

UNK

Food Service

Gestión de temperatura en línea

Simple Sense

Equipo UNK



Resumen Ejecutivo

UNK es una empresa líder en la Industria Alimentaria en trazabilidad y medición en línea de variables críticas tales como la temperatura y humedad. Dentro de este servicio UNK considera todos los aspectos tecnológicos necesarios para generar gestión de valor:

- Solución tecnológica
- Servicio end to end
- Asesoramiento de calidad y operaciones
- Plataforma e indicadores de cumplimiento
- Puntos claves de optimización de procesos

En UNK redefinimos la Industria de los alimentos

Brindando **seguridad alimentaria**
para garantizar la excelencia
operacional



UNK

Gestión de temperatura
en línea y predicción



Equipamiento y Servicio
Técnico de panadería



Equipamiento gastronómico y
Servicio Técnico



Automatización para la
industria alimentaria



Montaje y Servicio
Técnico inteligente de
refrigeración



Marketplace
Industria gastronómica

La temperatura es clave en la industria de los alimentos



+50% sistema de gestión de calidad (tiempo y recursos)

+30% mermas son por temperaturas peligrosas (3% mermas sobre la producción)

45% del gasto energético y mantenimiento es debido al manejo de las temperaturas.

Simple Sense | UNK

Tu cadena de frío en Simple



Food Service



Industrial



Cadenas



Retail

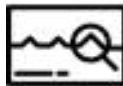
¿Cómo funciona?



Recolección de
datos desde
sensorización
inalámbrica



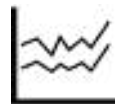
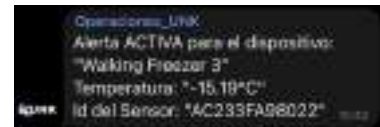
Procesamiento de
información en la
nube de **UNK**



**Monitoreo en línea de tu cadena de frío y
generación de alertas que te permitirán:**

- Optimizar los tiempos de enfriamiento
(15% ahorro en energía / 3X ROI)
- Eliminar el desperdicio de alimentos
(30% menos desperdicio)
- Cumplimiento de exigencias regulatorias y de calidad
(Reportes válidos para autoridad sanitaria)

