Datenblatt zu Chocolady Geräte-Check – Wartung und Funktionskontrolle

Rundum-Serrvice für die Chocolady von EmK



Produktbeschreibung

Chocolady Geräte-Check – professionelle Wartung, Dichtungsprüfung und Funktionskontrolle

Mit dem **EmK-Geräte-Check für die Chocolady** erhalten Sie eine umfassende technische, mechanische und hygienische Überprüfung Ihres professionellen Heißgetränkebereiters.

Wir prüfen nicht nur, ob sich das Gerät einschalten lässt und die Schokolade warm wird. Die Chocolady wird als vollständiges System betrachtet: Getränkebehälter, Behälterdichtung, Spezialhahn, Hutdichtung, Rührwerk, Antrieb, Verbindung zum Rührflügel, Bain-Marie-Wasserbehälter, Ablassschraube, Heizung, Temperaturregelung, elektrische Komponenten und weitere funktionsrelevante Bauteile werden kontrolliert.

Im Rahmen des Geräte-Checks werden außerdem die **Behälterdichtung und die Hutdichtung im Zapfhahn sorgfältig geprüft**. Diese beiden Verschleißteile sind für einen zuverlässigen, hygienischen und möglichst tropffreien Betrieb besonders wichtig.

Stellen wir fest, dass eine Dichtung verhärtet, beschädigt, verformt oder nicht mehr zuverlässig dicht ist, empfehlen wir den Austausch. Der Austausch und die benötigten Dichtungen sind **nicht automatisch im Preis des Geräte-Checks enthalten**. Sie werden erst nach Abstimmung beziehungsweise Freigabe berechnet. Dabei profitieren Sie von den im Rahmen des Geräte-Checks gewährten Rabatten auf zusätzliche Ersatzteile und Reparaturarbeiten.

Werden bei der Prüfung weitere Mängel festgestellt oder müssen Dichtungen beziehungsweise andere Verschleißteile erneuert werden, profitieren Sie von attraktiven Sonderkonditionen:

- **20 % Rabatt auf zusätzlich benötigte Ersatzteile**
- **20 % Rabatt auf die Lohnkosten freigegebener Reparaturen**
- **kostenfreier Rücktransport nach Abschluss des Service**

So erhalten Sie nicht nur eine gründliche Kontrolle, sondern eine wirtschaftlich sinnvolle Möglichkeit, die Betriebssicherheit und den Wert Ihrer Chocolady langfristig zu erhalten.

Die wichtigsten Leistungen auf einen Blick

Datenblatt zu Chocolady Geräte-Check – Wartung und Funktionskontrolle

Rundum-Serrvice für die Chocolady von EmK

- umfassende Sicht- und Funktionsprüfung
- Prüfung aller relevanten mechanischen Bauteile
- Kontrolle der elektrischen Komponenten
- Prüfung von Heizung und Temperaturregelung
- Kontrolle des Rührwerks
- Prüfung des Antriebs
- Kontrolle auf Korrosion im Antriebsbereich
- Prüfung der Verbindung zwischen Antrieb und Rührflügel
- Kontrolle des transparenten Getränkebehälters
- sorgfältige Prüfung der Behälterdichtung
- Kontrolle auf Verhärtung, Verformung, Beschädigung und Undichtigkeit
- Kontrolle des Spezialzapfhahns
- Ausbau und Prüfung der Hutdichtung im Zapfhahn
- Prüfung der Hahnmechanik und der zuverlässigen Abdichtung
- Kontrolle der Ablassschraube des Bain-Marie-Systems
- Prüfung des Wasserbehälters
- Kontrolle von Gerätezuleitung und Stecker
- abschließender Probelauf
- 20 % Rabatt auf zusätzlich benötigte Ersatzteile
- 20 % Rabatt auf die Lohnkosten freigegebener Reparaturen
- kostenfreier Rücktransport nach Abschluss
- optional mit elektrischer Sicherheitsprüfung kombinierbar

Warum ein Chocolady Geräte-Check sinnvoll ist

Die Chocolady ist grundsätzlich so konstruiert, dass viele Teile zur Reinigung abgenommen werden können. In der Praxis zeigt sich jedoch immer wieder, dass Betreiber nicht alle zu reinigenden Stellen kennen.

Einige Bauteile werden lediglich oberflächlich gesäubert. Andere werden gar nicht demontiert, weil nicht bekannt ist, dass dies möglich oder notwendig ist.

Gleichzeitig erleben wir das gegenteilige Problem: Manche Komponenten werden mit ungeeigneten Reinigungsmitteln oder zu aggressiven Methoden behandelt. Dadurch wird zwar versucht, das Gerät besonders gründlich zu reinigen – tatsächlich können Behälter, Dichtungen und Oberflächen jedoch dauerhaft beschädigt werden.

Der Geräte-Check verfolgt deshalb zwei Ziele:

- **Das Gerät technisch und hygienisch auf einen zuverlässigen Betrieb vorzubereiten.**
- **Schäden durch Verschleiß, Korrosion, falsche Reinigung oder fehlerhafte Nutzung frühzeitig zu erkennen.**

Verborgene Verschmutzungen an Stellen, die viele Betreiber nicht kennen

Eine Chocolady besteht nicht nur aus dem sichtbaren Getränkebehälter und dem Rührflügel.

