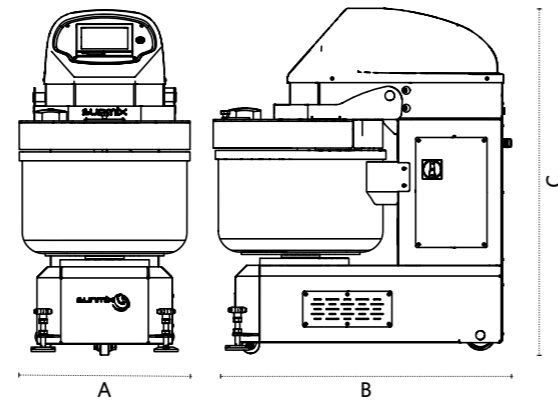


DATI TECNICI  
 TECHNICAL SPECIFICATIONS  
 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES  
 DATOS TÉCNICOS



centrostampaschio.com

2 motori/2 motors 400V | 50Hz | 3Ph

| 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>lit | Motore spirale<br>Spiral arm motor<br>Moteur spirale<br>Motor espiral<br>kw | Motore vasca<br>Bowl motor<br>Moteur cuve<br>Motor cuva<br>kw | Peso<br>Weight<br>Poids<br>Peso<br>kg | Dimensioni / Dimensions<br>Dimensions / Dimensiones |         |         |
|--------------------------------------|---|--|---|---|---|---------------------------------------|---|---------|---------|
|                                      |   |  |   |   |   |                                       | A<br>cm   | B<br>cm | C<br>cm |
| QUEEN 30-2                           | 30  | 18   | 45  | 2.2   | 0.37  | 171                                   | 48  | 80      | 102     |
| QUEEN 40-2                           | 40  | 25   | 55  | 2.2   | 0.37  | 171                                   | 54  | 85      | 102     |
| QUEEN 50-2                           | 50  | 32   | 67  | 3   | 0.37  | 230                                   | 54  | 95      | 110     |
| QUEEN 60-2                           | 60  | 36   | 81  | 3   | 0.37  | 230                                   | 59  | 100     | 110     |
| QUEEN 80-2                           | 80  | 50   | 131   | 5.5   | 0.55  | 330                                   | 73  | 120     | 140     |
| QUEEN 120-2                          | 120   | 80   | 190   | 5.5   | 0.55  | 330                                   | 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     |



ROSSO RUBINO



NERO PROFONDO



BIANCO PURO



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



SPIRAL MIXER  
**QUEEN**



DOSATORE D'ACQUA SUNMIX  
SUNMIX WATER DOSER  
DOSEUR D'EAU SUNMIX  
DOSIFICADOR DE AGUA SUNMIX



## I

### IMPASTATRICI A SPIRALE QUEEN LINE

Impastatrici con 2 motori, voltaggio 400V/50Hz/3ph, dotata di inversione di marcia. Ideali per impasti a partire dal 50% di idratazione e per un utilizzo intenso.

### PANNELLO COMANDI TOUCH SCREEN

Permette di memorizzare fino a 12 diverse ricette in 12 step ognuna, garantendo impasti sempre costanti e di elevata qualità.

### SENSORE DI TEMPERATURA A RAGGI INFRAROSSI

Misura la temperatura istantanea dell'impasto, mantenendolo sempre sotto controllo. È possibile impostare una temperatura massima che permette di fermare l'impastatrice al raggiungimento di tale temperatura.

### LUCI LED PER ILLUMINARE L'IMPASTO

Illuminano l'interno vasca permettendo di tenere sotto controllo l'impasto in tutte le fasi di lavorazione.

### INVERTER

Grazie al doppio inverter la velocità di spirale e vasca possono essere regolate separatamente e adattate a diversi tipi di impasto, variando da 70 a 300 rpm per la spirale e da 8 a 30 rpm per la vasca.

### RIPARO CHIUSO

Garantisce una maggiore igiene ed evita la fuoriuscita delle polveri durante tutte le fasi di lavorazione.

### COLORI STANDARD

Rosso rubino, Nero profondo, Bianco puro. Altri colori su richiesta.

### OPTIONAL:

- DOSATORE D'ACQUA SUNMIX invia automaticamente all'interno della vasca la quantità d'acqua impostata nella ricetta, riducendo così i tempi di produzione e garantendo quantità sempre costanti.

- WI-FI per industria 4.0.

