

깨끗한 공기, 건강한 내일

AIR REGEN

CLEAN AIR, SAFE FOOD, BETTER TOMORROW

공기살균 · 탈취 솔루션

UVC와 VUV, 오존의 기술로
더 깨끗하고 안전한 환경을 만듭니다.



강력한 살균력

세균·바이러스
저감



효과적인 탈취

악취·유해가스
제거



다양한 공간 적용

산업·상업·공공
모든 공간



지속가능한 환경

사람과 자연을
생각하는 기술

청림테크 | WEDEX EG

www.uvstar.kr



CLEAN
AIR
SAFE FOOD
BETTER
TOMORROW

CLEAN ENVIRONMENT
HEALTHY PEOPLE
A BRIGHTER TOMORROW

AIR REGEN

CLEAN AIR, SAFE FOOD, BETTER TOMORROW

깨끗한 공기가
안전한 식품을 만듭니다.

AIR REGEN은
사람과 식품, 환경을 생각하는
공기살균·탈취 솔루션입니다.

For a
Better Tomorrow

CONTENTS

목차

CLEAN AIR
SAFE FOOD
BETTER TOMORROW

01		식품공장의 주요 위생관리 과제 작업환경의 위생관리가 왜 중요한가	03	08		안전운전 및 관리 사람과 시설을 위한 안전 시스템	10
02		AIR REGEN 하이브리드 솔루션 UVC와 VUV를 조합한 통합 공기관리	04	09		유지관리 및 점검 안정적인 성능 유지를 위한 관리	11
03		AIR REGEN의 핵심 기술 UVC · VUV · 오존 · 광촉매의 시너지	05	10		현장 맞춤설계 프로세스 현장 분석부터 최적 설계까지	12
04		24시간 운전 프로세스 주간 UVC / 야간 VUV 오존의 최적 운영	06	11		제품 구성 및 선택 가이드 공간에 맞는 다양한 모델 구성	13
05		식품공장 적용 범위 원료 입고부터 저장 · 출하까지	07	12		식품공장 적용 분야 및 설치 사례 검증된 현장 적용 사례	14
06		설치 및 기류 설계 개념 공간 특성에 맞는 최적의 설치	08	13		함께 만드는 더 깨끗한 미래 지속가능한 가치와 우리의 약속	15
07		위생관리 통합 개념 HACCP과 연계된 공기 위생관리	09	14		마무리 깨끗한 공기, 더 건강한 내일	16

다양한 공정에서 발생하는 미생물, 냄새, 수분, 분진 등으로
작업환경의 지속적인 위생관리가 필요합니다.

깨끗한 공기가
안전한 식품을 만듭니다.

공기와 공간을 함께 관리하는
하이브리드 솔루션, AIR REGEN

원료 반입



원료의 초기 오염

제조·가공



가공 중 교차오염

가열·건조



수분, 온도, 건조조건

냉각



냉각 중 공기노출

포장



포장 과정의 2차 오염

저장·출하



저장 중 품질 저하

주요 오염요인



미생물

(세균·곰팡이·포자)



수분·습도

(결로 포함)



분진·유기물

(원료·가루·잔사)



냄새

(유기물 분해취)



작업자·물류

(사람·이동동선)



외부 유입

(출입문·환기)



이러한 다양한 요인을 종합적으로 관리하여 보다 깨끗하고 안전한 식품 제조환경을 만들어야 합니다.

UVC와 VUV를 조합한 하이브리드 방식으로 공기와 공간을 함께 관리합니다.

깨끗한 공기가
안전한 식품을 만듭니다.

공기와 공간을 함께 관리하는
하이브리드 솔루션, AIR REGEN



주간 | UVC 공기순환 처리

(작업 중)

작업자가 근무하는 시간에는 UVC로 순환공기를 처리하여
부유 미생물의 증가를 억제합니다.



