원	AC220V 3P 60Hz 23Kw(kvm)			
SIZE	2480(L)*1200(W)*2080(H)mm			
주행 ROBOT	1200mm(St) - 500m/sec			
전용지그	바구니 6구간			
자동 DEEPING	X	O	X	O
후드 FAN 장치	O	O	X	X
튀김기	3 Zone			
터치화면	1 Zone			
외형구조	상부 밀폐형 구조		상부 OPEN 구조	
ROBOT 구조	상부 배치		하부 배치	



COOKBOT CHEF 제품1

ROBOTECH

# 01 튀김로봇 Fried

COOKBOT CHEF FRIED 제원 및 기능

고온의 기름을 사용하는 튀김요리는 화상/화재 등의 위험요소가 항상 존재합니다. 튀김로봇은 안전하고 빠르게 재료 특성별 가장 비삭하고 고소한 튀김요리가 가능합니다.

FRIED COOKBOT

FRIED COOKBOT CHEF

## COOKBOT CHEF FRIED

구성 및 기능	공통사항	협동 Robot(6축)	가반하중 5kg, 최대반경 900mm
		튀김시스템	자동 유증기 차단 (UP/DOWN)
			자동 Deeping (UP/DOWN)
			자동 온도조절
			온도 과부하방지
			간편한 폐유처리 기능
			터치로 각 기능 설정
		자동 운영	실시간 Flow 디스플레이
		도어락	설치공간별 락 해제/설정 적용

### PREMIUM 사양

MODEL	CBC-FR-A01	CBC-FR-A02	CBC-FR-A03
정격전원	AC220V 3P 60Hz 26Kw(kvm)		
SIZE	3600(L)*1620(W)*2200(H)mm		
주행 ROBOT	1800mm(St)-800m/sec		
전용지그	바구니		
자동 DEEPING	X	X	UP/DOWN 장치(SERVO)
유증기 차단 장치	X	UP/DOWN 장치(SERVO)	UP/DOWN 장치(SERVO)
튀김기	4 Zone		
터치화면	1 Zone		

# NOODLE COOKBOT CHEF

## 02

## 누들로봇 Noodle



### COOKBOT CHEF 제품2

고객의 회전율이 빠른 면요리는  
면을 균일하게 삶아내 웨이팅없는  
빠른 조리가 경쟁력입니다.  
누들로봇은 정확한 레시피대로  
가장 맛있는 면요리를 빠르게  
대량으로 요리해냅니다.



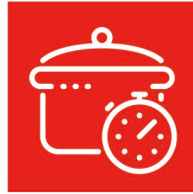


# 02 누들로봇 Noodle

NOODLE COOKBOT CHEF 제품 특성

고객의 회전율이 빠른 면요리는  
면을 균일하게 삶아내 웨이팅없는  
빠른 조리가 경쟁력입니다.  
누들로봇은 정확한 레시피대로  
가장 맛있는 면요리를 빠르게  
대량으로 요리해냅니다.

NOODLE COOKBOT CHEF



## 장비특징

- 일체형 구조 - 설치시간 최소화 1시간
- 별도 인테리어가 필요없는 미려한 디자인
- 전용 지그 사용으로 다양한 면요리 구현
- 해면기/냉수기 자동 급수 배수 기능
- 자동 육수 공급 및 세척 기능
- 자동 그릇 분배 공급 기능
- 실시간 제품 flow가 가능한 디스플레이 적용



## 제품특성

- 정확한 타이밍과 레시피로 균일한 맛과 품질 보장
- 로봇조리로 위생적인 시스템
- 전용 지그로 재료 고유의 식감과 맛 구현
- 메뉴별 최상의 맛 구현이 가능한 레시피 프로그램 구축



## 운영장점

- 1인 창업 가능 로봇으로 인건비 절감
- 다양한 메뉴 적용 가능으로 경쟁력 극대화
- 재고관리 및 생산관리 프로그램으로 비용절감
- 소형/복합식 매장 등 다양한 매장형태에 적용 가능



## 적용요리

- 한식 - 잔치국수, 가락우동, 냉면, 밀면, 쫄면 등
- 중식 - 짜장면, 짬뽕, 우동 등
- 일식 - 라멘, 우동, 소바 등
- 양식 - 크림파스타, 토마토 파스타 등



