



Lievito madre
sempre a tua
disposizione.

*Liquid natural
yeast always
at your disposal.*

MAMA

**Fermentatore
per lievito madre
liquido**

*Fermenter for
liquid natural
yeast*



 **Domino**[®]
BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

Adatta panificazione,
pizzeria e pasticceria:
con MAMA dimentica
miglioratori e
lievito compresso.

*Suitable for bakery,
pizza-making and
pastry: with MAMA
forget improvers
and compressed
yeast.*





Tecnologia, ricerca e innovazione: i tre dettami di MAMA

Il **Fermentatore per lievito madre liquido**, meglio conosciuto come MAMA, è una macchina tecnologica con tre fasi di lavoro (Miscelazione, Maturazione e Conservazione) in grado di generare e conservare lievito madre in forma liquida, dotata di programmi di controllo tempi e temperature.

Questa macchina innovativa gestisce in automatico la gestione del lievito naturale, permettendo di ottenere un notevole risparmio di ore di lavoro e di lavorare con maggior facilità il lievito madre ottenendo un prodotto sempre uniforme, fragrante e digeribile.

Mama è stata progettata per soddisfare le esigenze di professionisti quali **panettieri, pasticceri e pizzaioli**. Il suo prodotto Mamaliev ha portato alla creazione del Mamaliev Club. Un progetto firmato Domino che ha come obiettivo quello di creare sinergia e portare qualità, conoscenza ed esperienza. Inoltre, Domino mette a disposizione l'Art-Lab, un laboratorio dedicato, e il supporto tecnico e formativo di 5 Tecnologi altamente qualificati.

Technology, research and innovation: three guiding principles for MAMA

*The **liquid sourdough fermenter**, better known as MAMA, is a technological machine with three working stages (Blending, Maturation and Storage) designed to produce and preserve liquid sourdough, equipped with time and temperature control programs.*

This innovative machine handles liquid natural yeast automatically, allowing for significant savings in labor hours and easier processing of sourdough starter, resulting in a product that is always uniform, fragrant and digestible.

*MAMA was designed to meet the needs of professionals such as **bakers, pastry chefs, and pizza makers**. Its product, Mamaliev, led to the creation of the Mamaliev Club—a project by Domino aimed at fostering synergy and promoting quality, knowledge, and experience. In addition, Domino provides the Art-Lab, a dedicated laboratory, and the technical and training support of 5 highly qualified Technologists.*



FACILE DA USARE
EASY TO USE



AFFIDABILE
RELIABLE



VERSATILE
VERSATILE



VANTAGGI QUALITATIVI QUALITATIVE ADVANTAGES

- Prodotti più saporiti, più profumati, più salubri e più digeribili;
- Aumento della stabilità e della conservabilità del prodotto;
- Riduzione del contenuto di sale;
- Riduzione dell'apporto glicemico con abbinamento a farine cruscali;
- Ricco apporto di vitamine e sali minerali;
- Maggiore senso di sazietà per la ricchezza di nutrienti;
- Difesa contro sostanze proteiche che causano l'intolleranza al grano;
- Effetti benefici su flora intestinale perché neutralizza numerosi patogeni;

Manuali video di tutte le funzioni TOUCH disponibili

- More flavorful, more fragrant, healthier, and more digestible products;*
 - Increased stability and shelf life of the product;*
 - Reduction of salt content;*
 - Lower glycemic load when combined with bran flours;*
 - Rich in vitamins and minerals;*
 - Greater sense of satiety due to nutrient richness;*
 - Protection against protein substances that cause wheat intolerance;*
 - Beneficial effects on intestinal flora as it neutralizes numerous pathogens.*
- Video manuals of all TOUCH functions available***



VANTAGGI PRATICI PRACTICAL ADVANTAGES

- Facile gestione dei rinfreschi del lievito;**
 - Possibilità di **prelevare il lievito pronto in ogni momento** della giornata;
 - Azzera il rischio di errore umano;**
 - Mantenimento costante delle temperature di fermentazione e conservazione;
- Easy management of sourdough refreshments;*
- Possibility of taking ready sourdough at any time of the day;*
- It eliminates the risk of human error;*
- Constant maintenance of fermentation and storage temperatures.*



