

开
栏
语

机器人与人工智能的结合正在深刻地改变人类的生产和生活方式,机器人的研发及产业化应用也慢慢成为衡量一个国家科技创新、高端制造发展水平的重要标志。

在佛山高新区内的广工大数控装备协同创新研究院(下称“广工大研究院”)内,智能装备领域企业正快速集聚。以清华力合科技园、广工大数控研究院等高水平理工科大学、科研机构为依托,佛山高新区将打造智造小镇,发展3D打印、智能装备等领域的科研、孵化、人才培养、职业鉴定等功能,并引导其为佛山高新区乃至珠三角众多传统企业提供转型升级的解决方案,实现新兴产业集聚的同时促进传统产业的提升。

其实,看似很高大上的科技产品,在我们身边就可以看到。从今期开始,《佛山树本周讯》开设“寻找身边的‘黑科技’”栏目,将陆续带大家去发现本土企业生产的“黑科技”。

寻找身边的“黑科技”(一)

全自动厨房“神器”
几分钟做出美味菜式

在这个冷冰冰的冬天,不知道有多少人像笔者一样,真的是一点也不想踏入厨房的门,于是外卖成了这个冬天解决肚子问题的首选。当然,总是选择外卖不光对身体不好,对“荷包”也不好,那么如何才能既省心又省力还省钱地吃到美味的菜肴呢?本期,笔者就给大家介绍两项餐饮界的“黑科技”。

智能打饭机

大大节省饭堂运营成本

最近网络上一台由德国人制造,没有油烟、色香味俱全、火候自动调节的全自动中餐做饭机,能自动做出六百多道超级美味的中餐,最后连锅都能清洗得干干净净,引发了网民的热议。

有人说,从此两口子再也不用为谁做饭、做得好不好吃吵架了。有人还说,把全自动中餐做饭机引入中国,中国厨师都不需要了。

实际上,在佛高区,就有这么一家生产智能打饭机、智能炒菜机的能手——伊立浦。“我们新研制的全自动炒菜机和大功率电磁灶吸引了很多客户前来了解,特别是周边的企业和高校。”我们今天的中午饭就是在这里用自己的产品制作的。”伊立浦商用事业部品牌推广主管杨国志说。

2014年,华南理工大学西区食堂首现国内第一台智能打饭机。这台四四方方的机器虽然貌不惊人,但能快速完成打饭,一改过往打饭队伍冗长的窘况。智能打饭机受到很多学生的追捧,他

们认为机器的运作效率高,刷卡拿饭最快只要2.5秒,而且饭量精准,米饭保温功能良好,十分干净卫生。

据杨国志介绍,在1000人的就餐饭堂里,每投用2台机器就可节省3名打饭工人的人力成本,机器可连续使用5年以上。如果按全国工资标准人均4万元/年计算,自动打饭机5年可节省饭堂运营成本47万元。杨国志还表示,智能打饭机将会进驻广东地区更多的高校,在未来还会推广至全国各地的集体食堂。

“伊立浦电器公司首创国内智能打饭机,提高了食堂打饭的效率,更好地保证了米饭的质量和节省了食堂的运营成本。它的出现,仿佛是食堂车间式发展蓝图的第一笔,让人们好像看见了未来在食堂无须人手操作的一站式打饭景象。”杨国志介绍,每一个行业首创者,也是革新生活方式的先行者。伊立浦开创了饮食行业发展新方向,也为大众带来新的食堂体验和风潮。



智能打饭机可节省饭堂运营成本。



全自动智能炒菜机。

全自动智能炒菜机

仅需几分钟
做出美味菜式

除了智能打饭机,伊立浦生产的全自动智能炒菜机能够自动实现菜品识别、菜谱提取,并能够根据菜谱进行分步自动加油和水、自动投料、加热、搅拌、出菜、洗锅、除油烟等步骤。

全自动智能炒菜机外观像一台四方形的小冰箱,内部柜子分三层。最上层为配料区,中间内置一口6L的铁锅,最下层为出菜区,机器外部镶嵌触控显示器,显示菜品菜单,供用户选择。

使用过程中,用户需要按照要求,将菜品放在上层指定的位置,选择相应的菜单,即可以在几分钟后拿到所选的菜品。炒菜过程中产生的油烟,机器会自动将其直接转化成油水混合物,最后与洗锅水一起排出。

“简单说,就是把成盒的标准配菜放到机器上面,把空盘子放到机器下边,然后按开始,等候片刻后,一盘炒好的菜就可以上桌。”杨国志介绍,机器比一般炒锅更省时省力,希望在不久的将来,每一个家庭都配备这样的炒菜机。

“像我这样一个又馋又懒的人,对自动炒菜锅可是倾慕已久了。”黄先生看过自动炒菜机炒菜后笑着说。

其实,自动炒菜机并不是个新鲜概念,此前商用场景中就有利用机械臂炒菜的机器人,近两年诸如九阳、美的等小家电厂商也推出了家用的自动炒菜机。不过,这些产品中清洁环节都还需要人工完成。而伊立浦在这个环节则实现了自动化。

撰文/何万里
受访者供图

