



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.

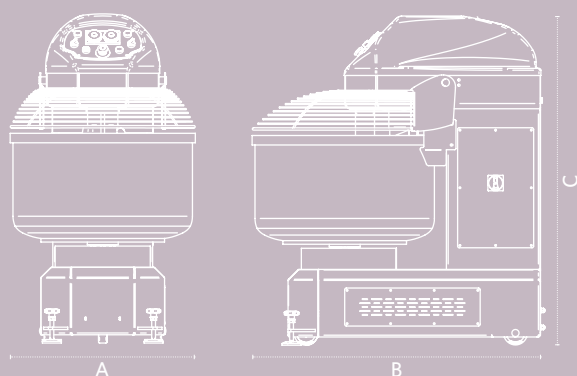
EN

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



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





POWERED BY
**MITSUBISHI
ELECTRIC**

sunmix
NEW GENERATION MACHINES



SPIRAL MIXER

QUEEN



I

PANNELLO COMANDI TOUCH SCREEN

Permette di memorizzare fino a 10 ricette, preparando ogni giorno svariati impasti di qualità elevata e costante.

SENSORE DI TEMPERATURA A RAGGI INFRAROSSI

Misura la temperatura istantanea dell'impasto, mantenendolo sempre sotto controllo. È possibile impostare la temperatura massima per non surriscaldare l'impasto.

LUCI LED PER ILLUMINARE L'IMPASTO

La luce interna alla vasca consente di tenere sotto controllo l'impasto in tutte le fasi di lavorazione.

INVERTER

Grazie alla tecnologia inverter la velocità della spirale può essere adattata al tipo di impasto, variando dai 70rpm per impasti duri, dal 45% di idratazione, fino ai 300rpm per impasti fino al 100% di idratazione.

QUEEN LINE SPIRAL MIXER

Disponibile nelle versioni ad un motore in 230V/50Hz/1ph, ideale per impasti dal 60% di idratazione, o a 400V/50Hz/3ph, ideale dal 45% di idratazione e per un utilizzo intenso.

EN

TOUCH SCREEN CONTROL PANEL

It allows to memorize up to 10 recipes, preparing day by day high quality and constant different doughs.

INFRARED RAYS TEMPERATURE SENSOR

It detects the instant dough temperature, keeping it always under control. It's possible to set a maximum temperature not to overheat the dough.

LED LIGHTS TO ILLUMINATE THE DOUGH

The light placed over the bowl allows to keep the dough under control in all its working steps.

INVERTER

Thanks to the inverter technology the spiral speed can be adapted to the kind of dough, changing from 70 rpm for hard doughs, from 45% of hydration, to 300 rpm for doughs up to 100% of hydration.

QUEEN LINE SPIRAL MIXER

Available in 2 versions: with 1 motor voltage 230V/50Hz/1ph perfect for doughs from 60% of hydration, or with voltage 400V/50Hz/3ph, perfect for doughs from 45% of hydration and for heavy-duty use.

F

PANNEAU DE COMMANDE À ÉCRAN TACTILE

Il vous permet de stocker jusqu'à 10 recettes, ils vous font préparer chaque jour différents types de pâtes de haute qualité.

CAPTEUR DE TEMPÉRATURE INFRAROUGE

Mesure et maintient instantanément la température des pâtes sous contrôle. Il peut être ajusté à la température maximale afin de ne pas surchauffer la pâte.

LED POUR BOL D'ÉCLAIRAGE AVEC PÂTES

La lumière à l'intérieur du bol vous permet de garder sous contrôle toutes les phases de traitement.

ONDULEURS

Avec le mérite de la technologie des onduleurs, la vitesse de la spirale peut être adaptée au type de pâtes, qui varie de 70 rpm à pâte dure avec 45% d'hydratation, jusqu'à 300 rpm pour une pâte jusqu'à 100% d'hydratation.