Alertas



Gráficas en tiempo
real y reportabilidad

UNK

Beneficios



CERO MERMAS

asociada a desviación de T°



OPTIMIZACIÓN OPERATIVA

Menor uso hr/persona en
tareas manuales



EFICIENCIA AMBIENTAL

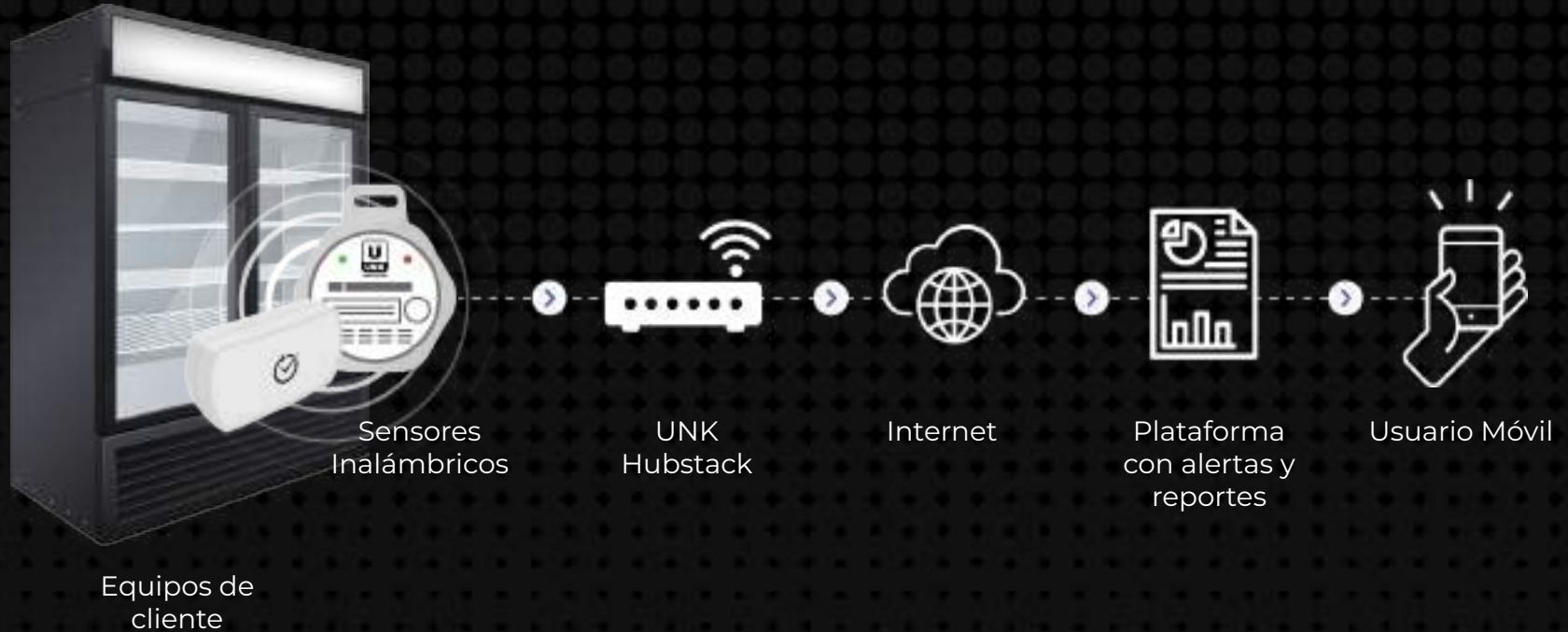
Genera ahorros hoy

Cada **1.000 raciones** de comida existe un
potencial de pérdida de **3.500 USD**
Aumenta con el N° días en inventario
almacenado

2.8 meses en jornadas de trabajo anuales de
ahorro con un sistema electrónico y
automatizado de gestión de temperatura

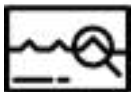
30% más de vida útil y un **20%** menos de
consumo de energía con la mantención
adecuada y verificada

¿Cómo funcionamos?



