



## Тележка сервировочная 4 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	4	от 2 до 4
Количество ручек	две	одна
Форма ручки	закругленная	прямоугольная
Грузоподъемность	80 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	транспортные $\varnothing$ 100 мм	полиамидные $\varnothing$ от 80 до 160 мм
Температурный режим	от -20 до + 50 <sup>0</sup> С	до + 70 <sup>0</sup> 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 <sup>0</sup> 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 +50<sup>0</sup> 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**  
 адрес: 123182, г. Москва, 1-й Песковский переулок, д. 6  
 телефон/факс: Тел. (499) 190-4861, Факс (499) 190-6277

**АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ**  
 № RA.RU.710138

УТВЕРЖДАЮ  
 Заместитель директора Центра инспекции  
  
 М.П.

от «25» 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-заявитель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,  
 Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королёв г., Первомайский мкр., Советская ул., д. 27.  
 Контактная: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,  
 Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королёв г., Первомайский мкр., Советская ул., д. 27.  
 Наименование продукции: Инвентарь хлебопекарный и кондитерский: тельяжи для ротационных печей (шпильки), тельяжи для транспортировки (шпильки), тельяжи для заморозки (шпильки).

Область применения: Кондитерское и хлебопекарное 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 21311-001-34908550-2014.

Характеристика продукции: Тельяжи (шпильки) для ротационных печей (шпильки), транспортировки и заморозки используется для выпечки, транспортировки и заморозки хлебобулочных и кондитерских изделий. В тельяжи (шпильки) помещаются заготовки с

продукцией на противнях из пищевой нержавеющей стали или противнях из алюминия. Духовые тельяжи (шпильки) используются для выпечки, заморозки или для транспортировки продукции. Количество уровней (противней): 10, 12, 14, 16, 20, 22, 24. Каркас тельяжи изготавливается из профильной трубы размером 20x20, 25x25 и 40x40. В изготовлении тельяжи (шпильки) используется листовый металл толщиной 1,5мм и 2,0мм. Используемый материал: листовая нержавеющая сталь марки AISI 430, AISI 201, AISI 304. Конструкция тельяжи: сварки или разборки, тит сварки – аргоно-дуговой. Ключевые опоры устанавливаются на тельяжи из фанерной основы (термостойкие), транспортировочные.

Заявленные сведения о технической компетенции и независимости: АИИ 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, АИИ Орехово-Зуевского филиала ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области», типовой образец продукции: Инвентарь хлебопекарный и кондитерский: тельяжи для ротационных печей (шпильки), тельяжи для транспортировки (шпильки), тельяжи 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 вытжек 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 мигрирующие показатели			
Модельная среда – дистиллированная вода			
Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°С (далее комната)			
Алюминий, мг/л, не более	0,1	<0,01	
Железо, мг/л, не более	0,1	<0,01	
Медь, мг/л, не более	1,0	<0,01	
Цинк, мг/л, не более	1,0	<0,01	
Титан, мг/л, не более	0,1	<0,01	
Ванадий, мг/л, не более	0,1	<0,01	
для фрагмента (сталь)			
Органолептические показатели водных вытжек 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 мигрирующие показатели		
Модельная среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°С (далее комната)		
Железо, мг/л, не более	0,1	<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: Инвентарь хлебопекарный и кондитерский: тельяжи для ротационных печей (шпильки), тельяжи для транспортировки (шпильки), тельяжи 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 проведены аккредитованной организацией, выданы в соответствии с требованиями действующего 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).


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