



# CONOCE MÁS DEL ROBOT DINERBOT T9

Transformando la  
Industria Restaurantera

# DINERBOT T9: REVOLUCIONANDO LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

El Dinerbot T9 marca el inicio de una nueva era en la atención al cliente dentro del sector restaurantero. Diseñado para integrarse de forma elegante y funcional en restaurantes, este robot inteligente transforma la experiencia de los comensales al ofrecer un servicio ágil, seguro y eficiente que complementa la atención humana y eleva los estándares de hospitalidad.



Su propuesta de valor se centra en optimizar la operación del restaurante, desde la entrega de platillos a las mesas hasta el apoyo en la atención de clientes en zonas de alto tráfico, reduciendo costos operativos y mejorando la eficiencia sin comprometer el toque personalizado que distingue a cada establecimiento.

Con un diseño compacto y sofisticado, el T9 se desplaza con facilidad entre mesas y pasillos, garantizando entregas rápidas y seguras. Su tecnología avanzada le permite adaptarse a entornos dinámicos, incluso durante los momentos de mayor afluencia, respondiendo a las necesidades específicas de cada restaurante.

Implementar el Dinerbot T9 no solo significa incorporar un robot al equipo de trabajo: es una declaración de innovación y visión de futuro. Los restaurantes que lo adoptan demuestran un compromiso claro con la excelencia en el servicio, la modernización de sus procesos y la mejora continua de la experiencia gastronómica.

# DINERBOT T9: EFICIENCIA Y SEGURIDAD AL SERVICIO DE TU RESTAURANTE

El Dinerbot T9 incorpora un sistema de capacidad multiubicación, lo que le permite atender hasta cuatro zonas distintas de manera simultánea. Esto significa que puede entregar platillos a diferentes mesas, asistir en áreas de autoservicio y llevar pedidos a zonas específicas del restaurante, todo en una ruta optimizada que agiliza el servicio y mejora la experiencia del cliente. Esta versatilidad permite reducir los tiempos de espera y mejorar la eficiencia operativa, liberando al personal para enfocarse en tareas de mayor valor como la atención personalizada, la preparación de alimentos o la gestión de clientes.

Una de sus funciones más destacadas es la entrega autónoma sin contacto, ideal para entornos donde la higiene y la seguridad son prioritarias. Sus compartimentos independientes aseguran que cada platillo o artículo llegue en condiciones óptimas, minimizando riesgos de manipulación y reforzando la confianza de los comensales en los protocolos sanitarios del restaurante.

Además, el T9 se distingue por su alta capacidad de carga (hasta 40 kg) y una autonomía de hasta 12 horas continuas, lo que le permite operar durante toda la jornada sin interrupciones. Esto lo convierte en un aliado estratégico para restaurantes que buscan automatizar procesos, mejorar la velocidad de atención y ofrecer un servicio moderno, ágil y seguro.

## ENTREGA HIGIÉNICA Y SEGURA

Ofrece entrega autónoma y sin contacto directo, utilizando compartimentos independientes que mantienen los productos seguros e higiénicos durante el trayecto.

## ALTA EFICIENCIA OPERATIVA

Gracias a su navegación precisa con percepción 3D y algoritmos patentados, optimiza las rutas y evita obstáculos, mejorando tiempos de respuesta.

## GRAN CAPACIDAD DE CABINA

Cuenta con un espacio interior de hasta 180 litros, lo que permite transportar múltiples pedidos o grandes volúmenes simultáneamente.

## AUTONOMÍA PROLONGADA

ofrece hasta 12 horas de batería bajo condiciones normales de operación, permitiendo jornadas largas de servicio sin necesidad de recarga frecuente.

## FLEXIBILIDAD DE TAMAÑOS

### INTERNOS

Dispone de niveles (layers) ajustables que permiten acomodar objetos de diferente altura: 23 cm, 38 cm o 69 cm.

## COMPACTO PERO RESISTENTE

Dimensiones razonables: 49.6 × 62.3 × 135.1 cm. Capacidad de carga total de hasta 40 kg. Peso de alrededor de 71 kg.



