

«ЭЛЬФ 4М «ТОРГОВЫЙ ДОМ»

ТЕЛЕЖКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИПКС-117

ПАСПОРТ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ИПКС-117 ПС (Редакция 28.03.2014 г.)

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Волгодга (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395) 279-98-46

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Тележка технологическая (пельменная) ИПКС-117П (далее тележка пельменная) предназначена для транспортировки подносов и гастроемкостей при производстве замороженных полуфабрикатов (пельменей, котлет, блинчиков). Тележка пельменная может использоваться для транспортировки различных пищевых штучных продуктов на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

Тележка пельменная выпускается в исполнениях:

- большая тележка пельменная для лотков (модель ИПКС-117ПБ(Н));
- большая тележка пельменная для гастроемкостей (модель ИПКС-117-01ПБ(Н));
- маленькая тележки пельменная для лотков (модель ИПКС-117ПМ(Н));
- маленькая тележка пельменная для гастроемкостей (модель ИПКС-117-01ПМ(Н)).

Вид климатического исполнения соответствует УХЛ 4.2 по ГОСТ 15150-69, т.е. температура окружающего воздуха от плюс 10 до плюс 35°C; относительная влажность воздуха от 45 до 80 %, атмосферное давление от 84 до 107 кПа (от 630 до 800 мм.рт.ст.).

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	ИПКС-117ПБ(Н)	ИПКС-117-01ПБ(Н)	ИПКС-117ПМ(Н)	ИПКС-117-01ПМ(Н)
Распределенная нагрузка на тележку пельменную, кг, не более	140		75	
Габаритные размеры лотков (гастроемкостей), мм, не более				
длина	650	650	650	650
ширина	530	530	530	530
глубина	10	20	10	20
Количество полок, шт.	18		10	
Шаг полок, мм, не более	85		85	
Габаритные размеры, мм, не более				
длина	800		800	
ширина	750		750	
высота	1850		1150	
Масса, кг, не более	58		35	

Тележка пельменная, лотки и гастроемкости выполнены из пищевой нержавеющей стали ГОСТ 5632-72.

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

Тележка пельменная поставляется в разобранном виде.

Комплект поставки тележки пельменной должен соответствовать таблице 1.

Таблица 1

Обозначение	Наименование	Кол.	Прим.
ИПКС 117-01.00.00.000	Тележка технологическая (пельменная) ИПКС-117ПБ(Н), ИПКС-117-01ПБ(Н), ИПКС-117ПМ(Н), ИПКС-117-01ПМН) в составе:		
	Боковина	2	
	Стяжка	4	
	Опора колесная поворотная с фикса- цией и тормозом	4	
ГОСТ 7798-70	Болт М8х16.58.099	16	
ГОСТ 11371-80	Шайба 8.01.099	16	
ГОСТ 6402-70	Шайба 8 65Г 099	16	
	Заглушка 25х25	4	
	Лоток (650х530х10)	18	ИПКС- 117ПБ(Н)
	Лоток (650х530х10)	10	ИПКС- 117ПМ(Н)
	Гастроемкость GN 2/1-20	18	ИПКС-117- 01ПБ(Н)
	Гастроемкость GN 2/1-20	10	ИПКС-117- 01ПМ(Н)
ИПКС-117 ПС	Тележка технологическая ИПКС-117. Паспорт	1	

4. УСТРОЙСТВО

Тележка технологическая (пельменная) ИПКС-117П (рисунок 1) представляет собой сборную конструкцию, состоящую из двух боковин 1, соединенных между собой четырьмя стяжками 2 с помощью болтового соединения. Тележка пельменная снабжена четырьмя опорами колесными поворотными 4 с фиксацией и тормозом.

Тележки пельменные ИПКС-117ПБ(Н) (рисунок 1, а), ИПКС-117ПМ(Н) (рисунок 1, б) предназначены для транспортировки лотков 7 размерами 650х530х10.

Тележки пельменные ИПКС-117-01ПБ(Н) (рисунок 1, а), ИПКС-117-01ПМ(Н) (рисунок 1, б) предназначены для транспортировки гастроемкостей 7 GN2/1-20.

5. УКАЗАНИЕ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ

Категорически запрещается перегружать тележку пельменную. Распределенная нагрузка не должна превышать указанную в паспорте.

6. ПОРЯДОК СБОРКИ

6.1 Сборку тележки пельменной производить на ровном горизонтальном полу. Горизонтальность пола проверить по строительному уровню.

6.2 Соединить боковины 1 между собой с помощью стяжек 2 болтами (М8х16) поз. 3, подложив шайбу 8 поз. 5 и шайбу 8 65 Г поз. 6. Болты затягивать с усилием не менее 1 кгс/м (момент затяжки).

