



ANY2CLOUD



CONOCE MÁS DEL ROBOT BUTLERBOT W3

Transformando la
Industria Restaurantera

INTRODUCCIÓN

La industria restaurantera está viviendo una transformación acelerada impulsada por la tecnología. Hoy, los comensales esperan experiencias más ágiles, seguras y personalizadas, donde cada detalle aporte valor y comodidad. En este contexto, la robótica de servicio se ha convertido en un aliado estratégico para los restaurantes que buscan diferenciarse y elevar su propuesta de valor.

Butlerbot W3 es un asistente autónomo diseñado para integrarse de manera natural en la operación de los restaurantes, entregando alimentos, bebidas y artículos con rapidez y precisión. Su presencia proyecta innovación, al mismo tiempo que refuerza la hospitalidad tradicional con un toque moderno.

Lejos de reemplazar al personal humano, Butlerbot W3 libera al equipo de tareas repetitivas y logísticas, permitiéndoles enfocarse en lo más importante: ofrecer un servicio cálido, cercano y memorable. Así, la tecnología se convierte en un complemento que eleva la atención al cliente. Incorporar un robot como Butlerbot no es solo una inversión en eficiencia operativa, es una apuesta estratégica para destacar frente a la competencia, mejorar la reputación del restaurante y garantizar experiencias que los clientes no solo disfrutan, sino que también recomiendan.





TECNOLOGÍA QUE TRANSFORMA

ANY2CLOUD

Butlerbot W3 cuenta con hasta cuatro compartimentos independientes, lo que le permite realizar múltiples entregas de forma simultánea. Esto significa que puede atender varias mesas, zonas o pedidos al mismo tiempo, reduciendo los tiempos de espera y aumentando la productividad del restaurante. Gracias a su integración IoT, Butlerbot W3 se desplaza con total autonomía dentro del establecimiento, entregando alimentos y bebidas directamente a los clientes, sin interrupciones y con la tranquilidad de un servicio seguro y controlado. Su autonomía operativa es otra ventaja clave: con hasta 12 horas de batería continua, el robot puede cubrir turnos completos sin necesidad de recargas constantes.

Además, su tiempo de carga de poco más de seis horas garantiza disponibilidad diaria. Diseñado específicamente para entornos de hospitalidad, Butlerbot W3 transporta hasta 20 kg de carga y se desplaza por pasillos de al menos 70 cm de ancho. Sus sensores avanzados y diseño compacto aseguran maniobras precisas en espacios reducidos, manteniendo la seguridad de los comensales y del personal. Incorporar Butlerbot W3 en la operación diaria no solo optimiza los procesos logísticos, sino que también proyecta una imagen moderna e innovadora, elevando la experiencia del cliente y posicionando al restaurante como referente en servicio y tecnología.

CAPACIDAD MULTIUBICACIÓN

Dispone de hasta cuatro compartimentos independientes, lo que le permite atender simultáneamente hasta cuatro servicios diferentes con distintos requerimientos.

ELEVADOR INTEGRADO / IOT ELEVATOR RIDER

Es capaz de usar el elevador automáticamente para hacer entregas, lo que mejora la eficiencia operativa en restaurantes de varios pisos.

HIGIENE Y PRIVACIDAD REFORZADAS

Puertas automáticas y ventilación, lo que permite un servicio sin contacto que reduce riesgos y asegura mayor sanidad. También ayuda a prevenir derrames.

GRAN AUTONOMÍA OPERATIVA

Hasta 12 horas de batería bajo ciertas condiciones de uso. Además, tarda alrededor de 6.5 horas en cargarse completamente (de ~15% a 100%).

CARGA ÚTIL Y MANIOBRABILIDAD

Puede transportar hasta 20 kg de carga total. Su tamaño y diseño le permiten operar en pasillos donde el ancho mínimo requerido es de 70 cm.

