



OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

① Número de publicación: **2 293 858**

② Número de solicitud: 200702536

⑤ Int. Cl.:
G07F 9/02 (2006.01)
G06Q 10/00 (2006.01)
G07G 1/00 (2006.01)
G07F 11/62 (2006.01)

⑫

SOLICITUD DE PATENTE

A1

② Fecha de presentación: **27.09.2007**

④ Fecha de publicación de la solicitud: **16.03.2008**

④ Fecha de publicación del folleto de la solicitud: **16.03.2008**

⑦ Solicitante/s: **Pedro Zalbide Elustondo Errotaundi Ibilbidea, 9 - 2º A 20305 Irún, Guipúzcoa, ES**

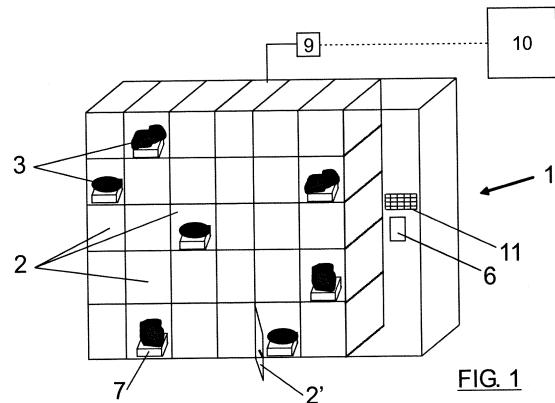
⑦ Inventor/es: **Zalbide Elustondo, Pedro**

⑦ Agente: **Carvajal y Urquijo, Isabel**

⑤ Título: **Máquina dispensadora de menús frescos.**

⑤ Resumen:

Máquina dispensadora de menús frescos. Sistema de dispensación de menús frescos, que comprende una máquina dispensadora (1) con unidad de control (9) conectada remotamente a una central de control (10). La máquina (1) dispone de compartimentos (2) con los productos (3) a dispensar, cada producto (3) con un identificador único; medios de pesaje (7) en cada compartimento (2) encargados de pesar los productos (3) y enviar dicha información a la central de control (10); y medios de lectura (6) que leen el identificador único de los productos (3). La central de control (10) dispone de una base de datos en la que a cada identificador único de producto (3) lleva asignado información con la fecha de caducidad de cada producto (3), el peso prefijado del producto (3) y el tipo de producto que se trata. La central de control (10) dispone en tiempo real del inventario de la máquina, actualizado cuando se efectúa la reposición o retirada de productos (3) de la máquina (1). La máquina (1) sólo dispensa productos (3) con fecha de caducidad válida.



ES 2 293 858 A1

DESCRIPCIÓN

Máquina dispensadora de menús frescos.

5 **Campo de la invención**

La presente invención se engloba dentro del campo de las máquinas dispensadoras de artículos. En concreto la presente invención trata de una máquina dispensadora de menús frescos (comida o productos frescos como por ejemplo menús del día).

10 **Antecedentes de la invención**

En la actualidad existen máquinas para dispensar comida pero de tipo envasado de larga duración, no comida fresca como ensaladas, platos con salsa, etc. La comida fresca requiere un entorno refrigerado y un control de caducidad exacto para evitar problemas de responsabilidad civil. También debe disponer de un sistema de cobro avanzado ya que los pagos son de entidad (en torno a 5-7 euros por transacción).

Además, las actuales máquinas de vending están orientadas a la dispensación de productos pequeños y referencias unitarias, no a múltiples referencias como puede ser un menú del día (un menú consta de varias referencias). Tampoco las actuales máquinas de vending resuelven de manera segura y sencilla los problemas de caducidad, ya que los productos que dispensan tienen normalmente caducidad de semanas o meses, o incluso algunos no tienen caducidad (por ejemplo, máquina dispensadora de gorros de baño en una piscina). Tampoco suelen tener un estricto control de temperaturas, lo que las hace inadecuadas para la dispensación de menús frescos.

