

**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 20x20. Тележка имеет 14 уровней для гастроемкостей. Направляющие выполнены из нержавеющей 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 20x20. Тележка имеет 14 уровней для гастроемкостей. Направляющие выполнены из нержавеющей 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 600x400 мм. Имеет разборную конструкцию. Каркас изготовлен из нержавеющей трубы 20x20. Тележка имеет 12 уровней для противней и пекарских листов. Направляющие

выполнены из нержавеющей 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  $\pm 10$ мм

#### 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 рН 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 нержавеющей поверхности 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.РА03.В.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 <a href="mailto:service@zavod-pt.ru">service@zavod-pt.ru</a>
г. Самара	Заводское шоссе, д.111, ТЦ ДиПорт	+7 (846) 922-52-17 <a href="mailto:samara@zavod-pt.ru">samara@zavod-pt.ru</a>
г. Сочи	ул. Донская, д. 9	+7 (862) 235-11-25 <a href="mailto:sochi@zavod-pt.ru">sochi@zavod-pt.ru</a>
г. Екатеринбург	ул. Машиностроителей, д. 30	+7 (343) 272-82-12 <a href="mailto:ekt@zavod-pt.ru">ekt@zavod-pt.ru</a>

**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](mailto:service@zavod-pt.ru)





**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-п, 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-НС; Столы нейтральные поворотные типа СНП; Столы нейтральные для горячих напитков типа СП; 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, ТОЦ, ТОСПБ; 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-шильды типа СШ, ТШ; Тележки-шильды 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.21AЯ35; № 21929 выдан 29.11.2021 испытательной лабораторией "Испытательный лабораторный центр ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае" RA.RU.S10840; 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 отапливаемых (получателя) при температуре не ниже +2°C и относительной влажности воздуха от 45% до 70%. Срок службы – 5 лет.

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

(подпись)



М.П. МЕШКОВА ТАТЬЯНА АЛЕКСЕЕВНА  
(Ф. И. О. заявителя)

**Регистрационный номер декларации о соответствии:** ЕАЭС N RU Д-РУ.РА02.В.60339/22  
**Дата регистрации декларации о соответствии:** 22.03.2022