



BARiT® Intelligent KiTCHEN Control System | Digitalisierung Großküche

DEFINITION UND AUFGABE

Das BARiT® KiTCHEN Control System ist ein umfassendes System zur Steuerung und Dokumentation aller Vorgänge für die Großverpflegung, Gastronomie, Mensa, Kantine und Systemgastronomie.

BARiT® KiTCHEN Control überwacht alle temperatursensitiven Bereiche, dokumentiert alle Reinigungsprozesse und steuert Kochgeräte. Bewegungsabläufe werden durch den BARiT® Digital Floor erkannt. Hindernisse werden durch das Roboter System in der Position bestimmt und Ausweichmanöver umgesetzt. Dadurch kann BARiT® KiTCHEN Control helfen, Prozesse zu analysieren, zu dokumentieren und zu optimieren.

Dies gilt sowohl für Personalmanagement als auch für technische Abläufe der Großküchentechnik, wie z.B. die Messung von Dampftemperatur, Lüftersteuerung und die Überwachung von Kühlsystemen.

Der BARiT® Digital Floor wird somit ein Teil des Lean-Management.

Mögliche Schnittstellen *Auszug*

- Ethernet, RJ45
- W-LAN (WiFi)
- Serielle Schnittstellen
- BLE oder Bluetooth

Mögliche Protokolle

Auszug

- TCP/IP
- MQTT
- HTTP Request
- Clouddienste

Quick Info

- Bessere Personalplanung
- HACCP Protokollierung
- Bewegungserkennung
- Bessere Gerätenutzung
- Optimierte Flächennutzung



Foto: BARiT®

BARiT® Robotic Systems + BARiT® Digital Floor | Service Konzept



Foto: BARiT® / Wikipedia

BARiT® Digital Floor

DEFINITION UND AUFGABE

ROBA 02 ist ein Entwicklungssystem mit dem Ziel einer computergestützten Validierung für die Großverpflegung, Gastronomie, Mensa, Kantine und Systemgastronomie.

Reinigungsprozesse sowie Transportaufgaben innerhalb der Großküche sollen automatisiert und dokumentiert werden.

Basis für die Anwendung ist ein abgestimmtes System aus BARiT® Bodensensorik, Roboter-Sensorik und übergeordneter Steuerung, der BARiT® KiTCHEN Control. Basis ist der BARiT® Digital Floor, der Laufwege erkennt und Prozesse steuern kann.

(US-Patent No. US2018 0216354 A pending)

Quick Info

- Offene Systemarchitektur
- Lokalisation von beweglichen Objekten
- Echtzeit-Datenerfassung
- HACCP Protokollierung
- Steuerung über Bodenerkennung
- Modulare Bodensensorik
- Kombinierbar mit allen BARiT® Böden