



Design compatto
per grandi
performance.

Compact design
for great
performance.

SM

Planetarie
da banco

*Tabletop
planetary
mixers*



Domino[®]

BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

Con SM puoi gestire
ogni impasto,
grande o piccolo.

*With SM you can
handle any dough,
big or small.*





Precisione e qualità a portata di mano: le alleate perfette per la tua attività.

La planetaria da banco SM è una macchina d'eccellenza progettata per offrire prestazioni impeccabili in ogni lavorazione, garantendo impasti omogenei e ben strutturati grazie alla sua versatilità e precisione.

Affidabile e compatta, SM è ideale per chi cerca un'attrezzatura professionale che unisca robustezza e silenziosità, perfetta per l'utilizzo quotidiano in laboratori di pasticceria, panificazione, gelateria e ristorazione.

Ogni dettaglio della planetaria SM è pensato per semplificare il lavoro: dagli utensili facilmente intercambiabili ai piedini antiscivolo per una stabilità ottimale, fino al micro di sicurezza della vasca per garantire un utilizzo sempre sicuro.

Precision and quality at your fingertips: the perfect allies for your business.

The SM tabletop planetary mixer is a machine of excellence designed to offer impeccable performance in every process, guaranteeing homogeneous and well-structured doughs thanks to its versatility and precision.

Reliable and compact, the SM is ideal for those looking for professional equipment that combines sturdiness and quiet operation, perfect for daily use in pastry, bakery, ice cream and catering workshops.

Every detail of the SM planetary mixer is designed to simplify work: from the easily interchangeable tools to the non-slip feet for optimal stability, to the bowl safety micro to ensure safe use at all times.



FACILE DA USARE
EASY TO USE



AFFIDABILE
RELIABLE



VERSATILE
VERSATILE



VANTAGGI QUALITATIVI QUALITATIVE ADVANTAGES

Ideale per impasti omogenei e ben lavorati;

Struttura robusta per una lunga durata;

Utensili di alta qualità in acciaio inox e alluminio;

Design compatto e accattivante;

Protezione in PETG trasparente per avere tutto sempre sotto controllo;

Movimento fluido grazie ai cuscinetti a sfera;

Velocità regolabile per lavorazioni precise;

Ideal for homogeneous, well-processed dough;

Sturdy construction for long life;

High-quality stainless steel and aluminum tools;

Compact, attractive design;

Transparent PETG cover to keep everything under control at all times;

Smooth motion thanks to ball bearings;

Adjustable speed for precise processing;



VANTAGGI PRATICI PRACTICAL ADVANTAGES

Utensili intercambiabili con un solo gesto;

Piedini antiscivolo per massima stabilità;

Micro di sicurezza in vasca per un utilizzo senza rischi;

Pulizia veloce e semplice grazie ai componenti rimovibili;

Adatta a ogni esigenza con tre modelli disponibili;

Timer integrato per una gestione ottimale;

One-touch interchangeable tools;

Non-slip feet for maximum stability;

In-bowl safety micro for risk-free use;

Quick and easy cleaning with removable components;

Adapted to every need with three models available;

Integrated timer for optimal management;



VANTAGGI PROMOZIONALI PROMOTIONAL ADVANTAGES

Perfetta per laboratori artigianali e ristorazione

Soddisfa le esigenze di bar, pasticcerie e gelaterie

Attrezzatura professionale per risultati sempre eccellenti

Perfect for craft and catering workshops

Meets the needs of bars, pastry shops and ice cream parlors

Professional equipment for consistently excellent results



**PIZZA
MAKING**



**BREAD
MAKING**



**PASTRY
MAKING**

3

**MODELLI STUDIATI
PER OGNI ESIGENZA**
*MODELS DESIGNED
FOR EVERY NEED*

**Una planetaria, mille usi:
massima sicurezza,
zero compromessi.**

*One planetary,
a thousand uses:
maximum safety, zero
compromise.*



VANTAGGI ECONOMICI *ECONOMIC ADVANTAGES*

Investimento duraturo per ogni laboratorio

Manutenzione semplice e a basso costo

Perfetta per lavorazioni multiple con un unico acquisto

Progettata per ridurre il consumo energetico

Lasting investment for every lab

Easy and low-cost maintenance

Perfect for multiple processing with a single purchase

Designed to reduce energy consumption

Valorizza il tuo lavoro.