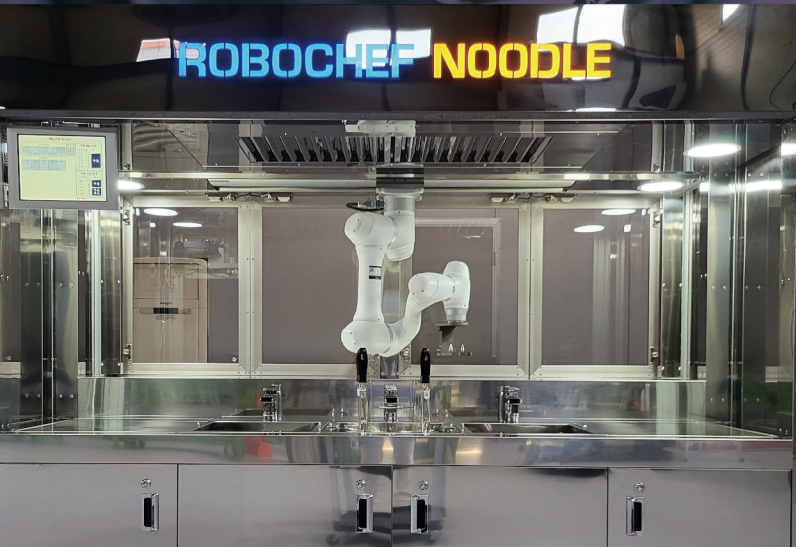
ROBO CHEF 제품2

02

# 누들로봇 Noodle

ROBO CHEF NOODLE 제원 및 기능

고객의 회전율이 빠른 면요리는  
면을 균일하게 삶아내 웨이팅없는  
빠른 조리가 경쟁력입니다.  
누들로봇은 정확한 레시피대로  
가장 맛있는 면요리를 빠르게  
대량으로 요리해냅니다.



## ROBO CHEF NOODLE

구성 및 기능	공통사항	협동 Robot (6축)	가반하중 5kg, 최대반경 900mm
		조리시스템	자동 온도조절
			자동 수위체크
			온도 과부하방지
			자동 배수기능
		자동 운영	터치로 각 기능 설정
실시간 Flow 디스플레이			
도어락	설치공간별 락 해제/설정 적용		

### STANDARD 사양

MODEL	RBC-NO-A01	RBC-NO-A02	RBC-NO-A03	RBC-NO-A04
정격전원	AC220V 3P 60Hz 6Kw(kvm)			
SIZE	2480(L)*1200(W)*2080(H)mm			
주행 ROBOT	1200mm(St) - 500m/sec			
온수시스템	1 Zone			
냉수시스템	2 Zone			
자동 DEEPING	X	O	X	X
터치화면	1 Zone			
외형구조	상부 밀폐형 구조		상부 OPEN 구조	
ROBOT 구조	상부 배치		하부 배치	





# 02 누들로봇 Noodle

COOKBOT CHEF NOODLE 제원 및 기능

고객의 회전율이 빠른 면요리는 면을 균일하게 삶아내 웨이팅없는 빠른 조리가 경쟁력입니다. 누들로봇은 정확한 레시피대로 가장 맛있는 면요리를 빠르게 대량으로 요리해냅니다.

## NOODLE COOKBOT CHEF

## COOKBOT CHEF NOODLE

구성 및 기능	공통사항	협동 Robot(6축)	가반하중 5kg, 최대반경 900mm
		조리시스템	자동 Deeping (UP/DOWN)
			자동 온도조절
			자동 수위체크
			온도 과부하방지
			자동 배수기능
		자동 운영	터치로 각 기능 설정
실시간 Flow 디스플레이			
도어락	설치공간별 락 해제/설정 적용		

### PREMIUM 사양

MODEL	CBC-NO-A01	CBC-NO-A02	CBC-NO-A03
정격전원	AC220V 3P 60Hz 14Kw(kvm)		
SIZE	3600(L)*1620(W)*2200(H)mm		
주행 ROBOT	1800mm(St)-800m/sec		
육수공급시스템	X	X	2 Zone
온수 시스템	2 Zone	2 Zone	2 Zone
냉수 시스템	X	2 Zone	2 Zone
터치화면	1 Zone	1 Zone	1 Zone

# KOREAN SOUP & COOKING

## 03 탕류로봇 Soup



### COOKBOT CHEF 제품3

각종 재료와 양념이 필요한 탕/찌개류는 언제나 동일한 맛을 내는 것이 중요합니다. 탕류로봇은 가장 맛있는 레시피로 셋팅된 프로그램대로 한 그릇부터 수십그릇까지 동일한 맛으로 요리해냅니다.