UNK

Características



Herramienta clave con supervisión centralizada y monitoreo continuo



Gráficas en tiempo real y reportabilidad



Alertas oportunas con escalamiento personalizable

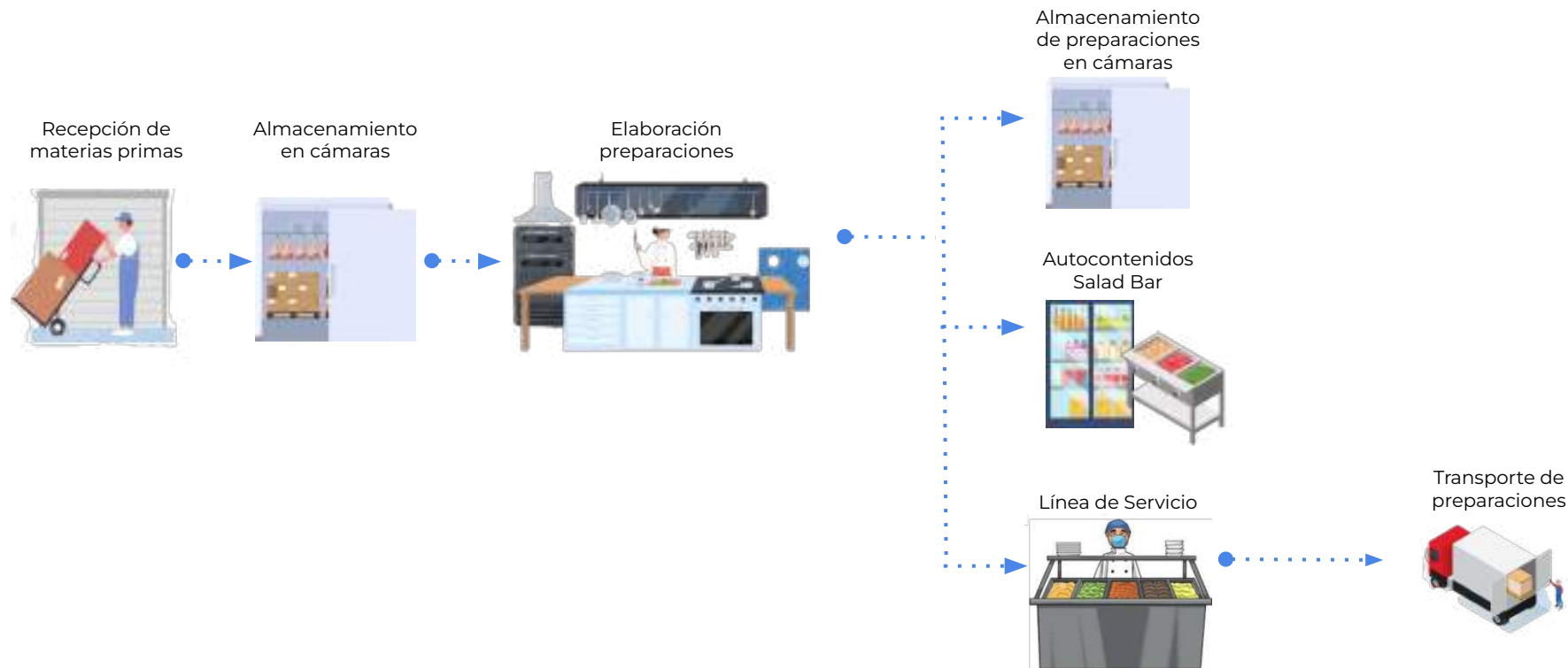


Sistema **end to end**



UNK

En toda la cadena productiva



Soluciones **UNK**



Medición y Gestión de T° en frío y calor

Frío: T° ambiente en Reefers,
Cámaras y Autocontenidos
Vehículos: T° cabina
Baño María: T° agua

CUMPLIMIENTO



Almacenamiento de datos offline

Sensor data logger.
Con la app **Recover**
UNK puede descargar
los datos almacenados

CERTEZA



Medición y Gestión de t° en preparaciones

App para medición de
T° en centro térmico
de preparaciones

TRAZABILIDAD

Medición y Gestión en frío:



Almacenamiento en cámaras y Reefer



Autocontenido Salad Bar

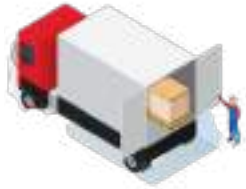


- Medición de **-30°C** a 60°C
- Ideal para equipos de frío
- Monitoreo continuo de T° en toda la cadena de almacenamiento de frío
- Gráficas de T° de equipos monitoreados
- Permite mantenimiento preventivo al identificar equipos con mayores desviaciones de temperatura

Medición y Gestión en Vehículos:



Transporte de preparaciones

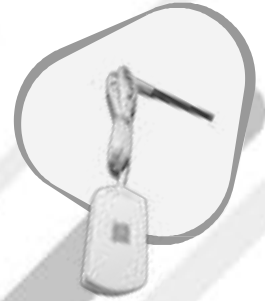


Termos y carros



- Medición de -30°C a 60°C
- Monitoreo continuo, almacenamiento de datos en transporte
- Gráficas de T° de equipos monitoreados durante viaje

Medición en calor:



Baño María



- Sensor con sonda
- Medición de hasta 125°C
- Gráfica de monitoreo continuo

Lavavajillas



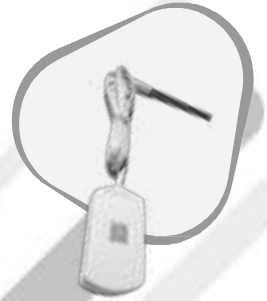
Medición en centro térmico:



QUALITY CHECK

- Sensor con sonda
- Medición de hasta 125°C
- Reporte diario de preparaciones

[Clic para ver video de funcionamiento de solución](#)





Escanea el **QR** del sensor



Selecciona la acción



Elige la **preparación** y la ubicación

OBTÉN LA TEMPERATURA DEL PRODUCTO



En **tiempo real** podrás saber el cumplimiento de la temperatura de tus preparaciones

Back up y certificación

- Sensores Back up en caso de falla
- Sensor Patrón con certificación nacional para validación de lecturas de sensores instalados.



WORLD SURVEY SERVICES S.A.
Calle Alameda 1710 - Alameda - Santiago - Chile
Fono: +56 2 2400 4422
E-mail: info@wss.cl
Internet: www.wss.cl

CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN
BEST-12717

Ubicación: **SENERGIA TERCEROS 800 SpA** Fecha de Emisión: **12/02/2015**
Dirección: **Calle Nueva Santa Fe 133, Of. 1403 - Providencia** Fecha de Recepción: **09/02/2015**
Atento: **Elaboración**

Descripción: Referencia: Llamado a la Calibración: Medidor de Temperatura - Respaldo
Sistema de Gestión de Calidad: **ISO 9001:2008**

IDENTIFICACIÓN

Marca/Modelo	Fluke 159P
SN (o S/N)	102121010007
Rango de Calibración	-10 °C a 0 °C
Resolución	0.01 °C
Intervenido	Auténtico
Intervenido por	RJR
Intervenido en	15/2

