



## Тележка для сушки форм 600x600x1800 10 уровней



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

### 1. Назначение и область применения.

Тележка для сушки форм предназначена для размещения, сушки, хранения и транспортировки кондитерских форм, обечаек, колец, квадратов, прямоугольников, овалов и другой технологической оснастки, используемой на предприятиях кондитерской, хлебопекарной и пищевой промышленности.

Изделие применяется для межоперационного хранения и перемещения форм после мойки, санитарной обработки или технологического использования, обеспечивая их удобное размещение и естественное высыхание.

Тележка изготовлена из нержавеющей стали, разрешенной к применению в пищевой промышленности. Материал обладает коррозионной стойкостью, устойчив к воздействию влаги и моющих средств, разрешенных для применения на предприятиях пищевой промышленности, и не оказывает влияния на свойства пищевой продукции при соблюдении условий эксплуатации.

Направляющие расположены под углом к горизонтали, что обеспечивает устойчивое размещение форм, предотвращает их самопроизвольное смещение при транспортировке и способствует эффективному удалению остаточной влаги в процессе сушки.

Конструкция изделия обеспечивает многократное использование в условиях производственных предприятий при соблюдении требований настоящего паспорта.

### 2. Технические характеристики.

#### ПАРАМЕТРЫ

	Стандарт	На заказ
Высота	1800 мм	до 2000 мм
Габарит	600x600 мм	до 1000 мм
Направляющая	290 мм	до 500 мм
Ограничитель*	без ограничителя	со стопором
Количество уровней	10	до 12
Расстояние между уровнями	130 мм	от 100 до 400 мм
Грузоподъемность	250 кг	от 100 до 600 кг
Вес	19 кг	в зависимости от модификации

## 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
Кронштейн	оцинкованный	нержавеющий
Фиксатор	без тормоза	с тормозом
Нагрузка на одно колесо	до 130 кг	от 50 до 200 кг

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

СТАНДАРТНЫЕ	ТРАНСПОРТИРОВочНЫЕ	НЕЙЛОН	ПОЛИУРЕТАНОВЫЕ
до 130 кг на колесо	до 50 кг на колесо	до 120 кг на колесо	до 200 кг на колесо
			

Внимание! Грузоподъемность указана при ø 100 мм. Изображение колеса может отличаться от реального при изменениях, вносимых производителем.

### 3. Конструктивные особенности.

- **Сварной каркас.** Каркас тележки изготовлен из профильной трубы из нержавеющей стали и представляет собой жесткую сварную конструкцию, обеспечивающую сохранение геометрии изделия при соблюдении условий эксплуатации и допустимых нагрузок, установленных настоящим паспортом.
- **Направляющие.** Направляющие изготовлены из нержавеющей стали и приварены к несущему профилю под углом к горизонтали с четырех сторон. Такое конструктивное исполнение обеспечивает устойчивое размещение кондитерских форм, способствует стеканию остаточной влаги после мойки и предотвращает самопроизвольное смещение форм при транспортировке.
- **Колесные опоры.** Тележка оснащается четырьмя колесными опорами на монтажных площадках. Конструкция предусматривает расположение колесных опор в пределах габаритов изделия, если иное не предусмотрено технической документацией или требованиями заказчика.
- **Система удержания форм.** В стандартном исполнении тележка не оснащается дополнительными ограничителями. Удержание форм обеспечивается конструкцией наклонных направляющих. По требованию заказчика направляющие могут комплектоваться индивидуальными стопорами.
- **Модификации изделия.** В зависимости от требований заказчика тележка может изготавливаться с различным количеством уровней, шагом направляющих, типом и количеством ограничителей, габаритными размерами, типом колесных опор 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 тележки	250 кг
Грузоподъемность одного уровня	не более 25 кг на уровень
Температура эксплуатации	от - 25 до + 40° С

Максимально допустимая нагрузка на один уровень (4 направляющие): 25 кг при условии равномерного распределения нагрузки одновременно на все четыре стороны уровня.

## **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 всеми лицами, использующими изделие.

### **Нагрузки и перемещение**

6.3. Запрещается превышать грузоподъемность изделия и максимально допустимую распределенную нагрузку на один уровень, указанные в настоящем паспорте.

6.4. Загрузка тележки должна производиться равномерно по всем уровням и одновременно с четырех сторон каждого уровня. Максимально допустимая распределенная нагрузка на один уровень (четыре направляющие) не должна превышать значения, указанного в технических характеристиках изделия.

6.5. Не допускается загрузка одного или нескольких уровней только с одной, двух или трех сторон без соответствующей компенсации нагрузки с противоположных сторон, так как это может привести к смещению центра тяжести, потере устойчивости и опрокидыванию тележки.

6.6. Во время эксплуатации запрещается:

- создавать ударные нагрузки на направляющие и каркас;
- сбрасывать формы на направляющие;
- перемещать тележку при неравномерно распределенной нагрузке;
- буксировать изделие механическими средствами;
- использовать изделие не по назначению.

### **Санитарная обработка**

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

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

### **Условия применения нержавеющей стали**

6.9. 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 солей, рассолов, агрессивных кислотных и щелочных сред, концентрированных дезинфицирующих средств, 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. Появление коррозии или изменение внешнего вида поверхности вследствие эксплуатации изделия в условиях, не соответствующих характеристикам выбранной марки стали, не является производственным дефектом.

