



Тележка для транспортировки ящиков 418x618x178



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 профильной трубы 25x25 мм;
- углы толщиной 4,0 мм обеспечивают надежную фиксацию ящика;
- колесные опоры поворотные с креплением площадка.

3. Технические характеристики.

ПАРАМЕТРЫ

	Стандарт	На заказ
Материал изготовления	Нержавеющая сталь AISI 430	Нержавеющая сталь AISI 304
Ширина	418 мм	до 900 мм
Длина	618 мм	до 900 мм
Высота	178 мм	до 250 мм
Грузоподъемность тележки*	380 кг	от 150 до 500 кг
Вес	7,4 кг	в зависимости от модификации

*Грузоподъемность 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.

КАРКАС

	Стандарт	На заказ
Профильная труба	25x25 мм	30x30 мм
Ограничитель	50x50x4,0 мм	40x40x4,0 мм

КОЛЕСА

	Стандарт	На заказ
Тип колес	транспортировочные	полиамидные или полиуретановые
Диаметр колес	ø 100 мм	ø от 80 до 160 мм
Температурный режим	от -25 до + 40° С	до + 70° С
Фиксатор	без тормоза	с тормозом

Виды колесных опор.

СТАНДАРТНЫЕ

до 130 кг на колесо
до 380 кг на тележку



ПОЛИАМИДНЫЕ

до 140 кг на колесо
до 400 кг на тележку



ПОЛИУРЕТАНОВЫЕ

до 180 кг на колесо
до 500 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 380 кг
Температура эксплуатации	от - 25 до + 40° 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 380 кг.

4. Температурные условия. Подкат предназначен для работы при температуре от -25 до +40° 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 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.



Гигиеническая характеристика продукции	
Согласно протоколу № 778/78-ТО-16-03 от 18.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевского филиала ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» (далее – Центр) о хлебобакалейных кондитерских тележках для ротационных печей (шпильки), тележках для транспортировки (шпильки), тележки для заморозки (шпильки), был подвергнут испытания 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 (Г. II, Раздел 16).	
Вещества, показатели (факторы):	
Определенный показатель ПДК и порог для фрагмента (алюминий)	
Органические показатели волнистых вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%	
Запах (баллы)	не более 1
Прикус	не допускается
Муть	не допускается
Осадок	не допускается
Санитарно - химические миграционные показатели	
Модельная среда – дистиллированная вода	
Время экспозиции 24 часа. Температура замочного раствора 24°C (далее комната)	
Алюминий, мг/л, не более	<0,01
Марганец, мг/л, не более	<0,01
Железо, мг/л, не более	0,1
Медь, мг/л, не более	<0,01
Цинк, мг/л, не более	1,0
Титан, мг/л, не более	<0,01
Ванадий, мг/л, не более	<0,1
для фрагмента (сталь)	
Органические показатели волнистых вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%	
Запах (баллы)	не более 1
Прикус	не допускается
Муть	не допускается

Осадок	не допускается	отсутствует
Санитарно - химические миграционные показатели		
Модельная среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура замочного 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 Инвентаря хлебобакалейного и кондитерского тележки для ротационных печей (шпильки), тележки для транспортировки (шпильки), тележки для заморозки (шпильки), отвечают от требованиям Единых 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) не установлено.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проведены аккредитованной организацией, имеющей соответствующую лицензию на проведение испытаний по действующим нормативно-методическим документам, результаты зарегистрированы и оформлены наложением образом и приемлемы для гигиенической оценки.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Испытания проведены 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 (Г. 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 (Г. II, Раздел 3).

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

Заверенность: _____ (специальность) _____ (подпись) _____ (Ф.И.О.)