

PRESS KIT — 제이코스 로보텍

JKORS ROBOTECH

더 스마트한 튀김 운영을 위한 데이터 인프라 구축

FryData™는 보이지 않던 튀김 과정을 측정 가능한 데이터로 디지털화하고, FryData Members라는 위생 인증 마크를 만들며, 발생한 폐식용유를 추적 가능한 UCO 네트워크로 연결하여, 최종적으로 로킨스 (ROKINS) 로봇 키친 자동화의 기반이 됩니다.

FryData™

FryData
Members

UCO
Network

ROKINS

1. FryData · 튀김 운영체제(OS)

정밀한 온도 및 식용유 상태 모니터링

2. FryData Members · 신뢰의 마크

위생과 품질의 실시간 인증

3. UCO Network · 순환 자원

추적 가능한 폐식용유 → 재생 연료

4. ROKINS · 로봇 키친

무인 튀김 및 조리 자동화

01 회사 소개 : 튀김에서 시작해, 데이터로 키친과 자원을 연결합니다

제이코스 로보텍은 외식업계와 식품 제조업에서 가장 복잡하고 반복적인 공정 중 하나인 '튀김'을 디지털화하는 혁신적인 푸드테크 스타트업으로, 그 데이터를 운영 관리, 소비자 신뢰, 폐식용유 순환, 그리고 키친 자동화 영역으로 확장합니다.

우리는 튀김 과정에서 발생하는 온도, 시간, 식용유 상태(TPM, Total Polar Materials), 조리 이벤트 등의 데이터를 실시간으로 수집하여 매장과 본사의 운영 시스템에 연결합니다. 축적된 데이터는 새로운 신뢰 마크인 **FryData Members**의 기반이 되며, 매장에서 발생하는 폐식용유는 **UCO Network**를 통해 투명하게 추적 가능한 지속가능 자원 네트워크에 연결됩니다. 궁극적으로 이 데이터는 **ROKINS** 로봇 키친을 통한 첨단 키친 자동화의 기반으로 활용됩니다.

사업 영역 (4대 핵심축)	핵심 역할 및 가치 제안
01. FryData	튀김 과정을 실시간으로 정밀 측정 및 디지털화 (데이터 인프라)
02. FryData Members	축적된 조리 데이터를 소비자 신뢰와 차별화된 브랜드 가치로 연결 (신뢰 & 브랜딩)
03. UCO 네트워크	매장에서 발생하는 UCO를 회수·추적하고 재생자원 공급망에 연결 (순환 경제)
04. ROKINS	축적된 현장 조리 데이터를 기반으로 무인 로봇 키친 매장 구현 (로봇 자동화)

02 문제점 : 튀김은 핵심 공정인데도 여전히 보이지 않습니다

튀김은 상업용 키친에서 맛, 품질, 비용에 직접적인 영향을 미치는 핵심적인 공정입니다. 그러나 실제 운영 현장에서는 여전히 작업자의 경험, 육안 검사, 단순 타이머 알람에 의존하는 '블랙박스' 상태로 남아 있는 경우가 많습니다.

기존 튀김 및 매장 운영의 6가지 핵심 문제

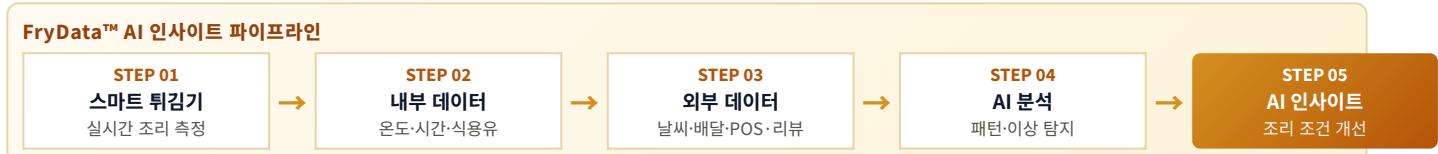
01 온도/시간 편차: 조리 온도와 시간의 큰 편차, 식용유 온도 회복 지연	02 주관적 판단: 식용유 상태(산화/열화)에 대한 주관적이고 경험 의존적 판단
03 일관성 없는 품질: 조리 빈도, 피크 타임, 작업자 숙련도에 따른 품질 편차	04 매장별 격차: 매장 및 장비별 운영 조건 및 레시피 준수율 차이
05 본사 모니터링 한계: 프랜차이즈 본사가 각 매장 실제 조리 과정을 모니터링하기 어려움	06 UCO 데이터 공백: 폐식용유(UCO) 발생과 회수 사이의 데이터 공백 및 투명성 부족

"레시피는 표준화할 수 있습니다. 하지만 현장의 튀김 과정은 사람과 환경에 따라 달라집니다."

