



## Тележка для транспортировки 510x675x1800 18 уровней



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

### 1. Назначение, область применения.

Тележка для транспортировки проста в использовании и обладает высокой надежностью и долговечностью благодаря качественным материалам и тщательной сборке. Она предназначена для хранения и перевозки по производственному цеху готовых изделий, полуфабрикатов, заготовок и другой пищевой продукции. Материал изготовления - пищевая нержавеющая сталь, устойчивая к коррозии и не вступающая в химические реакции с продуктами питания. Это позволяет использовать шпильку на протяжении многих лет без потери качества материала и без вреда для продуктов.

### 2. Особенности.

- каркас тележки сварной, выполнен из профильной трубы и имеет замкнутый контур;
- стягивающий прут предотвращает расширения в средней зоне тележки;
- колеса транспортировочные 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.

#### ПАРАМЕТРЫ

|                               | Стандарт   | На заказ                     |
|-------------------------------|------------|------------------------------|
| Ширина (загрузочная)          | 510 мм     | 710 мм                       |
| Глубина                       | 675 мм     | 475 мм                       |
| Высота                        | 1800 мм    | до 2500 мм                   |
| Размер используемого противня | 450x650 мм | 450x650 мм                   |
| Количество уровней            | 18         | до 40                        |
| Расстояние между уровнями     | 85 мм      | от 40 до 200 мм              |
| Грузоподъемность              | 360 кг     | от 200 до 600 кг             |
| Вес                           | 31 кг      | в зависимости от модификации |

В стандартной модификации предусмотрена профильная труба в виде стопора с одной из сторон, которая фиксирует противни при движении, а также служит удобной ручкой при перемещении по цеху. Возможна замена на поворотный ограничитель в виде прута с каждой из загрузочных сторон, благодаря которому можно производить загрузку с двух сторон одновременно или стопора на каждой направляющей.

МАТЕРИАЛ

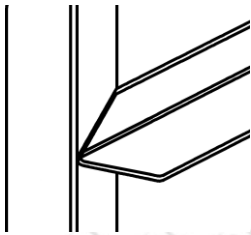
|                       | Стандарт                   | На заказ                   |
|-----------------------|----------------------------|----------------------------|
| Материал изготовления | Нержавеющая сталь AISI 430 | Нержавеющая сталь AISI 304 |
| Профильная труба      | 25x25 мм                   | 40x40 или 40x20 мм         |

НАПРАВЛЯЮЩИЕ (ПОЛКИ)

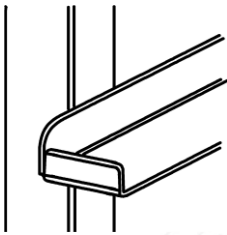
|                      | Стандарт          | На заказ                |
|----------------------|-------------------|-------------------------|
| Направляющие (полки) | без ограничителей | со стопором или кивком* |
| Ширина направляющей  | 30 мм             | от 15 до 70 мм          |
| Толщина металла      | 1,5 мм            | 2,0 мм                  |
| Количество уровней   | 18                | от 10 до 40             |

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

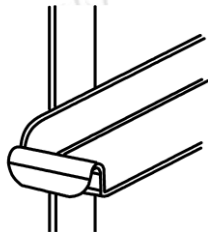
СТАНДАРТНАЯ направляющая



Направляющая со СТОПОРОМ



Направляющая с КИВКОМ



КОЛЕСА

|                     | Стандарт              | На заказ          |
|---------------------|-----------------------|-------------------|
| Тип колес           | транспортные ø 100 мм | ø от 80 до 160 мм |
| Температурный режим | от -25 до + 40° С     | до + 70° С        |
| Крепление           | площадка              | под болт          |
| Фиксатор            | без тормоза           | с тормозом        |

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

СТАНДАРТНЫЕ

до 130 кг  
на колесо



ТРАНСПОРТИРОВОЧНЫЕ

до 50 кг  
на колесо



ПОЛИАМИДНЫЕ

до 140 кг  
на колесо



ПОЛИУРЕТАНОВЫЕ

до 270 кг  
на колесо



Внимание! Грузоподъемность указана при ø 100 мм. Изображение колеса может отличаться от реального при изменениях, вносимых производителем.

|                                       |                                      |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| Допустимая высота препятствия качению | 6 мм                                 |
| Максимальная скорость перемещения     | 4 км/ч                               |
| Грузоподъемность*                     | 360 кг, но не более 20 кг на уровень |
| Температура эксплуатации              | от - 25 до + 40° С                   |

## 5. Правила експлуатации.

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.

3. Максимальная загрузка. Не следует перегружать тележку, устанавливая на нее слишком много противней. 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 360 кг на всю тележку.

4. Температурные условия. Шпилька для транспортировки предназначена для работы при температуре от -25 до +40° С, при стандартной модификации. Не допускать резких перепадов температуры, чтобы избежать деформации или повреждения тележки.

