



«ЭЛЬФ 4М «ТОРГОВЫЙ ДОМ»

ТЕЛЕЖКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИПКС-117

ПАСПОРТ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ИПКС-117 ПС (Редакция 17.02.2014 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
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/>

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Тележка технологическая (творожная) ИПКС-117Тв(Н) (далее тележка творожная) предназначена для перевозки творога и иных продуктов на предприятиях пищевой промышленности.

Климатическое исполнение соответствует УХЛ 4.2 по ГОСТ 15150-69, т.е. температура окружающей среды 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

Объем тележки, л, не менее	150
Грузоподъемность, кг, не более	150
Диаметр сливного отверстия, мм	15
Габаритные размеры ванны, мм, не более	
длина	700
ширина	500
глубина	460
Габаритные размеры, мм, не более	
длина	1150
ширина	550
высота	1000
Масса, кг, не более	20

Выполнена полностью из пищевой нержавеющей стали ГОСТ 5632-72.

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

Комплект поставки должен соответствовать таблице 1.

Таблица 1

Обозначение	Наименование	Кол-во, шт.	Прим.
ИПКС-117-02.00.00.000	Тележка технологическая ИПКС-117Тв(Н)	1	
ИПКС -117ПС	Тележка технологическая ИПКС-117. Паспорт	1	

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Тележка творожная (рисунок 1) представляет собой цельнотянутую ванну 1 прямоугольной формы, закрепленную на несущей раме 2, с четырьмя поворотными опорами с тормозом 3. Для удобства перемещения в верхней части тележки имеется откидная ручка 4.

Для слива продукта в дне ванны 1, имеется отверстие с патрубком 5, на котором находится кран шаровой (Ду 15 с диаметром проходного отверстия 15 мм) 6, предназна-

ченный для слива остатков продукта или моющих средств, а также для присоединения к отводящим трубопроводам (на усмотрение заказчика).

5. УКАЗАНИЕ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ

5.1 К работе по обслуживанию тележки творожной допускаются лица, ознакомившиеся с данным паспортом, усвоившие основные приемы работы при эксплуатации изделия и прошедшие инструктаж по технике безопасности.

5.2 Общие требования безопасности соответствуют ГОСТ 12.2.124-90.

6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ

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

6.2 Установить тележку творожную, придав ей устойчивое положение, для чего необходимо затормозить и зафиксировать все поворотные опоры 3.

6.3 По окончании работы произвести санитарную обработку согласно разделу 8 данного паспорта.

7. 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
Деформации цельнотянутой ванны, нарушение герметичности.	Превышение максимальной грузоподъемности тележки творожной.	Не допускать перегрузки тележки творожной сверх допустимых значений паспорта.

8. ПОРЯДОК МОЙКИ

8.1 Полную мойку тележки творожной производить после каждого опорожнения в следующей последовательности:

- ополоснуть теплой водой (35-40) °С для удаления остатков продукта;
- промыть моющим раствором при температуре (45-50) °С с помощью щеток;
- ополоснуть теплой водой (35-40) °С до полного удаления остатков моющего раствора;
- перед началом работы продезинфицировать раствором дезинфектанта с помощью щеток в течение 2 - 3 мин;
- ополоснуть водопроводной водой до полного удаления запаха дезинфектанта.

8.2 Рекомендуемые моющие и дезинфицирующие растворы.

8.2.1 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 "Дизмол".

8.2.2 Дезинфицирующие растворы:

раствор хлорной извести	150 - 200 мг/л
хлорамин	150 - 200 мг/л
гипохлорит натрия	150 - 200 мг/л
гипохлорит калия	150 - 200 мг/л

9. ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

9.1 Тележка творожная хранится в складских помещениях при температуре окружающей среды от плюс 10° С до плюс 35 °С и относительной влажности воздуха от 45 до 80 %.

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

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

9.4 При погрузке и транспортировании необходимо соблюдать и выполнять требования манипуляционных знаков на таре.

10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Тележка технологическая (творожная) ИПКС-117Тв(Н), заводской номер _____ соответствует конструкторской документации ИПКС-117-02.00.00.000, ТУ5151-077-12191577-2006 и признана годной к эксплуатации.

Дата выпуска "___" _____ 201 __ г.

М.П.

Представитель ОТК _____

11. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

11.2 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.

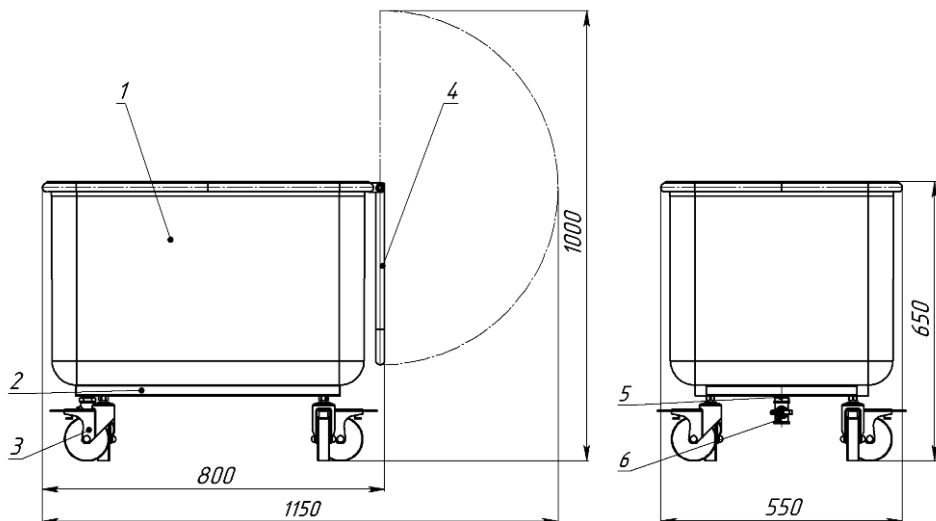
11.3 Предприятие изготовитель оставляет за собой право, не уведомляя потребителей, вносить изменения в конструкцию изделия, не ухудшающие его паспортные характеристики.

12. СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ

12.1 Критерии предельных состояний оборудования: тележка творожная непригодна для эксплуатации в случае разрушения рамы изделия и потерей рамой несущих способностей, нарушением герметичности ванны. Тележка творожная подлежит выводу из эксплуатации, списанию и утилизации.

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

12.3 Использование непригодной тележки творожной по назначению ЗАПРЕЩЕНО!



1. Ванна
2. Рама
3. Опора поворотная с тормозом
4. Откидная ручка
5. Патрубок
6. Кран шаровой (Ду 15)

Рисунок 1. Тележка технологическая (творожная) ИПКС-117Тв(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
 Пенза (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