

При выборе оптимального варианта профессиональной мясорубки следует ориентироваться на такие характеристики, **как мощность электропривода и комплектация ножей**, которая и определяет функциональность оборудования. Функции реверса, комплектация отжиловщиком и разделителем необходимы в масштабах массового производства. Для *производственных цехов, мясных магазинов рекомендуются промышленные мясорубки с увеличенным загрузочным бункером*. Для *ресторанов, кафе, столовых* подходят компактные настольные модели.

Виды комплектации

Существует 3 типа комплектации профессиональных мясорубок — **стандартная режущая система/полуунгер/полный унгер**. Параметр, определяющий качество конечного продукта и производительность мясорубки — состав режущего узла.

Стандартный тип

В магазинах чаще всего обозначается как модель "**без унгера**" подходит для заведений и предприятий малого формата, где не требуется мелкого помола фарша. Порядок сбора: шнек — нож — решетка — прижимная гайка. Такой тип схож с бытовыми моделями. Преимущество стандартной системы в относительно невысокой цене и хорошей производительности. Такие профессиональные мясорубки способны перемалывать большое количество сырья на фарш, при этом на двигатель идет минимальная нагрузка.

Недостатком стандартной системы является невозможность получения тонкого помола фарша с первого прохода. Паштетную решетку можно использовать только при вторичном помоле. **Полуунгер (S3 Unger, частотное обозначение — 1/2)**. Порядок сбора режущей системы: шнек — подрезной нож — двусторонний нож — решетка — прижимная гайка. Это самый универсальный тип комплектации, оптимально подходит для большинства заведений. Используя мясорубку с режущим узлом полуунгер и мясное сырье с небольшим количеством жил, допустимо использование мелких решеток (с $\varnothing$ отверстий 2-3мм) при однократном помоле.

Полный унгер (S5 Unger). Порядок и количество ножей в сборе: шнек — подрезной нож — двусторонний нож — крупная решетка — двусторонний нож — мелкая решетка — прижимная гайка. При необходимости получения очень мелкого помола, вместо ножа и мелкой решетки можно установить промежуточное кольцо. Система унгер увеличивает стоимость мясорубки, но это оправдано возможностью использования мясного сырья любого качества. Такая профессиональная мясорубка является оптимальным вариантом для предприятий питания большого формата и мясных цехов.

Производительность

Профессиональные мясорубки имеют производительность в час до 600кг и более. Модели с минимальной производительностью 30-50кг/в час подойдут предприятиям, где за смену используется не более 10 кг мяса. Для заведений питания с количеством посадочных мест до 100, лучше выбирать модель с показателем производительности 140 — 160 кг/в час. Для заведений большого формата оптимально подойдут мясорубки с часовой производительностью от 300 кг.

Мощность двигателя

Мощность должна соответствовать производительности. У моделей с выработкой в час до 160кг фарша, мощность должна быть в пределах 0,75 — 1,0 кВт. Для высокопроизводительных мясорубок мощность должна быть более 1,3 кВт.

Унгер (полный)

Шнек — 1 шт.

Подрезной нож — 1 шт.

Решётки — 2 шт.

Двусторонний нож — 2 шт.

Стопорное кольцо — 1 шт.



Стандартная система

Шнек — 1 шт.

Решётка — 1 шт.

Односторонний нож — 1 шт.

Стопорное кольцо — 1 шт.



Унгер (полу)

Шнек — 1 шт.

Подрезной нож — 1 шт.

Решётка — 1 шт.

Двусторонний нож — 1 шт.

Стопорное кольцо — 1 шт.

