

sunmix
NEW GENERATION MACHINES



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

HOST 2017

Alla sua 40[°] 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[°] 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.