



Тележка для ротационной печи ROTORBAKE



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

1. Назначение, область применения.

Тележка для ротационной печи ROTORBAKE (РОТОРБЕЙК) 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 ROTORBAKE. 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 и верхний 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 $\varnothing$ 8 мм	профильная труба 25x25
Зацеп (уловитель)	2,0 мм	2,0 мм

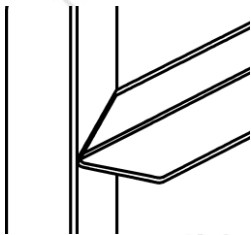
В большинстве моделей тележек для ротационной печи предусмотрена профильная труба в виде стопора с одной из сторон, которая фиксирует противни и формы при движении, а также служит удобной ручкой при перемещении по цеху.

НАПРАВЛЯЮЩИЕ (ПОЛКИ)

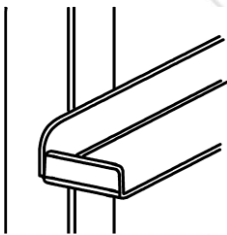
	Стандарт	На заказ
Направляющие (полки)	без ограничителей	со стопором или кивком*
Ширина направляющей	30 мм	от 15 до 70 мм
Толщина металла	1,5 мм	2,0 мм
Количество уровней	от 10 до 30	от 10 до 30

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

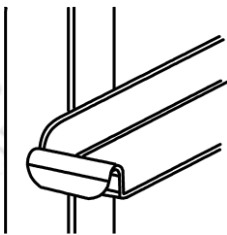
Стандартная направляющая



Направляющая со стопором



Направляющая с кивком



КОЛЕСА

	Стандарт	На заказ
Тип колес	термостойкие $\varnothing$ 100 мм	чугунные
Температурный режим	до + 280 ⁰ C	до + 300 ⁰ C
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	до + 280 ⁰ C

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

5. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации тележки для ротационной печи ROTORBAKE 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 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 нагрузка. 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 ROTORBAKE.

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 медико-биологическое агентство
Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения
Главный центр гигиены и эпидемиологии

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

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.710138

Заместитель
А.А. Петухова
М.П.

от «05» 05 20 16 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-исполнитель: 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 (шпатель), тележка для заморозки (шпатель), тележка для заморозки (шпатель).

Объект 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: Шпатель (шпатель) для ротационных печей (шпатель), транспортировка и заморозка используется для выпечки, транспортировки и заморозки хлебобулочных и кондитерских изделий. В тележки (шпатель) помещаются заготовки с

продукцией на противнях из пищевой нержавеющей стали или противнях из алюминия. Далее тележки (шпатель) используются для выпечки, заморозки или для транспортировки продукции. Количество уровней (противней): 10, 12, 14, 16, 20, 22, 24. Каркас тележки изготавливается из профильной трубы размером 20x20, 25x25 и 40x40. В изготовлении тележки (шпатель) используется листовой металл толщиной 1,5мм и 2,0мм. Используемый материал: пищевая нержавеющая сталь марки AISI 430, AISI 201, AISI 304. Конструкция тележки: сварная или разборная, тип сварки – аргоно-дуговая. Колесные опоры устанавливаются на тележки из фанерной основы (гидроустойчивые), 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», типовый образец продукции: Инвентарь хлебобулочный и кондитерский: тележки для ротационных печей (шпатель), тележки для транспортировки (шпатель), тележки для заморозки (шпатель), 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 в порции	Результаты испытаний
для фритюрки (электрической)		
Органолептические показатели во время выпечки 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
Осадок	не допускается	отсутствует
Санитарно – химические мигрирующие показатели		
Модельная среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°C (далее комбината)		
Алюминий, мг/л, не более	0,3	<0,01
Марганец, мг/л, не более	0,1	<0,01
Железо, мг/л, не более	0,2	<0,01
Медь, мг/л, не более	1,0	<0,01
Цинк, мг/л, не более	1,0	<0,01
Литий, мг/л, не более	0,1	<0,01
Ванадий, мг/л, не более	0,1	<0,01
для фритюрки (стальной)		
Органолептические показатели во время выпечки 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

Основа: не допускается, отсутствует

Санитарно – химические мигрирующие показатели

Модельная среда – дистиллированная вода

Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°C (далее комбината)

Вещество, мг/л, не более	ПДК в порции	Результаты испытаний
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 типового образца: Инвентарь хлебобулочный и кондитерский: тележки для ротационных печей (шпатель), тележки для транспортировки (шпатель), тележки для заморозки (шпатель), 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 проведены аккредитованной организацией, выполненными 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).

Зав. лабораторией (подпись) _____ (Ф.И.О.)

Директор (подпись) _____ (Ф.И.О.)