



ПАСПОРТ

на

тележки

Екатеринбург

1. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Тележка сервировочная предназначена для хранения и перевозки пищи, сбора посуды в рабочем процессе. Тележка представляет собой сварную конструкцию из профильной трубы со съёмными поддонами глубиной 20 мм. Может выполняться из нержавеющей стали или из стали с полимерно-порошковым покрытием. Передвижение тележки осуществляется с помощью четырех поворотных колес, диаметром 50 мм, два из которых имеют тормозное устройство. Может выполняться сборно-разборной.

Тележка для грязной посуды предназначена для сбора и транспортировки грязной посуды из зала в моечное отделение. Тележка представляет собой сварную конструкцию со съёмными поддонами глубиной 100 мм. Может выполняться сборно-разборной. Передвижение тележки осуществляется с помощью четырех поворотных колес, диаметром 50 мм, два из которых имеют тормозное устройство.

Тележка крашенная используется в автосервисах и на производствах для хранения и перевозки инструментов и габаритных запчастей. Может выполняться сборно-разборной.

Тележка для сыпучих продуктов предназначена для транспортировки муки и различных видов круп как внутри цеха, так и между цехами. Короб съёмный, укомплектован крышкой с ручкой для предотвращения попадания пыли и посторонних предметов в пищевые продукты. Короб и крышка изготовлены из пищевой нержавеющей стали. Каркас с ручкой выполнены из стали с полимерно-порошковым покрытием. Диаметр колесной опоры устанавливаются в зависимости от литража.

Тележка транспортировочная предназначена для перевозки крупногабаритных грузов массой до 300 кг. Тележка имеет прочный сварной каркас, выполненный из стали с полимерно-порошковым покрытием. Оснащена колесными опорами - 125 мм.

Тележка транспортировочная с увеличенными колёсами предназначена для транспортировки гастроемкостей, противней и иной тары с продуктами между цехами производства. Тележка имеет сварной каркас, выполненный полностью из нержавеющей стали. Оснащена увеличенными мягкими колёсами, позволяющими с лёгкостью перемещать тележку, в том числе и по улице. При передвижении внутри помещения колёса бережно относятся к напольной плитке, предотвращая её повреждение.

Тележка для перевозки белья предназначена для транспортировки и временного хранения белья перед стиркой, а также отжатого или высушенного белья. Легкая продуваемая тележка изготовлена из нержавеющей прутка, дно из листового нержавеющей металла. Передвижение тележки осуществляется с помощью четырех поворотных колес, диаметром 100 мм, два из которых имеют тормозное устройство.

Тележка для перевозки мокрого белья предназначена для транспортировки и временного хранения белья после стирки. Надежная герметичная ёмкость изготавливается из нержавеющей стали AISI 304 и устанавливается на каркас из профильной трубы в нержавеющей варианте или варианте с порошково-полимерным покрытием. Передвижение тележки осуществляется с помощью четырех неповоротных колес, диаметром 125 мм, два из которых имеют разную высоту над уровнем пола. Есть возможность для снятия рукояти в целях установки тележки под порталами для сброса белья.

Тележка платформенная предназначена для перевозки крупногабаритных грузов массой до 300 кг. Оснащена колесными опорами - 125 мм. Данная тележка позволяет перевозить грузы различных габаритов и форм, выступающих за пределы тележки.

Тележка для транспортировки баков предназначена для транспортировки пищевых баков из кухонного отделения к линиям раздачи питания.

Тележка чан для фарша применяется для внутренней транспортировки пищевого сырья (в частности, мяса) и загрузки его, к примеру, от разделочного стола до мясорубки и далее, в различное технологическое оборудование. Использование тележек помогает сократить, а то и вовсе ликвидировать перевалочные операции в производственном цикле, значительно уменьшить потери сырья, создает условия для механизации ручного труда при транспортировке сырья. Диаметр колесной опоры устанавливаются в зависимости от литража.

Тележка для перевозки ящиков предназначена для транспортировки пластмассовых ящиков размером 600x400. Представляет собой сварную конструкцию из стального уголка с приваренными площадками для крепления роликов и петель для крюка.

Тележка для транспортировки тарелок используются в производственных отделениях предприятий общественного питания и торговли для транспортировки и сушки посуды. Каркас сварной. Могут быть оборудованы двумя или тремя полками. На каждую полку устанавливается по четыре решетки, вмещающих 50 тарелок. Изделие оборудовано поддоном для сбора воды с тарелок и сливным лотком.

