



— COMMERCIAL KITCHEN WATER CAPTURE SYSTEM

유증기는 물로 먼저.

AQUA HOOD

조리 발생원 가까이에서 순환수 물막으로 기름입자를 1차 포집하고, 기존
배기설비와 함께 운전하는 상업용 주방 후드

01
발생원 근접

02
순환수 물막

03
기존 배기 병행

열기는 낮추고, 흡입력은 유지하고, 세척은 간편하게.

KOKICARE는 상업용 주방에서 반복되는 유증기 오염과 유지관리 문제를 제품 구조로 해결합니다. 제품의 외형뿐 아니라 설치 높이, 조리기구와의 거리, 순환탱크와 배관, 세척 동선까지 하나의 시스템으로 검토합니다.

03

현장 문제

기름입자가 덕트에 쌓이기 전에

04

아쿠아후드

발생원 가까이의 1차 포집

05-07

핵심 구조

유도 · 수막 포집 · 재순환

08-10

비교와 관리

후드 구조 · 세척 · 설치 높이

11-12

제품 선택

라인업 · 규격 · 설치 체크

13-15

검증과 기업

자체 테스트 · 공공실증 · A/S

현장에서 시작하고, 구조로 해결하며, 관리까지 설계합니다.

주식회사 헬프올테크 · KOKICARE

보이지 않는 덕트 안에서, 기름 오염은 계속 쌓입니다.

튀김, 볶음, 고온 조리에서 발생한 유증기 속 기름입자는 후드와 필터를 지나 덕트 내부에 달라붙습니다. 오염이 누적되면 청소 부담이 커지고, 필터의 열린 면적이 줄어 실제 배기 성능에도 영향을 줄 수 있습니다.



01

덕트 오염

기름입자가 배기 계통 내부에 누적

02

풍량 부담

망 오염 시 통과 면적 감소 가능

03

관리 반복

필터·덕트의 주기적인 세척 필요

끝단 수막에서 먼저 포집하고, 기존 배기로 내보냅니다.

내부 경사판이 유증기를 끝단 수막 접촉 구간으로 유도합니다. 기름입자를 순환수 물막으로 1차 포집하고, 남은 공기는 덕트와 배기팬을 통해 배출합니다.



설치 구성 예시 · 렌더 이미지

01

유도

흡입 흐름과 경사판이 유증기를 끝단 접촉 구간으로 유도합니다.

02

1차 포집

끝단 슬롯에서 아래로 떨어지는 물막과 기름입자가 접촉합니다.

03

배기

남은 공기는 기존 덕트와 배기팬을 통해 배출됩니다.

슬롯 전체에서 떨어지는 물막, 아래에서 회수해 재순환.

후드 앞뒤 방향으로 놓인 끝단 슬롯 전체에서 수막이 아래 회수 홈으로 떨어집니다. 넓은 중앙 경사판을 물로 덮는 구조와 구분됩니다.



작동 설명용 렌더 · 실제 유량을 측정한 시뮬레이션이 아닙니다.

01

공급

순환탱크의 펌프가 물을
끝단 슬롯으로 올립니다.

02

접촉

낙하 수막이 유증기 속
기름입자와 접촉합니다.

03

회수

아래 회수 홈에 모인 물
이 탱크로 돌아가 다시
사용됩니다.

교체형 망 필터 없이, 끝단 수막으로 1차 포집.

아쿠아후드는 물막과 접촉하는 구간을 거쳐 공기가 배기 유로로 이동하도록 설계합니다. 전체 후드·덕트·팬의 압력손실은 현장 조건에 따라 달라집니다.



수막 접촉 구간 · 작동 설명용 렌더

01

교체 필터 없음

소모성 망 필터를 교체하는 부담을 줄인 구조입니다.

02

기존 배기 병행

덕트와 배기팬의 규격·풍량·정압을 확인합니다.

03

현장별 검토

실제 풍량은 전체 배기 계통으로 확인합니다.

순환탱크에서 공급하고, 회수 배관으로 돌아옵니다.

펌프가 공급 배관을 통해 끝단 슬롯으로 물을 보내고, 회수 홈에 모인 포집수는 순환탱크로 돌아옵니다. 연결 위치는 현장 조건과 최종 도면에 맞춰 정합니다.



