MANDARIN ROBOTICS

요리사의 손맛을 디지털화하다.

데이터 기반 조리로봇 솔루션 기업



KITCHINNOVATION

조리 데이터를 레시피와 서비스로 연결하는
조리로봇 솔루션 기업, 만다린로보틱스

X-RECIPER X-WOK



강한 화력은 그대로, 조리 부담은 줄입니다.

01 — VISION

셰프의 손맛,
로봇으로 잇다.

셰프의 조리 동작을 데이터로 옮겨,
누구나 로봇으로 같은 맛을 낼 수 있게 합니다.

VISION	셰프의 손맛을 데이터로 잇는 미래형 키친
MISSION	고숙련·고강도 조리의 부담을 덜고, 누구나 셰프의 레시피를 구현할 수 있게 합니다.

WHAT WE DELIVER

01

맛의 재현

셰프의 조리 모션과 레시피를 데이터로 옮겨,
웍 요리 고유의 풍미를 재현합니다.

02

한결같은 품질

레시피 기반 자동 제어로 누가, 언제 조리해도
일정한 맛과 조리 시간을 유지합니다.

03

사람을 위한 주방

고온·조리흄 노출과 근골격계 부담을 줄이고,
조리 인력 부족 해소에 기여합니다.

현장에서 검증된 조리로봇 기업.

만다린로보틱스는 실제 외식·급식 현장에서 축적한 조리 데이터와 운영 경험을 바탕으로, 안정적인 조리 자동화 솔루션을 제공하는 푸드테크 기업입니다.

COMPANY INFORMATION

회사명	만다린로보틱스 주식회사 (Mandarin Robotics Co., Ltd.)
사업 분야	조리로봇 솔루션 개발 및 공급
제품 · 서비스	X-WOK (웍 조리 로봇) · X-RECIPER (소스 정량 토출 로봇) RINDA (조리로봇 구독 서비스)
핵심 기술	조리 모션 데이터화 · 웍 모션 제어 · 소스 정밀 토출 제어
도입 대상	외식 프랜차이즈 · 일반 요리전문점 · 컨세션(공항 · 휴게소 등)
본사	서울특별시 강서구 공항대로 242, 열린 M 타워
연락처	T. 1551-0168 E. cs@mdrobo.com W. www.mdrobo.com

KEY FIGURES

1,500일+

X-WOK, X-RECIPER 운영 기록
단일 장비 최장 가동 기간
장기 운영으로 검증된 내구성

3,800건+

셰프 조리 영상 분석

76대+

조리 로봇
누적 설치 대수 (26.09 기준)

01

조리 모션 데이터화

셰프의 웍 움직임과 조리 과정을 데이터로 변환해 레시피별 조리 모션으로 구현합니다.

02

셰프 조리 기술 IP

셰프의 조리 과정과 레시피를 분석해 조리 노하우를 자산(IP)으로 구축합니다.

03

고객 맞춤 레시피

중식·한식·양식 등 다양한 요리에 맞춰 매장별 맞춤 레시피를 제공합니다.

03 —— OUR STORY

“후난요리 전문점”에서 시작했습니다.

레스토랑을 직접 운영하며 겪은 인력 수급과 맛 품질 문제가 조리로봇 솔루션 사업화의 출발점이 되었습니다.









PROBLEM 01

구인난과 높은 인건비

숙련도가 높고 노동 강도가 센 직무이기에 채용과 인력 관리가 어렵고, 인건비 부담이 큽니다.

PROBLEM 02

달라지는 맛

지속적인 교육에도 근력·피로도·컨디션에 따라 맛을 일정하게 유지하기 어렵고, 웍 조리는 작은 변화에도 맛이 크게 달라집니다.

HOW WE WORK — 조리 기술을 데이터로 옮기는 3단계

STEP 01

조리 변수 정의 →

웍 모션·화력·재료 투입 순서와 타이밍 등 맛과 식감을 좌우하는 핵심 조리 변수를 정의합니다.

STEP 02

조리 데이터화 →

영상·동작 캡처로 조리 변수를 수집·분석해 위치·각도·속도·화력 데이터를 구축합니다.

STEP 03

로봇 제어 구현

축적된 데이터를 모션·화력·소스 토출에 적용해 레시피별 조리 과정을 정밀하게 재현합니다.

두 종류의 로봇,
하나의 구독 서비스.

웍 조리 로봇 X-WOK과 소스 정량 토출 로봇 X-RECIPER, 그리고 이를 하나로 제공하는 구독 서비스 RINDA로 주방을 구성합니다.

※ X-RECIPER 하단 냉장고는 본품에서 제외



X-WOK



X-RECIPER

X-WOK

웍 조리 로봇

물·기름·화력·웍 모션을 레시피 대로 자동 제어합니다.

1,000여 가지 웍 동작 · 30분 기본 교육

X-RECIPER

소스 정량 토출 로봇

액체 10종·분말 10종 소스를 레시피 대로 정량 토출합니다.

토출 오차 ±0.1g · X-WOK 무선 연동

RINDA

조리로봇 구독 서비스

메뉴·교육·장비·운영·관리를 하나의 구독으로 제공합니다.