작업장 공기를 흡입하여
장비 내부의 UVC 조사 영역을 통과



공기 중 부유 미생물의
농도 상승 억제



작업자가 있는 시간에도
안전하게 운전 (오존 발생 없음)

오염된 공기 흡입

깨끗한 공기 토출



야간 | VUV 오존 공간처리

(무인시간)

작업 종료 후 무인시간에는 VUV로 생성된 오존을
공간에 순환시켜 음영구역의 위생관리와 탈취를 보완합니다.



VUV로 생성된 오존을
실내 공간에 순환



설비 주변, 틈새, 음영구역의
미생물 오염 보완관리



냄새 저감 및 작업환경
위생관리 보완

UVC + VUV 하이브리드 시스템의 장점



작업시간과 무인시간을
구분한 안전한 운전



하나의 시스템으로
공기와 공간을 함께 관리



UVC의 한계를 보완하는
더 넓은 적용범위



쾌적한 작업환경과
위생적인 식품 제조환경 조성



AIR REGEN은 공기와 공간을 함께 관리하여 보다 깨끗하고 안전한 식품 제조환경을 만들어갑니다.

03 24시간 운전 프로세스

AIR REGEN
CLEAN AIR, SAFE FOOD

작업시간에는 UVC로 공기를 순환 처리하고, 작업 종료 후에는 VUV로 생성된 오존을 공간에 순환시켜 음영구역의 위생관리와 탈취를 보완하는 24시간 하이브리드 운전 시스템입니다.

언제나 깨끗한 공기,
안전한 식품을 위해
AIR REGEN이 함께합니다.

06:00

작업시간
(주간)

18:00

무인시간
(야간)

다음날 06:00



주간 UVC 공기순환 운전

작업 중에는 오존을 발생시키지 않고
UVC로 순환공기를 지속적으로 처리합니다.



공기 중 부유 미생물 억제
작업환경 공기질 관리



야간 VUV 오존 공간처리

작업 종료 후 무인시간에는 VUV로 생성된 오존을
공간에 순환시켜 음영구역을 보완 관리합니다.



설비 주변·틈새·음영구역 위생관리
냄새 저감 및 탈취 보완



작업 준비 잔류오존 저감 및 환기 후 입실

오존 운전 종료 후에는 충분한 잔류오존 저감 및
환기시간을 확보한 후 작업자가 입실합니다.



안전한 작업환경으로 복귀
다음 작업 준비

운전 제어 개념도



주간
UVC 운전
(VUV 정지)



야간
VUV 오존 운전
(무인·출입통제)



오존 운전 종료
잔류오존 저감 및 환기



작업자 입실
다음 작업 시작

운전시간은 현장에 맞게 설계합니다.

- ✓ 작업시간, 무인시간, 공간체적, 환기조건
- ✓ 생산제품 및 공정 특성
- ✓ 실제 운영상태에 따라 운전조건을 조정



AIR REGEN은 24시간 빈틈없는 공기·공간 관리를 통해 보다 깨끗하고 안전한 식품 제조환경을 만들어갑니다.



CLEAN AIR
SAFE FOOD
BETTER TOMORROW

식품공장의 공정은 다르지만, 공기 재오염, 습기, 분진, 유기물, 냄새 및 음영구역은 공통 관리대상입니다.

AIR REGEN은 다양한 식품 제조환경의 특성에 맞게 맞춤 설계하여 적용할 수 있습니다.

떡집 · 반찬가게



수증기, 조리취, 개방진열
다품종 작업 환경의 공기질 관리

김밥 · 도시락 · 단체급식



가열 · 냉각 반복, 교차작업
인원 밀집 구역의 순환처리

카페 · 베이커리 · 제과



분진, 포자, 당 · 전분 잔사
주간 공기질 관리

육가공 · 수산가공



고습, 단백질성 냄새, 유기물
순환처리와 탈취 보완

장류 · 절임 · 발효



발효취, 고습, 개방용기
냄새 확산 및 음영부 보완

농산물 · 즉석섭취식품



세척수, 배수구, 개방취급
작업구역의 공기 재오염 관리

식품소분 · 온라인 포장



포장개방, 다빈도 출입
포장실 공기질 보완

포장실 · 냉장/저장



정체기류, 결로, 최종오염
정체구역 순환 · 보완처리

특수식품 · 건강기능식품



정결한 작업환경 유지
교차오염 위험 저감

기타 식품 제조시설



식품 제조 전반에 적용 가능
(현장 맞춤 설계)

적용 한계



AIR REGEN은 작업장 공기 및 음영구역 위생관리를 보완하는 설비입니다.
다음 사항을 직접 제어하거나 대체하지 않습니다.