Zu den regelmäßig zu kontrollierenden beziehungsweise zu reinigenden Bereichen gehören abhängig von der Ausführung unter anderem:

- Getränkebehälter
- Behälterboden
- Behälterdichtung
- Rührflügel
- Aufnahme des Rührflügels
- Verbindung zum Antrieb
- Zapfhahn
- innere Bauteile des Zapfhahns
- Hutdichtung
- Auslauf
- Tropfschale
- Bain-Marie-Wasserbehälter
- Wasserablass
- Ablassschraube
- Gehäusebereiche unter abnehmbaren Bauteilen

Gerade im Zapfhahn können sich Reste von Kakao, Trinkschokolade, Milch, Zucker und Fett ablagern.

Von außen wirkt der Hahn möglicherweise sauber. Im Inneren können dennoch Rückstände vorhanden sein, die später zu Schwergängigkeit, Undichtigkeiten, hygienischen Problemen oder einem ungleichmäßigen Getränkefluss führen.

Die Hutdichtung im Zapfhahn – klein, aber besonders wichtig

Eine häufige Reaktion unserer Kunden lautet:

„Ach, diese Dichtung kann man herausnehmen?“

Gemeint ist die sogenannte **Hutdichtung im Spezialzapfhahn**.

Sie gehört zu den Bauteilen, die viele Anwender beim täglichen Reinigen nicht wahrnehmen. Dennoch hat sie eine wichtige Funktion für:

Datenblatt zu Chocolady Geräte-Check – Wartung und Funktionskontrolle

Rundum-Serrvice für die Chocolady von EmK

- zuverlässiges Öffnen und Schließen des Hahns
- sauberen Getränkefluss
- möglichst tropffreien Ausschank
- hygienische Trennung der beweglichen Bauteile
- zuverlässige Abdichtung

In der Hutdichtung und ihrer Aufnahme können sich Getränkerückstände festsetzen.

Wird sie nicht regelmäßig herausgenommen und sorgfältig gereinigt, können Rückstände eintrocknen, die Dichtung verkleben oder das Material vorzeitig altern.

Im EmK-Geräte-Check wird die vorhandene Hutdichtung ausgebaut und auf Verschmutzung, Verformung, Verhärtung, Beschädigung und zuverlässige Abdichtung geprüft.

Ist die Dichtung noch in einem einwandfreien Zustand, kann sie nach der sachgerechten Reinigung weiterverwendet werden. Ist sie verschlissen oder beschädigt, empfehlen wir den Austausch.

Eine neue Hutdichtung ist **nicht automatisch im Preis des Geräte-Checks enthalten**. Der Austausch erfolgt nach Abstimmung und wird zusätzlich berechnet. Auf die benötigte Dichtung sowie die gegebenenfalls anfallende Arbeitszeit erhalten Sie die im Rahmen des Geräte-Checks vorgesehenen Rabatte.

Prüfung der Behälterdichtung

Auch die große Dichtung zwischen Getränkebehälter und Gerätebasis ist ein typisches Verschleißteil.

Sie wird durch verschiedene Einflüsse belastet:

- Wärme
- häufiges Auf- und Abbauen
- Druck durch den gefüllten Behälter
- Getränkerückstände
- Fett- und Zuckerbestandteile
- Reinigungsmittel
- mechanisches Verziehen
- längere Lagerzeiten

Eine beschädigte, verhärtete oder falsch sitzende Behälterdichtung kann dazu führen, dass Flüssigkeit austritt oder in Bereiche gelangt, die trocken bleiben müssen.

Deshalb wird die Behälterdichtung im Rahmen des Geräte-Checks sorgfältig auf ihren Zustand, ihre Elastizität, ihren korrekten Sitz und ihre Dichtwirkung geprüft.

Ist die Behälterdichtung noch einwandfrei, muss sie nicht vorsorglich ersetzt werden. Zeigt sie jedoch Verhärtungen, Verformungen, Risse, Undichtigkeiten oder andere Verschleißerscheinungen, empfehlen wir die Erneuerung.

Die neue Behälterdichtung und der damit verbundene Austausch sind **nicht im Grundpreis des Geräte-Checks enthalten**. Sie werden nach vorheriger Abstimmung zusätzlich berechnet. Auf das Ersatzteil und die gegebenenfalls anfallende Arbeitszeit erhalten Sie den für den Geräte-Check vorgesehenen Preisvorteil.

Warum bekommt der transparente Behälter Risse?

Kunden fragen uns regelmäßig:

„Warum zeigt der Behälter schon nach relativ kurzer Zeit feine Risse?“

Bei transparenten Kunststoffbehältern können sogenannte Spannungs- beziehungsweise Entspannungsrisse auftreten.

Solche Linien können zunächst nur optisch sichtbar sein und die unmittelbare Funktion noch nicht beeinträchtigen. Sie zeigen jedoch, dass das Material mechanisch, thermisch oder chemisch beansprucht wurde.

Mögliche Einflussfaktoren sind:

- starke Temperaturunterschiede
- Einfüllen sehr heißer Flüssigkeit in einen kalten Behälter
- schnelles Abkühlen eines noch warmen Behälters
- mechanische Spannung
- festes Verkanten beim Ein- oder Ausbau
- ungeeignete Reinigungsmittel
- zu lange Einwirkzeiten
- aggressive Getränkebestandteile oder Aromen
- Kombination mehrerer Belastungen

Besonders kritisch ist der Wechsel zwischen hohen und niedrigen Temperaturen. Wird ein warmer Behälter beispielsweise unmittelbar mit sehr kaltem Wasser gespült, kann dies die Materialspannung erhöhen.

Feine Risse sind deshalb nicht automatisch ein Hinweis auf einen Herstellungsfehler. Ob ein Material- oder Gewährleistungsfall vorliegt, kann erst nach Prüfung des konkreten Schadens beurteilt werden.

Warum wird der Behälter stumpf oder milchig?

