



CONOCE MÁS DEL ROBOT DINERBOT T10

Transformando la
Industria Hotelera

EL DINERBOT T10: INNOVACIÓN EN SERVICIO PARA LA INDUSTRIA HOTELERA

El Dinerbot T10 representa la nueva generación en robótica de servicio para el sector hotelero. Diseñado para integrarse de forma armónica en entornos de hospitalidad, este robot de última tecnología ofrece un servicio aún más confiable, higiénico y eficiente que su antecesor, elevando la experiencia del huésped a un nivel superior. Su propuesta de valor se centra en transformar la operación hotelera, optimizando recursos, reduciendo costos operativos y elevando los estándares de atención sin perder el toque humano que distingue a cada marca.

Con un diseño moderno, elegante y más silencioso, el T10 se desplaza con fluidez por pasillos, habitaciones y áreas comunes, garantizando entregas rápidas, seguras y sin interrupciones. Su avanzada tecnología de percepción y navegación le permite adaptarse a entornos dinámicos, respondiendo a las necesidades específicas de cada hotel. Implementar el Dinerbot T10 es mucho más que sumar un robot: es apostar por un servicio premium, enviar un mensaje claro de innovación y proyectar una visión de futuro en la industria hotelera.



TECNOLOGÍA DE VANGUARDIA PARA EL SERVICIO HOTELERO

El Dinerbot T10 está equipado con un sistema de navegación avanzado y sensores de alta precisión, lo que le permite operar de forma autónoma en entornos hoteleros complejos y con alto flujo de personas.

Su capacidad de entrega multiubicación ha sido optimizada para atender diversas zonas del hotel —como habitaciones, salones de eventos o áreas comunes— en menos tiempo, mejorando la eficiencia operativa y reduciendo los tiempos de espera.

Una de sus principales ventajas es su diseño con bandejas abiertas de gran capacidad, que permiten transportar productos como alimentos, amenidades o artículos de cortesía de forma accesible y sin contacto. Esta configuración es ideal para entornos donde la higiene, rapidez y comodidad son prioritarias para los huéspedes.

Sus bandejas también cuentan con aislamiento térmico, lo que permite mantener la calidad de los productos durante el trayecto. Con una autonomía de hasta 14 horas continuas, el Dinerbot T10 puede operar durante toda la jornada sin interrupciones, convirtiéndose en un aliado estratégico para hoteles que buscan modernizar su operación y elevar la experiencia del cliente sin perder el toque humano.



DINERBOT T9: SERVICIO AUTÓNOMO 24/7 PARA HOTELES MODERNOS

El Dinerbot T9 transforma la experiencia del huésped al ofrecer un servicio confiable y eficiente las 24 horas del día, incluso en horarios con baja disponibilidad de personal. Su capacidad para atender solicitudes de forma autónoma garantiza una atención oportuna y profesional, fortaleciendo la percepción del hotel como un espacio moderno, ágil y centrado en el confort del cliente.

Uno de sus beneficios más destacados es la entrega rápida, segura y sin contacto, directamente en la habitación o área asignada. Esta combinación de eficiencia y discreción mejora la experiencia del huésped, fomentando su satisfacción, fidelización y generando reseñas positivas que diferencian al hotel frente a la competencia.

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

SERVICIO CONTINUO 24/7

Atiende a los huéspedes en cualquier momento, incluso en horarios nocturnos o de baja afluencia de personal.

EXPERIENCIA INNOVADORA Y DIFERENCIADA

Sorprende a los huéspedes con entregas rápidas, seguras y discretas que refuerzan la imagen de modernidad del hotel.

OPTIMIZACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

Libera al personal de tareas repetitivas para que pueda enfocarse en atención personalizada y experiencias memorables.

MAYOR EFICIENCIA OPERATIVA

Reduce tiempos de espera y agiliza la logística de entregas en múltiples pisos o áreas con rutas optimizadas.