## EN

### QUEEN LINE SPIRAL MIXERS

Mixers with 2 motors, voltage 400V/50Hz/3ph, with bowl reverse. Perfect for dough from 50% of hydration and for heavy-duty use.

### TOUCH SCREEN CONTROL PANEL

It allows to memorize up to 12 different recipes in 12 steps each, guaranteeing constant doughs of high quality.

### INFRARED RAYS TEMPERATURE SENSOR

It detects the instant dough temperature, keeping it always under control. It's possible to set a maximum temperature that allows to stop the mixer in case of achievement of this temperature.

### LED LIGHTS TO ILLUMINATE THE DOUGH

They light the inside of the bowl allowing to keep the dough under control in all its working steps.

### INVERTER

Thanks to the double inverter the speed of spiral and bowl can be adjusted separately and adapted to different kind of dough, changing from 70 to 300 rpm for the spiral and from 8 to 30 rpm for the bowl.

### CLOSED PROTECTION

It guarantees a higher hygiene and it avoids the emissions of powders in all the working phases.

### STANDARD COLORS

Rosso rubino, Nero profondo, Bianco puro. Other colors upon request.

### OPTIONALS:

- SUNMIX WATER DOSER, it automatically sends inside the bowl the water quantity set on the recipe, reducing the production time and guaranteeing always constant quantities.

## F

### PÉTRIN À SPIRALE QUEEN LINE

Pétrin avec 2 moteurs, voltage 400V/50Hz / 3ph, avec inversion de la cuve. Idéal à partir de 50% hydratation et utilisation intense.

### PANNEAU DE COMMANDE À ÉCRAN TACTILE

Interface vous permettant de stocker jusqu'à 12 différentes recettes en 12 programmations différentes, garantissant des pâtes toujours constantes et de haute qualité.

### CAPTEUR DE TEMPÉRATURE INFRAROUGE

Mesure et maintient instantanément la température de la pâte sous contrôle. Il vous permet de régler une température maximale à laquelle le pétrin s'arrêtera une fois atteinte.

### ÉCLAIRAGE LED DE LA CUVE

Cela vous garantit une excellente visibilité de vos empattements durant toutes les phases de traitement.

### VARIATEUR DE VITESSE

Intégrant 2 onduleurs, la vitesse de la spirale et de la cuve peuvent être adaptées aux types de pâtes. Elles peuvent varier indépendamment, de 70 à 300 rpm pour la spirale et de 8 à 30 rpm pour la cuve.

### PROTECTION FERMÉE

Garanti une meilleure hygiène et évite tout passage de poussière durant toutes les étapes.

### COULEURS STANDARDS

Rosso rubino, Nero profondo, Bianco puro. Autres coloris sur demande.

### OPTIONAL:

- DOSEUR D'EAU SUNMIX distribue automatiquement à l'intérieur de la cuve la quantité d'eau programmée dans la recette, réduisant ainsi les temps de production et garantissant des quantités constantes.

## ES

### AMASADORAS DE ESPIRAL QUEEN LINE

Amasadoras con 2 motores, voltaje 400V/50Hz/3ph, con inversión de la cuva. Perfecta para masas desde el 50% de hidratación y para un uso intensivo.

### PANTALLA TÁCTIL DE CONTROL

Permite memorizar hasta 12 diferentes recetas en 12 pasos cadauna, garantizando masas siempre iguales y de elevada calidad.

### SENSOR DE TEMPERATURA CON RAYOS INFRARROJOS

Mide la temperatura instantánea de la masa, manteniendola siempre bajo control. Es posible establecer la temperatura máxima que permite arrestar la amasadora al logro de dicha temperatura.

### LUCES PARA ALUMBRAR LA MASA

Permiten controlar constantemente la masa durante todas las etapas de preparación.

### INVERSOR

Gracias al doble inductor la velocidad de espiral y cuva se pueden arreglar separadamente y adaptadas al tipo de masa, variando desde 70 hasta 300 rpm para la espiral y desde 8 hasta 30 rpm para la cuva.

### PROTECCIÓN CERRADA

Garantiza más higiene y evita el escape de polvos durante todas las fases de trabajo.

