

キッチンにロボットを
Robot in Kitchen



トップシェフの味を極限まで再現

調理工程 調理温度 調理時間

忠実に記憶 正確に調理

高級店の緻密な味も思いのままに再現

タッチパネルによるプログラムで、シェフのレシピを完全に再現することが可能です。複雑な手順のレシピも味を犠牲にせず、標準化することができます。



クラウドに接続し、
たくさんのレシピ
を取得可能。

BOT IN KIT

BOT IN KIT

BOTINKIT MAX

調理ロボット

キッチンにロボットを

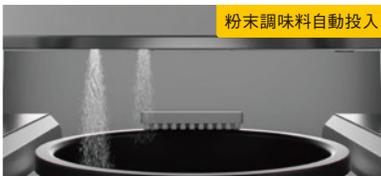
BOTINKITはキッチンの
新たなビジョンを提案します。



<https://botinkit.co.jp>

●お問い合わせ

<https://botinkit.co.jp>



● 熟練シェフの技を自在に提供

12種類（液体調味料6種類+水溶き片栗粉、粉末調味料5種類）の調味料が自動投入可能な調理ロボットで、最大20人分の料理をわずか数分で仕上げることができます。



● 人材不足の解消

調理の自動化により、従来よりも少ない人数で調理することが可能ですが、BOTINKIT の最大のメリットは人の代替ではなく人材のエンパワーメントです。

● 料理長のクリエイティビティーを広げる

● 調理スタッフの肉体的負担軽減



● 調理方法の多様化

煮込み調理やスチームコンベクションによる調理ではメニューが限られ、味付けにも限界があります。BOTINKIT による「炒め調理」は本格的な味でメニューの幅と質を拡大します。

● 中華鍋レベルの本格的な炒め調理を実現

● 手の込んだ煮込み料理のレシピも自在に



● 世界各国の料理に対応

セットする調味料を変えることで中華料理はもちろん和食・洋食・エスニックなどあらゆる料理に対応。既存の「合わせ調味料」に縛られることなく、シェフオリジナルのメニューを再現します。



チャーハン、カレー、焼きそば、麻婆豆腐、ポークビーンズ、ラクサ、ガバオライス
筑前煮、きんぴらごぼう、沖縄料理のチャンプルーなど



「キッチンロボット」から命名されたBOTINKITは中国・深圳で創業し、世界初のロボット工学とAIによるデジタルフードエコシステムを立ち上げました。現在ではアジアや北米などの市場にBOTINKIT MAXを導入しています。



スペック

商 品	: BOTINKIT MAX
出 力	: 1~10kw
電 源 電 圧	: 200V 3+N ~ 50/60Hz
本 体 寸 法	: W827×D650×H956mm
作 業 台 寸 法	: W792×D737×H687mm
容 積	: 鍋直径 356mm
調 味 料 の 種 類	: 12 種類 <液体調味料 6 種類 / 水溶き片栗粉 / 粉末調味料 5 種類>
調 理 容 量	: 6kg
粉 末 調 味 料 容 量	: 各 650ml
液 体 調 味 料 容 量	: 各 850ml
水 溶 き 片 栗 粉 容 量	: 1100ml
調 理 温 度	: 0 ~ 260°C
重 量	: 180kg
平 均 調 理 時 間	: 3分
防 水 性 能	: IPX4
水 圧 範 囲	: ≤0.8MPa