



Тележка для транспортировки ящиков 412x660x205 с ручкой



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

1. Назначение и область применения.

Тележка для перевозки ящиков предназначена для транспортировки, временного хранения и перемещения пластиковых, металлических и иных технологических ящиков с готовой продукцией, сырьем, ингредиентами, полуфабрикатами, инвентарем и другими грузами на предприятиях хлебопекарной, кондитерской, пищевой промышленности, общественного питания и торговли.

Изделие изготовлено из нержавеющей стали, разрешенной к применению в пищевой промышленности. Материал обладает коррозионной стойкостью, не оказывает влияния на свойства пищевой продукции и допускает проведение санитарной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств, совместимых с выбранной маркой нержавеющей стали.

Конструкция тележки обеспечивает надежное размещение ящиков при транспортировке и позволяет устанавливать свободные тележки одну в другую (штабелировать) для компактного хранения.

Изделие предназначено для многократного использования в условиях производственных предприятий при соблюдении требований настоящего паспорта.

2. Технические характеристики.

ПАРАМЕТРЫ

	Стандарт
Ширина	412 мм
Длина	660 мм
Высота	205 мм
Размер используемого ящика	400x600
Грузоподъемность тележки	500 кг
Вес	12,4 кг

КАРКАС

	Стандарт	На заказ
Профильная труба	25x25x1,5 мм	25x25x2,0 мм
Листовой металл	2,0 мм	1,5 мм

КОЛЕСА

	Стандарт	На заказ
Тип колес	полиамидные ø 160 мм	ø от 100 до 200 мм
Температурный режим	от -20 до + 50° С	до + 80° С

3. Конструктивные особенности.

- **Сварная конструкция.** Каркас тележки изготовлен из нержавеющей стали и представляет собой жесткую сварную конструкцию, обеспечивающую сохранение геометрии изделия и устойчивость к эксплуатационным нагрузкам при соблюдении требований настоящего паспорта.
- **Платформа для ящика.** Тележка предназначена для транспортировки технологического ящика размером 400×600 мм. Конструкция платформы обеспечивает устойчивое размещение ящика и исключает его смещение при соблюдении правил эксплуатации.
- **Шестиколесная система.** Тележка оснащается шестью неповоротными колесными опорами. Средняя колесная опора с каждой стороны расположена ниже крайних на 10 мм, благодаря чему тележка опирается на средние колеса и легко поворачивается. Такая конструкция обеспечивает высокую маневренность, снижает сопротивление при изменении направления движения и повышает надежность колесного узла.
- **Ручка для транспортировки.** Оснащается тележка ручкой, предназначенной для удобного ручного перемещения изделия по территории производственного предприятия.
- **Модификации изделия.** По требованию заказчика тележка может изготавливаться с различными типом колесных опор, наличием транспортировочной петли и маркой нержавеющей стали.

4. Материал изготовления.

МАТЕРИАЛ

	Стандарт	На заказ
Материал изготовления	Нержавеющая сталь AISI 430	Нержавеющая сталь AISI 304

Стандартное исполнение — нержавеющая сталь AISI 430

Тележки в стандартном исполнении изготавливаются из коррозионностойкой нержавеющей стали марки AISI 430, предназначенной для эксплуатации на предприятиях пищевой промышленности в условиях закрытых производственных помещений.

Сталь AISI 430 обладает высокой механической прочностью, хорошими санитарно-гигиеническими свойствами и устойчивостью к воздействию большинства пищевых продуктов и производственных сред.

При эксплуатации изделий из стали AISI 430 необходимо соблюдать требования настоящего паспорта, особенно в части применения моющих средств, условий хранения и воздействия агрессивных сред.

Для эксплуатации в условиях повышенной влажности, воздействия солей, рассолов, агрессивных моющих средств, кислотных и щелочных растворов рекомендуется исполнение из нержавеющей стали AISI 304.

Появление следов поверхностной коррозии, вызванное воздействием агрессивных химических веществ, нарушением условий эксплуатации, хранения либо использованием изделия в средах, не рекомендованных для стали AISI 430, не относится к гарантийным случаям.

Исполнение по заказу — нержавеющая сталь AISI 304

По требованию заказчика тележка может быть изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 304.

Сталь AISI 304 обладает повышенной коррозионной стойкостью и рекомендуется для эксплуатации:

- в условиях повышенной влажности;

- при интенсивной санитарной обработке оборудования;
- при использовании кислотных и щелочных моющих средств;
- на предприятиях с повышенными требованиями к коррозионной стойкости оборудования.

Выбор марки нержавеющей стали осуществляется заказчиком самостоятельно исходя из предполагаемых условий эксплуатации оборудования.

5. Условия эксплуатации.

Допустимая высота препятствия качению	6 мм
Максимальная скорость перемещения	4 км/ч
Грузоподъемность*	не более 500 кг
Температура эксплуатации	от - 20 до + 50° С

* Грузоподъемность подката рассчитана при условии равномерного распределения груза.

6. Правила эксплуатации.

