

省人化と HACCP の両立で調理作業を大幅に改善

中西製作所とチトセロボティクスが協力、
連続式焼物機で調理した食品の詰込・カウント・中心温度計測を
自動化するロボット「マルチワーカー」開発に着手

株式会社中西製作所（本社：大阪市生野区、代表取締役社長：中西一真）は、ロボット運用プラットフォームを提供する株式会社チトセロボティクス（本社：東京都台東区、代表取締役社長：西田亮介）との共同プロジェクトをスタートさせました。

焼き物や揚げ物など加熱調理した食品のピッキング・中心温度の計測・食数の管理と詰め込み作業を自動化するロボット「マルチワーカー」の開発を目指します。

■調理現場の省人化を阻む「ダブルチェック」

大量調理施設で長らく省人化を阻んでいた課題がダブルチェックです。

学校給食センターでは毎日献立が変わりクラスによって調理する食数も異なるため、複数人によるダブルチェックが必須となっていました。「マルチワーカー」はこれらの課題を解決し、従来は加熱調理機器の出口側に必要だった人員を大幅に省人化できる画期的な製品です。



「マルチワーカー」の外観イメージ

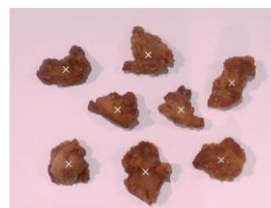
「マルチワーカー」4つの特徴

①柔らかな食品も正確に掴み、配置する

作業スピードを保ったまま、揚げ物など繊細な食品も傷つけず持ち上げて食缶の中に配置が可能。食品によって最適な取り方を導き出し、滑らかな動きを実現します。生き物がもつ運動機能を解析し、その本質的な部分を工学的に再現するチトセロボティクス独自の技術力がこの動きを可能にしました。

②食品の中心を見極め、正確に温度を測定

唐揚げやソーセージ等、歪な食材もカメラで正確に食品の中心を認識し、温度を計測・記録するので HACCP 運営にも役立ちます。



③QRコードを読み取り必要数を計測

詰め込む食缶に記載された QR コードを読み取り、ロボットが必要な食数を自動で判断。
クラスごとに異なる食数であっても正確な数を食缶に詰め込みます。

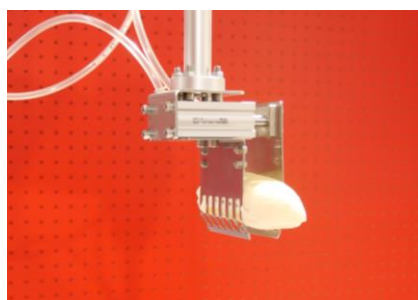
④簡単設置・多品目対応

アンカー打ち不要、移動が容易で多数の機器に組み合わせることができるため、多品目の献立に対応可能。

■衛生面の配慮について

直接食品に触れる部分にはステンレス素材を使用。清掃が容易で劣化も少ないため、非常に衛生的です。

ロボット本体部分も耐水性のある素材を使用しており、厨房内でも安心して使用が可能です。



■展示会「フードテックジャパン」で「マルチワーカー」を初展示！

2021年10月13日(水)から15日(金)、幕張メッセにて行われる展示会「第2回 フードテックジャパン」の中西製作所ブース(10 ホール No.1・51)で、「マルチワーカー」の実機を初披露致します。

当社の看板製品である過熱水蒸気調理機「SV ロースター」と組み合わせ、実際に食材をピッキング・食缶に詰める作業をご覧いただけます。

また、「マルチワーカー」についても取り上げるセミナー「現場からみた社会問題と省力化・省人化」を10月14日(木)15時から展示会場内にて開催致します。

●株式会社中西製作所について (<https://www.nakanishi.co.jp>)

1946年学校給食用のアルマイト食器の販売を目的に個人創業。その後食器洗浄機を開発し1958年より法人化。以降学校給食への厨房機器を中心に複雑な厨房機器をシステム化したフレキシブルな提案を得意とする。マクドナルドをはじめとした各社へも厨房機器を提供している。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社中西製作所 営業企画部広報課
TEL: 03-5541-6333 FAX: 03-5541-0155
MAIL: gr-kouhouka@nakanishi-mfg.com