



## Тележка для транспортировки 640x805x1800 26 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)          | 640 мм     | 840 мм                       |
| Глубина                       | 805 мм     | 605 мм                       |
| Высота                        | 1800 мм    | до 2500 мм                   |
| Размер используемого противня | 580x780 мм | 580x780 мм                   |
| Количество уровней            | 26         | до 40                        |
| Расстояние между уровнями     | 58 мм      | от 40 до 200 мм              |
| Грузоподъемность              | 350 кг     | от 200 до 600 кг             |
| Вес                           | 44 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   | 26                | 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           | транспортничные 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



|                                       |                                      |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| Допустимая высота препятствия качению | 6 мм                                 |
| Максимальная скорость перемещения     | 4 км/ч                               |
| Грузоподъемность*                     | 350 кг, но не более 20 кг на уровень |
| Температура эксплуатации              | от - 25 до + 40° С                   |

## 5. Правила эксплуатации.

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 350 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

Заступитель, Исполнителя Орвиза инспекции:  


**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 (шпильки), тельежи для транспортноров (шпильки), тельежи для заморозки (шпильки).

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. Орехово-Зуевский филиал ФБУ «ЦСМ Московской области»; 4. ТУ 5131-001-34908550-2014.

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

| Одказ                                                                             | не допускается | отсутствует |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|
| Санитарно – химические миграционные показатели                                    |                |             |
| Модельная среда – дистиллированная вода                                           |                |             |
| Время экспозиции 24 часа. Температура заварочного 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) (Ф.И.О.)