



республиканское производственное унитарное предприятие

ул. Чернышевского, 61  
225409, г. Барановичи, Брестская обл.  
Республика Беларусь

[www.beltorgmash.com](http://www.beltorgmash.com)



# МЯСОРУБКИ

## МИМ-300; МИМ-600

Руководство по эксплуатации

МИМ-300 (600) РЭ

# www.tarza.ru

ММ-300 (60В) РЭ С. 1

## ВНИМАНИЕ!

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

1. Передачи (пересылки) предприятию-изготовителю оформленного «Акта пуска изделия в эксплуатацию» в течение 10 дней со дня ввода мясорубки в эксплуатацию;
2. Направления на предприятие-изготовитель оформленного «Акта рекламации» о выходе из строя мясорубки, отказе составных частей или комплектующих;
3. Соблюдения всех требований «руководства по эксплуатации».

При нарушении хотя бы одного из вышеперечисленных пунктов предприятие-изготовитель снимает с себя все обязанности по гарантии.

Примечание: оформленные «Акт пуска изделия в эксплуатацию» и «Акт-рекламация» должны быть заверены печатью потребителя.

Настоящее руководство по эксплуатации (РЭ) распространяется на мясорубки ММ-300 и ММ-600 в дальнейшем мясорубки.

Руководство по эксплуатации предназначено для изучения обслуживающим персоналом и работниками ремонтных предприятий конструкций мясорубок, правил эксплуатации, технического обслуживания, условий монтажа, регулирования и обкатки.

Мясорубки обслуживает оператор, прошедший соответствующий инструктаж, обученный техническому минимуму и ознакомленный с настоящим РЭ.

Несоблюдение правил, изложенных в настоящем РЭ, приводит к нарушению работы мясорубки преждевременному износу и отказам в работе.

Возможно некоторое несоответствие конструкции мясорубок настоящему РЭ, вызванное постоянным совершенствованием узлов и деталей, не влияющим на основные характеристики мясорубок.

Таблица 2

Параметры решёток		Номер решётки	
МИМ-300	МИМ-600	1	2
Наружный диаметр, мм	82	3	105
Диаметр отверстий, мм	3	5	9
Количество отверстий	217	90	30
		276	132
			54

### 1 ОПИСАНИЕ И РАБОТА МЯСОРУБКИ

#### 1.1 Назначение мясорубки

1.1.1 Мясорубки предназначены для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания.

1.1.2 Мясорубки выпускаются в исполнении УЗ по ГОСТ 15150-69 для эксплуатации при температуре от плюс 1 до плюс 40°С, в двух вариантах:

- вариант I с высокими опорами для установки на пол;
- вариант II с опорами-амортизаторами для установки на специальную подставку.

Пример записи обозначения мясорубки при заказе:

- Мясорубка МИМ-300 УЗ ТУ.899-111901-88 вариант I
- Мясорубка МИМ-600 УЗ ТУ.899-111901-88 вариант II

#### 1.2 Технические характеристики

Основные параметры мясорубок должны соответствовать нормам, указанным в таблице 1. Размеры решёток указаны в таблице 2.

Таблица 1

Наименование параметра	Значение	
	МИМ-300 Вариант I	МИМ-600 Вариант I
Производительность, кг/ч, не менее	300	600
Производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг/ч, не менее	100	200
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,92	2,708
Питающая электросеть: род тока номинальное напряжение, В частота вращения, об/мин	трёхфазный, переменный 380 1410	
Частота вращения шнека, об/мин	250	
Габаритные размеры, мм, не более		
длина	680	765
ширина	400	450
высота	885	905
Масса, кг, не более	55	61
		56

Примечание: Производительность мясорубок указана при измельчении мяса 3-го сорта через две решетки с диаметром 9 и 5 мм.

### 1.3 Состав мясорубки

Состав и комплектность мясорубки приведены в таблице 3.

Таблица 3

Обозначение	Наименование	Количество штук на мясорубку		Примечание
		МИМ-300	МИМ-600	
1	2	3	4	5
МИМ-300	Мясорубка (без собственно мясорубки)	1		
МИМ-600	Мясорубка (без собственно мясорубки)	*	1	* 2шт. Вариант I
МИМ-300.04.000	Опора	*	*	* 4шт. Вариант II
МИМ-300.24.001	Амортизатор	*	*	* 4шт. Вариант II
	Шайба С8.01.08 кп019 ГОСТ 10450-78	*	*	* 4шт. Вариант II
	Винт М8-6qx40.58.019 ГОСТ 17473-80	*	*	* 2шт. Вариант II
МИМ-300.01.000	Мясорубка	1		
МИМ-600.01.000	Мясорубка		1	
МИМ-300.18.000	Зажим	2	2	
	Выключатель автоматический АЕ-2026-10Н-20УЗ-А 4А, 12I Н, ТУ 16-522.064-82	1		Комплектуется заказчиком
	Выключатель автоматический АЕ-2026-10Н-20УЗ 5А, 12 I Н ТУ 16-522.064-82		1	Комплектуется заказчиком
<b>Комплект сменных деталей</b>				
МИМ-300.01.002	Кольцо упорное	1		
МИМ-600.01.002	Кольцо упорное		1	
МИМ-300.00.016	Решётка № 1 (отверстие Ø3 мм)	1		Поставляется по отдельному заказу за дополнительную плату
МИМ-600.00.015	Решётка № 1 (отверстие Ø3 мм)		1	



Для получения фарша разной степени измельчения мясорубка снабжена на бортом ножевых решеток с отверстиями различных размеров. Решетки устанавливаются в корпус мясорубки и удерживаются от проворачивания шпонкой 1 в соответствии с рисунком 3а, 3б.

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 2.