CONDICIONES Y FECHA DE CALIBRACIÓN

Método	Comparación Directa con Patrón
Norma de Referencia	ISO 9001
Presión	1013 - 1015 - 1016 mmHg
Fecha Calibración	09/02/2015
Fecha Próxima Calibración	RJR
Serie de Calibración	20150

CONDICIONES DE LA CALIBRACIÓN

Lugar de Calibración	Laboratorio de Referencia - WSS S.A.
Temperatura / Humedad	22.5 °C ± 0.2 °C / 44-60% ± 1 %

FINALES DE LA CALIBRACIÓN

País de Origen	Estados Unidos de Norteamérica
Procedimiento / Método	Norma / Método
Medio de Verificación	Medio / Verificación
Tratamiento de Datos	ISO 9001:2008 / ISO 9001:2008
Certificado por	ISO 9001
Validación del Patrón	Norma ISO
Intervenido por	Norma ISO
Intervenido en	ISO 9001:2008

Los patrones utilizados en la calibración cumplen con: **Exactitud** y **precisión** de acuerdo a las normas internacionales.
Los que se han sido sometidos a pruebas periódicas de acuerdo al Sistema Nacional de Calidad (SNC).

WSS S.A. S.R.L. Página 1 de 1

Proceso Industrial

Eficiencia operativa en IQF

Objetivos

- Generar máximo **potencial de optimización de IQF y refrigeración**
- Evitar errores de interpretación de variables.
- Aumentar la eficiencia operacional y energética de cada solución
- Mejorar la trazabilidad de los procesos asegurando el cumplimiento y evitando los reprocesamientos.

UNK

Proceso IQF

UNK Hubstack
salida túnel IQF

UNK Hubstack
entrada túnel IQF



RETIRO SENSOR

Sensor fijo
salida
3-5°C



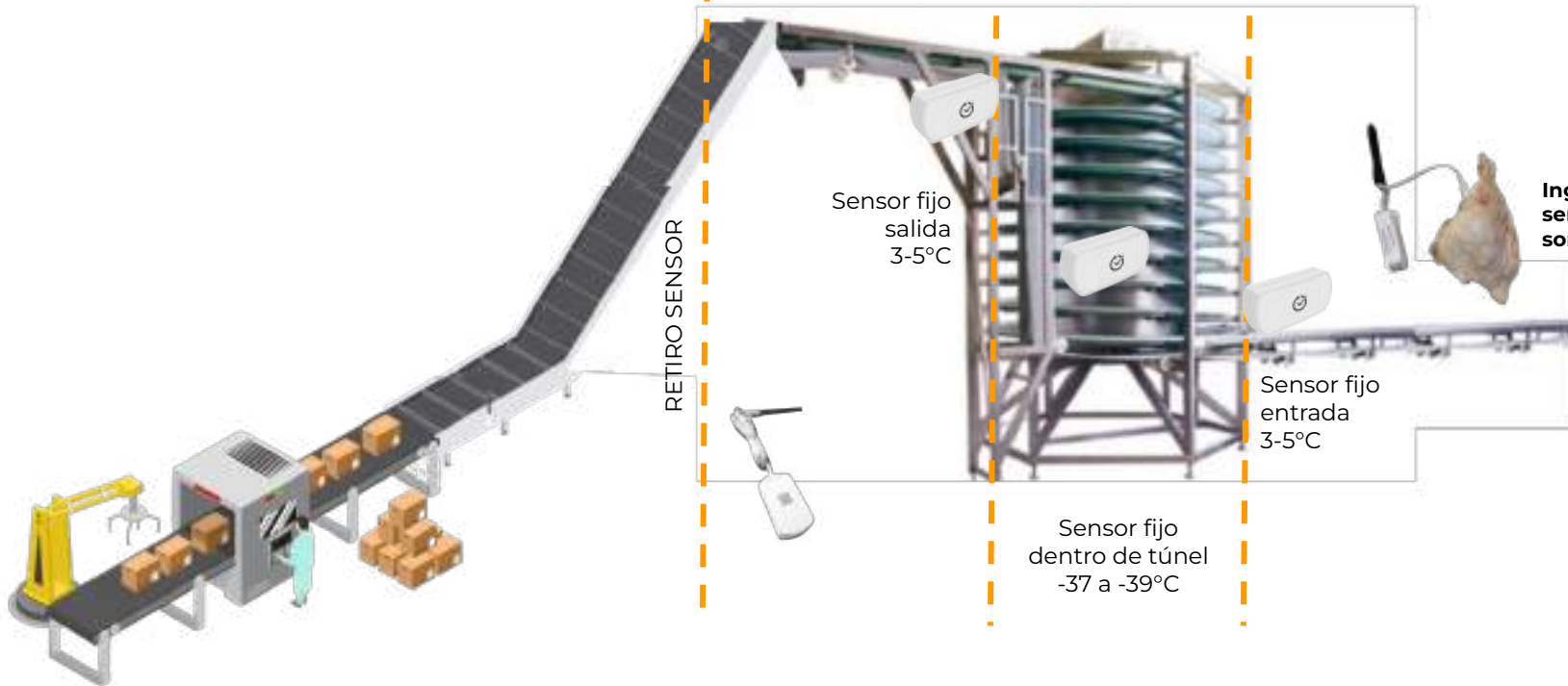
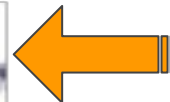
Sensor fijo
dentro de túnel
-37 a -39°C



