

Мясорубки МИМ-150 и МИМ-150-01

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

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 (SEg71-4B) 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 дополнительную плату	1 поставляется по отдельному заказу за дополнительную 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

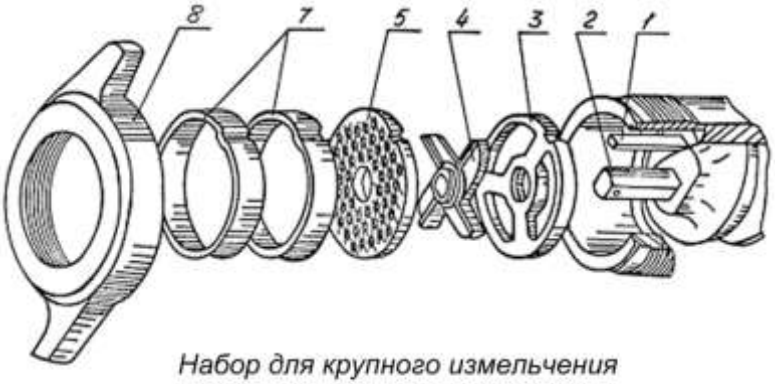
Крепление корпуса производится резьбовыми зажимами.

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±2)0С.

Перерабатываемый продукт из чаши вручную подается к горловине корпуса мясорубки, а затем толкачем 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

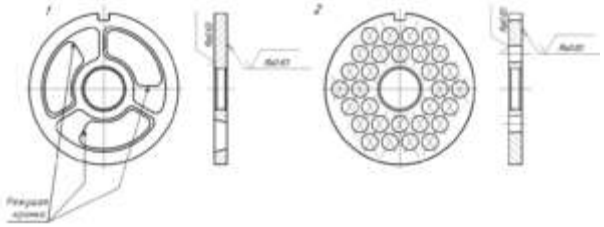
Примечание: в машине однофазного исполнения для увеличения вращающего момента двигателя применено его форсированное включение. Двигатель вращается с большим моментом во время кратковременного удержания в нажатом состоянии кнопки "ПУСК" (до 1 сек.), либо кнопки "Реверс" (до 3 сек.). Длительная работа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

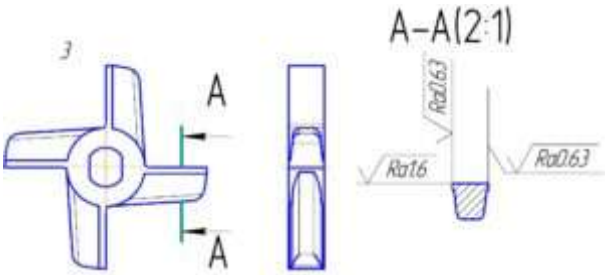
Параметры решеток

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.