



sunmix
NEW GENERATION MACHINES

SPIRAL MIXER
TOP LINE



SUN25 TL



SUN30/40 TL



SUN50 TL



SUN60 TL

I

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Capacità di impasto da 25 a 60 kg.
- Macchina semplice, robusta e affidabile studiata per contenere i costi garantendo ottime prestazioni.
- Disponibile con monofase con inverter (Mod. A) o motore trifase a due velocità (Mod. B).
- Velocità: Mod. A - 70/210 rpm / Mod. B - 100/200 rpm.
- Spirale rinforzata, vasca pane, spezza pasta calibrato.
- Pannello comandi nella parte superiore della macchina.
- Ruote a scomparsa di serie.
- Vasca, spirale, piantone in acciaio inox ad alta resistenza.
- Riparo in acciaio su tutta la gamma.
- Trasmissione su cuscinetti a sfera pre-lubrificati.
- Verniciatura con polveri epossidiche atossiche per alimenti.
- Impianti elettrici e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE.

OPTIONAL:

- Doppio timer elettromeccanico.
- Sensore di temperatura.
- Luci per illuminare l'impasto.
- Voltaggio speciale.
- Colore personalizzato.

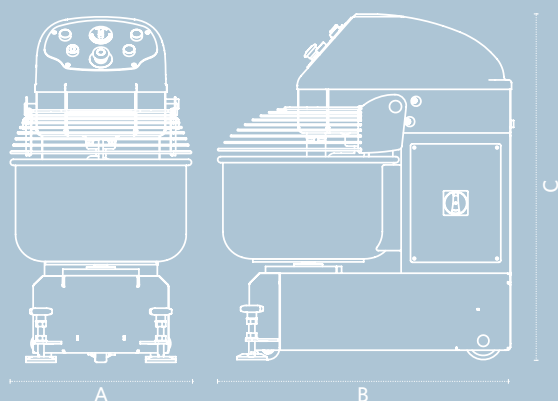
EN

TECHNICAL SPECIFICATIONS:

- Mixing capacity from 25 to 60 kg.
- A simple, robust and reliable machine designed to ensure optimum performance.
- Available with single-phase with inverter (Mod. A), or two-speed three-phase motor (Mod. B).
- Speed: Mod. A - 70/210 rpm / Mod. B - 100/200 rpm.
- Reinforced spiral, bread bowl, calibrated dough cut column.
- Control panel at the top of the machine.
- Retractable castors.
- High resistance stainless steel bowl, spiral arm and breaking bar.
- Stainless steel safety guard.
- Pre-lubricated ball bearing transmission.
- Non-toxic powdered epoxy certified coating.
- Electrical system and safety devices realised in accordance with CE regulation.

OPTIONAL:

- Electromechanical timer.
- Temperature sensor.
- Lights to illuminate dough.
- Special voltage.
- Customized colors.



DATI TECNICI
 TECHNICAL SPECIFICATIONS
 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
 DATOS TÉCNICOS

Modello Model Modèle Modelo	Capacità impasto Dough capacity Capacité de pâte Capacidad de masa kg	Capacità farina Flour capacity Capacité de farine Capacidad de harina kg	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen cuva lt	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore kw	Volt Volt Volt	Velocità Speed Vitesse Velocidad	Peso Weight Poids Peso kg	Dimensioni / Dimensions Dimensions / Dimensiones		
								A cm	B cm	C cm
SUN25 TL A	25	15	35	2.2	230/50/1	⊕	100	43	71	78
SUN25 TL B	25	15	35	0.9/1.9	400/50/3	2	100	43	71	78
SUN30 TL A	30	18	45	2.2	230/50/1	⊕	130	48	80	96
SUN30 TL B	30	18	45	0.9/1.9	400/50/3	2	130	48	80	96
SUN40 TL A	38	22	55	2.2	230/50/1	⊕	140	54	85	96
SUN40 TL B	38	22	55	1.1/2.2	400/50/3	2	140	54	85	96
SUN50 TL A	45	26	67	2.2	230/50/1	⊕	220	54	95	110
SUN50 TL B	45	26	67	1.5/3.0	400/50/3	2	220	54	95	110
SUN60 TL A	50	28	81	2.2	230/50/1	⊕	230	58	100	110
SUN60 TL B	50	28	81	1.5/3.0	400/50/3	2	230	58	100	110

*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%

F

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

- Capacité de pâte kg 25/60.
- Disponible avec ou monophasé avec onduleur (Mod. A), moteur triphasé à deux vitesses (Mod. B).
- Vitesse: Mod. A - 70/210 rpm / Mod. B - 100/200 rpm.
- Spirale renforcée, bol à pain, colonne de coupe calibrée de pâte.
- Panneau de commande en haut de la machine.
- Roues escamotables.
- 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.
- Peinture réalisée en poudre époxy spéciale alimentaire.
- Installation électrique et dispositifs de sécurité conformes aux normes européennes.

OPTIONAL:

- Minuteur électromécanique.
- Capteur de température.
- Lumières pour éclairer la pâte.
- Tension spéciale.
- Couleurs personnalisées.

ES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Capacidad de amasado de 25 a 60 kg.
- Disponible con monofásica con inversor (Mod. A), o motor trifásico de dos velocidades (Mod. B).
- Velocidad: Mod. A - 70/210 rpm / Mod. B - 100/200 rpm.
- Espiral reforzada, bol de pan, columna de corte de masa calibrada.
- Panel de control en la parte superior de la máquina.
- Ruedas estándar.
- Cuva, espiral, protección de acero inoxidable de alta resistencia.
- Protección de artesa de acero en toda la gama.
- Transmisión mediante cojinetes de esfera prelubricados.
- Pintado con polvos epoxídicos atóxicos para alimentos.
- Instalación eléctrica y dispositivos de seguridad según normas CE.

OPTIONAL:

- Temporizador electromecánico.
- Sensor de temperatura.
- Luces para iluminar la masa.
- Voltaje especial.
- Colores personalizados.

CE



Via Lago di Vico, 4 - 36015 Schio (VI) Italy
Tel. +39 0445 640559 - info@sunmix.it
www.sunmix.it

