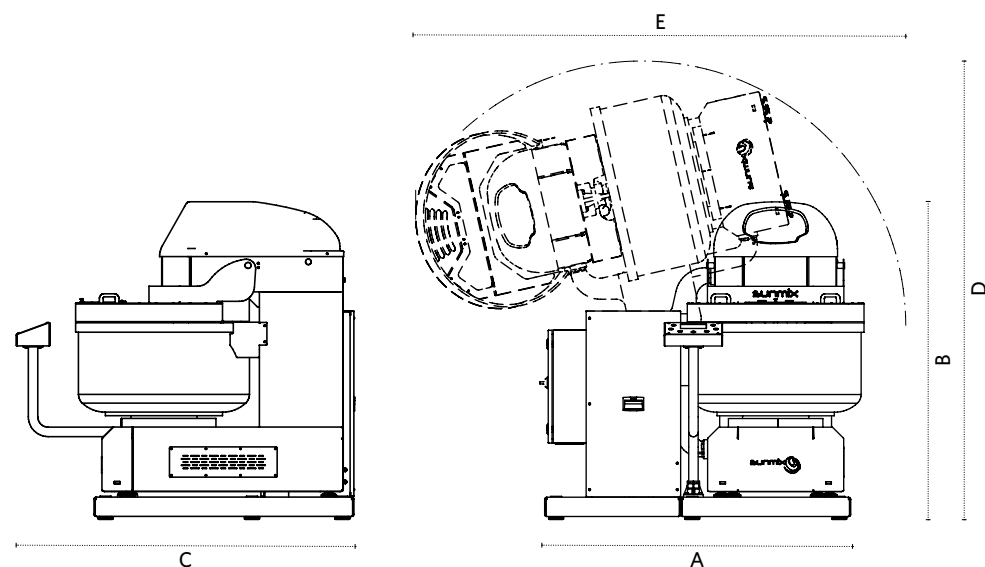


DATI TECNICI
TECHNICAL SPECIFICATIONS
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
DATOS TÉCNICOS



CLASSIC LINE

2 motori/2 motors 400V | 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 sollevatore Lifter motor Moteur elevateur Motor elevador kw	Peso Weight Poids Peso kg	Dimensioni / Dimensions Dimensions / Dimensiones				
							A cm	B cm	C cm	D cm	E cm
AR160CL B	160	100	266	5.0/8.0	1.5	1200	160	168	179	243	260
AR200CL B	200	125	306	5.0/8.0	1.5	1250	169	168	179	243	260

QUEEN LINE

2 motori/2 motors 400V | 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 sollevatore Lifter motor Moteur elevateur Motor elevador kw	Peso Weight Poids Peso kg	Dimensioni / Dimensions Dimensions / Dimensiones				
							A cm	B cm	C cm	D cm	E cm
AR160QUEEN B	160	100	266	11	1.5	1200	160	168	179	243	260
AR200QUEEN B	200	125	306	11	1.5	1250	169	168	179	243	260



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



sunmix
NEW GENERATION MACHINES

autoribaltant[®]



AUTORIBALTANTE CLASSIC LINE

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.
- Riparo vasca chiuso.
- Estrazione impasto facilitata dal pulsante rotazione vasca a impulsi.
- Possibilità di impastare piccole quantità.
- Colori standard: bianco (altri colori su richiesta).

OPTIONAL:

- Kit rinvio.
- Luci per illuminare l'impasto.
- Sensore di temperatura.
- 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.
- Protection cuve fermée.
- Extraction de la pâte facilitée grâce au bouton rotation de cuve à impulsions.
- Couleurs standards: Bianco (autres coloris sur demande).

OPTIONAL:

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

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.
- Extracción de la masa facilitada gracias al pulsador rotación cuba a impulsos.
- Capacidad de trabajo con poca masa.
- Protección cuva cerrada.
- Colores de serie: Blanco (otros colores a pedido).

OPTIONAL:

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

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.
- Easy dough extraction thanks to the bowl Jog push-button
- Possibility to mix small quantities.
- Closed bowl protection.
- Standard colors: Bianco (other colors upon request).

OPTIONAL:

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

AUTORIBALTANTE QUEEN LINE

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.
- Riparo vasca chiuso.
- Estrazione impasto facilitata dal pulsante rotazione vasca a impulsi.
- Possibilità di impastare piccole quantità.
- Colori standard: bianco (altri colori su richiesta).

OPTIONAL:

- Kit rinvio.
- Voltaggio speciale.
- Dosatore acqua Sunmix.

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.
- Protection cuve fermée.
- Extraction de la pâte facilitée grâce au bouton rotation de cuve à impulsions.
- Couleurs standards: Bianco (autres coloris sur demande).

OPTIONAL:

- Kit rinvio.
- Tension spéciale.
- Doseur d'eau Sunmix.

ES

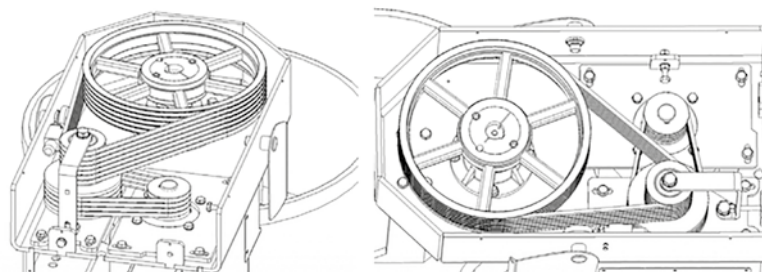
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- 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.
- Extracción de la masa facilitada gracias al pulsador rotación cuba a impulsos.
- Capacidad de trabajo con poca masa.
- Protección cuva cerrada.
- Colores de serie: Blanco (otros colores a pedido).

OPTIONAL:

- Kit rinvio.
- Voltaje especial.
- Dosificador de agua Sunmix.

KIT RINVIO / KIT DOUBLE TRANSMISSION



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.
- Easy dough extraction thanks to the bowl Jog push-button
- Possibility to mix small quantities.
- Closed bowl protection.
- Standard colors: Bianco (other colors upon request).

OPTIONAL:

- Kit rinvio.
- Special voltage.
- Water doser Sunmix.

KIT RINVIO / KIT DOUBLE TRANSMISSION

