



Тележка для гастроёмкостей ТШГ30 385x560x1800 30 уровней



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

1. Назначение, область применения.

Тележка для транспортировки гастроёмкостей 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 гастроёмкости	GN 1/1 или две GN 1/2	530x325 мм
Количество уровней	30	до 30
Расстояние между уровнями	50 мм	от 40 до 200 мм
Грузоподъемность	360 кг	от 100 до 360 кг
Вес	29 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.

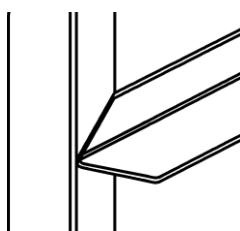
Возможно изготовление шпильки с различным сочетанием ограничителей: кивок со стопором, кивок с ограничителем из профильной трубы, кивок с поворотным ограничителем или же могут быть изготовлены без ограничителей.

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

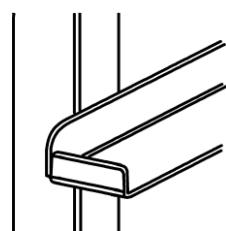
Поворотный ограничитель в виде прута \varnothing 8 мм устанавливается с каждой из загрузочных сторон, благодаря чему можно производить загрузку с двух сторон одновременно.

При изготовлении направляющих из прута ограничители на направляющие не устанавливается.

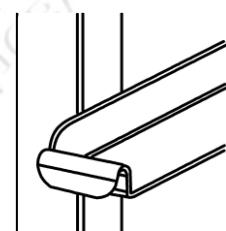
Направляющая без ограничителя



Направляющая со СТОПОРОМ



Направляющая с КИВКОМ



КОЛЕСА

	Стандарт	На заказ
Тип колес	транспортировочные \varnothing 100 мм	\varnothing от 80 до 160 мм
Температурный режим	от -25 до + 40 ⁰ C	от - 40 до + 280 ⁰ C
Крепление	площадка	под болт
Фиксатор	без тормоза	с тормозом

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

СТАНДАРТНЫЕ



ТЕРМОСТОЙКИЕ



ПОЛИАМИДНЫЕ



ПОЛИУРЕТАНОВЫЕ



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 гастроёмкостей 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 гастроёмкостей 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 гастроёмкостей.

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.

