ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ

141069, Московская обл., Королев г, Первомайский мкр., Советская ул., дом 29, 2 этаж, помещение 208
Р/с: 40702810300001497861 в Банке АО "РАЙФФАЙЗЕНБАНК" г. Москва
К/с: 30101810200000000700; БИК: 044525700

ОГРН 1145029011380; ОКПО 34908550
ИНН/КПП 5029189904/501801001
Телефон: +7(499) 707-77-87, +7(499) 641-06-91, +7 (495) 142-14-34, 8(800) 707-10-89 Сайт: www.cporu.ru E-mail: info@cporu.ru

Тележка платформенная 800х1225х920 с платформой 800х1200

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

1. Назначение, область применения.

Тележка платформенная обладает высокой надежностью и долговечностью. Она предназначена для транспортировки готовой продукции, ингредиентов и инвентаря в складских помещениях пищевых производств.
Материал изготовления - пищевая нержавеющая сталь, устойчивая к коррозии и не вступающая в химические реакции с продуктами питания, легко моется и дезинфицируется. Это позволяет использовать складскую тележку 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 25х25 мм;
- дополнительное усиление платформы профилем;
- ручка усилена косынками;
- размер платформы 800х1200 мм.

3. Технические характеристики.

ПАРАМЕТРЫ

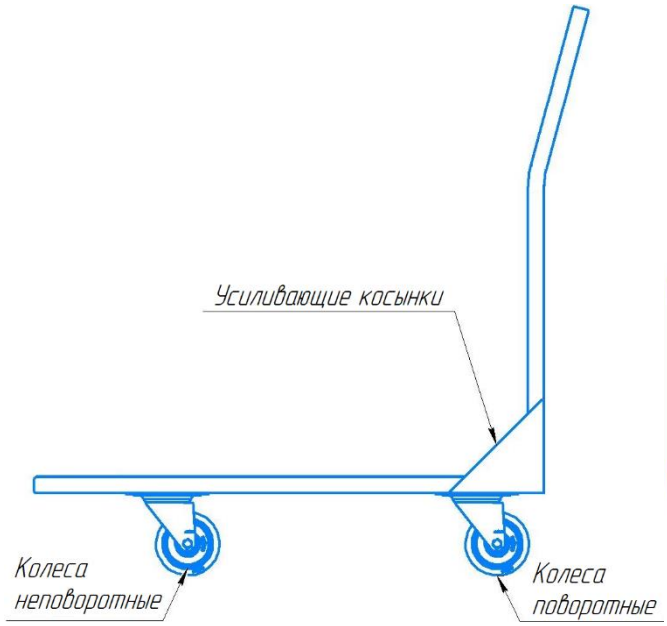
	Стандарт	На заказ
Материал изготовления	Нержавеющая сталь AISI 430	Нержавеющая сталь AISI 304
Ширина	800 мм	до 900 мм
Длина (без учета изгиба ручки)	1225 мм	от 600 мм
Высота	920 мм	до 1000 мм
Грузоподъемность тележки*	400 кг	от 200 до 550 кг
Вес	21 кг	в зависимости от модификации

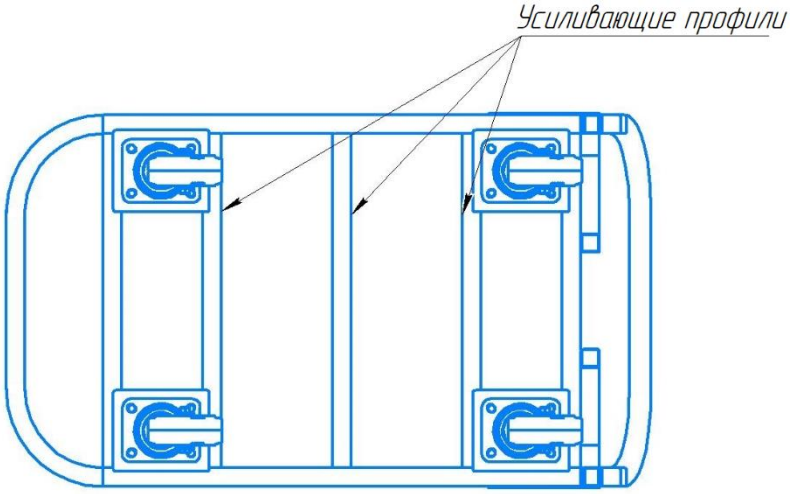
*Грузоподъёмность рассчитана при условии установки колес с диаметром 125 мм.

