



Тележка для морозильных камер 510x675x1800 35 уровней



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

1. Назначение, область применения.

Тележка для морозильных камер проста в использовании и обладает высокой надежностью и долговечностью благодаря качественным материалам и тщательной сборке. Она предназначена для хранения, перевозки по производственному цеху и заморозки в морозильных камерах пищевой продукции. Материал изготовления - пищевая нержавеющая сталь, устойчивая к коррозии и не вступающая в химические реакции с продуктами питания. Это позволяет использовать шпильку на протяжении многих лет без потери качества материала и без вреда для продуктов. В стандартной модификации устанавливаются колеса с температурным режимом до -40°C .

2. Особенности.

- каркас тележки сварной, выполнен из профильной трубы и имеет замкнутый контур;
- стягивающий прут предотвращает расширения в средней зоне тележки;
- колеса с креплением на площадке, съемные;
- в зависимости от модификации устанавливается ограничитель в виде профильной трубы и/или индивидуальные ограничители на каждой направляющей (полке) в виде стопора.

3. Технические характеристики.

ПАРАМЕТРЫ

	Стандарт	На заказ
Ширина (загрузочная)	510 мм	710 мм
Глубина	675 мм	475 мм
Высота	1800 мм	до 2500 мм
Размер используемого противня	450x650 мм	450x650 мм
Количество уровней	35	до 40
Расстояние между уровнями	43 мм	от 40 до 200 мм
Грузоподъемность	360 кг	от 200 до 500 кг
Вес	45 кг	в зависимости от модификации

В стандартной модификации предусмотрена профильная труба в виде стопора с одной из сторон, которая фиксирует противни при движении, а также служит удобной ручкой при перемещении по цеху. Возможна замена на поворотный ограничитель в виде прута с каждой из загрузочных сторон, благодаря которому можно производить загрузку с двух сторон одновременно или стопора на каждой направляющей.

МАТЕРИАЛ

	Стандарт	На заказ
Материал изготовления	Нержавеющая сталь AISI 430 (12X17)	Нержавеющая сталь AISI 304 (08X18H10)
Профильная труба	25x25 мм	40x40 или 40x20 мм

НАПРАВЛЯЮЩИЕ (ПОЛКИ)

	Стандарт	На заказ
Направляющие (полки)	без ограничителей	со стопором или кивком*
Ширина направляющей	30 мм	от 15 до 70 мм
Толщина металла	1,5 мм	2,0 мм
Количество уровней	35	от 10 до 40

*В зависимости от модели тележки, направляющие могут иметь стопор, для фиксации противней и форм при движении.

СТАНДАРТНАЯ направляющая



Направляющая со СТОПОРОМ



Направляющая с КИВКОМ



КОЛЕСА

	Стандарт	На заказ
Тип колес	ø 100 мм	ø от 80 до 160 мм
Температурный режим	от -40 до + 260° С	от -40 до + 300° С
Крепление	площадка	под болт
Фиксатор	без тормоза	с тормозом

При необходимости тележка изготавливается без колес с креплением под Ваши колеса.

СТАНДАРТНЫЕ

до - 40° С



ТРАНСПОРТИРОВОЧНЫЕ

до - 25° С



ПОЛИАМИДНЫЕ

до -20° С



ПОЛИУРЕТАНОВЫЕ

до -40° С



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

Допустимая высота препятствия качению	6 мм
Максимальная скорость перемещения	4 км/ч
Грузоподъемность*	360 кг, но не более 20 кг на уровень
Температура эксплуатации	от - 40 до + 260° С

5. Правила експлуатации.

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 для морозильных камер необходимо соблюдать все требования по безопасности на производстве.
3. Максимальная загрузка. Не следует перегружать тележку, устанавливая на нее слишком много противней. Это может привести к ее повреждению и нарушению техники безопасности. Максимально допустимая распределенная нагрузка на один уровень не должна превышать 20 кг, но не более 360 кг на всю тележку.
4. Температурные условия. Шпилька для морозильных камер предназначена для работы при температуре до -40°C , при стандартной модификации. Не допускать резких перепадов температуры, чтобы избежать деформации или повреждения тележки. При эксплуатации возможно промерзание втулки в оси колеса, в этом случае необходимо дать колесу постоять в теплом помещении для восстановления работоспособности узлов колесной опоры.