- 원료 내부의 미생물
- 식품의 수분함량 및 수분활성도
- 가열 · 살균 · 건조 · 냉각공정
- 포장재 및 포장방식
- 냉장 · 저장조건
- 작업장 세척 · 소독
- 배수 및 결로관리
- HACCP 등 기존 식품위생관리 절차

적용 시 기대효과

공기 중 부유 미생물
증가 억제

작업환경의 미생물 부하를
낮추어 2차 오염 위험을 저감



냄새 저감

유기물 냄새 및 작업환경
불쾌취 완화



작업환경 공기질 개선

깨끗하고 쾌적한
근무환경 조성



위생관리 수준 강화

기존 위생관리 활동과 함께
보다 안정적인 관리 가능



AIR REGEN은 다양한 식품공장의 작업환경 위생관리를 위한 최적의 파트너입니다.



CLEAN AIR
SAFE FOOD
BETTER TOMORROW

AIR REGEN은 식품공장의 구조와 공정 흐름을 고려하여 공기가 효과적으로 순환하도록 설치합니다.

현장 조사 후, 설비 배치 · 기류 방향 · 구역별 대수를 최적화하여 제안합니다.

설치 예시도



효과적인 설치를 위한 주요 고려사항

- 공간 구조**
면적, 천장고, 체적, 칸막이 여부
- 제조 공정 흐름**
원료 → 제조 → 냉각 → 포장 → 저장 동선
- 기류 특성**
설비 배치, 적재물, 문 개폐에 따른
기류 흐름 분석
- 환경 조건**
온도, 습도, 분진, 수증기, 유기물, 냄새 특성
- 구역별 관리 목표**
공기질 개선, 냄새 저감, 음영구역 보완 등

설치 시 유의사항

- ✓ 흡입구와 토출구가 바로 연결되는 단락기류 방지
- ✓ 설비, 박스, 원료자재 등으로 흡입구를 가리지 않음
- ✓ 토출 방향은 긴 공간 방향 또는 정체구역을 향하도록 배치
- ✓ 실제 현장 조건에 따라 설치 위치와 기류 방향을 조정

설치 효과

- 공기 사각지대 감소**
구역 전체의 공기 순환 개선
- 부유 미생물 억제**
작업환경 공기질 관리
- 냄새 저감**
작업환경 쾌적도 향상
- 위생관리 수준 강화**
식품 제조회장의 안전성 확보
- 안정적인 생산환경**
깨끗하고 쾌적한 작업장 조성



최적의 설치와 기류 설계로, 식품공장의 모든 구역을 더욱 깨끗하고 안전한 공간으로 만듭니다.



CLEAN AIR
SAFE FOOD
BETTER TOMORROW

주간 운전 모드 (작업시간)
UVC 공기순환 운전작업자 근무 중
06:00 ~ 18:00작업 중에는 UVC로 작업장 공기를 지속적으로 순환 처리하여
공기 중 부유 미생물의 증가를 억제합니다.야간 운전 모드 (무인시간)
VUV 오존 공간처리작업자 퇴실 후
18:00 ~ 06:00작업 종료 후 무인시간에는 VUV로 생성된 오존을 공간에 순환시켜
설비 주변, 틈새 및 음영구역의 위생관리와 탈취를 보완합니다.

