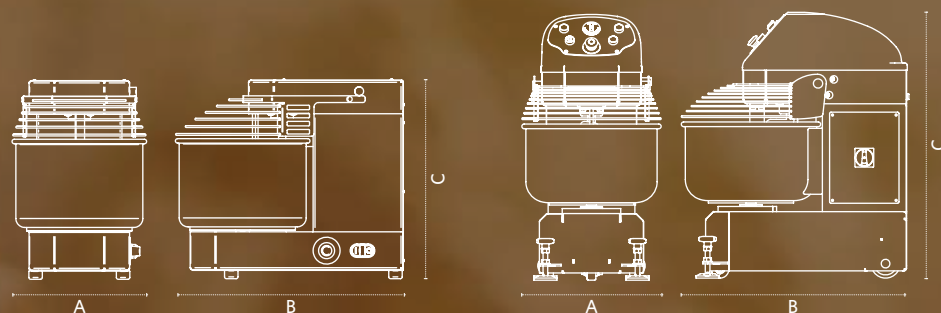


**DATI TECNICI**  
**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
**CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**  
**TECHNISCHE DATEN**  
**DATOS TÉCNICOS**



PIZZA LINE

PIZZA TOP LINE

Modello Model Modèle Modelo Modell	Capacità impasto Dough capacity Capacité de pâte Capacidad de masa Teigmasse	Capacità farina Flour capacity Capacité de farine Capacidad de harina Mehlmenge Behälter	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen artesa Fassungsvermögen	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore Motorleistung	Volt Volt Volt Volt Volt	Velocità Speed Vitesse Velocidad Geschwindigkeit	Peso Weight Poids Peso Gewicht	Dimensioni / Dimensions / Dimensions Dimensiones / Abmessungen		
								A	B	C
	kg	kg	lt	kw			kg	cm	cm	cm
<b>PIZZA LINE</b>										
SUN6	6	4	8	0.37	230/50	6	31	28	48	39
SUN10	10	7	12	0.37	230/50	6	35	30	51	45
SUN15	15	10	18	0.37	230/50	6	37	34	55	45
SUN20	20	13	25	1.1	230/50	6	50	40	63	55
SUN25	25	15	35	1.1	230/50	6	70	44	67	55
SUN30 A	30	18	45	1.8	230/50	6	130	48	80	74
SUN30 B	30	18	45	0.9/1.9	400/50	2	130	48	80	74
SUN40 A	40	25	55	1.8	230/50	6	140	54	85	74
SUN40 B	40	25	55	1.1/2.2	400/50	2	140	54	85	74
<b>PIZZA TOP LINE</b>										
SUN30 TL A	30	18	45	1.8	230/50	6	130	48	80	92
SUN30 TL B	30	18	45	0.9/1.9	400/50	2	130	48	80	92
SUN40 TL A	40	25	55	1.8	230/50	6	140	54	85	92
SUN40 TL B	40	25	55	1.1/2.2	400/50	2	140	54	85	92
SUN50 TL A	50	32	67	2.2	230/50	6	210	54	95	110
SUN50 TL B	50	32	67	1.5/2.5	400/50	2	210	54	95	110
SUN60 TL A	60	36	81	2.5	230/50	6	230	58	100	110
SUN60 TL B	60	36	81	1.5/2.5	400/50	2	230	58	100	110



Via delle Prese, 56 - 36014 SANTORSO (VI)  
 Tel. +39 0445 640559 - Fax +39 0445 549392  
 info@sunmix.it - www.sunmix.it  
**Sales Department:**  
 Tel. +39 345 0892953 - sales@sunmix.it



**SPIRAL MIXER | PIZZA LINE**





Sunmix nasce dall'esperienza maturata negli anni da Omdg srl. Fondata nel 1986, OMDG srl è un'azienda artigiana specializzata nel settore delle lavorazioni meccaniche.

Nel 2008 ha ampliato il proprio settore produttivo, assorbendo l'azienda ERCAV che da oltre 35 anni progetta e realizza macchine impastatrici a spirale da 6 a 60 kg di impasto. L'esperienza nella produzione di questo tipo di macchinari, abbinata alla competenza e alla capacità nel settore meccanico, hanno dato vita ad una nuova serie di prodotti di elevata qualità, per una funzionalità di alto livello.

Nel 2016 il brand Sunmix, guardando al futuro in un'ottica di continua crescita, ha deciso di ampliarsi assorbendo il know-how e la produzione della Adjuster di Marano Vicentino. Azienda che da 40 anni opera nel settore delle macchine per la panificazione con una propria linea di macchine impastatrici a spirale da 80 a 200 kg di impasto.

Una continua ricerca e miglioramento dei nostri prodotti, la qualità sostenuta dal MADE IN ITALY ed un'estrema cura seguita con professionalità garantiscono un ottimo rapporto qualità - prezzo.

L'azienda dispone inoltre di servizi post-vendita rapidi ed efficienti ed un'assistenza capace ed accurata, in grado di soddisfare ogni esigenza del cliente.

