



Тележка платформенная 800x1225x920 с платформой 800x1200



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

1. Назначение и область применения.

Тележка платформенная предназначена для транспортировки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических ящиков, тары, упаковки, инвентаря и других грузов по территории предприятий хлебопекарной, кондитерской, пищевой, перерабатывающей промышленности, предприятий общественного питания, складских и логистических комплексов.

Конструкция тележки обеспечивает удобное и безопасное ручное перемещение грузов по ровным твердым покрытиям производственных помещений.

Изделие изготовлено из нержавеющей стали, разрешенной к применению в пищевой промышленности. Материал обладает высокой коррозионной стойкостью, не вступает в контакт с пищевой продукцией, допускает санитарную обработку с использованием моющих и дезинфицирующих средств, совместимых с выбранной маркой нержавеющей стали.

Платформа имеет усиленную конструкцию, рассчитанную на многократную эксплуатацию при соблюдении требований настоящего паспорта. При хранении тележки легко устанавливаются одна в одну, что экономит место.

2. Технические характеристики.

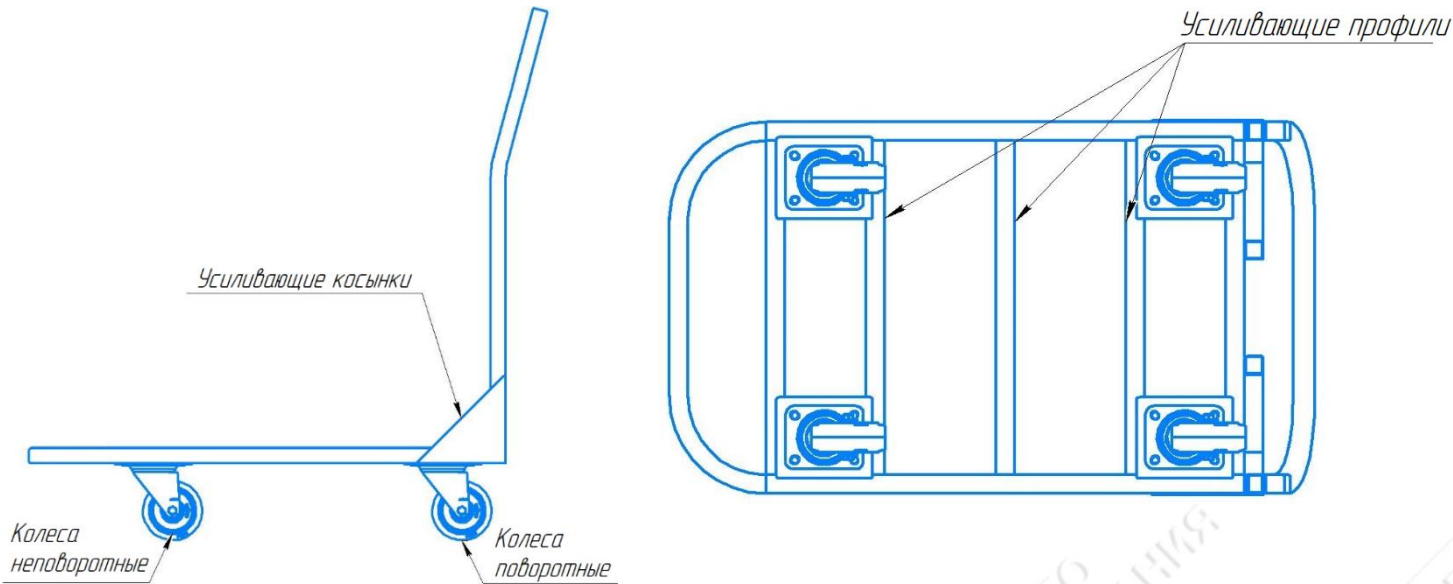
ПАРАМЕТРЫ

	Стандарт	На заказ
Материал изготовления	Нержавеющая сталь AISI 430	Нержавеющая сталь AISI 304
Ширина	800 мм	до 900 мм
Длина (без учета изгиба ручки)	1225 мм	от 600 мм
Высота	920 мм	до 1000 мм
Грузоподъемность тележки*	400 кг	от 200 до 550 кг
Вес	21 кг	в зависимости от модификации

*Грузоподъемность рассчитана при условии установки колес с диаметром 125 мм.

КАРКАС

	Стандарт	На заказ
Профильная труба	25х25 мм	30х30 мм
Листовой металл	1,0 мм	1,5 или 2,0 мм
Усиление платформы	рёбра жёсткости	без ребер жесткости
Усиление ручки	косынки	без косынок
Тип платформы	закругленная	прямоугольная
Площадка под колеса	2,0 мм	3,0 мм



КОЛЕСА

	Стандарт	На заказ
Тип колес	транспортные	полиамидные или полиуретановые
Диаметр колес	ø 125 мм	ø от 100 до 150 мм
Вид колес	2 неповоротный 2 поворотные	4 поворотные
Кронштейн	оцинкованный	нержавеющий
Фиксатор	без тормоза	с тормозом
Температурный режим	от -25 до + 40° С	до + 70° С

Виды колесных опор.