Ein transparenter Getränkebehälter kann durch ungeeignete Reinigung zunehmend stumpf, trüb oder milchig erscheinen.

Mögliche Ursachen sind:

Datenblatt zu Chocolady Geräte-Check – Wartung und Funktionskontrolle

Rundum-Serrvice für die Chocolady von EmK

- scheuernde Schwämme
- harte Bürsten
- abrasive Reinigungspulver
- ungeeignete Spülmaschinenreiniger
- Klarspüler
- stark alkalische Mittel
- alkoholhaltige Reiniger
- lösungsmittelhaltige Reiniger
- nicht freigegebene Desinfektionsmittel
- zu hohe Reinigungstemperaturen
- längere Einwirkung ungeeigneter Chemikalien
- Kombination aus Chemikalie, Wärme und Materialspannung

Auch bestimmte Getränkeinhaltsstoffe oder Aromen können die Oberfläche bei langem Kontakt beeinflussen.

Ist die Oberfläche bereits chemisch oder mechanisch angegriffen, lässt sich die ursprüngliche Transparenz häufig nicht wiederherstellen.

Deshalb sollte der Behälter ausschließlich mit geeigneten, für das Material freigegebenen Mitteln sowie weichen Tüchern oder nicht scheuernden Reinigungshilfen behandelt werden.

Welche Reinigungsmittel können für den Behälter problematisch sein?

Besondere Vorsicht ist unter anderem bei folgenden Stoffgruppen geboten:

- stark alkalischen Reinigungsmitteln
- bestimmten Tensidkombinationen
- Klarspülern
- alkoholhaltigen Reinigern
- lösungsmittelhaltigen Mitteln
- ungeeigneten Desinfektionsmitteln
- aggressiven Fettlösern
- Scheuermitteln
- nicht geprüften Universalreinigern
- konzentrierten Reinigungsmitteln ohne ausreichende Verdünnung

Nicht jeder Reiniger aus einer dieser Gruppen führt zwangsläufig sofort zu sichtbaren Schäden. Entscheidend sind unter anderem Konzentration, Temperatur, Einwirkzeit und Zustand des Materials.

Im Zweifel sollte nur ein ausdrücklich für den Behälter geeignetes Mittel verwendet werden.

Kontrolle des Rührwerks

Das Rührwerk hält Kakao beziehungsweise Trinkschokolade ständig in Bewegung.

Dadurch wird:

- eine gleichmäßige Konsistenz unterstützt
- ein Absetzen schwerer Bestandteile reduziert
- die Wärme gleichmäßiger verteilt
- die Ausgabe über den Zapfhahn erleichtert

Beim Geräte-Check prüfen wir unter anderem:

- freien Lauf des Rührflügels
- korrekte Positionierung
- sichtbare Beschädigungen
- Verformungen
- ungewöhnliches Spiel
- Verschleiß an der Aufnahme
- Zustand der Verbindung zum Antrieb

Ein schwergängiger oder falsch eingesetzter Rührflügel belastet den Antrieb unnötig und kann weitere Schäden verursachen.

Prüfung des Antriebs

Der Antrieb gehört zu den besonders wichtigen Bauteilen der Chocolady.

Wir kontrollieren:

- Funktion des Motors
- gleichmäßigen Lauf
- ungewöhnliche Geräusche
- Kraftübertragung
- Verbindung zum Rührflügel
- Befestigung
- sichtbare Verschleißspuren
- Anzeichen von Feuchtigkeit
- mögliche Korrosion

Datenblatt zu Chocolady Geräte-Check – Wartung und Funktionskontrolle

Rundum-Serrvice für die Chocolady von EmK

Gerade Feuchtigkeit ist im Antriebsbereich problematisch.

Gelangen Wasser, Kakao oder Reinigungsflüssigkeit in den Antrieb, können Kontakte, Lager, Welle und weitere Bauteile korrodieren.

Eine beginnende Korrosion führt möglicherweise zunächst nur zu Geräuschen oder schwergängigem Lauf. Später kann der Antrieb vollständig ausfallen.

Warum ist der Chocolady-Antrieb korrosionsgefährdet?

Die Chocolady arbeitet mit warmem Wasser im Bain-Marie-System und mit einem flüssigen beziehungsweise cremigen Getränk im oberen Behälter.

Bei:

- Überfüllung
- verschüttetem Produkt
- beschädigten Dichtungen
- unsachgemäßem Zerlegen
- zu nasser Reinigung
- fehlender Trocknung
- undichter Ablassschraube
- falschem Befüllen des Wasserbehälters

kann Feuchtigkeit in Bereiche gelangen, die trocken bleiben müssen.

Deshalb prüfen wir den Antriebsbereich besonders sorgfältig auf Korrosion, Feuchtigkeit und beginnende Folgeschäden.

Prüfung der Verbindung zwischen Antrieb und Rührflügel

Die Kraft des Motors muss zuverlässig auf den Rührflügel übertragen werden.

Ist die Verbindung:

- verschlissen
- beschädigt
- verformt
- verschmutzt
- korrodiert
- nicht korrekt eingesetzt

kann der Motor zwar laufen, der Rührflügel bewegt sich aber nur unzureichend oder überhaupt nicht.

Das Getränk wird dann nicht mehr gleichmäßig bewegt. Bestandteile können sich absetzen, die Konsistenz verändert sich und der Ausschank wird schwieriger.

Im Geräte-Check kontrollieren wir deshalb sowohl den Antrieb als auch die mechanische Verbindung zum Rührflügel.

Prüfung des Bain-Marie-Wasserbehälters

Die Chocolady arbeitet nach dem Bain-Marie-Prinzip.

