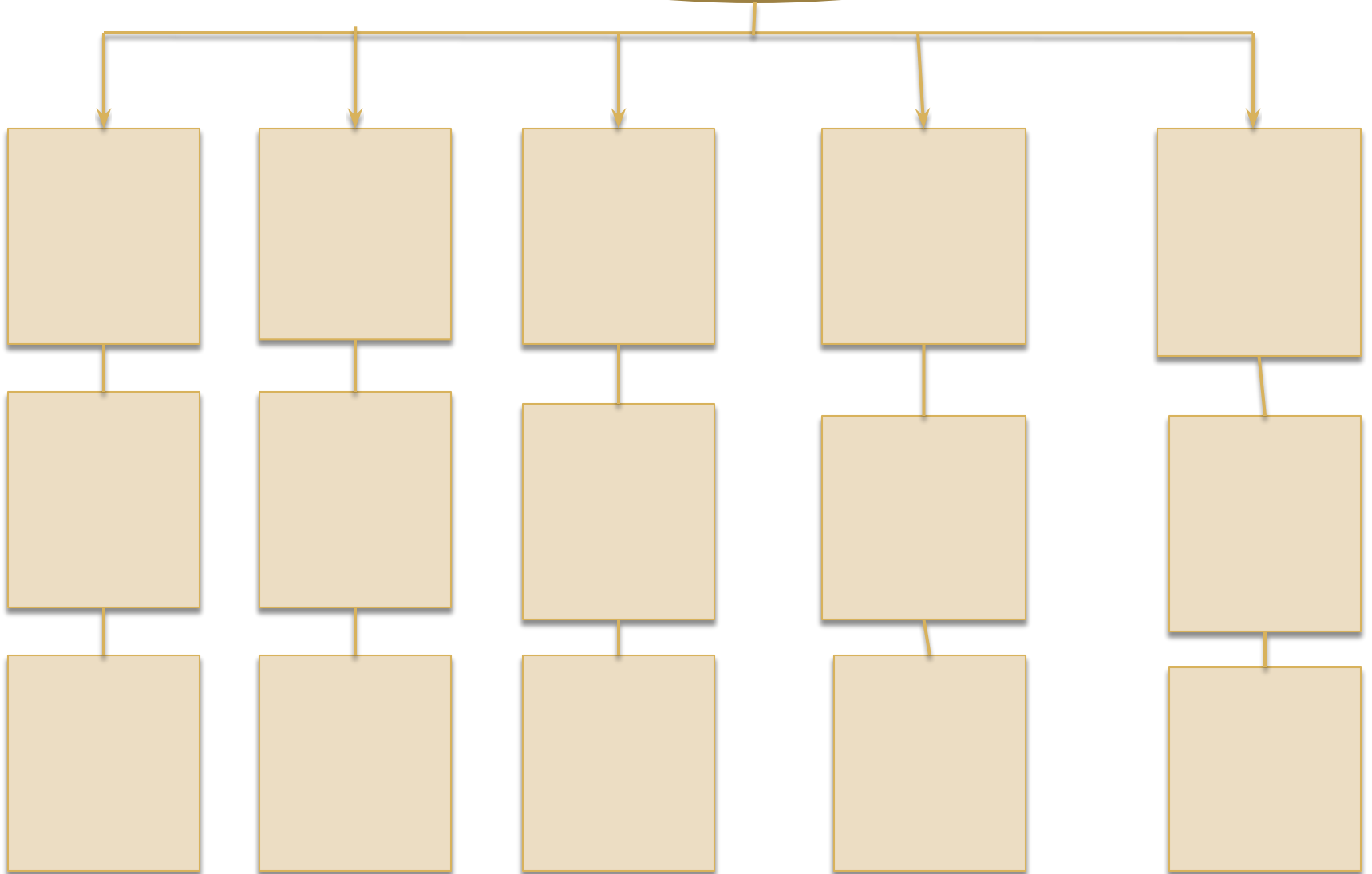


ТЕМА:  
ХАРАКТЕРИСТИКА МАШИН  
ДЛЯ ОБРАБОТКИ МЯСА И  
РЫБЫ, ИХ КЛАССИФИКАЦИЯ



# КЛАССИФИКАЦИЯ МАШИН ДЛЯ ОТРАБОТКИ МЯСА И РЫБЫ



# Классификация

- **Мясорубки** предназначены для измельчения мяса и рыбы (МИМ-82, МИМ-105, МС-2-70)
- **Фаршемешалки** предназначены для перемешивания фарша и его компонентов в однородную массу и обогащения ее кислородом воздуха (МС-8-150)
- **Мясорыхлители** служат для надрезания поверхности порционных кусочков мяса (МРМ-15, МС-19-1400)
- **Котлетоформовочные** предназначены для формирования котлет и биточков и панировки их с одной стороны (МФК-2240)
- **Рыбоочистители** предназначены для очистки

# КЛАССИФИКАЦИЯ МАШИН ДЛЯ ОТРАБОТКИ МЯСА И РЫБЫ

## МЯСОРУБКИ

Мясорубки предназначены для измельчения мяса и рыбы

МИМ-82  
МИМ-105  
МС-2-70

## ФАРШЕМЕШАЛКИ

предназначены для перемешивания фарша и его компонентов в однородную массу и обогащения ее кислородом воздуха

МС-8-150

## МЯСОРЫХЛИТЕЛИ

служат для надрезания поверхности порционных кусочков мяса

МРМ-15  
МС-19-1400

## КОТЛЕТОФОРМОВЫЕ

ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ КОТЛЕТ И ПАНИРОВКИ ИХ С ОДНОЙ СТОРОНЫ

МФК-2240

## РЫБООЧИСТИТЕЛИ

ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ЧЕШУИ С РЫБЫ

РО-1М  
МС-17-40