



Тележка для транспортировки ящиков 610x810x170



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

1. Назначение, область применения.

Тележка для перевозки ящиков обладает высокой надежностью и долговечностью. Она предназначена для транспортировки готовой продукции, ингредиентов и инвентаря в ящиках.

Материал изготовления - пищевая нержавеющая сталь, устойчивая к коррозии и не вступающая в химические реакции с продуктами питания, легко моется и дезинфицируется. Это позволяет использовать подкат на протяжении многих лет без потери качества материала и без вреда для продуктов. При хранении тележки легко устанавливаются одна в одну, что экономит место.

2. Особенности.

- каркас тележки выполнен из листового металла 2,0 мм;
- рёбра жесткости по периметру обеспечивают большую грузоподъёмность;
- колеса транспортировочные поворотные с креплением под болт.

3. Технические характеристики.

ПАРАМЕТРЫ

	Стандарт	На заказ
Материал изготовления	Нержавеющая сталь AISI 430	Нержавеющая сталь AISI 304
Каркас	листовой метал 2,0 мм	листовой метал 1,5 мм
Ширина	610 мм	до 900 мм
Длина	810 мм	до 900 мм
Высота	170 мм	до 250 мм
Высота борта	40 мм	от 30 до 70 мм
Грузоподъемность тележки*	150 кг	от 100 до 400 кг
Вес	7 кг	в зависимости от модификации

*Грузоподъёмность рассчитана при условии установки колес с диаметром 100 мм.

Нержавеющая сталь AISI 430 и AISI 304 являются пищевыми и разрешены к применению в пищевой промышленности. В составе нержавеющей стали AISI 304 содержится никель, что делает ее более устойчивой в кислых средах.

КОЛЕСА

	Стандарт	На заказ
Тип колес	транспортировочные	полиамидные
Диаметр колес	ø 100 мм	ø от 80 до 160 мм
Температурный режим	от -20 до + 50 ⁰ С	до + 70 ⁰ С
Фиксатор	без тормоза	с тормозом

Виды колесных опор.

СТАНДАРТНЫЕ

до 50 кг на колесо
до 150 кг на тележку



ТРАНСПОРТИРОВОЧНЫЕ

до 100 кг на колесо
до 300 кг на тележку



ПОЛИАМИДНЫЕ

до 140 кг на колесо
до 400 кг на тележку



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*	не более 150 кг
Температура эксплуатации	от - 20 до + 50 ⁰ С

* Грузоподъемность подкатка рассчитана при условии равномерного распределения груза.

5. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации тележки для транспортировки ящиков 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 необходимо соблюдать все требования по безопасности на производстве.
3. Максимальная загрузка. Не следует перегружать тележку. Это может привести к ее повреждению и нарушению техники безопасности. Максимально допустимая распределенная нагрузка не должна превышать 150 кг.
4. Температурные условия. Подкат предназначен для работы при температуре от -20 до +50⁰ С, при стандартной модификации. Не допускать резких перепадов температуры, чтобы избежать деформации или повреждения тележки.
5. Допустимая высота препятствия качению 6 мм. Максимальная скорость перемещения 4 км/ч.

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

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.



протяжки на противках из гощевой нержавеющей стали или противках из алюминия. Далее тележки (шпильки) используют для вальцовки, заморозки или для транспортировки продукции. Количество уровней (противок): 10, 12, 14, 16, 20, 22, 24. Каркас тележки изготавливается из профильной трубы размером 20x20, 25x25 и 40x40. В изготовлении тележки (шпильки) используется листовая сталь толщиной 1,5мм и 2,0мм. Использованный материал: полированная нержавеющая сталь AISI 430, AISI 201, AISI 304. Конструкция тележек: скрнки или разборные, это скрнки для заготовок. Колесные опоры устанавливаются на тележки из фольговой смеси (термостойкие). Транспортируются.																														
Заявленные сведения о технической компоновки и независимости: АНЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области»: типовая сертификация тележек для транспортировки (шпильки), тележки для заморозки (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).																														
ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ																														
Согласно протоколу № 778/778-ТО-16-03 от 18.03.2016, АНЦ Орехово-Зуевского филиала ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области»: типовая сертификация тележек для транспортировки (шпильки), тележки для заморозки (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).																														
Вещество, показатели (факторы):																														
<table border="1"><thead><tr><th>Определяемый показатель</th><th>ПДК и нормы для фрагмента (алюминия)</th><th>Результаты испытаний</th></tr></thead><tbody><tr><td>Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Запах (баллы)</td><td>не более 1</td><td>отсутствует</td></tr><tr><td>Прякус</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></tbody></table>	Определяемый показатель	ПДК и нормы для фрагмента (алюминия)	Результаты испытаний	Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%			Запах (баллы)	не более 1	отсутствует	Прякус	не допускается	отсутствует	Мутн	не допускается	отсутствует	Осадок	не допускается	отсутствует												
Определяемый показатель	ПДК и нормы для фрагмента (алюминия)	Результаты испытаний																												
Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%																														
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует																												
Прякус	не допускается	отсутствует																												
Мутн	не допускается	отсутствует																												
Осадок	не допускается	отсутствует																												
<table border="1"><thead><tr><th colspan="3">Санитарно - химические миграционные показатели</th></tr><tr><th colspan="3">Модельная среда – дистиллированная вода</th></tr><tr><th colspan="3">Время экспозиции 24 часа. Температура замериного раствора 24°C (далее комната)</th></tr></thead><tbody><tr><td>Алюминий, мг/л, не более</td><td>0,3</td><td><0,01</td></tr><tr><td>Марганец, мг/л, не более</td><td>0,1</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></tbody></table>	Санитарно - химические миграционные показатели			Модельная среда – дистиллированная вода			Время экспозиции 24 часа. Температура замериного раствора 24°C (далее комната)			Алюминий, мг/л, не более	0,3	<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
Санитарно - химические миграционные показатели																														
Модельная среда – дистиллированная вода																														
Время экспозиции 24 часа. Температура замериного раствора 24°C (далее комната)																														
Алюминий, мг/л, не более	0,3	<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)																														
<table border="1"><thead><tr><th>Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%</th><th></th><th></th></tr></thead><tbody><tr><td>Запах (баллы)</td><td>не более 1</td><td>отсутствует</td></tr><tr><td>Прякус</td><td>не допускается</td><td>отсутствует</td></tr><tr><td>Мутн</td><td>не допускается</td><td>отсутствует</td></tr></tbody></table>	Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%			Запах (баллы)	не более 1	отсутствует	Прякус	не допускается	отсутствует	Мутн	не допускается	отсутствует																		
Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%																														
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует																												
Прякус	не допускается	отсутствует																												
Мутн	не допускается	отсутствует																												

Осадок	не допускается	отсутствует
Санитарно - химические миграционные показатели		
Модельная среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура замериного раствора 24°C (далее комната)		
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 Инженера хлебопекарного и кондитерского тележки для ротационных печей (шпильки), тележки для транспортировки (шпильки), тележки для заморозки (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, подтвержденные данными. Испытания проведены аккредитованной организацией, включенной в реестр организаций, имеющих лицензии на выполнение нормативно-технических документов, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и приложены 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 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 3).

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

Засекундина Е.А. *Лунев В.В.*
(специальность) (подпись) (Ф.И.О.)