



12.01.21

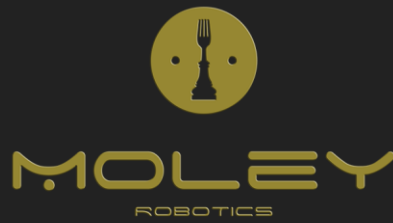
## **Lanzamiento de la primera cocina robótica del mundo**

- ***El robot doméstico más avanzado de la historia: cocina platos de cero e incluso limpia al terminar***
- ***Seis años de investigación y pruebas con un equipo de avanzada formado por 100 ingenieros y diseñadores***
- ***Integra un diseño italiano con tecnología alemana líder a nivel mundial***
- ***Ofrece 5000 recetas y permite grabar los platos favoritos de la familia***

La primera cocina robótica del mundo se ha exhibido hoy en el CES 2021 (Consumer Electronics Show), una de las ferias de tecnología de consumo más importantes a nivel internacional. El sistema es una creación de la empresa de tecnología británica Moley Robotics, e incluye una cocina de lujo con un hábil robot integrado que cocina platos elaborados con tan solo pulsar un botón.

La cocina Moley es el producto de seis años de investigación y desarrollo a cargo de un equipo internacional conformado por 100 ingenieros, diseñadores de interiores de lujo, diseñadores de productos y tres chefs galardonados.

Las piezas esenciales de la nueva tecnología son los dos brazos robóticos con “manos” totalmente articuladas, desarrollados en colaboración con SCHUNK, la empresa de robótica alemana líder a nivel mundial y socio exclusivo de Moley. Producto de 11 ciclos de desarrollo exhaustivos, las manos reproducen a la perfección los movimientos humanos. El robot puede retirar los ingredientes de la nevera inteligente, ajustar la temperatura de la placa de la cocina, usar el fregadero para llenar las cacerolas, verter, mezclar y servir la comida en el plato como lo haría un ser humano. También limpia al terminar de cocinar, ¡sin quejarse!



El sistema de Moley Robotics no cocina como una máquina: registra los movimientos humanos. Tim Anderson, innovador culinario y ganador del prestigioso concurso *BBC Master Chef* (2011), ha desempeñado un papel fundamental en el desarrollo del robot: grabó sus técnicas de cocina en 3-D, que luego fueron traducidas en elegantes movimientos digitales utilizando algoritmos específicos.

Tim y sus compañeros chefs Nicole Pisani y Andrew Clarke han creado 30 platos para exhibir las capacidades del sistema durante el lanzamiento, y se incluirán nuevas recetas todos los meses. Con el paso del tiempo, los clientes de Moley podrán seleccionar una receta de un menú digital con más de 5000 opciones, y además tendrán la posibilidad de grabar los platos favoritos de la familia con la innovadora herramienta de software de Moley para la creación de recetas.

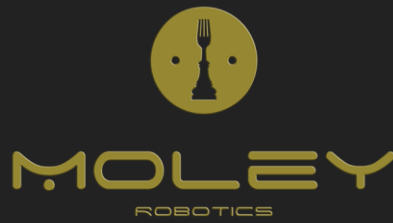
### **La cocina robótica de Moley en funcionamiento**

La cocina de Moley puede ser utilizada tanto por humanos como por robots. Los utensilios de cocina de acero inoxidable se han diseñado especialmente para que el usuario pueda sostenerlos con comodidad y para que las manos robóticas se ajusten a ellos con precisión.

La cocina de Moley utiliza una combinación de sensores y cámaras ópticas que generan un mapa de los ingredientes y los utensilios de cocina. Los mangos y las tapas de las sartenes tienen marcadores sutiles que ayudan al robot a orientar la posición de los recipientes y los utensilios de cocina de acero inoxidable. El sistema óptico del robot incluso detecta si se cae comida, y limpia antes y después de cocinar. Una lámpara UV integrada garantiza que el área de cocción se mantenga libre de gérmenes.

### **Opciones de cocina**

La cocina personalizada está disponible en una variedad de estilos. Los clientes pueden elegir entre un amplio rango de encimeras de mármol, ónix y Corian de



primera calidad, y gabinetes de cocina con acabados que combinen con el resto de la decoración del hogar y los gustos de estilo.

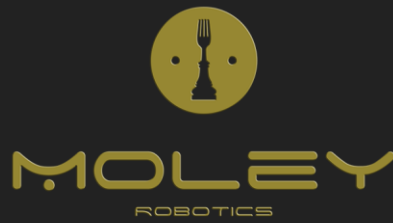
Cada cocina también está disponible en dos formatos: como una cocina inteligente habilitada para internet de las cosas (el modelo "R"), con o sin el robot integrado. La cocina inteligente incluye un refrigerador y un sistema de almacenamiento que funcionan con internet de las cosas y emiten un alerta cuando los ingredientes están a punto de vencerse o se están agotando, y una placa de inducción, un horno y un fregadero de calidad profesional. La cocina inteligente puede actualizarse fácilmente en una fecha posterior para incluir el paquete automatizado (conocido como "X"), con los brazos robóticos de última generación y las hábiles manos montadas en el sistema de riel de tres ejes integrado.

