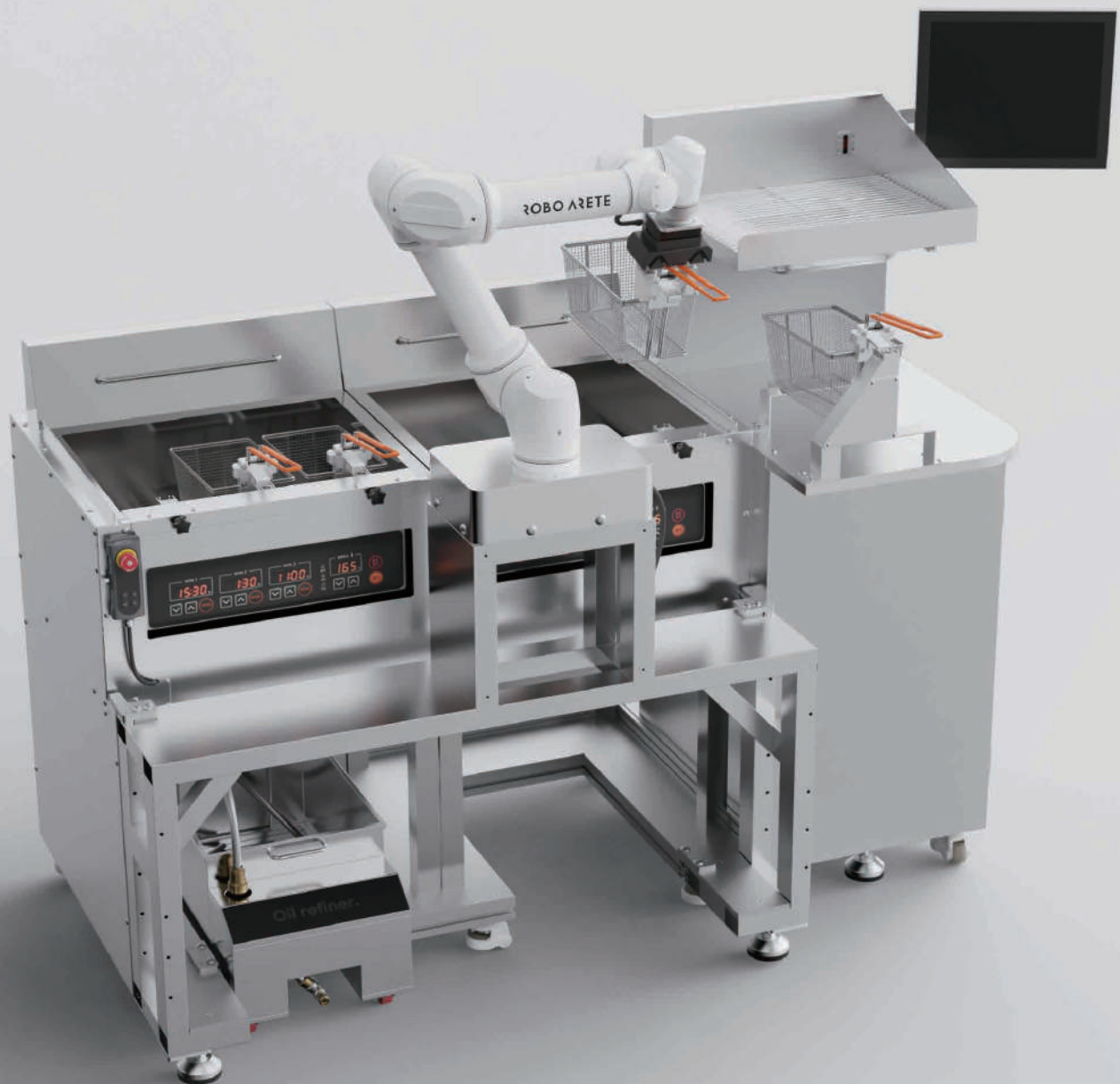


AI 튀김 로봇 **ROBERT-E**

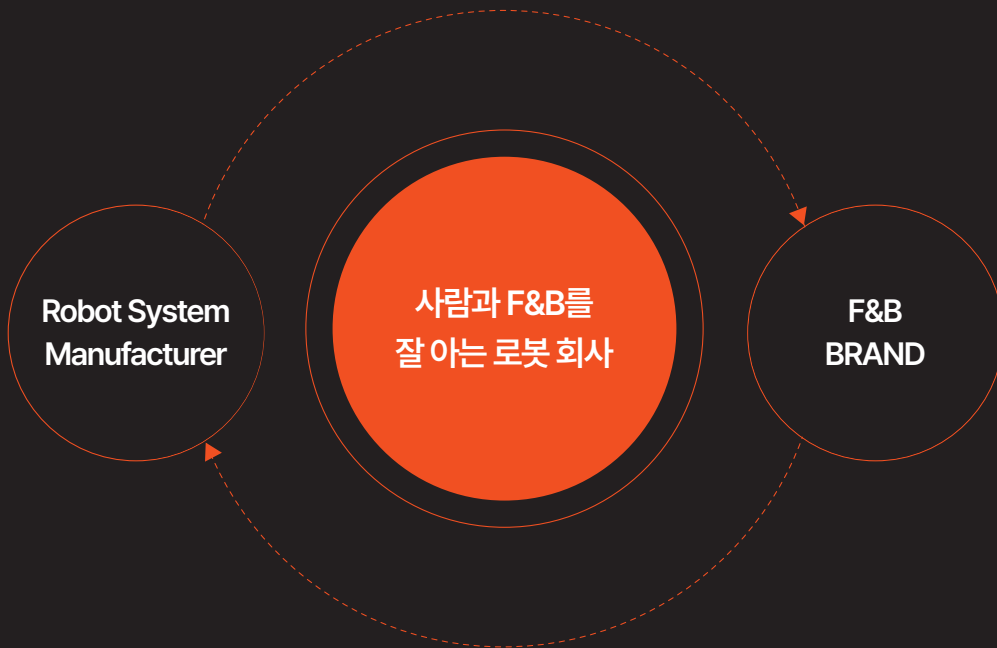


roboarete.com

ROBO ARETE

ROBO ARETE

로보아르테는 사람을 이해하는 조리 로봇 시스템 개발을 통해
인류의 식문화와 F&B 비즈니스를 혁신하는 **글로벌 푸드테크 기업**입니다.



It's Eatnovation

로보아르테는 사람과 F&B를 잘 아는 로봇 회사입니다.

ROBO ARETE는 'ROBOT'을 뜻하는 로보(ROBO)와 그리스어로 '최상의'라는 뜻을 가진
아레테(ARETE)가 합쳐져 로봇으로 최상의 경험을 선사한다는 의미를 담고 있습니다.

Robotic Kitchen을 기획하여 2020년부터 매일 조리 로봇 매장을 운영한 유일한 로봇 회사로

로봇 시스템의 실효성을 직접 검증하였습니다.

로보틱스를 활용하여 조리과정을 끊임없이 혁신하고 있으며,

로봇과 사람이 협동하며 요리하는 안전하고 효율적인 환경을 제공하여

국내외 조리 로봇 분야의 미래 기술을 선도해 나가고 있습니다.

2024	01	영국 런던(Greenbea Food Ltd) 로봇 판매
	02	미국(365 Holdings) 로봇 판매
		미국 캘리포니아(No brand F&B) 로봇 판매
	03	멕시코(The Hansik Express) 로봇 판매
