



**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:<br>- род тока<br>- номинальное напряжение, В<br>- частота тока, Гц | трехфазный<br>переменный<br>380<br>50 | однофазный,<br>переменный<br>220<br>50 |
| Частота вращения шнека, об/мин   | 185                                   |  |
| Габаритные размеры, мм, не более:<br>длина<br>ширина<br>высота**                         | 535<br>415<br>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.

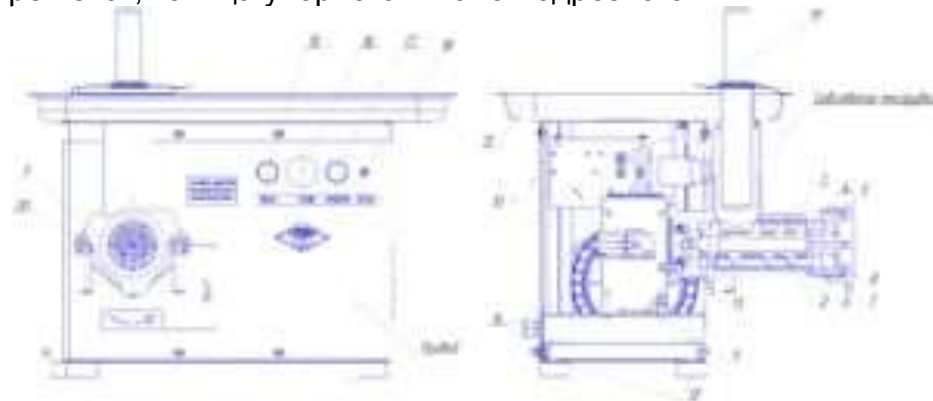
#### Состав машин

| 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<br>- 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)<br>Устройство ввода указанных параметров является обязательной частью машины. Нарушение этого требования может привести к выходу машины из строя. | 1<br>Примечание:<br>комплектуется заказчиком | 1<br>Примечание:<br>комплектуется заказчиком |
|                | Кабель H05VV5-F 5G1 (либо другой с аналогичными характеристиками для подсоединения мясорубки к автоматическому выключателю), общая длина, м<br>Кабель H05VV5-F 3G1 (либо другой с аналогичными характеристиками для подсоединения мясорубки к автоматическому выключателю), общая длина, м   | 3,2  | 3,2  |

| <b>Комплект сменных деталей</b> |   |  |   |
|---------------------------------|---|--|---|
|                                 | Решетка № 1   | 1<br>поставляется<br>по<br>отдельному<br>заказу за<br>дополнительн<br>ую плату | 1<br>поставляется<br>по отдельному<br>заказу за<br>дополнительну<br>ю плату |
| <b>Комплект принадлежностей</b> |   |  |   |
| 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   |
| <b>Комплект тары</b>            |   |  |   |
|                                 | Ящик упаковочный  | 1  | 1   |
| <b>Документация</b>             |   |  |   |
| МИМ-150 РЭ                      | Руководство по эксплуатации (РЭ)                              | 1  | 1   |
| МИМ-150 Д1                      | Памятка по обращению с мясорубкой                             | 1<br>(в составе РЭ)  | 1<br>(в составе РЭ)   |
| МИМ-150 Д2                      | Инструкция по технике безопасности при эксплуатации мясорубки | 1<br>(в составе РЭ)  | 1<br>(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

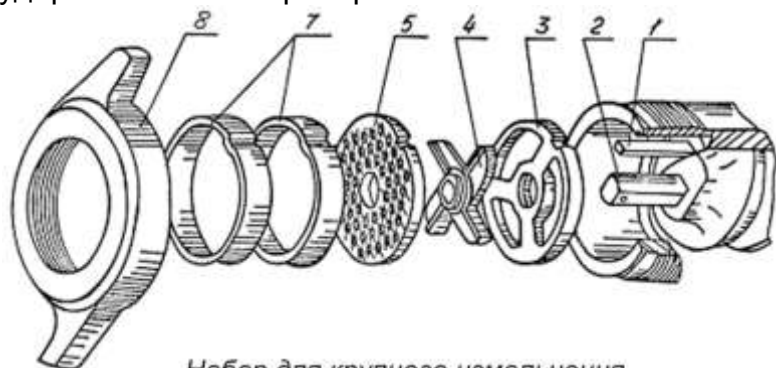
Крепление корпуса производится резьбовыми зажимами.

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

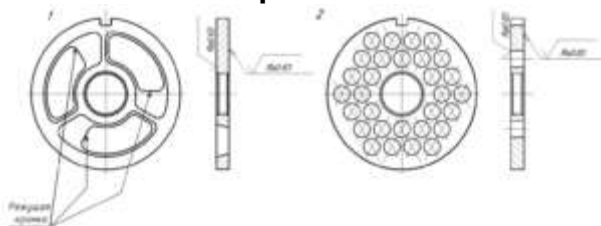
Примечание: в машине однофазного исполнения для увеличения вращающего момента двигателя применено его форсированное включение. Двигатель вращается с большим моментом во время кратковременного удержания в нажатом состоянии кнопки "ПУСК" (до 1 сек.), либо кнопки "Реверс" (до 3 сек.). Длительная работа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

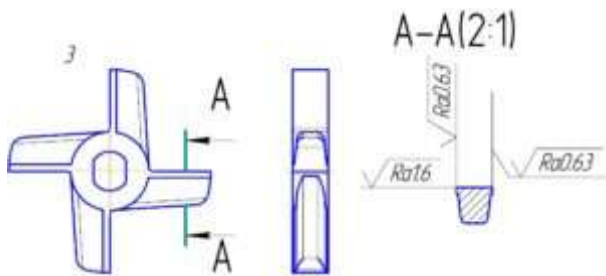
#### Параметры решеток

| 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.