



Стеллаж для дефростации 700x2200x1800 4 полки



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

1. Описание, область применения.

Стеллаж для дефростации обладает высокой надежностью и долговечностью благодаря качественным материалам и тщательной сборке. Его основное предназначение - размораживание и временное хранение замороженных продуктов. Материал изготовления - пищевая нержавеющая сталь, устойчивая к коррозии и не вступающая в химические реакции с продуктами питания. Это позволяет использовать стеллаж на протяжении многих лет без потери качества материала и без вреда для продуктов. Сварной каркас выполнен из квадратной профильной трубы 40x40 мм — это одна стальная конструкции, что делает его более прочным и надежным, чем каркасы, которые соединяются болтами и изготовленными из уголка. Каждый уровень выполнен в виде полки-решетки из профильной трубы 20x20 мм и несъемного поддона. Поддон расположен под небольшим наклоном и имеет отверстие для слива жидкости в емкость под стеллажом. Такая конструкция обеспечивает удобство обслуживания и гарантирует высокий уровень гигиеничности. Кроме того, позволяет размораживать различные виды продуктов на разных уровнях, что существенно облегчает процесс хранения и разморозки.

2. Особенности.

- сварной каркас;
- 6 ног, две дополнительные для жесткости;
- полки-решетки;
- поддон под каждой полкой;
- поддон с отверстием для слива жидкости.

3. Технические характеристики.

МАТЕРИАЛ

	Стандарт	На заказ
Материал изготовления	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь
Марка металла	AISI 430 (12X17)	AISI 304 (08X18H10)

Нержавеющая сталь AISI 430 и AISI 304 разрешены к применению в пищевой промышленности. В составе нержавеющей стали AISI 304 содержится никель, что делает ее более устойчивой в кислых средах.

ПАРАМЕТРЫ

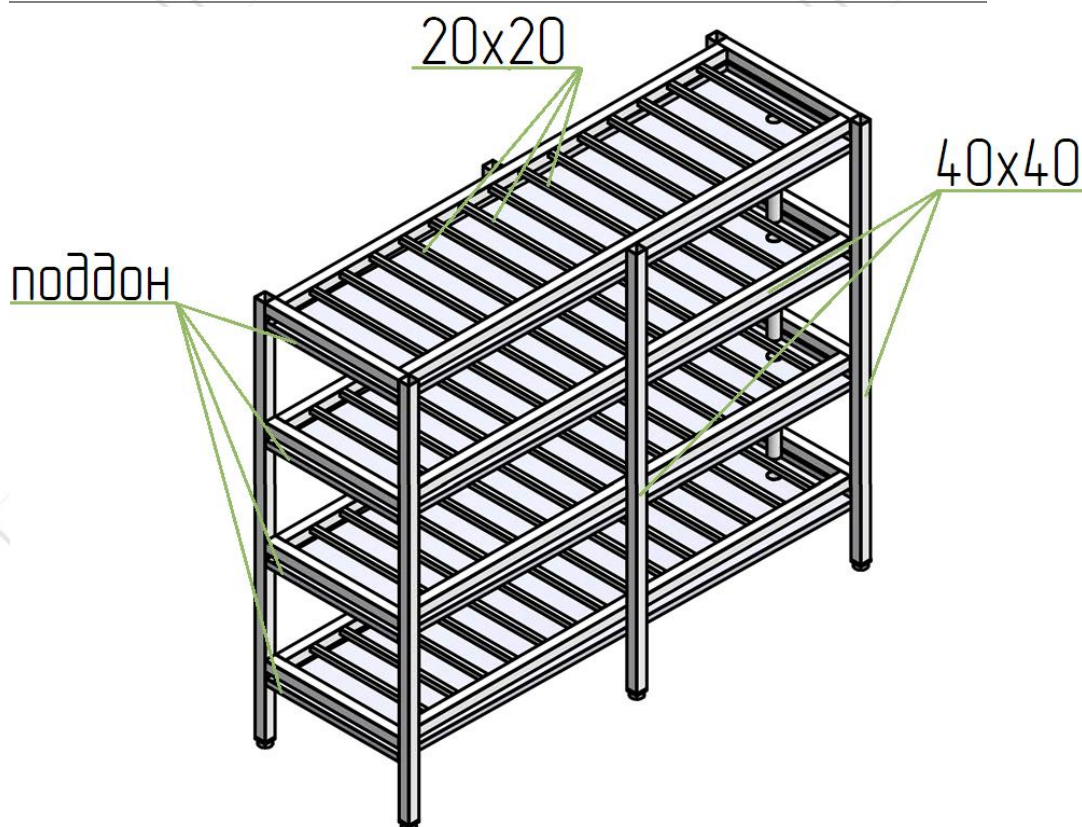
Глубина	700 мм
Длина	2200 мм
Высота	1800 мм
Количество полок	4 полки
Вес	141 кг

КАРКАС

Профильная труба	40x40 мм
Ножки	6 регулируемых
Каркас	Сварной

ПОЛКИ

Решетка	20x20 мм
Расстояние между решетками	95 - 120 мм
Поддон	металл 1,0 мм
Труба для слива	ø 30 мм



4. Условия эксплуатации.

Грузоподъемность*	300 кг на уровень
Температура эксплуатации	от - 50 до + 300° С

* Грузоподъемность стеллажа рассчитана при условии равномерного распределения груза на полке.

5. Правила эксплуатации.