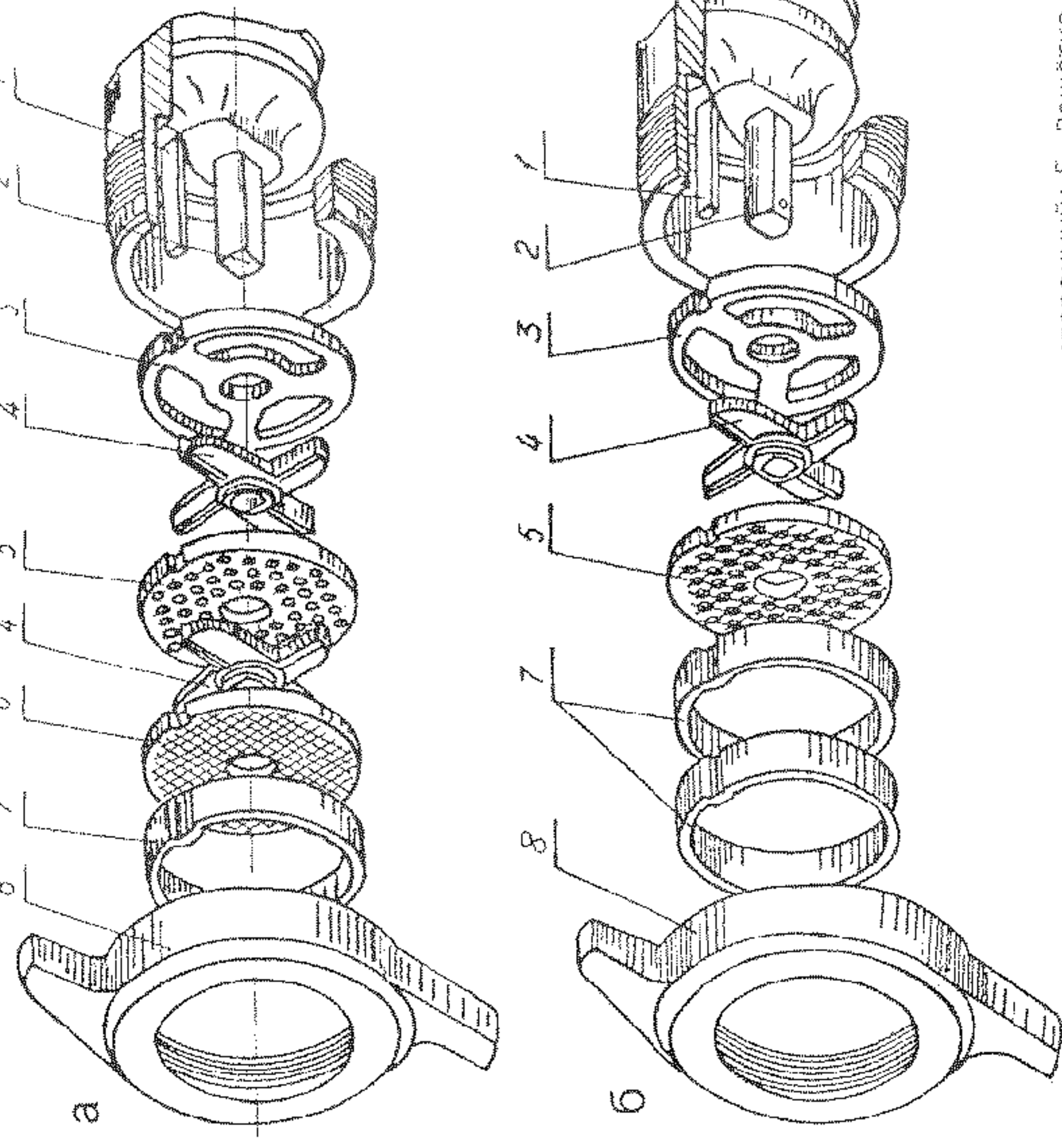


Рисунок 3 — Набор: а) для мелкого измельчения; б) для крупного измельчения

**1.5 Инструмент и принадлежности**

Мясорубка обслуживается стандартным слесарно-монтажным инструментом. Применение специального инструмента не требуется.

**1.6 Маркировка**

На задней облицовке — 11 в соответствии с рисунком 1, прикреплена табличка, содержащая: обозначение мясорубки, товарный знак предприятия-изготовителя, номинальное напряжение, род тока, номинальную потребляемую мощность, степень защиты, обозначение ТУ, место и год выпуска, номер изделия и национальный знак соответствия.

Маркировка преаккордной тары выполняется в соответствии с ГОСТ 14192-96.

**1.7 Упаковка**

Мясорубку со снятыми опорами и собственнo мясорубкой обрачивают водонепроницаемой двукллойной бумагой ДБ-1200 ГОСТ 8828-89 обвязывают шпагатом по ГОСТ 17308-88 и укладывают в решетчатый ящик, изготовленный по ГОСТ 2991-85.

В ящик для ЗИП укладывают покрытие, антикоррозийной защитой и обернутые в водонепроницаемую бумагу собственнo мясорубку, запасные части, принадлеж- ности и сменные детали.

Прилагаемую к мясорубкам техническую документацию заворачивают в водонепроницаемую бумагу, обвязывают шпагатом и кладут в ящик для ЗИП.

Ящик с комплектом ЗИП закрывают крышкой, пломбируют и устанавливают в основной ящик.

**2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ**

**2.1 Эксплуатационные ограничения**

Переработку мяса и рыбы необходимо производить только после удаления костей из продукта переработки.

**2.2 Подготовка мясорубки к использованию**

**2.2.1 Меры безопасности.**

Мясорубка обслуживается одним оператором, изучившим устройство и принцип ее действия, прошедшим соответствующий инструктаж по технике безопасности и ознакомленным с настоящим руководством.

Мясорубка должна содержаться в чистоте и быть полностью укомплектована. Ежедневно, перед включением мясорубки, необходимо проверить надежность подключения ее к контакту заземления.

Значение сопротивления между заземляющим болтом и каждой доступной прикосновению металлической нетоковедущей частью мясорубки, которая может оказаться под напряжением, не должно превышать 0,1 Ом. Сопротивление изоляции токоведущих частей, относительно корпуса, а также между фазами в холодном состоянии, должно быть не менее 2 МОм, а для электродвигателя не менее 1 МОм.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

- работать со снятой загрузочной чашей;
- эксплуатировать мясорубку без защитного заземления;

устанавливать и снимать режущий инструмент дождается только после полной остановки мясорубки и отключения ее от сети.  
 Заталкивать продукт в горловину чашки во время работы необходимо только толкачом.  
 При обнаружении неисправности в работе мясорубки необходимо отключить электропитание и до устранения неисправности мясорубки не включать ее.  
 При возникновении пожара необходимо выполнять следующие требования пожарной безопасности:

- немедленно обеспечить мясорубку;
- вызвать пожарную службу по телефону 01;
- принять меры к тушению пожара.

**КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ТУШИТЬ ЭЛЕКТРОИЗДЕЛИЕ, НАХОДЯЩЕЕСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ ВОДОЙ.**

При несчастном случае, вызванном поражением электрическим током, вызвать медицинскую помощь по телефону 03 и оказать первую доврачебную медицинскую помощь пострадавшему.

**2.2.2 Подготовка мясорубки к работе**

Подготовку мясорубки к работе произвести в такой последовательности:

- вставить корпус мясорубки хвостовиком в отверстие корпуса редуктора и закрепить зажимами;
- вставить шнек в корпус так, чтобы паз хвостовика шнека нашел на шип вала редуктора;
- установить в зависимости от требуемой степени измельчения продукта соответствующий набор режущего инструмента в соответствии с рисунком 3а или 3б и зажать зажимной гайкой.

После установки режущих инструментов, независимо от набора, отпустить, не включая электродвигатель, на 0,3 - 0,5 оборота зажимную гайку, включить электро двигатель и, прислушиваясь к шуму работающей мясорубки, зажимать гайку, пока не появится усиливающийся шум работы привода. Это указывает на то, что гайка затянута плотно и мясорубка готова к работе.