# 03

## 탕류로봇 Soup

COOKBOT CHEF SOUP 제품 특성

각종 재료와 양념이 필요한 탕/찌개류는 언제나 동일한 맛을 내는 것이 중요합니다. 탕류로봇은 가장 맛있는 레시피로 셋팅된 프로그램대로 한 그릇부터 수십그릇까지 동일한 맛으로 요리해냅니다.



### 장비특징

- 일체형 구조 - 설치시간 최소화 1시간
- 별도 인테리어가 필요없는 미려한 디자인
- 전용 지그 사용으로 다양한 국물요리 구현
- 인덕션 6구 설치로 한번에 많은 요리 가능
- 자동 육수 공급 및 세척 기능
- 자동 그릇 분배 공급 기능
- 실시간 제품 flow가 가능한 디스플레이 적용



### 제품특성

- 정확한 타이밍과 레시피로 균일한 맛과 품질 보장
- 로봇조리로 위생적인 시스템
- 전용 지그로 개별 면 특성에 맞는 고유의 맛 구현
- 메뉴별 최상의 맛 구현이 가능한 레시피 프로그램 구축



### 운영장점

- 1인 창업 가능 로봇으로 인건비 절감
- 다양한 메뉴 적용 가능으로 경쟁력 극대화
- 재고관리 및 생산관리 프로그램으로 비용절감
- 소형/복합식 매장 등 다양한 매장형태에 적용 가능



### 적용요리

탕류 - 알탕, 설렁탕, 해물탕 등  
 찌개류 - 김치찌개, 된장찌개, 순두부찌개 등  
 국밥류 - 육개장, 소고기국밥, 콩나물국밥 등  
 전골(국)류 - 만두(국)전골, 김치전골, 낙지전골 등

# 03

## 탕류로봇 Soup

COOKBOT CHEF SOUP 제원 및 기능

각종 재료와 양념이 필요한 탕/찌개류는 언제나 동일한 맛을 내는 것이 중요합니다. 탕류로봇은 가장 맛있는 레시피로 셋팅된 프로그램대로 한 그릇부터 수십 그릇까지 동일한 맛으로 요리해냅니다.



## COOKBOT CHEF SOUP

구성 및 기능	공통사항	협동 Robot (6축)	가벼움 5kg, 최대반경 900mm
		조리시스템	자동 온도조절
			온도 과부하방지
			인덕션 자동 ON/OFF 기능
자동 운영	요리별 시간설정 가능		
	터치로 각 기능 설정		
도어락	실시간 Flow 디스플레이		
	설치공간별 락 해제/설정 적용		

### PREMIUM 사양

MODEL	CBC-KO-A01
정격전원	AC220V 3P 12/24KW(kvm)
SIZE	3600(L)*1780(W)*2200(H)mm
주행 Robot	1800mm(St)-800m/sec
떡배기 공급 시스템	자동 분배 (40개)
인덕션	좌/우 각 3 Zone
터치화면	1 Zone



# 03-A

## 탕/찌개류로봇 -급식 Soup



### COOKBOT CHEF 제품3-A

각종 재료와 양념이 필요한 탕/찌개류는 언제나 동일한 맛을 내는 것이 중요합니다. 고객의 대기시간없이 빠른 조리가 가능한 탕류로봇은 가장 맛있는 레시피로 셋팅된 프로그램대로 한그릇부터 수십그릇까지 동일한 맛으로 요리해냅니다.





# 03-A

## 탕/찌개류로봇-급식 Soup

탕/찌개류 COOKBOT CHEF SOUP(급식) 제원 및 기능

각종 재료와 양념이 필요한 탕/찌개류는 언제나 동일한 맛을 내는 것이 중요합니다. 고객의 대기시간없이 빠른 조리가 가능한 탕류로봇은 가장 맛있는 레시피로 셋팅된 프로그램대로 한그릇부터 수십그릇까지 동일한 맛으로 요리해냅니다.



