



Bestimmungsgemäße Verwendung

Sicherheits- und Betriebshinweise für alle Produkte

Herausgegeben durch:

Redl GmbH, Hollabrunn, Österreich

- **Redl Gastrosystems GmbH** (verbundenes Unternehmen der Redl GmbH)
- **Redl Technologies GmbH** (verbundenes Unternehmen der Redl GmbH)
- **Redl Servicepartner GmbH** (verbundenes Unternehmen der Redl GmbH)

Alle vorgenannten Gesellschaften werden nachfolgend gemeinsam als „**Redl Group**“ bezeichnet.

www.redl.net

⚠ Wichtiger Hinweis vor der Inbetriebnahme

- Lesen Sie diese Unterlagen vollständig durch, bevor Sie das Produkt in Betrieb nehmen.
- Bewahren Sie dieses Dokument griffbereit auf und geben Sie es bei Weiterverkauf weiter.
- Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Redl-Servicepartner oder direkt an die Redl Group.

Inhalt:	Seite
1. Allgemeine Zweckbestimmung.....	3
1.1 Bestimmungsgemäßer Einsatzbereich	3
1.2 Nicht bestimmungsgemäße Verwendung	3
2. Allgemeine Sicherheitshinweise	3
2.1 Elektrische Sicherheit	3
2.2 Pneumatische Systeme (Druckgas CO ₂ /N ₂ und Druckluft).....	3
2.3 Lebensmittelhygiene und Reinigung	5
2.4 Kühlsysteme und Temperaturführung.....	6
3. Rechtliche Einschränkungen – Eich- und Messgeräterecht	6
3.1 Zweck und Einsatzbereich der Durchflussmessgeber und Monitoring-Systeme.....	6
3.2 Bestimmungsgemäße Verwendung – Kellnerbedienungs-Modus.....	6
3.3 Nicht bestimmungsgemäße Verwendung – MID-Regelung	6
3.4 Selbstbedienungsanlagen – Besondere eichrechtliche Hinweise	7
4. Jugendschutz und Alkoholabgabe	8
5. Besondere Hinweise – TiPOS Kassensysteme	8
6. Installation, Inbetriebnahme und Wartung.....	9
6.1 Installation	9
6.2 Wartungsintervalle (allgemein)	9
7. Haftungsausschluss	9
8. Produktmatrix – Sicherheitshinweise je Produktgruppe.....	10
9. Kontakt & Service	11

1. Allgemeine Zweckbestimmung

Alle Produkte der SILEXA-Produktlinie sowie der zugehörigen Kassensystemlösungen (TIPOS) der Redl Group sind ausschließlich für den Einsatz in gewerblichen Gastronomiebetrieben sowie vergleichbaren Unternehmensumgebungen (Hotellerie, Betriebsgastronomie, Event, Einzelhandel) konzipiert.

Die Systeme dienen der Steuerung, Überwachung, betriebswirtschaftlichen Auswertung und Optimierung von Schank- und Ausgabevorgängen. Sie sind als professionelle Betriebsmittel zu behandeln.

1.1 Bestimmungsgemäßer Einsatzbereich

✓ Zulässige Verwendung – alle Produkte

- Einsatz ausschließlich in gewerblich genutzten Räumlichkeiten durch geschultes Fachpersonal.
- Betrieb gemäß den beigefügten technischen Spezifikationen und Installationsanleitungen.
- Anschluss nur an geprüfte und normgerechte Versorgungseinrichtungen (Strom, Gas, Wasser, Druckluft).
- Wartung und Reinigung gemäß den produktspezifischen Intervallvorgaben.
- Einsatz innerhalb der angegebenen Umgebungsbedingungen (Temperatur, Feuchte, Raumklima).
- Verwendung ausschließlich mit vom Hersteller freigegebenen Verbrauchsmitteln und Zubehörteilen.

