

Mixers Line

TUFF / TWINTECH



DOUBLE-ARM MIXERS
IMPASTATRICI A BRACCI TUFFANTI

 **Domino**
BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

DOUBLE-ARM MIXERS

TECHNICAL FEATURES

- + Structure of painted steel mounted on wheels
- + Bowl guard of transparent AR and steel
- + Fixed bowl of inox steel
- + Mixing arms of inox steel and upper part of cast-iron; one arm adjustable in height for TUFF and TWINTECH 40-50-60
- + Fixed arms of inox steel for TWINTECH 30
- + Gears in oil-bath for TUFF
- + Gears of Technopolymer (no oil) for TWINTECH
- + Two-speed breakmotor
- + Standard nr of beats/minute: 40 with 1st speed, 60 with 2nd speed
- + Control panel and electric system on side stand for TWINTECH
- + Two timers as standard equipment for TWINTECH
- + Standard voltage: 400/3 ph/50 Hz
- + Optional: variable speed with inverter

IMPASTATRICI A BRACCI TUFFANTI

CARATTERISTICHE TECNICHE

- + Struttura in acciaio verniciato su ruote
- + Riparo in AR trasparente e acciaio
- + Vasca fissa in acciaio inox di grosso spessore
- + Bracci impastatori in inox e parte superiore in ghisa, di cui uno sollevabile in altezza per TUFF e TWINTECH 40-50-60
- + Bracci in inox e fissi per TWINTECH 30
- + Ingranaggi in bagno d'olio per TUFF
- + Ingranaggi in Tecnopolimero (assenza olio) per TWINTECH
- + Motore a due velocità autofrenante
- + Nr. battute/minuto di serie: 40 in prima velocità, 60 in seconda velocità
- + Pannello comandi e impianto elettrico su leggione per TWINTECH
- + Due timer di serie per TWINTECH
- + Voltaggio di serie: 400/3 ph/50 Hz
- + Optional: velocità variabile con inverter

Control panel TUFF.
Pannello di controllo TUFF.



Control panel TWINTECH.
Pannello di controllo TWINTECH.



Mixing arms TUFF /
TWINTECH 40-50-60.
Bracci TUFF /
TWINTECH 40-50-60.



Mixing arms TWINTECH 30.
Bracci TWINTECH 30.



MIXERS LINE		TUFF 40	TUFF 50	TUFF 60	TUFF 80	TUFF 100	TUFF 120	TUFF 160
Dough capacity *	Kg	40	50	60	80	100	120	160
Flour capacity (min-max) *	Kg	2-27	2-32	2-38	5-48	5-62	10-75	10-96
Bowl volume	Lt	67	81	95	145	157	187	221
Bowl diameter	mm	540	550	550	680	680	780	780
Bowl height	mm	292	342	392	400	430	390	460
Dimensions WxDxH	cm	61x84x132	61x85x138	61x85x142	75x103x165	75x103x169	93x110x184	93x110x191
Weight	Kg	299	302	303	489	490	736	745
Speed	nr.	2	2	2	2	2	2	2
Beats/min. (speed 1-2)	nr.	40-60	40-60	40-60	40-60	40-60	40-60	40-60
Power	kW	1,5 / 2,2	1,5 / 2,2	1,5 / 2,2	2 / 3,2	2 / 3,2	3,7 / 5,9	3,7 / 5,9

* Average capacity with 50-55% water.