## COOKBOT CHEF SOUP (급식)

구성 및 기능	공통사항	협동 Robot (6축)	가벼움중 5kg, 최대반경 900mm
		조리시스템	자동 온도조절
			온도 과부화방지
			요리별 레시피 설정 시스템
자동 운영	인덕션 자동 ON/OFF 기능		
	터치로 각 기능 설정		
도어락	실시간 Flow 디스플레이		
	설치공간별 락 해제/설정 적용		

### PREMIUM 사양

MODEL	CBC-KO-B01(급식)
정격전원	AC220V 3P 16KW(kvm)
SIZE	3600(L)*1780(W)*2200(H)mm
주행 Robot	좌/우 900mm(St)-800m/sec
떡배기 공급 시스템	Lift 4개소, 자동 공급 (40개)
인덕션	좌/우 각 3 Zone
터치화면	1 Zone, PID Monitor



# 04

## 볶음(파스타)로봇 Stir-Fry



### COOKBOT CHEF 제품4

볶음요리는 재료 특성별 정확한 레시피와 조리시간이 균일한 맛을 좌우합니다. 볶음요리 로봇은 메뉴별 정확한 레시피대로 빠른 시간 내에 가장 맛있는 볶음요리를 대량으로 요리해냅니다.





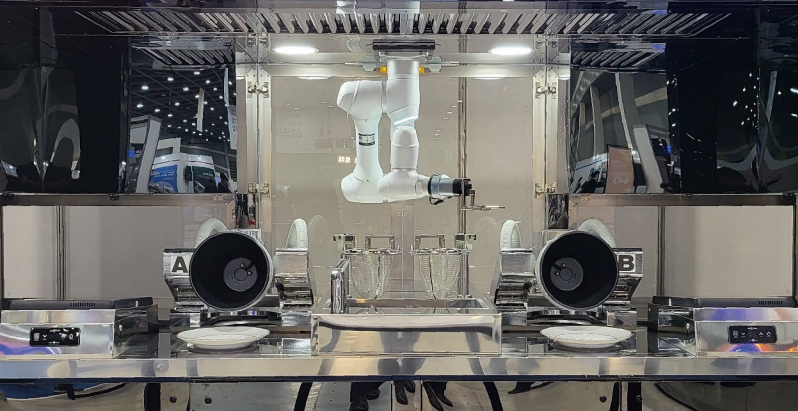
# 04

## 볶음(파스타)로봇 Stir-Fry

COOKBOT CHEF Stir-Fry 제품 특성

볶음요리는 재료 특성별 정확한 레시피와 조리시간이 균일한 맛을 좌우합니다. 볶음요리 로봇은 메뉴별 정확한 레시피대로 빠른 시간 내에 가장 맛있는 볶음요리를 대량으로 요리해냅니다.

PASTA COOKBOT CHEF



### 장비특징

- 일체형 구조 - 설치시간 최소화 1시간
- 별도 인테리어가 필요없는 미려한 디자인
- 전용 볶음로봇 사용으로 다양한 볶음요리 구현
- 자동공급장치 기능 - 소스 및 식재료
- 면해면 로봇 및 면공급 로봇
- 자동 세척 기능



### 제품특성

- 정확한 타이밍과 레시피로 균일한 맛과 품질 보장
- 로봇조리로 위생적인 시스템
- 볶음 전용 로봇 사용으로 재료 고유의 식감과 맛 구현
- 메뉴별 최상의 맛 구현이 가능한 레시피 프로그램 구축



### 운영장점

- 1인 창업 가능 로봇으로 인건비 절감
- 다양한 메뉴 적용 가능으로 경쟁력 극대화
- 재고관리 및 생산관리 프로그램으로 비용절감
- 소형/복합식 매장 등 다양한 매장형태에 적용 가능



### 적용요리

- 한식 - 제육볶음, 오징어볶음, 낙지볶음, 소고기볶음, 닭갈비 등
- 중식 - 새우볶음, 야채볶음, 고기볶음, 어항가지볶음 등
- 일식 - 야끼우동, 야끼소바, 스끼야끼볶음 등
- 양식 - 크림파스타, 토마토파스타, 오일파스타 등 양식 볶음요리





# 04

## 볶음(파스타)로봇 Stir-Fry

COOKBOT CHEF Stir-Fry 제원 및 기능

볶음요리는 재료 특성별 정확한 레시피와 조리시간이 균일한 맛을 좌우합니다. 볶음요리 로봇은 메뉴별 정확한 레시피대로 빠른 시간 내에 가장 맛있는 볶음요리를 대량으로 요리해냅니다.



