

Service Information

Richtlinie 93/43/EWG - HACCP Konzept Umsetzung in Heißgetränke Verkaufsautomaten von CRANE Merchandising Systems

Unsere Verkaufsautomaten entsprechen dem heutigen Stand der Technik und sind nach den folgenden CE Richtlinien gefertigt und tragen des CE Zeichen.

89/392/EWG Maschinen Richtlinie

89/336/EWG EMC Richtlinie vom 3.Mai 1989 ergänzt

durch 92/31/EWG vom 28.April 1992

und 93/68/EWG Artikel 5 vom 22. Juli 1993

72/23/EWG Niederspannung Richtlinie vom 19. Februar 1973

ergänzt durch 93/68/EWG Artikel 13 vom 22.Juli 1993

zu folgenden Standards wird Konformität erklärt:

EN292-1,-2: 1991, EN294: 1992, EN55014, EN55104, EN61000-3-2, EN61000-3-3, IEC 335-1, IEC 335-2-75

Unsere Heißgetränke Verkaufsautomaten besitzen ein Stahlblechgehäuse. Der Innenraum ist Lebensmittelecht Pulver beschichtet. Alle Teile in Kontakt mit Wasser und fertigem Produkt sind aus Lebensmittelechtem Kunststoff oder Edelstahl gefertigt. Alle relevanten Teile, lassen sich zur Reinigung und Desinfektion einfach entnehmen.

Beachten Sie bitte, dass jeder Verkaufsautomat regelmäßig gewartet werden muss.

Sehen Sie in der zum jeweiligen Automat gehörenden Bedienungsanleitung nach, welche Reinigungsarbeiten notwendig sind.