

## DINERBOT T9 Pro

Préparer et envoyer avec la livraison robotisée.

••• Permet un ramassage automatisé intelligent

• Positionnement et navigation autonomes

•• Expression basée sur l'éclairage

• Design épuré et moderne



Écran tactile HD de 11,6 pouces

Capteur de plateau

Colonne de lumière ambiante

Vision 3D



• bouton d'arrêt d'urgence

• clignotants

• Set de plateau en silicone

• Batterie ternaire au lithium



### Usages suggérés



### Spécificités du produit

Dimensions du produit (L x P x H)  
527 x 500 x 1266mm

Taille du plateau (L x P)  
486 x 384mm

Poids du produit  
45.2kg

Capacité de chargement maximale  
10kg par plateau

Vitesse maximum  
0.8m/s

Largeur de passage minimale  
70cm

Pente maximale  
5°

Capacité de la batterie  
48V 12Ah



#### Châssis absorbant les chocs, sûr et stable

L'amortissement multibras et un tout nouveau système d'absorption des chocs permettent au pick-up T5 Pro de conserver sa stabilité sur les obstacles. Un tout nouvel algorithme de contrôle PID assure une accélération, un freinage et un virage en douceur et régulier, éliminant ainsi les débordements.



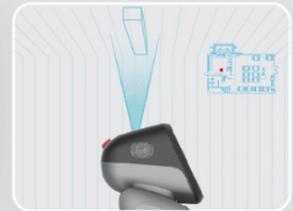
#### Auto-ramassage et livraison intelligents

L'efficacité est maximisée grâce aux 3 plateaux qui utilisent tous des capteurs radar qui détectent quand un article a été placé et retiré. L'éclairage, les messages vocaux et les affichages à l'écran rappellent qu'il faut prendre les bons plats. Le T5 Pro peut également effectuer des tâches consécutives, pour un confort d'utilisation total.



#### La vision 3D améliore la sécurité

Le pare-chocs en caoutchouc souple et la vision 3D évitent activement les marches, les pieds et autres obstacles minuscules qui peuvent empêcher un passage en douceur et en toute sécurité.



#### Système de positionnement intelligent VSLAM

Des capteurs visuels améliorés permettent au robot de cartographier et de reconnaître son emplacement, ce qui élimine le besoin d'étiquettes disgracieuses fixées au plafond. Cela garantit une navigation et un positionnement plus fiables, tout en préservant l'esthétique du décor du restaurant.