

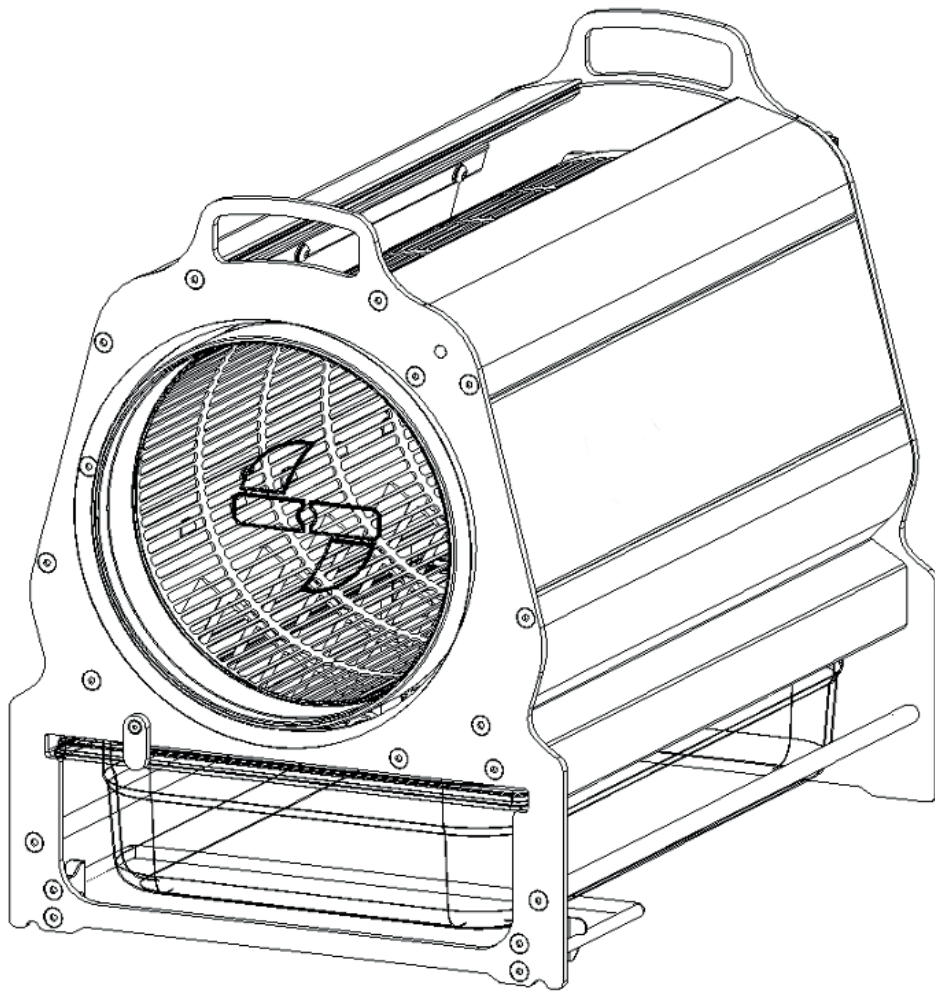


Master TRIMMERS

MT Dry 200

Manual de uso y mantenimiento

Instructions for use and maintenance





Contenido

04

- 1. MT Dry 200
- 2. Indicaciones generales
 - 2.1. Objetivo del manual
 - 2.2. Dónde dejar el manual
- 3. Garantía
- 4. Contenido de la caja

05

- 5. Indicaciones básicas de seguridad
 - 5.1. Símbolos de seguridad
 - 5.2. Seguridad para el operario
 - 5.3. Quién puede utilizar la MT Dry 200

06

- 5.4. Reparación de la MT Dry 200
- 5.5. Cómo parar la MT Dry 200
- 6. Exclusiones de responsabilidad
- 7. Transporte
- 8. Conexión eléctrica
- 9. Colocación

07

- 10. Puesta en marcha
 - 10.1. Montaje de la MT Dry 200

08

- 10.2 Controles a realizar antes de conectar el equipo

09

- 11. Funcionamiento de la máquina
 - 11.1. Condiciones del producto
 - 11.2. Preparación del producto
 - 11.3. Cómo utilizar el equipo

12

- 11.4. Control de calidad
- 12. Mantenimiento
 - 12.1. Limpieza

15

- 12.2. Ajuste rueda inferior

16

- 13. Desmontaje y desmantelamiento
- 14. Eliminación de residuos
- 15. Riesgos residuales

17

- 16. Datos generales

18

-  English

34

- CE DECLARATION OF CONFORMITY

1. MT Dry 200

La MT Dry 200 es una máquina diseñada para procesar pequeños lotes de producto y facilitar el recorte en seco. Con una producción testada de 3,5 Kg/h, sus reducidas dimensiones y peso maximizan su versatilidad. Gracias al sistema de autotensado de la cuchilla con el que está equipada se consigue un corte de alta precisión, conservando la belleza y la calidad de las flores procesadas. Los componentes del equipo pueden ser desmontados sin herramientas y su limpieza resulta sumamente fácil y rápida.

2. Indicaciones generales

2.1. Objetivo del manual

Este manual de instrucciones hace que el usuario se familiarice con:

- La forma de trabajo
- El uso del equipo
- Las indicaciones de seguridad
- El mantenimiento

2.2. Dónde dejar el manual

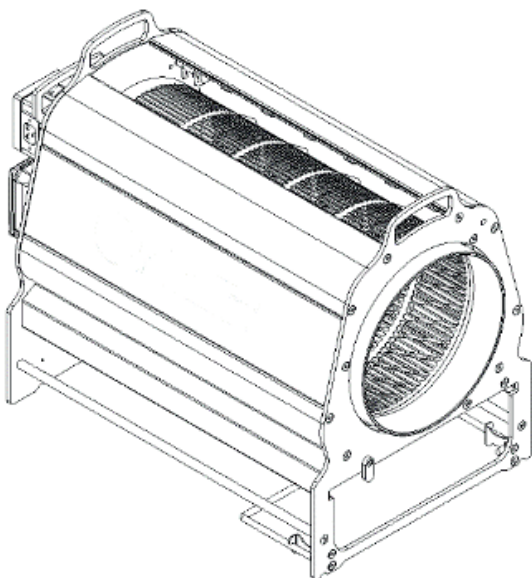
Mantener el manual de instrucciones cerca del equipo. Las instrucciones deben estar siempre a mano. Este debe conservarse en un lugar seco y seguro.

3. Garantía

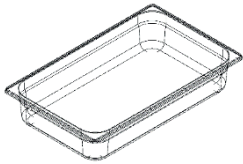
Master Products ofrece 5 años de garantía sobre cualquier pieza defectuosa presente en todos sus equipos, siempre y cuando no sea debido a un mal uso o falta de mantenimiento. Para la garantía es indispensable presentar la factura de compra y ponerse en contacto con el fabricante.

info@masterproducts.es.

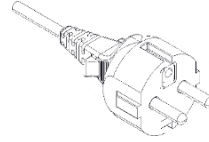
4. Contenido de la caja



A Equipo MT Dry 200
(1 unidad)



B Cubeta de plástico
(1 unidad)



D Cable de alimentación
(1 unidad)



C Tapa del tambor
(1 unidad)



E Kit de limpieza
(1 unidad)

5. Indicaciones básicas de seguridad

5.1. Símbolos de seguridad



PELIGRO

Este símbolo significa que hay un posible peligro inminente para la integridad física y la vida de las personas. La no observación de estas indicaciones puede comportar graves efectos nocivos ocasionados por posibles heridas con peligro de muerte.



ADVERTENCIA

Este símbolo significa que hay un posible peligro inminente para la integridad física y la vida de las personas. La no observación de estas indicaciones puede comportar daños en los artículos y en el usuario.



INFORMACIÓN

Bajo estas indicaciones se obtienen consejos e informaciones especialmente prácticas. Este símbolo da indicaciones importantes para la manipulación adecuada de los productos de Master Products. La no observación de estas indicaciones puede comportar un mal uso de los artículos en cuestión.

5.2. Seguridad para el operario

- Las flores a procesar con este equipo solo pueden ser secas, ya sean herbáceas o semileñosas. Cualquier flor de distinta naturaleza puede causar lesiones en el usuario y en el equipo.
- Utilizar la máquina únicamente con guantes y gafas de seguridad. Nunca trabajar con ropa ancha, pelo suelto, brazaletes, colgantes, etc.
- Nunca trabajar bajo los efectos del alcohol o las drogas.
- Utilizar la máquina solo si está en perfectas condiciones, de no ser así pueden generarse riesgos para los usuarios.
- Los dispositivos de seguridad como interruptores, rejillas, protecciones, compuertas, bastidores no pueden ser desmantelados bajo ninguna circunstancia.
- Antes de realizar cualquier acción de mantenimiento en la máquina hay que apagarla y desconectarla de la corriente eléctrica.

5.3. Quién puede utilizar la MT Dry 200

Solo podrá trabajar con el equipo personal autorizado que conozca a la perfección este manual de instrucciones que se ha redactado de manera clara, sencilla y es de fácil comprensión. Siempre deberá acompañar la máquina para cualquier consulta necesaria del operario.

5.4. Reparación de la MT Dry 200

Solo un trabajador cualificado puede desmantelar, reparar e instalar nuevas piezas. En caso de que el producto esté en periodo de garantía, solo un trabajador de Master Products puede realizar acciones sobre estos sin perder la garantía.

5.5. Cómo parar la MT Dry 200

La máquina MT Dry 200 se apaga, bajo cualquier circunstancia, siempre que se pulse el interruptor rojo habilitado en la caja eléctrica del soporte motor. Antes de realizar cualquier acción de mantenimiento en la máquina hay que desconectarla de la corriente eléctrica.

La unidad tiene que apagarse y desconectarse inmediatamente de la corriente eléctrica en caso de notar un funcionamiento fuera de lo normal.

6. Exclusiones de responsabilidad

Está prohibida cualquier modificación en las máquinas de Master Products sin la aprobación del fabricante. Este último, declina cualquier responsabilidad anulando los derechos de garantía de las máquinas a las que se les hayan hecho modificaciones, no responsabilizándose de los fallos y accidentes que pueden ser consecuencia.

Durante el periodo de garantía, las máquinas de Master Products solo podrán ser desmontadas y reparadas por mecánicos del fabricante o de sus distribuidores oficiales.

El operario que utilice la máquina debe asegurarse que el material procesado se retira con regularidad, dado que los residuos pueden comportar una obstrucción y, en consecuencia, un mal funcionamiento del equipo.

