

# PANI VENDING

*Imaginez le futur dans le respect de la tradition*



## Sommaire

I. Historique .....	3
a) Brevet N° : 01-02951 .....	3
b) Le Panivending d'aujourd'hui .....	4
c) Service du Panivending.....	4
d) Certifications/normes.....	4
e) Conception.....	4
f) Construction assemblage .....	4
g) Panivending est le seul automate à avoir été reconnu au niveau Européen et International. ....	5
II. Le Contrôle et la maintenance à distance des Panivending.....	6
III. L'unité d'assemblage .....	7
a) Le concept Panivending.....	7
a) Le concept Panivending.....	8
b) Le Panivending : l'avenir de la Boulangerie artisanale.....	10
c) Les caractéristiques du Panivending .....	11
d) Les dimensions du Panivending :.....	13
IV. Les Services.....	14
V. Le Panivending : une rentabilité exceptionnelle.....	15
Statistique de vente.....	16
VIII. Manuel d'utilisation .....	17
IX. Documents de conformité.....	21
a) Déclaration de conformité.....	21
b) Rapport ISQ.....	22

## I. Historique

Le Panivending est le fruit de l'imagination d'un boulanger Lorrain, qui dans les années 2001, a imaginé cette machine.

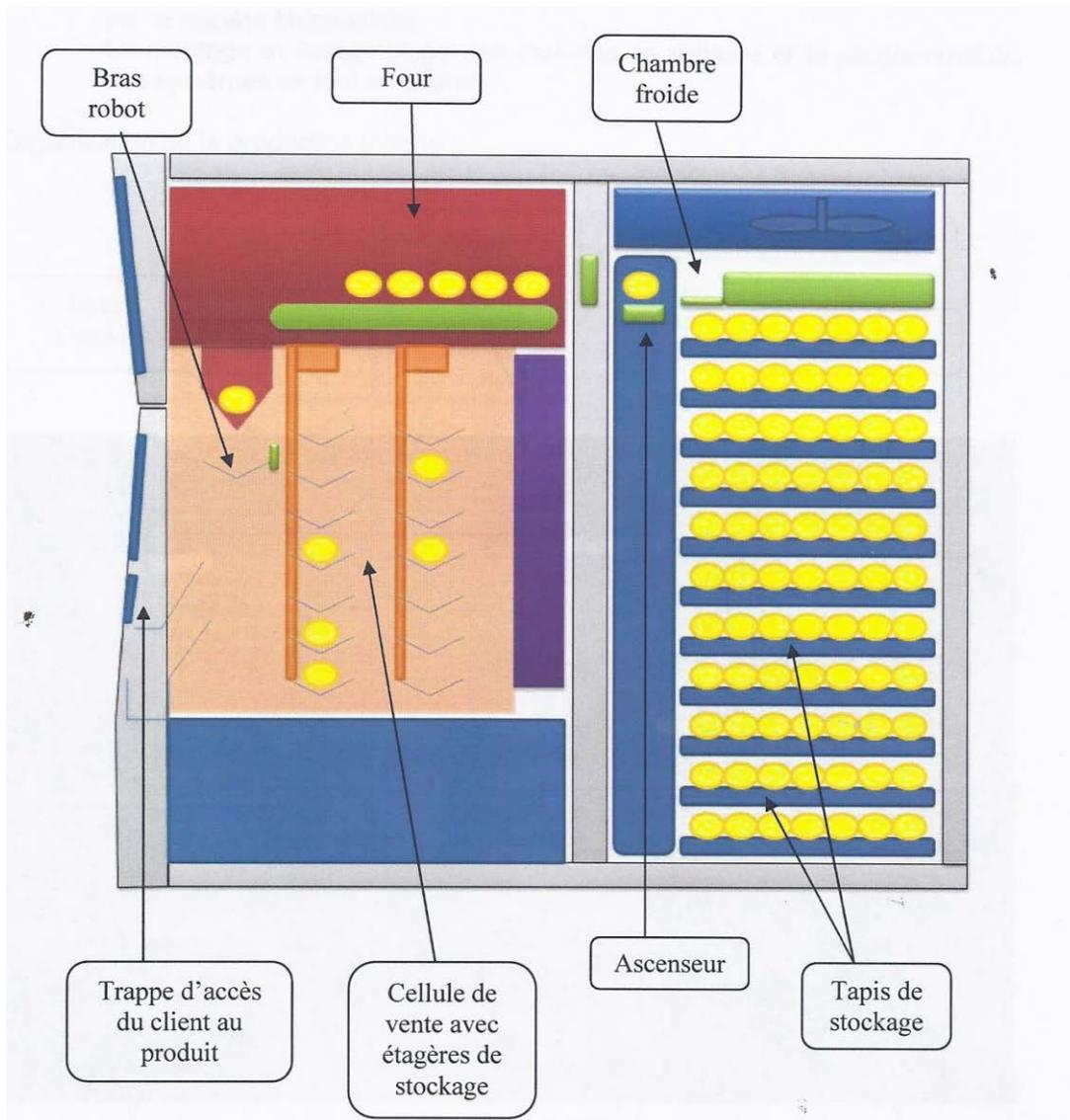
Le soir après la fermeture de sa boulangerie, souvent des clients venaient demander du pain, pour cela M. Hecht Jean Louis interrompait donc ses occupations afin de satisfaire les demandes.

