



POWERED BY  
**MITSUBISHI  
ELECTRIC**

**sunmix**  
NEW GENERATION MACHINES



SPIRAL MIXER

**QUEEN**



## I

### PANNELLO COMANDI TOUCH SCREEN

Permette di memorizzare fino a 10 ricette, preparando ogni giorno svariati impasti di qualità elevata e costante.

### SENSORE DI TEMPERATURA A RAGGI INFRAROSSI

Misura la temperatura istantanea dell'impasto, mantenendolo sempre sotto controllo. È possibile impostare la temperatura massima per non surriscaldare l'impasto.

### LUCI LED PER ILLUMINARE L'IMPASTO

La luce interna alla vasca consente di tenere sotto controllo l'impasto in tutte le fasi di lavorazione.

### INVERTER

Grazie alla tecnologia inverter la velocità della spirale può essere adattata al tipo di impasto, variando dai 70rpm per impasti duri, dal 45% di idratazione, fino ai 300rpm per impasti fino al 100% di idratazione.

### QUEEN LINE SPIRAL MIXER

Disponibile nelle versioni ad un motore in 230V/50Hz/1ph, ideale per impasti dal 60% di idratazione, o a 400V/50Hz/3ph, ideale dal 45% di idratazione e per un utilizzo intenso.

## EN

### TOUCH SCREEN CONTROL PANEL

It allows to memorize up to 10 recipes, preparing day by day high quality and constant different doughs.

### INFRARED RAYS TEMPERATURE SENSOR

It detects the instant dough temperature, keeping it always under control. It's possible to set a maximum temperature not to overheat the dough.

### LED LIGHTS TO ILLUMINATE THE DOUGH

The light placed over the bowl allows to keep the dough under control in all its working steps.

### INVERTER

Thanks to the inverter technology the spiral speed can be adapted to the kind of dough, changing from 70 rpm for hard doughs, from 45% of hydration, to 300 rpm for doughs up to 100% of hydration.

### QUEEN LINE SPIRAL MIXER

Available in 2 versions: with 1 motor voltage 230V/50Hz/1ph perfect for doughs from 60% of hydration, or with voltage 400V/50Hz/3ph, perfect for doughs from 45% of hydration and for heavy-duty use.

## F

### PANNEAU DE COMMANDE À ÉCRAN TACTILE

Il vous permet de stocker jusqu'à 10 recettes, ils vous font préparer chaque jour différents types de pâtes de haute qualité.

### CAPTEUR DE TEMPÉRATURE INFRAROUGE

Mesure et maintient instantanément la température des pâtes sous contrôle. Il peut être ajusté à la température maximale afin de ne pas surchauffer la pâte.

### LED POUR BOL D'ÉCLAIRAGE AVEC PÂTES

La lumière à l'intérieur du bol vous permet de garder sous contrôle toutes les phases de traitement.

### ONDULEURS

Avec le mérite de la technologie des onduleurs, la vitesse de la spirale peut être adaptée au type de pâtes, qui varie de 70 rpm à pâte dure avec 45% d'hydratation, jusqu'à 300 rpm pour une pâte jusqu'à 100% d'hydratation.

### QUEEN LINE PETRINS EN SPIRALE

ADisponible en versions à moteur unique en 230V / 50Hz / 1ph, idéal pour les pâtes 60% d'hydratation ou 400V / 50Hz / 3ph, idéal à partir de 45% d'hydratation et utilisation intense.





## ES

### PANTALLA TÁCTIL DE CONTROL

Permite memorizar hasta 10 recetas, preparando cada día diferentes masas de calidad elevada y constante.

### SENSOR DE TEMPERATURA CON RAYOS INFRARROJOS

Mide la temperatura instantánea de la masa, manteniéndola siempre bajo control. Es posible establecer la temperatura máxima para no sobrecalentar la masa.

### LUCES PARA ALUMBRAR LA MASA

La luz interna a la cuva permite controlar constantemente la masa durante todas las etapas de preparación.

### INVERSOR

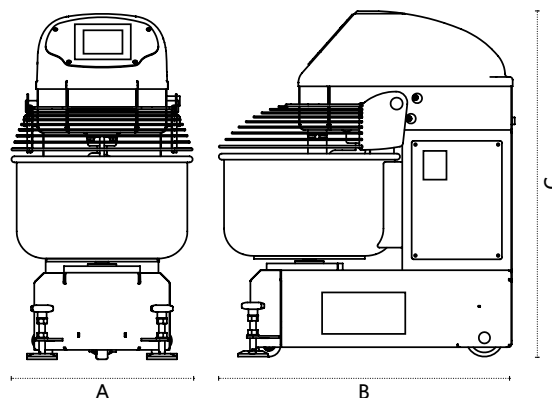
Gracias a la tecnología del inversor, la velocidad de la espiral se adapta al tipo de masa, cambiando desde 70rpm para masas duras y desde el 45% de hidratación, hasta 300rpm para masas y hasta el 100% de hidratación.

