



Тележка сервировочная 4 полки из Нержавеющей стали



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

1. Назначение и область применения.

Тележка сервировочная предназначена для транспортировки, временного размещения и подачи готовой продукции, посуды, подносов, гастроемкостей, инвентаря и других грузов на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности, торговли, гостиничного бизнеса, медицинских и образовательных учреждениях.

Конструкция тележки обеспечивает удобное ручное перемещение грузов между производственными, складскими и обслуживающими помещениями, а также может использоваться для сбора использованной посуды и инвентаря.

Изделие изготовлено из нержавеющей стали, разрешенной к применению в пищевой промышленности. Материал обладает высокой коррозионной стойкостью, не вступает в химические реакции с пищевой продукцией, легко очищается и допускает санитарную обработку с использованием моющих и дезинфицирующих средств, совместимых с выбранной маркой нержавеющей стали.

Конструкция изделия рассчитана на многократную эксплуатацию при соблюдении требований настоящего паспорта.

2. 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

КОЛЕСА

	Стандарт	На заказ
Тип колес	транспортные	нейлон
Диаметр колес	Ø 100 мм	Ø от 80 до 160 мм
Температурный режим	от -20 до + 50° С	до + 70° С
Крепление	под болт	площадка
Кронштейн	оцинкованный	нержавеющий
Фиксатор	без тормоза	с тормозом

ВИДЫ КОЛЕСНЫХ ОПОР

СТАНДАРТНЫЕ



ТРАНСПОРТИРОВочНЫЕ



НЕЙЛОН



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

3. Конструктивные особенности.

- **Сварной каркас.** Каркас тележки изготовлен из профильной трубы из нержавеющей стали и представляет собой жесткую сварную конструкцию, обеспечивающую высокую прочность, устойчивость и сохранение геометрии изделия при соблюдении требований настоящего паспорта.
- **Полки из нержавеющей стали.** Тележка комплектуется четырьмя цельными полками из листовой нержавеющей стали и профиля по периметру. Конструкция полок обеспечивает равномерное распределение нагрузки и удобство санитарной обработки.
- **Колесные опоры.** Тележка оснащается четырьмя поворотными колесными опорами с креплением под болт, обеспечивающими высокую маневренность и удобство эксплуатации в ограниченном пространстве производственных и служебных помещений.
- **Ручки для перемещения.** Конструкция тележки предусматривает удобные ручки, интегрированные в каркас изделия, обеспечивающие безопасное ручное перемещение и равномерное распределение усилий при транспортировке.
- **Модификации под задачи заказчика.** По требованию заказчика тележка может изготавливаться с двумя или тремя полками, различными габаритными размерами, типом и диаметром колесных опор, грузоподъемностью, с бортом или без, а также из нержавеющей стали марки AISI 430 или AISI 304 в зависимости от условий эксплуатации.

4. Материал изготовления.

МАТЕРИАЛ

	Стандарт	На заказ
Материал изготовления	Нержавеющая сталь AISI 430	Нержавеющая сталь AISI 304

Стандартное исполнение — нержавеющая сталь AISI 430

Тележки в стандартном исполнении изготавливаются из коррозионностойкой нержавеющей стали марки AISI 430, предназначенной для эксплуатации на предприятиях пищевой промышленности в условиях закрытых производственных помещений.

Сталь AISI 430 обладает высокой механической прочностью, хорошими санитарно-гигиеническими свойствами и устойчивостью к воздействию большинства пищевых продуктов и производственных сред.

При эксплуатации изделий из стали AISI 430 необходимо соблюдать требования настоящего паспорта, особенно в части применения моющих средств, условий хранения и воздействия агрессивных сред.

Для эксплуатации в условиях повышенной влажности, воздействия солей, рассолов, агрессивных моющих средств, кислотных и щелочных растворов рекомендуется исполнение из нержавеющей стали AISI 304.

Появление следов поверхностной коррозии, вызванное воздействием агрессивных химических веществ, нарушением условий эксплуатации, хранения либо использованием изделия в средах, не рекомендованных для стали AISI 430, не относится к гарантийным случаям.

Исполнение по заказу — нержавеющая сталь AISI 304

По требованию заказчика тележка может быть изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 304.

Сталь AISI 304 обладает повышенной коррозионной стойкостью и рекомендуется для эксплуатации:

- в условиях повышенной влажности;
- при интенсивной санитарной обработке оборудования;
- при использовании кислотных и щелочных моющих средств;
- на предприятиях с повышенными требованиями к коррозионной стойкости оборудования.