(같은 레시피라도 튀김 온도와 시간, 튀김유, 장비 상태, 작업자 상황에 따라 결과는 달라질 수 있습니다. FryData는 보이지 않던 튀김 과정을 데이터로 기록하고 분석하여, 매장마다 일관된 품질을 유지할 수 있도록 돕습니다.)

03 FryData™ : 데이터로 보이지 않는 튀김 과정을 관리합니다

FryData™는 튀김기 내부의 조리 데이터를 실시간으로 정밀하게 측정하고 기록하는 튀김 운영 관리 플랫폼입니다. 물리적 변화와 조리 이벤트를 지속적으로 기록하고 구조화하여, 매장 운영자와 본사가 즉시 활용할 수 있는 실행 가능한 인사이트로 변환합니다.



측정 항목	데이터 정의 및 관리
온도	조리 중 식용유 온도의 실시간 변화, 식재 투입 후 온도 강하 및 열 회복 속도를 정밀하게 기록
시간	메뉴별 실제 조리 시간을 기록하고, 레시피 편차 및 피크 타임 지연을 분석
식용유 상태	식용유 열화도(TPM, 산가) 측정 및 최적 교체 주기 예측 지원
조리 이벤트	식재 투입 횟수, 바스켓 인양, 흔들기 등 조리 이벤트 기록
운영 데이터	시간대·매장·튀김기별 운영 효율과 이상 패턴을 실시간으로 감지
외부 데이터	날씨, 배달 주문량, POS 매출, 배달앱 리뷰·평점, 프로모션 등 외부 데이터를 연계하여 조리 데이터와 함께 분석

"FryData™의 본질은 단순한 온도 센서나 숫자를 보여주는 기기가 아닙니다. 튀김 음식을 만드는 전체 과정을 디지털로 포착하는 인프라입니다."



Real-Time Acid Value Measurement

The sensor continuously monitors the acid value of the oil and displays the result instantly. With this feature, you can track the condition of your oil in real time with complete transparency.

그림 1. 공장용 스마트 TPM 센서



SMART FRYER

그림 2. 식용유 열화 모니터 통합 스마트 튀김기



그림 3. 매장 대시보드

04 FryData 멤버스 : 체계적으로 관리되는 식용유의 새로운 신뢰 기준

소비자는 키친 내부를 직접 볼 수 없습니다. 매장이 식용유를 얼마나 철저하게 관리하는지, 조리 과정이 위생 기준을 따르는지 알기 어렵습니다. FryData Members는 지금까지 보이지 않던 이러한 관리 과정을 가시화하여, 데이터 기반의 신뢰 마크 (Trust Mark)로 전환하기 위해 개발 중인 멤버십 브랜드입니다.

단계	연결 메커니즘	세부 내용
STEP 1. 데이터	실시간 조리 및 식용유 데이터	FryData를 통해 식용유 온도 및 품질 데이터의 실시간 수집
STEP 2. 관리	매장 관리 및 기준 준수	설정된 위생 기준 및 최적 식용유 교체 주기의 엄격한 준수
STEP 3. 멤버스	데이터 기반 품질 신뢰 마크	데이터 기반 인증 기준을 통과한 매장에 부여되는 FryData Members 마크
STEP 4. 소비자 신뢰	적극적인 소비자의 선택 신호	배달 앱 및 매장 입구 표기를 통해 소비자 신뢰 구축

※ 지속 가능한 데이터 기반 신뢰: FryData Members는 일회성 인증을 목적으로 하지 않습니다. 실시간 데이터를 통해 지속적으로 관리되는 식용유의 새로운 신뢰 기준을 수립하는 선구적인 브랜드로 개발되고 있습니다.



그림 4. 멤버스 매장 스티커

※ 유사 사례 - 세스코 멤버스

세스코는 관리 기준을 충족한 매장에 ‘세스코 멤버스 마크’를 제공하고, 배달의민족·네이버 등 온라인 플랫폼에 해당 마크를 노출하고 있습니다. 세스코 공식 발표에 따르면 멤버스 마크 노출 이후 평균 70% 이상의 주문량 상승 효과가 확인되었습니다. 이는 소비자가 직접 확인하기 어려운 매장 내부의 관리 수준을 "신뢰할 수 있는 외부 신호 (Trust Signal)"로 보여주는 것이 실제 소비자의 선택에 영향을 줄 수 있음을 보여주는 사례입니다.

