



**sunmix**  
NEW GENERATION MACHINES

SPIRAL MIXER  
CLASSIC LINE - PRO LINE



I

#### CARATTERISTICHE TECNICHE:

- **Classic Line:** ideale per impasti con idratazione superiore al 55%, velocità spirale 105/210 rpm, velocità vasca 14 rpm.
- **Pro Line:** ideale per impasti con idratazione superiore al 45%, velocità spirale 90/180 rpm, velocità vasca 14 rpm.
- Trasmissione a cinghia.
- 2 motori, 2 velocità, 2 timer, più inversione della vasca.
- Possibilità di impastare piccole quantità.

#### OPTIONAL:

- Luci per illuminare l'impasto.
- Sensore di temperatura.
- Riparo vasca in plexiglass.
- Voltaggio speciale.
- Colori personalizzati.

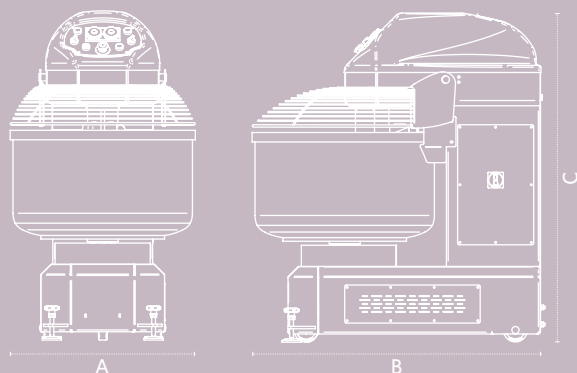
EN

#### TECHNICAL SPECIFICATIONS:

- **Classic Line:** suitable for mixing hydration more than 55%, spiral arm speed 105/210 rpm, bowl speed 14 rpm.
- **Pro Line:** suitable for mixing hydration more than 45%, spiral arm speed 90/180 rpm, bowl speed 14 rpm.
- Belt transmission.
- 2 motors, 2 speeds, 2 timers and reversible bowl.
- Possibility to mix small quantities.

#### OPTIONAL:

- Lights to illuminate dough.
- Temperature sensor.
- Plexiglass bowl protection.
- 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	Motore spirale Spiral arm motor Moteur spirale Motor espiral kw	Motore vasca Bowl motor Moteur cuve Motor cuva kw	Peso Weight Poids Peso kg	Dimensioni / Dimensions Dimensions / Dimensiones		
							A cm	B cm	C cm
SUN25 CL/PL	25	15	35	1.1/2.2	0.37	110/140	43	71	78
SUN30 CL/PL	30	18	45	1.1/2.2	0.37	140/140	48	80	96
SUN40 CL/PL	40	25	60	1.1/2.2	0.37	150/150	54	85	96
SUN50 CL/PL	50	32	67	1.5/3.0	0.37	240/250	59	100	110
SUN60 CL/PL	60	36	81	1.5/3.0	0.37	250/260	59	100	110
SUN80 CL/PL	80	50	131	2.6/4.8	0.55	380/400	73	120	140
SUN100 CL/PL	100	65	160	2.6/4.8	0.55	390/420	78	125	140
SUN120 CL/PL	120	80	190	2.6/4.8	0.55	400/430	78	125	140
SUN160 CL/PL	160	100	266	5.0/8.0	0.75	660/710	87	143	157
SUN200 CL/PL	200	125	306	5.0/8.0	0.75	680/730	93	146	157
SUN250 CL/PL	250	150	370	8.0/12.5	1.1	800/800	103	155	165
SUN300 CL/PL	300	185	450	8.0/12.5	1.1	850/850	108	163	165

F

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:**

- **Classic Line:** idéal pour mélanges avec hydratation supérieur à 55%, vitesse de la spirale 105/210 rpm, vitesse de la cuve 14 rpm.
- **Pro Line:** idéal pour mélanges avec hydratation supérieur à 45%, vitesse de la spirale 90/180 rpm, vitesse de la cuve 14 rpm.
- Entraînement par courroie.
- 2 moteurs, 2 vitesses, 2 minuteurs, avec inversion de la cuve.
- Possibilité de mélanger petites quantités.

**OPTIONAL:**

- Lumières pour éclairer la pâte.
- Capteur de température.
- Protection cuve en plexiglas.
- Tension spéciale.
- Couleurs personnalisées.

ES

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**

- **Classic Line:** ideal para masas con hidratación superior al 55%, velocidad del espiral 105/210 rpm, velocidad de la cuva 14 rpm.
- **Pro Line:** ideal para masas con hidratación superior al 45%, velocidad del espiral 90/180 rpm, velocidad de la cuva 14 rpm.
- Transmisión por correa.
- 2 motores, 2 velocidades, 2 temporizadores, más inversión de la cuva.
- Capacidad de trabajo con poca masa.

**OPTIONAL:**

- Luces para iluminar la masa.
- Sensor de temperatura.
- Protección cuva de plexiglás.
- Voltaje especial.
- Colores personalizados.

CE