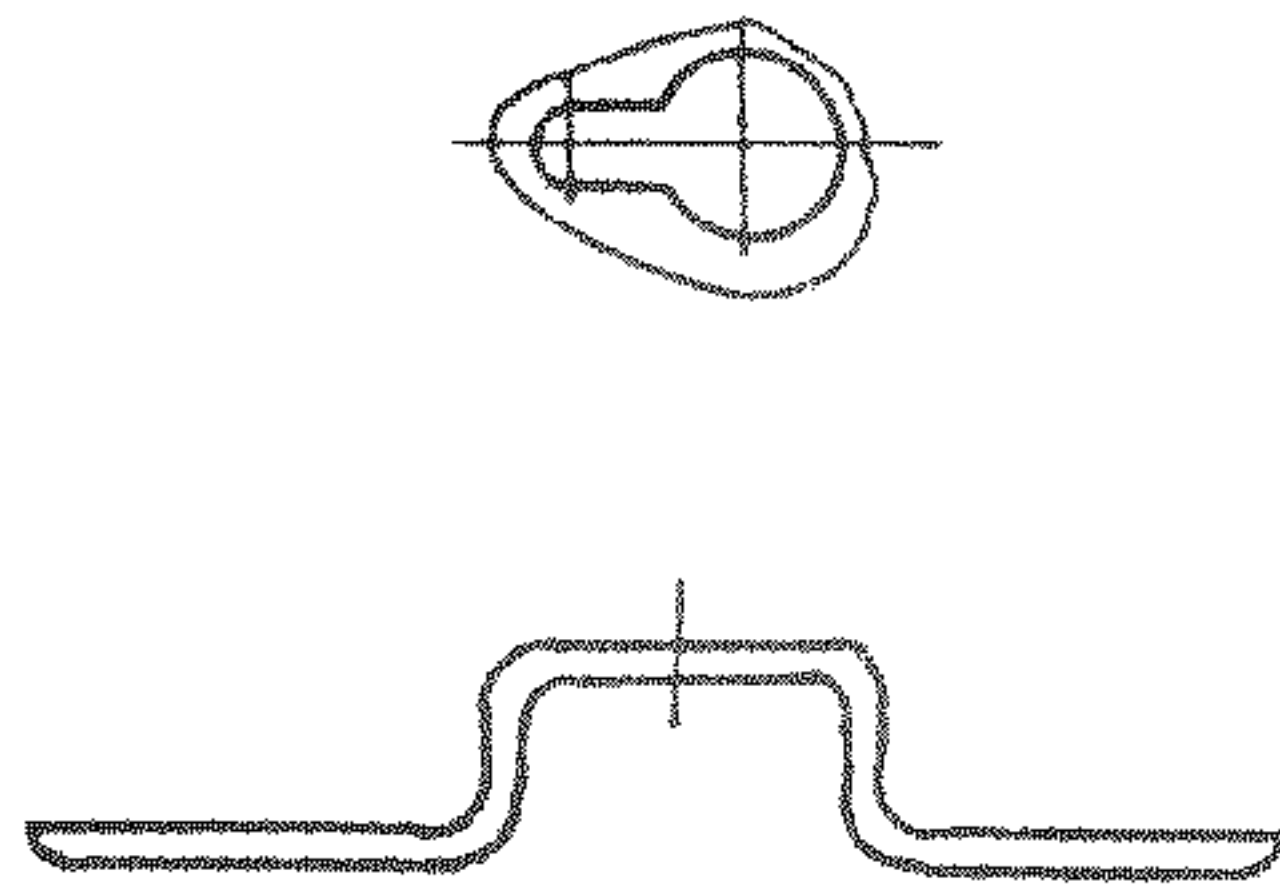


Рисунок 4 — Съёмник

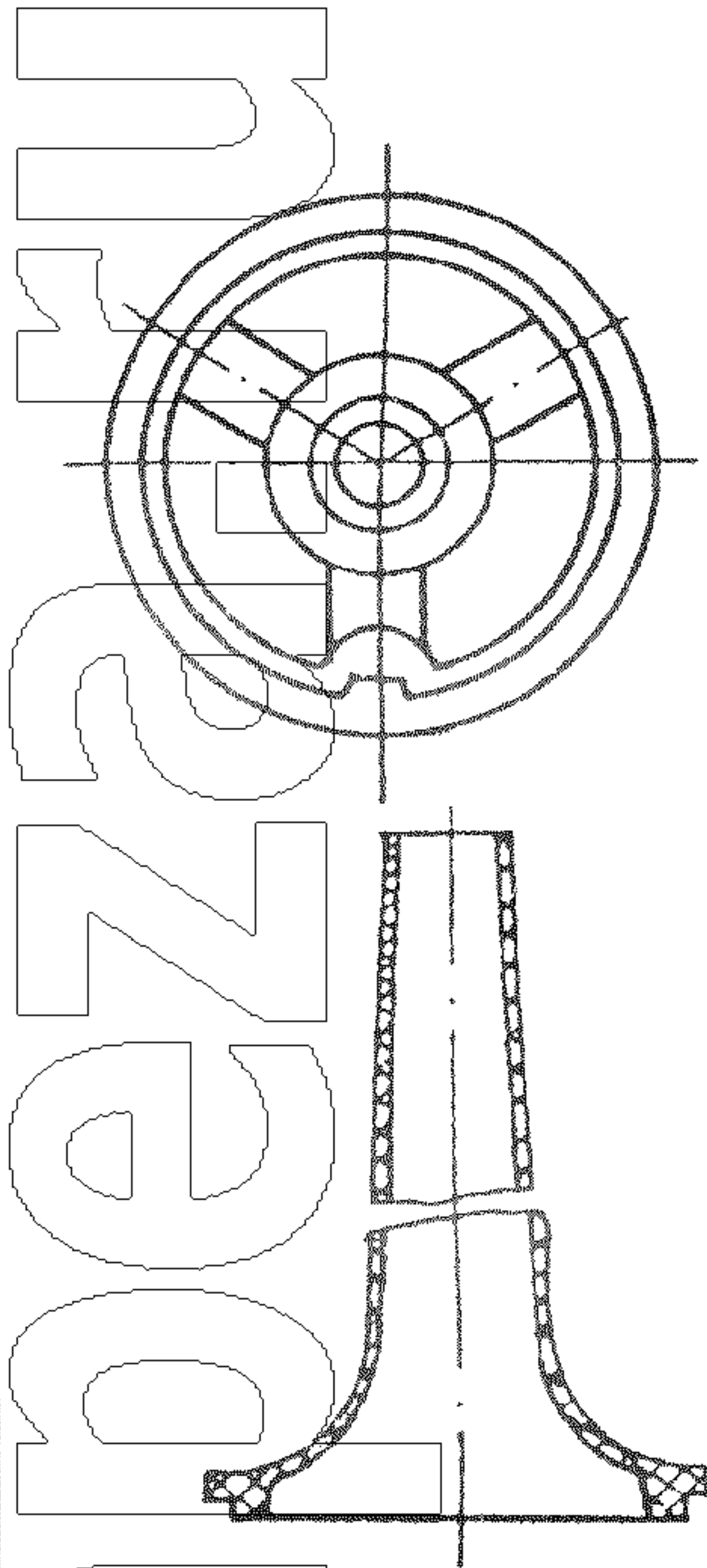
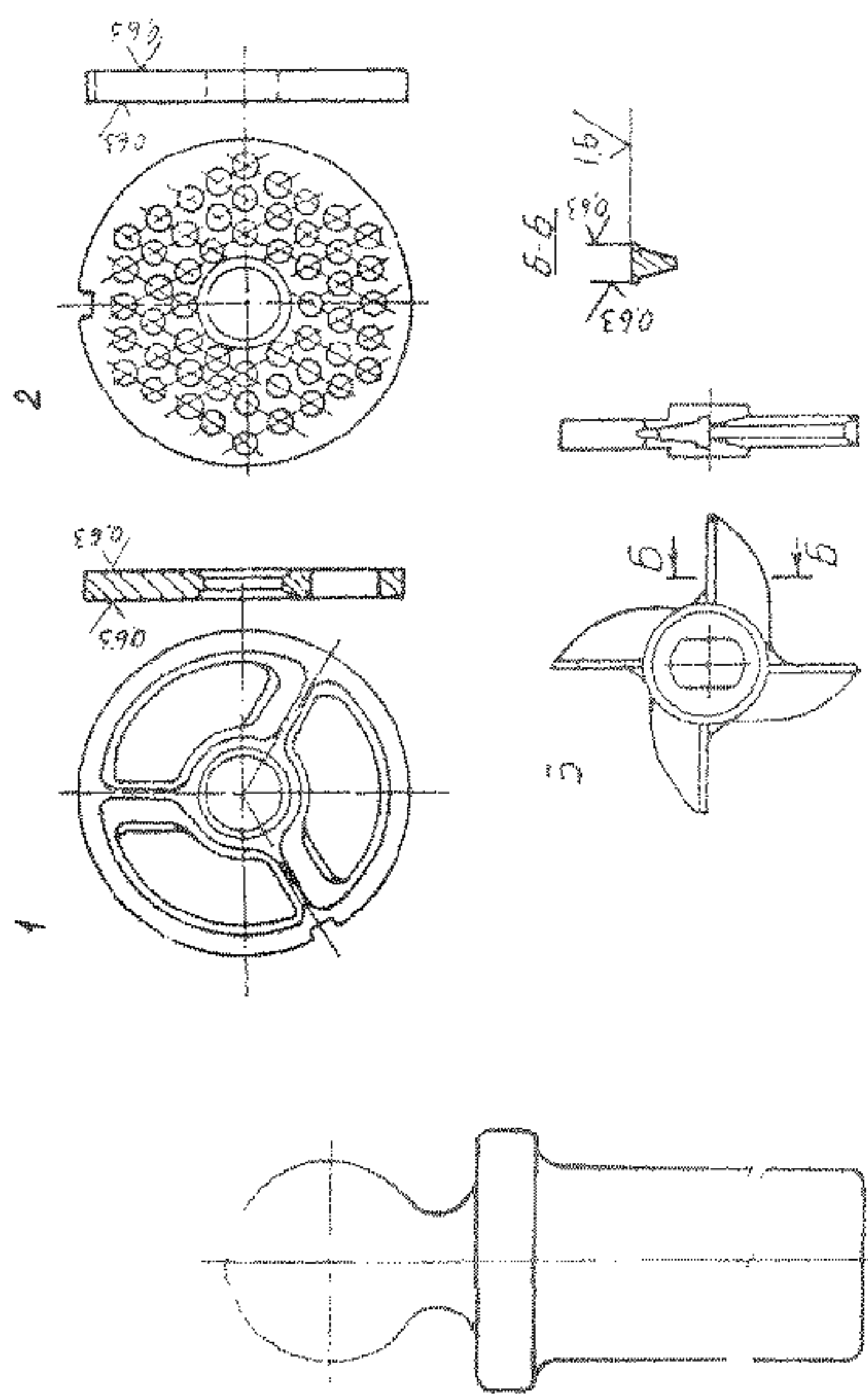


Рисунок 5 — Насадка

Рисунок 6 — Поддержка

Для набивки колбас необходимо снять режущий инструмент и надеть на палец шнека поддержку рисунком - 6, приставить к ней насадку для набивки колбас рисунком - 5 и зажать её гайкой зажимной.

2.2.3 Возможные неисправности и методы их устранения в процессе подготовки мясорубки к использованию.



1 - Нож годрезной; 2 - Решётка; 3 - Нож двусторонний

Рисунок 7 — Толкач

Рисунок 8 — Заточка ножей и решётки

Таблица 4

Неисправности, внешние проявления и дополнительные признаки

Вероятная причина

Метод устранения

При включении мясорубки электродвигатель не запускается

Обрыв цепи управления

Обнаружить и устранить обрыв

При нажатии кнопки «Пуск», электродвигатель не запускается, слышен гул, через несколько секунд отключается автоматический выключатель

1 Обрыв одной из фаз цепи питания обмотки электродвигателя.  
2 Перегрузка электро-двигателя из-за заклинивания в механической части мясорубки. Ножи и решетки чрезмерно зажаты гайкой.

1 Проверить цепи питания электродвигателя, устранить обрыв.  
2 Ослабить зажимную гайку.

