

e-thik

Distributeur automatique connecté



Développement du
CA 24/7



Modulaire en
fonction de vos produits



En kiosque ou
dans un local



Gestion intelligente
de la température de
0° à +25°C



Consommation
électrique maîtrisée



En vente ou
location all-in



Tous les moyens de
paiement acceptés



Une application client
(fidélité, promos,
rechargement en ligne)



Made in France

www.e-thik.com • 09 70 66 95 45 • contact@e-thik.com

DONNÉES TECHNIQUES DISTRIBUTEUR CONNECTÉ DE PAINS

Le distributeur automatique connecté de pains permet de vendre de manière autonome un large assortiment de produits de boulangerie (baguettes, pains, brioches, viennoiseries, etc.) 24/7 à température contrôlée. Il est équipé d'un ascenseur pour la livraison des produits sans chute ni heurts, ce qui lui permet de vendre des produits fragiles. Ce distributeur automatique connecté fonctionne avec la borne universelle ou connectée et est compatible avec les casiers E-thik.

Les plateaux sont adaptables et modulables à tous types de produits de boulangerie, de conditionnements et d'emballages. Un des principaux atouts de ce distributeur est sa grande capacité de stockage par produit.

Le distributeur est équipé de 6 étagères pour la distribution de 4 types de baguettes, 2 pains ou brioches et différents types de viennoiseries. En fonction de leur emballage, de leur poids et de leur conditionnement, les produits de boulangerie peuvent être stockés à plat ou à la verticale, à l'aide de différents types de séparateurs.

Les produits sont stockés les uns derrière les autres et des poussoirs les poussent vers l'avant dans le panier de l'ascenseur. Le client récupère ensuite ses achats par la trappe en bas du distributeur.

Température intelligente : les produits sont conservés à température optimale. Le réglage peut se faire en entre 0° et 22°C. A cette fin, le distributeur pain est équipé d'un groupe à froid ventilé et d'un chauffage afin de maintenir la température intérieure paramétrée, indépendamment de la température extérieure. Le groupe fonctionne avec le gaz R290 qui est un fluide frigorigène naturel.

La température intérieure du distributeur est relevée toutes les 15 minutes et stockée dans la Konsole. En cas de dépassement de la température cible pendant plus de 30 min l'exploitant est alerté.

Structure : structure modulaire en acier protégé contre la corrosion. Les parois intérieures sont revêtues d'une mousse isolante pour augmenter l'efficacité du groupe froid et réduire la consommation électrique.



Largeur distributeur + borne connectée	80 cm + 22 cm
Hauteur	193 cm
Profondeur	105 cm
Emprise au sol	1,1 m ²
Poids du distributeur	350 kg
Nombre d'étagères (max)	6
Largeur des étagères	63 cm
Profondeur des étagères	53 cm
Produits par étagère (max)	10
Largeur de la trappe	41 cm
Hauteur de la trappe	17 cm
Alimentation électrique	230 V/50 Hz
Consommation électrique	5,35 Kwh/jour <small>(soit tarif en euros au 18/01/2024 = 0,2276 €/Kwh)</small>