



L'impastatrice a  
bracci tuffanti che  
esalta ogni impasto.

*The twin-arm mixer  
that enhances  
every dough.*

# TUFF & TWINTECH

Impastatrici a  
bracci tuffanti

*Twin-arm  
mixers*



 **Domino**<sup>®</sup>  
BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

Con TUFF, precisione  
e delicatezza sono  
di casa.

*With TUFF, precision  
and gentleness are  
at home.*





## Tradizione e innovazione si incontrano: l'impastatrice che respira qualità.

L'impastatrice a bracci tuffanti TUFF è una macchina di eccellenza progettata per garantire impasti perfetti grazie al movimento dei suoi due bracci tuffanti, che ossigenano la massa e riducono al minimo il surriscaldamento.

**Questa macchina affidabile e versatile permette di lavorare impasti di alta qualità, assicurando risultati sempre uniformi, soffici e ben sviluppati.**

TUFF è stata progettata per soddisfare le esigenze di **panettieri, pasticceri e pizzaioli**, combinando tradizione e innovazione per accompagnarli nella creazione dei loro capolavori. In Domino, crediamo che ogni impasto sia un'arte, e siamo entusiasti di condividere con voi la nostra impastatrice a bracci tuffanti, simbolo di qualità ed efficienza senza tempo.

## Tradition and innovation meet: the mixer machine that breathes quality.

*The double-arm mixer TUFF is a machine of excellence designed to guarantee perfect dough thanks to the movement of its two plunging arms, which oxygenate the mass and minimise overheating.*

*This reliable and versatile machine allows you to knead high quality dough, ensuring uniform, soft and well-developed results every time.*

*TUFF is designed to meet the needs of **bakers, pastry chefs and pizza makers**, combining tradition and innovation to accompany them in the creation of their masterpieces. At Domino, we believe that every dough is an art, and we are excited to share with you our plunger mixer, a symbol of timeless quality and efficiency.*



**FACILE DA USARE**  
*EASY TO USE*



**AFFIDABILE**  
*RELIABLE*



**VERSATILE**  
*VERSATILE*





## VANTAGGI QUALITATIVI QUALITATIVE ADVANTAGES

Impasto ossigenato e soffice: il movimento migliora struttura e qualità.

Zero surriscaldamento: preserva gusto, fragranza e caratteristiche organolettiche.

Come fatto a mano: ideale per lavorare anche gli impasti più sensibili.

Versatilità unica: perfetta per impasti con idratazione fino al 120%.

Pensata per artigiani e professionisti di panifici, pasticcerie, bar e gelaterie.

*Oxygenated and soft dough: the movement improves structure and quality.*

*No overheating: preserves taste, fragrance and organoleptic characteristics.*

*As handmade: ideal for working even the most sensitive dough.*

*Unique versatility: perfect for doughs with up to 120% hydration.*

*Designed for artisans and professionals in bakeries, pastry shops, bars and ice cream parlours.*



## VANTAGGI PRATICI PRACTICAL ADVANTAGES

Silenziosa e intuitiva, perfetta per ambienti professionali;

Con Easy-Up, i bracci si fermano in alto per facilitare l'estrazione dell'impasto;

Struttura robusta in acciaio inox che assicura una lunga durata;

Da 46 a 155 kg di capacità la rendono adatta a ogni esigenza produttiva;

Design intuitivo permette di lavorare con precisione e semplicità in ogni situazione;

*Noiseless and intuitive, perfect for professional environments;*

*With Easy-Up, the arms stop at the top to facilitate dough extraction;*

*Robust stainless steel construction for long life;*

*From 46 to 155 kg capacity make it suitable for every production requirement;*

*Intuitive design allows you to work with precision and simplicity in every situation;*



## VANTAGGI PROMOZIONALI PROMOTIONAL ADVANTAGES

Combina performance, affidabilità e un design moderno;

È ideale per valorizzare prodotti artigianali e offrire ai clienti risultati di alta qualità;

La scelta perfetta per artigiani che cercano innovazione e risultati eccellenti;

*Combines performance, reliability and modern design;*

*It is ideal for enhancing handcrafted products and offering customers high-quality results;*

*The perfect choice for craftsmen seeking innovation and excellent results;*



**PIZZA  
MAKING**



**BREAD  
MAKING**



**PASTRY  
MAKING**

FINO A  
UP TO **120%**

**DI IDRATAZIONE  
MASSIMA  
OF MAXIMUM  
HYDRATION**

FINO A  
UP TO **155 Kg**

**DI CAPACITÀ  
MASSIMA  
OF MAXIMUM  
CAPACITY**

**Robusta fuori,  
impeccabile dentro:  
il tuo partner ideale.**

*Tough on the  
outside, flawless  
on the inside: your  
ideal partner.*



## VANTAGGI ECONOMICI *ECONOMIC ADVANTAGES*

Investimento duraturo con materiali robusti e poca manutenzione;