Выбор марки нержавеющей стали осуществляется заказчиком самостоятельно исходя из предполагаемых условий эксплуатации оборудования.

5. 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° С

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

6. Правила эксплуатации.

- 6.1. Эксплуатация изделия допускается только в соответствии с его назначением, техническими характеристиками и требованиями настоящего паспорта.
- 6.2. Перед вводом изделия в эксплуатацию потребитель обязан ознакомиться с настоящим паспортом и обеспечить соблюдение его требований персоналом.

Нагрузки и перемещение

- 6.3. Запрещается превышать грузоподъемность изделия и максимально допустимую нагрузку на каждую полку, указанные в разделе «Технические характеристики».
- 6.4. Груз должен размещаться равномерно на каждой полке. Не допускается сосредоточение основной массы груза на одной стороне полки, размещение тяжелых грузов преимущественно на верхних уровнях либо за пределами рабочей поверхности полок.
- 6.5. При транспортировке груз должен быть устойчиво размещен на полках. При необходимости следует использовать тару или упаковку, исключающую смещение груза во время движения.
- 6.6. Запрещается:
- подвергать тележку ударным нагрузкам;
 - сбрасывать груз на полки;
 - перевозить людей или животных;

- буксировать тележку механическими средствами;
- использовать изделие на поверхностях, не обеспечивающих устойчивое движение колесных опор.

Санитарная обработка

- 6.7. Для очистки изделия допускается применение моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для использования на предприятиях пищевой промышленности и совместимых с выбранной маркой нержавеющей стали.
- 6.8. Не допускается применение абразивных материалов, металлических щеток, а также химических средств, содержащих соляную кислоту, высокие концентрации активного хлора, гипохлорит натрия, аммиак и иные вещества, способные вызвать повреждение поверхности нержавеющей стали.

Условия применения нержавеющей стали

- 6.9. Изделия в стандартном исполнении изготавливаются из нержавеющей стали AISI 430.
- 6.10. Сталь AISI 430 предназначена для эксплуатации в помещениях с нормальными условиями эксплуатации и не рассчитана на длительное воздействие агрессивных химических сред, солей, рассолов, постоянного конденсата и повышенной влажности.
- 6.11. Для эксплуатации в указанных условиях заказчик обязан выбирать исполнение изделия из нержавеющей стали AISI 304.
- 6.12. Выбор марки нержавеющей стали осуществляется заказчиком самостоятельно исходя из фактических условий эксплуатации оборудования.

Хранение

- 6.13. Изделие должно храниться в закрытых сухих помещениях, исключающих воздействие атмосферных осадков, агрессивных паров и химически активных веществ.

Ограничение ответственности

- 6.14. Повреждения изделия, возникшие вследствие перегрузки, неравномерного размещения груза, механических воздействий, нарушения условий хранения, санитарной обработки, применения агрессивных химических веществ либо эксплуатации не по назначению, гарантийным случаем не являются.
- 6.15. Незначительные изменения внешнего вида изделия, возникающие в процессе нормальной эксплуатации, включая потертости, царапины, изменение оттенка металла и следы естественного износа, не являются дефектами продукции.
- 6.16. Любое изменение конструкции изделия без письменного согласования с производителем прекращает действие гарантийных обязательств.

7. Гарантия.

- 7.1. Производитель гарантирует соответствие изделия требованиям конструкторской документации, техническим характеристикам и требованиям ТУ 28.93.15-002-34908550-2020 при соблюдении условий транспортировки, хранения и эксплуатации, изложенных в настоящем паспорте.
- 7.2. Гарантийный срок эксплуатации составляет 12 (двенадцать) месяцев со дня передачи изделия покупателю, если иное не предусмотрено договором поставки или сопроводительной документацией.
- 7.3. В течение гарантийного срока производитель по своему усмотрению устраняет выявленные производственные дефекты либо производит замену неисправных элементов изделия, если установлено, что неисправность возникла по вине производителя.
- 7.4. Гарантия распространяется исключительно на производственные дефекты материалов и изготовления, выявленные при эксплуатации изделия в соответствии с настоящим паспортом.
- 7.5. Гарантия не распространяется на:
- колесные опоры, подшипники и другие быстроизнашиваемые элементы;
 - естественный износ изделия;
 - механические повреждения, возникшие после передачи изделия покупателю;
 - деформацию каркаса, полок и иных элементов конструкции вследствие превышения допустимой грузоподъемности или неправильного размещения груза;

