



Тележка для ротационной печи ИРТЫШ



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

1. Назначение, область применения.

Тележка для ротационной печи ИРТЫШ 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 ИРТЫШ. 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 (оловитель) 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 устанавливаются 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

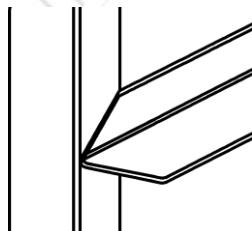
	Стандарт	На заказ
Профильная труба, мм	25x25 мм	25x25 мм
Жесткость конструкции	два стягивающих прута Ø 8 мм	профильная труба 25x25
Форма каркаса	прямоугольная	закругленный верх
Зацеп (уловитель)	2,0 мм	2,0 мм

НАПРАВЛЯЮЩИЕ (ПОЛКИ)

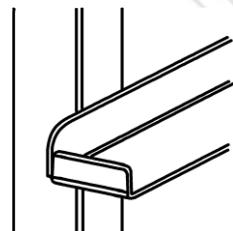
	Стандарт	На заказ
Направляющие (полки)	без ограничителей	со стопором или кивком*
Ширина направляющей	30 мм	от 15 до 70 мм
Толщина металла	1,5 мм	2,0 мм
Количество уровней	от 10 до 30	от 10 до 30

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

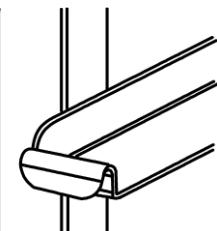
Стандартная направляющая



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 ИРТЫШ 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 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 ИРТЫШ.

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 Головной центр гигиены и эпидемиологии	 ГУВДРБ ЦНП ГЗ ФБУЗ «ГЦГиЭ» Заместитель директора по работе с органами исполнительной власти А.И. Петухов М.П.
АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № RA-RU-710138	
АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № RA-RU-710138	
от 05.05.2016г.	
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 ПШЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ», Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королев г., Первомайский мкр., Советская ул., д. 27.	
Получатель: ООО «ЦЕНТР ПШЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ», Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королев г., Первомайский мкр., Советская ул., д. 27.	
Наименование продукции: Инженер хлебопекарный и кондитерский: тележки для ротационных печей (шельфы), тележки для транспортеров (пепельни), тележки для заморозок (шельфы).	
Область применения: Кондитерское и хлебопекарное 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.	
Кодировка: 1251. Терминология для ротационных печей (шельфы), транспортеров и заморозок используется включительно для языка русского, транскрипций и заморозки хлебобулочных и кондитерских изделий. В тележках (шельфах) помещаются заготовки с	

продукцией на противниках из пищевой нержавеющей стали или противниках из алюминия. Далее тележки (штырьки) используют для выпечки, заморозки и для транспортировки продукции. Количество уровней (противника): 10, 12, 14, 16, 20, 22, 24. Каркас тележки изготавливается из профильной трубы размером 20x2d, 25x2d и 40x40. В изготовлении тележки (штырьки) используется листовой металлической толщиной 1.5мм и 2.0мм. Конструкция тележки: самонесущая, подиумная (перекладина сталь марки AISI 316L, AISI 304). Конструкция тележки: самонесущая, подиумная (перекладина из сплава алюминий-магний). Колесные опоры устанавливаются на геликоны из фторопластовой смеси (термостойкие), транспортировочные.

Завершение сдачи оценки по технической компетенции и квалификации - АИЦ Средневолжский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и инспекции по вопросам единой образец продукции». Инспекция провела проверку качества хлебобулочных и кондитерских тележек, а также тележек для выпечки (штырьки) для транспортировки (штырьки), тележки для заморозки (штырьки), подвергнувшись испытаниям по показателям безопасности на соответствие требованиям Единых Санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контроль), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Г.Л. Радев 16).

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 778/78-10-16-03 от 18.03.2016, АИЦ Оренбургского филиала ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и инспекции по вопросам единой образец продукции». Инспекция провела проверку качества хлебобулочных и кондитерских тележек, а также тележек для выпечки (штырьки) для транспортировки (штырьки), тележки для заморозки (штырьки), подвергнувшись испытаниям по показателям безопасности на соответствие требованиям Единых Санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контроль), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Г.Л. Радев 16).

Вещества, показатели (факторы):

Определительный показатель	ПДК и нормы	Результаты испытаний
для фрагмента (алюминий)		
Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%		
Запах (бальзам)	не допускается	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Мутн.	не допускается	отсутствует
Осадок	не допускается	отсутствует
Санитарно – химические миграционные показатели		
Модельная среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура пластифицированного раствора 24 °C (далее комментарий)		
Алюминий, мг/д	<0.01	<0.01
Однородность, %	<0.01	<0.01
Жидкая моль, не более	0.2	<0.01
Моль, мг/д, не более	1.0	<0.01
Цинк, мг/д, не более	1.0	<0.01
Титан, мг/д, не более	0.1	<0.01
Ванадий, мг/д, не более	0.1	<0.01
Сумма	0.1	<0.01
для фрагмента (сталь)		
Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%		
Запах (бальзам)	не более	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Мутн.	не допускается	отсутствует

Основы	не допускается	отсутствует
Санитарно – химические миграционные показатели		
Модельная среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливного раствора 24°C (далее комбинатом)		
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 продукции Инвентаря хлебопекарного с охлаждением тела и формой печи для выпечки хлеба и хлебобулочных изделий для транспортировки (шельфа), талера для заморозки (шельфа), откликнувшись 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, выполнены 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 методик, 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 3).

Настоящее экспертное заключение выдано для целей подтверждения соответствия Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).



Северинчиков А.Н.
(специальность) (подпись)

Лунев В.В.
(Ф.И.О.)