TUFF 40 50 60 80 100 120 160

BREVETTATA
PATENTED

TWINTeCH 30 40 50 60



TWINTeCH 30



TUFF 40



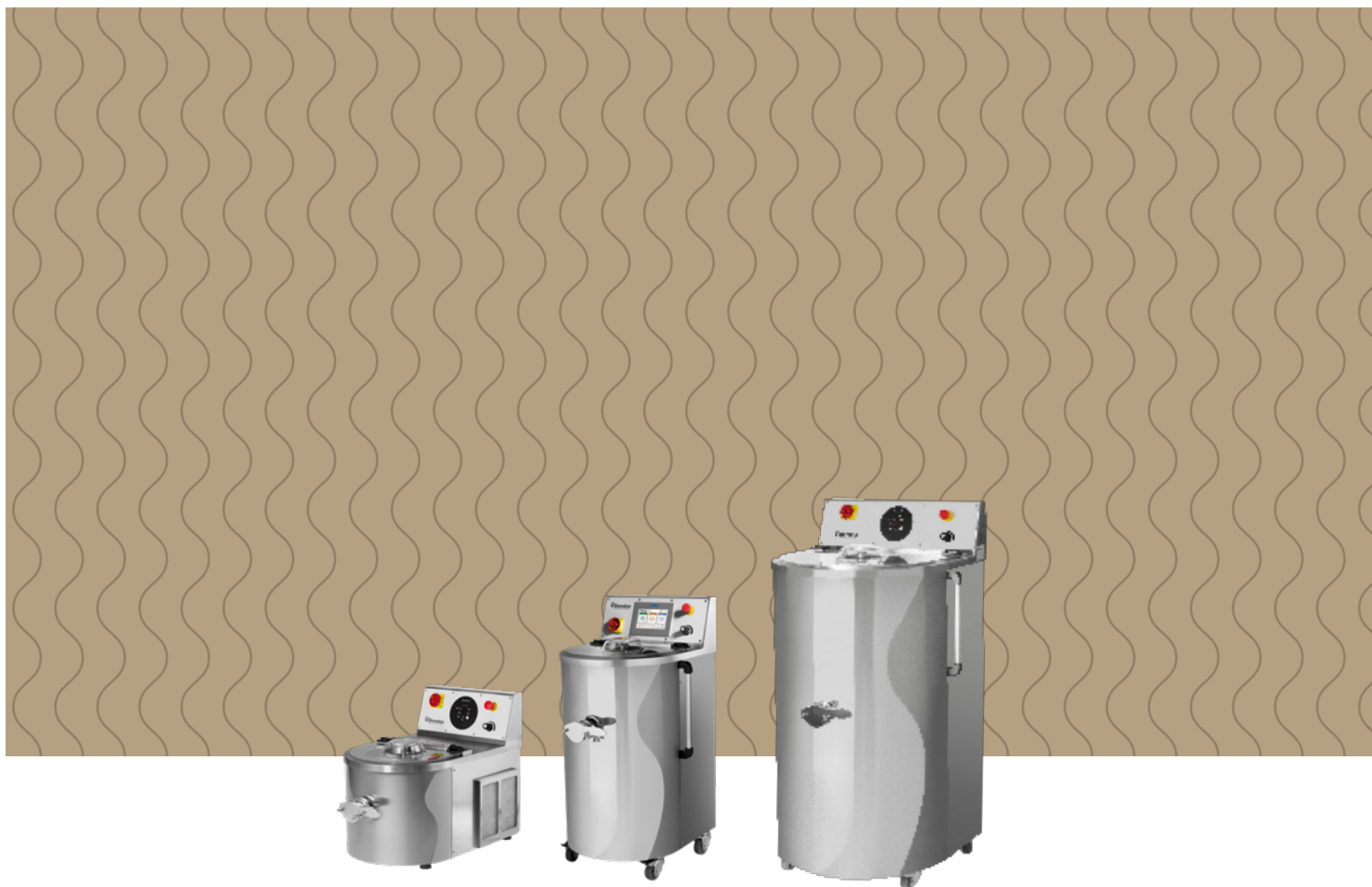
TWINTeCH 60

MIXERS LINE		TWINTeCH 30	TWINTeCH 40	TWINTeCH 50	TWINTeCH 60
Dough capacity *	Kg	30	40	50	60
Flour capacity (min-max) *	Kg	2-18	2-27	2-32	2-38
Bowl volume	Lt	45	67	81	95
Bowl diameter	mm	450	540	550	550
Bowl height	mm	300	292	342	392
Dimensions WxDxH	cm	66x76x123	69x87x132	69x87x138	69x87x142
Weight	Kg	235	265	270	272
Speed	nr.	2	2	2	2
Beats/min. (speed 1-2)	nr.	40-60	40-60	40-60	40-60
Power	kW	1,1 / 1,6	1,1 / 1,6	1,1 / 1,6	1,1 / 1,6

* Average capacity with 50-55% water.

The Company reserves the right to alter any details without any prior notice.

La Ditta si riserva il diritto di apportare modi che e miglioramenti a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di preavviso.



Domino Srl

Viale dell'Industria, 96/A - 36015 Schio (VI)

www.dominovi.it

+39.0445.315415

+39.0445.319378

info@dominovi.it

The Company reserves the right to alter any details without any prior notice.

La Ditta si riserva il diritto di apportare modi che e miglioramenti a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di preavviso.



Domino Srl

Viale dell'Industria, 96/A - 36015 Schio (VI)

www.dominovi.it

+39.0445.315415

+39.0445.319378

info@dominovi.it