



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

«ЭЛЬФ 4М «ТОРГОВЫЙ ДОМ»

**ТЕЛЕЖКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ  
ИПКС-117**

**ПАСПОРТ  
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
ИПКС-117 ПС  
(Редакция 17.02.2014 г.)**

2014 г.

## 1. НАЗНАЧЕНИЕ

Тележка технологическая (чан посолочный) ИПКС-117Ц(Н) (далее чан-тележка) предназначена для посолки и/или транспортировки мясных, рыбных или иных продуктов на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

Вид климатического исполнения соответствует УХЛ 4.2 по ГОСТ 15150-69, т.е.: температура окружающего воздуха от плюс 10 до плюс 35°С; 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-117Ч-100Ц(Н)	ИПКС-117Ч-55Ц(Н)
Объем чана, л, не менее	100	55
Грузоподъемность, кг, не более	100	60
Габаритные размеры, мм, не более		
длина	600	650
ширина	550	700
высота	800	300
Масса, кг, не более	20	15

Чан-тележка выполнена полностью из пищевой нержавеющей стали ГОСТ 5632-72.

## 3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

Комплект поставки чан-тележки должен соответствовать таблице 1.

Таблица 1

Обозначение	Наименование	Кол., шт.	Прим.
ИПКС 117-Ч.00.00.000-03 ИПКС 117-Ч.00.00.000-04	Тележка технологическая ИПКС-117Ч-100Ц(Н), ИПКС-117Ч-55Ц(Н)	1	
ИПКС-117ПС	Тележка технологическая ИПКС-117. Паспорт	1	

## 4. УСТРОЙСТВО

**Тележка технологическая (чан посолочный) ИПКС-117Ч-100Ц(Н)** (рисунок 1) представляет собой цельнотянутый чан 1 объемом 100 л, выполненный из пищевой нержавеющей стали и установленный на сварном каркасе 2. Для удобства перемещения по производственным помещениям каркас 2 чан-тележки имеет ручку 4 и четыре поворотные колесные опоры 3 диаметром 100 мм. Каждое из колес имеет тормоз, что позволяет фиксировать положение чан-тележки.

Для слива рассола или моющих жидкостей в нижней части чана имеется сливной патрубков 5 (рисунок 2) диаметром 20 мм с закручивающейся пробкой 6.

**Тележка технологическая (чан посолочный) ИПКС-117Ч-55Ц(Н)** (рисунок 2) представляет собой цельнотянутый чан 1 объемом 55 л, выполненный из пищевой нержавеющей стали и установленный на сварном каркасе 2. Чан 1 имеет боковые ручки и может быть снят с каркаса 2. Для удобства перемещения по производственным помещениям каркас 2 чан-тележки имеет ручку 4 и четыре поворотные колесные опоры 3 диаметром 75 мм. Каждое из колес имеет тормоз, что позволяет фиксировать положение чан-тележки.

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

#### 5. 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 чана, нарушение герметичности.	Превышение максимальной грузоподъемности чан-тележки.	Не допускать превышения допустимых паспортных значений грузоподъемности чан-тележки, указанных в разделе 2 настоящего паспорта.

#### 6. ПОРЯДОК МОЙКИ

6.1 Мойку и обезжиривание чан-тележки проводить в соответствии с санитарными правилами и разработанными инструкциями, действующими на данном предприятии.

6.2 Мойку чан-тележки производить 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 м<sup>2</sup> поверхности);

- ополоснуть холодной водой до полного удаления запаха дезинфектанта.

6.3 Рекомендуемые моющие и дезинфицирующие растворы.

6.3.1 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".

## 6.3.2 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

6.4 После мойки чан-тележку насухо вытереть тканью.

## 7. ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

7.1 Чан-тележка хранится в складских помещениях при температуре окружающей среды от плюс 10 до плюс 30°C и относительной влажности воздуха от 45 до 80%.

7.2 Если чан-тележка хранится более 18 месяцев, необходимо производить консервацию в соответствии с ГОСТ 9.014-78.

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

## 8. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Тележка технологическая (чан посолочный) ИПКС-117Ч-\_\_\_\_\_Ц(Н), заводской номер \_\_\_\_\_ соответствует конструкторской документации ИПКС 117-Ч.00.00.000-\_\_\_ и признана годной к эксплуатации.

Дата выпуска \_\_\_\_\_ 201\_\_г.

М.П.

Представитель ОТК \_\_\_\_\_

## 9. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

9.1 Предприятие гарантирует соответствие тележки технологической (чана посолочного) ИПКС-117Ч-\_\_\_\_\_Ц(Н) паспортным характеристикам при соблюдении условий транспортировки, хранения, монтажа, наладки, эксплуатации и технического обслуживания. Гарантийный срок эксплуатации составляет 12 месяцев со дня продажи оборудования.

