

Γνωρίζατε ότι έχουμε το ρομπότ-σεφ; (Βίντεο)



Πρόκειται για το ρομπότ-

σεφ Robotic Kitchen, το οποίο μετά την πρώτη φορά που ο χρήστης του φτιάξει ένα φαγητό, αντιγράφει με τους δύο ρομποτικούς του βραχίονες ακριβώς τις κινήσεις του αναπαράγοντας έτσι και το φαγητό που αυτός έφτιαξε.

Όπως είναι αναμενόμενο η συσκευή αυτή αναμένεται να φέρει επανάσταση στον τρόπο με τον οποίο λειτουργούν οι κουζίνες στο σπίτι, όμως προς το παρόν υπάρχει μόνο ένα πρωτότυπο ρομποτάκι που βρίσκεται στα εργαστήρια της εταιρείας.

Το εν λόγω ρομπότ-σεφ έχει προς το παρόν μάθει να φτιάχνει μόνο τη γαλλική σούπα μπισκ και μάλιστα μόνο με καβούρι.

Ο άνθρωπος που του μετέφερε την πληροφορία είναι ο γνωστός Βρετανός σεφ Τιμ Αντερσον, ο οποίος έφτιαξε τη σούπα μπισκ φορώντας ειδικά γάντια, τα οποία κατέγραφαν κάθε κίνησή του και τα οποία μετέφεραν την πληροφορία στα συστήματα επεξεργασίας και μνήμης του ρομπότ.

Όπως τόνισε σε σχετικές δηλώσεις που έκανε σε βρετανικά μέσα ενημέρωσης ο άνθρωπος που το κατασκεύασε, ο Μαρκ Ολεϊνίκ, «ο στόχος είναι να δημιουργήσουμε μια ?παγκόσμια? συσκευή που θα μπορεί να μαγειρεύει ό,τι θέλεις και με φρέσκα υλικά».

Οπως συμπλήρωσε: «Εάν θες κινέζικο μια μέρα, την άλλη ινδικό και την επομένη μια μέτρια ψημένη μπριζόλα, μπορεί να το κάνει».

Η εταιρεία ελπίζει ότι μέσα στα επόμενα δύο χρόνια θα μπορεί το ρομπότ-σεφ να κυκλοφορεί κανονικά στην αγορά και να μπορεί να προσαρμόζεται σε ένα οποιοδήποτε περιβάλλον κουζίνας.

Οπως ανέφεραν οι κατασκευαστές του, η αρχική του τιμή θα είναι στα 13.900 ευρώ, αφού σύμφωνα με το εμπορικό σχέδιο της εταιρείας, το ρομπότ θα εκτελεί συνταγές γνωστών σεφ, που οι χειριστές του θα αγοράζουν μέσω ενός διαδικτυακού καταστήματος.

Οι κατασκευαστές του έχουν επίσης σκεφτεί λύσεις και για την αποφυγή τυχόν ατυχημάτων κατά τη διάρκεια της παρασκευής του φαγητού σας από το ρομπότ-σεφ.

Πρώτον όλα τα υλικά που θα χρησιμοποιεί το ρομπότ θα πρέπει να βρίσκονται σε προκαθορισμένες θέσεις και επίσης κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, το ρομπότ θα βρίσκεται πίσω από ένα προστατευτικό τζάμι, ούτως ώστε να μην μπορεί να πιάσει κάτι άλλο πέρα από τα υλικά και τα σκεύη.

Σύμφωνα με τον κ. Ολεϊνίκ πάντως το ρομπότ-σεφ δεν φτιάχτηκε για να αντικαταστήσει τον άνθρωπο στην κουζίνα, αλλά για να μεταφέρει τις ανθρώπινες ικανότητες των καλύτερων σεφ στον κόσμο στην κουζίνα του οποιουδήποτε σπιτιού.

Πηγές: ethnos.gr- ikypros.com