La máquina dispensadora objeto de la presente invención soluciona los problemas anteriormente mencionados. Se trata de una máquina dispensadora especialmente desarrollado para la dispensación de menús frescos (menús del día). Estas máquinas pueden ser gestionadas en su mayoría por empresas de catering y pueden ser ubicadas en PYMEs, oficinas, gasolineras, y en general locales que actualmente no están preparados para ofrecer menús del día.

La máquina ajusta la fecha de caducidad de cada menú de manera automática, sin necesidad de que la persona encargada de la recarga tenga que introducir manualmente dicha fecha.

La presente invención ofrece, entre otras, las siguientes ventajas: control de caducidad automática, dispensación de items seleccionados uno a uno o por menú, monitorización automática 24 horas con gestión de eventos integrado, control automático de calidad de la recarga de menús, control de stocks online vía web y en remoto, vía de cobro electrónica (sin monedas), sistema de petición anticipada de menús.

Descripción de la invención

La invención se refiere a un sistema de dispensación de menús frescos de acuerdo con la reivindicación 1. Realizaciones preferidas del sistema se definen en las reivindicaciones dependientes.

El sistema de dispensación de menús frescos objeto de la invención comprende una máquina del tipo que dispone de medios de refrigeración para mantener frescos los productos que dispensa, de medios de selección para la selección de opciones por parte del usuario y de una unidad de control; y una central de control conectada de forma remota a la unidad de control de la máquina.

La máquina dispensadora adicionalmente dispone de:

50 - una pluralidad de compartimentos, estando depositado en cada uno de ellos los productos a dispensar, disponiendo cada producto a dispensar de un identificador único;

- medios de pesaje en cada compartimento encargados de efectuar el pesaje de los productos a dispensar, recibiendo la central de control dicha información a través de la unidad de control;

55 - medios de lectura configurados para leer, cuando un producto pasa por su campo de lectura, el identificador único de dicho producto.

La unidad de control está configurada:

60 i) para cada reposición de producto efectuada en un compartimento vacío de la máquina:

- obtener de los medios de lectura la identificación de dicho producto; y

65 - obtener de los medios de pesaje de dicho compartimento vacío el peso del producto introducido;

- enviar dicha identificación y peso a la central de control;

ES 2 293 858 A1

ii) para cada producto que el usuario solicita, enviar a la central de control el tipo de producto solicitado.

La central de control dispone de una base de datos en la que a cada identificador único de producto lleva asignado información con al menos la fecha de caducidad de cada producto, el peso prefijado del producto y el tipo de producto que se trata.

La central de control dispone en tiempo real del inventario de la máquina y está configurada:

i) para cada reposición de producto efectuada en un compartimento vacío de la máquina:

- comparar el peso del producto introducido, recibido a través de la unidad de control, con el peso prefijado para ese tipo de producto, considerándolo aceptable si está dentro de unos límites pre-establecidos;
- comparar la fecha de caducidad asignada al identificador del producto introducido recibido a través de la unidad de control, con la fecha actual, considerándolo aceptable si está dentro de unos límites pre-establecidos;
- en caso de que el pesaje y la fecha de caducidad de dicho producto sean aceptables, asignar a dicho compartimento vacío el producto introducido y actualizar el inventario de la máquina;

ii) para cada producto que el usuario solicita, bien a través de los medios de selección o presionando en la puerta del compartimento que almacena el producto deseado por el usuario, enviar a la central de control el tipo de producto solicitado;

- comprobar la presencia del tipo de producto elegido por el usuario, y recibido a través de la unidad de control, en el inventario de la máquina;
- detectar aquellos compartimentos que dispongan de dicho producto elegido por el usuario y cuya fecha de caducidad sea igual o posterior a la fecha en el que el usuario ha efectuado la petición del producto;
- en caso de que haya detectado al menos un compartimento que cumpla los requisitos anteriores, seleccionar un compartimento e indicar al usuario, a través de la unidad de control, dicho compartimento seleccionado para que proceda a retirar el producto, y actualizar el inventario de la máquina.

