



sunmix
NEW GENERATION MACHINES

SPIRAL MIXER
TOP LINE



SUN30 TL



SUN40 TL



SUN50 TL

I

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Capacità di impasto da 30 a 50 kg.
- Macchina semplice, robusta e affidabile studiata per contenere i costi garantendo ottime prestazioni.
- Disponibile con motore 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.
- Colori standard: rosso, bianco, grigio (altri colori su richiesta).

OPTIONAL:

- SUNTL-A: 300 RPM
- Luci per illuminare l'impasto.
- Voltaggio speciale.

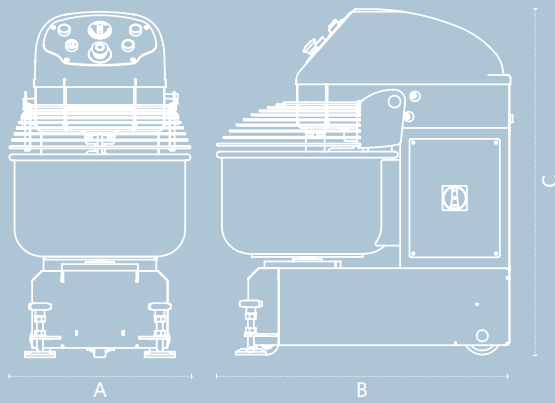
EN

TECHNICAL SPECIFICATIONS:

- Mixing capacity from 30 to 50 kg.
- A simple, robust and reliable machine designed to ensure optimum performance.
- Available with single-phase motor 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.
- Standard colors: red, white, grey (other colors upon request).

OPTIONAL:

- SUNTL-A: 300 RPM
- Lights to illuminate dough.
- Special voltage.



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 Volt	Velocità Speed Vitesse Velocidad	Peso Weight Poids Peso kg	Dimensioni / Dimensions Dimensions / Dimensiones		
								A cm	B cm	C cm
SUN30 TL A	30	18	45	2.2	230/50/1	⊗	130	48	102	102
SUN30 TL B	30	18	45	0.9/1.9	400/50/3	2	130	48	102	102
SUN40 TL A	40	22	55	2.2	230/50/1	⊗	140	54	102	102
SUN40 TL B	40	22	55	1.1/2.2	400/50/3	2	140	54	102	102
SUN50 TL A	50	26	67	2.2	230/50/1	⊗	220	54	95	110
SUN50 TL B	50	26	67	1.5/3.0	400/50/3	2	220	54	95	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 30/50.
- Disponible avec moteur monophasé avec onduleur (Mod. A) ou 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.
- Couleurs standards: rouge, blanc, gris (autres coloris sur demande).

OPTIONAL:

- SUNTL-A: 300 RPM
- Lumières pour éclairer la pâte.
- Tension spéciale.

ES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Capacidad de amasado de 30 a 50 kg.
- Disponible con motor monofásica con inversor (Mod. A), o motor trifásico con dos velocidades (Mod. B).
- Velocidad: Mod. A - 70/210 rpm / Mod. B - 100/200 rpm.
- Espiral reforzada, bol de pan, columna central calibrada.
- Panel de control en la parte superior de la máquina.
- Ruedas estándares.
- 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.
- Colores de serie: rojo, blanco, gris (otros colores a pedido).

OPTIONAL:

- SUNTL-A: 300 RPM
- Luces para iluminar la masa.
- Voltaje especial.

CE



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

