



Foto: © TÜV Rheinland / Heiko Stahl

# Professionelle Küchen- und Gastronomiegeräte

Wir prüfen für Sie professionelle Küchengeräte kompetent und zuverlässig.  
Unsere langjährige Erfahrung gibt Ihnen Sicherheit.

[www.tuv.com](http://www.tuv.com)

 **TÜVRheinland®**  
Genau. Richtig.

## FÜR SIE – PRÜFEN WIR.

Im Bewusstsein an die hohen Ansprüche an Geräte im Gastronomiebereich prüfen wir für Sie nach den jeweiligen Richtlinien, Verordnungen und Normen.

## ELEKTROMAGNETISCHE VERTRÄGLICHKEIT (EMV).

Wer elektrische Geräte erfolgreich vermarkten will, muss die EMV-Richtlinie einhalten. Als benannte Stelle der Bundesnetzagentur sind wir autorisiert, EMV-Prüfungen in unseren technisch aufwändig ausgestatteten Prüflaboren oder mobil nach europäischen und internationalen Normen durchzuführen.

## CHEMISCHE UND ELEKTRISCHE SICHERHEIT.

Wir prüfen u. a. gemäß dem Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), ob die Materialien, aus denen Ihr Produkt besteht, die gesetzlich festgelegten Grenzwerte einhält. Neben der chemischen Sicherheit gilt es auch die elektrische Sicherheit zu gewährleisten. Unsere Prüfungen erfolgen nach Niederspannungsrichtlinie, Maschinenrichtlinie und einschlägigen europäischen und internationalen Normen.

## GEBRAUCHSEIGENSCHAFTEN UND ENERGIE-VERBRAUCH.

In unserem neuen, hochwertig ausgestatteten Labor prüfen wir für Sie wichtige, qualitätsrelevante Produkteigenschaften, wie die Verarbeitungsqualität, Funktionalität, Ergonomie, Bedienungsfreundlichkeit, Langlebigkeit und Handhabung Ihres Produktes. Darüberhinaus ermitteln und bewerten wir bei Bedarf den Energieverbrauch, das Geräusch sowie die Qualität und Verständlichkeit der Bedienungsanleitung.

## HYGIENE EIGENSCHAFTEN.

Wir prüfen die Hygiene- und mikrobiologischen Eigenschaften Ihres Produktes nach einschlägigen EN- und DIN-Normen. Dabei führen wir eine Bewertung des Hygienesignals durch und untersuchen die mikrobiellen Eigenschaften der Außen- und Innenflächen sowie bei Getränkebereitern die entsprechenden Getränke.

## UMWELTSIMULATION.

Ihre Produkte werden auch in Flugzeugen oder der Bahn verbaut? Wir stellen die dortigen Beanspruchungen auf unseren modernen Shakern mit oder ohne entsprechender Klimaüberlagerung gerne nach und unterwerfen Ihr Produkt den erforderlichen Prüfzyklen.

TÜV Rheinland LGA Products GmbH  
Tillystraße 2 - 90431 Nürnberg  
Tel. +49 911 655 5225  
Fax +49 911 655 5226  
service@de.tuv.com

[www.tuv.com](http://www.tuv.com)

## PRODUKTBEISPIELE.

- Thermische Zubereitungsgeräte (z. B. Backöfen, Kombidämpfer, Fritteusen, etc.)
- Mechanische Vor- und Zubereitungsgeräte (z. B. Gemüseschneidemaschinen, Rühr- und Knetmaschinen)
- Heißgetränkemischer (z. B. Kaffeemaschinen, Teemaschinen, etc.)
- Thermische Einrichtungskomponenten (z. B. Warmhaltebäder, etc.)
- Spülmaschinen
- Waschmaschinen

## DAS ZEICHEN ZEIGT DEN UNTERSCHIED.

Sie sehen es auf einen Blick. Unser national und international anerkanntes Prüfzeichen sagt mehr als 1.000 Worte. Sie können jederzeit mit nur einem Smartphone-Scan via QR-Code die wesentlichen Zertifizierungsprogrammmerkmale abrufen.

Besuchen Sie die TÜV Rheinland Zertifikatsdatenbank unter [www.certipedia.com](http://www.certipedia.com) und geben Sie die ID aus dem Prüfzeichen ein.



## ES GIBT VIELE GUTE GRÜNDE.

- Bestätigung Ihrer Qualitätsaussage durch einen neutralen Prüfdienstleister
- Eindeutige Entscheidungs- und Orientierungshilfe für Ihre Kunden
- Differenzierung im Wettbewerbsumfeld

## RUND UM DIE WELT.

Ihre Produkte benötigen einen „Reisepass“? Wir begleiten Sie dahin, wo sie erfolgreich sind oder sein wollen – und das in fast alle Länder dieser Welt.

## NEUE TRENDS, NEUES WISSEN, NEUE FRAGEN

Überzeugen Sie sich – [www.tuv.com](http://www.tuv.com)



Newsletter-Anmeldung:  
[www.tuv.com/newsletter-produkte](http://www.tuv.com/newsletter-produkte)

 **TÜVRheinland**<sup>®</sup>  
Genau. Richtig.