C'est alors que l'idée d'un distributeur a germé dans sa tête, il fait appel à un technicien et au service du **Lycée Technologique Régional Charles JULY** de Saint Avold.

La même année est né le premier Prototype présenté au salon Européen à Paris en 2002. Ce prototype fera l'objet du dépôt d'un premier brevet en 2001.

### a) Brevet N° : 01-02951

#### Les principaux éléments



## b) Le Panivending d'aujourd'hui

Depuis, le Panivending a évolué. Il est le fruit de plus de 10 ans de recherche et de mise au point : 1,5 Million d'Euro investi, 7 prototypes ont été construits et 3 brevets déposés.

A ce jour, plusieurs millions de baguettes ont été vendues avec nos Panivending, ce qui est incontestablement une référence sur le marché.

Les 12 années de tests et les 35 ans de savoir-faire d'un boulanger ont permis de créer ce concept de fin de cuisson et de vente automatique.

## c) Service du Panivending

Le Panivending répond parfaitement aux besoins des Artisans boulangers et autres commerces fermés le soir, les week-ends et les jours fériés.

Il fournit une baguette chaude et croustillante 24h sur 24h et 7/7 permettant aux boulangers d'augmenter leur chiffre d'affaire par l'acquisition d'une nouvelle clientèle.

Le Panivending a gagné la confiance de beaucoup d'artisans boulangers. Certains ont même acheté plusieurs machines comme par exemple la boulangerie Huck en Lorraine qui en possède déjà 6.

## d) Certifications/normes

- L'enveloppe du Panivending est construite entièrement en acier INOXYDABLE
- L'ensemble des éléments en contact avec le pain est en acier INOXYDABLE ALIMENTAIRE, répondant ainsi aux normes. Utilisant uniquement des composants mécaniques, électroniques et électriques répondants aux normes CE :
- **IP 54** indice de protection étanchéité
- **98/37/CE** "Panivendings"
- **89/336/CEE** "compatibilité électromagnétique"
- **73/23/CEE** "basse tension" applicable aux Panivendings à moteur électrique alimentées par le secteur, (voir rapport de tests rédigé par un laboratoire indépendant).

## e) Conception

Avec sa carcasse tout en acier **Inoxydable** et son châssis en **aluminium**, le Panivending offre une garantie incomparable anti corrosion. Le Panivending embarque un **automate industriel du type OMRON**, ce qui renforce sa fiabilité dans son mode opératoire, le Panivending est conçu pour durer. Testé à des températures allant de -20°C à plus de 50°C, il résiste à toute intempérie, et a satisfait notre client Russe avec quatre premiers Panivending installés à Moscou.

## f) Construction assemblage

Le Panivending est assemblé au Portugal par la société MECONDIELLE. Cette société permet actuellement d'assembler 12 Panivending/mois. 12 personnes travaillent dans cette unité d'assemblage et une expansion est prévue courant 2016.

L'usine de 2200m2 pourra alors fournir 20 Panivending/mois.

