



# CONOCE MÁS DEL ROBOT DINERBOT T11

TRANSFORMANDO LA  
INDUSTRIA HOTELERA

## DINERBOT T11: INNOVACIÓN QUE TRANSFORMA LA EXPERIENCIA HOTELERA

La industria hotelera está evolucionando rápidamente, impulsada por la necesidad de ofrecer experiencias más eficientes, innovadoras y memorables a sus huéspedes. En este escenario, el Dinerbot T11 se presenta como un aliado estratégico que transforma la forma en que los hoteles gestionan el servicio en sus restaurantes, bares y áreas comunes.

Más que un simple robot de servicio, el Dinerbot T11 es un asistente autónomo diseñado para integrarse perfectamente en las operaciones diarias del hotel, agilizando la entrega de alimentos y bebidas de manera rápida, segura y confiable, incluso durante eventos o momentos de alta ocupación.

Gracias a su tecnología avanzada, diseño elegante y facilidad de uso, este robot no solo optimiza los procesos internos, sino que mejora la experiencia del huésped, proyectando una imagen moderna y reforzando la reputación del hotel como líder en innovación y servicio de calidad.



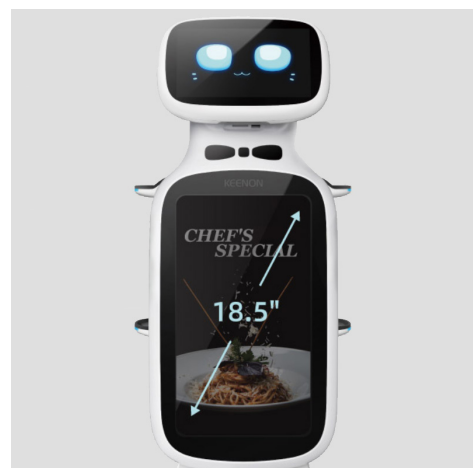
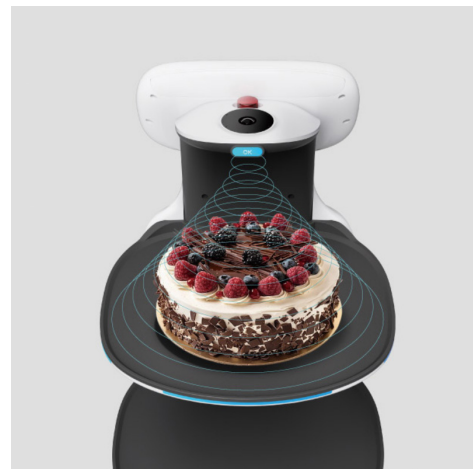
# DINERBOT T11: TECNOLOGÍA AVANZADA PARA HOTELES DINÁMICOS

El Dinerbot T11 está equipado con sensores de última generación y un sistema de navegación autónoma de alta precisión, lo que le permite desplazarse sin obstáculos en entornos hoteleros dinámicos y concurridos, garantizando un servicio fluido, seguro y sin interrupciones.

