

# 人協働ロボットCOBOTTAが実演 2台のCOBOTTAを使った 複数工程のクレープ調理

## デモ機概要

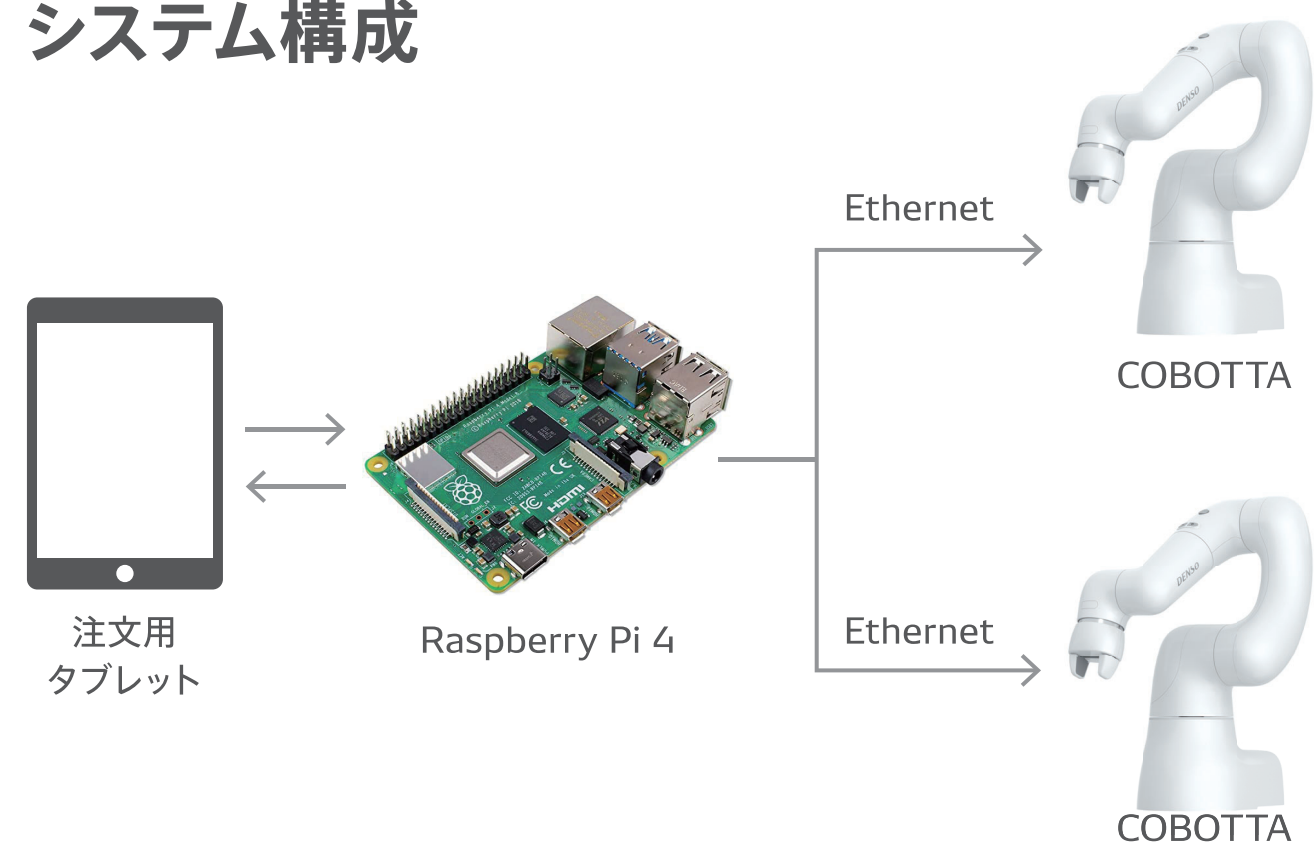
2台のCOBOTTAが複数工程のクレープ調理を自動化します。タブレットからの注文内容に応じて、「油を引く、生地を薄く焼く、焼き機からの生地移動、ホイップ・ソースなどのトッピング、折り畳み・包装」などの各工程を自動化します。



## カメラ・センサを使わず シンプルにシステム構築

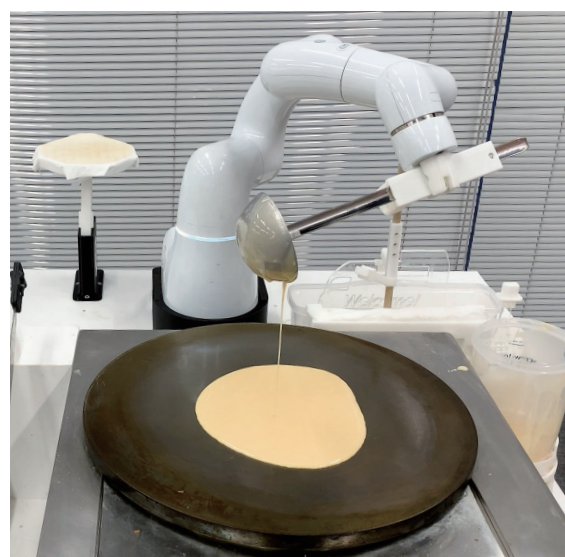
COBOTTAが使用する調理器具は3Dプリンタで制作するなど、学生の知恵とアイデアにより豊富なメニューに対応したクレープ調理を実現します。システム構成はカメラ・センサを使わずシンプルにすることで保守・運用しやすく省スペースで稼働できます。

## システム構成



## 調理のポイント

### ①生地投入



お玉で生地をすくってホットプレートに投入します。人と同じ動作を多関節ロボットCOBOTTAが再現します。

### ②生地を延ばして焼く



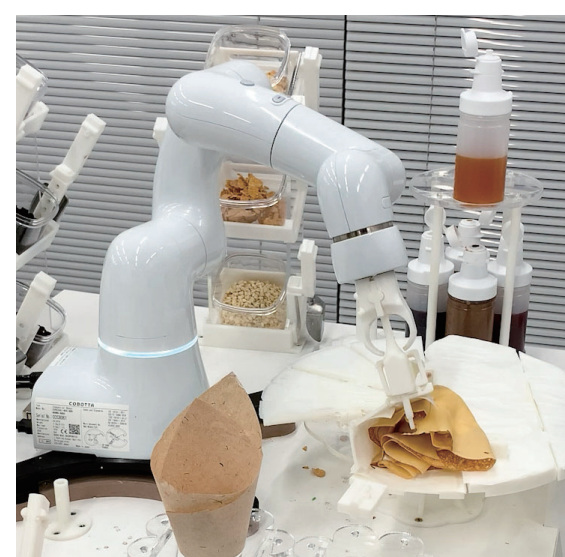
ホットプレートに載せた生地をトンボを使い薄く均一に延ばします。

### ③選んだメニューに合わせてトッピング



生地を台座に移動させた後にクリームやチョコレートなどのトッピングを行います。

### ④折りたたんで完成



COBOTTAが3Dプリンタで制作した台座を折りたたむことでクレープを上手に包みます。