

优特智厨

好吃 | 健康 | 实惠 | 快捷



省人工 提效率 降成本 保出品  
**智能炒菜机器人先行者**

连锁餐饮 & 智慧团餐的首选

# 这些数字正在吃掉 餐厅的利润

显性人力

隐性能耗

机会流失

三刀断流餐厅命脉，智控止损刻不容缓

厨师平均薪酬同比

上涨12.3%

餐饮行业人力成本

占比35%

等待超5分钟弃单率

超25%

投诉量较去年同期

增长39.34%

\*以上数据分别来源于《2025年中国餐饮产业生态白皮书》、红餐产业研究院《组织与人才发展》报告、《2025年餐饮消费者行为研究》、《艾普思咨询：2025年3-4月餐饮消费投诉洞察报告》。

# 优特智厨 AI炒菜机器人

一人

看三台

三分钟

三道菜

新店三天

复刻招牌菜

99%复制

还原大厨技艺<sup>1</sup>

1852万

三年节省人力成本<sup>2</sup>

翻台率与利润率同步狂飙

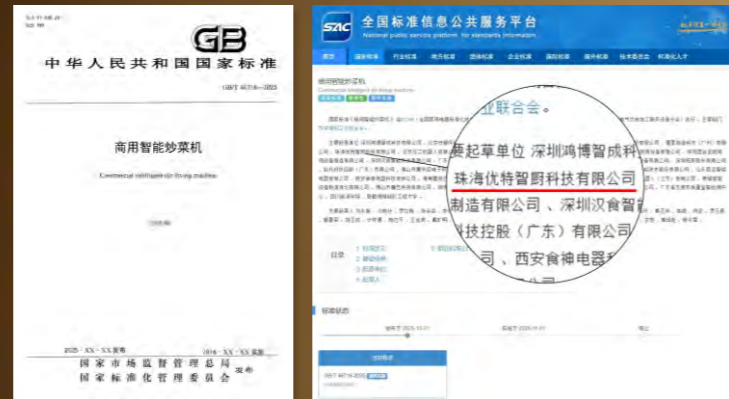


1. "99%复制还原大厨技艺"指在优特智厨实验室环境中，由特聘大厨监制，对青椒炒肉、小炒黄牛肉、宫保鸡丁等标准菜谱进行盲测对比（色香味形维度），设备出品与人工烹饪相似度达99%。实际效果因食材差异、操作环境可能浮动。本宣传册中涉及类似"99%复制还原大厨技艺"的表述，均参照上述实验背景与实际变量说明，不再单独标注。  
2. "三年节省人工成本1852万"是基于50家连锁餐厅搭配使用优特智能炒菜机器人的场景测算，为3年周期内的预计人力成本节省金额。实际节省成本受各城市人力薪资水平、餐厅经营规模及运营效率等因素影响，此数据仅供参考。

# 权威认证加持 实力定义行业标准



国内首个炒菜机行业技术标准  
深度共建者，为行业规范与关键指标提供核心支撑



起草GB/T 46718-2025《商用智能炒菜机》国家标准

一切都因“好吃”