1.2 Nicht bestimmungsgemäße Verwendung

X Verbotene Verwendung – alle Produkte

- Einsatz durch ungelernete oder nicht eingewiesene Personen.
- Betrieb außerhalb der in den technischen Daten angegebenen Parameter.
- Veränderungen, Umbauten oder Erweiterungen ohne ausdrückliche schriftliche Genehmigung der Redl Group.
- Einsatz in explosionsgefährdeten Bereichen, sofern das Produkt nicht ausdrücklich dafür zertifiziert ist.
- Verwendung für Medien, die nicht für das jeweilige System freigegeben sind.
- Betrieb mit beschädigten Komponenten, defekten Leitungen oder geöffnetem Gehäuse.

2. Allgemeine Sicherheitshinweise

2.1 Elektrische Sicherheit

- Alle Geräte sind vor der Inbetriebnahme von einer Fachkraft elektrisch zu überprüfen.
- Der Anschluss hat ausschließlich durch zugelassene Elektrofachbetriebe zu erfolgen.
- Bei Feuchtigkeit oder Beschädigung des Netzkabels sofort vom Netz trennen.
- Überspannungsschutz gemäß nationalen Normen ist sicherzustellen.
- Spannungsversorgung vor allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten unterbrechen.
- Keine eigenmächtigen Eingriffe in elektrische Baugruppen.

2.2 Pneumatische Systeme (Druckgas CO₂/N₂ und Druckluft)

Mehrere Produkte der SILEXA-Produktlinie arbeiten mit Druckgas (CO₂, N₂) und/oder Druckluft. Für alle pneumatischen Systeme gelten folgende Sicherheitsvorschriften zwingend:

HINWEIS BEI EINSATZ VON TECHNISCHE GASEN (Co2, N2, Mischgas...):

Technische Gase werden in vielen technischen Anlagen im Regelfall so verwendet, dass sie im Normalbetrieb nicht in die umgebende Atmosphäre freigesetzt werden.

Beispiele dafür sind Gase als Kältemittel oder Kohlendioxid CO₂ sowie Stickstoff N₂ als Schankgase (in Versandbehältern). Diese Gase können nach Zwischenfällen und Unfällen (z.B. bei Kollisionen), technischem Versagen oder nach Montagefehlern (Flaschenwechsel) frei werden und die Sicherheit und Gesundheit der Arbeitnehmer/innen gefährden.

In Schadensfällen ist die Redl GmbH samt deren Tochterunternehmen Schad- und klaglos zu halten, da die Verantwortung über entsprechende Maßnahmen bzw. der Absicherung gefährdeter Bereiche dem Betreiber obliegt.

Im Erlass "Unbeabsichtigte Freisetzung von technischen Gasen in Räumen" GZ: BMASK-461.308/0011-VII/A/2/2015 wird die Anforderung genau beschrieben.

Gerne beraten wir sie darüber und stellen Ihnen ein gesondertes Angebot für den Einsatz einer Gaswarnanlage.

⚠ ACHTUNG – Pneumatische Systeme: Drücke NIEMALS eigenmächtig verändern!

- Die eingestellten Betriebsdrücke sind vom Hersteller oder Fachbetrieb vorgegeben – keine Eigenanpassung!
- Zu hoher Druck kann zu Leitungsbruch, Armaturenversagen oder schweren Verletzungen führen.
- Regelmäßige Sichtprüfung aller Schläuche, Armaturen und Verbindungen auf Undichtigkeiten.
- CO₂ und N₂ sind geruchlose Gase – Betrieb nur in ausreichend belüfteten Räumen.
- Bei Gasaustritt sofort Raum verlassen, lüften und Servicepartner verständigen.
- Druckgasflaschen stets gegen Umfallen sichern und von Wärmequellen fernhalten.
- Zulässige Betriebsdrücke sind in den jeweiligen Produktdatenblättern angegeben.
- Druckminderer nur durch geschultes Fachpersonal einstellen und warten lassen.