2023	07	뤄버트치킨 멕시코시티점 오픈
	01	해외 로봇 B2B 판매 - 누리치킨 오하이오 콜롬버스점
	04	신비한형제들 로봇 B2B 판매
	05	투자용 기술평가(TCB) TI-3(우수) 획득
		행그리조핫치킨 로봇 B2B 판매
	06	series A-2 투자 -한화투자증권
		뤄버트치킨 싱가포르 가맹 1호점 오픈
2022	07	ROBER-E 미국 위생협회(NSF) 식품위생안전 인증 취득
		이노비즈 인증
	11	뤄버트치킨&헝그리다오/TFG 합작회사 필리핀 마스터 프랜차이즈 계약
	02	GS리테일 로봇 공급 MOU
	04	GS25 부산동래 플래그십스토어 튀김로봇 "Robert-E" 설치 및 운영
	05	series A 투자
2021		- 한국투자파트너스, GS리테일, IBK기업은행, 스마트스터디벤처스, JB인베스트먼트, 신용보증기금
	06	GS수퍼마켓 로봇 렌탈
	10	뤄버트치킨 가맹사업 진출
	12	농림축산식품부 장관상
2020	06	PRE series A 투자
		- 네이버, 위벤처스, 블루포인트파트너스
	07	한국로봇산업진흥원 서비스 로봇 실증사업
	09	TIPS 기업 선정 - 운영사 블루포인트파트너스
2019	12	여성창업경진대회 2021 대상
	02	뤄버트치킨 1호점 오픈
	07	한국로봇산업진흥원 주관 서비스 로봇 실증사업 선정 기업
2018	08	SEED 투자 - 한국벤처투자
	03	벤처기업인증
	09	초기창업패키지 (연세대학교 창업지원단)
	09	로보아르테 설립

