

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

сайт: <http://beltorgmash.nt-rt.ru> || эл. почта: [bhg@nt-rt.ru](mailto:bhg@nt-rt.ru)

## Технические характеристики

### МЯСОРУБКИ МИМ-80, МИМ-80-01 ТОРГМАШ



Мясорубки МИМ-80 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 для эксплуатации при температуре от плюс 1 до плюс 40°С.

Мясорубки МИМ-80 производятся в соответствии с требованиями стандарта СТБ ISO 9001-2009, имеют белорусский и российский( сторона 1, сторона 2) сертификаты соответствия и ДЕКЛАРАЦИЮ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ ПРОДУКЦІЇ ВИМОГАМ ТЕХНІЧНИХ РЕГЛАМЕНТІВ, Сертификат соответствия директивам Евросоюза - СЕ и Сертификат соответствия Таможенного союза.

Машины **выполнены в однофазном и трёхфазном** исполнении для включения в сеть переменного тока. Мясорубки оснащены **функцией "Реверс"**, которая позволяет при наматывании жил освободить шнек без дополнительной разборки машин. Также установлен практически бесшумный червячный редуктор. Машины выпускаются **с облицовкой из нержавеющей стали**.

Установленный в мясорубках МИМ-80 **червячный редуктор обеспечивает бесшумную, плавную и равномерную** работу машин, улучшает их эксплуатационные свойства и увеличивает продолжительность работы. В процессе работы машин отпадает необходимость в проведении регулировок, а потребность в выполнении текущего ремонта значительно уменьшается.

### Основные технические характеристики машин

Наименование параметра	Исполнение машины	
	МИМ-80	МИМ-80-01
Производительность, кг/ч, не менее	80	80
Производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг/ч, не менее	26	26
Мощность установленного двигателя, кВт	0,55	0,55
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,81	0,82
Питающая электросеть: - род тока - номинальное напряжение, В - частота тока, Гц	однофазный переменный 220 50	трёхфазный, переменный 380 50
Частота вращения шнека, об/мин	187	
Габаритные размеры, мм, не более: длина ширина высота	450 300 580	
Масса, кг, не более	27	28

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

## Параметры решёток

Наименование параметра решёток	Значение	
	Номер решётки	
	2	3
Наружный диаметр, мм	60	60
Диаметр отверстий, мм	5	9
Количество отверстий, шт	42	12

Машина состоит из мясорубки, привода и съёмной чаши. Мясорубка в сборе состоит из алюминиевого корпуса, в котором вращается шнек, зажимной гайки, двустороннего ножа, решетки, кольца упорного и ножа подрезного.

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

Над загрузочным отверстием расположен несъемный предохранитель, **исключающий возможность попадания руки обслуживающего персонала к шнеку работающей машины.**

Смазка подшипников и червячных колес редуктора производится путем разбрызгивания масла, залитого в корпус. Примененный в машине червячный редуктор заправлен маслом на весь срок эксплуатации редуктора, поэтому нет необходимости в замене смазочного материала.

На боковой стороне облицовки расположены кнопки «ПУСК», «СТОП», «РЕВЕРС».

Способ крепления шнура питания машины – крепление типа Y, при котором поврежденный шнур можно заменить только в ремонтных мастерских, указанных изготовителем.

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)