

РОССИЯ



# Тележки-шпильки для подносов универсальные ТШ-Н-01, ТШ-О-01

## П А С П О Р Т

ООО «ПицТех», г. Краснодар, 2026 г.

ТУ 31.09.11-011-64046643-2021

### 1. Назначение

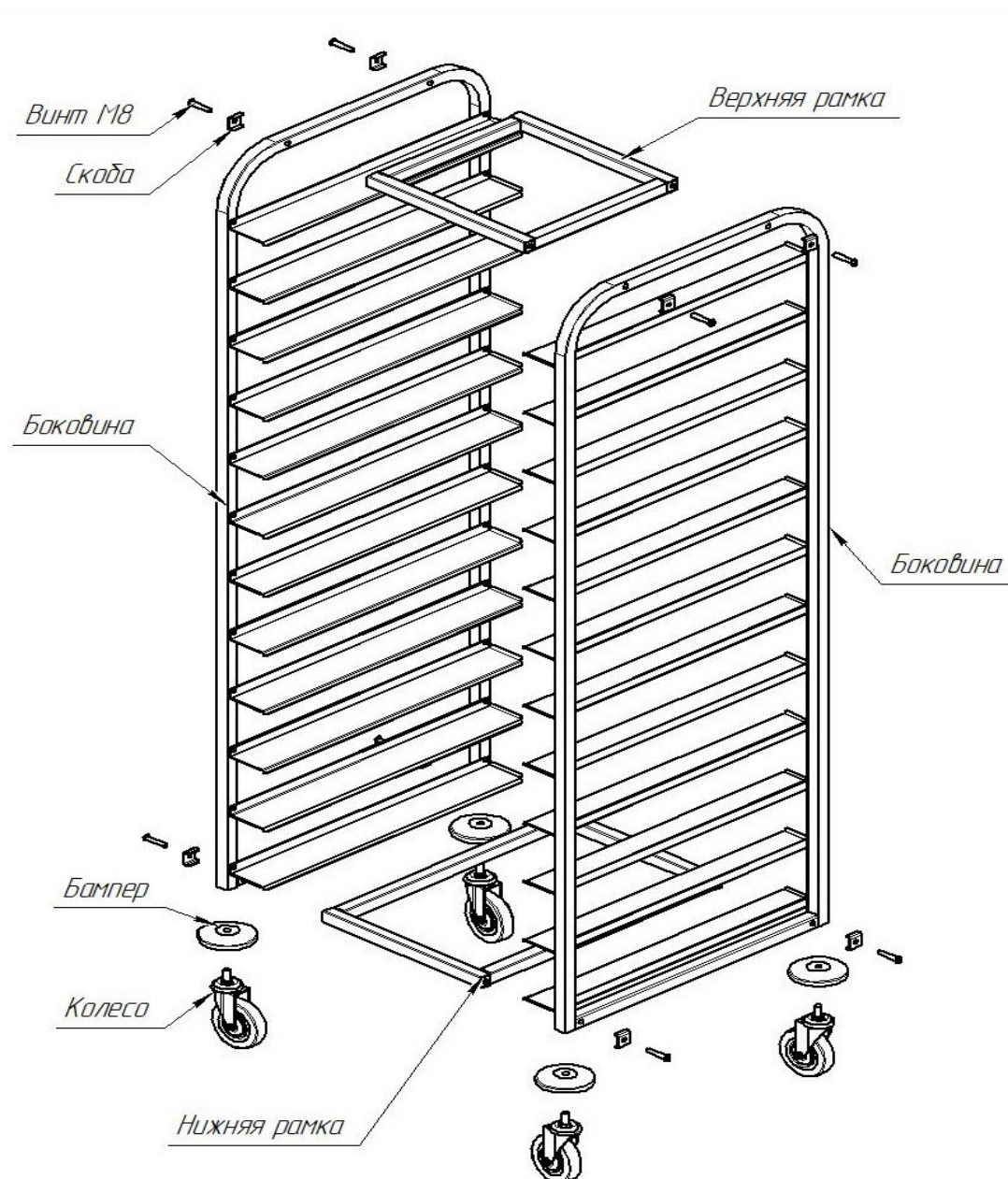
Тележки-шпильки предназначены для хранения и транспортировки подносов с пищевыми продуктами и кондитерскими изделиями до и после приготовления, являются вспомогательным оборудованием для предприятия общественного питания. Тележки-шпильки состоят из разборного каркаса и поворотных колесных опор.

