



Тележка для гастрорёмокостей ТШГ20 385x560x1800 20 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 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)	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	20	до 30
Расстояние между уровнями	77 мм	от 40 до 200 мм
Грузоподъемность	360 кг	от 100 до 360 кг
Вес	25 кг	в зависимости от модификации

МАТЕРИАЛ

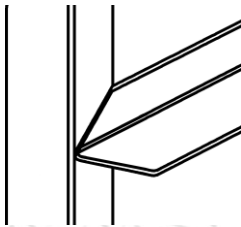
	Стандарт	На заказ
Материал изготовления	Нержавеющая сталь AISI 430	Нержавеющая сталь AISI 304
Профильная труба	25x25 мм	40x40 или 40x20 мм

НАПРАВЛЯЮЩИЕ (ПОЛКИ)

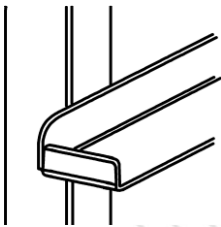
	Стандарт	На заказ
Направляющие (полки)	кивок*	со стопором или без ограничителя
Ширина направляющей	15 мм	от 14 до 20 мм
Толщина металла	1,5 мм	2,0 мм
Конфигурация	уголок	П-образный или прут $\varnothing$ 8 мм

*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.

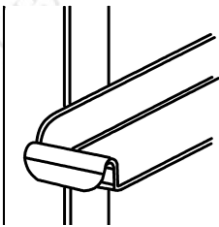
Направляющая без ограничителя



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*	360 кг, но не более 20 кг на уровень
Температура эксплуатации	от - 25 до + 40° 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 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 гастрорёмокостей 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 гастрорёмок.

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.

Федеральное медико-биологическое агентство
Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения
Головной центр гигиены и эпидемиологии

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
адрес: 123182, г. Москва, 1-й Петинский переулок, д. 6
телефон/факс: Гол. (499) 190-4861, Факс (499) 196-6277

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
№ RA.RU.710138

от «25» 05 20 2016 г.

Заставитель, подтверждающий Орган инспекции
А.М. Петунов
М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
по результатам лабораторно-инструментальных исследований

Рассмотрен протокол № 778/778-10-6-03 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 мир., Советская ул., д. 27.
Получатель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,
Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королев г., Первомайский мир., Советская ул., д. 27.
Наименование продукции: Инвентарь хлебобулкарный и кондитерский: тележки для ротационных печей (шпильки), тележки для транспортнрвоки (шпильки), тележки для заморозки (шпильки).

Область применения: Кондитерское и хлебобулкарное производство

Перечень документов, представленных на экспертизу: 1. Заявление; 2. Протокол испытаний № 778/778-10-6-03 от 18.03.2016. Оresco-Узевский филиал ФБУ «ЦСМ Московской области»; 4. ТУ 5131-001-3490859-2014.

Характеристика продукции: Тележки (шпильки) для ротационных печей (шпильки), транспортнрвоки и заморозки используются для выпечки, транспортнрвоки и заморозки хлебобулкарных и кондитерских изделий. В тележки (шпильки) помещаются заготовки с хлебобулкарными и кондитерскими изделиями.

продукцией на противни из нержавеющей стали или противни из алюминия.

Далее изделия (шпатель) используют для выгрузки, заготовки или для транспортировки продукции. Количество урной (противней) 10, 12, 14, 16, 20, 22, 24. Каркас тележки изготавливается из профильной трубы размером 20х20х2,5, 25х25х3 и 40х40. В изготовлении изделия (шпатель) используется листовой металл толщиной 1,5мм и 2,0мм

Используемый материал: пищевая нержавеющая сталь марок AISI 304, AISI 316, AISI 301, AISI 304. Конструкция тележки: сварная, без лакокрасочного типа сварки – аргонодуговой.

Классовые опыты устанавливаются на тележки из ферромагнитной (ферромагнитные), трансформированные.

Заявленные сведения о технической компетенции и независимости: АНИ Орехово-Зуевской филиала ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.1ПТ43 действителен до 07.04.2016

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 778/778-17-16-05 от 18.03.2016, АНИ Орехово-Зуевской филиала ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области», типовой области продукции: Инвентарь кухонно-гигиенический и санитарно-гигиенический: тележки для розничных точек (пищевые), тележки для транспортировки (пищевые), тележки для заморозки (пищевые), был подтвержден наличием 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 (п.1 и 2, Раздел 16).

Вещества, показатели (факторы):

Определяемый показатель	ПДК в норме	Результаты испытаний
для фрагмента (алюминий)		
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
Санитарно – химические микробиологические показатели		
Микробная среда – диспергированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура замочного раствора 24°С (далее комнатная)		
Аликоновый, мкг, не более	0,5	<0,01
Марганец, мкг, не более	0,1	<0,01
Железо, мкг, не более	0,1	<0,01
Медь, мкг, не более	1,0	<0,01
Цинк, мкг, не более	1,0	<0,01
Горюче, мкг, не более	0,1	<0,01
Ванадий, мкг, не более	0,1	<0,01
для фрагмента (сталь)		
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

Однoк	не допускается	отсутствует
Санитарно – микроскопические миграционные показатели		
Модельная среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заключенного 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
Никель, мг/л, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний тилового образца: Инвентаря хлебобулочного и кондитерского: теслаки для ротационных печей (шпильки), теслаки для транспортировки (шпильки), теслаки для замеров (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 (Гл. II, Раздел 16) не установлено.

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

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспертиза проведена 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 методов, утвержденных 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 3).

Настоящее экспертное заключение выдано для целей подтверждения соответствия Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).



 (специальность) (подпись) Душев В.В.
 (Ф.И.О.)