<p>Федеральное медико-биологическое агентство Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения Главный центр гигиены и эпидемиологии</p> <p>ОГРН: 12318210001 адрес: 123182, г. Москва, 1-й Технический переулок, д. 6 телефон/факс: Тел. (499) 190-4861, Факс (499) 196-6277</p> <p>АТTESTАТ АККРЕДИТАЦИИ № RA.RU.710/38</p> <p>Заместитель руководителя Органа испекции М.Н. Рогачев</p> <p>ХУДОЖЕСТВЕННОЕ РЕПРОДУКТИВНОЕ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ (дата)</p> <p>ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ по результатам лабораторно-инструментальных исследований</p> <p>Рассмотрен протокол № 778/778-TO-16-03 от 18.03.2016.</p> <p>на основании заявления № 070-02/2016 от 25.03.2016г.</p> <p>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., Наименование продукции: Извинтарь хлебопекарный и кондитерский: тележки для ротационных печей (шпильки), тележки для транспортировки (шпильки), тележки для заморозки (шпильки).</p> <p>Область применения: Кондитерское и хлебопекарное производство</p> <p>Перечень документов, предоставленных на экспертизу: 1. Заявление 2. Протокол испытаний № 778/778-TO-16-03 от 18.03.2016. Орехово-Зуевский филиал ФБУ «ЦСМ Московской области»; 4. ТУ 5131-001-34908550-2014.</p> <p>Характеристика продукции: Тележки (шпильки) для ротационных печей (шпильки). транспортировки и заморозки используется для выкатки, транспортировки и заморозки хлебобулочных и кондитерских изделий. В тележки (шпильки) помещаются заготовки</p>	<p>продукции из противников из пищевой нержавеющей стали или противников из алюминия. Далее тележки (шпильки) используются для выкатки, транспортировки и заморозки. Количество тележек (шпильки): 10, 12, 14, 16, 20, 24. Царга тележки изготавливается из профильной трубы размером 20x20, 25x25 и 40x40. В изготовлении тележки (шпильки) используется листовая металлическая толщиной 1,5мм и 2,0мм. Используемый материал: пищевая нержавеющая сталь марки AISI 304, AISI 201, AISI 304. Конструкция тележки: сварная или разборная, тип сварки - аргонно-дуговая. Колесные пары устанавливаются на тележки из фторопластика (термостойкие). Транспортирование.</p> <p>Заявленные сведения о технической компетенции и независимости: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и сертификации в Московской области» - аттестат аккредитации № РОСС RU.090.1117.43 действителен до 07.04.2016</p> <p>ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ</p> <p>Согласно протоколу № 778/778-TO-16-03 от 18.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевского филиала ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и сертификации в Московской области», типовой образец продукции: Извинтарь хлебопекарный и кондитерский: тележки для ротационных печей (шпильки), тележки для транспортировки (шпильки), тележки для заморозки (шпильки), был подвергнут испытаниям по показателям бактериологическим, гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Гл. II, Раздел 16) в установленном порядке.</p> <p>Вещества, показатели (факторы):</p> <table border="1"><thead><tr><th>Определляемый показатель</th><th>ПДК и нормы для фрагмента (алюминий)</th><th>Результаты испытаний</th></tr></thead><tbody><tr><td>Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с содержанием более 15%</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Запах (баллы)</td><td>не более 1</td><td>отсутствует</td></tr><tr><td>Прикус</td><td>не допускается</td><td>отсутствует</td></tr><tr><td>Мутн.</td><td>не допускается</td><td>отсутствует</td></tr><tr><td>Осадок</td><td>не допускается</td><td>отсутствует</td></tr><tr><td>Санитарно - химические миграционные показатели</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Молочная сыворотка - дистиллированная вода</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Время испытаний 24 часа. Температура замериного раствора 24°C (далее коминт)</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Алюминий, мг/л, не более</td><td>0,4</td><td><0,01</td></tr><tr><td>Марганец, мг/л, не более</td><td>1</td><td><0,01</td></tr><tr><td>Железо, мг/л, не более</td><td>0,3</td><td><0,01</td></tr><tr><td>Медь, мг/л, не более</td><td>1,0</td><td><0,01</td></tr><tr><td>Цинк, мг/л, не более</td><td>1,0</td><td><0,01</td></tr><tr><td>Титан, мг/л, не более</td><td>0,1</td><td><0,01</td></tr><tr><td>Ванадий, мг/л, не более</td><td>0,1</td><td><0,01</td></tr><tr><td>для фрагмента (сталь)</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с содержанием более 15%</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Запах (баллы)</td><td>не более 1</td><td>отсутствует</td></tr><tr><td>Прикус</td><td>не допускается</td><td>отсутствует</td></tr><tr><td>Мутн.</td><td>не допускается</td><td>отсутствует</td></tr></tbody></table> <p>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 методик, установленных в установленном порядке.</p> <p>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).</p> <p>Настоящее экспертизу заключение выдано для целей подтверждения соответствия Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).</p> <p>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).</p> <p>Засекундина (подпись) </p> <p>(специальность) (полное) (Ф.И.О.)</p>	Определляемый показатель	ПДК и нормы для фрагмента (алюминий)	Результаты испытаний	Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с содержанием более 15%			Запах (баллы)	не более 1	отсутствует	Прикус	не допускается	отсутствует	Мутн.	не допускается	отсутствует	Осадок	не допускается	отсутствует	Санитарно - химические миграционные показатели			Молочная сыворотка - дистиллированная вода			Время испытаний 24 часа. Температура замериного раствора 24°C (далее коминт)			Алюминий, мг/л, не более	0,4	<0,01	Марганец, мг/л, не более	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)			Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с содержанием более 15%			Запах (баллы)	не более 1	отсутствует	Прикус	не допускается	отсутствует	Мутн.	не допускается	отсутствует
Определляемый показатель	ПДК и нормы для фрагмента (алюминий)	Результаты испытаний																																																														
Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с содержанием более 15%																																																																
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует																																																														
Прикус	не допускается	отсутствует																																																														
Мутн.	не допускается	отсутствует																																																														
Осадок	не допускается	отсутствует																																																														
Санитарно - химические миграционные показатели																																																																
Молочная сыворотка - дистиллированная вода																																																																
Время испытаний 24 часа. Температура замериного раствора 24°C (далее коминт)																																																																
Алюминий, мг/л, не более	0,4	<0,01																																																														
Марганец, мг/л, не более	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)																																																																
Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с содержанием более 15%																																																																
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует																																																														
Прикус	не допускается	отсутствует																																																														
Мутн.	не допускается	отсутствует																																																														