



V23-01

# MIXERS LINE



#dominoexcellence



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

 [www.dominovi.it](http://www.dominovi.it)  
 [www.mamaliev.it](http://www.mamaliev.it)  
 [info@dominovi.it](mailto:info@dominovi.it)  
 +39.0445.315415  
 +39.0445.319378

Seguici su

 [dominovi.it](https://www.instagram.com/dominovi.it)  
 [dominovi.it](https://www.facebook.com/dominovi.it)



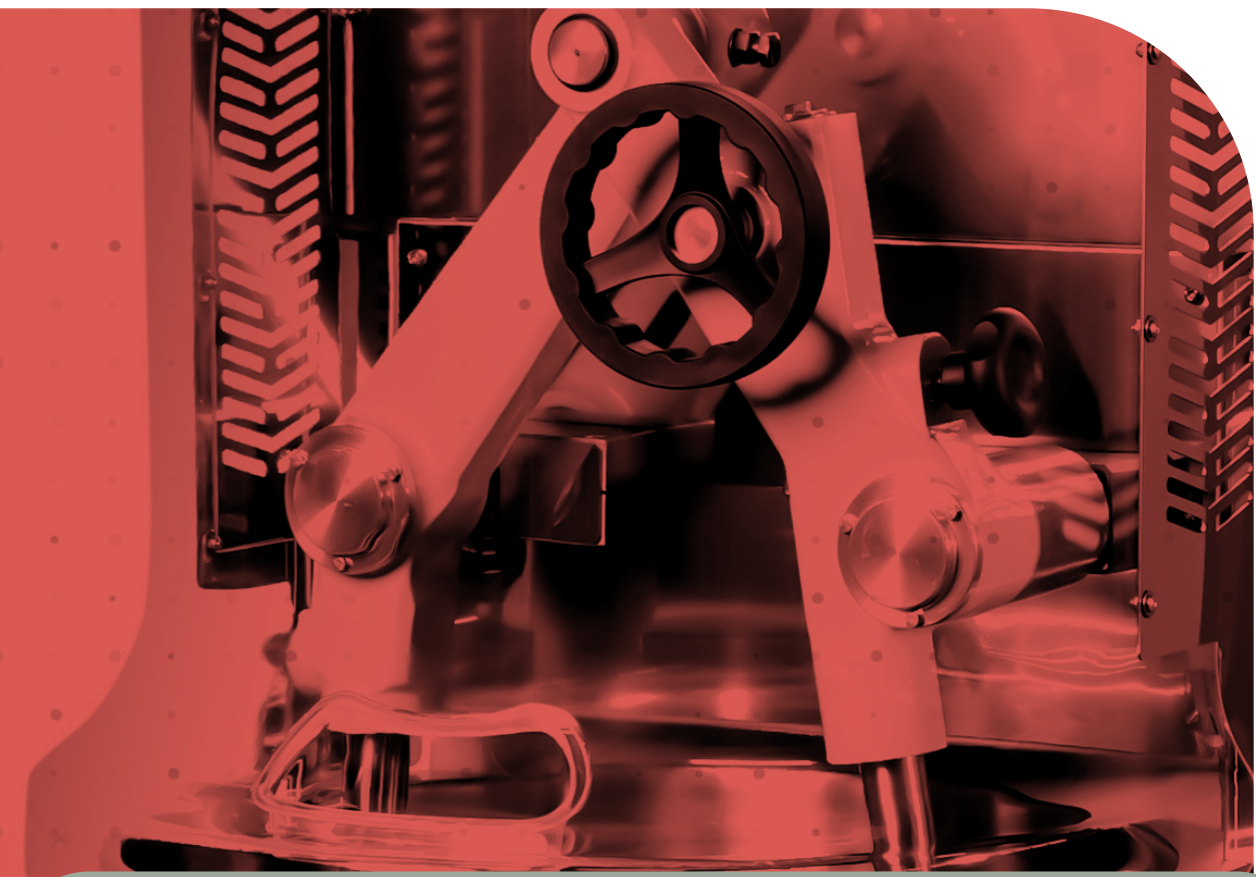
Check the online TUFF / TWIN product page on [dominovi.it](http://dominovi.it) for real time updated data

Visita la pagina di TUFF / TWIN sul sito [dominovi.it](http://dominovi.it) per i dati aggiornati in tempo reale



