



친환경 프리미엄

감압건조기 카탈로그

Decompression Drying Machine EIV-1300 / EIV-2000

저온·저압 제어로 구현하는 친환경·고효율 프리미엄 건조

⇒ CO2 ZERO

🏆 고품질

⚡ 고효율

🛡️ 안전



기업소개 | 만드는 책임, 소비하는 책임

주식회사 ETO INNOVATION은 '만드는 책임, 소비하는 책임'이라는 가치에서 출발했습니다.

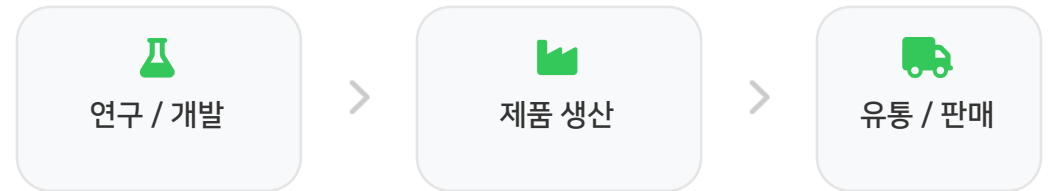
규격 미달이나 과잉 생산으로 인해 가치를 상실하고 폐기되는 농수산물을 ETO INNOVATION는 감압건조 기술을 통해 고품질 건조 원료로 재탄생시켜, 지속 가능한 소비의 책임을 실현하고 농산물 폐기 없는 미래를 만드는데 기여하고자 합니다.

주식회사 ETO INNOVATION은 감압건조 기술을 중심으로 전 세계 식품, 바이오, 농업, 소재 산업에 새로운 기준을 제시하는 글로벌 프리미엄 건조기 기술을 선보입니다.

아울러 독자적 저온, 저압 제어 기술로 수분 증발 효율을 극대화하여, 고품질, 고효율, 친환경 공정을 통해 고객분들의 니즈를 완벽히 충족합니다.

글로벌 파트너들과 함께 가치 혁신을 실현하며, 지속가능한 기술과 국제 품질 기준을 기반으로 감압건조 분야의 '세계 표준'을 만들어가고 있습니다.

사업 영역 (Business Area)



지역경제 및 환경 기여 (Impact)

규격 미달이나 과잉 생산으로 인해 가치를 상실하고 폐기되는 농수산물을 고품질 건조 원료로 재탄생시켜, 농산물 폐기 없는 미래를 만들고 지역 경제 활성화에 기여합니다.

감압건조 기술 | 친환경 공정과 기술적 우수

지구에 부담을 주지 않는 혁신적인 건조 기술로 지속가능한 생산의 새로운 기준을 제시합니다.



Eco-Friendly

CO2 ZERO 배출

기동 과정에서
유해물질, 가스, 오염수,
이산화탄소를 전혀
배출하지 않는
완벽한 친환경 공정을
구현합니다.



Power Efficient

전력 30% 미만 사용

고성능 특수 설계
순환 구조를 적용하여,
일반적인 열풍건조기
대비 30% 미만의
적은 전력으로
높은 효율을 발휘합니다.



Decompression Tech

높은 수분증발력

독자적인 감압 기술로
수분 증발을 극대화하여
짧은 시간 내 건조하며,
산화에 의한 원물의
손상 염려가 적습니다.



Safety

완벽한 밀폐 환경

밀폐된 공간에서의
안전한 운전으로 유해물질의
외부 노출을 방지하고
감압 환경을 통해
산화 폭발의 위험을
원천 차단합니다.

Decompression Dry Tech | 감압건조법의 특징

효율적인 에너지 사용부터 품질 극대화까지, 완벽한 건조 솔루션을 제공합니다.



에너지 효율 (Power Efficient)

- ✓ 낮은 소비전력: 열풍건조기 대비 30% 미만 전기량
- ✓ 이산화탄소 배출 제로
- ✓ 특수 설계의 순환 구조로 운전비 대폭 절감



안전성 (Safety)

- ✓ 밀폐 공간 건조로 유해물질 노출 방지
- ✓ 감압으로 산화폭발 원천 방지
- ✓ 누구나 손쉽게 조작과 가동이 가능한 시스템



건조물 품질 극대화 (Premium Quality)

