

www.yujinmc.co.kr
www.noodlemaster.co.kr

COMPANY INTRODUCTION

창업 1989

출시

- 한국최초 자동 면자동기기 출시 : 브랜드명 "백지박사"
- 세계최초 스팀세제기 출시 : 브랜드명 "STEAMJET"
- 세계최초 이동식 데프리스 크라닝 장비 출시 : MACCS SYSTEM
- 세계최초 유기물을 이용한 신재생에너지 생산 설비 개발
- 한국최초 자동 면자동기기 개발 : 브랜드명 "NOODLE MASTER"

인증

- INOBU 인증 기업(기술혁신 기업 인증)
- ISO 9001 인증
- CE 인증
- VENTURE 인증 기업

유진엠씨 주식회사

경기도 고양시 일산동구 사리현동478-33
TEL : 1566-3436 FAX : 031-905-3437

UP's LIFE YUJIN
www.yujinmc.co.kr
www.noodlemaster.co.kr

www.yujinmc.co.kr
www.noodlemaster.co.kr

파스타와 면요리 전문가를 위한 프리미엄 면 조리기

Noodle Master Series 변하지 않는 맛의 진실!!!

"NOODLE ROBO", "SOUP ROBO", "KYOZA ROBO"
세계 최고의 면요리 전문가를 귀하의 주방에 추천합니다.

면 조리기 누들마스타 소계 / 누들마스타의 적용 대상식품

자동 면압기 "누들 로보" (Noodle Robo)

자동스프제조기 "스프로보" (Soup Robo) 시리즈

자동만두굽기 "교자로보" (Kyoza Robo)

www.yujinmc.co.kr

면 조리기 누들마스타 소개

유진에 제공하는 "NOODLE MASTER" SERIES 전 제품은 파스타와 국수장인들이 조리하는 조리술서와 조리법을 그대로 재현해 담아 적용하고 실행 시키,

최고의 맛을 실현하고

최고의 맛을 일관되게 유지하고

YUJINMC Business Purpose

주방환경을 혁신적으로 개선하는 것을 목표로 만든 친환경제품입니다.

많은 에너지를 절약하고

연속적으로 대량 조리가 가능하며

대표상품인 자동 면압기 "NOODLE ROBO(누들로보)" 는 스파게티, 쌀국수, 우동, 소면, 중화면, 생면등 세계의 모든 종류의 스파게티와 면을 종류에 맞추어 온도, 시간, 냉각구멍이 불지 않고 끓임을 유지등을 프로그램 하여 각자의 개성에 맞는 최상의 면 상태를 유지하면서 대량의 면을 연속적으로 조리 할 수 있는 자동 면 압기이며,

스프 제조기 "스프로보(SOUP ROBO)" 는 농축된 스프 원액만을 사용하여 끓이지 않고 물과의 균일한 배합비와 온도, 추출율을 정하여 연속적으로 정량 스프를 대량 공급할 수 있는 스프 제조기이며, 특히, ULTRA TYPE은 4가지 서로 다른 종류의 스프를 동시에 제조, 공급할 수 있습니다.

자동 만두 굽기 "교자로보(KYOZA ROBO)" 는 아시아 식 볶음방식으로 교자의 허부를 튀기고 상부는 쫄면의 일삭이즈의 맛을 균일하게 연속적으로 조리하는 제품입니다.

이제 YUJIN MC가 제공하는 제품으로 귀사의 주방에 신속성, 정확성, 간편성, 생력성을 확보하여 고객만족과 이윤상승이 동시에 이루어지는 것을 약속드립니다.