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

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



## TUFF / TWINTECH

Twin-arm mixers  
Impastatrici a bracci tuffanti



# Twin-arm Mixers

## TECHNICAL FEATURES

- Structure of painted steel mounted on wheels
- Fixed bowl of inox steel
- Bowl guard of transparent AR and steel
- Mixing arms of inox steel and upper part of cast-iron; one arm adjustable in height for all models
- Fixed arms of inox steel for TWINTECH30 models
- Gears in oil-bath for TUFF models - Gears of Technopolymer (no oil) for TWINTECH models
- Standard no. of beats/minute for all models: min. 40 - max. 60
- No. beats/minute on TUFF HYDRO: min. 35 - max 80 (ARMS)
- RPM: min. 5 - max. 14 (BOWL)
- Standard voltage: 400/3 ph/50 Hz
- **TUFF**: 2 speeds, manually operated - **TUFF 2T**: 2 speeds, 2 digital timers - **TUFF INV**: variable speed, 1 digital timer - **TUFF HYDRO**: variable speed different for bowl and arms, touch screen, storage of recipes
- **TWINTECH 2T**: 2 speeds, 2 digital timers  
**TWINTECH INV**: variable speed, 1 digital 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 Tecnopolimero (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 ricettario
- **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.



PER MODELLI TUFF HYDRO  
Possibile predisposizione ad **Industria 4.0**

MIXERS LINE		TUFF 45	TUFF 55	TUFF 65	TUFF 95	TUFF 110	TUFF 130	TUFF 160
Dough capacity *	Kg	46	57	64	100	110	130	155
Flour capacity (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
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	390	400	430	390	460
Dimensions WxDxH TUFF	cm	65x87x133	65x88x140	65x87x142	79x107x164	79x107x167	93x110x184	93x110x191
Dim. WxDxH mod. TUFF 2T	cm	70x87x133	70x88x140	70x87x142	83x107x164	83x107x167	93x110x184	93x110x191
Dim. WxDxH mod. TUFF INV	cm	75x87x133	75x88x140	75x87x142	88x107x164	88x107x167	103x110x184	103x110x191
Dim. WxDxH mod. TUFF HYDRO	cm	76x87x133	76x88x140	76x87x142	89x107x164	89x107x167	104x110x184	104x110x191
Weight	Kg	296	299	300	489	490	736	745
Speed mod. TUFF/2T	nr.	2	2	2	2	2	2	2
Speed Mod. TUFF INV/HYDRO	nr.	Variable	Variable	Variable	Variable	Variable	Variable	Variable
Strokes/min. (min-max) mod. TUFF/2T	nr.	40-60	40-60	40-60	40-60	40-60	40-60	40-60
Strokes/min. (min-max) mod. TUFF INV	nr.	35-70	35-70	35-70	35-70	35-70	35-70	35-70
Strokes/min. (min/max) RPM (min/max) 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)	/	/
Power 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
Power TUFF INV e HYDRO	kW	2,2	2,2	2,2	3,2	3,2	5,9	5,9

\*Average capacity with 50-55% water - Capacità media con 50-55% di acqua

MIXERS LINE		TWINTECH 30	TWINTECH 45	TWINTECH 55
Dough capacity *	Kg	33	46	57
Flour capacity (min-max) *	Kg	Min. 2 Max. 21	Min. 2 Max. 29	Min. 2 Max. 35
Bowl volume	Lt	47	67	81
Bowl diameter	mm	452	540	550
Bowl height	mm	302	292	342
Dim. WxDxH TWINTECH 2T	cm	70x76x123	70x87x133	70x88x140
Dim. WxDxH TWINTECH INV	cm	71x76x123	71x87x133	71x88x140
Weight	Kg	235	265	272
Speed for mod. TWINTECH 2T	nr.	2	2	2
Speed for mod. TWINTECH INV	nr.	Variable	Variable	Variable
Beats/min. (min-max) mod. TWINTECH 2T/ INV	nr.	40-60	40-60	40-60
Power TWINTECH 2T	kW	1,1 / 1,6	1,1 / 1,6	1,1 / 1,6
Power TWINTECH INV	kW	1,6	1,6	1,6

\*Average capacity with min. 60% water - Capacità media con min. 60% di acqua