Alta capacità e consumi ottimizzati per maggiore produttività;

Precisione che riduce sprechi e valorizza ogni lavorazione;

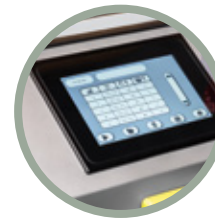
*Long-lasting investment with robust materials and low maintenance;*

*High capacity and optimised consumption for higher productivity;*

*Precision that reduces waste and makes the most of every process;*

# Valorizza il tuo lavoro.

## *Value your work.*



**PANNELLO DI CONTROLLO TUFF HYDRO.**  
CONTROL PANEL TUFF HYDRO.



**PANNELLO DI CONTROLLO TUFF.**  
CONTROL PANEL TUFF.



**PANNELLO DI CONTROLLO TUFF 2T/  
TWINTECH 2T.**  
CONTROL PANEL TUFF 2T/  
TWINTECH 2T.



**PANNELLO DI CONTROLLO TUFF INV/  
TWINTECH INV**  
CONTROL PANEL TUFF INV/  
TWINTECH INV

## CARATTERISITICHE TECNICHE

TUFF/2T/INV 45 55 65 95 110 130 160 | TUFF HYDRO 45 55 65 95  
110 130 160 | TWINTECH 2T/INV 30 45 55

Struttura in acciaio verniciato su ruote  
Vasca fissa in acciaio inox di grosso spessore  
Riparo in PETG trasparente e acciaio  
Bracci impastatori in inox e parte superiore in ghisa, di cui uno sollevabile in altezza per tutti i modelli (tranne TWINTECH 30)  
Bracci fissi in inox per i modelli TWINTECH 30  
Ingranaggi in bagno d'olio per modelli TUFF - Ingranaggi in Tecnopolimero (no olio) per modelli TWINTECH  
Alberi in movimento su cuscinetti a sfera  
Montate su ruote  
Nr. battute/minuto di serie: min. 40 - max. 60  
Nr. battute/minuto in TUFF INV: min. 35 - max. 70  
Nr. battute/minuto in TUFF HYDRO: min. 35 - max. 80 (BRACCI)  
Nr. giri minuto: min. 5 - max. 14 (VASCA)  
Memoria interna per ricettario su TUFF HYDRO  
Voleggio di serie: 400V/3ph/50Hz

## TECHNICAL FEATURES

TUFF/2T/INV 45 55 65 95 110 130 160 | TUFF HYDRO 45 55 65 95  
110 130 160 | TWINTECH 2T/INV 30 45 55

Structure of painted steel mounted on wheels  
Fixed bowl of thick stainless steel  
Bowl guard of transparent PETG and steel  
Mixing arms of stainless steel and upper part of cast-iron, one arm can be raised in height for all models (except TWINTECH 30)  
Fixed stainless steel arms for TWINTECH 30 models  
Gears in oil-bath for TUFF models - Gears of Technopolymer (no oil) for TWINTECH models  
Shafts moving on ball bearings  
Mounted on wheels  
Standard no. of beats/minute: min. 40 - max. 60  
No. beats/minute on TUFF INV: min. 35 - max. 70  
No. beats/minute on TUFF HYDRO: min. 35 - max 80 (ARMS)  
RPM: min. 5 - max. 14 (BOWL)  
Internal memory for cookbook on TUFF HYDRO  
Standard voltage: 400V/3ph/50Hz

TWINTECH  
30 2T



TUFF 55 2T /  
TWINTECH 55 2T



TUFF 45 INV /  
TWINTECH 45 INV



TUFF 65  
HYDRO



L'eccellenza al servizio  
della tua arte.  
*Excellence at the  
service of your art.*