9.2 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.

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

## 10. СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ

10.1 Критерии предельных состояний оборудования: чан-тележка непригодна для эксплуатации в случае разрушения основания изделия и потерей основанием несущих способностей, нарушением герметичности чана. Чан-тележка подлежит выводу из эксплуатации, списанию и утилизации.

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

**10.3 Использование непригодной чан-тележки по назначению ЗАПРЕЩЕНО!**

## 11. СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИИ

Потребитель предъявляет рекламацию предприятию-поставщику.

## 12. АДРЕС ПРЕДПРИЯТИЯ-ИЗГОТОВИТЕЛЯ

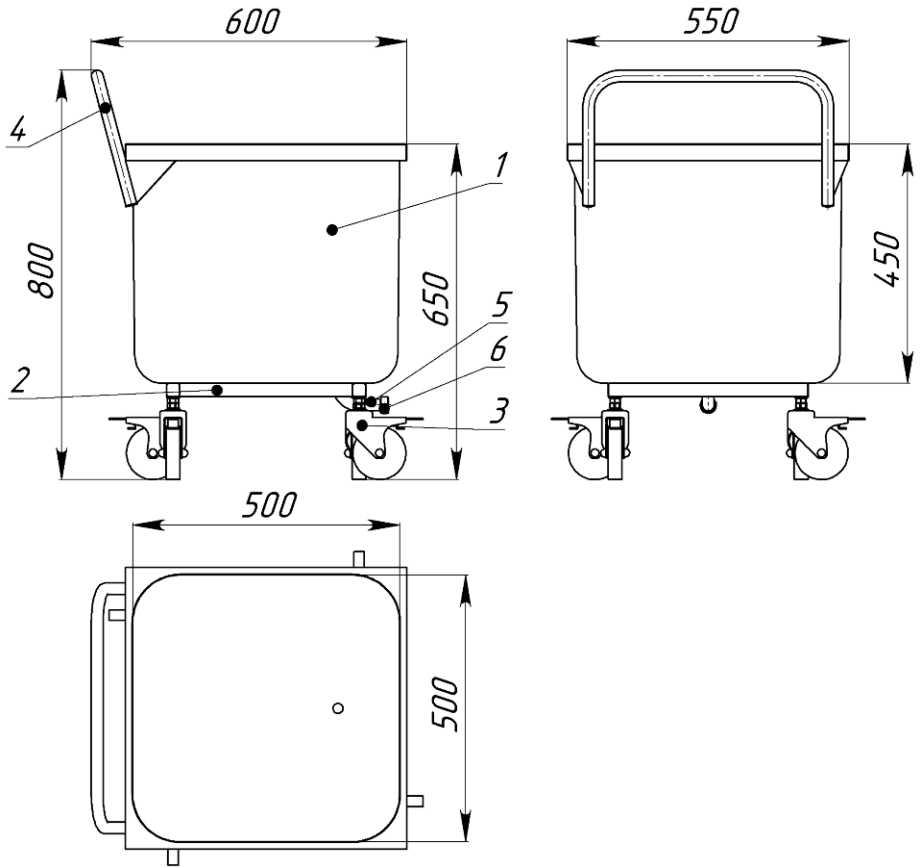
Россия, 390011, г.Рязань, пр. Яблочкова 6, стр.4.

E-mail: [elf@elf4m.ru](mailto:elf@elf4m.ru)