VANTAGGI PROMOZIONALI PROMOTIONAL ADVANTAGES

- Vendita di prodotti a lievito madre ogni giorno** e non in giorni prestabiliti;
 - Prodotti a basso contenuto di lievito compresso;
 - Prodotti a **etichetta pulita** (senza miglioratori, additivi e conservanti).
- Sale of sourdough products every day, not just on specific days;*
- Products with low compressed yeast content;*
- Clean label products (no improvers, additives, or preservatives).*



**PIZZA
MAKING**



**BREAD
MAKING**



**PASTRY
MAKING**

<4h

**PER AVERE LIEVITO
PRONTO ALL'USO
TO HAVE YEAST
READY TO USE**

72h

**DI CONSERVAZIONE
SENZA RINFRESCHI
OF PRESERVATION
WITHOUT REFRESHMENTS**



Con Mamaliev è possibile creare Grandi Lievitati (Panettone, Pandoro e Colombe) prelevando il lievito direttamente dalla macchina. Disponibile la VIDEO RICETTA!

With Mamaliev it is possible to create Great Leavits (Panettone, Pandoro and Colomba) by taking the yeast directly from the machine. VIDEO RECIPE available!



VANTAGGI ECONOMICI
ECONOMIC ADVANTAGES

Riduzione nell'utilizzo di lievito compresso;

Riduzione nell'utilizzo di additivi chimici;

Valorizza e rende più economico il tuo prodotto.

Reduction in the use of compressed yeast;

Reduction in the use of chemical additives;

Increased economic value of the products.

**Valorizza
il tuo lavoro.**

*Value
your work.*

5.0 DOMINO
AUTOMATION
TECHNOLOGY

PER MODELLI MAMA TOUCH | Possibilità di predisposizione 5.0

Scopri l'interconnessione della macchina al sistema produttivo, con la possibilità di verificare lo stato di avanzamento della produzione, i tempi e l'ottimizzazione degli interventi di manutenzione, oltre alla telediagnosi di errori e al risparmio energetico.

FOR MAMA TOUCH MODELS | 5.0 compatibility available

Discover the interconnection of the machine to the production system, with the possibility of verification of production progress, timing and optimisation of maintenance work, as well as remote diagnostics of errors and energy savings.

**TOUCH SCREEN MAMA 15 TOUCH
/30TOUCH/80 TOUCH
/120 TOUCH/300 TOUCH**

**RUBINETTO INOX A
TAGLIO DA 2"½
ESTRAIBILE PER
PULIZIA**

**INOX TAP OF 2" ½
REMOVABLE FOR
CLEANING**

**DISPLAY DIGITALE PER
MAMA 15/30/80/120**

**DIGITAL DISPLAY FOR
MAMA 15/30/80/120**

**DOPPIO UTENSILE
ESTRAIBILE PER
MAMA300TOUCH**

**REMOVABLE
DOUBLE TOOL FOR
MAMA300TOUCH**

**UTENSILE
ESTRAIBILE PER
MAMA15/30/80/120**

**REMOVABLE
MIXING TOOL FOR
MAMA15/30/80/120**

**PARETI INTERNE
VASCA CON SISTEMA
ANTI GHIACCIO**

**BOWL INSIDE WALL
WITH DE-ICING
SYSTEM**



CARATTERISITICHE TECNICHE

MAMA 15 | MAMA 30 | MAMA 80 | MAMA 120 WITH DIGITAL DISPLAY
MAMA 15 TOUCH | MAMA 30 TOUCH | MAMA 80 TOUCH | MAMA
120 TOUCH | MAMA 300 TOUCH WITH TOUCH SCREEN

Versioni disponibili:

- MAMA 15, 30, 80, 120 con display
- MAMA 15, 30, 80, 120 e 300 TOUCH con touch screen