Das Getränk befindet sich im transparenten oberen Behälter. In den darunterliegenden Wasserbehälter gehört ausschließlich die vorgesehene Wassermenge.

Das Wasser sorgt für eine gleichmäßige und schonende Wärmeübertragung.

Wir prüfen unter anderem:

- Zustand des Wasserbehälters
- sichtbare Ablagerungen
- Verkalkung
- Verschmutzungen
- Korrosionsspuren
- Wasserstandsanzeige
- Dichtheit
- Ablassbereich
- ordnungsgemäße Funktion der Heizung
- Anzeichen einer Fehlbefüllung

Achtung: Kakao gehört nicht in den Bain-Marie-Wasserbehälter

Ein besonders schwerwiegender Bedienfehler ist das Einfüllen des Kakaos in den falschen Behälter.

Das Getränk gehört ausschließlich in den oberen Getränkebehälter.

Der untere Bain-Marie-Bereich ist für Wasser vorgesehen.

Wird Kakao oder Trinkschokolade direkt in den Wasserbehälter gefüllt, kann das Produkt:

Datenblatt zu Chocolady Geräte-Check – Wartung und Funktionskontrolle

Rundum-Serrvice für die Chocolady von EmK

- an Heizelementen und Oberflächen festbrennen
- in schwer zugängliche Bereiche gelangen
- Ablasswege blockieren
- Dichtungen und elektrische Komponenten belasten
- den Antriebsbereich verschmutzen
- Korrosion begünstigen
- einen enormen Reinigungs- und Reparaturaufwand verursachen

In schweren Fällen können die Kosten für Zerlegung, Reinigung und Bauteilersatz den wirtschaftlichen Wert des Gerätes erreichen oder überschreiten.

Dann liegt möglicherweise ein **wirtschaftlicher Totalschaden** vor.

Das bedeutet nicht zwingend, dass kein einziges Bauteil mehr funktioniert. Es bedeutet, dass eine fachgerechte Reparatur wirtschaftlich nicht mehr sinnvoll ist.

Kontrolle der Wasser-Ablassschraube

Die Ablassschraube ermöglicht es, das Wasser aus dem Bain-Marie-System kontrolliert abzulassen.

Sie wird beim Geräte-Check auf folgende Punkte geprüft:

- Leichtgängigkeit
- Dichtheit
- Gewindezustand
- Dichtung
- Kalkablagerungen
- Beschädigungen
- Verschmutzungen
- sicheren Sitz

Eine undichte Ablassschraube kann zu Wasserverlust führen. Dadurch arbeitet die Heizung möglicherweise mit zu wenig Wasser, und Feuchtigkeit kann in unerwünschte Bereiche gelangen.

Prüfung von Heizung und Temperaturregelung

Wir kontrollieren, ob das Gerät:

- ordnungsgemäß aufheizt
- die eingestellte Temperatur erreicht
- die Temperatur ausreichend konstant hält
- zuverlässig ein- und ausschaltet
- keine auffälligen Temperaturabweichungen zeigt
- auf die Einstellung des Thermostats reagiert

Eine gestörte Temperaturregelung kann dazu führen, dass das Getränk:

- nicht heiß genug wird
- überhitzt
- seine Konsistenz verändert
- am Behälterrand stärker ansetzt
- hygienisch problematisch temperiert wird

Prüfung der mechanischen Bauteile

Abhängig von Modell und Zustand prüfen wir unter anderem:

- Verschlusshebel
- Behälteraufnahme
- Behälterdichtung
- Rührflügel
- Rührwerksaufnahme
- Zapfhahn
- Hutdichtung
- Hahnmechanik
- Auslauf
- Tropfschale
- Wasserablass
- Ablassschraube
- Füße
- Gehäuseteile
- Abdeckungen
- Befestigungen

Dabei achten wir nicht nur auf vollständig defekte Teile, sondern auch auf beginnenden Verschleiß.

Prüfung der elektrischen Bauteile

Im Rahmen des technischen Geräte-Checks kontrollieren wir unter anderem:

Datenblatt zu Chocolady Geräte-Check – Wartung und Funktionskontrolle

Rundum-Serrvice für die Chocolady von EmK

- Gerätezuleitung
- Netzstecker
- Schalter
- Thermostat
- Kontrollleuchten
- Heizung
- Motor
- Anschlussstellen
- sichtbare Kabel
- Sicherheitseinrichtungen
- sichtbare Beschädigungen

Diese Funktionsprüfung ist von einer dokumentierten elektrischen Sicherheitsprüfung zu unterscheiden.

Optionaler E-Check beziehungsweise elektrische Sicherheitsprüfung

Wir empfehlen grundsätzlich, den Chocolady Geräte-Check mit einer elektrischen Sicherheitsprüfung zu kombinieren.

Die Chocolady ist ein gewerblich eingesetztes elektrisches Gerät. Transport, Feuchtigkeit, häufige Reinigung, Wärme und mechanische Belastung können die elektrische Sicherheit beeinflussen.

Eine elektrische Sicherheitsprüfung kann – sofern zusätzlich beauftragt – unter anderem umfassen:

- Sichtprüfung
- Prüfung der elektrischen Schutzmaßnahmen
- erforderliche Messungen
- Funktionsprüfung
- Dokumentation des Prüfergebnisses
- Kennzeichnung beziehungsweise Prüfhinweis

Der technische Chocolady Geräte-Check und die elektrische Sicherheitsprüfung sind zwei unterschiedliche Leistungen.

Ist der Chocolady Geräte-Check gesetzlich vorgeschrieben?

