РОССИЯ

Тележки-шпильки
ТШ-11 ТШ-21 ТШ-П12
ТШ-О ТШ-Н

П А С П О Р Т

г. Краснодар, 2024 г.

ТУ 31.09.11-011-64046643-2021

1. Назначение

Тележки-шпильки предназначены для хранения и транспортировки противней, пекарских листов, гастроемкостей и подносов с пищевыми продуктами и кондитерскими изделиями до и после приготовления. Тележки-шпильки являются вспомогательным оборудованием для предприятия общественного питания.

2. Комплект поставки

№ п/п	Наименование	Количество, шт
1	Изделие в сборе	1
2	Паспорт	1

3. Технические характеристики изделий

Тележки-шпильки имеют несколько видов

ТШ-11 — тележка-шпилька для гастроемкостей GN 1/1 или GN 1/2. Имеет разборную конструкцию. Каркас изготовлен из нержавеющей трубы 20х20. Тележка имеет 14 уровней для гастроемкостей. Направляющие выполнены из нержавеющего листового металла, подогнутого в двух сторон, для предотвращения выскакивания емкости. Расстояние между уровнями 90 мм

ТШ-21 — тележка-шпилька для гастроемкостей GN 2/1 или GN1/1. Имеет разборную конструкцию. Каркас изготовлен из нержавеющей трубы 20х20. Тележка имеет 14 уровней для гастроемкостей. Направляющие выполнены из нержавеющего листового металла, подогнутого в двух сторон, для предотвращения выскакивания емкости. Расстояние между уровнями 90 мм

ТШ-П12 — тележка-шпилька для пекарских листов или противней размером 600х400 мм. Имеет разборную конструкцию. Каркас изготовлен из нержавеющей трубы 20х20. Тележка имеет 12 уровней для противней и пекарских листов. Направляющие

выполнены из нержавеющего листового металла, подогнутого в двух сторон, для предотвращения выскакивания емкости. Расстояние между уровнями 110 мм

ТШ-О и ТШ-Н — тележка-шпилька для подносов размером 410х310 мм. Имеет сварной конструкцию. Каркас изготовлен из трубы 25х25. Тележка имеет 9 уровней для подносов. Направляющие выполнены из листового металла, сзади имеется стопор для предотвращения выскакивания емкости. Расстояние между уровнями 140 мм Тележка ТШ-О выполнена из стали Ст3 окрашенного порошковой краской, ТШ-Н выполнена полностью из нержавеющей стали.

Передвижение тележек-шпилек осуществляется при помощи четырех поворотных колес, одно из которых имеет тормозное устройство, предотвращающее нежелательное перемещение тележки. Гастроемкости, пекарские листы, противни и подносы в комплект не входят.

Наименование	**Изображение**	**Количество уровней, шт**	**Расстояние между уровнями, мм**	**Габаритные размеры, мм**			**Масса, кг, не более**
				длина	**ширина**	**высота**	
ТШ-11		14	90	373 (408)	565 (600)	1560	14
ТШ-21		14	90	575 (610)	685 (720)		16
ТШ-П12		12	110	650 (685)	430 (465)		14
ТШ-О		9	140	470 (505)	365 (400)	1500	16
ТШ-Н							

ООО «ПищТех» 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. Допускается отклонение в габаритных размерах ± 10мм

4. Условия эксплуатации

Тележки-шпильки могут эксплуатироваться в закрытых и открытых помещениях в условиях регламентированной температуры и влажности, при этом должно исключаться прямое воздействие на них атмосферных осадков.

Нейтральное оборудование не предусмотрено к заземлению. В случае заземления нейтрального оборудования возникает потенциал, приводящий к порче поверхности оборудования в виде коррозии. При заземлении оборудования

гарантия снимается.

В процессе эксплуатации изделий необходимо регулярно проводить санитарную обработку их поверхностей теплой водой с добавлением моющих растворов и дезинфицирующих средств нейтральной pH среды. После санитарной обработки поверхности изделий должны быть протерты чистой ветошью и просушены. Для чистки не использовать агрессивные хлорсодержащие моющие средства, а также абразивные средства. Периодически, не реже одного раза в год, необходимо проводить техническое обслуживание находящихся в эксплуатации тележек, которое должно заключаться в смазке узлов вращения колес, удаление коррозии и восстановление лакокрасочных покрытий.

Рекомендуется производить очистку нержавеющих поверхностей не реже 1-2 раз в неделю с применением средств для очистки и полировки нержавеющей стали.

Заземление не требуется!!!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ

обрабатывать изделия из нержавеющей стали химическими препаратами содержащими кислоты и щелочные соединения, а также хлоркой.

ПРИ ОБРАБОТКЕ ВЫШЕУКАЗАННЫМИ СОЕДИНЕНИЯМИ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ПО ГАРАНТИИ НЕ НЕСЕТ.

Данное нейтральное оборудование, изготовлено из марок стали, предназначенных для использования исключительно на предприятиях общественного питания. ВНИМАНИЕ! Запрещается использовать данное оборудование в фотолабораториях, прачечных и химчистках.

5. Хранение и транспортировка

Хранение тележек-шпилек должно осуществляться в транспортной таре завода изготовителя по группе условий хранения 4 ГОСТ 15150-69.

Упакованные тележки-шпильки допускается транспортировать всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

Погрузка и разгрузка тележек-шпилек из транспортных средств должна производиться осторожно, не допуская ударов и толчков.

6. Гарантии изготовителя

Гарантийный срок эксплуатации 12 месяцев со дня продажи.

Гарантийный срок хранения 12 месяцев со дня изготовления.

Полный установленный срок службы тележки-шпильки не менее 5 лет.

В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из строя составных частей изделия, произошедших не по вине потребителя, при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения и эксплуатации изделия.

