



## Коптильно-варочная рама Z12 1010x1000x1960 12 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  $\varnothing$  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	12 уровней
Расстояние между уровнями	135 мм
Грузоподъемность	до 500 кг
Вес	79 кг

#### МАТЕРИАЛ

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

#### КАРКАС

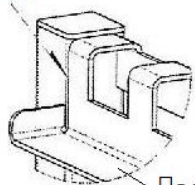
Несущая часть	профильная труба 60x40 мм
Рама	профильная труба 40x40 мм
Каркас	Сварной

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	12 уровней	от 6 до 15 уровней
Шаг между уровнями	135 мм	в зависимости от модификации

Гребенка



Полка

## КОЛЕСА

Тип колес	полиамидные
Диаметр	∅ 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 коптильно-варочной рамы Z12 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 научно-исследовательское учреждение  
Федеральное государственное бюджетное учреждение «Центр приборостроения  
Государственный центр гигиены и эпидемиологии»**

**ОРГАНИЗАЦИОННИ**  
Адрес: 121182, г. Москва, 14 Пятницкий переулок, д. 6  
Телефон/факс: Тел. (499) 196-8461, Факс (499) 196-8277

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заместитель директора по научной работе  
И.А. Петрова

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ  
№ RA.RU.170138

от 15.05.2016 г.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**  
по результатам лабораторно-инструментальных исследований

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

на основании заявления № 076/02-2016 от 21.03.2016г.

Организация-заявитель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,  
Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королев г., Первомайский мкр., Советская ул., д. 27.  
Исполнитель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,  
Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королев г., Первомайский мкр., Советская ул., д. 27  
Наименование продукции: Пищевая хлебобулочная и кондитерская продукция для розничных точек (пшеница), тески для транспортировки (пшеница), тески для микрочипа (пшеница).

Область применения: Кондитерское и хлебобулочное производство

Перечень документов, представленных на экспертизу: 1. Заключение; 2. Протокол испытаний № 778/778-ТО-16-03 от 18.03.2016г. Орсково-Зуевский филиал ФБУ «ЦСМ Московской области», 4, 17 511-050.1400350-2014.

Характеристика продукции: Тески (пшеница) для розничных точек (пшеница), транспортировки и микрочипа используются для выпечки, транспортировки и заморозки хлебобулочной и кондитерской изделий. В тески (пшеница) помещаются заготовки

продолжить по признаку из таблицы идентификации стали или проката на основании Данных тески (пшеница) используется для выпечки, заморозки или для транспортировки продукции. Количество уронной (порчи): 10, 12, 14, 16, 20, 22, 24. Каркас тески изготавливается из профильной трубы размером 28x28, 28x28 и 40x40. В изготовлении тески (пшеница) используется листовая металл толщиной 1,5мм и 2,0мм

Испытуемый материал: листовая нержавеющая сталь марки AISI 430, AISI 201, AISI 304. Контроль качества: сварка или сварочный шов, сварка - аргоно-дуговая. Классификация устанавливается на тески из нержавеющей стали (триплекс), транспортировка.

Заявленные сведения о технической компетенции и идентификации: АИЦ Орсково-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.211143 действителен до 07.04.2016

**ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ**

Согласно протоколу № 778/778-ТО-16-03 от 18.03.2016г. АИЦ Орсково-Зуевского филиала ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области», тески «пшеница» продукция: Пищевая хлебобулочная и кондитерская тески для розничных точек (пшеница), тески для транспортировки (пшеница), тески для заморозки (пшеница), был подтвержден исполнением 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	Цели и нормы	Результаты испытаний
для фрагмента (сталь)		
Органолептические показатели: видовой вытек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%	не более 1	отсутствует
Запах (баллы)	не допускается	отсутствует
Примесь	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадки	не допускается	отсутствует
Санитарно-химические и гигиенические показатели		
Молочная среда - дисахаридовая вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура замочивающего раствора 24°С (далее комнатная)		
Аммиак, мг, не более	0,3	<0,01
Мочевина, мг, не более	0,3	<0,01
Мель, мг, не более	0,3	<0,01
Мель, мг, не более	0,3	<0,01
Углекислый газ, мг, не более	0,3	<0,01
Вещи, мг, не более	0,3	<0,01
для фрагмента (сталь)		
Органолептические показатели: видовой вытек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%	не более 1	отсутствует
Запах (баллы)	не допускается	отсутствует
Примесь	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует

Осадки	не допускается	отсутствует
Санитарно - химические микробиологические показатели		
Молочная среда - дисахаридовая вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура замочивающего раствора 24°С (далее комнатная)		
Железо, мг, не более	0,3	<0,01
Медь, мг, не более	0,1	<0,01
Хром (суммарно), мг, не более	0,1	<0,01
Никель, мг, не более	0,1	<0,01

По результатам проведения испытаний указанного образца: Пищевая хлебобулочная и кондитерская тески для розничных точек (пшеница), тески для транспортировки (пшеница), тески для заморозки (пшеница), соответствующим 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) не устанавливаются.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проводили аккредитованной организацией, выполняющей в соответствии с требованиями действующей нормативно-методической документацией, результаты интерпретированы и оформлены надлежащим образом в протоколе 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).

Иван В.В.  
(Ф.И.О.)