Nein. Der EmK-Geräte-Check ist eine freiwillige Wartungs-, Reinigungs- und Funktionsleistung.

Unabhängig davon ist der Betreiber für:

- einen hygienisch einwandfreien Zustand
- eine sachgerechte Reinigung
- eine sichere Verwendung
- die Einhaltung der betrieblichen Prüfpflichten

verantwortlich.

Eine elektrische Wiederholungsprüfung kann abhängig von Einsatzbedingungen und betrieblicher Gefährdungsbeurteilung erforderlich sein.

Prüfung von Behälterdichtung und Hutdichtung inklusive

Im Preis des Chocolady Geräte-Checks ist die sorgfältige Prüfung folgender Dichtungen enthalten:

- Behälterdichtung
- Hutdichtung im Zapfhahn

Dabei kontrollieren wir unter anderem:

- Materialzustand
- Elastizität
- Verhärtungen
- Verformungen
- Risse und sonstige Beschädigungen
- korrekten Sitz
- sichtbare Ablagerungen
- zuverlässige Abdichtung
- Funktion im eingebauten Zustand

Die Hutdichtung wird für die Kontrolle aus dem Zapfhahn entnommen. Beide Dichtungen werden nur dann weiterverwendet, wenn ihr Zustand und ihre Funktion dies zulassen.

Ein vorsorglicher oder notwendiger Austausch ist **nicht automatisch im Preis des Geräte-Checks enthalten**.

Muss eine Behälterdichtung oder Hutdichtung ersetzt werden, erfolgt dies erst nach Abstimmung beziehungsweise im Rahmen der vereinbarten Reparaturfreigabe. Die benötigten Dichtungen und die gegebenenfalls zusätzlich anfallende Arbeitszeit werden berechnet.

Dabei gelten die Vorteile des Geräte-Checks:

- **20 % Rabatt auf die benötigten Ersatzteile**
- **20 % Rabatt auf zusätzliche freigegebene Reparatur-Lohnkosten**

Datenblatt zu Chocolady Geräte-Check – Wartung und Funktionskontrolle

Rundum-Serrvice für die Chocolady von EmK

So werden funktionierende Dichtungen nicht unnötig ausgetauscht, während verschlissene oder beschädigte Teile rechtzeitig erkannt und zu vergünstigten Konditionen erneuert werden können.

Abschließender Funktionstest

Nach der technischen Prüfung, Reinigung und Dichtungskontrolle wird die Chocolady erneut in Betrieb genommen.

Dabei kontrollieren wir insbesondere:

- Aufheizverhalten
- Temperaturregelung
- Rührwerksfunktion
- Kraftübertragung
- Zapfhahn
- Dichtheit
- Wasserbehälter
- Wasserablass
- Geräuschentwicklung
- allgemeines Betriebsverhalten

Werden zusätzliche Mängel oder verschlissene Dichtungen festgestellt, informieren wir Sie über notwendige oder empfehlenswerte Maßnahmen.

20 % Rabatt auf zusätzliche Ersatzteile

Sollten die Behälterdichtung, die Hutdichtung oder weitere Bauteile ersetzt werden müssen, erhalten Sie im Zusammenhang mit dem Geräte-Check:

20 % Rabatt auf die zusätzlich benötigten Ersatzteile.

Mögliche Ersatzteile sind beispielsweise:

- Behälterdichtung
- Hutdichtung
- Getränkebehälter
- Rührflügel
- Antriebskomponenten
- Motor
- Zapfhahn
- Verschlusshebel
- Ablassschraube
- Thermostat
- Schalter
- Heizung
- Tropfschale
- weitere Dichtungen
- Anschlussbauteile

Die zusätzlichen Teile werden nach Prüfung und Abstimmung berechnet.

20 % Rabatt auf zusätzliche Reparatur-Lohnkosten

Sind Reparaturarbeiten erforderlich, erhalten Sie:

20 % Rabatt auf die Lohnkosten der von Ihnen freigegebenen Reparatur.

Arbeiten, die über den gebuchten Geräte-Check hinausgehen, werden nicht ohne Abstimmung durchgeführt.

So behalten Sie die Kontrolle über die entstehenden Kosten.

Kostenfreier Rücktransport

Nach Abschluss des Geräte-Checks und der gegebenenfalls freigegebenen Reparaturen wird die Chocolady kostenfrei an Sie zurücktransportiert.

Bitte beachten Sie: Das Gerät muss für die Einsendung ausreichend gereinigt, vollständig entleert und transportsicher verpackt sein.

Der kostenfreie Rücktransport ersetzt keine fachgerechte Verpackung.

Für Schäden, die durch unzureichende Verpackung auf dem Hinweg entstehen, kann der Geräte-Check keinen Schutz bieten.

Wann empfiehlt sich der Chocolady Geräte-Check?

Ein Geräte-Check ist besonders sinnvoll:

Datenblatt zu Chocolady Geräte-Check – Wartung und Funktionskontrolle

Rundum-Serrvice für die Chocolady von EmK

- vor Beginn der Winter- oder Weihnachtsmarktsaison
- nach längerer Einlagerung
- nach intensiver Nutzung
- bei einem gebrauchten Gerät
- vor der Vermietung
- bei tropfendem Zapfhahn
- bei schwergängigem Rührwerk
- bei ungewöhnlichen Motorgeräuschen
- bei schwankender Temperatur
- bei sichtbarer Korrosion
- bei Wasserverlust
- bei stumpfem oder beschädigtem Behälter
- bei unbekanntem Wartungszustand
- nach einer Fehlbefüllung
- wenn Teile lange nicht demontiert wurden

Für Verleihunternehmen und Getränkefachgroßhändler kann ein regelmäßiger Check vor der jeweiligen Saison oder vor der erneuten Vermietung sinnvoll sein.

