MASTER

tritacarne/impastatrice
meat grinders/meat mixers

MASTER 90 Y 12

MASTER 60 Y 12

PATENTED

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 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 indipendent 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

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 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

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
- hamburgatrice 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

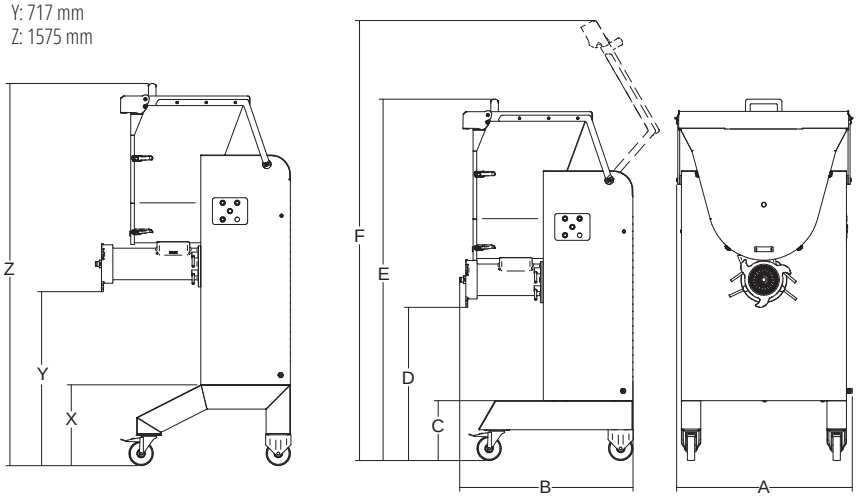
FULL CONTROL:
- *Timer function*
- *Reverse with timer for meat mixer*

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



	TC	IP			ø mm			A	B	C	D	E	F	KG		
	watt/Hp	*watt/Hp*		*kg/lt*	*ø mm*	*r.p.m.*	*kg/h.*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*kg*	*mm*	*kg*
Master 30 Y12	2940/4	1102/1,5	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	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	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	3ph	90-120	4.5	TC186/IP30	1000-1200	746	805	247	631	1489	1813	191	870x840x1700	216