

香港國泰航空服務有限公司

客戶: 國泰航空服務有限公司

建築商: 協興建築有限公司

系統顧問: io-consultants

工程顧問: 莫特麥克唐納

位置: 香港國際機場

項目工期: 06/2014 - 12/2016

“香港國泰航空服務有限公司製定一個具挑戰性的發展策略目標，
即每日可處理310個航班的餐食及140,000份膳餐，提高日處理量達40%。”

新的航膳大樓有四層高，設計每日可額外處理四萬份膳餐及120個航班的餐食。
羅地格工業集團是一技術領先的物料儲運系統供應商，我們開發了一套緊湊的儲存和輸送系統，
優化了設施內的設備，羅地格的供貨範圍包括：

第二期：

- 12台羅地格Space Tower，用於儲存航空餐車
6台在室溫下的已清潔餐車 (29個平台)
6台在低溫下存放的餐車 (16個平台)
總存量：2,436 個餐車
- 全自動托盤處理系統，連接1及2期大樓及全新高空倉庫
全自動週轉箱處理系統
- 4台週轉箱垂直升降儲存塔并配備自動提存機械手
週轉箱輸送系統，該系統可連接2期各樓層及1期輸送系統
自動光學識別系統，用以辨認不同航膳餐具
- 一套集成的IT應用套件，可無縫地連接系統物流設備

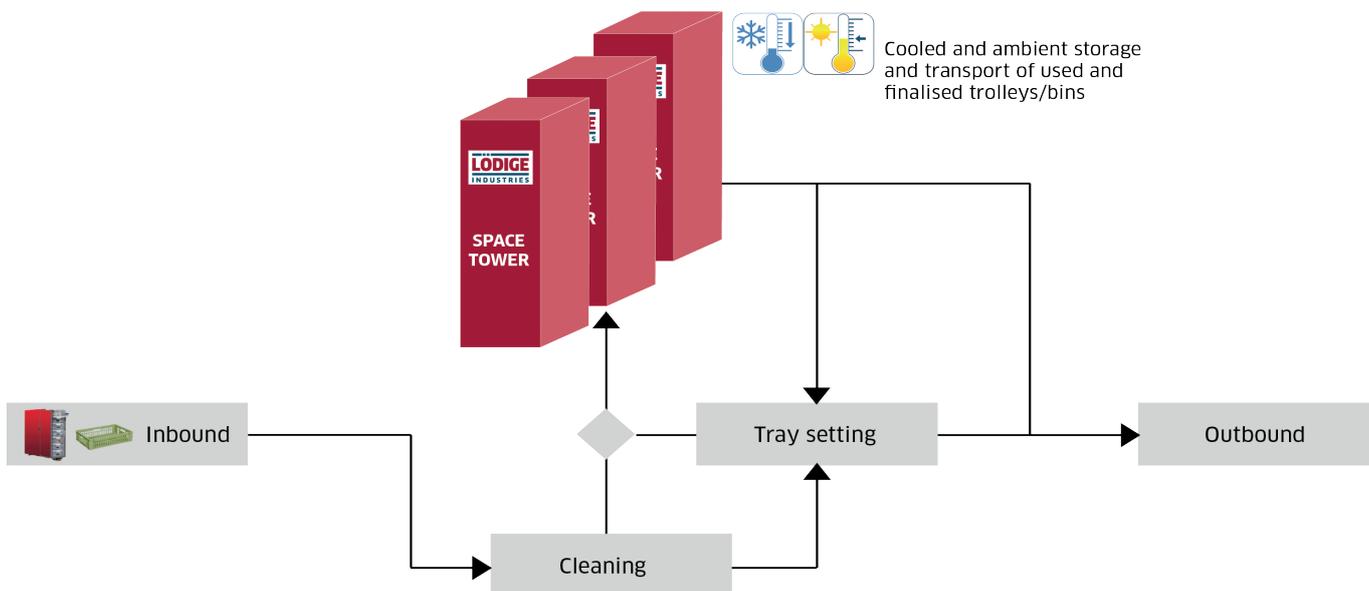




香港國泰航空服務有限公司

LÖDIGE SPACE TOWER

羅地格Space Tower集成於垂直運輸儲存系統內，
 這麼做提高了物流的效率並節省了占用空間。
 該系統結合了儲存及輸送兩項功能，
 並通過建立一個中央貨物流動及信息區域，
 創造了一個高透明、高效率的操作方法，
 從而確保了需要被提取的貨物能被正確提取。
 Space Tower以最經濟的方法，體現在寶貴的地面空間。



主要因素	“清潔” SPACE TOWER (入庫)	“冷藏” SPACE TOWER (出庫)
設計	6台獨立的Space Tower用以儲存已清潔的餐車 (高25m，平台承重750kg)	6台獨立的Space Tower在冷藏庫內，用於儲存滿載的餐車 (高23m，平台承重750kg)
流程	清洗後的餐車會被工作人員手動地按照不同的航班或航空公司進行分類並引帶到各Space Tower	配餐後滿載的餐車會轉移至冷藏的Space Tower內，等待至調度出庫，這麼做能保證餐車處於一個乾淨衛生的環境
溫度控制	標準航空餐車儲存於室溫內	標準航空餐車儲存於冷藏庫內(0-2度)
衛生要求	不銹鋼的設計，使產品更容易存取並處於可控的安全環境中，從而保證符合所有衛生要求	
存取	倉庫管理系統 (WMS)利用條碼及觸控屏來管理物料儲存及運輸，達到了物料的高效流動	