



Вешало для туш 700x2400x2000 Нержавеющая сталь



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

1. Описание, область применения.

Вешала для мяса являются неотъемлемой частью производственного процесса, обеспечивая удобство и гигиеничность при погрузке, разгрузке, транспортировке и хранении мясных продуктов. Наши вешала для туш и полутуш представляют собой идеальное решение для вашей мясоперерабатывающей отрасли.

Материал изготовления - пищевая нержавеющая сталь, устойчивая к коррозии и не вступающая в химические реакции с продуктами питания. Это позволяет использовать вешало 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, с повышенной прочностью, выдерживающая высокие нагрузки. Для повышения грузоподъемности устанавливается дополнительный профиль по высоте. Вешало для мяса комплектуется двумя съемными поддонами, что делает процесс уборки и обслуживания легким и эффективным. Изготовление вешал доступно в двух вариантах - с колесами и без колес. Вешало для полутуш с колесами комплектуется поворотными колесными опорами для легкой маневренности и перемещения продукции по предприятию, обеспечивая гибкость в транспортировке и хранении. В стандартной модификации устанавливаются высококачественные, износостойкие колеса $\varnothing$ 100 мм. Обод чугунный, шинка из полиуретана. Колеса имеют надежную фиксацию. При необходимости колеса могут быть оснащены тормозом.

2. Особенности.

- каркас сварной, выполнен из профильной трубы 40x40x1,5 мм;
- съемный поддон;
- колеса транспортировочные на площадке.

3. Технические характеристики.

ПАРАМЕТРЫ

Глубина	700 мм
Длина	2400 мм
Высота	2000 мм
Грузоподъемность	500 кг
Вес	43 кг

Возможно изготовление вешала с повышенной грузоподъемностью до 700 кг.

МАТЕРИАЛ

	Стандарт	На заказ
Материал изготовления	Нержавеющая сталь AISI 430	Нержавеющая сталь AISI 304
Профильная труба	40x40x1,5 мм	40x40x2,0 мм

ПОДДОН

Толщина металла	1,0 мм
Тип поддона	съемный
Глубина	15 мм

В комплекте два поддона под каждую часть вешала.

КОЛЕСА

	Стандарт	На заказ
Тип колес	полиамидные	полиуретановые
Диаметр колес	ø 100 мм	ø до 160 мм
Температурный режим	от -20 до + 70º С	до + 70º С
Фиксатор	без тормоза	с тормозом

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

СТАНДАРТНЫЕ

до 270 кг
на колесо



до 140 кг
на колесо

ПОЛИАМИДНЫЕ



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*	500 кг
Температура эксплуатации	от - 20 до + 70º С

* Грузоподъемность вешала рассчитана при условии равномерного распределения груза на всех уровнях.

5. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации вешала для туш и полутуш необходимо соблюдать следующие условия:

1. Вешало должно регулярно проверяться, чтобы обеспечить его 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.
2. При работе с вешалом необходимо соблюдать все требования по безопасности на производстве.

3. Максимальная загрузка. Не следует перегружать вешало, это может привести к его повреждению и нарушению техники безопасности. Максимально допустимая распределенная нагрузка не должна превышать 500 кг при стандартной модификации.
4. Температурные условия. Вешало для туш предназначено для работы при температуре от -20 до +70° С, при стандартной модификации. Не допускать резких перепадов температуры, чтобы избежать деформации или повреждения.
5. Допустимая высота препятствия качению 6 мм, Максимальная скорость перемещения 4 км/ч.
6. Вешало без колес транспортировать при помощи специализированных погрузчиков. Не волочить по поверхности, перемещать только приподняв вешало полностью.
7. Для правильной установки вешало без колес важно выбирать ровную поверхность и при необходимости отрегулировать опоры под каждой ножкой. Нельзя использовать вешало, если оно установлено наклонно или опирается не на все ножки.

Соблюдение данных условий эксплуатации поможет обеспечить оптимальную производительность и долговечность оборудования.

6. Гарантия.

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 научно-биологическое агентство
Федеральное государственное бюджетное учреждение «Всероссийский
научно-исследовательский институт питания»
Государственный центр гигиены и эпидемиологии

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

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
№ RA.RU.710138

от 25.05.2016 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 25.03.2016 г.

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 хлебобулочного и кондитерского: 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 18.03.2016. Орехово-Зуевский филиал ФБУ «ЦСМ Московской области»; 4. ТУ 5131-001-34908550-2014.

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

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора Центра гигиены и эпидемиологии

А.М. Петунов

М.П.

№ 070/02-2016

продукции на протяжении из пищевой нержавеющей стали или нержавеющей из алюминия. Далее тележки (шпильки) используются для выпечки, заморозки или для транспортировки продукции. Количество уровней (протиней): 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 фанерной основы (термостойкая), 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.0001.21HT43 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 хлебобулочного и кондитерского: тележки для ротационных печей (шпильки), тележки для транспортировки (шпильки), тележки для заморозки (шпильки), был подвергнут испытанию 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):

Определенный показатель	ПДК и норма	Результаты испытаний
для фрагмента (алюминий)		
Органолептические показатели: запах, цвет, вкус, консистенция, температура, влажность	не более 15%	отсутствует
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадок	не допускается	отсутствует
Санитарно – химические микробиологические показатели		
Моделная среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура замочного раствора 24°С (далее комбината)		
Алюминий, мг/л, не более	0,1	<0,01
Магний, мг/л, не более	0,1	<0,01
Железо, мг/л, не более	0,1	<0,01
Медь, мг/л, не более	0,1	<0,01
Цинк, мг/л, не более	0,1	<0,01
Никель, мг/л, не более	0,1	<0,01
Ванний, мг/л, не более	0,1	<0,01
для фрагмента (сталь)		
Органолептические показатели: запах, цвет, вкус, консистенция, температура, влажность	не более 15%	отсутствует
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует

Ослож	не допускается	отсутствует
Санитарно – химические микробиологические показатели		
Моделная среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура замочного раствора 24°С (далее комбината)		
Железо, мг/л, не более	0,1	<0,01
Магний, 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: Инвентарь хлебобулочного и кондитерского: 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 проводили аккредитованной организацией, 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 16).

Настоящее экспертное заключение выдано для целей подтверждения соответствия Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

Давыд В.В.

(специальность) (подпись) (Ф.И.О.)