Master Products se caracteriza por la mejora constante de todos sus productos. Como consecuencia, puede ser que se produzcan diferencias entre versiones de máquinas. Si las características de funcionamiento o de apariencia del producto adquirido difieren de este manual, es necesario ponerse en contacto con el soporte técnico para obtener asistencia.

7. Transporte

Caja 39,5 x 78 x 53 cm = 22 kg // Peso neto MT Dry 200 = 25 kg

8. Conexión eléctrica

230 V / 50-60 Hz monofásico.

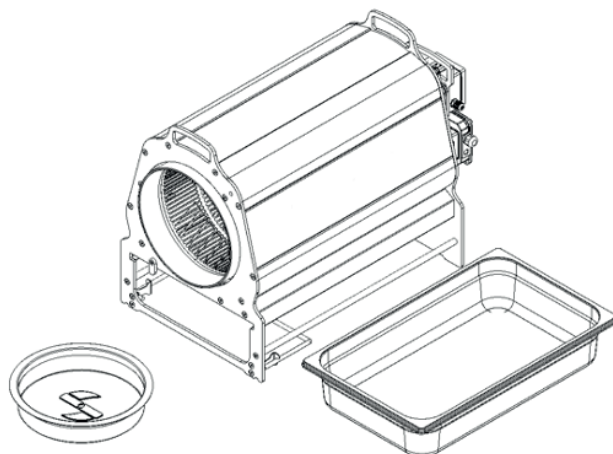
9. Colocación

La máquina MT Dry 200 debe colocarse sobre una superficie plana sin irregularidades, asegurando su estabilidad y una buena posición de trabajo para el usuario. Solo son adecuadas para su uso en interior y bajo ninguna circunstancia debe exponerse la parte eléctrica al agua o a humedades.

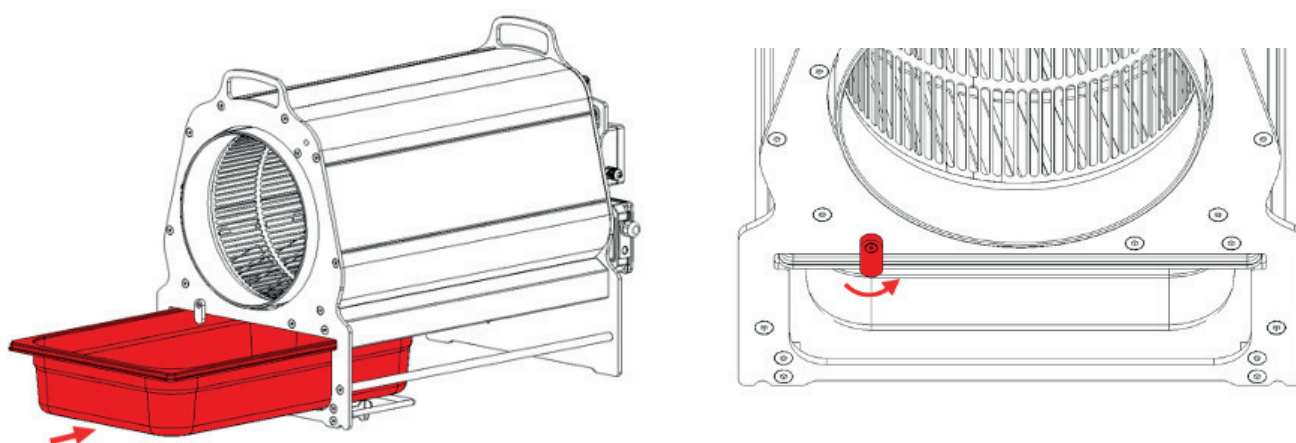
10. Puesta en marcha

10.1. Montaje de la MT Dry 200

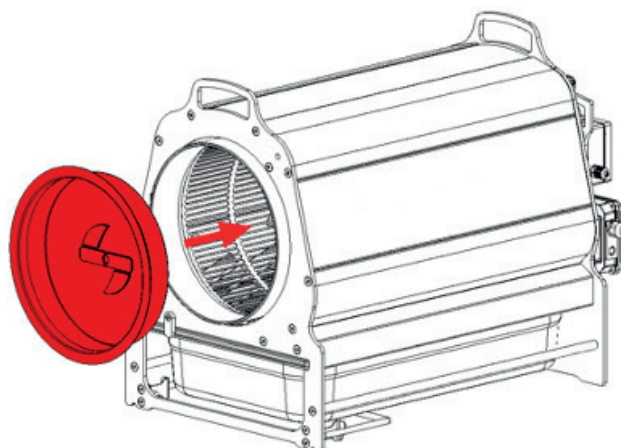
La MT Dry 200 se entrega completamente protegida y encajada. En primer lugar, es necesario abrir la caja y comprobar que todo el material recibido es el especificado en este manual y se encuentra en óptimas condiciones. Se recomienda colocar la máquina y todos los componentes suministrados en una superficie plana para poder realizar el montaje.



Colocar la cubeta de plástico **B** en la parte inferior del equipo **A**, como se muestra en la siguiente imagen y seguidamente, girar el cierre hasta la posición mostrada para impedir su desplazamiento.

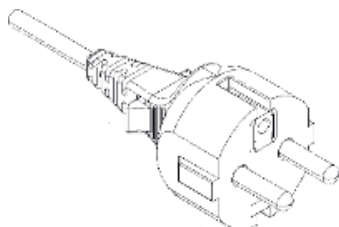


Colocar la tapa **C**, como se muestra en la imagen, en el extremo del tambor para que el producto permanezca dentro de él con la máquina en funcionamiento.



Finalmente, conectar un extremo del cable de alimentación **D** al conector habilitado en el soporte del grupo motor y el otro extremo a la corriente eléctrica.

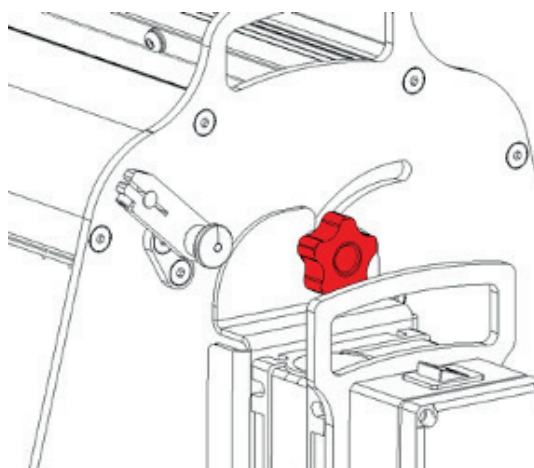
¡IMPORTANTE!
Asegurarse que el cable eléctrico queda perfectamente colocado, sin formar bucles que puedan hacer tropezar.



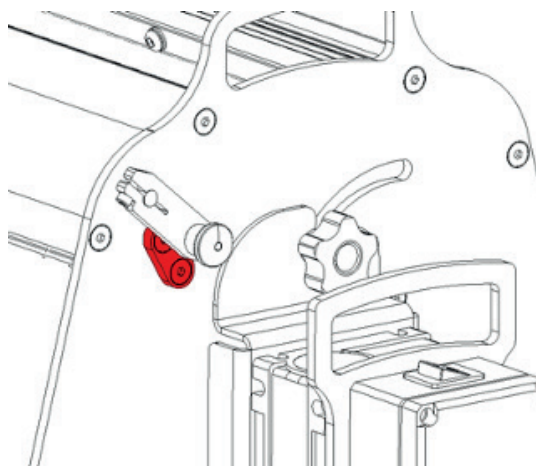
10.2. Controles a realizar antes de conectar el equipo

A continuación, se describen los pasos imprescindibles a realizar antes de conectar el equipo a la corriente eléctrica y empezar a trabajar:

- Comprobar que el soporte del motor está sujeto a la placa posterior del equipo y que el pomo bloquea su posición, como se muestra en la siguiente imagen.



- Comprobar que el tambor está fijado al eje del motor impidiendo su extracción al tirar de él.
- Comprobar que la tapa se encuentra correctamente colocada en el tambor.
- Comprobar que la cubeta de plástico está colocada en la parte inferior del equipo.
- Comprobar que la cuchilla está en modo tensado, como se muestra en la siguiente imagen.



11. Funcionamiento de la máquina

La MT Dry 200 no puede ser modificada por el usuario y si se realiza cualquier tarea en ella, como por ejemplo de mantenimiento, regulación o ajuste, es imprescindible cumplir todas las normas de seguridad reflejadas en este manual.

11.1. Condiciones del producto

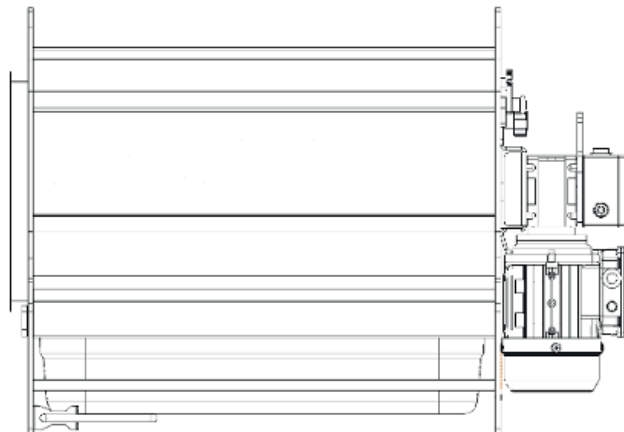
La MT Dry 200 ha sido diseñada para trabajar con todo tipo de flores secas que presenten entre un 6 % -10 % de humedad. Todas aquellas que no sean de esta naturaleza, no serán procesadas con la mayor efectividad.

11.2. Preparación del producto

Para poder trabajar con la MT Dry 200 es imprescindible separar previamente las flores secas de las ramas. Este proceso puede realizarse manualmente, o bien acelerarse con un equipo de la gama MASTER BUCKERS que comercializa Master Products o cualquiera de sus distribuidores.

11.3. Como utilizar el equipo

La MT Dry 200 está diseñada para procesar el producto en posición horizontal, como se muestra en la siguiente imagen. Es necesario colocarla sobre una superficie plana sin irregularidades, asegurando su estabilidad y una buena posición de trabajo para el usuario.

