



## Тележка для морозильных камер 590x675x1800 22 уровня



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  $-40^{\circ}\text{C}$ .

### 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)          | 590 мм     | 710 мм                       |
| Глубина                       | 675 мм     | 555 мм                       |
| Высота                        | 1800 мм    | до 2500 мм                   |
| Размер используемого противня | 530x650 мм | 530x650 мм                   |
| Количество уровней            | 22         | до 40                        |
| Расстояние между уровнями     | 69 мм      | от 40 до 200 мм              |
| Грузоподъемность              | 360 кг     | от 200 до 500 кг             |
| Вес                           | 36 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   | 22                | 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  $-40^{\circ}\text{C}$ , 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  
Головной центр гигиены и эпидемиологии**

**ОРГАН ИНСПЕКЦИИ**

адрес: 123182, г. Москва, 1-й Пехотный переулок, д. 6  
телефон/факс: Тел. (499) 190-0861, Факс (499) 196-6277

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

Заместитель, ответственный за организацию инспекции  
\_\_\_\_\_ А.М. Петушан  
М.п. \_\_\_\_\_



от «20» 06 20 16 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-инициатор: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,  
Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королю и, Первомайский мкр., Советская ул., д. 27.  
Получатель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,  
Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королю и, Первомайский мкр., Советская ул., д. 27.  
Наименование продукции: Инвентарь хлебобулочный и кондитерский: тельники для ротационных печей (шпатель), тельная для транспортников (шпатель), тельная для заморозки (шпатель).

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», д. ТУ 5131-001-34908550-2014.

Характеристика продукции: Тельники (шпатель) для ротационных печей (шпатель), транспортников и заморозки используется для выемки, транспортировки и заморозки хлебобулочных и кондитерских изделий. В тельники (шпатель) помещаются заготовки с хлебобулочными и кондитерскими изделиями.

продукцией на протинках из листовой нержавеющей стали или протинках из алюминия.

Далее телешок (шпатель) используют для проверки, заморозки или для транспортировки продукции. Количество урочной (протинки) 10, 12, 14, 16, 20, 22, 24. Ковая: телешок изготавливается из профильной трубы размером 20х20, 25х25 и 40х40. В изготовлении телешок (шпатель) используется листовой металл толщиной 1,5мм и 2,0мм

Использовать материал: пищевая нержавеющая сталь марки AISI 301, AISI 201, AISI 304. Конструкция телешок: сварная конструкция, тип сварки – аргоно-дуговая.

Ключевые споры относятся на телешок из фанолной смеси (термоустойчивые), транспортирование.

Заявленные сведения о технической компетенции и независимости: АИЦ Орехово-Зуевской области ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.13ПТ43 действителен до 07.04.2016

### ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 778/778-10-16-05 от 18.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевской области ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области, типовой образец продукции: Имитаторы хлебобулочной и кондитерской продукции (из отн. отношения веса (цифровой), телешок для транспортировки (шпатель), телешок для заморозки (шпатель), был подвергнут испытанию 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 (г.п. II, Раздел 16).

**Вещества, показатели (факторы):**

| Определяемый показатель                                                                                                                               | ПДК и нормы    | Результаты испытаний |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------|
| <b>для фрагмента (алюминий)</b>                                                                                                                       |                |                      |
| Органолептические показатели: видных 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          |
| <b>Сценарий – химические миграционные показатели</b>                                                                                                  |                |                      |
| Миграция среды – незначительная вода                                                                                                                  |                |                      |
| Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°С (далее коммуната)                                                                     |                |                      |
| Алюминий, мг/л, не более                                                                                                                              | 0,5            | <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                |
| Титан, мг/л, не более                                                                                                                                 | 0,1            | <0,01                |
| Ванадий, мг/л, не более                                                                                                                               | 0,1            | <0,01                |
| <b>для фрагмента (сталь)</b>                                                                                                                          |                |                      |
| Органолептические показатели: видных 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          |

| Осьлок                                                                            | не допускается | отсутствует |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|
| Санитарно - микроскопические микрорадиальные показатели                           |                |             |
| Модельная среда - дистиллированная вода                                           |                |             |
| Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°C (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 типового образца: Инвентаря хлебопечного и кондитерского: тостовки для ротованных печей (шпильки), тостовки для транспортировки (шпильки), тостовки 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 (Г.П. II, Раздел 16) не установлено.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испитания проводили аккредитованной организацией, выданными в соответствии с требованиями действующих нормативно-методических документов, результаты зарегистрированы и оформлены наладочным образом и приемлемы для гигиенической оценки.

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Испытания проведены в соответствии с действующими Единными 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) Единным 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) (подпись) (Ф.И.О.)