

Así es el primer restaurante del mundo en el que los chefs son robots



‘**Spyce**’ es un nuevo restaurante de comida sana que ha abierto en Boston. Hasta aquí, ninguna novedad, porque cada vez en todo el planeta nos preocupamos más por alimentarnos bien. Pero sí que tiene algo muy especial: Es el primer restaurante del mundo en el que los chefs son robots.

Sí, tal y como lo lees. en este establecimiento no hay cocineros. La cocina está totalmente automatizada por siete robots que son los que se encargan de preparar la comida.

Te explicamos cómo funciona este peculiar restaurante. Los clientes utilizan una pantalla táctil para pedir sus platos que, por cierto, son todos sanos y sin grasas. Una vez que el pedido está lanzado, los platos se cocinan a través de siete estaciones con sartenes wok completamente autónomas. Además, cuando terminan de cocinar, se limpian automáticamente. Todo mecanizado, salvo el toque final, para el que hay dos personas en el restaurante que se encargan de la presentación.

Y no te creas que es solo para los ricos... Los platos cuestan poco más de seis

euros. ¡Una pasada!