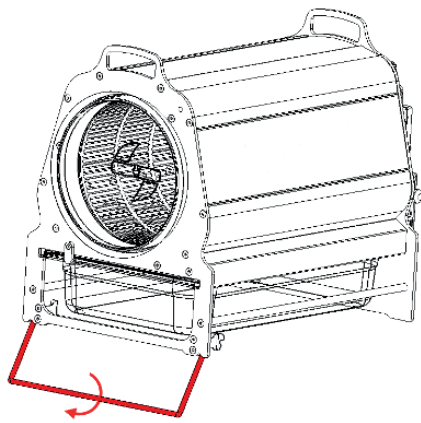


Carga del producto

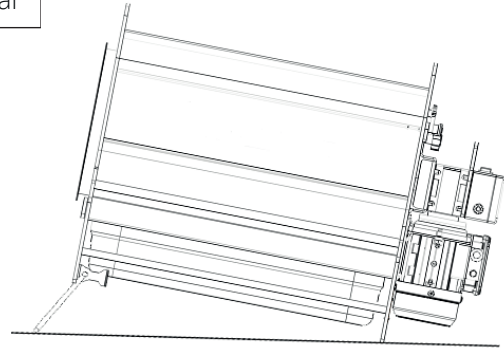
¡IMPORTANTE!

Para realizar la carga de producto en el equipo, es imprescindible que la máquina esté parada y desconectada de la corriente eléctrica.

En primer lugar, es necesario retirar el tapón del tambor, sujetar la máquina por el asa frontal y levantarla hasta que pueda desplegarse el pie de apoyo que se encuentra debajo la cubeta de plástico. A continuación, dejar la máquina apoyada sobre el pie, como se muestra en la siguiente imagen, quedando inclinada aproximadamente unos diez grados. Finalmente, puede procederse a la carga del producto en el interior del tambor.



Frontal

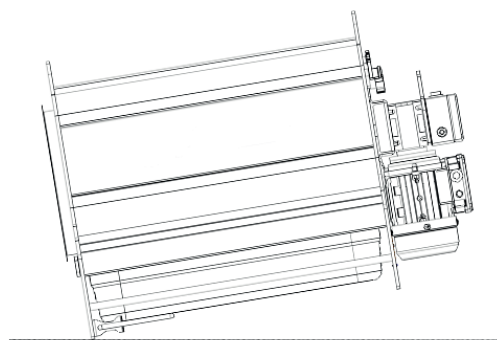


Descarga del producto

¡IMPORTANTE!

Para realizar la descarga de producto en el equipo, es imprescindible que la máquina esté parada y desconectada de la corriente eléctrica.

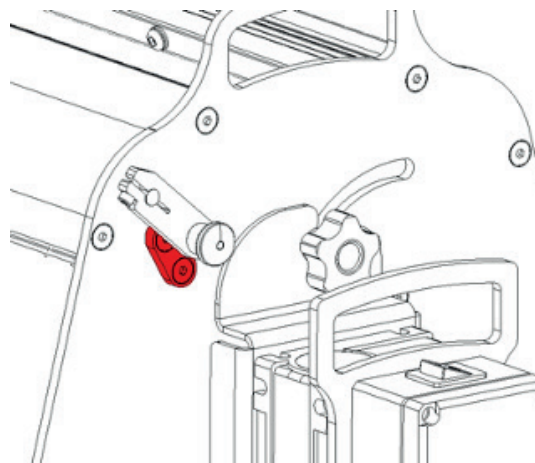
En primer lugar, es necesario retirar el tapón del tambor y conectar el equipo a la corriente eléctrica. A continuación, con una mano sujetar la máquina por el asa posterior y levantarla ligeramente. Con la otra mano pulsar el interruptor de encendido y dejar funcionar la máquina hasta que el producto se deslice a lo largo del tambor y salga completamente del mismo.



Posterior

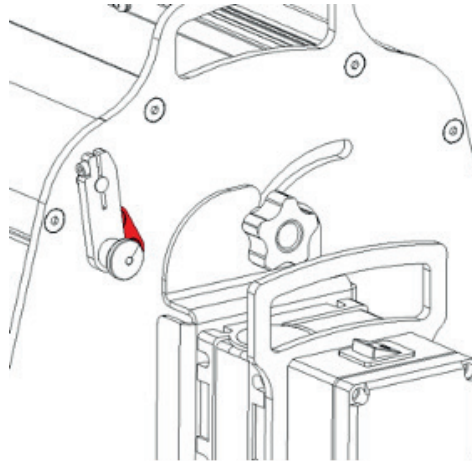
Tensado / Destensado de la cuchilla

El equipo está equipado con un sencillo mecanismo que permite tensar o destensar la cuchilla de corte. Este se compone de una palanca con un posicionador de muelle y una pieza fija que realiza la función de tope mecánico. La posición de tensado, es aquella en la que la palanca con el posicionador de muelle se encuentra al lado derecho del tope mecánico, como se muestra en la siguiente imagen.





La posición de destensado es aquella en la que la palanca con el posicionador de muelle se encuentra al lado izquierdo del tope mecánico, como se muestra en la siguiente imagen.



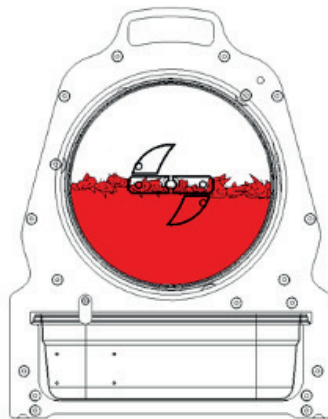
Para modificar el estado de la cuchilla, simplemente retraer el pomo con muelle y posicionar la palanca en la posición deseada.

Condiciones de corte

Los factores descritos a continuación pueden alterar significativamente la calidad del corte.

Capacidad de producto

Para obtener un recorte óptimo, se recomienda cargar el tambor entre un 40% - 60% de su capacidad, como se muestra en la siguiente imagen. Una cantidad de producto insuficiente puede causar un elevado deterioro de las flores y un recorte de las mismas heterogéneo.



Tiempo de operación

Es muy importante que el producto a tratar permanezca el tiempo necesario dentro del tambor para un recorte homogéneo porque de lo contrario, repercutirá en un mayor deterioro del mismo. Como recomendación general, las flores deberán permanecer entre 10 y 15 minutos dentro del tambor en funcionamiento para obtener el recorte deseado. Debe tenerse en cuenta que el tiempo de operación dependerá de la variedad, del tamaño y del contenido de humedad presente en las flores.

¡IMPORTANTE!

Se recomienda el uso de protectores oculares y guantes de seguridad

11.4. Control de calidad

Es necesario ir comprobando la apariencia de las flores durante el proceso de recorte. Si el resultado obtenido no es el deseado, volver a introducir las en el tambor.

Cuando el tiempo de corte necesario respecto a lotes anteriores se haya incrementado o la calidad de las flores se haya deteriorado, es posible que el equipo necesite una limpieza inminente. En apartados posteriores de este manual, se describe este proceso con detalle.

12. Mantenimiento



¡IMPORTANTE!

Los trabajos de mantenimiento deben realizarse siempre con la máquina parada y con la corriente eléctrica desconectada. Utilizar siempre gafas y guantes de protección para las operaciones de mantenimiento.

Para obtener un volumen nominal de producto deseado y un uso eficiente del equipo, este debe limpiarse regularmente. La intensidad y la frecuencia de los lavados dependerá de las condiciones del producto tratado. Master Products recomienda lavar el tambor y la cuchilla al menos una vez cada 4 h de funcionamiento. Para una óptima limpieza, utilizar agua caliente, una esponja jabonosa y líquido Master Clean. El resto del equipo se recomienda lavarlo y sanearlo al final de cada jornada laboral, entre 8 – 12 h.

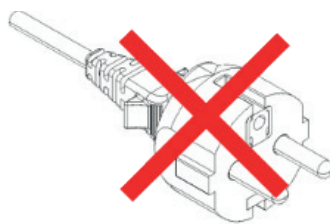
12.1. Limpieza

Para realizar esta operación es imprescindible el uso de guantes, gafas de protección y seguir las recomendaciones de seguridad.

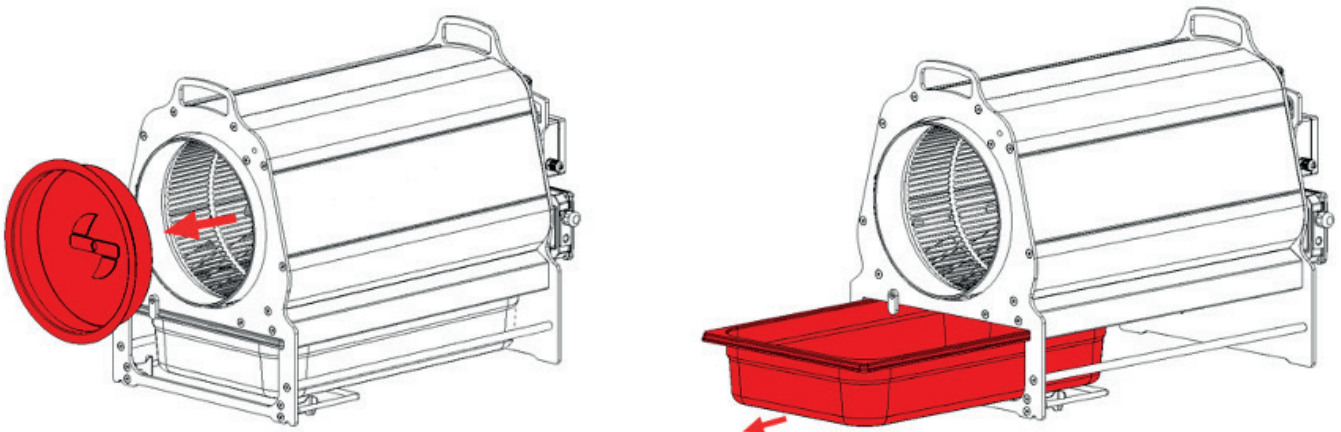
1. En primer lugar, pulsar el interruptor de paro rojo para apagar la máquina y a continuación, desconectarla de la corriente eléctrica desenchufándola.

¡IMPORTANTE!

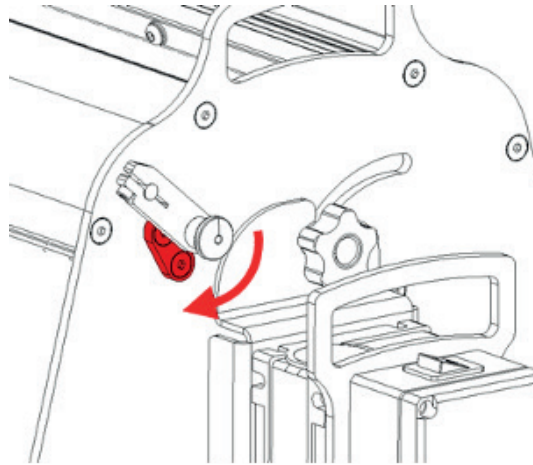
El equipo debe estar parado y desconectado para poderlo manipular.



