

12.01.21

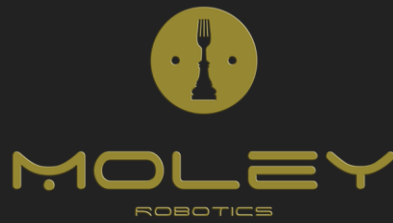
## **La prima cucina robotizzata al mondo**

- ***Il robot domestico più avanzato di tutti: cucina partendo da zero e poi pulisce tutto***
- ***Sei anni di ricerca e test con 100 team di progettazione e ingegneria***
- ***Combina il design italiano con la tecnologia tedesca leader mondiale***
- ***Scegli tra 5000 ricette o registra le tue preferite***

La prima cucina robotizzata al mondo è stata presentata oggi al CES 2021 (Consumer Electronics Show), una delle principali fiere di elettronica di consumo al mondo. Creata dalla società tecnologica britannica Moley Robotics, il sistema è caratterizzato da un abile robot integrato in una cucina di lusso, che prepara pasti mediante un semplice un pulsante.

La cucina Moley è il frutto di sei anni di ricerca e sviluppo da parte di un team internazionale di 100 ingegneri, designer di prodotto e di interni di lusso, e tre chef pluripremiati.

All'origine della nuova tecnologia ci sono due bracci robotici con "mani" completamente articolate, sviluppati in collaborazione con la società tedesca di robotica SCHUNK, leader mondiale e partner esclusivo di Moley. Prodotto di 11 cicli di sviluppo completi, riproduce in modo affidabile i movimenti delle mani umane. Ciò significa che la cucina robotizzata può recuperare gli ingredienti dal frigorifero smart, regolare la temperatura del piano cottura, utilizzare il lavello per riempire le pentole, versare, mescolare e impiattare proprio come farebbe un cuoco vero. E il robot si pulisce da solo, senza dare fastidio!



Il sistema Moley Robotics non cucina come una macchina: riproduce le abilità umane nei movimenti. Tim Anderson, innovatore culinario e vincitore del prestigioso concorso BBC *MasterChef* (2011), ha svolto un ruolo fondamentale nella creazione della cucina, con le sue tecniche di cottura registrate in 3D e poi tradotte in eleganti movimenti digitali mediante adeguati algoritmi.

Tim e gli chef Nicole Pisani ed Andrew Clarke hanno creato 30 piatti per mostrare le capacità del sistema durante la presentazione, aggiungendo nuove ricette ogni mese. In pratica, i clienti Moley potranno scegliere da un menu digitale con oltre 5000 alternative, oltre ad avere la possibilità di registrare le proprie ricette utilizzando l'innovativo strumento software di Moley per la creazione delle ricette.

### **La cucina robotizzata Moley in funzione**

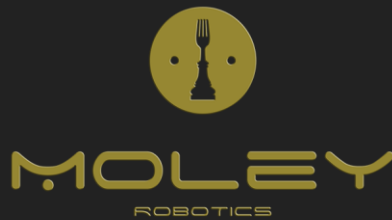
La cucina Moley può essere utilizzata sia dall'uomo che dai robot. Le apposite pentole e gli utensili in acciaio inossidabile sono stati progettati per la massima maneggevolezza e per adattarsi alla presa delle mani robotiche.

La cucina Moley utilizza una combinazione di sensori e telecamere ottiche per mappare ingredienti, pentole e utensili all'interno della cucina. Dei marchi impercettibili sui manici e sui coperchi delle stoviglie aiutano il robot ad orientare pentole, padelle e utensili. Il sistema ottico del robot può persino individuare il cibo sversato, e pulire prima e dopo la cottura. Una lampada UV integrata assicura che la zona cottura sia priva di germi.

### **Optional della cucina**

La cucina su misura è disponibile in un vasto assortimento di stili. I clienti possono scegliere tra un'ampia gamma di piani di lavoro in marmo pregiato, onice e Corian, e selezionare mobili con finiture che si adattino al proprio arredamento e ai propri gusti.

Ogni cucina è disponibile in due formati: cucina smart abilitata all'Internet of Things (IoT), nota come "R", con o senza il robot integrato. La cucina smart include un



frigorifero IoT e una dispensa che avvisa quando gli ingredienti stanno per scadere o stanno per finire, un piano cottura a induzione professionale, forno e lavello. La cucina smart può essere facilmente potenziata in un secondo momento per includere il pacchetto automatizzato completo (noto come "X"), con bracci robotici all'avanguardia e abili mani montate sul sistema di binari integrato a tre assi.

