По всьому світу існує сотні мільйонів діючих торгових автоматів (вендінгів), які функціонують практично без використання людської праці. Близько половини від загального обсягу таких пристроїв доводиться на частку автоматів для виготовлення охолоджених напоїв.

Сучасні машини є просунутими версіями перших торгових автоматів, які почали застосовуватися для поширення продуктів харчування та напоїв ще у 30-х роках минулого століття. З тих пір технології, що використовуються при їх виробництві, істотно покращилися, а вибір продуктів - значно розширився.

Фахівці Американського товариства інженерів опалення, охолодження та кондиціювання повітря (ASHRAE) ще в 1982 році опублікували першу версію спеціалізованого стандарту, що стосується визначення методів випробувань холодильних автоматів для напоїв.

Нова версія цього стандарту - **ANSI/ASHRAE 32.1-2017 "Методи тестування холодильних торгових автоматів для напоїв в герметичній тарі"** - була опублікована в цьому році. Документ розглядає методи випробувань для оцінки потужності і ефективності автономних автоматів-вендінг з холодильними камерами для придатних до вживання охолоджених напоїв в герметичних контейнерах.

Зміни, внесені в нову версію документа, відображають нововведення, що стосуються конструкції машин і упаковки:

- оновлено галузь застосування і визначення,
- видалені відмінності між машинами з охолодженням окремих зон і машинами з охолодженням всього робочого простору,
- оновлені посилання на інші документи,
- підвищені вимоги до калібрування приладів і до точності,
- уточнено вимоги до параметрів тестування, включаючи місце вимірювання

температури навколишнього середовища, розташування напоїв і установку проводів датчиків,

- включені мінімальні функціональні вимоги, які ставляться до елементів управління тестованого торгового автомата,
- уточнено метод розрахунку інтегральної середньої температури.