



MASTER

tritacarne/impastatrice

meat grinders/meat mixers



INDUSTRIA 4.0

- Costruzione in acciaio inox AISI 304 lavabile con spruzzo d'acqua
- 2 motori indipendenti IP x5 per tritacarne e convogliatore:
 - Hp 1.5 per pala mescolatore/convogliatore
 - Hp 5 o Hp 7 per tritacarne 42
 - Hp 4 per tritacarne 32
- Riduttori angolari ermetici a bagno d'olio
- Micro di sicurezza su coperchio vasca
- Auto-apertura coperchio gestita da pistoncini ad aria
- Comandi in acciaio inox IP 67 con inversione di marcia su TC

Gruppo macinazione:

- Completamente in acciaio inox AISI 304
- Studiato per grandi prestazioni
- Perno trascinatore in acciaio inox
- Perno elica in acciaio temperato
- Smontaggio rapido bocca e pala senza l'uso di attrezzi
- **Esclusivo sistema brevettato di controllo presenza piastra e coltello**

- *AISI 304 stainless steel construction, can be sprayed*
- *2 independent IP x5 motors for grinder and mixer:*
 - 1.5 Hp mixer motor
 - 5 Hp or 7Hp meat grinder motors (42 model)
 - 4 Hp meat grinder motor (32 model)
- *Oil-bath, waterproof angular gear box*
- *Safety microswitch on meat mixer cover*
- *Air pistons open the cover*
- *IP 67 stainless steel controls (reverse available for grinder)*

Grinding set:

- *Completely made of AISI 304 stainless steel*
- *Designed for high performance*
- *Stainless steel drive pin*
- *Tempered steel worm pin*
- *Grinding set and mixing arm can be easily disassembled without tools*
- **Exclusive, patented plate and knife detection system**



MASTER 60 Y 12



MASTER 90 Y 12



Dotazione standard:

- Coltello e piastra diam. 4,5 autoaffilanti inox
- Struttura autoportante con ruote inox con freno
- Attrezzo estrazione elica e piastre
- Leva fissaggio ghiera

Standard accessories:

- *Stainless steel self-sharpening knife and 4,5 mm plate*
- *Floor support with stainless steel wheels and brake*
- *Worm and plate removing tool*
- *Ring fixing/removing tool*



Coperchio con sollevamento automatico
Lid with self lifting



MASTER 30 Y12

MASTER 90 Y12 con FORMAT S



Leva avvita/svita ghiera TC 32 standard
Standard TC 32 ring fixing/removing tool



Leva avvita/svita ghiera TC 42 standard
Standard TC42 ring fixing/removing tool

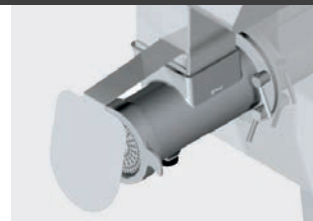


Sistema comandi Full Control (per
Format S/SX)
Full Control system (for Format S/SX)

Optionals



Sistema di protezione interbloccato per
uso piastre con foro > 8 mm
Interlock protection for more than 8
mm holes plates.



Paraspruzzi
Splash guard



Pedaliera solo con Full Control
Pedal controls only with Full Control



Comandi FULL CONTROL con:

- Funzionamento temporizzato
- Inversione di marcia temporizzata su pala mescolatore

Possibilità di collegamento accessori quali:

- pedaliera
- hamburgeratrice semiautomatica Format S e SX

Optional disponibili:

- Paraspruzzi inox
- Protezione bocca interbloccata per piastre con foro > 8 mm
- Bocca unger parziale o totale inox
- SRCS Scheda di controllo remoto

FULL CONTROL:

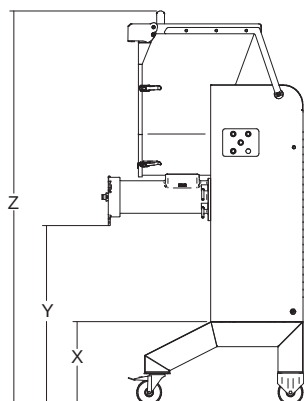
- Timer function
- Reverse with timer for meat mixer

Optional connections for:

- pedal controls
- Format S and SX semi-automatic hamburger press attachment

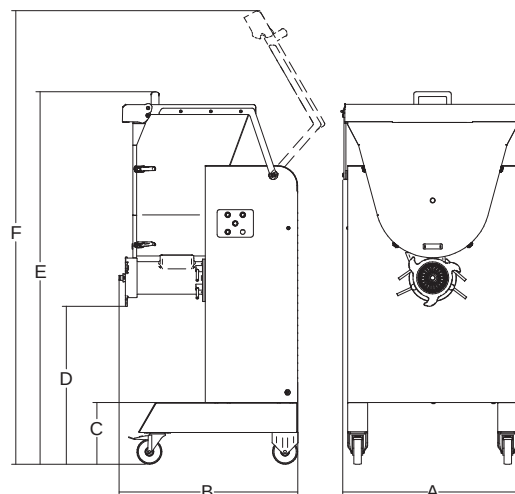
Optional available:

- Stainless steel splash guard
- mouth guard interlocked for plates with 8 > mm
- Stainless steel 1/2 or total unger grinding set
- SRCS wifi control board



MASTER 90 Y12
gambe alte opzionali
optional high legs

X: 333 mm
Y: 717 mm
Z: 1575 mm



																
	watt/Hp	watt/Hp	kg/lt	ø mm	r.p.m.	kg/h.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Master 30 Y12	2940/4	1102/1,5	1ph/3ph	30-42	4.5	TC186/IP30	600-850	658	752	247	589	1243	1477	140	870x840x1700	165
Master 60 Y12	2940/4	1102/1,5	1ph/3ph	60-80	4.5	TC186/IP30	850-1000	685	732	247	655	1416	1694	165	870x840x1700	190
Master 90 Hp 5 Y12	3675/5	1102/1.5	1ph/3ph	90-120	4.5	TC186/IP30	1000-1200	746	805	247	631	1489	1813	191	870x840x1700	216
Master 90 Hp 7 Y12	5145/7	1102/1.5	1ph/3ph	90-120	4.5	TC186/IP30	1000-1200	746	805	247	631	1489	1813	191	870x840x1700	216