



## Стеллаж для дефростации 900x2200x1800 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 (12Х17)	AISI 304 (08Х18Н10)

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

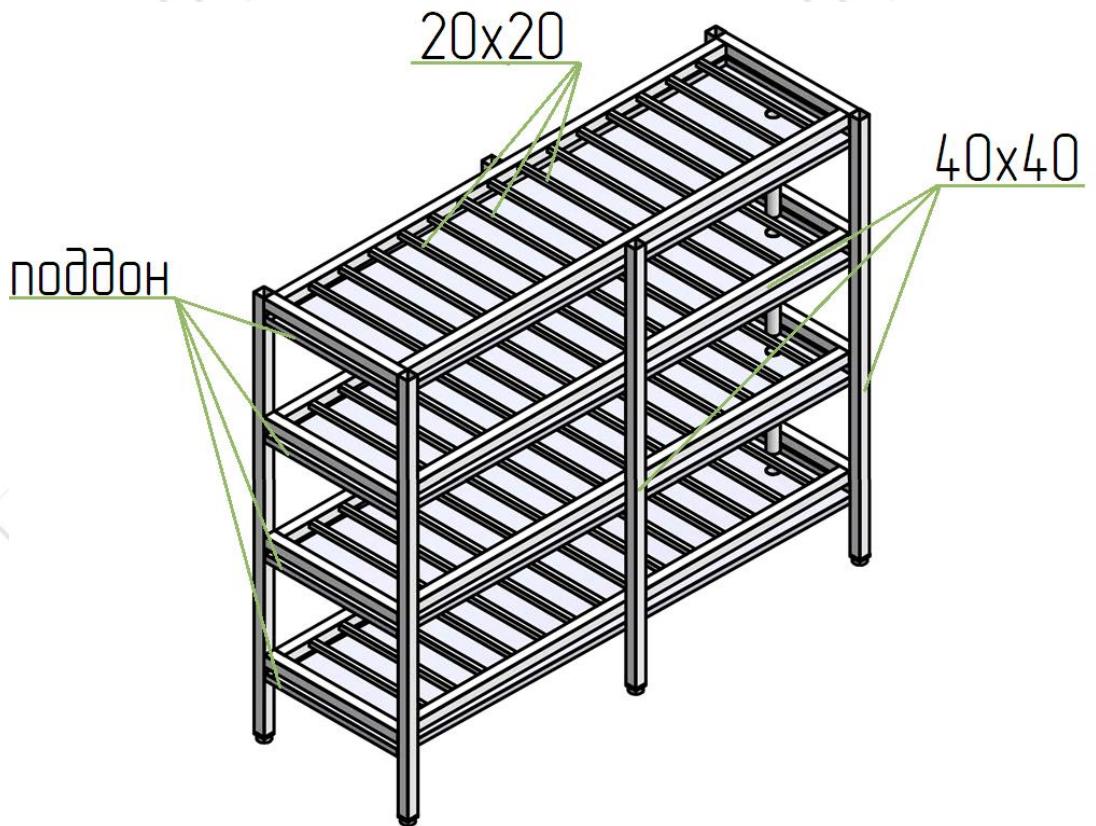
Глубина	900 мм
Длина	2200 мм
Высота	1800 мм
Количество полок	4 полки
Вес	170 кг

#### 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.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации стеллажа для дефростации необходимо соблюдать следующие условия:

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<sup>0</sup> С. 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.

Соблюдение данных условий эксплуатации поможет обеспечить оптимальную производительность и долговечность стеллажа для дефростации.

## **6. Гарантия.**

Гарантийный срок составляет 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил и условий эксплуатации.

