

믿고 먹을 수 있는 건조 식품 브랜드

그|대|로|말|린

Credible Dried Food Brand 『MalRin』
All Natural Food Drying Tech



그|대|로|말|린

MalRin

100% Natural Dried Food

Certified Microwave Vacuum Drying (MVD) Technique

COMPANY INTRODUCTION

믿고 먹을 수 있는 프리미엄 건조식품 브랜드, 그대로 말린
credible Dried Food Brand 『MalRin』

더 안전하고 건강한 먹거리를 위해 자연을 연구합니다.
For safer and healthier food, We research nature.

Malrin

자연 그대로
Nature as it is



그대로 말린

FACTORY 전북 익산시 왕궁면 동촌제길 119, 국가식품클러스터단지 1동
Certified Microwave Vacuum Drying (MVD) Technique

INDEX

식품사업부문

Production process 생산공정	04
Drying technology 건조기술	05
Certifications & Awards 인증&수상	06
Natural seasoning 천연조미료	07
Dried produce slices 건조 농산물 슬라이스	10
Dried fruit chips 건조 과일칩	11
Dried fruit water 건조 과일워터	12
Dried cheese 건조 치즈	13
Dry powder 건조 분말	15

식품가공설비 제조사업부문

Dryer & various machines 건조기&각종기계	16
-------------------------------------	----



그대로 말린 식품 사업부문

신선한 원물 그대로 말린 믿고 먹을 수 있는 건조 식품





PRODUCTION PROCESS

그대로 말린 생산공정

입고에서 출고까지 생산 책임제로 운영되고 있습니다.



1

입재료입고 및 선별
Receiving and screening of raw materials



2

1차 애벌세척
1st Rough washing



3

버블/초음파 세척
Bubble / Ultrasonic cleaning



4

행금세척
Rinse cleaning



5

껍질제거 및 절단
Peel removal and cutting



6

건조 및 살균
Vacuum drying and sterilization process



7

상품화 제품선별
Product classification



8

이물검출 및 포장
Foreign matter detection and Packaging



9

금속검출
Metal detection



10

창고적재 및 출하
Warehouse loading and shipment

Dried food 『MalRin』 is operated as a Production Responsibility System from store to release.

UNIONTECH "MalRin" Drying method

유니온 테크 그대로 말린 건조 방식

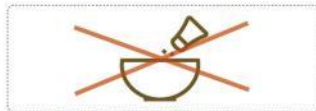
유니온 테크 “그대로말린” 건조방식

마이크로 웨이브 상온 진공 건조

신선한 제철농산물을 얼리거나 열을 가하지 않고 마이크로웨이브 진공복사에너지를 투과하여 빠른시간(1~4시간)에 살균 건조하는 최상위 특허 건조기술입니다. 과일이나 야채에 있는 천연비타민, 미네랄 그리고 다른영양소가 대부분 보존됩니다. 열풍(Hot-air), 스프레이, 동결건조 제품보다 뛰어난 맛과 식감 그리고 풍부한 색상과 향을 유지하고 더 많은 양의 영양소를 보존합니다.



냉동 X



첨가물 X



열풍 X

마이크로 웨이브 상온 진공 건조 과일 및 채소

주목할 제품 특성

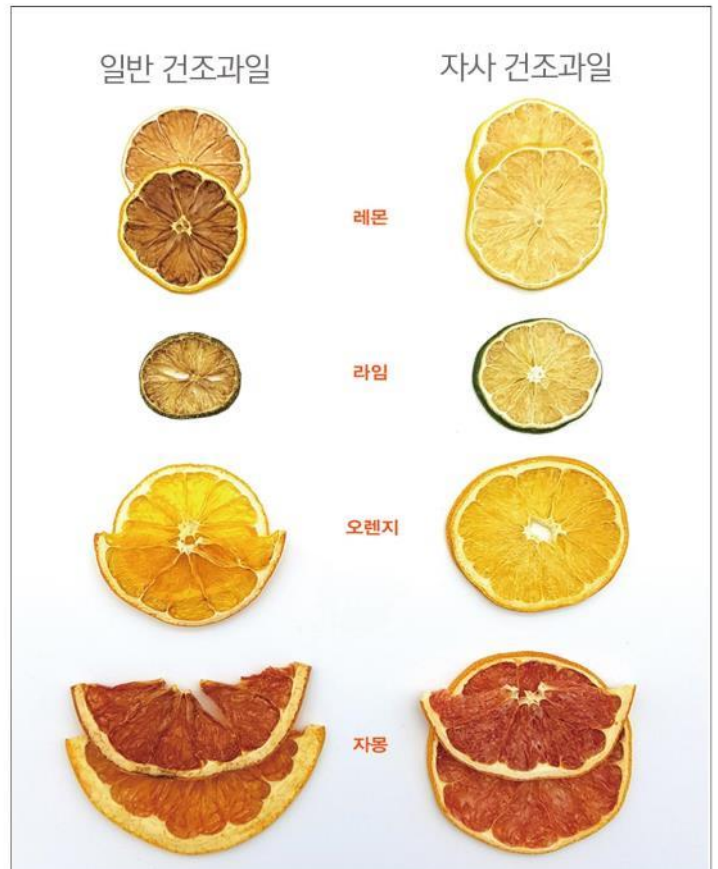
100% 천연재료
인공색소 및 방부제 무첨가
풍부한 천연색상 및 맛과 향
높은 영양성분 및 폴리페놀 (항산화성분) 값
non-GMO

gluten and allergen free
섬유질이 풍부하고 당분이 첨가되지 않음
저지방, 저나트륨
보관기간 : 최소2년
건조중 미생물 살균효과