## COOKBOT CHEF Stir-Fry

구성 및 기능	공통사항	협동 Robot (6축)	가반하중 5kg, 최대반경 900mm
		조리시스템	소스 및 재료 자동공급 장치
			자동 면 해면기 및 공급기능(협동로봇)
			볶음기 로봇
		자동 운영	자동 세척 기능
			터치로 각 기능 설정
도어락	실시간 Flow 디스플레이		
		설치공간별 락 해제/설정 적용	

### PREMIUM 사양

MODEL	CBC-PA-A01
정격전원	AC220V 3P 60Hz 16Kw(kvm)
SIZE	3600(L)*1260(W)*2200(H)mm
장치	해면로봇- 1대, 자동 세척기- 2개
	소스&식자재 자동 공급기
	볶음 로봇- 2대
터치화면	1 Zone, PID Monitor



NOODLE COOKBOT CHEF

 **ROBOTECH**

# Company Introduction

**로봇과 인간이 함께하는 새로운 외식문화**

Since 1993

[www.robotech.co.kr](http://www.robotech.co.kr)



FRIED | NOODLE | SOUP | STIR-FRY |

회사소개

# ROBOTECH

## (주)로보테크는 1993년 설립된 산업용 로봇, 자동화기기 전문 제조업체입니다.

산업용 로봇 기술을 비롯한 스마트 공장을 구현하는 사업에 주력하고 있습니다.  
첨단기술 집약 산업 전문업체로 고객의 요구에 부응하는 선제적 신기술 적용 로봇 등을  
개발·제조·공급하고 있으며 30여 년이 넘는 경험과 노하우를 바탕으로 제조부터 판매,  
A/S까지 원스탑 체계를 갖추고 지원하고 있습니다.

### 총 92종의 지적 재산권 보유

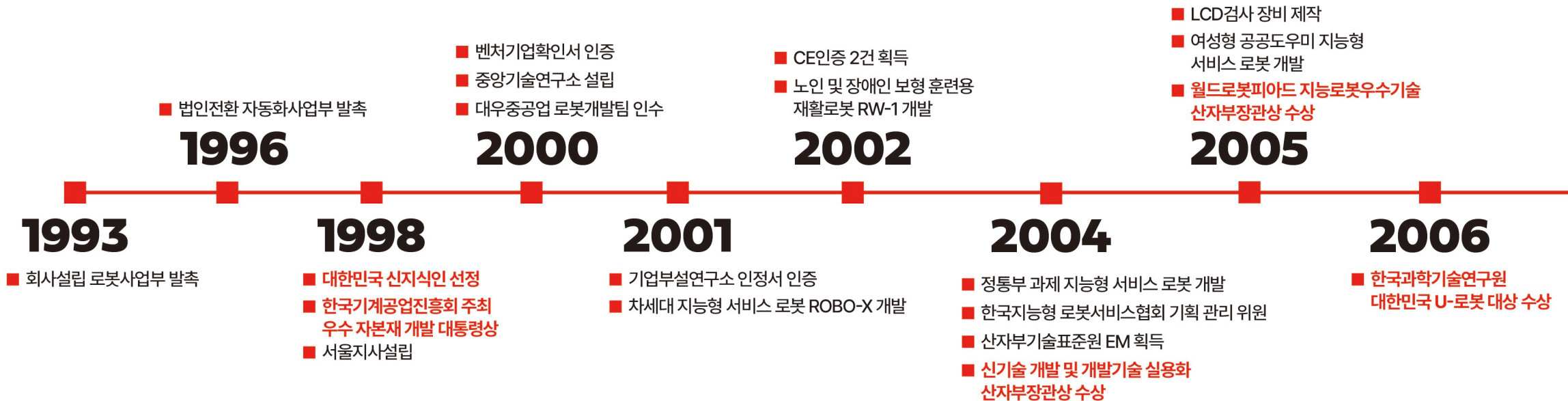
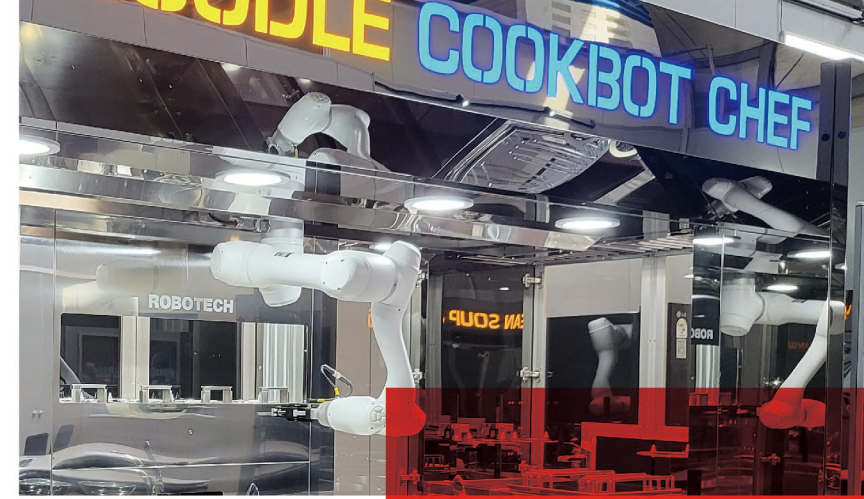
- [특허권] 산업용 로봇의 손목부 구조/로봇 제어시스템의 파워 시퀀스 안전장치 외 32종
- [실용신안권] 산업용 로봇의 동력 전달용 벨트 장력 조절 장치/산업용 로봇의 상부 아암 구조 외 30종
- [의장권] 선반용 로봇/산업용 로봇 서보 회전기 외 24종
- [상표권] 제7류 포장기계 등 6건