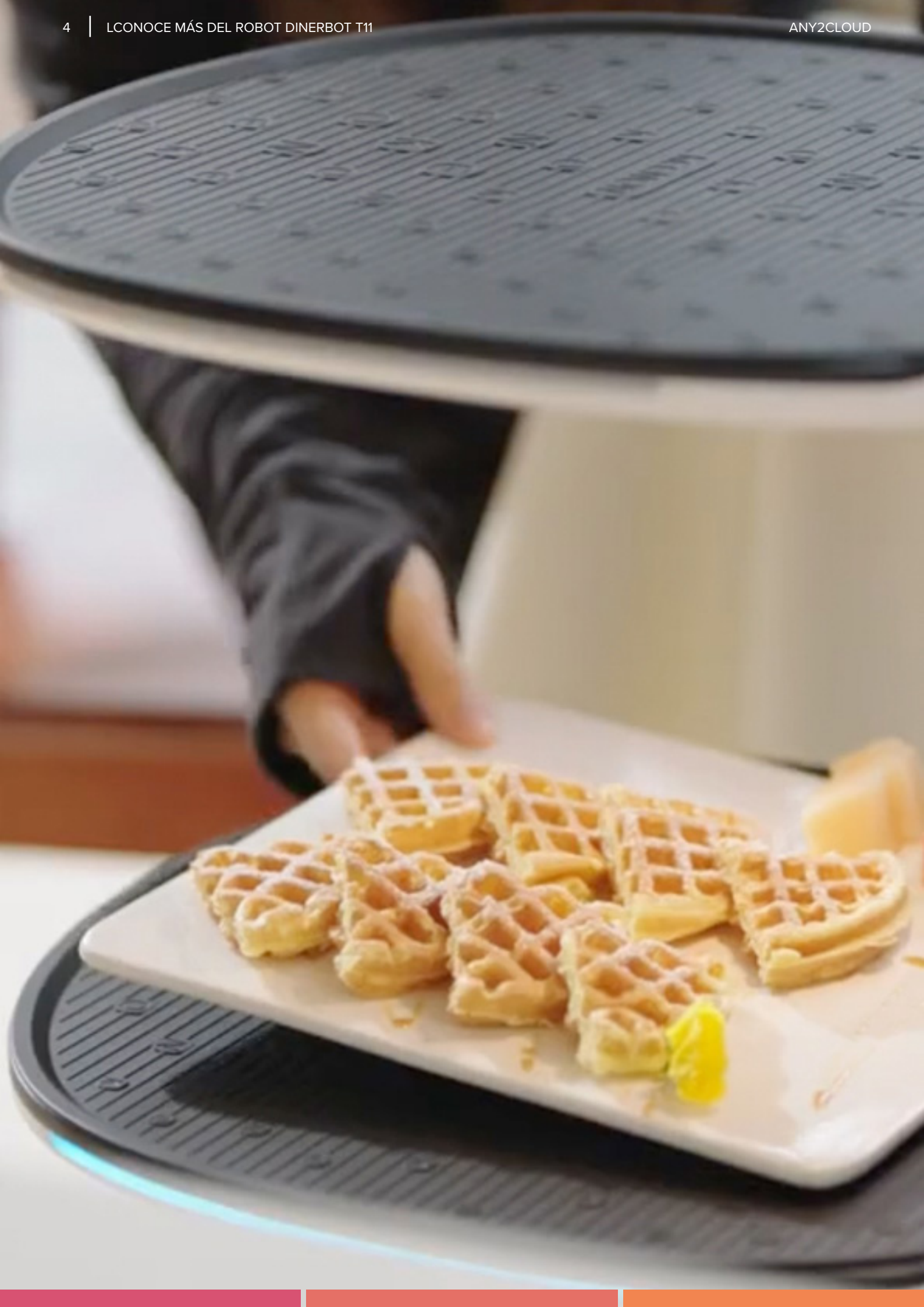
Su chasis de seis ruedas con amortiguación, junto con algoritmos de control de movimiento desarrollados internamente, le permite transportar alimentos, bebidas y otros artículos sin riesgo de caídas o derrames, incluso en trayectos complejos o durante momentos de alta ocupación, como desayunos buffet, banquetes o eventos corporativos.

Gracias a su capacidad de multiubicación, el Dinerbot T11 puede programar múltiples rutas y realizar entregas simultáneas en diferentes áreas del hotel, adaptándose a las necesidades específicas de cada operación: desde el restaurante principal hasta salones de eventos o zonas lounge. Esto asegura un servicio continuo y eficiente durante toda la jornada.

Además, su interfaz intuitiva y adaptable facilita la integración en los procesos operativos del hotel, reduciendo los tiempos de capacitación del personal y maximizando la eficiencia desde el primer día de uso. El Dinerbot T11 también incorpora una pantalla publicitaria inteligente que mejora la experiencia del huésped al mostrar instrucciones de entrega, mensajes de voz y contenido promocional. Esta funcionalidad convierte al robot en un canal móvil de comunicación y marketing, ideal para destacar servicios del hotel, promociones gastronómicas o mensajes de marca mientras realiza sus recorridos.