우리는 모든 형태, 크기 및 사양에 따라 혁신적인 솔루션과 보다 건강한 과일과 야채 성분을 제공합니다.

제품형태 (OEM & PB)

슬라이스 / 쫄깃하거나 바삭한 조각 / 그레놀
다이스 조각 / 거칠거나 고운 가루



유니온테크 인증현황

유니온 테크의 인증 및 수상 현황



2019년 강소기업 선정
 2018년 농림부 장관상 수상
 2018 하이서울 우수 상품 브랜드 선정



PREMIUM DRIED SLICE VEGETABLE

신선한 농산물을 그대로 말려 먹기 좋게 슬라이스 한



대파 슬라이스 그대로

용량 25g
대파 100%



표고버섯 슬라이스 그대로

용량 25g
표고버섯 100%



청양고추 슬라이스 그대로

용량 25g
청양고추 100%

Natural Korean Tasty Seasoning "THE Mat"

신선한 농산물을 그대로 말린 분말 제품

천연혼합조미료 "더맛"



더맛 맑은요리 THE Mat (clear dish)

용량 30g
혼합 천연 조미료

더맛 맑은요리

시원하고 깔끔한 맛이 필요할때
When you need a light taste

청양고추, 대파, 마늘 (전체원료 국산 100%)
Spicy Green Pepper Powder, Green Onion Powder,
Garlic Powder ((Total Raw Materials 100% Korean Products))

매운맛정도 : ■■■□□ (중간맛)
The level of a Spicy flavor: ■■■□□ (Medium)



더맛 진한요리 THE Mat (deep dish)

용량 30g
혼합 천연 조미료

더맛 진한요리

진한 감칠맛이 필요할때
To thicken the food - When you need a deep taste

청양고추, 마늘, 생강, 대파, 표고버섯, 대왕버섯 (전체원료 국산 100%)
Spicy Green Pepper Powder, Garlic Powder, Ginger Powder
Green Onion Powder, Great Mushroom Powder
(Total Raw Materials 100% Korean Products)

매운맛정도 : ■□□□□ (중간맛)
The level of a Spicy flavor: ■□□□□ (Medium)

천연조미료 그대로



청양고추 그대로 22g Dried GreenPepper Powder

카레나 덮밥, 찜이나 볶음요리에 넣어주세요.
국이나 탕에 넣어 칼칼함을 조절해서 드세요.
기름진 음식을 먹을때 뿌려주세요.

깔끔한 매운맛 Clean and Spicy flavor



마늘 그대로 40g Dried Garlic Powder

피자나 치킨등에 뿌려 갈릭의 맛을 더하세요.
고기에 시즈닝이 필요할 때, 마늘이 필요한 요리
스프나 토스트에 뿌려 드셔도 좋습니다.

요리의 감칠맛 Tasty dish



대파 그대로 21g Dried GreenOnion Powder

볶음밥에 뿌려주시면 맛이 더욱 좋아집니다.
계란찜, 칼국수, 떡국, 수제비와 잘 어울립니다.
덮밥이나 일식요리와 곁들여 싸줘도 좋습니다.

요리의 풍미 Delicious dish



생강 그대로 24g Dried Ginger Powder

따뜻한 물에 넣어 생강차로 드시면 좋습니다.
고기에 시즈닝이 필요할 때, 생강이 필요한 요리
맥주나 보드카 등에 넣어드셔도 좋습니다.

잡내제거 Removal of smells of meat



표고버섯 그대로 22g Dried Shiitake mushroom Powder

볶음, 무침 요리등에 뿌려주세요.
갈비종류의 요리에 뿌려드셔도 맛있습니다.
다양한 요리에 조미료로 사용해주세요.

요리의 깊은맛 Deep taste



대왕버섯 그대로 18g Dried Great King mushroom Powder

계란찜이나 계란말이에 넣어드시면 좋습니다.
국이나 찜에 넣어 풍미를 살려주세요.
따뜻한 물에 넣어 영양차 처럼 드셔도 좋습니다.

요리의 완성 Perfection of cooking

Premium natural seasoning powder

신선한 농산물을 그대로 말린 분말 제품



자몽 그대로 20g

자몽 에이드나 칵테일을 만들수 있습니다.
샤베트나 아이스크림 등에 뿌려주세요.
커피에 넣어주시면 색다른 맛을 느낄 수 있어요.