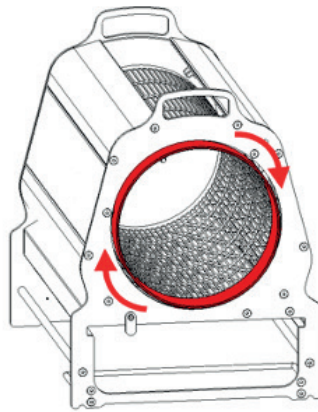
2. Retirar la tapa del tambor, la cubeta de plástico y eliminar los restos de producto presentes en ellos.



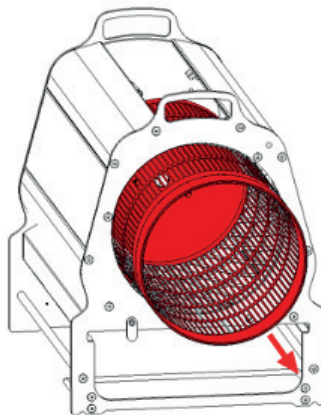
3. Posicionar la palanca con posicionador de muelle en modo destensado.



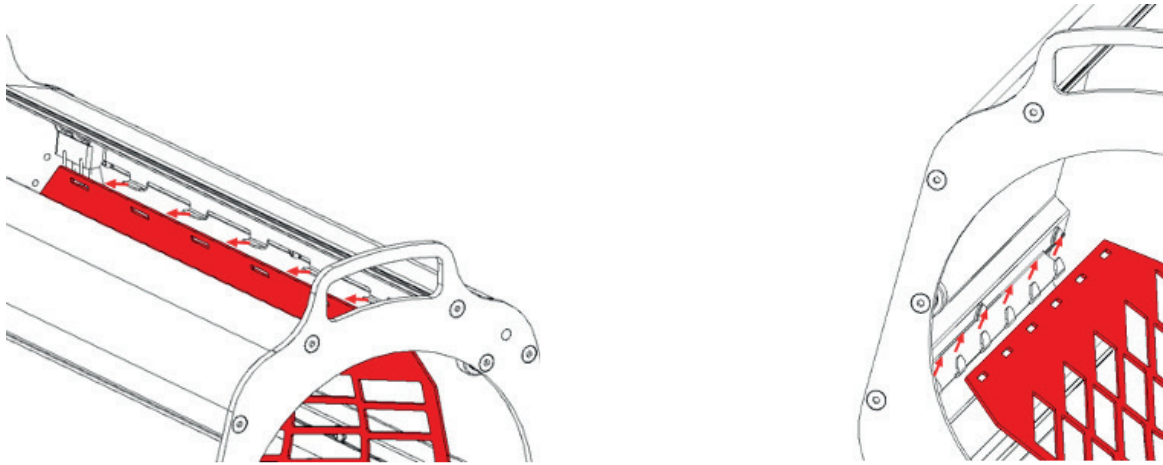
4. Retirar el tambor del equipo. Para ello, sujetar el tambor por el extremo donde se coloca el tapón y girarlo en sentido horario como se muestra en la siguiente imagen.



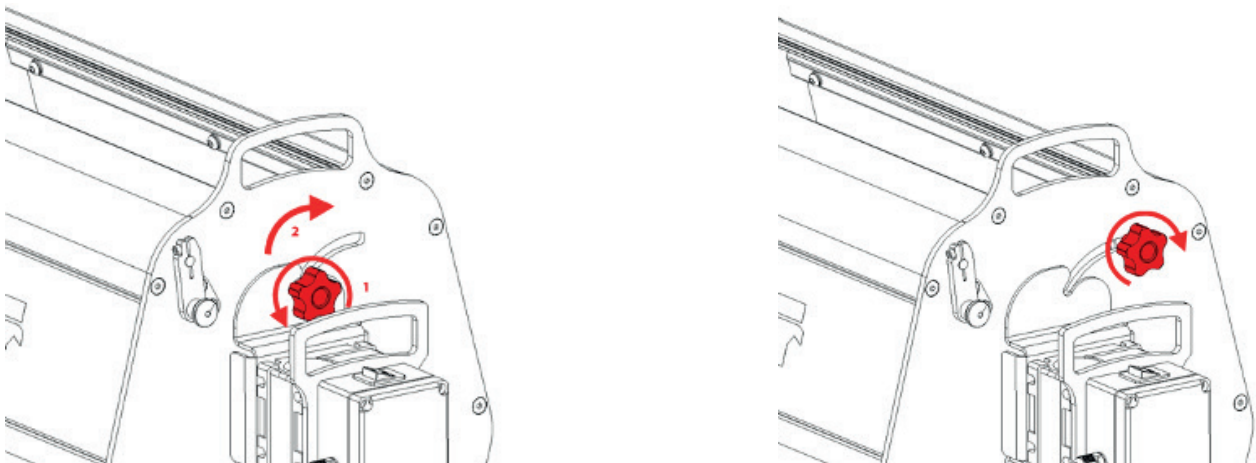
Un "click" nos informa que el tambor se ha liberado del eje y que con cuidado puede retirarse del equipo, tirando de él.



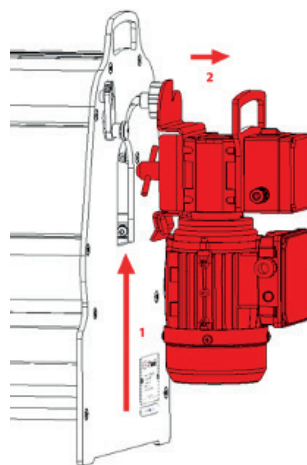
5. Desenganchar los extremos de la cuchilla, como se muestra en las siguientes imágenes, de los dos soportes con ganchos situados en el interior de la máquina para poderla retirar y proceder a su limpieza.



6. Retirar el bloque motor de la máquina. Para ello en primer lugar es necesario aflojar sin retirar el pomo de sujeción y desplazarlo a lo largo de la ranura, como se muestra en la siguiente imagen. Una vez alcanzada la posición final, fijarlo de nuevo girándolo en sentido horario.

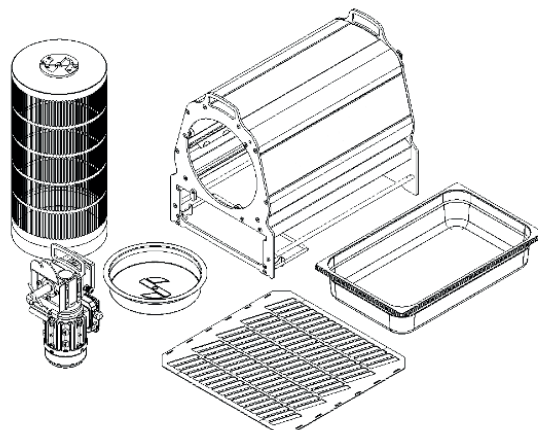


7. Con una mano en el asa superior del soporte motor y la otra en la parte inferior del propio motor, desplazar hacia arriba el bloque hasta que la pestaña inferior del soporte sobrepase la ventana del bastidor. A continuación, retirar el grupo como se muestra en la siguiente imagen.





8. Una vez realizadas todas las acciones anteriores y con ayuda de una máquina hidro limpiadora, agua caliente, una esponja jabonosa y líquido Master Clean retirar los restos de producto acumulados en el equipo.



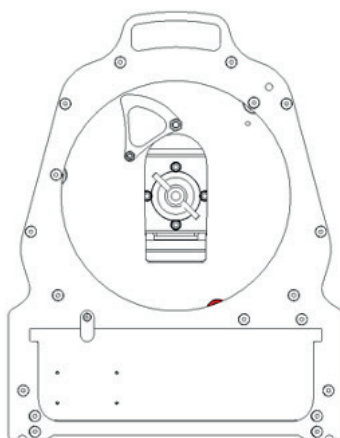
9. Una vez finalizado el proceso de limpieza y con todos los componentes totalmente secos, invertir los pasos anteriores para montar de nuevo el equipo.

12.2. Ajuste rueda inferior

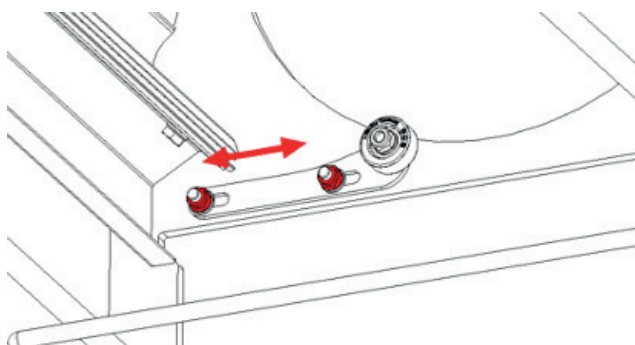
El equipo tiene tres ruedas montadas en la placa frontal en las que se apoya el extremo del tambor. Dos de ellas se encuentran en la parte superior y la restante en la parte inferior. Esta última precisamente es el principal apoyo del tambor cuando la cuchilla está en modo destensado. Esta rueda debe estar ligeramente desplazada para facilitar el proceso de montaje y retirada del tambor. La distancia o posición con la que se entrega esta rueda en el equipo es la que Master Products considera válida para la mayoría de productores.

Sin embargo, es posible ajustar su posición si fuese necesario. Seguir los pasos detallados a continuación:.

1. Retirar la tapa del tambor **C**, la cubeta de plástico **B**, el tambor del cuerpo de la máquina y la cuchilla.



2. Aflojar las dos tuercas identificadas en color rojo en la siguiente imagen y desplazar el soporte hasta que se alcance la posición deseada. Finalmente, fijar las dos tuercas para inmovilizar la rueda.



13. Desmontaje y desmantelamiento

- Antes de proceder al desmontaje debe cortarse toda posible fuente de energía y/o alimentación.
- Para las operaciones de desmontaje y desmantelamiento utilice los equipos de protección individual siguientes: guantes y gafas de protección.
- Las fundas, los conductos flexibles y los componentes de material plástico, o de cualquier material no metálico, deben ser desmontados y eliminados por separado.
- Los componentes eléctricos deben ser desmontados para su reutilización, si están en buenas condiciones o si es posible, revisados y reciclados
- Lleve los componentes a un centro de reciclaje autorizado para que sean reciclados o eliminados de manera medioambientalmente segura. Reciclar todos los materiales no deseados en lugar de desecharlos como residuos.

14. Eliminación de residuos

La eliminación de residuos se tendrá que hacer de acuerdo a las correspondientes normativas nacionales.