“出品好”是优特炒菜机器人的核心竞争力



中食协首届炒菜机器人大赛  
【一等奖】



中食协首届炒菜机器人大赛  
【最佳人气奖】



中饭协首届炒菜机器人大赛  
【特金奖】



全国首部智能烹饪教材  
【业内独家深度参编单位】



中烹协首届炒菜机器人大赛  
【金奖】



中烹协首届炒菜机器人大赛  
【最佳增效奖】

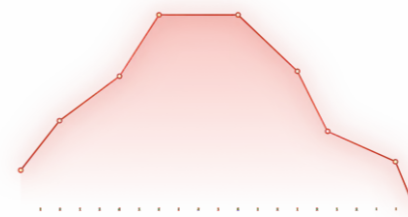
# 1000+项专利 缔造四大核心竞争力



从2008年获得首个智能烹饪专利证书至今

优特智厨已拥有1000+专利，核心技术遥遥领先

智能温控  
159项



AI毫秒级响应  
自适应精准控温  
锁定风味

智能菜谱  
146项



1000+云端菜谱  
一键同步  
秒变主厨

智能调料  
416项



±0.3g精准投料<sup>1</sup>  
突破经验依赖  
出品刚刚好

多维立体翻炒  
54项



还原传统烹饪方式  
精准复刻大厨技艺  
锅气足更好吃

1. "±0.3g"指在优特智厨实验室环境中，设置分辨率0.1g的前提下，投放10g以下固体调料，最高精准度可达±0.3g。实际使用中，因调料特性、操作环境等因素影响，数据可能存在一定浮动。

# 第二代电子菜谱 开启“恒温闭环”时代

将烹饪工艺转化为精准温度指令，构建机器的温度神经中枢，录制时设定温度参数，运行实时修正火候及时长。

**火候好，才会更好吃**

毫秒级AI温控

破壁火候玄学

功率时间联调

## 带来三重产业革新

### 精准

温控消除经验壁垒  
实现零基础操作

### 突破

环境与原料变量  
保障出品绝对一致

### 攻克

温度敏感型菜品  
完美复现厨艺巅峰

1. “0.1秒极速测温”源于优特智厨实验室环境，代表设备在该条件下可达到的最快测温速度。实际使用中，受食材状态、环境温度等因素影响，测温速度可能存在一定浮动。



# 1000+智能云菜谱<sup>1</sup> 开启菜谱“真AI”时代



## AI生成菜谱

对接AI大模型，自动爬取菜谱



## AI自适应

不同环境，不同分量，味道始终如一



## AI恒温闭环

智能识别锅况，智能调节火力



新店3天复刻招牌菜  
口味还原度99%

1. “1000+智能云菜谱”是指优特智厨匹配智能炒菜机器人精心研发的智能菜谱，覆盖旗下各类机型，可供客户下载使用。

### 固体调料系统

双重防护  
专攻商用厨房  
潮湿复杂环境

### 液体调料系统

双向止逆  
高精度、防堵料

### 超耐磨

陶瓷螺杆投送

一致性 > 99%

跨门店口味

# 革新调味算法 出品标准，百店一味

$\pm 0.3g$

固体调料精度  
投放  $\leq 10g$

$\pm 3\%$

固体调料精度  
投放  $> 10g$

$\pm 0.5g$

液体调料精度  
投放  $\leq 10g$

$\pm 5\%$

液体调料精度  
投放  $> 10g$

30%

减少调味损耗

2周以上

校准周期

\*本页提及的调料投放精度及校准周期数据，均源于优特智厨实验室环境；其中“调料精度”是指设置分辨率0.1g的前提下，投放10g以下固体调料最高精度可达 $\pm 0.3g$ ，投放10g以上固体调料最高精度可达 $\pm 3\%$ ；投放10g以下液体调料最高精度可达 $\pm 0.5g$ ，投放10g以上液体调料最高精度可达 $\pm 5\%$ 。校准周期最长可保持2周以上。实际使用中，因调料特性、操作环境及日常维护频率等因素影响，数据可能存在一定浮动。

