



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

П А С П О Р Т

350033, г. Краснодар, ул. Ставропольская,14
тел. (861) 228-98-31, www.zavod-pt.ru
2017 г.

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 600х400 мм. Имеет разборную конструкцию. Каркас изготовлен из нержавеющей трубы 20х20. 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. Габаритности, пекарские листы, противни и подносы в комплект не входят.

Наименование	Изображение	Количество уровней, шт	Габаритные размеры, мм			Масса, кг, не более
			длина	ширина	высота	
ТШ-11		14	373 (408)	565 (600)	1560	14
ТШ-21		14	575 (610)	685 (720)		16
ТШ-П12		12	650 (685)	430 (465)		14
ТШ-О		9	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 ± 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. 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.

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.**

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. Изготовитель: ООО «ПицТех»

юр. адрес: 350033, г. Краснодар, ул. Ставропольская, 14

факт. Адрес: 353211, Краснодарский край, ст. Новотитаровская, ул. Луначарского, 1/2

2. Перечень авторизованных сервисных центров компании

ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Краснодар	ул. Ростовское шоссе, 68/1	т./ф.: (861) 228-98-11, (861) 228-98-31 www.pteh.biz
г. Самара	ул. Авроры 110, корп. ХАРД (эксперим. мастерские)	тел. (846) 922-52-17, 221-06-17, samara@zavod-pt.ru
г. Сочи	ул. Донская 9	тел. (8622) 95-54-15, 38-82-98, 96-88-96, 96-83-40, 96-83-41, sochi@zavod-pt.ru
г. Екатеринбург	ул. Машиностроителей, 22	тел. (343) 310-22-32 (912) 213-75-98, (922) 113-05- 17 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

Официальные представительства компании ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Люберцы	ул. Электрификации, 26 В	(495)589-59-41, 518-75-94, moscow@zavod-pt.ru
г. Санкт-Петербург	Шоссе Революции, 84, литер Е	(911) 922-91-04, (812)982-35-55, spb@zavod-pt.ru
г. Казань	ул. Журналистов, 54	(843) 214-46-23, 297-88-85, (904) 671-96-54, kazan@zavod-pt.ru
г. Ростов-на-Дону	ул. Курская, 10 Д	тел. (863) 275-91-70, 256-34-44, rnd@zavod-pt.ru
г. Саратов	ул. Астраханская, 43, стр. 2	тел. (8452) 935-760, 987-746, saratov@zavod-pt.ru
г. Воронеж	ул. Электросигнальная, 24	тел. (4732) 517-211, 323-606, 502-161, 502-181, vobs@zavod-pt.ru
г. Ставрополь	ул. Октябрьская 184, Бизнес-центр «Восход», 5 корпус	тел. (928) 014-38-49, (8652) 42-16-57, stv@zavod-pt.ru
г. Волгоград	ул. Чистоозерная, 6	тел. (8442) 28-94-56 volg@zavod-pt.ru
г. Н. Новгород	ул. Памирская, 11, лит К	тел. (831) 415-31-06, 220-58-52, (950) 353-44-01, nn@zavod-pt.ru
г. Уфа	ул. Ростовская, 18, лит. А	тел. (347) 294-46-36, 293-35-36, (987) 25-44-636, ufa@zavod-pt.ru
г. Новосибирск	пер. Комбинатский, 3	тел. (383) 325-33-60, (913) 781-70-28, (961) 228-72-22, (913) 781-87-19, nsk@zavod-pt.ru
г. Красноярск	ул. Северное шоссе, 25	тел. (391) 258-22-85, (391) 272-28-82, (391) 226-68-70, kry@zavod-pt.ru
г. Оренбург	ул. Монтажников, 26	(3532) 40-65-21, 40-65-23 orenburg@zavod-pt.ru
г. Симферополь	ул. Героев Сталинграда 8/3, ТРЦ «ФУРШЕТ»	+7 (918) 263-88-44 +7 (978) 722-58-43 krim@zavod-pt.ru