### COLORES DE SERIE

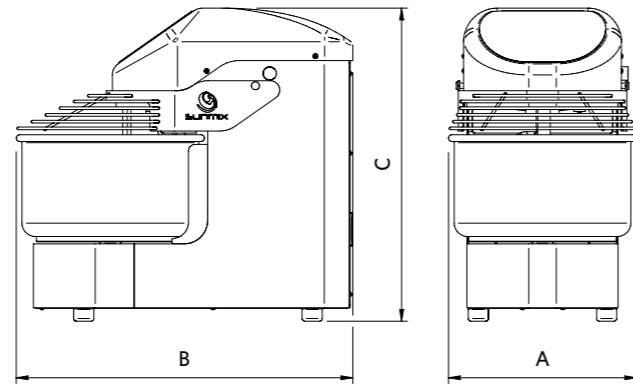
Rosso rubino, Nero profondo, Bianco puro. Otros colores a pedido.

### OPTIONAL:

- DOSIFICADOR DE AGUA SUNMIX, invía en automático en la cuva la cantidad de agua programada en la receta, reduciendo así el tiempo de producción y garantizando una calidad siempre constante.



DATI TECNICI  
TECHNICAL SPECIFICATIONS  
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES  
DATOS TÉCNICOS



centrostampaschio.com

1 motore/1 motor 230V | 50-60Hz | 1Ph

| 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 | Motore spirale<br>Spiral arm motor<br>Moteur spirale<br>Motor espiral<br>kw | Velocità<br>Speed<br>Vitesse<br>Velocidad<br>RPM | Peso<br>Weight<br>Poids<br>Peso<br>kg | Dimensioni / Dimensions<br>Dimensions / Dimensiones |         |         |
|--------------------------------------|---|--|--|---|--|---------------------------------------|---|---------|---------|
|                                      |   |  |  |   |  |                                       | A<br>cm   | B<br>cm | C<br>cm |
| EVO6                                 | 6   | 3.5  | 8  | 0.37  | 50/300   | 35                                    | 28  | 50      | 47      |
| EVO10                                | 10  | 6  | 12   | 0.55  | 50/300   | 40                                    | 30  | 50      | 53      |
| EVO15                                | 15  | 8  | 18   | 0.55  | 50/300   | 42                                    | 34  | 50      | 53      |



ROSSO RUBINO



NERO PROFONDO



BIANCO PURO



**sunmix**  
NEW GENERATION MACHINES

SPIRAL MIXER

**EVO LINE**



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





I

**IMPASTATRICI A SPIRALE EVO LINE**  
Impastatrici con 1 motore, voltaggio 230V/50Hz/1ph, dotate di inversione di marcia. Ideali per impasti a partire dal 60% di idratazione.

**PANNELLO COMANDI TOUCH SCREEN**  
Permette di memorizzare fino a 20 diverse ricette in 6 step ognuna, garantendo impasti sempre costanti e di elevata qualità.

**SENSORE DI TEMPERATURA A RAGGI INFRAROSSI**  
Misura la temperatura istantanea dell'impasto, mantenendolo sempre sotto controllo. È possibile impostare una temperatura massima che permette di fermare l'impastatrice al raggiungimento di tale temperatura.

**LUCI LED PER ILLUMINARE L'IMPASTO**  
Illuminano l'interno vasca permettendo di tenere sotto controllo l'impasto in tutte le fasi di lavorazione.

**INVERTER**  
Grazie all'inverter la velocità di spirale può essere regolata da 50 a 300 rpm, questo permette di lavorare qualsiasi tipo di impasto a secondo delle esigenze.

**COLORI STANDARD**  
Rosso rubino.  
Nero profondo.  
Bianco puro.

EN

**EVO LINE SPIRAL MIXERS**  
Mixers with 1 motor, voltage 230V/50Hz/1ph, with bowl reverse. Perfect for dough from 60% hydration.

**TOUCH SCREEN CONTROL PANEL**  
It allows to memorize up to 20 different recipes in 6 steps each, guaranteeing constant doughs of high quality.

**INFRARED RAYS TEMPERATURE SENSOR**  
It detects the instant dough temperature, keeping it always under control. It's possible to set a maximum temperature that allows to stop the mixer in case of achievement of this temperature.

**LED LIGHTS TO ILLUMINATE THE DOUGH**  
They light the inside of the bowl allowing to keep the dough under control in all its working steps.

**INVERTER**  
Thanks to the inverter, the spiral speed can be regulated from 50 to 300 RPM, this allows to work any type of dough according to needs.

**STANDARD COLORS**  
Rosso rubino.  
Nero profondo.  
Bianco puro.

F

**PÉTRIN À SPIRALE EVO LINE**  
Pétrin avec 1 moteur, voltage 230V / 50Hz / 1ph, avec inversion de la cuve. Idéal pour les pâtes à partir de 60% d'hydratation.