# 多维立体翻炒 锅气足，更好吃

还原传统烹饪方式，精准复刻大厨技艺

## 双向翻炒系统

滚筒转锅模拟颠锅 | 主动搅拌爪还原翻炒 | 双叶片双向翻拌

## 参数化控制

转锅和搅拌支持参数化控制 | 无极调整 | 匹配各菜式翻炒需求

## 117°黄金翻炒倾角

弹性护锅叶片 | 117°科学倾角 | 贴锅不伤锅 | 翻炒更均匀

## 安全易维护设计

食品级材料 | 搅拌爪快拆结构 | 用户可自换 | 维护成本更低

让智能设备传承手工技艺  
—“手”颠锅，—“手”翻炒

# 用最传统的材质 还原最正宗的锅气

传统铁锅同材质，完美复刻翻锅颠勺

16S

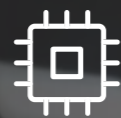
升温至200°C

300°C

高温爆炒



专利立体加热线圈



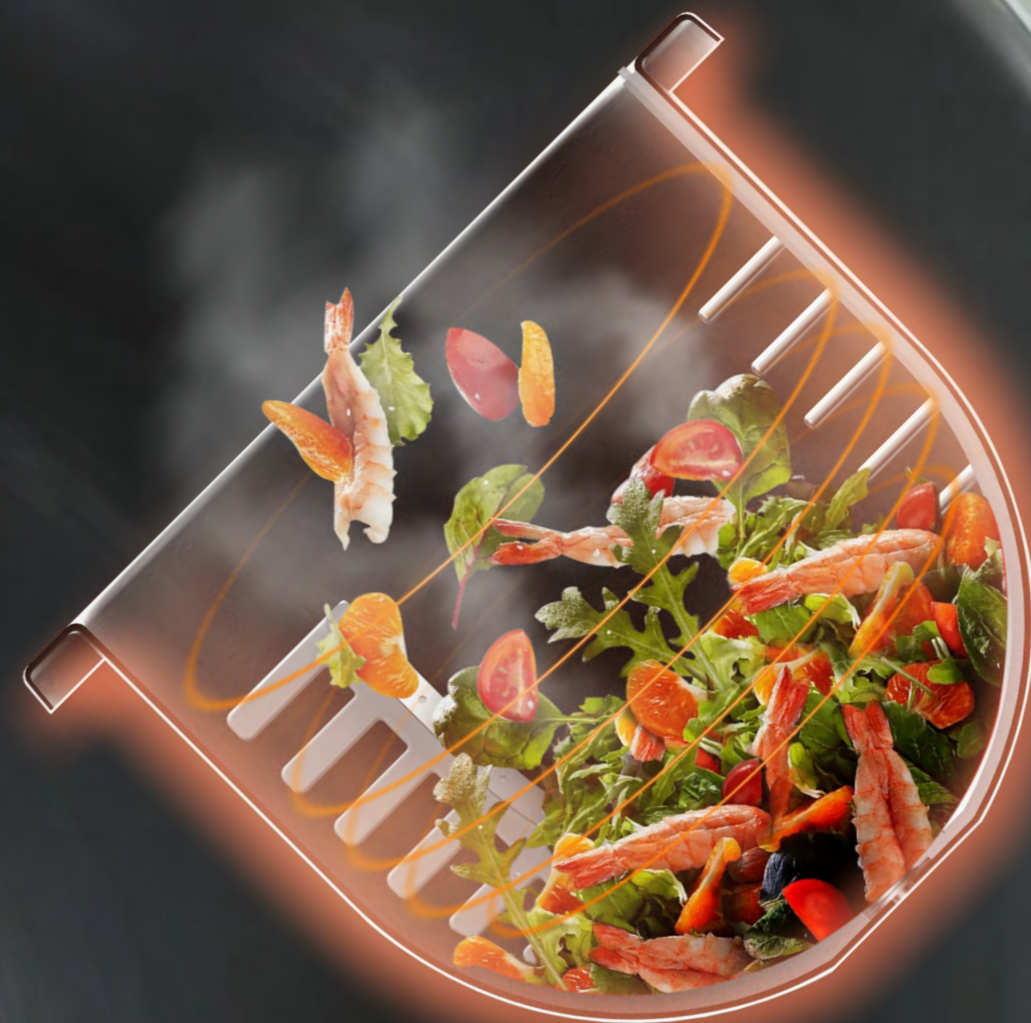
自研高精度温控机芯



独特阶梯温控算法



梯度分布加热，仿明火烹饪



\*本页提及的锅温、功率等数据，均源于优特智厨实验室环境测算。实际使用中，因食材用量、操作环境等因素影响，数据可能存在一定浮动。

# 一站式智能中枢 构建连锁餐饮管理生态

## 设备全局统管

设备强制保养 | 一键功能设定 | 烹饪异常管控  
多店设备透明化管控，降低单店运维成本

## 数据决策引擎

烹饪 | 保养 | 消耗三大分析模型  
精准定位效益提升点，人效坪效双提升

## 多维权限体系

菜谱 | 设备 | 人员三维权限架构  
权责清晰，规避运营风险，提升管理效率

- ▶ 烹饪设备分布
- ▶ 菜谱排行榜
- ▶ 门店烹饪排行榜
- ▶ 用料消耗排行榜



- ▶ 烹饪能耗分析
- ▶ 时段烹饪数据分析
- ▶ 烹饪趋势分析



以智能中枢打通运营闭环  
用数据驱动连锁餐企规模化扩张

- 菜谱管理
- 设备管理
- 保养管理
- 参数管理
- 门店管理
- 账号管理
- 烹饪统计
- 保养统计

# 小工也能上手 解放大厨创造力

全流程智能烹饪



一键选择菜谱



智能投放净菜



智能翻炒  
AI调功率及时长



智能投调料



自动出菜  
自动洗锅

小工都能操作  
大厨负责研发菜谱、培训客户  
解放劳动力，工作更轻松

## 操作简单 轻松上手

# 三分钟三道菜

1人同时看3台，高峰期产能提升300%  
3分钟极速出餐，桌均等餐时间缩短70%

## 传统后厨

手动控调料、控工序、控火候

- 1人只能操作1口锅
- 热油、炝锅
- 下菜、下调料
- 颠勺、翻炒
- 收汁、勾芡
- 出菜、装盘
- 洗锅

1人只能操作1口锅  
