



Тележка для хлебных ящиков 660x820x1800 7 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	7	от 4 до 16
Расстояние между уровнями	215 мм	от 95 до 385 мм
Грузоподъемность*	210 кг	от 120 до 500 кг
Вес	28 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	транспортировочные ø 125 мм	ø от 100 до 160 мм
Температурный режим	от -25 до + 40 ⁰ С	от - 250 до + 70 ⁰ 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*	210 кг, но не более 30 кг на уровень
Температура эксплуатации	от - 25 до + 40 ⁰ 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 210 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 медико-биологическое агентство
Федерального государственного бюджетного учреждения здравоохранения
Головной центр гигиены и эпидемиологии

ОГРН 1151100000001

АДРЕС: 123182, г. Москва, 1-й Песчаный переулок, д. 6
телефон/факс: Тел. (499) 199-4861, Факс (499) 196-6277

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
№ RA.RU.710138

Заместитель директора по научной работе
А.И. Петухов
М.П.



от 05.05.2016 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по результатам лабораторно-инструментальных исследований

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

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

Организатор-изготовитель: ООО «ЦЕНТР ПРИЦЕВОГО БУРОВОДАНИЯ»,
 Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королев г., Перомайский мкр., Советская ул.,
 д. 27, стр. 1, пом. 1.

Получатель: ООО «ЦЕНТР ПРИЦЕВОГО БУРОВОДАНИЯ»,
 Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королев г., Перомайский мкр., Советская ул.,
 д. 27, стр. 1.

Наименование продукции: Извинатор газобетонный и кондитерский: тележки для ротационных печей (шпинаки), тележки для транспортировки (шпинаки), тележки для заморозки (шпинаки).

Область применения: Кондитерское и хлебопекарное производство

Перечень документов, предоставленных на экспертизу: 1. Заявление; 2. Протокол испытаний № 778/778-ТО-16 от 18.03.2016. Орехово-Зуевская филиал ФБУ «ДСМ» Московской области; 4. ГУ 513-001-3490855-2014.

Характеристика продукции: Тележки (шпинаки) для ротационных печей (шпинаки), транспортировки и заморозки используются для выпечки, транспортировки и заморозки хлебобулочных и кондитерских изделий. В тележках (шпинаках) помещаются заготовки с

Осадок	не допускается	отсутствует
Санитарно – химические миграционные показатели		
Молдавия среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура 100-градусного раствора 24°C (далее пометка)		
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: Бананы мадагаскарского и кондитерского тележки для ритейлера печей (аппарат), тележки для транспортировки (аппарат), тележки для заморозки (аппарат), отклонений 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 (Гл. II, Раздел 16) не установлено.

Протокол испытаний, указывающий образцы пробы, отражает условия и методы испытаний, полученные линии. Испытания проводены аккредитованной организацией, включенной в соответствия с требованиями действующих нормативно-методических документов, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и приведены для гигиенической оценки.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Испытания проведены 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 (Гл. II, Раздел 16), с использованием методов и методик, 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 (Гл. II, Раздел 3).

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



Заслуженный специалист
Санитарно-эпидемиологическая
экспертная лаборатория
г. Бишкек

Лунев В.В.

(специальность) (подпись) (Ф.И.О.)