



ЦЕНТР  
ПИЩЕВОГО  
ОБОРУДОВАНИЯ

ОГРН 1145029011380; ОКПО 34908550

ИНН/КПП 5029189904/501801001

Телефон: +7(499) 707-77-87, +7(499) 641-06-91, +7 (495) 142-14-34, 8(800) 707-10-89

141069, Московская обл., Королев г, Первомайский мкр., Советская ул., дом 29, 2 этаж,

помещение 208

Р/с: 4070281030001497861 в Банке АО "РАЙФАЙЗЕНБАНК" г. Москва

К/с: 30101810200000000700; БИК: 044525700

Сайт: [www.cporu.ru](http://www.cporu.ru) E-mail: [info@cporu.ru](mailto:info@cporu.ru)

## Коптильно-варочная рама 1020x1000x1960 12 уровней



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

### 1. Описание, область применения.

Рама колбасная для термокамер и камер дозревания предназначена для размещения мясных деликатесов, колбас, сосисок, птицы, рыбы, сыров в процессе их термообработки (варки, копчения, вяления, сушки), дозревания, а также при душировании и охлаждении обработанных продуктов и их транспортировке на предприятиях пищевой промышленности. Конструкция рамы обеспечивает равномерную загрузку и распределение продукта, что позволяет значительно облегчить термическую обработку и добиться высокой производительности.

Материал изготовления - пищевая нержавеющая сталь, устойчивая к коррозии и не вступающая в химические реакции с продуктами питания. Это позволяет использовать колбасную раму (тележку) на протяжении многих лет без потери качества материала и без вреда для продуктов.

Различные модификации колбасной тележки позволяют подобрать оптимальное, с точки зрения продуктивности и востребованности, число уровней (полок) для размещения продукции. Каждая направляющая представляет собой гребенку с пазами 32 мм для трехлучевых вешал (палок) или шампуро, с полкой для установки решетки или противня при необходимости. Углы рамы усилены косынками с толщиной металла 3,0 мм. Для удобства передвижения может быть изготовлена с ручками для тяги.

Тележка для копчения комплектуется шестью неповоротными колесными опорами по три с каждой из сторон. Средняя пара колес устанавливается на 10 мм ниже крайних для легкой маневренности и перемещения по производственному помещению, так как при поворотах, удерживая раму в вертикальной оси, центр тяжести оказывается на средней паре колес. В стандартной модификации устанавливаются высококачественные, износостойкие полиамидные колеса Ø 160 мм. Кронштейн изготавливается из листового металла 3,0 мм индивидуально на каждое колесо или общий на 3 колеса.

### 2. Особенности.

- каркас рамы сварной, выполнен из профильной трубы 60x40 и 40x20 мм;
- 6 полиамидных колес;
- полки под установку колбасных перекладин или шампуро.

### 3. Технические характеристики.

#### ПАРАМЕТРЫ

Ширина (загрузочная)	1010 мм
Глубина	1000 мм
Высота	1960 мм
Количество уровней	12 уровней
Расстояние между уровнями	132 мм
Грузоподъемность	до 360 кг
Вес	82 кг

#### МАТЕРИАЛ

	Стандарт	На заказ
Материал изготовления	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь
Профильная труба	AISI 304 (08Х18Н10)	AISI 430 (12Х17)

#### КАРКАС

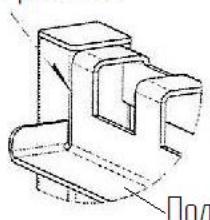
Несущая часть	профильная труба 60x40 мм
Рама	профильная труба 40x20 мм
Каркас	Сварной

Возможно изготовление несущей части рамы из профиля 60х60 или 40х40, в зависимости от нагрузки, размеров термокамер и технологии производства.

