



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 su 42.**

- *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 detection system on 42***



MASTER 90 Y12

Dotazione standard:

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

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*



MASTER 30 Y12

MASTER 60



1. Opzionale: sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm.
Optional: interlock protection for more than 8 mm holes plates.



2. Opzionale: paraspruzzi
Optional: splash guard



3. Coperchio con sollevamento automatico
Lid with self lifting



4. Sistema comandi Full Control (per Format S-A)
Full Control system (for Format S-A)

Optional disponibili:

- Paraspruzzi inox
- Protezione bocca interbloccata per piastre con foro > 8 mm
- Bocca unger parziale o totale inox

Comandi FULL CONTROL con:

- Funzionamento temporizzato
- Inversione di marcia temporizzata su pala mescolatore
- Possibilità di collegamento accessori quali:
 - pedaliera
 - hamburgeratrice semiautomatica Format S
 - hamburgeratrice automatica Format A

Optional:

- *Stainless steel splash guard*
- *Safety device for Ø>8mm plates*
- *Stainless steel 1/2 or total unger grinding set*

FULL CONTROL:

- *Timer function*
- *Reverse with timer for meat mixer*
- *Optional connections for:*
 - *pedal controls*
 - *Format S - semi-automatic hamburger press attachment*
 - *Format A - automatic hamburger press attachment.*



MASTER 90 Y12 CON FORMAT S



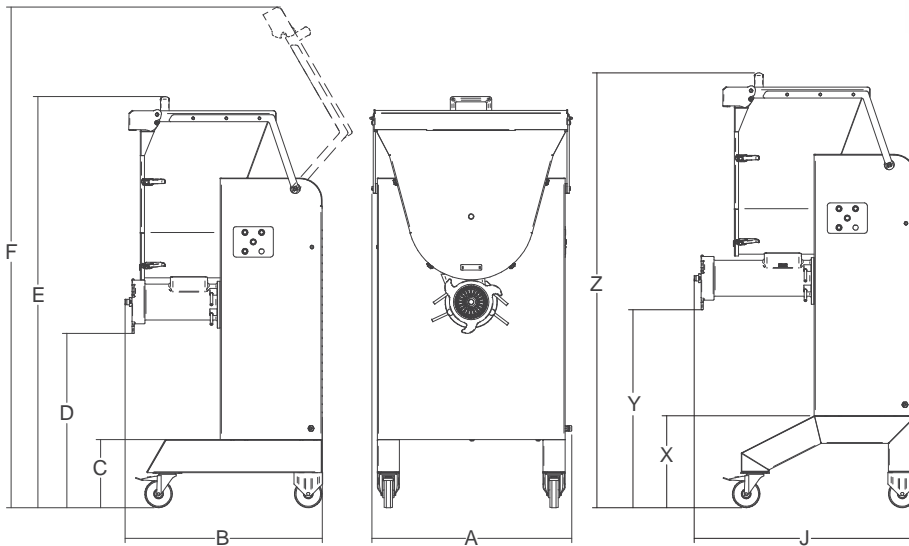
MASTER 90 Y12 CON FORMAT A



5. Estrattore piastre
Plates removal tool



Standard o enterprise 1/2 Unger Unger Totale



MASTER 90 Y12
gambe alte opzionali
optional high legs
X: 333 mm / Y: 717 mm
Z: 1575 mm / J: 806 mm

	Potenza TC TC Power TC Spannung Puissance TC	Potenza IP IP Power IP Leistung Puissance IP	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Capacità vasca Tank capacity Becken Kapazität Capacitat cuve	Piastre in dotazione Standard Plate Scheibe Filtères	Giri/min Revolutions Umdrehungen Tours	Prod. oraria Output/h Leistung/h. Débit/h.	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp	watt/Hp		Kg/lit	ø mm	r.p.m.	kg/h.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	kg
Master 30 Y12	2940/4	1102/1,5	230-400V/50Hz	30/42	4,5	TC 200 / IP 30	600-850	644	658	247	589	1243	1477	140	870x840x1700	165
Master 60	2940/4	1102/1,5	230-400V/50Hz	60/80	4,5	TC 186 / IP 30	850-1000	670	732	247	655	1416	1694	160	870x840x1700	185
Master 90 Y12 - Hp 5	3675/5	1102/1,5	230-400V/50Hz	90/120	4,5	TC 186 / IP 30	1000-1200	724	714	247	631	1489	1813	191	870x840x1700	216
Master 90 Y12 - Hp 7	5145/7	1102/1,5	230-400V/50Hz	90/120	4,5	TC 186 / IP 30	1000-1200	724	714	247	631	1489	1813	191	870x840x1700	216

Potencia TC
TC Power
TC Spannung
Puissance TC
TC功率

Potencia IP
IP Power
IP Leistung
Puissance IP
IP功率

Alimentación
Alimentado
Электропитание
電源

Capacidad tina
Capacitate recipiente
Объем бункера
容器容积

Placa en dotación
Lamina en dotação
Решетка
标配刀盘

Vueltas
Giros
Обороты
转速

Producción/h
Produção/h
Производительность
产量/小时

A

B

C

D

E

F

Peso netto
Peso líquido
Вес нетто
净重

Dimensiones embalaje
Dimensões embalagem
Размеры упаковки
包装尺寸

Peso bruto
Peso brutto
Вес брутто
毛重