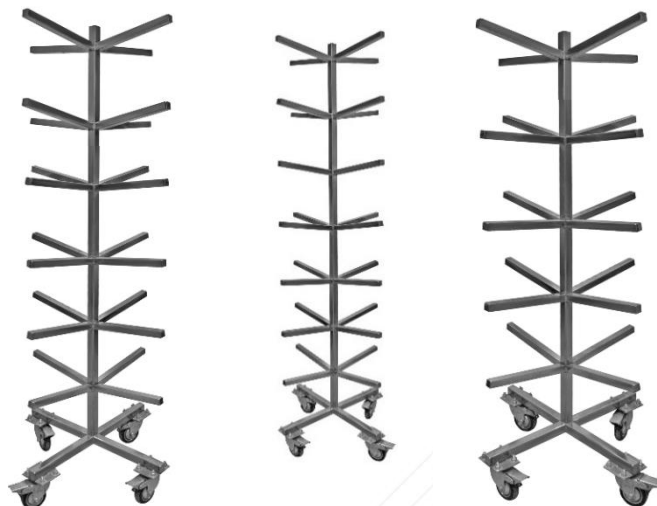




Тележка для сушки форм 800x800x1800 9 уровней



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	800x800 мм	до 1000 мм
Направляющая	390 мм	до 500 мм
Ограничитель*	без ограничителя	со стопором
Количество уровней	9	до 12
Расстояние между уровнями	150 мм	от 100 до 400 мм
Грузоподъемность	225 кг	от 100 до 600 кг
Вес	22 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

до 130 кг
на колесо



ТРАНСПОРТИРОВОЧНЫЕ

до 50 кг
на колесо



ПОЛИАМИДНЫЕ

до 140 кг
на колесо



ПОЛИУРЕТАНОВЫЕ

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 *	225 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 225 кг на всю тележку.

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

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) 190-6277

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
№ FA.RU.710138

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель Федерального органа инспекции

А.М. Петухин
М.П.

№ 83/12/16

от «25» 05 20 2016 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-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 хлебобулочный и кондитерский: тележки для ротационных 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 № 778-78-То-16-03 от 18.03.2016. Орловско-Зуевский филиал ФБУ «ЦСМ Московской области»; 4. ТУ 5137-001-349085-014.

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

продукции на протинках из пищевой нержавеющей стали или протинках из алюминия. Далее тележки (шпицлы) используют для выгрузки, загрузки и для транспортировки продукции. Количество урной протинки: 10, 12, 14, 16, 20, 22, 24. Корпус тележки изготавливается из профильной трубы размером 20х20, 25х25 и 40х40. В изготовлении тележки (шпицлы) используется листовой металл толщиной 1,5мм и 2,0мм

Используемый материал: пищевая нержавеющая сталь марки AISI 301, AISI 304. Конструкция тележки: сварная или разборная, тип сварки – аргонодуговая

Колесные опоры устанавливаются на тележки из фанерной основы (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.0001.11ПТ43 действителен до 07.04.2016

ТИПИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 778/778-10-16-05 от 18.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» типовой образец продукции – Инноваторы хлебобулочный и кондитерский: тележки для розничных сетей (шпицлы), тележки для транспортировки (шпицлы), тележки для заморозки (шпицлы), 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 (гл. II, Раздел 16).

Вещества, показателя (факторы):

Определяемый показатель	ПДК и нормы	Результаты испытаний
для фрагмента (алюминия)		
Органолептические показатели: возникших вытеканий 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 микробиологические показатели		
Модельная среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливаемого раствора 24°С (далее коммуната)		
Алюминий, мг/г, не более	0,01	<0,01
Марганец, мг/г, не более	0,1	<0,01
Железо, мг/г, не более	0,3	<0,01
Медь, мг/г, не более	1,0	<0,01
Цинк, мг/г, не более	1,0	<0,01
Горючие, мг/г, не более	0,1	<0,01
Ваннадий, мг/г, не более	0,1	<0,01
для фрагмента (стали)		
Органолептические показатели: возникших вытеканий 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

Объект	не допускается	отсутствует
Санитарно – химическое микробионное 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
Марианец, 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 хлебобулочного и кондитерского теслажи для ротационных печей (шпильки), теслажи для гранулирования (шпильки), теслажи 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 аккредитованную организацию, выданные 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) Дүзєн В.В.
 (Ф.И.О.)