



NEW GENERATION MACHINES

GENERAL CATALOGUE
SPIRAL MIXERS
DOUGH DIVIDERS
DOUGH ROUNDERS



06

**EASY LINE
SPIRAL MIXER**

30

TECHNICAL
DATA

08

**EVO LINE
SPIRAL MIXER**

32

TECHNICAL
DATA

12

**TOP LINE
SPIRAL MIXER**

34

TECHNICAL
DATA

14

**SMART LINE
SPIRAL MIXER**

36

TECHNICAL
DATA

18

**CLASSIC LINE
SPIRAL MIXER**

38

TECHNICAL
DATA

20

**QUEEN LINE
SPIRAL MIXER**

40

TECHNICAL
DATA

24

**NOVA
DIVIDER**

42

TECHNICAL
DATA

26

**MOON
ROUNDER**

44

TECHNICAL
DATA

COMPANY

Built in Italy

Designed for
Professionals

Now in the USA

*Founded in Italy in 2008,
Sunmix is a professional
manufacturer of mixing machines,
entirely developed and
produced in Italy.*

Our Made in Italy approach reflects full control over design, engineering and manufacturing, ensuring consistent quality and reliable performance.

With a centralized production facility and structured industrial processes, Sunmix designs and builds equipment made to perform in professional environments, day after day.

Our current mixer range covers capacities from 6 kg to 300 kg, offering solutions for every application — from domestic use and artisan laboratories to pizzerias, bakeries and industrial production. In addition to mixers, Sunmix also manufactures dough dividers and rounders, completing a professional product offering for dough processing.





Sunmix combines mechanical expertise with advanced technology to deliver high-performance machines. The same model can be configured with either manual controls or touchscreen interfaces, allowing users to choose the solution that best fits their workflow.

Sunmix USA was established to support the American market with a direct local presence. The same products, the same quality standards — now closer to our partners, with faster logistics, direct communication and dedicated support.

Today, Sunmix brings true Italian manufacturing expertise to the United States, offering professionals robust machines backed by an established company and years of proven experience.



EASY LINE

Manual precision, reliable performance.

The Easy Line mixer is the perfect solution for home and laboratory use. Available in different capacities from 13 to 44 lb of dough, it is ideal for doughs starting from 60% hydration and allows you to knead even small quantities. Thanks to the reverse function and the speed variator, the operator can better manage his dough, always obtaining optimal results. The stainless steel components and sturdy structure ensure reliability and durability over time.

L'impastatrice Easy Line è la soluzione perfetta per uso domestico e laboratorio. Disponibile in diverse capacità da 13 a 44 lb di impasto è ideale per impasti a partire dal 60% di idratazione e consente di impastare anche piccole quantità. Grazie all'inversione di marcia e al variatore di velocità, l'operatore può gestire al meglio i propri impasti, ottenendo risultati sempre ottimali. I componenti in acciaio inox e la robusta struttura assicurano affidabilità e durata nel tempo.

Le pétrin Easy Line est la solution parfaite pour une utilisation domestique et en laboratoire. Disponible en différentes capacités de 13 à 44 lb de pâte, il est idéal pour les pâtes à partir de 60% d'hydratation et permet de pétrir même de petites quantités. Grâce à l'inversion et au variateur de vitesse, l'opérateur peut mieux gérer sa pâte, obtenant des résultats toujours optimaux. Les composants en acier inoxydable et sa structure robuste assurent fiabilité et durabilité dans le temps.

La amasadora Easy Line es la solución perfecta para uso doméstico y laboratorio. Disponible en diferentes capacidades de 13 a 44 lb de masa, es ideal para masas a partir del 60% de hidratación y permite amasar también pequeñas cantidades. Gracias a la inversión y al variador de velocidad, el operador puede gestionar mejor su masa, obteniendo resultados siempre óptimos. Los componentes de acero inoxidable y su robusta estructura garantizan fiabilidad y durabilidad en el tiempo.

LOW PRODUCTION



SPIRAL MIXER / EVO LINE





EVO LINE

*Full control, consistent result,
built for reliability.*

The Evo Line mixer is the perfect solution for home and laboratory use. Available in different capacities from 13 to 44 lb of dough, it is ideal for doughs starting from 60% hydration and allows you to knead even small quantities. The touch screen control panel allows intuitive and easy to use control, allowing you to memorize up to 20 different recipes in 12 steps each and to control the temperature of the dough thanks to the temperature sensor, guaranteeing always constant and high quality dough. The stainless steel components and sturdy structure ensure reliability and durability over time.

LOW PRODUCTION

SPIRAL MIXER / EVO LINE

L'impastatrice Evo Line è la soluzione perfetta per uso domestico e laboratorio. Disponibile in diverse capacità da 13 a 44 lb di impasto è ideale per impasti a partire dal 60% di idratazione e consente di impastare anche piccole quantità. Il pannello comandi touch screen permette un controllo intuitivo e facile da usare, consentendo di memorizzare fino a 20 diverse ricette in 12 step ognuna e di controllare la temperatura dell'impasto grazie al sensore di temperatura, garantendo risultati sempre ottimali. I componenti in acciaio inox e la robusta struttura assicurano affidabilità e durata nel tempo.

Le pétrin Evo Line est la solution parfaite pour une utilisation domestique et en laboratoire. Disponible en différentes capacités de 13 à 44 lb de pâte, il est idéal pour les pâtes à partir de 60% d'hydratation et permet de pétrir même de petites quantités. Le panneau de commande à écran tactile permet un contrôle intuitif et facile à utiliser, vous permettant de mémoriser jusqu'à 20 recettes différentes en 12 étapes chacune et de contrôler la température de la pâte grâce au capteur de température, garantissant ainsi une pâte toujours constante et de haute qualité. Les composants en acier inoxydable et sa structure robuste assurent fiabilité et durabilité dans le temps.

La amasadora Evo Line es la solución perfecta para uso doméstico y laboratorio. Disponible en diferentes capacidades de 13 a 44 lb de masa, es ideal para masas a partir del 60% de hidratación y permite amasar también pequeñas cantidades. El panel de control con pantalla táctil permite un control intuitivo y fácil de usar, permitiendo memorizar hasta 20 recetas diferentes en 12 pasos cada una y controlar la temperatura de la masa gracias al sensor de temperatura, garantizando así una masa siempre constante y de alta calidad. Los componentes de acero inoxidable y su robusta estructura garantizan fiabilidad y durabilidad en el tiempo.





SPIRAL MIXER / TOP LINE



TOP LINE

*Compact design,
maximum reliability,
top performance.*

The Top Line mixer is the perfect solution for pizzerias and restaurants with medium production.

Available in different capacities from 88 to 132 lb of dough, it is ideal for doughs starting from 60% hydration and allows you to knead even small quantities.

Thanks to the speed variator, the operator can precisely control the processing of his dough and adapt the speed to the different preparations.

The stainless steel components and sturdy structure ensure reliability and durability over time.

L'impastatrice Top Line è la soluzione perfetta per pizzerie e ristoranti con una produzione media. Disponibile in diverse capacità da 88 a 132 lb di impasto è ideale per impasti a partire dal 60% di idratazione e consente di impastare anche piccole quantità. Grazie al variatore di velocità, l'operatore può controllare in modo preciso la lavorazione dei propri impasti ed adattare la velocità alle diverse preparazioni. I componenti in acciaio inox e la robusta struttura assicurano affidabilità e durata nel tempo.