AI 튀김 조리 로봇

ROBERT-E

0.5

0.5평만 있으면
설치가 가능한
컴팩트한 사이즈

1

국내 최초
로봇시스템 전체에 대한
미국 위생협회 **NSF 인증 획득**

50

시간당 50개
바스켓 조리 가능

2020

2020년부터 현재까지
자체 로봇 매장 운영을
통해 실효성 검증



01 튀김조리가 필요한 모든 곳에 적용 가능

1시간에 50개 바스켓 조리가 가능하며, 치킨, 감자튀김, 돈가스, 도넛, 핫도그 등 다양한 종류의 튀김 조리가 가능합니다.

또한, 특정 업장만의 레시피에 맞춰서 로봇 움직임, 조리 시간 등의 변경이 가능합니다.



다양한
튀김 조리 가능



시간당 50개
바스켓 조리



맞춤형
시스템 개발 가능

02 사람과 주방을 가장 잘 이해하는 조리 로봇

ROBERT-E는 로보아르테의 자체 치킨 브랜드 '라버트치킨'에서 2020년부터 현재까지 매일 운영하며 기능을 업그레이드해 왔습니다.

현재는 라버트치킨 외에도 BHC, 행그리조 핫치킨, GS25 등에서도 활발히 사용되고 있어 국내외 매장에서 충분히 검증된 로봇입니다.

03 컴팩트한 사이즈

간편한 구조, 컴팩트한 사이즈로 0.5평의 공간만 있으면 작은 1톤 트럭부터, 소형 매장, 대형 매장까지 어느 주방이나 설치 가능합니다.

또한, 사이즈가 작기 때문에 로봇 운영 관리, 청소, 식자재 적재 등 작업자 동선이 충분히 확보되어 있습니다.

04 클라우드 기반 운영 시스템

국내외에 있는 로봇 시스템의 상태를 서울의 R&D 본부에서 관제할 수 있어 오류 발생 시, 원격제어로 해결 가능하며,

소프트웨어 업데이트, 메뉴 추가, 수정 등이 가능합니다.

05 오더 커넥트

로봇 시스템과 주문 시스템(키오스크, 주문 앱, 테이블 오더, POS 등)이 연동되어
로봇에 주문을 입력할 필요 없이 '조리시작'만 누르면 자동으로 조리가 진행됩니다.