QUEEN LINE PETRINS EN SPIRALE

ADisponible en versions à moteur unique en 230V / 50Hz / 1ph, idéal pour les pâtes 60% d'hydratation ou 400V / 50Hz / 3ph, idéal à partir de 45% d'hydratation et utilisation intense.



ES

PANTALLA TÁCTIL DE CONTROL

Permite memorizar hasta 10 recetas, preparando cada día diferentes masas de calidad elevada y constante.

SENSOR DE TEMPERATURA CON RAYOS INFRARROJOS

Mide la temperatura instantánea de la masa, manteniéndola siempre bajo control. Es posible establecer la temperatura máxima para no sobrecalentar la masa.

LUCES PARA ALUMBRAR LA MASA

La luz interna a la cuva permite controlar constantemente la masa durante todas las etapas de preparación.

INVERSOR

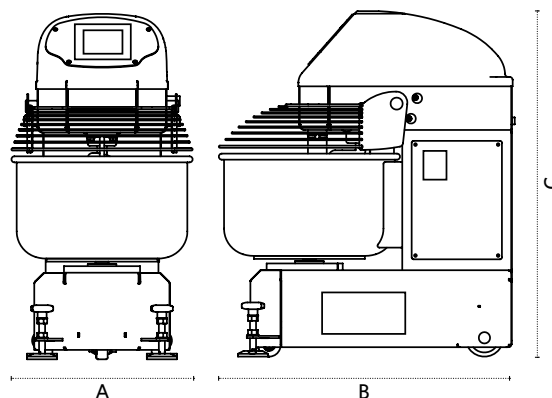
Gracias a la tecnología del inversor, la velocidad de la espiral se adapta al tipo de masa, cambiando desde 70rpm para masas duras y desde el 45% de hidratación, hasta 300rpm para masas y hasta el 100% de hidratación.

QUEEN LINE SPIRAL MIXER

Disponible en las versiones a un motor en 230V/50Hz/1ph, perfecta para masas desde el 60% de hidratación, o con 400V/50Hz/3ph, perfecta para masas desde el 45% de hidratación y para un uso intensivo.



DATI TECNICI
TECHNICAL SPECIFICATIONS
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
DATOS TÉCNICOS



Versione a 2 motore/Version with 2 motor – 230/50Hz/1Ph

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	Peso Weight Poids Peso kg	Dimensioni / Dimensions Dimensions / Dimensiones		
						A cm	B cm	C cm
QUEEN 30-1	30	15	45	2.2	130	48	80	96
QUEEN 40-1	40	18	55	2.2	140	54	85	96
QUEEN 50-1	50	22	67	2.5	220	59	100	110

Versione a 2 motori/Version with 2 motors – 400/50Hz/3Ph

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
QUEEN 30-2	30	18	45	3	0.37	140	48	80	96
QUEEN 40-2	40	25	55	3	0.37	150	54	85	96
QUEEN 50-2	50	32	67	3.5	0.37	240	59	100	110
QUEEN 60-2	60	36	81	3.5	0.37	250	59	100	110
QUEEN 80-2	80	50	131	5.5	0.55	380	73	120	140
QUEEN 100-2	100	65	160	5.5	0.55	390	78	125	140
QUEEN 120-2	120	80	190	5.5	0.55	400	78	125	140
QUEEN 160-2	160	100	266	11	0.75	660	87	143	157
QUEEN 200-2	200	125	306	11	0.75	680	93	146	157
QUEEN 250-2	250	150	370	15	1.1	800	103	155	165
QUEEN 300-2	300	185	450	15	1.1	850	108	163	165





sunmix
NEW GENERATION MACHINES

SPIRAL MIXER
SMALL LINE



SUN6



SUN10



SUN15



SUN20

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/rosso/giallo/arancio/grigio/grigio scuro
SUN20
grigio/bianco/rosso

OPTIONAL:

