



Тележка для транспортировки ящиков 410x610x170



Внимание, изображение товара может отличаться от реального в зависимости от модели и выбранной модификации!

1. Назначение, область применения.

Тележка для перевозки ящиков обладает высокой надежностью и долговечностью. Она предназначена для транспортировки готовой продукции, ингредиентов и инвентаря в ящиках.

Материал изготовления - пищевая нержавеющая сталь, устойчивая к коррозии и не вступающая в химические реакции с продуктами питания, легко моется и дезинфицируется. Это позволяет использовать подкат на протяжении многих лет без потери качества материала и без вреда для продуктов. При хранении тележки легко устанавливаются одна в одну, что экономит место.

2. Особенности.

- каркас тележки выполнен из листового металла 2,0 мм;
- рёбра жесткости по периметру обеспечивают большую грузоподъемность;
- колеса транспортировочные поворотные с креплением под болт.

3. Технические характеристики.

ПАРАМЕТРЫ

	Стандарт	На заказ
Материал изготовления	Нержавеющая сталь AISI 430	Нержавеющая сталь AISI 304
Каркас	листовой металл 2,0 мм	листовой металл 1,5 мм
Ширина	410 мм	до 900 мм
Длина	610 мм	до 900 мм
Высота	170 мм	до 250 мм
Высота борта	40 мм	от 30 до 70 мм
Грузоподъемность тележки*	150 кг	от 100 до 400 кг
Вес	5,5 кг	в зависимости от модификации

*Грузоподъемность рассчитана при условии установки колес с диаметром 100 мм.

Нержавеющая сталь AISI 430 и AISI 304 являются пищевыми и разрешены к применению в пищевой промышленности. В составе нержавеющей стали AISI 304 содержится никель, что делает ее более устойчивой в кислых средах.

КОЛЕСА

	Стандарт	На заказ
Тип колес	транспортные	полиамидные
Диаметр колес	ø 100 мм	ø от 80 до 160 мм
Температурный режим	от -20 до + 50° С	до + 70° С
Фиксатор	без тормоза	с тормозом

Виды колесных опор.

СТАНДАРТНЫЕ

до 50 кг на колесо
до 150 кг на тележку



ТРАНСПОРТИРОВОЧНЫЕ

до 100 кг на колесо
до 300 кг на тележку



ПОЛИАМИДНЫЕ

до 140 кг на колесо
до 400 кг на тележку



Внимание! Грузоподъемность указана при ø 100 мм. Изображение колеса может отличаться от реального при изменениях, вносимых производителем.

4. Условия эксплуатации.

Допустимая высота препятствия качению	6 мм
Максимальная скорость перемещения	4 км/ч
Грузоподъемность*	не более 150 кг
Температура эксплуатации	от - 20 до + 50° С

* Грузоподъемность подката рассчитана при условии равномерного распределения груза.

5. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации тележки для транспортировки ящиков необходимо соблюдать следующие условия:

1. Тележка должна регулярно проверяться, чтобы обеспечить ее безопасность и надежность. Регулярное обслуживание включает очистку и смазку колес. Для обработки поверхности не использовать средств с хлором и аммиаком, это может привести к помутнению металла. Не допускается очистка составами, содержащими абразивы, появление микротрещин может стать причиной скопления бактерий на поверхности тележки.
2. При работе с тележкой необходимо соблюдать все требования по безопасности на производстве.
3. Максимальная загрузка. Не следует перегружать тележку. Это может привести к ее повреждению и нарушению техники безопасности. Максимально допустимая распределенная нагрузка не должна превышать 150 кг.
4. Температурные условия. Подкат предназначен для работы при температуре от -20 до +50° С, при стандартной модификации. Не допускать резких перепадов температуры, чтобы избежать деформации или повреждения тележки.
5. Допустимая высота препятствия качению 6 мм. Максимальная скорость перемещения 4 км/ч.

Соблюдение данных условий эксплуатации поможет обеспечить оптимальную производительность и долговечность тележки- шпильки для транспортировки.

6. Гарантия.

Гарантийный срок составляет 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил и условий эксплуатации. Гарантия не распространяется на быстроизнашиваемые детали, относящиеся к расходным материалам: колеса, ролики, подшипники.


Федеральное научно-биологическое агентство
Федеральное государственное бюджетное учреждение «Центр гигиены и эпидемиологии»
Главный центр гигиены и эпидемиологии

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

адрес: 123182, г. Москва, 1-й Пехотный переулок, д. 6
 телефон/факс: Тел. (499) 190-4861, Факс (499) 196-6277


 Заместитель директора по научной работе
 А.М. Петунов
 М.П.