**PANNEAU DE COMMANDE À ÉCRAN TACTILE**  
Interface vous permettant de stocker jusqu'à 20 différentes recettes en 6 programmations différentes, garantissant des pâtes toujours constantes et de haute qualité.

**CAPTEUR DE TEMPÉRATURE INFRAROUGE**  
Mesure et maintient instantanément la température de la pâte sous contrôle. Il vous permet de régler une température maximale à laquelle le pétrin s'arrêtera une fois atteinte.

**ÉCLAIRAGE LED DE LA CUVE**  
Cela vous garantit une excellente visibilité de vos empâtements durant toutes les phases de traitement. Avec la possibilité d'être activé et désactivé.

**VARIATEUR DE VITESSE**  
Grâce au variateur de vitesse, la spirale peut être réglée de 50 à 300 rpm, cela vous permet de travailler tout type de pâte selon les besoins.

**COULEURS STANDARDS**  
Rosso rubino.  
Nero profondo.  
Bianco puro.

ES

**AMASADORAS DE ESPIRAL EVO LINE**  
Amasadoras con 1 motore, voltaje 230V/50Hz/1ph, con inversión de la cuva. Perfecta para masas desde el 60% de hidratación.

**PANTALLA TÁCTIL DE CONTROL**  
Permite memorizar hasta 20 diferentes recetas en 6 pasos cadauna, garantizando masas siempre iguales y de elevada calidad.

**SENSOR DE TEMPERATURA CON RAYOS INFRARROJOS**  
Mide la temperatura instantánea de la masa, manteniendola siempre bajo control. Es posible establecer la temperatura máxima que permite arretar la amasadora al logro de dicha temperatura.

**LUCES PARA ALUMBRAR LA MASA**  
Permiten controlar constantemente la masa durante todas las etapas de preparación.

**INVERTSOR**  
Gracias al inverter, la velocidad en espiral se puede regular de 50 a 300 rpm, esto le permite trabajar cualquier tipo de masa según las necesidades.

**COLORES DE SERIE**  
Rosso rubino.  
Nero profondo.  
Bianco puro.

CE



centrostampaschio.com



**sunmix**  
NEW GENERATION MACHINES

SPIRAL MIXER  
CLASSIC LINE



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

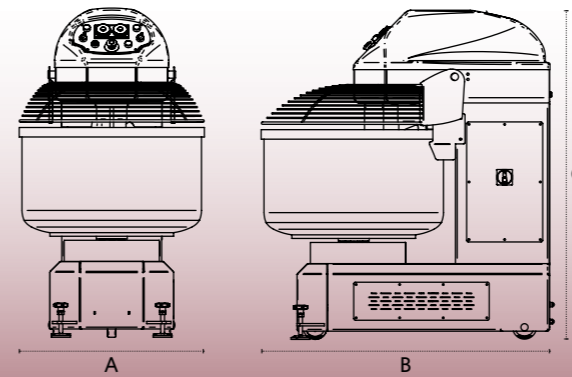




ROSSO RUBINO

NERO PROFONDO

BIANCO PURO



DATI TECNICI  
TECHNICAL SPECIFICATIONS  
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES  
DATOS TÉCNICOS

2 motori/2 motors 400V | 50Hz | 3Ph

I

**CARATTERISTICHE TECNICHE:**

- Ideale per impasti con idratazione superiore al 60%, velocità spirale 105/210 rpm, velocità vasca 14 rpm.
- Trasmissione a cinghia.
- 2 motori, 2 velocità, 2 timer, inversione della vasca.
- Possibilità di impastare piccole quantità.
- Colori standard: Rosso rubino, Nero profondo, Bianco puro (altri colori su richiesta).

**OPTIONAL:**

- Kit rinvio.
- Luci per illuminare l'impasto.
- Sensore di temperatura.
- Riparo vasca chiuso.
- Voltaggio speciale.

F

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:**

- Idéal pour mélanges avec hydratation supérieur à 60%, vitesse de la spirale 105/210 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.
- Couleurs standards: Rosso rubino, Nero profondo, Bianco puro (autres coloris sur demande).

**OPTIONAL:**

- Kit rinvio.
- Lumières pour éclairer la pâte.
- Capteur de température.
- Protection cuve fermée.
- Tension spéciale.

EN

**TECHNICAL SPECIFICATIONS:**

- Suitable for mixing dough with hydration more than 60%, spiral arm speed 105/210 rpm, bowl speed 14 rpm.
- Belt transmission.
- 2 motors, 2 speeds, 2 timers and bowl reverse.
- Possibility to mix small quantities.
- Standard colors: Rosso rubino, Nero profondo, Bianco puro (other colors upon request).