VELOCIDAD, DIMENSIONES Y ESPECIFICACIONES FÍSICAS

Velocidad máxima de desplazamiento: alrededor de 0.8 m/s. Sus dimensiones son (ancho × profundidad × altura): aproximadamente 45.9 × 54.9 × 108.1 cm. Y tiene un peso del robot: 48 kg.





ANY2CLOUD

BENEFICIOS PARA LA INDUSTRIA RESTAURANTERA

Butlerbot W3 ofrece un servicio 24/7 sin interrupciones, asegurando que los comensales puedan recibir alimentos, bebidas o artículos complementarios en cualquier momento. Esta disponibilidad constante eleva la satisfacción del cliente y refuerza la percepción de calidad del servicio. La experiencia gastronómica se potencia con un servicio ágil, higiénico y sin contacto, respetando la privacidad de cada cliente. El robot garantiza entregas seguras, minimiza errores y maximiza la comodidad, incluso en ambientes de alta demanda.

Al reducir la carga operativa del personal, el restaurante disminuye costos laborales y optimiza recursos. Esto permite que los colaboradores se enfoquen en tareas de mayor valor, como brindar atención personalizada o crear experiencias únicas para los comensales. Además, Butlerbot W3 proyecta una imagen moderna y tecnológica, diferenciando al restaurante en un mercado cada vez más competitivo. La innovación se convierte en un factor clave de fidelización, generando lealtad y recordación entre los visitantes.

MEJORA LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE

Realiza entregas autónomas de
amenidades, alimentos y artículos de
higiene, liberando al personal de tareas
repetitivas.

OPTIMIZA OPERACIONES

Realiza entregas autónomas
liberando al personal de tareas
repetitivas.

SERVICIO 24/7 SIN INTERRUPCIONES

Ofrece entregas rápidas y
precisas en cualquier momento.

REDUCE COSTOS LABORALES

Permite que el personal se
enfoque en atención de alto
valor.

APORTA INNOVACIÓN Y DIFERENCIACIÓN

Proyecta una imagen moderna
y tecnológica que fortalece la
marca y genera lealtad en los
comensales.

GESTIÓN INTELIGENTE CON IOT

Plataforma de monitoreo en tiempo
real para optimizar rutas, tiempos
de entrega y mantenimiento
preventivo.

HIGIENE Y SEGURIDAD GARANTIZADAS

Ofrece transporte seguro
y controlado, con cabina
protegida y sensores para evitar

APLICACIONES REALES EN LOS RESTAURANTES

Butlerbot W3 revoluciona el servicio en restaurantes al realizar entregas autónomas de alimentos y bebidas directamente a las mesas. Los comensales disfrutan de un servicio rápido, eficiente y sin interrupciones, con la opción de evitar interacción directa si así lo prefieren. Además, es ideal para entregar artículos como servilletas, cubiertos, condimentos o cualquier accesorio que los clientes soliciten con frecuencia, mejorando la percepción de agilidad y atención.

En restaurantes y bares internos, Butlerbot W3 apoya en la entrega de pedidos, optimizando los tiempos de servicio y reduciendo la carga de trabajo del personal, especialmente durante horas pico. Su capacidad para realizar múltiples entregas simultáneas lo convierte en un recurso valioso para mantener el ritmo en momentos de alta demanda.

Durante conferencias, eventos o convenciones dentro del restaurante o salón, el robot puede transportar insumos, bebidas o materiales directamente a las salas, convirtiéndose en un aliado logístico que agiliza la operación y mejora la experiencia de los asistentes. Incorporar Butlerbot W3 no solo moderniza el servicio, sino que también proyecta una imagen innovadora, eficiente y centrada en el cliente, posicionando al restaurante como un referente en hospitalidad tecnológica.



GESTIÓN INTELIGENTE Y SEGURIDAD

Butlerbot W3 incorpora una plataforma IoT de gestión inteligente que permite monitorear en tiempo real su ubicación, rutas y estado operativo. Esto brinda a los administradores del restaurante visibilidad completa y control preciso sobre cada entrega. Gracias a esta conectividad, es posible optimizar recorridos, reducir tiempos de espera y programar mantenimientos preventivos, asegurando que el robot opere siempre en condiciones óptimas y sin interrupciones.

