LINEA SERVIZIO

Servizio Standard

Il robot che porta i piatti ai tavoli e riporta quelli sporchi al lavaggio.

Memorizza tavoli e punti chiave del locale e sceglie da solo il percorso più rapido. Con il monitor integrato mostra il menu e propone altri piatti a fine pasto.

40 kg di carico | 15 h di autonomia | 4 modalità



Perché sceglierlo

01
Serve ai tavoli
Porta i piatti ai tavoli e riporta quelli sporchi al lavaggio.

02
Sceglie il percorso
Memorizza tavoli e punti chiave e sceglie da solo il percorso più rapido.

03
Accompagna i clienti
Quattro modalità: consegna, accoglienza, guida e crociera.

04
Propone altri piatti
Il monitor integrato mostra il menu e suggerisce altri piatti a fine pasto.

Specifiche tecniche

Carico	**40 kg totali, 10 kg per vassoio**
Modalità	**Consegna, accoglienza, guida, crociera**
Autonomia	**15 h**
Ricarica	**3,5 h**
Navigazione	**Sensori 3D + Dual SLAM**

IDEALE PER

Ristoranti
Hotel
Ospedali
Catering
Eventi

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Il robot che valorizza il lavoro del tuo staff

Parla 30 lingue
Si rivolge a clienti da tutto il mondo.

Supporto allo staff
Alleggerisce il lavoro del personale.

Gestione dall'app
Contenuti e funzioni si gestiscono da app.

Modifiche personalizzate
Funzioni e contenuti su misura per la tua attività.

15 h
Autonomia

3,5 h
Ricarica

10 kg
Per vassoio

1,7 m²
Per vassoio

Cosa sa fare

- Trasportare come un carrello automatico
- Accogliere i clienti
- Dare informazioni di base
- Accompagnare al tavolo
- Portare gli ordini ai tavoli
- Tornare in cucina con i piatti da lavare
- Intrattenere i clienti
- Augurare buon compleanno

Perché sceglierlo

- Riduce i lavori ripetitivi
- Supporta il personale di sala
- Disponibile 24 ore su 24
- Può essere richiamato quando serve
- Strumento di marketing: promuove i prodotti
- Sistema multimediale con display touch e speaker

Quando un cliente entra e viene accolto da un robot interattivo, la percezione cambia subito.

- L'attività appare moderna
- Trasmette innovazione
- Crea curiosità e memorabilità
- Aumenta la probabilità che il cliente ne parli o faccia video e social

DOVE SI USA

Dove lavora Servizio Standard



Ristorante · Hotel · Ospedale

RISTORANTI

Dal pass ai tavoli

Porta i piatti ai tavoli, riporta quelli sporchi al lavaggio e propone altri piatti a fine pasto.

HOTEL

Accoglienza e guida

Accompagna i clienti dove devono andare e trasporta ciò che serve agli ospiti.

OSPEDALI, CATERING ED EVENTI

Carichi fino a 40 kg

Trasporta fino a 40 kg, con 10 kg per vassoio.

Alcuni scenari in cui può essere installato

- Bar
- Ristoranti
- Pizzerie
- Mense
- Hotel
- Eventi
- Fast food
- Camping

- Velocizza e automatizza il servizio
- Valorizza il lavoro del personale
- Interagisce con i clienti
- Porta i piatti dalla sala al lavaggio

Attivarlo è semplice: in pochi passaggi è pronto a lavorare

1
Mappatura
Mappiamo il tuo locale per far muovere il robot in modo sicuro ed efficiente.

2
Configurazione
Configuriamo i percorsi in base al tuo servizio e ai tuoi spazi.

3
Formazione
Formiamo il personale e facciamo uno stress test delle missioni.

4
Al lavoro
Il robot inizia a lavorare da subito, supportando il tuo staff.

Standard e Pro a confronto

	Standard	Pro
Altezza	**132 cm**	**137,5 cm**
Larghezza base	**53 cm**	**55,8 cm**
Autonomia	**15 h**	**16 h**
Carico per vassoio	**10 kg**	**15 kg**
Superficie per vassoio	**1,7 m²**	**1,7 m²**
Ricarica	**3,5 h**	**3,5 h, anche automatica**
Illuminazione vassoio	**—**	**Sì**

Navigazione autonoma

- Si muove da solo ed evita gli ostacoli
- Può essere riprogrammato facilmente
- Può sincronizzarsi con altri robot presenti
- La mappa può essere aggiornata in autonomia

MARKETING

Promuove i prodotti

Mostra prodotti e promozioni durante il servizio.

STAFF

Aiuta il personale

Porta i piatti e riporta quelli sporchi al lavaggio.

CHIAMATA

Può essere richiamato

Torna dove serve quando il personale lo chiama.

Richiedi una demo

Ti facciamo vedere il robot all'opera nella tua attività.

TELEFONO
0382 1571034

EMAIL
info@copylinksrl.it

SEDE OPERATIVA
Via del Commercio 13a, 27010 Cura Carpignano (PV)

UFFICIO DI MILANO
Piazza Emilia 1, 20129 Milano