24시간 운전 사이클 (예시)

06:00 ~ 18:00
UVC 공기순환 운전
(작업자 근무 중)18:00 ~ 06:00
VUV 오존 공간처리
(무인시간)06:00 ~
환기 후 작업자 입실
(다음 작업 준비)

운전 모드의 주요 특징

자동 전환 운전
(타이머/제어)작업자 안전 확보
(무인시간 오존 운전)효율적인 공간 관리
(24시간 위생 유지)현장 조전에 맞춘
운전시간 조정 가능

AIR REGEN은 시간대별 최적의 운전으로 언제나 깨끗하고 안전한 식품 제조환경을 만들어갑니다.

CLEAN AIR
SAFE FOOD
BETTER TOMORROW

AIR REGEN은 식품공장의 기존 위생관리 활동을 대체하는 것이 아니라,
HACCP 등 종합적인 위생관리 체계와 함께 작업환경의 공기 위생관리를 보완하는 솔루션입니다.

식품공장의 종합 위생관리 체계



AIR REGEN의 역할과 적용 한계

✓ 적용 범위 (보완하는 영역)

- 작업장 공기 중 부유 미생물 억제**
공기 중 미생물 및 곰팡이 포자의 증가 억제
- 냄새 저감**
작업환경의 불쾌한 냄새 완화
- 설비 주변 위생관리 보완**
UVC가 직접 도달하기 어려운 틈새 및 음영구역의 위생관리
- 작업환경 공기질 개선**
보다 깨끗하고 쾌적한 작업환경 조성

✗ 적용 한계 (대체하지 않는 영역)

- 원료 내부의 미생물
- 가열·살균·건조공정
- 식품 자체의 수분함량 및 수분활성도
- 포장재 및 포장방식
- 냉장·저장조건
- 설비 세척 및 소독
- HACCP 등 기존 식품위생관리 절차

기대 효과

- 식품 안전성 향상**
2차 오염 위험 저감으로 보다 안전한 식품 생산
- 작업환경 개선**
깨끗하고 쾌적한 근무환경 조성
- 냄새 저감**
작업장 불쾌한 냄새 완화
- 품질 안정성 확보**
위생적인 제조환경으로 지속적인 품질관리 지원

적용 후 변화 이미지 (예시)



AIR REGEN은 HACCP과 함께 식품의 안전과 고객의 신뢰를 지켜갑니다.

AIR REGEN은 UVC와 VUV의 특성에 맞는 안전장치를 적용하여, 작업자가 안심하고 사용할 수 있도록 설계되었습니다.

정해진 운전절차와 관리방법을 준수하면 보다 안전하고 효율적으로 사용할 수 있습니다.

안전운전 3대 원칙

01 작업자 보호



- ✓ UVC는 장비 내부에서만 조사
- ✓ 외부 누출 방지 구조 적용
- ✓ 작업자 직접 노출 차단

02 무인시간 오존운전



- ✓ VUV 오존운전은 작업자 퇴실 후
- ✓ 운전 중 출입 제한
- ✓ 충분한 오존 확산으로 음영구역 관리

03 잔류오존 저감 후 입실



- ✓ 오존운전 종료 후 충분한 환기
- ✓ 작업장 잔류오존 저감 확인
- ✓ 안전 농도 확인 후 작업자 입실

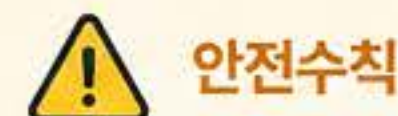
오존 안전관리가 필요한 이유

오존은 강력한 산화력으로 미생물과 냄새를 제거하는데 효과적이지만, 사람이 있는 공간에서 높은 농도로 지속 노출될 경우 건강에 영향을 줄 수 있으므로 반드시 안전하게 운영해야 합니다.

일반적인 오존 농도에 따른 영향 (참고)

0.01 ppm 이하	일반적인 실내외 환경농도
0.05 ppm	냄새 인지 가능 수준
0.1 ppm	장시간 노출 시 주의 필요
0.3 ppm 이상	작업자 근무 불가 (무인 상태에서만 운전)

※ 상기 내용은 일반적인 참고 기준이며, 관련 법령 및 현장 조건에 따라 관리기준을 준수해야 합니다.



