

V23-01



Domino S.r.l
Viale dell'Industria, 96/A
36015 Schio (VI) - ITALY

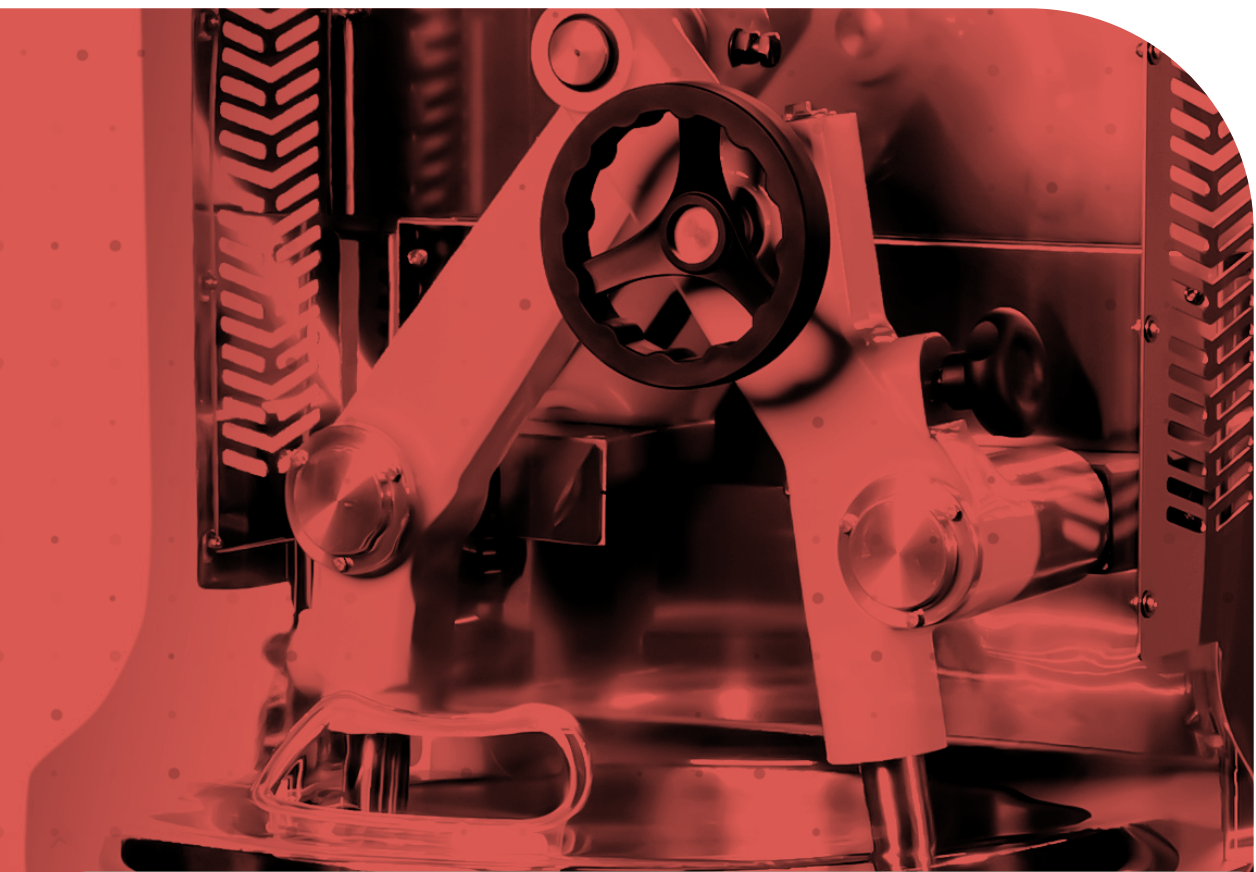
www.dominovi.it
www.mamaliev.it
info@dominovi.it
+39.0445.315415
+39.0445.319378

INPLUS
food tools & equipment

Autoryzowany dystrybutor
InPlus Michał Kalinowski
43-211 Piasek ul.Słowackiego 41
www.inplusgastro.pl
+48 730 850 156
info@inplusgastro.pl



Sprawdź stronę produktu
online TUFF / TWIN na
dominovi.it, aby uzyskać
aktualne dane.



TUFF / TWINTECH

Miksery dwuramienne
Impastatrici a bracci tuffanti

INPLUS
food tools & equipment

Domino[®]
BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

MIKSERY

#dominoexcellence

Miksery dwuramienne

WŁAŚCIWOŚCI TECHNICZNE

- Konstrukcja z malowanej stali zamontowana na kółkach
- Stała misa ze stali inox
- Osłona misy z przezroczystego AR i stali
- Ramiona mieszające ze stali inox i górna część z żeliwa; jedno ramię o regulowanej wysokości dla wszystkich modeli
- Stałe ramiona ze stali inox dla modeli TWINTECH30
- Przekładnia olejowa dla modeli TUFF - Przekładnie z technopolimeru (bez oleju) dla modeli TWINTECH
- Standardowa liczba uderzeń/minutę dla wszystkich modeli: min. 40 - maks. 60
- Liczba uderzeń/minutę w TUFF HYDRO: min. 35 - maks. 80 (RAMIE)
- RPM: min. 5 - maks. 14 (MISA)
- Standardowe napięcie: 400/3 ph/50 Hz
- **TUFF**: 2 prędkości, obsługiwane ręcznie - **TUFF 2T**: 2 prędkości, 2 cyfrowe timery - **TUFF INV**: zmienna prędkość, 1 cyfrowy timer - **TUFF HYDRO**: zmienna prędkość różna dla misy i ramion, ekran dotykowy, przechowywanie przepisów
- **TWINTECH 2T**: 2 prędkości, 2 cyfrowe timery
TWINTECH INV: zmienna prędkość, 1 cyfrowy timer