En Octobre 2014, Mecondielle s'est vue décerner le premier prix de la meilleure PME en voie de développement par la Chambre Luso Française de l'Industrie et du commerce

**g) Panivending est le seul automate à avoir été reconnu au niveau Européen et International.**

Récompensé par le jury du prestigieux concours Lépine en remportant:

- Le prix du premier ministre en 2013 pour l'Europe



- Le prix du Président de la République en 2014 pour l'International



## II. Le Contrôle et la maintenance à distance des Panivending



### Description du Panivending



- Ecran publicitaire HD**
- Distributeur automatique de sacs en papier**
- Caméra vidéo incorporée**
- Compartiment retrait baguette**
- Fermeture anti vandalisme**

- Paielement par monnaie**
- Paielement par carte**
- Moniteur d'informations client et d'entretien machine**
- Compartiment retour monnaie**

**Carcasse en Acier Inoxydable châssis en Aluminium**



### Contrôle à Distance



**iPhone**



**Tablette iPad**



**PC/MAC**



**Statistique**



**Back Channel**



**Commande Auxiliaire**



**SMS**



**EMAIL**



Un programme unique développé par Pani Vending capable de piloter et de corriger certaines anomalies sans se déplacer physiquement.

### III. L'unité d'assemblage



Courant 2016

Bientôt 20 Panivending /mois pourront sortir de nos ateliers



a) Le concept Panivending





Le Panivending est un automate permettant la cuisson et la vente de votre propre production de baguettes pré-cuites

**24/24 heures et 7/7 jours.**

Ce concept est aujourd'hui un **allié incontournable** puisqu'il vous permet d'augmenter votre chiffre d'affaires de façon significative et de faire face à la concurrence.