15. Riesgos residuales

MOTIVO	PELIGRO	RIESGO RESTANTE	MEDIDAS
No utilizar gafas de protección	Expulsión de elementos	Posibles heridas en cara y ojos	Utilizar gafas de protección
Desmontar los dispositivos de seguridad o protecciones	Las piezas móviles pueden atrapar la ropa o miembros	Peligro eventual de graves lesiones o amputación de miembros	Está prohibido desmontar los elementos protectores
Colocar la máquina en una superficie irregular	Riesgo de caída	Traumatismos o daños en el equipo	Asegurar la estabilidad de la máquina
Desplazar la máquina mientras se encuentra en funcionamiento	Riesgo de caída	Traumatismos o daños en el equipo	Está prohibido desplazar la máquina mientras está en funcionamiento



16. Datos generales

Modelo	MT Dry 200
Potencia	90 W
Manual	CMP-1943-00-A
País	España
Nombre de la empresa	MASTER PRODUCTS INOXIDABLE, S.L.
Dirección	Veïnat de la Banyeta nova, 10
Localidad	Palol de Revardit
Teléfono	(+34) 972 299 355
Email	info@masterproducts.es
Sitio Web	www.masterproducts.es



Content

19

- 1. MT Dry 200
- 2. General Instructions
 - 2.1. Aim of the manual
 - 2.2. Where to keep the manual
- 3. Warranty
- 4. Contents of box

20

- 5. Basic safety instructions
 - 5.1. Safety symbols
 - 5.2. Safety for the operator
 - 5.3. Who can use the MT Dry 200

21

- 5.4. Repairing the MT Dry 200
- 5.5. How to stop the MT Dry 200
- 6. Disclaimers
- 7. Transport
- 8. Electrical connection
- 9. Placement

22

- 10. Setting-Ups
 - 10.1. Assembling the MT Dry 200

23

- 10.2 Checks to be carried out before connecting the machine

24

- 11. Operating the machine
 - 11.1. Raw material conditions
 - 11.2. Preparation of the raw material
 - 11.3. How to use the machine

27

- 11.4. Quality control
- 12. Maintenance
 - 12.1. Cleaning

30

- 12.2. Lower Wheel adjustment

31

- 13. Disassembly and dismantling
- 14. Waste disposal
- 15. Residual risks

32

- 16. General details

34

CE DECLARATION
OF CONFORMITY

1. MT Dry 200

The MT Dry 200 is a machine designed to process small batches of product and facilitate the dry trimming. The tested production of 3.5 Kg/h, the reduced dimensions and weight maximise its versatility. Thanks to the self-tightening blade system, we can achieve a high precision cut, preserving the beauty and quality of the processed flowers. The machine components can be disassembled without tools and the cleaning is quick and easy.

2. General Instructions

2.1. Aim of the manual

This instruction manual familiarizes the user with:

- How to work with the machine
- The use of the machine
- Safety instructions
- Maintenance

2.2. Where to keep the manual

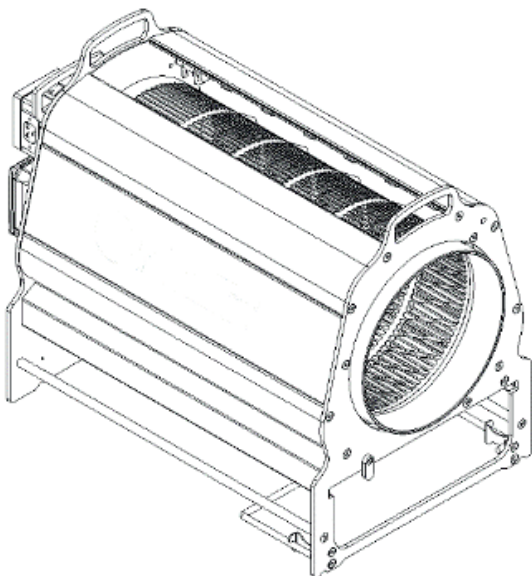
Keep the instruction manual close to the machine. Instructions should always be at hand. They should be kept in a safe and dry place.

3. Warranty

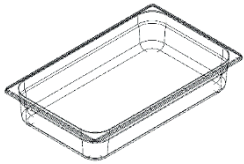
Master Products offers a 5 year warranty on any defective part in all its equipment, as long as the defect is not due to misuse and/or lack of maintenance. For the warranty, it is essential to present the purchase invoice and contact the manufacturer.

info@masterproducts.es.

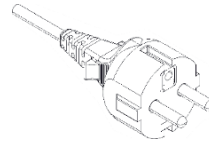
4. Contents of box



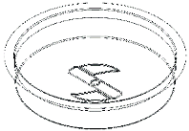
A Machine MT Dry 200
(1 unit)



B Plastic tray
(1 unit)



D Power cable
(1 unit)



C Barrel cover
(1 unit)



E Cleaning kit
(1 unit)

5. Basic safety instructions

5.1. Safety symbols



DANGER

This symbol indicates that there is a potential imminent danger to physical integrity and life. Ignoring the instructions can lead to serious harmful effects causing possible injury with danger of the death.



WARNING

This symbol indicates that there is a potential imminent danger to physical integrity and life. Ignoring the instructions can lead to damage to the product and the user.



INFORMATION

This symbol indicates that suggestions and especially practical information can be found below. This symbol indicates suggestions and practical information. Ignoring this advice could result in misuse of the article.

5.2. Safety for the operator

- The plants to be treated with the machine must be dry, either herbaceous and/or semi-woody. Processing any plant of a different nature can cause injury to the user and the machine.
- When using the machine, always wear gloves and safety glasses. Never work with loose clothing, loose hair, bracelets, pendants, etc.
- Never work under the influence of alcohol and/or drugs.
- Use the machine only if it is in perfect condition, otherwise users will be exposed to risks.
- Safety devices such as switches, grids, guards, hatches, racks must not be dismantled under any circumstances.
- Before carrying out any maintenance action on the machine, it must be switched off and disconnected from the electricity supply.

5.3. Who can use the MT Dry 200

The machine may only be operated by authorised personnel who are fully familiar with these operating instructions, which have been written in a clear, simple and easy-to-understand manner. It must always accompany the machine for any necessary consultation by the operator.



5.4. Repairing the MT Dry 200

Only qualified staff can dismantle, repair and install new parts. In the event that the product is in warranty period, it must only be dismantled by Master Products staff without voiding the warranty.

5.5. How to stop the MT Dry 200

The machine must be switched off, under any circumstances, when the red switch OFF on the electrical box of the motor support is pressed. Before carrying out any maintenance work on the machine, it must be switched off and disconnected from the mains.

The machine must be switched off and disconnected from the electricity supply immediately in case of abnormal operation.

6. Disclaimers

Modifications to Master Products equipment are prohibited without manufacturer approval. Following unauthorised modification, the manufacturer declines any responsibility and cancels the warranty rights for the machines to which modifications have been made. The manufacturer will not be responsible for any failures and accidents that may result. During the warranty period, Master Products equipment may only be disassembled and repaired by the manufacturer's technical staff or its official representatives.

The operator who uses the machine must ensure that the crushed material is removed regularly, since the residues can cause an obstruction and, therefore, a malfunction of the machine.

Master Products is characterised by the constant improvement of all its products. As a result, there may be some differences between machine versions. If the operating characteristics or appearance of the purchased product differ from this manual, it is necessary to contact technical support for assistance.

7. Transport

Box 39,5 x 78 x 53 cm = 22 kg // Net weight MT Dry 200 = 25 kg

8. Electrical connection

230 V / 50-60 Hz single phase.

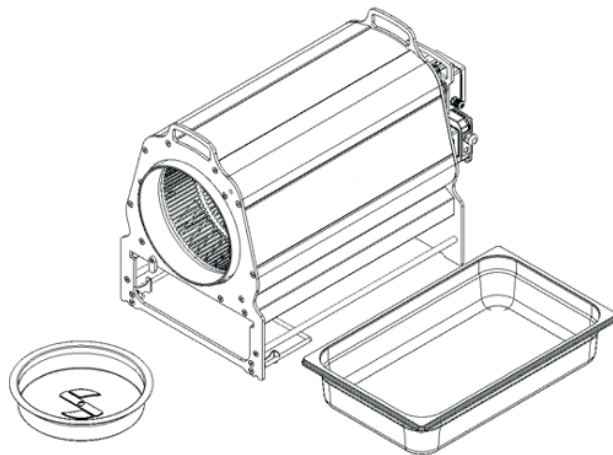
9. Placement

The MT Dry 200 must be placed on a flat surface without irregularities, ensuring its stability and a good working position for the user. It is only suitable for indoor use and under no circumstances should the electrical part be exposed to water and/or humidity.

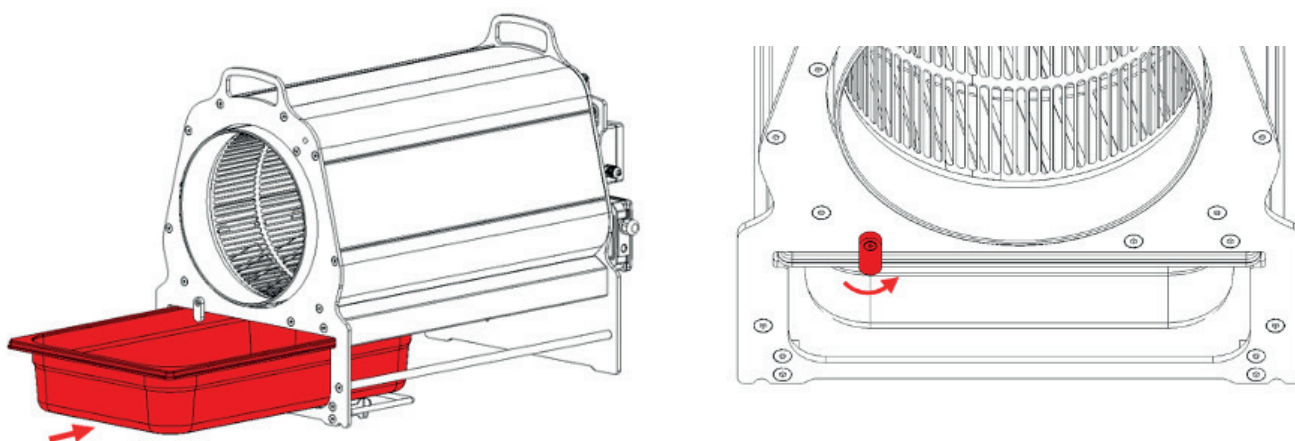
10. Setting-Ups

10.1. Assembling the MT Dry 200

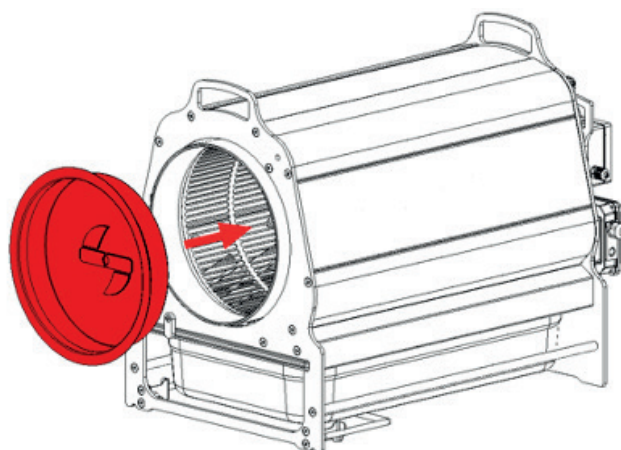
The MT Dry 200 is delivered completely protected and boxed. First of all, open the box and check that all the material received is the one specified in this manual and is in optimum conditions. It is recommended to place the machine and all the supplied components on a flat surface with enough space for assembly.



