

SMALL LINE MIXERS

GENERAL INFORMATION AND RECOMMENDATIONS

Thank you for choosing Sunmix. In order to ensure correct and safe use of the spiral mixer please read carefully the following information.

This spiral mixer has been produced in order to mix different kind of dough, such as pizza and bread. It is also suitable to make *grandi lievitati* such as *panettone*, *pandoro* and *focaccia*. For fresh pasta or low hydrations (lower than 60%) please consider half of the quantities indicated.

The mixer must be used exclusively for kneading purposes and for mixing food: the ingredients that can be placed in the bowl are basic elements such as flour, water, oil, salt, sugar.

Please note this is not a planetary mixer, it has only the spiral tool and it is made for different purposes: it is not possible to beat eggs, make creams and cakes.

It is absolutely not recommended to put ice in the mixer.

The following parameters have been set up in order to avoid any kind of failure or damage of the mixer in accordance to its capacities, the kind of hydration and dough that can be made on it.

	MAX. DOUGH (FLOUR+WATER) QUANTITY	MIN. DOUGH (FLOUR+WATER) QUANTITY	MAX. FLOUR QUANTITY (WITH 60%HYDRATION)
SUN6	6 KG	0,5 KG	3,5 KG
SUN10	10 KG	0,5 KG	6 KG
SUN15	15 KG	1 KG	8 KG
SUN20	20 KG	2 KG	12 KG

300RPM OPTIONAL

This optional is indicated for high hydrated dough, over 80% of water.

300 rpm speed must be used in the final part of the work and not for a very long time.

While starting the working phase, we recommend to use lower speed at the beginning and then go up to higher speed gradually.

300 rpm speed can't be used with hard dough, with an hydration lower than 65% and when the mixer is full loaded.

BOWL REVERSE OPTIONAL

The bowl reverse allows the ingredients absorb together without mixing them. It is suitable for biga, pre-dough and natural yeast/sourdough refresh.

It is not recommended to use this optional over 100rpm speed and already formed dough.

IMPASTATRICI A SPIRALE SMALL LINE

INFORMAZIONI GENERALI E RACCOMANDAZIONI

Grazie per aver scelto Sunmix. Per assicurare un uso corretto e sicuro della macchina impastatrice a spirale è necessario leggere attentamente le informazioni qui riportate.

L'impastatrice a spirale Small Line è stata progettata per soddisfare diverse esigenze di impasti, come panificati e pizza. E' inoltre adatta per realizzare grandi lievitati, come panettone, pandoro e focaccia. Per pasta fresca o basse idratazioni (sotto il 60%) considerare sempre la metà delle quantità indicate.

La macchina impastatrice a spirale va utilizzata esclusivamente per realizzare impasti con ingredienti alimentari come farina, acqua, olio, sale, zucchero.

Si prega di tenere presente che l'impastatrice a spirale è diversa da una planetaria in quanto dotata di un solo utensile a spirale, pertanto non si possono sbattere uova né realizzare creme e torte.

E' assolutamente sconsigliato introdurre ghiaccio.

I seguenti parametri sono stati stabiliti al fine di evitare ogni tipo di danneggiamento o guasto della macchina impastatrice secondo le sue capacità di lavoro, le tipologie di impasto e le idratazioni che si possono realizzare.

	CAPACITA' IMPASTO MAX.(FARINA+ACQUA)	CAPACITA' IMPASTO MIN.(FARINA+ACQUA)	CAPACITA' MAX. FARINA (CON 60%IDRATAZIONE)
SUN6	6 KG	0,5 KG	3,5 KG
SUN10	10 KG	0,5 KG	6 KG
SUN15	15 KG	1 KG	8 KG
SUN20	20 KG	2 KG	12 KG

OPTIONAL 300RPM

Questo optional è indicato per impasti altamente idratati (sopra l'80% di acqua).

I 300rpm vanno utilizzati per un breve tempo in fase di chiusura dell'impasto.

In fase iniziale di impasto si raccomanda di partire a velocità basse per poi aumentare gradualmente su velocità più alte.

È assolutamente sconsigliato utilizzare i 300rpm con impasti duri (sotto il 65% di idratazione) o a pieno carico.

OPTIONAL INVERSIONE SENSO DI MARCIA

Questo optional serve a mescolare e far assorbire i componenti di un impasto senza incordarlo, pertanto è adatto a realizzare biga, preimpasti e rinfreschi del lievito madre.

E' sconsigliato utilizzare questo optional sopra i 100rpm e con impasti già incordati.