**OPTIONAL:**

- Kit rinvio.
- Lights to illuminate dough.
- Temperature sensor.
- Closed bowl protection.
- Special voltage.

ES

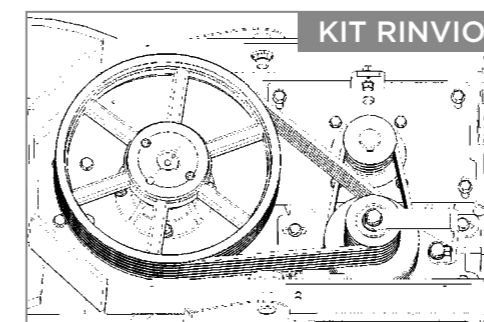
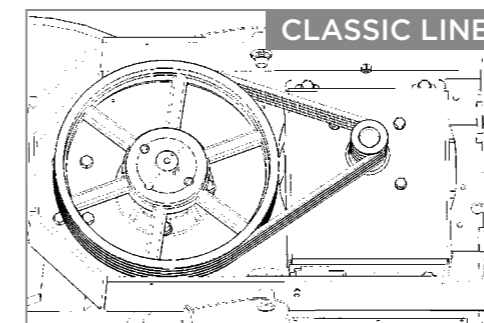
**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**

- Ideal para masas con hidratación superior al 60%, velocidad del espiral 105/210 rpm, velocidad de la cuva 14 rpm.
- Transmisión por cinta.
- 2 motores, 2 velocidades, 2 temporizadores, inversión de la cuva.
- Capacidad de trabajo con poca masa.
- Colores de serie: Rosso rubino, Nero profondo, Bianco puro (otros colores a pedido).

**OPTIONAL:**

- Kit rinvio.
- Luces para iluminar la masa.
- Sensor de temperatura.
- Protección cuva cerrada.
- Voltaje especial.

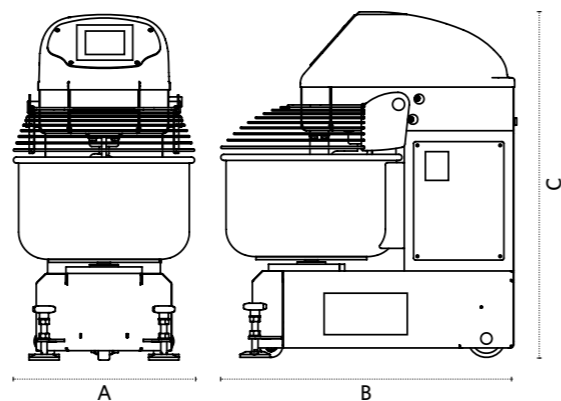
| Modello<br>Model<br>Modèle<br>Modelo | Capacità impasto<br>Dough capacity<br>Capacité de pâte<br>Capacidad de masa<br>kg | Capacità farina<br>Flour capacity<br>Capacité de farine<br>Capacidad de harina<br>kg | Volume vasca<br>Bowl volume<br>Volume de la cuve<br>Volumen cuva<br>lit | Motore spirale<br>Spiral arm motor<br>Moteur spirale<br>Motor espiral<br>kw | Motore vasca<br>Bowl motor<br>Moteur cuve<br>Motor cuva<br>kw | Peso<br>Weight<br>Poids<br>Peso<br>kg | Dimensioni / Dimensions<br>Dimensions / Dimensiones |         |         |
|--------------------------------------|---|--|---|---|---|---------------------------------------|---|---------|---------|
|                                      |   |  |   |   |   |                                       | A<br>cm   | B<br>cm | C<br>cm |
| SUN30 CL                             | 30  | 18   | 45  | 1.1/2.2   | 0.37  | 170                                   | 48  | 80      | 102     |
| SUN40 CL                             | 40  | 25   | 60  | 1.1/2.2   | 0.37  | 175                                   | 54  | 85      | 102     |
| SUN50 CL                             | 50  | 32   | 67  | 1.5/3.0   | 0.37  | 230                                   | 54  | 95      | 110     |
| SUN60 CL                             | 60  | 36   | 81  | 1.5/3.0   | 0.37  | 230                                   | 59  | 100     | 110     |
| SUN80 CL                             | 80  | 50   | 131   | 2.6/4.8   | 0.55  | 330                                   | 73  | 120     | 140     |
| SUN120 CL                            | 120   | 80   | 190   | 2.6/4.8   | 0.55  | 380                                   | 78  | 125     | 140     |
| SUN160 CL                            | 160   | 100  | 266   | 5.0/8.0   | 0.75  | 660                                   | 87  | 143     | 157     |
| SUN200 CL                            | 200   | 125  | 306   | 5.0/8.0   | 0.75  | 680                                   | 93  | 146     | 157     |
| SUN250 CL                            | 250   | 150  | 370   | 8.0/12.5  | 1.1   | 800                                   | 103   | 155     | 165     |
| SUN300 CL                            | 300   | 185  | 450   | 8.0/12.5  | 1.1   | 850                                   | 108   | 163     | 165     |



