

CATALOG

BOTBOTBOT

Catalog by T-ROBOTICS

- 01 ВОТВОТВОТ
- 02 Coexistence of Robots and Humans
- 03 Main Products & Key Features
- 04 Main Characteristic
- 05 Specification & Components
- 06 Automation System
- 07 Installation Process



로봇기술과 예술적 감성이 융합되어 로봇과 사람이 공존하는 감성 문화 공간

로봇전문기업 T-ROBOTICS는 로봇이 커피와 디저트, 칵테일을 만들어주는 BOTBOTBOT을 연출했습니다.

BOTBOTBOT은 로봇과 함께 대형 미디어 아트를 통해 시즌 별 테마에 맞는 신비로운 공간을 접목한 로봇과 사람이 공존하는 감성문화공간 입니다.





로봇이 인간을 대체하는 개념이 아닌 "로봇과 인간의 공존"

Untact 문화가 발달한 현대사회의 메마른 감성을 "로봇과 인간의 공존"이라는 Concept을 통해 해결

인간이 하기 힘들거나 정확히 할 수 없는 동작을 로봇이 인간과 함께 해주며 더 편리하고 효율적으로 일할 수 있도록 돕고 보완해주는 로봇의 개념을 실현



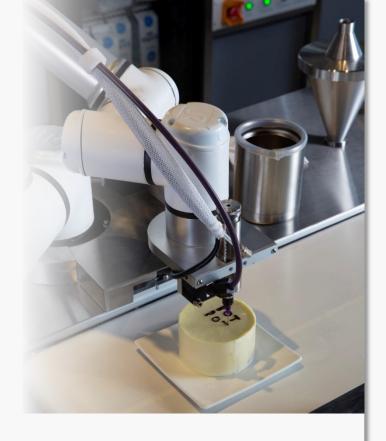


Main Products and Key Features of BOTBOTBOT





커피 핸드 드립 로봇 입니다. 일정한 물줄기 조절이 관건인 핸드드립 커피에서 드립봇은 정확한 드립 알고리즘으로 편차 없는 일정한 맛을 유지한 커피를 즐길 수 있으며, 추출 알고리즘도 해당 원두에 맞게 정교하게 조정하여 최상의 핸드드립 커피를 제공합니다.



DESSERTBOT

디저트 파티쉐 로봇 입니다.

디저트봇은 고객이 직접 선택한 드로잉을 입력하면 즉석에서 케이크 위에 드로잉을 데코레이션 합니다. 고객이 직접 그린 그림을 올릴 수도 있기 때문에 자신만의 케이크를 커스터마이징 가능합니다.

Copyright © T-ROBOTICS. Inc. All right reserved.



DRINKBOT

칵테일 바텐더 로봇 입니다.

인간의 영역이라고만 생각했던 쉐이킹 퍼포먼스를 로봇이 구현하며 칵테일·맥주·에이드 등의 다양한 음료를 로봇이 직접 고객에게 제공합니다. 레시피만 입력하면 컨셉에 맞게 다양한 음료를 제공할 수 있으며 컵 세척도 스스로 합니다.



BOTBOTBOT은 T-ROBOTICS만의 국내유일 로봇기술 노하우로 만들어진 로봇자동화 Café입니다. 로봇의 편차 없는 알고리즘에 고품질의 재료를 사용하여 고객에게 최고의 메뉴와 서비스, 볼거리를 제공하고 있습니다.



