

*Mixers Line*

**TUFF / TWINTECH**



**DOUBLE-ARM MIXERS**  
**IMPASTATRICI A BRACCI TUFFANTI**

 **Domino**  
BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

## DOUBLE-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 on TUFF HYDRO: 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
- + **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 in TUFF HYDRO: 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
- + **TWINTECH 2T**: 2 velocità e 2 timer digitali  
**TWINTECH INV**: velocità variabile, 1 timer digitale

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.



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. 27	Min. 2 Max. 32	Min. 2 Max. 38	Min. 5 Max. 48	Min. 5 Max. 62	Min. 10 Max. 75	Min. 10 Max. 96
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	cm	65x87x133	65x88x140	65x87x142	81x107x164	81x107x167	93x110x184	93x110x191
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
Beats/min. (min-max) mod. TUFF/2T/INV	nr.	40-60	40-60	40-60	40-60	40-60	40-60	40-60
Beats/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



**TUFF/2T/INV 45 55 65 95 110 130 160**  
**TUFF HYDRO 45 55 65 95 110**  
**BREVETTATA PATENTED TWINTECH 2T/INV 30 45 55**



TWINTECH 30 2T

TUFF 55 2T / TWINTECH 55 2T

TUFF 45 INV / TWINTECH 45 INV

TUFF 65 HYDRO

MIXERS LINE		TWINTECH 30	TWINTECH 45	TWINTECH 55
Dough capacity *	Kg	33	46	57
Flour capacity (min-max) *	Kg	Min. 2 Max. 18	Min. 2 Max. 27	Min. 2 Max. 32
Bowl volume	Lt	47	67	81
Bowl diameter	mm	452	540	550
Bowl height	mm	302	292	342
Dimensions WxDxH	cm	66x76x123	69x87x133	69x88x140
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 +55% water - Capacità media con +55% di acqua

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](http://www.dominovi.it)

+39.0445.315415

+39.0445.319378

[info@dominovi.it](mailto:info@dominovi.it)