VeDoSign®

**Oproepsystemen en communicatie oplossingen**
*verbeter uw gastvrijheid, uw service en bereikbaarheid*

# Innovatieve robots

**Robots om de productiviteit te verhogen en meer economische voordelen te genereren. Onze assortiment bevat de *Serveer Robots T1, T2, T5 en T6*, de *Bezorg Robot W3* de *Guiding Robot G1* en G2 en de *Disinfection Robot M2*.**

### Serveer Robot T1, T2, T5 en T6

De serveer robots kunnen voor diverse werkzaamheden ingezet worden. De robot kan het eten aan tafel bezorgen in een restaurant maar kan ook worden gebruikt om de vuile vaat terug te brengen naar de keuken, het serveren van koffie, thee en water op kantoor of worden ingezet in een industriële toepassing.

### Bezorg Robot W3

Voor gebruik in hotels voor zaken als roomservice of om andere producten door het hotel rond te brengen. De robot heeft een grote afgesloten cabine waardoor gasten niet zien wat er door de robot wordt vervoerd naar de kamers of zalen.

### Guiding Robots G1 en G2

De G1 guide robot is een robot die als begeleider (Gids) ingezet kan worden en gasten rond kan leiden of naar een bestemming kan brengen. Dit kan een tafel in een restaurant zijn, een vergaderzaal, een afdeling in een gebouw of een specifieke winkel in een winkelcentrum. De G2 guide robot is een robot met een groot dubbelzijdig scherm.

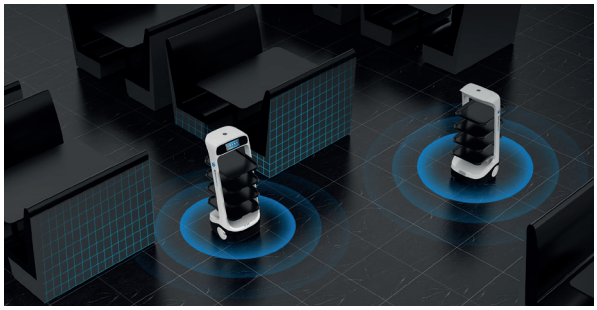
*"Laat de robot bezorgen. Laat uw personeel zich focussen op de klant."*

### Desinfectie Robot M2

De desinfectie robot is een efficiënte en milieuvriendelijke desinfectierobot. De robot kan automatisch rondrijden in een gebouw en desinfecteren in een vooraf bepaalde gebied.

**Key Features:**

- **Volledig autonome positionering en navigatie**, de robots kunnen zeer nauwkeurige en flexibel bewegen, zelfs in complexe omgevingen.
- Levendige expressiepakketten kunnen de robots **mensachtige emoties zoals blij, boos, verdriet** geven.
- **Infrarood waarnemingssysteem** detecteert goederen op de dienbladen.
- **Gebruiksvriendelijke** interface maken mens-robot interactie prettig
- Intelligente zelf-terugkerende **automatische oplaadfunctie**.
- Meerdere robots kunnen **soepel met elkaar samenwerken** in dezelfde werkomgeving.



## Serveer Robot T1

De T1 serveer robot heeft 3 dienbladen waar producten opgezet kunnen worden. Elk dienblad kan een gewicht van 10kg aan producten vervoeren met een totaal van 30kg per robot. Op een overzichtelijk touchscreen scherm kan de kok of een andere werknemer elk van de 3 dienbladen aan een specifieke tafel toewijzen. Zodra de tafel is geselecteerd navigeert de robot zich een weg door het restaurant naar de juiste tafel en verteld vervolgens aan de gasten op welke van de drie dienbladen hun bestelling staat. Met een eenvoudige druk op de knop op het touchscreen instrueert u de robot om zijn reis voort te zetten, terug te keren naar de keuken of naar de volgende tafel te gaan.

## Serveer Robot T2

De T2 serveer robot heeft in de afgesloten cabine 3 niveaus waarvan de bovenste twee in hoogte verstelbaar zijn waar producten opgezet kunnen worden. De robot kan een totaal gewicht van 50kg aan producten vervoeren. Op een overzichtelijk touchscreen scherm kan de kok of een andere werknemer elk van de niveaus aan een specifieke tafel toewijzen. Zodra de tafel is geselecteerd navigeert de robot zich een weg door het restaurant naar de juiste tafel en verteld vervolgens aan de gasten op welke niveau hun bestelling staat. Met een eenvoudige druk op de knop op het touchscreen instrueert u de robot om zijn reis voort te zetten, terug te keren naar de keuken of naar de volgende tafel te gaan.

## Serveer Robot T5

De T5 serveer robot heeft 4 dienbladen waar producten opgezet kunnen worden. Elk dienblad kan een gewicht van 15 kg aan producten vervoeren met een totaal van 60 kg per robot. Op een overzichtelijk touchscreen scherm kan de kok of een andere werknemer elk van de 4 dienbladen aan een specifieke tafel toewijzen. Zodra de tafel is geselecteerd navigeert de robot zich een weg door het restaurant naar de juiste tafel en verteld vervolgens aan de gasten op welke van de vier dienbladen hun bestelling staat. Met een eenvoudige druk op het touchscreen instrueert u de robot om zijn reis voort te zetten, terug te keren naar de keuken of naar de volgende tafel te gaan.