Le pétrin Top Line est la solution parfaite pour les pizzerias et les restaurants à production moyenne. Disponible en différentes contenances de 88 à 132 lb de pâte, il est idéal pour les pâtes à partir de 60% d'hydratation et permet de pétrir même de petites quantités. Grâce au variateur de vitesse, l'opérateur peut contrôler avec précision le traitement de sa pâte et adapter la vitesse aux différentes préparations. Les composants en acier inoxydable et sa structure robuste assurent fiabilité et durabilité dans le temps.

La amasadora Top Line es la solución perfecta para pizzerías y restaurantes de producción media. Disponible en diferentes capacidades de 88 a 132 lb de masa, es ideal para masas a partir del 60% de hidratación y permite amasar también pequeñas cantidades. Gracias al variador de velocidad, el operador puede controlar con precisión el procesamiento de su masa y adaptar la velocidad a las diferentes preparaciones. Los componentes de acero inoxidable y su robusta estructura garantizan fiabilidad y durabilidad en el tiempo.

MEDIUM PRODUCTION

smart line

*Engineered for precision mixing,
smart by nature.*

S

Available in different capacities from 88 to 132 lb of dough, it is ideal for doughs starting from 60% hydration and allows you to knead even small quantities.

The touch screen control panel allows intuitive and easy to use control, allowing you to memorize up to 20 different recipes in 12 steps each and to control the temperature of the dough thanks to the temperature sensor, guaranteeing always constant and high quality dough.

The stainless steel components and sturdy structure ensure reliability and durability over time.

MEDIUM PRODUCTION



SPIRAL MIXER / SMART LINE

L'impastatrice Smart Line è la soluzione perfetta per pizzerie e ristoranti con una produzione media. Disponibile in diverse capacità da 88 a 132 lb di impasto è ideale per impasti a partire dal 60% di idratazione e consente di impastare anche piccole quantità. Il pannello comandi touch screen permette un controllo intuitivo e facile da usare, consentendo di memorizzare fino a 20 diverse ricette in 12 step ognuna e di controllare la temperatura dell'impasto grazie al sensore di temperatura, garantendo così impasti sempre costanti e di elevata qualità. I componenti in acciaio inox e la robusta struttura assicurano affidabilità e durata nel tempo.

Le pétrin Smart Line est la solution parfaite pour les pizzerias et les restaurants à production moyenne. Disponible en différentes contenances de 88 à 132 lb de pâte, il est idéal pour les pâtes à partir de 60% d'hydratation et permet de pétrir même de petites quantités. Le panneau de commande à écran tactile permet un contrôle intuitif et facile à utiliser, vous permettant de mémoriser jusqu'à 20 recettes différentes en 12 étapes chacune et de contrôler la température de la pâte grâce au capteur de température, garantissant ainsi une pâte toujours constante et de haute qualité. Les composants en acier inoxydable et sa structure robuste assurent fiabilité et durabilité dans le temps.

La amasadora Smart Line es la solución perfecta para pizzerías y restaurantes de producción media. Disponible en diferentes capacidades de 88 a 132 lb de masa, es ideal para masas a partir del 60% de hidratación y permite amasar también pequeñas cantidades. El panel de control con pantalla táctil permite un control intuitivo y fácil de usar, permitiendo memorizar hasta 20 recetas diferentes en 12 pasos cada una y controlar la temperatura de la masa gracias al sensor de temperatura, garantizando así una masa siempre constante y de alta calidad. Los componentes de acero inoxidable y su robusta estructura garantizan fiabilidad y durabilidad en el tiempo.





SPIRAL MIXER / CLASSIC LINE





CLASSIC LINE

Classic output, strong, reliable, proven.

The Classic Line mixer is the perfect solution for pizzerias and bakeries with medium/high production. Available in different capacities from 132 to 661 lb of dough, it is ideal for doughs starting from 60% hydration and allows you to knead even small quantities. It is equipped with 2 speeds, 2 timers and bowl reverse. The stainless steel components and sturdy structure ensure reliability and durability over time.

L'impastatrice Classic Line è la soluzione perfetta per pizzerie e panifici con una produzione medio/alta. Disponibile in diverse capacità da 132 a 661 lb di impasto è ideale per impasti a partire dal 60% di idratazione e consente di impastare anche piccole quantità. È dotata di 2 velocità, 2 timer e inversione di vasca. I componenti in acciaio inox e la robusta struttura assicurano affidabilità e durata nel tempo.

Le pétrin Classic Line est la solution parfaite pour les pizzerias et les boulangeries à production moyenne/élevée. Disponible en différentes capacités de 132 à 661 lb de pâte, il est idéal pour les pâtes à partir de 60% d'hydratation et permet de pétrir même de petites quantités. Il est équipé de 2 vitesses, de 2 minuteries et d'inversion de la cuve. Les composants en acier inoxydable et sa structure robuste assurent fiabilité et durabilité dans le temps.

La amasadora Classic Line es la solución perfecta para pizzerías y panaderías con producción media/alta. Disponible en diferentes capacidades de 132 a 661 lb de masa, es ideal para masas a partir del 60% de hidratación y permite amasar también pequeñas cantidades. Está equipada con 2 velocidades, 2 temporizadores e inversión de la cuva. Los componentes de acero inoxidable y su robusta estructura garantizan fiabilidad y durabilidad en el tiempo.

MEDIUM/HIGH USE

QUEEN LINE

*Advanced control for perfect dough,
Queen performance.*

Available in different capacities from 132 to 661 lb of dough, it is ideal for doughs starting from 50% hydration, it is suitable for intensive use and also let you knead small quantities.

The touch screen control panel allows intuitive and easy to use control, permitting you to memorize up to 12 different recipes in 12 steps each and to control the temperature of the dough thanks to the temperature sensor, guaranteeing always constant and high quality dough.

It is equipped with a double inverter to separately regulate the speed of the bowl and spiral, allowing the user to find the perfect balance for his dough. The stainless steel components and the sturdy structure ensure reliability and durability over time.

INTENSIVE USE



SPIRAL MIXER / QUEEN LINE

L'impastatrice Queen Line è la soluzione perfetta per pizzerie e panifici che puntano ad attrezzature di eccellenza. Disponibile in diverse capacità da 132 a 661 lb di impasto è ideale per impasti a partire dal 50% di idratazione, è adatta ad un uso intensivo, inoltre consente di impastare anche piccole quantità. Il pannello comandi touch screen permette un controllo intuitivo e facile da usare, consentendo di memorizzare fino a 12 diverse ricette in 12 step ognuna e di controllare la temperatura dell'impasto grazie al sensore di temperatura, garantendo così impasti sempre costanti e di elevata qualità. È dotata di doppio inverter per regolare separatamente la velocità di vasca e spirale consentendo all'utente di trovare il perfetto equilibrio per i propri impasti. I componenti in acciaio inox e la robusta struttura assicurano affidabilità e durata nel tempo.

La amasadora Queen Line es la solución perfecta para pizzerías y panaderías que buscan un equipamiento excelente. Disponible en diferentes capacidades desde 132 a 661 lb de masa, es ideal para masas a partir del 50% de hidratación, es adecuada para uso intensivo y también permite amasar pequeñas cantidades. El panel de control con pantalla táctil permite un control intuitivo y fácil de usar, permitiendo memorizar hasta 12 recetas diferentes en 12 pasos cada una y controlar la temperatura de la masa gracias al sensor de temperatura, garantizando así una masa siempre constante y de alta calidad. Está equipada con un doble inversor para regular separadamente la velocidad de la cuva y de la espiral, permitiendo al usuario encontrar el equilibrio perfecto para su masa. Los componentes de acero inoxidable y la estructura robusta garantizan fiabilidad y durabilidad en el tiempo.