# Ogni dettaglio è perfettamente studiato.

*Every detail is perfectly thought out.*

MIXERS LINE		TWINTeCH 30	TWINTeCH 45	TWINTeCH 55
<b>Dough capacity *</b>	Kg	33	46	57
<b>Flour capacity (min-max) *</b>	Kg	Min. 2 Max. 21	Min. 2 Max. 29	Min. 2 Max. 35
<b>Bowl volume</b>	Lt	47	67	81
<b>Bowl diameter</b>	mm	452	540	550
<b>Bowl height</b>	mm	302	292	342
<b>Dim. WxDxH TWINTeCH 2T</b>	cm	70x76x123	70x87x133	70x88x140
<b>Dim. WxDxH TWINTeCH INV</b>	cm	75x76x123	75x87x133	75x88x140
<b>Weight</b>	Kg	235	265	272
<b>Speed for mod. TWINTeCH 2T</b>	nr.	2	2	2
<b>Speed for mod. TWINTeCH INV</b>	nr.	10 Speeds	10 Speeds	10 Speeds
<b>Beats/min. (min-max) mod. TWINTeCH 2T/ INV</b>	nr.	40-60	40-60	40-60
<b>Power TWINTeCH 2T</b>	kW	1,1 / 1,6	1,1 / 1,6	1,1 / 1,6
<b>Power TWINTeCH INV</b>	kW	1,85	1,85	1,85

\*Average capacity with 60% water - Capacità media con 60% di acqua

MIXERS LINE		TUFF 45	TUFF 55	TUFF 65	TUFF 95	TUFF 110	TUFF 130	TUFF 160
<b>Dough capacity *</b>	Kg	46	57	64	100	110	130	155
<b>Flour capacity (min-max) *</b>	Kg	Min. 2 Max. 29	Min. 2 Max. 36	Min. 2 Max. 41	Min. 5 Max. 64	Min. 5 Max. 71	Min. 10 Max. 83	Min. 10 Max. 100
<b>Bowl volume</b>	Lt	67	81	95	145	157	187	221
<b>Bowl diameter</b>	mm	540	550	550	680	680	780	780
<b>Bowl height</b>	mm	292	342	390	400	430	390	460
<b>Dimensions WxDxH TUFF</b>	cm	65x87x133	65x88x140	65x87x142	79x107x164	79x107x167	93x110x184	93x110x191
<b>Dim. WxDxH mod. TUFF 2T</b>	cm	70x87x133	70x88x140	70x87x142	84x107x164	84x107x167	93x110x184	93x110x191
<b>Dim. WxDxH mod. TUFF INV</b>	cm	76x87x133	76x88x140	76x87x142	88x107x164	88x107x167	103x110x184	103x110x191
<b>Dim. WxDxH mod. TUFF HYDRO</b>	cm	76x87x133	76x88x140	76x87x142	89x107x164	89x107x167	104x110x184	104x110x191
<b>Weight</b>	Kg	296	299	300	489	490	736	745
<b>Speed mod. TUFF/2T</b>	nr.	2	2	2	2	2	2	2
<b>Speed mod. TUFF INV/HYDRO</b>	nr.	10 Speeds	10 Speeds	10 Speeds	10 Speeds	10 Speeds	10 Speeds	10 Speeds
<b>Strokes/min. (min-max) mod. TUFF/2T</b>	nr.	40-60	40-60	40-60	40-60	40-60	40-60	40-60
<b>Strokes/min. (min-max) mod. TUFF INV</b>	nr.	35-70	35-70	35-70	35-70	35-70	35-70	35-70
<b>Strokes/min. (min/max) RPM (min/max) mod. TUFF HYDRO</b>	nr.	Arm (35-80) Bowl (5-14)	Arm (35-80) Bowl (5-14)	Arm (35-80) Bowl (5-14)	Arm (35-80) Bowl (5-14)	Arm (35-80) Bowl (5-14)	/	/
<b>Power TUFF</b>	kW	1,5/2,2	1,5 / 2,2	1,5 / 2,2	2 / 3,2	2 / 3,2	3,7 / 5,9	3,7 / 5,9
<b>Power TUFF INV e HYDRO</b>	kW	2,2	2,2	2,2	3,37	3,37	6	6

\*Average capacity with 50-55% water - Capacità media con 50-55% di acqua



**POSSIBILITÀ DI FORMAZIONE**  
TRAINING OPTIONS



**ASSISTENZA GARANTITA**  
GUARANTEED SUPPORT





**CONSULENZA PERSONALIZZATA**  
TAILOR-MADE CONSULTING

**TUFF** è l'impastatrice a bracci tuffanti progettata per i professionisti come te: scegli il modello perfetto per le tue esigenze produttive e scopri un nuovo modo di lavorare impasti di qualità superiore.

*TUFF is the kneading machine with plunging arms designed for professionals like you: choose the perfect model for your production needs and discover a new way of processing superior dough.*





 Domino S.r.l  
 Viale dell'Industria, 96/A  
36015 Schio (VI) - ITALY

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

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

 [info@dominovi.it](mailto: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 TUFF sul  
sito [dominovi.it](http://dominovi.it) per i dati  
aggiornati in tempo reale

*Check the online TUFF  
product page on [dominovi.it](http://dominovi.it)  
for real time updated data*