



Industria 4.0



MASTER

tritacarne/impastatrice

meat grinders/meat mixers

- 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 pistoni 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
- Paraspruzzi inox

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
- Stainless steel splash guard



MASTER 30 Y12



Coperchio con sollevamento automatico
Lid with self lifting



Standard



Paraspruzzi
Splash guard



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



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

Optionals



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



FORMAT S



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

Opzioni:

- 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

Connections for:

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

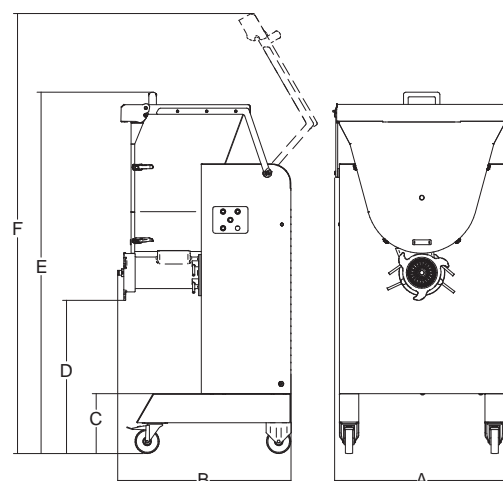
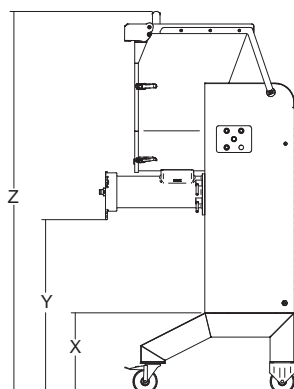
Optionals:

- 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

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