3分钟做1个菜



## 智慧后厨

自动控调料、控工序、控火候

- 1人操作多台设备
- 选择菜谱
- 一键烹饪，自动完成所有工作
- 装盘

1人同时操作多台设备  
3分钟做3个菜



扫码查看  
对比视频



让排队等位的顾客，变成重复消费的粉丝

小炒效率王

# 智能炒菜机器人 G2

三快三省，高效出餐

快炒·快出·快洗 | 省时·省力·省心



G2介绍视频

## 美味

猛火爆炒  
16秒瞬热至200℃  
锅气十足，香味四溢

## 快捷

一选一按一道菜  
1人管3台  
智能控工序火候调料



▶▶ 助力连锁餐企快速复制、稳健扩张

恒温品质王

# 智能炒菜机器人 G3

功率+时间双维联调，恒温锁鲜

高产能高标准 | 全能实用稳回本



G3介绍视频

## 恒温

15kw仿明火高锅气  
毫秒级AI温控  
恒温闭环锁鲜

## 全能

锅身锅底双区加热  
0.3-4kg宽域适配  
模块化量产全业态可用



▶▶ 业界首款恒温闭环炒菜机器人

团膳巨能王

# 智能炒菜机器人 G5

巨量双保，大锅如小炒

巨量出餐+巨快出品 | 保风味+保热度



G5介绍视频

## 好吃

25kW猛火快炒  
告别一锅炖  
团餐出品媲美小炒

## 快捷

单锅单次炒15kg  
3台G5  
高效保障千人食堂供餐



重塑团餐标准，效率美味兼得

明档全能王

# 智能明档炒炉 M1

一机多能，省空间更省成本

厨房舞台化 | 厨师演员化



M1介绍视频

## 锅气

仿明火线盘  
15秒飙升至300℃  
锁鲜保味锅气足

## 全能

一机多能  
煎、炸、炒、煮、过油、过水  
自由切换



拿捏锅气精髓，打造明档烟火气



# 连锁餐饮场景

小炒 | 正餐 | 打餐式快餐 | 外卖 | 美食广场



G2



G3



M1

推荐产品



# 智慧团餐场景

政企单位 | 大专院校 | 机关单位 | 社区食堂 | 医院

推荐产品



G3



G5



M1



# 明档场景

明档中餐 | 打餐式快餐 | 外卖 | 正餐 | 团餐



G2



G3



M1

推荐产品

# 全线旗舰之选 定义高效后厨

道道都好吃 款款皆标杆

## 产品外观



M1

明档

0.25kg-4kg

600mm

不锈钢锅

7英寸触摸屏

W1000×L830×H1145mm

380V 3N~

15kW

13种

固体调料：食盐、鸡精、糖  
液体调料：生抽、老抽、  
蚝油、陈醋、料酒  
油类：植物油、动物油、调和油  
(可选配防冻模块、支持一路油保温)  
其他：水、水淀粉



