



Мясорубки МИМ-150 и МИМ-150-01 предназначены для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания.

Выпускаются с облицовкой из нержавеющей стали, в исполнении УЗ по ГОСТ 15150-69 для эксплуатации при температуре от плюс 1 до плюс 40°С.

Мясорубки МИМ-150 и МИМ-150-01 производятся в соответствии с требованиями стандарта СТБ ISO 9001-2015, имеют Декларацию о соответствии Евразийского экономического союза (Приложение).

Выполнены в трехфазном и однофазном исполнении для включения в сеть переменного тока.

Мясорубки МИМ-150 и МИМ-150-01 оснащены функцией "Реверс", которая позволяет при наматывании жил освободить шнек без дополнительной разборки машины.

Установленный 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-150	МИМ-150-01
Максимальная производительность, кг/ч, не менее*	150	150
Производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг/ч, не менее	50	50
Установленная мощность, кВт	0,75	0,75
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,05	1,18

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(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
Иркутск (395) 279-98-46

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

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69

Эл. почта: bhg@nt-rt.ru || Сайт: <http://beltorgmash.nt-rt.ru>

Питающая электросеть: - род тока - номинальное напряжение, В - частота тока, Гц	трехфазный переменный 380 50	однофазный, переменный 220 50
Частота вращения шнека, об/мин	185	
Габаритные размеры, мм, не более: длина ширина высота**	535 415 490	
Масса, кг, не более	26	27

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

** - Размер, учитывающий высоту толкача.

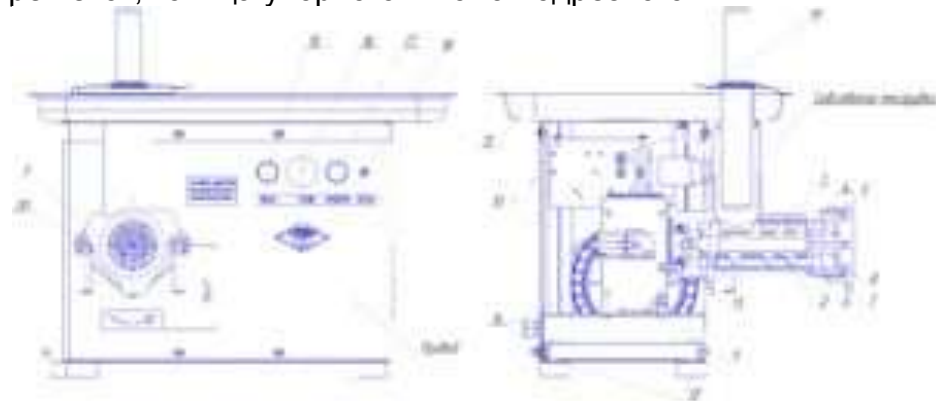
Состав машин

Обозначение	Наименование	Количество на машину, шт	
		МИМ-150	МИМ-150-01
	Привод	1	1
МИМ-150.01.000	Собственно мясорубка в составе: корпус, шнек, гайка, нож двусторонний (2 шт.), решетка № 2, решетка № 3, нож подрезной кольцо упорное	1	1
МИМ-300.28.000	Толкач	1	1
МИМ-300.38.000	Зажим	2	2
	Устройство ввода: - щиток (защитный бокс) типа 3SD6 - выключатель автоматический типа ВА 47-29, 50Гц, характеристика «С», ТУ 2000 АГИЕ.641.235.003 3 полюса, 400В, 2,5А 2 полюса, 230В, 6А (SEg71-4В) или 7А (АИРЕ71С4) Устройство ввода указанных параметров является обязательной частью машины. Нарушение этого требования может привести к выходу машины из строя.	1 Примечание: комплектуется заказчиком	1 Примечание: комплектуется заказчиком
	Кабель H05VV5-F 5G1 (либо другой с аналогичными характеристиками для подсоединения мясорубки к автоматическому выключателю), общая длина, м Кабель H05VV5-F 3G1 (либо другой с аналогичными характеристиками для подсоединения мясорубки к автоматическому выключателю), общая длина, м	3,2	3,2

Комплект сменных деталей			
	Решетка № 1	1 поставляется по отдельному заказу за дополнительн ую плату	1 поставляется по отдельному заказу за дополнительну ю плату
Комплект принадлежностей			
МИМ-80.00.015	Съемник	1	1
МИМ-150.91.001	Насадка 24 (d=24)	1	1
МИМ-150.91.002	Насадка 14 (d=14)	1	1
МИМ-150.91.100	Поддержка	1	1
МИМ-150.01.002	Кольцо упорное	1	1
Комплект тары			
	Ящик упаковочный	1	1
Документация			
МИМ-150 РЭ	Руководство по эксплуатации (РЭ)	1	1
МИМ-150 Д1	Памятка по обращению с мясорубкой	1 (в составе РЭ)	1 (в составе РЭ)
МИМ-150 Д2	Инструкция по технике безопасности при эксплуатации мясорубки	1 (в составе РЭ)	1 (в составе РЭ)

Устройство и работа машин

Машины состоят из собственно мясорубки и привода. Собственно мясорубка в сборе состоит из алюминиевого корпуса, в котором вращается шнек, гайки, двусторонних ножей, набора решеток, кольца упорного и ножа подрезного.



Собственно мясорубка: 1 - Корпус мясорубки; 2 – Шнек; 3 - Гайка; 4 - Нож подрезной; 5 - Нож двухсторонний; 6 - Решетка №2; 7 - Решетка №3; 8 - Кольцо упорное.