**KIT RINVIO SUN80/120/160/200/250/300**

- I** Ideale per impasti con idratazione inferiori al 60%, velocità spirale 90 e 180 rpm, velocità vasca 14 rpm.
- EN** Suitable for mixing dough with hydration lower than 60%, spiral tool speed 90 and 180 rpm, bowl speed 14 rpm.
- F** Idéal pour mélanges avec hydratation moins de 60 %, vitesse de la spirale 90 et 180 rpm, vitesse de la cuve 14 rpm.
- ES** Ideal para masas con menos del 60% de hidratación, velocidad espiral 90 y 180 rpm, velocidad de la cuva 14 rpm.

DATI TECNICI  
 TECHNICAL SPECIFICATIONS  
 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES  
 DATOS TÉCNICOS



centrostampaschio.com

1 motore/1 motor 230V | 50-60Hz | 1Ph

| 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 | Motore spirale<br>Spiral arm motor<br>Moteur spirale<br>Motor espiral<br>kw | Velocità<br>Speed<br>Vitesse<br>Velocidad<br>RPM | Peso<br>Weight<br>Poids<br>Peso<br>kg | Dimensioni / Dimensions<br>Dimensions / Dimensiones |         |         |
|--------------------------------------|---|--|--|---|--|---------------------------------------|---|---------|---------|
|                                      |   |  |  |   |  |                                       | A<br>cm   | B<br>cm | C<br>cm |
| SMART 30                             | 30  | 18   | 45   | 2.2   | 50/300   | 160                                   | 48  | 80      | 102     |
| SMART 40                             | 40  | 22   | 55   | 2.2   | 50/300   | 165                                   | 54  | 85      | 102     |
| SMART 50                             | 50  | 26   | 67   | 3   | 50/300   | 210                                   | 54  | 95      | 110     |



**sunmix**  
 NEW GENERATION MACHINES

SPIRAL MIXER

**SMART LINE**



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





ROSSO RUBINO



NERO PROFONDO



BIANCO PURO

**I**

**IMPASTATRICI A SPIRALE SMART LINE**

Impastatrici con 1 motore, voltaggio 230V/50Hz/1ph, dotate di inversione di marcia. Ideali per impasti a partire dal 60% di idratazione.

**PANNELLO COMANDI TOUCH SCREEN**

Permette di memorizzare fino a 20 diverse ricette in 6 step ognuna, garantendo impasti sempre costanti e di elevata qualità.

**SENSORE DI TEMPERATURA A RAGGI INFRAROSSI**

Misura la temperatura istantanea dell'impasto, mantenendolo sempre sotto controllo. È possibile impostare una temperatura massima che permette di fermare l'impastatrice al raggiungimento di tale temperatura.

**LUCI LED PER ILLUMINARE L'IMPASTO**

Illuminano l'interno vasca permettendo di tenere sotto controllo l'impasto in tutte le fasi di lavorazione.

**INVERTER**

Grazie all' inverter la velocità della spirale può essere regolata da 50 a 300 rpm, questo permette di lavorare qualsiasi tipo di impasto a secondo delle esigenze.

**COLORI STANDARD**

Rosso rubino.  
Nero profondo.  
Bianco puro.

**EN**

**SMART LINE SPIRAL MIXERS**

Mixers with 1 motor, voltage 230V/50Hz/1ph, with bowl reverse. Perfect for dough from 60% hydration.

**TOUCH SCREEN CONTROL PANEL**

It allows to memorize up to 20 different recipes in 6 steps each, guaranteeing constant doughs of high quality.

**INFRARED RAYS TEMPERATURE SENSOR**

It detects the instant dough temperature, keeping it always under control. It's possible to set a maximum temperature that allows to stop the mixer in case of achievement of this temperature.