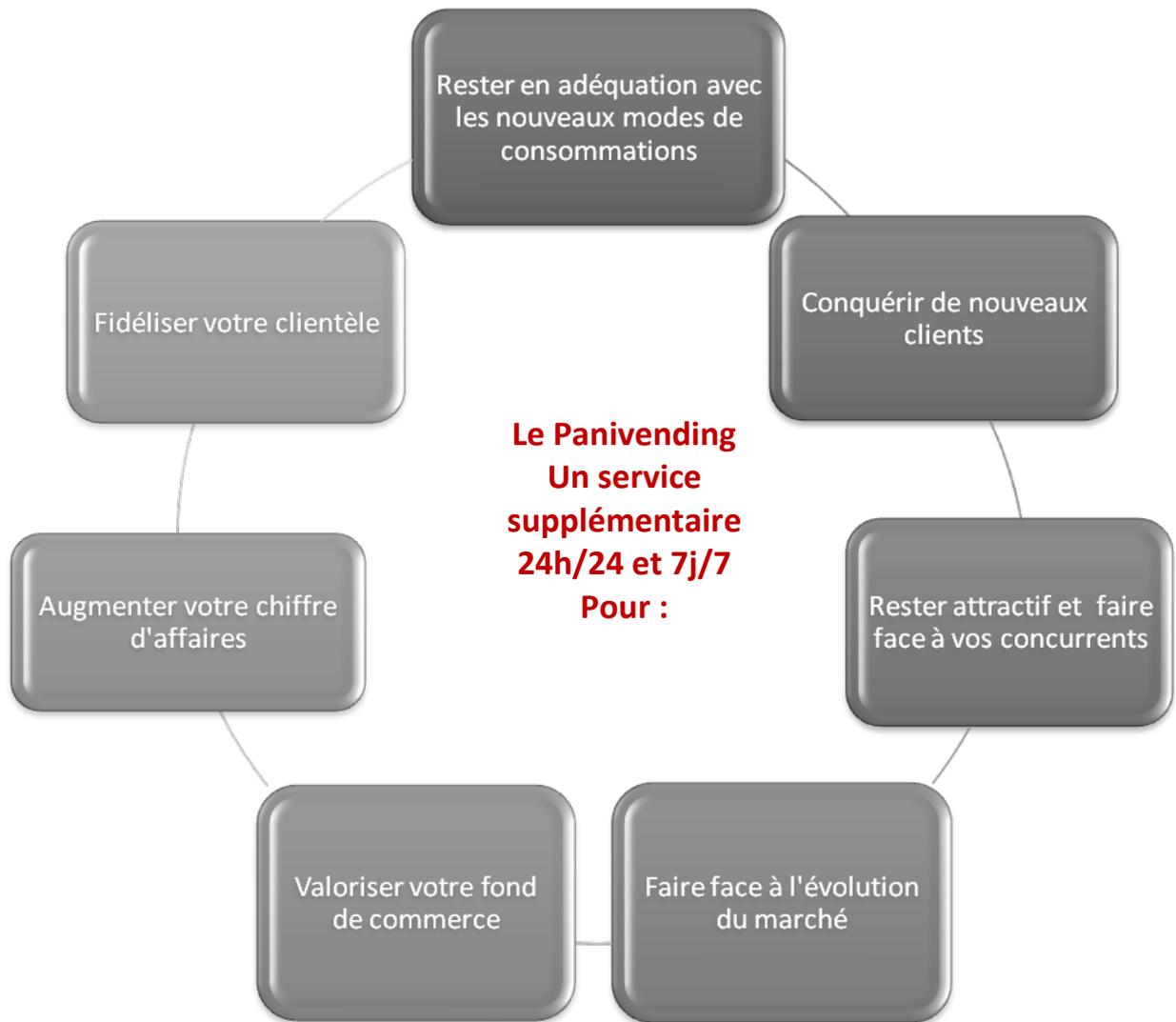


Seul concept programmable et contrôlable à distance à partir de votre PC, tablette ou Smartphone.

Ce concept unique au monde par son système de télémétrie, garantira à vos clients les plus exigeants **une baguette fraîche et croustillante à toute heure.**



## b) Le Panivending : l'avenir de la Boulangerie artisanale

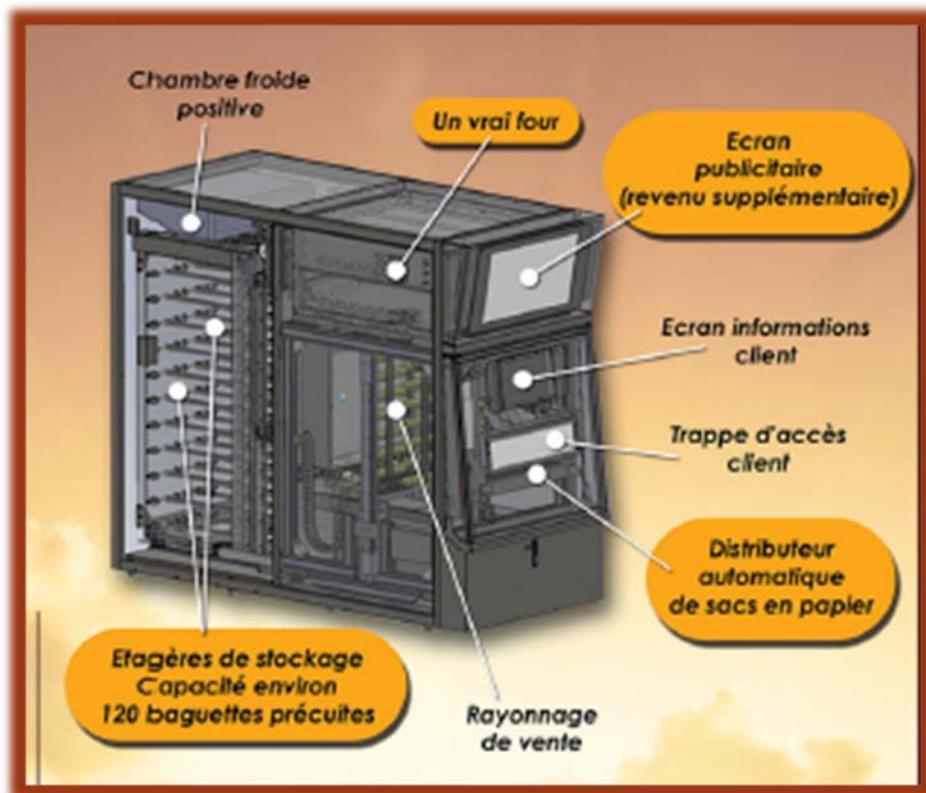


### c) Les caractéristiques du Panivending

**Le Panivending est fabriqué tout inox et certifié CE.**

Il est doté :

