



Тележка для гастрорёмокостей ТШГ16 385x560x1800 16 уровней



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

1. Назначение, область применения.

Тележка для транспортировки гастрорёмокостей ТШГ проста в использовании и обладает высокой надёжностью и долговечностью благодаря качественным материалам и тщательной сборке. Она предназначена для хранения и перевозки по производственному цеху готовых изделий, полуфабрикатов, заготовок и другой 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.

2. Особенности.

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

3. Технические характеристики.

ПАРАМЕТРЫ

	Стандарт	На заказ
Ширина (загрузочная)	385 мм	590 мм
Глубина	560 мм	355 мм
Высота	1800 мм	до 2000 мм
Размер используемой гастрорёмкости	GN 1/1 или две GN 1/2	530x325 мм
Количество уровней	16	до 30
Расстояние между уровнями	96 мм	от 40 до 200 мм
Грузоподъёмность	320 кг	от 100 до 360 кг
Вес	23 кг	в зависимости от модификации

МАТЕРИАЛ

	Стандарт	На заказ
Материал изготовления	Нержавеющая сталь AISI 430	Нержавеющая сталь AISI 304
Профильная труба	25x25 мм	40x40 или 40x20 мм

НАПРАВЛЯЮЩИЕ (ПОЛКИ)

	Стандарт	На заказ
Направляющие (полки)	кивок*	со стопором или без ограничителя
Ширина направляющей	15 мм	от 14 до 20 мм
Толщина металла	1,5 мм	2,0 мм
Конфигурация	уголок	П-образный или прут $\varnothing$ 8 мм

*Стандартно направляющие ТШГ комплектуются с двух сторон кивком.

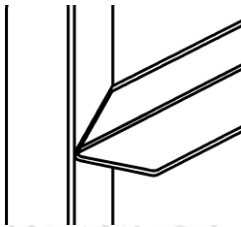
Возможно изготовление шпильки с различным сочетанием ограничителей: кивок со стопором, кивок с ограничителем из профильной трубы, кивок с поворотным ограничителем или же могут быть изготовлены без ограничителей.

Ограничитель профильная труба в виде стопора с одной из сторон, фиксирует гастрóемкости при движении, а также служит удобной ручкой при перемещении по цеху.

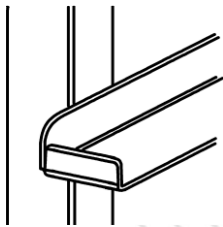
Поворотный ограничитель в виде прута $\varnothing$ 8 мм устанавливается с каждой из загрузочных сторон, благодаря чему можно производить загрузку с двух сторон одновременно.

При изготовлении направляющих из прута ограничители на направляющие не устанавливаются.

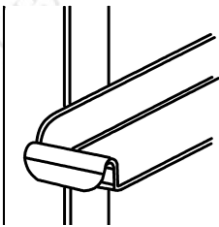
Направляющая без ограничителя



Направляющая со СТОПОРОМ



Направляющая с КИВКОМ



КОЛЕСА

	Стандарт	На заказ
Тип колес	транспортёрочные $\varnothing$ 100 мм	$\varnothing$ от 80 до 160 мм
Температурный режим	от -25 до + 40° С	от - 40 до + 280° С
Крепление	площадка	под болт
Фиксатор	без тормоза	с тормозом

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

СТАНДАРТНЫЕ



ТЕРМОСТОЙКИЕ



ПОЛИАМИДНЫЕ



ПОЛИУРЕТАНОВЫЕ



Внимание! Изображение колеса может отличаться от реального при изменениях, вносимых производителем без ухудшения потребительских качеств.

Допустимая высота препятствия качению	6 мм
Максимальная скорость перемещения	4 км/ч
Грузоподъемность*	320 кг, но не более 20 кг на уровень
Температура эксплуатации	от - 25 до + 40° 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 транспортировки 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 320 кг на всю тележку.

4. Температурные условия. Шпилька для гастроекостей предназначена для работы при температуре от -25 до +40° С, при стандартной модификации. Не допускать резких перепадов температуры, чтобы избежать деформации или повреждения тележки.

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

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 Песотский переулок, д. 6
телефон/факс: Тел. (499) 190-4861, Факс (499) 196-6277

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
№ RA.RU.710138

Заместитель директора Орвма инспекции

М.п.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по результатам лабораторно-инструментальных исследований

Рассмотрен протокол № 778/78-ТО-6-03 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 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: Изяньяр хлебобулочный и кондитерский; тележки для
роляционных печей (шпильки), тележки для транспортировки (шпильки), тележки для
заморозки (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. Орусско-Узусский филиал ФБУ «ЦМ
Московской области»; 4. ТУ 5131-001-3490859-2014.

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

продукции на противнях из гнущей нержавеющей стали или противнях из алюминия. Далее тележки (шпалы) используют для выгрузки, заморозки или для транспортировки продукции. Количество уростной (противней) 10, 12, 14, 16, 20, 22, 24. Каркас тележки изготовляется из профильной трубы размером 20х20, 25х25 и 40х40. В изготовлении тележки (шпалы) используется листовый металл толщиной 1,5мм и 2,0мм. Используемый материал: листовая нержавеющая сталь марки AISI 430, AISI 201, AISI 304. Конструкция тележек: сварная или разборная, тип сварки – дуговая-ручная. Консольные опоры устанавливаются на тележки из фенольной смолы (термостойкие), транспортёры автоматизированные.

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.0001.11ПТ45 действителен до 07.04.2016

ФИЗИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 778-778-ТО-16-03 от 18.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевского филиала ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний» в Московской области, типовой образцы продукции: Инвентарь, самообогреваемый и холодильный, тележки для розливания лечей (шпалы), тележки для транспортировки (шпалы), тележки для заморозки (шпалы), был подтверждён испытаниями по показателям безопасности на соответствие требованиям Единых Санитарно-гигиенических, санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г. II, Раздел 16).

Вещства, показатели (факторы):

Определяемый показатель	ПДК и нормы	Результаты испытаний
для фрагмента (аппаратив)		
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 мигрирующие показатели		
Мокрая среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура зоничного раствора 24°С (далее контактная)		
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
Свинец, мг/л, не более	1,0	<0,01
Цинк, мг/л, не более	1,0	<0,01
Нитраты, мг/л, не более	1,0	<0,01
Викарий, мг/л, 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

Одвал	не допускатся	отсутствует
Санитарно – микроскопические микрорадионные показатели		
Микробная среда – дистилированная 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
Нитрат, мг/л, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний типового образца: Инвентар хлебобулочного и кондитерского: теселки для разогнанных печей (шпатель), теселки для транспортировки (шпатель), теселки для заморозки (шпатель), отклонений 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 (П.п. II, Раздел 16) не установлено.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проводятся 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 (П.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 (П.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).

Belgarmen bti _____ Душев В.В.
 (специальность) (подпись) (Ф.И.О.)