과일 파우더 외국산 자몽 간편하게 특특



대왕버섯 그대로 18g

계란찜이나 계란말이에 넣어주시면 좋습니다.
국이나 찌개에 넣어 풍미를 살려주세요.
따뜻한 물에 넣어 영양차 처럼 드셔도 좋습니다.

요리의 완성 국산 대왕버섯 요리 전후 '톡톡'



청귤 그대로 35g

상큼하게 탄산수에 희석시켜주세요.
잼 바를때 위에 뿌려서 드셔 보세요.
주스, 요거트, 샐러드등에 뿌려 드시면 좋습니다.

과일 파우더 제주청귤 히트상품



깻잎 그대로 23g

찌개나 국에 넣어 깻잎의 향을 느껴보세요.
고기를 구워드릴때 찍어 드셔도 좋습니다.
전이나 튀김등에 뿌려 드세요.

요리 영양사 국산 깻잎 요리 후 '톡톡'



레몬 그대로 20g

생선회를 드실 때 회나 간장에 레몬가루를 뿌려 주세요.
케이크나 빵에 뿌려 드셔도 좋습니다.
주스, 요거트, 샐러드등에 뿌려 드시면 좋습니다.

과일 파우더 외국산 레몬 베스트 상품



시금치 그대로 25g

피자나 파스타를 드실때 뿌려 드셔도 좋습니다.
밀가루 반죽에 넣어 반죽해 보세요.
시금치 가루를 넣어 스무디나 주스로 드세요.

요리 영양사 국산 시금치 요리 후 '톡톡'



라임 그대로 23g

탄산수나 음료에 넣어 에이드 처럼 드세요.
맥주에 넣어 특별한 맛을 즐겨보세요.
세계 여러 나라 음식에 뿌려 드셔도 좋습니다.

과일 파우더 외국산 라임 꾸준한 인기



케일 그대로 25g

주스 혹은 스무디로 즐길 수 있어요
파스타에 가루로 뿌려도 좋아요.
비빔밥에 넣어 드셔도 좋아요.

특별한 요리 국산 케일 요리 후 '톡톡'



제주감귤 그대로 30g

감귤주스나 감귤 에이드를 만들어 보세요.
케이크나 빵 반죽에 넣어주시면 좋습니다.
따뜻한 물에 넣어 감귤차로 드셔도 좋습니다.

과일 파우더 제주감귤 인기 상품



고수 그대로 14g

쌀국수나 태국요리에 넣어주시면 좋습니다.
샐러드에 넣어드셔도 좋습니다.
향신료처럼 사용해주세요.

요리 향신료 국산 고수 요리 후 '톡톡'



바질 그대로 12g

샐러드에 뿌려주시면 좋습니다.
스파게티, 피자, 토마토 소스등과 잘 어울려요.
세계 여러 나라 요리와도 잘 어울립니다.

특별한 요리 국산 바질 요리 후 '톡톡'



브로콜리 그대로 33g

파스타나 스프 위에 뿌려 드시면 좋습니다.
고기를 드실때 찍어주시면 좋습니다.
주스, 요거트, 샐러드 등에 뿌려 드시면 좋습니다.

요리 영양사 국산 브로콜리 요리 후 '톡톡'

요리? 편안하고 간단하게 즐기자.

칼칼한맛, 깔끔한 매운맛을 첨가하고 싶을땐 청양고추 그대로를 요리후 '톡톡' 뿌려주세요.

요리에 감칠맛이 필요할땐 마늘그대로, 표고버섯 그대로, 대왕버섯 그대로, 대파 그대로가 있어요.

고기의 잡내를 없애거나 시즈닝을 해야할땐 마늘 그대로와 생강 그대로로 밀간을 해주세요.

편식하는 아이들, 이제 억지로 먹이지 마세요 간단하게 뿌려만 주세요 시금치 그대로, 깻잎 그대로, 대파 그대로 브로콜리 그대로 등

특별한 요리로 손님을 대접해야 할때 케일 그대로, 바질 그대로, 브로콜리 그대로, 고수 그대로를 이용하세요.

반죽할때 맛과 영양, 예쁜 색을 더하고 싶다면? 시금치 그대로, 깻잎 그대로, 브로콜리 그대로 등을 넣고 반죽해보세요.

그대로 말린으로 만드는 간단 레시피

요리를 편안하고 간단하게 즐기세요



미세먼지에 목이 아플때 따뜻한 생강차

재료 : 생강 그대로 1티스푼, 꿀 1큰술, 500ml 물

- ① 생강 가루 1티스푼, 꿀 1큰술을 넣고 섞어주세요.
- ② 생강가루는 조금만 넣어도 맛이 진해집니다.
- ③ 잘 섞인 생강가루와 꿀을 따뜻한 물에 넣어주세요.
- ④ 취향에 따라 꿀이나 생강가루를 가감하셔시면 목에 좋은 천연 생강차가 됩니다. (500ml 기준 1~2스푼)



피로회복에 좋은 자몽라임차

재료 : 자몽 그대로 1/2티스푼, 라임 그대로 1/2티스푼, 꿀 1큰술

- ① 비타민이 풍부한 자몽은 피로회복에 좋습니다.
- ② 라임 그대로와 함께하시면 맛과 영양이 더욱 좋습니다.
- ③ 자몽 그대로 1/2스푼, 라임 그대로 1/2스푼을 넣습니다.
- ④ 취향에 따라 꿀 1큰술을 넣고 자몽라임차로 드시면 피루가 색 블루는 느낌이 드실거예요.