- повреждения, возникшие вследствие ударов, падений, столкновений, неправильного перемещения либо использования изделия не по назначению;
 - последствия самостоятельного ремонта, модернизации или изменения конструкции изделия;
 - повреждения, вызванные нарушением условий хранения, транспортировки или эксплуатации;
 - повреждения, вызванные воздействием агрессивных химических веществ;
 - коррозионные процессы, возникшие вследствие эксплуатации изделия в условиях, не соответствующих характеристикам выбранной марки нержавеющей стали;
 - изменение цвета поверхности металла, появление налета, потемнений, потертостей и царапин, не влияющих на функциональные характеристики изделия.
- 7.6. Для изделий, изготовленных из нержавеющей стали AISI 430, появление локальных очагов поверхностной коррозии вследствие эксплуатации в условиях повышенной влажности, воздействия солей, кислотных и щелочных сред либо агрессивных моющих средств не является производственным дефектом и не относится к гарантийным случаям.
- 7.7. Производитель не несет ответственности за выбор заказчиком марки нержавеющей стали, не соответствующей фактическим условиям эксплуатации.
- 7.8. Незначительные отклонения геометрических размеров, массы изделия, оттенка поверхности металла и внешнего вида сварных соединений, не влияющие на эксплуатационные характеристики изделия, не являются дефектами продукции.
- 7.9. Производитель не возмещает расходы, связанные с демонтажем, транспортировкой, простоем производства, упущенной выгодой, порчей имущества или продукции, а также иными косвенными убытками, возникшими вследствие использования изделия.
- 7.10. Решение о признании случая гарантийным принимается производителем после осмотра изделия либо анализа представленных фото- и видеоматериалов, позволяющих установить причину возникновения дефекта.

Федеральное медико-биологическое агентство
Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения
Главный центр гигиены и эпидемиологии

Организационно-методический отдел
адрес: 125182, г. Москва, 1-й Хлебный переулок, д. 6
телефон/факс: Тел. (499) 190-4861, Факс (499) 190-6277

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.710138

Заместитель директора Центра гигиены и эпидемиологии
А.И. Петунов
М.п. 18.05.2016

от 18.05.2016

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
по результатам лабораторно-инструментальных исследований

Рассмотрен протокол № 778/778-ТО-16-03 от 18.03.2016.

на основании заявления № 670/02-2016 от 25.03.2016г.

Организация-заказчик: 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 (шпатель), тележки для транспортировки (шпатель), тележки для заморозки (шпатель).

Область применения: Кондитерское и хлебобулочное производство

Перечень документов, представленных на экспертизу: 1. Заключение; 2. Протокол испытаний № 778/778-ТО-16-03 от 18.03.2016. Орехово-Зуевский филиал ФБУ «ЦСМ Московской области»; 4. ТУ 5131-001-34908550-2014.

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

продукцией на противнях из нержавеющей стали или противнях из алюминия. Далее тележки (шпатель) используются для выпечки, заморозки или для транспортировки продукции. Количество уровней (противней): 10, 12, 14, 16, 20, 22, 24. Каркас тележки изготавливается из профильной трубы размером 20х20, 25х25 и 40х40. В изготовлении тележки (шпатель) используется листовой металл толщиной 1,5мм и 2,0мм. Используемый материал: листовая нержавеющая сталь марки AISI 430, AISI 201, AISI 304. Конструкция тележки: сварная или разборная, тип сварки - аргоно-дуговая. Колесные опоры устанавливаются на тележки из нержавеющей стали (нержавеющая), 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.0001.21П143 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), подпадают под испытания 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 в норме	Результаты испытаний
для фрагмента (алюминий)		
Органиколитические показатели водных вытесок при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%		
Звон (баллы)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадок	не допускается	отсутствует
Санитарно - химические миграционные показатели		
Модельная среда - дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°C (далее колонетта)		
Алюминий, мг/л, не более	0,3	<0,01
Железо, мг/л, не более	0,1	<0,01
Марганец, 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
Литий, мг/л, не более	0,1	<0,01
Ванний, мг/л, не более	0,1	<0,01
для фрагмента (сталь)		
Органиколитические показатели водных вытесок при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%		
Звон (баллы)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует

Освобод	не допускается	отсутствует
Санитарно - химические миграционные показатели		
Модельная среда - дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°C (далее колонетта)		
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: Инвентарь хлебобулочного и кондитерского: тележки для ротационных печей (шпатель), тележки для транспортировки (шпатель), тележки для заморозки (шпатель), 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, выполненными 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) _____ (подпись) _____ (подпись)
(специальность) (подпись) (Ф.И.О.)