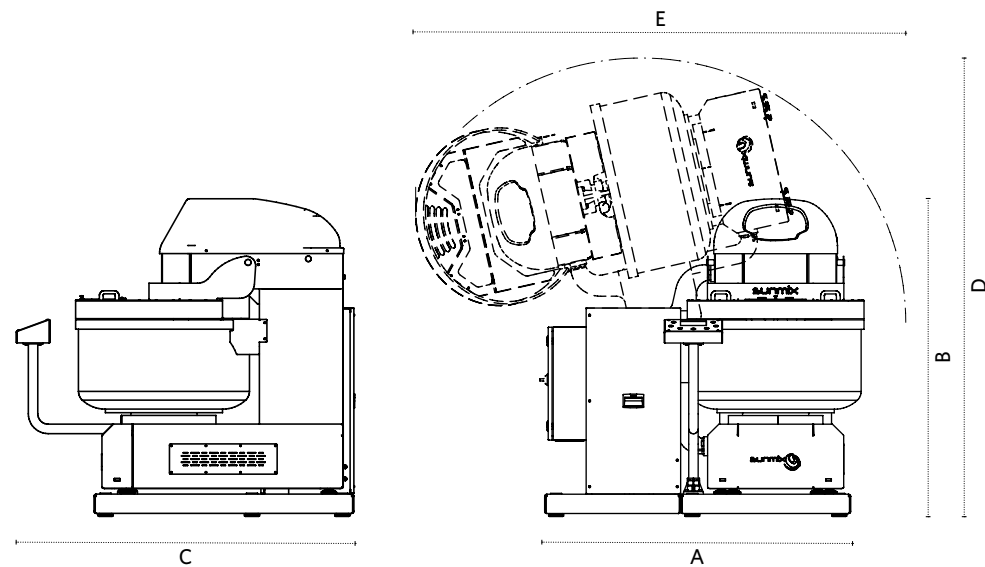


DATI TECNICI  
TECHNICAL SPECIFICATIONS  
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES  
DATOS TÉCNICOS



CLASSIC LINE

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>lt | Motore spirale<br>Spiral arm motor<br>Moteur spirale<br>Motor espiral<br>kw | Motore sollevatore<br>Lifter motor<br>Moteur elevateur<br>Motor elevador<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 | D<br>cm | E<br>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<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 | Motore sollevatore<br>Lifter motor<br>Moteur elevateur<br>Motor elevador<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 | D<br>cm | E<br>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



autoribaltant<sup>®</sup>



## 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

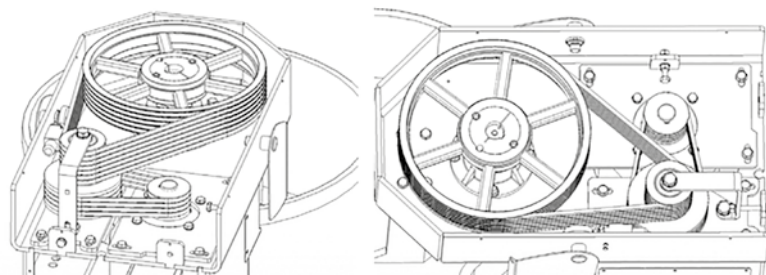
### TECHNICAL SPECIFICATIONS:

- 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.

## KIT RINVIO / KIT DOUBLE TRANSMISSION



## 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.

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