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
 № RA.RU.710138

от «05» 05 20 2016 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по результатам лабораторно-инструментальных исследований

Рассмотрен протокол № 778/778-ТО-16-03 от 18.03.2016.

на основании заявления № 070/02-2016 от 25.03.2016г.

Организация-изготовитель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,
 Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королев г., Первомайский мкр., Советская ул., д. 27.
 Получатель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,
 Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королев г., Первомайский мкр., Советская ул., д. 27.

Наименование продукции: Инвентарь хлебобулочный и кондитерский: тележки для ротационных печей (шпильки), тележки для транспортировки (шпильки), тележки для заморозки (шпильки).

Область применения: Кондитерское и хлебобулочное производство

Перечень документов, представленных на экспертизу: 1. Заявление; 2. Протокол испытаний № 778/778-ТО-16-03 от 18.03.2016. Орехово-Зуевский филиал ФБУ «ЦСМ Московской области»; 4. ТУ 5131-001-34908550-2014.

Характеристика продукции: Тележки (шпильки) для ротационных печей (шпильки), транспортировки и заморозки используются для выпечки, транспортировки и заморозки хлебобулочных и кондитерских изделий. В тележки (шпильки) помещаются заготовки с

продукцией на противнях из титановой нержавеющей стали или противнях из алюминия. Даше тележки (шпильки) используются для выпечки, заморозки или для транспортировки продукции. Количество уровней (противней): 10, 12, 14, 16, 20, 22, 24. Каркас тележки изготавливается из профнастила трубы размером 25x25 и 40x40. В изготовлении тележки (шпильки) используется листовая металл толщиной 1,5мм и 2,0мм. Используемый материал: листовая нержавеющая сталь марки AISI 430, AISI 201, AISI 304. Конструкция тележки: сварная или разборная, титановая – дробно-стружечная. Классные опоры устанавливаются на тележки из фанельной основы (термостойкую), транспортировочные.

Заявленные сведения о технической компетенции и независимости: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» – аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21ПТ43 действителен до 07.04.2016

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 778/778-ТО-16-03 от 18.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области, типовой образец продукции: Инвентарь хлебобулочный и кондитерский: тележки для ротационных печей (шпильки), тележки для транспортировки (шпильки), тележки для заморозки (шпильки), был подвергнут испытаниям по показателям безопасности на соответствие требованиям Единых Санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Гл. II, Раздел 16).

Вещества, показатели (факторы):

Определяемый показатель	ПДК и нормы	Результаты испытаний
для фрагмента (алюминий)		
Органолептические показатели: водных выщелк при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадки		
Санитарно – химические мигранционные показатели		
Моделная среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°С (далее – комнатная)		
Алюминий, мг/л, не более	0,3	<0,01
Железо, мг/л, не более	0,1	<0,01
Цинк, мг/л, не более	0,3	<0,01
Медь, мг/л, не более	1,0	<0,01
Свинец, мг/л, не более	1,0	<0,01
Никель, мг/л, не более	0,1	<0,01
Ванадий, мг/л, не более	0,1	<0,01
для фрагмента (сталь)		
Органолептические показатели: водных выщелк при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует

Осадка:	не допускается	отсутствует
Санитарно – химические мигранционные показатели		
Моделная среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°С (далее – комнатная)		
Железо, мг/л, не более	0,3	<0,01
Марганец, мг/л, не более	0,1	<0,01
Хром (суммарно), мг/л, не более	0,1	<0,01
Никель, мг/л, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний типовой образца: Инвентаря хлебобулочного и кондитерского: тележки для ротационных печей (шпильки), тележки для транспортировки (шпильки), тележки для заморозки (шпильки), отклонений от требований Единых Санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Гл. II, Раздел 16) не установлено.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проводили аккредитованной организацией, выданы в соответствии с требованиями действующих нормативно-методических документов, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и приемлемы для гигиенической оценки.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспертиза проведена в соответствии с действующими Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Гл. II, Раздел 16), с использованием методов и методов, утвержденных в установленном порядке.

Продукция: соответствует (не соответствует) Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Гл. II, Раздел 16).

Настоящее экспертное заключение выдано для целей подтверждения соответствия Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).


 (специальность) (подпись)

Днев В.В.
 (Ф.И.О.)