

CE



centrostampaschio.com



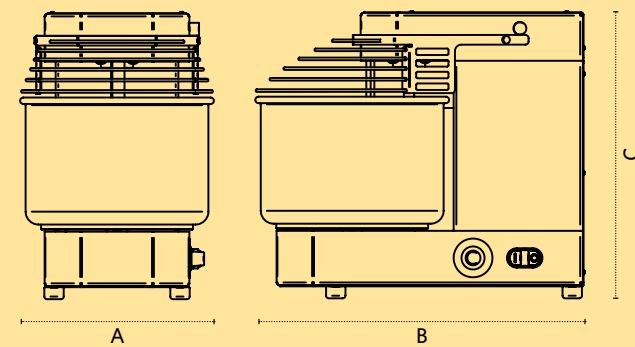
sunmix
NEW GENERATION MACHINES



Sunmix Srl
Via Lago di Vico, 4 - 36015 Schio (VI) Italy
Tel. +39 0445 640559 - info@sunmix.it
P. IVA / C.F. 04250510247 - www.sunmix.it



SPIRAL MIXER
SMALL LINE



DATI TECNICI
TECHNICAL SPECIFICATIONS
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
DATOS TÉCNICOS

1 motore/1 motor 230V | 50-60Hz | 1Ph



Modello Model Modèle Modelo	Capacità impasto Dough capacity Capacité de pâte Capacidad de masa	Capacità farina Flour capacity Capacité de farine Capacidad de harina	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen cuva	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore	Velocità Speed Vitesse Velocidad	Peso Weight Poids Peso	Dimensioni / Dimensions Dimensions / Dimensiones		
	kg	kg	lt	kw	RPM	kg	A cm	B cm	C cm
SUN6	6	3,5	8	0.37	70/210	31	28	48	39
SUN10	10	6	12	0.37	70/210	35	30	51	45
SUN15	15	8	18	0.55	70/210	37	34	55	45
SUN20	20	12	25	1.1	70/210	50	40	63	55

*Capacità di impasto calcolata su un'idratazione del 60% / *Dough capacity calculated on a 60% hydration / *Capacité de pâte calculée sur 60% d'hydratation / *Capacidad de masa calculada sobre una hidratación del 60%

I

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Capacità di impasto da 6 a 20 kg.
- Vasca, spirale, piantone in acciaio inox ad alta resistenza.
- Riparo in acciaio su tutta la gamma.
- Trasmissione su cuscinetti a sfera pre-lubrificati.
- Motore monofase con inverter.
- Velocità 70/210 rpm.
- Verniciatura con polveri epossidiche atossiche per alimenti.
- Impianti elettrici e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE.
- Colori disponibili:
SUN6/10/15
bianco/giallo/rosso/micaceo.
SUN20
bianco/rosso/micaceo.

OPTIONAL:

- Timer 30min
- Inversione di vasca.
- Luci per illuminare l'impasto.
- 300 giri/minuto.
- Carrello.

EN

TECHNICAL SPECIFICATIONS:

- Mixing capacity from 6 to 20 kg.
- High resistance stainless steel bowl, spiral arm and breaking bar.
- Stainless steel safety guard.
- Pre-lubricated ball bearing transmission.
- Single phase motor with inverter.
- Speed 70/210 rpm.
- Non-toxic powdered epoxy certified coating.
- Electrical system and safety devices realised in accordance with CE regulation.
- Available colors:
SUN6/10/15
white/yellow/red/micaceous.
SUN20
white/red/micaceous.

OPTIONAL:

- Timer.
- Reverse
- Lights to illuminate dough.
- 300 rpm (spiral)
- Trolley.

F

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

- Capacité de pâte kg 6/20.
- Cuve, spirale, soc diviseur en acier inoxydable hautement résistant.
- Grille de protection en acier inoxydable.
- Système de transmission à roulements à bille lubrifiés par bain d'huile.
- Moteur monophasé avec inverter.
- Vitesse 70/210 rpm.
- Peinture réalisée en poudre époxy spéciale alimentaire.
- Installation électrique et dispositifs de sécurité conformes aux normes européennes.
- Couleurs disponibles :
SUN6/10/15
blanc/jaune/rouge/micacé.
SUN20
blanc/rouge/micacé.

OPTIONAL:

- Minuteur.
- Sens Inverse.
- Lumières pour éclairer la pâte.
- 300 rpm.
- Chariot.

ES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Capacidad de amasado de 6 a 20 kg.
- Cuva, espiral, protección de acero inoxidable de alta resistencia.
- Protección de cuva de acero en toda la gama.
- Transmisión mediante cojinetes de esfera prelubricados.
- Motor monofásico con inversor.
- Velocidad 70/210 rpm.
- Pintado con polvos epoxídicos atóxicos para alimentos.
- Instalación eléctrica y dispositivos de seguridad según normas CE.
- Colores disponibles:
SUN6/10/15
blanco/amarillo/rojo/micáceo.
SUN20
blanco/rojo/micáceo.

OPTIONAL

- Temporizador.
- Inversion.
- Luces para iluminar la masa.
- 300 rpm.
- Carrito.