05

UCO (폐유) 네트워크 : 폐식용유를 추적 가능한 자원 네트워크로 연결합니다

FryData™는 튀김기에서 끝나지 않습니다. 튀김 과정에서 발생하는 **폐식용유(UCO, Used Cooking Oil)**는 매장에서 지속적으로 생산되는 고부가 가치 순환 자원입니다. 그러나 기존 회수 시장에서는 발생량, 배출 시점, 운송 경로가 불투명했고, 전 과정에서 데이터 공백이 존재했습니다.

제이코스 로보텍은 축적된 식용유 사용 데이터를 기반으로 UCO 회수 및 추적 시스템을 구축하여 **FryData™**를 확장합니다. 폐식용유가 발생하는 순간부터 최종 자원 회수까지의 전 과정을 디지털로 연결합니다.

공급망 단계	공정 정의	데이터 및 가치 연결
1. 튀김기	식용유 사용	신선한 식용유가 보충되고 일상적인 조리 운영이 수행됨
2. FryData	사용량 및 폐유 데이터	식용유 산화도를 측정하고 UCO 발생 시점과 양을 예측
3. UCO 네트워크	회수 및 이동 관리	매장별 전담 회수 매칭 및 UCO 물류의 디지털 추적
4. 추적성	발생 이력 검증	원 매장, 회수량, 운송 경로에 대한 변조 방지 데이터
5. 순환	자원 순환 공급망	SAF(지속가능 항공 연료) 및 바이오디젤 등 재생 연료 공급망에 연결

"우리는 폐식용유를 회수하는 데서 멈추지 않습니다. 식용유가 생성되는 순간부터 데이터를 연결합니다."

이는 ISCC와 같은 글로벌 환경 기준에 부합하는 투명한 원료 추적성을 구축하고, 재생 에너지 공급망의 핵심 데이터 파이프라인을 형성합니다.

06

ROKINS : 데이터 위에 구축된 진정한 로봇 키친

ROKINS는 튀김 및 조리 데이터를 중심으로 설계된 로봇 키친 및 키친 자동화 시스템입니다. 단순히 튀김기 앞에 로봇 팔을 배치하는 것이 아니라, 냉장고부터 로봇이 꺼내어 튀기고, 양념과 제품 포장까지의 연속 워크플로우를 통해 완전한 무인 로봇 스토어를 제공하려고 합니다.

"FryData가 조리 과정을 정밀하게 이해하는 데이터 레이어라면, **ROKINS**는 그 데이터를 실제 조리 작업으로 변환하는 운영 레이어입니다."

단계	자동화 및 연결 하드웨어
01. 원재료 관리	스마트 냉장 및 보관 — 온도 유지 및 재고 신선도 모니터링
02. 원재료 공급	정밀 디스펜싱 — 자동 디스펜싱을 통한 표준화된 계량 공급
03. 로봇 튀김	정밀 로봇 조리 — 식용유 온도 데이터에 연동된 로봇 팔의 정밀 침지 및 흔들기
04. 이송	바스켓 이송 및 로딩 — 조리 후 바스켓 자동 인양 및 전용 로딩 시스템 연동
05. 후처리	양념, 포장 — 식용유의 자동화된 입출고 및 양념과 포장까지 수행



그림 5. 모듈형 무인 로봇 치킨 매장 테스트베드

07 하나의 비즈니스 시스템 & 08 기술 및 비즈니스 로드맵

제이코스 로보텍의 4대 핵심 사업은 단순한 개별 제품이 아닙니다. 데이터를 중심으로 시너지를 창출하는 하나의 비즈니스 플라이휠을 형성합니다.

플랫폼	핵심 테마	사업 역할 및 연결 가치
01 FRYDATA	측정	데이터를 통해 튀김 과정을 정량적으로 측정하고 표준화
02 FRYDATA MEMBERS	신뢰	측정된 관리 데이터를 소비자 신뢰와 강력한 브랜드 가치로 연결
03 UCO 네트워크	연결	실시간 데이터로 매장 UCO를 추적하고 지속가능한 자원 순환 공급망에 연결
04 ROKINS	자동화	완성된 조리 및 공정 데이터를 피드백으로 활용하여 종합 키친 자동화 실현

STAGE 01
디지털화

센서와 엣지 디바이스를 통해 튀김 과정 전체를 디지털화합니다.

