

食品与餐饮行业数字化解决方案

我们为您提供从设备级、车间级、工厂级到企业级的一站式食品与餐饮行业数字化解决方案，帮您实现企业内部和外部的高效协同与实时管理，并通过全流程的数字化管理保障食品安全可控，防呆防错，可追溯。



企业数字化



无缝对接金蝶云星空ERP和阿里云IoT物联网平台。

工厂数字化

Kinco 步科
央厨车间数字化系统
低成本易部署

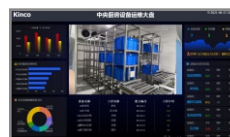


KDC 数据中心
可本地化部署



央厨车间数字化系统，实现工厂可视化管理和经营效率分析。

车间数字化



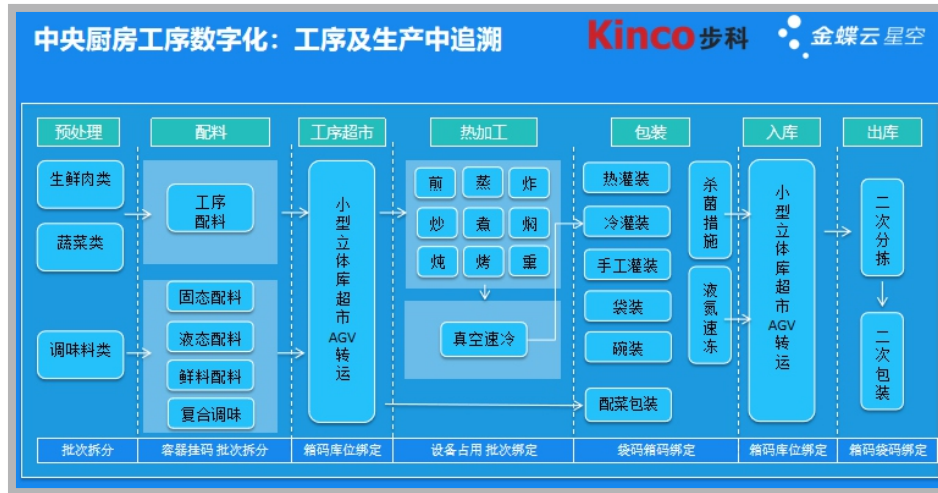
车间数字化实现生产过程防错防呆，食品安全追溯，车间级协同，提升效率。

设备数字化

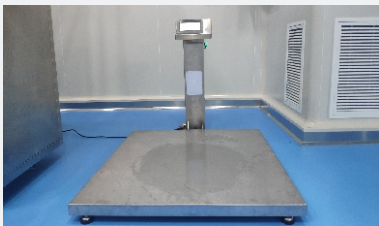


设备数字化管理实现工艺标准和配方直达设备，并且实现了设备OEE、运行状态以及预维护。

■ 创新解决方案



1. 自动称重系统



车间工序损耗率精准核算，通过读取周转器具的RFID以及自动称重，实现工序的数据自动核算，并实施反馈给上层系统。

2. 车间数字化软件



针对中央厨房应用场景开发的数字化管理软件，实现车间、人、设备、料、环境、工艺数据实时管控。总体的运营看板能实时进行运营分析。通过打通门店下单、物流监控、门店销售预测的信息数据，有效指导供应链高效运作。

3. 央厨食品分拣线解决方案



全自动分拣系统，方便中央厨房针对多个门店不同的成品订单需求进行二次拼配，速度高达1200件/小时，防错防呆，减少分拣人员，提升分拣效率。

4. 央厨AGV场内物流解决方案



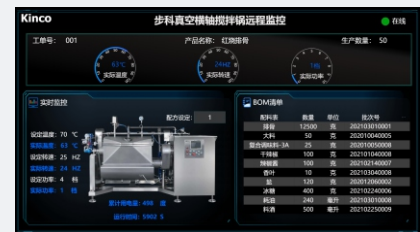
多层货架AGV可实现系统自动齐套备料、货位识别，并递送货物到相应的功能区，能有效取代人工搬运与备料的工作。AGV运行数据可实时联网，实现运行状态实时监控、自动充电管理等功能。

5. 央厨箱式立库解决方案



通过与步科WMS和WCS仓库管理软件配合使用，能有效解决物料和成品的实时管理，保障先进先出。设备支持在0-4℃低温环境下运行，大幅降低人工成本的同时，也可以保障仓库的无人化管理。

6. 央厨工艺标准化解决方案



根据生产订单的需求，以及设备所在工序，可自动下载工艺配方参数到设备，避免人为干预错误。同时，通过将设备实时的运行状态数据与标准参数进行实时对比，既可保障菜品工艺的标准化，实现闭环管理，又能保障关键工艺配方安全。

Kinco 上海步科自动化股份有限公司

Kinco Automation (Shanghai) Co., Ltd

[上海]: 中国(上海)自贸区申江路5709号, 秋月路26号3幢 (201210)
电话: 021-6879 8588 传真: 021-6879 7688

[深圳]: 深圳市南山区高新科技园北区朗山一路6号1栋 (518057)
电话: 0755-2658 5555 传真: 0755-2661 6372

[成都]: 成都市郫都区德源镇(菁蓉镇) 郫温路266号创客公园一期2号楼 (611731)
电话: 028-69993299

©2021 上海步科自动化股份有限公司。资料变更恕不另行通知

技术支持热线: **400 700 5281**

Email: sales@kinco.cn

www.kinco.cn



步科股份 688160