편리한 운용

- Touch Panel을 이용한 로봇조작기 간편
- 주문이 POS와 자동연동되어 운용이 편리
- 관리자 프로그램을 통한 재고 및 위생관리



신속한 대응

- 제품 문제 발생 시 신속하게 해결책을 제공
- 서울ㆍ경기도권 2~3시간 이내 현장대응 가능



공간활용 및 효율성

- 로봇의 퍼포먼스를 강조하는 미러 설계
- 로봇 동선에 최적화 된 매립형 공간 설계



최고급 로봇 사용

- 덴마크 UNIVERSAL ROBOT 사용
- 세계 최초 협동로봇 상용화 기업
- 독일 TUV 안전인증으로 뛰어난 안전성 보유



고품질 커피 제공

- 최고급 원두 제공
- 뛰어난 맛과 높은 퀄리티를 보장



인건비 절감

- 어렵고 반복적인 일의 로봇 활용
- 직원 근무 환경 및 업무 만족도 향상



원자재 제공 시스템

- 3자물류를 통한 고품질 원부자재 제공
- 뛰어난 맛과 높은 퀄리티를 보장
- 원부자재 제공 시스템을 통한 편리한 가게 운용



신속하고 높은 효율성

- 음료 1잔당 평균 제작소요시간 1분
- 정확한 알고리즘과 일정한 맛 유지
- 일정한 물줄기와 온도로 최적의 맛 구현



다양한 퍼포먼스

- 이슈화 가능한 고객의 이목을 끄는 퍼포먼스
- 퍼포먼스 진행 프로세스 확인 가능한 DISPLAY 구성
- Media Wall을 통한 시즌별 다른 테마의 분위기 연출





제원 정보

스펙 전력 : 220Vac / 60Hz / 3KVA

규격: 1460 * 700 * 767

동작온도 : 상온

추출시간: 214초/잔, 259초/6잔

기능 정확한 알고리즘 동작

최적의 온도 유지 정밀한 물양 조절 온수 추출 기능 유휴모션 기능

옵션 상부 Display

Display 영상 추가 Coffee Grinder Dripper Track 추가

l뉴 애프리콧허니_시그니처블랜드

과테말라_우메우에테낭고 에디오피아_코케허니 아인슈페너

※ 이외의 고객이 원하는 모든 종류의 커피 원두 대응이 가능합니다.

구성 품목

협동로봇 전원사양: 100-240V / 50-60Hz

(UR3) 동작온도 : 0~50℃

중량: 11kg 가반하중: 3kg 동작범위: 500mm 반복정밀도: ±0.1mm

보일러 blupia BCT-151-HR

전력: 220V / 단상 / 2.5Kw 규격: 210 * 320 * 550

용량 : 15L

컨베이어 Drip Station Serving Process

Stroke: 800mm Speed: 300mm/sec

로드셀 AC adapter : 20~27Vdc

전력소비 : 10VA 동작온도 : -10~50℃

규격: 48 * 48 * 138.5(mm)

중량 : 170g

Rated Capacity(R.C): 5kg



제원 정보

스펙 전력: 220Vac / 60Hz / 3KVA

규격: 2149 * 660 * 815 동작온도: 18~23℃ 추출시간: 90초/개

기능 정교한 드로잉

홀케이크 대응 다양한 도안

원버튼 시럽 충전 기능 원버튼 노즐 청소 기능

유휴모션 기능

옵션 Drawing 도안 추가

게뉴 모카뉴욕치즈

티라미수 말차쇼콜라 산딸기쇼콜라

etc

※ Small Size Cake의 경우 정해진 도안을 선택하여 Drawing하며, Whole-Cake의 경우 고객이 직접 그린 도안을 Drawing 가능합니다.

구성 품목

협동로봇 전원사양: 100-240V / 50-60Hz

(UR3) 동작온도 : 0~50 ℃

중량: 11kg 가반하중: 3kg 동작범위: 500mm 반복정밀도: ±0.1mm

컨베이어 전원사양: 220V / 단상 / 40W

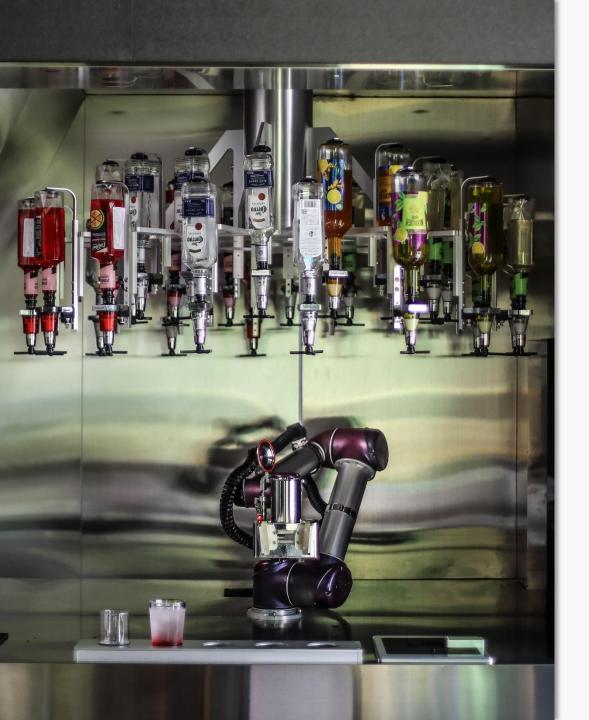
벨트 폭 : 270mm 풀리 간 길이 : 1100mm Speed Controller motor 사용