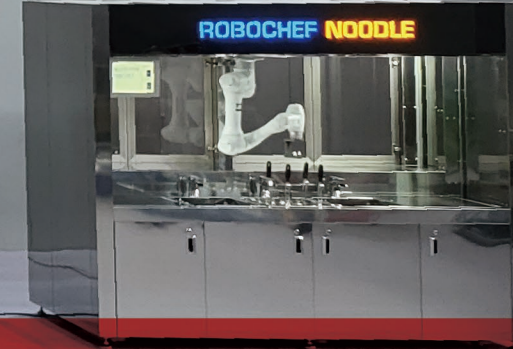
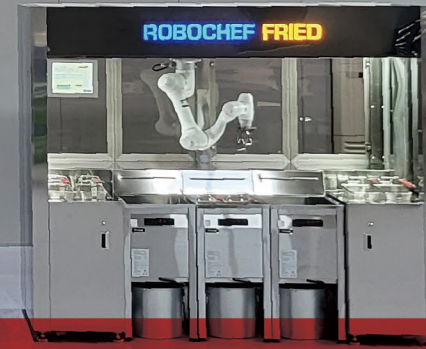
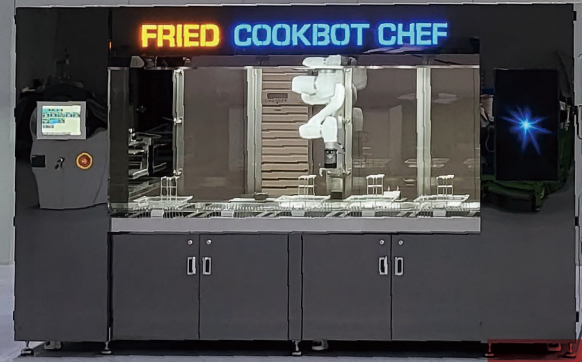
회사명	(주)로보테크	설립일	1993년 8월 - 법인전환 1996년 8월
대표명	강삼태	업종	산업용 로봇, 자동화기기 제조
본사 소재지	부산시 사상구 대동로 140, 6층 (학장동)	공장 소재지	부산광역시 사상구 농산물시장로 26번길 33 (엄궁동)
R&C센터 소재지	경기도 부천시 원미역대동 부천 테크노타운 로봇 산업단지		



## 회사연혁

(주)로보테크는 회사 설립초기부터 정부 국책과제를 매년 성공적으로 수행해오고 있으며 탁월한 기술 경쟁력을 바탕으로 공신력있는 기관으로부터 그 성과를 인정받고 있습니다.





