GENERAL CATALOGUE

sunmix

NEW GENERATION MACHINES

moon

IT

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.

CARATTERISTICHE

- Velocità variabile.
- Coclea teflonata.
- Vassoio in acciaio inox.
- Ruote con freno.
- 1 motore, voltaggio 230V/50-60Hz/1ph.

COLORI STANDARD

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

OPTIONAL

- Voltaggio speciale.

moon

EN

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.

FEATURES
- Speed variator.
- Teflon-coated auger.
- Stainless steel tray.
- Wheels with brake.
- 1 motor, voltage 230V/50-60Hz/1ph.

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

OPTIONAL
- Special voltage.

FR

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.

CARACTÉRISTIQUES
- Variateur de vitesse.
- Vis sans fin recouverte de téflon.
- Plateau en acier inoxydable.
- Roues avec frein.
- 1 moteur, tension 230V/50-60Hz/1ph.

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

OPTIONAL
- Tension spéciale.

ES

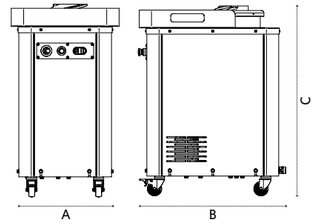
Moon es la boleadora producida por Sunmix con tecnología de punta para un resultado siempre preciso y constante.
Su diseño innovador y su funcionamiento garantizado incluso con volúmenes importantes de masa la hacen perfecta para pizzerías y panaderías.
Está fabricada con materiales duraderos certificados 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.

CARACTERÍSTICAS
- Velocidad variable.
- Sinfín recubierto de teflón.
- Bandeja de acero inoxidable.
- Ruedas con freno.
- 1 motor, tensión 230V/50-60Hz/1ph.

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

OPTIONAL
- Tensión especial.

DATI TECNICI
TECHNICAL DATA
DONNÉES TECHNIQUES
DATOS TÉCNICOS



Modello Model Modèle Modelo	Capacità min. Weight min. Poids min. Peso min. gr	Capacità max. Weight max. Poids max. Peso max. gr	Motore Motor Moteur Motor kw	Velocità Speed Vitesse Velocidad	Peso Weight Poids Peso kg	Dimensioni / Dimensions Dimensions / Dimensiones A cm	 B cm	 C cm
MOON 300	30	350	0.37	4	60	46	62	80
MOON 1000	30	850	0.37	4	65	46	62	83

ROSSO RUBINO | NERO PROFONDO | BIANCO PURO

sunmix®
NEW GENERATION MACHINES

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**

CE