### 2. Комплект поставки

| № п/п | Наименование                | Количество, шт |
|-------|-----------------------------|----------------|
| 1     | Боковина                    | 2              |
| 2     | Верхняя рамка               | 1              |
| 3     | Нижняя рамка                | 1              |
| 4     | Колесо d-100 мм с тормозом  | 2              |
| 5     | Колесо d-100 мм без тормоза | 2              |
| 6     | Бампер                      | 4              |
| 7     | Скоба                       | 8              |
| 8     | Винт М10х                   | 8              |
| 9     | Паспорт                     | 1              |

### 3. Последовательность сборки

1. Соединить две боковины с верхней и нижней рамкой через скобу при помощи винтов М8.
2. Протянуть все резьбовые соединения.
3. В боковины снизу вкрутить колеса через бампера.



### 4. Технические характеристики изделий

ТШ-Н-01 и ТШ-О-01 — тележка-шпилька для подносов размером 410x310 мм, 420x300 мм, 525x325 мм, 455x355 мм, 435x345 мм. Имеет сборную конструкцию. Каркас изготовлен из трубы 25x25. Тележки имеют 12 уровней для подносов. Направляющие выполнены из листового металла, подогнутого в двух сторон, для предотвращения выскакивания емкости. Расстояние между уровнями 133 мм.

Каркас тележки ТШ-О-01 выполнен из стали Ст3, окрашенного порошковой краской,

направляющие из нержавеющей стали.

ТШ-Н-01 выполнена полностью из нержавеющей стали.

Передвижение тележек-шпилек осуществляется при помощи четырех поворотных колес, два из которых имеют 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-О-01      |  | 12                     | 133                           | 620<br>(700)           | 420<br>(500) | 1800   | 33                  |
| ТШ-Н-01      |  |                        |                               |                        |              |        | 30                  |

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

## 5. 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-шпилек, 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.*

### **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.

### **6. 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.

### **7. 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-РУ.РА03.В.55807/25

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

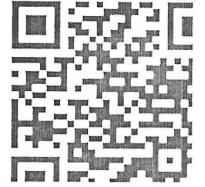
3. Конечному пользователю гарантия предоставляется продавцом. По вопросам гарантии обращайтесь в организацию, осуществившую продажу.

По вопросам ввода в эксплуатацию, текущего ремонта и постгарантийного обслуживания вы можете обратиться к нашим представителям по адресам:

