

**sunmix**  
NEW GENERATION MACHINES



Equipment, Coffee and Food  
40<sup>th</sup> International Hospitality Exhibition  
October 20-24, 2017 fieramilano

## HOST 2017

Alla sua 40<sup>°</sup> edizione  
si conferma leader assoluto nel settore Ho.Re.Ca,  
foodservice, retail, GDO e hotellerie.

Veniteci a trovare al **Padiglione 4 stand M61**

Presenteremo la **nuova linea** di Impastatrici a spirale **PIZZA TOP LINE**  
disponibili nelle versioni da 30 a 60 kg di impasto.

Una macchina semplice, robusta e affidabile studiata per contenere i costi garantendo ottime prestazioni.

Unica macchina impastatrice a spirale sul mercato ad avere un INVERTER in 230V di serie.

Grazie ad un potenziometro consente di regolare la velocità della spirale  
a seconda delle esigenze del cliente (standard 70/210rpm min/max).

**Ottima per impasti dal 55% fino al 100% di idratazione, ideale per pizzerie, piadinerie e laboratori.**

---

*At its 40<sup>°</sup> edition  
is confirmed as the absolute leader in the Ho.Re.Ca,  
Foodservice, retail, retail and hotellerie sectors.*

*Come and visit **Pavilion 4 stand M61***

*We will present the **new line** of spiral mixers **PIZZA TOP LINE**  
available in the versions from 30 to 60 kg of dough.*

*A simple, robust and reliable machine designed to contain the costs guaranteeing excellent performance.*

*Unique Spiral Mixer Machine on the market to have an inverter in 230v series.*

*Thanks to a potentiometer, you can adjust the speed of the spiral according  
to the customer's requirements (Standard 70/210rpm min/max).*

*Excellent for dough from 55% up to 100% hydration, ideal for pizzerias, "and laboratories.*