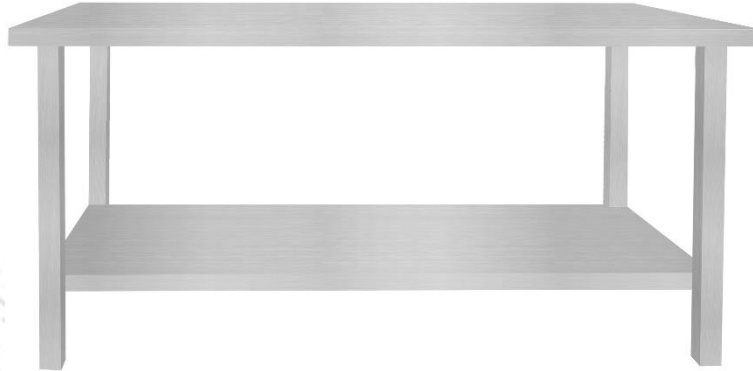




Стол производственный сварной серия «СТАНДАРТ»

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 25x25 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 25x25 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	25x25 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	25x25 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 25x25 мм
Сплошная	листовой металл
Обвязка (без полки)	с 3 или 4 сторон профиль 25x25 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
Государственный центр гигиены и эпидемиологии

ОРГАН ИСПЫТАНИИ
 адрес: 121382, г. Москва, 1-й Тельский переулок, д. 6
 телефон/факс: Тел. (499) 190-4861, Факс (499) 196-6277

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
 № RA.RU.710138

УТВЕРЖДАЮ
 Заместитель руководителя Центра Испытаний

 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 25.03.2016г.

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: тельежи для ротационных печей (шпильки), тельежи для заморозки (шпильки), тельежи для транспортировки (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 5131-001-34998550-2014.

Характеристика продукции: Тельежи (шпильки) для ротационных печей (шпильки), транспортировки и заморозки используются для выпечки, транспортировки и заморозки хлебобулочных и кондитерских изделий. В тельежи (шпильки) помещаются заготовки с

продукция на противнях из пищевой нержавеющей стали или противнях из алюминия.
 Две тельежи (шпильки) используются для выпечки, заморозки или для транспортировки продукции. Количество уровней (противней): 10, 12, 14, 16, 20, 25, 28. Кован тельежи изготавливается из профильной трубы размером 20x20, 25x25 и 40x40. В изготовлении тельежи (шпильки) используется листовый металл толщиной 1,5мм и 2,0мм.
 Исходящий материал: пищевая нержавеющая сталь марки AISI 430, AISI 201, AISI 304. Конструкция тельеж: сварная или разборная, тип сварки – аргоно-дуговая. Колесные опоры устанавливаются на тельежи из фенильной смолы (термостойкие), 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.0001.21ПТ43 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, иной образец продукции: Инвентарь хлебобулочный и кондитерский: тельежи для ротационных печей (шпильки), тельежи для транспортировки (шпильки), тельежи 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 (Г.П. 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 микробиологические показатели		
Модельная среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°С (далее контакта)		
Альбумин, мг/л, не более	0,2	<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 микробиологические показатели		
Модельная среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°С (далее контакта)		
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: Инвентарь хлебобулочный и кондитерского тельежи для ротационных печей (шпильки), тельежи для транспортировки (шпильки), тельежи 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 проведены аккредитованной организацией, выдвинены 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 16).

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


 (специальность) (подпись)

Душев В.В.
 (Ф.И.О.)