Für welche Chocolady-Modelle eignet sich der Geräte-Check?

Der Check eignet sich grundsätzlich für die bekannten Chocolady-Heißgetränkebereiter, beispielsweise:

- Chocolady 5 Liter
- Chocolady 10 Liter
- ältere Chocolady-Ausführungen
- Geräte mit unbekanntem Wartungszustand

Bei älteren oder technisch veränderten Geräten sollte vor der Einsendung ein Foto des Typenschildes übermittelt werden.

Auch ältere Chocolady-Geräte können wirtschaftlich reparierbar sein

Ein älteres Gerät muss nicht zwangsläufig ersetzt werden.

Viele Bauteile können einzeln geprüft und bei Bedarf erneuert werden.

Dazu gehören beispielsweise:

- Dichtungen
- Zapfhahn
- Rührflügel
- Antrieb
- Schalter
- Thermostat
- Heizung
- Ablassschraube
- Verschlusshebel
- Getränkebehälter

Nach dem Geräte-Check erhalten Sie eine Einschätzung, ob sich eine Reparatur wirtschaftlich lohnt.

Geräte-Check für Verleihunternehmen und größere Gerätebestände

Die Chocolady wird häufig saisonal oder bei Veranstaltungen eingesetzt.

Für Betriebe mit mehreren Geräten kann ein gemeinsamer Check sinnvoll sein, beispielsweise für:

- Getränkeverleiher
- Eventausstatter
- Weihnachtsmarktbetreiber
- Schausteller
- Cateringunternehmen
- Hotels
- Freizeitparks
- Gastronomiebetriebe mit mehreren Standorten

Bei mehreren Geräten empfiehlt sich eine vorherige Terminabstimmung.

So läuft der Chocolady Geräte-Check ab

1. Geräte-Check im Onlineshop bestellen

Sie buchen die Dienstleistung über den EmK-Onlineshop.

2. Gerät vorbereiten

Vor dem Versand muss die Chocolady:

Datenblatt zu Chocolady Geräte-Check – Wartung und Funktionskontrolle

Rundum-Serrvice für die Chocolady von EmK

- vollständig entleert sein
- grob vorgereinigt sein
- vollständig abgekühlt sein
- frei von Kakao- und Getränkeresten sein
- frei von Wasser im Bain-Marie-System sein
- äußerlich sauber sein
- vollständig trocken sein

3. Einzelteile für den Transport sichern

Abnehmbare Teile müssen so verpackt werden, dass sie das Gerät während des Transports nicht beschädigen.

Besonders zu schützen sind:

- transparenter Getränkebehälter
- Zapfhahn
- Rührflügel
- Verschlusshebel
- Tropfschale
- Deckel
- Gerätezuleitung

Der transparente Behälter darf innerhalb des Paketes nicht lose gegen Metallteile oder das Gerätegehäuse schlagen.

4. Typenschild und Fehlerbeschreibung beilegen

Hilfreich sind:

- Foto des Typenschildes
- Modellbezeichnung
- Artikelnummer
- Fehlerbeschreibung
- Angaben zum verwendeten Getränk
- verwendete Reinigungsmittel
- bekannte Vorschäden
- gewünschte elektrische Sicherheitsprüfung

5. Prüfung bei EmK

Wir führen die vereinbarten technischen und mechanischen Prüfungen durch. Dabei werden insbesondere die Behälterdichtung und die Hutdichtung auf Zustand, Verschleiß und zuverlässige Abdichtung kontrolliert.

Ein Austausch erfolgt nur bei Bedarf und nach Abstimmung. Die dafür benötigten Ersatzteile und gegebenenfalls zusätzlich anfallende Arbeitszeit sind nicht im Grundpreis des Geräte-Checks enthalten.

6. Rückmeldung bei zusätzlichem Reparaturbedarf

Werden weitere Mängel festgestellt, stimmen wir die notwendigen Arbeiten mit Ihnen ab.

7. Reparatur und Dichtungstausch mit Preisvorteil

Auf freigegebene zusätzliche Ersatzteile – einschließlich einer gegebenenfalls benötigten Behälter- oder Hutdichtung – erhalten Sie 20 % Rabatt.

Auch auf die Lohnkosten der von Ihnen freigegebenen Reparaturarbeiten erhalten Sie 20 % Rabatt.

8. Abschließender Probelauf

Nach Abschluss wird das Gerät erneut auf Funktion und Dichtheit geprüft.

9. Kostenfreier Rücktransport

Anschließend wird die Chocolady kostenfrei an Sie zurückgesendet.

Was ist nicht automatisch im Geräte-Check enthalten?

Nicht automatisch enthalten sind:

Datenblatt zu Chocolady Geräte-Check – Wartung und Funktionskontrolle

Rundum-Serrvice für die Chocolady von EmK

- der Austausch der Behälterdichtung
- der Austausch der Hutdichtung
- sämtliche weiteren Ersatzteile
- umfangreiche Reparaturen
- neuer Getränkebehälter
- neuer Antrieb oder Motor
- Austausch von Heizung oder Thermostat
- Beseitigung schwerer Korrosionsschäden
- Aufarbeitung stumpfer oder milchiger Behälter
- Reparatur chemisch beschädigter Kunststoffteile
- Beseitigung eines wirtschaftlichen Totalschadens
- Schäden durch Kakao im Bain-Marie-Wasserbehälter
- elektrische Sicherheitsprüfung, sofern nicht zusätzlich gebucht
- Transportkosten für die Einsendung zu EmK
- Schäden aufgrund unzureichender Transportverpackung

Zusätzliche Arbeiten und Ersatzteile werden nach Prüfung und Freigabe berechnet. Dies gilt auch für Behälter- und Hutdichtungen, wenn deren Austausch erforderlich ist.