# DINERBOT T9: SERVICIO CONTINUO Y ATENCIÓN IMPECABLE PARA TU RESTAURANTE

El Dinerbot T9 revoluciona la atención en restaurantes al ofrecer un servicio 24/7 confiable y eficiente, incluso en horarios de alta demanda o baja disponibilidad de personal. Su capacidad para atender solicitudes de manera autónoma garantiza una operación fluida y profesional, fortaleciendo la percepción del restaurante como un espacio moderno, cómodo y centrado en el bienestar del cliente.

Uno de los beneficios más valorados es su capacidad para realizar entregas rápidas, seguras y discretas directamente en la mesa o área asignada. Esta combinación de eficiencia y privacidad genera una experiencia memorable que impacta positivamente en la satisfacción del comensal y en la reputación del restaurante, diferenciándolo frente a la competencia.

Desde el punto de vista operativo, el T9 permite reducir costos y optimizar tiempos, al cubrir múltiples zonas del restaurante en una sola ruta. Esto elimina desplazamientos innecesarios del personal, permitiendo que se enfoquen en tareas de mayor valor agregado como la atención al cliente y la calidad del servicio. La mejora en la logística se traduce en mayor rentabilidad y un uso inteligente de los recursos humanos y materiales.

## MEJORA LA EXPERIENCIA DEL COMENSAL

Ofrece un servicio rápido, seguro y privado, elevando la satisfacción de los comensales y reforzando la imagen del restaurante como innovador.

### OPTIMIZA OPERACIONES

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

### DISMINUYE COSTOS OPERATIVOS

Reduce la necesidad de personal para tareas de entrega, evitando errores humanos y mejorando la rentabilidad del negocio.

### SERVICIO 24/7

Opera de manera continua durante toda la jornada, garantizando atención oportuna incluso en horarios nocturnos o de baja afluencia de personal.

### REDUCE TIEMPOS DE ESPERA

Con su capacidad multiubicación y rutas optimizadas, agiliza el servicio en mesas y disminuye los tiempos de entrega.

### AUMENTA LA EFICIENCIA LOGÍSTICA

Permite atender múltiples mesas en una sola ruta, reduciendo desplazamientos innecesarios y optimizando recursos.

### REFUERZA LA HIGIENE Y SEGURIDAD

Su sistema de puertas automáticas y compartimentos cerrados minimiza riesgos de contaminación cruzada y garantiza un servicio sin contacto..

## DINERBOT T9: TECNOLOGÍA QUE CUIDA, SIRVE Y OPTIMIZA TU RESTAURANTE

La implementación del Dinerbot T9 va más allá de la eficiencia operativa: responde también a las crecientes demandas de seguridad e higiene en el entorno restaurantero. Sus compartimentos cerrados y automatizados aseguran que los alimentos lleguen a cada mesa sin ser manipulados, reduciendo riesgos de contaminación cruzada y errores humanos. En un contexto donde la confianza del cliente en la limpieza es clave, esta característica se convierte en un diferenciador estratégico.

El T9 también aporta tranquilidad operativa al reducir la carga de trabajo del personal en momentos de alta demanda. En lugar de saturar al equipo con tareas repetitivas como el traslado de platos, el robot asume esa función, permitiendo que los colaboradores se enfoquen en brindar una atención más personalizada y cálida. Así, se logra un equilibrio ideal entre tecnología y hospitalidad.

Además, al disminuir la necesidad de asignar personal exclusivamente a tareas de entrega, el T9 contribuye a una reducción significativa de costos operativos. Esta optimización se traduce en mayor rentabilidad y en un retorno de inversión tangible en el corto y mediano plazo, haciendo del Dinerbot T9 una solución inteligente para restaurantes que buscan innovar sin comprometer la calidad del servicio.



# DINERBOT T9: INFRAESTRUCTURA INTELIGENTE PARA UN SERVICIO SIN INTERRUPCIONES

Para garantizar el máximo rendimiento del Dinerbot T9 en restaurantes, es fundamental contar con una infraestructura adecuada. El robot requiere pasillos con un ancho mínimo de 75 cm y espacios libres de al menos 70 cm para desplazarse con seguridad entre mesas, estaciones de servicio y áreas comunes. Estas condiciones permiten una operación fluida, sin interrupciones ni riesgos de colisión.