МММ-300 (60С) РЭ с 10

Таблица 5

Неисправности, внешние проявления и дополнительные признаки

Вероятная причина

Метод устранения

Мясорубке не режет, а мнет мясо

Неправильная регулировка зажимной гайки.  
Ножи и решетки забиты жилами и плевами

Выключить автоматический выключатель, отвинтить зажимную гайку и вынуть шнек с набором режущего инструмента. Очистить ножи и решетки от жил и плев, после чего установить все на место и отрегулировать зажимную гайку согласно требованиям п.2.2.2

Повышенный шум или остановка двигателя

Ножи и решетки чрезмерно зажаты гайкой

Ослабить зажимную гайку

Переработанный продукт нагревается, плевы и жилы наматываются на ножи

Затуплены ножи и решетки. Неплотное прилегание ножей и решеток. Двухсторонний нож и тодрезной неправильно установлены

Заточить и притереть ножи и решетки в соответствии с рисунком 8. Ослабить зажимную гайку. Установить правильно ножи

Резкий шум или стук

Износ подшипников редуктора

Разобрать редуктор, произвести осмотр подшипников, при необходимости заменить их

### 2.3 Использование мясорубки

2.3.1 Наиболее эффективный режим работы мясорубки достигается при установке набора режущих инструментов для крупного измельчения.