국내 조리 로봇 최초 NSF(미국위생협회) 식품위생안전 인증 취득

1. NSF 식품위생안전 인증

- ✓ 식품 가공 처리기기 및 관련 부품 안전성 인증 취득(NSF/ANSI 169)
- ✓ NSF 제품 생산시설 적격 판정

2. 인체에 무해한 튀김 조리 시스템

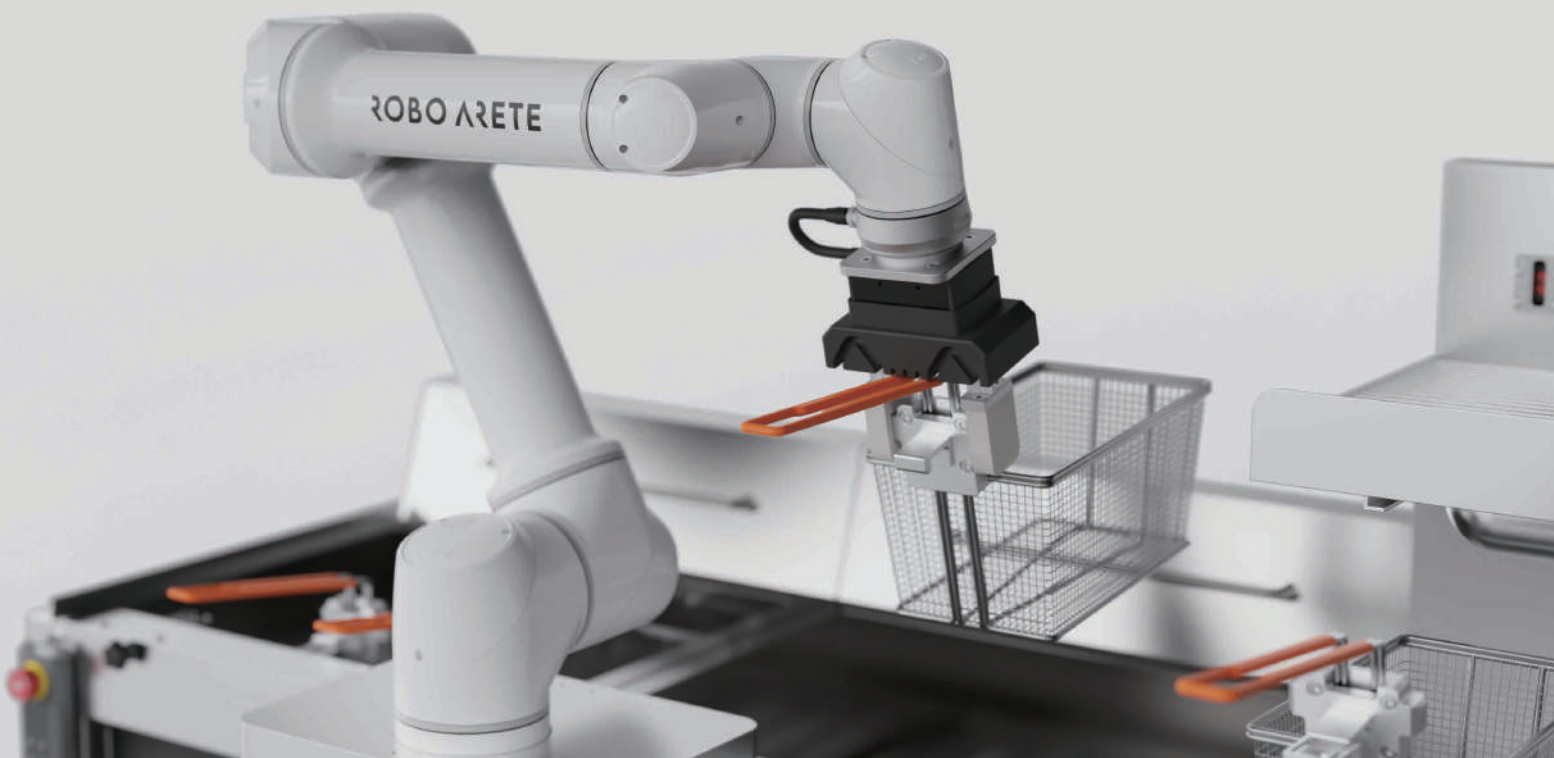
- ✓ 식품과 접촉 또는 근접한 부위에 유해 물질 배출 없는 FDA 규격의 재질 사용
- ✓ 음식물이 시스템에 닿아도 안전함

3. 내구성이 높은 부품 사용

- ✓ 녹이 발생하지 않는 SUS 부품 및 체결 부품 사용
- ✓ 고온에도 위생이 검증된 부품 사용

로보아르테의 튀김 조리 로봇 'ROBERT-E'는
NSF 인증을 취득한 로봇팔을 활용할 뿐만 아니라
시스템을 구성하는 설비 전체에 대한
위생 안전성을 확보해 NSF 인증을 취득했습니다.

국내 조리 로봇 시스템 중 로봇 시스템 전체에 대한 NSF 인증을 획득한 건 로보아르테가 최초로,
소비자들이 믿고 먹을 수 있는 음식을 제공하는 시스템을 구현합니다.



01 인건비 절감으로 수익 개선 1년에 약 3,000만 원 이상 절감이 가능합니다.





1년 인건비
5,055만 원 *매년
24년 최저시급X11시간X365일, 4일/3일 근무자

>



ROBERT-E 1년 렌탈비
*3년 이후 0원

02 노동 강도 개선 및 안전한 작업 환경

화상의 위험, 손목터널 증후군, 유증기 흡입으로 인한 호흡기 질환을 개선할 수 있습니다.



