



Hace más de 60 años NSF International desarrolló la primera norma para equipos de restauración con la finalidad de garantizar la higiene y seguridad de los dispensadores de refrescos. Desde entonces y hasta la fecha, NSF ha encabezado la creación de más de 75 normas de seguridad y salud pública, todas ellas acreditadas por el Instituto Nacional Estadounidense de Normalización (ANSI).



Ventajas de las certificación NSF

Reconocimiento por parte de los clientes

- la marca NSF es reconocida y aceptada sin reservas por miles de sus clientes en todo el mundo.

Un pasaporte a los mercados de Norteamérica

- garantía de aceptación conforme a las normativas de Estados Unidos y Canadá.

Diferenciación en el mercado

- ofrece un reconocimiento de seguridad y calidad.

Ventaja competitiva

- los productos con la certificación NSF son especificados y aceptados con mayor frecuencia por sus clientes.



NSF: El símbolo de calidad y seguridad alimentaria en más de 80 países en todo el mundo.

Al dorso se puede consultar el listado completo de las normas NSF/ANSI para equipos de restauración. >>>

NSF INTERNATIONAL

t: +32 27 713 654 | e: europa@nsf.org | w: www.nsf.org

A continuación figura un listado completo de las normas NSF/ANSI para equipos de restauración. Visite www.techstreet.com/nsfgate.html si desea comprar alguna norma.

Norma NSF/ANSI 2

Equipos para servicios de restauración

Norma NSF/ANSI 3

Equipos comerciales de lavado

Norma NSF/ANSI 4

Cocción comercial, retermalización y maquinaria eléctrica para la conservación de alimentos calientes, y equipos de transporte

Norma NSF/ANSI 5

Calentadores de agua, suministro de agua caliente, calderas y recuperadores de calor

Norma NSF/ANSI 6

Congeladores dispensadores

Norma NSF/ANSI 7

Frigoríficos y congeladores comerciales

Norma NSF/ANSI 8

Maquinaria eléctrica comercial para la preparación de alimentos

Norma NSF/ANSI 12

Equipos para la fabricación automática de hielo

Norma NSF/ANSI 13

Procesadores de basura y sistemas de procesamiento

Norma NSF/ANSI 18

Maquinaria dispensadora manual de alimentos y bebidas

Norma NSF/ANSI 20

Equipos comerciales dispensadores de leche a granel

Norma NSF/ANSI 21

Contenedores de basura termoplásticos

Norma NSF/ANSI 25

Máquinas expendedoras de alimentos y bebidas

Norma NSF/ANSI 29

Dispensadores de detergentes y sustancias químicas para lavavajillas comerciales con aspersor

Norma NSF/ANSI 35

Láminas decorativas de alta presión para revestir equipos de restauración

Norma NSF/ANSI 36

Vajillas

Norma NSF/ANSI 37

Cortinas de aire para entradas en establecimientos alimentarios y de restauración

Norma NSF/ANSI 51

Materiales de equipos alimentarios

Norma NSF/ANSI 52

Suelos adicionales

Norma NSF/ANSI 59

Carritos de alimentos

Norma NSF/ANSI 169

Equipos y aparatos alimentarios para fines especiales

Norma NSF/ANSI 170

Glosario de tecnología de equipos alimentarios