Соблюдение данных условий эксплуатации поможет обеспечить оптимальную производительность и долговечность тележки- шпильки для заморозки.

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) 196-6277

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
№ RA.RU.710138

Заместитель руководителя Органа инспекции

А.М. Петров
М.п.

от «05» 05 20 г.г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по результатам лабораторно-инструментальных исследований

Рассмотрен протокол № 778/78-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 мир., Советская ул.,
д. 27.
Получатель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,
Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королев г., Первомайский мир., Советская ул.,
д. 27.
Наименование продукции: Инвентарь хлебобулочный и кондитерский: тележки для
рогаличных печей (шпильки), тележки для транспортировки (шпильки), тележки для
мороженой (шпильки).

Область применения: Кондитерское и хлебобулочное производство

Перечень документов, представленных на экспертизу: 1. Заявление; 2. Протокол
испытаний № 778/78-То-16-03 от 18.03.2016. Орехово-Зуевский филиал ФБУ «ЦСМ
Московской области»; 4. ТУ 5131-001-34908550-2014.

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

продукции на противнях из нержавеющей стали или противнях из алюминия. Далее изделие (шпатель) используют для выгрузки, 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 качестве тележки (шпателя) используется листовой металл толщиной 1,5мм и 2,0мм

Используемый материал: листовой нержавеющей стали марки AISI 304, AISI 201, AISI 316. Конструкция тележки: сварная или разборная, типа сварки – аргоно-дуговая.

Ключевые операции устанавливаются на тележке из фанерной плиты (термостойкая), транспортно-разгрузочная.

Заявленные сведения о технической компетенции и независимости: АИЦ Орловско-Зуевской филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации по РОСС RU.0001.21ПТ43 действителен до 07.04.2016

ПРИЛОЖЕНИЕ 3 ПРИМЕНЯЕМАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 778/778-10-16-03 от 18.03.2016, АИЦ Орловско-Зуевской филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области, типовой образец продукции: Имитатор «Соборный» и кофакторный тележки (из ротационных печей (капсулы), тележки для транспортировки (шпатель), тележки для заморозки (шпатель), бал подмерзку испытанная по показателям безопасности на соответствие требованиям Единым Санитарно-гигиеническим требованиям и гигиеническим требованиям к убою, подложкам санитарно-гигиеническому надзору (контролю), при Утверждении Комиссии таможенного Союза № 299 от 28.05.2010 (Г.п. II, Раздел 16).

Вещества, показатели (факторы):

Определяемый показатель	ПДК и нормы	Результаты испытаний
для фрагмента (алюминий)		
Органолептические показатели внешних вытеканий 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 – гигиенические микробиологические показатели		
Микробная среда – аэробизированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°С (далее коммента)		
Анаэробный, м.г.а. не более	0,1	<0,01
Микрофлора, м.г.а. не более	0,1	<0,01
Желтый, м.г.а. не более	0,3	<0,01
Молочный, м.г.а. не более	1,0	отсутствует
Циан, м.г.а. не более	1,0	<0,01
Глицин, м.г.а. не более	0,1	<0,01
Вариабель, м.г.а. не более	0,1	<0,01
для фрагмента (сталь)		
Органолептические показатели внешних вытеканий 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

Одвод	не допускается	отсутствует
Санитарно – химические миграционные показатели		
Модельная среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°С (далее комнатная)		
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 тилового образца: Инвентар хлебобулочного и кондитерского: тостеры для ротационных печей (шпатель), тостеры для транспортировки (шпатель), тостеры для заморозки (шпатель), отклонений от требований Единых Санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), нет. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Г.П. II, Раздел 16) не установлено.

Протокол испытаний укупленного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проведены аккредитованной организацией, выполняющей 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 (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 3).

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



(специальность)

Душев В.В.

(подпись)

(Ф.И.О.)