El presente sistema permite adicionalmente la reserva de un producto por parte de un usuario con al menos un día de antelación. Para ello la máquina dispone preferentemente de medios de identificación de usuario conectados a la unidad de control y la unidad de control está configurada para:

- identificar al usuario a través de los medios de identificación;
- obtener de los medios de selección el producto solicitado por el usuario;
- enviar la identificación del usuario y el tipo de producto solicitado a la central de control;

La central de control está configurada para en caso de disponer de dicho producto en algún compartimento de la máquina con fecha de caducidad aceptable, reservar el producto a dicho usuario.

La central de control puede recibir de la unidad de control adicionalmente al menos uno de los siguientes datos:

- información de datos del usuario para proceder al cobro electrónico;
- información de las averías o fallos de la máquina.

El sistema dispone preferiblemente de medios de control de la temperatura para cada fila de compartimentos, estando dichos medios controlados por la unidad de control, la cual determina la temperatura de cada fila de compartimentos.

Cuando se habla de producto, se puede referir bien a un ítem individual o a un menú completo compuesto de varios ítems. De la misma forma, en cada compartimento pueden estar almacenados un único menú o varios ítems, elementos componentes de un menú, de un mismo tipo.

Cada compartimento puede disponer de una puerta para acceder al mismo y de medios de apertura de la puerta activados por la unidad de control.

Breve descripción de los dibujos

A continuación se pasa a describir de manera muy breve una serie de dibujos que ayudan a comprender mejor la invención y que se relacionan expresamente con una realización de dicha invención que se presenta como un ejemplo no limitativo de ésta.

ES 2 293 858 A1

La Figura 1 muestra, de forma esquemática, la máquina dispensadora objeto de la invención.

Descripción de una realización preferida de la invención

5 Según se muestra en la Figura 1, la máquina dispensadora de menús frescos 1 dispone de una serie de compartimentos 2, uno a uno controlable por la unidad de control 9 de la máquina 1, en los cuales van colocados los productos 3 frescos (menús de comida fresca, con reducido periodo de caducidad) a dispensar, menús que están compuestos generalmente de varios artículos o productos cada uno (normalmente primer plato, segundo plato, postre, bebida, pan). Los productos 3 colocados en cada compartimento pueden ser, en vez de menús completos, ítems o artículos de un mismo tipo (por ejemplo, un plato de pescado); de esta forma el menú se formará seleccionando ítems de diferentes compartimentos (por ejemplo, pasta de un compartimento A, carne de un compartimento B y postre de un compartimento C).

15 Cada compartimento 2 dispone de una puerta 2' (en la Figura 1 sólo se representa una puerta 2' abierta) que está controlada por la unidad de control 9 de la máquina 1. A su vez, cada compartimento 2 dispone de medios de pesaje 7 encargados de pesar los productos 3 que permiten componer diferentes menús de comida fresca.

La máquina 1 posee además una puerta principal que se usa para evitar las pérdidas de frío.

20 La máquina se puede usar en dos entornos diferentes: en base a menú completo, esto es, con los productos o ítems de cada menú en un solo nicho, o bien eligiendo el cliente los productos o ítems del menú (sin menú prefijado), esto implicaría que los ítems de un mismo tipo están en cada nicho.

25 El proceso de uso en ambos casos es muy parecido: la persona abre la puerta principal una vez la unidad de control 9 haya desbloqueado eléctricamente el sistema de apertura de la puerta principal, tras autenticarse el cliente y asegurar una central de control 10, al cual está conectado la máquina 1, que tiene saldo para comprar ítems.

30 Una vez la puerta abierta, el cliente final selecciona el producto 3 (menú de comida fresca o un ítem individual del menú) a través de unos medios de selección 11, por ejemplo un teclado o una pantalla táctil, o bien decide los ítems de dicho menú abriendo el compartimento 2 correspondiente. En cada retirada de producto la unidad de control 9 asegura que las retiradas de producto no superan el saldo disponible. La máquina puede indicar al usuario de qué compartimento debe extraer el producto mediante un testigo luminoso en el compartimento, o una indicación en una pantalla LCD de la máquina, un mensaje audio, etc.

