

IT

L'impastatrice Queen Line è la soluzione perfetta per pizzerie e panifici che puntano ad attrezzature di eccellenza. Disponibile in diverse capacità da 30 a 300 kg di impasto è ideale per impasti a partire dal 50% di idratazione, è adatta ad un uso intensivo, inoltre consente di impastare anche piccole quantità. Il pannello comandi touch screen permette un controllo intuitivo e facile da usare, consentendo di memorizzare fino a 12 diverse ricette in 12 step ognuna e di controllare la temperatura dell'impasto grazie al sensore di temperatura, garantendo così impasti sempre costanti e di elevata qualità. È dotata di doppio inverter per regolare separatamente la velocità di vasca e spirale consentendo all'utente di trovare il perfetto equilibrio per i propri impasti. I componenti in acciaio inox e la robusta struttura assicurano affidabilità e durata nel tempo.

CARATTERISTICHE

- Pannello comandi touch screen.
- Variatore di velocità spirale da 70 a 300 rpm.
- Variatore di velocità vasca da 7 a 30 rpm.
- Inversione di marcia.
- Luci led per illuminare l'impasto.
- Sensore di temperatura ad infrarossi.
- Riparo vasca chiuso.
- Ruote a scomparsa.
- 2 motori, voltaggio 400V/50-60Hz/3ph.

COLORI STANDARD

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

OPTIONAL

- Dosatore d'acqua Sunmix.
- Wi-Fi per industria 4.0.
- Kit rinvio.
- Voltaggio speciale 220/60/3.

QUEEN LINE



SPIRAL MIXER

QUEEN LINE



EN

The Queen Line mixer is the perfect solution for pizzerias and bakeries that aim for excellent equipment. Available in different capacities from 30 to 300 kg of dough, it is ideal for doughs starting from 50% hydration, it is suitable for intensive use and also let you knead small quantities. The touch screen control panel allows intuitive and easy to use control, permitting you to memorize up to 12 different recipes in 12 steps each and to control the temperature of the dough thanks to the temperature sensor, guaranteeing always constant and high quality dough. It is equipped with a double inverter to separately regulate the speed of the bowl and spiral, allowing the user to find the perfect balance for his dough. The stainless steel components and the sturdy structure ensure reliability and durability over time.

FEATURES

- Touch screen control panel.
- Spiral speed variator from 70 to 300 rpm.
- Bowl speed variator from 7 to 30 rpm.
- Bowl reverse.
- LED lights to illuminate the dough.
- Infrared temperature sensor.
- Closed protection.
- Retractable wheels.
- 2 motors, voltage 400V/50-60Hz/3ph.

AVAILABLE COLOURS

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

OPTIONAL

- Sunmix water doser.
- Kit rinvio.
- Special voltage 220/60/3.

FR

Le pétrin Queen Line est la solution parfaite pour les pizzerias et les boulangeries qui recherchent un excellent équipement. Disponible en différentes contenances de 30 à 300 kg de pâte, il est idéal pour les pâtes à partir de 50% d'hydratation, il convient à un usage intensif et permet également de pétrir de petites quantités. Le panneau de commande à écran tactile permet un contrôle intuitif et facile à utiliser, vous permettant de mémoriser jusqu'à 12 recettes différentes en 12 étapes chacune et de contrôler la température de la pâte grâce au capteur de température, garantissant ainsi une pâte toujours constante et de haute qualité. Il est équipé d'un double inverseur pour réguler séparément la vitesse de la cuve et de la spirale, permettant à l'utilisateur de trouver l'équilibre parfait pour sa pâte. Les composants en acier inoxydable et la structure robuste assurent fiabilité et durabilité dans le temps.

CARACTÉRISTIQUES

- Panneau de commande à écran tactile.
- Variateur de vitesse spirale de 70 à 300 tr/min.
- Variateur de vitesse cuve de 7 à 30 tr/min.
- Inversion cuve.
- Lumières LED pour éclairer la pâte
- Capteur de température infrarouge.
- Protection fermé.
- Roues rétractables.
- 2 moteurs, tension 400V/50-60Hz/3ph.

COULEURS DISPONIBLES

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

OPTIONAL

- Doseur d'eau Sunmix.
- Kit rinvio.
- Tension spéciale 220/60/3.

ES

La amasadora Queen Line es la solución perfecta para pizzerías y panaderías que buscan un equipamiento excelente.

Disponible en diferentes capacidades desde 30 a 300 kg de masa, es ideal para masas a partir del 50% de hidratación, es adecuada para uso intensivo y también permite amasar pequeñas cantidades.

El panel de control con pantalla táctil permite un control intuitivo y fácil de usar, permitiendo memorizar hasta 12 recetas diferentes en 12 pasos cada una y controlar la temperatura de la masa gracias al sensor de temperatura, garantizando así una masa siempre constante y de alta calidad. Está equipada con un doble inversor para regular separadamente la velocidad de la cuva y de la espiral, permitiendo al usuario encontrar el equilibrio perfecto para su masa. Los componentes de acero inoxidable y la estructura robusta garantizan fiabilidad y durabilidad en el tiempo.

CARACTERÍSTICAS

- Panel de control con pantalla táctil.
- Variador de velocidad espiral de 70 a 300 rpm.
- Variador de velocidad cuva de 7 a 30 rpm.
- Inversión cuva.
- Luces LED para alumbrar la masa
- Sensor de temperatura infrarrojo.
- Protección cerrada.
- Ruedas retráctiles.
- 2 motores, voltaje 400V/50-60Hz/3ph.

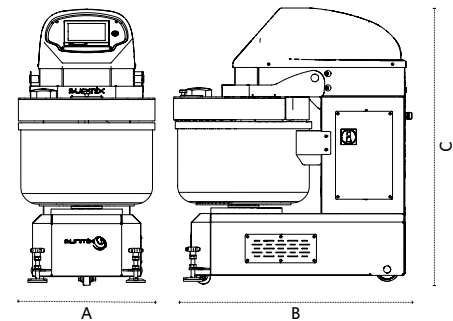
COLORES DISPONIBLES

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

OPTIONAL

- Dosificador de agua Sunmix.
- Kit rinvio.
- Tensión especial 220/60/3.

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	Motore vasca Bowl motor Moteur cuve Motor cuva kw	Peso Weight Poids Peso kg	Dimensioni / Dimensions Dimensions / Dimensions		
							A cm	B cm	C cm
QUEEN 30-2	30	18	45	3	0.37	171	48	80	102
QUEEN 40-2	40	25	55	3	0.37	171	54	85	102
QUEEN 50-2	50	32	67	3	0.37	230	54	95	116
QUEEN 60-2	60	36	81	4	0.37	230	59	100	116
QUEEN 80-2	80	50	131	5.5	0.55	370	73	120	140
QUEEN 120-2	120	80	190	5.5	0.55	380	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



ROSSO RUBINO



NERO PROFONDO



BIANCO PURO

**Dosatore
d'acqua SUNMIX**
**SUNMIX
water doser**
**Doseur d'eau
SUNMIX**
**Dosificador
de agua SUNMIX**