<http://www.elf4m.ru>

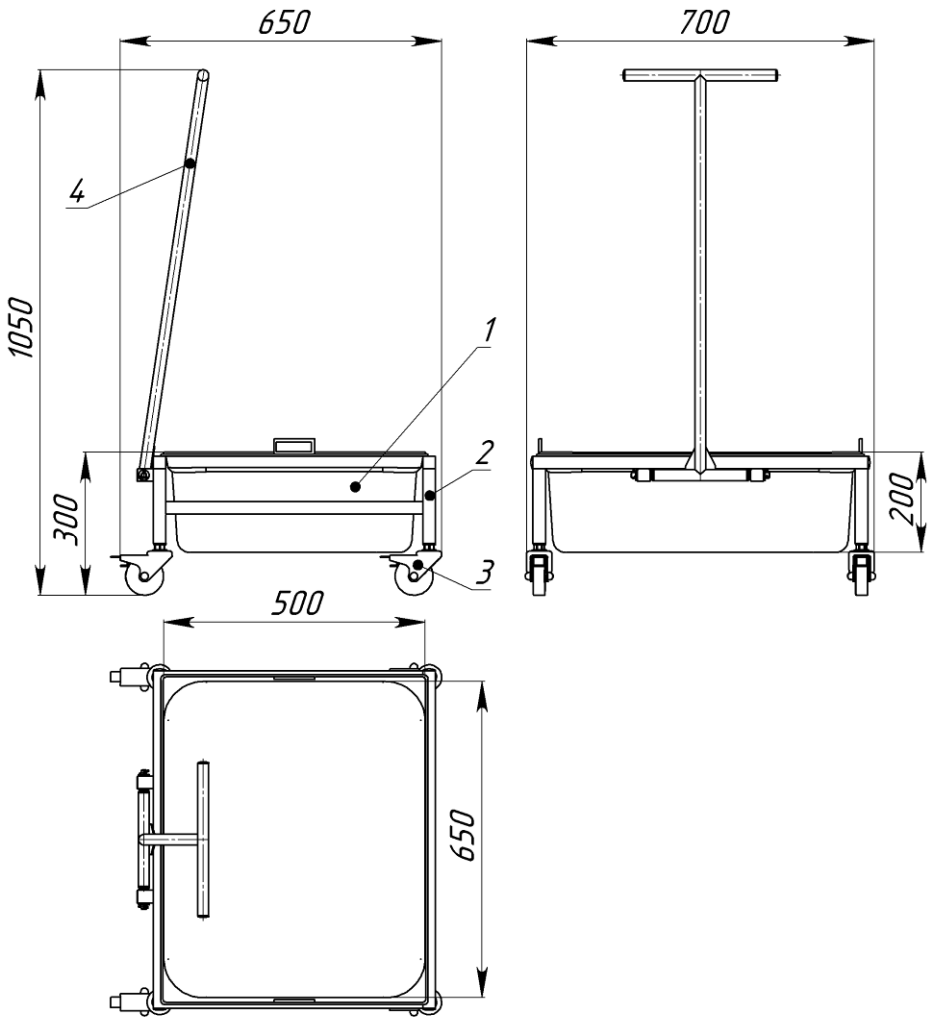
Тел. (4912) 45-33-31; 45-65-01; 24-38-26

Тел.- факс (4912) 24-38-23



- |   |                     |
|---|---------------------|
| 1. Чан                                  | 4. Ручка            |
| 2. Каркас                               | 5. Сливной патрубок |
| 3. Колесная опора поворотная с тормозом | 6. Пробка           |

Рисунок 1. Тележка технологическая (чан посолочный)  
ИПКС-117Ч-100Ц(Н)



1. Чан  
2. Каркас

3. Колесная опора поворотная с тормозом  
4. Ручка

Рисунок 2. Тележка технологическая (чан посолочный)  
ИПКС-117Ч-55Ц(Н)

---

## Общество с ограниченной ответственностью «АМС»

Место нахождения: 119530, Москва, Очаковское шоссе, дом 34, помещение VII, комната 10,  
фактический адрес: 119530, Москва, Очаковское шоссе, дом 34, помещение VII, комната 10,  
телефон: + 79262565508, электронная почта: all@alfa-cert.ru.  
Аттестат аккредитации № RA.RU.11АЖ22, выдан 02.03.2017 года

---

Исх. № 2026 от 13.11.2018 года

Директору  
ООО «ЭЛЬФ 4М»ТОРГОВЫЙ ДОМ»  
Фидосейкину Александру Александровичу  
Адрес: 390023, РЯЗАНСКАЯ ОБЛ, РЯЗАНЬ  
Г, ЯБЛОЧКОВА ПР, ДОМ 6, СТРОЕНИЕ 4

### ИНФОРМАЦИОННОЕ ПИСЬМО

В таможенные органы  
по месту требования  
На Ваш запрос о необходимости обязательного подтверждения соответствия продукции при  
ввозе на территорию Евразийского экономического союза, сообщаем следующее:  
продукция: Столы рабочие ИПКС-075, Полки настенные ИПКС-113  
Ванны моечные ИПКС-114, Стеллажи ИПКС-115, Тележки технологические ИПКС-117;  
Фильтры молочные ИПКС-126.

Код ТН ВЭД (ЕАЭС)  
843850000  
84222000009  
8434200000

не включена в «Единый перечень продукции, подлежащей обязательной сертификации» и «Единый перечень продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии», утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 01 декабря 2009 года № 982 (с изменениями, утвержденными Постановлениями Правительства РФ).

Одновременно сообщаем, что вышеуказанная продукция не попадает под действующие Технические Регламенты Таможенного Союза.

Настоящее разъяснение действительно до внесения изменений в документы Правительства Российской Федерации и Евразийской экономической комиссии, устанавливающие необходимость проведения обязательного подтверждения соответствия данных товаров.

Ответственность за правильность предоставленной информации по идентификации продукции и ее кодам несет организация, направившая запрос.

Руководитель (уполномоченное  
лицо) органа по сертификации  
ОСП ООО "АМС"



Фролов Оскар Борисович

(Ф.И.О.)