

음식 조리 시 가장 먼저 해야 하는 것이 무엇일까? 그것은 바로 식재료들의 전처리(준비) 과정이다. 식재료 전처리를 어떻게 진행하는가에 따라 음식의 맛과 조리시간이 달라진다. 그만큼 조리과정의 가장 기본적인 과정이자 중요한 부분 중 하나다. 많은 양의 음식을 조리할 때는 손이 바쁠 수밖에 없다. (주)화진정공의 야채절단기와 믹서는 다양한 기능으로 전처리 과정을 쉽고 빠르게 도와준다. 또한 외식업소에서 바쁜 일손을 대신 할 수 있는 고효율 제품이다. 글 정민영 기자 사진 엄태현 기자, (주)화진정공 제공

채소, 다양하게 전처리할 수 있는 식품가공기자재

(주)화진정공 <채고야 500SP>, <다믹서 635SP>



다양한 모양 전처리가 가능한 ‘채고야 500SP’

야채절단기의 생명은 다양한 모양 썰기와 속도다. ‘채고야 500SP’ (이하 채고야)는 이 두 가지 기능을 모두 가지고 있다. 기존 제품들이 3~4종류의 칼날만 제공하고 있지만 채고야는 기본으로 굵기에 따른 슬라이스와 채썰기, 음식에 따른 사각썰기 등 총 8가지의 칼날을 제공한다. 칼날의 추가 구입 없이 기본 제공되는 칼날만으로 다양한 전처리가 가능하게 한 것이다. 그리고 한식 전처리 특성에 맞게 어슷썰기 기능도 적용시켰다. 어슷썰기는 옵션에서 선택여부로 정할 수 있다. 한식에 맞춘 기능은 또 있다. 한국 식재료의 특성에 맞게 식재료 투입구를 넓게 제작하여 작업성이 뛰어나다. 통무 같은 경우 전처리 없이 바로 작업이 가능하며 나박썰기도 단 한 번의 작업으로 끝낼 수 있어 편리함을 더했다. 거기에 단지 속도만 빠른 것이 아니라 손으로 자른 것처럼 깔끔하게 잘려 소비자 만족도도 높다.

절단기는 날카로운 칼날을 사용하기 때문에 안전성 확보가 중요하다. 채고야는 2중 안전장치를 적용하고 칼날노출 시 기계 작동이 자동으로 멈추게 설계하여 혹시 모를 사고에 대비하여 제작하였다. 즉 기존 절단기들의 단점을 보완하고 장점을 살려 제품을 구성했다고 볼 수 있다. 이 제품은 2년 전에 판매가 시작되어 이미 많은 외식업체에서 사용하고 있다. 현재 대형마트의 피자 코너나 뷔페식

레스토랑에서 대용량의 식재료를 전처리하는데 효율적으로 사용 중이며 작동 법만 알면 누구나 간편하게 사용할 수 있어 학교급식, 호텔 등 사용하는 곳들이 점점 많아지고 있다.

크기조절기능이 가능한 만능 믹서 ‘다믹서 635SP’

‘다믹서 635SP’ (이하 다믹서)는 고객의 요구에 의해 개발한 것으로 기존 믹서의 형식을 깬 다양한 기능들을 가지고 있다. 믹서를 사용할 때 아쉬운 부분이 자신이 원하는 크기로 재료를 분쇄하기가 어렵다는 점이다. 이 부분을 보완하여 아주 곱게 갈거나 씹히는 식감이 좋게 조금 더 크게 가는 등 필요한 크기에 따라 직접 보면서 조절할 수 있게 제작했다. 그래서 땅콩 피너츠 소스나 딸기쉐이크, 식빵 튀김가루 등을 간단하게 만들 수 있다.

또한 절단기능 칼과 재료를 혼합하는 칼을 모두 내부 중심에 장착하여 재료가 갈리는 동시에 혼합되어 불균형한 부분 없이 균일하게 갈리도록 섬세하게 제작되어 있다. 일반적인 채소는 물론이고 마늘, 생강, 고기같이 수분을 지니고 있는 재료도 잘 갈 수 있다.