35 Una vez retirados los ítems el cliente cierra la puerta principal y la máquina recalcula los stocks de cada compartimento 2 y actualiza la transacción.

40 Si se trata de una recarga, el proceso es similar. Una vez abierta la puerta principal, se desactivan las diferentes puertas 2' de los compartimentos 2 para que el recargador tenga acceso rápido a todos ellos o bien se puede sacar la bandeja para facilitar la recarga desde su parte superior (la bandeja está bloqueada para todo aquel que no tenga derecho de recarga).

El proceso de recarga es el siguiente:

45 - El recargador (la persona que efectúa la recarga) abre la puerta principal que da acceso a todos los compartimentos 2 a la vez.

50 - El recargador coge un producto 3, que puede ser un menú que consta de varios ítems, y pasa dicho menú por unos medios de lectura 6 (por ejemplo un lector RFID si el menú o los productos que componen el menú llevan etiquetas RFID, o un lector de código de barras si llevan un código de barras) tras lo cual lo coloca en un compartimento 2 libre. En el caso de que coloque varios ítems (por ejemplo, varias ensaladas en un compartimento 2), la carga es similar pero en este caso se colocan varias unidades del mismo producto en el mismo compartimento 2 y la unidad de control 9 asocia estos ítems a dicho compartimento 2.

55 Por tanto, la venta en la máquina dispensadora 1 puede ser de dos tipos: menú cerrado o venta por raciones. En caso de que sea venta por menú cerrado, el compartimento 2 contiene las diferentes raciones que componen el menú, incluyendo también, si el operador lo desea, la bebida. Si la venta es por raciones, cada compartimento 2 posee varias raciones pero de la misma referencia, no debe haber referencias mezcladas.

60 Cada ítem lleva un identificador único, además de llevar un identificador del tipo de producto. En la empresa envasadora, por cada ítem que se identifica, se genera un documento xml en la central de control 10 que almacena todos los datos. Si se desea abrir un compartimento 2 que contiene sólo ítems con fecha pasada, la máquina 1 no deja abrir dicho compartimento 2, ya que es la central de control 10 la que decide qué compartimento 2 puede ser o no abierto. Si el compartimento 2 no tiene puerta 2' propia, la máquina informa de que dicho compartimento está invalidado por caducidad, a través por ejemplo de una pantalla y/o mensajes sonoros.

65 La empresa envasadora debe tener un terminal que permita, por Internet, grabar cada envasado (se graba el momento del envasado) en la central de control 10.

ES 2 293 858 A1

- La unidad de control 9 de la máquina 1 obtiene el peso del producto 3 a partir de los medios de pesaje 7 del compartimento 2 en el que se ha introducido, y compara el peso con un valor prefijado para ese tipo de producto 3.

- Una vez rellenados los compartimentos necesarios, el recargador cierra la puerta principal.

5

La máquina dispensadora 1 está refrigerada para conservar de manera adecuada los productos frescos en la máquina, normalmente unos pocos días. La máquina lleva integrado un control de temperatura para cada fila o bandeja de compartimentos, control que se realiza de forma continua las 24 horas y con alarma incluida. En cuanto se rebase cualquier nivel de control establecido la unidad de control 9 impide la dispensación de menús y envía aviso a la central de control 10 para avisar a un operario que se persone y solucione el fallo.

10

La máquina 1 permite varias vías de cobro, incluyendo el cobro electrónico. Este sistema de vending implica cobros muy grandes para lo que es habitual en el sector. Se pasa de pagar 30 céntimos de euro a 3-6 euros, por ejemplo. No siempre tiene la gente tanto suelto, por lo que el sistema de cobro por monedas no tiene tanta validez en este sector. Otra vía contemplada de cobro es la de cobro electrónico online. En este caso el usuario usa una tarjeta C3 o bien paga con una tarjeta de crédito o de débito. En ambos casos es cobro sin monedas. La tercera vía de cobro es la de cobro electrónico offline, esto es, se identifica a la persona y se le cobra a la empresa en la que trabaja a final de semana o de mes por todos sus gastos en estas máquinas. Esta vía permite aplicar las subvenciones que algunas empresas aplican a sus usuarios, subvención que suele llegar hasta el 40% del coste total.

