



ANY2CLOUD



**CONOCE MÁS DEL  
ROBOT DINERBOT T11**  
TRANSFORMANDO LA  
INDUSTRIA RESTAURANTERA

# DINERBOT T11: INNOVACIÓN QUE TRANSFORMA LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

La industria restaurantera está en constante evolución, buscando soluciones que combinen eficiencia, innovación y una atención superior. En este contexto, el Dinerbot T11 surge como un aliado estratégico que revoluciona la forma en que los restaurantes atienden a sus comensales.

Más que un robot de servicio, el Dinerbot T11 es un asistente autónomo diseñado para integrarse en las operaciones diarias, agilizando la entrega de alimentos y bebidas de manera rápida, segura y confiable, incluso en momentos de alta demanda.

Gracias a su tecnología avanzada, diseño inteligente y facilidad de uso, este robot no solo optimiza los procesos internos, sino que eleva la calidad del servicio, reforzando la reputación de los restaurantes que buscan diferenciarse en un mercado altamente competitivo.



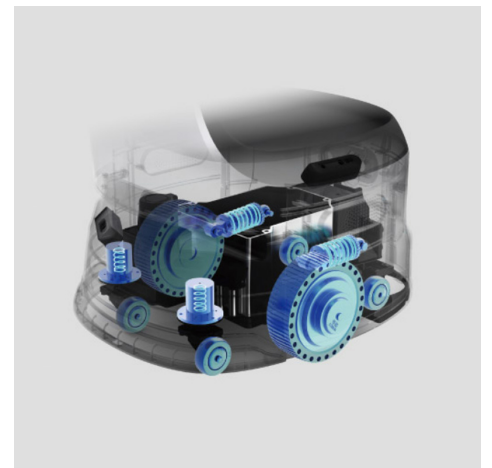
# DINERBOT T11: TECNOLOGÍA AVANZADA PARA RESTAURANTES DINÁMICOS

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 gastronómicos concurridos, garantizando un servicio fluido, seguro y sin interrupciones.

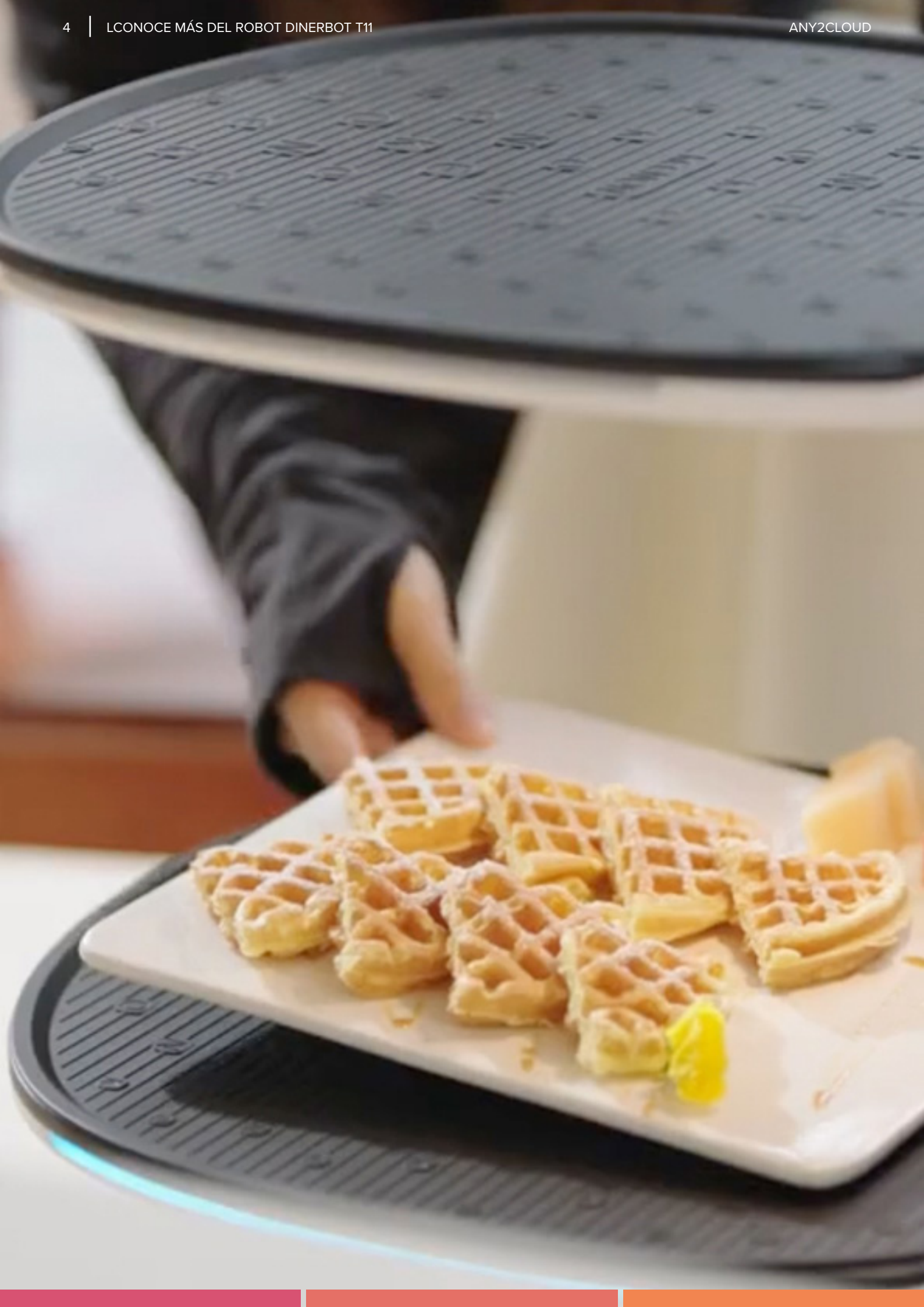
Cuenta con un chasis de seis ruedas con amortiguación y algoritmos de control de movimiento desarrollados internamente, que evitan caídas o derrames en los productos que transporta, incluso en trayectos complejos o durante momentos de alta demanda.

