

Архангельск (8182)63-90-72	Иваново (4932)77-34-06	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Сургут (3462)77-98-35
Астана (7172)727-132	Ижевск (3412)26-03-58	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)74-02-29
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Нижний Новгород (831)429-08-12	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Кемерово (3842)65-04-62	Новокузнецк (3843)20-46-81	Саратов (845)249-38-78	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Волгоград (844)278-03-48	Краснодар (861)203-40-90	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Вологда (8172)26-41-59	Красноярск (391)204-63-61	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Курск (4712)77-13-04	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Ярославль (4852)69-52-93

сайт: <http://beltorgmash.nt-rt.ru> || эл. почта: bhg@nt-rt.ru

Технические характеристики

МЯСОРУБКИ МИМ-300 И МИМ-600 ТОРГМАШ



МЯСОРУБКИ МИМ-300 И МИМ-600



Мясорубки МИМ-300 и МИМ-600 предназначены для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания.

Мясорубки выпускаются в исполнении УЗ по ГОСТ 15150-69 ТУ5.899-111901-88 для эксплуатации при температуре от плюс 1 до плюс 40 °С.

Мясорубки для предприятий общественного питания МИМ300 и МИМ-600 производятся в соответствии с требованиями стандарта СТБ ISO 9001-2009, имеют белорусский сертификат соответствия, ДЕКЛАРАЦІЮ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ ПРОДУКЦІЇ ВИМОГАМ ТЕХНІЧНИХ РЕГЛАМЕНТІВ, Декларацию о соответствии единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям, Сертификат соответствия Таможенного союза.

Основные технические характеристики

Наименование параметра	МИМ-300	МИМ-600
Максимальная производительность, кг/ч, не менее *	300	600
Производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг/ч, не менее	100	200
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,90	2,71
Установленная мощность, кВт	1,5	2,2
Питающая электросеть: род тока номинальное напряжение, В частота, Гц	трёхфазный, переменный 380 50	
Частота вращения шнека, об/мин	250	
Габаритные размеры, мм, не более		
длина	680	765
ширина	400	400
высота	460	540
Масса, кг, не более	47	58
Удельная энергоёмкость, кВт·кг ⁻¹ ·ч, не более	0,0063	0,0045

Практическая производительность мясорубки зависит от скорости подачи оператором порезанного кусочками продукта к шнеку, сортности перерабатываемого мяса, качества заточки инструмента.

Для получения фарша разной степени измельчения мясорубка снабжена набором ножевых решёток с отверстиями различных размеров.

Параметры решёток

Наименование параметров решёток	Номер решётки					
	МИМ-300			МИМ-600		
	1 (по заказу)	2	3	1 (по заказу)	2	3
Наружный диаметр, мм	82	82	82	105	105	105
Диаметр отверстий, мм	3	5	9	3	5	9
Количество отверстий, шт	217	90	30	276	132	54

Устройство и работа

Мясорубка состоит из собственно мясорубки и привода.

Собственно мясорубка в сборе состоит из алюминиевого корпуса, в котором вращается шнек, зажимной гайки, двусторонних ножей, набора ножевых решеток, кольца упорного и ножа подрезного.

На передней части корпуса собственно мясорубки имеется наружная резьба, на которую навинчиваются гайка зажимная, а на задней части — фланец, которым корпус крепится к приводу.

Крепление корпуса производится резьбовыми зажимами. Центрируется шнек по приводному валу редуктора. Над загрузочным отверстием расположен несъемный предохранитель, исключающий возможность попадания руки обслуживающего персонала к шнеку работающей мясорубки.

Смазка подшипников и зубчатых колес производится путем разбрызгивания масла, залитого в корпус редуктора. Заливка масла в редуктор производится через верхнее заливное отверстие в корпусе редуктора, закрываемого пробкой, до нижней кромки отверстия, закрываемого пробкой. Объём заливаемого масла 0,5 л. Слив масла производится через нижнее отверстие в корпусе редуктора, закрываемое пробкой, смена масла в редукторе производится при капитальном ремонте.

На боковой стороне облицовки расположены кнопки «ПУСК» и «СТОП».

Для получения фарша разной степени измельчения мясорубка снабжена набором ножевых решеток с отверстиями различных размеров. Решетки вставляются в корпус мясорубки и удерживаются от проворачивания шпонкой.

Перерабатываемый продукт из чаши вручную подается к горловине корпуса мясорубки, а затем толкачом к вращающемуся шнеку. Увлекаемый шнеком продукт проходит последовательно через набор режущего инструмента.

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (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
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