- ✓ 오존운전 중 출입 금지
- ✓ 경고표시 부착
- ✓ 운전 상태 표시(램프/화면)
- ✓ 환기 후 입실
- ✓ 필요 시 오존농도 측정기 활용하여 확인

운전 절차 (예시)



유지관리 및 점검



안전한 운영이 깨끗한 공기와 안전한 식품을 만듭니다.



CLEAN AIR
SAFE FOOD
BETTER TOMORROW

정기적인 점검과 간단한 유지관리로 AIR REGEN의 성능을 오랫동안 안정적으로 유지할 수 있습니다.

체계적인 관리가 깨끗한 공기, 안전한 작업환경을 만듭니다.

주요 유지관리 항목

01 외관 점검 02 필터 관리 03 램프 점검 04 내부 청소 05 성능 확인



- 장비 외관 및 설치 상태 확인
- 이상 소음·진동 유무 점검
- 전원 및 배선 상태 확인



- 프리필터 정기 청소 (주 1회 권장)
- 교체 주기 준수 (사용환경에 따라 다름)



- 램프 점등 상태 확인
- 사용시간 확인 (수명 카운터)
- 정기 교체 (권장 주기)



- 팬 및 내부 먼지 제거
- 챔버 및 반사판 청소
- 공기 유로 이물질 제거



- 오존 및 냄새 저감 상태 확인
- 공기질 측정 (선택사항)
- 이상 시 전문가 점검

편리한 관리 기능



디지털 램프 수명 카운터
정확한 사용시간 확인으로 교체 시기 알림



LED 램프 모니터
램프 및 안정기 이상 유무를 실시간으로 표시



타이머 기능
운전 시간 설정으로 효율적인 관리 가능



간편한 조작 패널
누구나 쉽게 사용 가능한 직관적인 설계

권장 유지관리 주기

항목	점검 주기	교체 주기 (권장)	비고
프리필터	주 1회	3 ~ 6개월	사용환경에 따라 조정
UVC 램프	월 1회	8,000 ~ 12,000시간	수명 카운터 확인
내부 청소	월 1회	-	먼지 및 이물질 제거
팬 및 송풍부	6개월	-	이상 소음·진동 확인
성능 점검	월 1회	-	오존/냄새저감 상태 확인

유지관리 시 주의사항



안전이 최우선입니다.

- 점검 시 반드시 전원을 차단하십시오.
- 램프 교체 시 보호장갑을 착용하십시오.
- 물이나 세척액이 전기부에 닿지 않도록 주의하십시오.
- 정품 부품(필터, 램프 등)을 사용하십시오.
- 이상 발생 시 임의로 분해하지 말고 전문가에게 문의하십시오.

기대 효과



항상 깨끗한 공기
지속적인 성능 유지로 쾌적한 작업환경 조성



장비 수명 연장
정기적인 관리로 장비의 수명 극대화



유지관리 비용 절감
사전 점검으로 고장 예방 및 불필요한 비용 최소화



안정적인 운영
항상 최적의 상태로 안전하고 효율적인 운전



간단한 관리가 큰 차이를 만듭니다. AIR REGEN과 함께 언제나 깨끗한 공기를 유지하세요.



CLEAN AIR
SAFE FOOD
BETTER TOMORROW

정확한 현장 분석을 기반으로 최적의 공기살균 · 탈취 솔루션을 설계합니다.

식품의 종류, 공정 특성, 공간 조건, 운영 시간 등 다양한 요소를 종합적으로 검토하여
가장 효과적이고 경제적인 시스템을 제안합니다.

표준화된 프로세스로
신뢰성 있는 솔루션을 제공합니다.

AIR REGEN은 단순한 제품 공급이 아닌,
현장에 최적화된 공기 위생 솔루션을 설계합니다.



현장을 가장 잘 아는 설계가, 가장 효과적인 솔루션을 만듭니다.