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

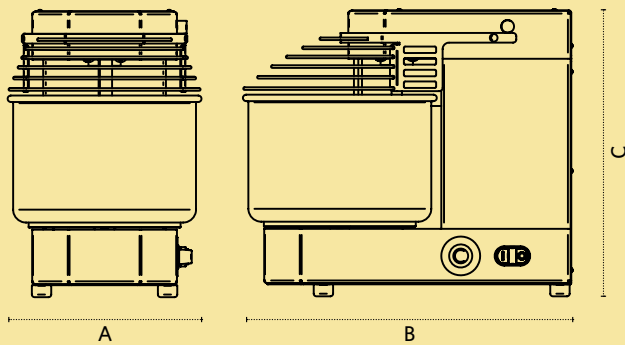
EN

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/red/yellow/orange/grey/dark grey.
SUN20
grey/white/red.

OPTIONAL:

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



DATI TECNICI
 TECHNICAL SPECIFICATIONS
 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
 DATOS TÉCNICOS



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	Volt Volt Volt Volt	Velocità Speed Vitesse Velocidad	Peso Weight Poids Peso	Dimensioni / Dimensions Dimensions / Dimensiones		
	kg	kg	lt	kw			kg	A cm	B cm	C cm
SUN6	6	3,5	8	0.37	230/50/1		31	28	48	39
SUN10	10	6	12	0.37	230/50/1		35	30	51	45
SUN15	15	8	18	0.55	230/50/1		37	34	55	45
SUN20	20	12	25	1.1	230/50/1		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%

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/rouge/jaune/orange/gris/gris foncé.
SUN20
 gris/blanc/rouge.

OPTIONAL:

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

ES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Capacidad de amasado de 6 a 20 kg.
- Cueva, 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 inductor.
- 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/rojo/amarillo/naranja/gris/gris oscuro.
SUN20
 gris/blanco/rojo.

OPTIONAL

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

CE



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





sunmix
NEW GENERATION MACHINES

SPIRAL MIXER
TOP LINE



SUN25 TL



SUN30 TL



SUN40 TL



SUN50 TL

I

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Capacità di impasto da 25 a 50 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:

- SUNTL-B : Doppio timer elettromeccanico.
- SUNTL-A : 300 RPM
- Sensore di temperatura.
- Luci per illuminare l'impasto.
- Inversione di marcia.
- Voltaggio speciale.

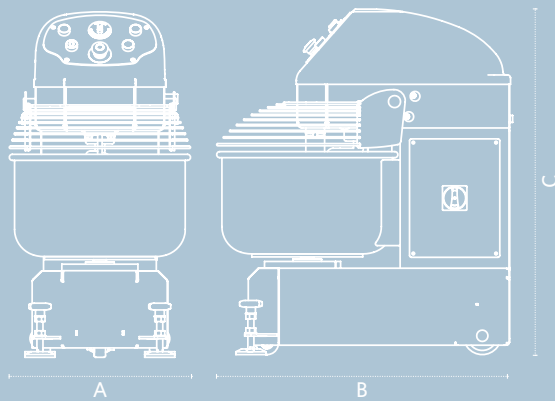
EN

TECHNICAL SPECIFICATIONS:

- Mixing capacity from 25 to 50 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:

- SUNTL-B : Electromechanical timer.
- SUNTL-A : 300 RPM
- Temperature sensor.
- Lights to illuminate dough.
- Reverse
- 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
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

*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 25/50.
- 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:

- SUNTL-B : Minuteur électromécanique.
- SUNTL-A : 300 RPM
- Capteur de température.
- Lumières pour éclairer la pâte.
- Sens Inverse.
- Tension spéciale.

ES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Capacidad de amasado de 25 a 50 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:

- SUNTL-B : Temporizador electromecánico.
- SUNTL-A : 300 RPM
- Sensor de temperatura.
- Luces para iluminar la masa.
- Inversion.
- Voltaje especial.

CE



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

