Мясорубка МИМ-1000М



Мясорубка МИМ-1000М предназначена для измельчения кускового жилованного мяса при производстве фарша для колбасных и других мясных изделий на предприятиях общественного питания, в мясных лавках и небольших производственных цехах, мясных цехах магазинов, на предприятиях, выпускающих котлеты, пельмени, колбасные изделия и другие полуфабрикаты.

Выпускается ГОСТ 15150-69.

Отличается **надежностью, безопасностью** и **соответствием** техническим регламентам Таможенного союза, **простотой** обслуживания и **длительным** сроком эксплуатации.



В случае остановки шнека при переработке мясопродуктов низкого качества на мясорубке МИМ-1000М **предусмотрен режим «Реверс»**. Нажатием на кнопку «Реверс» можно вернуть продукт в загрузочную горловину и затем отправить его на повторную переработку или удалить из мясорубки без разбора узла: нож-решетка-шнек.

Полностью изготавливается из высококачественной нержавеющей стали, в напольном исполнении, на колесиках. Мясорубка компактна, несмотря на свои габариты. Конструкция практична: предусмотрен отсек для хранения утвари и пр.

В мясорубке МИМ-1000 применена ременная передача, установлен бесшумный червячный редуктор.

Оборудована съемной системой ножей и решеток **Enterprise**, изготовленных из **высококачественного материала**, обуславливающего **устойчивость** к повреждениям. Нож и решетка имеют достаточную толщину для проведения **множества заточек**. При условии заточки в строгом соответствии с техническими требованиями обеспечивается **долговечность** используемых используемых комплектующих.

Установленный вентилируемый трехфазный **двигатель** гарантирует **непрерывную многочасовую работу**.

Производительность, кг/ч, не менее	1000
Объем чаши, л	40
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,5
Установленная мощность, кВт	5,5
Номинальное напряжение, В	380
Питающая электросеть Род тока	трехфазная переменный
Частота тока, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более длина ширина высота	 1225 600 1010
Масса, кг, не более	152

Примечание: практическая производительность мясорубки зависит от скорости подачи оператором нарезанного продукта к шнеку, сортности перерабатываемого мяса, качества заточки инструмента

Специалисты отдела маркетинга ОАО «Торгмаш» будут рады ответить на все Ваши вопросы и дать подробную консультацию по телефонам:

225409, Республика Беларусь,
г. Барановичи, ул. Чернышевского, 61
(+375 163) 42-26-96
(+375 163) 65-84-65
(+375 163) 42-44-81 (факс)
(+375 44) 743-07-34 (моб.)

www.beltorgmash.com
marketing@beltorgmash.com
https://www.instagram.com/beltorgmash
https://www.facebook.com/beltorgmash
https://twitter.com/beltorgmash
http://www.youtube.com/c/ОАОТоргмашБарановичи