



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 a bracci tuffanti MOD. TUFF
Mod. Tuff double-arm mixer**

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

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

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

L'impastatrice a bracci tuffanti è nota come la regina tra le impastatrici per l'alta qualità del prodotto finale garantita proprio dal sistema a bracci tuffanti che favorisce l'ossigenazione dell'impasto e riduce il riscaldamento dello stesso. La linea proposta da Domino è disponibile in sette modelli con capacità impasto da 40 a 150 kg. Queste le caratteristiche principali delle tuffanti Domino: struttura in acciaio verniciato di notevole spessore; vasca, bracci e riparo in acciaio inox speciale; bracci mobili; un braccio regolabile in altezza; alberi in movimento su cuscinetti a sfera; ingranaggi trasmissione in ghisa speciale immersi in bagno d'olio; motore a due velocità dotato di freno; montaggio su ruote.

The double-arm mixer is known as the queen among mixers for the top quality of the final product granted by the double-arm system assuring a perfect dough oxygenation and reducing dough heating. The line proposed by Domino is available in seven models with a dough capacity from 40 up to 150 kg. The main features of Domino double-arm mixers are the following: structure of painted steel of big thickness; stainless steel bowl, arms and guard; mobile arms; one arm adjustable in height; working shafts on ball bearings; arm drive gears of special cast iron in oil bath; two-speed motor with break; machines fitted on wheels.