4 programmi per la gestione delle fasi

Modelli TOUCH: Luce a led illuminazione vasca

Tutti i modelli sono equipaggiati di ruote

Display con controllo costante temperatura prodotto e tempo di ogni fase

Interventi del software in caso di blackout

Flessibilità gestione fasi

Allarmi visivi e acustici

Range temperatura (ambiente): 4°C - 40°C

Controllo automatico temperatura frigo/resistenza

Gradienti termici per salita/discisa temperatura prodotto

Struttura vasca e utensile in acciaio inox

Dotata di Tecnologia antighiaccio

Rubinetto inox a taglio da 2" ½ estraibile per pulizia

Velocità utensile variabile con inverter

Blocco utensile in caso di sovradosaggio farina

Riparo vasca in PETG trasparente

Sensore di livello prodotto: di serie in MAMA300TOUCH

Doppio utensile di serie in MAMA300TOUCH

Modelli TOUCH: possibilità di avere il lievito alla temperatura e all'ora desiderata

In fase conservazione possibilità di aumentare la temperatura per immediato utilizzo del lievito

Voltaggio standard tutti i modelli: 220V/1ph/50-60Hz

Voltaggio per MAMA300TOUCH: 400V/3+N+T/50-60Hz

OPTIONAL:

- Bilancia integrata tramite celle di carico con conta litri per il carico automatico dell'acqua
- Sensore di livello

TECHNICAL FEATURES

MAMA 15 | MAMA 30 | MAMA 80 | MAMA 120 CON DISPLAY DIGITALE
MAMA 15 TOUCH | MAMA 30 TOUCH | MAMA 80 TOUCH | MAMA
120 TOUCH | MAMA 300 TOUCH CON TOUCH SCREEN

Available models:

- MAMA 15, 30, 80, 120 with display
- MAMA 15, 30, 80, 120 and 300 TOUCH with touchscreen

4 dedicated programs for managing the phases

TOUCH models: LED light tank lighting

All models are equipped with wheels

Display with constant product temperature and time control of each phase

Software interventions in the event of blackout

Phase management flexibility

Visual and acoustic alarms

Temperature range (room): 4°C - 40°C

Thermal gradient for product temperature rise/drop

Thermal gradients for controlled temperature increase/decrease

Tank and tool structure made of stainless steel

Equipped with Anti-Ice Technology

Equipped with de-icing system

Removable 2" ½ stainless steel tap for cleaning

Variable tool speed with inverter

Tool lock in case of flour overloading

Transparent PETG bowl guard

Product level sensor: standard in MAMA300TOUCH

Double tool: standard in MAMA300TOUCH

TOUCH models: Option to keep the yeast at the desired temperature at a specific time

During preservation, the option to increase the temperature for immediate yeast use

Standard Voltage for all models: 220V/1ph/50-60Hz

Voltage for MAMA300TOUCH: 400V/3+N+T/50-60Hz

OPTIONAL:

- Integrated scale with load cells for automatic water loading via liter counter
- Level sensor



Prodotti profumati
& fragranti, sempre.
Aromatic & fragrant
products, always.

Risparmia tempo e denaro con MAMA.

MAMA è il fermentatore di lievito madre liquido studiato apposta per te: scopri il modello più adatto alle tue esigenze produttive e lasciati trasportare nel mondo del lievito madre liquido MAMALIEV.

Save time and money with MAMA.

MAMA is the liquid natural yeast fermenter designed just for you: discover the model best suited to your production needs and immerse yourself in the world of MAMALIEV liquid sourdough.



POSSIBILITÀ DI FORMAZIONE
TRAINING OPTIONS



ASSISTENZA GARANTITA
GUARANTEED SUPPORT



CONSULENZA PERSONALIZZATA
TAILOR-MADE CONSULTING



LEAVEN LINE		MAMA 15/15 TOUCH	MAMA 30/30 TOUCH	MAMA 80/80 TOUCH	MAMA 120/120 TOUCH	MAMA 300 TOUCH
Bowl capacity	Lt	17	30	87	120	320
Production capacity	kg	14	25	73	100	270
Useful capacity	kg	10	20	58	80	215
Temperature range (room)	°C	4/40°C	4/40°C	4/40°C	4/40°C	4/40°C
Dimensions WxDxH	cm	62,5x72x65	70,5x76,5x124	89,2x93,5x142	89,2x93,5x159	111x130x165
Weight	Kg	74	107	208	226	454
Power	Kw	0.7	0.9	1.8	2.3	7.5
Min. product in bowl	Kg	6	10	30	45	90




 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)



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

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