20

La presente invención permite un control automático de la recarga y dispensación de menús al estar cada compartimento 2 monitorizado en peso, lo que permite saber si la recarga ha sido realizada correctamente (detecta si faltan productos en la recarga) y si en la dispensación el cliente ha recogido todos los productos de que consta el menú. Las caducidades se ajustan automáticamente en el proceso de recarga. Además, se impide la venta de comida con fecha de caducidad ya pasada.

25

La asignación menú-compartimento es realizada por la unidad de control 9 durante el proceso de recarga. El usuario, tras especificar el menú que desea, puede acceder al compartimento que contiene los productos de ese menú, (y con una fecha de caducidad aceptable), indicando al usuario qué compartimento es el seleccionado. Este control asegura la no dispensación de menús con fecha de caducidad pasada. La puerta 2' dispone para ello de un mecanismo de apertura activado por la unidad de control 9 cuando se cumplen las condiciones.

30

En el caso de que desee configurar el menú a su gusto las opciones son dos: si la máquina no tiene puerta 2' intermedia por compartimento 2, basta con que coja de cada nicho que le interese. En cuanto extrae un ítem la máquina 1 detecta la variación de peso y lo contabiliza. Si la máquina tiene puerta 2' intermedia por compartimento, deberá apretar dicha puerta y se abrirá, pudiendo sacar el ítem. En cuanto lo saca, por variación de peso, se contabiliza. En este caso el menú final será el ajustado a sus deseos.

35

El usuario puede también reservar un menú determinado con un día (o incluso varios) de antelación. Esta selección tendrá prioridad sobre posteriores peticiones de los clientes. La reserva del menú se realiza de la siguiente forma:

40

- El usuario se identifica (la máquina puede disponer de medios de autenticación de usuario configurados para que el usuario pueda identificarse). Por ejemplo, la identificación puede realizarse a través de una tarjeta magnética o una tarjeta RFID.

45

- El usuario pide la reserva de menú, indicando a su vez el menú en concreto elegido, a través de los medios de selección 11.

50

- Si hay producto en la máquina y la caducidad es válida, la central de control 10 (la unidad de control 9 no tiene información sobre caducidades sin sobre el contenido de los nichos) asigna compartimento al usuario (se puede poner su petición en cola y cuando hay otra petición del mismo ítem o menú se chequea si queda stock para responder al cliente que ha pedido este ítem o menú con antelación). Si no hay producto, se indica al encargado de reponer la máquina que un menú de ese tipo tiene venta asegurada.

55

La unidad de control 9 controla lo que se repone y lo que se dispersa, y pasa estos datos a la central de control 10 que a su vez controla el inventario de la máquina 1 en tiempo real ya que cada transacción se realiza contra la central de control 10. Es la central de control 10 la que sabe qué hay en cada máquina en cada momento. Por ello estas máquinas requieren conexión Internet (por cable o inalámbrica).

60

65

ES 2 293 858 A1

REIVINDICACIONES

1. Sistema de dispensación de menús frescos, que comprende:

5 - una máquina dispensadora (1) del tipo que dispone de medios de refrigeración para mantener frescos los productos que dispensa, de medios de selección (11) para la selección de opciones por parte del usuario y de una unidad de control (9); y

10 - una central de control (10) conectada de forma remota a la unidad de control (9) de la máquina (1);

caracterizado porque la máquina dispensadora (1) adicionalmente dispone de:

15 - una pluralidad de compartimentos (2), estando depositado en cada uno de ellos los productos (3) a dispensar, disponiendo cada producto (3) a dispensar de un identificador único;

- medios de pesaje (7) en cada compartimento (2) encargados de efectuar el pesaje de los productos (3) a dispensar, recibiendo la central de control (10) dicha información a través de la unidad de control (9);

20 - medios de lectura (6) configurados para leer, cuando un producto (3) pasa por su campo de lectura, el identificador único de dicho producto (3);

porque la unidad de control (9) está configurada:

