

12.01.2021

### **Первая в мире роботическая кухня уже в продаже**

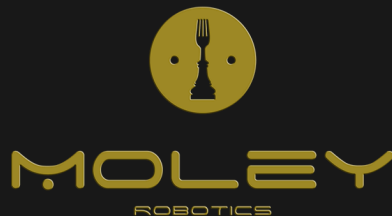
- ***Самый продвинутый домашний робот — готовит ресторанные блюда, моет и дезинфицирует кухонную поверхность.***
- ***Над кухней шесть лет работали более чем 100 опытных разработчиков и инженеров со всего мира.***
- ***У кухни несколько конфигураций, а дизайн каждого модуля разработан вместе с известной итальянской компанией.***
- ***База рецептов потенциально вмещает до 5000 блюд от признанных мировых поваров или вашей любимой бабушки.***

Шестого декабря британская технологическая компания Moley Robotics представила первую в мире роботическую кухню на GITEX (Gulf Information Technology Exhibition) — одной из ведущих мировых выставок потребительских технологий. Пара кликов — и робот готовит ваше любимое блюдо.

Система Moley Robotic Kitchen включает полноценные пятипальцевые роботические руки. Они были разработаны в сотрудничестве с ведущей мировой робототехнической компанией SCHUNK (Германия), эксклюзивным партнером Moley Robotics.

Антропоморфные роботические руки прошли 11 циклов разработки, 100.000 тестовых циклов и достоверно воспроизводят движения рук человека. Это означает, что робот-повар может доставать ингредиенты, регулировать температуру, набирать воду и перемешивать еду так же, как это сделал бы человек-повар. Робот даже моет за собой кухонную поверхность — и не жалуется!

Первым блюдам кухонный робот Moley научился у Тима Андерсона, кулинарного новатора, ресторатора и победителя BBC Master Chef (2011). В



2015 году первый прототип кухни Moley готовил эти блюда на выставке CES Asia и получил награду Best of the Best среди 200 номинантов.

На сегодня, Тим и другие повара — Николь Пизани, Эндрю Кларк, Джеймс Тейлор и другие — обучили робота больше 50 блюдам, среди которых пасты, ризотто, супы, жаркое и прочее. Со временем клиенты Moley будут выбирать из цифрового меню с более чем 5000 вариантами и вносить в библиотеку любимые семейные блюда.

### **Как работает роботическая кухня Moley?**

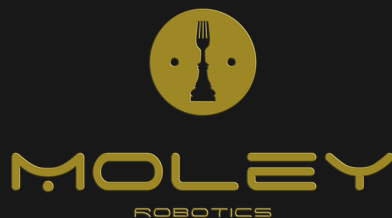
Кухня Moley полностью адаптирована и под робота, и под человека — от умного холодильника и варочной поверхности, до посуды и кухонных принадлежностей, также разработанных Moley Robotics.

Moley действует на кухне как человек — видит продукты и посуду, различает их при помощи оптических камер, чувствует температуру термодатчиками и оценивает вес сенсорами. Встроенная ультрафиолетовая лампа может дезинфицировать кухонную поверхность и воздух до и после готовки. Это снижает риски связанные с распространением вирусов и бактерий, что особенно актуально в период пандемии.

### **В каких конфигурациях и стилях можно заказать кухню Moley?**

Каждая кухня Moley создается на заказ, после подробного обсуждения с дизайнером. Клиенты могут выбрать из широкого ассортимента столешниц из мрамора, оникса и кориана премиум-класса. Можно заказать кухонные шкафы с отделкой, соответствующей домашнему декору или выбрать из двух основных стилей — Luxury и Modern.

С точки зрения технического оснащения у кухни есть две конфигурации: X-kitchen и R-kitchen.



X-kitchen — кухня IoT (интернет вещей), без роботического модуля, оснащена смарт-холодильником и хранилищем, которые оценивают количество нужных продуктов и долго сохраняют их свежими. Позже, по запросу клиента, в эту модель можно установить систему роботических рук, не изменяя основной модуль.