- ★ 저온 건조로 영양손실 거의 없음 (비타민, 미네랄 보존)
- ★ 원물의 색상 변화 및 영양 파괴 최소화
- ✓ 원물의 풍미 유지 및 당류 파괴 없는 고품질 생산

핵심 강점

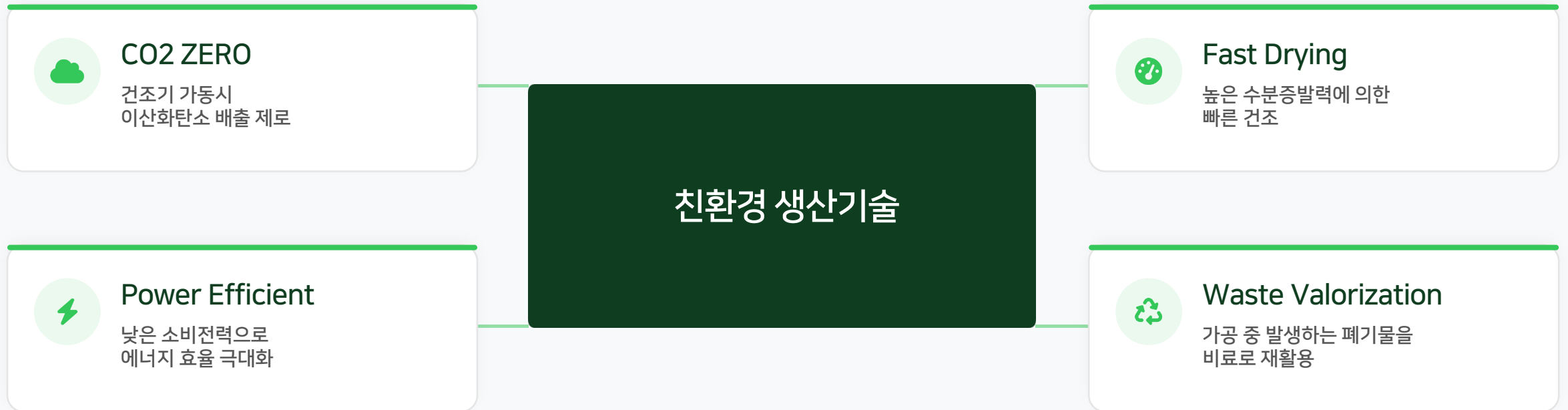


신속 건조 (Fast Drying)

- ✓ 높은 수분증발력으로 짧은 시간 건조 가능
- ✓ 산화 염려가 적어 수분 정량에 이상적
- ✓ 일정 상태 유지로 품질 변형 및 손상 방지

Eco-Friendly Process | 친환경 생산기술

환경을 생각하는 ETO INNOVATION 감압건조기는 기동 과정에서 유해물질, 가스, 오염수, 이산화탄소를 배출하지 않는 친환경 건조 시스템을 구현합니다. 지구에 부담을 주지 않는 건조 기술로, 지속가능한 생산의 새로운 기준을 제시합니다.



Competitive Tech Analysis | 경쟁 기술 비교

“ ETO INNOVATION은 업계 최고 가성비 균형을 제공합니다.”

특징	ETO INNOVATION 감압건조	마이크로파	동결 건조	열풍 건조
비용	저렴함	높음	매우 높음	중간
속도	빠름(2시간+)	빠름(2-23H)	느림(12-72H)	느림(8-72H)
품질	높음	복합적	우수	낮음
안전성	높음	균일 가열 어려움	에너지 과다	산화 손상
온도 범위	40-80°C	35-40°C	-20-80°C	60-120°C

스마트 제어 시스템 | 누구나 쉽고 안전하게

7	0時間 0分	0.0		0	0
8	0時間 0分	0.0		0	0
9	0時間 0分	0.0		0	0
10	0時間 0分	0.0		0	0
11	0時間 0分	0.0		0	0
12	0時間 0分	0.0		0	0
13	0時間 0分	0.0		0	0
14	0時間 0分	0.0		0	0
15	0時間 0分	0.0		0	0
16	0時間 0分	0.0		0	0
17	0時間 0分	0.0		0	0
18	0時間 0分	0.0		0	0
19	0時間 0分	0.0		0	0
20	0時間 0分	0.0		0	0

動作STEP NO. 1
動作STEP残り時間 1時間 29分 32
庫内温度 3.8°C
庫内湿度 0.0%
STEP 1~25

Safety (안전성)