| Город              | Адрес  | Телефон, электр. почта  |
|--------------------|--|---|
| г. Екатеринбург    | ул. Машиностроителей, д. 30                                | +7 (343) 272-82-12 <a href="mailto:ekt@zavod-pt.ru">ekt@zavod-pt.ru</a>   |
| г. Красноярск      | ул. Взлетная, д. 55 А                                      | +7 (391) 231-65-00 <a href="mailto:kry@zavod-pt.ru">kry@zavod-pt.ru</a>   |
| г. Новосибирск     | ул. Автогенная 128 / ул. Крамского, 40                     | +7 (383) 239-50-87 <a href="mailto:nsk@zavod-pt.ru">nsk@zavod-pt.ru</a>   |
| г. Ростов-на-Дону  | ул. Вавилова, д. 68  | +7 (863) 311-59-25 <a href="mailto:rnd@zavod-pt.ru">rnd@zavod-pt.ru</a>   |
| г. Саратов         | ул. Астраханская, д. 43, корп. 5                           | +7 (845) 244-81-94 <a href="mailto:saratov@zavod-pt.ru">saratov@zavod-pt.ru</a>   |
| г. Ставрополь      | ул. Октябрьская, д. 184,<br>Бизнес-центр «Восход», 5 корп. | +7 (918) 869-79-79 <a href="mailto:stv@zavod-pt.ru">stv@zavod-pt.ru</a>   |
| г. Волгоград       | ул. Чистоозерная, д. 6                                     | +7 (844) 298-73-13 <a href="mailto:volg@zavod-pt.ru">volg@zavod-pt.ru</a>   |
| г. Казань          | ул. Журналистов, д. 54, оф.11                              | +7 (843) 226-87-84 <a href="mailto:kazan@zavod-pt.ru">kazan@zavod-pt.ru</a>   |
| г. Люберцы         | ул. Электрификации, д. 26 В                                | +7 (495) 227-73-50 <a href="mailto:moscow@zavod-pt.ru">moscow@zavod-pt.ru</a>   |
| г. Оренбург        | ул. Монтажников, д. 21                                     | +7 (3532) 45-74-74 <a href="mailto:orenburg@zavod-pt.ru">orenburg@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. Омск            | ул. Енисейская, д.1Б к4, оф.7                              | +7 (3812) 20-90-77 <a href="mailto:omsk@zavod-pt.ru">omsk@zavod-pt.ru</a>   |
| г. Воронеж         | ул. Электросигнальная, д. 24                               | +7 (473) 232-36-06 <a href="mailto:vobs@zavod-pt.ru">vobs@zavod-pt.ru</a>   |
| г. Краснодар       | Ростовское шоссе, д. 68/1<br>(район ипподрома)             | +7 (861) 241-10-26 <a href="mailto:tz@zavod-pt.ru">tz@zavod-pt.ru</a><br><a href="mailto:tr@zavod-pt.ru">tr@zavod-pt.ru</a> |
| г. Нижний Новгород | ул. Бекетова, д. 13П                                       | +7 (831) 424-20-15 <a href="mailto:nn@zavod-pt.ru">nn@zavod-pt.ru</a>   |
| г. Пятигорск       | ул. Ермолова, д.16, строение 1                             | +7 (918) 768-37-49 <a href="mailto:ptg@zavod-pt.ru">ptg@zavod-pt.ru</a>   |
| г. Санкт-Петербург | ул. Софийская д.60 лит. АЯ , оф. 304                       | +7 (812) 921-31-17 <a href="mailto:spb@zavod-pt.ru">spb@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. Уфа             | ул. Ростовская, д. 18                                      | +7 (347) 257-32-98 <a href="mailto:ufa@zavod-pt.ru">ufa@zavod-pt.ru</a>   |
| г. Алматы          | ул. Муратбаева, д.63                                       | +7 (771) 753-34-35 <a href="mailto:kz@zavod-pt.ru">kz@zavod-pt.ru</a>   |
| г. Бишкек          | ул. Лермонтова, д. 12                                      | +996 (312) 97-35-70 <a href="mailto:kg6@zavod-pt.ru">kg6@zavod-pt.ru</a>  |
| г. Симферополь     | ул. Бородина, д. 12 лит.3                                  | +7 (978) 972-42-99 <a href="mailto:krim2@pt-proekt.ru">krim2@pt-proekt.ru</a>   |
| г. Ташкент         | Учтепинский район, ул.<br>Фархадская, 8 блок               | +998 (99) 353-47-72 <a href="mailto:uz@zavod-pt.ru">uz@zavod-pt.ru</a>  |
| г. Минск           | ул. Старовиленская, д. 100, к.2, пом.2                     | +375 (29) 110-20-01 <a href="mailto:by@zavod-pt.ru">by@zavod-pt.ru</a>  |



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ  
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ



**Заявитель:** ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ПИЦТЕХ»

ОГРН: 1102308000640

Место нахождения: 350033, Россия, Краснодарский край, город Краснодар, ул. Ставропольская, дом 14, литер Б, офис 7

Адрес места осуществления деятельности: 353211, Россия, Краснодарский край, Динской район, Станица Новотитаровская, улица Луначарского, 1/2

Номер телефона: +7 (861) 2411700, Адрес электронной почты: [ta@zavod-pt.ru](mailto:ta@zavod-pt.ru)

**В лице:** генерального директора Чистякова Евгения Владимировича

заявляет, что мебель для предприятий общественного питания (смотри приложение № 1, лист 1)

**Изготовитель:** ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ПИЦТЕХ»

Место нахождения: 350033, Россия, Краснодарский край, город Краснодар, ул. Ставропольская, дом 14, литер Б, офис 7

Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 353211, Россия, Краснодарский край, Динской район, Станица Новотитаровская, улица Луначарского, 1/2

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: смотри приложение № 1, лист 1

Серийный выпуск

Соответствует требованиям ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»

Декларация о соответствии принята на основании протоколов испытаний: № 1М выдан 18.03.2025, испытательной лабораторией "Испытательный центр ФБУ "Краснодарский ЦСМ" RA RU.21АЯ35; № 23-01/06565-25 выдан 18.03.2025 испытательной лабораторией "Испытательный лабораторный центр ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае" RA.RU.510840; Схема декларирования: Зд;

**Дополнительная информация** Условия хранения: ТУ 31.09.11-011-64046643-2021 «Мебель для предприятий общественного питания. Технические условия». Изделия должны храниться в крытых помещениях отправителя (получателя) при температуре не ниже +2 °С и относительной влажности воздуха от 45% до 70%. Срок службы-5лет.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 10.04.2030 включительно

  
(подпись)



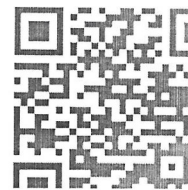
М.П. ЧИСТЯКОВ ЕВГЕНИЙ ВЛАДИМИРОВИЧ

(Ф. И. О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-РУ. PA03.B.55807/25

Дата регистрации декларации о соответствии: 11.04.2025

# ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ



## ПРИЛОЖЕНИЕ № 1 лист 1

### К ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ ЕАЭС N RU Д-RU.PA03.B.55807/25

Перечень продукции, на которую распространяется действие декларации о соответствии

| Коды<br>ТН ВЭД<br>ЕАЭС                          | Наименование, типы, марки, модели однородной<br>продукции, составные части изделия или комплекса   | Обозначение<br>документации,<br>по которой выпускается<br>продукция |
|---|--|---|
| <p>9403105809<br/>9403109100<br/>9403208009</p> | <p>Мебель для предприятий общественного питания (в любой компоновке или отдельными изделиями) в составе:<br/>                     Столы разделочные типов СРО, СРОБ<br/>                     Столы для сбора остатков пищи типа ССОП<br/>                     Столы для доочистки овощей типа СРОД<br/>                     Столы для переборки круп типа СРОП<br/>                     Столы кондитерские типа СРОК<br/>                     Столы кассовые типа СК<br/>                     Столы нейтральные типов СП, СП-ПНС<br/>                     Столы нейтральные поворотные типа СПП<br/>                     Столы нейтральные для горячих напитков типа СПН<br/>                     Столы для рубки мяса с колодой типа СРМ<br/>                     Стеллажи кухонные типов СКК, СКН<br/>                     Стеллажи для стаканов типов СКСК, СКСП<br/>                     Стеллажи для тарелок типов СКТК, СКТП<br/>                     Стеллажи для тарелок и стаканов СКТСК, СКТСП<br/>                     Полки кухонные закрытые типа ПКЗ<br/>                     Полки кухонные открытые типа ПКО<br/>                     Полки кухонные для хранения досок типа ПКПД<br/>                     Полки кухонные для хранения крышек типа ПКК<br/>                     Шкафы металлические типов ПКХ, ПКО, ПКН<br/>                     Столы сервировочные типов ТОО, ТОН, ТОСНБ<br/>                     Столы-тумбы типа СТ<br/>                     Столы-тумбы с моечной ванной типа СТ-ВМО<br/>                     Стойки для приборов типа СП<br/>                     Столы для посудомоечной машины СРОП-СП, СРОП-СПП<br/>                     Подставки под оборудование типа ПО<br/>                     Пьедесталы под оборудование закрытые типа ПДЗ<br/>                     Пьедесталы под оборудование открытые типа ПДО<br/>                     Ветавки технологические закрытые типа ВТЗ<br/>                     Ветавки технологические открытые типа ВТО<br/>                     Подтоварники типа ПМ<br/>                     Стеллажи-шпильки типа СП, СПП<br/>                     Тележки-шпильки типа ТШ</p> | <p>ТУ 31.09.11-011-64046643-2021</p>                                |

М.П.

Заявитель



*Чистяков*

Чистяков Евгений Владимирович