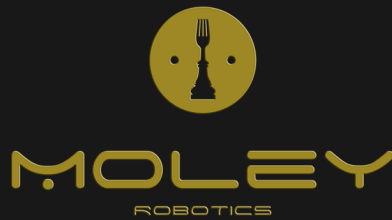
R-kitchen — кухня, оснащенная системой роботических рук, смарт-холодильником и хранилищем для продуктов. Руки присоединены к легкой, но надежной рельсовой системе и свободно двигаются в 3D-пространстве. Их можно убрать в специальный скрытый блок одним кликом.

### **О компании**

Moley Robotics была основана в 2014 году российским ученым и бизнесменом, новатором в области робототехники и здравоохранения Марком Олейником. Штаб-квартира компании в Великобритании, в шоу-рум можно попасть в Лондоне.

Перед запуском Moley Robotics получили больше тысячи запросов на продажу и установку кухни. Каждая кухня выполняется на заказ, поэтому цена зависит от конфигурации и дизайна, но сопоставима с ценой люксовых кухонь. Высокая стоимость — маркер первого этапа инновационного продукта на рынке. Как в случае с компьютерами, смартфонами и электромобилями, по мере развития технологий, роботическая кухня станет значительно доступней для людей со средним доходом.

Первый прототип роботической кухни Moley, представленный в 2015 году, вызвал огромный интерес в гостиничном и ресторанном бизнесе. В 2020-м Moley Robotics заявили о намерении до конца следующего года представить коммерческую версию для кухонь с высокой загрузкой. Коммерческая кухня будет адаптирована к требованиям отелей, ресторанов, школ, больниц, спа-центров, и сможет точно и быстро выдавать по несколько порций свежеприготовленных блюд одновременно.



## **Марк Олейник, основатель и генеральный директор Moley Robotics, о роботической кухне**

Основатель и генеральный директор Moley Robotics Марк Олейник говорит о своем детище так: *«Перед вами первая в мире роботическая кухня для потребителей. Наша полностью автоматизированная умная кухня уже в продаже, и, как и все передовые технологии — автомобили, телевизоры и компьютеры, — она понравится тем, кто следит за инновациями и готов вкладываться в них. Цена соответствует этому сегменту. Мы ожидаем, что наши цены со временем значительно снизятся за счет увеличения объема производства и новых разработок. Одновременно с этим мы будем улучшать и программировать дополнительные функции продукта. Любите ли вы вкусно поесть и хотите исследовать различные кухни, придерживаетесь низкокалорийной или другой диеты, роботическая кухня станет незаменимой поддержкой. Благодаря нашей гастро-платформе шеф-повара и обычные пользователи смогут загружать рецепты и сохранять семейные любимые блюда, чтобы ими могли насладиться и через 10 лет. Это не просто устройство для экономии времени и сил — это платформа для творчества. Moley может научить нас готовить лучше, есть разнообразнее и держать себя в форме легче!»*

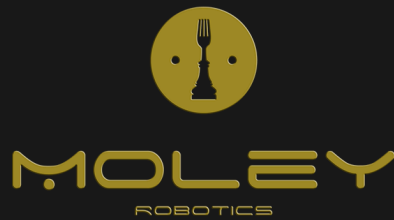
### **Контакты и дополнительные материалы**

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

По запросу СМИ могут получить доступ в наш шоу-рум Moley в Лондоне в 2021 году.

Изображения и видео доступны для загрузки: [https://www.dropbox.com/sh/txdb085qo5eu8lq/AABmk79Ta\\_cUJNSmhBvN3O8Ja?dl=0](https://www.dropbox.com/sh/txdb085qo5eu8lq/AABmk79Ta_cUJNSmhBvN3O8Ja?dl=0)

Изображения и видео предоставлены **Black Edge Productions**



## **Примечания для редакторов**

Роботическая кухня Moley — первая в мире полностью автоматизированная кухонная система. Каждая установка кухни на территории клиента выполняется по индивидуальному заказу, но в целом она будет включать в себя роботические руки (в зависимости от конфигурации), полный набор умных кухонных приборов, посуды и принадлежностей, которые были разработаны как для роботов, так и для людей.

Кухня-робот поддерживает цифровую библиотеку рецептов, которые можно выбрать и приготовить одним кликом.

В 2015 году был представлен прототип модели, а после шести лет тщательных исследований и разработок модель первого поколения уже поступила в продажу и готова к установке в домах клиентов.

Более подробная информация доступна на сайте [www.moley.com](http://www.moley.com)