СТАНДАРТНЫЕ до 160 кг на колесо до 400 кг на тележку		ПОЛИАМИДНЫЕ до 160 кг на колесо до 460 кг на тележку		ПОЛИУРЕТАНОВЫЕ до 250 кг на колесо до 550 кг на тележку	
---	--	---	--	--	--

Внимание! Грузоподъемность указана при ø 125 мм. Изображение колеса может отличаться от реального при изменениях, вносимых производителем.

3. Конструктивные особенности.

- **Сварной усиленный каркас.** Каркас тележки изготовлен из профильной трубы из нержавеющей стали сечением 25×25 мм и представляет собой жесткую сварную конструкцию, обеспечивающую высокую прочность, устойчивость к эксплуатационным нагрузкам и сохранение геометрии изделия при соблюдении требований настоящего паспорта.
- **Усиленная платформа.** Платформа изготовлена из цельного листа нержавеющей стали толщиной 1,0 мм и установлена на усиленный каркас. В конструкции предусмотрены четыре поперечных усилителя, обеспечивающих равномерное распределение нагрузки, повышение жесткости платформы и снижение вероятности ее деформации при эксплуатации в пределах установленной грузоподъемности.
- **Усиленная ручка.** Тележка оснащена ручкой для удобного ручного перемещения. Место крепления ручки усилено косынками, повышающими жесткость конструкции и устойчивость к нагрузкам, возникающим при транспортировке груза.
- **Колесные опоры.** Тележка комплектуется четырьмя колесными опорами на монтажных площадках: двумя поворотными и двумя неповоротными. Такая схема обеспечивает устойчивое прямолинейное движение, удобство управления и высокую маневренность при эксплуатации в производственных помещениях.
- **Грузовая платформа.** Конструкция платформы обеспечивает устойчивое размещение технологических ящиков, тары, упаковки, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и других грузов, соответствующих назначению изделия. Груз должен размещаться равномерно по всей площади платформы в пределах установленной грузоподъемности.
- **Модификации под задачи заказчика.** По требованию заказчика тележка может изготавливаться с различными габаритными размерами платформы, грузоподъемностью, типом и диаметром колесных опор, исполнением ручки, а также из нержавеющей стали марки AISI 430 или AISI 304 в зависимости от условий эксплуатации.

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	7 мм
Максимальная скорость перемещения	4 км/ч
Грузоподъемность*	не более 400 кг
Температура эксплуатации	от - 25 до + 40° С

* Грузоподъемность рассчитана при условии равномерного распределения груза.

6. Правила эксплуатации.

6.1. Эксплуатация изделия допускается только в соответствии с его назначением, техническими характеристиками и требованиями настоящего паспорта.

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 разделе «Технические характеристики».

6.4. Груз должен размещаться равномерно по всей площади платформы. Не допускается сосредоточение основной массы груза у одного края платформы либо размещение груза с выступом за габариты тележки, способным ухудшить устойчивость изделия.

6.5. Высота укладки груза должна обеспечивать устойчивость тележки, не ограничивать обзор оператору и не создавать риск смещения либо падения груза при транспортировке.

6.6. При эксплуатации запрещается:

- подвергать тележку ударным нагрузкам;
- сбрасывать груз на платформу;
- перевозить людей или животных;
- буксировать тележку механическими средствами;
- использовать изделие на поверхностях, не обеспечивающих устойчивое движение колесных опор.

Санитарная обработка

6.7. Для очистки изделия допускается применение моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для использования на предприятиях пищевой промышленности и совместимых с выбранной маркой нержавеющей стали.

6.8. Не допускается применение металлических щеток, абразивных материалов, а также химических средств, содержащих соляную кислоту, высокие концентрации активного хлора, гипохлорит натрия, аммиак и иные вещества, способные вызвать повреждение поверхности нержавеющей стали.

Условия применения нержавеющей стали

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

6.10. Сталь AISI 430 предназначена для эксплуатации в помещениях с нормальными условиями пищевого производства и не рассчитана на длительное воздействие агрессивных химических сред, солей, рассолов, постоянного конденсата и повышенной влажности.

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

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

Хранение

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

Ограничение ответственности

6.14. Повреждения изделия, возникшие вследствие перегрузки, неравномерного размещения груза, механических воздействий, нарушения условий хранения, санитарной обработки, применения агрессивных химических веществ либо эксплуатации не по назначению, 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, техническим характеристикам и требованиям ТУ 28.93.15-002-34908550-2020 при соблюдении 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 производит замену неисправных элементов изделия, если 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 настоящим паспортом.