25 i) para cada reposición de producto (3) efectuada en un compartimento (2) vacío de la máquina:

- obtener de los medios de lectura (6) la identificación de dicho producto (3); y

- obtener de los medios de pesaje (7) de dicho compartimento (2) vacío el peso del producto (3) introducido;

30 - enviar dicha identificación y peso a la central de control (10);

ii) para cada producto (3) que el usuario solicita, enviar a la central de control (10) el tipo de producto solicitado;

35 porque la central de control (10) dispone de una base de datos en la que a cada identificador único de producto (3) lleva asignado información con al menos la fecha de caducidad de cada producto (3), el peso prefijado del producto (3) y el tipo de producto que se trata;

y porque la central de control (10) dispone en tiempo real del inventario de la máquina y está configurada:

40 i) para cada reposición de producto (3) efectuada en un compartimento (2) vacío de la máquina:

45 - comparar el peso del producto (3) introducido, recibido a través de la unidad de control (9), con el peso prefijado para ese tipo de producto (3), considerándolo aceptable si está dentro de unos límites pre-establecidos;

- comparar la fecha de caducidad asignada al identificador del producto (3) introducido recibido a través de la unidad de control (9), con la fecha actual, considerándolo aceptable si está dentro de unos límites pre-establecidos;

50 - en caso de que el pesaje y la fecha de caducidad de dicho producto (3) sean aceptables, asignar a dicho compartimento (2) vacío el producto (3) introducido y actualizar el inventario de la máquina

ii) para cada producto (3) que el usuario solicita:

55 - comprobar la presencia del tipo de producto (3) elegido por el usuario, y recibido a través de la unidad de control (9) y en el inventario de la máquina (1);

60 - detectar aquellos compartimentos (2) que dispongan de dicho producto (3) elegido por el usuario y cuya fecha de caducidad sea igual o posterior a la fecha en el que el usuario ha efectuado la petición del producto;

- en caso de que haya detectado al menos un compartimento (2) que cumpla los requisitos anteriores, seleccionar un compartimento (2) e indicar al usuario, a través de la unidad de control (9), dicho compartimento seleccionado para que proceda a retirar el producto (3), y actualizar el inventario de la máquina.

65 2. Sistema de dispensación de menús frescos según la reivindicación 1, que permite la reserva de un producto (3) por parte de un usuario con al menos un día de antelación, **caracterizado** porque la máquina (1) dispone de medios de identificación de usuario conectados a la unidad de control (9);

ES 2 293 858 A1

porque la unidad de control (9) está configurada para:

- identificar al usuario a través de los medios de identificación;

5 - obtener de los medios de selección (11) el producto (3) solicitado por el usuario;

- enviar la identificación del usuario y el tipo de producto solicitado a la central de control (10);

10 y porque la central de control (10) está configurada para en caso de disponer de dicho producto (3) en algún compartimento (2) de la máquina (1) con fecha de caducidad aceptable, reservar el producto (3) a dicho usuario.

3. Sistema de dispensación de menús frescos según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque la central de control (10) recibe de la unidad de control (9) adicionalmente al menos uno de los siguientes datos:

15

- información de datos del usuario para proceder al cobro electrónico;

- información de las averías o fallos de la máquina.

20

4. Sistema de dispensación de menús frescos según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizada** porque dispone de medios de control de la temperatura para cada fila de compartimentos, estando dichos medios controlados por la unidad de control (9), la cual determina la temperatura de cada fila de compartimentos.

25

5. Sistema de dispensación de menús frescos según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizada** porque cada producto (3) es uno de los siguientes:

- un ítem individual;

- un menú completo compuesto de varios ítems.

30

6. Sistema de dispensación de menús frescos según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizada** porque en cada compartimento (2) están almacenados uno de los siguientes:

35

- un único menú;

- ítems, elementos componentes de un menú, de un mismo tipo.

40

7. Sistema de dispensación de menús frescos según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizada** porque cada compartimento (2) dispone de una puerta (2') para acceder al mismo y de medios de apertura de la puerta (2') activados por la unidad de control (9).

