



**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 100 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.

**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

**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 гастроремкостей, 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 так же отжатого или высушенного белья. Легкая продуваемая тележка изготовлена из нержавеющей прутка, дно из листового нержавеющей металла.

**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..

**Тележка для перевозки ящиков** предназначена для транспортировки пластмассовых ящиков размером 600 x 400. Представляет собой сварную конструкцию из стального уголка с приваренными

площадками для крепления роликов и петель для крюка. Ходовая часть: 2 управляемых (изменяющих направление движения) и 2 несущих ролика.

**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-шпилька для гастроек** предназначена для транспортирования стандартных гастроемкостей из кухонного отделения к линиям раздачи питания и обратно. Тележка содержит направляющие, на которые устанавливаются в различных комбинациях стандартные гастроемкости GN-1/1 и GN 1/2 глубиной 150 или 100 мм. Направляющие имеют концевые отгибы, обеспечивающие фиксацию гастроемкостей и предотвращающих их выпадение при движении тележки.

**Тележка-шпилька с полками или направляющими** предназначена для кратковременного хранения продуктов, перемещения продуктов внутри доготовочных цехов. Тележка с полками может быть выполнена с любым количеством уровней. Тележка-шпилька с направляющими может быть выполнена сборно-разборной.

**Тележка-шпилька ТШр-20** предназначена для пароконвектомата RATIONAL 201. Имеет 20 уровней направляющих для установки гастроемкостей GN 1\1, фиксатор гастроемкостей, съёмный водосборник с устройством слива, съёмную транспортировочную ручку.

Компания «ФИНИСТ» также производит сварные **тележки-шпильки для ротационных печей** следующих производителей:

**-Miwe Shop In, Miwe Roll In**

**-Revent 724\725\726**

**-Sveba Dahlen C-серии**

**-Winkler**

**-Ротор Агро**

Хлебобулочные и кондитерские изделий 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.

## **1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

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

Таблица 1

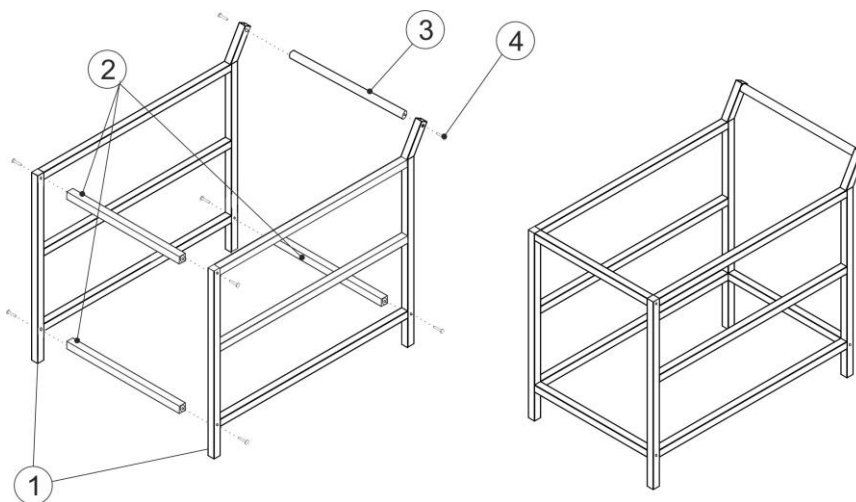
<b>Модель</b>	<b>Габаритные размеры (ШхГхВ) мм</b>	<b>Нагрузка, объём (кг,литров)</b>
<b>Тележка сервировочная (ТС)</b>	800x500x850, 2 или 3 поддона	20 кг на полку
<b>Тележка для грязной посуды (ТСП)</b>	800x500x850 2 поддона 800x500x1000 3 поддона	15 кг на полку
<b>Тележка крашенная</b>	800x500x850 3 поддона	15 кг на полку
<b>Тележка для сыпучих продуктов</b>	600x400x1000	100 литров
<b>Тележка транспортировочная, в т.ч. с увеличенными колёсами</b>	1000x600x1000	До 300 кг
<b>Тележка для перевозки белья</b>	1050x950x800	600 литров
<b>Тележка платформенная</b>	1000x600x1000	До 300 кг
<b>Тележка для транспортировки баков</b>	500x500x980	До 200 кг
<b>Тележка чан для фарша</b>	590x550x600	100 литров
<b>Тележка для перевозки ящиков</b>	610x410x175	До 100 кг
<b>Тележка-шпилька для гастроек</b>	750x600x1050	До 100 кг
<b>Тележка-шпилька с полками (СтШ)</b>	660x420x1500 на 10 уровней	20 кг на полку
<b>Тележка шпилька с направляющими (ТШ)</b>	590x345x1500 на 10 уровней 660x420x1800 на 16 уровней 590x345x1800 на 16 уровней	
<b>Тележка-шпилька ТШр-20</b>	460x700x1709 на 20 уровней	
<b>Тележка для транспортировки тарелок (ТТ)</b>	1200x600x1050 на 2 полки 1200x600x1500 на 3 полки	
<b>Тележка-шпилька для ротационных печей</b>		
<b>Тележка-шпилька Miwe Shop In</b>	460x600x1620 на 14,16 и 18 уровней Размер противня: 400x600 мм	20 кг на полку
<b>Тележка-шпилька Miwe Roll In</b>	660x825x1800 на 14,16 и 18 уровней Размер противня: 600x800 мм	
	660x1025x1800 на 14,16 и 18 уровней Размер противня: 600x1000 мм	
<b>Тележка-шпилька Revent 724</b>	810x950x1800 на 14,16 и 18 уровней Размер противня: 750x1000 мм или 500x750 мм	
<b>Тележка-шпилька Revent 725</b>	660x860x1800 на 14,16 и 18 уровней Размер противня: 600x800 мм	
<b>Тележка-шпилька Revent 726</b>	560x750x1800 на 14,16 и 18 уровней Размер противня: 500x750 мм	
<b>Тележка-шпилька Sveba Dahlen C-серии</b>	660x800x1800 на 14,16 и 18 уровней Размер противня: 600x800 мм	