### **Хранение**

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

### **Ограничение ответственности**

6.14. Опрокидывание изделия, а также повреждения каркаса, направляющих, колесных опор и иных элементов конструкции, возникшие вследствие неравномерной загрузки, нарушения последовательности загрузки, превышения допустимых нагрузок, механических воздействий, нарушения условий хранения, санитарной обработки либо эксплуатации изделия 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. Гарантийные обязательства**

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

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

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

7.4. Гарантия не распространяется на быстроизнашиваемые элементы (колеса, ролики, подшипники), естественный износ, механические повреждения, последствия перегрузки, опрокидывания изделия, нарушения правил загрузки, хранения, транспортировки, санитарной обработки, применения агрессивных химических веществ, самостоятельного ремонта, изменения конструкции, а также на последствия эксплуатации изделия в условиях, не соответствующих характеристикам выбранной марки нержавеющей стали.

7.5. Для изделий, изготовленных из нержавеющей стали AISI 430, появление следов 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.

7.6. Производитель не несет ответственности за последствия неправильной загрузки изделия, включая загрузку направляющих только с одной, двух или трех сторон, превышение допустимой нагрузки на уровень либо нарушение требований по равномерному распределению нагрузки, если это привело к потере устойчивости или опрокидыванию тележки.

7.7. Незначительные отклонения геометрических размеров, массы изделия, внешнего вида сварных соединений и оттенка поверхности металла, не влияющие на функциональные характеристики изделия, не являются дефектами.

7.8. Производитель не возмещает расходы, связанные с демонтажем, транспортировкой, простоем производства, порчей продукции, упущенной выгодой и иными косвенными убытками.

7.9. Решение о признании случая гарантийным принимается производителем после осмотра изделия либо анализа представленных материалов, позволяющих установить причину возникновения дефекта.

Федеральное метрологическое агентство  
Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения  
Главной центр гигиены и эпидемиологии

**ОРГАН ИСПЕКАЦИИ**  
адрес: 123182, г. Москва, 1-й Хохловский переулок, д. 6  
телефон/факс: Тел. (499) 190-0861, Факс (499) 190-6277

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ  
№ RA.RU.710138

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель руководителя Центра инспекции  
А.И. Пестов  
М.П.

от «25» 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-исполнитель: 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 ретортных печей (шпатель), тележки для транспортировки (шпатель), тележки для заморозки (шпатель).

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 5131-001-34998359-2014.

Характеристика продукции: Тележки (шпатель) для ретортных печей (шпатель), транспортировки и заморозки используются для выпечки, транспортировки и заморозки хлебобулочных и кондитерских изделий. В тележки (шпатель) помещаются заготовки с

продуццией из проточных из тонколистовой нержавеющей стали или проточных из алюминия. Далее тележки (шпатель) используют для выпечки, заморозки или для транспортировки продукции. Количество уровней (проточней): 16, 12, 14, 16, 20, 22, 24. Каркас тележки изготавливается из профильной трубы размером 20x20, 25x25 и 40x40. В комплектацию тележки (шпатель) используется листовый металл толщиной 1,5мм и 2,0мм.

Используемый материал: листовая нержавеющая сталь марки AISI 430, AISI 201, AISI 304. Конструкция тележки: сварная или рабиновая, тип сварки – аргоно-дуговая. Колесные опоры устанавливаются на тележки по фактальной схеме (горизонтально), транспортно-ремонтно.

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.0001.21143 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 ретортных печей (шпатель), тележки для транспортировки (шпатель), тележки для заморозки (шпатель), был подтвержден соответствием 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	ТЦВ и нормы	Результаты испытаний
<b>для фрагмента (алюминий)</b>		
Органолептические показатели в виде вытравки при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%:		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Цвет	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадок	не допускается	отсутствует
Санитарно – микробиологические показатели		
Мясная среда – инкубационная среда		
Время экспозиции 24 часа. Температура замочного раствора 24°С (далее комбинат)		
Алименты, м/г, не более	0,3	<0,01
Марианн, м/г, не более	0,1	<0,01
Железо, м/г, не более	0,3	<0,01
Маль, м/г, не более	0,9	<0,01
Цинк, м/г, не более	1,9	<0,01
Нитрат, м/г, не более	0,1	<0,01
Нитрит, м/г, не более	0,1	<0,01
<b>для фрагмента (сталь)</b>		
Органолептические показатели в виде вытравки 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 – микробиологические показатели		
Мясная среда – инкубационная среда		
Время экспозиции 24 часа. Температура замочного раствора 24°С (далее комбинат)		
Железо, м/г, не более	0,3	<0,01
Марианн, м/г, не более	0,1	<0,01
Хром (суммарно), м/г, не более	0,1	<0,01
Нитрат, м/г, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний типового образца: Инвентарь хлебобулочный и кондитерский: тележки для ретортных печей (шпатель), тележки для транспортировки (шпатель), тележки для заморозки (шпатель), исключений 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 проведены аккредитованной организацией, выданы в соответствии с требованиями действующего нормативно-методического документа, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и приняты 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).

Заведующий лабораторией (подпись) \_\_\_\_\_  
Литва В.В. (Ф.И.О.)