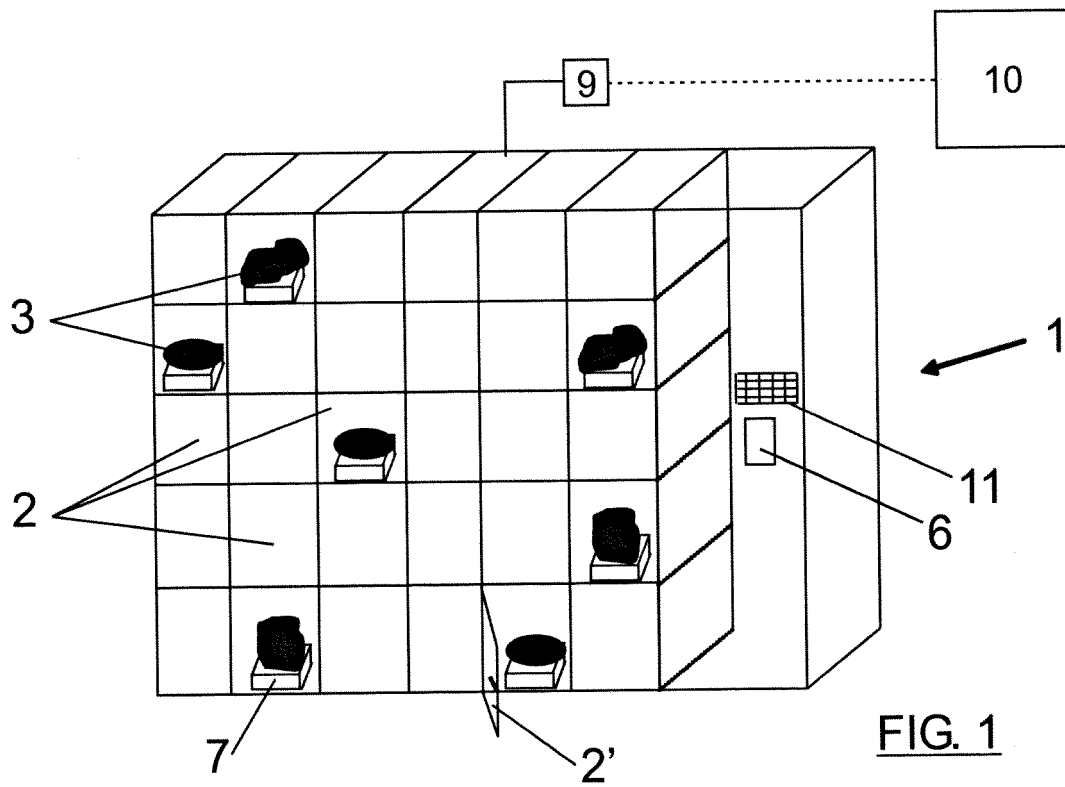
45

50

55

60

65





OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

① ES 2 293 858

② Nº de solicitud: 200702536

③ Fecha de presentación de la solicitud: **27.09.2007**

④ Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤ **Int. Cl.:** Ver hoja adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

| Categoría | Documentos citados | Reivindicaciones afectadas |
|-----------|--|----------------------------|
| A | US 5593267 A (MCDONALD, S.C. et al.) 14.01.1997 | |
| A | US 6204763 B1 (SONE, M.) 20.03.2001 | |
| A | WO 02035432 A1 (PROMEGA CORP.) 02.05.2002 | |
| A | US 2002183882 A1 (DEARING, M. et al.) 05.12.2002 | |
| A | CA 2430181 A1 (CSTAR TECHNOLOGIES INC.) 27.11.2004 | |

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia

Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría

A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita

P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud

E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

para todas las reivindicaciones

para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe

29.02.2008

Examinador

A. López Alonso

Página

1/2

CLASIFICACIÓN DEL OBJETO DE LA SOLICITUD

G07F 9/02 (2006.01)
G06Q 10/00 (2006.01)
G07G 1/00 (2006.01)
G07F 11/62 (2006.01)