

熟練のシェフの味を
誰でも忠実に再現
調理から洗浄まで自動化

I-Robo 2

炒め調理ロボット
Stir-fry Cooking Robot 2

KI
KITCHEN
INNOVATIONS
2024 AWARD
NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION
RESTAURANT, HOTEL-MOTEL SHOW



- ◆ 自動化範囲: 炒め・洗浄
- ◆ 1時間当たり提供想定数: 約60食
(2分の調理時間のレシピを2台のロボットで調理)

ハードウェアとソフトウェアを高度に融合して
調理を自動化するソリューションです。

タブレットからの
注文を調理ロボットと連携



熟練のシェフの味・作業を
データベース化して再現



一連の調理工程を自動化



業態・厨房サイズに合わせて
組み合わせカスタマイズ



あおりや
攪拌調理
自動化



鍋の洗浄の
自動化

TECHMAGIC

techmagic.co.jp/i-robo/



調理～洗浄まで一連の工程を自動化し、
多品目の炒め調理を忠実に再現。新人・アルバイトも、採用初日から即戦力化！



サイズ	W700×D700×H1,320(mm)	電力	三相200V・消費電力: 7.5kVA	IH出力	5kW	参考調理時間	炒飯1人前の場合、約2分
-----	----------------------	----	---------------------	------	-----	--------	--------------

本体：128,000円/台・月 5年契約、ソフトウェアメンテナンス費用込

※提示価格でのご提供には事前審査があります。費用についての詳細はスタッフまでお問い合わせください。

I-Robo2 導入のメリット

求人・採用 調理人不要 | 教育費 軽減 | シフト管理 軽減 | 調理品質 標準化 | 最大60食/時 売上最大化 | 出店速度 向上

旧機との比較

	I-Robo2	I-Robo
スペース	W700×D700×H1,320 (mm) 既存厨房にも対応し、大幅に小型化	W840×D1,320×H1,286 (mm)
洗浄時間	約30秒	約60秒
洗浄性	○ ヘラ形状の改良、ノズル噴射の改良	△
タッチパネル	12インチ より直感的なユーザーインターフェース	7インチ
オプション	○ 洗剤洗浄、安全ガード、循環フード、バーコードリーダーが追加可能	×

飲食店や工場・施設、調理の省人化で困ったら、TechMagicへ!!

外食から中食、あなたの食ビジネスのお悩みをまるっと解決します!!

TechMagicの持つ自動化領域

飲食店



揚げ



茹で



炒め

食品工場、セントラルキッチン



仕分け



盛り付け

お問い合わせはこちら

<https://techmagic.co.jp/contact/>

