

SOPRO
VOS BESOINS.
NOS PRODUITS

sunmix
NEW GENERATION MACHINES

DOCUMENTATION TECHNIQUE

Pétrins à spirale Sunmix Classic Line

Le pétrin des pâtes très hydratées, de 30 à 300 kg de pâte.

30 à 300 kg

10 modèles

sopro-online.com · Édition novembre 2026

SOPRO
VOS BESOINS. NOS PRODUITS

FICHE GAMME · 10 MODÈLES

Sunmix Classic Line

Le pétrin à spirale conçu pour les pâtes hydratées à plus de 60 %.



Quel Classic Line pour votre production ?

Modèle	Pâte (kg)	Farine (kg)	Cuve (L)	Spirale (kW)	Mot. cuve (kW)	Poids (kg)	L x P x H (cm)
SUN30 CL	30	18	45	1,1 / 2,2	0,37	170	48 x 80 x 102
SUN40 CL	40	25	60	1,1 / 2,2	0,37	175	54 x 85 x 102
SUN50 CL	50	32	67	1,5 / 3,0	0,37	230	54 x 95 x 110
SUN60 CL	60	36	81	1,5 / 3,0	0,37	230	59 x 100 x 110
SUN80 CL	80	50	131	2,6 / 4,8	0,55	330	73 x 120 x 140
SUN120 CL	120	80	190	2,6 / 4,8	0,55	380	78 x 125 x 140
SUN160 CL	160	100	266	5,0 / 8,0	0,75	660	87 x 143 x 157
SUN200 CL	200	125	306	5,0 / 8,0	0,75	680	93 x 146 x 157
SUN250 CL	250	150	370	8,0 / 12,5	1,1	800	103 x 155 x 165
SUN300 CL	300	185	450	8,0 / 12,5	1,1	850	108 x 163 x 165

Commun à toute la gamme

Pâtes hydratées à plus de 60 % · Spirale 105 / 210 tr/min · Cuve 14 tr/min · 2 moteurs · 2 vitesses · 2 minuteurs · Inversion de la cuve · Entraînement par courroie · 400 V triphasé, 50 Hz · 3 coloris de série

Options

Kit de renvoi	Pour les pâtes à moins de 60 % : spirale 90 / 180 tr/min (SUN80 CL à SUN300 CL)
Éclairage	Lumières pour éclairer la pâte dans la cuve
Température	Capteur de température
Protection de cuve	Version fermée
Coloris	Rouge rubis, noir profond, blanc pur de série ; autres coloris sur demande

Conseil
Le bon modèle selon votre production et votre pâte

Prix sur demande
Une offre claire selon le modèle et les options

SAV
Suivi et pièces, en France et à Monaco

SOPRO
VOS BESOINS. NOS PRODUITS

Un projet de pétrin ? Parlons-en.
Conseil, prix sur demande et SAV en France et à Monaco
06 40 61 81 15 · **sopro-online.com**

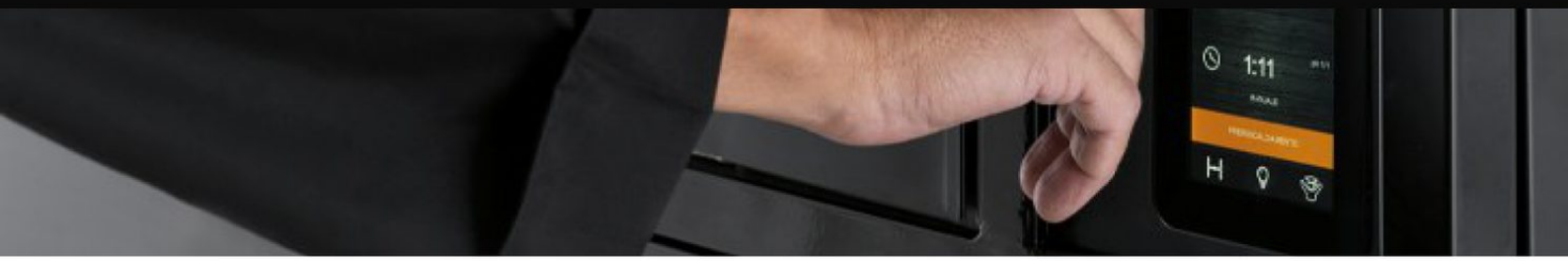
Données constructeur Sunmix, susceptibles d'évoluer. Fiche SOPRO ® éditée en novembre 2026.

SOPRO
VOS BESOINS. NOS PRODUITS

VOTRE INTERLOCUTEUR

SOPRO ®, l'équipement des pros de la pizza, de A à Z

Nous sélectionnons des fabricants italiens et européens reconnus, et nous accompagnons chaque projet du premier conseil jusqu'au service après-vente, en France et à Monaco.



Ce que nous faisons pour vous

01

Conseil

Nous choisissons avec vous le four et les équipements adaptés à votre cadence, votre carte et votre espace.

02

Devis clair

Une offre détaillée : matériel, options, livraison et installation, sans mauvaise surprise.

03

Installation

Livraison, raccordement et mise en service sur site par nos techniciens.

04

SAV et suivi

Un interlocuteur joignable, des pièces détachées et un suivi dans la durée.

Nos marques

Marana Forni · Italforni · Effeuno · Zanolli · Lilly Codroipo · Brunner Anliker · Sunmix · True

SOPRO
VOS BESOINS. NOS PRODUITS

Un projet d'équipement ? Parlons-en.

Devis, installation et SAV en France et à Monaco

06 40 61 81 15 · sopro-online.com

Données constructeur Sunmix, susceptibles d'évoluer. Fiche SOPRO ® éditée en novembre 2026.

SOPRO

VOS BESOINS.
NOS PRODUITS

Parlons de votre projet

FRANCE

06 40 61 81 15

MONACO

+377 97 77 35 64

E-MAIL

contact@sopro-online.com

SITE

sopro-online.com

Scannez pour demander votre devis

Conseil · Installation · SAV en France et à Monaco