Тележка для теста предназначена для хранения и перемещения полуфабрикатов. Оптимизируют рабочее пространство пекарни. Основное использование - для разделки (взвешивания) и отлёжки теста. В них также может храниться, на производстве, сухое сырьё (соль, сахар, улучшитель, мак, кунжут, и т.д.). Каркас сварен из нержавеющей профильной трубы, направляющие изготовлены из листовой нержавеющей стали, колесные опоры диаметром 75 мм. 8 уровней расстояние между уровнями 185 мм. Контейнеры в комплект не входят. Может выполняться с ограничителем из прутка от возможного выпадения подносов.

Тележка для гастроемкостей и рабочей поверхностью предназначена для транспортировки гастроемкостей, противней из кухонного отделения к линии раздачи, для кратковременного хранения продуктов, перемещения продуктов внутри доготовочных цехов.

Тележки осуществляются на четырех поворотных колесах, диаметром 50 мм, два из которых имеют тормозное устройство. Тележка содержит направляющие, на которые устанавливаются в различных комбинациях стандартные гастроемкости GN-1/1 и GN 1/2 глубиной 150 или 100 мм. Фиксаторы гастроемкостей изготовлены из нержавеющей прутка. Поставляется в собранном виде. Противни в комплект не входят. Для удобства и безопасности передвижения на тележке установлены фиксаторы, которые удерживают гастроемкости внутри тележки, при перемещении изделия.

Хлебобулочные и кондитерские изделия выпекаются на противнях из пищевой нержавеющей стали или противнях из алюминия, габаритами, рекомендованными заводом - производителем.

Предприятие-изготовитель постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому реальный комплект, внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном паспорте без ухудшения потребительских свойств.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тележки выпускаются со следующими техническими характеристиками, приведенными в таблице 1.

Таблица 1

Модель	Габаритные размеры (ШхГхВ), мм	Диаметр колес Ø 	Высота колесных опор 	Нагрузка, объём (кг, литров)
Тележка сервировочная (ТС) / разборная	800x500x850 2 или 3 поддона	50 мм	70 мм	15 кг на поддон
Тележка для грязной посуды (ТСП)	800x500x850 2 поддона 800x500x1000 3 поддона	50 мм	70 мм	15 кг на поддон
Тележка крашенная	800x500x850 3 поддона	50 мм	70 мм	15 кг на полку
Тележка для сыпучих продуктов	600x400x1000	100 мм	130 мм	180 кг

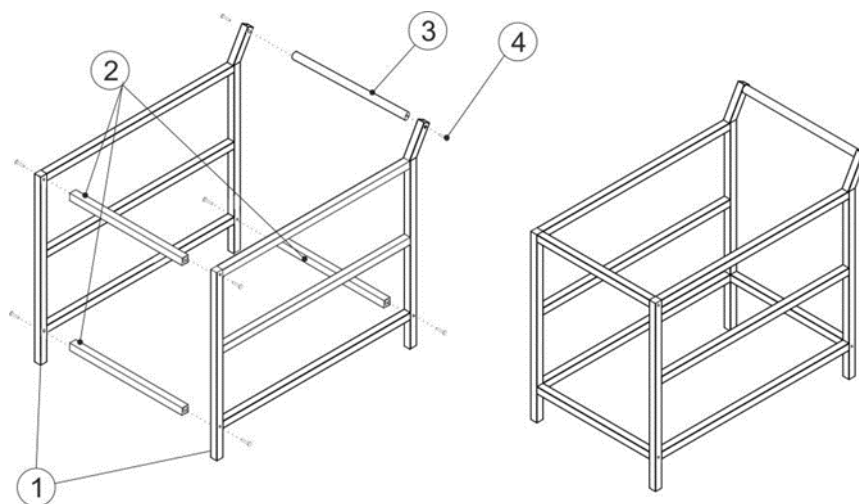
Тележка транспортировочная, в т.ч. с увеличенными колёсами	800x500x1000	125 мм	155 мм	До 300 кг
	1000x600x1000			
	1045x600x1000	210 мм	250 мм	
Тележка для перевозки белья	1000x600/700x800	100 мм	132 мм	165 кг
Тележка для перевозки мокрого белья	1255x544x865	125 мм	155 мм	До 300 кг
Тележка платформенная	1000x600x1000	125 мм	155 мм	До 300 кг
Тележка для транспортировки баков	500x525x980	100 мм	101 мм	До 160 кг
Тележка чан для фарша	590x550x600	125 мм	130 мм	100 литров
	720x775x600	125 мм	155 мм	200 литров
Тележка для перевозки ящиков	610x410x175	100 мм	130 мм	До 180 кг
Тележка для транспортировки тарелок (ТТ)	1200x600x1050 на 2 полки	75 мм	101 мм	До 160 кг
	1200x600x1500 на 3 полки			
Тележка для теста (ТШт)	660x450x1810 При габарите противня 530x405x145	75 мм	101 мм	До 160 кг
Тележка для гастроемкостей и рабочей поверхностью	946x560x1000 2 ряда по 4 уровня GN 1\1	50 мм	101 мм	До 160 кг

3. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

3.1. Запрещается ставить на тормоз и оставлять без присмотра тележку на наклонных поверхностях пола.