**LED LIGHTS TO ILLUMINATE THE DOUGH**

They light the inside of the bowl allowing to keep the dough under control in all its working steps.

**INVERTER**

Thanks to the inverter, the spiral speed can be regulated from 50 to 300 RPM, this allows to work any type of dough according to any needs.

**STANDARD COLORS**

Rosso rubino.  
Nero profondo.  
Bianco puro.

**F**

**PÉTRIN À SPIRALE SMART LINE**

Pétrin avec 1 moteur, voltage 230V / 50Hz / 1ph, avec inversion de la cuve. Idéal pour les pâtes à partir de 60% d'hydratation

**PANNEAU DE COMMANDE À ÉCRAN TACTILE**

Interface vous permettant de stocker jusqu'à 20 différentes recettes en 6 programmations différentes, garantissant des pâtes toujours constantes et de haute qualité.

**CAPTEUR DE TEMPÉRATURE INFRAROUGE**

Mesure et maintient instantanément la température de la pâte sous contrôle. Il vous permet de régler une température maximale à laquelle le pétrin s'arrêtera une fois atteinte.

**ÉCLAIRAGE LED DE LA CUVE**

Cela vous garantit une excellente visibilité de vos empâtements durant toutes les phases de traitement.

**VARIATEUR DE VITESSE**

Grâce au variateur de vitesse, la spirale peut être réglée de 50 à 300 rpm, cela vous permet de travailler tout type de pâte selon les besoins.

**COULEURS STANDARDS**

Rosso rubino.  
Nero profondo.  
Bianco puro.

**ES**

**AMASADORAS DE ESPIRAL SMART LINE**

Amasadoras con 1 motore, voltaje 230V/50Hz/1ph, con inversión de la cuva. Perfecta para masas desde el 60% de hidratación.

**PANTALLA TÁCTIL DE CONTROL**

Permite memorizar hasta 20 diferentes recetas en 6 pasos cadauna, garantizando masas siempre iguales y de elevada calidad.

**SENSOR DE TEMPERATURA CON RAYOS INFRARROJOS**

Mide la temperatura instantánea de la masa, manteniendola siempre bajo control. Es posible establecer la temperatura máxima que permite arrestar la amasadora al logro de dicha temperatura.

**LUCES PARA ALUMBRAR LA MASA**

Permiten controlar constantemente la masa durante todas las etapas de preparación.

**INVERTOR**

Gracias al inverter, la velocidad de la espiral se puede regular de 50 a 300 rpm, esto permite trabajar cualquier tipo de masa según las necesidades.

**COLORES DE SERIE**

Rosso rubino.  
Nero profondo.  
Bianco puro.





CE



centrostampaschio.com



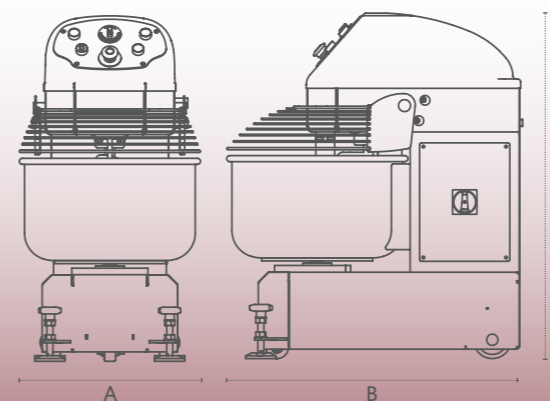
**sunmix**  
NEW GENERATION MACHINES

SPIRAL MIXER  
TOP LINE



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





**DATI TECNICI**  
**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
**CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**  
**DATOS TÉCNICOS**

1 motore/1 motor 230V | 50-60Hz | 1Ph



**ROSSO RUBINO**



**NERO PROFONDO**



**BIANCO PURO**

| 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 cava<br>lt | Potenza motore<br>Motor power<br>Puissance du moteur<br>Potencia motore<br>kw | 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>SUN30 TL A</b>                    | 30  | 18   | 45   | 2.2   | 70/210                                    | 160                                   | 48  | 80      | 102     |
| <b>SUN40 TL A</b>                    | 40  | 22   | 55   | 2.2   | 70/210                                    | 165                                   | 54  | 85      | 102     |
| <b>SUN50 TL A</b>                    | 50  | 26   | 67   | 3   | 70/210                                    | 210                                   | 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%

**I**

**CARATTERISTICHE TECNICHE:**

- Capacità di impasto da 30 a 50 kg.
- Macchina semplice, robusta e affidabile studiata per contenere i costi garantendo ottime prestazioni.
- Con motore monofase con inverter.
- Velocità 70/210 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 rubino, Nero profondo, Bianco puro (altri colori su richiesta).

