ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ

141069, Московская обл., Королев г, Первомайский мкр., Советская ул., дом 29, 2 этаж, помещение 208
Р/с: 40702810300001497861 в Банке АО "РАЙФФАЙЗЕНБАНК" г. Москва
К/с: 30101810200000000700; БИК: 044525700

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 Сайт: www.cporu.ru E-mail: info@cporu.ru

Стол производственный сварной серия «ПРЕМИУМ» Нержавеющая сталь

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

1. Описание, область применения.

Стол производственный сварной предназначен для профессионального использования на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Материал изготовления - пищевая нержавеющая сталь, устойчивая к коррозии и не вступающая в химические реакции с продуктами питания. Это позволяет использовать стол на протяжении многих лет без потери качества материала и без вреда для продуктов.

Сварной каркас выполнен из квадратной профильной трубы 40х40 мм — это одна стальная конструкции, что делает его более прочным и надежным, чем каркасы, которые соединяются болтами и изготовленными из уголка.

Столешница и полка из листового металла толщиной 1,0 мм, на заказ произведем из листа толщиной 1,5 или 2,0 мм. Под полкой и столешницей усилители из профильной трубы для жесткости каркаса и предотвращения прогибов. Варианты полки: в виде полки-решетки или без полки.

Столешница может быть оснащена бортом высотой до 100 мм по длинной стороне или с трех сторон, предотвращающим попадание предметов за пределы рабочей поверхности.

2. Особенности.

- полностью сварной каркас;
- усиливающие профиля под столешницей и полкой;
- каркас из профильной трубы 40х40 мм;
- регулируемые ножки или колеса на заказ.

3. Технические характеристики.

МАТЕРИАЛ

	Стандарт	На заказ
Материал изготовления	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь
Марка металла	AISI 430	AISI 304
Профильная труба	40х40 мм	на заказ
Толщина листового металла	1,0 мм	1,5 или 2,0 мм

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

Ширина (глубина)	до 1200 мм
Длина	до 2000 мм
Высота	до 1200 мм
Борт	без борта или с бортом до 100 мм
Ножки	регулируемые или колеса
Усилители столешницы*	Да
Усилители полки*	Да

*Количество усиливающих профилей зависит от размеров стола и рассчитывается индивидуально.

КАРКАС

Профильная труба	40х40 мм
Ножки	4 или 6* шт.
Каркас	Сварной

*При длине стола 2000 мм рекомендуем устанавливать 6 ног, для большей стабильности и продления срока службы.

ВАРИАНТЫ ПОЛОК

Решетка	профиль 40х40 мм
Сплошная	листовой металл
Обвязка (без полки)	с 3 или 4 сторон профиль 40х40 мм

При выборе полки-решетки шаг решетки изготавливается индивидуально в зависимости от потребности. Стол без полки производится обязательно с обвязкой для усиления конструкции.

4. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации стола производственного необходимо соблюдать следующие условия:

1. При использовании в открытых помещениях исключить воздействие на стол атмосферных осадков.
2. Для правильной установки стола важно выбирать ровную поверхность и при необходимости отрегулировать опоры под каждой ножкой. Нельзя использовать стол, если он установлен наклонно или опирается не на все ножки. Для стола с колесными опорами перед началом работы поставить колеса на тормоз (фиксатор) для предотвращения смещения стола во время работы.
3. При работе со столом производственным необходимо соблюдать все требования по безопасности на производстве.
4. Стол должен регулярно обслуживаться, включая очистку и смазку колес, при наличии. Поверхность обрабатывается теплой водой с добавлением моющего раствора и дезинфицирующих средств с нейтральным уровнем pH. 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.
5. Избегать длительного контакта с ржавыми предметами и изделиями из ржавеющего металла.
6. Не допускается непосредственно на поверхности стола выполнять нарезку или шинковку продуктов питания, разделку мяса, рыбы. Эти операции необходимо проводить только на разделочных досках.
7. Не допускается бросать на стол или передвигать по поверхности тяжелые предметы, так как это может привести к появлению вмятин и царапин.

8. Транспортировать при помощи специализированных погрузчиков. Не волочить по поверхности, перемещать только приподняв стол полностью.

Соблюдение данных условий эксплуатации поможет обеспечить оптимальную производительность и долговечность стола производственного.

5. 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 медико-биологическое агентство
Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения
Головной 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

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель руководителя Органа инспекции
А.И. Петухов
М.п.

от «05» 05 2016 г. № [illegible]

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по результатам лабораторно-инструментальных исследований

Рассмотрен протокол № 778/778-ТО-16-03 от 18.03.2016.

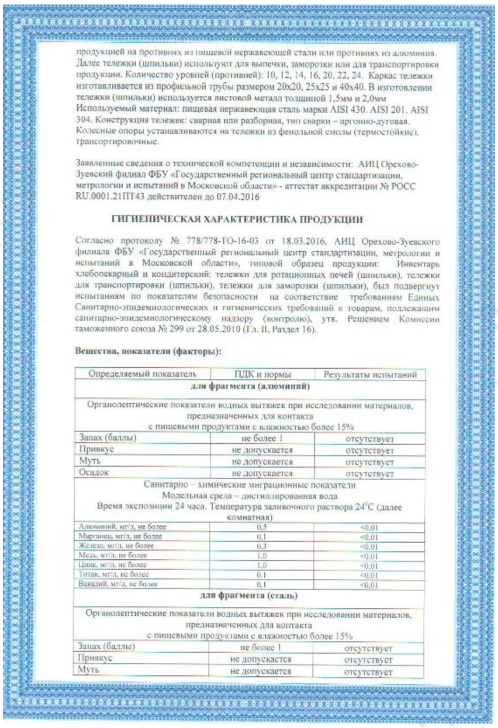
на основании заявления № 070/02-2016 от 25.03.2016г.

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 хлебопекарный и кондитерский: тележки для ротационных печей (шпильки), тележки для транспортировки (шпильки), тележки для заморозки (шпильки).

Область применения: Кондитерское и хлебопекарное 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), транспортировки и заморозки используется 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. Далее тележки (шпильки) используют 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 – аргонно-дуговая. Колесные опоры устанавливаются на тележки из фенольной смолы (термостойкие), трансортировочные.

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.0001.21ПТ43 действителен до 07.04.2016

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 778/778-ТО-16-03 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 (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
для фрагмента (алюминий)		
Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании 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
Санитарно – химические миграционные показатели Модельная среда – дистиллированная вода Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°С (далее комнатная)		
Алюминий, мг/л, не более	0,5	<0,01
Марганец, мг/л, не более	0,1	<0,01
Железо, мг/л, не более	0,3	<0,01
Медь, мг/л, не более	1,0	<0,01
Цинк, мг/л, не более	1,0	<0,01
Титан, мг/л, не более	0,1	<0,01
Ванадий, 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)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует

Осадок	не допускается	отсутствует
Санитарно – химические миграционные 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 типового образца: Инвентаря хлебопекарного 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 проведены аккредитованной организацией, выполнены 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 методик, 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).

[illegible] (специальность) (подпись) Лунев В.В. (Ф.И.О.)

ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