



Коптильно-варочная рама Z10 1010x1000x1960 10 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 Z-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 Z 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 Z-образную колбасную евро-раму (тележку) на протяжении многих лет без потери качества материала и без вреда для продуктов. Конструкция Z образной рамы позволяет экономить пространство при хранении, вставляя одну раму в другую.

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 шампуров, с полкой для установки решетки или противня при необходимости. Это позволяет использовать одну раму под различные потребности производства. Стандартная направляющая имеет стопор. Для удобства передвижения может быть изготовлена с ручками для тяги.

Тележка для копчения Z-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 40x40 мм;
- 6 полиамидных колес;
- полки под установку колбасных перекладин и сеток.

3. Технические характеристики.

ПАРАМЕТРЫ

Ширина (загрузочная)	1010 мм
Глубина	1000 мм
Высота	1960 мм
Количество уровней	10 уровней
Расстояние между уровнями	160 мм
Грузоподъемность	до 400 кг
Вес	73 кг

МАТЕРИАЛ

	Стандарт	На заказ
Материал изготовления	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь
Профильная труба	AISI 304 (08X18H10)	AISI 430 (12X17)

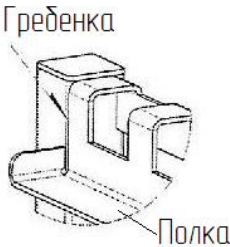
КАРКАС

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

Возможно изготовление несущей части рамы из профиля 60x60 или 40x40, 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	16 пазов	в зависимости от модификации
Ширина полки	14 мм	от 14 до 30 мм
Стопор на направляющей	без стопора	со стопором
Количество уровней	10 уровней	от 6 до 15 уровней
Шаг между уровнями	160 мм	в зависимости от модификации



КОЛЕСА

Тип колес	полиамидные
Диаметр	ø 160 мм
Температурный режим	от -20 до + 180° 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*	40 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 копильно-варочной рамы Z10 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 40 кг.
4. Температурные условия. Рама Z-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.

Федеральное государственное бюджетное учреждение "Санитарно-эпидемиологический центр гигиены и эпидемиологии"

Организационно-методическое отделение

Аттестат аккредитации № RA.RU.710138

Заставлено: 18.03.2016

Экспертное заключение

по результатам лабораторно-инструментальных исследований

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

на основании заявления № 076-02-2016 от 21.03.2016:

Организационно-методическое отделение, ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ», Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королев г., Парковый пер., Советская ул., д. 27.

Получатель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ», Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королев г., Парковый пер., Советская ул., д. 27.

Наименование продукции: Инвентарь хлебобулочный и кондитерский: тельники для розмариновых печей (печенье), тельники для транспортировки (печенье), тельники для заморозки (печенье).

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. Орско-Зуевский филиал ФБУ «ЦСМ Московской области», 4, 17 511-060.1400103-2014.

Характеристики продукции: Тельники (печенье) для розмариновых печей (печенье), транспортировки и заморозки используются для выпечки, транспортировки и заморозки хлебобулочных и кондитерских изделий. В тельники (печенье) помещаются заготовки и

предназначены для выпечки и заморозки изделий из теста и выпечки.

Данные тельники (печенье) используются для выпечки, заморозки или для транспортировки продукции. Количество утилей (печенье): 10, 12, 14, 16, 20, 22, 24. Каркас тельника изготавливается из профалюминия (печенье) 20x20, 25x25 и 40x40. В изготовлении тельника (печенье) используется листовой металл толщиной 1,5мм и 2,0мм.

Испытуемый материал: листовой металл сталь марки AISI 430, AISI 201, AISI 304. Конструкция тельника: сварка или сварка, тип сварки - аргоно-дуговая. Классификация устанавливается на тельники из фольгированной стали (печенье), транспортировки.

Заявленные сведения о технической компетенции и независимости: АИЦ Орско-Зуевский филиал ФБУ «ЦСМ Московской области» - экспертно-методическое отделение, методический и испытательный в Московской области - аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.211743 действителен до 07.04.2016.

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 778/778-ТО-16-03 от 18.03.2016, АИЦ Орско-Зуевского филиала ФБУ «ЦСМ Московской области» - экспертно-методическое отделение, методический и испытательный в Московской области, тельники «Образ» продукции: Инвентарь хлебобулочный и кондитерский: тельники для розмариновых печей (печенье), тельники для транспортировки (печенье), тельники для заморозки (печенье), был проанализирован 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	Цикл и порог	Результаты испытаний
для фрагмента (печенье)		
Органолептические показатели: видовой вытек при исследовании материалов, предназначенных для контакта		
и тельники: продукция с количеством более 15%		
Виды (баллы)	не более 1	отсутствует
Примечание	не допускается	отсутствует
Материал	не допускается	отсутствует
Осадки	не допускается	отсутствует
Санитарно-химические и гигиенические показатели		
Микробная среда - дисперсирование воды		
Время выстояния 24 часа. Температура замоченного раствора 24°C (далее - температура)		
Аммоний, мг/л, не более	0,1	<0,01
Бактерии, м.л. не более	0,1	<0,01
Материал, м.л. не более	0,1	<0,01
Материал, м.л. не более	0,1	<0,01
Материал, м.л. не более	0,1	<0,01
Материал, м.л. не более	0,1	<0,01
Материал, м.л. не более	0,1	<0,01
Материал, м.л. не более	0,1	<0,01
Материал, м.л. не более	0,1	<0,01
Материал, м.л. не более	0,1	<0,01
для фрагмента (печенье)		
Органолептические показатели: видовой вытек при исследовании материалов, предназначенных для контакта		
и тельники: продукция с количеством более 15%		
Виды (баллы)	не более 1	отсутствует
Примечание	не допускается	отсутствует
Материал	не допускается	отсутствует

Санитарно-химические микробиологические показатели

Материалы среды - дисперсирование воды

Время экспозиции 24 часа. Температура замоченного раствора 24°C (далее - температура)

Показатель	не допускается	отсутствует
Железо, мг/л, не более	0,1	<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 проведения испытаний тельники «Образ» Инвентарь хлебобулочный и кондитерский: тельники для розмариновых печей (печенье), тельники для транспортировки (печенье), тельники для заморозки (печенье), тельники 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 устанавливаются.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проводились в соответствии с требованиями 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) и не устанавливаются.

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, соответствующая (не соответствующая) 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).

Эксперт: [подпись] (подпись) [подпись] (Ф.И.О.)