



KITCHINNOVATION

맛있는 기술
멋있는 요리



MANDARIN
R O B O T I C S

키치노베이션 - 만다린로보틱스

www.md robo.com

1 5 5 1 - 0 1 6 8

만다린
로보틱스를
소개합니다.



ROBOTIC WOK

만다린로보틱스는 로봇 공학과 인공지능 기술을 통해 전문 요리사의 맛을 재현하고 미래형 키친 서비스를 제공하는 푸드테크 기업입니다.

만다린로보틱스는 우리만의 독보적인 조리로봇 솔루션을 통해 보다 쉽고 편하게 맛있는 음식을 제공하기 위한 서비스를 제공합니다.

빅 요리 영상
AI 분석 후 식재료
및 조미료 응용
레시피 확보

약 3,800여 건의
유명 셰프들의 조리
영상 분석을 통한
최적의 모션 도출

정밀한
커스터마이징을
통한 고객맞춤
레시피 제공



MANDARIN
ROBOTICS

HISTORY

2018 19

- 회사설립
- TIPS 프로그램 (민간투자주도형기술창업지원)
- 벤처 인증
- 로보틱워 Ver.1(프로토타입)

2020 21

- 로보틱스스메이커(프로토타입)
- KC마크 인증완료
- 국내 최초 중국 후난요리 전문점
- 롯데마트 PoC 실시

2022

- 로보틱워 개선버전
- 로보틱워 양산화 완성
- 직영 중식 전문점 도입 및 운영

2023

- 인더비엣 (안산복합휴게소)
- 오봉집 (김포공항국내선)
- 프랜차이즈 지점 등 5곳 설치
- 로보틱스스메이커 양산화

2024

- 기술보증 (KIBO)
- SBA창업허브(무빙웍스)
- 안성휴게소 푸드코트
- 다수의 프랜차이즈 본부와 MOU 진행 중
- 서울시립대학교 학생회관
- 서울 성균관대학교 푸드코트



01

ROBOTIC WOK

로보틱 워

물, 기름, 움직임, 화력을 자유 자재로 조절하고 실제 요리사의 WOK HEI를 구사하며 사용자가 원하는 레시피에 맞춘 조리 모션을 구현하는 로봇 워

WOK HEI : (鑊氣 / 鑊气) 워 내의 대류현상으로 식재료에 맛있는 불맛과 풍미가 입혀지는 과정



02

ROBOTIC SAUCE MAKER

로보틱 소스메이커

분말형 10종, 액상형 10종의 소스를 레시피에 기반하여 신속, 정확하게 토출하고 레시피 보안 유지 및 균일한 맛을 쉽게 유지하는 로봇



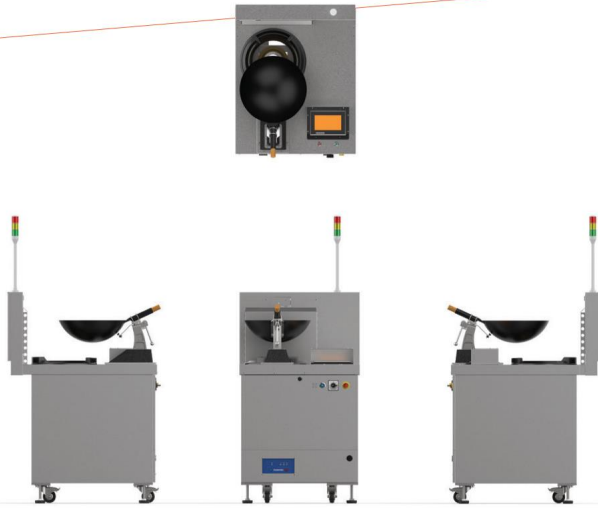
03

SOKiS SMART ONE KITCHEN SYSTEM

스마트원 키친 시스템

AI 딥러닝 기술에 기반한 알고리즘에 의해 다양한 조리 방식에 대한 현황, 관제, 운용, 관리, 분석을 진행하는 통합 시스템

SOKiS



ROBOTIC WOK

로보틱 워

크기	너비 700x 깊이 870 x 높이 1,680mm (타워 램프 제외 높이 1,230mm)
저장용량	기본 메뉴 100 가지 저장 (추가 가능)
조리동작	설정된 요리별 100여가지 워 동작 변화 (추가 가능)
화력조절	자동 및 수동 조절 가능
조리속도	요리사와 동일한 속도로 작업 수행
추가기능	기름, 물 자동 정량 투입, 작업 지시 디스플레이
조리방법	Touchscreen, Button
가스용량	LNG 21,500 kal/hr, LPG-2.8kPa
소비전력	단상 220V 500W



ROBOTIC SAUCE MAKER

로보틱 소스메이커

크기	너비 1,513 x 깊이 440 x 높이 700mm (하단 냉장고는 본품에서 제외)
투출개수	액체 10종, 분말 10종 (특정 소스류 제외)
투출속도	레시피당 1분 내외 (레시피별 상이 할 수 있음)
투출정밀도	0.3g 이내
추가기능	투입 지시 및 로보틱 워 무선 연동 기능
조리방법	Touchscreen, Button
소비전력	단상 220V

POS

KDS

레시피 개인화

- 주문정보 가공
- 식재료 준비지시
- QR 정보 처리
- 레시피 호출
- 레시피 변경
- 장비상태 모니터링
- 요리원료 시간예측
- 재료사용 파악

로보틱 워

로보틱 소스메이커

식재료 준비 화면

상황 모니터

SOKiS SMART ONE KITCHEN SYSTEM

스마트원키친 시스템

통합관제	주문정보 기반 디바이스 동작 제어 통합관제
원격관제	실시간 주문현황, 로봇 작동현황 관리
레시피 관리	신규 레시피 추천 및 사용, 선호 레시피 분석, 레시피 다운로드



누구나 쉽게

비전문가도 쉽게 조리가 가능하여 외식업계의
심각한 요리사 부족 문제를 해소합니다.



더 안전하고 더 튼튼하게

근골격계 질환예방 및 폐질환 발생을
예방하며 11,000시간의 테스트로
내구성을 입증하였습니다.
(주요 구조부 기준)



항상 균일한 퀄리티

누가, 언제 요리하더라도
똑같은 요리 수준을 유지합니다.



새로운 가능성

지속적인 레시피 개발을 통해 새로운 메뉴를 제공하여
탄력적 메뉴구성 및 업종 전환도 가능합니다.

11,000 시간 시험

3,800 모션 분석

300 인분 조리

1시간 기준

www.mdrobo.com



KITCHINNOVATION

주식회사
만다린로보틱스

1551-0168

cs@mdrobo.com

COPYRIGHT 2024 MANDARINROBOTICS, INC