



Тележка сервировочная 2 полки из Нержавеющей стали



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

1. Назначение, область применения.

Тележка сервировочная проста в использовании и обладает высокой надежностью и долговечностью благодаря качественным материалам и тщательной сборке. Широко применяется в ресторанах, предприятиях общественного питания, в пищевой промышленности для транспортировки продуктов, блюд, посуды, напитков.

Материал изготовления - пищевая нержавеющая сталь, устойчивая к коррозии и не вступающая в химические реакции с продуктами питания. Это позволяет использовать тележку 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;
- каждая полка усилена профильной трубой по периметру;
- колеса поворотные транспортировочные с креплением под болт.

3. Технические характеристики.

ПАРАМЕТРЫ

	Стандарт	На заказ
Материал изготовления*	Нержавеющая сталь AISI 430	Нержавеющая сталь AISI 304
Толщина листового металла	1,0 мм	1,5 мм
Профильная труба	25x25 мм	40x40 мм
Усиление	профиль по периметру полки	дополнительное усиление
Количество полок	2	от 2 до 4
Количество ручек	две	одна
Форма ручки	закругленная	прямоугольная
Грузоподъемность	40 кг	до 150 кг на тележку

*Нержавеющая сталь AISI 430 и AISI 304 являются пищевыми и разрешены к применению в пищевой промышленности.

В составе нержавеющей стали AISI 304 содержится никель, что делает ее более устойчивой в кислых средах.

КОЛЕСА

	Стандарт	На заказ
Тип колес	транспортировочные \varnothing 100 мм	полиамидные \varnothing от 80 до 160 мм
Температурный режим	от -20 до + 50 ⁰ С	до + 70 ⁰ С
Крепление	под болт	площадка
Фиксатор	без тормоза	с тормозом

Возможно изготовление тележки без колес с креплением под Ваши колеса.

ВИДЫ КОЛЕСНЫХ ОПОР

СТАНДАРТНЫЕ



ТРАНСПОРТИРОВОЧНЫЕ



ПОЛИАМИДНЫЕ



Внимание! Грузоподъемность указана при \varnothing 100 мм. Изображение колеса может отличаться от реального при изменениях, вносимых производителем.

4. Условия эксплуатации.

Допустимая высота препятствия качению	6 мм
Максимальная скорость перемещения	4 км/ч
Грузоподъемность*	не более 20 кг на полку
Температура эксплуатации	от - 20 до +50 ⁰ С

* Грузоподъемность тележки рассчитана при условии равномерного распределения груза на полке.

5. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации тележки сервировочной 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 одну полку не должна превышать 20 кг.
4. Температурные условия. Тележка предназначена для работы при температуре от -20 до +50⁰ С, при стандартной модификации. Не допускать резких перепадов температуры, чтобы избежать деформации или повреждения тележки.
5. Допустимая высота препятствия качению 6 мм, Максимальная скорость перемещения 4 км/ч.

Соблюдение данных условий эксплуатации поможет обеспечить оптимальную производительность и долговечность сервировочной тележки.

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
Государственный центр гигиены и эпидемиологии

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
 Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения
 Государственный центр гигиены и эпидемиологии
 адрес: 123182, г. Москва, 1-й Халовский переулок, д. 6
 телефон/факс: Тел. (499) 190-4861, Факс (499) 196-6277

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
 № RA.RU.710138

Заместитель директора Центра инспекции
 А.М. Петунов
 М.П.

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 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; Орехово-Зуевский филиал ФБУ «ЦСМ Московской области»; 4. ТУ 5131-001-3490855-2014.

Характеристика продукции: Тележки (шпильки) для ротационных печей (шпильки), транспортировка и заморозка используется для выемки, транспортировки и заморозки хлебобулочных и кондитерских изделий. В тележки (шпильки) помещаются заготовки с

продукция на противнях из пищевой нержавеющей стали или противнях из алюминия.
 Десерт тележки (шпильки) используется для выемки, заморозки или для транспортировки продукции. Количество урочей (противней): 10, 12, 14, 16, 20, 25, 28. Корпус тележки изготовляется из профильной трубы размером 20x20, 25x25 и 40x40. В изготовлении тележки (шпильки) используется листовый металл толщиной 1,5мм и 2,0мм.
 Исходящий материал: листовая перфорированная сталь марки AISI 430, AISI 201, AISI 304. Конструкция тележек: сварная или разборная, тит сварки – аргоно-дуговая.
 Колесные опоры устанавливаются на тележки из фенолоевой смолы (термостойкие), транспортировочные.

Заявленные 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.0001.21ПТ43 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 (шпильки), тележки для транспортировки (шпильки), тележки для заморозки (шпильки), был подвергнут испытаниям 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 (Гл. II, Раздел 16).

Вещества, показатели (факторы):

Определяемый показатель	ПДК и нормы	Результаты испытаний
для фрагмента (алюминий)		
Органолептические показатели водных 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 мигранционные показатели		
Модельная среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура запятого раствора 24°С (далее комбината)		
Алюминий, мг/л, не более	0,2	<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	1,0	<0,01
Цинк, мг/л, не более	1,0	<0,01
Никель, мг/л, не более	0,1	<0,01
Ванадий, мг/л, не более	0,1	<0,01
для фрагмента (сталь)		
Органолептические показатели водных 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	отсутствует
Санитарно – химические мигранционные показатели		
Модельная среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура запятого 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 типовой образец: Инвентарь хлебобулочный и кондитерского тележки для ротационных печей (шпильки), тележки для транспортировки (шпильки), тележки для заморозки (шпильки), 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 указанного образца продукции 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 (Гл. 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 (Гл. II, Раздел 16).

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.)