La seguridad está garantizada por sus sensores de detección y sistema de navegación avanzada. Butlerbot evita colisiones y se desplaza de forma segura, protegiendo tanto a los comensales como al personal del restaurante. Además, su cabina está diseñada para mantener altos estándares de higiene y control: con puertas automáticas y ventilación interna, los alimentos y artículos se entregan en condiciones seguras, respetando normas sanitarias y de privacidad.

Integrar Butlerbot W3 en la operación diaria no solo mejora la eficiencia, sino que también refuerza la imagen del restaurante como un espacio moderno, seguro y comprometido con la excelencia en el servicio.



RECOMENDACIONES Y CONDICIONES

Para un funcionamiento óptimo, Butlerbot requiere pasillos con un ancho mínimo de 70 cm, superficies planas y pendientes menores a 5°. Estas condiciones aseguran un desplazamiento fluido y sin riesgos. Es indispensable contar con una conexión Wi-Fi estable en todas las áreas de operación, desde habitaciones hasta elevadores, ya que el robot depende de esta conectividad para navegar y responder con precisión.

Se recomienda instalar estaciones de carga accesibles, compatibles con voltajes de 100-240 V. Butlerbot necesita entre 5 y 6.5 horas para recargarse por completo, garantizando disponibilidad diaria. Aunque muy versátil, Butlerbot no está diseñado para exteriores ni ambientes con humedad o polvo excesivo. Tampoco sustituye al personal humano, sino que complementa y fortalece la atención.



CONDICIONES FÍSICAS DEL ENTORNO

PASILLOS

Ancho libre mínimo de 70 cm.

PENDIENTES

Inclinaciones no mayores a 5° y
bordes de máximo 15 mm.

SUPERFICIES

Interiores planos, lisos y sin
escalones abruptos.

AMBIENTE

Temperatura entre 0-45 °C,
humedad moderada, sin exceso
de polvo o agua.

CONDICIONES DE OPERACIÓN

INFRAESTRUCTURA DE CARGA

Estación accesible, voltaje compatible (100-240 V,
50/60 Hz), tiempo de carga de 5-6.5 horas.

CONECTIVIDAD

Wi-Fi estable en todas las zonas de operación
(pasillos, habitaciones, elevadores).

ELEVADORES

integración IoT o API para control autónomo.

ESPACIO DE ESPERA

No zonas designadas donde el robot pueda
esperar sin obstruir.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

Cumplimiento de normativas locales para
conexiones y fusibles.



Butlerbot W3 no es solo un robot, es una solución que redefine la experiencia gastronómica. Cada entrega autónoma es una oportunidad para sorprender y deleitar a los comensales, reforzando la propuesta de valor del restaurante. Su implementación demuestra un compromiso con la innovación, la eficiencia y la excelencia en el servicio. Los clientes perciben al restaurante como una marca moderna, tecnológica y preparada para el futuro.

Con Butlerbot, los restaurantes no solo optimizan sus operaciones, también generan experiencias memorables que se traducen en recomendaciones, reseñas positivas y mayor lealtad. Es el momento de dar el siguiente paso en la evolución de la hospitalidad. Agenda una demo con Any2Cloud y descubre cómo Butlerbot puede transformar la experiencia de tus clientes y el rendimiento de tu restaurante.

CONTACTOS



Sebastián Alfaro

sebastianalfaro@any2cloud.com
+506 8495 8968



Rafael José Rendón

rafaelrendon@any2cloud.com
+506 8692 7895



Juan Pablo Montalvo

juanpablomontalvo@any2cloud.com
+506 6171 0469



Carlos Cardona

carloscardona@any2cloud.com
+52 55 4564 8660



Kenneth Aldana

kennethaldana@any2cloud.com
+502 5222 3429