정확한 분석



최적의 설계



신뢰의 파트너



다양한 설치 방식과 제품 구성으로 어떤 공간에도 최적의 솔루션을 제공합니다.

현장의 공간 특성, 공정 조건, 운영 환경을 종합적으로 분석하여 가장 적합한 제품과 시스템을 제안합니다.

현장에 맞는 최적의 선택

AIR REGEN은 표준 모델 외에도
현장 맞춤형 설계가 가능합니다.

벽부형

천장·벽면 설치로 공간을 효율적으로



식품공장 주방 사무실 학교

- 벽면 또는 천장 설치로 공간 절약
- 작업공간의 지속적인 공기살균·탈취
- 기류 순환을 고려한 최적 설계
- 다양한 공간에 적용 가능

덕트형

공조 시스템과 연계한 대용량 처리



식품공장 제조공장 물류창고 대형시설

- 기존 공조덕트와 연계 가능
- 넓은 공간의 대용량 공기 처리
- 중앙공조 시스템에 최적화
- 신축 및 리모델링 현장에 적합

이동형

필요한 곳 어디든 간편하게



작업장 포장실 임시공간 다목적

- 이동이 편리한 캐스터 타입
- 단기간 집중 살균·탈취 가능
- 공정변경 및 임시작업 시 유용
- 전원 연결만으로 간편한 운전

천장형

넓은 공간을 위한 상부 설치



제조공장 식품공장 물류센터 체육시설

- 천장 설치로 작업공간 간섭 최소화
- 넓은 공간의 균일한 공기 순환
- 고천장 공간에 최적화된 설계
- 무인시간 집중운전으로 효과 극대화

현장맞춤형

공간과 공정에 맞춘 맞춤 설계



특수공정 대형시설 복합공간 해외현장

- 현장 조건에 맞는 맞춤 설계
- 특수 공정 및 고부하 환경 대응
- UVC / VUV / 오존 구성 최적화
- 설치, 제어, 유지관리까지 통합 지원

선택 가이드

01 🔍

현장 정보 확인

- 공간 크기, 천장고, 환경 조건
- 공정 특성, 운영 시간, 환기 조건

02 ⚙️

최적 제품 선정

- 설치 방식 및 제품 타입 결정
- UVC / VUV / 오존 구성 검토

03 📄

시스템 설계

- 설치 위치 및 기류 설계
- 수량, 제어방식, 운전조건 확정

04 🤝

제안 및 적용

- 최적 사양 제안 및 견적
- 설치, 시운전, 유지관리 지원

모든 공간에, 가장 적합한 솔루션을

AIR REGEN은 다양한 제품 구성과
엔지니어링 기술로 고객의 환경에
최적화된 공기솔루션을 제공합니다.



식품의 종류와 공정 특성에 맞는 최적의 공기살균 · 탈취 솔루션을 제공합니다.

원료 입고부터 제조, 가공, 포장, 저장까지 전 공정에서 깨끗하고 안전한 식품 생산 환경을 만듭니다.