Привод: 9 - Рама; 10 - Кожух; 11 - Чаша; 12 - Опоры; 13 - Вал; 14 - Мотор-редуктор; 15 - Кнопка «ПУСК»; 16- Кнопка «СТОП»; 17 - Кнопка «РЕВЕРС»; 18 - Индикатор «СЕТЬ»; 19 - Толкач; 20 - Зажимы

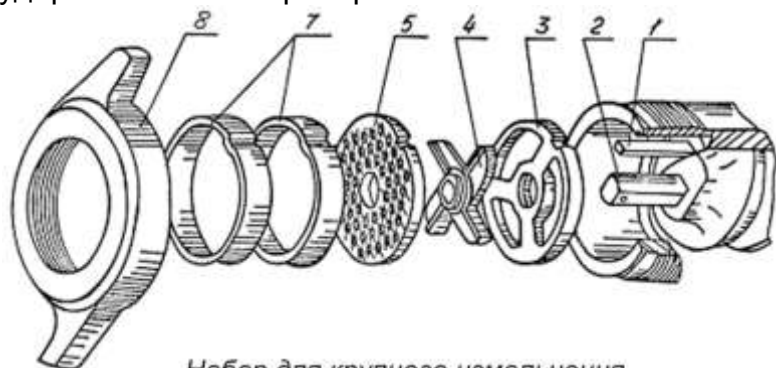
Крепление корпуса производится резьбовыми зажимами.

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

Мясо или рыба очищается от костей, нарезается на кусочки массой не более 0,05 кг. С перерабатываемого продукта удаляются соединительные ткани, сухожилия. Рекомендуемая температура обрабатываемого продукта должна быть $(8 \pm 2)^\circ\text{C}$.

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. Решетки вставляются в корпус мясорубки и удерживаются от проворачивания шпонкой.



Набор для крупного измельчения

1- Шпонка; 2- Шнек; 3- Нож подрезной; 4- Нож двусторонний; 5- Решётка с отверстиями 9мм; 7 - Кольцо упорное; 8 - Гайка зажимная

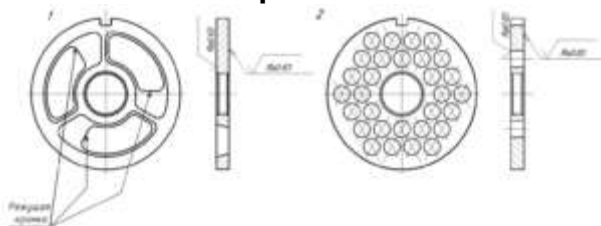
Примечание: в машине однофазного исполнения для увеличения вращающего момента двигателя применено его форсированное включение. Двигатель вращается с большим моментом во время кратковременного удержания в нажатом состоянии кнопки "ПУСК" (до 1 сек.), либо кнопки "Реверс" (до 3 сек.). Длительная работа двигателя в форсированном режиме недопустима из-за возможности его перегрева.

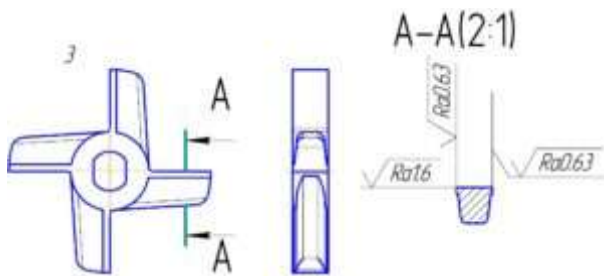
Параметры решеток

Наименование параметров решеток	Номер решетки		
	1	2	3
Наружный диаметр, мм	70	70	70
Диаметр отверстий, мм	3	5	9
Количество отверстий, шт	168	66	17

Не допускается продолжительная работа мясорубки вхолостую (без загрузки продукта), т.к. при возникшем сухом трении зажатые ножи и решетки выходят из строя.

Заточка ножей и решеток





1 - Нож подрезной; 2 – Решетка; 3 – Нож двусторонний

Транспортировка

Машины должны транспортироваться от места получения до места установки и монтажа в упаковке предприятия-изготовителя. После распаковки машин необходимо проверить комплектность поставки согласно п 1.3 Руководства по эксплуатации.

Монтаж

Все работы по подсоединению машин к электрической сети и пуску в эксплуатацию должны быть выполнены представителем обслуживающей специализированной организации, в соответствии с действующими в Республике Беларусь: "Правилами устройства электроустановок", "Правилами технической эксплуатации электроустановок потребителей", "Межотраслевыми правилами по охране труда", либо в соответствии с аналогичными действующими нормативными документами страны-импортера.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72	Казань (843)206-01-48	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54
Астана +7(7172)727-132	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Сочи (862)225-72-31
Астрахань (8512)99-46-04	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812)21-46-40	Ставрополь (8652)20-65-13
Барнаул (3852)73-04-60	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сургут (3462)77-98-35
Белгород (4722)40-23-64	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Брянск (4832)59-03-52	Краснодар (861)203-40-90	Пенза (8412)22-31-16	Томск (3822)98-41-53
Владивосток (423)249-28-31	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)74-02-29
Волгоград (844)278-03-48	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Вологда (8172)26-41-59	Липецк (4742)52-20-81	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Воронеж (473)204-51-73	Магнитогорск (3519)55-03-13	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Екатеринбург (343)384-55-89	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212)92-98-04
Иваново (4932)77-34-06	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Ижевск (3412)26-03-58	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Иркутск (395) 279-98-46	Нижний Новгород (831)429-08-12	Симферополь (3652)67-13-56	Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69

Эл. почта: bhg@nt-rt.ru || Сайт: <http://beltorgmash.nt-rt.ru>