#### НАПРАВЛЯЮЩИЕ (ПОЛКИ)

	Стандарт	На заказ
Толщина металла	2,0 мм	2,0 мм
Модификация	гребенка с полкой	гребенка или полка
Ширина паза	32 мм	от 14 мм
Количество пазов на уровень	18 пазов	в зависимости от модификации
Ширина полки	25 мм	от 14 до 30 мм или без полки
Ограничитель на полке	без ограничителя	стопор
Количество уровней	12 уровней	от 8 до 15 уровней
Шаг между уровнями	132 мм	в зависимости от модификации

Гребенка



Вариант изготовления направляющей с гребенкой и полкой.

Тип колес	полиамидные
Диаметр	ø 160 мм
Температурный режим	от -20 до + 180 <sup>0</sup> С
Нагрузка на колесо	до 350 кг
Кронштейн	листовой металл 3,0 мм

#### **4. Условия эксплуатации.**

Допустимая высота препятствия качению	7 мм
Максимальная скорость перемещения	4 км/ч
Грузоподъемность*	30 кг на уровень
Температура эксплуатации	от - 20 до + 180° С

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

## **5. Правила эксплуатации.**

Для обеспечения оптимальной эксплуатации коптильно-варочная рамы необходимо соблюдать следующие условия:

1. Рама должна регулярно проверяться, чтобы обеспечить ее 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 евро-рамой необходимо соблюдать все требования по безопасности на производстве.
  3. Максимальная загрузка. Не следует перегружать раму. Это может привести к ее повреждению и нарушению техники безопасности. Максимально допустимая распределенная нагрузка на один уровень не должна превышать 30 кг.
  4. Температурные условия. Рама предназначена для работы при температуре от -20 до +180° С. Не допускать резких перепадов температуры, чтобы избежать деформации или повреждения рамы.
  5. Допустимая высота препятствия качению 7 мм. Максимальная скорость перемещения 4 км/ч.

Соблюдение данных условий эксплуатации поможет обеспечить оптимальную производительность и долговечность колбасной рамы.

## **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.

 <b>Федеральная патент-ипатентная агентство</b> <b>Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения</b> <b>Государственный центр гигиены и эпидемиологии</b>	 <b>ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ</b> <b>Министерства здравоохранения Российской Федерации</b> <b>М.Н. Попов</b> <b>26.07.2016</b>
<b>ОГРАННИЧЕНИЯ</b> адрес: 121212, г. Москва, 3-й Новодевичий переулок, д. 5 тел/факс: Тел. (495) 798-4481, Факс (495) 798-6277	
<b>АТTESTAT AKkREDITACII</b> № RAKL: 701038	
<b>от 25.07.2016 г.</b>	
<b>ЭКСПЕРТИЗА ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА</b> по результатам лабораторно-инструментальных исследований	
Регистрационный протокол № 778-778-TG-16-01 от 18.03.2016.	
на основании заявления № 070-02-2016 от 25.03.2016г.	
<b>Организация-изготовитель:</b> ОOO «ЦЕНТР ПРИЦВЕДОГО ОБОРУДОВАНИЯ» Адрес: 141000, Россия, Московская обл., г. Королев, г. Переславль мкрн, Советская ул., д. 27	
<b>Получатель:</b> ОOO «ЦЕНТР ПРИЦВЕДОГО ОБОРУДОВАНИЯ» Адрес: 141000, Россия, Московская обл., г. Королев, г. Переславль мкрн, Советская ул., д. 27	
Наименование продукции: Ионизатор, хлоргенератор и консерватор: изделия для резонансной очистки (аппарат), текомас для транспортировки (аппарат), текомас для хранения (аппарат)	
<b>Область применения:</b> Капитальное и капитально-ремонтное производство	
Документ зарегистрирован по контролю 1. Заявитель: 2. Протокол исполнения: 3. Установка: 4. Дата: 5. Текущий статус: 6. ОГРН: 778-778-TG-16-01 18.03.2016 04938530-2014 Межрайонная инспекция по гигиене и эпидемиологии № 13	
Харрактеристика продукции: Техника (аппарат) для резонансной очистки (аппарат), текомас для транспортировки и хранения используется для гипотензии, транспортировки и хранения хлорогенераторов и консерваторов изделий. В текомас (аппарат) помещается металлическая	