🔧 Druckluft-Kompressor – Wartungspflicht des Betreibers

- Der verwendete Druckluft-Kompressor ist gemäß der beiliegenden Betriebsanleitung des Kompressorherstellers zu warten.
- Die Wartung des Kompressors (Filterwechsel, Kondenswasserablass, Druckprüfung, Ölstand etc.) liegt in der Verantwortung des Betreibers.
- Wartungsintervalle und -protokolle gemäß Betriebsanleitung einhalten und dokumentieren.

- Druckluft muss öl- und wasserdampffrei sein – gegebenenfalls geeignete Filter vorschalten.
- Defekte oder nicht gewartete Kompressoren sofort außer Betrieb nehmen.

Besonderer Hinweis: Pneumatische Zylinder

⚠ GEFAHR – Pneumatische Zylinder: Verletzungsgefahr bei falschen Drücken!

Die folgenden Produkte verwenden pneumatische Zylinder für die Öffnung von Hähnen und Ventilen:

- **SILEXA Growler Filler** – pneumatischer Füllzylinder
- **SILEXA Move Add-On** (Schanksäule mit pneumatischem Bierhahn) – pneumatischer Schankzylinder

Folgende Gefahren bestehen bei nicht korrekt eingestellten Drücken:

- Zu hoher Druck: Der Zylinder fährt unkontrolliert und mit großer Kraft aus – Quetschgefahr für Finger und Hände!
- Zu niedriger Druck: Der Hahn öffnet nicht vollständig – Fehlfunktion des Systems.
- Drücke dürfen AUSSCHLIESSLICH durch geschultes Fachpersonal oder Redl-Servicetechniker eingestellt werden.
- Während des Betriebs niemals in den Bewegungsbereich des Zylinders greifen.
- Vor Wartungsarbeiten an pneumatischen Zylindern: Druckluftzufuhr vollständig absperren und Druck ablassen.

2.3 Lebensmittelhygiene und Reinigung

Da alle schankführenden Produkte mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gelten die einschlägigen nationalen und europäischen Lebensmittelhygieneverordnungen (insb. VO (EG) Nr. 852/2004).

🧽 Hygiene & Reinigung

- Reinigungsintervalle gemäß Produktvorschrift und lokaler Lebensmittelbehördenaufgaben einhalten.
- Nur zugelassene, lebensmittelechte Reinigungs- und Desinfektionsmittel verwenden.
- Nach der Reinigung alle Komponenten vollständig spülen, um Reinigungsmittelrückstände zu entfernen.
- Reinigungsnachweise dokumentieren (Datum, Mittel, durchführende Person).
- Schankschläuche und Leitungen regelmäßig auf Biofilmbildung prüfen.
- Zapfköpfe, Filter und Kühlelemente gemäß Wartungsplan tauschen.

Automatische Reinigungssysteme – pH-Wert-Kontrolle zwingend erforderlich!

⚠ SILEXA Draft Line Cleaner – pH-Kontrolle nach JEDER Reinigung!

- Nach jedem Reinigungsvorgang mit dem automatischen Reinigungssystem MÜSSEN alle gereinigten Leitungen auf den korrekten pH-Wert geprüft werden.

- Hierfür ist ausschließlich ein geeigneter pH-Messstreifen (gemäß Produktanleitung) zu verwenden.
- Die Anlage darf NUR dann wieder in Betrieb genommen werden, wenn der gemessene pH-Wert innerhalb des in der Betriebsanleitung angegebenen zulässigen Bereichs liegt.
- Restliches Reinigungsmittel in den Leitungen kann zu gesundheitlichen Schäden beim Gast und zu erheblichen Haftungsrisiken für den Betreiber führen.
- Messung und Ergebnis dokumentieren (Datum, Leitung, Messwert, Name der durchführenden Person).
- Bei zu hohem oder zu niedrigem pH-Wert: Spülvorgang wiederholen und erneut messen.
- Inbetriebnahme ohne erfolgreiche pH-Kontrolle ist unzulässig.

Besonderer Hinweis: Reinigung Pneumatischer Bierhahn

⚠ Bierhahn-Reinigung – Kritisch für einwandfreie Funktion!