### QUEEN LINE SPIRAL MIXER

Disponible en las versiones a un motor en 230V/50Hz/1ph, perfecta para masas desde el 60% de hidratación, o con 400V/50Hz/3ph, perfecta para masas desde el 45% de hidratación y para un uso intensivo.



DATI TECNICI  
TECHNICAL SPECIFICATIONS  
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES  
DATOS TÉCNICOS



Versione a 2 motore/Version with 2 motor – 230/50Hz/1Ph

| Modello<br>Model<br>Modèle<br>Modelo | Capacità impasto<br>Dough capacity<br>Capacité de pâte<br>Capacidad de masa<br>kg | Capacità farina<br>Flour capacity<br>Capacité de farine<br>Capacidad de harina<br>kg | Volume vasca<br>Bowl volume<br>Volume de la cuve<br>Volumen cuva<br>lt | Motore spirale<br>Spiral arm motor<br>Moteur spirale<br>Motor espiral<br>kw | Peso<br>Weight<br>Poids<br>Peso<br>kg | Dimensioni / Dimensions<br>Dimensions / Dimensiones |         |         |
|--------------------------------------|---|--|--|---|---------------------------------------|---|---------|---------|
|                                      |   |  |  |   |                                       | A<br>cm   | B<br>cm | C<br>cm |
| QUEEN 30-1                           | 30  | 15   | 45   | 2.2   | 130                                   | 48  | 80      | 96      |
| QUEEN 40-1                           | 40  | 18   | 55   | 2.2   | 140                                   | 54  | 85      | 96      |
| QUEEN 50-1                           | 50  | 22   | 67   | 2.5   | 220                                   | 59  | 100     | 110     |

Versione a 2 motori/Version with 2 motors – 400/50Hz/3Ph

| Modello<br>Model<br>Modèle<br>Modelo | Capacità impasto<br>Dough capacity<br>Capacité de pâte<br>Capacidad de masa<br>kg | Capacità farina<br>Flour capacity<br>Capacité de farine<br>Capacidad de harina<br>kg | Volume vasca<br>Bowl volume<br>Volume de la cuve<br>Volumen cuva<br>lt | Motore spirale<br>Spiral arm motor<br>Moteur spirale<br>Motor espiral<br>kw | Motore vasca<br>Bowl motor<br>Moteur cuve<br>Motor cuva<br>kw | Peso<br>Weight<br>Poids<br>Peso<br>kg | Dimensioni / Dimensions<br>Dimensions / Dimensiones |         |         |
|--------------------------------------|---|--|--|---|---|---------------------------------------|---|---------|---------|
|                                      |   |  |  |   |   |                                       | A<br>cm   | B<br>cm | C<br>cm |
| QUEEN 30-2                           | 30  | 18   | 45   | 3   | 0.37  | 140                                   | 48  | 80      | 96      |
| QUEEN 40-2                           | 40  | 25   | 55   | 3   | 0.37  | 150                                   | 54  | 85      | 96      |
| QUEEN 50-2                           | 50  | 32   | 67   | 3.5   | 0.37  | 240                                   | 59  | 100     | 110     |
| QUEEN 60-2                           | 60  | 36   | 81   | 3.5   | 0.37  | 250                                   | 59  | 100     | 110     |
| QUEEN 80-2                           | 80  | 50   | 131  | 5.5   | 0.55  | 380                                   | 73  | 120     | 140     |
| QUEEN 100-2                          | 100   | 65   | 160  | 5.5   | 0.55  | 390                                   | 78  | 125     | 140     |
| QUEEN 120-2                          | 120   | 80   | 190  | 5.5   | 0.55  | 400                                   | 78  | 125     | 140     |
| QUEEN 160-2                          | 160   | 100  | 266  | 11  | 0.75  | 660                                   | 87  | 143     | 157     |
| QUEEN 200-2                          | 200   | 125  | 306  | 11  | 0.75  | 680                                   | 93  | 146     | 157     |
| QUEEN 250-2                          | 250   | 150  | 370  | 15  | 1.1   | 800                                   | 103   | 155     | 165     |
| QUEEN 300-2                          | 300   | 185  | 450  | 15  | 1.1   | 850                                   | 108   | 163     | 165     |

