



## Тележка для ротационной печи WINKLER



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

### 1. Назначение, область применения.

Тележка для ротационной печи WINKLER (ВИНКЛЕР) 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 WINKLER. 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;
- 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

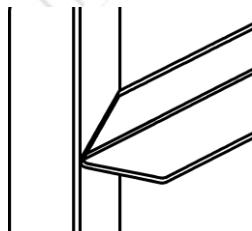
	Стандарт	На заказ
Профильная труба, мм	25x25 мм	40x20 мм
Жесткость конструкции	два стягивающих прута Ø 8 мм	профильная труба 25x25
Форма каркаса	прямоугольная	закругленный верх
Зацеп (уловитель)	2,0 мм	2,0 мм

## НАПРАВЛЯЮЩИЕ (ПОЛКИ)

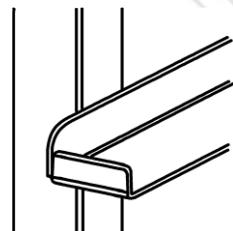
	Стандарт	На заказ
Направляющие (полки)	без ограничителей	со стопором или кивком*
Ширина направляющей	30 мм	от 15 до 70 мм
Толщина металла	1,5 мм	2,0 мм
Количество уровней	от 10 до 30	от 10 до 30

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

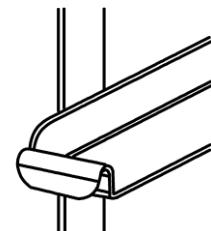
Стандартная направляющая



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 WINKLER 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 WINKLER.

## 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 1155011000222 ОГРН 1155011000223 ОГРН 1155011000224</p>																																																					
<p>АДРЕС: 123182, г. Москва, 1-й Технический переулок, д. 6 телефон/факс: +7 (499) 190-4861, Факс: (499) 196-6277</p>																																																					
<p>Заместитель директора Органа испекции А.М. Нетухин М.П.</p>																																																					
<p>АТTESTAT AKkREDITACII № KAKU710/138</p>																																																					
<p>ХУДОЖЕСТВЕННОЕ ПРЕДСТАВЛЕНИЕ № 65/78-TO-16-03</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: Инерторы хлебопекарной и кондитерской тележки для ротационных печей (шельфов), тележки для транспортировки (шельфов), тележки для заморозки (шельфов).</p>																																																					
<p>Область применения: Кондитерское и хлебопекарное производство</p>																																																					
<p>Перечень документов, представленных на экспертизу: 1. Заявление; 2. Протокол испытаний № 778/78-TO-16-03 от 18.03.2016г. Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и сертификации в Московской области» - аттестован аккредитации № РОСС RU.0001.21ПП143 действителен до 07.04.2016.</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>продукцией из продуктов из пищевой нержавеющей стали или противных из алюминия. Длина тележки для заморозки (шельфа) – 10, 12, 14, 16, 20, 22 м. Тележки для транспортировки (шельфы) изготавливаются из профильной трубы размером 20x20, 25x25 и 40x40. Для изготовления тележки (шельфа) используется листовой металл толщиной 1,5мм. Конструкция тележки: сварка или рубашка, тип сварки – аргонно-дуговая. Колесные блоки устанавливаются на тележки из фениловой смолы (герметике), транспортировочные.</p>																																																					
<p>Заявленные свойства с технической концепцией и независимости: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и сертификации в Московской области», типовой образец продукции: Инерторы хлебопекарной и кондитерской тележки для ротационных печей (шельфов), тележки для транспортировки (шельфов), тележки для заморозки (шельфов), был подвергнут испытаниям по показателям безопасности по соответствию требованиям Единого 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).</p>																																																					
<p>ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ</p>																																																					
<p>Согласно протоколу № 778/78-TO-16-03 от 18.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевского филиала ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области», типовой образец продукции: Инерторы хлебопекарной и кондитерской тележки для ротационных печей (шельфов), тележки для транспортировки (шельфов), тележки для заморозки (шельфов), был подвергнут испытаниям по показателям безопасности по соответствию требованиям Единого 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).</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, не 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 24°C (далее коммата)</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Алюминий, мг/л, не более</td><td>0,5</td><td>&lt;0,01</td></tr><tr><td>Марганец, мг/л, не более</td><td>0,1</td><td>&lt;0,01</td></tr><tr><td>Железо, мг/л, не более</td><td>0,3</td><td>&lt;0,01</td></tr><tr><td>Медь, мг/л, не более</td><td>1,0</td><td>&lt;0,01</td></tr><tr><td>Цинк, мг/л, не более</td><td>0,6</td><td>&lt;0,01</td></tr><tr><td>Титан, мг/л, не более</td><td>0,1</td><td>&lt;0,01</td></tr><tr><td>Ванадий, мг/л, не более</td><td>0,1</td><td>&lt;0,01</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, не 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 24°C (далее коммата)			Алюминий, мг/л, не более	0,5	<0,01	Марганец, мг/л, не более	0,1	<0,01	Железо, мг/л, не более	0,3	<0,01	Медь, мг/л, не более	1,0	<0,01	Цинк, мг/л, не более	0,6	<0,01	Титан, мг/л, не более	0,1	<0,01	Ванадий, мг/л, 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, не 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 24°C (далее коммата)																																																					
Алюминий, мг/л, не более	0,5	<0,01																																																			
Марганец, мг/л, не более	0,1	<0,01																																																			
Железо, мг/л, не более	0,3	<0,01																																																			
Медь, мг/л, не более	1,0	<0,01																																																			
Цинк, мг/л, не более	0,6	<0,01																																																			
Титан, мг/л, не более	0,1	<0,01																																																			
Ванадий, мг/л, не более	0,1	<0,01																																																			
<p>для фрагмента (сталь)</p>																																																					
<table border="1"><thead><tr><th>Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, не более 15%</th><th></th></tr></thead><tbody><tr><td>Запах (баллы)</td><td>не более 1</td></tr><tr><td>Привкус</td><td>не допускается</td></tr><tr><td>Муть</td><td>не допускается</td></tr><tr><td>Осадок</td><td>не допускается</td></tr></tbody></table>			Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, не более 15%		Запах (баллы)	не более 1	Привкус	не допускается	Муть	не допускается	Осадок	не допускается																																									
Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, не более 15%																																																					
Запах (баллы)	не более 1																																																				
Привкус	не допускается																																																				
Муть	не допускается																																																				
Осадок	не допускается																																																				
<p>ЗАКЛЮЧЕНИЕ</p>																																																					
<p>Экспертное заключение в соответствии с действующими Единими 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 по правилам.</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 16).</p>																																																					
<p>Настоящее экспертное заключение выдано для целей подтверждения соответствия Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).</p>																																																					
<p>Засекундова Е.В. Лунев В.В. (специальность) (подпись) (Ф.И.О.)</p>																																																					