

Moley Kitchen : le robot qui sait faire toute la cuisine?

Par *mogirard*

Créé le 06/04/2021 - 10:42

Moley Kitchen : le robot qui sait faire toute la cuisine?

Mardi, 06/04/2021 - 09:42 [0 commentaire](#)

- [Diminuer la police](#)
- [Augmenter la police](#)
- [Imprimer](#)
- [Version PDF](#)

•

- [Tweeter](#)

•

•

0 avis :



[zoom](#)

Il a le savoir-faire d'un grand chef et l'efficacité d'une machine. Après six ans de développement, le robot cuisinier créé par le scientifique Mark Oleynik est au point. Cette cuisine entièrement automatisée et équipée, composée d'armoires, four, frigo, d'un évier, de bras et de mains robotiques, obéit à un système connecté.

Véritable "assistant culinaire autonome", le robot Moley reproduit à l'identique les recettes enregistrées via une caméra 3D motion capture qui a saisi le moindre mouvement des poignets, des mains et des doigts. La découpe, le ciselage, l'éminçage, le pétrissage, rien n'échappe à ces bras robotisés.

Moley n'est pas seulement composé de bras articulés, mais constitue bel et bien le cœur de toute une cuisine, avec des meubles et des ustensiles spéciaux, ainsi que 20 moteurs, 24 articulations et 129 capteurs. Avec Moley, c'est le chef Tim Anderson qui cuisine pour vous. Pourquoi ? Car c'est ce cuisinier qui a préalablement enregistré de nombreuses recettes sur le système. Ainsi, le robot reproduit à la perfection les gestes de cet expert cuisinier.

Non seulement la cuisine robotique Moley peut enseigner à son propriétaire comment devenir un

meilleur cuisinier, mais elle est aussi capable de l'accompagner dans son régime faible en calories, sans gluten, végétalien, végétarien... Il suffit pour cela de sélectionner des recettes spécialement développées par des grands chefs. Mais ce n'est pas tout. En période de pandémie, Moley évite les contacts avec la nourriture pendant la préparation des repas. Et la désinfection UV minimise le risque de contamination bactérienne ou virale.

Moley est conçu pour être combiné avec un réfrigérateur intelligent qui connaît la quantité d'ingrédients que vous avez et peut commander directement au supermarché. Les casseroles et les poêles se déplacent comme un carrousel, en fonction de la recette sélectionnée. Le robot peut être rangé dans une armoire et glisse simplement sur son rail au moment de la préparation.

Vous pouvez bien sûr l'utiliser comme une cuisine ordinaire. « Nous avons même développé nos propres ustensiles avec une isolation supplémentaire sur les poignées, afin qu'ils puissent être manipulés à la fois par des mains humaines et robotiques ». Prochaine amélioration prévue, Moley pourra bientôt faire frire les aliments et faire fonctionner le four, ouvrant ainsi la voie à des milliers de nouveaux plats potentiels à apprendre.

Pour l'instant, le prix élevé de cette merveille de technologie (279 000 euros) le rend peu accessible aux particuliers et le réserve aux collectivités et restaurants. Mais son concepteur se dit persuadé qu'une production en grande série pourrait faire tomber le prix à 30 000 euros en 7 ou 8 ans, ce qui permettrait de faire entrer Moley dans nos cuisines.

Article rédigé par Georges Simmonds pour RT Flash

[Yahoo](#)

Noter cet article :

Recommander cet article :

-
- [Tweeter](#)
-

- **Nombre de consultations :** 0
- **Publié dans :** [Robots industriels](#)
- **Partager :**
 - [Facebook](#)
 - [Viadeo](#)
 - [Twitter](#)
 - [Wikio](#)

[Robots industriels aliments assistant cuisine Moley robot ustensiles](#)

URL source: <https://www.rtflash.fr/moley-kitchen-robot-qui-sait-faire-toute-cuisine/article>