STAGE 02
이해

측정된 데이터를 활용하여 매장 운영과 조리 공정의 효율성 및 품질을 정량적으로 분석·이해합니다.

STAGE 03
연결

데이터 네트워크를 통해 매장 운영자, 프랜차이즈 본사, 소비자, UCO 재활용 공급망을 연결합니다.

STAGE 04
자동화

빅데이터와 정밀 알고리즘을 기반으로 신뢰할 수 있는 로봇 키친 자동화를 구축합니다.

09 비즈니스 모델 & 10 글로벌 확장

장비 판매에만 의존하지 않고, 하드웨어, 소프트웨어, 데이터, 자원 순환을 결합한 다각화된 비즈니스 모델을 개발하고 있습니다.

수익원	구성 요소 및 비즈니스 모델 구조
하드웨어	키친 장비 파트너십을 통해 공급되는 IoT 센서 키트, 스마트 튀김기 및 OEM 모듈
소프트웨어 & SaaS	매장 관리 대시보드 및 통합 프랜차이즈 본사 모니터링 시스템 (SaaS 구독료)
멤버십 브랜드	공식 FryData Members 인증 프로그램 및 매장 마케팅 지원 멤버십
UCO (순환 경제)	데이터 기반 UCO 회수 서비스, 물류 수수료 및 원료 공급 연계 수익
로봇 자동화	ROKINS 무인 키친 시스템 구축, 솔루션 라이선싱 및 유지보수 (MaaS)
글로벌 OS 확장	국가별 마스터 프랜차이즈 라이선싱 및 통합 OS 로열티 수익

제이코스 로보텍은 각 국가의 마스터 프랜차이즈 파트너와 협력하여 현지 시장 조건에 맞게 **FryData OS**를 구축합니다. 단순히 센서나 로봇 하드웨어를 판매하는 것이 아니라, 튀김 운영을 위한 새로운 글로벌 운영체제(OS)를 복제하고 확장합니다.

"우리는 센서를 판매하지 않습니다. FryData 운영체제를 복제합니다."



11 비전 & 미션 & 12 회사 정보

👁 비전 (VISION) 전 세계 튀김 산업의 글로벌 운영체제가 되겠습니다.	▲ 미션 (MISSION) • 튀김을 더 안전하고 투명하게 만듭니다. • 데이터로 튀김을 측정합니다. 소비자 신뢰를 구축합니다. • 폐식용유를 추적 가능한 자원 네트워크에 연결합니다.
---	--

회사명	제이코스 로보텍
핵심 사업	FryData · FryData Members · UCO Network · ROKINS
국가	대한민국, 서울 (Korea, Seoul)
설립일	2025년 11월 (November 2025)
회사 웹사이트	https://jkors.com
서비스 웹사이트	https://frydata.net
미디어 문의	jerrypark@jkors.com
브랜드 슬로건	스마트 튀김. 데이터 기반 운영. 연결된 자원. 로봇 키친.

13 특허 & 인증 — Patents & Certifications

특허 — 7건 · KR / US / CN



자동 튀김 장치
Automatic Frying Device



실시간 산가 측정
Real-Time Acid Value Measurement



CNT 센서 식용유 측정기
CNT-Sensor Cooking Oil Meter



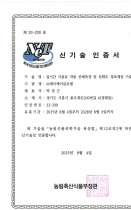
스마트 산패 측정기
Smart Rancidity Meter



Smart Fryer



실시간 식용유 산가 측정
Real-Time Frying Oil Acid Value



2025 한국신기술인증 (NET)

3-COUNTRY IP FAMILY

KR → US → CN
동일 발명가 · 동일 우선권 패밀리

인증 — NET / CE / FCC



NET 신기술 인증 (한글)
농림축산식품부 · 인증번호 33-200



NET 인증서 (영문)
English counterpart of No. 33-200



CE · EMC Directive
스마트 산패 측정기 SSO-2401
TR-W2511-001



FCC · Part 15 Subpart B
스마트 산패 측정기 SSO-2401
TR-W2510-014

출처: frydata.net/cert.html · 문의: jerrypark@jkors.com