Place the plastic tray **B** on the bottom of the equipment **A**, as shown in the following image, and then turn the lock to the position shown to prevent it from sliding.



Place the lid **C**, as shown in the picture, on the end of the barrel so that the product remains inside it when the machine is running.

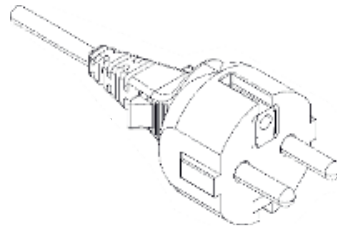




Finally, connect one end of the power cable **D** to the connector provided on the motor unit support and the other end to the electricity supply.

¡IMPORTANT!

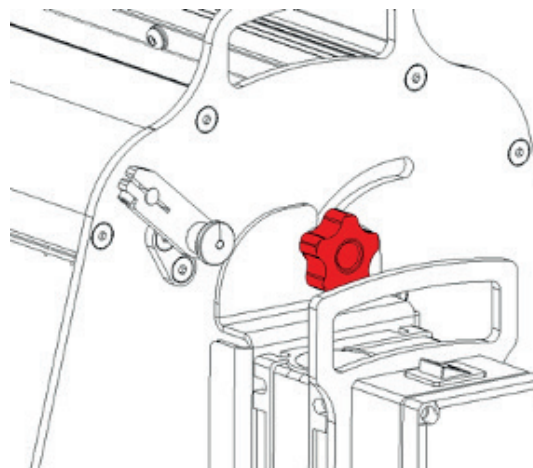
Make sure that the electrical cable is perfectly positioned, without forming loops that could cause tripping.



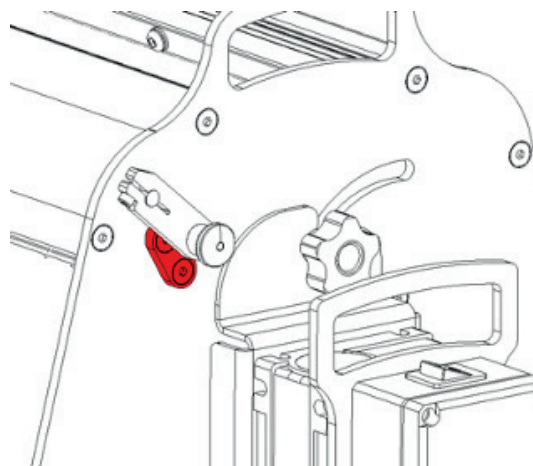
10.2. Checks to be carried out before connecting the machine

A series of necessary checks are described below before connecting the equipment to the electrical current and starting work:

- Check that the motor support is fastened to the back plate of the equipment and that the knob locks into position, as shown in the following picture.



- Check that the barrel is fixed to the motor shaft preventing it from being removed when pulled off.
- Check that the lid is correctly positioned on the barrel.
- Check that the plastic tray is placed on the bottom of the equipment.
- Check that the blade is in tensioned mode, as shown in the following picture.



11. Operating the machine

The MT Dry 200 must not be modified by the user. If any task is carried out on the machine, be it, for example, maintenance, regulation, adjustment, etc., it is essential to comply with the safety regulations indicated in the safety section of this manual.

11.1. Raw material conditions

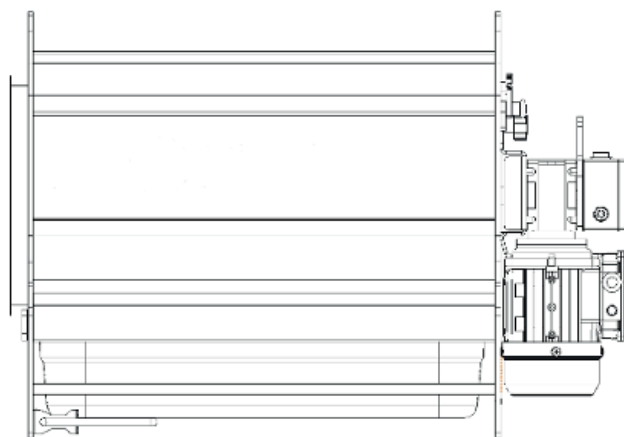
The MT Dry 200 has been designed to work with all types of dry flowers between 6% and 10% humidity. Any that are not of this nature will not be effectively processed.

11.2. Preparation of the raw material

To be able to work with the MT Dry 200, it is essential to separate the dry flowers from the branches beforehand. This process can be done manually, or accelerated with high volume equipment such as the MB BUCKERS distributed by Master Products or any of its partners.

11.3. How to use the machine

The MT Dry 200 is designed to process the product in a horizontal position, as shown in the following image. It is necessary to place it on a flat surface without irregularities, ensuring its stability and a good working position for the user.

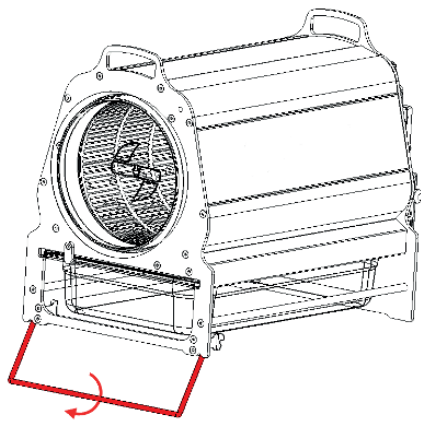


Product loading

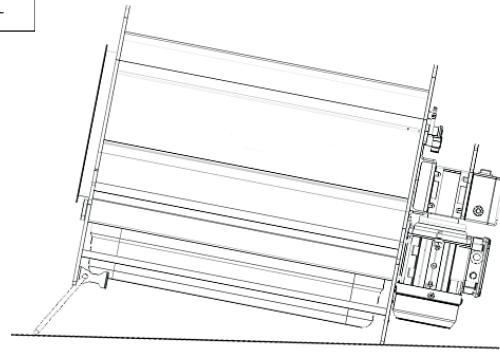
¡IMPORTANT!

To load the product into the equipment, it is essential that the machine is stopped and disconnected from the power supply.

First of all, it is necessary to remove the barrel plug, hold the machine by the front handle and lift it until the support foot underneath the plastic tray can be unfolded. Then, leave the machine resting on the foot, as shown in the following image, tilting it at an angle of approximately ten degrees. Finally, the product can be loaded into the barrel.



Front

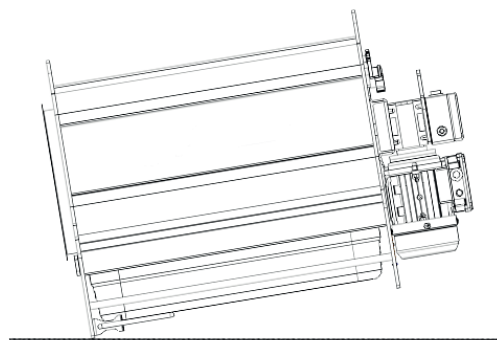


Product downloading

¡IMPORTANT!

To download the product into the equipment, it is essential that the machine is stopped and disconnected from the power supply.

First of all, it is necessary to remove the barrel plug and connect the machine to the power supply. Then, with one hand, hold the machine by the rear handle and lift it slightly. With the other hand, press the power switch and let the machine run until the product slides along the barrel and comes out of the it completely.

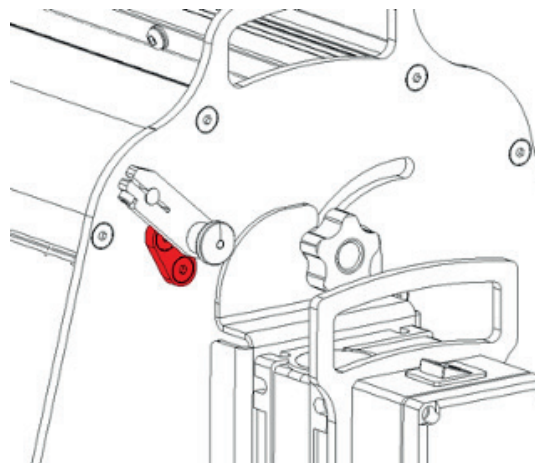


Rear

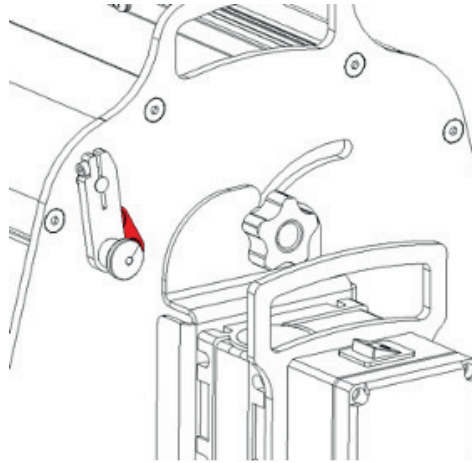
Tensioning / Untensioning of the blade

The machine is equipped with a simple mechanism that allows the cutting blade to be tightened or loosened. This consists of a lever with a spring-loaded positioner and a fixed part that acts as a mechanical stop.

The tensioned position is the position in which the lever with the spring positioner is on the right side of the mechanical stop, as shown in the following image.



The de-tensioned position is the one where the lever with the spring positioner is on the left side of the mechanical stop, as shown in the following image.



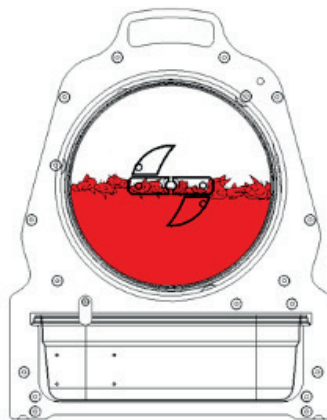
To change the state of the blade, simply retract the spring-loaded knob and move the lever to the desired position.