# DINERBOT T11: ATENCIÓN CONSTANTE Y SERVICIO MEMORABLE PARA HOTELES

La presencia del Dinerbot T11 en un hotel se traduce en atención continua, confiable y eficiente para los huéspedes, quienes reciben sus alimentos, bebidas o amenities de forma rápida y segura, generando una experiencia memorable desde el primer contacto.

Al delegar tareas operativas repetitivas al robot —como el traslado de pedidos en restaurantes, salones de eventos o áreas comunes— el personal humano puede enfocarse en brindar un servicio más cálido y personalizado, lo que mejora la satisfacción general y fortalece la fidelización de los huéspedes.

Además, el Dinerbot T11 contribuye a optimizar los tiempos de operación, reducir costos y aumentar la productividad en cada área donde se implemente, convirtiéndose en un aliado estratégico para hoteles que buscan modernizar sus servicios sin perder el toque humano que los caracteriza.

## OPTIMIZA OPERACIONES

El Dinerbot T11 agiliza la logística interna del hotel mediante entregas autónomas de alimentos, bebidas y artículos de cortesía en restaurantes, salones de eventos y áreas comunes.

## MEJORA LA EXPERIENCIA

Ofrece un servicio constante, preciso y sin interrupciones, que eleva la experiencia del huésped desde el primer momento. Su presencia tecnológica no solo agiliza la atención en restaurantes, salones o áreas comunes, sino que genera un efecto sorpresa que cautiva y genera conversación.

## REDUCE COSTOS

El Dinerbot T11 realiza tareas repetitivas como el traslado de platos, la entrega de pedidos y la asistencia en salones, restaurantes o áreas comunes del hotel. Esto permite que el equipo humano se enfoque en actividades de mayor valor, como la atención personalizada, la gestión del servicio y la creación de experiencias

## INNOVA EN SERVICIO

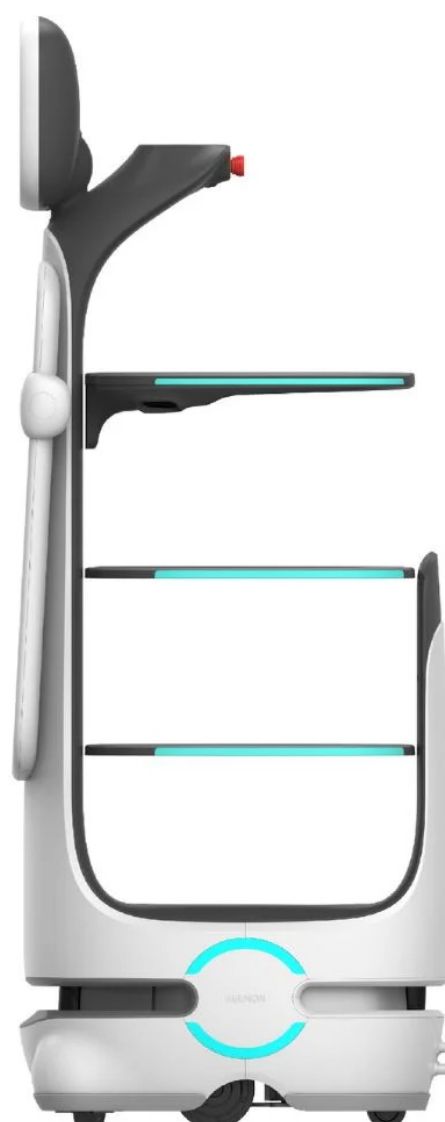
Transforma la percepción del servicio al incorporar tecnología de vanguardia en la atención al huésped. Su diseño futurista y funcionamiento autónomo generan una experiencia visual y funcional que sorprende y encanta, ya sea en el restaurante, el lobby, los salones de eventos o las áreas comunes.

