

1. “MixoBot”是一个机械手臂，竖立在吧台后方，犹如人类手臂可以灵活自由地转动。
2. 每一支酒瓶的瓶口都有挤压器，“MixoBot”手臂只需往上推，酒就会倒入雪克杯内。



機器調酒師太驚艷

MixoBot調配完美比例雞尾酒



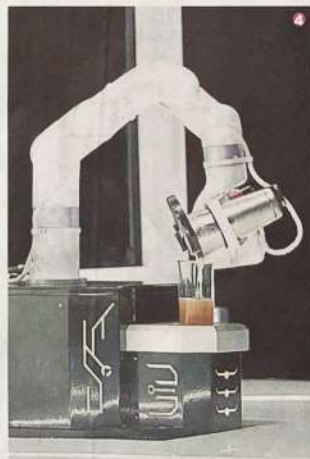
請扫描二维码，
观赏视频。

调酒师是一间酒吧的灵魂人物，也是客的心理治疗师。不少人工作结束后会到酒吧小酌一番，而他会静心倾听各种人生故事，依据对方心情调制一杯特色鸡尾酒。不过，我眼前这个“调酒师”却与众不同。它是“沉默调酒师”，不爱说话，但有绝佳的调酒功夫，可以精准调配出一杯完美的鸡尾酒，让顾客品尝恰如其分的微醺感。

随着人工智能科技发展，不少国家已经在构建人机共处的生活环境，如医院动用运输机器人载送物资药物，部分餐厅引进送餐机器人，而我们所提及的“沉默调酒师”正是一个机器人。Focus Dynamics集团近期便在旗下Lavo餐厅和酒吧推介了全马第一个智能机器调酒师——“MixoBot”。

“MixoBot”是一个拥有6个自由度（旋转关节）的机械手臂，竖立在吧台后方，犹如人类手臂可以灵活自由地转动。“MixoBot”有一个专属的工作平台，上方摆满了各种酒类，底座附近有一个汽水机，而手臂的末端是一个雪克杯。

3. 郑敏腾说，“MixoBot”可以确保每一杯鸡尾酒都有精准混合的材料。
4. “MixoBot”会模仿人类倒酒的自然动作，当鸡尾酒都倒进酒杯后，它还会把雪克杯摇几下，确保每一滴都倒进杯里。



MixoBot每小时 可调配20杯鸡尾酒

据了解，“MixoBot”采取定时定量的模式注入烈酒。当客人在点餐屏幕上选好鸡尾酒，系统会依据事前设置好的酒谱，让机械手臂按照比例选取相应的烈酒。每一支酒瓶的瓶口有挤压器，机械手臂只需往上推，酒就会注入雪克杯内。接着，机械手臂会慢慢地上下摇晃雪克杯，调和各种材料的口味。大约一两分钟，它再打开雪克杯，将鸡尾酒倒进准备好的酒杯里，由吧台工作人员负责摆上装饰品。

“MixoBot”可以24小时不间断地工作，每个小时大约能调配出20杯鸡尾酒。Focus Dynamics集团执行董事郑敏腾（Benson Tay）称，调酒师有时未必像机器人如此精准。顾客会因为鸡尾酒的材料比例不对，不符合他们想要的口感，最后把鸡尾酒退回去。“这些被退回的饮料让酒吧面临损失，我们希望‘MixoBot’能够解决这些问题。”

郑敏腾说，“MixoBot”不只是Lavo餐厅和酒吧的卖点，还可以确保每一杯鸡尾酒拥有精准调配的材料用量。