누들마스타의 적용 대상 식당

파스타 및 피자 전문점	소면, 메밀, 냉면, 칼국수, 우동, 라면 등의 면전문점	쌀국수 전문점	중국자랑면, 쫄면(통)면 전문점	면을 포함한 매화가 다양한 분식집
면용 후식메뉴로 제공하는 고기집	단체 급식소	골프클럽의 클럽하우스 및 그늘집	다양한 메뉴를 제공하는 패밀리 식당	

특히, 기능적인 측면에서 적용 가능대상으로는

면요리의 맛과 품질을 균일하게 유지하고 싶은 식당
전문가 없이도 최상의 맛을 유지하고 싶은 식당
피크타임에 최소의 인원으로 신속하게 대량의 면요리 제공을 희망하는 식당
현재보다 다양한 면 메뉴를 추가하고자 하는 면 요리집
면 메뉴를 추가하여 고객 확보 및 이윤을 높이고자 하는 일반 주점 및 일반식당
면요리에 많은 인력이 투입되고 면조리 시스템 확보가 어려운 식당
작업 시간과 생산성을 향상 시키고 싶은 식당
사진에 면을 실지 않고 즉석에서 대량의 면을 조리하고자 하는 식당
주방공간이 좁아 공간을 확보하고자 하는 식당
연속적인 운수 확보 및 가스 사용으로 에너지 사용이 높은 식당
주방 온도를 낮추고 작업 동선을 간결하게 하여 주방 작업 환경을 개선하고자 하는 식당

대표 사용자

CJ푸드빌 | 차이나비스트로 | 진매장 | 명품집 | 불타는열매 | 연타스 | 강북구 | 양남시장 | 진매장 | 돈주대 | 회동광화 | 명품곡수 | 캐시네 | 진매장 | 냉면집 | 우동26 | 행복한국수 | 구미국수 | 일미미국수 | 백교원 | 당 차 | 홍물러스 | 진매장 | 롯데백화점 | 대구역시 | 삼성물산 | 에경백화점 | 한국과대 | 곤지암골프장 | 피닉스파크 | 신한카드 | 협조카드 | 일촌네 | 다수의 전통면 및 만두전문점 | 프랜차이즈 식당 | 뉴질랜드 및 호주 스파게티전문점에서 자랑스레 이용되고 있습니다.

면 조리기 누들마스타 소계 / 누들마스타의 적용 대상식품

자동 면압기 "누들 로보" (Noodle Robo)

자동스프제조기 "스프로보" (Soup Robo) 시리즈

자동만두굽기 "교자로보" (Kyoza Robo)

www.yujinmc.co.kr

자동 면압기 "누들 로보" (Noodle Robo)

기능

- 인종류별 선택 모드
- 면 종류별 작업방법 입력 모드
- 면 냉각 방식 선택 모드(냉수, 찬공기등)
- 편리한 자동 송하강 기능(전자동만 해당)
- 다양한 면이 붙지 않고 열 투입을 용이하게 하는 자동 온도 제어(전자동만 해당)
- 삶는 효과를 극대화 하기 위한 가마솥 구조 채택
- 면바구니 1개의 전용 히터 채용으로 전기 사용량 최소화 실현
- 작업시간 기억 및 호출기능(총 15 타입 기억)
- 자동 온도 조절 기능
- 냉 운수 급수 별도 배관채택
- 고온 안전 차단장치
- 운전 및 과전류 차단장치
- 녹슬지 않고 내구성 강한 고급 스텐레스 사용

조리 업무가 쉽고 즐거워 집니다.

면압기 외에 냉동식품의 해동에도 사용됩니다.
아예, 두부등의 식재 대치가 등에도 사용 할 수 있는 인능 조리기로서의 역할도 가능합니다.

면 조리기 누들마스타 소계 / 누들마스타의 적용 대상식품

자동 면압기 "누들 로보" (Noodle Robo)