2026년 9월 서비스 론칭

제품별 상세 사양은 제품소개서(PRODUCT CATALOG 2026)를 참고해 주세요.

05 —— TECHNOLOGY

셰프의 손기술을 디지털화한 조리로봇.

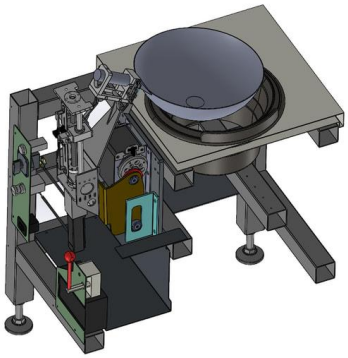
전통 웍 요리의 풍미는 그대로 살리고, 반복 작업과 소스 배합 실수는 로봇이 줄입니다.

01

모션 데이터화 · 멀티 축 구동

셰프의 웍 모션을 데이터로 수집하고, 정밀 제어 스텝모터와 특수 설계한 다축 구동부로 레시피별 웍 모션을 구현합니다.

각도 | 속도 | 화력 | 기울기·뒤집기 | 불 접촉 시간



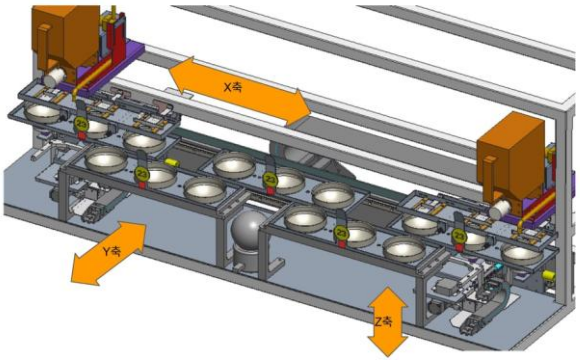
▲ 멀티 축 구동부 설계 (3D CAD)

02

소스 정밀 토출

실시간 정밀 제어와 연속 토출로 조리 흐름을 끊지 않고, 소스를 빠르고 정확하게 공급합니다.

토출 오차 ±0.1g | 실시간 토출 보정



▲ X-RECIPER 카트리지 병렬화 구조

03

극한 주방 내구성

내열·방습·방유 설계로 고온·고습·유증기 환경을 견디며, 장기 내구 시험으로 신뢰성을 확인했습니다.

1,500일+ 운영 기록 | 11,000분 테스트

※ 11,000분 테스트는 주요 구조부 기준이며, 구동부 100만 회전 자체 테스트를 통과했습니다.

04

주방 데이터 연동

주문(POS)부터 조리, 장비 상태까지 주방 데이터를 연결해 통합·원격 관제와 레시피 관리를 지원합니다.

통합 관제 | 원격 관제 | 레시피 관리

※ 차세대 AI 조리 기술(Zero-Setup Recipe AI, Adaptive Sauce Maker)은 개발 중이며, 기능과 일정은 변경될 수 있습니다.

50년 차 중식 셰프의 맛을 재현했습니다.

셰프와 레시피·원재료·화력이 같은 조건에서
공동 테스트를 진행해,
조리로봇의 맛 일치율을 확인했습니다.



셰프 공동 테스트 및 방송 촬영 현장



EBS '미래직업 다큐멘터리', 2024.11 방영

셰프 레시피 재현 검증

두 가지 평가로 확인한 맛 일치율

90% 맛일치율

패널 블라인드 평가 기준

맛·향·식감 종합 평가

95% 맛일치율

셰프 직접 평가 기준

레시피 적용 후 재현도 평가

추가 셰프 레시피 검증 예정



연OOO 중식 셰프
고화력 웍 조리 테스트
불맛·화력·웍 모션 검증



OOO장 한식 셰프
한식 볶음 메뉴 테스트
간·식감·조리 시간 검토



OO레스토랑 양식 셰프
팬 조리 메뉴 테스트
소스 밸런스·재현성 확인

[셰프 협업 진행 예정]

※셰프명은 예시 표기이며, 실제 검증 이력에 따라 교체 가능

※ 맛 일치율은 당사 주관 공동 테스트 결과이며, 메뉴·조리 조건에 따라 달라질 수 있습니다.

07 —— BENEFITS

숫자로 보는 조리로봇 도입 효과.

한식 볶음 전문 프랜차이즈의 도입 전후 비교로 조리로봇의 효과를 살펴봅니다.

CASE STUDY — 한식 볶음 전문 프랜차이즈

오징어·제육볶음 전문 프랜차이즈 본부의 도입 전후 비교 결과입니다.

1.5명

인력 감소 (기존 3명)

월 400만 원 절감 (종일 타임 1.5인 인건비 기준)

4~7분

고객 대기시간 감소

기존 9~13분 대비

1인 2웍

동시 조리 가능

동시 조리로 주문 처리량 확대

5분 → 3분

조리시간 단축

레시피 기반 조리시간 표준화

※ 작업 환경 개선



도입 전 매장 주방



도입 후 매장 주방

※ 특정 매장의 도입 전후 비교 결과이며, 매장 여건에 따라 효과는 달라질 수 있습니다.