- d'une **chambre froide** permettant le stockage et la conservation durant 72 heures de 120 baguettes pré-cuites,
- d'un **véritable four** permettant la cuisson des baguettes pré-cuites et la conservation de toute leur qualité gustative,
- d'un **rayonnage de vente** d'une capacité de 14 baguettes permettant le stockage des baguettes cuites avant commercialisation,
- d'un **écran d'information client** indiquant la quantité de baguettes disponible et la quantité en cour de cuisson,
- d'un **écran LCD** permettant la diffusion d'information ou de publicité, source d'attractivité et de revenus supplémentaires,
- d'un **distributeur automatique de sacs en papier** pour assurer aux clients un service de qualité,
- d'un **monnayeur** capable de rendre la monnaie,
- d'un **lecteur de carte prépayée**,
- d'un **programme capable** :
  - ✓ de gérer **automatiquement** les invendus et la mise au rebus,
  - ✓ de détecter **automatiquement** le manque de baguettes dans le rayonnage de vente ou dans la chambre froide,
  - ✓ de vérifier la température de la chambre froide ainsi que celle du four,
  - ✓ d'alerter **automatiquement** par email ou sms toutes anomalies détectées.



A partir de notre application de télémétrie vous pouvez également, depuis un PC, tablette ou Smartphone :

- ✓ **corriger à distance certaines anomalies sans vous déplacer,**
  - ✓ **régler à distance** les températures, le temps de cuisson ou les rythmes de cuisson selon la demande,
  - ✓ **contrôler à distance** les informations transmises sur l'écran d'information client ainsi que le temps d'attente,
  - ✓ **suivre à distance et en temps réel** les statistiques de vente.
- d'un **auvent avec éclairage intégré par LED** pour protéger les clients de la pluie.



**d) Les dimensions du Panivending :**



- Hauteur : 2.21 m
- Largeur : 1.11 m
- Profondeur : 2.48 m
- Poids : 1.250 Kg
- Certifié IP54
- Ouverture de porte arrière : 1 m
- Puissance 11 kw – 380 V triphasé ou 220 V
- Connexion à internet en wifi

**Les numéros des Brevets :**

European Patent: N° 2508450

US Patent: US D674,020S

US Patent: US 8,720,741 B2

**Le Panivending respect les directives de sécurité:**

- 98/37/CEE
- 2004/108/CE
- CEE/93/43
- CEE/73/23
- PED 97/23/CE

#### IV. Les Services

##### La garantie

- Le Panivending est assorti de la garantie constructeur de deux ans ou 80 000 baguettes, sans autres charges additionnelles.

##### La maintenance

- Une solution sur mesure pour l'entretien préventif du Panivending avec **le contrat 100%** garantissant 200 000 baguettes ou 5 ans.

##### Le dépannage

Le service de dépannage à distance :

- Intervention par télémétrie 7 jours/7, de 8h00 à 20h00 sans interruption.
- Intervention du service dépannage sous 24h00.

