



 **Domino**  
BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

**TWINTeCH30 | TWINTeCH40**  
**TWINTeCH50 | TWINTeCH60**  
mixers line

impastatrici a bracci tuffanti | double-arm mixers | amasadoras a brazos de inmersión | pétrins à bras plongeants | рука-образный тестомес



**TWINTECH30**

**TWINTECH40**

**TWINTECH60**

dati tecnici   technical data			TWINTECH30	TWINTECH40	TWINTECH50	TWINTECH60
Kg	* capacità impasto   dough capacity		30	40	50	60
Kg	* capacità farina   flour capacity	min	2	2	2	2
		max	18	27	32	38
mm	dimensioni vasca   bowl dimensions	Ø	450	540	540	550
		H	300	316	342	392
Lt	volume vasca   bowl volume		45	63	75	87
cm <b>WxDxH</b>	dimensioni   dimensions		66x76x123	69x87x132	69x87x138	69x87x142
Kg	peso   weight		235	265	270	272
nr.	velocità   speed		2	2	2	2
nr.	battute/min.   bets/min.	speed 1	40	40	40	40
		speed 2	60	60	60	60
nr.	timer		2	2	2	2
Kw	potenza min.   power min.		1,1/1,6	1,5/2,2	1,5/2,2	1,5/2,2

\* capacità media con idratazione del 50-55% | average capacity with 50-55% water



impastatrici a bracci tuffanti | double-arm mixers | amasadoras a brazos de inmersión  
| pétrins à bras plongeants | рука-образный тестомес

**CARATTERISTICHE:** struttura in acciaio verniciato / vasca fissa / vasca e bracci in acciaio inox / 2 velocità (min. 40 e max. 60 battute/minuto) / protezione vasca in AR trasparente / trasmissione con ingranaggi speciali in Tecnopolimero (assenza di olio) / 2 timers di serie / alberi in movimento su cuscinetti a sfera / montate su ruote / voltaggio standard: 400V-3Ph-50 Hz / conformità norme CE. **Mod. TWINTeCH 30:** bracci impastatori fissi. **Mod. TWINTeCH 40-50-60:** un braccio regolabile | **FEATURES:** structure of painted steel / fixed bowl / bowl and arms of inox steel / 2 speeds (min. 40 and max. 60 beats/min) / bowl guard of special transparent plastic / driving by special Technopolymer gears (absence of oil) / 2 timers / driving shafts on ball bearings / supplied with wheels / standard voltage: 400V-3Ph-50 Hz / conformity to CE norms. **Mod. TWIN-TECH 30:** fixed mixing arms. **Mod. TWINTeCH 40-50-60:** one adjustable mixing arm | **CARACTERÍSTICAS:** Estructura de acero pintado / cuba fija / cuba y brazos de acero inox / 2 velocidades (min. 40 y max. 60 latidos/minutos) / protección cuba de plástico especial y transparente / transmisión con engranajes de Tecnopolimero (sin aceite) / 2 temporizadores / árboles en movimiento sobre cojinetes a esferas / montada sobre ruedas / voltaje estándar: 400V-3Ph-50 Hz / conformidad con las normas CE. **Mod. TWINTeCH 30:** brazos fijos. **Mod. TWINTeCH 40-50-60:** un brazo ajustable | **CARACTÉRISTIQUES:** structure en acier peint / cuve fixe / cuve et bras en acier inox / 2 vitesses (min. 40 et max. 60 battements/minute) / protection de la cuve en plastique spécial transparent / engrenages de transmission en Technopolymère (absence d'huile) / 2 minuteries / arbres mobiles sur roulements à billes / montée sur des roues / tension standard: 400V-3Ph-50 Hz / conformité aux normes CE. **Mod. TWINTeCH 30:** deux bras fixes. **Mod. TWINTeCH 40-50-60:** un bras réglable | **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:** корпус из окрашенной стали / стационарная дежа / дежа и месильные органы из нержавеющей стали / 2 скорости (мин. 40 и макс. 60 ударов в минуту) / защита дежи AR прозрачная / трансмиссия передачи специальная Технополимер (без масла) / 2 таймера / приводной вал на шарикоподшипниках / установлена на колесах / стандартное напряжение: 400В-3Ф-50 Гц / CE соответствия. **Mod. TWINTeCH 30:** фиксированные месильные органы. **Mod. TWINTeCH 40-50-60:** регулируется один из двух месильных органов



TWINTeCH30



TWINTeCH40-50-60



La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche e miglioramenti a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di preavviso. | The Company reserves the right to alter any details without any prior notice.



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

Domino S.r.l. - Viale dell'Industria, N. 96/A - 36015 Schio (VI) - ITALY - +39 0445 315415 - [info@dominovi.it](mailto:info@dominovi.it)