



Тележка для гастрೋмкостей ТШГ18 382x560x1800 18 уровней



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

1. Назначение, область применения.

Тележка для транспортировки гастрೋмкостей ТШГ проста в использовании и обладает высокой надежностью 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)	382 мм	587 мм
Глубина	560 мм	355 мм
Высота	1800 мм	до 2000 мм
Размер используемой гастрೋмкости	GN 1/1 или две GN 1/2	530x325 мм
Количество уровней	18	до 30
Расстояние между уровнями	85 мм	от 40 до 200 мм
Грузоподъемность	360 кг	от 100 до 360 кг
Вес	24 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.

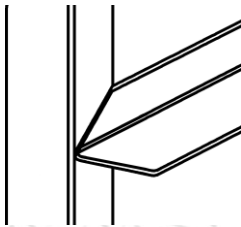
Возможно изготовление шпильки с различным сочетанием ограничителей: кивок со стопором, кивок с ограничителем из профильной трубы, кивок с поворотным ограничителем или же могут быть изготовлены без ограничителей.

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

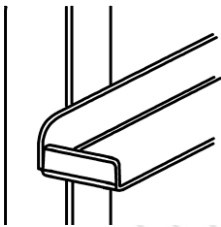
Поворотный ограничитель в виде прута $\varnothing$ 8 мм устанавливается с каждой из загрузочных сторон, благодаря чему можно производить загрузку с двух сторон одновременно.

При изготовлении направляющих из прута ограничители на направляющие не устанавливаются.

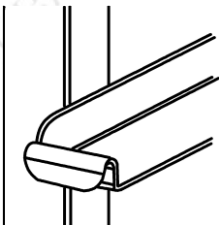
Направляющая без ограничителя



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.

4. Условия эксплуатации.

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 - 25 до + 40° С

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

5. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации тележки для гастрорёмокстей 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 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 360 кг на всю тележку.
 4. Температурные условия. Шпилька для гастрорёмокстей 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 гастрорёмокстей.

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.