## V. Le Panivending : une rentabilité exceptionnelle

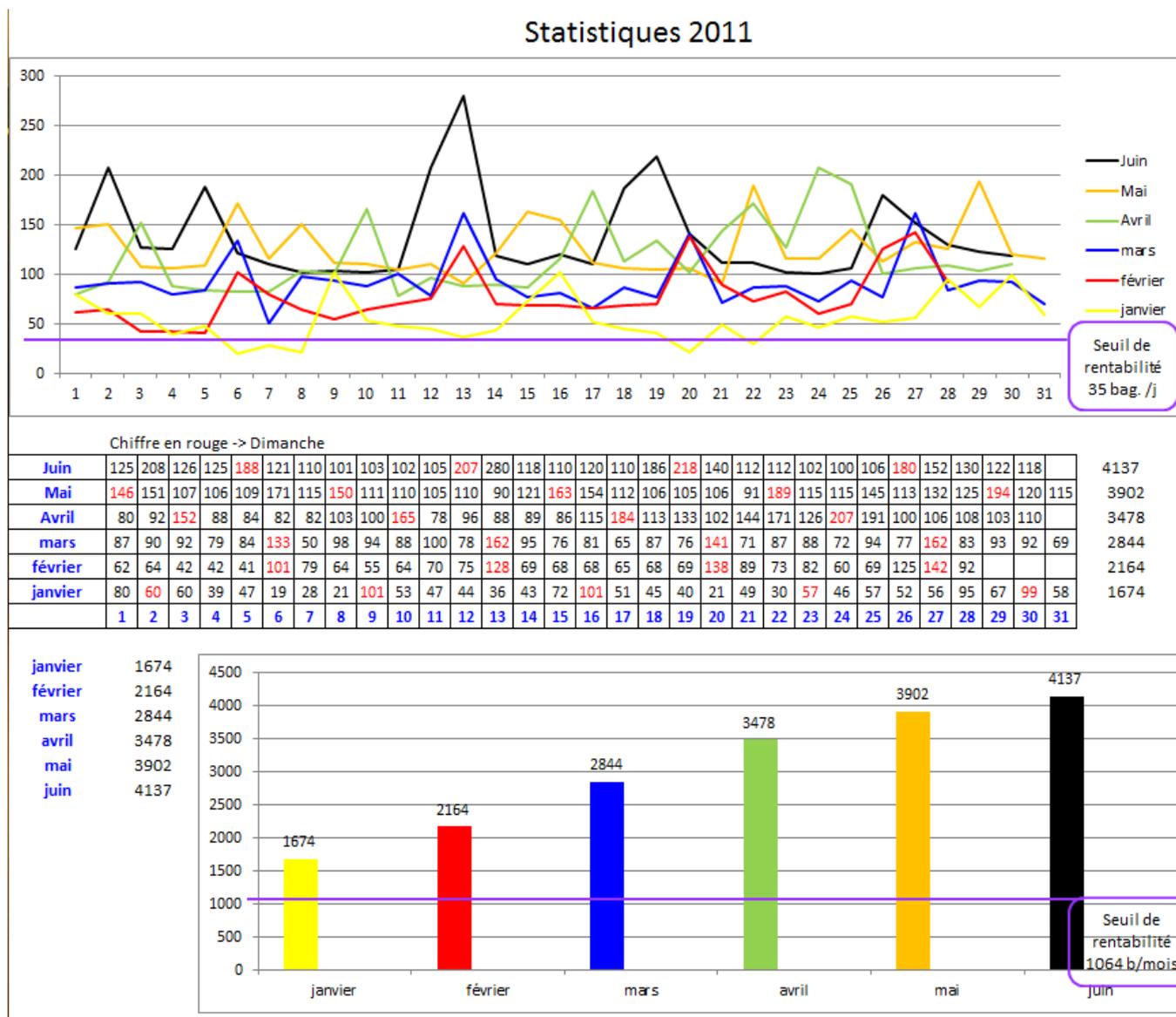
### Simulation : Automate Panivending encastré sur façade

Compte de résultat	Mensuel	%
Production vendue	2 844	100%
<i>Vente de 100 baguettes par jour</i>	2 844	100%
<b>Chiffre d'affaires mensuel</b>	<b>2 844</b>	<b>100%</b>
Charges variables	450	16%
<i>Achats de matières premières + Main d'œuvre</i>	450	16%
Charges fixes	822	29%
<i>Electricité</i>	70	2%
<i>Pack Sérénité</i>	0	%
<i>Révisions obligatoires</i>	0	%
<i>Emprunt 55 000€ - 7 ans – Taux 4%</i>	752	26%
Total des charges	1272	45%
<b>Résultat Mensuel</b>	<b>1572</b>	<b>55%</b>
<b>Résultat Journalier</b>	<b>52,40</b>	

➤ Soit un résultat journalier de 52,40 €

## Statistique de vente

Statistique de vente sur la première machine installée à Hombourg-Haut (57) en Janvier 2011. Le suivi a été effectué sur les 6 premier mois, afin de suivre l'évolution du démarrage des ventes.