50L 순환탱크 설치 구성 예시 · 렌더

01

펌프 · 배수

탱크 내 펌프로 순환하며, 전면 수전으로 물을 배출합니다.

02

공급 배관

순환수를 끝단 토출 슬롯으로 올립니다.

03

회수 배관

포집수를 탱크로 회수합니다. 배관 배치는 최종 도면을 따릅니다.

세 가지 후드, 포집 구조는 다릅니다.

모든 후드는 현장 조건에 맞는 덕트와 배기팬이 필요합니다. 차이는 기름입자를 어디에서, 어떤 구조로 먼저 다루는가에 있습니다.



배기 중심

일반 후드

설치 높이에서 포집

현장 구성에 따라 필터 사용



내부 미스트 + 필터

쿨드미스트

후드 내부에서 처리

급수·배수·제어 설비



순환수 1차 포집

아쿠아후드

발생원 가까이 높이 조절

교체 필터 없는 개방형 유로

비교 항목	일반 후드	쿨드미스트	KOKICARE
포집 방식	필터·덕트 배기	미스트 + 필터	수막 1차 포집
포집 위치	설치 높이 고정	후드 내부	발생원 가까이
물 사용	없음	외부 급수	순환수 사용
주요 관리	필터·덕트	필터·노즐·배수	탱크·수막판·라인

참고: 쿨드미스트는 대표적인 상용 구조 기준이며 제조사·모델·옵션에 따라 구성과 운전 방식이 달라질 수 있습니다.

구조별 관리 지점을 확인하고, 순환수를 관리합니다.

아쿠아후드는 전용세제를 정량 희석한 순환수로 운전하면서 내부 유로를 관리합니다. 순환수의 오염 상태에 따라 물을 배수하고 교체합니다.

일반 후드	콜드미스트 후드	아쿠아후드
필터 관리 사용 중인 필터 분리·세척	필터·플리넘 모델별 필터와 잔류 기름 관리	전용세제 희석 정량 희석한 순환수로 운전
기름받이 누적 오염 제거	노즐·배수 막힘과 스케일 점검	내부 유로 관리 순환 운전으로 함께 관리. 별도 분해·수동 세척 불필요
덕트·팬 오염 상태에 따른 점검·세척	자동세척 지원 모델은 제조사 지침에 따라 운전	순환수 교체 오염 상태 확인 후 배수하고 새 희석수 투입

관리 안내

세제 희석량과 운전·점검 방법은 제품 인계 시 안내합니다. 다른 후드의 관리 항목은 대표 구조 기준이며 모델별 지침을 따릅니다.

설치할 때 위치를 맞추고, 안정적으로 고정합니다.

조리기구와 덕트 위치를 확인해 설치 높이와 위치를 정합니다. 설치 후 운전 중 높이를 조절하는 제품은 아닙니다.



현장에 맞춘 고정 설치 예시 · 렌더

01

조리기구

전체 폭과 높이, 발열 범위와 제조사 이격거리를 확인합니다.

02

배기 조건

덕트 연결 위치와 팬 풍량·정압을 확인합니다.

03

작업 동선

천장 고정 위치, 간섭과 점검 동선을 확인합니다.

현장 폭에 맞춰 , 하나의 시스템으로 .

제작 가능 길이 1200 · 1500 · 1800 · 2000 mm

기본 앞뒤 폭 800 mm / 제작 공장 경기도 파주



STANDARD

1200 mm

앞뒤 폭 800 mm



WIDE

1500 mm

앞뒤 폭 800 mm



LARGE

1800 mm

앞뒤 폭 800 mm



EXTRA WIDE

2000 mm

앞뒤 폭 800 mm

본체 SUS304 / 순환탱크 · 펌프 / 기존 덕트 · 배기팬 병행

최종 설치 위치와 배관 배치는 현장 조건 확인 후 협의합니다 .

사진 한 장에서 시작해, 현장 조건으로 완성합니다.

제품 폭만으로 설치 가능 여부를 판단하지 않습니다. 조리기구, 천장고, 덕트, 배기팬, 배관과 작업 동선을 함께 확인합니다.

