



Вешало для туш 800x1800x1800 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. Вешала для мяса комплектуются съемным поддоном, что делает процесс уборки и обслуживания легким и эффективным. Изготовление вешал доступны в двух вариантах - с колесами и без колес. Вешало для полутуш с колесами комплектуется поворотными износостойкими 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 выполнен из пластика, шинка из эластичной синей резины. 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	800 мм
Длина	1800 мм
Высота	1800 мм
Грузоподъемность	250 кг
Вес	33 кг

Возможно изготовление вешала с повышенной грузоподъемностью до 700 кг: из профильной трубы 40x40x2,0 мм, усиленным каркасом и большегрузными колесными опорами.

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

КОЛЕСА

	Стандарт	На заказ
Тип колес	транспортные	полиамидные или полиуретановые
Диаметр колес	Ø 100 мм	Ø до 160 мм
Температурный режим	от -25 до + 40° С	до + 70° С
Фиксатор	без тормоза	с тормозом

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

СТАНДАРТНЫЕ	ПОЛИАМИДНЫЕ	ПОЛИУРЕТАНОВЫЕ
до 130 кг на колесо	до 140 кг на колесо	до 270 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*	250 кг
Температура эксплуатации	от - 25 до + 40° 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.

Освядок	не допускатся	отсутствует
Санитарно – химическое микробиологическое показатели		
Модельная среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°С (далее комбината)		
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 типового образца: Инвентаря хлебобулочного и кондитерского: тостера для ротационных печей (шпильки), тостера для транспортировки (шпильки), тостера 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 (Г.П. II, Раздел 16) не установлено.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проводили аккредитованный орган, выданный в соответствии с требованиями действующих нормативно-методических документов, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и приемы 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 (Г.П. 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 (Г.П. 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) _____

 (Ф.И.О.)