<p><b>Федеральное медико-биологическое агентство</b>  <b>Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения</b>  <b>Головной центр гигиены и эпидемиологии</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ОГРН 11550100001</b></p> <p style="text-align: center;">адрес: 123182, г. Москва, 1-й Пехотный переулок, д. 6 телефон/факс: Тел. (499) 190-4861, Факс (499) 196-6277</p> <p style="text-align: center;">АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № RA.RU.710138</p> <p style="text-align: center;">от 05.05.2016 г.</p> <p style="text-align: center;"><b>ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b></p> <p>по результатам лабораторно-инструментальных исследований</p> <p style="text-align: center;">Рассмотрен протокол № 778/778-ТО-16-03 от 18.03.2016.</p> <p>на основании заявления № 070/02-2016 от 25.03.2016г.</p> <p>Организация-изготовитель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ», Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королев г., Первомайский мкр., Советская ул., д. 27.</p> <p>Получатель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ», Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королев г., Первомайский мкр., Советская ул., д. 27.</p> <p>Наименование пакетов: Извещатель хлебопекарный и кондитерский; тележки для ротационных печей (шельфы), тележки для транспортировки (шельфы), тележки для заморозки (шельфы).</p> <p>Область применения: Кондитерское и хлебопекарное производство</p> <p>Перечень документов, предоставленных 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 531-001-34908550-2014.</p> <p>Характеристика продукта: Тележка (кондитерская) для перевозки печей (шельфов). Тележка для транспортировки и заморозки используется для выемки, транспортировки и заморозки хлебобулочных и кондитерских изделий. В тележки (шельфы) помещаются заготовки с</p>	 <p>УТВЕРЖДАЮ</p> <p>Заместитель руководителя Органа испытаний</p> <p>А.М. Петухов</p> <p>М.п.</p>  <p>№ 778/778-ТО-16-03</p>
--	---

продукцией на бытовых и индустриальных нержавеющей стали или противниками из алюминия. Для тележек (шаттлов) используется для рамок, ящиков или для транспортной прокатки прокатка. Количество уровней (степеней подъема): 10, 14, 16, 20, 24, 28. Внутри тележки изготавливается из профильной трубы размером 20x20, 25x25 и 40x40. В верхней половине тележки (шаттла) используется листовой металл толщиной 1,5мм и 2,0мм. Используемый материал: пивовая нержавеющая сталь марки AISI 430, AISI 201, AISI 304. Конструкция тележки сварная или разборная, тип скрип - аргоно-дуговая. Колесные опоры устанавливаются на тележки из фольгированной стали (термостойкие), транспортируемые.

Заявленные сведения о технической компетентности и независимости: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области», типовой образец продукции: Инвентарь хлебопекарный и кондитерский тележки для ротационных печей (шапок), тележки для транспортировки (шаттлов), тележки для замеса (шаттлов), подлежащих испытаниям по показателям безопасности, соответствия требованиям Единого Санитарно-эпидемиологического и гигиенического требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии по санитарному надзору № 299 от 28.05.2010 (п. II, Раздел 16).

### ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 778-778-ТО-1-640 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 (шапок), тележки для транспортировки (шаттлов), тележки для замеса (шаттлов), подлежащих испытаниям по показателям безопасности, соответствия требованиям Единого Санитарно-эпидемиологического и гигиенического требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии по санитарному надзору № 299 от 28.05.2010 (п. II, Раздел 16).

**Вещества, показатели (факторы):**

Определенный 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)		
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 замерзшего раствора 24°C (далее комбинация)		
Алюминий, мг/л, не более	0,5	<0,01
Маргарин, мг/л, не более	0,1	<0,01
Жидкое мыло, не более	0,2	<0,01
Масло, мг/л, не более	1,0	<0,01
Сырец, мг/л, не более	1,0	<0,01
Глицерин, мг/л, не более	0,1	<0,01
Вазелин, 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)		
Привкус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует

Основок	не допускается	отсутствует
Санитарно – химические миграционные показатели Модельная среда – листовая изолированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°C (далее комната)		
Железо, мг/л, не более	0,3	<0,01
Марганец, мг/л, не более	0,1	<0,01
Хром (суммарный), 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 ротационной печи (штыкеры), тележки для транспортировки (шапки), тележки для замеса теста, подлежащие уходу от требований Единого санитарно-эпидемиологического и гигиенического, предъявленных 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 оправляет 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

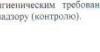
Испытания проведены в соответствии с действующими Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Гл. II, Раздел 16), с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Продукция: **отсутствует (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).



Заведующий лабораторией  
(специальность)  
(подпись)



Лутин В.В.  
(Ф.И.О.)