



Подставка производственная сварная Нержавеющая сталь



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

1. Описание, область применения.

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

Сварной каркас выполнен из квадратной профильной трубы 40x40 или 25x25 мм — это одна стальная конструкции, что делает его более прочным и надежным, чем каркасы, которые соединяются болтами и изготовленными из уголка.

Столешница из листового металла толщиной 1,0 мм, на заказ произведем из листа толщиной 1,5 или 2,0 мм. Под столешницей усилители из профильной трубы для жесткости каркаса и предотвращения прогибов.

Комплектуется направляющими (полками) для установки гастроемкостей или противней, в зависимости от модификации.

Столешница может быть оснащена бортом высотой до 100 мм по длинной стороне или со всех сторон.

2. Особенности.

- полностью сварной каркас;
- усиливающие профиля под столешницей;
- каркас из профильной трубы;
- 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	40x40 мм	25x25 мм
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 1000 мм
Длина	до 1000 мм
Высота	до 1200 мм
Борт	без борта или с бортом до 100 мм
Ножки	без регулировки регулируемые или колеса

КАРКАС

Каркас	Сварной
Усилители столешницы*	Да
Направляющие (полки)	Да

*Количество усиливающих профилей зависит от размеров и рассчитывается индивидуально.

НАПРАВЛЯЮЩИЕ (ПОЛКИ)

Толщина металла	1,5 мм
Количество уровней	на заказ
Тип противня	GN 1/1 или 400x600

ВАРИАНТЫ КОЛЕС

	Стандарт	На заказ
Тип колес	транспортровочные	полиамидные
Диаметр колес	ø 100 мм	ø от 80 до 160 мм
Температурный режим	от -20 до + 50° С	до + 70° С
Фиксатор	без тормоза	с тормозом
Допустимая высота препятствия качению	6 мм	от модификации
Максимальная скорость перемещения	4 км/ч	от модификации

ВИДЫ КОЛЕСНЫХ ОПОР

СТАНДАРТНЫЕ



ТРАНСПОРТИРОВОЧНЫЕ



ПОЛИАМИДНЫЕ



Внимание! Изображение колеса может отличаться от реального при изменениях, вносимых производителем

Объект	не допускается	отсутствует
Санитарно – химические микробиологические 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 хлебобулочного и кондитерского теслажи для ротационных печей (шпатель), теслажи для гранулирования (шпатель), теслажи для заморозки (шпатель), отклонений от требований Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), нет. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Г.п. II, Раздел 16) не установлен.

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 (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.)