상큼하게 먹을수 있는 과일에이드

재료 : 사이다 혹은 토닉워터, 자몽 그대로 or 레몬 그대로 or 청귤 그대로 or 감귤 그대로 or 라임 그대로

- ① 시원한 사이다 혹은 탄산수를 넣어주세요.
- ② 과일파우더 그대로중 드시고 싶은 재종을 2스푼 넣어주세요.
- ③ 취향에 따라 꿀 1큰술을 넣어 드셔도 좋습니다.
- ④ 따뜻하게 차로 드시거나 시원하게 에이드로 드셔도 좋아요.



겨울철 건강관리 감기엔 감귤차

재료 : 제주 감귤 그대로 1티스푼, 꿀 1큰술, 500ml 물

- ① 감기예방에 효과가 좋은 감귤, 편하게 차로 즐기세요.
- ② 감귤 그대로 1티스푼과 꿀 1큰술을 500ml 물에 넣어 주세요.
- ③ 텀블러에 담아 따뜻하게 데워 주셔주세요.
- ④ 감기 예방에 좋습니다.



따뜻한 겨울나기 청귤생강차로

재료 : 생강 그대로 1/2티스푼, 청귤 그대로 1/2티스푼, 꿀 1큰술

- ① 비타민이 많은 청귤과 감기에 좋은 생강을 함께 드세요.
- ② 생강 그대로 1/2티스푼, 청귤 그대로 1/2티스푼을 넣습니다.
- ③ 취향에 따라 꿀 1큰술을 넣어 드셔도 좋습니다.
- ④ 따뜻하게 차로 드시면 감기 예방에 좋은 청귤생강차가 됩니다.



된장찌개 만들기

재료 : 표고버섯 그대로, 마늘 그대로, 청양고추 그대로 새송이버섯, 호박, 양파, 두부

- ① 준비한 채소들을 먹기 좋게 썰어주세요.
- ② 냄비에 물을 넉넉 정도 넣고 된장을 적당량 풀어주세요.
- ③ 찌개가 끓으면 준비된 채소와 표고버섯 그대로 1스푼과 청양고추 그대로를 넣으면 된장찌개가 완성됩니다.



케이크나 빵위에 뿌려먹는 과일파우더

재료 : 구운 식빵이나 케이크, 취향에 맞는 잼, 그대로 말린 과일파우더

- ① 질구운 식빵의 한쪽에 취향에 맞는 잼을 발라주세요.
- ② 잼 위에 넣고 싶은 맛의 그대로 말린 과일파우더를 뿌립니다.
- ③ 과일의 상큼한 향과 맛이 더해져 특별한 맛이 느껴집니다.
- ④ 케이크를 드실때 뿌려드셔도 좋으며 빵 반죽을 할때 직접 가루를 넣어 과일의 맛과 영양을 더하시면 좋습니다.



샐러드에 맛과 영양을 더할때

재료 : 샐러드, 샐러드 소스, 브로콜리 그대로, 과일 파우더 종류

- ① 샐러드를 그릇에 담아 내줍니다.
- ② 레몬즙이나 샐러드 소스를 뿌려줍니다.
- ③ 식성에 따라 브로콜리 그대로나 케일 그대로 바질 그대로나 레몬 그대로 등을 넣어주시면 좋습니다.
- ④ 새콤함을 더하고 싶다면 그대로 말린 과일 파우더를 뿌려주세요.



집에서 먹는 과일 맥주

재료 : 맥주 500ml, 그대로 말린 과일 파우더 혹은 생강 그대로 등

- ① 시원한 맥주에 그대로 말린 과일 파우더를 2스푼 넣습니다.
- ② 거품이 넘치지 않게 잘 섞어줍니다.
- ③ 취향에 맞는 과일 파우더를 넣으면 언제나 과일 맥주로 변신
- ④ 때로는 보드카나 커피에 타 드셔도 좋습니다. (자몽 그대로 추천)



파 기름 볶음밥 만들기

재료 : 대파 그대로, 계란 1알, 찬밥 1공기 (취향에 따라 햄, 양파, 각종 야채)

- ① 후라이팬을 예열한 후 기름을 두르고 대파 그대로 2스푼을 넣고 볶아 파기름을 내주세요.
- ② 계란 1알을 넣고 휘저어 스크램블 에그로 만들어준후 찬밥을 넣어주세요. 계란과 찬밥이 섞이던 취향에 따라 야채를 넣고 더 볶아 볶음밥을 완성해주세요.