G2

连锁餐饮

最大可烹饪1.5kg

273mm

无涂层铁锅

7英寸触摸屏

W700×L940×H1678mm

380V 3N~

8kW

12种

固体调料：食盐、鸡精、糖  
液体调料：蚝油、生抽、  
老抽、料酒  
油类：植物油、动物油、调和油  
(可选配防冻模块、支持一路油保温)  
其他：水、水淀粉



G3

连锁餐饮、智慧团餐兼顾

最大可烹饪4kg

350mm

无涂层铁锅

10英寸触摸屏

W780×L974×H1700mm

380V 3N~

15kW

14种

固体调料：食盐、鸡精、糖  
液体调料：蚝油、生抽、  
老抽、陈醋、辣椒油、料酒  
油类：植物油、动物油、调和油  
(可选配防冻模块、支持一路油保温)  
其他：水、水淀粉



G5 (一联组)

智慧团餐

最大可烹饪15kg

520mm

无涂层铁锅

7英寸触摸屏

W1425×L1000×H1280mm

380V 3N~

25kW

12种

固体调料：食盐、鸡精、糖  
液体调料：生抽、老抽、陈醋、  
白醋、蚝油、辣椒油  
油类：花生油(带保温功能)  
其他：水、水淀粉

\*以上最大可烹饪数据为平均测定数据，在实际烹饪中，根据食材的松散或紧实程度，烹饪量可能会有所不同。

支持更换固/液/油同类调料，如需更换，建议提前咨询获取专业指导。

产品升级迭代中，具体参数及功能等以最终产品说明书为准。

# 连锁餐饮 快速复制扩张神器

快速回本公司

人效高×味道好×复制快×毛利高



降低

入职培训成本

83%

节省

单店首年成本

32,400

还原

分店菜谱口味

99%

提升

三年毛利率

6.8%

提升

单店人效

300%

节省

三年人力成本

1852万

## 智能设备回报对比表

单店首年成本对比	传统设备	厨师	智能设备	厨工
设备投资	15,000	3台单头单尾炒锅	165,000	3台G3智能炒菜机器人
单人年薪	96,000	月薪8,000	60,000	月薪5,000
人员成本	288,000	3名厨师1年	120,000	2名厨工1年
入职培训成本	12,000	3名厨师两周上岗	1,200	2名厨工3天上岗
持续培训成本	3,600	3名厨师新菜品培训	0	炒菜机器人自动同步菜谱
首年成本累计	318,600		286,200	<b>首年省32,400</b>

单店次年成本对比	传统设备	厨师	智能设备	厨工
设备投资	0	3台单头单尾炒锅	6,000	3台智能炒菜机器人维护与易损件更换
单人年薪	96,000	月薪8,000	60,000	月薪5,000
人员成本	288,000	3名厨师1年	120,000	2名厨工1年
入职培训成本	4,000	离职1人重新招聘	600	离职1人重新招聘
持续培训成本	3,600	3名厨师新菜品培训	0	炒菜机器人自动同步菜谱
次年成本累计	295,600		126,600	<b>次年省169,000</b>

### 连锁企业三年人力成本节约测算

经营年数	单店节省成本	连锁店数	三年节省成本
3	370,400	50	<b>18,520,000</b>

### 连锁企业三年毛利提升测算

店均日营业额	毛利率	三年店均毛利	三年毛利合计	毛利润率提升
10,000	50%	5,475,000	273,750,000	<b>6.8%</b>

\*本页面所有数据，均基于连锁餐厅搭配使用优特智能炒菜机器人的场景测算。实际成本、回收期、毛利等与当地人力薪资水平、餐厅经营规模及运营效率等因素相关，故此数据仅供参考。