Impastatrici a bracci tuffanti

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura in acciaio verniciato su ruote
- Vasca fissa in acciaio inox di grosso spessore
- Riparo in AR trasparente e acciaio
- Bracci impastatori in inox e parte superiore in ghisa, di cui uno sollevabile in altezza per tutti i modelli
- Bracci in inox e fissi per i modelli TWINTECH30
- Ingranaggi in bagno d'olio per TUFF - Ingranaggi in Tecnopolimeru (no olio) per TWINTECH
- Nr. battute/minuto di serie: min. 40 - max. 60
- Nr. battute/minuto in TUFF HYDRO: min. 35 - max 80 (BRACCI)
- Giri minuto: min. 5 - max. 14 (VASCA)
- Voltaggio di serie: 400/3 ph/50 Hz
- **TUFF**: 2 velocità, funzionamento manuale - **TUFF 2T**: 2 velocità e 2 timer digitali - **TUFF INV**: velocità variabile, 1 timer digitale - **TUFF HYDRO**: velocità variabile diversa per vasca e bracci, touch screen, memoria interna per ricetta
- **TWINTECH 2T**: 2 velocità e 2 timer digitali
TWINTECH INV: velocità variabile, 1 timer digitale

TUFF/2T/INV 45 55 65 95 110 130 160
TUFF HYDRO 45 55 65 95 110 130 160 | TWINTECH 2T/INV 30 45 55



Control panel TUFF.
Pannello di controllo TUFF.



Control panel / Pannello di controllo TUFF 2T/ TWINTECH 2T.



Control panel / Pannello di controllo TUFF INV/ TWINTECH INV



Control panel TUFF HYDRO.
Pannello di controllo TUFF HYDRO.

MODEL		TUFF 45	TUFF 55	TUFF 65	TUFF 95	TUFF 110	TUFF 130	TUFF 160
Pojemność ciasta *	Kg	46	57	64	100	110	130	155
Pojemność mąki (min-max) *	Kg	Min. 2 Max. 29	Min. 2 Max. 36	Min. 2 Max. 41	Min. 5 Max. 64	Min. 5 Max. 71	Min. 10 Max. 83	Min. 10 Max. 100
Pojemność misy	L	67	81	95	145	157	187	221
Średnica misy	mm	540	550	550	680	680	780	780
Wysokość misy	mm	292	342	390	400	430	390	460
Wymiary WxDxHTUFF	cm	65x87x133	65x88x140	65x87x142	79x107x164	79x107x167	93x110x184	93x110x191
Wymiary. WxDxH mod. TUFF 2T	cm	70x87x133	70x88x140	70x87x142	83x107x164	83x107x167	93x110x184	93x110x191
Wymiary. WxDxH mod. TUFF INV	cm	75x87x133	75x88x140	75x87x142	88x107x164	88x107x167	103x110x184	103x110x191
Wymiary. WxDxH mod. TUFF HYDRO	cm	76x87x133	76x88x140	76x87x142	89x107x164	89x107x167	104x110x184	104x110x191
Waga	Kg	296	299	300	489	490	736	745
Prędkość TUFF/2T	nr.	2	2	2	2	2	2	2
Prędkość TUFF INV/HYDRO	nr.	Variable	Variable	Variable	Variable	Variable	Variable	Variable
Uderzenia/min. (min-max) mod. TUFF/2T	nr.	40-60	40-60	40-60	40-60	40-60	40-60	40-60
Uderzenia/min. (min-max) mod. TUFF INV	nr.	35-70	35-70	35-70	35-70	35-70	35-70	35-70
Uderzenia/min (min/maks) RPM (min./maks.) mod. TUFF HYDRO	nr.	Arm (35-80) Bowl (5-14)	Arm (35-80) Bowl (5-14)	Arm (35-80) Bowl (5-14)	Arm (35-80) Bowl (5-14)	Arm (35-80) Bowl (5-14)	/	/
Moc TUFF	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
Moc TUFF INV e HYDRO	kW	2,2	2,2	2,2	3,2	3,2	5,9	5,9

*Średnia wydajność przy 50-55% wody

MODEL		TWINTTECH 30	TWINTTECH 45	TWINTTECH 55
Pojemność ciasta *	Kg	33	46	57
Pojemność mąki (min-max) *	Kg	Min. 2 Max. 21	Min. 2 Max. 29	Min. 2 Max. 35
Pojemność misy	Lt	47	67	81
Średnica misy	mm	452	540	550
Wysokość misy	mm	302	292	342
Wym. WxDxH TWINTECH 2T	cm	70x76x123	70x87x133	70x88x140
Wym. WxDxH TWINTECH INV	cm	71x76x123	71x87x133	71x88x140
Waga	Kg	235	265	272
Prędkość dla mod. TWINTECH 2T	nr.	2	2	2
Prędkość dla mod. TWINTECH INV	nr.	Variable	Variable	Variable
Uderzenia/min. (min-max) mod. TWINTECH 2T/ INV	nr.	40-60	40-60	40-60
Moc TWINTECH 2T	kW	1,1 / 1,6	1,1 / 1,6	1,1 / 1,6
Moc TWINTECH INV	kW	1,6	1,6	1,6

*Średnia wydajność przy min. 60% wody



DLA MODELI TUFF HYDRO
Możliwe **Industria 4.0**

