



 **Domino**
BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

MIX5 | MIX10 | MIX20
MIX30 | MIX40 | MIX50 | MIX60
mixers line

impastatrici a spirale | spiral mixers | amasadoras a espiral | pétrins à spirale | спиральный тестомес



MIX5



MIX50

dati tecnici technical data		MIX5	MIX10	MIX10S	MIX20	MIX20S	MIX30	MIX30S	MIX40	MIX40S	MIX50	MIX60	
Kg	*capacità impasto dough capacity	5	10	10	18	18	25	25	35	35	50	60	
Kg	* capacità farina flour capacity	min	1	1,5	1,5	3	3	3,5	3,5	5	5	6	7
		max	3	6	6	12	12	16	16	23	23	33	40
Lt	volume vasca bowl volume	7,5	12	12	23	23	32	32	48	48	63	85	
cm	dimensioni vasca bowl dimensions	ø	26	26	26	36,5	36,5	40	40	50	50	55	
		H	15	21	21	24,5	24,5	26	26	27	27	32	36
cm WxDxH	dimensioni dimensions	27x45x37	28x52x58	28x52x58	39x69x67	39x69x67	42x72x67	42x72x67	53x83x72	53x83x72	53x94x103	58x99x107	
Kg	peso weight	30	47	47	67	67	72	72	100	100	185	215	
nr.	velocità speed	1	1	2	1	2	1	2	1	2	2	2	
Kw	potenza power	0,25	0,55	0,45/0,3	0,75**	0,75/0,55	0,75**	0,75/0,55	1,5	2,2/1,5	3/1,5	3/1,5	

* capacità media con idratazione del 50-55% | average capacity with 50-55% water

** se monofase | if single-phase: Kw 0,9

MIX5 | 10 | 20 | 30 | 40 | 50 | 60

mixers line




impastatrici a spirale ad un motore | spiral mixers with one motor | amasadoras a espiral con un motor
| pétrins à spirale avec un moteur | спиральный тестомес с одним мотором настольного типа

CARATTERISTICHE: struttura in acciaio verniciato / vasca fissa / vasca e spirale in acciaio inox / conformità norme CE. Mod. MIX5: riparo in ABS trasparente / 1 velocità / voltaggio: 220V/1Ph/50Hz. Mod. MIX10/20/30/40: riparo in ABS trasparente / 1 o 2 velocità / piantone centrale / voltaggio: 400V/3Ph/50Hz (optional: monofase nei modelli ad una velocità). Mod. MIX50/60: riparo in acciaio inox / 2 velocità e 1 timer / piantone centrale / voltaggio: 400V/3Ph/50Hz | **FEATURES:** structure of painted steel / fixed bowl / bowl and spiral tool of inox steel / conformity to CE norms. Mod. MIX5: bowl guard of transparent ABS / 1 speed / voltage: 220V/1Ph/50Hz. Mod. MIX10/20/30/40: bowl guard of transparent ABS / 1 or 2 speeds / central column / voltage: 400V/3Ph/50Hz (optional: single-phase for one-speed models only). Mod. MIX50/60: bowl guard of inox steel / 2 speeds and 1 timer / central column / voltage: 400V/3Ph/50Hz | **CARACTERÍSTICAS:** estructura de acero pintado / cuba fija / cuba y espiral de acero inox / conformidad con las normas CE. Mod. MIX5: protección de ABS transparente / 1 velocidad / voltaje: 220V/1Ph/50Hz. Mod. MIX10/20/30/40: protección de ABS transparente / 1 o 2 velocidades / columna central / voltaje: 400V/3Ph/50Hz (optional: monofásico solamente en los modelos a una velocidad). Mod. MIX50/60: protección de acero inox / 2 velocidades y 1 timer / columna central / voltaje: 400V/3Ph/50Hz | **CARACTÉRISTIQUES:** structure d'acier peint / cuve fixe / cuve et spirale en acier inox / conformité aux normes CE. Mod. MIX5: protection en ABS transparente / 1 vitesse / tension: 220V/1Ph/50Hz. Mod. MIX10/20/30/40: protection en ABS transparente / 1 ou 2 vitesses / colonne centrale / tension: 400V/3Ph/50Hz (option: monophasé dans les modèles à 1 vitesse). Mod. MIX50/60: protection en acier inox / 2 vitesses et 1 minuterie / colonne centrale / tension: 400V/3Ph/50Hz | **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКЕ:** основа из окрашенной стали / фиксированная дежа / дежа и спираль из нержавеющей стали / соответствие стандартам CE. Модель MIX5: защитная решетка ABS тип прозрачный / 1 скорость / стандартное напряжение: 220В-1-50Гц. Модели MIX10/20/30/40: защитная решетка ABS тип прозрачный / 1 или 2 скорости / колонна анти прилипания теста на спираль / стандартное напряжение: 400В-3-50Гц / (опция: 220В-1-50Гц только с одной скоростью). Модель MIX50/60: защитная решетка из нержавеющей стали / 2 скорости и 1 таймер / колонна анти прилипания теста на спираль / стандартное напряжение: 400В-3-50Гц



MIX20

La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche e miglioramenti a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di preavviso | The Company reserves the right to alter any details without any prior notice


www.ilsegno.it



 **Domino**
BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

www.dominovi.it

Domino S.r.l. - Via Vegri, N. 84 36010 Zanè (VI) - ITALY - +39 0445 315415 - info@dominovi.it