Auf die im Rahmen des Geräte-Checks freigegebenen Ersatzteile und Reparatur-Lohnkosten erhalten Sie jeweils 20 % Rabatt.

FAQ – Chocolady Geräte-Check

Was wird beim Chocolady Geräte-Check geprüft?

Wir prüfen unter anderem Behälter, Dichtungen, Spezialhahn, Rührflügel, Verbindung zum Antrieb, Motor, Bain-Marie-Wasserbehälter, Ablassschraube, Heizung, Temperaturregelung, Schalter, Gerätezuleitung und weitere mechanische sowie elektrische Bauteile.

Welche Dichtungen werden beim Geräte-Check geprüft?

Im Leistungsumfang enthalten ist die sorgfältige Prüfung von:

- Behälterdichtung
- Hutdichtung im Zapfhahn

Kontrolliert werden unter anderem Materialzustand, Elastizität, Verschleiß, Beschädigungen, korrekter Sitz und zuverlässige Abdichtung.

Werden Behälterdichtung und Hutdichtung kostenlos ausgetauscht?

Nein. Die Prüfung der beiden Dichtungen ist im Geräte-Check enthalten, der Austausch jedoch nicht.

Ist eine Dichtung verschlissen, beschädigt oder undicht, empfehlen wir die Erneuerung. Das benötigte Ersatzteil und die gegebenenfalls zusätzlich anfallende Arbeitszeit werden nach Abstimmung berechnet.

Dabei erhalten Sie:

- 20 % Rabatt auf das benötigte Ersatzteil
- 20 % Rabatt auf zusätzlich anfallende freigegebene Lohnkosten

Wird die Hutdichtung beim Geräte-Check ausgebaut?

Ja. Die Hutdichtung wird zur Kontrolle aus dem Zapfhahn entnommen und auf Verschmutzung, Verformung, Verhärtung, Beschädigung und Dichtwirkung geprüft.

Ein Austausch erfolgt nur bei Bedarf und wird zusätzlich berechnet.

Was ist die Hutdichtung?

Die Hutdichtung befindet sich im Zapfhahn und unterstützt dessen zuverlässige Abdichtung.

Sie kann für Reinigung und Prüfung ausgebaut werden. Vielen Anwendern ist nicht bewusst, dass sich diese Dichtung entfernen lässt.

Warum tropft der Zapfhahn meiner Chocolady?

Mögliche Ursachen sind:

- verschmutzte Hutdichtung
- verhärtete oder beschädigte Dichtung
- Getränkerückstände im Hahn
- falsch montierte Bauteile
- mechanischer Verschleiß
- beschädigter Zapfhahn

Im Geräte-Check werden Hutdichtung und Hahnmechanik sorgfältig geprüft. Muss die Hutdichtung ersetzt werden, erfolgt dies nach Abstimmung zu den vergünstigten Konditionen des Geräte-Checks.

Datenblatt zu Chocolady Geräte-Check – Wartung und Funktionskontrolle

Rundum-Serrvice für die Chocolady von EmK

Erhalte ich Rabatt auf einen notwendigen Dichtungstausch?

Ja. Muss die Behälterdichtung oder Hutdichtung ersetzt werden, erhalten Sie im Zusammenhang mit dem Geräte-Check 20 % Rabatt auf das Ersatzteil.

Soweit für den Austausch zusätzliche Reparaturarbeitszeit berechnet wird, gilt auch darauf der vereinbarte Rabatt von 20 %.

Ist der Dichtungstausch im Grundpreis enthalten?

Nein. Im Grundpreis enthalten ist die Prüfung der Dichtungen.

Neue Dichtungen und ein gegebenenfalls notwendiger Austausch werden zusätzlich berechnet und nur nach entsprechender Abstimmung beziehungsweise Freigabe durchgeführt.

Warum hat der transparente Behälter feine Risse?

Feine Spannungsrisse können durch Temperaturunterschiede, mechanische Belastung, Materialspannung oder ungeeignete Reinigungsmittel begünstigt werden.

Nicht jeder sichtbare Riss führt sofort zu einer Undichtigkeit. Er kann jedoch auf eine fortschreitende Materialbelastung hinweisen.

Warum wird der Behälter milchig oder stumpf?

Häufige Ursachen sind ungeeignete Reiniger, scheuernde Schwämme, Klarspüler, Alkohol, Lösungsmittel, alkalische Reinigungsmittel oder zu hohe Reinigungstemperaturen.

Ist die Oberfläche dauerhaft angegriffen, lässt sich die ursprüngliche Transparenz oft nicht wiederherstellen.

Ist ein gerissener oder milchiger Behälter ein Gewährleistungsfall?

Das lässt sich nicht pauschal beantworten.

Zunächst muss geprüft werden, ob ein Materialfehler, normale Alterung, thermische Belastung, mechanische Spannung oder ungeeignete Reinigung die Ursache ist.

Schäden durch ungeeignete Reinigungsmittel oder unsachgemäße Behandlung sind regelmäßig nicht mit einem Materialfehler gleichzusetzen.

Welche Reinigungsmittel darf ich für den Behälter verwenden?

Verwenden Sie nur Mittel, die ausdrücklich für das vorhandene Behältermaterial geeignet sind.

