



MIXERS LINE

#dominostandard



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
- PETG transparent mobile bowl cover or stainless-steel grid
- Fitted on wheels
- Standard voltage: 400V/3ph/50Hz

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 timer
- Pannello comandi standard con doppio timer elettromeccanico
- Riparo mobile vasca in PETG trasparente o griglia inox
- Montata su ruote
- Voltaggio standard: 400V/3ph/50Hz



MAG
60



MAG 60 / 80 / 100 / 120 / 160 / 200



Control panel with two timers for **MAG**

Pannello comandi con due timer for **MAG**



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. 125
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
100**






 Domino S.r.l

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

 www.dominovi.it

 www.mamaliev.it

 info@dominovi.it

 +39.0445.315415

 +39.0445.319378

Seguici su

 [dominovi.it](https://www.instagram.com/dominovi.it)

 [dominovi.it](https://www.facebook.com/dominovi.it)



Check the online MAG
product page on dominovi.it
for real time updated data

Visita la pagina di MAG
sul sito dominovi.it per i dati
aggiornati in tempo reale

V25-01



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

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