자동스프제조기 "스프로보" (Soup Robo) 시리즈

자동만두굽기 "교자로보" (Kyoza Robo)

www.yujinmc.co.kr

디지털 컨트롤

첨단 하이테크 기술이 적용된 컨트롤러

사양

제품	2구타입(H500) 반자동	2구타입(A500) 전자동	4구타입(H600) 반자동	4구타입(A600) 전자동	비고
제품치수	560 X 710 X 900	560 X 710 X 900	870 X 710 X 900	870 X 710 X 900	W X D X H(mm)
제품중량	75 kg	80 kg	90 kg	95 kg	
물탱크 용량	25 Liter	25 Liter	17 Liter X 2 EA	17 Liter X 2 EA	
면바구니 크기	276 X 214 X 87	276 X 214 X 87	276 X 160 X 86	276 X 160 X 86	W X D X H(mm)
면바구니 수	2 EA	2 EA	4EA	4EA	
면바구니 최대용량	1.5kg	1.5kg	1kg	1kg	
최대 전력량	380V 10KW	380V 10KW	380V 12KW	380V 12KW	
사용전력량	3KW X 2 히터	5KW X 2 히터	3KW X 4 히터	3KW X 4 히터	

시간당 조리 능력

면종류	2구타입(H500) 반자동	2구타입(A500) 전자동	4구타입(H600) 반자동	4구타입(A600) 전자동	비고
스파게티	40 X 2 = 80 인분	40 X 2 = 80 인분	30 X 4 = 120 인분	30 X 4 = 120 인분	6분 살림 기준
냉동 스파게티	100 X 2 인분	120 X 2 = 240 인분	60 X 4 = 240 인분	90 X 4 = 360 인분	2분 살림 기준
소면	60 X 2=160 인분	80 X 2 = 160 인분	60 X 4 = 240 인분	60 X 4 = 240 인분	3분 살림 기준
중면(간편)	40 X 2 = 80 인분	40 X 2 = 80 인분	30 X 4 = 120 인분	30 X 4 = 120 인분	6분 살림 기준
생면(칼국수, 중화면 등)	40 X 2 = 80 인분	40 X 2 = 80 인분	30 X 4 = 120 인분	30 X 4 = 120 인분	6분 살림 기준
라면	80 X 2 = 80 인분	80 X 2 = 80 인분	60 X 4 = 240 인분	60 X 4 = 240 인분	3분 살림 기준
우동	180 X 2 = 360 인분	180 X 2 = 360 인분	180 X 4 = 720 인분	180 X 4 = 720 인분	1분 살림 기준
쌀국수	40 X 2 = 80 인분	40 X 2 = 80 인분	30 X 4 = 120 인분	30 X 4 = 120 인분	6분 살림 기준
냉면	180 X 2 = 80 인분	180 X 2 = 80 인분	180 X 4 = 720 인분	180 X 4 = 720 인분	1분 살림 기준

상기 데이터는 당사가 실험한 데이터입니다. 같은 종류의 면이라도 면의 굵기, 흡수율, 재료의 성분 등에 따라 삶는 시간과 면 바구니에 넣을 수 있는 면의 최대 투입량이 달라져 상기 데이터와 상이 할 수 있습니다.
또한, 본 기준은 기기에 운수가 공급되어 메밀 없이 연속적으로 사용하는 것을 기준으로 한 것입니다. 만약, 운수 없이 냉수 연결된 상태에서는 예열시간이 필요하여 본 기준보다 능률이 저하됩니다. 참고하십시오.

면 조리기 누들마스타 소계 / 누들마스타의 적용 대상식품

자동 면압기 "누들 로보" (Noodle Robo)

자동스프제조기 "스프로보" (Soup Robo) 시리즈

자동만두굽기 "교자로보" (Kyoza Robo)

www.yujinmc.co.kr

자동스프제조기 "스프로보(SOUP ROBO)" 시리즈

스프를 끓이고 끓이고 보온하는 작업을 대신하여 간단히 버튼 하나로 스프를 만들어 공급해 주는 제품으로서 인력 절감과 맛의 확보로 주방의 혁신을 이룰 수 있는 제품입니다.
농축 원액만 원액통에 넣고 원하는 배합비와 온도, 용량만 설정해 놓으면 스프는 준비완료!
번거워 보이는 정량 스프를 대량으로 만들어 드리는 것입니다. 특히, 끓이기 오일과 건더기로 인하여 굳거나 가라앉는 것을 방지하기 위하여 원액을 히터 및 믹싱 기능까지 탑재해 있습니다. (미니 타입은 없음)

