

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](mailto:bhg@nt-rt.ru)

## Технические характеристики

### МЯСОРУБКА МИМ-300М-01 (ПРИВОД 220V) ТОРГМАШ



## НОВИНКА!!! МЯСОРУБКА МИМ-300М-01 (ПРИВОД 220V)



Мясорубка МИМ-300М-01 предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания.

Машина производится в соответствии с требованиями стандарта СТБ ISO 9001-2009, имеет Декларацию о соответствии Евразийского экономического союза (Приложение).

Для удобства работы на мясорубке МИМ-300М-01, в случае остановки шнека при переработке мясopодуKтов низкого качества, **предусмотрен режим реверса**. Нажатием на кнопку «Реверс» можно вернуть продукт в загрузочную горловину и затем отправить его на повторную переработку или удалить из мясорубки без разбора узла: ножи-решётки-шнек.

Мясорубка МИМ-300М-01 **выпускается с облицовкой из нержавеющей стали**. Облегчённая конструкция несущей рамы, минимальное количество деталей делают мясорубку МИМ-300М-01 легкой и удобной при эксплуатации.

В мясорубке МИМ-300М-01 **применён червячный редуктор, обеспечивающий плавную, бесшумную работу**, и обладающий повышенным крутящим моментом на выходном валу, что позволяет перерабатывать даже сильно жилованное мясо.

Установленный вентилируемый мощный **однофазный двигатель** гарантирует **непрерывную многочасовую работу**.

### Основные технические характеристики мясорубок

Наименование параметра	Значение
Производительность, кг/ч, не менее	300
Производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг/ч, не менее	100
Мощность установленного двигателя, кВт	1,5
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,2
Питающая электросеть: - род тока - номинальное напряжение, В - частота, Гц	однофазный, переменный 220 50
Габаритные размеры, мм, не более: - длина - ширина - высота	560 500 420
Масса, кг, не более	45

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 решеток с отверстиями различных размеров. Решетки вставляются в корпус мясорубки и удерживаются от проворачивания шпонкой.

## Параметры решёток

Параметры решёток	Номер решётки		
	1 (по заказу)	2	3
Наружный диаметр, мм	82	82	82
Диаметр отверстий, мм	3	5	9
Количество отверстий	217	90	30

## Устройство и работа мясорубок

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. Над загрузочным отверстием расположен несъёмный предохранитель, исключающий возможность попадания руки обслуживающего персонала к шнеку мясорубки.

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

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

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