



Тележка для ротационной печи MACADAMS



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

1. Назначение, область применения.

Тележка для ротационной печи MACADAMS (МАКАДАМС) 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 MACADAMS. 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;
- закрытый верх листовым металлом;
- 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 (08XX18N10)

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 $\varnothing$ 8 мм	профильная труба 25x25
Форма каркаса	прямоугольная	закругленный верх
Зацеп (уловитель)	2,0 мм	2,0 мм

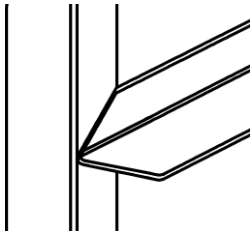
В некоторых моделях тележек для ротационной печи предусмотрена профильная труба в виде стопора с одной из сторон, которая фиксирует противни и формы при движении, а также служит удобной ручкой при перемещении по цеху.

НАПРАВЛЯЮЩИЕ (ПОЛКИ)

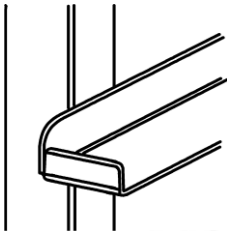
	Стандарт	На заказ
Направляющие (полки)	без ограничителей	со стопором или кивком*
Ширина направляющей	30 мм	от 15 до 70 мм
Толщина металла	1,5 мм	2,0 мм
Количество уровней	от 10 до 30	от 10 до 30

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

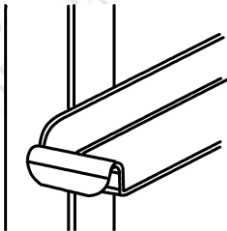
Стандартная направляющая



Направляющая со стопором



Направляющая с кивком



КОЛЕСА

	Стандарт	На заказ
Тип колес	термостойкие $\varnothing$ 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 MACADAMS 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 MACADAMS.

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 здравоохранения
Главный центр гигиены и эпидемиологии

ОТКАЗ ОТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ
Адрес: 123182, г. Москва, 1-й Покровский переулок, д. 6
Телефон/факс: Тел. (499) 190-4861, Факс (499) 196-6277

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
№ RA.RU.716138

от 15.06.2016 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 25.03.2016:

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

продукции на противнях из нержавеющей стали или противнях из алюминия.
Далее тележки (шпильки) 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 (шпильки) используется листовый металл толщиной 1,5 мм и 2 мм.
Используемый материал: листовая нержавеющая сталь марки AISI 430, AISI 201, AISI
304. Конструкция тележки: сварная или разборная, тип сварки – аргоно-дуговая.
Косвенные опоры устанавливаются на тележки из фولاذной стали (термостойкие),
транспортировочные.

Заключены 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.0001.21HT43 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 (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 (Г.П. II, Раздел 16).

Внешние показатели (факторы):

Определяемый 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 (баллы)	не более 1	отсутствует
Примус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадок	не допускается	отсутствует
Санитарно - химические мигранционные показатели Московская среда - дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°C (далее комнатная)		
Алюминий, мг/л, не более	0,4	<0,01
Железо, мг/л, не более	0,1	<0,01
Марганец, 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 фрагмента (сталь)		
Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Примус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует

Основа: Санитарно - химические мигранционные показатели
Модельная среда - дистиллированная вода
Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°C (далее
комнатная)

Показатель	не допускается	отсутствует
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 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 (Г.П. 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
применимы 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 (Г.П. 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
(Г.П. II, Раздел 3).

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

Специальность: (подпись) (Ф.И.О.)