La amasadora Queen Line es la solución perfecta para pizzerías y panaderías que buscan un equipamiento excelente. Disponible en diferentes capacidades desde 132 a 661 lb de masa, es ideal para masas a partir del 50% de hidratación, es adecuada para uso intensivo y también permite amasar pequeñas cantidades. El panel de control con pantalla táctil permite un control intuitivo y fácil de usar, permitiendo memorizar hasta 12 recetas diferentes en 12 pasos cada una y controlar la temperatura de la masa gracias al sensor de temperatura, garantizando así una masa siempre constante y de alta calidad. Está equipada con un doble inversor para regular separadamente la velocidad de la cuva y de la espiral, permitiendo al usuario encontrar el equilibrio perfecto para su masa. Los componentes de acero inoxidable y la estructura robusta garantizan fiabilidad y durabilidad en el tiempo.

APPROVED by
VERA PIZZA
NEAPOLITAN





DIVIDER / NOVA





Accurate portions, time saved.

The Nova manual dough divider is a practical and reliable tool, designed to simplify the division of dough into portions of uniform weight, ensuring precision and repeatability in the production process. Equipped with a round tray included in the standard supply, this machine is ideal for bakeries, pizzerias, and artisanal laboratories that require efficiency and quality during the dividing phase. Its structure, made of robust painted steel, ensures high stability, wear resistance, and long-lasting durability, even under intensive use. The fully manual operation via levers allows the operator to have direct control over the pressing and cutting phases, enabling accurate adjustment of the applied force and consistently precise results. Nova is suitable for doughs with hydration levels up to 70%, making it particularly versatile for various types of processing.

La spezzatrice manuale Nova è uno strumento pratico e affidabile, progettato per facilitare la suddivisione dell'impasto in porzioni dal peso uniforme, garantendo precisione e ripetibilità nel processo produttivo. Dotata di una teglia rotonda inclusa nella fornitura standard, questa macchina è ideale per panifici, pizzerie e laboratori artigianali che richiedono efficienza e qualità nella fase di spezzatura. La struttura, realizzata in robusto acciaio verniciato, assicura elevata stabilità, resistenza all'usura e una lunga durata nel tempo, anche in contesti di utilizzo intensivo. Il funzionamento completamente manuale tramite leve consente all'operatore di esercitare un controllo diretto sulle fasi di pressatura e taglio, permettendo una regolazione accurata della forza applicata e un risultato sempre preciso. La Nova è adatta a impasti con un'idratazione fino al 70%, rendendola particolarmente versatile per diverse tipologie di lavorazione.

La diviseuse manuelle Nova est un outil pratique et fiable, conçu pour faciliter le fractionnement de la pâte en portions de poids uniforme, garantissant précision et répétabilité dans le processus de production. Équipée d'un plat rond inclus dans la fourniture standard, cette machine est idéale pour les boulangeries, les pizzerias et les ateliers artisanaux qui recherchent efficacité et qualité lors de la phase de division. Sa structure, fabriquée en acier peint robuste, assure une grande stabilité, une résistance à l'usure et une durabilité prolongée, même en cas d'utilisation intensive. Le fonctionnement entièrement manuel par leviers permet à l'opérateur de garder un contrôle direct sur les phases de pressage et de coupe, permettant un réglage précis de la force appliquée et un résultat toujours impeccable. La Nova est adaptée aux pâtes avec un taux d'hydratation allant jusqu'à 70 %, ce qui la rend particulièrement polyvalente pour différents types de préparation.

La divisora manual Nova es una herramienta práctica y fiable, diseñada para facilitar la división de la masa en porciones de peso uniforme, garantizando precisión y repetibilidad en el proceso de producción. Equipada con una bandeja redonda incluida en el suministro estándar, esta máquina es ideal para panaderías, pizzerías y obradores artesanales que requieren eficiencia y calidad en la fase de división. Su estructura, fabricada en acero pintado de gran robustez, garantiza una alta estabilidad, resistencia al desgaste y una larga durabilidad, incluso en contextos de uso intensivo. El funcionamiento totalmente manual mediante palancas permite al operador tener un control directo sobre las fases de prensado y corte, permitiendo un ajuste preciso de la fuerza aplicada y un resultado siempre exacto. La Nova es apta para masas con una hidratación de hasta el 70%, lo que la hace especialmente versátil para distintos tipos de elaboración.



Compact, simple and out of this world.

Moon is the rounder produced by Sunmix with cutting-edge technology for an always precise and constant result. Its innovative design and guaranteed operation even with significant volumes of dough make it perfect for pizzerias and bakeries. It is made with durable materials certified for food use, equipped with a speed variator and Teflon-coated auger suitable for doughs up to 70% hydration and easy to disassemble for cleaning. This rounder guarantees a quick dough preparation process, without compromising its quality.

Moon è l'arrotondatrice prodotta da Sunmix dalla tecnologia all'avanguardia per un risultato sempre preciso e costante. Il suo design innovativo ed il funzionamento garantito anche con volumi di pasta significativi la rendono perfetta per pizzerie e panifici. È realizzata con materiali durevoli e certificati per uso alimentare, dotata di variatore di velocità e coclea teflonata adatta ad impasti fino al 70% di idratazione e facile da smontare per la pulizia. Quest'arrotondatrice garantisce un processo di preparazione dell'impasto in tempi rapidi, senza comprometterne la qualità.

Moon est la bouleuse produit par Sunmix avec une technologie de pointe pour un résultat toujours précis et constant. Sa conception innovante et son fonctionnement garanti même avec des volumes de pâte importants le rendent parfait pour les pizzerias et les boulangeries. Il est fabriqué avec des matériaux durables certifiés pour un usage alimentaire, équipé d'un variateur de vitesse et d'une vis sans fin recouverte de téflon adapté aux pâtes jusqu'à 70% d'hydratation et facile à démonter pour le nettoyage. Cette bouleuse garantit un processus de préparation rapide de la pâte, sans compromettre sa qualité.