Sensor fijo
entrada
3-5°C



**Ingreso de
sensor con
sonda en corte**



Proceso Industrial

Eficiencia operativa en IQF

Resultados:

Dependiendo del tipo de corte se logra eficiencia operativa de hasta 30 minutos menos de proceso



Proceso Industrial

Inteligencia operativa en Ultracongelado de aves

Objetivos

- Aumentar la productividad de los procesos de ultracongelado
- Disminuir el uso de recursos para estos procesos
- Lograr eficiencia energética para cada ciclo productivo
- Tomar decisiones basada en evidencia de datos (algoritmos certeros)

UNK

Proceso Placas



UNK

Proceso Placas



SIN **UNK**
4 CICLOS/DÍA



CON **UNK**
5 CICLOS/DÍA



25% mayor
productividad



UNK

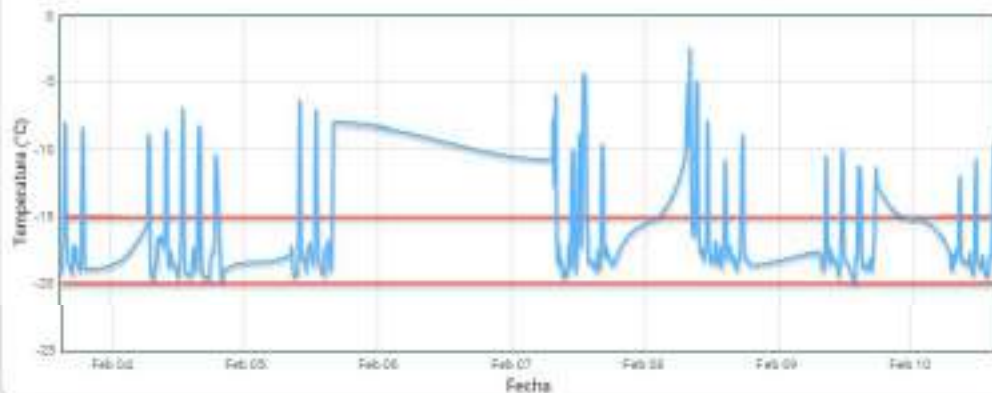
Plataforma



Unidad	Cocina
Equipo	Congelador 1
ID Sensor	AC233FA34F96

Temperatura

Histórico - último(s) 7 días



Historial

Tiempo-real - último(s) 7 días

Nombre de sensor	Fecha y hora	Temperatura	Humedad
Congelador 1	2022-02-10 14:58:41	-18.4 °C	83.3 %
Congelador 1	2022-02-10 14:48:41	-18.3 °C	83.3 %
Congelador 1	2022-02-10 14:38:41	-16.6 °C	84.4 %
Congelador 1	2022-02-10 14:28:41	-9.6 °C	87.3 %
Congelador 1	2022-02-10 14:18:41	-12.5 °C	85.6 %