육가공 · 수산가공



- ✓ 원료 보관 시 악취 저감
- ✓ 작업공간 공기살균
- ✓ 교차오염 위험 감소

농산물 가공



- ✓ 세척·전처리 공간 살균
- ✓ 곰팡이·세균 번식 억제
- ✓ 신선도 유지

제과 · 제빵



- ✓ 제조·냉각 공간 공기관리
- ✓ 곰팡이·부패균 억제
- ✓ 제품 품질 향상

유제품 · 음료



- ✓ 충전실 무균화 환경 조성
- ✓ 이물 혼입 위험 저감
- ✓ HACCP 대응 강화

즉석식품 · 도시락



- ✓ 조리·포장 구역 살균
- ✓ 냄새 저감 및 쾌적한 작업환경
- ✓ 소비기한 품질 유지

냉장 · 냉동창고



- ✓ 저장식품 품질 유지
- ✓ 곰팡이·세균 증식 억제
- ✓ 냄새 없는 저장환경 조성

조리 · 급식 시설



- ✓ 조리실 공기살균·탈취
- ✓ 기름냄새 및 조리악취 제거
- ✓ 쾌적한 작업환경 유지

식품연구소 · 품질관리실



- ✓ 미생물 오염 위험 저감
- ✓ 청정한 연구·시험 환경 조성
- ✓ 신뢰성 있는 품질관리 지원

포장실



- ✓ 포장 구역 2차 오염 방지
- ✓ 작업장 공기질 개선
- ✓ 제품 신뢰도 향상

기타 식품 관련 시설



- ✓ 식품 관련 모든 공간 작용
- ✓ 작업자 건강 보호
- ✓ 위생 수준의 일관성 유지

주요 적용 효과



위생 수준 향상

공기 중 미생물·바이러스 저감으로
안전한 식품 생산 환경 조성



악취 제거

원료, 공정에서 발생하는 다양한
냄새를 효과적으로 제거



작업환경 개선

쾌적한 공기로 작업자 건강 보호
근무 만족도 향상



품질 및 신뢰도 강화

식품 안전성과 브랜드 신뢰도 향상

주요 설치 사례



A사 육가공공장

작업장 악취 저감 및 위생환경 개선



B사 농산물 가공공장

세척실 공기살균 및 곰팡이 억제



C사 제과공장

포장실 공기질 개선, 제품 품질 향상



D사 즉석식품 공장

조리 · 포장 구역 공기살균



E사 냉장창고

저장 중 곰팡이 억제 및 냄새 제거



F사 식품연구소

실험실 청정 환경 구축

깨끗한 공기가
안전한 식품을 만듭니다.

CLEAN AIR
SAFE FOOD
BETTER TOMORROW



깨끗한 공기가 더 좋은 식품을 만듭니다.

AIR REGEN은 더 깨끗하고 안전한 식품 생산환경을 통해
사람의 건강과 지속가능한 미래를 만들어갑니다.

CLEAN AIR
SAFE FOOD
BETTER TOMORROW

*For a
Better Tomorrow*

깨끗한 오늘이
더 건강한 내일을 만듭니다.

01



안전한 식품

깨끗한 공기로
식품의 안전을 지킵니다.



02



건강한 사람

작업자의 건강과
쾌적한 근무환경을 만듭니다.



03



지속가능한 환경

유해물질을 줄여
더 깨끗한 지구를 만듭니다.



04



함께 성장하는 가치

고객과 함께 지속가능한
미래 가치를 실현합니다.



AIR REGEN의 약속

CLEAN AIR, SAFE FOOD, BETTER TOMORROW



환경을 생각하는 기술

UVC와 VUV, 오존의 친환경 기술로
화학약품 사용을 최소화합니다.



신뢰할 수 있는 품질

안정적인 성능과 철저한 관리를 통해
고객의 신뢰에 보답합니다.



지속적인 혁신

더 나은 공기, 더 좋은 식품을 위한
기술 개발을 멈추지 않습니다.



함께하는 파트너십

고객의 현장에 최적화된 솔루션으로
지속적인 성장을 지원합니다.



더 밝은 내일

깨끗한 공기, 안전한 식품,
건강한 사회를 위해 노력합니다.



깨끗한 공기, 안전한 식품, 더 건강한 내일 — AIR REGEN이 함께합니다.

청림테크 | WEDEX EG | www.uvstar.kr



*For a
Better Tomorrow*

AIR REGEN
CLEAN AIR, SAFE FOOD, BETTER TOMORROW

CLEAN AIR, SAFE FOOD,
BETTER TOMORROW

깨끗한 공기가 더 건강한 내일을 만듭니다.

사람과 환경을 생각하는 AIR REGEN이
언제나 함께합니다.

청림테크 | WEDEX EG
www.uvstar.kr

📍 경기도 화성시 (사업장 주소)
☎ TEL. 031-XXX-XXXX
✉ E-mail. wedex@uvstar.kr



www.uvstar.kr

CLEAN AIR
SAFE FOOD
BETTER TOMORROW