6.1. Эксплуатация изделия допускается только в соответствии с его назначением, техническими характеристиками и условиями эксплуатации, указанными в настоящем паспорте.

6.2. Перед вводом изделия в эксплуатацию потребитель обязан ознакомиться с настоящим паспортом и обеспечить соблюдение его требований персоналом.

Нагрузки и перемещение

6.3. Запрещается превышать грузоподъемность изделия, указанную в настоящем паспорте.

6.4. Ящики должны полностью размещаться на опорной площадке тележки. Груз необходимо располагать равномерно, не допуская смещения центра тяжести, выступания груза за габариты изделия, если это может привести к потере устойчивости тележки.

6.5. При перемещении тележки запрещается:

- создавать ударные нагрузки;
- сбрасывать груз на площадку;
- подвергать изделие ударам и механическим воздействиям;
- буксировать изделие механическими средствами;
- использовать тележку для перевозки людей, животных или грузов, не соответствующих ее назначению.

Санитарная обработка

6.6. Для очистки изделия допускается применение моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для оборудования из нержавеющей стали и разрешенных к применению на предприятиях пищевой промышленности.

6.7. Запрещается использование абразивных материалов, металлических щеток, а также средств, содержащих соляную кислоту, высокие концентрации активного хлора, гипохлорит натрия, аммиак и другие вещества, способные вызвать повреждение поверхности нержавеющей стали.

Условия применения нержавеющей стали

6.8. Изделия в стандартном исполнении изготавливаются из нержавеющей стали AISI 430.

6.9. Сталь AISI 430 предназначена для эксплуатации в помещениях с нормальными условиями пищевого производства и не рассчитана на длительное воздействие солей, рассолов, агрессивных кислотных и щелочных сред, концентрированных дезинфицирующих средств, постоянного конденсата и повышенной влажности.

6.10. Для эксплуатации в указанных условиях заказчик обязан выбирать исполнение изделия из нержавеющей стали AISI 304.

6.11. Выбор марки нержавеющей стали осуществляется заказчиком самостоятельно исходя из фактических условий эксплуатации. Появление коррозии, окисления или изменения цвета поверхности вследствие эксплуатации изделия в условиях, не соответствующих характеристикам выбранной марки стали, не является производственным дефектом.

Хранение

6.12. Изделие должно храниться в закрытых сухих помещениях, исключающих воздействие атмосферных осадков, конденсата, агрессивных паров и химически активных веществ.

6.13. При хранении допускается установка свободных тележек одну в другую, если это предусмотрено конструкцией изделия.

Ограничение ответственности

6.14. Повреждения изделия, возникшие вследствие перегрузки, неправильного размещения груза, механических воздействий, нарушения условий хранения, санитарной обработки, применения агрессивных химических веществ, эксплуатации не по назначению либо в условиях, не соответствующих характеристикам выбранной марки стали, гарантийным случаем не являются.

6.15. Незначительные изменения внешнего вида изделия, возникающие в процессе нормальной эксплуатации, включая потертости, царапины, изменение оттенка металла и следы естественного износа, не являются дефектами продукции.

6.16. Любое изменение конструкции изделия без письменного согласования с производителем прекращает действие гарантийных обязательств.

7. Гарантия.

7.1. Производитель гарантирует соответствие изделия требованиям конструкторской документации и заявленным техническим характеристикам при соблюдении потребителем условий транспортировки, хранения и эксплуатации, изложенных в настоящем паспорте.

7.2. Гарантийный срок эксплуатации составляет 12 (двенадцать) месяцев со дня передачи изделия покупателю, если иное не предусмотрено договором поставки или сопроводительной документацией.

7.3. В течение гарантийного срока производитель по своему усмотрению устраняет выявленные производственные дефекты либо заменяет неисправные элементы изделия, если будет установлено, что неисправность возникла по вине производителя.

7.4. Гарантия распространяется исключительно на производственные дефекты материалов и изготовления, выявленные при эксплуатации изделия в соответствии с требованиями настоящего паспорта.

7.5. Гарантия не распространяется на:

- колеса, ролики, подшипники и другие быстроизнашиваемые элементы;
- естественный износ изделия;
- механические повреждения после передачи изделия покупателю;
- повреждения, вызванные превышением допустимой нагрузки;
- повреждения, вызванные неправильным размещением груза, смещением центра тяжести или опрокидыванием тележки;
- повреждения, возникшие вследствие ударов, падений, столкновений или неправильного перемещения изделия;
- последствия самостоятельного ремонта, модернизации или изменения конструкции изделия;
- повреждения, вызванные нарушением условий хранения, транспортировки или эксплуатации;
- повреждения, вызванные воздействием агрессивных химических веществ, кислот, щелочей, солей, хлорсодержащих средств и иных веществ, способных вызвать изменение свойств металла;
- коррозионные процессы, возникшие вследствие эксплуатации изделия в условиях, не соответствующих характеристикам выбранной марки нержавеющей стали;
- изменение цвета поверхности металла, появление налета, потемнений, следов окисления, потертостей и царапин, не влияющих на эксплуатационные характеристики изделия.