1. Стеллаж должен регулярно проверяться, чтобы обеспечить его безопасность и надежность. Регулярное обслуживание включает очистку. Для обработки поверхности не использовать средства 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 стеллажа.
2. При работе со стеллажом необходимо соблюдать все требования по безопасности на производстве.
3. Максимальная нагрузка. Не следует перегружать стеллаж, устанавливая на него слишком много продукции. Это может привести к повреждению и нарушению техники безопасности. Максимально допустимая распределенная нагрузка на одну полку не должна превышать 300 кг.
4. Температурные условия. Стеллаж для дефростации предназначен для работы при температуре от -50 до +300° C. Не допускать резких перепадов температуры, чтобы избежать деформации или повреждения стеллажа.
5. Транспортировать при помощи специализированных погрузчиков. Не волочить по поверхности, перемещать только приподняв стеллаж полностью.
6. Для правильной установки стеллажа важно выбирать ровную поверхность и при необходимости отрегулировать опоры под каждой ножкой. Нельзя использовать стеллаж для размораживания, если он установлен наклонно или опирается не на все ножки.

6. Гарантия.



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

ОРГАН ИСПЫТАНИЙ

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

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
 № KAKU.701138

от 05.09.05 до 20.06.16г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по результатам лабораторно-инструментальных исследований

Рассмотрен протокол № 778-778-10-16-03 от 18.03.2016.

на основании заявления № 078-02-2016 от 23.03.2016г.

Организация-источитель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,
 Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королю г., Парамышинский мкр., Советская ул., д. 27.
 Получатель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,
 Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королю г., Парамышинский мкр., Советская ул., д. 27.
 Наименование продукции: Инвентарь хлебобулочный и кондитерский: тележки для ротационных печей (шпильки), тележки для транспортировки (шпильки), тележки для заморозки (шпильки).

Область применения: Кондитерское и хлебобулочное производство

Перечень документов, представленных на экспертизу: 1. Заявление; 2. Протокол испытаний № 778-778-10-16-03 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

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 778-778-10-16-03 от 18.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевского филиала ФБУ «О государственной региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РОСС RI.0001.21ПТ4-4 действителен до 07.04.2016

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): 16, 12, 14, 16, 20, 22, 24. Каркас тележки изготавливается из профильной трубы размером 20х20, 35х25 и 40х40. В изготовлении тележки (шпильки) используется листовой металл толщиной 1,5мм и 2,0мм

Испытуемый материал: пищевая нержавеющая сталь марки AISI 430, AISI 201, AISI 304. Конструкция тележек: сварная или разборная, тип сварки - аргоно-дуговая. Колесные опоры устанавливаются на тележки из фанерной основы (герметичные), транспортировочные.

Заявленные сведения о технической компетенции и независимости: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «О государственной региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РОСС RI.0001.21ПТ4-4 действителен до 07.04.2016

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 778-778-10-16-03 от 18.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевского филиала ФБУ «О государственной региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области», типовой образец продукции: Инвентарь хлебобулочный и кондитерский: тележки для ротационных печей (шпильки), тележки для транспортировки (шпильки), тележки для заморозки (шпильки), был подтвержден испытаниями по показателю безопасности на соответствие требованиям Единых Санитарно-эпидемиологических и гигиенических требованиям 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 нормы	Результаты испытаний
для фрагмента (алюминий)		
Органолептические показатели водных вытесков 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
Осадки	не допускается	отсутствует
Санитарно - химические мигранционные показатели		
Модельная среда - дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заключенного раствора 24°С (далее комната)		
Алюминий, мг/л, не более	0,3	<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	0,6	<0,01
Цинк, мг/л, не более	0,6	<0,01
Платина, мг/л, не более	0,1	<0,01
Ваннадий, мг/л, не более	0,1	<0,01
для фрагмента (сталь)		
Органолептические показатели водных вытесков 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

_____ Давыд В.В. _____
 (специальность) (подпись) (И.О.И.)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя Органа Испытаний

А.И. Петуш

М.П.

07.04.16



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

ОРГАН ИСПЫТАНИЙ

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

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
 № KAKU.701138

от 05.09.05 до 20.06.16г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по результатам лабораторно-инструментальных исследований

Рассмотрен протокол № 778-778-10-16-03 от 18.03.2016.

на основании заявления № 078-02-2016 от 23.03.2016г.

Организация-источитель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,
 Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королю г., Парамышинский мкр., Советская ул., д. 27.
 Получатель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,
 Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королю г., Парамышинский мкр., Советская ул., д. 27.
 Наименование продукции: Инвентарь хлебобулочный и кондитерский: тележки для ротационных печей (шпильки), тележки для транспортировки (шпильки), тележки для заморозки (шпильки).

Область применения: Кондитерское и хлебобулочное производство

Перечень документов, представленных на экспертизу: 1. Заявление; 2. Протокол испытаний № 778-778-10-16-03 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

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 778-778-10-16-03 от 18.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевского филиала ФБУ «О государственной региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РОСС RI.0001.21ПТ4-4 действителен до 07.04.2016

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): 16, 12, 14, 16, 20, 22, 24. Каркас тележки изготавливается из профильной трубы размером 20х20, 35х25 и 40х40. В изготовлении тележки (шпильки) используется листовой металл толщиной 1,5мм и 2,0мм

Испытуемый материал: пищевая нержавеющая сталь марки AISI 430, AISI 201, AISI 304. Конструкция тележек: сварная или разборная, тип сварки - аргоно-дуговая. Колесные опоры устанавливаются на тележки из фанерной основы (герметичные), транспортировочные.

Заявленные сведения о технической компетенции и независимости: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «О государственной региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в