Cutting conditions

The factors described below can significantly alter the quality of the cut.

Raw material capacity

For optimal trimming, it is recommended to load the barrel between 40% - 60% of its capacity, as shown in the image below. An insufficient quantity of product can cause high deterioration of the flowers and a heterogeneous cut.



Operating time

It is very important that the raw material to be processed remains for the necessary time inside the barrel for a homogeneous cut because otherwise it will deteriorate further. As a general recommendation, the flowers should remain in the barrel for 10 to 15 minutes to obtain the desired cut. It should be taken into account that the operating time will depend on the selected on the variety, size and moisture content of the flowers.

¡IMPORTANT!

The use of eye protectors and safety gloves is recommended.

11.4. Quality control

The appearance of the processed flowers at the end of the trimming must be reviewed. If the result is not as desired, they should be returned to the barrel.

When the necessary cutting time compared to previous batches has increased and/or the quality of the flower has deteriorated, the machine may need prompt cleaning. Later sections of this manual describe this process in detail.

12. Maintenance

¡IMPORTANT!

Maintenance work must always be carried out with the machine stopped and with the electricity supply disconnected. Always wear protective gloves for maintenance operations.

To obtain a desired nominal amount of product and efficient use of the equipment, the equipment must be cleaned regularly. The intensity and frequency of cleaning will depend on the conditions of the raw material processed. Master Products recommends cleaning the barrel and blade at least once every 4 hours of operation. For optimal cleaning, use hot water, a soapy sponge and Master Clean liquid. We recommend cleaning and sanitizing the other parts of the machine at the end of each working day (8-12 h).

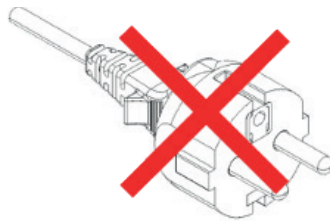
12.1. Cleaning

To perform this operation, it is essential to wear protective gloves and follow the safety recommendations:

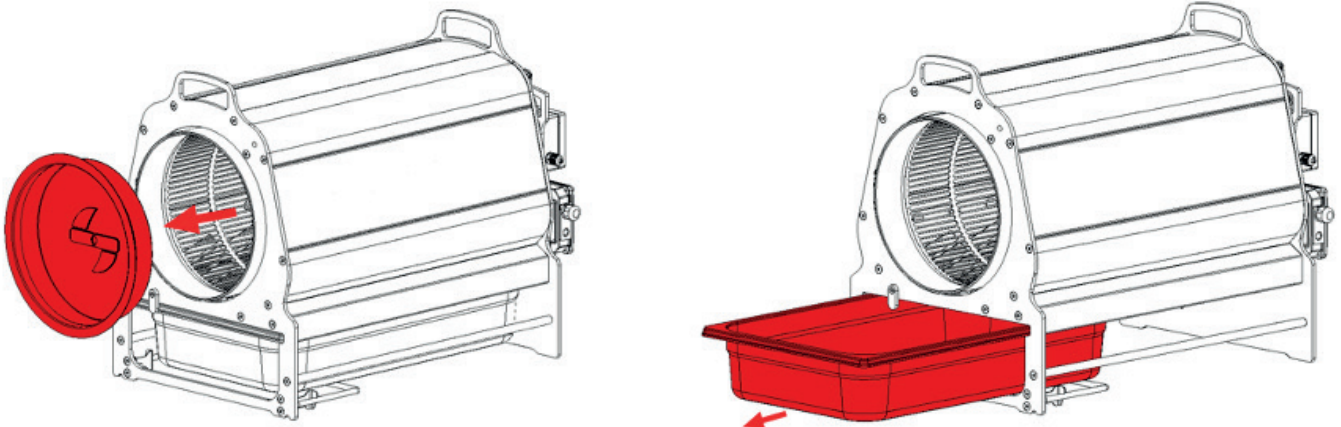
1. First, press the red stop switch (OFF) to switch off the machine. Then disconnect it from the electricity supply by unplugging it.

¡IMPORTANT!

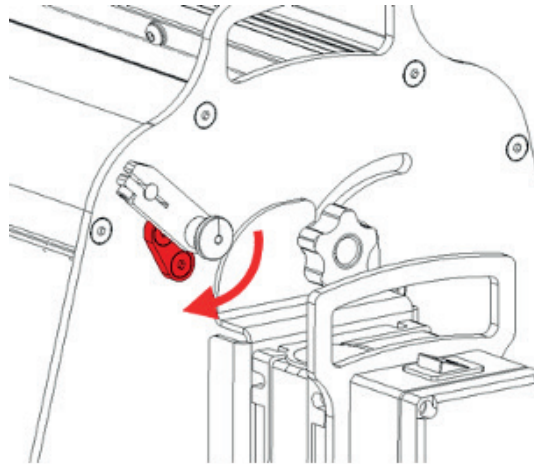
The machine must be stopped and disconnected before manipulating it.



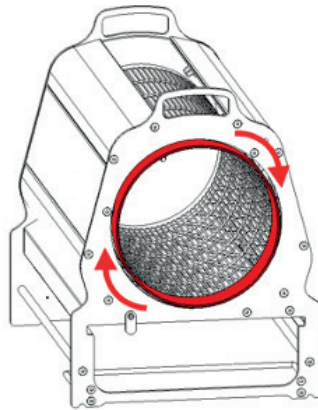
2. Remove the barrel cover, the plastic tray and remove any raw material residue in them.



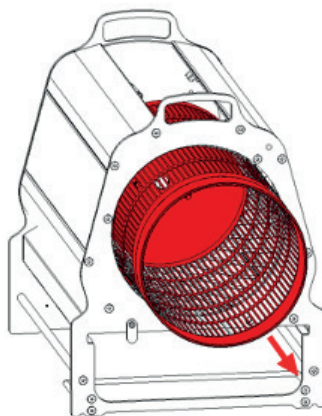
3. Position the lever with spring-loaded positioner in unloaded mode.



4. Remove the barrel from the equipment. To do this, hold the barrel by the end where the plug is placed and turn it clockwise as shown in the following image.



A "click" indicates that the barrel has been released from the shaft and can be carefully removed from the equipment by pulling it out.

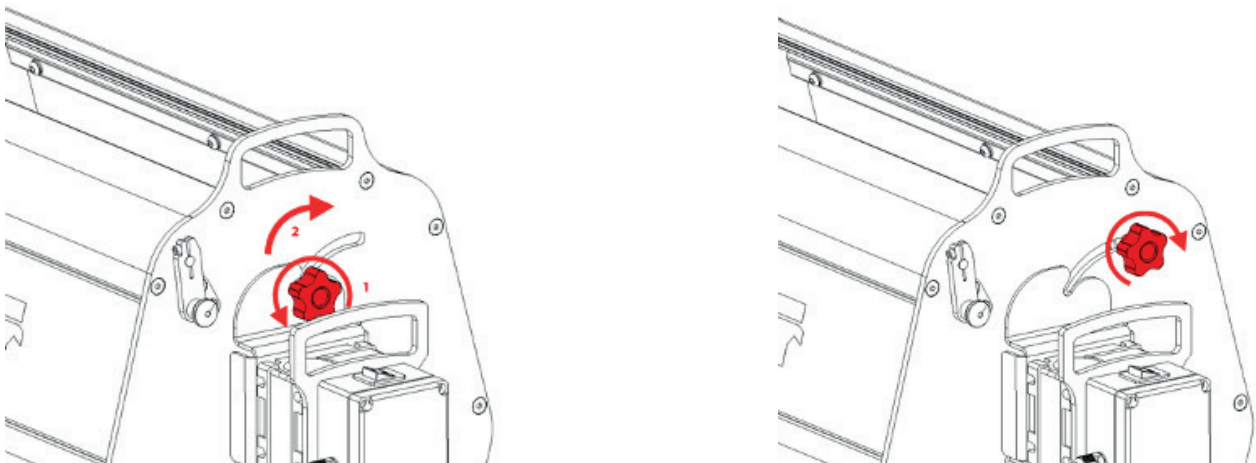




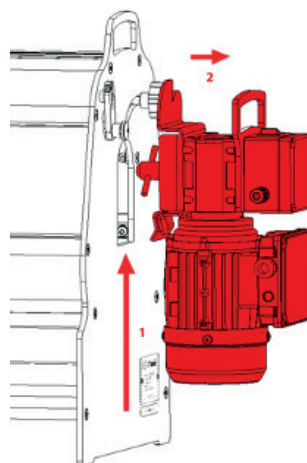
5. Unhook the ends of the blade, as shown in the following images, from the two holders with hooks located inside the machine so that it can be removed and cleaned.



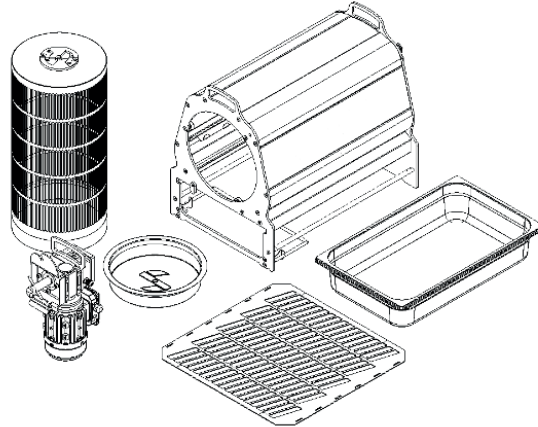
6. Remove the engine block from the machine. To do this, first loosen the clamping knob without removing it and move it along the groove, as shown in the following image. Once the final position has been reached, fix it again by turning it clockwise.



7. With one hand on the upper handle of the motor bracket and the other on the lower part of the motor itself, move the block upwards until the lower flange of the bracket overlaps the frame window. Then, remove the unit as shown in the following image.



8. Once all the previous actions have been carried out and with the help of a hydro-cleaning machine, hot water, a soapy sponge and Master Clean liquid, remove the remains of the raw material accumulated in the equipment.



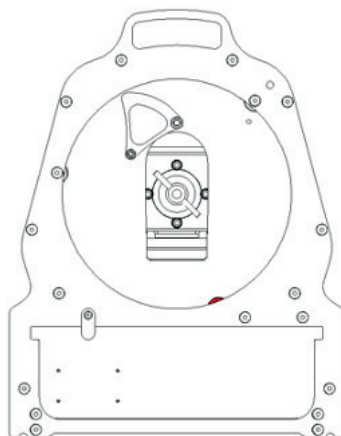
9. Once the cleaning process is complete and all components are completely dry, reverse the above steps to reassemble the equipment.