Мясо или рыба очищается от костей, нарезается на кусочки массой до 0,1 кг, для мясорубки МММ-300 и не более 0,2 кг для мясорубки МММ-600.

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 палец шнека и ножи, нарушая режим нормальной работы мясорубки. Подготовленный продукт загружается в чашу и вручную подается к горловине мясорубки. Для подачи продукта в мясорубку используется толкач. Запрещается проталкивать продукт в горловине мясорубки руками. При переработке продукта толкач должен находиться в загрузочном отверстии и выниматься только при подаче очередной порции продукта.

В конце работы отключить автоматический выключатель.

Возможные неисправности в процессе использования мясорубки указаны в таблице 5.

2.3.2 Не допускается продолжительная работа мясорубки вхолостую (без загрузки продукта), так, как при возникшем сухом трении зажаты ножи и решетки выходят из строя.

2.3.3 По окончании работы на мясорубке необходимо ежедневно проводить санитарную обработку в следующем порядке:

- выключить автоматический выключатель;
- отвинтить зажимную гайку и вынуть из мясорубки режущий инструмент со шнеком используя для этого съемник в соответствии с рисунком 4;
- чашу тщательно промыть горячей водой, предварительно подставив емкость для сбора воды под выходное отверстие мясорубки, вытереть насухо;
- отвинтить зажимы и снять собственно мясорубку;
- зажимную гайку, упорное кольцо, ножи, решетки, шнек и рабочую камеру корпуса собственно мясорубки очистить от продукта, промыть горячей водой, вытереть чистой ветошью и просушить;
- режущие органы смазать несоленым животным жиром;
- протереть поверхность облицовки влажной, а затем сухой ветошью;
- собрать мясорубку согласно требованиям пункта 2.2.2;

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ВОДЯНОЙ СТРУЕЙ!**

### 3 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

#### 3.1 Общие указания

Принятая система технического обслуживания мясорубки направлена на поддержание ее в постоянной готовности, обеспечение безопасности ее эксплуатации, восстановление работоспособности.

Администрации предприятия, эксплуатирующего мясорубку необходимо:

- осуществлять контроль за эксплуатацией и техническим обслуживанием мясорубки;
- организовать учет технического состояния;
- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-технических требований.

Таблица 6

Наименование объекта ТО и содержание работ	Периодичность	Примечание
Проверка мясорубки внешним осмотром на соответствие Правилам ТБ	1 месяц	Согласно инструкции по ТБ настоящего РЭ
Проверка комплектности мясорубки	1 месяц,	Согласно комплектности поставки
Проверка надежности крепления заземления и отсутствия механических повреждений проводов	1 месяц	При необходимости затянуть заземляющий болт. Поврежденный провод заменить
Проверка состояния электропроводки и электроаппаратуры	1 месяц	При осмотре обратить внимание на целостность проводов, состояние контактных соединений и электрокоммутующих
Проверка замера сопротивления заземления и сопротивления изоляции по методике, изложенной в ГОСТ 12.2.092-94	1 год	Сопротивление между металлическими частями и болтом заземления не более 0,1 Ом. Сопротивление изоляции всех токоведущих частей мясорубки не менее 2 МОм
Проверка состояния резьбы крепления мясорубки. Проверка работоспособности в рабочем режиме	1 месяц	Не должно быть срыва резьбы более 2 витков
Проверка состояния ножей и решетки	После 50 часов работы	При затуплении ножей и решетки

Отметки о проведенных работах заносятся в учетные документы приложения К.

#### 3.2 Меры безопасности

Установка, эксплуатация, техническое обслуживание и ремонт мясорубки должны выполняться при строгом соблюдении мер безопасности, определенных руководством по эксплуатации, а также согласно «Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей» и «Правила техники безопасности электроустановок потребителей», утвержденных Госэнергонадзором (ПТЭ и ПТБ) «Правила устройства электроустановок» (ПУЭ)

При возникновении чрезвычайных условий, аварийных и пожароопасных ситуаций действия персонала обслуживающего определяются действующими на предприятии инструкциями и схемами эвакуации.

При техническом обслуживании мясорубки выключить автоматический выключатель «НЕ ВКЛЮЧАТЬ РАБОТАЮТ ЛЮДИ!»

#### 3.3 Порядок технического обслуживания мясорубки

Техническое обслуживание мясорубки разделяется на следующие виды:

- техническое обслуживание - ТО;
- текущий ремонт - ТР;
- капитальный ремонт - К.

Для мясорубки установлена следующая структура ремонтного цикла:

5ТО ТР-5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-К.

Таблица 7

Наименование объектов ТР и содержание работ	Периодичность	Примечание
Работы и проверки, предусмотренные техническим обслуживанием	6 месяцев	Согласно таблице 5
Осмотр мясорубки и ее основных частей с целью уточнения объема ремонтных работ	6 месяцев	
Защитка контактов магнитного пускателя	6 месяцев	
Замена смазки в соответствии с таблицей смазки (табл. 8)		
Осмотр резиновых манжет, уплотняющих вал редуктора	6 месяцев	Замена по мере необходимости
Проведение дополнительного инструктажа с работниками при нарушении ими правил эксплуатации оборудования		

Отметки о проведенных работах заносятся в учетные документы (приложение И) после сдачи отремонтированного оборудования в эксплуатацию.

Техническое обслуживание включает обслуживание изделия при подготовке к использованию по назначению, а также непосредственно после окончания работы, санитарную обработку мясорубки. Техническое обслуживание, включая устранение неисправностей, является основным видом профилактических работ, обеспечивающих поддержание мясорубки в постоянном рабочем состоянии.

Техническое обслуживание производится строго по графику ПТР во время плановой остановки мясорубки. Оно планируется в промежутках между текущими ремонтами и производится независимо от состояния мясорубки.

Перечень «основных» работ и проверок, выполняемых при техническом обслуживании приведен в таблице 8.



Текущий ремонт - это ремонт, выполняемый для восстановления изношенного ресурса мясорубки с заменой его частей, включая базовые. При капитальном ремонте производится разборка мясорубки, проверка технического состояния составных частей, восстановление или замена поврежденных, сборка мясорубки, регулирование, испытание и сдача технического контролю.

Перечень основных работ при текущем ремонте указан в таблице 7.

#### 4 КОНСЕРВАЦИЯ

Консервация мясорубки производится в соответствии с ГОСТ 9.014-78.