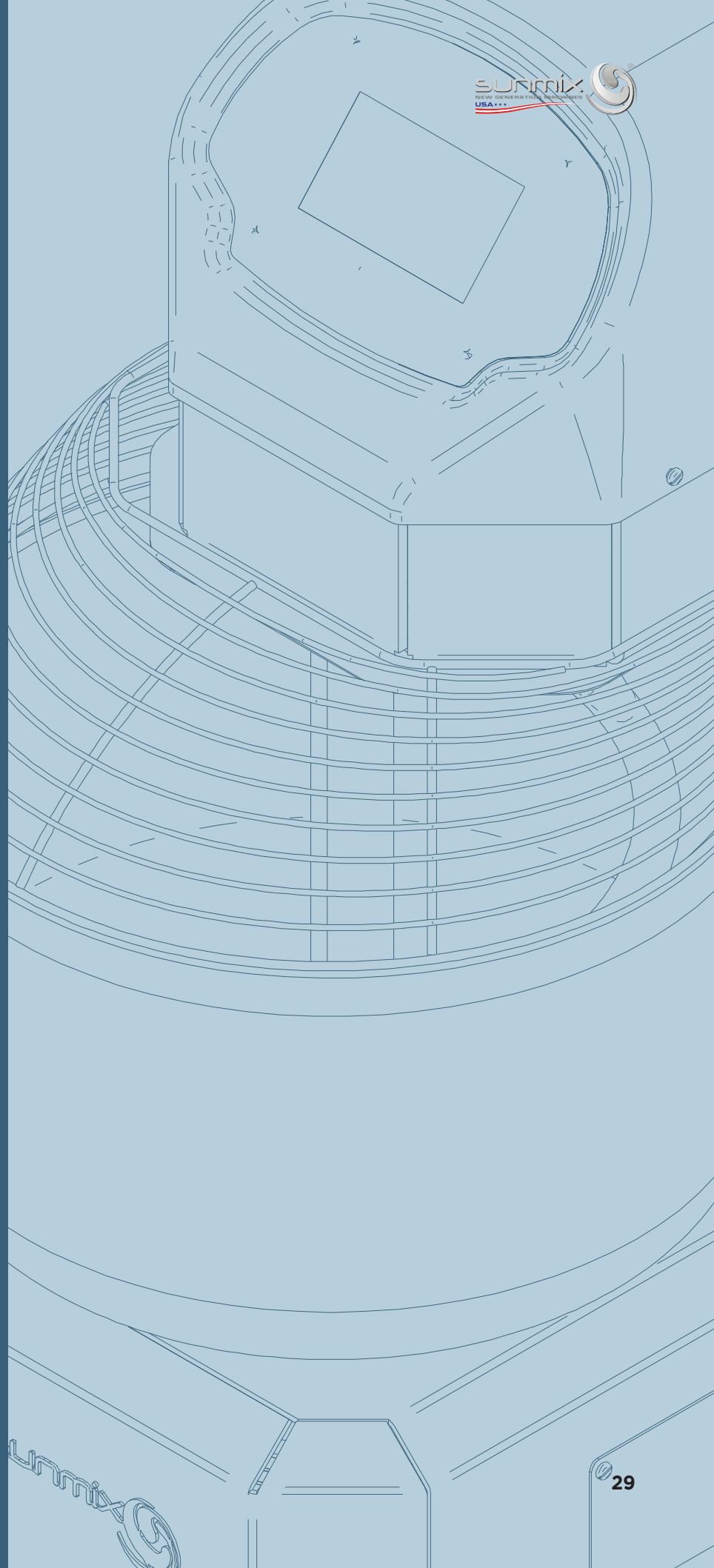
Moon es la boleadora producida por Sunmix con tecnología de punta para un resultado siempre preciso y constante. Su diseño innovador y su funcionamiento garantizado incluso con volúmenes importantes de masa la hacen perfecta para pizzerías y panaderías. Está fabricada con materiales duraderos certificados para uso alimentario, equipada con variador de velocidad y sinfín adecuado para masas hasta el 70% de hidratación y de fácil desmontaje para su limpieza. Esta boleadora garantiza un rápido proceso de preparación de la masa, sin comprometer su calidad.







TECHNICAL DATA



SPIRAL MIXER / EASY LINE

FEATURES

- Manual control panel
- Speed variator from 50 to 300 rpm
- Reverse
- 1 motor, voltage:
Model 6-10-15 kg:
110V / 50-60Hz / 1ph
with US plug
Model 20 kg:
230V / 50-60Hz / 1ph
without plug
- Cartonbox on pallet

CARATTERISTICHE

- Pannello comandi manuale
- Variatore di velocità da 50 a 300 rpm
- Inversione di marcia
- 1 motore, voltaggio:
Modello 6-10-15 kg:
110V / 50-60Hz / 1ph
con spina USA
Modelio 20 kg:
230V / 50-60Hz / 1ph
senza spina
- Cartone su pallet

CARACTÉRISTIQUES

- Panneau de commande manuel
- Variateur de vitesse de 50 à 300 tr/min
- Inversion
- 1 moteur, tension:
Modèle 6-10-15 kg:
110V / 50-60Hz / 1ph
avec prise USA
Modèle 20 kg:
230V / 50-60Hz / 1ph
sans prise
- Carton sur palettes

CARACTERÍSTICAS

- Panel de control manual
- Variador de velocidad de 50 a 300 rpm
- Inversión
- 1 motor, tensión:
Modelo 6-10-15 kg:
110V / 50-60Hz / 1ph
con enchufe USA
Modelo 20 kg:
230V / 50-60Hz / 1ph
sin enchufe
- Cartón y palet

OPTIONAL

- Trolley
- Mixer cover sheet for mod. 6/10/15

OPTIONAL

- Carrello
- Telo copri impastatrice per mod. 6/10/15

OPTIONAL

- Chariot
- Housse de pétrin pour mod. 6/10/15

OPTIONAL

- Carrito
- Funda para amasadora mod. 6/10/15

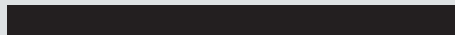
AVAILABLE COLOURS / COLORI STANDARD / COULEURS DISPONIBLES / COLORES DISPONIBLES



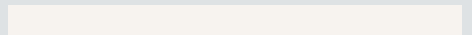
ROSSO RUBINO



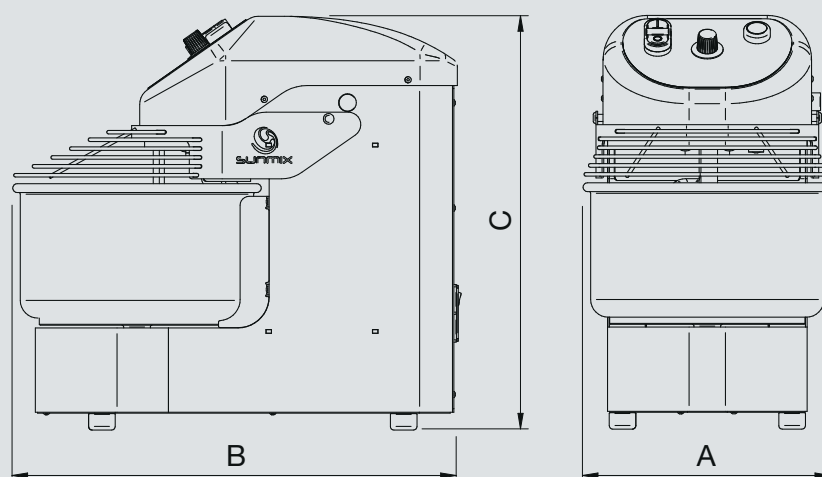
NERO PROFONDO



BIANCO PURO



EASY LINE



TECHNICAL DATA / DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS

Model	Dough capacity	Flour capacity	Volume vasca	Spiral arm motor	Speed	Weight	Dimensions / Dimensioni		
Modello	Capacità impasto	Capacità farina	Bowl volume	Motore spirale	Velocità	Peso	Dimensions / Dimensiones		
Modèle	Capacité de pâte	Capacité de farine	Volume de la cuve	Moteur spirale	Vitesse	Poids	A	B	C
Modelo	Capacidad de masa	Capacidad de harina	Volumen cuva	Motor espiral	Velocidad	Peso			
	lb kg	lb kg	qt lt	kw	kw	lb kg	in cm	in cm	in cm
EASY6	13 6	6.6 3	8.5 8	0.37	50/300	77 35	11 28	20 50	19 47
EASY10	22 10	11 5	13 12	0.55	50/300	88 40	12 30	20 50	21 53
EASY15	33 15	15 7	19 18	0.55	50/300	92 42	14 34	20 50	21 53
EASY20	44 20	22 10	26 25	1.1	50/300	121 55	16 40	27 67	25 63

SPIRAL MIXER / EVO LINE

FEATURES

- Touch screen control panel
- Speed variator from 50 to 300 rpm
- Reverse
- LED light to illuminate the dough
- Infrared temperature sensor
- 1 motor, voltage:
Model 6-10-15 kg:
110V / 50-60Hz / 1ph
with US plug
Model 20 kg:
230V / 50-60Hz / 1ph
without plug
- Cartonbox on pallet

CARATTERISTICHE

- Pannello comandi touch screen
- Variatore di velocità da 50 a 300 rpm
- Inversione di marcia
- Luce led per illuminare l'impasto
- Sensore di temperatura ad infrarossi
- 1 motore, voltaggio:
Modello 6-10-15 kg:
110V / 50-60Hz / 1ph
con spina USA
Modelio 20 kg:
230V / 50-60Hz / 1ph
senza spina
- Cartone su pallet