Value your work.

**CONVOGLIATORE
LIQUIDI SM12-SM20.**

*CONVEYOR FOR
LIQUID ADDITION
SM12-SM20.*



**PANNELLO CONTROLLO
SM12-SM20.**

*CONTROL PANEL
SM12-SM20.*



**PULSANTE DI SGANCIO
TESTA E REGOLATORE
VELOCITÀ SM7.**

*BUTTON FOR HEAD
UNLOCKING AND SPE-
ED REGULATOR SM7.*



**STAND FOR
SM12-SM20.**

*SUPPORTO
PER SM12-SM20.*



**VASCA CON MANIGLIE
E FASCIA DI RINFORZO
SM12-SM20.**

*BOWL WITH HANDLES
AND STIFFENING BAND
SM12-SM20.*



**PIEDINI REGOLABILI
IN ACCIAIO INOX
SM12-SM20.**

*ADJUSTABLE FEET
OF INOX STEEL
SM12-SM20.*



CARATTERISITICHE TECNICHE

SM 7 12 20

Struttura in acciaio verniciato
Vasca in acciaio inox
Utensili: frusta, gancio e spatola
Variatore di velocità elettronico
Voleggio di serie: 220-240V/1ph/50-60Hz

SM 7

Vasca in acciaio inox con maniglia e 3 utensili
Capacità vasca: 6,8 lt
Struttura in acciaio verniciato
Testa ribaltabile
Riparo in PETG trasparente
Allarme acustico di sicurezza

SM 12 / SM 20

Capacità vasca: 12 lt per SM12 - 20 lt per SM 20
Struttura in acciaio verniciato
Vasca e 3 utensili in acciaio inox
Vasca completa di maniglie e fascia di rinforzo
Riparo in PETG trasparente
Piedini regolabili in acciaio inox antiscivolo
Variatore elettronico di velocità
Timer

TECHNICAL FEATURES

SM 7 12 20

Structure of painted steel
Bowl of inox steel
Tools: whisk, hook and blade
Electronic variable speed
Standard voltage: 220-240V/1ph/50-60Hz

SM 7

Stainless steel tub with handle and 3 tools
Bowl capacity: 6,8 lt
Structure in painted steel
Tilting head
Guard of transparent PETG
Acoustic safety alarm

SM 12 / SM 20

Bowl capacity: 12 lt for SM12 - 20 lt for SM 20
Structure of painted steel
Bowl and 3 tools of inox steel
Bowl with handles and stiffening band
Shockproof guard of transparent PETG
Adjustable non-slip stainless steel feet
Electronic variable speed
Timer



SM 12



SM 20



Non c'è limite
alla tua creatività.
*There is no limit
to your creativity.*

Bar, pasticcerie,
panifici: SM è pronta
per ogni sfida.

*Bars, pastry shops,
bakeries: SM is ready
for any challenge.*



POSSIBILITÀ DI FORMAZIONE
TRAINING OPTIONS



ASSISTENZA GARANTITA
GUARANTEED SUPPORT



CONSULENZA PERSONALIZZATA
TAILOR-MADE CONSULTING

SM 7



UTENSILI SM 12/20
SM 12/20 TOOLS

IN ACCIAIO INOX
IN STAINLESS STEEL



UTENSILI SM 7
SM 7 TOOLS



IN ACCIAIO INOX
IN STAINLESS STEEL

IN ALLUMINIO
IN ALUMINIUM

IN ALLUMINIO
IN ALUMINIUM

MIXERS LINE		SM 7	SM 12	SM 20
Dough capacity*	Lt	6,8	12	20
Dimensions WxDxH	cm	23,1x55x39,5	43x52x66	50x55x80,5
Dimensions with trolley WxDxH		/	49x62,5x127	57x73x152,5
Weight	Kg	18	46	56
Weight with trolley			77	94
Power (peak)	-	500 W (peak 700 W)	0,37 kW	0,55 kW



 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 SM sul
sito dominovi.it per i dati
aggiornati in tempo reale
*Check the online SM
product page on dominovi.it
for real time updated data*