Детали и узлы, подлежащие консервации: внутренняя поверхность корпуса мясорубки, шнек, комплект режущего инструмента, комплект ЗИП. Места смазки и смазочные материалы указаны в табл.8

Таблица 8

Наименование детали, номер позиции	Наименование смазочных материалов и № стандарта для эксплуатации		Количество точек смазки	Способ нанесения смазочных материалов	Периодичность проверки и замены смазки
	При температуре до +50°С	Для длительного хранения			
Шнек 4 в соответствии с рисунком 1	Жир животный несоленый	Смазка ПВК ГОСТ 19537-83	По всей поверхности	Вручную	Ежедневно
Ножи 3 и 4	То же	То же	То же	То же	То же
Решетки 5 и 6 в соответствии с рисунком 3	То же	То же	То же	То же	То же
Подшипники и шестерни редуктора	Масло трансмиссионное ТЭп-15 ГОСТ 23652-79	Масло трансмиссионное ТЭп-15 ГОСТ 23652-79	10 же	Залить в редуктор при понижении уровня в соответствии с п.1.4	Проверка два раза в год
Подшипники электродвигателя	Смазка АМС 3 ГОСТ 2712-75	Смазка АМС-3 ГОСТ 2712-75	То же	Вручную	Раз в год

Примечание - Норма расхода смазочных материалов на мясорубку 0,7 кг

#### 5 ХРАНЕНИЕ

Мясорубку следует хранить в упакованном виде в сухих помещениях. Хранение на открытых площадках не допускается. Срок хранения 17 месяцев с момента изготовления без переконсервации.

#### 6 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

Мясорубку можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предельными нагрузками на тару.

#### 7 УТИЛИЗАЦИЯ

Утилизацию мясорубки производить по общим правилам переработки вторичного сырья.

### 8 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ, ПУСКУ, РЕГУЛИРОВАНИЮ И ОБКАТКЕ МЯСОРУБКИ (ИМ)

#### 8.1 Общие указания

Инструкция по монтажу, пуску, регулированию и обкатке мясорубки на месте ее применения предназначена для определения требований, необходимых для технических правильного проведения указанных работ.

#### 8.2 Меры безопасности

Место установки мясорубки должно гарантировать сохранность и обеспечить удобство работы при ее эксплуатации и техническом обслуживании, а также должно соответствовать нормам, требованиям пожарной безопасности и техники безопасности согласно п.2.2.1.

К монтажу и наладке мясорубки допускаются специалисты, ознакомленные с настоящим РЭ, имеющие допуск на право работы с электроустановками и прошедшие инструктаж по технике безопасности.

Выполнение всех электромонтажных и регулировочных работ, должно производиться в соответствии с правилами техники безопасности изложенными в настоящем РЭ и общими техническими требованиями по безопасности ГОСТ 12.2.092-94, ГОСТ 12.2.007.0-75.

#### КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ РАБОТАТЬ НЕИСПРАВНЫМ ИНСТРУМЕНТОМ!

При подъеме мясорубки грузоподъемными механизмами и приспособлениями, их грузоподъемность должна соответствовать величине переносимого груза.

#### 8.3 Подготовка мясорубки к монтажу

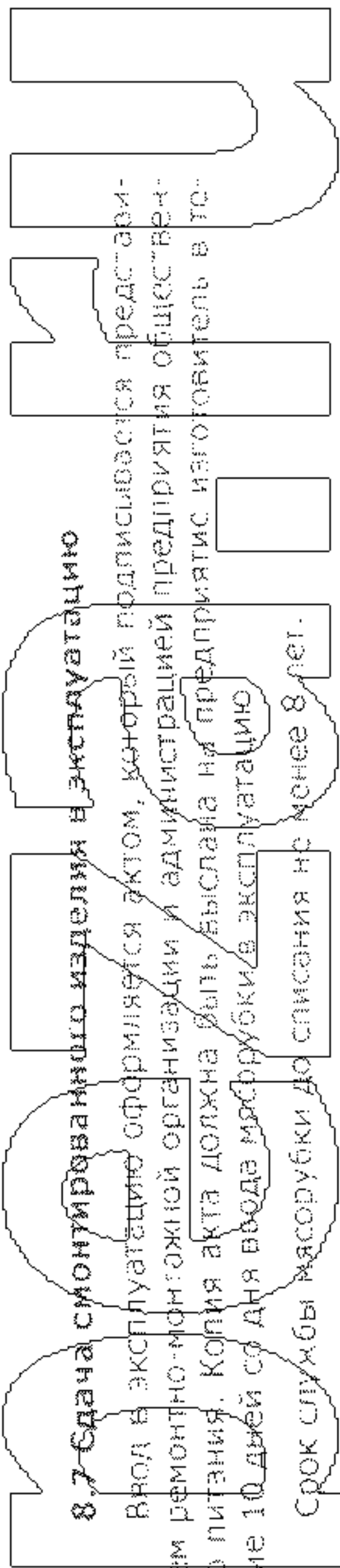
Мясорубка должна транспортироваться от места получения до места установки и монтажа в упаковке предприятия-изготовителя.

После распаковки мясорубки, необходимо проверить комплектность поставки мясорубки согласно п.1.3 настоящего руководства.

В случае обнаружения некомплектности или ненадлежащего качества мясорубки, получатель обязан вызвать представителя предприятия-изготовителя, оформить акт-рекламацию.

Перед началом монтажных работ мясорубка должна быть расконсервирована.

К основанию рамы закрепить болтами опоры 18 в соответствии с рисунком 1



### 8.7 Сдача смонтированного изделия в эксплуатацию

Ввод в эксплуатацию оформляется актом, который подписывается представителем ремонтно-монтажной организации и администрацией предприятия общественного питания. Копия акта должна быть выслана на предприятие изготовитель в течение 10 дней со дня ввода мясорубки в эксплуатацию.

Срок службы мясорубки до списания не менее 8 лет.

## 9 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации – 24 месяца со дня ввода мясорубки в эксплуатацию.

Гарантийный срок исчисляется со дня ввода в эксплуатацию, но не позднее, чем через 6 месяцев с момента приобретения машины. На период гарантийного срока эксплуатации машины ремонтные предприятия, по договору с потребителем, производят техническое обслуживание и ремонт в соответствии с требованиями раздела 3 настоящего РЭ.

Это правило не распространяется на те случаи, когда машина вышла из строя по вине потребителя, в результате несоблюдения требований руководства по эксплуатации, правил транспортирования и хранения.

В случае появления неисправностей в период гарантийного срока эксплуатации, потребителем должен быть составлен акт рекламации и выслан предприятию-изготовителю по адресу:

ул. Чернышевского, 61  
225409 г. Барановичу Брестской обл.

Республика Беларусь.