닭 가슴살 구이 만들기

재료 : 생강 그대로, 마늘 그대로, 레몬 그대로, 닭가슴살 3명이나 마요네즈 5큰술, 설탕 1큰술, 후추, 소금

- ① 닭가슴살을 우유에 재워 물에 씻어준 후 물기를 제거 해주세요.
- ② 생강 그대로 반스푼, 소금, 후추를 뿌려 밑간을 해줍니다.
- ③ 밑간에 1시간 정도 재워놓은 후 마늘 그대로를 뿌려줍니다.
- ④ 닭가슴살을 구운 후 레몬 소스와 함께 드시면 좋습니다. [레몬소스 : 레몬 그대로 2큰술, 마요네즈 5큰술, 설탕 2큰술]



갈릭새우 구이 만들기

재료 : 마늘 그대로, 냉동 새우 400g, 소금, 버터 2스푼 (마늘기 가루나, 치즈가루가 있으면 더욱 좋습니다.)

- ① 냉동된 새우를 흐르는 물에 헹구 해동시켜 주세요.
- ② 예열된 후라이팬에 버터 2스푼을 넣고 마늘 그대로 1스푼을 넣어줍니다.
- ③ 버터가 타지 않게 볶아 해동된 새우를 넣어 익혀주세요.
- ④ 소금을 넣어 간을 해주신 후 바질 그대로나 케일 그대로 가루를 뿌려주시면 갈릭새우 구이가 완성됩니다.

과일 파우더? 더 다양하게 사용하는 법

사베트나 아이스크림을 먹을때 더 특별하게 먹고싶다면 자몽 그대로나, 레몬 그대로등을 뿌려서 드시면 맛이 더욱 훌륭해집니다.

생선회를 먹을때 비린내를 잡고 싶다면 레몬 그대로를 회사, 간장에 뿌려서 드시면 비린내를 잡아줍니다.

추천 조합 레시피 따뜻한 차로 즐길때 : 생강 + 라임, 생강 + 청귤, 생강 + 감귤등

시원한 에이드로 즐길때 : 자몽+라임, 레몬+라임, 청귤+감귤등

과일 맥주로 드실때 : 맥주 + 라임 or 자몽 or 청귤 or 레몬

샐러드에 뿌려드릴때 : 레몬 그대로, 청귤 그대로, 감귤 그대로, 라임 그대로 등

PREMIUM DRIED FRUIT CHIPS

생과보다 맛있는 프리미엄 과일칩

건조식품은
건조 방식이 중요합니다.



오늘은 파인애플

용량 17g
파인애플 100%



오늘은 제주통귤

용량 13g
제주감귤 100%



오늘은 제주감귤

용량 17g
제주감귤 100%



오늘은 방울토마토

용량 17g
방울토마토 100%



오늘은 딸기

용량 17g
딸기 100%



오늘은 바나나

용량 25g
바나나 100%

PREMIUM MALRIN WATER

더 빨리 우러나는 프리미엄 말린워터

말린워터로
몸안에 **수분충전**



말린 과일들을 물에 넣고 우려내어 먹는 디톡스 워터로 맹물에 프레쉬한 과일 향과 맛을 담아 물을 더 재밌게 마시는 습관을 만들 수 있습니다. 또한 몸에 있는 독소를 제거하고 디톡스 효과도 누릴 수 있어 물을 마시며 건강을 챙길 수 있습니다.