유증기

알고 계시나요? 튀김을 튀길 때 발생하는 유증기는 1급 발암 물질의 주범입니다.

→ ROBERT-E는 사람 대신 모든 튀김 작업을 진행해 줍니다.



화상

알고 계시나요? 고온의 튀김유는 심각한 화상을 가할 수 있습니다.

→ ROBERT-E는 직접 튀김기에 조리물을 투입함으로써 화상의 위험으로부터 사람을 보호합니다.



손목 관절

알고 계시나요? 반복되는 중량물 이송은 손목에 무리를 줍니다.

→ ROBERT-E는 사람의 이송 작업을 대체하므로 손목 관절을 보호할 수 있습니다.

03 빠르고 원활한 AS

소프트웨어 문제는 원격으로 2-3시간 내 해결, 하드웨어 문제는 1일 내 방문 가능합니다.

AS 협력 업체와 로보아르테 엔지니어 모두 AS 가능하여 타사 대비 신속하고 원활한 AS가 가능합니다.

04 간편한 사용방법, 빠른 업데이트

사용자 친화적인 UI/UX로 포스 사용보다 쉽고 편리하게 로봇 사용이 가능합니다.

로봇시스템 개발자가 있어 신메뉴 추가에 따른 메뉴키 생성, 레시피 변경에 따른 조리시간 변경 등 즉각적인 업데이트가 가능합니다.

ROBERT-E

01 라버트치킨

라버트치킨 매장에서는 ROBERT-E를 모든 매장에 적용하여 실효성을 검증하였습니다.

초기 직영매장 운영을 통해 조리 로봇 매장을 운영하며 나올 수 있는 모든 문제들을 파악하였고

이를 로봇에 반영해 사용자 친화적인 지금의 ROBERT-E를 만들었습니다.

그 결과, ROBERT-E와 1인이 운영하는 소형평수부터 대형 평수까지 다양한 매장에 사용하고 있습니다.



"1.5인분 역할을 해서
혼자서도 매장 운영이 가능해요."



02 BHC 치킨

ROBERT-E는 치킨 조리에 있어 불필요한 기능들은 덜어내고

사용자 친화적인 UI/UX를 구현했기 때문에 가격이 합리적이고 조작이 간편합니다.

국내 글로벌기업인 두산 로보틱스, 레인보우 로보틱스의 협동 로봇을 가지고 외주 없이

로보아르테가 직접 재검수, 조립, 프로그래밍, 소프트웨어 개발을 했기 때문에

합리적인 가격으로 높은 품질의 조리 로봇을 이용하실 수 있습니다.



"안 알려진 곳이 없을 정도로 많은
조리 로봇 회사에서 상담을 받았는데,
그중 로보아르테가
가장 가격이 합리적이고
사용하기가 쉬웠어요."



03 GS 25 & GS Fresh

GS25 동래래미안 아이파크점에서는 ROBERT-E를 도입하여 치킨을 조리하고 있습니다. 공간이 협소하고 1인이 운영한다는 편의점의 특성과 ROBERT-E의 컴팩트한 사이즈와 1인 이상의 역할을 한다는 특징점이 시너지를 낸 사례입니다.

GS Fresh에도 ROBERT-E를 도입하여 감자튀김, 돈가스, 치킨 등 다양한 메뉴를 조리하여 델리 코너에서 주요한 역할을 하고 있습니다.



“편의점 공간이 좀 협소해서 걱정됐는데,
생각보다 로봇이 공간을 많이 차지하지 않고
다양한 메뉴를 조리할 수 있어서 좋았어요.”

04 행그리조 핫치킨 코리아

행그리조 핫치킨은 미국의 핫치킨&버거 브랜드로 ROBERT-E를 통해 치킨 메뉴와 치킨 패티를 조리하고 있습니다.

빠르고 정확한 조리가 중요한 QSR 브랜드인 만큼 ROBERT-E 가 꼭 필요했고, 가장 중요한 조리 직원으로 자리매김하고 있습니다.



“손님이 물리는 시간에 주문이
누락되지 않게 **정확하고 빠르게**
조리해 줘서 정말 유용하게 사용하고 있어요.”

