



Тележка для морозильных камер 660x685x1800 28 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)	660 мм	720 мм
Глубина	685 мм	625 мм
Высота	1800 мм	до 2500 мм
Размер используемого противня	600x660 мм	600x660 мм
Количество уровней	28	до 40
Расстояние между уровнями	54 мм	от 40 до 200 мм
Грузоподъемность	360 кг	от 200 до 500 кг
Вес	41 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	28	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 эксплуатации.

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.

6. Гарантия.



**Федеральное медико-биологическое агентство
Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения
Головной 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

Заступитель, директора Органа инспекции:

А.М. Петров
М.п.

от 05.09.2016 г. до 20.09.2016 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-инициатор: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,
Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королю г., Первомайский мкр., Советская ул., д. 27.
Получатель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,
Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королю 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. Заявление; 2. Протокол испытаний № 778/778-ТО-16-03 от 18.03.2016. Орехово-Зуевский филиал ФБУ «ЦСМ Московской области»; 4. УИ 5131-001-34908559-2014.

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

продукции на противни из пищевой нержавеющей стали или противни из алюминия.

Датес тежелы (шпатель) используют для вытески, заморозки или для транспортировки продукции. Количество утробей (противней) 10, 12, 14, 16, 20, 22, 24. Каждый тежелый изготавливается из пробной пробы размером 20х20, 25х25 и 40х40. В изготовлении тежелых (шпателей) используется листовая сталь толщиной 1,5мм и 2,0мм

Исследующий материал: пищевая нержавеющая металл марки AISI 430, AISI 201, AISI 304. Конструкция тежелых: сварная или рабочая, тип сварки – аргоно-дуговая.

Колесные опоры устанавливаются на тележки из фенольной смолы (термостойкие), транспортнровые.

Завяленные сведения о технической компетенции и независимости: АИЦ Орехово-Зуевского филиала ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.1ПТБ42 действителен до 07.04.2016

ТИПИЧЕССИКА СХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 718/778-TO-16-03 от 18.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевского филиала ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области», типичной обрести продукции: Инвентарь-защитаоборудования и контактные щетки для ротающихся течей (шпатель), щетка для транспортировки (шпатель), телески для заморозки (шпатель), балл подвигнут испытанием по показателям безопасности на соответствие требованиям Единых Санитарно-гигиенических нормативов и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г. II, Раздел 16).

Вещества, показатели (факторы):

Определяемый показатель	ЦДК и нормы	Результаты испытаний
для фрагмента (аппониров)		
Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами в количестве более 15%		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадок	не допускается	отсутствует
Санитарно – химические микробиологические показатели		
Медианная среда – диспергированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливаемого раствора 24±0C (дальше комбината)		
Алиментов, мкг, не более	0,5	<0,01
Мышьяков, мкг, не более	0,1	<0,01
Железо, мкг, не более	0,3	<0,01
Никель, мкг, не более	1,0	<0,01
Цинк, мкг, не более	1,0	<0,01
Свинец, мкг, не более	0,1	<0,01
Барий, мкг, не более	0,1	<0,01
для фрагмента (сталь)		
Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами в количестве более 15%		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует

Одвалк	не допускатся	отсутствует
Санитарно – микроскопическое микроскопическое		
Микробная среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°C (далее компланан)		
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 хлебобулочного и кондитерского; тесноты; для респираторных печей (шпатель), тесноты; для транспортировки (шпатель), тесноты; для заморозки (шпатель), отстойный от требований Единых Санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), ути. 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. Испытания проводятся 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) ути. 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), ути. 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).

 _____ Луцев В.В.

(специальность) (подпись) (Ф.И.О.)