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	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





КОЛЕСА

	Стандарт	На заказ
Тип колес	транспортировочные	полиамидные или полиуретановые
Диаметр колес	ø 125 мм	ø от 100 до 150 мм
Вид колес	2 неповоротный 2 поворотные	4 поворотные
Крепление колес	площадка	площадка
Фиксатор	без тормоза	с тормозом
Температурный режим	от -25 до + 40^0 С	до + 70^0 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.

4. Условия эксплуатации.

Допустимая высота препятствия качению	7 мм
Максимальная скорость перемещения	4 км/ч
Грузоподъемность*	не более 400 кг
Температура эксплуатации	от - 25 до + 40^0 С

* Грузоподъемность рассчитана при условии равномерного распределения груза.

5. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации тележки платформенной 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 400 кг.
4. Температурные условия. Тележка предназначен для работы при температуре от -25 до +40^0 С, при стандартной модификации. Не допускать резких перепадов температуры, чтобы избежать деформации или повреждения.
5. Допустимая высота препятствия качению 7 мм. Максимальная скорость перемещения 4 км/ч.

Соблюдение данных условий эксплуатации поможет обеспечить оптимальную производительность и долговечность складской тележки.

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.

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

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
№ RA.RU.710138

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель руководителя Органа инспекции
А.М. Петухов
М.п.

от «05» 05 2016 г. № 778/778-ТО-16-03 от 18.03.2016

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
по результатам лабораторно-инструментальных исследований

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

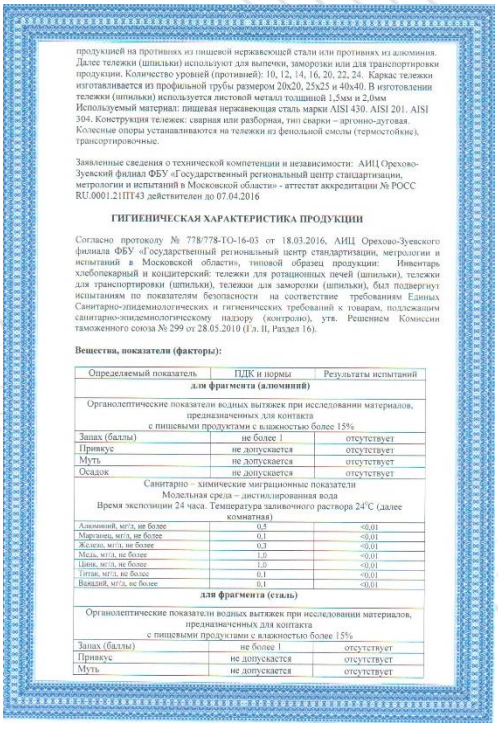
на основании заявления № 070/02-2016 от 25.03.2016г.

Организация-изготовитель: 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 хлебопекарный и кондитерский: тележки для ротационных печей (шпильки), тележки для транспортировки (шпильки), тележки для заморозки (шпильки).

Область применения: Кондитерское и хлебопекарное 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) помещаются заготовки с



продукцией на противнях из пищевой нержавеющей стали или противнях из алюминия. Далее тележки (шпильки) используют для выпечки, заморозки или для транспортировки продукции. Количество уровней (противней): 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: пищевая нержавеющая сталь марки AISI 430. AISI 201. AISI 304. Конструкция тележек: сварная или разборная, тип сварки – аргонно-дуговая. Колесные опоры устанавливаются на тележки из фенольной смолы (термостойкие), транспортировочные.

Заявленные сведения о технической компетенции и независимости: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21ПТ43 действителен до 07.04.2016

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 778/778-ТО-16-03 от 18.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевского филиала ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области», типовой образец продукции: Инвентарь хлебопекарный и кондитерский: тележки для ротационных печей (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).

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
Осадок	не допускается	отсутствует
Санитарно – химические миграционные показатели Модельная среда – дистиллированная вода Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°С (далее 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
Титан, мг/л, не более	0,1	<0,01
Ванадий, 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

Осадок	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
Никель, мг/л, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний типового образца: Инвентаря 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, полученные данные. Испытания проведены аккредитованной организацией, выполнены 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 методик, 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) Лунев В.В. (Ф.И.О.)