Vermeiden Sie aggressive alkalische Reiniger, Alkohol, Lösungsmittel, Scheuermittel und ungeeignete Desinfektionsmittel.

Kann ich den transparenten Behälter in der Spülmaschine reinigen?

Maßgeblich sind die Reinigungsangaben für die konkrete Geräte- und Behälterausführung.

Wegen der möglichen Kombination aus hoher Temperatur, Reinigungschemie und mechanischer Belastung sollte der Behälter nicht ohne ausdrückliche Freigabe in einer gewerblichen Spülmaschine gereinigt werden.

Warum läuft der Rührflügel nicht richtig?

Mögliche Ursachen sind:

- Rührflügel falsch eingesetzt
- Verbindung zum Antrieb verschlissen
- Getränkerückstände
- schwergängige Aufnahme
- beschädigter Rührflügel
- korrodierter oder defekter Antrieb
- elektrischer Fehler

Warum ist der Antrieb der Chocolady korrosionsgefährdet?

Feuchtigkeit kann durch verschüttetes Getränk, undichte Dichtungen, falsche Reinigung, Wasserverlust oder eine fehlerhafte Befüllung in den Antriebsbereich gelangen.

Dort kann sie Metallteile, Welle, Lager und elektrische Komponenten angreifen.

Was gehört in den unteren Bain-Marie-Behälter?

In den unteren Bain-Marie-Behälter gehört ausschließlich Wasser.

Kakao, Trinkschokolade oder andere Getränke gehören in den transparenten oberen Getränkebehälter.

Datenblatt zu Chocolady Geräte-Check – Wartung und Funktionskontrolle

Rundum-Serrvice für die Chocolady von EmK

Was passiert, wenn Kakao in den Wasserbehälter gefüllt wird?

Kakao kann an Heizelementen und schwer zugänglichen Flächen festbrennen, den Ablauf blockieren, den Antrieb verschmutzen und Korrosion verursachen.

Der Reinigungs- und Reparaturaufwand kann so hoch werden, dass die Reparatur wirtschaftlich nicht mehr sinnvoll ist.

Was bedeutet wirtschaftlicher Totalschaden?

Ein wirtschaftlicher Totalschaden liegt vor, wenn die Kosten einer fachgerechten Reparatur den Wert beziehungsweise den wirtschaftlich sinnvollen Restwert des Gerätes erreichen oder überschreiten.

Das Gerät muss technisch nicht in jedem Bauteil vollständig zerstört sein.

Ist der Chocolady Geräte-Check eine Reparatur?

Der Geräte-Check ist zunächst eine Prüf-, Wartungs- und Reinigungsleistung.

Weitere Reparaturen und Dichtungstausche werden nach Rücksprache und Freigabe durchgeführt.

Erhalte ich Rabatt auf zusätzliche Reparaturen?

Ja. Im Zusammenhang mit dem Geräte-Check erhalten Sie:

- 20 % Rabatt auf zusätzlich benötigte Ersatzteile
- 20 % Rabatt auf die Lohnkosten freigegebener Reparaturen

Ist der Rückversand im Preis enthalten?

Ja. Der Rücktransport nach Abschluss des Geräte-Checks ist kostenfrei.

Ist der Hintransport zu EmK ebenfalls enthalten?

Der kostenfreie Rücktransport bezieht sich auf die Rücksendung nach Abschluss des Service.

Die Kosten und Organisation der Einsendung zu EmK sind nicht automatisch Bestandteil des Geräte-Checks, sofern im Angebot nichts anderes vereinbart wurde.

Ist ein E-Check im Geräte-Check enthalten?

Nur, wenn die elektrische Sicherheitsprüfung ausdrücklich zusätzlich beauftragt wurde.

Der technische Geräte-Check und die dokumentierte elektrische Prüfung sind unterschiedliche Leistungen.

Ist ein jährlicher E-Check vorgeschrieben?

Die erforderliche Prüffrist hängt von Nutzung, Einsatzort, Transportbelastung und betrieblicher Gefährdungsbeurteilung ab.

Für gewerblich und mobil eingesetzte Geräte kann eine regelmäßige elektrische Prüfung erforderlich sein. Ein jährlicher Prüfzyklus ist häufig sinnvoll, aber nicht für jedes Gerät pauschal identisch vorgeschrieben.

Wie oft sollte eine Chocolady geprüft werden?

Wir empfehlen einen Geräte-Check insbesondere:

- vor der Saison
- nach längerer Einlagerung
- bei intensiver Nutzung
- vor der Vermietung
- bei unbekanntem Wartungszustand
- bei Tropfen, Geräuschen, Korrosion oder Temperaturproblemen

Kann ich eine ältere Chocolady einsenden?

Ja. Auch ältere Geräte können geprüft werden.

Senden Sie bei älteren Ausführungen möglichst vorab ein Foto des Typenschildes.

Warum sollte ich die Chocolady bei EmK prüfen lassen?

EmK verbindet:

Datenblatt zu Chocolady Geräte-Check – Wartung und Funktionskontrolle

Rundum-Serrvice für die Chocolady von EmK

- praktische Erfahrung mit der Chocolady
- systematische technische Prüfung
- sorgfältige Dichtungskontrolle
- Ersatzteilversorgung
- Reparaturmöglichkeiten
- Preisvorteile auf zusätzliche Ersatzteile und Arbeiten
- kostenfreien Rücktransport
- optionalen E-Check
- persönliche Beratung

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Fitnessstudio etc., Schwimmbad etc. , Sauna, Wellness etc., Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Hersteller:	EmK Gastrotechnik
Länge:	120 mm
Breite:	60 mm
Höhe:	60 mm

Zum Artikel: s97