## 6. Гарантия.



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

**ОРГАН ИНСПЕКЦИИ**

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

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заместитель директора ФБУ «ЦМ»  
А.М. Петуш  
М.П.  
№ 2537/2016

от «25» 05 20 16 г.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

по результатам лабораторно-инструментальных исследований

Рассмотрен протокол № 778/78-ТО-16-03 от 18.03.2016.

на основании заявления № 070-02-2016 от 25.03.2016г.

Организация-зачетовитель: 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: тельежи для ротационных печей (шпатель), тельежи для транспортноров (шпатель), тельежи для заморозки (шпатель).

Область применения: Кондитерское и хлебобулочное производство

Перечень документов, представленных на экспертизу: 1. Заявление; 2. Протокол испытаний № 778/78-ТО-16-03 от 18.03.2016. Оresco-зусевский филиал ФБУ «ЦМ Московской области»; 4. ТУ 5131-001-34908550-2014.

Характеристика продукции: Тельежи (шпатель) для ротационных печей (шпатель), транспортноров и заморозки используются для выпечки, транспортноров и заморозки хлебобулочных и кондитерских изделий. В тельежи (шпатель) помещаются заготовки с

продукцией на противни из гнившей нержавеющей стали или противни из алюминия. Дает тележки (шпалеры) используют для вытек, заморозки или для транспортировки продукции. Количество ушек (противней): 10, 12, 14, 16, 20, 22, 24. Как правило изготавливается из профнастила с толщиной грубы размер 220, 25x25 и 40x40. В изготовлении тележки (шпалеры) используется листовая сталь толщиной 1,5мм и 2,0мм

Используемый материал: пищевая нержавеющая сталь марки AISI 430, AISI 301, AISI 304. Конструкция изделия: сварная или раборная, три сварки – аргоно-дуговая.

Ключевые опоры устанавливаются на тележки из фанолонной стали (герметичные), 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.0001.11ПТ43 действителен до 07.04.2016

### ФИЗИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 778/778-10-1603 от 18.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевского филиал ФБУ «государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области, типовой образец продукции: Инноватор «Защелкивающий и колесный» тележки для транспортировки овощей (шпалер), тележки для транспортировки (шпалеры), тележки для заморозки (шпалеры), бал подпорку испытанием по показателям безопасности на соответствие требованиям Единая Санитарно-гигиенические и гигиенические требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), при этом, указав классификационный код № 299 от 28.05.2010 (г.п.п. II, Раздел 16).

**Внешность, показатели (факторы):**

| Определяемый показатель                                                                                                                        | ПДК и нормы    | Результаты испытаний |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------|
| <b>для фрагмента (алюминий)</b>                                                                                                                |                |                      |
| Организованные показатели водных вытек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами в кислотности более 15% |                |                      |
| Запах (баллы)                                                                                                                                  | не более 1     | отсутствует          |
| Привкус                                                                                                                                        | не допускается | отсутствует          |
| Муть                                                                                                                                           | отсутствует    | отсутствует          |
| Осадок                                                                                                                                         | не допускается | отсутствует          |
| Санитарно – химические мигрирующие показатели                                                                                                  |                |                      |
| Модельная среда – дистиллированная вода                                                                                                        |                |                      |
| Время экспозиции 24 часа Температура заливаемого раствора 24°С (далее колония)                                                                 |                |                      |
| Аммоний, мг/л, не более                                                                                                                        | 0,3            | <0,01                |
| Магний, мг/л, не более                                                                                                                         | 0,4            | <0,01                |
| Железо, мг/л, не более                                                                                                                         | 1,0            | <0,01                |
| Марганец, мг/л, не более                                                                                                                       | 1,0            | <0,01                |
| Цинк, мг/л, не более                                                                                                                           | 1,0            | <0,01                |
| Ванадий, мг/л, не более                                                                                                                        | 1,0            | <0,01                |
| Кадмий, мг/л, не более                                                                                                                         | 0,1            | <0,01                |
| <b>для фрагмента (сталь)</b>                                                                                                                   |                |                      |
| Организованные показатели водных вытек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами в кислотности более 15% |                |                      |
| Запах (баллы)                                                                                                                                  | не более 1     | отсутствует          |
| Привкус                                                                                                                                        | не допускается | отсутствует          |
| Муть                                                                                                                                           | отсутствует    | отсутствует          |

| Одказ                                                                               | не допускается | отсутствует |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|
| Санитарно – химические миграционные показатели                                      |                |             |
| Модельная среда – дистиллированная вода                                             |                |             |
| Время экспозиции 24 часа. Температура закипяченного раствора 24°С (далее комбината) |                |             |
| 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: Инвентаря хлебопекарного и кондитерского: тостеры для ротационных печей (шипшны), тостеры для транспортировки (шипшны), тостеры для заморозки (шипшны), отсыльный 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. Раздел 16) не соответствуют.

Протокол испытаний указанного образца продукция отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проводили аккредитованной организацией, выданы 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 (Г.П. 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 (Г.П. Раздел 3).

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



(подпись)

\_\_\_\_\_

Тычев В.В.

(Ф.И.О.)

(специальность)

(подпись)

(Ф.И.О.)