**OPTIONAL:**

- 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.
- With single-phase motor with inverter.
- Speed 70/210 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: Rosso rubino, Nero profondo, Bianco puro (other colors upon request).

**OPTIONAL:**

- 300 RPM
- Lights to illuminate dough.
- Special voltage.

**F**

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:**

- Capacité de pâte de 30 à 50 kg.
- Avec moteur monophasé avec onduleur.
- Vitesse 70/210 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: Rosso rubino, Nero profondo, Bianco puro (autres coloris sur demande).

**OPTIONAL:**

- 300 RPM
- Lumières pour éclairer la pâte.
- Tension spéciale.

**ES**

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**

- Capacidad de amasado de 30 a 50 kg.
- Con motor monofásica con inductor.
- Velocidad 70/210 rpm.
- Espiral reforzada, bol de pan, columna central calibrada.
- Panel de control en la parte superior de la máquina.
- Ruedas estándares.
- Cava, 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: Rosso rubino, Nero profundo, Bianco puro (otros colores a pedido).

**OPTIONAL:**

- 300 RPM
- Luces para iluminar la masa.
- Voltaje especial.

CE



centrostampaschio.com



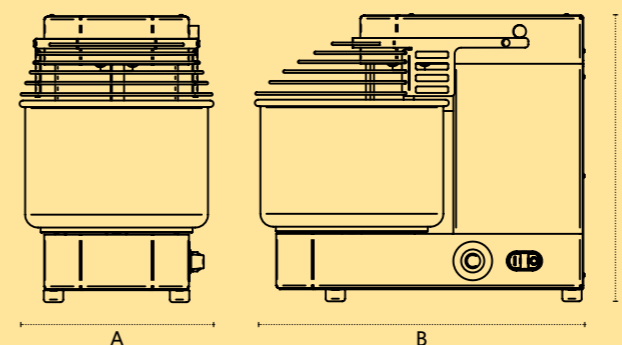
**sunmix**  
NEW GENERATION MACHINES



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



SPIRAL MIXER  
SMALL LINE



DATI TECNICI  
TECHNICAL SPECIFICATIONS  
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES  
DATOS TÉCNICOS

1 motore/1 motor 230V | 50-60Hz | 1Ph



| Modello<br>Model<br>Modèle<br>Modelo | Capacità impasto<br>Dough capacity<br>Capacité de pâte<br>Capacidad de masa | Capacità farina<br>Flour capacity<br>Capacité de farine<br>Capacidad de harina | Volume vasca<br>Bowl volume<br>Volume de la cuve<br>Volumen cuva | Potenza motore<br>Motor power<br>Puissance du moteur<br>Potencia motore | Velocità<br>Speed<br>Vitesse<br>Velocidad | Peso<br>Weight<br>Poids<br>Peso | Dimensioni / Dimensions<br>Dimensions / Dimensiones |    |    |
|--------------------------------------|---|--|--|---|---|---------------------------------|---|----|----|
|                                      |   |  |  |   |   |                                 | A   | B  | C  |
|                                      | kg  | kg   | lt   | kw  | RPM                                       | kg                              | cm  | cm | cm |
| SUN6                                 | 6   | 3,5  | 8  | 0.37  | 70/210                                    | 31                              | 28  | 48 | 39 |
| SUN10                                | 10  | 6  | 12   | 0.37  | 70/210                                    | 35                              | 30  | 51 | 45 |
| SUN15                                | 15  | 8  | 18   | 0.55  | 70/210                                    | 37                              | 34  | 55 | 45 |
| SUN20                                | 20  | 12   | 25   | 1.1   | 70/210                                    | 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%

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/giallo/rosso/micaceo.  
SUN20  
bianco/rosso/micaceo.

**OPTIONAL:**

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

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/yellow/red/micaceous.  
SUN20  
white/red/micaceous.

**OPTIONAL:**

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

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/jaune/rouge/micacé.  
SUN20  
blanc/rouge/micacé.

**OPTIONAL:**

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

ES

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**

- Capacidad de amasado de 6 a 20 kg.
- Cuva, 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 inversor.
- 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/amarillo/rojo/micáceo.  
SUN20  
blanco/rojo/micáceo.

**OPTIONAL**

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