*Sunmix was established based on experience gained over the years by Omdg srl. Founded in 1986, OMDG srl is a specialist artisan company in the mechanical machining sector.*

*In 2008, it extended its production sector, absorbing the company ERCAV which has been designing and manufacturing spiral mixers from 6 to 60 kg of dough for over 35 years. Manufacturing experience in this type of machinery, combined with competence and ability in the mechanical sector, has led to a new series of high quality products, for high level functionality.*

*In 2016, the brand Sunmix, while looking to the future and its continuous expansion, decided to expand by absorbing the know-how and production of Adjuster by Marano Vicentino. The company has over 40 years' experience in the bread-making machinery sector with its spiral mixer line from 80 to 200 kg of dough.*

*Continuous research and enhancement of our products, the quality sustained by MADE IN ITALY and utmost care and professionalism guarantee an excellent quality-price ratio. The company also offers rapid and efficient after-sales services and professional and accurate support, to meet all our clients' needs.*



[ SUN6 ]  
6 kg



[ SUN10 ]  
10 kg



[ SUN15 ]  
15 kg



[ SUN20 - SUN25 ]  
20/25 kg



[ SUN30 TL ]  
30 kg



[ SUN40 TL ]  
40 kg



[ SUN50 TL ]  
50 kg



[ SUN60 TL ]  
60 kg

[ it ]

**CARATTERISTICHE TECNICHE:**

- Capacità di impasto da 6 a 60 kg.
- Vasca, spirale, piantone in acciaio inox ad alta resistenza.
- Riparo in acciaio su tutta la gamma.
- Trasmissione su cuscinetti a sfera pre-lubrificati.
- Disponibile con motore monofase con inverter o trifase a 2 velocità (tranne da 6, 10, 15 kg).
- Timer di serie da 20 a 60 Kg.
- Verniciatura con polveri epossidiche atossiche per alimenti, con possibilità di personalizzare il colore.
- Impianti elettrici e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE.
- 12 mesi di garanzia.

**PIZZA TOP LINE:**

- Una macchina semplice, robusta e affidabile studiata per contenere i costi garantendo ottime prestazioni.
- Disponibile con motore trifase a due velocità o monofase con inverter.
- Spirale rinforzata, vasca pane, spezza pasta calibrato.
- Pannello comandi nella parte superiore della macchina.
- Ruote a scomparsa di serie.

[ en ]

**TECHNICAL SPECIFICATIONS:**

- Mixing capacity from 6 to 60 kg.
- High resistance stainless steel bowl, spiral arm and breaking bar.
- Stainless steel safety guard.
- Pre-lubricated ball bearing transmission.
- Each version is available in the following model: single phase motor with inverter or three phase motor 2 speed (except 6, 10, 15 kg).
- Standard timer from 20 to 60 kg.
- The varnishing consist of non-toxic powdered epoxy certified.
- The electrical system and safety devices are realised in accordance with the strictest CE regulation.
- 12 month warranty.

**PIZZA TOP LINE:**

- A simple, robust and reliable machine designed to ensure optimum performance.
- Available with two-speed three-phase motor, or single-phase with inverter.
- Reinforced spiral, bread bowl, calibrated dough cut column.
- Control Panel at the top of the machine.
- Retractable wheels.

[ fr ]

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:**

- Capacité de pâte kg 6/60.
- La cuve, la spirale, le soc diviseur sont en acier inoxydable hautement résistant.
- La grille de protection est en acier inoxydable.
- Le système de transmission à roulements à bille lubrifiés par bain d'huile.
- Il est disponible avec un moteur monophasé, ou un moteur triphasé à 2 vitesses (sauf 6, 10, 15 kg).
- Minuterie standard de 20 à 60 Kg.
- La peinture est réalisée en poudre époxy spéciale alimentaire.
- L'installation électrique et les dispositifs de sécurité sont conformes aux normes européennes.
- 12 mois de garantie.

**PIZZA TOP LINE:**

- Disponible avec moteur triphasé à deux vitesses, ou monophasé avec onduleur.
- Spirale renforcée, bol à pain, colonne de coupe calibrée de pâte.
- Panneau de commande en haut de la machine.
- Roues escamotables.

[ d ]

**TECHNISCHE DATEN:**

- Fassungsvermögen durch kg 6 auf kg 60.
- Kessel, knetter und zentralsstab aus verstärktem edel stahl.
- Getriebe auf Kugellager vorgeschmiert.
- Verfügbar: einphasigmotor, dreiphasig motor mit zwei geschwindigkeiten (ausser Mod. 6, 10, 15 kg).
- Bei modelle 20/60kg mit timeserien eingesetzt.
- Lackierung: das gehause ist aus dickem stahl blech gefertigt und unempfindlich pulverbesehiehet.
- Elektrische anlagen und sicherungen laut CE normen.
- 12 monate garantie.

**PIZZA TOP LINE:**

- Erhältlich mit zwei-Gang-3-Phasen-Motor oder Single-Phase mit Inverter.
- Verstärkte Spiral, Brot-Schüssel, kalibriert Teig geschnitten Spalte.
- Systemsteuerung am oberen Rand der Maschine.
- Räder standard.

[ es ]

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**

- Capacidad de amasado de 6 a 60 kg.
- Artesa, espiral, rejilla de acero inoxidable de alta resistencia.
- Protección de artesa de acero en toda la gama.
- Transmisión mediante cojinetes de esfera prelubricados.
- Disponible con motor monofásico con inductor o trifásico a 2 velocidades (excepto 6, 10, 15 kg).
- Temporizador de serie de 20 a 60 Kg.
- Pintado con polvos epoxídicos atóxicos para alimentos, con posibilidad de personalizar el color.
- Instalación eléctrica y dispositivos de seguridad según normas CE.
- 12 meses de garantía.

**PIZZA TOP LINE:**

- Disponible con motor trifásico de dos velocidades, o monofásica con inductor.
- Espiral reforzada, Bol de pan, columna de corte de masa calibrada.
- Panel de control en la parte superior de la máquina.
- Ruedas estándar.

**TOP LINE OPTIONAL**

- [ it ] Timer elettronico
- [ en ] Electromechanical timer
- [ fr ] Chronomètre électromécanique
- [ d ] Elektromechanischer Timer
- [ es ] Temporizador electromecánico