7.5. Гарантия не распространяется на:

- колесные опоры, подшипники и другие быстроизнашиваемые элементы;
- естественный износ изделия;
- механические повреждения, возникшие после передачи изделия покупателю;
- деформацию платформы, каркаса, ручки или иных элементов конструкции вследствие превышения допустимой грузоподъемности либо неравномерного размещения груза;
- повреждения, возникшие вследствие ударов, падений, столкновений, неправильного перемещения или буксировки механическими средствами;
- последствия самостоятельного ремонта, модернизации или изменения конструкции изделия;
- повреждения, вызванные нарушением условий хранения, транспортировки или эксплуатации;
- повреждения, вызванные воздействием агрессивных химических веществ;
- коррозионные процессы, возникшие вследствие эксплуатации изделия в условиях, не соответствующих характеристикам выбранной марки нержавеющей стали;
- изменение цвета поверхности, появление потертостей, царапин, налета, потемнений и иных следов нормальной эксплуатации, не влияющих на работоспособность изделия.

7.6. Для изделий, изготовленных из нержавеющей стали AISI 430, появление локальных очагов поверхностной коррозии вследствие эксплуатации в условиях повышенной влажности, воздействия солей, кислотных и щелочных сред либо агрессивных моющих средств 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, оттенка поверхности металла и внешнего вида сварных соединений, не влияющие на эксплуатационные характеристики изделия, не являются дефектами продукции.

7.10. Решение о признании случая гарантийным принимается производителем после осмотра изделия либо анализа представленных фото- и видеоматериалов, позволяющих установить причину возникновения дефекта.



**Федеральное медико-биологическое агентство
Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения
Головной центр гигиены и эпидемиологии**

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора Органа инспекции
А.М. Петуш
М.П.
№ 2337/2016

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
№ RA.RU.710138

от «29» 09 20 16 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
по результатам лабораторно-инструментальных исследований

Рассмотрен протокол № 778/78-ТО-16-03 от 18.03.2016.

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

Организация-заказчик: 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 транспортников (шпильки), тележки для заморозки (шпильки).

Область применения: Кондитерское и хлебобулочное производство

Перечень документов, представленных на экспертизу: 1. Заявление; 2. Протокол испытаний № 778/78-ТО-16-03 от 18.03.2016. Орехово-Зуевский филиал ФБУ «ЦСМ Московской области»; 4. ТУ 5133-001-34908550-2014.

Характеристика продукции: Тележки (шпильки) для ротационных печей (шпильки), транспортников и заморозки (шпильки) для выпечки, транспортников и заморозки хлебобулочных и кондитерских изделий. В тележки (шпильки) помещаются заготовки с

продукцией на противни из нержавеющей стали или противни из алюминия.

Далее тележки (шпалеры) используют для выгрузки, заготовки или для транспортировки продукции. Количество уронен (противни): 10, 12, 14, 16, 20, 22, 24. Каркас тележки изготавливается из профильной трубы размером 20x20, 25x25 и 40x40. В изготовлении тележки (шпалеры) используется листовой металл толщиной 1,5мм и 2,0мм.

Исполнительный материал: пищевая нержавеющая сталь марок AISI 430, AISI 201, AISI 304. Конструкция тележки: сварная или разборная, тип сварки – проволочная.

Колесные опоры устанавливаются на тележки из ферросилициевого (термостойкие), транспортёрного.

Заявленные сведения о технической компетенции и независимости: АИИ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21HT43 действителен до 07.04.2016

ТИПИЧНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 778-778.10-16-03 от 18.03.2016, АИИ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области, типовой отчет продукции: Инвентарь, комбинированный и колдатурный: тележки для розничных точек (шпалеры), тележки для транспортировки (шпалеры), тележки для заморозки (шпалеры), был подтвержден испытаниями 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 (п. II, Раздел 16).

Венство, показателя (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 (базил)	не более 1	отсутствует
Примус	не допускается	отсутствует
Мутность	не более 1	отсутствует
Осадок	не допускается	отсутствует
Санитарно-химические миграционные показатели		
Миграция среды – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура элюирующего раствора 24°С (дальше комнатная)		
Алюминий, мг/л, не более	0,5	<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
Горюч. металлы, не более	0,3	<0,01
Ваннадий, 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 (базил)	не более 1	отсутствует
Примус	не допускается	отсутствует
Мутность	не допускается	отсутствует

Основа	не допускается	отсутствует
Санитарно – химические миграционные показатели		
Модельная среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливаемого раствора 24°С (далее комитата)		
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 типовой образца: Инвентаря хлебобулочного и кондитерского: тостеров для ротационных печей (апшкис), тостера для транспортировки (шпингал), тостера для заморозки (шпингал), 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, выданы в соответствии с требованиями действующих нормативно-методических документов, 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 (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 3).

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


 (специальность) (подпись)

 Дупин В.В.
 (Ф.И.О.)