Ítems por página: 30

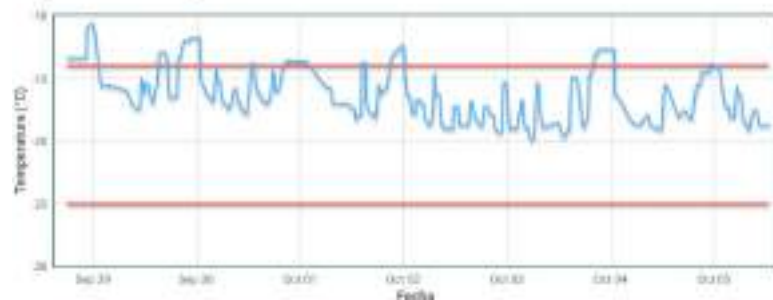
1 - 50 of 399



Unidad	Temuco
Equipo	Pasillo Central
ID Sensor	D300112

Temperatura

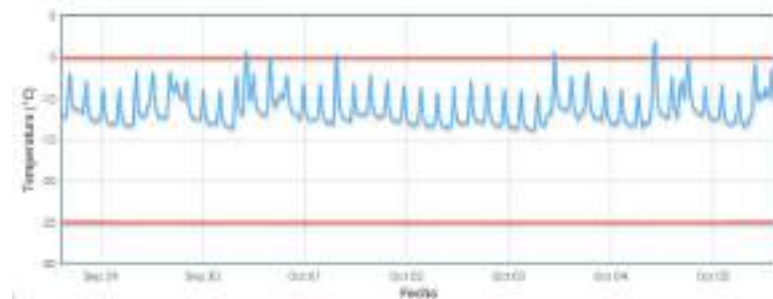
🕒 Histórico - último(s) 7 días



Unidad	Iquique
Equipo	Cámara 4 Derecha
ID Sensor	AC233FAC9879

Temperatura

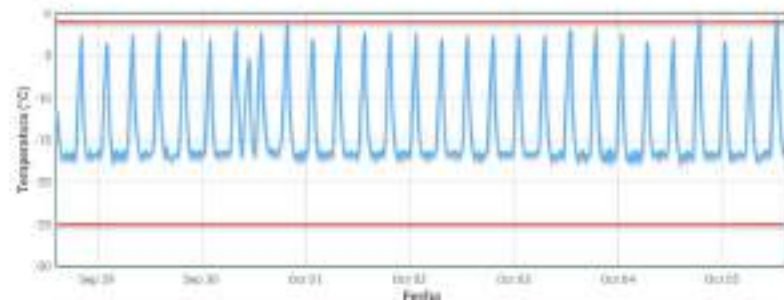
🕒 Histórico - último(s) 7 días



Unidad	Iquique
Equipo	Cámara 1 Derecha
ID Sensor	AC233FAC987C

Temperatura

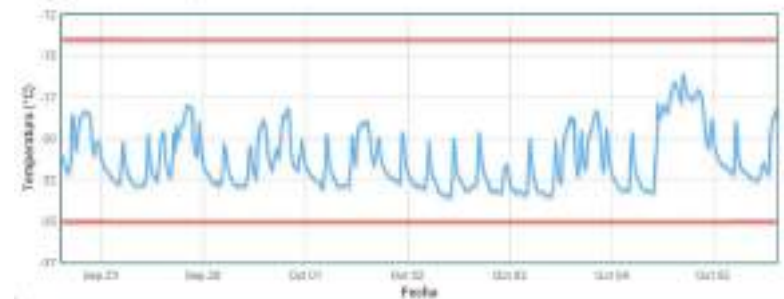
🕒 Histórico - último(s) 7 días



Unidad	Puerto Montt
Equipo	Primer Pasillo Izquierda
ID Sensor	AC233FAC9863

Temperatura

🕒 Histórico - último(s) 7 días



Reportes

HISTORIAL DE TEMPERATURA

Información de lecturas de temperatura por equipo en rango de fechas seleccionado

Ver reporte

RESUMEN DE HISTORIAL DE TEMPERATURA

Resumen de 24 datos por día. Puede seleccionar el rango de días que desea auditar

Ver reporte

CUMPLIMIENTO DIARIO

Valor de mínima, máxima y promedio de temperatura diaria por sensor en rango de fechas seleccionado

Ver reporte

RESUMEN ALERTAS

Resumen de alertas generadas en todos los dispositivos en rango de fechas seleccionado

Ver reporte

RESUMEN ACCIONES CORRECTIVAS

Resumen de acciones correctivas aplicadas en rango de fechas seleccionado

Ver reporte

UNK

Acompañamiento



Ya están redefiniendo la industria con **UNK**



UNK

REDEFINIMOS LOS
ESTÁNDARES DE LA INDUSTRIA CON
SOLUCIONES DE OTRO PLANETA

unklatam.com