# 智慧团餐新范式

从吃饱到吃好，重新定义团餐新未来

## 团餐人力成本

	传统食堂	智能食堂
后厨烹饪设备配置	3台传统灶	3台优特智厨炒菜机器人
人员配置	1人厨师看1个灶	1个操作员看3台
人工成本	24000元/月 (每人8000元/月)	5000元/月

**19000元**

人工每月节省成本

**228000元**

人工每年节省成本

**好吃**

猛火爆炒  
大锅饭也有小炒级锅气

**健康**

新鲜食材铁锅现炒  
即烹即食零预制

**实惠**

按需取餐丰俭由人  
按克计价少浪费

**快捷**

3分钟极速出餐  
即炒即出即供餐

\*本页面所有数据，均基于团餐使用优特智能炒菜机器人的场景测算。实际人工成本以当地人力薪资水平为准，故此数据仅供参考。

# 实战验证 品质更稳定

自研产品先自用  
优特智厨自营三大餐厅  
设备经千次实战验证，方交付市场  
全流程品控闭环，品质更稳定

## 优特总部大厦智慧餐厅

广东·珠海兴业路88号优特总部大厦6楼  
面积：2000m<sup>2</sup>      餐位数：350个



扫码查看



## 优特科技园智慧餐厅

广东·珠海金鸿七路优特科技园  
面积：1910m<sup>2</sup>      餐位数：540个



扫码查看



## 百和大厦智慧餐厅

广东·珠海金鼎金洲路1200号百和大厦3楼  
面积：1200m<sup>2</sup>      餐位数：400个



扫码查看



# 优特总部大厦 智慧餐厅



沉浸式体验智慧餐厅

优特智慧餐厅是珠海市“长者饭堂”提质增效示范点、香洲区最大的社区智慧食堂，也是珠海唯一一家通过智能炒菜机器人、标准化调料投放相应“合理膳食行动”要求的餐厅。

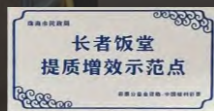
## 餐厅概况

面积	餐位数	日均就餐
2000 m <sup>2</sup>	350个	2000人次

人员配置

**全员19人** 其含楼面管理、切配预处理、厨房烹饪、卫生清洁等全部工作

## 餐厅资质



- 食品安全 A级资质
- 广东省 营养健康餐厅
- 食品安全管理体系 ISO 22000认证
- 珠海市“长者饭堂”提质增效示范点



**19人搞定2000平餐厅全盘运营**  
实测人力成本大幅降低



# 优特智厨

## 智慧烹饪线下体验店



### 珠海体验店

珠海市香洲区优特总部大厦6楼

### 成都体验店

成都市新都区成都国际酒店用品城二期26-5

### 杭州体验店

杭州市西湖区浙江财经大学文华校区综合楼B2座110-1室

### 长沙体验店

长沙市雨花区高桥大市场酒店用品城15-20-3

### 济南体验店

济南市历城区龙湖星曜广场6号楼306、307

### 北京体验店

北京市丰台区槐房西路7号院1号楼 B1-04、05

### 南京体验店

南京市江宁区东山街道兰沁路7号208-209

### 深圳体验店

深圳市南山区澳特科兴科学园A栋1层06、07A

### 郑州体验店

郑州市金水区华润置地新时代广场一期4号楼二楼27-29

扫码查看VR全景  
一键预约参观



专人对接 + 快速响应

# 「全周期护航」 VIP服务，售后无忧

29个

全球配件仓

33个

驻地服务点

1年

整机质保

2小时

服务响应

## 国际认证，安全可靠

获得北美、澳洲、东南亚等国际电安全、食品安全认证



\*因篇幅有限，以上仅展示部分认证图标。

驻场实训 + 云端指导

# 深度陪跑，店型共创 包教包会，全程赋能

阶段一  
**从零到精**

安装调试设备  
驻场沉浸教学

阶段二  
**持续陪跑**


运营实战精调  
跑通门店模型

阶段三  
**长效赋能**


特情极速上门  
效能持续进阶


 项目咨询


 检测保养

 规划设计

 配件维保

 安装调试

 跟踪回访

 使用培训

\*因项目存在个性化差异与特殊属性，陪跑服务的具体时长需结合项目实际推进需求、阶段目标及执行情况综合确定，最终以双方沟通确认的时间安排为准，确保精准匹配您的项目节奏。

