



## Стеллаж для дефростации 1000x1800x1800 4 полки Нержавеющая сталь



*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;
- 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 AISI 304 содержится никель, что делает ее более устойчивой в кислых средах.

ПАРАМЕТРЫ

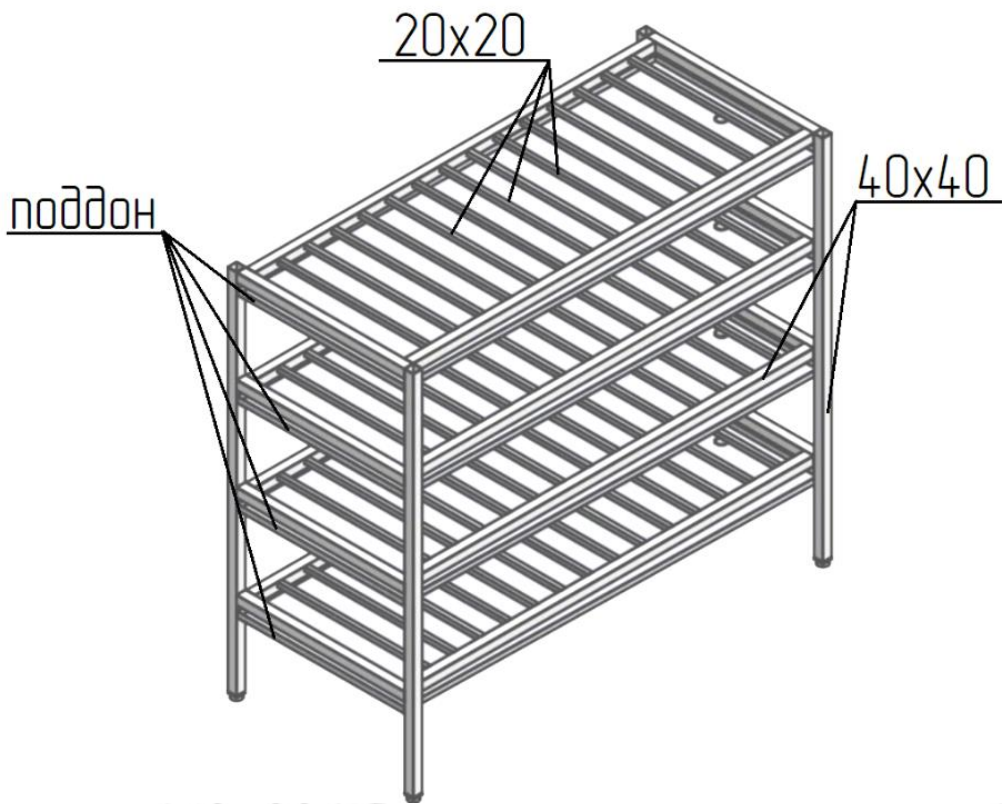
|                  |         |
|------------------|---------|
| Глубина          | 1000 мм |
| Длина            | 1800 мм |
| Высота           | 1800 мм |
| Количество полок | 4 полки |
| Вес              | 151 кг  |

КАРКАС

|                  |                |
|------------------|----------------|
| Профильная труба | 40x40 мм       |
| Ножки            | 4 регулируемые |
| 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° 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.

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.

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

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

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ  
№ RA.RU.710138

от «5» сентября 20 16 г.

Заместитель директора Органа инспекции  
А.М. Петунов  
М.п.

**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 23.03.2016г.

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 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-ТО-16-03 от 18.03.2016г. 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

продукцией на противнях из пищевой нержавеющей стали или противнях из алюминия. Духовые 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 20х20, 25х25 и 40х40. В изготовлении тележки (шпильки) используется листовой металл толщиной 1,5мм и 2,0мм. Используемый 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 фенольной смолы (термостойкие), транспортировочные.

Заявленные сведения о технической комплектации и безопасности: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «ГОсударственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» – аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21ПТ43 действителен до 07.04.2016

**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 образец продукции: Инвентарь хлебобулочный и кондитерский: тележки для ротационных печей (шпильки), тележки для транспортировки (шпильки), тележки для заморозки (шпильки), был подвергнут испытаниям 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, показатели (факторы):**

| Определяемый показатель                                                                                                               | ПДК и нормы    | Результаты испытаний |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------|
| <b>для фритюрки (алюминий)</b>                                                                                                        |                |                      |
| Органолептические показатели во время вытекания 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 мигранционные показатели</b>                                                                                |                |                      |
| Модельная среда – дистиллированная вода                                                                                               |                |                      |
| Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°С (далее – комнатная)                                                   |                |                      |
| Алюминий, мг/л, не более                                                                                                              | 0,2            | <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                |
| Литий, мг/л, не более                                                                                                                 | 0,1            | <0,01                |
| Ванадий, мг/л, не более                                                                                                               | 0,1            | <0,01                |
| <b>для фритюрки (сталь)</b>                                                                                                           |                |                      |
| Органолептические показатели во время вытекания 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 мигранционные 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       |
| 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 образец: Инвентарь хлебобулочный и кондитерский: 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 (Гл. 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 приложены 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).

*Зав. лабораторией* *Дунав В.В.*  
(специальность) (подпись) (Ф.И.О.)