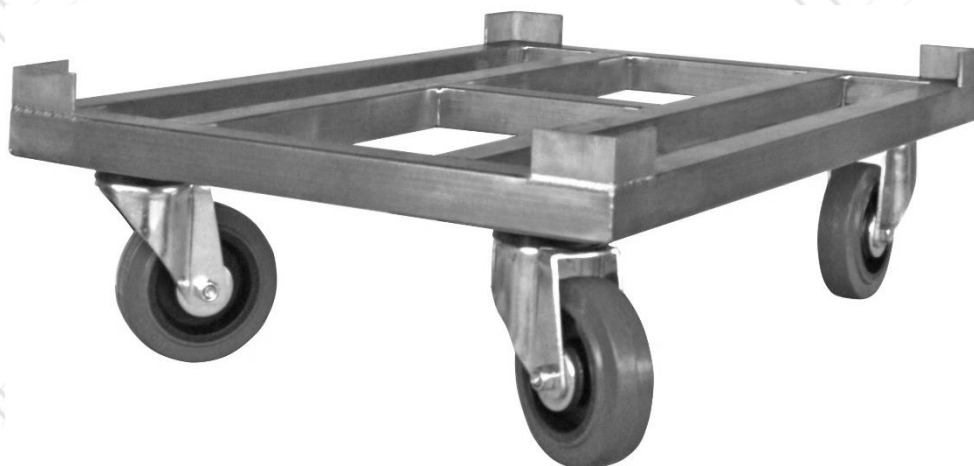




Тележка для транспортировки ящиков 480x618x178



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 площадкой.

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	транспортные	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 подката 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.

Осваив	не допускается	отсутствует
Санитарно – химические миграционные показатели		
Модельная среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного 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
Нитрат, мг/л, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний типовой образцы: Инвентаря хлебобулочного и кондитерского: тележки для ротационных печей (шпатель), тележки для транспортировки (шпатель), тележки для замешивания (шпатель), отклонили 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 (Г.П. II, раздел 16) не установлен.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проводились действующими нормативно-методическими документами, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и приемлемы 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 (Г.П. 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 (Г.П. 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) _____

 Директор В.В. _____
 (Ф.И.О.)