오늘은 제주곶감워터

용량 6g
제주감귤 100%



오늘은 자몽워터

용량 6g
자몽 100%



오늘은 오렌지워터

용량 6g
오렌지 100%



오늘은 레몬워터

용량 6g
레몬 100%



오늘은 라임워터

용량 6g
라임 100%

PREMIUM DRIED CHEESE SNACK

하루 한팩으로 챙기는 맛과 영양, 말린 치즈

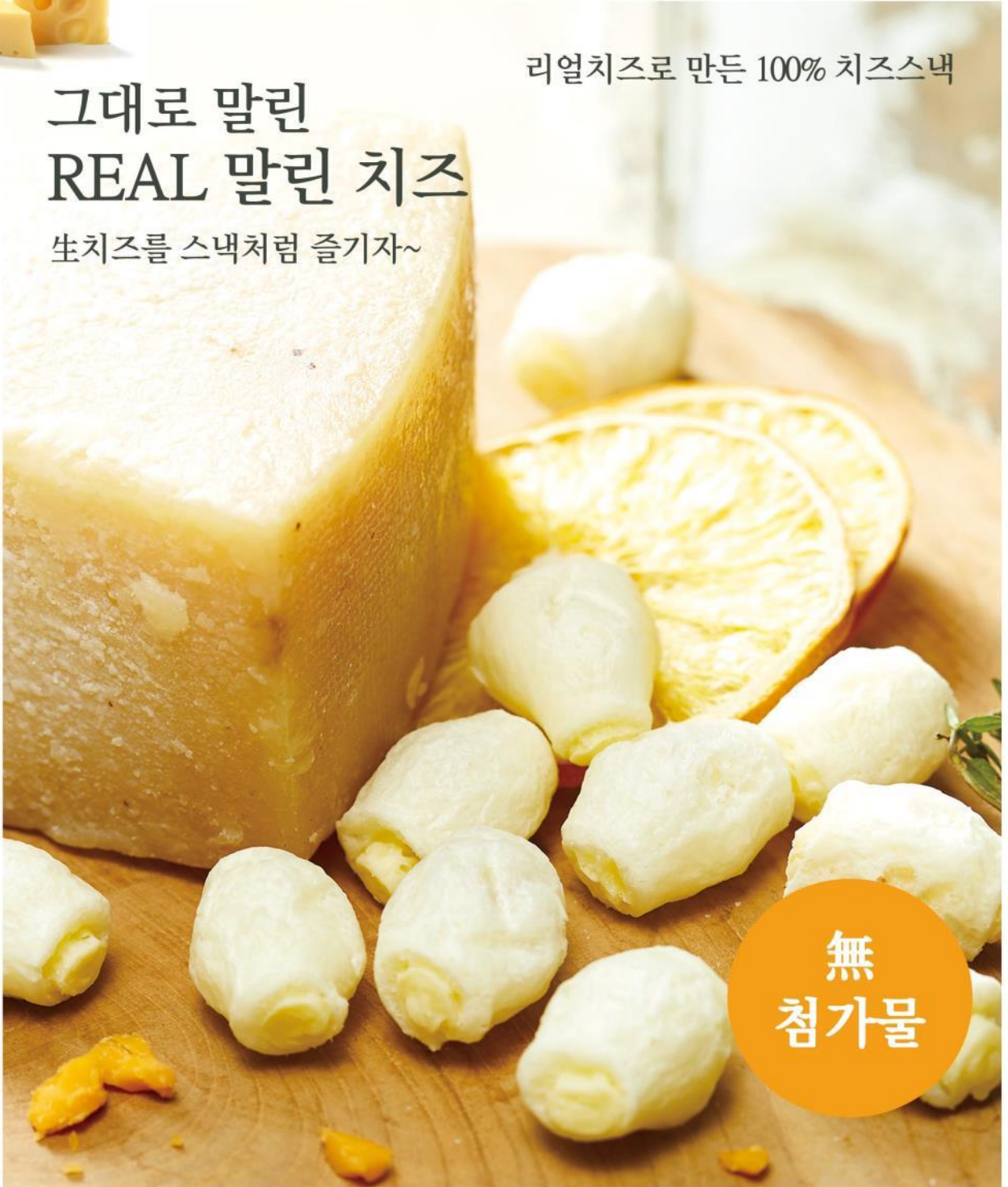
치즈퐁미 🧀🧀🧀🧀🧀
크리스피 🧀🧀🧀🧀🧀



리얼치즈로 만든 100% 치즈스낵

그대로 말린 REAL 말린 치즈

생치즈를 스낵처럼 즐기자~



無
첨가물

그대로 말린 치즈 제품군

하루 한팩으로 챙기는 맛과 영양, 말린 치즈



말린치즈스틱 스모크

| 용량 20g



말린치즈스틱 피자

| 용량 20g



말린치즈 모짜렐라

| 용량 10g



말린치즈 블루베리

| 용량 10g



말린치즈 파인망고

| 용량 10g



말린치즈 크림앤체다

| 용량 13g



말린치즈 딸기모짜렐라

| 용량 8g



말린치즈 요거트모짜렐라

| 용량 8g



PREMIUM Microwave Vaccum Dried powder

신선한 농산물/과일/치즈를 그대로 말린 분말제품

100% 자연 원물로 만든 건강 분말

최상급 원물을 선별 후 MVD 공법으로 풍미, 색, 영양성분을 그대로 유지한 가공품



LEMON Powder

레몬분말
레몬 100%



Mandarin Powder

제주감귤분말
감귤 100%



LIME Powder

라임분말
라임 100%



GRAPEFRUIT Powder

자몽분말
자몽 100%



GREEN Mandarin Powder

청귤분말
청귤 100%



Perilla leaf Powder

