

製造業のビジネスチャンスが見える
モノづくり最新情報サイト
じゃぱんお宝にゆ〜す
<https://japan.otakaraneews.com>

じゃぱんお宝にゆ〜す

モノづくり現場の未来を見つめる
製造業応援サイト
じゃぱんお宝WEB新聞
最新情報満載！好評配信中！



イグス Cook-e社(仏)がドライリンZLW採用

飲食サービス業界における自動化に貢献する コンパクトで衛生的なリニアアクチュエータ ドライリンZLWがロボットキッチンで採用

省スペースで衛生的な オートメーション製品

イグスは、キッチンの自動化を推進するフランスのスタートアップ企業であるCook-e社の調理ロボットに、リニアアクチュエータ「ドライリンZLW」が採用されたことを発表した。

Cook-e社の調理ロボットは、スペースが限られるレストランで導入されたキッチンロボット。同ロボットにイグスの小型で衛生面に優れたリニアアクチュエータ(歯付きベルト駆動)・ドライリンZLWが採用された。

イグスは、省スペースで衛生的なオートメーション関連製品を通じて、今後も飲食サービス業での課題解決に貢献する。

飲食店における 自動化導入背景

競争が激しく、収益化が容易ではない飲食店経営において、繰り返される単純作業を自動化し、経済的・人的負担を軽減させる重要性が増している。

テクノロジーを活用しコストを削減することにより、食材や従業員への投

資が叶えば、飲食店にとっても顧客にとっても双方のメリットは大きい。

フランスのスタートアップ企業であるCook-e社は、ロボットを駆使したキッチンの自動化を実現する事業で、レストラン経営の収益化や労働者確保などの課題解決を支援している。

Cook-e社では、飲食店での特定の反復作業を自動化することにより、経営の存続や従業員の雇用につながる、ひいては生まれた資金で高品質な食材やサービスへの投資が可能になる、また、顧客に対しても料理のパーソナライズや待ち時間の短縮、調理時間の予測などの利益がもたらされるとしている。

ロボットキッチンでの ドライリンZLW採用

本事例では、アプリによって注文されたメニューを全自動で調理するロボットに、イグスの電動リニアアクチュエータ・ドライリンZLWが採用された。具材をコンテナから取り出し、調理器に流し込むまでの移動機構でドライリンZLWが使用されている。

都市部にある飲食店の広さに応じてキッチンが省スペースで設計されてお

り、食材の保管庫からロボットに至るまですべての機構を小型化する必要があった。限られたスペースで1ミリ単位の軽微な調整や位置決めを行う際に、ドライリンZLWシリーズのリニアアクチュエータが真価を発揮する。

結果的に機械の小型化につながったほか、ロボットキッチンに必要な床面積は2.7㎡に抑えることができた。

また、ロボットキッチンの部品は衛生面が求められ、清潔である必要がある。

HACCPの厳格な衛生基準を満たすため、ドライリンZLWは食品との接触を想定した材質のみで構成されている。

リニアキャリッジは、高機能ポリマー製スライド部を用いた「すべり」で動作する。このスライド部にはグリスなどの潤滑剤が不要なため、メンテナンスが不要だけでなく可動部分を清潔に保つことができる。

ロボットキッチンは、調理が終わる

たびに自動的に洗浄されるため、洗浄が簡単で洗浄後すぐに使用できることも大きな利点になる。

今後について

飲食業界は、経営や人出不足など社会経済の影響を受けやすい。

飲食サービス業が抱える課題に対し、今後ますます自動化の需要が高まることが想定される。

イグスは、高機能ポリマー技術を活用した省スペースで衛生的なオートメーション関連製品を通じて、飲食店向けの自動化に貢献する。

■イグス株式会社(日本法人)
〒130-0013 東京都墨田区錦糸1-2-1
アルカセントラル15階
Tel : 03-5819-2030(代表)

(※資料提供：イグス)