El entorno debe contar con superficies planas, bien iluminadas y sin desniveles abruptos. El T9 puede operar en inclinaciones de hasta 5°, por lo que es importante que el diseño del restaurante contemple esta especificación para garantizar una movilidad eficiente.

Una iluminación adecuada mejora el rendimiento de sus sensores de navegación, asegurando un mapeo preciso y una circulación segura, incluso en momentos de alta afluencia.

Otro aspecto clave es la ubicación estratégica de las estaciones de carga, preferentemente fuera de las zonas de alto tránsito. Una estación fija permite que el T9 complete sus ciclos de carga sin interferir con la operación diaria, garantizando hasta 12 horas continuas de servicio autónomo. Esta planificación asegura que el robot esté siempre disponible para atender a los comensales sin interrupciones, contribuyendo a una experiencia moderna, eficiente y memorable.

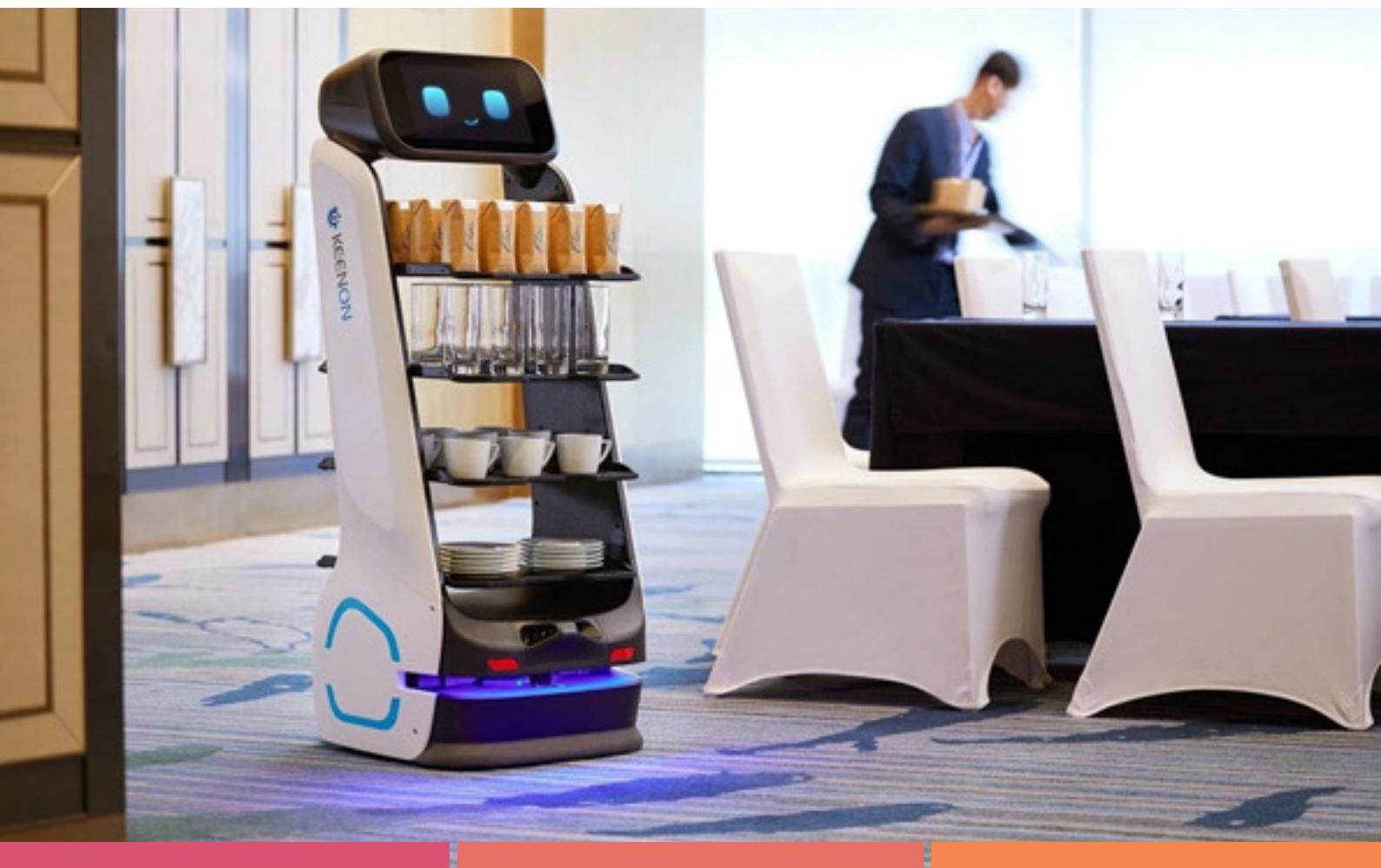


## DINERBOT T9: MANTENIMIENTO INTELIGENTE PARA UN SERVICIO IMPECABLE

Aunque el Dinerbot T9 es un equipo robusto y confiable, como toda tecnología avanzada, requiere de mantenimiento preventivo regular para asegurar su máximo rendimiento en el entorno restaurantero. La limpieza periódica de sensores, ruedas y compartimentos es clave para mantener un desempeño constante y prolongar la vida útil del robot. Una rutina sencilla de cuidado puede marcar la diferencia en la continuidad del servicio, especialmente en horarios de alta demanda.

Otro aspecto esencial es la actualización constante del software y firmware. Los algoritmos de navegación y seguridad reciben mejoras periódicas que optimizan la eficiencia, reducen riesgos operativos y aseguran que el robot funcione siempre bajo los más altos estándares de seguridad y rendimiento, alineado con las exigencias del sector gastronómico.

Además, se recomienda establecer una fase de supervisión inicial después de cada reconfiguración o mapeo nuevo. Esto permite verificar que el robot reconozca correctamente su entorno y ejecute sus rutas sin errores, asegurando un servicio fluido desde el primer momento. Esta práctica minimiza fallas operativas y refuerza la confianza en la automatización como parte integral de la experiencia del cliente.



# CONDICIONES FÍSICAS RECOMENDADAS

## ESPACIOS DESPEJADOS

Ancho libre mínimo de 70 cm.