CARACTÉRISTIQUES

- Panneau de commande à écran tactile
- Variateur de vitesse de 50 à 300 tr/min
- Inversion
- Lumière LED pour éclairer la pâte
- Capteur de température infrarouge
- 1 moteur, tension:
Modèle 6-10-15 kg:
110V / 50-60Hz / 1ph
avec prise USA
Modèle 20 kg:
230V / 50-60Hz / 1ph
sans prise
- Carton sur palettes

CARACTERÍSTICAS

- Panel de control con pantalla táctil
- Variador de velocidad de 50 a 300 rpm
- Inversión
- Luz LED para alumbrar la masa
- Sensor de temperatura infrarrojo
- 1 motor, tensión:
Modelo 6-10-15 kg:
110V / 50-60Hz / 1ph
con enchufe USA
Modelo 20 kg:
230V / 50-60Hz / 1ph
sin enchufe
- Cartón y palet

OPTIONAL

- Trolley
- Mixer cover sheet for mod. 6/10/15

OPTIONAL

- Carrellino
- Telo copri impastatrice per mod. 6/10/15

OPTIONAL

- Chariot
- Housse de pétrin pour mod. 6/10/15

OPTIONAL

- Carrito
- Funda para amasadora mod. 6/10/15

AVAILABLE COLOURS / COLORI STANDARD / COULEURS DISPONIBLES / COLORES DISPONIBLES



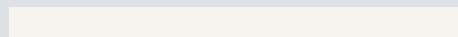
ROSSO RUBINO



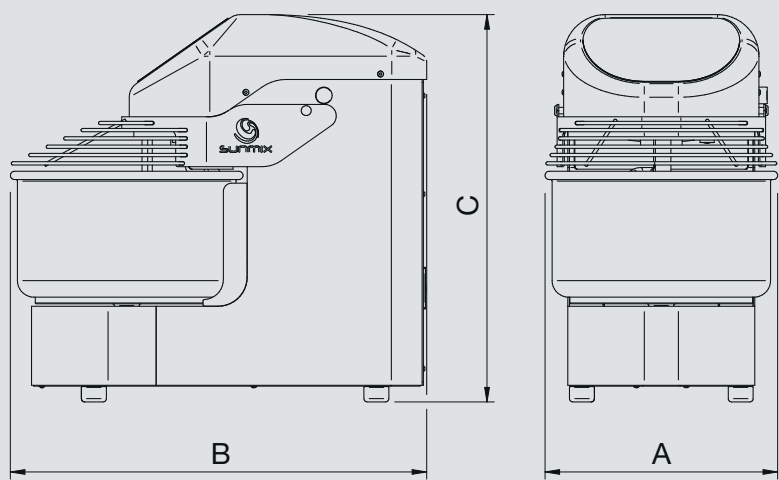
NERO PROFONDO



BIANCO PURO



EVO LINE



TECHNICAL DATA / DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS

Model	Dough capacity	Flour capacity	Volume vasca	Spiral arm motor	Speed	Weight	Dimensions / Dimensioni		
Modello	Capacità impasto	Capacità farina	Bowl volume	Motore spirale	Velocità	Peso	Dimensions / Dimensiones		
Modèle	Capacité de pâte	Capacité de farine	Volume de la cuve	Moteur spirale	Vitesse	Poids			
Modelo	Capacidad de masa	Capacidad de harina	Volumen cuva	Motor espiral	Velocidad	Peso	A	B	C
	lb kg	lb kg	qt lt	kw	kw	lb kg	in cm	in cm	in cm
EVO6	13 6	6.6 3	8.5 8	0.37	50/300	77 35	11 28	20 50	19 47
EVO10	22 10	11 5	13 12	0.55	50/300	88 40	12 30	20 50	21 53
EVO15	33 15	15 7	19 18	0.55	50/300	92 42	14 34	20 50	21 53
EVO20	44 20	22 10	26 25	1.1	50/300	121 55	16 40	27 67	25 63

SPIRAL MIXER / TOP LINE

FEATURES

- Manual control panel
- Speed variator from 50 to 300 rpm
- Retractable wheels
- 1 motor, voltage: 230V / 50-60Hz / 1ph
- Packing in wooden crate

CARATTERISTICHE

- Pannello comandi manuale
- Variatore di velocità da 50 a 300 rpm
- Ruote a scomparsa
- 1 motore, voltaggio: 230V / 50-60Hz / 1ph
- Imballo in cassa di legno

CARACTÉRISTIQUES

- Panneau de commande manuel
- Variateur de vitesse de 50 à 300 tr/min
- Roues rétractables
- 1 moteur, tension: 230V / 50-60Hz / 1ph
- Emballé dans une caisse en bois

CARACTERÍSTICAS

- Panel de control manual
- Variador de velocidad de 50 a 300 rpm
- Ruedas retráctiles
- 1 motor, tensión: 230V / 50-60Hz / 1ph
- Embalado en caja de madera

AVAILABLE COLOURS / COLORI STANDARD / COULEURS DISPONIBLES / COLORES DISPONIBLES



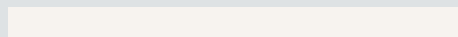
ROSSO RUBINO



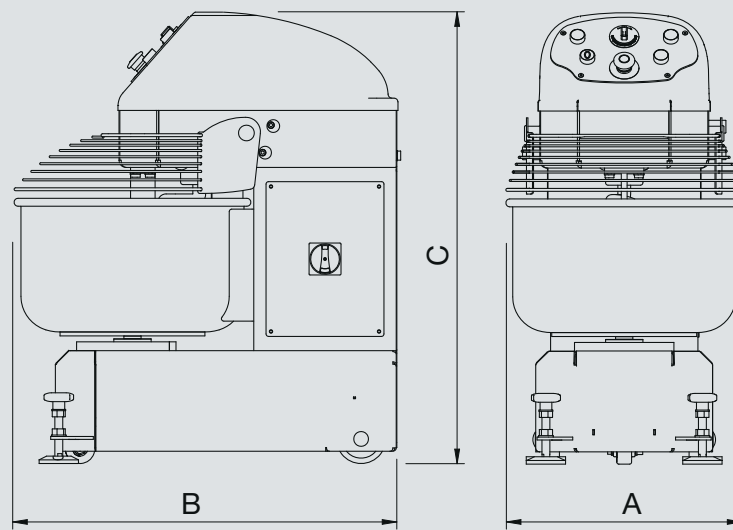
NERO PROFONDO



BIANCO PURO



TOP LINE



TECHNICAL DATA / DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS

Model	Dough capacity	Flour capacity	Volume vasca	Spiral arm motor	Speed	Weight	Dimensions / Dimensioni		
Modello	Capacità impasto	Capacità farina	Bowl volume	Motore spirale	Velocità	Peso	Dimensions / Dimensiones		
Modèle	Capacité de pâte	Capacité de farine	Volume de la cuve	Moteur spirale	Vitesse	Poids	A	B	C
Modelo	Capacidad de masa	Capacidad de harina	Volumen cuva	Motor espiral	Velocidad	Peso			
	lb kg	lb kg	qt lt	kw	kw	lb kg	in cm	in cm	in cm
SUN40 TL A	88 40	48 22	58 55	3	50/300	363 165	22 54	34 85	41 102
SUN50 TL A	110 50	57 26	70 67	3	50/300	463 210	22 54	38 95	46 116
SUN60 TL A	132 60	66 30	85 81	4	50/300	485 220	24 59	40 100	46 116