6.3 Установить опоры колесные поворотные 4 на боковины 1. При монтаже опор прикладывать усилие не менее 1,7 кгс/м (момент затяжки).

7. ПОРЯДОК УСТАНОВКИ

7.1 При установке тележки пельменной должны быть соблюдены условия, обеспечивающие проведение санитарного контроля за производственными процессами, за качеством сырья и готовой продукции, а также обеспечивающие возможность мойки, уборки, дезинфекции тележки пельменной и помещения.

7.2 Установить тележку пельменную на ровной горизонтальной поверхности. При необходимости отрегулировать положение лотка (гастроёмкости) в горизонтальной плоскости с помощью опор колесных поворотных 4.

ВНИМАНИЕ! Перед началом эксплуатации рабочие поверхности тележки пельменной, выполненные из нержавеющей стали, тщательно протереть ветошью, смоченной в уксусе (до исчезновения черных следов на ветоши), затем провести мойку в соответствии с требованиями паспорта.

8. ПЕРЕЧЕНЬ КРИТИЧЕСКИХ ОТКАЗОВ В СВЯЗИ С ОШИБОЧНЫМИ ДЕЙСТВИЯМИ ПЕРСОНАЛА

Перечень критических отказов	Возможные ошибочные действия персонала, которые приводят к инциденту или аварии	Действия персонала в случае инцидента или аварии
Лотки (гастроёмкости) устанавливаются на тележку пельменную не устойчиво, с перекосом.	При сборке тележки пельменной боковины соединялись на неровном полу. Тележка пельменная собрана с перекосом.	Разобрать и вновь собрать тележку пельменную в соответствии с разделом 6 настоящего паспорта.

9. ПОРЯДОК МОЙКИ

9.1 Мойку и обезжиривание тележки пельменной проводить в соответствии с санитарными правилами для данного вида производства и разработанными на предприятии инструкциями.

9.2 Мойку тележки пельменной проводить в следующей последовательности:

- ополоснуть горячей водой (45-50°C);
- промыть с помощью щеток моющим раствором (45-50°C);
- ополоснуть горячей водой (45-50°C) до полного удаления остатков моющего раствора;
- продезинфицировать растворами дезинфектантов с помощью щеток (расход дезинфицирующего раствора 0,5 л на 1 м² поверхности);
- ополоснуть холодной водой до удаления запаха дезинфектанта.

9.3 Вытереть тележку пельменную насухо тканью.

9.4 Рекомендуемые моющие и дезинфицирующие растворы.

9.4.1 Моющие растворы:

раствор каустической соды (0,8 - 1,0)%

раствор азотной или сульфаминовой кислоты (0,3 - 0,5)%

раствор моющей смеси «Синтрол» (2,5 - 3,0)%

Допускается использовать моющее средство «Дезмол».

9.4.2 Дезинфицирующие растворы:

раствор хлорной извести 150 - 200 мг/л

хлорамин	150 - 200 мг/л
гипохлорид натрия	150 - 200 мг/л
гипохлорид калия	150 - 200 мг/л

10. ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

10.1. Тележка пельменная хранится в складских помещениях при температуре окружающей среды от плюс 10 до плюс 30° С и относительной влажности воздуха от 45 до 80 %.

10.2. Если тележка пельменная хранится более чем 18 месяцев, то должна производиться консервация в соответствии с ГОСТ 9.014-78.

10.3. Транспортирование тележки пельменной допускается автомобильным, железнодорожным, авиационным и водным транспортом в соответствии с условиями и правилами перевозок, действующими на каждом виде транспорта.

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Тележка технологическая (пельменная) ИПКС-117П _____, заводской номер _____ соответствует конструкторской документации ИПКС 117-01.00.00.000 и признана годной к эксплуатации.

Дата выпуска _____ 201 ____ г.

М.П.

Представитель ОТК _____

12. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

12.1 Предприятие гарантирует соответствие тележки технологической (пельменной) ИПКС-117П(Н) паспортным характеристикам при соблюдении условий транспортировки, хранения, монтажа, наладки, эксплуатации и технического обслуживания. Гарантийный срок эксплуатации составляет 12 месяцев со дня продажи оборудования.

12.2 Ввод оборудования в эксплуатацию должен проводиться специализированными предприятиями или службами предприятия изготовителя. Гарантийные обязательства не распространяются на оборудование со следами механических повреждений и на оборудование, подвергшееся несогласованному с предприятием изготовителем ремонту или конструктивному изменению.

12.3 Предприятие изготовитель оставляет за собой право, не уведомляя потребителей, вносить изменения в конструкцию изделия, не ухудшающие его паспортные характеристики.

13. СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ

13.1 Критерии предельных состояний оборудования: тележка пельменная непригодна для эксплуатации в случае разрушения каркаса изделия и потерей каркасом несущих способностей. Тележка пельменная подлежит выводу из эксплуатации, списанию и утилизации.

13.2 В случае непригодности тележки пельменной для использования по назначению производится его утилизация. Все изношенные узлы и детали сдаются в пункты вторсырья.

13.3 Использование непригодной тележки пельменной по назначению ЗАПРЕЩЕНО!

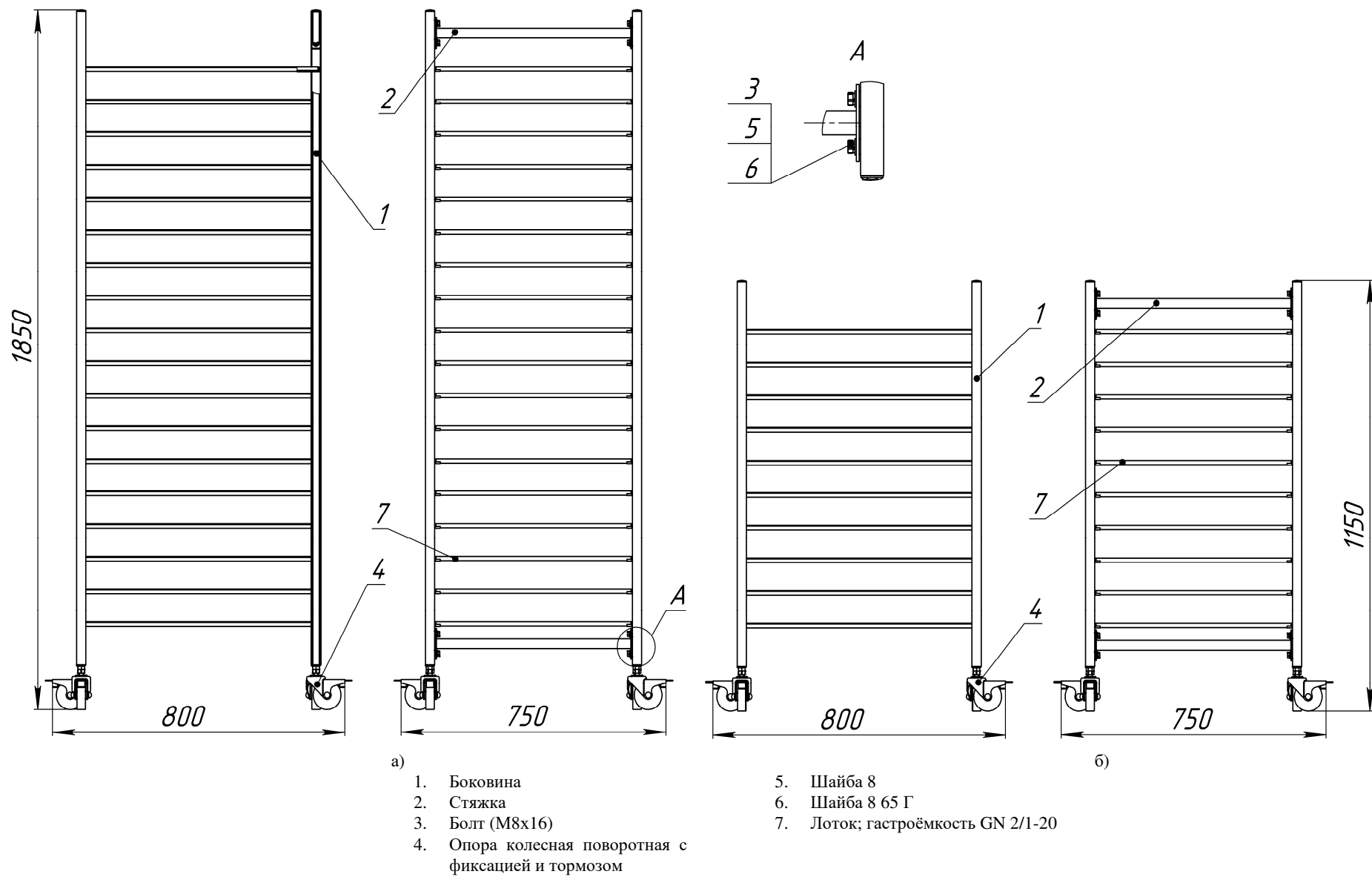


Рисунок 1. Тележка технологическая (пельменная):
 а – ИПКС-117ПБ(Н), ИПКС-117-01ПБ(Н);
 б – ИПКС-117ПМ(Н), ИПКС-117-01ПМ(Н)

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395) 279-98-46

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69

Эл. почта: emz@nt-rt.ru || Сайт: <http://elf4m.nt-rt.ru/>