



Тележка для хлебных ящиков 660x820x1800 6 уровней



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

1. Назначение, область применения.

Тележка для хлебных ящиков изготовлена из профильной трубы, и обладает высокой надежностью и долговечностью. Она предназначена для хранения и транспортировки готовой продукции в булочных, кафе, ресторанах, пекарнях и других заведениях общепита. Материал изготовления - пищевая нержавеющая сталь, устойчивая к коррозии и не вступающая в химические реакции с продуктами питания, легко моется и дезинфицируется. 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;
- направляющие (полки) приварены под наклоном к центру для фиксации лотков при движении;
- двухсторонняя загрузка;
- стягивающий прут предотвращает расширения в средней зоне тележки;
- колеса транспортировочные на площадке, не выходят за габарит тележки.

3. Технические характеристики.

ПАРАМЕТРЫ

	Стандарт	На заказ
Ширина (загрузочная)	660 мм	806 мм
Глубина	820 мм	920 мм
Высота	1800 мм	до 1900 мм
Размер используемого лотка	400x600 мм	450x740 мм
Количество уровней	6	от 4 до 16
Расстояние между уровнями	255 мм	от 95 до 385 мм
Грузоподъемность*	180 кг	от 120 до 500 кг
Вес	26 кг	в зависимости от модификации

*Грузоподъемность рассчитана при условии установки колес с диаметром 125 мм.

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
Толщина металла	1,5 мм	2,0 мм
Ширина направляющей	30 мм	от 15 до 70 мм

Направляющие приварены аргонодуговой сваркой под углом к центру, что обеспечивает фиксацию лотков при движении.

КОЛЕСА

	Стандарт	На заказ
Тип колес	транспортные ø 125 мм	ø от 100 до 160 мм
Температурный режим	от -25 до + 40° С	от - 250 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 160 кг
на колесо



ТРАНСПОРТИРОВочНЫЕ

до 80 кг
на колесо



ПОЛИАМИДНЫЕ

до 160 кг
на колесо



ПОЛИУРЕТАНОВЫЕ

до 320 кг
на колесо



Внимание! Грузоподъемность указана при ø 125 мм. Изображение колеса может отличаться от реального при изменениях, вносимых производителем.

4. Условия эксплуатации.

Допустимая высота препятствия качению	7 мм
Максимальная скорость перемещения	4 км/ч
Грузоподъемность*	180 кг, но не более 30 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 хлебных ящиков 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 необходимо соблюдать все требования по безопасности на производстве.
3. Максимальная загрузка. Не следует перегружать тележку. Это может привести к ее повреждению и нарушению техники безопасности. Максимально допустимая распределенная нагрузка на один уровень с каждой из сторон (один лоток) не должна превышать 15 кг, но не более 180 кг на всю тележку. Загрузку производить равномерно с двух сторон.
4. Температурные условия. Стеллажная тележка для хлебных ящиков предназначена для работы при температуре от -25 до +40° С, при стандартной модификации. Не допускать резких перепадов температуры, чтобы избежать деформации или повреждения тележки.
5. Допустимая высота препятствия качению 7 мм. Максимальная скорость перемещения 4 км/ч.

Соблюдение данных условий эксплуатации поможет обеспечить оптимальную производительность и долговечность тележки для перевозки хлебных ящиков.

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

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
адрес: 123182, г. Москва, 1-й Песковский переулок, д. 6
телефон/факс: Тел. (499) 199-4861; Факс (499) 196-6277

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
№ RA.RU.710138

Заместитель руководителя Органа инспекции
М.П. Петунов

от 25.03.2016 г. до 25.03.2016 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-инициатор: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,
Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королю г., Первомайский мкр., Советская ул., д. 27.
Получатель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,
Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королю г., Первомайский мкр., Советская ул., д. 27.
Наименование продукции: Инвентарь хлебобулочный и кондитерский: тележки для ротационных печей (шпатель), тележки для транспортировки (шпатель), тележки для заморозки (шпатель), тележки для заморозки (шпатель).

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»; 3. ТУ 5131-001-0498559-2014.

Характеристика продукции: Тележка (шпатель) для ротационных печей (шпатель), транспортировки и заморозки используется для выпечки, транспортировки и заморозки хлебобулочных и кондитерских изделий. В тележке (шпатель) помещаются заготовки с

продукцией на противнях из пищевой нержавеющей стали или противнях из алюминия. Две тележки (шпатель) используют 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 (шпатель) используется листовой металл толщиной 1,5 мм и 2,0 мм. Используемый материал: листовой нержавеющей стали марки AISI 430, AISI 201, AISI 304. Конструкция тележки: сварная или разборная, тип сварки – аргоно-дуговая. Колесные опоры устанавливаются на тележки из фанерной основы (гидроустойчивые), 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.0001.21ПТ4 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», типовой образец продукции. Инвентарь хлебобулочный и кондитерский: тележки для ротационных печей (шпатель), тележки для транспортировки (шпатель), тележки для заморозки (шпатель), тележки для заморозки (шпатель) соответствуют требованиям Единых Санитарно-эпидемиологических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Г.П. II, Раздел 16).

Внешность, показатели (факторы):

Определяемый показатель	ПДК в порции для фрагмента (алюминий)	Результаты испытаний
Органолептические показатели: запах, вкус при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Вкус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Окраска	не допускается	отсутствует
Санитарно – химические микробиологические показатели		
Маленькая среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заквашенного раствора 24°С (далее колониями)		
Алюминий, мг/л, не более	0,5	<0,01
Марганец, мг/л, не более	0,1	<0,01
Железо, мг/л, не более	0,3	<0,01
Медь, мг/л, не более	0,1	<0,01
Цинк, мг/л, не более	0,6	<0,01
Никель, мг/л, не более	0,1	<0,01

для фрагмента (сталь)

Определяемый показатель	ПДК в порции для фрагмента (алюминий)	Результаты испытаний
Органолептические показатели: запах, вкус при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Вкус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует

Основа	не допускается	отсутствует
Санитарно – химические микробиологические показатели		
Маленькая среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заквашенного раствора 24°С (далее колониями)		
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 типовой образцы: Инвентарь хлебобулочный и кондитерский: тележки для ротационных печей (шпатель), тележки для транспортировки (шпатель), тележки для заморозки (шпатель), тележки для заморозки (шпатель) соответствуют требованиям Единых Санитарно-эпидемиологических 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 применяются 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).

Специальность: (подпись) Лунев В.В. (Ф.И.О.)