갯잎분말
갯잎 100%



Broccoli Powder

브로콜리 분말
브로콜리 100%



Spinach Powder

시금치 분말
시금치 100%



Kale Powder

케일 분말
케일 100%



Carrot Powder

당근분말
당근 100%

100% 리얼 치즈로 만든 건강 분말

최상급 원물을 선별 후 MVD 공법으로 풍미, 색, 영양성분을 그대로 유지한 가공품



Mozzarella
Cheese Powder

모짜렐라치즈분말
모짜렐라 100%



GOUDA
Cheese Powder

고다치즈 분말
고다치즈 100%



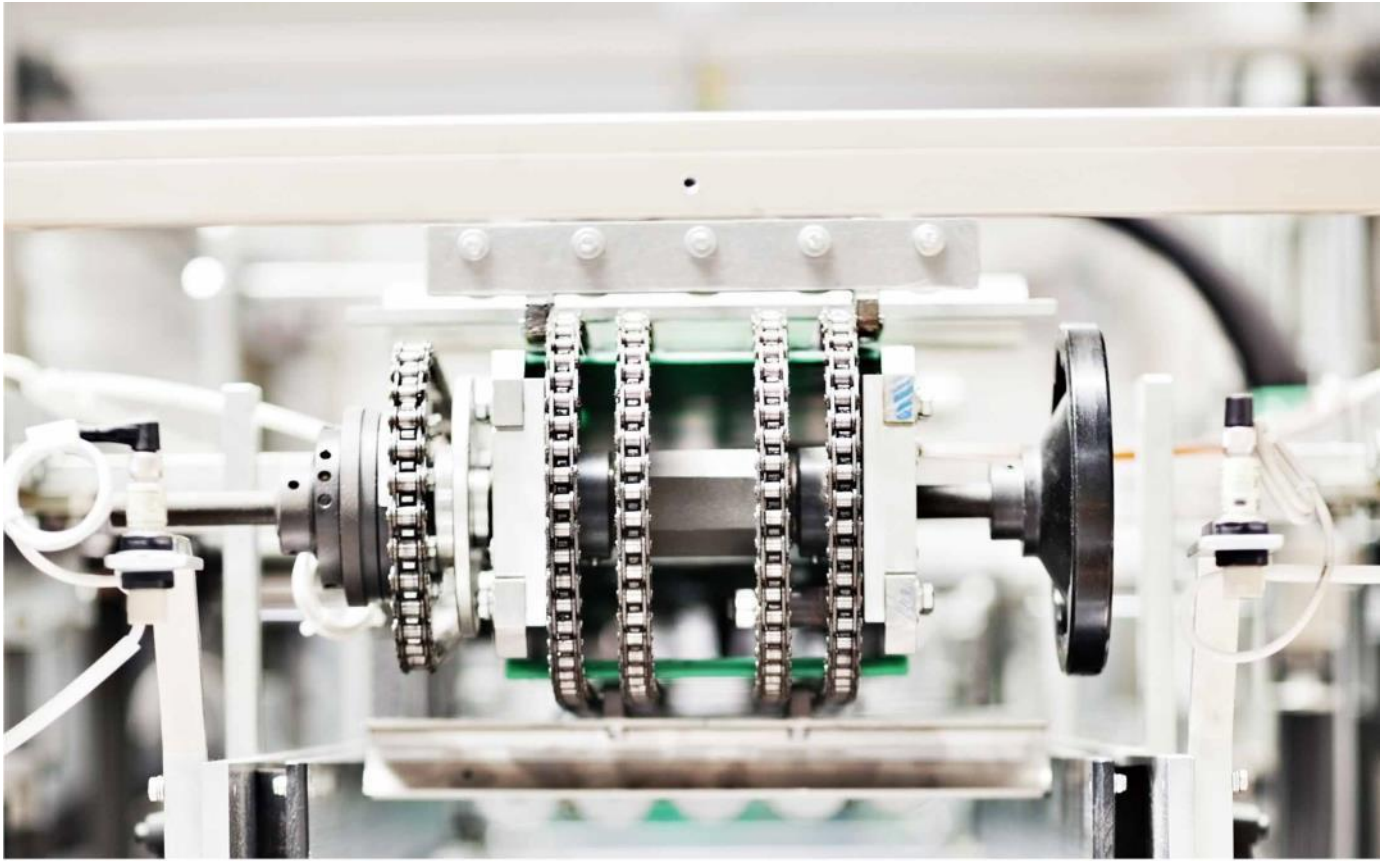
PineMango
Cheese Powder

파인망고치즈 분말
파인망고치즈 100%



Cheese
Powder

치즈 분말
치즈 100%



토탈 식품가공설비 제조사업부문



유니온테크 식품설비 소개

유니온테크(주) 식품설비 MVD/MD/살균기/해동기

마이크로웨이브 진공 건조기

현존하는 가장 고품질의 건조기

과일칩 및 향신료 건조 최적화

기능성 식품의 고품질 건조

상온 진공 건조로 건조열에 의한 제품 변질 방지



설비명	Microwave vacuum dryer V-1400
용도	과일 칩, 향신료, 기능성식품(약초류), 치즈 스낵
규격	5200 x 2200 x 2850 (WxDxH), 약 3800kg
전기용량	Total : 35kw : AC 380v (3PHASE, 50/60Hz)
Microwave 출력	Total : 14kw : 1kw Magnetron(2.45Ghz) x 14 EA, 가변식 출력 조절
이송방식	Chain Conveyor
특징	진공분위기, 상온 건조, 고속 건조 실현