	505x762x1800 на 14,16 и 18 уровней Размер противня: 457x762 мм	
<b>Тележка-шпилька Winkler</b>	690x1000x1770 на 14,16 и 18 уровней Размер противня: 630x1000 мм 660x800x1770 на 14,16 и 18 уровней Размер противня: 600x800 мм	
<b>Тележка-шпилька Ротор Агро</b>	660x600x1800 на 14,16 и 18 уровней Размер противня: 600x600 мм 660x800x1800 на 14,16 и 18 уровней Размер противня: 600x800 мм 660x1000x1820 на 14,16 и 18 уровней Размер противня: 600x1000 мм	

## 2. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

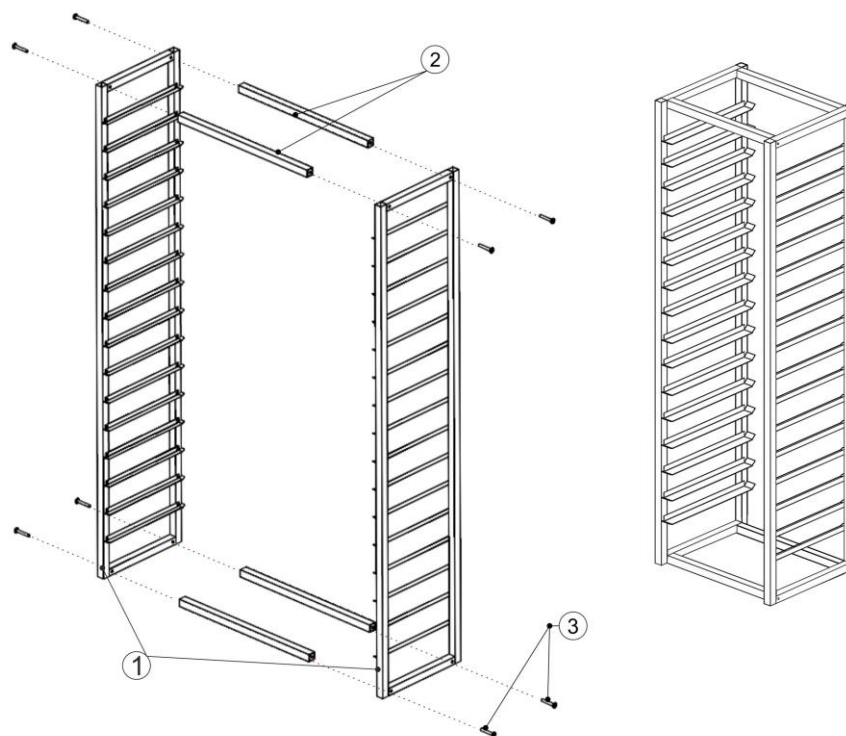
- 3.1. Запрещается ставить на тормоз и оставлять без присмотра тележку на наклонных поверхностях пола.
- 3.2. Перемещение тележки следует производить по ровным поверхностям пола, избегая ударов о порожки, ступеньки и т.п.

### 3. 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.

### 4. ПОРЯДОК СБОРКИ ТЕЛЕЖКИ-ШПИЛЬКИ РАЗБОРНОГО ТИПА



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

## 5. ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОДА

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.

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.

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.

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 «Bagi ltd» (Израиль) — эффективный жирудалитель.

## **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.

## **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 -8шт.

### Комплект для сборки тележки-шпильки разборного типа:

-Сварной каркас-2 шт.

-Труба-перекладина-4 шт.

-Винт М10 -8шт.

**ФИНИСТ**  
г. Екатеринбург, ул. Монтерская, 3  
тел.: 256-30-89, 221-53-31; факс: 221-53-98  
e-mail: [office@f-inox.ru](mailto:office@f-inox.ru)  
[www.f-inox.ru](http://www.f-inox.ru)