3.2. Перемещение тележки следует производить по ровным поверхностям пола, избегая ударов о порожки, ступеньки и т.п.

4. ПОРЯДОК СБОРКИ ТЕЛЕЖКИ СЕРВИРОВОЧНОЙ РАЗБОРНОГО ТИПА



1. Распаковать сварные каркасы [1], перекладины [2] и ручку [3];
2. Соединить один из каркасов [1] с перекладинами [2] и ручкой [3] винтами [4];
3. Повторить последовательность для второго каркаса;
4. Удостовериться, что винты надёжно затянуты. Установить поддоны.

5. ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОД

1. Обслуживание изделия заключается в периодической подтяжке крепежа и выверке изделия при перестановке его на новое рабочее место, Осмотре резьбовых соединений не реже 1 раза в течение 6 месяцев. Убедитесь в том, что винты плотно затянуты.

2. Прежде чем начать пользоваться нейтральным оборудованием, рабочие поверхности следует вымыть теплой мыльной водой, после чего ополоснуть чистой водой и вытереть насухо. Мыть изделия рекомендуется сразу после использования, не допуская засыхания грязи и остатков пищи.

3. Не используйте для чистки абразивные материалы (твердые мелкозернистые вещества) и жесткие губки, т.е. предметы или материалы, которые могут поцарапать поверхность. Чистящие средства, содержащие песок, кислоты и хлориды, так же испортят нержавеющую сталь.

4. Не следует использовать предметы и оборудование из железа или обычной стали совместно с изделиями из нержавеющей стали, т.к. любые механические повреждения разрушат оксидную пленку, и нержавеющая сталь может подвергаться коррозии.

5. Мягкая салфетка и мыльный раствор прекрасно очистит нержавеющую сталь. Стойкие, и старые затвердевшие загрязнения следует предварительно размочить, после чего протереть сухой салфеткой. Жир можно отмыть при помощи теплой воды с небольшим количеством специального средства.

Средства по уходу за нержавеющей сталью

- «Domax» изготовитель «Domal» Германия — средство для чистки и полировки нержавеющей стали;
- «Kochfeld» изготовитель «Delta Pronatura» Германия — очищает и создает силиконовую защитную пленку;
- «Top house» изготовитель «Domal» Германия — средство очищает и защищает стальную поверхность;
- «Блеск стали» изготовитель ООО «Химбытконтраст» (Россия) — средство чистит и защищает поверхности из нержавеющей стали;
- «Шуманит» изготовитель «Vagi ltd» (Израиль) — эффективный жирорастворитель.

6. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

1. Предприятие-изготовитель гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.

2. Гарантии не распространяются в случае выхода из строя установки по вине потребителя, в результате несоблюдения требований, изложенных в руководстве по эксплуатации.

3. Обмен и возврат изделия ненадлежащего качества осуществляется в течение 15 дней со дня приобретения изделия только при соблюдении следующих требований:

- наличие руководства по эксплуатации на данное изделие;
- наличие платежного документа;
- изделие должно иметь чистый внешний вид без механических повреждений;
- не производился не санкционированный ремонт.

4. Гарантийный срок хранения – 12 месяцев со дня выпуска.

5. В течение гарантийного срока предприятие производит гарантийный ремонт.

На механические повреждения тележки, возникшие в процессе транспортировки или эксплуатации тележки, гарантийные обязательства не распространяются.

7. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Тележка – 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации – 1 шт.

Комплект для сборки тележки разборного типа:

- Сварной каркас – 2 шт.
- Труба-перекладина – 3 шт.
- Труба-ручка – 1 шт.
- Винт М10 – 8 шт.

Предприятие-изготовитель:**Заказ №**

Наименование продукции	<input type="checkbox"/> Тележка <input type="checkbox"/> Тележка-шпилька	Размер, ШxГxВ
Каркас	<input type="checkbox"/> сварной <input type="checkbox"/> разборный	Материал каркаса <input type="checkbox"/> нержавеющая сталь <input type="checkbox"/> полимерно окрашенная сталь
Количество уровней		
Гарантийный срок	12 месяцев	Дата изготовления
Количество мест	1	Масса
Отметка ОТК		

Дополнительно

ФИНИСТ**г. Екатеринбург, ул. Монтерская, 3****тел.: 256-30-89, 221-53-31; факс: 221-53-98****е-mail: office@f-inox.ru****www.f-inox.ru**