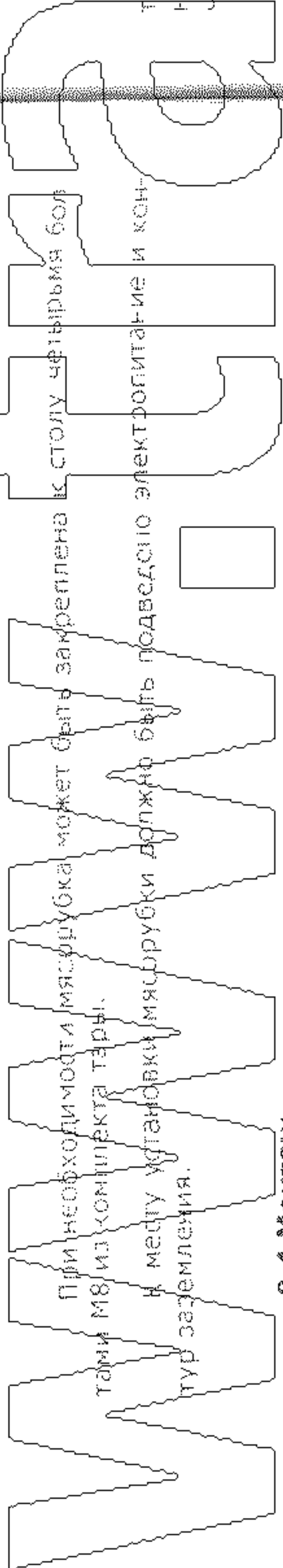
Телефон: (0163) 42-72-85;

E-mail: info@beltorgmash.com

Время нахождения машины в гарантийном ремонте в гарантийный срок не включается.

## 10 ПЕРЕЧЕНЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА

- 1 Витебский областной комбинат «Велторгпрогресс»  
ул. Г.Скорины, 6, г. Витебск, тел. 26-26-33, 23-28-90
- 2 ГП «Торгтехника»  
ул. Железнодорожная, 31/1, г. Минск, тел. 270-90-40
- 3 АО «Торгсервис»  
ул. Гоголя, 23а, г. Борисов, Минская обл., тел. 2-26-82
- 4 Уральский производственный кооператив «Комбинат Торгтехника»  
ул. 8 Марта, 207, г. Екатеринбург, Россия
- 5 ООО «Ритм»  
ул. Ленинградская, 62, г. Орша, тел. 2-31-65



При необходимости мясорубка может быть закреплена к столу четырьмя болтами М8 из комплекта тары.  
И между установкой мясорубки должно быть подведено электропитание и контур заземления.

### 8.4 Монтаж

На ближней к машине стенке устанавливается автоматический выключатель и соединяется с мясорубкой проводом с сечением не менее 1,5 мм<sup>2</sup> проложенным в металлической трубе. Подключение выполняется согласно электросхеме в соответствии с рис.2 к блоку зажимов - 19 в соответствии с рис.1.

Контур заземления подсоединить к болту заземления машины - 10 в соответствии с рисунком 1 подключение контура заземления, в том числе заземление трубы с силовым проводом, выполнить надежным болтовым соединением и производится потребителем. При этом контактная часть должна иметь защитное противокоррозионное покрытие и иметь приспособление против ослабления крепления.

### 8.5 Наладка и испытание

После подсоединения привода мясорубки к электросети необходимо проверить соответствие вращения приводного вала редуктора направлению указанному стрелкой на корпусе мясорубки. При вращении приводного вала в обратную сторону необходимо поменять местами фазы статорной цепи.

Проверку соответствия направления вращения приводного вала производить только при снятой крышке мясорубки - 3.

Перед подачей напряжения на машину необходимо убедиться в выполнении правил техники безопасности.

### 8.6 Пуск (апробирование) и регулирование

После проведения монтажных испытаний производится пробный пуск мясорубки. В собстве́нно мясорубке отвинтить зажимную гайку, вынуть режущие инструменты со шнеком и произвести санитарную обработку: корпус мясорубки, зажимную гайку, шнек и комплект режущего инструмента промыть горячим мыльным раствором до полного удаления консервационной смазки, просушить, смазать несоленым пищевым жиром. Корпус собстве́нно мясорубки установить на два болта привода и надежно закрепить зажимами. Вставить шнек, набор режущего инструмента, кольцо упорное и навинтить зажимную гайку. Регулировку зазора между ножами и решетками произвести зажимной гайкой согласно г.2.2.2.

При наладке и в процессе работы, а также при санитарной обработке мясорубки, проверку и осмотр рабочего механизма производить только при выключенном автоматическом выключателе. Опробование и обкатку мясорубки произвести на холостом ходу в течение 3 минут. Работа мясорубки должна быть плавной, без стуков.

# ПРИЛОЖЕНИЕ А

ОсновНЫЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ

мясорубка МИМ-500-11

Выпущена (дата выпуска) 27 АВГ 2004

Электродвигатель (номер, дата выпуска) 2836777

Предприятие-изготовитель: РПУП «Торгмаш»

Приложение Б (обязательное)

## СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВЫВАНИИ

мясорубка МИМ-500-11

Наименование изделия, обозначение исполнения

Упакована РПУП «Торгмаш»

наименование или код изготовителя

согласно требованиям, предусмотренным в действующей технической документации

(должность) 27 АВГ 2004

(личная подпись)

(расшифровка подписи)

М.П.

Приложение В (обязательное)

## СВИДЕТЕЛЬСТВО О КОНСЕРВАЦИИ

мясорубка МИМ-500-11

Наименование изделия, обозначение исполнения

Подвергнута консервации РПУП «Торгмаш»

наименование или код изготовителя

согласно требованиям предусмотренным нормативной технической документацией.

Дата консервации

Срок консервации — 12 месяцев

Консервация произведена

М.П.

# ПРИЛОЖЕНИЕ Г

## СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Регистрационный номер сертификата ВУ / 112.03.1.1.АА6622

Срок действия с 20.06.2002 г. по 20.06.2005 г.

БелГИСС, г. Минск, ул. Мележа, 3, тел. 262-14-18

наименование органа сертификации, его адрес и телефон

Регистрационный номер сертификата РОСС ВУ.РБ 01. В03407

Срок действия с 27.06.2002 г. по 20.06.2005 г.

Госстандарт РБ, 220053, Старовиленинский тракт, 93, тел. 237-27-69

наименование органа сертификации, его адрес и телефон

Приложение Д (обязательное)

## СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЁМКЕ

мясорубка МИМ-500-11

наименование изделия, обозначение исполнения, номер изделия

Изготовлена и принята в соответствии с обязательными требованиями государственного стандартов, действующей технической документации и признана годной для эксплуатации.

Представитель ОТК

(личная подпись)

(расшифровка подписи)

М.П.

(год, месяц, число)

27 АВГ 2004

# РАСЧЕТ

# РАСЧЕТ

## Сведения о содержании цветных металлов в мясорубке МИМ-300

Наименование металла, сплава	Содержащихся в изделии, кг	Количество цветных металлов		Возможность демонтажа деталей и узлов при списании изделия
		при капитальном ремонте	при полном износе изделия и его списании	
1 Алюминий	0,50	-	0,44	Выплавлением
2 Алюминиевый сплав	2,41	-	2,35	Демонтаж механический
3 Сплав алюминисый АК7	8,5	-	8,5	Демонтаж механический
4 Латунь	0,035	-	0,035	Демонтаж механический
5 Медь	1,34	1,31	1,31	Демонтаж механический с нагревом сердечника статора

## Сведения о содержании цветных металлов в мясорубке МИМ-600

Наименование металла, сплава	Количество цветных металлов, содержащихся в изделии, кг	Количество цветных металлов, подлежащих сдаче в виде лома, кг		Возможность демонтажа деталей и узлов при списании изделия
		при капитальном ремонте	при полном износе изделия и его списании	
1 Алюминий	0,60	-	0,54	Выплавлением
2 Алюминиевый сплав	4,15	-	4,07	Демонтаж механический
3 Сплав алюминисый АК7	12,4	-	12,4	Демонтаж механический
4 Латунь	0,035	-	0,035	Демонтаж механический
5 Медь	1,77	1,73	1,73	Демонтаж механический с нагревом сердечника статора

Примечание -- Применяется в обмотках электродвигателя.