DINERBOT T10: HIGIENE, EFICIENCIA Y CONFORT EN CADA ENTREGA

El Dinerbot T10 eleva los estándares de higiene y seguridad en el servicio hotelero gracias a sus compartimentos cerrados y su sistema de apertura sin contacto. Los productos permanecen completamente aislados durante todo el trayecto, garantizando condiciones sanitarias óptimas y minimizando el riesgo de errores humanos en la entrega.

Además, el T10 reduce la carga operativa del personal durante los picos de demanda, permitiendo un uso más eficiente de los recursos y asegurando un servicio constante y de alta calidad. Esta combinación de tecnología avanzada y atención cálida tiene un impacto directo en la satisfacción del huésped, fortaleciendo la reputación del hotel como un referente en innovación y excelencia en el servicio.



REQUISITOS DE INSTALACIÓN PARA UN RENDIMIENTO ÓPTIMO

Para garantizar un funcionamiento eficiente, el Dinerbot T10 requiere pasillos con un ancho mínimo de 75 cm, superficies planas con una inclinación máxima de 5° y una buena iluminación en todas las áreas de tránsito. Estas condiciones aseguran una navegación fluida y segura en los distintos espacios del hotel, desde pasillos hasta zonas comunes.

Se recomienda contar con estaciones de carga dedicadas, ubicadas estratégicamente fuera de las áreas de alto tráfico, como pasillos principales o accesos concurridos. Esto permite mantener la autonomía del robot hasta por 14 horas continuas, asegurando su disponibilidad durante toda la jornada y evitando interrupciones en el servicio.



MANTENIMIENTO PREVENTIVO PARA UNA OPERACIÓN HOTELERA SIN INTERRUPCIONES

El mantenimiento preventivo es clave para asegurar el rendimiento óptimo y prolongar la vida útil del Dinerbot T10 en entornos hoteleros. Se recomienda realizar limpiezas periódicas de sensores, ruedas y compartimentos, así como mantener el firmware actualizado para aprovechar las mejoras continuas en navegación, seguridad y eficiencia operativa.

Además, establecer una fase de supervisión tras cada nuevo mapeo permite verificar que el robot reconozca correctamente su entorno y ejecute sus rutas sin errores. Esta práctica reduce al mínimo las interrupciones del servicio y garantiza una operación fluida desde el primer recorrido, contribuyendo a una experiencia de hospitalidad moderna, confiable y alineada con los más altos estándares del sector.



CONDICIONES FÍSICAS RECOMENDADAS

ESPACIOS DESPEJADOS

Ancho libre mínimo de 59 cm para garantizar un desplazamiento fluido en pasillos y áreas comunes.

SUPERFICIES PLANAS Y ESTABLES

Evita desniveles, escalones o pendientes superiores a 5° para mantener la estabilidad del robot en todo momento, permitir el tránsito seguro del robot entre habitaciones y áreas comunes.

BUENA ILUMINACIÓN

Asegura iluminación uniforme en pasillos y puntos de entrega, optimizando el rendimiento de los sensores de navegación.

ZONAS DE CARGA DEDICADAS

Designa un espacio fijo y accesible para la estación de carga, ubicado fuera de áreas de alto tráfico.

PUERTAS Y ASCENSORES COMPATIBLES

Verifica que el ancho de puertas y cabinas de ascensor sea suficiente para el paso del T10, evitando interrupciones en sus rutas.



UNA INVERSIÓN ESTRATÉGICA EN EL FUTURO DEL SERVICIO HOTELERO

Invertir en el Dinerbot T10 es apostar por el futuro del servicio en la industria hotelera. Cada entrega realizada representa una muestra tangible del compromiso con la innovación, la comodidad y la seguridad del huésped, reforzando la imagen del hotel como un espacio moderno, eficiente y orientado a la excelencia.

Los hoteles que integran esta tecnología no solo optimizan su operación, sino que también generan experiencias memorables, mejoran su reputación en línea y obtienen una ventaja competitiva sostenible en un mercado cada vez más exigente.

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