다양한 외식 현장에서 검증했습니다.

프랜차이즈·개별매장·기업 급식·대학·휴게소 등
다양한 외식 현장에 조리로봇을 도입·실증했습니다.

01

외식 프랜차이즈

레시피 표준화 · 다점포 운영

02

개별 매장

숙련도 의존 감소 · 인력 효율화

03

급식 · 특수상권

대량 조리 대응 · 품질 균일화


○○낙지


○○○푸드



○차이나



○○각


삼성 ○○○


○○대학교

● 주요 외식 프랜차이즈와 공급 MOU 체결 **연 매출 150억 원 · 전국 200개 매장 규모의 외식 기업과 조리로봇 공급 협력**

중식




고화력 웍 조리 · 불맛 재현
중식 매장 20곳 이상 도입·운영

한식




양념 표준화 · 균일한 맛
한식 매장 10곳 이상 도입·운영

양식




팬 조리 · 일정한 익힘
양식 매장 3곳 이상 도입·운영

동남아



웍 조리 · 소스 최적화
동남아 매장 2곳 이상 도입·운영

연혁과 협업기업 .

레스토랑 현장에서 출발해 조리로봇 양산과
구독 서비스 론칭까지,
만다린로보틱스가 걸어온 길입니다.

2018 · 19

회사 설립

TIPS 프로그램 선정 (민간투자주도형 기술창업지원)

벤처기업 인증

로보틱웍 Ver.1 (프로토타입) (X-WOK)

2020 · 21

로보틱 소스메이커 (프로토타입) (X-RECIPER)

KC 인증 완료

중국 후난요리 전문점 도입

롯데마트 PoC 실시

2022 · 23

로보틱웍 개선 버전 · 양산화 완성 (X-WOK)

직영 중식 전문점 도입 및 운영

인더비엣(안산복합휴게소), 오봉집(김포공항 국내선),
프랜차이즈 지점 등 5곳 설치

로보틱 소스메이커 양산화 (X-RECIPER)

2024

기술보증 (KIBO)

SBA 창업허브 (무빙웍스)

안산휴게소 푸드코트 도입

서울시립대학교 학생회관 도입

성균관대학교 푸드코트 도입

다수 프랜차이즈 본부와 MOU 추진

EBS '미래직업 다큐멘터리' 방영

2025

CES 2025 참가 (서울통합관, 라스베이거스)

타베코리아 · 바이올푸드 공급 MOU 체결

KBS · MBN 방영

2025 대한민국 과학기술대전 전시

2026

CES 2026 참가

WFT26 ConfEx Young Prize 수상

RINDA 조리로봇 구독 서비스 론칭 (2026.9)

※ 도입·실증(PoC 포함) 이력 기준

도입 상담부터 운영 지원까지 .

주방 진단부터 시연, 설치·교육, 운영 지원까지
만다린로보틱스가 단계별로 함께합니다.

PROCESS

STEP 01
진단
메뉴와 주방 환경에 맞춰 장비 배치와 조리 동선을 검토합니다.

STEP 02
시뮬레이션
도입 후 조리 동선과 운영 구조를 사전에 검토합니다.

STEP 03
시연 RINDA FIT
표준 메뉴 또는 고객사 레시피로 실제 조리를 시연합니다.

STEP 04
적합성 확인 Fit Check
시연 결과를 바탕으로 메뉴 재현성과 운영 적합성을 확인합니다.

STEP 05
계약
도입 장비와 운영 조건을 확정합니다.

STEP 06
설치·교육
장비를 설치하고 매장 인력에게 운영 교육을 진행합니다.

STEP 07
운영 지원
레시피·장비·운영 전반을 지속적으로 지원합니다.

CONTACT
도입 상담
1551-0168
cs@mdrobo.com

RINDA FIT — 도입 전 시연 프로그램

TYPE A · STANDARD
표준 메뉴 시연
- X-WOK · X-RECIPER 주요 기능 안내
- 표준 메뉴 조리 시연
- 도입 검토 초기 단계에 적합

TYPE B · CUSTOM
고객 맞춤 시연
- 고객사 실제 레시피 적용 및 조리 조건 조정
- 실제 조리 및 시식
- 메뉴 적합성 판단 단계에 적합

PILOT
1개 매장 · 3개월
파일럿 운영으로 먼저 검증

SHOWROOM
서울 강서구 공항대로 242, B1층
만다린로보틱스 R&D센터

LEAD TIME
1~2주
상담부터 설치까지 소요 기간

※ 단계별 진행 내용과 일정은 매장 여건에 따라 조정될 수 있습니다.

MANDARIN ROBOTICS

맛있는 기술,
멋있는 요리.

셰프의 손맛을 데이터로 구현하는 조리로봇 솔루션



만다린로보틱스 주식회사

TEL 1551-0168

EMAIL cs@mdrobo.com

ADDRESS 서울특별시 강서구 공항대로 242,
열린 M 타워

WEB www.mdrobo.com

홈페이지

유튜브 채널

© 2026 Mandarin Robotics. All rights reserved.