7.6. Для изделий, изготовленных из нержавеющей стали AISI 430, появление локальных очагов поверхностной коррозии вследствие эксплуатации в условиях повышенной влажности, воздействия солей, агрессивных моющих средств, кислотных или щелочных сред не является производственным дефектом и не относится к гарантийным случаям.

7.7. Производитель не несет ответственности за выбор заказчиком марки нержавеющей стали, не соответствующей фактическим условиям эксплуатации.

- 7.8. Незначительные отклонения геометрических размеров, массы изделия, внешнего вида сварных соединений и оттенка поверхности металла, не влияющие на функциональные характеристики изделия, не являются дефектами.
- 7.9. Производитель не возмещает расходы, связанные с демонтажем, транспортировкой, простоем производства, упущенной выгодой, порчей продукции и иными косвенными убытками, возникшими в связи с использованием изделия.
- 7.10. Факт ввода изделия в эксплуатацию подтверждает ознакомление покупателя с настоящим паспортом и принятие условий эксплуатации и гарантийных обязательств.
- 7.11. Решение о признании случая гарантийным принимается производителем после осмотра изделия либо анализа представленных фото- и видеоматериалов, позволяющих установить причину возникновения дефекта.

Федеральное молоко-биологическое агентство
Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения
Государственный центр гигиены и эпидемиологии

Организация-испытатель:
адрес: 123182, г. Москва, 1-й Пятницкий переулок, д. 6
телефон/факс: Тел. (499) 190-4861, Факс (499) 196-6277

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.710138

Заместитель руководителя Органа инспекции
А.И. Петушин
М.П.

от «15» 05 20 16 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
по результатам лабораторно-инструментальных исследований

Рассмотрен протокол № 778/778-ТО-16-03 от 18.03.2016.

на основании заявления № 070/02-2016 от 25.03.2016г.

Организация-испытатель: 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., д. 27.
Наименование продукции: Инвентарь хлебобулочный и кондитерский: тележки для ротационных печей (шпильки), тележки для транспортировки (шпильки), тележки для заморозки (шпильки).

Область применения: Кондитерское и хлебобулочное производство

Перечень документов, представленных на экспертизу: 1. Заявление; 2. Протокол испытаний № 778/778-ТО-16-03 от 18.03.2016. Орехово-Зуевский филиал ФБУ «ЦСМ Московской области»; 4. ТУ 5131-001-34908550-2014.

Характеристика продукции: Тележки (шпильки) для ротационных печей (шпильки), транспортировки и заморозки используется для выпечки, транспортировки и заморозки хлебобулочных и кондитерских изделий. В тележки (шпильки) помещается заготовок с

продукцией на противнях из пищевой нержавеющей стали или противнях из алюминия. Две тележки (шпильки) используются для выпечки, заморозки или для транспортировки продукции. Количество уровней (горизонталей): 10, 12, 14, 16, 20, 22, 24. Каркас тележки изготавливается из профильной трубы размером 20х20, 25х25 и 40х40. В изготовлении тележки (шпильки) используется листовой металл толщиной 1,5мм и 2,0мм. Используемый материал: листовая нержавеющая сталь марки AISI 438, AISI 201, AISI 304. Конструкция тележки: сварная или разборная, тип сварки – аргоно-дуговая. Колесные шперы устанавливаются на тележки из фанерной основы (термостойкие), транспортировочные.

Заявленные сведения о технической безопасности и безопасности: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21П43 действителен до 07.04.2016

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 778/778-ТО-16-03 от 18.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области», типовой образцы продукции: Инвентарь хлебобулочный и кондитерский: тележки для ротационных печей (шпильки), тележки для транспортировки (шпильки), тележки для заморозки (шпильки), был проведен испытанию 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).

Вещества, показатели (факторы):

Определяемый показатель	ПДК и нормы	Результаты испытаний
для фрагмента (алюминий)		
Органолептические показатели водных вытяжек 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
Окраска	не допускается	отсутствует
Санитарно - химические микробиологические показатели		
Модельная среда - дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура замочного раствора 24°С (далее комбинат)		
Аммоний, 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
Углерод, мг/л, не более	1,0	<0,01
Цинк, мг/л, не более	1,0	<0,01
Нитрат, мг/л, не более	0,1	<0,01
Нитрит, 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 влажностью более 15%:		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует

Основа: не допускается / отсутствует

Санитарно - химические микробиологические показатели

Модельная среда - дистиллированная вода

Время экспозиции 24 часа. Температура замочного раствора 24°С (далее комбинат)

Показатель	ПДК и нормы	Результаты испытаний
Железо, мг/л, не более	0,3	<0,01
Марганец, мг/л, не более	0,1	<0,01
Углерод (суммарно), мг/л, не более	0,1	<0,01
Нитрат, мг/л, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний типовой образцы: Инвентарь хлебобулочный и кондитерский: 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, полученные данные. Испытания проводили аккредитованной организацией, выполненными в соответствии с требованиями действующих нормативно-методических документов, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и приложены к гигиенической оценке.

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 16).

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

Специальность: (подпись) (И.О.)