Su capacidad de multiubicación le permite programar múltiples rutas y realizar entregas simultáneas, adaptándose a las necesidades específicas de cada restaurante y asegurando un servicio continuo durante toda la jornada. Además, dispone de una interfaz intuitiva y adaptable, diseñada para integrarse fácilmente en cualquier operación restaurantera, lo que simplifica la capacitación del personal y maximiza la eficiencia del robot desde el primer día de uso.

El Dinerbot T11 también incorpora una pantalla publicitaria inteligente, que mejora la experiencia del usuario 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 platillos, promociones o mensajes de marca mientras realiza sus recorridos.







# DINERBOT T11: ATENCIÓN CONSTANTE Y SERVICIO MEMORABLE PARA RESTAURANTES

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

Al delegar tareas repetitivas al robot, el personal humano puede enfocarse en brindar un servicio más personalizado, lo que mejora la satisfacción general y fortalece la fidelización de los clientes. Asimismo, 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 restaurantes que buscan modernizar su servicio sin perder el toque humano.

## OPTIMIZA OPERACIONES

El Dinerbot T11 agiliza la logística interna del restaurante mediante entregas autónomas de alimentos, bebidas y utensilios, reduciendo tiempos de espera y mejorando

## MEJORA LA EXPERIENCIA

Ofrece un servicio constante, preciso y sin interrupciones, que eleva la experiencia del cliente desde el primer momento. Su presencia tecnológica no solo agiliza la atención, sino que genera un efecto sorpresa.

## REDUCE COSTOS

Realiza tareas repetitivas como el traslado de platos, la entrega de pedidos y la asistencia en sala, permitiendo que el equipo humano se enfoque en actividades de mayor valor, como la atención personalizada y la gestión del servicio.

## INNOVA EN SERVICIO

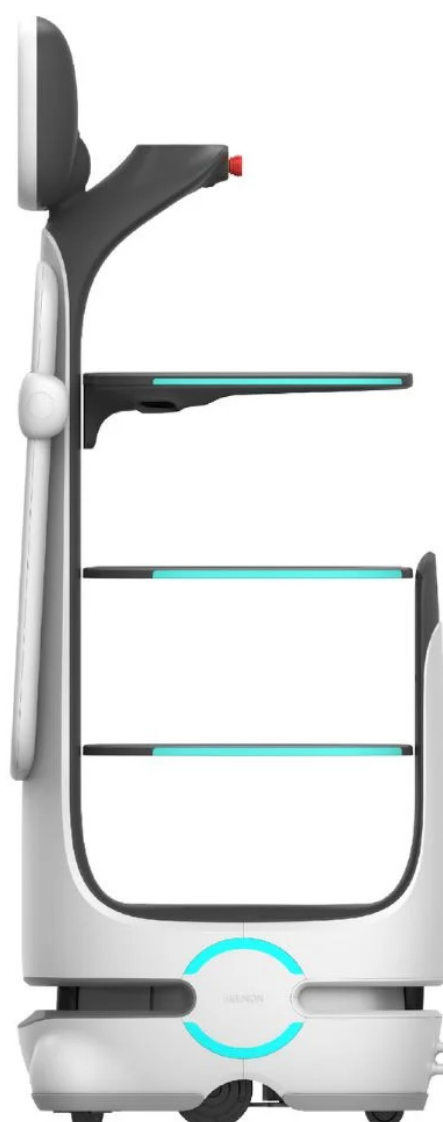
Transforma la percepción del servicio al incorporar tecnología de vanguardia en la atención al cliente. Su diseño futurista y funcionamiento autónomo generan una experiencia visual y funcional que sorprende y encanta a los comensales.

## DINERBOT T11: SEGURIDAD Y RENDIMIENTO CONFIABLE PARA RESTAURANTES 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, pasillos o zonas de alto tráfico dentro del restaurante.

Su diseño robusto y compacto, junto con su chasis de seis ruedas con amortiguación, le permite trabajar durante largas jornadas sin comprometer el rendimiento, manteniendo un flujo constante de operaciones incluso en horarios pico.

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



# DINERBOT T11: MANTENIMIENTO SENCILLO Y OPERACIÓN CONTINUA PARA RESTAURANTES

El Dinerbot T11 está diseñado para facilitar el mantenimiento diario, permitiendo realizar ajustes y limpieza de manera rápida y sin interrumpir las operaciones del restaurante. 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, lo que garantiza un rendimiento constante y alineado con las exigencias del entorno gastronómico.

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 y confiable para restaurantes que buscan automatizar sin complicaciones.



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

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 TU RESTAURANTE

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