SPIRAL MIXER / SMART LINE

FEATURES

- Touch screen control panel
- Speed variator from 50 to 300 rpm
- Reverse
- LED lights to illuminate the dough
- Infrared temperature sensor
- Retractable wheels
- 1 motor, voltage: 230V / 50-60Hz / 1ph
- Packing in wooden crate

CARATTERISTICHE

- Pannello comandi touch screen
- Variatore di velocità da 50 a 300 rpm
- Inversione di marcia
- Luci led per illuminare l'impasto
- Sensore di temperatura ad infrarossi
- Ruote a scomparsa
- 1 motore, voltaggio: 230V / 50-60Hz / 1ph
- Imballo in cassa di legno

CARACTÉRISTIQUES

- Panneau de commande à écran tactile
- Variateur de vitesse de 50 à 300 tr/min
- Inversion
- Lumières LED pour éclairer la pâte
- Capteur de température infrarouge
- Roues rétractables
- 1 moteur, tension: 230V / 50-60Hz / 1ph
- Emballé dans une caisse en bois

CARACTERÍSTICAS

- Panel de control con pantalla tácti
- Variador de velocidad de 50 a 300 rpm
- Inversión
- Luces LED para alumbrar la masa
- Sensor de temperatura infrarrojo
- Ruedas retráctiles
- 1 motor, tensión: 230V / 50-60Hz / 1ph
- Embalado en caja de madera

AVAILABLE COLOURS / COLORI STANDARD / COULEURS DISPONIBLES / COLORES DISPONIBLES



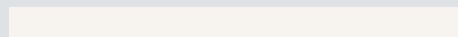
ROSSO RUBINO



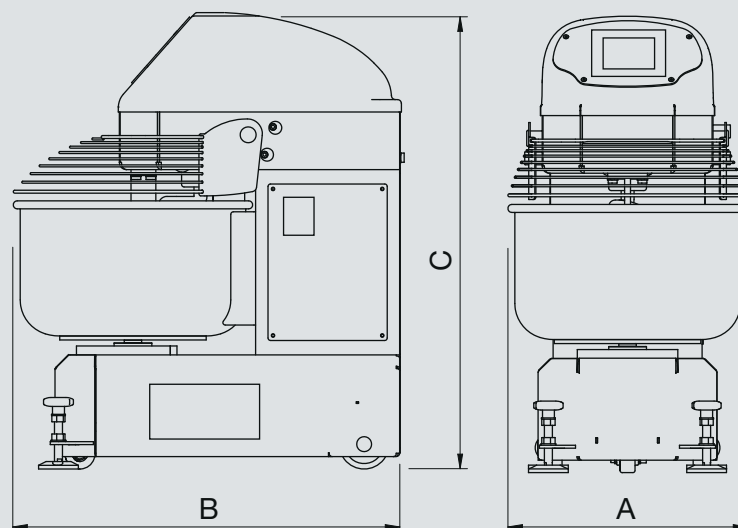
NERO PROFONDO



BIANCO PURO



SMART LINE



TECHNICAL DATA / DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS

Model	Dough capacity	Flour capacity	Volume vasca	Spiral arm motor	Speed	Weight	Dimensions / Dimensioni		
Modello	Capacità impasto	Capacità farina	Bowl volume	Motore spirale	Velocità	Peso	Dimensions / Dimensiones		
Modèle	Capacité de pâte	Capacité de farine	Volume de la cuve	Moteur spirale	Vitesse	Poids			
Modelo	Capacidad de masa	Capacidad de harina	Volumen cuva	Motor espiral	Velocidad	Peso	A	B	C
	lb kg	lb kg	qt lt	kw	kw	lb kg	in cm	in cm	in cm
SMART 40	88 40	48 22	58 55	3	50/300	363 165	22 54	34 85	41 102
SMART 50	110 50	57 26	70 67	3	50/300	463 210	22 54	38 95	46 116
SMART 60	132 60	66 30	85 81	4	50/300	485 220	24 59	40 100	46 116

SPIRAL MIXER / CLASSIC LINE

FEATURES

- Manual control panel
- Spiral speed
 - 1st speed 105 rpm
 - 2nd speed 210 rpm
- Bowl speed 14 rpm
- Bowl reverse
- 2 timers
- Retractable wheels
- 2 motors, voltage
 - 208V / 60 Hz / 3 Ph
- Packing in wooden crate

CARATTERISTICHE

- Pannello comandi manuale
- Velocità spirale
 - 1^a vel. 105 rpm
 - 2^a vel. 210 rpm
- Velocità vasca 14 rpm
- Inversione vasca
- 2 timer
- Ruote a scomparsa
- 2 motori, voltaggio
 - 208V / 60 Hz / 3 Ph
- Imballo in cassa di legno

CARACTÉRISTIQUES

- Panneau de commande manuel
- Vitesse spirale
 - 1^{ère} vit. 105 tr/min
 - 2^{ème} vit. 210 tr/min
- Vitesse cuve 14 tr/min
- Inversion cuve
- 2 minuteries
- Roues rétractables
- 2 moteurs, tension
 - 208V / 60 Hz / 3 Ph
- Emballé dans une caisse en bois

CARACTERÍSTICAS

- Panel de control manual
- Velocidad espiral
 - 1^{ra} vel. 105 rpm
 - 2^{da} vel. 210 rpm
- Velocidad cuva 14 rpm
- Inversión cuva
- 2 temporizadores
- Ruedas retráctiles
- 2 motores, voltaje
 - 208V / 60 Hz / 3 Ph
- Embalado en caja de madera

OPTIONAL

- Kit rinvio*

OPTIONAL

- Kit rinvio*

OPTIONAL

- Kit rinvio*

OPTIONAL

- Kit rinvio*

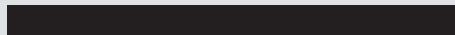
AVAILABLE COLOURS / COLORI STANDARD / COULEURS DISPONIBLES / COLORES DISPONIBLES



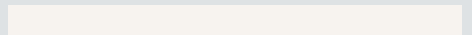
ROSSO RUBINO



NERO PROFONDO



BIANCO PURO



CLASSIC LINE

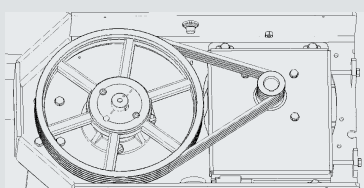
* KIT RINVIO SUN80/120/160/200/250/300

Suitable for mixing dough with hydration lower than 60%, spiral tool speed 90 and 180 rpm, bowl speed 14 rpm

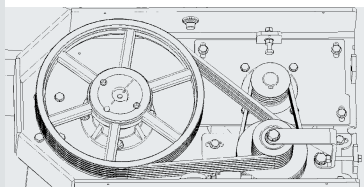
Ideale per impasti con idratazione inferiori al 60%, velocità spirale 90 e 180 rpm, velocità vasca 14 rpm

Idéal pour mélanges avec hydratation moins de 60%, vitesse de la spirale 90 et 180 rpm, vitesse de la cuve 14 rpm

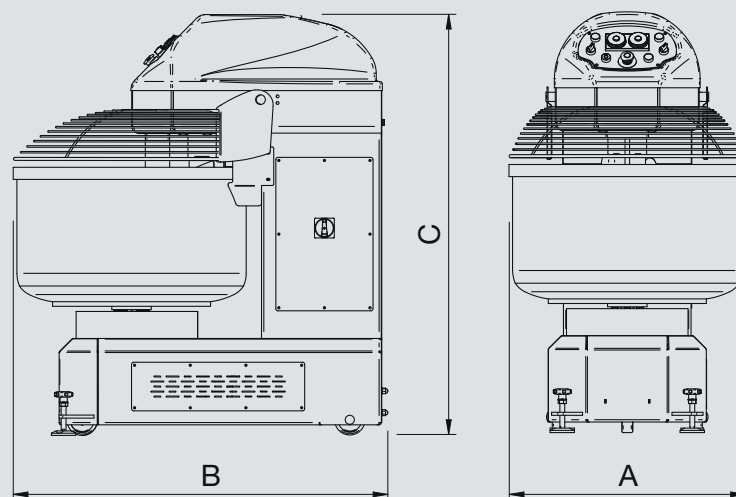
Ideal para masas con menos del 60% de hidratación, velocidad espiral 90 y 180 rpm, velocidad del la cuva 14 rpm