일반적인 대용량 믹서가 2.5ℓ인 것에 반해 다믹서는 6ℓ의 대용량을 수용할 수 있어 많은 양의 음식을 조리하는 곳에 적합하다. 기존 대용량 믹서들은 어느 정도 사용하면 모터가 부하되어 잠시 쉬었다가 다시 작업을 해야 하지만 이 제



품은 2.5마력을 지녀 계속하여 사용할 수 있기 때문에 작업이 빠르고 수월하다. 이런 장점을 지녀 믹서의 사용이 많은 병원이나 노인요양시설에서 다믹서를 많이 요청하고 있는 실정이다.

순수 국내 생산 시스템에서 탄생한 정교한 제품

기존에 수입되는 제품들은 생산국가에 맞게 제작될 수밖에 없다. 때문에 한식에 맞는 제품은 한국에서 제대로 만들 수 있다는 생각에서 시작해 지금은 순수 국내 기술력으로 모든 제품을 직접 생산하고 있다. 생산하는 모든 제품의 가격은 일반 수입제품에 비해 1/3정도로 낮춰 보급률을 높였다. 보급범위가 넓어 기계를 통해 대량으로 생산하고 있다고 생각하겠지만 일일이 하나하나 정교하게 만든다. 각 모델마다 담당하는 직원을 정해 생산자 책임제로 생산 시스템을 운영하고 있다. 각 제품에 대해 오랫동안 연구하고 개발하여 전문성이 높다. 또한 15년의 경력을 가진 담당 전문가가 있어 높은 전문성에 안전성을 더해 제품의 경쟁력을 높이고 있다. 이

런 노력으로 인해 갖게 된 산업재산권이 특허, 디자인 등록, 실용실안, 조달인증서 등 10가지가 넘는다. ISO인증과 더불어 INNO-BIZ와 벤처기업으로 선정되어 국내 기술력의 우수성도 인정받았다. 국내에서 이렇게 직접 생산하는 곳은 거의 없다. 소규모 업체들이 있지만 주문 제작으로 이루어지는 것이 일반적이고 대부분은 수입제품을 들여와 다시 판매만 하는 방식으로 운영되고 있을 뿐이다. 소비자가 원하니 외부에서 받아 판매 할까도 생각했지만 한번 자신의 손을 거친 제품은 끝까지 책임져야 한다는 생각으로 외부 제품은 A/S 등 판매 후 관리하기 어렵다는 판단을 내렸다. 그래서 직접 제작한 제품만 판매하고 있다. 수입제품이 많이 보급되는 시장상황에서 순수 국내 생산을 고수하여 인정받고 있는 (주)화진정공의 기술력을 높이 평가해야 하지 않을까.

기술력과 노하우로 더 많은 보급이 목표

현재 (주)화진정공은 대형 음식점, 호텔, 학교, 케이터링 업체, 식품가공업체, 병원 등 많은 곳에 제품을 납품하고 있다. 처음 시작할 때는 조달하는 것이 일반화되어 조달시장만 크다고 생각했었지만 전혀 예상하지 못한 수요시장이 있었다. 신도시 개발로 학교가 계속 개설되는 추세이고 대형 외식 프랜차이즈 기업도 증가하여 이제는 일반시장도 공략할 계획을 가지고 있다. 작은 소규모 업체에 맞는 세절기 등 다양한 소비자의 니즈에 맞춰 제품 개발을 꾸준히 진행하고 있다.

몇 년 전만해도 대부분 수입제품에 의존하던 야채 가공기계 시장에서 20여 년 동안 국산 기계 개발에 매진하여 가공이 필요한 대부분 제품의 국산화에 성공하였다. 국내 식품가공기계분야에서 최고라고 할 수 있지만 아직도 갈 길이 멀다고 말한다. 예전보다는 많이 나아졌지만 아직도 수입품이 우수하다는 인식이 남아있다. 현재 국산 기계들이 성능과 기능면에서 모두 우수하지만 소비자가 아직 제대로 인식하지 못하고 있는 실정이다. (주)화진정공은 지금까지 축적된 기술력과 자사만의 노하우로 식품가공기계는 국산이 가장 우수하다는 것을 알리겠다는 포부를 가지고 있다. 조만간 해외영업부를 구성하고 제품 인증을 받아 해외전시회에 자사제품을 출품하는 등 해외 시장 진출에 박차를 가하고 있다. 좀 더 넓은 범위의 고객 니즈를 파악해 순수 국산 기술력으로 세계시장을 매료시킬 계획이다.

문의 (031)573-0065 www.foodcutter.co.kr

채고야 500SP 칼날구성



다믹서 635SP 용도구성