01

사진·기초정보

정면 사진, 전체 폭, 설치 지역

02

현장 조건 검토

천장고, 덕트 위치, 팬 사양

03

규격·배관 설계

제품 폭과 순환탱크 위치 확정

04

제작·설치

현장 일정에 맞춰 제작 후 시공

05

시운전·인계

수막, 펌프, 누수, 배기 상태 확인

PRE-CHECK LIST

상담 전 준비사항

- ☐ 조리기구 정면 사진
- ☐ 조리기구 종류와 전체 폭
- ☐ 바닥에서 천장까지 높이
- ☐ 기존 덕트 위치와 규격
- ☐ 배기팬 풍량·정압 정보
- ☐ 설치 지역과 희망 일정

현장 사진이나 평면도를 함께 보내주시면 1차 설치 가능 여부와 예상 규격을 빠르게 검토할 수 있습니다.

개발 테스트 기록과 성능 수치의 적용 범위.

아래 사진은 개발 과정에서 사용한 실제 테스트 장비입니다. 현재 판매 사양의 설치 완료 사례나 공인기관 인증을 의미하지 않습니다.



개발 테스트 장비 · 형상은 현재 제작 사양과 다를 수 있습니다.

70~78% · 자체 테스트 참고값

기존 카탈로그에 안내된 개발 단계 자체 조건 테스트 수치입니다. 아쿠아후드 완제품의 공인 인증 수치나 모든 현장의 성능 보장값이 아닙니다.

시험 대상 모델, 측정 방법, 입자 크기와 풍량의 세부 조건은 공개 카탈로그에 기재되어 있지 않습니다. 성능 비교에는 원본 시험자료 확인이 필요합니다.

기술은 현장에서 검증되고, 권리는 특허로 준비합니다.

학교급식 조리환경 적용을 위한 공공실증을 준비하고, 발생원 근접 순환수 물막 포집 구조에 대한 국내 특허 절차를 진행하고 있습니다.

01

2026 스케일업

공공실증 지원사업 최종 선정

전북특별자치도·전북테크노파크 주관 지원사업 선정. 학교급식 조리환경 적용을 위한 실증 준비.

02

국내 특허

본출원·우선심사 접수

조리기구 가까이에서 순환수 물막으로 유증기 속 기름입자를 1차 포집하는 일체형 구조.

2025.12

2026.07

2026.08

NEXT

회사 설립

특허 본출원·우선심사

공공실증 지원사업 선정

현장 실증·제품 고도화

공공실증 선정은 제품의 모든 성능을 보증하는 인증이 아니며, 현장 적용성과 운영 데이터를 확인하기 위한 과정입니다.

주방의 공기를, 제품 구조로 바꿉니다.

주식회사 헬프올테크는 상업용 주방 환경을 위한 제품을 개발하는 기술기업입니다. 현장 조건을 먼저 확인하고, 설치 이후의 점검과 세척까지 운영자가 다루기 쉬운 제품을 지향합니다.

01

현장에서 시작

조리기구와 덕트, 작업 동선을 먼저 확인

02

구조로 해결

발생원 가까이의 순환수 물막으로 1차 포집

03

관리까지 설계

점검·세척·순환수 관리까지 고려

CUSTOMER SUPPORT

설치 후에도 기준을 두고 점검합니다.

01 물막 형성

02 펌프 작동

03 누수 상태

04 배기 상태

이상 접수 시 설치 사진과 증상을 바탕으로 원격 확인 후 부품 점검 또는 현장 방문 일정을 안내합니다.

HELPAALLTECH CO., LTD.

법인명
주식회사 헬프올테크

대표
홍석영

사업자등록번호
678-88-03282

전화
010-9923-9704

이메일
jjkk012012@naver.com

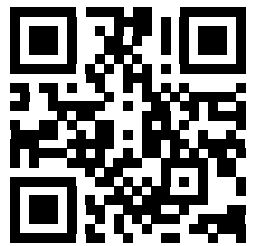
주소
전북특별자치도 익산시 동서로19길 32, 305호



PROJECT INQUIRY

조리기구 종류와 전체 폭을 알려주세요.

현장 사진이나 평면도를 함께 보내주시면 설치 가능 여부와 예상 규격을
확인해드립니다.



FAST CONTACT

010-9923-9704

jjkk012012@naver.com

주식회사 헬프올테크 · KOKICARE

전북특별자치도 익산시 동서로19길 32, 305호

www.kokicare.com

© 2026 HELPALLTECH CO., LTD. ALL RIGHTS RESERVED.