SOLUCIONES INNOVADORAS PARA

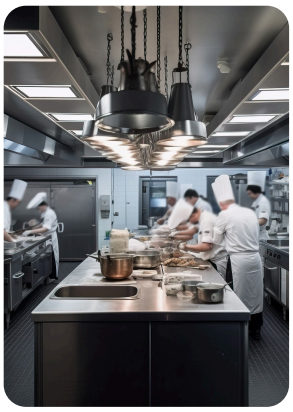
Cocinas Profesionales

openkitchen
IoT for Foodservice Automation

Las cocinas profesionales dependen de la eficiencia y la consistencia en cada operación. Por eso, es clave contar con una solución que aporte esos mismos beneficios a la gestión de su negocio.

Open Kitchen proporciona visibilidad centralizada y control integral de todas sus ubicaciones y operaciones de cocina. Desde la optimización del desempeño de los equipos hasta la reducción de los costos energéticos, Open Kitchen permite a los operadores estandarizar procesos, mejorar la eficiencia operativa y enfocarse en lo que realmente genera valor para el negocio.







- Reduzca los costos de reparación y mantenimiento con analítica predictiva y alertas.
- Diagnostique problemas de reparación rápidamente con notificaciones en tiempo real al personal clave.
- Minimice los tiempos de inactividad y agilice las reparaciones con diagnósticos prescriptivos.

Equipos Conectados

Gestione toda su operación conectando equipos de cualquier fabricante en una sola plataforma centralizada.

Gestión de Menús

Garantice consistencia compartiendo recetas entre sedes con gestión remota de menús y recetas, sin necesidad de memorias USB.

Seguridad Alimentaria

Proteja su producto del deterioro costoso con monitoreo automatizado de refrigeración y equipos en todas sus sedes.

Gestión Energética

Con control centralizado de HVAC, iluminación y equipos, puede equilibrar el confort y el consumo energético.

www.openkitchen.com

Contáctenos para empezar →