DANADRA
SOLUCIONES

Pudu HolaBot

¿Por qué Pudu HolaBot?

- La cabina interior impermeable IPX5 resiste de forma eficaz diversas salpicaduras de líquidos en el entorno de trabajo y mantiene limpio el cuerpo de la máquina.
- Pudu HolaBot viene con una función de localización, lo que le permite llamar y asignar tareas al robot en cualquier momento.
- Movimiento aéreo, sin necesidad de tocar los botones, eficiente y sin contacto.
- Reconocimiento de voz "Hola Hola" y un micrófono omnidireccional de 6 matrices para que el robot localice la fuente de sonido en tiempo real y gire de forma inteligente.
- Cinco niveles de ajuste, ajuste flexible del nivel de las bandejas

Evita errores

Minimiza costes

Mejora el servicio

913 438 025
info@danadra.com

Características técnicas

Pudu HolaBot

- **Dimensiones de la máquina:** 542*534*1228 mm
- **Peso del robot:** 55kg
- **Material de la máquina:** ABS/aleación de aluminio aeronáutico
- **Tiempo de carga:** 4.5h
- **Duración de la batería:** 10 - 24h (potencia intercambiable)
- **Seguridad velocidad:** 0,2m/s - 1,2m/s (ajustable)
- **Capacidad de carga:** 15 kg;
- **Tamaño de la bandeja:** 390mm * 360mm
- **Altura de las bandejas:** 216mm / 184mm / 184mm 184mm (Arriba - abajo)

Capacidad ULTRA grande

- Con una capacidad de carga de 60 Kg, un volumen de 120 l, cuatro bandejas de gran capacidad y atención de múltiples mesas en una sola recogida, les brinda a los restaurantes un volumen de negocio mucho mejor.
- Transfiere los residuos médicos desde el lugar de origen hasta el espacio de almacenamiento designado, ayudando a mejorar la eficiencia del tratamiento de los residuos médicos y a reducir las tasas de infección.

ROBOT DE RECOLECCIÓN EFICIENTE

Pudu HolaBot es el primer robot de recolección de Pudu, que aplica de forma innovadora el robot autónomo a los ámbitos de alimentación, oficina, medicina y la industria, entre otros. Equipado con gran volumen, alta capacidad de carga, función de localización, reconocimiento de gestos y un módulo de control de voz, Pudu HolaBot puede impulsar la eficiencia de los restaurantes.