CLASSIC LINE



KIT RINVIO



TECHNICAL DATA / DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS

Model	Dough capacity	Flour capacity	Volume vasca	Spiral arm motor	Bowl motor	Weight	Dimensions / Dimensioni		
Modello	Capacità impasto	Capacità farina	Bowl volume	Motore spirale	Motore vasca	Peso	Dimensions / Dimensiones		
Modèle	Capacité de pâte	Capacité de farine	Volume de la cuve	Moteur spirale	Moteur cuve	Poids			
Modelo	Capacidad de masa	Capacidad de harina	Volumen cuva	Motor espiral	Motor cuva	Peso	A	B	C
	lb kg	lb kg	qt lt	kw	kw	lb kg	in cm	in cm	in cm
SUN60 CL	132 60	79 36	85 81	1.5/3.0	0.37	507 230	24 59	40 100	46 116
SUN80 CL	176 80	110 50	138 131	2.6/4.8	0.55	815 370	29 73	48 120	55 140
SUN120 CL	264 120	176 80	200 190	2.6/4.8	0.55	838 380	30 78	50 125	55 140
SUN160 CL	353 160	220 100	281 266	5.0/8.0	0.75	1455 660	35 87	57 143	62 157
SUN200 CL	440 200	275 125	323 306	5.0/8.0	0.75	1500 680	37 93	58 146	62 157
SUN250 CL	551 250	330 150	390 370	8.0/12.5	1.1	1764 800	41 103	61 155	65 165
SUN300 CL	661 300	408 185	475 450	8.0/12.5	1.1	1874 850	43 108	65 163	65 165

SPIRAL MIXER / QUEEN LINE

FEATURES

- Touch screen control panel
- Spiral speed variator from 70 to 300 rpm
- Bowl speed variator from 7 to 30 rpm
- Bowl reverse
- LED lights to illuminate the dough
- Infrared temperature sensor
- Retractable wheels
- 2 motors, voltage: 200-240 V / 50-60 Hz/ 3 Ph
- Packing in wooden crate

CARATTERISTICHE

- Pannello comandi touch screen
- Variatore di velocità spirale da 70 a 300 rpm
- Variatore di velocità vasca da 7 a 30 rpm
- Inversione di marcia
- Luci led per illuminare l'impasto
- Sensore di temperatura ad infrarossi
- Ruote a scomparsa
- 2 motori, voltaggio: 200-240 V / 50-60 Hz/ 3 Ph
- Imballo in cassa di legno

CARACTÉRISTIQUES

- Panneau de commande à écran tactile
- Variateur de vitesse spirale de 70 à 300 tr/min
- Variateur de vitesse cuve de 7 à 30 tr/min
- Inversion cuve
- Lumières LED pour éclairer la pâte
- Capteur de température infrarouge
- Roues rétractables
- 2 moteurs, tension: 200-240 V / 50-60 Hz/ 3 Ph
- Emballé dans une caisse en bois

CARACTERÍSTICAS

- Panel de control con pantalla táctil
- Variador de velocidad espiral de 70 a 300 rpm
- Variador de velocidad cuva de 7 a 30 rpm
- Inversión cuva
- Luces LED para alumbrar la masa
- Sensor de temperatura infrarrojo
- Ruedas retráctiles
- 2 motores, voltaje: 200-240 V / 50-60 Hz/ 3 Ph
- Embalado en caja de madera

OPTIONAL

- Kit rinvio

OPTIONAL

- Kit rinvio

OPTIONAL

- Kit rinvio

OPTIONAL

- Kit rinvio

AVAILABLE COLOURS / COLORI STANDARD / COULEURS DISPONIBLES / COLORES DISPONIBLES



ROSSO RUBINO



NERO PROFONDO



BIANCO PURO

QUEEN LINE

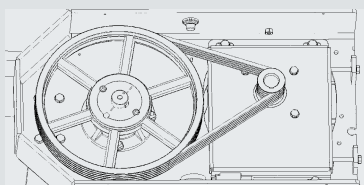
* KIT RINVIO SUN80/120/160/200/250/300

Suitable for mixing dough with hydration lower than 60%, spiral tool speed 90 and 180 rpm, bowl speed 14 rpm

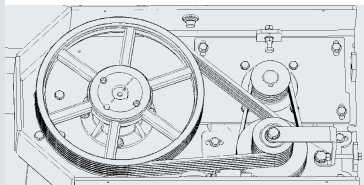
Ideale per impasti con idratazione inferiori al 60%, velocità spirale 90 e 180 rpm, velocità vasca 14 rpm

Idéal pour mélanges avec hydratation moins de 60%, vitesse de la spirale 90 et 180 rpm, vitesse de la cuve 14 rpm

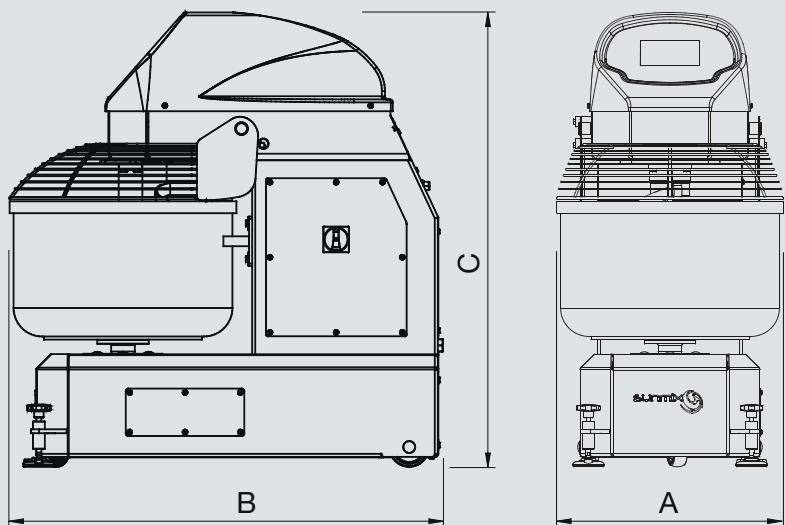
Ideal para masas con menos del 60% de hidratación, velocidad espiral 90 y 180 rpm, velocidad del la cuva 14 rpm



QUEEN LINE



KIT RINVIO



TECHNICAL DATA / DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS

Model	Dough capacity	Flour capacity	Volume vasca	Spiral arm motor	Bowl motor	Weight	Dimensions / Dimensioni		
Modello	Capacità impasto	Capacità farina	Bowl volume	Motore spirale	Motore vasca	Peso	Dimensions / Dimensiones		
Modèle	Capacité de pâte	Capacité de farine	Volume de la cuve	Moteur spirale	Moteur cuve	Poids			
Modelo	Capacidad de masa	Capacidad de harina	Volumen cuva	Motor espiral	Motor cuva	Peso	A	B	C
	lb kg	lb kg	qt lt	kw	kw	lb kg	in cm	in cm	in cm
QUEEN 60-2 UL	132 60	79 36	85 81	4	0.37	507 230	24 59	43 110	46 116
QUEEN 80-2	176 80	110 50	138 131	5.5	0.55	815 370	29 73	48 120	55 140
QUEEN 120-2	264 120	176 80	200 190	5.5	0.55	838 380	30 78	50 125	55 140
QUEEN 160-2	353 160	220 100	281 266	11	0.75	1455 660	35 87	57 143	62 157
QUEEN 200-2	440 200	275 125	323 306	11	0.75	1500 680	37 93	58 146	62 157
QUEEN 250-2	551 250	330 150	390 370	15	1.1	1764 800	41 103	61 155	65 165
QUEEN 300-2	661 300	408 185	475 450	15	1.1	1874 850	43 108	65 163	65 165