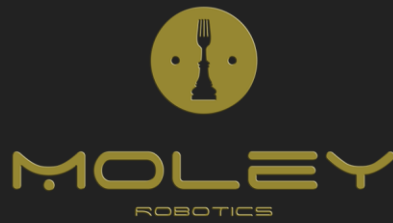
### **L'azienda**

Moley Robotics è stata fondata nel 2014 da Mark Oleynik, scienziato informatico londinese e innovatore in ambito robotico e sanitario. L'azienda ha sede nel Regno Unito e possiede uno showroom ad Hammersmith, Londra.

Sono state ricevute 1.205 richieste di vendita prima della presentazione, direttamente durante i clinic test. Poiché ogni installazione è personalizzata, il prezzo della cucina robotizzata Moley dipende dalle specifiche, ma è paragonabile a quello di una cucina di lusso convenzionale. Con il progredire della tecnologia, Moley mira a produrre alternative a diverse fasce di prezzo che consentano l'adozione sul mercato di massa più o meno allo stesso modo di Tesla con le auto elettriche.

Quando il primo prototipo di cucina robotizzata è stato presentato nel 2015, ha generato un enorme interesse nel settore alberghiero, della ristorazione e del catering. Nel 2021 sarà lanciata una versione commerciale della cucina Moley per soddisfare questa richiesta; gli ingegneri Moley stanno sviluppando robot integrati specifici per cucine ad intensa attività. L'attenzione è incentrata sull'affidabilità e la precisione mentre si servono portate multiple appena cucinate.

Il fondatore e CEO di Moley Robotics, Mark Oleynik, ha dichiarato: *“Avete davanti a voi la prima cucina domestica robotizzata al mondo. La nostra cucina smart di lusso, completamente automatizzata, è in vendita e, come tutte le tecnologie rivoluzionarie quali automobili, televisori e computer, piacerà agli appassionati, ai professionisti e ai primi utenti, e avrà un prezzo adeguato. Prevediamo che i prezzi si ridurranno in modo significativo nel tempo con l'aumento della produzione, l'efficienza e le economie di scala, migliorando allo stesso tempo le funzionalità aggiuntive del*



*prodotto.". Ha continuato: "Chi ama il cibo e desidera sperimentare cucine diverse, chi segue una dieta ipocalorica o ha esigenze dietetiche speciali, con la cucina automatizzata può farlo. Grazie alla piattaforma di condivisione delle ricette, i cuochi amatoriali e gli chef saranno in grado di caricare variazioni personalizzate delle ricette, e salvare le ricette preferite che tutti potranno apprezzare negli anni a venire. Non è solo un dispositivo per risparmiare fatica, è una piattaforma per la creatività. Può persino insegnarci a cucinare meglio!".*

**- Fine -**

#### **Contatti per interviste:**

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

***I media possono richiedere di vedere la cucina robotizzata in azione presso lo showroom londinese Moley a gennaio 2021.***

**È possibile scaricare immagini e video:**

[https://www.dropbox.com/sh/txdb085go5eu8lq/AABmk79Ta\\_cUJNSmhBvN3O8Ja?dl=0](https://www.dropbox.com/sh/txdb085go5eu8lq/AABmk79Ta_cUJNSmhBvN3O8Ja?dl=0)

**Per immagini e video si ringrazia Black Edge Productions**

#### **Note per i redattori**

La cucina robotizzata Moley è il primo sistema di cucina automatizzato al mondo. Ogni installazione del cliente è personalizzata, ma in generale includerà bracci robotici all'avanguardia, mani altamente performanti e un set completo di elettrodomestici da cucina intelligenti, pentole e utensili sviluppati per essere usati dall'uomo o dai robot.

La cucina robotizzata è dotata di una libreria digitale con migliaia di ricette che possono essere selezionate ed eseguite con un semplice pulsante.

Nel 2015 è stato presentato un prototipo e, dopo cinque anni di ricerca e sviluppo rigorosi, ora il modello di prima generazione è in vendita ed è pronto per l'installazione nelle case dei clienti.

Per ulteriori informazioni, visitare [www.moley.com](http://www.moley.com)