- ✓ 산화 폭발 방지: 감압 상태(산소 부족)에서 건조하므로 산화로 인한 폭발 위험이 없음
- ✓ 유해 물질 차단: 밀폐된 공간에서 작동하여 유해물질이 외부로 유출되지 않아 작업자에게 매우 안전

Convenience (편의성)

- ✓ 터치스크린 & 레시피 저장: 최대 100개 레시피 저장, 버튼 하나로 자동 운전.
- ✓ 24시간 무인 가동: 예약 운전 및 자동 제어 시스템으로 상시 대기가 필요 없음

제품 사양 | EIV-1300 / EIV-2000

EIV-1300


 **SIZE** L 1786 × W 1760 × H 2297 mm

 **TRAY** 30 Plastic Trays

 **MAX POWER** 8.84 kWh

EIV-2000

 **SIZE** L 1406 × W 1672 × H 2345 mm

 **TRAY** 20 Stainless Trays

 **MAX POWER** 10.59 kWh

공통 사양

 투입량 300kg 이상

 온도 범위 40~80℃

 건조 시간 8~24시간

KC 인증 | 안전·적합성 검증 완료

ETO INNOVATION 감압건조기는 엄격한 안전 및 품질 기준을 통과하여 공식 KC 인증을 획득하였습니다.



기자재 관리번호 (KC 인증번호): ETOK-EIV1300



전기용품 안전관리 인증

제품의 전기적 안전성에 대한 국가 표준 규격 충족



전자파 적합성(EMC) 인증

전자파 장애 방지 및 내성 기준 통과로 안정적 기동



인증 표시 가이드: 본 제품의 외관, 라벨, 매뉴얼에는 우측의 KC 마크와 함께 모델명, 정격 전압, 제조원 정보가 명확히 병기되어 있습니다.

프리미엄 건조 품질 | 타협하지 않는 균일성

ETO INNOVATION만의 독자적인 기술로 원물의 가치를 극대화하는 최상의 건조 품질을 제공합니다.



표면 경화 현상 방지

겉은 마르고 속은 젖은 표면 경화 현상을 완벽히 방지하여, 제품 내부까지 고르게 건조된 균일한 식감을 보장합니다.



열 손상 보호

안정적인 **저온 운전(40~80°C)** 방식으로 설계되어, 60°C 이상에서 쉽게 파괴되는 열에 민감한 성분 보존에 이상적입니다.



원물 본연의 가치 보존

감압 환경을 통해 산화를 방지하여
비타민, 효소, 향미 성분 등
원재료 고유의 특성 변화를 최소화합니다.



수분율 3% 이하 달성

고도화된 건조 프로세스로
수분율 3% 이하의 완벽한 건조 상태를
실현하여 미생물 번식을 차단하고
장기 보관을 가능하게 합니다.

감압건조 생산 가능한 다양한 제품 | 다양한 고품질 건조 솔루션



드라이에이징 소고기
7시간 숙성 · 로스분 절감



반려동물 건조 간식
저온 건조 · 영양소 유지



감압건조 커피생두
SCA 스코어 85점 이상



과일칩 (배)
빠른 건조 · 영양 농축



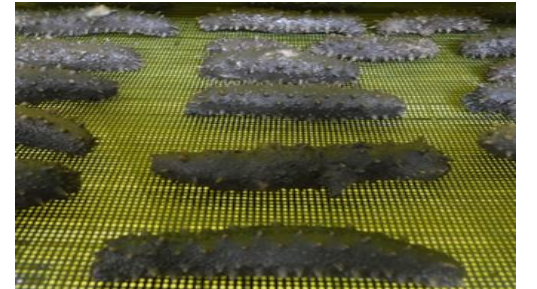
과일칩 (귤)
수분율 3% 이하 달성



과일칩 (당근)
원물 본연의 가치 보존



건조 병잎
낮은 소비전력 · 영양소 UP



건조 해삼
고품질 건조 · 영양제 생산

구매 및 파트너 문의 | 새로운 시장가치 창출

ETO INNOVATION과 함께 지속가능한 농업의 미래를 확장하고 혁신적인 건조 솔루션을 경험하세요.



Tel

044-863-1475



Web

www.etopresso.com



Email

info@etopresso.com



Office

세종특별자치시 조치원읍 비로봉길 20



데모 시연 · 샘플 테스트 · 견적 상담 예약

문의하기 →