



Тележка для транспортировки 860x1025x1800 12 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;
- дополнительный боковой профиль с каждой из сторон;
- 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)	860 мм	1060 мм
Глубина	1025 мм	825 мм
Высота	1800 мм	до 2500 мм
Размер используемого противня	800x1000 мм	два 500x800 мм
Количество уровней	12	до 40
Расстояние между уровнями	129 мм	от 40 до 200 мм
Грузоподъемность*	240 кг	от 200 до 600 кг
Вес	40 кг	в зависимости от модификации

*Грузоподъемность рассчитана при условии дополнительного профиля по бокам.

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

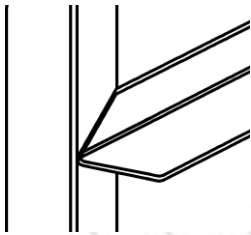
	Стандарт	На заказ
Материал изготовления	Нержавеющая сталь AISI 430	Нержавеющая сталь AISI 304
Профильная труба	25x25 мм	40x40 или 40x20 мм

НАПРАВЛЯЮЩИЕ (ПОЛКИ)

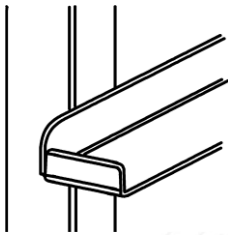
	Стандарт	На заказ
Направляющие (полки)	без ограничителей	со стопором или кивком*
Ширина направляющей	30 мм	от 15 до 70 мм
Толщина металла	1,5 мм	2,0 мм
Количество уровней	12	от 10 до 40

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

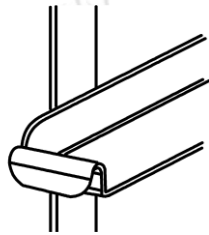
СТАНДАРТНАЯ направляющая



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



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*	240 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 240 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 «ЦММ»
А.М. Петухова
М.П.
« 23 » 12 / 2016

от « 23 » 12 / 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-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: 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. Оresco-Зуевский филиал ФБУ «ЦММ 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

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 2202, 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 тележки: сварная или раборная, три сварки – аргоно-дуговая.

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

ФИЗИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

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

Вещества, показатели (факторы):

Определяемый показатель	ПДК и нормы	Результаты испытаний
для фрагмента (алюминий)		
Органистические показатели водных вытёков 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
Свинец – химический мигрируемые показатели		
Модельная среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа Температура заливаемого раствора 24°С (далее колония)		
Алюминий, мг/л, не более	0,3	<0,01
Медь, мг/л, не более	0,1	<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
для фрагмента (сталь)		
Органистические показатели водных вытёков при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами в кислотности более 15%		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	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.)