## DINERBOT T11: SEGURIDAD Y RENDIMIENTO CONFIABLE PARA HOTELES EXIGENTES

La seguridad es una prioridad en el Dinerbot T11. Gracias a su sistema de detección de obstáculos y freno automático, cada entrega se realiza sin incidentes, incluso en espacios concurridos como salones de eventos, pasillos o zonas de alto tráfico dentro del hotel.

Su diseño robusto y compacto, junto con un chasis de seis ruedas con amortiguación, le permite operar durante largas jornadas sin comprometer el rendimiento, manteniendo un flujo constante de servicio incluso en horarios pico o durante eventos especiales.

Además, su sistema de alertas y monitoreo en tiempo real ofrece a los administradores la tranquilidad de supervisar su desempeño, asegurando un uso eficiente, seguro y confiable en todo momento.



# DINERBOT T11: MANTENIMIENTO SENCILLO Y OPERACIÓN CONTINUA PARA HOTELES

El Dinerbot T11 está diseñado para facilitar el mantenimiento diario en entornos hoteleros, permitiendo realizar ajustes y limpieza de manera rápida, sin interrumpir las operaciones en restaurantes, salones o áreas comunes. Su estructura accesible permite al personal mantener el robot en óptimas condiciones con mínimas intervenciones.

Gracias a sus actualizaciones automáticas de software, el robot se mantiene siempre al día con mejoras en seguridad, eficiencia y nuevas funciones, garantizando un rendimiento constante y alineado con las exigencias del entorno hotelero.

Además, su arquitectura modular facilita la sustitución de componentes en caso necesario, reduciendo costos de mantenimiento y tiempos de inactividad. Esto convierte al Dinerbot T11 en una solución práctica, confiable y de alto valor para hoteles que buscan automatizar sin complicaciones.





## DINERBOT T11: MANTENIMIENTO PREVENTIVO PARA UN SERVICIO CONFIABLE EN HOTELES

El mantenimiento preventivo es clave para prolongar la vida útil del Dinerbot T11 en entornos gastronómicos. Se recomienda realizar limpieza periódica de sensores, ruedas y bandejas, así como mantener el firmware actualizado para aprovechar las mejoras en navegación, seguridad y eficiencia operativa.

Además, establecer una fase de supervisión después de cada nuevo mapeo asegura 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 moderna, eficiente y confiable para el comensal.





## CONDICIONES FÍSICAS RECOMENDADAS

Espacios libres de obstáculos en pasillos principales.

Suelos nivelados y firmes para garantizar la estabilidad.

Ancho mínimo de pasillo recomendado de 80 cm.

Conexiones de carga accesibles en áreas seguras.

Zonas de espera o docking bien señalizadas.



# DINERBOT T11: INNOVACIÓN QUE TRANSFORMA LA EXPERIENCIA EN HOTELES

El Dinerbot T11 no es solo un robot, es una solución estratégica que revoluciona la operación restaurantera al integrar tecnología avanzada con eficiencia operativa.

Gracias a su capacidad para automatizar tareas repetitivas como el servicio de alimentos, la recolección de platos y la asistencia en sala, el personal puede enfocarse en lo que realmente importa: ofrecer un servicio cálido, ágil y memorable a cada comensal.

Implementar el Dinerbot T11 en tu restaurante es dar un paso hacia un futuro más moderno, seguro y competitivo, posicionando tu negocio como referente en atención al cliente y adopción tecnológica.

## 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**

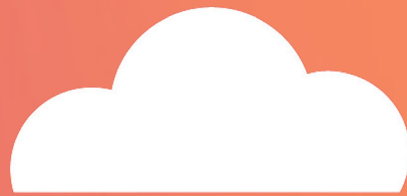
kennethaldana@any2cloud.com  
+502 5222 3429



**Juan Pablo Montalvo**

juanpablomontalvo@any2cloud.com  
+506 6171 0469





*ANY***2CLOUD**