МЯСОРУБКА МИМ-1000



Мясорубка МИМ-1000 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 в исполнении УХЛ 4 по ГОСТ 15150-69 для эксплуатации при температуре от плюс 1 до плюс 35°С.

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

Мясорубка МИМ-1000 производится в соответствии с требованиями стандарта СТБ ISO 9001-2015, имеет Декларацию о соответствии Еврзийского экономического союза (Приложение).

В случае остановки шнека при переработке мясопродуктов низкого качества на мясорубке МИМ-1000 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 мясорубке МИМ-1000 применена двойная передача: электродвигатель-цепная передача-ременная передача-промежуточный вал-ведущий вал.

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. Способна длительное время работать без перерывов, не требует специального обслуживания.

Основные технические характеристики мясорубки

Наименование параметра	МИМ-1000
Производительность, кг/ч, не менее*	1000
Установленная мощность, кВт	5,5
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,5
Объем чаши, л	40
Питающая электросеть: - род тока - номинальное напряжение, В - частота тока, Гц	 трехфазный, переменный 380 50
Габаритные размеры, мм, не более - длина - ширина - высота	 1225 600 1110
Масса, кг, не более	211

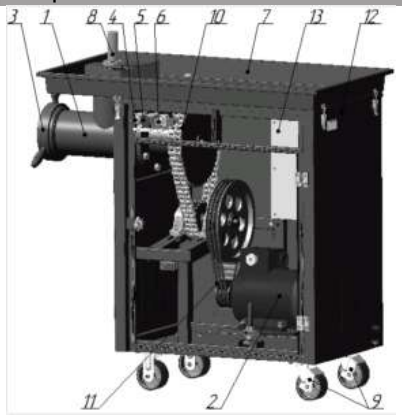
* - Практическая производительность мясорубки зависит от скорости подачи оператором порезанного кусочками продукта к шнеку, сортности перерабатываемого мяса, качества заточки инструмента.

Состав машины

Обозначение	Наименование	Количество штук на мясорубку
МИМ-1000	Мясорубка в сборе: корпус, чаша, толкач, собственная мясорубка (горловина из нержавеющей стали, шнек, решетка №1, нож, гайка)	1
Комплект сменных частей		
МИМ-1000.90.001	Решетка №2	1
Комплект инструмента и принадлежностей		
МИМ-1000.94.001	Съемник	1
	Ключ рожковый 7811-0125 С1х9 ГОСТ 2841-84 (S=24 для снятия собственно мясорубки)	1
	Розетка стационарная ССИ-125 16А 240/380 3Р+PE+N, IP 44 Кабель 2-NORM (H)05VV-F 5G2,5 (либо другой с аналогичными свойствами), общая длина, м	1 3,6
Комплект запасных частей		
МИМ-1000.20.002	Нож	1
Комплект тары		
	Ящик упаковочный	1
Документация		
МИМ-1000 РЭ	Руководство по эксплуатации	1
МИМ-1000 Д1	Памятка по обращению с мясорубкой	1 (в составе РЭ)
МИМ-1000 Д2	Инструкция по технике безопасности при эксплуатации мясорубки	1 (в составе РЭ)

Устройство и работа мясорубки

Мясорубка состоит из собственно мясорубки, чаши с предохранителем, толкача, корпуса в составе: электродвигатель, опоры, цепная и ременная передача, облицовка, блок управления. Собственно мясорубка в сборе состоит из: гайки, решетки №1, ножа, **горловины из нержавеющей стали**, в которой вращается шнек.



1 - Собственно мясорубка

Привод: 2 - Электродвигатель; 3 - Гайка; 4 - Кнопка "Пуск"; 5 - Кнопка "Стоп"; 6 - кнопка "Реверс";

7 - Чаша с предохранителем; 8 - Толкач; 9 - Опора колесная; 10-Цепная передача; 11-Ременная передача;

12 - Облицовка; 13 - Блок управления

Крепление горловины производится колпачковыми гайками.

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

Обрабатываемый продукт очищается от костей, нарезается на кусочки. Температура обрабатываемого продукта должна быть $(8\pm2)^0$С. С перерабатываемого продукта удаляются соединительные ткани, сухожилия. Если они не отделяются, их следует надрезать в нескольких местах для того, чтобы из них не образовывались волокна, которые при работе наматываются на нож, нарушая режим нормальной работы мясорубки.

Подготовленный продукт загружается в чашу и вручную подается к горловине мясорубки, а затем толкачем к вращающемуся шнеку.

Параметры решеток

Наименование параметра решеток	Значение	
	Номер решетки	
	1	2
Наружный диаметр, мм	155	155
Диаметр отверстий, мм	6	4,5
Количество отверстий, шт	216	348

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

Транспортировка

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

Монтаж

Все работы по подсоединению машины к электрической сети и пуску в эксплуатацию должны быть выполнены представителем обслуживающей специализированной организации, в соответствии с действующими в Республике Беларусь: "Правилами устройства электроустановок", ТКП 191-2009 "Правилами технической эксплуатации электроустановок потребителей", "Межотраслевыми правилами по охране труда", либо в соответствии с аналогичными действующими нормативными документами страны-импортера.

Гарантийные обязательства

Гарантийный срок - 24 месяца, исчисляется со дня ввода машины в эксплуатацию, но не позднее 6 месяцев со дня приобретения машины.

Предприятие-изготовитель в период гарантийного срока устраняет отказы и неисправности в работе оборудования только при соблюдении условий:

1. Соблюдение всех требований "Руководства по эксплуатации" машины.
2. Ввод в эксплуатацию и ежемесячное техническое обслуживание производится специализированной организацией (по договору с потребителем), согласно перечню предприятий, либо другими ремонтными организациями с письменного разрешения предприятия-изготовителя.
3. Передача (пересылка) предприятию-изготовителю копии оформленного "Акта пуска машины в эксплуатацию" (приложение И) в течение 14 дней со дня ввода машины в эксплуатацию.
4. Направление на предприятие-изготовитель оформленного "Акта-рекламации" (приложение К) о выходе из строя машины, отказе составных частей или комплектующих.

При несоблюдении вышеперечисленного, предприятие-изготовитель снимает с себя все обязанности по гарантии.

Мясорубка МИМ-1000М

Мясорубка МИМ-1000М с системой ножей Enterprise 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. Полностью изготавливается из высококачественной нержавеющей стали. Оборудована съемной системой ножей и решеток Enterprise, изготовленных из высококачественного материала. Нож и решетка имеют достаточную толщину для проведения множества заточек. Способна длительное время работать без перерывов, не требует специального обслуживания.

Материал изготовления - Нержавеющая сталь
Мощность (Вт) - 5 500
Наличие реверса - да
Напряжение (В) - 380
Способ установки - Напольный
Длина (мм) - 1 225
Ширина (мм) - 600
Высота (мм) - 1 110