## Serveer Robot T6

De T6 serveer robot heeft 4 dienbladen waar producten opgezet kunnen worden. Elk dienblad kan een gewicht van 15 kg aan producten vervoeren met een totaal van 60 kg per robot. Op een overzichtelijk touchscreen scherm kan de kok of een andere werknemer elk van de 4 dienbladen aan een specifieke tafel toewijzen. Zodra de tafel is geselecteerd navigeert de robot zich een weg door het restaurant naar de juiste tafel en verteld vervolgens aan de gasten op welke van de drie dienbladen hun bestelling staat. Met een eenvoudige druk op de knop op het touchscreen instrueert u de robot om zijn reis voort te zetten, terug te keren naar de keuken of naar de volgende tafel te gaan.

## Bezorg Robot W3

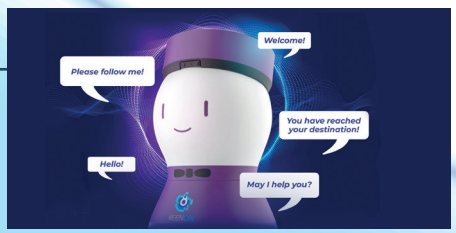
De W3 bezorg robot heeft in de afgesloten cabine 2 niveaus waar producten opgezet kunnen worden. Een werknemer kan de producten in de cabine neerleggen en via een overzichtelijk touchscreen scherm de robot naar de juiste kamer of zaal sturen. Zodra de kamer of zaal is geselecteerd navigeert de robot zich een weg door het hotel en mocht de kamer zich op een andere etage bevinden rijdt de robot geheel zelfstandig naar de lift. De robot roept de lift op en laat deze naar de juiste etage gaan. Eenmaal aangekomen bij de kamer zal er telefonisch contact opgenomen worden met de gast en zullen de deuren van de cabine geopend worden.

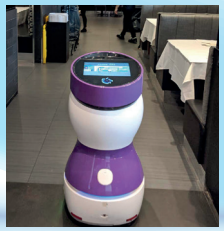
## Desinfectie Robot M2

De M2 desinfectie robot rijdt rond in een vooraf bepaald gebied in een gebouw waar desinfectie nodig is. Met 6 verstuivers in een cirkelvormig kop verspreiden de ultradroge neveldeeltjes onder de 10µm zich door de ruimte. De nevel is fijn en uniform van vorm en door de 360 graden verspreiding zijn er geen dode hoeken. Het sproei-effect voldoet aan de “Technische specificatie van desinfectie”. Tezamen met de straling van de 4 ultraviolette lampen met een stralingsintensiteit per lamp van 200 µW/cm (gemeten op 1m afstand) die voldoen aan de vereisten van GB19258 en de “Technische specificatie voor desinfectie” is het sterftecijfer van bacteriën in de lucht maar liefst 99,9999%.

## Guide Robot G1

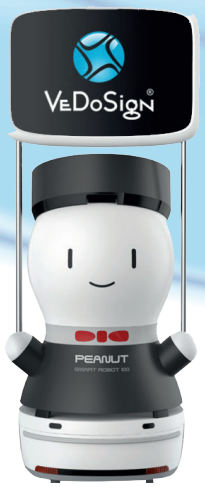
De G1 guide robot is een robot die als begeleider (Gids) ingezet kan worden en gasten rond kan leiden of naar een bestemming kan brengen. Dit kan een tafel in een restaurant zijn, een vergaderzaal, een afdeling in een gebouw of een specifieke winkel in een winkelcentrum. De schattige uitstraling van de robot geeft volwassenen en vooral kinderen een vriendelijk gevoel.





## Guide Robot G2

De G2 guide robot is een robot die als begeleider (Gids) ingezet kan worden en gasten rond kan leiden of naar een bestemming kan brengen. De G2 guide robot draagt een groot dubbelzijdig scherm met hoge resolutie waarop reclame op kan worden getoond of elke andere (bedrijfs) informatie die voor een gast van belang kan zijn tijdens de begeleiding.
De robot kan u ook rond laten rijden door uw bedrijf, winkelcentrum of elk ander gebouw om mensen van informatie te voorzien op dit grote dubbelzijdige scherm.




**Voordelen op een rij**

- Ondersteuning personeel, werkdruk verlagen en efficiënter werken.
- Bespaar op personeelskosten.
- Bespaar onnodig loopwerk, dus extra tijd om met de gasten bezig te zijn.
- Klanten aantrekken en begeleiden.
- Gasten ervaren de robots als een leuke en een bijzondere ervaring.
- De prachtig uitziende robots werken tot 15 uur zonder pauze.
- Vier dienbladen in één keer verplaatsen.
- Veertig koffiekopjes dragen zonder te morsen en fluisterstil serveren.
- Nauwkeurige indoornavigatie in complexe omgevingen.

**Installatie**

De robot zal door een specialist van VeDoSign naar wens worden geprogrammeerd en zal gebruiksklaar worden geïnstalleerd op locatie.

*"The future is now"*

**Lease**

Bij VeDoLease kunt u op een gezonde en verantwoorde manier investeren omdat er sprake is van een huurovereenkomst. Hierbij is het economisch gebruik van uw professionele apparatuur van belang en niet het eigendom, want het apparaat is en blijft eigendom van de leasemaatschappij.
U bent dus de gebruiker van de apparatuur.

**Onderhoud en service**

- Technische ondersteuning op afstand
- Onderhoud ter plaatse
- Gratis training voor de bediening van apparatuur
- Continue verbetering van de klantervaring

**Graag adviseren wij u over de mogelijkheden. Bel VeDoSign vandaag nog voor een afspraak!**

**Tel: 035 543 07 38**