마이크로웨이브 해동기

대량 생산을 위한 고속 해동

농, 수, 축산물 해동

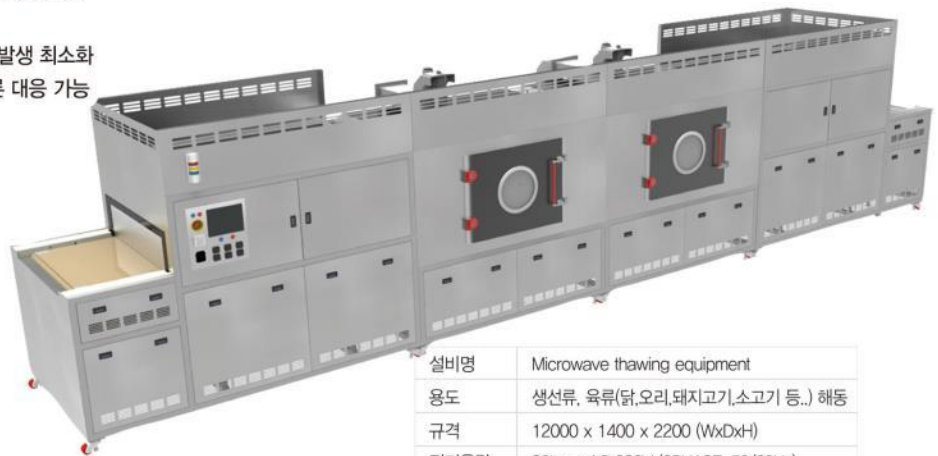
가공식품 원료 해동

1~5분 이내, 단시간 고품질 해동 실현

작업공간 최소화

미생물 오염이 없으며 Loss 발생 최소화

유동적인 작업 스케줄에 빠른 대응 가능



설비명	Microwave thawing equipment
용도	생선류, 육류(닭, 오리, 돼지고기, 소고기 등..) 해동
규격	12000 x 1400 x 2200 (WxDxH)
전기용량	80kw : AC 380V (3PHASE, 50/60Hz)
Microwave 출력	75kw Magnetron(915Mhz) x 1EA, 가변식 출력 조절
이송방식	Chain Conveyor
특징	연속식 고속 해동기

연속식 마이크로웨이브 건조기/로스팅

마이크로 웨이브 상압건조기의 표준모델



- 1~2mm의 감자, 연근등의 구근류 칩 제조
- 상압 방식의 연속식 건조기
- 식품, 약품, 슬러지류의 터널식 연속 건조
- 출력, 챔버 사이즈 조절을 위한 모듈형 설계로 확장성 용이

설비명	Microwave dryer HI 7200
용도	대상물의 연속적인 건조 및 퍼핑
규격	15000 x 1200 x 1947
전기용량	MW : 3Phase, 220v KW : 3Phase, 380v
Microwave 출력	Total : 72kw : 1kw magnetron(2.45 Ghz)x
이송방식	14EA, 가변식 출력조절
특징	범용 건조 및 고속 퍼핑 기능

상업용 마이크로웨이브 오븐

소규모 현장을 위한 고속 가열기 (Tempering Unit)

- 대상물의 가열 및 해동 기능
- 즉석 식품의 고속 가열, 해동 기능 (식품 체인점)
- 적외선 온도계를 통한 온도제어
- 대상물의 레시피 관리기능
- 여성, 장년, 노년층까지 생각한 편리한 조작법

설비명	Microwave oven & tempering unit
용도	산업용 전자레인지, 소량 단위 가열 및 해동
규격	1130 x 910 x 1660 (WxDxH)
전기용량	Total : 5kw : AC 220v (3PHASE, 50/60Hz)
Microwave 출력	Total : 4kw : 1kw magnetron(2.45Ghz) x 4 EA, 가변식 출력 조절
이송방식	전후 구동방식
특징	레시피, 온도, 타이머 설정 기능, 조작이 매우 편리



기류식 분말 살균기 (SKS-50)

과열 수증기에 의한 안전살균

- 고속 살균으로 색상의 변화가 적고 고품질의 제품 확보 가능
- 청정스팀 사용으로 2차 오염 없음
- 30um 분말 96%이상 고회수율
- CIP, SIP 대응
- 소량 다품종에 대응 가능



설비명	기류식 분말 살균장치
용도	분말류 살균용
규격	3330 x 1600 x 2200 (WxDxH), 약 1700kg
전기용량	AC220V (3PHASE, 50/60Hz), 스팀100~150(0.3MPa), 공기 400(L/min)
부대 설비	제어반(1200x300x600), 유저 유틸리티보일러, 콜링워터, 컴프레서
이송방식	스팀+공압 이송
특징	과열 수증기에 의한 안전 살균, 유효 성분의 손실이나 산화가 극히 적다. 자동세정, 자동살균



소비자 분들이 안심하고 먹을 수 있도록 항상 위생과 건강을 신경쓰며
믿고 먹을 수 있는 건조식품 브랜드로 거듭나겠습니다.



식품사업본부

MAIL | lee@uniontechkoea.com

공식쇼핑몰 | www.malrin.com

네이버 스마트 스토어 | smartstore.naver.com/malrin

식품가공설비 제조사업본부

MAIL | ghk2002@uniontechkorea.com

유니온테크(주)

충남 아산시 음봉면 월산로 128-71

TEL | 041-544-6623 FAX | 041-544-6625

공식 홈페이지 | www.uniontechkorea.com

UNION TECH Corp.