

Mixers Line

MAG



SPIRAL MIXERS WITH TWO MOTORS
IMPASTATRICI A SPIRALE A DUE MOTORI

 **Domino**
BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

SPIRAL MIXERS WITH TWO MOTORS

TECHNICAL FEATURES

- + Structure of painted steel
- + Fixed bowl
- + Two motors: one for the bowl and one for the spiral tool
- + Bowl, spiral tool and column of inox steel
- + Two speeds on the spiral, reverse on the bowl, two timers
- + Control panel with two timers
- + PMMA transparent mobile bowl cover or stainless-steel grid
- + Fitted on wheels
- + Standard voltage: 400V-3Ph-50 Hz

Control panel with two
timers for mag

Pannello comandi con
due timer for mag



IMPASTATRICI A SPIRALE A DUE MOTORI

CARATTERISTICHE TECNICHE

- + Struttura in acciaio verniciato
- + Vasca fissa
- + Due motori: uno per la vasca e uno per la spirale
- + Vasca, spirale e piantone in acciaio inox
- + Due velocità sulla spirale, marcia inversa sulla vasca, due timers
- + Pannello comandi standard con doppio timer elettromeccanico
- + Riparo mobile vasca in PMMA trasparente o griglia inox
- + Montata su ruote
- + Voltaggio standard: 400V-3-50Hz

Central column

Piantone centrale



MIXERS LINE		MAG 60	MAG 80	MAG 100	MAG 120	MAG 160	MAG 200
Dough capacity *	Kg	Min. 4 Max. 60	Min. 5 Max. 80	Min. 8 Max. 100	Min. 8 Max. 120	Min. 10 Max. 160	Min. 10 Max. 200
Flour capacity (min-max) *	Kg	Min. 2,6 Max. 36	Min. 3,5 Max. 50	Min. 5,2 Max. 60	Min. 5,5 Max. 75	Min. 6,3 Max. 100	Min. 6,5 Max. 120
Bowl volume	Lt	78	131	160	188	266	306
Bowl diameter	mm	Ø 55 H 35	Ø 67 H 38	Ø 75 H 38,7	Ø 75 H 43,7	Ø 85 H 48,8	Ø 91 H 48,8
Machine Dimensions WxDxH	cm	108x58x135	113x70x139	125x78x150	125x78x150	150x88x159	155x94x159
Weight	Kg	275	350	495	505	698	705
Speed / Timer for MAG	nr.	2	2	2	2	2	2
Power - spiral for MAG	Kw	1,5/3	2/4,8	2/5,2	2/5,2	5,9/10,3	5,9/10,3
Power - bowl	Kw	0,55	0,55	0,55	0,55	0,75	0,75

* Idratazione con farina europea: min. 55% / Hydration with European flour: min. 55%



MAG 60 80 100 120 160 200



MAG 60



MAG 100

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

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



Domino Srl

Viale dell'Industria, 96/A - 36015 Schio (VI)

www.dominovi.it

+39.0445.315415

+39.0445.319378

info@dominovi.it