

물품규격서

연 번	품 명	단 위	수 량
1	하이브리드 누들 조리 로봇	식	1

○ 제품특징

- 전용 디스펜서를 통해 면, 스프 및 고명을 자동 정량 공급하고 조리 시간과 온도를 실시간으로 제어하여 라면, 우동, 쌀국수 등 다양한 면 요리를 하나의 시스템에서 자동 조리하는 하이브리드 누들 조리 시스템임.
- 최초 조리 이후 약 30초 간격의 연속 조리가 가능한 멀티태스킹 조리 메커니즘과 끓어 넘침을 최소화하는 전용 냄비 구조, 면을 자연스럽게 풀어주는 조리 기술을 적용하여 균일한 조리 품질과 높은 생산성을 구현함.
- 약 2.5m x 3m의 최소 설치 공간이 가능한 모듈형 구조를 적용하여 다양한 주방 환경에 유연하게 구축할 수 있으며, 안정적인 장비 운용과 효율적인 공간 활용이 가능함.

○ 제품사양

구분	내용	비고
조리 인덱션 타워	✓ 사이즈 : 1560 (가로) x 470(세로) x 2160(높이) mm ✓ 가열방식 및 총 수량 : 인덱션, 12개 개별 ✓ 조리 성능 : 시간 당 약 100개 (라면)	
로봇암	✓ 본체 무게 : 17.5kg ✓ 가반 하중 : 6kg ✓ 가동범위 (최대작업 반경) : 922.5 mm ✓ 반복 정밀도 : +- 0.15mm ✓ 최대속도 : 180°/s	
제어시스템	✓ 라면, 우동 등 다양한 누들 메뉴 지원 - 식자재 디스펜서 레이아웃 변경 가능 ✓ 조리 메뉴에 따라 식자재 디스펜싱 및 조리 시간 제어 - 냄비, 면, 스프 등 식자재 투입 디스펜서 개별 제어 지원	
안전 및 위생	✓ 로봇 자체 안전 시스템 (충돌 감지) 적용 ✓ 모든 기물 스테인리스 재질로 제작	
데이터	✓ 조리이력 정보 등 로컬 네트워크 PC내 저장 관리 ✓ USB를 통한 데이터 추출 가능	

유지보수	✓ 사용자 매뉴얼 및 로봇안전 설명서 및 안내영상 등 자료 기본 제공 ✓ 유지보수 기한 : 결과보고 제출 이후 1년	
관련 서류	✓ 착수 보고 또는 과업 수행계획서 등 과업운영에 산출되는 서류 및 납품 후 결과보고서 등	
업무협의	✓ 현장 설치관련 협의 - 장비별 전력사항, 배수, 환풍 등 전반적인 설비 논의	
○ 설치 및 주요사양 ✓ 도입 환경 맞춤 설치 및 유지보수 ✓ 하이브리드 누들 자동조리 시스템 - 라면, 우동, 쌀국수 등 다양한 면 요리를 하나의 시스템에서 자동 조리할 수 있는 하이브리드 조리 플랫폼 ✓ 정밀 정량 공급 시스템 - 5종의 전용 디스펜서를 통해 면, 스프 및 고명을 자동 정량 공급하여 조리 품질의 균일성 확보 ✓ 멀티태스킹 연속 조리 시스템 - 최초 1개 조리 후 약 30초 간격으로 연속 조리가 가능한 조리 메커니즘을 적용하여 높은 생산성과 운영 효율성 제공 ✓ 정밀 온도·시간 제어 시스템 - 메뉴별 조리 시간과 온도를 자동 제어하여 조리 숙련도와 관계없이 일관된 품질 구현 ✓ 전용 누들 조리 기술 - 끓어 넘침을 최소화하는 전용 냄비 구조와 면을 자연스럽게 풀어주는 조리 기술을 적용하여 최적의 면 식감과 품질 유지 ✓ 데이터 수집 및 플랫폼 연계 - 메뉴별 조리시간, 온도, 투입량, 운전 이력 및 조리 결과 데이터를 수집하여 AI 레시피 및 데이터 기반 플랫폼 고도화를 위한 기초 데이터 제공 ✓ 모듈형 설치 구조 - 약 2.5m × 3m의 최소 설치 공간으로 다양한 주방 환경에 적용 가능하며 공간 활용성 향상		
○ 기타사항 - 납품기한 : 계약체결일로부터 10월 23일 (금) - 납품장소 : 푸드테크연구지원센터 스마트키친 內 (경상북도 포항시 북구 흥해읍 이인리 1045) - 원활한 장애/기술지원을 위한 제조사 기술지원확인서 제출(필수)		