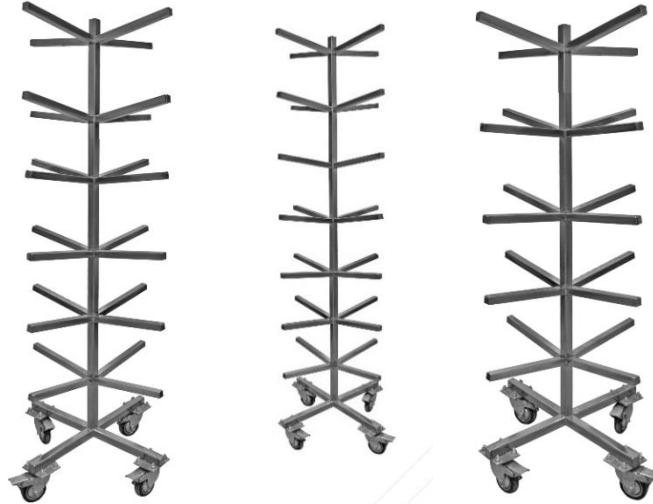




## Тележка для сушки форм 500x500x1800 8 уровней



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

### 1. Назначение, область применения.

Тележка для сушки форм проста в использовании и обладает высокой надежностью и долговечностью благодаря качественным материалам и тщательной сборке. Она предназначена для сушки, хранения и перевозки по производственному цеху форм кондитерских: колец, квадратов, прямоугольников, овалов и форм другой конфигурации. Материал изготовления - пищевая нержавеющая сталь, устойчивая к коррозии и не вступающая в химические реакции с продуктами питания. Направляющие приварены под углом для фиксации обечаек при транспортировке.

### 2. Особенности.

- каркас тележки, выполнен из профильной трубы;
- направляющие приварены под углом для фиксации форм;
- колеса транспортировочные поворотные на площадке;
- в зависимости от модификации устанавливается ограничитель на каждой направляющей в виде стопора.

### 3. Технические характеристики.

#### ПАРАМЕТРЫ

	Стандарт	На заказ
Высота	1800 мм	до 2000 мм
Габарит	500x500 мм	до 1000 мм
Направляющая	240 мм	до 500 мм
Ограничитель*	без ограничителя	со стопором
Количество уровней	8	до 12
Расстояние между уровнями	180 мм	от 100 до 400 мм
Грузоподъемность	200 кг	от 100 до 600 кг
Вес	15 кг	в зависимости от модификации

\*В зависимости от комплектации тележки направляющие могут иметь стопор, для фиксации форм при движении.

## МАТЕРИАЛ

	Стандарт	На заказ
Материал изготовления	Нержавеющая сталь AISI 430	Нержавеющая сталь AISI 304
Профильная труба	25x25 мм	40x40 мм

## КОЛЕСА

	Стандарт	На заказ
Тип колес	транспортные ø 100 мм	ø от 80 до 160 мм
Температурный режим	от -25 до + 40° С	до + 70° С
Крепление	площадка	под болт
Фиксатор	без тормоза	с тормозом

При необходимости тележка изготавливается без колес с креплением под Ваши колеса.

СТАНДАРТНЫЕ	ТРАНСПОРТИРОВОЧНЫЕ	ПОЛИАМИДНЫЕ	ПОЛИУРЕТАНОВЫЕ
до 130 кг на колесо	до 50 кг на колесо	до 140 кг на колесо	до 250 кг на колесо
			

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*	200 кг, но не более 25 кг на уровень
Температура эксплуатации	от - 25 до + 40° С

\* Грузоподъемность тележки рассчитана при условии равномерного распределения груза на всех уровнях.

## 5. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации тележки для сушки форм 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. Не следует перегружать тележку, устанавливая на нее слишком много форм. Это может привести к ее повреждению и нарушению техники безопасности. Загрузку следует производить одновременно с четырех сторон одного уровня, для предотвращения перевеса и опрокидывания тележки. Максимально допустимая распределенная нагрузка на один уровень (4 направляющие) не должна превышать 25 кг, но не более 200 кг на всю тележку.

4. Температурные условия. Шпилька для сушки предназначена для работы при температуре от -25 до +40° С, при стандартной модификации. Не допускать резких перепадов температуры, чтобы избежать деформации или повреждения тележки.

Соблюдение данных условий эксплуатации поможет обеспечить оптимальную производительность и долговечность ёлки для транспортировки и сушки форм.

## 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 научно-биологическое агентство**  
**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения**  
**Главный 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  
 Заместитель руководителя Центра инспекции  
 А.М. Петухова  
 М.п. № 833/12/16

от «25» 05 20 2016 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-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 используются для выпечки, транспортировки и заморозки хлебобулочных и кондитерских изделий. В тележки (шпильки) помещаются заготовки с

продукции на противнях из пищевой нержавеющей стали или противнях из алюминия. Далее тележки (шпильки) используются для выпечки, заморозки или для транспортировки продукции. Количество уровней (противней): 10, 12, 14, 16, 20, 22, 24. Каркас тележки изготавливается из профильной трубы размером 20x20, 25x25 и 40x40. В изготовлении тележки (шпильки) используется листовая металл толщиной 1,5мм и 2,0мм. Используемый материал: листовая нержавеющей сталь марки AISI 430, AISI 201, AISI 304. Конструкция тележки: сварная или разборная, тип сварки – аргоно-дуговая. Колесные опоры устанавливаются на тележки из пищевой стали (нержавеющей), транспортночные.

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 07.04.2016г.

**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 анализу 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.П. II, Раздел 16).

**Вещества, показатели (факторы):**

Определяемый показатель	ПДК и норма	Результаты испытаний
<b>для фрагментов (алюминия)</b>		
Органолептические показатели во время вытекания 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
<b>Санитарно – химические миграционные показатели</b>		
Моделная среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливаемого раствора 24°С (далее комната)		
Алюминий, мг/л, не более	0,3	<0,01
Железо, мг/л, не более	0,1	<0,01
Марганец, мг/л, не более	0,1	<0,01
Медь, мг/л, не более	1,0	<0,01
Цинк, мг/л, не более	1,0	<0,01
Нитри, мг/л, не более	0,1	<0,01
Ванадий, мг/л, не более	0,1	<0,01
<b>для фрагментов (стали)</b>		
Органолептические показатели во время вытекания 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

Осадка:	не допускается	отсутствует
Санитарно – химические миграционные показатели		
Моделная среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливаемого раствора 24°С (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 типовой 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 (Г.П. 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 пригодны 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) (Ф.И.О.)