DIVIDER / NOVA

FEATURES

- Round tray
- Painted steel structure
- Manual lever operation
- Packing in wooden crate

CARATTERISTICHE

- Vasca rotonda
- Telaio in acciaio verniciato
- Funzionamento manuale a leve
- Imballo in cassa di legno

CARACTÉRISTIQUES

- Plat ronde
- Châssis en acier peint
- Commande manuelle par levier
- Emballé dans une caisse en bois

CARACTERÍSTICAS

- Bandeja redonda
- Estructura de acero pintado
- Accionamiento manual por palanca
- Embalado en caja de madera

OPTIONAL

- Additional trays

OPTIONAL

- Teglie aggiuntive

OPTIONAL

- Plats supplémentaires

OPTIONAL

- Bandejas adicionales

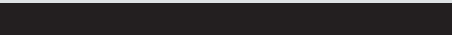
AVAILABLE COLOURS / COLORI STANDARD / COULEURS DISPONIBLES / COLORES DISPONIBLES



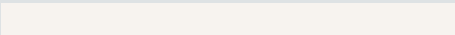
ROSSO RUBINO



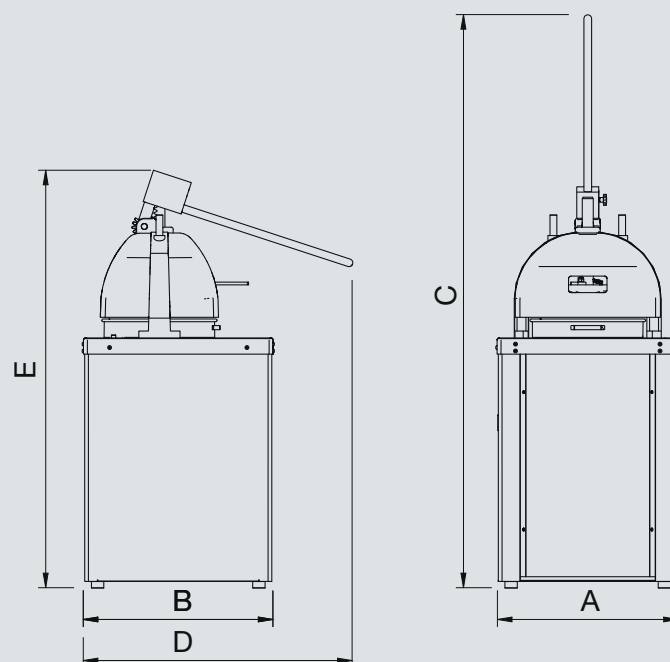
NERO PROFONDO



BIANCO PURO



NOVA



TECHNICAL DATA / DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS

Model	Divisions	Weight max.	Min. weight	Max. Weight	Weight	Dimensions / Dimensioni				
Modello	Divisioni	Capacità max.	Grammatura min.	Grammatura max.	Peso	Dimensions / Dimensiones				
Modèle	Divisions	Poids max.	Poids min.	Poids max.	Poids					
Modelo	Divisiones	Peso max.	Peso mín.	Peso máx.	Peso	A	B	C	D	E
	n	lb kg	oz gr	oz gr	lb kg	in cm	in cm	in cm	in cm	in cm
NOVA 22	22	14.5 6.60	1.7 50	10.5 300	187 85	27 67	28 70	83 210	39 99	60 152
NOVA 15	15	14.2 6.45	3.5 100	15 430	187 85	27 67	28 70	83 210	39 99	60 152

ROUNDER / MOON

FEATURES

- Speed variator
- Teflon-coated auger
- Stainless steel tray
- Wheels with brake
- 1 motor, voltage: 110 V / 50-60 Hz/ 1 Ph with US plug
- Packing in wooden crate

CARATTERISTICHE

- Velocità variabile
- Coclea teflonata
- Vassoio in acciaio inox
- Ruote con freno
- 1 motore, voltaggio: 110 V / 50-60 Hz/ 1 Ph con spina USA
- Imballo in cassa di legno

CARACTÉRISTIQUES

- Variateur de vitesse
- Vis sans fin recouverte de téflon
- Plateau en acier inoxydable
- Roues avec frein
- 1 moteur, tension: 110 V / 50-60 Hz/ 1 Ph avec prise USA
- Emballé dans une caisse en bois

CARACTERÍSTICAS

- Velocidad variable
- Sinfín recubierto de teflón
- Bandeja de acero inoxidable
- Ruedas con freno
- 1 motor, tensión: 110 V / 50-60 Hz/ 1 Ph con enchufe USA
- Embalado en caja de madera

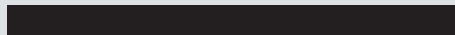
AVAILABLE COLOURS / COLORI STANDARD / COULEURS DISPONIBLES / COLORES DISPONIBLES



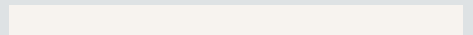
ROSSO RUBINO



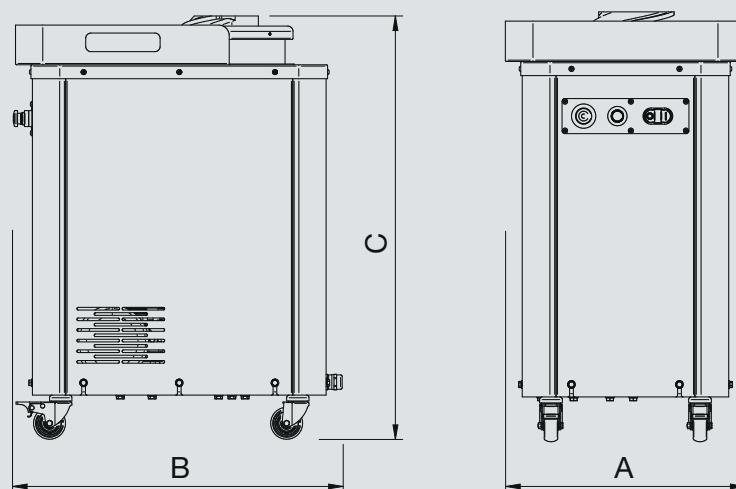
NERO PROFONDO



BIANCO PURO



MOON



TECHNICAL DATA / DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS

Model	Weight min.	Weight max.	Motor	Speed	Weight	Dimensions / Dimensioni		
Modello	Capacità min.	Capacità max.	Motore	Velocità	Peso	Dimensions / Dimensiones		
Modèle	Poids min.	Poids max.	Moteur	Vitesse	Poids			
Modelo	Peso min.	Peso max.	Motor	Velocidad	Peso	A	B	C
	oz gr	oz gr	kw		lb kg	in cm	in cm	in cm
MOON 300	1 30	12 350	0.37	4	143 65	18 46	24 62	32 80
MOON 1000	1 30	30 850	0.37	4	155 70	18 46	24 62	33 83



www.sunmixus.com



Sunmix USA Inc.

8900 NW 77th Ct.
33166 Medley (FL)
USA