



Тележка для морозильных камер 860x825x1800 38 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° С.

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)	860 мм	860 мм
Глубина	825 мм	825 мм
Высота	1800 мм	до 2500 мм
Размер используемого противня	800x800 мм	два 400x800 мм
Количество уровней	38	до 40
Расстояние между уровнями	39 мм	от 40 до 200 мм
Грузоподъемность	270 кг	от 150 до 500 кг
Вес	57 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

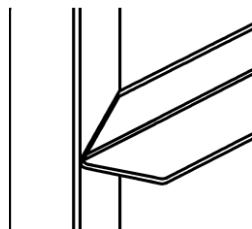
	Стандарт	На заказ
Материал изготовления	Нержавеющая сталь AISI 430 (12Х17)	Нержавеющая сталь AISI 304 (08Х18Н10)
Профильная труба	25x25 мм	40x40 или 40x20 мм

НАПРАВЛЯЮЩИЕ (ПОЛКИ)

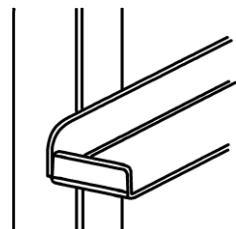
	Стандарт	На заказ
Направляющие (полки)	без ограничителей	со стопором или кивком*
Ширина направляющей	30 мм	от 15 до 70 мм
Толщина металла	1,5 мм	2,0 мм
Количество уровней	38	от 10 до 40

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

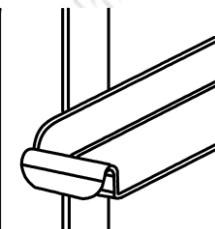
СТАНДАРТНАЯ направляющая



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.

4. Условия эксплуатации.

Допустимая высота препятствия качению

6 мм

Максимальная скорость перемещения

4 км/ч

Грузоподъемность*

270 кг, но не более 15 кг на уровень

Температура эксплуатации

от - 40 до + 260° С

* Грузоподъемность тележки рассчитана при условии равномерного распределения груза на всех уровнях.

5. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации тележки для заморозки 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 средства с хлором и аммиаком, это может привести к помутнению металла. Не допускается очистка составами, содержащими абразивы, появление микротрешин 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 15 кг, но не более 270 кг на всю тележку.
4. Температурные условия. Шпилька для морозильных камер предназначена для работы при температуре до -40° С, 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.

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.



продукции из противников из пищевой нержавеющей стали или противников из алюминия. Далее тележки (шпильки) используют для вытечки, 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 изготавлении тележки (шпильки) используется листовая сталь толщиной 1,5мм и 2,0мм Использование антибактериальной пленки на противнях марки «Пленка антибактериальная» AISI 304. Конструкция тележки: шарнир или разборка, телескоп - агрессивно-дуговая Колесные опоры устанавливаются на тележки из фольгированной смеси (стекло-волокно), транспортируемые.
Заявленные сведения о технической компетенции и независимости: АОИ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат акредитации № РОСС RU.0001.2111743 действителен с 07.04.2016
ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ
Согласно протоколу № 778/78-ТО-16-03 от 18.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевского филиала ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» (далее – Центри) – Инженер хлебопекарный и кондитерский тележки для ротационных печей (шпильки), тележки для транспортировки (шпильки), тележки 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) не установлено.
По результатам проведенных испытаний типового образца: Инженер хлебопекарного и кондитерского тележки для ротационных печей (шпильки), тележки для транспортировки (шпильки), тележки для заморозки (шпильки), отвечают от 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) не установлено.

Осадок	не допускается	отсутствует
Санитарно – химические миграционные показатели		
Модельная среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заготовочного раствора 24°C (далее комнатах)		
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: Инженер хлебопекарного и кондитерского тележки для ротационных печей (шпильки), тележки для транспортировки (шпильки), тележки для заморозки (шпильки), отвечают условиям и методами, полученные данные. Испытания проведены аккредитованной организацией, выполнены в соответствии с требованиями действующих нормативно-методических документов, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и приемлемы для гигиенической санитарии.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Испытания проведены 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 методик, установленных 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).

Санитарно-химическая характеристика продукции

Определенный показатель	ПДК и нормы для фрагмента (алюминий)	Результаты испытаний
Органиолептические показатели подовых вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Прякус	не допускается	отсутствует
Муть	не	отсутствует
Оксид	не допускается	отсутствует
Санитарно – химические миграционные показатели		
Модельная среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заготовочного раствора 24°C (далее комнатах)		
Алюминий, мг/л, не более	0,2	<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

для фрагмента (сталь)

Определенный показатель	ПДК и нормы для фрагмента (сталь)	Результаты испытаний
Органиолептические показатели подовых вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Прякус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует

(специальность) (подпись) (Ф.И.О.)