- 지능형 로봇 시범 사업 확대
- 지능로봇, 제대혈, 헬스케어 다자유도, 차세대 퍼스탈로봇 개발
- 부산대 ILIC 동남권개발과제 산학협력

**2007**

- 품질경영시스템 인증
- 기술혁신형 중소기업 확인
- 한국생산기술연구원 부산지역본부 해양로봇센터 자문위원

**2010**

- LCD 검사장비 제작 고도화
- **로봇산업진흥 산업포장 수상**

**2012**

- SDV(베트남) 초대형 검사장비 제작

**2018**

- ROBO CHEF 개발 제작
- COOKBOT CHEF 신규 ITEM 개발 제작

**2021**

**2008**

- 정부차세대 국가성장동력원 지능로봇 과제 수행
- 부산로봇산업협회 초대회장 위촉

**2011**

- **한국로봇산업협회 지능형로봇기술대상 수상**

**2015**

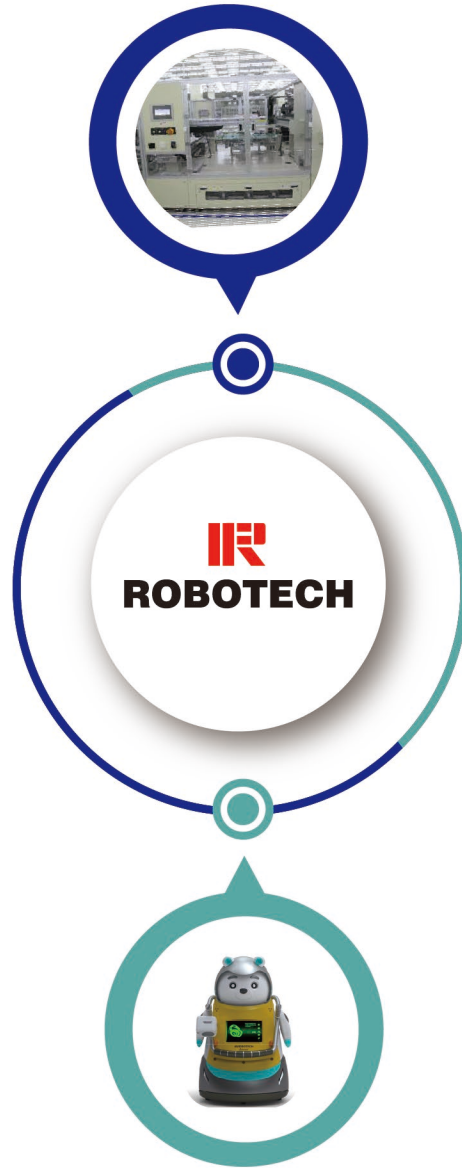
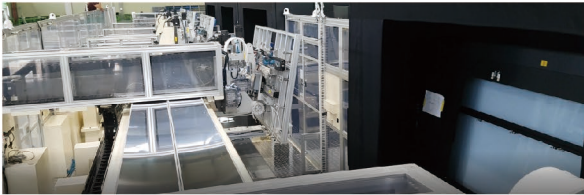
- SSM(중국) 검사장비 제작
- SDV(베트남) 검사장비 제작

**2019~2020**

- COOKBOT CHEF 개발
- SDV(베트남) 초대형 검사장비 제작

# 로봇 시스템

- Display Auto Inspection System
- 2차전지 Module Assembly System
- Food Tech In-Line Auto System



# 지능형 로봇

- AI 서빙로봇
- 안내 로봇
- 홈 오토메이션 로봇
- 차세대 서비스 로봇



# FRIED COOKBOT CHEF

ROBOTECH

**The Very  
BEST ROBOTECH**

**최선을 다하는 ROBOTECH**

(주)로보테크는 1993년 설립 이래  
한결같이 초심을 지키며 오직 BEST 정신으로  
글로벌 첨단로봇산업 NO.1 기업을 향해 나아갈 것입니다.

**Believe** 신뢰와 믿음

**Extra fine quality** 최상의 품질

**Service** 고객만족

**Technique** 최상의 기술제공



 **ROBOTECH**

**Thank you.** 

(주)로보테크 [www.robotech.co.kr](http://www.robotech.co.kr) TEL. 051-301-6488 [robotech01@robotech.co.kr](mailto:robotech01@robotech.co.kr)