

GENERAL CATALOGUE



sunmix
NEW GENERATION MACHINES

eASY LINE

**IT**

L'impastatrice Easy Line è la soluzione perfetta per uso domestico e laboratorio. Disponibile in diverse capacità da 6 a 20 kg 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.

CARATTERISTICHE

- Pannello comandi manuale.
- Variatore di velocità da 50 a 300 rpm.
- Inversione di marcia.
- 1 motore, voltaggio 230V/50-60Hz/1ph.

COLORI STANDARD

- Rosso rubino.
- Nero profondo.
- Bianco puro.

OPTIONAL

- Luce led per illuminare l'impasto.
- Carrellino.
- Voltaggio speciale.

EN

The Easy Line mixer is the perfect solution for home and laboratory use. Available in different capacities from 6 to 20 kg 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.

FEATURES

- Manual control panel.
- Speed variator from 50 to 300 rpm.
- Reverse.
- 1 motor, voltage 230V/50-60Hz/1ph.

AVAILABLE COLOURS

- Rosso rubino.
- Nero profondo.
- Bianco puro.

OPTIONAL

- LED light to illuminate the dough.
- Trolley.
- Special voltage.

FR

Le pétrin Easy Line est la solution parfaite pour une utilisation domestique et en laboratoire. Disponible en différentes capacités de 6 à 20 kg 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.

CARACTÉRISTIQUES

- Panneau de commande manuel.
- Variateur de vitesse de 50 à 300 tr/min.
- Inversion.
- 1 moteur, tension 230V/50-60Hz/1ph.

COULEURS DISPONIBLES

- Rosso rubino.
- Nero profondo.
- Bianco puro.

OPTIONAL

- Lumière LED pour éclairer la pâte.
- Chariot.
- Tension spéciale.

ES

La amasadora Easy Line es la solución perfecta para uso doméstico y laboratorio. Disponible en diferentes capacidades de 6 a 20 kg 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.

CARACTERÍSTICAS

- Panel de control manual.
- Variador de velocidad de 50 a 300 rpm.
- Inversión.
- 1 motor, tensión 230V/50-60Hz/1ph.

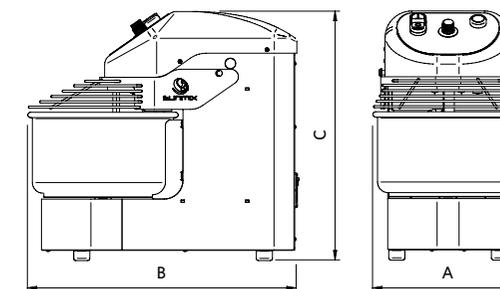
COLORES DISPONIBLES

- Rosso rubino.
- Nero profondo.
- Bianco puro.

OPTIONAL

- Luz LED para alumbrar la masa.
- Carrito.
- Tensión especial.

**DATI TECNICI
TECHNICAL DATA
DONNÉES TECHNIQUES
DATOS TÉCNICOS**



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	Velocità Speed Vitesse Velocidad RPM	Peso Weight Poids Peso kg	Dimensioni / Dimensions Dimensions / Dimensiones		
							A cm	B cm	C cm
EASY6	6	3.5	8	0.37	50/300	35	28	50	47
EASY10	10	6	12	0.55	50/300	40	30	50	53
EASY15	15	8	18	0.55	50/300	42	34	50	53
EASY20	20	12	25	1.1	50/300	55	40	67	63



ROSSO RUBINO



NERO PROFONDO



BIANCO PURO





Sunmix Srl Unipersonale
Via Emilia Romagna, 24 - 36015 Schio (VI) Italy
Tel. +39 0445 640559 - info@sunmix.it
P. IVA / C.F. 04250510247 - www.sunmix.it

