

---

Tecnología: Más robots en las cocinas

13/01/2019



Al menos, así se pudo advertir en la última edición del Consumer Electronics Show (CES) de Las Vegas, una muestra impactante.

La feria internacional dedicada a la alta tecnología presentó diferentes innovaciones candidatas para el CES 2019 Innovation Awards. Entre los muchos competidores, el "Tetra Countertop Dishwasher", un lavavajillas compacto conectado a Internet que limpia platos y copas de vino en unos pocos minutos usando un litro de agua. En ese artefacto, además, no es necesario un sistema hidráulico gracias a un tanque. Mientras, para los apasionados de la cocina entre los prototipos sobresalía el "KitchenAid Cook Processor Connect", que permite preparar comidas caseras rápidamente, al gestionar todos los pasos para la preparación de un plato, como hervir, freír, cocinar al vapor, amasar, picar, mezclar, triturar, batir y mezclar.

Y para hacer coincidir una copa de vino a la temperatura adecuada sin necesidad de abrir una botella para beber solo una copa y luego desperdiciar el resto, se encuentra el emprendimiento de la región de Umbría "Al bicchiere", creado, según sus responsables, como "un mecanismo perfecto para el sistema estadounidense local, es decir, para probar solo un vaso sin temor a tirar lo que sobre". También hubo novedades para el grifo de la cocina, pues el "Kohler Konnect" permite abrir o cerrar el agua, o suministrar a un volumen medido usando comandos vocales.

Entretanto, en el frente estrictamente digital, nuevas propuestas llegarán al SIMA, la muestra internacional de agro-negocios prevista desde el 24 al 28 de febrero en París.

Ahí, la atención también estará dirigida a nuevas tendencias de la tecnología digital en la agricultura, en lo que tiene que ver con la recopilación de datos fiables y las innovaciones agronómicas.