## ANCHO MÍNIMO DE PASO

Asegura un ancho de pasillo de al menos 75 cm para

## SUPERFICIES PLANAS

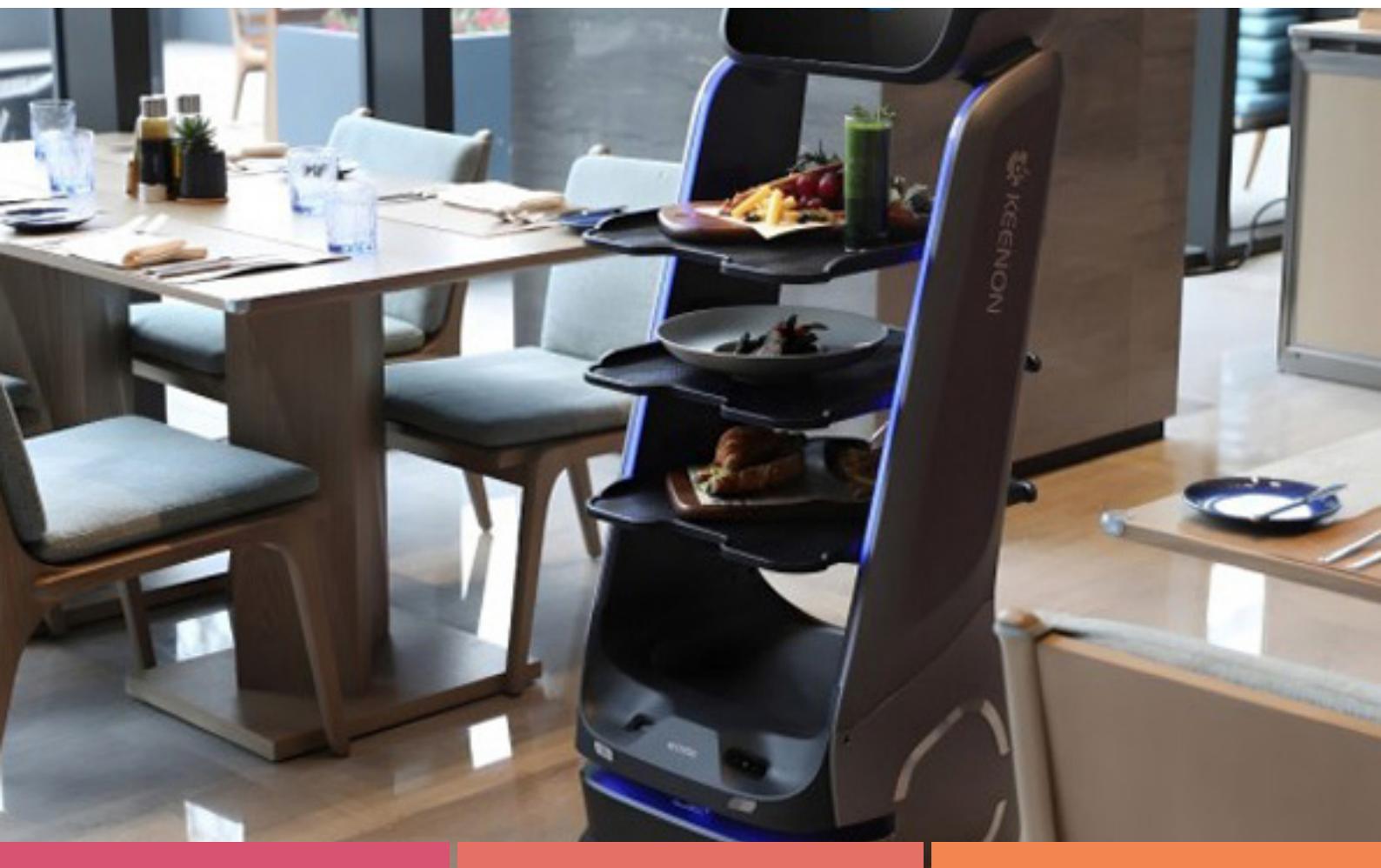
Evita desniveles abruptos o escalones. El robot está diseñado para operar en pisos lisos y con inclinación máxima de 5°.

## BUENA ILUMINACIÓN

Un entorno bien iluminado mejora el rendimiento de los sensores de navegación y reduce la posibilidad de errores en el mapeo.

## ZONAS DE CARGA DEDICADAS

Designa un espacio fijo y seguro para la estación de carga, de fácil acceso para el robot y fuera de las áreas de alto tráfico.



# DINERBOT T9: MÁS QUE UN ROBOT, UNA DECLARACIÓN DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA

El Dinerbot T9 no es solo un robot de servicio: es un símbolo de modernización y visión de futuro para el sector restaurantero. Su implementación envía un mensaje claro a comensales, colaboradores y socios comerciales: el restaurante apuesta por la tecnología para mejorar la experiencia del cliente, optimizar procesos y mantenerse a la vanguardia en un mercado cada vez más competitivo.

Cada entrega realizada por el T9 es un gesto tangible de comodidad, seguridad y eficiencia, que refuerza la percepción positiva del establecimiento. Esta experiencia se traduce en mayor fidelización, mejores reseñas y una diferenciación competitiva que impulsa el crecimiento del negocio.

Invertir en el Dinerbot T9 es apostar por el futuro del servicio gastronómico. Es avanzar hacia una operación más rentable, eficiente y centrada en el cliente, donde la tecnología se convierte en una aliada de la hospitalidad, creando una experiencia verdaderamente inolvidable para cada comensal.

## CONTACTOS

**Sebastián Alfaro**

sebastianalfaro@any2cloud.com  
+506 8495 8968

**Carlos Cardona**

carloscardona@any2cloud.com  
+52 55 4564 8660

**Rafael José Rendón**

rafaelrendon@any2cloud.com  
+506 8692 7895

**Kenneth Aldana**

kennethaldana@any2cloud.com  
+502 5222 3429

**Juan Pablo Montalvo**

juanpablomontalvo@any2cloud.com  
+506 6171 0469