- SILEXA Move Add-On und alle Produkte mit pneumatischem Bierhahn müssen regelmäßig gereinigt werden.
- Verkleben durch Bier- oder Hefesäuerungsrückstände führt dazu, dass der Hahn sich NICHT mehr öffnet!
- Symptom: Gerät ist betriebsbereit, es fließt jedoch kein Bier (kein Fehler am Controller).
- Reinigung: Hahn demontieren, mit handwarmem Wasser gründlich durchspülen, Ventilsitz reinigen.
- Empfohlenes Reinigungsintervall: täglich bei Abendlokal/Hochfrequenzbetrieb, mindestens 2× pro Woche.
- Keinen Kalk- oder aggressiven Reiniger direkt auf pneumatische Ventile anwenden.

2.4 Kühlsysteme und Temperaturführung

! Kühlung & Temperaturbetrieb

- Kühlsysteme nicht blockieren oder abdecken – ausreichende Luftzirkulation sicherstellen.
- Kondensatablauf regelmäßig prüfen und freihalten.
- Produkttemperaturen im Getränkebereich gemäß HACCP-Plan dokumentieren.
- Keine Fremdkörper in Kühlgehäuse einbringen.
- Bei Eisbildung außerhalb des Kühlbereichs Gerät außer Betrieb nehmen und Servicepartner kontaktieren.

3. Rechtliche Einschränkungen – Eich- und Messgeräterecht

Die nachfolgenden Regelungen sind für den ordnungsgemäßen Betrieb aller Schank- und Monitoringsysteme zwingend zu beachten.

3.1 Zweck und Einsatzbereich der Durchflussmessgeber und Monitoring-Systeme

Alle SILEXA-Systeme im Kellnerbedienungs-Modus sind als interne Kontroll- und Managementsysteme entwickelt – darunter beispielsweise SILEXA Draft Line Tracker und SILEXA Draft Line Counter. Sie ermöglichen:

- Den Soll-Ist-Abgleich zwischen tatsächlich gezapfter Menge und im Kassensystem verbuchten Umsätzen.
- Die Vermeidung von Verlusten durch Verschütten, Diebstahl und Schwund.
- Qualitätskontrolle und Transparenz in der Schankführung.
- Betriebswirtschaftliche Optimierung durch Auswertung des Getränkeinsatzes.

3.2 Bestimmungsgemäße Verwendung – Kellnerbedienungs-Modus (hinter der Theke)

✓ Zulässiger Einsatz: Internes Kontrollsystem

- Einsatz im Kellnerbedienungs-Modus (hinter der Theke) durch geschultes Servicepersonal.
- Das rechtlich verbindliche Maß für die Abrechnung gegenüber dem Endverbraucher ist das geeichte Schankgefäß (Glas/Krug mit Schankstrich) gemäß Schankgefäßverordnung.
- Der Durchflussmessgeber dient ausschließlich als internes Überwachungsinstrument.
- Alle angezeigten Zählwerte sind Näherungswerte für interne Steuerungszwecke – keine geeichten Handelsmaße.

3.3 Nicht bestimmungsgemäße Verwendung – MID-Regelung (gilt für alle SILEXA Produkte)

X VERBOTEN – Direktabrechnung auf Basis von Durchflussmesswerten!

- Alle SILEXA-Produkte sind NICHT nach der europäischen Messgeräte-Richtlinie MID 2014/32/EU zertifiziert.
- Sie dürfen NICHT für die direkte Verrechnung gegenüber dem Endkunden auf Basis der vom Gerät gemessenen Durchflussmenge verwendet werden.
- Beispiel verboten: Schanksäule auf einem Tisch montieren und Gäste direkt nach angezeigtem Liter-Verbrauch abrechnen.
- Beispiel verboten: Das Display oder das Protokoll des Geräts als alleinige Abrechnungsgrundlage auf der Rechnung ausweisen.
- Das rechtlich verbindliche Abrechnungsmaß ist in Österreich ausschließlich das geeichte Schankgefäß gemäß Schankgefäßverordnung.
- Zuwiderhandlungen können zu behördlichen Sanktionen und zivilrechtlicher Haftung des Betreibers führen. Betrieb mit beschädigten Komponenten, defekten Leitungen oder geöffnetem Gehäuse.