# 头部餐饮的共同选择



## 比格比萨

比格对中西式菜品都有要求，测试了好几款市面上主流炒菜机，大部分品牌都只能做中餐，做西式浓稠酱汁出料不准。经过多轮测试和对比后，看中了优特智厨炒菜机器人的强功能，选择了优特。



## 胡子大厨

优特炒菜机器人出品非常稳定，厨工也能上手炒菜，一家门店一年能省12万左右人力成本。售后响应非常及时，能站在消费者角度去想，点个赞。



## 奇瑞全球研发中心食堂

用了优特炒菜机器人，厨师1天掌握基本操作、3天独立完成复杂菜品，解决了食堂高峰期人力不足、菜品口味不稳定的两大痛点，降低了长期的人力成本。



## 中电建悦邻智慧食堂

社区食堂背后的是大民生，是央企打造社会责任感和口碑的基地之一。我们把企业食堂升级为社区智慧食堂，在优特智厨炒菜机器人的助力下，让每一餐热饭成为幸福生活的注脚。



\*因篇幅有限，以上仅展示部分客户好评。

\*本宣传册所呈现的客户案例覆盖连锁餐饮、团餐等多个领域，案例排序不分先后；鉴于篇幅限制，此处仅展示部分合作客户标识。

# 炒菜锅气十足 就选优特智厨

## 优特智厨 / UTCOOK

珠海优特智厨科技有限公司是优特集团子公司，传承集团30余年深厚的技术底蕴和研发基因。以“创造独特，追求极致”为企业精神，成为中国大陆率先涉足于智能烹饪行业的高科技企业。历时19年技术攻关，通过传感器技术、物联网、人工智能技术，形成了“智能温控、智能菜谱、智能调料、多维立体翻炒”四大核心产品竞争力，用机器实现了对大厨技艺的完美复制。

## 优特集团 / UTGROUP

珠海优特科技集团（简称“优特集团”）资产总值超100亿，员工2100余人。集团始终坚持自主研发，深耕核心技术，成功建立起一批具有行业领导地位的主营业务，包括工业安全、智能电网、油液与传动链振动监测、智能餐饮、智能家居、智能云锁、智能停车等产品的技术研发和产业化，并深耕房地产开发、商业管理和物业管理等多个领域，致力于打造集工业安全、物联网产业、房地产及商业管理为一体的综合产业集团。



研发积淀  
**19<sup>+</sup>**年



专业实验室<sup>1</sup>  
**7**大



大型自营餐厅  
**3**个



**助力**  
智慧餐饮

专利证书  
**1000<sup>+</sup>**项



资金投入  
**5<sup>+</sup>**亿



服务保障体系<sup>2</sup>  
**7**星级



1. “7大国家级专业实验室”是指优特集团自建的电磁兼容实验室、失效分析实验室、环境实验室、电子电气实验室、机械实验室、高压实验室及产品测试实验室。  
2. “7星级服务保障体系”是指优特智厨为客户提供的综合性服务保障方案，涵盖设备安装调试、技术培训、定期巡检、故障维修、配件供应、系统升级及专属客服支持等全流程服务内容，旨在为客户提供高效、全面的服务支持。



# 赋能16国 智慧餐饮新未来

智厨足迹遍全球

优特智厨炒菜机器人已落地16国，通过国际安全认证，实用可靠，赋能中餐、意餐、泰餐、马来餐、西班牙餐等多国菜系标准出品、降本提效。依托硬核科技，重塑全球智慧餐饮效能。

Let's transform kitchens globally!