### **La empresa**

Moley Robotics fue fundada en 2014 por Mark Oleynik, científico en informática e innovador en los ámbitos de la robótica y la atención de la salud, asentado en Londres. La sede de la empresa se encuentra en el Reino Unido y cuenta con una sala de exposición en Hammersmith, Londres.

Los estudios realizados con clientes han revelado que se han recibido 1205 consultas de solicitud de presupuesto antes del lanzamiento. Dado que cada instalación se hace a medida, el precio de la cocina robótica de Moley depende de las especificaciones, aunque es similar al de las cocinas de lujo convencionales. A medida que la tecnología se perfeccione, Moley producirá versiones de diferentes precios para que el producto pueda ser adquirido por un mercado masivo, una situación similar a lo sucedido con los vehículos eléctricos de Tesla.

El primer prototipo de cocina robótica presentado en 2015 generó un gran interés en las industrias de hoteles, restaurantes y catering. Para satisfacer dicha demanda, en 2021 se lanzará una versión comercial de la cocina Moley; los ingenieros de Moley están desarrollando robots integrados específicamente para cocinas con mucho



trabajo. El concepto central de esta innovación es su confiabilidad y precisión al momento de servir múltiples platos de comida recién elaborada.

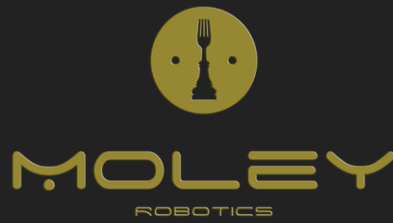
Mark Oleynik, el fundador y CEO de Moley Robotics, sostuvo que *“Estamos presentando la primera cocina robótica del mundo para consumidores. Nuestra lujosa cocina inteligente, totalmente automatizada, ya está a la venta. Como todas las tecnologías innovadoras (automóviles, televisores y ordenadores), atraerá a los entusiastas, los profesionales y los primeros usuarios, y tiene un precio acorde a su uso. Creemos que nuestros precios se reducirán significativamente con el tiempo, en función del volumen de producción, la eficiencia y las economías de escala, al tiempo que mejoraremos las funcionalidades adicionales del producto”*. Agregó que *“La cocina automatizada puede responder ante diversas circunstancias, ya sea que a uno le apetezca comer y desee explorar diferentes tipos de comidas, o que siga una dieta baja en calorías o tenga requisitos dietéticos especiales. Gracias a la plataforma para compartir recetas, las personas encargadas de cocinar en el hogar y los chefs podrán cargar variaciones personalizadas de recetas y guardar los platos favoritos de la familia para disfrutarlos durante años. No se trata solo de un dispositivo que ahorra trabajo, es una plataforma para desarrollar nuestra creatividad. ¡Incluso puede enseñarnos cómo ser mejores cocineros!”*

**Fin**

**Contacto para entrevistas:**

Jules Tipler [jules.tipler@moley.com](mailto:jules.tipler@moley.com) +44 (0) 7811 166 796.

***Los medios de comunicación pueden solicitar un encuentro para ver la cocina robótica en acción en la sala de exposición de Moley en Londres, durante enero de 2021.***



Hay imágenes y vídeos disponibles para descargar:

[https://www.dropbox.com/sh/txdb085qo5eu8lq/AABmk79Ta\\_cUJNSmhBvN3O8Ja?dl=0](https://www.dropbox.com/sh/txdb085qo5eu8lq/AABmk79Ta_cUJNSmhBvN3O8Ja?dl=0)

Las imágenes y los vídeos han sido realizados por Black Edge Productions.

### Notas para los editores

La cocina robótica de Moley es el primer sistema de cocina totalmente automatizado del mundo. La instalación para cada cliente se realiza a medida, aunque, en general, incluirá brazos robóticos de última generación, manos muy diestras y un conjunto completo de electrodomésticos y utensilios de cocina inteligentes que se han desarrollado tanto para robots como para uso humano.

El sistema permite acceder a una biblioteca digital de miles de recetas que se pueden seleccionar y cocinar con solo pulsar un botón.

En 2015 se presentó un modelo prototipo y, tras cinco años de un riguroso proceso de investigación y desarrollo, el modelo de primera generación ya está a la venta y listo para ser instalado en el hogar del cliente.

Obtenga más información en [www.moley.com](http://www.moley.com)