## VIII. Manuel d'utilisation



SOMMAIRE

FR

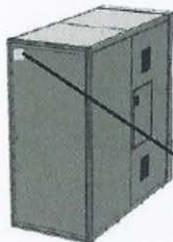


SOMMAIRE

1.5. Porte frontale .....	127
1.6. Compartiment du retour monnaie .....	128
1.7. Porte d'accès au compresseur .....	128
1.8. Distributeur de sachets .....	128
1.9. Porte de service technique (trappe latérale) .....	128
1.10. Compartiment de distribution de baguettes au client .....	128
1.11. Pieds de la machine .....	128
1.12. Porte d'accès au stock réfrigéré (Rack froid) .....	128
<b>2. INTERIEUR .....</b>	<b>129</b>
2.1. Réfrigérateur .....	129
2.2. Tubes de Monnaie .....	130
2.3. Sac de mannaie .....	130
2.4. Clavier .....	131
2.5. Compartiment de baguettes invendues .....	131
2.6. Rols .....	131
2.7. Boîtier des commutateurs d'alimentation générale .....	131
Four .....	131
Magasin chaud (rack de cuisson) .....	131
<b>PARAMETRES .....</b>	<b>132</b>
1. ACCÈS AUX PAGES DE CONFIGURATION .....	132
2. RÉGLAGE DES PARAMÈTRES .....	133
<b>a. Du Four .....</b>	<b>133</b>
• Régler la température du four .....	133
• Régler le temps de cuisson du pain .....	134
<b>b. Chambre chaude (rack chaud) .....</b>	<b>135</b>
• Régler la température dans le chambre chaude .....	135
• Régler la durée maximum de stockage du pain .....	135
• Régler la montante de la cuisson du pain dans un temps donné .....	136

<b>c. Chambre Froide (rack froid) .....</b>	<b>138</b>
• Régler la température de la chambre froide .....	138
<b>d. Des prix des produits .....</b>	<b>139</b>
• Réglage de la valeur de vente de pain .....	139
<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....</b>	<b>140</b>
<b>GUIDE DE DÉPANNAGE .....</b>	<b>143</b>
1. LISTE DES ERREURS .....	143
2. LISTE DES ANOMALIES .....	147
<b>SERVICE APRÈS-VENTE .....</b>	<b>148</b>
<b>TERME DE LA GARANTIE .....</b>	<b>149</b>

### 1. PLAQUE D'IDENTIFICATION





**MECONDIELLE**  
*Work made easy*

**MECONDIELLE** – MecaTrónica, Lda.  
Rua José Fontana, n.º 66  
Zona Industrial de Santa Marta de Corroios  
2845-408 Amora  
Téléphone: **+351 212 870 025**

**Modele:** PANI VENDING    **N.º de série:** S4-Nº ... /2014

**Tension =** 400 V+ N + T    **Hz =** 50/60

**Puissance =** 10 Kw    **Poids =** 1200 Kg

**Réfrig.:** R404 A    **Année de fabrication:** 2014

**Dimensions:** A: 2,20m x P: 1,10m x L: 2,40m

**CE**      **Fabriqué ao Portugal**

### 2. COMPOSANTS ELECTRONIQUES

DESCRIPTION	DONNEES NOMINALES
Four	Puissance : 9 KW / Nominal 1,5 KW Diférence de température : 200°—240° Rendement maximum : 1 baguette/ min
Réfrigérateur	Puissance : 2124 W Gaz : R404 A Pression maximum : 2,8 MPa Pression minimum : 0,83 Mpa
Alimentation	5x4 mm <sup>2</sup>



## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

### 3. DECLARATION DE CONFORMITE

Cette machine est conçue, fabriquée et distribuée conformément à la directive des exigences CE en matière de sécurité:

MECONDIELLE-Mecatronics,Lda

---

**EC DECLARATION OF CONFORMITY**

Mecondielle-Mecatronics , Lda

Parque Vila Amélia lote 600 Fração G, 2950-805 Quinta do Anjo,  
Palmela, Portugal.

Hereby declares that the equipment described below:

Equipment: **Bread Vending Machine**

Complies with the provisions of the following directives and the regulations transposing it into national law.

- o Low voltage ( 2006/95EC)
- o Electromagnetic Compatibility (2004/108/EC)

Complies with the provisions of the following harmonized standards,  
EMC Directive:

- o EN 60335-2-75
- o EN 62233
- o EN 55014-1
- o EN 55014-2
- o EN 61000-3-2
- o EN 61000-3-3

Done at Palmela , Portugal ,

On

  
David Ferreira  
Technical/Production Manager

CE

**MECONDIELLE- MECATRÓNICA, LDA.**  
Sede: Parque Vila Amélia Lt. 600 Fração G  
2950-805 Cabanas / Palmela  
Portugal  
Capital Social: 10 000,00€  
Matriculada na CRCP e NIPC: 509 252 362

MODE D'EMPLOI - Pain distributeur automatique

## IX. Documents de conformité

### a) Déclaration de conformité



## EC DECLARATION OF CONFORMITY

Mecondielle-Mecatrónica , Lda

Rua José Fontana n.º66 – Zona Industrial de Santa Marta de Corroios  
2845-408 Amora, Portugal.

