



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
- Studiata 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:*
- *5 Hp or 7Hp meat grinder motors (42 model)*
- *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 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

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





Opzionale: sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm.

Optional: interlock protection for more than 8 mm holes plates.



Opzionale: paraspruzzi
Optional: splash guard



Coperchio con sollevamento automatico
Lid with self lifting



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



Pedaliera opzionale
Optional pedal controls



P. 121



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

*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.*

Optional disponibili:

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

Optional available:

- Stainless steel splash guard
 - mouth guard interlocked for plates with 8 > mm
 - Stainless steel 1/2 or total unger grinding set
- FULL CONTROL:**



MASTER 90 Y12 con FORMAT S



MASTER 90 Y12 con FORMAT A



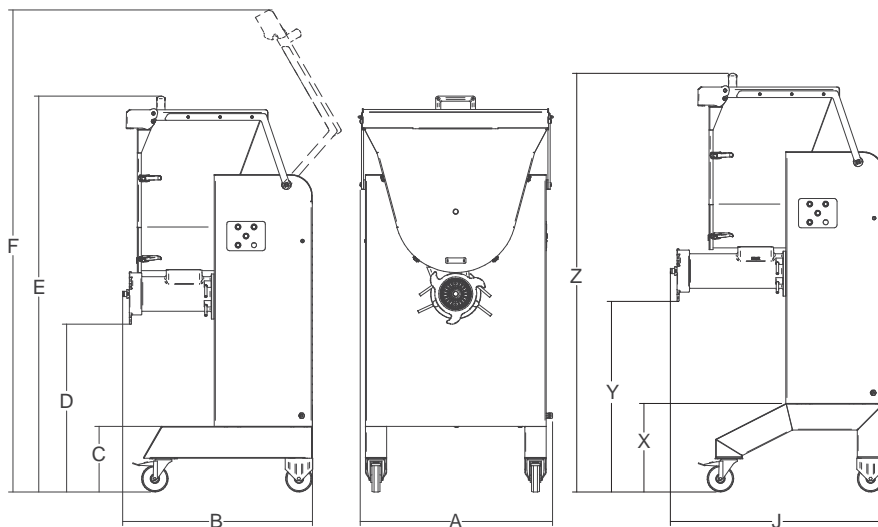
Estrattore piastre
Plates removal tool



Standard o enterprise 1/2 Unger Unger Totale



MASTER 90 Y 12



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

	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	1ph/3ph	30-42	4.5	TC200/ IP30	600-850	644	658	247	589	1243	1477	140	870x840x1700	165
Master 60	2940/4	1102/1,5	1ph/3ph	60-80	4.5	TC186/ IP30	850-1000	670	732	247	655	1416	1694	160	870x840x1700	185
Master 90 Hp 5 Y12	3675/5	1102/1,5	1ph/3ph	90-120	4.5	TC186/ IP30	1000-1200	724	714	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	724	714	247	631	1489	1813	191	870x840x1700	216