3.4 Selbstbedienungsanlagen – Besondere eichrechtliche Hinweise

Auch im Selbstbedienungsbetrieb gilt: Alle SILEXA Self-Serve Systeme sind nicht MID-zertifiziert. Als rechtsverbindliches Abrechnungsmaß gilt auch hier ausschließlich das geeichte Schankgefäß gemäß Schankgefäßverordnung.

AT Besonderheiten in Österreich (Schankgefäßverordnung)

- Es gilt die österreichische Schankgefäßverordnung – das Schankgefäß mit Schankstrich ist das einzig rechtlich verbindliche Maß.
- Kunden müssen bei einer nicht korrekten Füllmenge jederzeit die Möglichkeit haben, sich an einen Kellner oder Verantwortlichen zu wenden.
- Anlagen dürfen daher nur unter Aufsicht betrieben werden.

Hinweis zur EU-Baumusterprüfbescheinigung:

Unsere Geräte verfügen über eine EU-Baumusterprüfbescheinigung (T12065). Diese wird in Österreich jedoch als nicht ausreichend bewertet. Die Redl Group arbeitet weiterhin an einer Zulassung für entsprechende Betriebsformen.

Weltweiter Einsatz – Länderspezifische Vorschriften

SILEXA-Systeme werden weltweit unter verschiedensten gesetzlichen Rahmenbedingungen eingesetzt. Die Redl Group weist ausdrücklich darauf hin:

- Die Einhaltung der jeweils lokal geltenden nationalen Vorschriften (Eichrecht, Lebensmittelrecht, Ausschankrecht, Jugendschutz) liegt in der ausschließlichen Verantwortung des Betreibers und des Installers.
- Die Redl Group erbringt keine Rechtsberatung für den Betrieb in Drittländern und übernimmt keine Haftung für die rechtliche Konformität des Betriebs außerhalb Österreichs.
- Installer und Betreiber sind verpflichtet, sich vor Inbetriebnahme über die lokal geltenden Anforderungen zu informieren und diese einzuhalten.

Free-Flow Modus – Verbot und Installer-Haftung

Free-Flow-Verbot (EU):

- Die Installation von Selbstzapfanlagen (z. B. SILEXA Self-Serve Hub, SILEXA PourMyBeer) im Free-Flow Modus ist in der EU **unzulässig**.
- SB-Schankanlagen dürfen ausschließlich im portionierten Modus betrieben werden – Füllung bis zum Eichstrich des Schankgefäßes.

Haftung bei rechtswidriger Konfiguration durch den Installer:

- Wer ein SILEXA-System in einer gesetzlich unzulässigen Betriebsart konfiguriert und in Betrieb nimmt (z. B. Free-Flow-Modus), handelt als Inverkehrbringer im Sinne der EU-Marktüberwachungsverordnung (EU) 2019/1020 und übernimmt damit sämtliche damit verbundenen rechtlichen Pflichten und Haftungsrisiken – unabhängig davon, ob er Händler, Systemintegrator oder Servicetechniker ist.
- Nur durch die Redl Group autorisierte Techniker und Partner sind berechtigt, SILEXA-Systeme in Betrieb zu nehmen. Eine nicht autorisierte Konfiguration führt zum vollständigen Erlöschen aller Gewährleistungs- und Haftungsansprüche gegenüber der Redl Group.
- Bei Verstößen drohen erhebliche Bußgelder sowie die behördliche Sperre aller installierten Anlagen.

Besonderheiten in Großbritannien

- Für den Betrieb einer Selbstzapfanlage in Großbritannien ist das Zertifikat "Pursuant to section 12 of the Weights and Measures Act 1985, Certificate No 3115" verfügbar.
- Bitte kontaktieren Sie Ihren Redl-Berater für Details zur GB-spezifischen Zulassung.

