



Тележка для ротационной печи MIWE



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

1. Назначение, область применения.

Тележка для ротационной печи MIWE (МИВЕ) проста в использовании и обладает высокой надежностью и долговечностью благодаря качественным материалам и тщательной сборке. Она предназначена для выпечки, хранения, расстойки и перевозки по производственному цеху пирогов, хлеба, печенья, кондитерских заготовок и другой продукции. Изготовленная на нашем производстве тележка соответствует оригинальной тележки МИВЕ. Материал изготовления - пищевая нержавеющая сталь, устойчивая к коррозии, воздействию высоких температур и не вступающая в химические реакции с продуктами питания.

2. Особенности.

- каркас тележки сварной, выполнен из профильной трубы и имеет замкнутый контур;
- нижний зацеп (уловитель) для фиксации в ротационной печи;
- стягивающий прут предотвращает расширения в средней зоне тележки;
- может быть изготовлена с ручками для тяги;
- колеса термостойкие на площадке, не выходят за габарит тележки;
- в зависимости от модификации устанавливается ограничитель в виде профильной трубы и/или индивидуальные ограничители на каждой направляющей (полке) в виде стопора.

3. Технические характеристики.

МАТЕРИАЛ

	Стандарт	На заказ
Материал изготовления	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь
Марка металла	AISI 430 (12X17)	AISI 304 (08XX18H10)

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

КАРКАС

	Стандарт	На заказ
Профильная труба, мм	25x25x1,5	25x25x2,0
Жесткость конструкции	два стягивающих прута Ø 8 мм	профильная труба 25x25
Форма каркаса	прямоугольная	закругленный верх
Зацеп (уловитель)	2,0 мм	2,0 мм

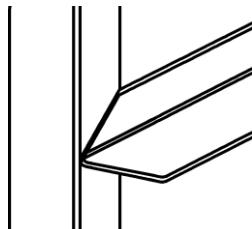
В некоторых моделях тележек для ротационной печи предусмотрена профильная труба в виде стопора с одной из сторон, которая фиксирует противни и формы при движении, а также служит удобной ручкой при перемещении по цеху.

НАПРАВЛЯЮЩИЕ (ПОЛКИ)

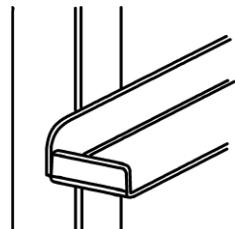
	Стандарт	На заказ
Направляющие (полки)	без ограничителей	со стопором или кивком*
Ширина направляющей	30 мм	от 15 до 70 мм
Толщина металла	1,5 мм	2,0 мм
Количество уровней	от 10 до 30	от 10 до 30

*В зависимости от модели тележки, направляющие могут иметь стопор, для фиксации противней и форм при движении.

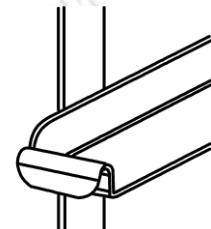
Стандартная направляющая



Направляющая со стопором



Направляющая с кивком



КОЛЕСА

	Стандарт	На заказ
Тип колес	термостойкие Ø 100 мм	чугунные
Температурный режим	до + 280° С	до + 300° С
Подшипник в оси	втулка скольжения	втулка скольжения
Страна производства	Италия	Турция

При необходимости тележка изготавливается без колес с креплением под Ваши колеса.

4. Условия эксплуатации.

Допустимая высота препятствия качению	6 мм
Максимальная скорость перемещения	4 км/ч
Грузоподъемность*	400 кг, но не более 20 кг на уровень
Температура эксплуатации	от - 40 до + 280° С

* Грузоподъемность тележки рассчитана при условии равномерного распределения груза на всех уровнях.

5. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации тележки для ротационной печи Miwe 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 средства с хлором и аммиаком, это может привести к помутнению металла. Не допускается очистка составами, содержащими абразивы, появление микротрешин может стать причиной скопления бактерий на поверхности тележки.
2. При работе с тележкой для ротационной печи необходимо соблюдать все требования по безопасности, указанные в инструкции по эксплуатации к ротационной печи. Это означает, что оператор должен надлежащим образом зафиксировать тележку, чтобы предотвратить ее падение или свободное движение внутри печи.
3. Максимальная загрузка. Не следует перегружать тележку, устанавливая на нее слишком много противней или форм. Это может привести к ее повреждению и нарушению техники безопасности. Максимально допустимая распределенная нагрузка на один уровень не должна превышать 20 кг, но не более 400 кг на всю тележку. Перед использованием тележки необходимо ознакомиться с инструкцией пользователя, чтобы узнать максимально допустимый вес, который можно установить на тележку в конкретной модели печи.

