

Dinerbot T8 Serviceroboter

Das Modell Dinerbot T8 ist besonders gut für mittlere Mengen und beschränktem Platzangebot geeignet. Es bietet Raum für bis zu 20 kg Zuladung auf 3 Ablageflächen und kann auch unter beengten Bedingungen eingesetzt werden. Durch seine besondere Konstruktion kann er auf engstem Raum manövrieren und kommt mit Durchgangsbreiten ab 55 cm zurecht.

Die Nutzung von Servicerobotern in der Gastronomie hat sich zu einem internationalen Trend entwickelt, der sowohl in Deutschland als auch in anderen Ländern immer mehr an Bedeutung gewinnt. Es gilt ihre Vorzüge in der Gastronomie zu nutzen. Weiterhin finden Serviceroboter vermehrt Anwendung in der Gemeinschaftsverpflegung und sind eine optimale Unterstützung in der Altenpflege und in Krankenhäusern.

UNTERSTÜTZUNG DES PERSONALS

Für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Gastronomie bieten Serviceroboter wertvolle Hilfestellungen. Sie können repetitive und physisch anstrengende Aufgaben wie das Servieren von Speisen und Getränken und das Abräumen von Tischen übernehmen. Dies entlastet die Mitarbeiter und ermöglicht es ihnen, sich auf anspruchsvollere Aufgaben zu konzentrieren, wie zum Beispiel die persönliche Betreuung der Gäste und die Bereitstellung von individuellem Service.

BESSERE QUALITÄT UND ERLEBNIS FÜR DIE GÄSTE

Auch für die Gäste bieten Serviceroboter in der Gastronomie zahlreiche Vorteile. Sie ermöglichen eine schnellere und effizientere Bedienung. Auch bei wenig Personal können die gewohnten Öffnungszeiten aufrechterhalten werden. Die Roboter übernehmen die Laufarbeit und die Servicekräfte haben mehr Zeit für die Gäste.



Artikel-Nr.: 757000
GTIN: 4059395048681

Produktvorteile:

Spezifikation

- **Abmessungen und Ladekapazität**
- Abmessungen (BxTxH) 480*590*1166mm
- Robotergewicht 38 kg
- Größe der Ablagen 383 x 342 mm
- Bequemer 300 Grad Zugriff
- Tragfähigkeit 20 kg (5 kg pro Ablage für die oberen beiden, 10 kg für die untere Ablage)

- **Betriebsbedingungen:**
- Minstdurchgangsbreite 55 cm
- Bewegungsgeschwindigkeit 0,1–0,8 m/s einstellbar
- Bis max. 5° Steigung/Gefälle einsetzbar
- Überwindet Kanten bis 5 mm
- Zusammenarbeit mit weiteren Robotern der T Serie möglich
- Intelligente Hindernisvermeidung
- **Umgebungsbedingungen:**
- Zur Verwendung in Innenräumen
- **Akku:**
- Lithium-Batterie
- Batteriekapazität DC25,9 V - 20,8 Ah
- Akkulaufzeit 11h - 13h
- Die Angaben zum Akku unterliegen vielen verschiedenen Faktoren, wodurch das tatsächliche Ergebnis variieren kann. Der Akku ist auf eine begrenzte Anzahl von Ladezyklen ausgelegt und muss ggf. ausgetauscht werden. Je nach den Einsatzbedingungen können Akkulaufzeit und Ladezyklen variieren.
- **Laden und Ladestation:**
- Automatisches Laden mit Ladesäule und manuelles Laden per Ladegerät
- Ladezeit 5 Stunden
- Abmessungen des Ladegerätes: 305 x 220 x 146 mm
- Gewicht des Ladegerätes: 2,2 kg
- **Display:**
- Touchscreen 10,1 Zoll (1280 * 800)
- Interaktive Fähigkeit Licht/Touch/Sprachansage

Technische Daten:

Geräteart	Serviceroboter
Produktgruppe	G
Abmessungen außen:	
Breite	480 mm
Tiefe	590 mm
Höhe	1166 mm
Anzahl der Schubladen	3
Steuerung	Elektronisch
Außenmaterial	Weiß lackiert
Anschlusswert Elektro	0,035 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	38 kg

Energiedaten

Herstellerkennung	T8 Laser - Dinerbot
-------------------	---------------------

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Schwebetablett für Serviceroboter T8

GTIN: 4059395002072

Artikel-Nr.: 757085

Serviceroboter Rufknopf - Starter Set

GTIN: 4059395050691

Artikel-Nr.: 757088

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Download iOS



Download Android



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de