Hereby declares that the equipment described below:

Equipment: **Bread Vending Machine**

Complies with the provisions of the following directives and the regulations transposing it into national law.

- Low voltage ( 2006/95EC)
- Electromagnetic Compatibility (2004/108/EC)

Complies with the provisions of the following harmonized standards, EMC Directive:

- EN 60335-2-75
- EN 62233
- EN 55014-1
- EN 55014-2
- EN 61000-3-2
- EN 61000-3-3

Done at Amora, Portugal ,



David Ferreira  
Technical/Production Manager

Mecondielle-Mecatrónica, Lda  
Rua José Fontana nº66, zona industrial  
Santa Marta de Corroios,  
2845-408 Amora  
Portugal  
Capital Social: 10.000,00€  
Matricula na CRCP e NIPC: 509 262 362



**b) Rapport ISQ**



**LABCEM**

**LABORATÓRIO DE COMPATIBILIDADE  
ELECTROMAGNÉTICA**

**TEST REPORT N.º 12.12.207.042-UK**

**Mecondielle – Mecatrónica, Lda**



TEST REPORT

**LABCEM**  
Laboratório de Compatibilidade Electromagnética

Report n°: 13.12.207.042-UK  
Date: 09-09-2013  
Page n°: 2/41

INDEX

1	Objective.....	3
2	Reference standards.....	3
3	Summary of test results.....	5
4	General information about the equipment under test.....	6
4.1	Ports and cables.....	8
4.2	Modifications during tests.....	8
5	Auxiliary test instrumentation.....	10
6	Operation modes of the EUT during tests.....	10
7	Test results.....	11
7.1	Emission tests.....	11
7.1.1	Harmonic currents emission test – EN 61000-3-2.....	11
7.1.2	Voltage fluctuation and flicker emission test – EN 61000-3-3.....	13
7.1.3	Conducted emissions test at AC power supply ports (Continuous noise) – EN 55014-1.....	15
7.1.4	Conducted emissions test at AC power supply ports (Discontinuous noise, clicks) – EN 55014-1.....	17
7.1.5	Radiated electrical field emission test – EN 55016-2-3.....	20
7.2	Immunity tests.....	22
7.2.1	Compliance criteria.....	22
7.2.2	EUT performance monitoring method.....	22
7.2.3	Electrostatic discharge immunity test (ESD) – EN 61000-4-2.....	23
7.2.4	Radio frequency electromagnetic fields immunity test – EN 61000-4-3.....	32
7.2.5	Electrical fast transients/burst immunity test – EN 61000-4-4.....	34
7.2.6	Surges immunity test – EN 61000-4-5.....	36
7.2.7	Immunity to conducted disturbances, induced by radio-frequency fields – EN 61000-4-6.....	38
7.2.8	Voltage dips and interruptions immunity test – EN 61000-4-11.....	40

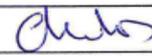
ANNEXES:

- ANNEX A (8 pages) – Harmonic currents emission test.
- ANNEX B (5 pages) – Voltage fluctuation and flicker emission test – EN 61000-3-3.
- ANNEX C1 to C4 (2 pages each) – Conducted emissions test – EN 55014-1.
- ANNEX D (4 pages) – Radiated electrical field emission test – EN 55016-2-3.
- ANNEX E (2 pages) – Electrical fast transients/burst immunity test – EN 61000-4-4.
- ANNEX F (7 pages) – Surges immunity test – EN 61000-4-5.
- ANNEX G1 to G3 (2 pages each) – Voltage dips and interruptions immunity test – EN 61000-4-11.
- ANNEX H (1 page) – Operation mode – flowchart description.

ELABORATED:



VERIFIED:



IMPRESSO LEEQUE N° 406\_0-UK

TAGUSPARK - OEIRAS - AV. Prof. Dr. Cavaco Silva, n° 33 - 2740-120 PORTO SALVO