와인셀러 전원사양: 220-240V / 60Hz / 50W

규격: 267 * 450 * 530

중량 : 10.1kg 용량 : 22L

온도범위 : 4~22℃



제원 정보

전력: 220Vac / 60Hz / 3KVA

규격: 3015 * 1600 * 2450

동작온도 : 상온 추출시간: 80초/잔

기능 Shaking 기능

Cup Grip 기능 Pouring 기능 Cup 자동세척 기능 유휴모션 기능

Bottle Dispensor 추가

칵테일류 위스키류 논알콜음료 맥주 etc

구성 품목

전원사양: 100-240V / 50-60Hz 협동로봇

동작온도 : 0~50 ℃ (UR5)

중량 : 18.4kg 가반하중 : 5kg 동작범위: 850mm 반복정밀도: ±0.1mm

제빙기 소비전력: 220VAC/750W

중량 : 58kg 얼음무게 : 1.2g/조각 최대제빙량 : 2kg 생산량 : 150kg/일

규격: 250 * 615 * 730(mm)

에어그립퍼 중량: 850g

가변길이 : 40mm 속도: 20~200mm/s

파지력 : 141N

최대허용모멘트 : 2N-m

탄산수기계 STAND형 1구

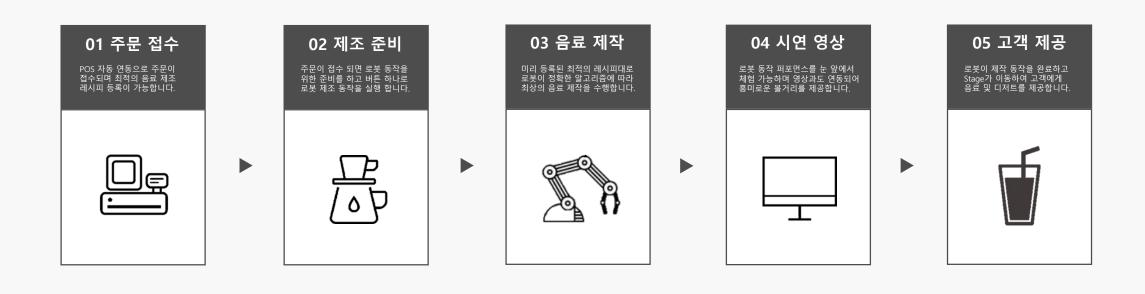
> 재질: Stainless Steel, Plastic 규격: 275 * 460 * 508(mm)



카페 로봇이 POS와 자동 연동되며 간단한 Touch Panel 조작을 통해 로봇 운용이 가능하여 로봇 조작 경험이 없는 사람들도 간단한 교육으로 편리하게 전반적인 자동화 시스템 서비스 제어가 가능합니다.



누구나 손쉽게 이용 가능한 카페 자동화 시스템 구축



사람이 하기 힘든 반복적인 동작이나 정확히 할 수 없는 동작을 로봇이 대신 해주며 좀 더 편리하고 효율적으로 일할 수 있도록 사람을 로봇이 돕고 보완해주는 로봇 자동화 시스템 개념 실현







T-ROBOTICS만이 가지고 있는 로봇기술 및 4차산업기술 노하우로 고객이 원하는 공간에 최대한의 효과를 낼 수 있는 형태의 로봇카페를 제안 드리는 형태의 고객 맞춤형 커스터마이징을 제공해 드립니다.



고객의 요구에 맞춘 빠르고 정확한 설치와 효율적인 운영

01 설치 문의

T-ROBOTICS 카페 로봇 소개 및 투자자금 계획, 설치 상담 진행

02 현장 방문

실제 운영이 이루어질 현장 공간 확인 후 공간 활용성과 효율성 검토 진행

03 컨셉 협의

고객이 원하는 컨셉과 입지 와 상권 타당성 조사를 통한 근거를 바탕으로 최적의 컨셉 제안

04 계약 및 설계

로봇 계약을 진행하고 현장 방문과 컨셉 협의 내용을 근거로 카페 로봇 자동화 설계를 진행

05 설치

제품 현장 설치 진행 (소요 기간 7일 이내)

06 오픈 준비

매장 오픈을 위한 로봇 운용 시스템 교육 진행