## Сведения о содержании драгоценных металлов в мясорубках МИМ-300 и МИМ-600

Наименование	Обозначение	Сборочные единицы, комплект		Масса изделия	Номер акта
		Обозначение	Количество в изд.		
Серебро	ПМ12-010150 УХЛ4В		1	0,5696	0,5696

## Приложение Ж АКТ пуска-мясорубки в эксплуатацию

Настоящий составлен  
Владельцем \_\_\_\_\_  
(наименование изделия)

Изготовленного \_\_\_\_\_  
(должность, Ф.И.О. владельца)

№ изделия и агрегата холодильного \_\_\_\_\_  
(наименование предприятия-изготовителя)

в том, что \_\_\_\_\_  
(наименование изделия, марка, тип)

Дата выпуска \_\_\_\_\_ г.  
Пушено в эксплуатацию \_\_\_\_\_ г.

в \_\_\_\_\_ г.  
(наименование)

Механиком \_\_\_\_\_  
(подпись)  
почтовый адрес эксплуатирующего предприятия)

и передано на обслуживание механику \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. механика, наименование монтажной организации)

Фактическая периодичность ТО изделия \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. механика, почтовый адрес организации осуществляющей ГО и ремонт)

Суточное время работы предприятия с \_\_\_\_\_ до \_\_\_\_\_ часов

Среднесуточная работа изделия \_\_\_\_\_ часов

Количество выходных дней в работе предприятия \_\_\_\_\_ часов

Условия эксплуатации: \_\_\_\_\_

Владелец \_\_\_\_\_ (подпись)

Представитель спецкомбината \_\_\_\_\_ (подпись)

М.П. Механик по монтажу \_\_\_\_\_ (подпись)

Принял на обслуживание механик \_\_\_\_\_ (подпись)

Приложение И  
(обязательное)

**УЧЁТ РЕКЛАМАЦИЙ**

Дата предъявления рекламаций	Краткое содержание	Меры, применяемые по рекламации и их результаты

Приложение К  
(обязательное)

**УЧЁТ**

**выполнения технического обслуживания и текущего ремонта**

Дата	Наименование работы и причины ее выполнения	Должность, фамилия и подпись		Примечание
		Выполнявшего работу	Проверившего работу	

## Приложение Л

### Памятка по обращению с мясорубкой МИМ-300 (Д<sub>1</sub>)

Мясорубку при эксплуатации должен обслуживать один оператор, прошедший соответствующий инструктаж по технике безопасности, ознакомленный с устройством и принципом её действия и изучивший инструкцию по эксплуатации.

Подготовку мясорубки к работе произвести в следующем порядке:

- вставить корпус собственно мясорубки хвостовиком в отверстие корпуса редуктора и закрепить зажимами;

- вставить шнек в корпус так, чтобы паз хвостовика шнека нашёл на шип вала привода;

- установить в зависимости от требуемой степени измельчения продукта, соответствующий набор режущего инструмента с упорным кольцом и зажать гайкой зажима;

- отпустить гайку на 0,3-0,5 оборота, включить мясорубку и зажимать гайку до появления незначительного шума.

- для мелкого измельчения надеть на палец шнека подрезную решётку режущими кромками наружу, двусторонний нож, решётку с отверстием 9 мм, двусторонний нож, решётку с отверстиями 5 или 3 мм, вставить в корпус упорное кольцо и навинтить зажимную гайку;

- для крупного измельчения надеть на палец шнека решётку подрезную режущими кромками наружу, двусторонний нож, решётку с отверстиями 9 мм, вставить 2 упорных кольца и навинтить зажимную гайку.

Двусторонний нож вставляется режущими кромками в сторону вращения шнека.

Зажимную гайку навинчивают так, чтобы решётки были плотно прижаты к ножам.

Заталкивать мясо в горловину чаши разрешается только толкачом.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ при эксплуатации мясорубки МИМ-300 (Д<sub>2</sub>)

1. Электрический монтаж машины следует производить в соответствии с действующими правилами включения электросилового устройства данной мощности, а также правилами техники безопасности.
2. Машину необходимо заземлить после установки её и подключения в сеть опытным электриком. Место заземления (болт с шайбой) указано условным обозначением. При неправильном и некачественном заземлении возможно поражение током работающего у машины.
3. Во избежание поломки зажимной гайки, проверку правильно-сти вращения вала редуктора, производить только при снятой собственно мясорубке.
4. Нельзя включать электродвигатель, не закрепив прочно и надёжно зажимами собственно мясорубку к приводу.
5. При наладке машины и в процессе работы, проверку и осмотр рабочего механизма, а также чистку производить только при выключенном двигателе и после полной его остановки.
6. Все лица, допущенные к работе на мясорубке, должны знать её устройство и принцип действия, пройти инструктаж по технике безопасности и изучить инструкцию по эксплуатации.
7. РАБОТАТЬ СО СНЯТОЙ ЗАГРУЗОЧНОЙ ЧАШЕЙ ЗАПРЕЩАЕТСЯ!

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Описание и работа мясорубки	2
1.1	Назначение мясорубки	2
1.2	Технические характеристики	3
1.3	Состав мясорубки	4
1.4	Устройство и работа	6
1.5	Инструмент и принадлежности	6
1.6	Маркировка	7
1.7	Упаковка	7
2	Использование по назначению	10
2.1	Эксплуатационные ограничения	12
2.2	Подготовка мясорубки к использованию	12
2.3	Использование мясорубки	13
3	Техническое обслуживание	14
3.1	Общие указания	14
3.2	Меры безопасности	15
3.3	Порядок технического обслуживания мясорубки	15
4	Консервация	15
5	Хранение	15
6	Транспортирование	15
7	Утилизация	15
8	Инструкция по монтажу, пуску, регулированию и обкатке мясорубки (ИМ)	15
8.1	Общие указания	15
8.2	Меры безопасности	15
8.3	Подготовка мясорубки к монтажу	16
8.4	Монтаж	16
8.5	Наладка и испытание	16
8.6	Пуск (апробирование) и регулирование	17
8.7	Сдача смонтированного изделия в эксплуатацию	17
9	Гарантийные обязательства	18
	Приложения	18