



**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.

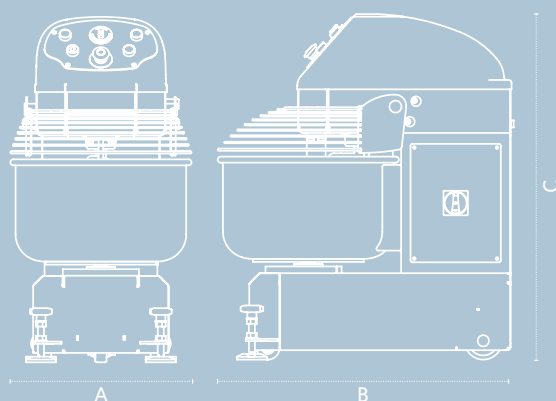
## EN

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