Гарантия не распространяется на случаи, когда тележка-шпилька вышел из строя по вине потребителя в результате несоблюдения требований, указанных в паспорте.

Время нахождения изделия на гарантийном ремонте в гарантийный срок не

включается.

В случае невозможности устранения выявленных дефектов путем гарантийного ремонта предприятие-изготовитель обязуется заменить дефектное изделие на новое.

Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные действующим законодательством.

Дополнительные сведения о товаре

1. Декларация о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.PA03.B.60339/22

2. Изготовитель: ООО «ПищТех»
   юр. адрес: 350033, г. Краснодар, ул. Ставропольская, д.14, лит. Б, оф. 7
   факт. Адрес: 353211, Краснодарский край, ст. Новотитаровская, ул. Луначарского,1/2

3. Перечень авторизованных сервисных центров компании
   ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Краснодар	Ростовское шоссе, д. 68/1 (район ипподрома)	+7 (861) 241-17-00 +7 (989) 800-91-83 +7 (861) 241-10-29 service@zavod-pt.ru
г. Самара	Заводское шоссе, д.111, ТЦ ДиПорт	+7 (846) 922-52-17 samara@zavod-pt.ru
г. Сочи	ул. Донская, д. 9	+7 (862) 235-11-25 sochi@zavod-pt.ru
г. Екатеринбург	ул. Машиностроителей, д. 30	+7 (343) 272-82-12 ekt@zavod-pt.ru

По вопросам технического обслуживания, претензий по качеству и за консультацией обращаться по адресу:

ООО «Торговый дом Пищевые технологии»,

350010, г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 68/1,

+7 (861) 228-98-25, доб. 155 +7 (988) 594-86-06,

service@zavod-pt.ru

EAC

ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ПИЩТЕХ", Место нахождения: 350033, РОССИЯ, КРАЙ КРАСНОДАРСКИЙ, ГОРОД КРАСНОДАР, УЛИЦА СТАВРОПОЛЬСКАЯ, ДОМ 14, ЛИТЕР Б, ОФИС 7, Адрес места осуществления деятельности: 353211, РОССИЯ, Краснодарский край, Динской р-н, ст-ца Новотитаровская, ул Луначарского, дом 1/2, ОГРН: 1102308000640, Номер телефона: +7 8612411700, Адрес электронной почты: ta@zavod-pt.ru

В лице: Директора Мешковой Татьяны Алексеевны

заявляет, что Мебель для предприятий общественного питания (в любой компоновке или отдельными изделиями) в составе:
Столы разделочные типов СРО, СРОб, Столы для сбора остатков пищи типа ССОП; Столы для доочистки овощей типа СРОД; Столы для переборки круп типа СРОП; Столы кондитерские типа СРОК; Столы кассовые типа СК; Столы нейтральные типов СН, СН-ПС; Столы нейтральные поворотные типа СНП; Столы нейтральные для горячих напитков типа СТП; Столы для рубки мяса с колодой типа СРМ; Стеллажи кухонные типов СКК, СКН; Стеллажи для стаканов типов СКСК, СКСП; Стеллажи для тарелок типов СКТК, СКТН; Стеллажи для тарелок и стаканов СКТСК, СКТСН; Полки кухонные закрытые типа ПКЗ; Полки кухонные открытые типа ПКО; Полки кухонные для хранения досок типа ПКНД; Полки кухонные для хранения крышек типа ПКК; Шкафы металлические типов ШКХ, ШКО, ШКН; Столы сервировочные типов ТОО, ТОП, ТОСП6; Столы-тумбы типа СТ; Столы-тумбы с моечной ванной типа СТ-ВМО; Стойки для приборов типа СП; Подставки под оборудование типа ПО; Пьедесталы под оборудование закрытые типа ПДЗ; Пьедесталы под оборудование открытые типа ПДО; Вставки технологические закрытые типа ВТЗ; Вставки технологические открытые типа ВТО; Подтоварники типа ПМ; Стеллажи-шпильки типа СШ, ТШ; Тележки-шпильки типа ТШ

Изготовитель: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ПИЩТЕХ", Место нахождения: 350033, РОССИЯ, КРАЙ КРАСНОДАРСКИЙ, ГОРОД КРАСНОДАР, УЛИЦА СТАВРОПОЛЬСКАЯ, ДОМ 14, ЛИТЕР Б, ОФИС 7,
Документ, в соответствии с которым изготовлена продукция: ТУ 31.09.11-011-64046643-2021 «Мебель для предприятий общественного питания. Технические условия»
Коды ТН ВЭД ЕАЭС: 9403105809; 9403109100; 9403208009; 9403
Серийный выпуск

Соответствует требованиям ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»

Декларация о соответствии принята на основании протоколов: № 40М выдан 30.11.2021 испытательной лабораторией "ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И ИСПЫТАНИЙ В КРАСНОДАРСКОМ КРАЕ И РЕСПУБЛИКЕ АДЫГЕЯ"" RA.RU.21АЯ35; № 21929 выдан 29.11.2021 испытательной лабораторией "Испытательный лабораторный центр ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае" RA.RU.510840; Схема декларирования: 3д

Дополнительная информация Условия хранения по ТУ 31.09.11-011-64046643-2021 «Мебель для предприятий общественного питания. Технические условия». Изделия должны храниться в крытых помещениях отправителя (получателя) при температуре не ниже +2°С и относительной воздуха от 45% до 70%. Срок службы – 5 лет.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 21.03.2025 **включительно**

М.П. МЕШКОВА ТАТЬЯНА АЛЕКСЕЕВНА

(подпись) (Ф. И. О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.PA02.B.60339/22
Дата регистрации декларации о соответствии: 22.03.2022