12.2. Lower Wheel adjustment

The equipment has three wheels mounted on the front plate on which the end of the barrel is supported. Two of them are placed at the top and the remaining one at the bottom. The one at the bottom is the main support for the barrel, when the blade is in de-tensioned mode. This wheel must be slightly offset to facilitate the process of mounting and removing the barrel. The distance or position with which this wheel is delivered on the equipment is the one that Master Products considers valid for most producers.

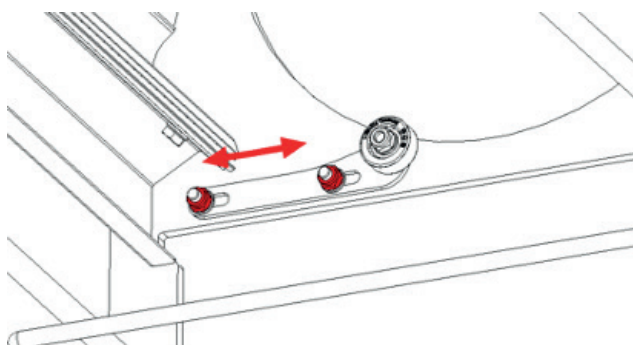
However, it is possible to adjust its position if necessary. Follow the steps below:

1. Remove the barrel cover **C**, the plastic tray **B**, the barrel from the body of the machine and the blade.





2. Loosen the two nuts identified in red in the following image and move the support until the desired wheel position is reached. Finally, tighten the two nuts to immobilise the unit.



13. Disassembly and dismantling

- Before proceeding with disassembly, all possible power and/or electricity sources must be cut off.
- For disassembly and dismantling operations, use the following personal protective equipment: gloves and protective glasses.
- Covers, flexible ducts and components made of plastic material (or any non-metallic material) must be disassembled and disposed of separately.
- The electrical components must be disassembled for reuse, if they are in good condition or, if possible, checked and recycled.
- Take the components to an authorized recycling centre so that they are recycled and/or disposed of in an environmentally safe way. Recycle unwanted materials instead of disposing of them.

14. Waste disposal

Waste must be disposed of according to the corresponding national regulations.

15. Residual risks

REASON	DANGER	REMAINING RISK	PREVENTATIVE MEASURES
Not wearing eye protection	Expulsion of particles	Possible face and eye injuries	Wear protective glasses
Removing safety devices or protections	Mobile parts could trap clothing and/or limbs	Danger of serious injury or amputation	Do not remove protective elements
Place the machine on an irregular surface	Risk of falling	Trauma or damage to equipment	Ensuring the stability of the machine
Moving the machine while it is running	Risk of falling	Trauma or damage to equipment	It is forbidden to move the machine while it is running

16. General details

Model	MT Dry 200
Power	90 W
Manual	CMP-1943-00-A
Country	España
Company name	MASTER PRODUCTS INOXIDABLE, S.L.
Address	Veïnat de la Banyeta nova, 10
City	Palol de Revardit
Telephone number	(+34) 972 299 355
Email	info@masterproducts.es
Website	www.masterproducts.es



DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE CE DECLARATION OF CONFORMITY

La empresa / *The company*

MASTER PRODUCTS INOXIDABLE, S.L.
Veïnat de la Banyeta Nova, 10
17843 - Palol de Revardit (Girona), Spain
Tel: (+34) 972-299-355
Email: info@masterproducts.es
C.I.F: B55310817



Declara bajo su única responsabilidad que la máquina MT Dry 200, con N ° de serie:
Declares under its sole responsibility that the machine MT Dry 200 with serial N°:

se encuentra en conformidad con la Directiva de Máquinas 2006/42/CE.
complies with the Machinery Directive 2006/42/CE.

Normas armonizadas:
Harmonised standards:

- UNE-EN ISO 12100 Seguridad en las máquinas, Principios generales para el diseño.
- UNE-EN ISO 13857 Seguridad en las máquinas, Distancias de seguridad para impedir que se alcancen zonas peligrosas.

- *UNE-EN ISO 12100 Safety of machinery, General principles for design.*
- *UNE-EN ISO 13857 Safety of machinery, Safety distances to prevent hazard zones being reached by upper and lower limbs.*

Firmantes:
Signed by:

Master Products Inoxidable SL
B55310817
Veïnat de la Banyeta nova 10
Vial de servicio C-66
17843-Palol de Revardit (Girona)

Palol de Revardit, 2022



TRIM LIKE A MASTER



MT Dry 200

Tiny dimensions.
Huge results.

The MT Dry 200 is a **trimmer** designed to **process dried cannabis flowers**, in a compact version, perfect to be transported in a very comfortable way.

Ideal for small and medium sized growers, its design has been created to offer great performances in a small and light machine, keeping a perfect finish of the processed product.

Portable. Silent. Versatile.

Easy to assemble and clean. Always ready to reach productions of up to 3,5 kg / h.





Maximum performance. Minimum space.

- 250 mm diameter barrel.
- 90 W power motor.
- Up to a production of 3,5 kg / h (800g approx/batch).
- Manufactured in stainless steel.
- Handles for comfortable transport.
- Easy-fit front cover.
- Collection box, no suction needed.
- Blades made of food grade nylon.
- Tensioner for the blades.
- Tilting holder for product loading.
- Tool-free disassembly.

Details that make **the difference.**

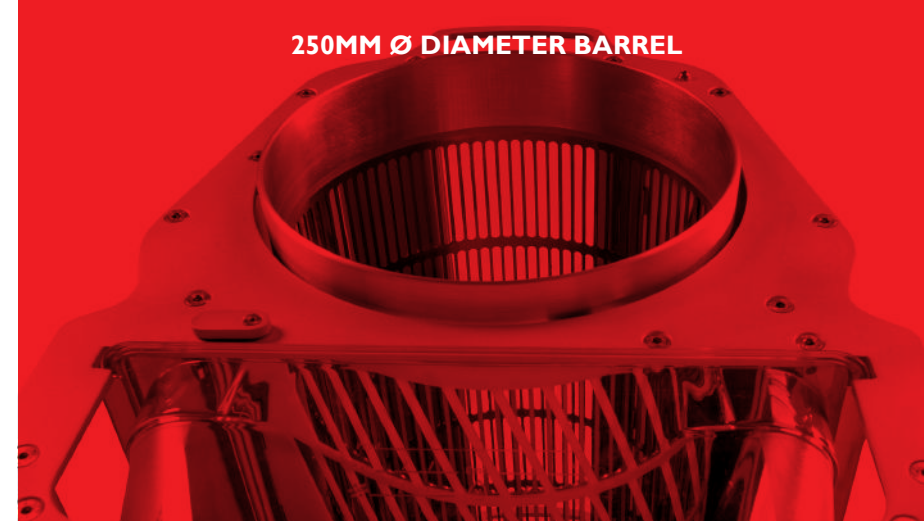
Its design is created to be used in any type of spaces, thanks to its **compact size** and its **low noise level**, which is extremely quiet. With its **handles** you can move the machine easily and transport it comfortably.

Turn a simple table into a real processing room, obtaining a great production and a perfect finish of the flowers.

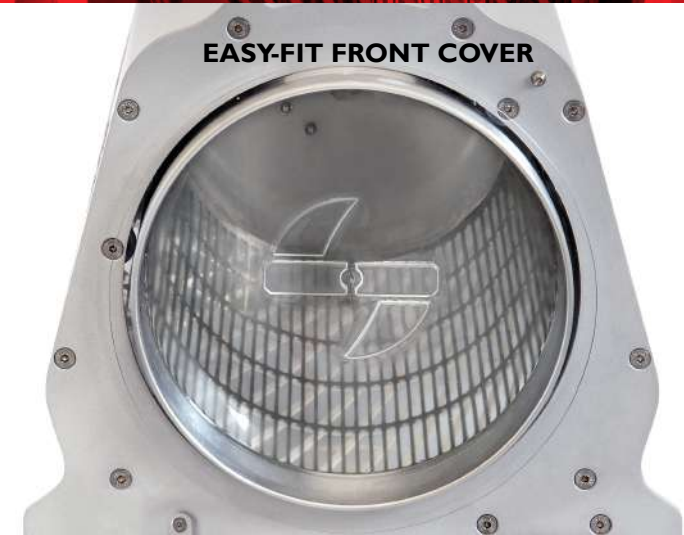
HANDLE TO HOLD



250MM Ø DIAMETER BARREL



EASY-FIT FRONT COVER





Optimum production. **Perfect results.**

Our smallest trimmer is **pure efficiency**. Despite its small size, it achieves impressive results when processing flowers.

With a barrel diameter of 250 mm, an effective cut of 530 mm and a rotation speed of 45 RPM, combined with the powerful 90 W motor, you will achieve an output of 3,5 kg/h.

The removable box allows a better management of product residues.



3,5
KG DRY
=
1
HOUR

*The outputs and equivalencies indicated on each machine have been tested by Master Products operators under optimum conditions for a good performance, and may deviate according to the variety of the product treated, the environment, usage, maintenance and equipment settings.



Disassembly and cleaning in less than 1 minute.



We make it easy! Cleaning the MT Dry 200 is quick and easy. Thanks to its system for **removing the motor** and the electrical part **without any tools**, and to the simplicity of **taking the barrel out**, you can clean the structure of the machine in just a few seconds.

Use it as a pollen extractor!

Don't change the machine, change the barrel!

With the **150-micron stainless steel mesh** barrel, you can turn the MT Dry 200 into a pollen extractor, adding great possibilities and **versatility** to your equipment.





Technical data

Electrical connection	230V 50/60Hz
Machine weight	22 kg
Motor power	90 W
Machine dimensions	380 x 700 x 480 mm
Machine material	304 Stainless steel / Aluminum
Barrel material	304 Stainless steel
Barrel diameter	250 mm
Barrel length	530 mm
Barrel speed	45 RPM
Blade material	Nylon
Inclination for loading	10°
Sound level	60 dB
Production Dry	3,5 kg / h
Certifications	CE
Warranty	5 years

For more information



Check out the videos on our Youtube channel:
<https://www.youtube.com/c/MasterProducts>



Contact us!

Sales Department



(+34) 972299355 Ext. 2002



customer@masterproducts.es



Technical Support

sat@masterproducts.es

*Images are for reference only and may not match the current model.

*The warranty is for defects in parts and components, not for an inappropriate use of the machinery.

© All the information provided in this document is an exclusive property of Master Products Inoxidable, S.L.



**MORE THAN A TECHNICAL SERVICE,
WE ARE YOUR TEAM**



www.masterproducts.es