Соблюдение данных условий эксплуатации поможет обеспечить оптимальную производительность и долговечность тележки для ротационной печи Miwe.

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.

<p> Федеральное медико-биологическое агентство Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения Главный центр гигиены и эпидемиологии</p> <p>ОГРН 1154500000001 Адрес: 123182, г. Москва, 1-й Технический переулок, д. 6 Телефон/факс: +7 (499) 190-4861, Факс: (499) 196-6277</p> <p>АТTESTAT AKkREDITACII № KAKU710/138</p> <p>Заместитель директора Органа испекции А.М. Нетухин М.П.</p> <p>от 05.09.2016 г.</p> <p>ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ по результатам лабораторно-инструментальных исследований</p> <p>Рассмотрен протокол № 778/78-TO-16-03 от 18.03.2016.</p> <p>на основании заявления № 070/02-2016 от 25.03.2016г.</p> <p>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: Извинтарь хлебопекарный и кондитерский: тележки для ротационных печей (шельфы), тележки для транспортировки (шельфы), тележки для заморозки (шельфы). Область применения: Кондитерское и хлебопекарное производство</p> <p>Перечень документов, представленных на экспертизу: 1. Заявление; 2. Протокол испытаний № 778/78-TO-16-03 от 18.03.2016. Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и сертификации в Московской области», типовой образец продукции.</p> <p>Характеристика продукции: Тележки (шельфы) для ротационных печей (шельфы), транспортировки и заморозки используются для выпечки, транспортировки и заморозки хлебобулочных и кондитерских изделий. В тележки (шельфы) помещаются заготовки с</p>	<p>предупредить из продуктов из пищевой нержавеющей стали или противных из алюминия. Далее тележки (шельфы) используются для транспортировки продукции. Количество уровней (этажей) – 10, 12, 14, 16, 20, 22, 24. Каркас тележки изготавливается из профильной трубы размером 20x20, 25x25 и 40x40. В изготовлении тележки (шельфы) используется листовой металл толщиной 1,5мм. Конструкция тележки: сварка или разборка, тип сварки – аргонно-дуговая. Колесные блоки устанавливаются на тележки из фенольной смолы (герметике), транспортировочные.</p> <p>Заявленные сроки с технической конфиденциальностью и независимостью: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и сертификации в Московской области» – аттестован аккредитацией № РОСС RU.0001.21ПП143 действует до 07.04.2016</p> <p>ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ Согласно протоколу № 778/78-TO-16-03 от 19.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевского филиала ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области», типовой образец продукции: Извинтарь хлебопекарный и кондитерский тележки для ротационных печей (шельфы), тележки для транспортировки (шельфы), тележки для заморозки (шельфы), был подвергнут испытаниям по показателям безопасности и гигиеническим требованиям Единого Санитарно-эпидемиологического и гигиенического контроля к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Гл. II, Раздел 16).</p> <p>Вещество, показатели (факторы):</p> <table border="1"><thead><tr><th>Определенный показатель</th><th>ПДК и нормы</th><th>Результаты испытаний</th></tr></thead><tbody><tr><td>для фрагмента (алюминий)</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, в количестве более 15%</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Запах (баллы)</td><td>не более 1</td><td>отсутствует</td></tr><tr><td>Привкус</td><td>не допускается</td><td>отсутствует</td></tr><tr><td>Муть</td><td>не допускается</td><td>отсутствует</td></tr><tr><td>Осадок</td><td>не допускается</td><td>отсутствует</td></tr><tr><td>Санитарно-химические микробиологические показатели</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Модельная среда – дистilledированная вода</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Время экспозиции 24 часа. Температура замерзшего раствора 24°C (далее коммата)</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Алигатор, мг/л, не более</td><td>0,5</td><td><0,01</td></tr><tr><td>Морские водоросли, мг/л</td><td>0,1</td><td><0,01</td></tr><tr><td>Желчн. мкт, не более</td><td>0,3</td><td><0,01</td></tr><tr><td>Медь, мкт, не более</td><td>1,0</td><td><0,01</td></tr><tr><td>Диоксины, мкт, не более</td><td>0,0</td><td><0,01</td></tr><tr><td>Титан, мкт, не более</td><td>0,1</td><td><0,01</td></tr><tr><td>Ванадий, мкт, не более</td><td>0,1</td><td><0,01</td></tr></tbody></table> <p>для фрагмента (сталь)</p> <table border="1"><thead><tr><th>Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, в количестве более 15%</th><th></th><th></th></tr></thead><tbody><tr><td>Запах (баллы)</td><td>не более 1</td><td>отсутствует</td></tr><tr><td>Привкус</td><td>не допускается</td><td>отсутствует</td></tr><tr><td>Муть</td><td>не допускается</td><td>отсутствует</td></tr></tbody></table>	Определенный показатель	ПДК и нормы	Результаты испытаний	для фрагмента (алюминий)			Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, в количестве более 15%			Запах (баллы)	не более 1	отсутствует	Привкус	не допускается	отсутствует	Муть	не допускается	отсутствует	Осадок	не допускается	отсутствует	Санитарно-химические микробиологические показатели			Модельная среда – дистilledированная вода			Время экспозиции 24 часа. Температура замерзшего раствора 24°C (далее коммата)			Алигатор, мг/л, не более	0,5	<0,01	Морские водоросли, мг/л	0,1	<0,01	Желчн. мкт, не более	0,3	<0,01	Медь, мкт, не более	1,0	<0,01	Диоксины, мкт, не более	0,0	<0,01	Титан, мкт, не более	0,1	<0,01	Ванадий, мкт, не более	0,1	<0,01	Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, в количестве более 15%			Запах (баллы)	не более 1	отсутствует	Привкус	не допускается	отсутствует	Муть	не допускается	отсутствует	<table border="1"><thead><tr><th>Осадок</th><th>не допускается</th><th>отвечает</th></tr></thead><tbody><tr><td>Санитарно – химические микробиологические показатели</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Модельная среда – дистilledированная вода</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Время экспозиции 24 часа. Температура замерзшего раствора 24°C (далее коммата)</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Желчн. мкт, не более</td><td>0,3</td><td><0,01</td></tr><tr><td>Морские водоросли, мкт</td><td>0,1</td><td><0,01</td></tr><tr><td>Хром (суммарно), мкт, не более</td><td>0,1</td><td><0,01</td></tr><tr><td>Никель, мкт, не более</td><td>0,1</td><td><0,01</td></tr></tbody></table> <p>По результатам проведенных испытаний типового образца: Извинтарь хлебопекарного и кондитерского: тележки для ротационных печей (шельфы), тележки для транспортировки (шельфы), тележки для заморозки (шельфы), отвечающий от требованиям Единого Санитарно-эпидемиологического надзора (контроля), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Гл. II, Раздел 16) не установлено.</p> <p>Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проведены аккредитованной организацией, испытания в соответствии с требованиями действующих нормативно-методических документов, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и приемлемы для гигиенической оценки.</p> <p>ЗАКЛЮЧЕНИЕ Экспертное заключение 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 методик, установленных в установленном порядке.</p> <p>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 3).</p> <p>Настоящее экспертное заключение выдано для целей подтверждения соответствия Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).</p> <p>В.В. Бунев (специальность) (подпись) (Ф.И.О.)</p>	Осадок	не допускается	отвечает	Санитарно – химические микробиологические показатели			Модельная среда – дистilledированная вода			Время экспозиции 24 часа. Температура замерзшего раствора 24°C (далее коммата)			Желчн. мкт, не более	0,3	<0,01	Морские водоросли, мкт	0,1	<0,01	Хром (суммарно), мкт, не более	0,1	<0,01	Никель, мкт, не более	0,1	<0,01
Определенный показатель	ПДК и нормы	Результаты испытаний																																																																																							
для фрагмента (алюминий)																																																																																									
Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, в количестве более 15%																																																																																									
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует																																																																																							
Привкус	не допускается	отсутствует																																																																																							
Муть	не допускается	отсутствует																																																																																							
Осадок	не допускается	отсутствует																																																																																							
Санитарно-химические микробиологические показатели																																																																																									
Модельная среда – дистilledированная вода																																																																																									
Время экспозиции 24 часа. Температура замерзшего раствора 24°C (далее коммата)																																																																																									
Алигатор, мг/л, не более	0,5	<0,01																																																																																							
Морские водоросли, мг/л	0,1	<0,01																																																																																							
Желчн. мкт, не более	0,3	<0,01																																																																																							
Медь, мкт, не более	1,0	<0,01																																																																																							
Диоксины, мкт, не более	0,0	<0,01																																																																																							
Титан, мкт, не более	0,1	<0,01																																																																																							
Ванадий, мкт, не более	0,1	<0,01																																																																																							
Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, в количестве более 15%																																																																																									
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует																																																																																							
Привкус	не допускается	отсутствует																																																																																							
Муть	не допускается	отсутствует																																																																																							
Осадок	не допускается	отвечает																																																																																							
Санитарно – химические микробиологические показатели																																																																																									
Модельная среда – дистilledированная вода																																																																																									
Время экспозиции 24 часа. Температура замерзшего раствора 24°C (далее коммата)																																																																																									
Желчн. мкт, не более	0,3	<0,01																																																																																							
Морские водоросли, мкт	0,1	<0,01																																																																																							
Хром (суммарно), мкт, не более	0,1	<0,01																																																																																							
Никель, мкт, не более	0,1	<0,01																																																																																							