특징

- 균일한 맛, 균일한 온도, 균일한 용량, 연속 주출이 가능합니다.
- 온도, 배합비, 용량 입력장치 있어 원하는 맛과 온도의 스프를 만들 수 있습니다.
- 최대 4가지 서로 다른 스프를 동시에 만들어 낼 수 있습니다.
- 스팀으로 주방 공간을 혁신적으로 줄여 드리고 조리 업무를 시스템화 할 수 있습니다.
- 전기식으로 불필요한 에너지를 절약하고 주방 환경을 쾌적 해 집니다.
- 정량사용으로 재료를 절약합니다.

자동스프제조기 "스프로보(SOUP ROBO)" 미니(MINI)

- 초소형으로 주방의 좁은 공간이나 매장안에서도 사용이 가능합니다.
- 버튼하나로 스프 조리 가능합니다.
- 신속하게 정량의 스프를 대량(시간당 70리터, 2700CC 기준)으로 공급합니다.
- 내부의 모든 재료를 스텐레스 스틸을 사용 내구성이 우수합니다.

자동스프제조기 "스프로보(SOUP ROBO)" 트윈(TWIN)

- 1대의 제품으로 서로 다른 2가지 스프를 만들어 제공합니다.
- 최대 200그(최 3000CC 기준)의 대용량입니다.
- 오일과 건더기가 포함된 스프 제조가 가능합니다.
- 스팀으로 주방의 공간 확보는 물론, 쾌적한 환경을 제공합니다.
- 내부 재료를 스텐레스 스틸을 사용 내구성이 우수합니다.

자동스프제조기 "스프로보(SOUP ROBO)" 울트라(ULTRA)

- 1대의 제품으로 서로 다른 4가지 스프를 만들 수 있습니다.
- 최대 2000그(최 3000CC 기준)의 대용량입니다.
- 스팀으로 주방의 공간 확보는 물론, 쾌적한 환경을 제공합니다.
- 내부 재료를 스텐레스 스틸을 사용 내구성이 우수합니다.

제품명	미니	트윈	울트라	비고
제품치수	250 X 500 X 700	420 X 600 X 1350	500 X 600 X 1450	W X D X H(단위:mm)
제품중량	25	80	80	kg
원액용기용량	4L X 1EA	5L X 2EA	5L X 4EA	
생산공급량	72 인분	200 인분	200 인분	1회 3000CC 기준
사용전력	220V 5KW	380V 5KW, 220V 0.4KW	380V 5KW, 220V 0.4KW	
운수탱크용량	7.5	35	35	단위: 리터

면 조리기 누들마스타 소계 / 누들마스타의 적용 대상식품

자동 면압기 "누들 로보" (Noodle Robo)

자동스프제조기 "스프로보" (Soup Robo) 시리즈

자동만두굽기 "교자로보" (Kyoza Robo)

www.yujinmc.co.kr

자동만두굽기 "교자로보 (KYOZA ROBO)"

"교자로보" 는 아시아 식 FFY 방식으로 교자의 허부는 튀기고 상부는 쫄면의 일삭이즈의 맛을 균일하게 연속적으로 조리하는 제품입니다.

특징

- 디지털 방식의 열센서에 의해 균일한 조리상태를 최고 맛의 맛을 제공합니다.
- 조리 완료 시 되면 알람이 울리고 전원이 차단되어 사용이 편리합니다.
- 1회에 대량으로 만두를 구워 낼 수 있어 경제적입니다.
- 기계가 소형으로서 주방의 벽에서 사용 할 수 있습니다.
- 전기식으로 주방의 환경을 쾌적해 집니다.
- 스텐레스 강판을 사용 내구성이 우수합니다.

사양

제품명	교자로보	비고
제품치수	390 X 600 X 300	W X D X H(mm)
중량	30 kg	
성능	40 개 / 1회	
전력	220V 3.7KW	

사용처 전경