4. Jugendschutz und Alkoholabgabe

⚠ Jugendschutz – Gesetzliche Pflicht des Betreibers

- Bei allen Schank- und Selbstbedienungssystemen ist die Einhaltung der jeweils lokal geltenden gesetzlichen Bestimmungen zum Jugendschutz sowie zur Abgabe und zum Ausschank alkoholischer Getränke zwingend erforderlich.
- Die nicht kontrollierte Abgabe oder der Ausschank alkoholischer Getränke ist ausnahmslos untersagt.
- Die Abgabe von Alkohol an Minderjährige ist ausnahmslos untersagt.
- Der Betreiber ist verpflichtet, geeignete technische oder organisatorische Maßnahmen zur Altersverifikation einzusetzen (z. B. Ausweiskontrolle, elektronische Altersprüfung).
- Sämtliche Betriebsanleitungen, Dokumentationen und gesetzlichen Vorgaben sind sorgfältig zu beachten.
- Die Redl Group übernimmt keine Haftung für Verstöße gegen Jugendschutz- oder sonstige einschlägige Bestimmungen – die Verantwortung liegt beim Betreiber.

5. Besondere Hinweise – TiPOS Kassensysteme

i TiPOS-spezifische Hinweise

- TiPOS Kassensysteme sind nach geltenden österreichischen Fiskalvorschriften (Registrierkassenpflicht) zu betreiben.
- Manipulationen am Kassensystem oder absichtliches Unterdrücken von Buchungen sind gesetzlich verboten.
- Datensicherung und Updates gemäß Systemdokumentation regelmäßig durchführen.
- Zugangsdaten und Rechtekonzepte für Mitarbeiter gemäß internen Sicherheitsrichtlinien verwalten.
- Für Selbstbedienungs-Terminals: Gerät ist vor unberechtigtem Zugriff auf die Administrationsoberfläche zu schützen.
- Beim Einsatz mit bargeldlosen Zahlungsmitteln sind die PCI-DSS-Anforderungen des jeweiligen Zahlungsdienstleisters einzuhalten.

6. Installation, Inbetriebnahme und Wartung

6.1 Installation

- Installation ausschließlich durch geschulte Fachbetriebe oder Redl-zertifizierte Techniker.
- Alle Anschlüsse (Strom, Wasser, Druckgas, Druckluft, Netzwerk) gemäß Installationsplan ausführen.
- Sachgemäße Wandverankerung und Standsicherheit bei Theken- und Wandmontage sicherstellen.
- Mindestabstände zu Wänden, Hitzequellen und anderen Geräten gemäß Datenblatt einhalten.
- Nach der Installation vollständige Dichtigkeitsprüfung aller medienführenden Leitungen durchführen.

6.2 Wartungsintervalle (allgemein)

Wartungsaufgabe	Empfohlenes Intervall	Hinweis
Reinigung Schankleitung / Filter	Wöchentlich	Lebensmittelhygienerechtlich vorgeschrieben
Reinigung pneumat. Bierhahn (Move AddOn)	Täglich bis 2× wöchentlich	Bei Klebeerscheinungen sofort reinigen
pH-Kontrolle nach Draft Line Cleaner	Nach jeder Reinigung	Betrieb nur bei zul. pH-Wert!
Prüfung Gasdrücke & Armaturen	Wöchentlich	Nur durch eingewiesenes Personal
Kompressor warten (gem. Anleitung)	Gemäß Herstellervorgabe	Betreiberpflicht, dokumentieren
Kühlaggregat / Kondensator reinigen	Monatlich	Luftzirkulation sicherstellen
Zapfkopf / Dichtungen prüfen	Monatlich	Verschlossene Dichtungen sofort tauschen
Softwareupdate SILEXA / TiPOS	Nach Herstellerfreigabe	Aktuelle Versionen einspielen
Hauptinspektion durch Fachbetrieb	Jährlich	Dokumentation empfohlen

