



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.

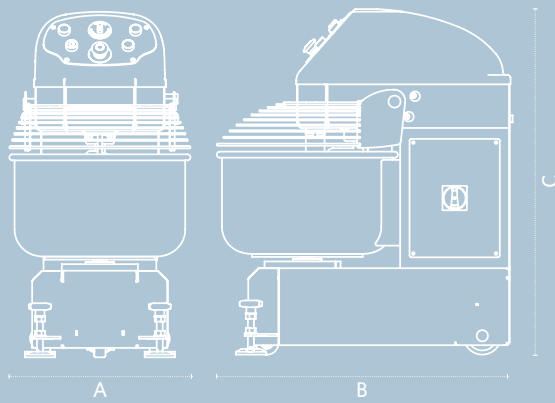
EN

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

