



Тележка для транспортировки 660x685x1800 10 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)	660 мм	720 мм
Глубина	685 мм	625 мм
Высота	1800 мм	до 2500 мм
Размер используемого противня	600x660 мм	600x660 мм
Количество уровней	10	до 40
Расстояние между уровнями	155 мм	от 40 до 200 мм
Грузоподъемность	200 кг	от 200 до 600 кг
Вес	27 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

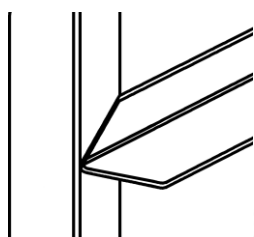
	Стандарт	На заказ
Материал изготовления	Нержавеющая сталь AISI 430	Нержавеющая сталь AISI 304
Профильная труба	25x25 мм	40x40 или 40x20 мм

НАПРАВЛЯЮЩИЕ (ПОЛКИ)

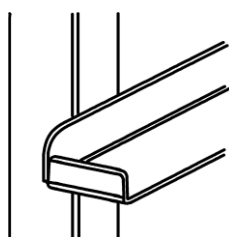
	Стандарт	На заказ
Направляющие (полки)	без ограничителей	со стопором или кивком*
Ширина направляющей	30 мм	от 15 до 70 мм
Толщина металла	1,5 мм	2,0 мм
Количество уровней	10	от 10 до 40

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

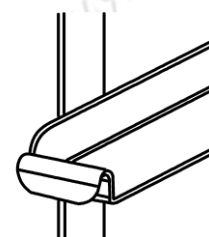
СТАНДАРТНАЯ направляющая



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



4. Условия эксплуатации.

Допустимая высота препятствия качению	6 мм
Максимальная скорость перемещения	4 км/ч
Грузоподъемность *	200 кг, но не более 20 кг на уровень
Температура эксплуатации	от - 25 до + 40° С

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

5. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации тележки для транспортировки 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 транспортировки необходимо соблюдать все требования по безопасности на производстве.
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 200 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.

Соблюдение данных условий эксплуатации поможет обеспечить оптимальную производительность и долговечность тележки- шпильки для транспортировки.

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

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
адрес: 123182, г. Москва, 1-й Бехотский переулок, д. 6
телефон/факс: Тел. (499) 190-4861, Факс (499) 196-6277

Заместитель директора Органа инспекции
А.И. Петухова
М.п.

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
№ RA.RU.710138

от «25» 05 20 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 25.03.2016г.

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 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: Тележка (шпилька) для ротационных печей (шпилька), транспортировки и заморозки используется для выпекания, транспортировки и заморозки хлебобулочных и кондитерских изделий. В тележку (шпилька) помещаются заготовки с

продукции на противнях из пищевой нержавеющей стали или противнях из алюминия. Далее тележки (шпильки) используют для выпекания, заморозки или для транспортировки продукции. Количество уровней (противней): 10, 12, 14, 16, 20, 22, 24. Каркас тележки изготавливается из профильной трубы размером 20х20, 25х25 и 40х40. В изготовлении тележки (шпильки) используется листовой металл толщиной 1,5мм и 2.0мм. Используемый материал: пищевая нержавеющая сталь марки AISI 430, AISI 201, AISI 304. Конструкция тележек: сварная или разборная, тип сварки - аргоно-дуговая. Колесные опоры устанавливаются на тележки из фولاذной стали (сертификаты), транспортировочные.

Заявленные сведения о технической компетенции и независимости: АНЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21П143 действителен до 07.04.2016

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 778/778-ТО-16-03 от 18.03.2016, АНЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области», типовой образцы продукции: Инвентарь хлебобулочный и кондитерский: тележки для ротационных печей (шпильки), тележки для транспортировки (шпильки), тележки для заморозки (шпильки), был подвергнут испытанию 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).

Вещства, показатели (факторы):

Определяемый показатель	ПДК в норме	Результаты испытаний
Органолептические показатели вольных вытяжек 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 миграционные показатели		
Модельная среда - дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°С (далее комбината)		
Алюминий, мг/л, не более	0,3	<0,01
Железо, мг/л, не более	0,1	<0,01
Марганец, мг/л, не более	0,1	<0,01
Медь, мг/л, не более	0,05	<0,01
Цинк, мг/л, не более	0,3	<0,01
Титан, мг/л, не более	0,1	<0,01
Никель, мг/л, не более	0,1	<0,01
для фрагмента (сталь)		
Органолептические показатели вольных вытяжек 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

Осадка	не допускается	отсутствует
Санитарно - химические миграционные показатели		
Модельная среда - дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного 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 хлебобулочного и кондитерского: тележки для ротационных печей (шпильки), тележки для транспортировки (шпильки), тележки для заморозки (шпильки), отпущенной 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, 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. 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 (Г.П. II, Раздел 16).

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

З.В.В. (специальность) (подпись) (Ф.И.О.)