



Salone Internazionale delle Tecnologie  
e Prodotti per Panificazione,  
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology  
Exhibition for Bakery, Pastry  
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti  
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology  
for Pizza and Fresh Pasta

## SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE / EXHIBITOR'S NAME:

**DOMINO srl**

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

**Impastatrici planetarie Mod. Smart 12-20**  
**Mod. Smart 12-20 planetary mixers**

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO / MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione / Bakery	<input type="checkbox"/>	Pizza / Pizza	<input type="checkbox"/>
Pasticceria / Pastry	<input checked="" type="checkbox"/>	Pasta Fresca / Fresh Pasta	<input type="checkbox"/>
Dolciario / Confectionery	<input checked="" type="checkbox"/>	Gelato / Ice Cream	<input checked="" type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

**SMART 12** e **SMART 20** sono impastatrici planetarie da banco di grande robustezza e funzionalità ideali per miscelare prodotti montati e piccoli impasti e quindi adatte all'utilizzo in pasticcerie, ristorazioni, laboratori artigianali e gelaterie. La praticità di utilizzo e il basso costo di esercizio sono garantite dalle caratteristiche tecniche e costruttive delle macchine che sono provviste di variatore elettronico di velocità e timer che assicurano cicli di lavoro costanti e precisi. I tre utensili in dotazione sono facilmente intercambiabili e garantiscono un mescolamento graduale ed omogeneo degli ingredienti. **DOMINO** produce due modelli: SMART 12 e SMART 20 con capacità vasca da 12 e 20 lt. rispettivamente.

**SMART 12** and **SMART 20** are sturdy and functional bench planetary mixers ideal for whipping creams and also mixing small quantities of dough and therefore suitable for pastry workshops, restaurants and ice-cream laboratories. The practical use and the operative low cost are guaranteed by the technical and constructive features of the machines which are supplied with electronic variable speed and a timer both assuring constant and precise working cycles. The three tools are easily exchangeable and guarantee a gradual and homogeneous mixing of the ingredients. **DOMINO** produce two models: SMART 12 and SMART 20 with bowl capacity of 12 and 20 lt. respectively.