



## Коптильно-варочная рама Ж8 1000x1020x1960 8 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 Ж-образная 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 Ж образной 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 Ж-образную 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. Углы рамы усилены косынками с толщиной металла 3,0 мм. Для удобства передвижения может быть изготовлена с ручками для тяги.

Тележка для копчения Ж-образная 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 колёс. 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)	1000 мм
Глубина	1020 мм
Высота	1960 мм
Количество уровней	два ряда 8 уровней
Расстояние между уровнями	191 мм
Грузоподъемность	до 400 кг
Вес	88 кг

#### МАТЕРИАЛ

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

#### КАРКАС

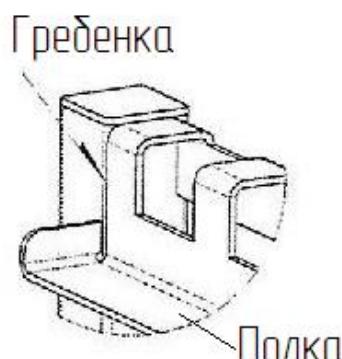
Несущая часть	профильная труба 60x40 мм
Рама	профильная труба 40x20 мм
Каркас	Сварной

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	гребенка с полкой или полка
Ширина паза	32 мм	от 14 мм
Количество пазов на уровень	20 пазов	в зависимости от модификации
Количество уровней	два ряда по 8 уровней	от 8 до 15 уровней в ряд
Шаг между уровнями	191 мм	в зависимости от модификации

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*	25 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-варочной рамы Ж8 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 микротрешин 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 25 кг.
  4. Температурные условия. Рама Ж-образная 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.

Одиссей	ДЛЯ АДМИНИСТРАЦИИ		ПОДПИСЬ	
	Санитарно-эпидемиологическая паспорта	Медицинская справка - заслуживающая подозрения		
Время экспедиции 24 часа. Температура воздуха в помещении растеря 24°C (даже в летнее время).				
Железо, мг%, не более		0,01		
Марганец, мг%, не более		0,1		
Хром (хромат), мг%, не более		0,1		
Никель, мг%, не более		0,1		
		0,01		

По результатам проведенных испытаний установлено, что изделия из кобальтового и никелевого сплавов для регенерации печей (шахты), применяемые для промышленного производства, соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям Единого Санитарно-эпидемиологического и гигиеническим требованиям к изделиям, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (изделия), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Гл. Р. Рахим) и не установлены.

Протокол приемки указанного изделия проекции оправдан условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания прошли аккредитованной организацией, имеющей лицензию на выполнение обязательных испытаний материалов и документов, результаты зарегистрированы и оформлены в пакетном образе и приведены для гигиенической санкции.

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспертиза проведена в соответствии с действующими Едиными санитарно-эпидемиологическими требованиями к изделиям, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (изделия), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Гл. Р. Рахим), а испытания методами и методиками, указанными в установленном порядке.

Продукция соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям Единого санитарно-эпидемиологического и гигиеническим требованиям к изделиям, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (изделия), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Гл. Р. Рахим).

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


С.А.Борисов
(специальность)


Л.Л.Б. В. В.
(подпись)

(Ф.И.О.)