05 푸드트럭 '봐보'

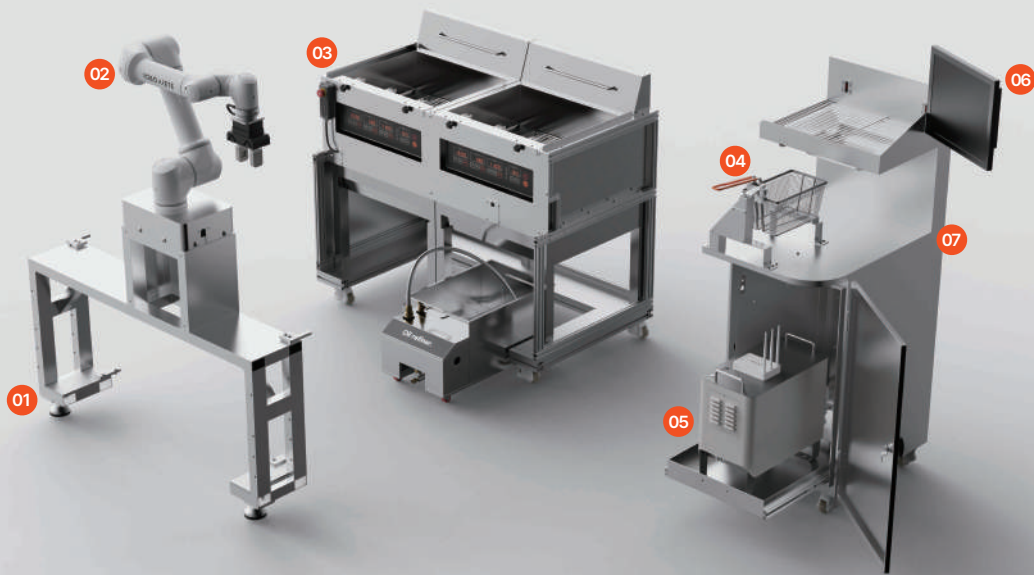
푸드트럭 '봐보'는 ROBERT-E가 아무리 좁은 공간이라도 설치가 가능하다는 것을 보여주는 대표적인 사례입니다.

ROBERT-E는 튀김기가 들어갈 수 있는 공간만 있으면 소형평수 매장, 푸드트럭 등과 같이

좁은 공간에 하루 만에 빠르게 설치가 가능합니다.



“1톤 푸드트럭에 튀김 조리 로봇이 들어가도
공간이 넉넉하게 남아 2명이 들어가서 작업을 할 수 있어요.”



01 로봇 고정 브라켓

02 협동 로봇

03 튀김기 4구/6구

04 바스켓

05 컨트롤 박스

06 조작 모니터 (일체형PC)

07 튀김 거치대

ROBERT-E-F-4 (사양)

생산량 33 바스켓 / 시간

전기사양 220V(단상, 60Hz, 500W)

장비 규격 1500mm(W) x 930mm(D) x 1850mm(H)

튀김기 린나이 : RFA-428G(가스) / 227E 2대(전기)

조작방법 17인치 모니터 일체형 PC

협동로봇 레인보우로보틱스 : RB5N 두산로보틱스 : A0912

그리퍼 GEP2016IO-00-A

ROBERT-E-F-6 (사양)

생산량 50 바스켓 / 시간

전기사양 220V(단상, 60Hz, 500W)

장비 규격 1770mm(W) x 930mm(D) x 1850mm(H)

튀김기 린나이 - RFA-328G 2대(가스) / 327E 2대(전기)

조작방법 17인치 모니터 일체형 PC

협동로봇 레인보우로보틱스 : RB5N 두산로보틱스 : A0912

그리퍼 GEP2016IO-00-A

*상기 사양은 설치 장소 및 수급 상황에 따라 변동될 수 있습니다.

ROBOARETE

IT'S EATNOVATION

주식회사 로보아르테

이메일 contact@robertchicken.com

전화 +82-2-6929-0557

팩스 +82-2-6929-0553

주소 서울 사무실 : 서울시 성동구 성수이로22길 37 아크밸리 지식산업센터 4층 401호
대전 본사 : 대전광역시 유성구 어은로 52번길 30, 오피스 비



인스타그램



링크드인



로보아르테 홈페이지