7. Haftungsausschluss

Die Redl Group (Redl GmbH, Redl Gastrosystems, Redl Technologies, Redl Servicepartner) übernimmt keine Haftung für Schäden oder rechtliche Konsequenzen, die entstehen aus:

- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung der Produkte.
- Eigenmächtigen Veränderungen, Umbauten oder Erweiterungen.
- Missachtung der Sicherheits- und Betriebshinweise.
- Einsatz nicht freigegebener Verbrauchsmittel, Reinigungsmittel oder Ersatzteile.
- Unterlassener oder nicht fachgerecht durchgeführter Wartung.
- Unzulässigem Einsatz von Messsystemen als Direktabrechnungsgrundlage ohne geeichtes Schankgefäß.
- Verstößen gegen Jugendschutz- oder einschlägige Ausschankbestimmungen.
- Betrieb unter Bedingungen außerhalb der in den Datenblättern angegebenen Parameter.

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass sämtliche geltenden nationalen und europäischen Vorschriften eingehalten werden, insbesondere:

- Österreichisches Maß- und Eichgesetz (MEG) sowie EU-Messgeräte Richtlinie MID 2014/32/EU
- Österreichische Schankgefäßverordnung
- Lebensmittelhygieneverordnung VO (EG) Nr. 853/2004
- Österreichische Registrierkassensicherheitsverordnung (RKSV)
- Jugendschutzgesetz (bundesweit und landesgesetzlich)
- Arbeitnehmerinnenschutzgesetz (ASchG) und Druckbehältervorschriften

8. Produktmatrix – Sicherheitshinweise je Produktgruppe

Die folgende Übersicht zeigt, welche Sicherheitsthemen für die jeweiligen Produktgruppen besonders relevant sind:

Produktgruppe	Pneumatik	Druckluft	Reinigung	Kühlung	pH-Check	Besonderer Hinweis
SILEXA TAP (Schankbalken, Schanksäulen)	CO ₂ /N ₂	MOVE: JA	JA	JA	-	MOVE: Hahn tägl. reinigen, Zylinder!
SILEXA DRAFT (Station, Growler, Tracker, Counter)	CO ₂ /N ₂	Growler: JA	JA	JA	-	Growler: Zylinder, Quetschgefahr!
SILEXA Draft Line Cleaner	-	-	JA	-	PFLICHT	pH nach Reinigung messen!
SILEXA BAR (Bottle Tap, Tap Rack)	-	-	JA	-	-	Lebensmittelkontakt beachten
SILEXA CAFE (Coffee Terminal, Box, Multi Tap)	CO ₂ /N ₂	-	JA	JA	-	Wasseranschluss dicht halten
SILEXA GEAR (Controller, ID, Gas Alarm)	-	-	-	-	-	Gas Alarm: regelmäßig testen
SILEXA SELF SERVE (Hub, PourMyBeer, PourMyBev...)	CO ₂ /N ₂	-	JA	JA	-	Free-Flow verboten! Jugendschutz!
SILEXA LAB (App Connect, Cloud, Creator)	-	-	-	-	-	IT-Sicherheit & Datenschutz
TIPOS Kassensysteme	-	-	-	-	-	RKSV, PCI-DSS beachten

9. Kontakt & Service

Technischer Service & Fragen

Wenden Sie sich an Ihren zuständigen Redl-Servicepartner oder direkt an die Redl Group.

Die jeweils vertragsschließende Gesellschaft ist aus dem konkreten Angebot oder der Auftragsbestätigung ersichtlich.

Kontaktformular & Servicepartnerliste: www.redl.net/kontakt

Redl Group

Redl GmbH, 2020 Hollabrunn, Gewerbering 8, Österreich
Redl Gastrosystems GmbH
Redl Technologies GmbH
Redl Servicepartner GmbH

www.redl.net

© Redl Group 2025 | Alle Rechte vorbehalten | Stand: 2026