

# Mixers Line

**MIX**



**SPIRAL MIXERS WITH ONE MOTOR  
IMPASTATRICI A SPIRALE AD UN MOTORE**

 **Domino**  
BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

## SPIRAL MIXERS WITH ONE MOTOR

### TECHNICAL FEATURES

- + Structure of painted steel
- + Bowl guard of transparent ABS
- + Fixed bowl
- + Bowl and spiral tool of inox steel
- + Conformity to CE norms

#### MIX5

- + 1 speed
- + Voltage: 220V/1Ph/50Hz

#### MIX10/20/30/40

- + 1 or 2 speeds
- + Central column
- + Voltage: 400V/3Ph/50Hz  
(optional: single-phase for one-speed models only)

#### MIX50/60

- + 2 speeds and 1 timer
- + Central column
- + Voltage: 400V/3Ph/50Hz

Central column from MIX10 to MIX60.

Piantone centrale da MIX10 to MIX60.



Bowl guard of transparent abs.

Riparo in abs trasparente.



## IMPASTATRICI A SPIRALE AD UN MOTORE

### CARATTERISTICHE TECNICHE

- + Struttura in acciaio verniciato
- + Riparo in ABS trasparente
- + Vasca fissa
- + Vasca e spirale in acciaio inox
- + Conformità norme CE

#### MIX5

- + 1 velocità
- + Voltaggio: 220V/1Ph/50Hz

#### MIX10/20/30/40

- + 1 o 2 velocità
- + Piantone centrale
- + Voltaggio: 400V/3Ph/50Hz  
(optional: monofase nei modelli ad una velocità)

#### MIX 50/60

- + 2 velocità e 1 timer
- + Piantone centrale
- + Voltaggio: 400V/3Ph/50Hz

Anti-vibration feet.

Piedini anti-vibrazione.



MIXERS LINE		MIX5	MIX10/10S	MIX20/20S	MIX30/30S	MIX40/40S	MIX50	MIX60
Dough capacity *	Kg	5	10	18	25	35	50	60
Flour capacity (min-max) *	Kg	Min. 1 Max. 3	Min. 1,5 Max. 6	Min. 3 Max. 12	Min. 3,5 Max. 16	Min. 5 Max. 23	Min. 6 Max. 33	Min. 7 Max. 40
Bowl volume	Lt	7,5	12	23	32	48	63	85
Bowl dimensions	cm	Diam. 26 H. 15	Diam. 26 H. 21	Diam. 36,5 H. 24,5	Diam. 40 H. 26	Diam. 50 H. 27	Diam. 50 H. 32	Diam. 55 H. 36
Machine Dimensions WxDxH	cm	27x45x37	28x52x58	39x69x67	42x72x67	53x83x72	53x94x103	58x99x107
Weight	Kg	30	47	67	72	100	185	215
Speed	nr.	1	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2
Power	Kw	0,25	0,55/0,45-0,3	0,75**/0,75-0,55	0,75**/0,75-0,55	1,5/2,2-1,5	3/1,5	3/1,5

\* Average capacity with 50-55% water.

\*\* If single phase: Kw 0,9.

**MIX 5 10 20 30 40 50 60**



# MIX 5 10 20 30 40 50 60



MIX 5



MIX 20

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)