

*Mixers Line*

**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)
- + Bowl and spiral of inox steel
- + Guard of inox grid
- + Central column
- + Two speeds on the spiral
- + Reverse on the bowl
- + Control panel with two timers
- + Moving parts mounted on ball bearings
- + Fitted on wheels
- + Standard voltage: 400V-3Ph-50 Hz
- + Conformity to CE norms

Control panel with two timers.  
Pannello comandi con due timers.



Central column.  
Piantone centrale.

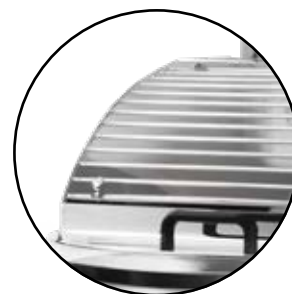


## IMPASTATRICI A SPIRALE A DUE MOTORI

### CARATTERISTICHE TECNICHE

- + Struttura in acciaio verniciato
- + Vasca fissa
- + Due motori (uno per la vasca e uno per la spirale)
- + Vasca e spirale in acciaio inox
- + Riparo in acciaio inox
- + Piantone centrale
- + Due velocità sulla spirale
- + Marcia inversa sulla vasca
- + Pannello comandi con due timers
- + Parti in movimento montati su cuscinetti a sfera
- + Montate su ruote
- + Voltaggio standard: 400V-3Ph-50 Hz
- + Conformità norme CE

Bowl guard of inox steel.  
Riparo in acciaio inox.



MIXERS LINE		MAG60	MAG80	MAG 100	MAG 120	MAG 160	MAG200
Dough capacity *	Kg	60*	80*	100*	120*	160*	200*
Flour capacity (min-max) *	Kg	Min. 3 / Max. 36	Min. 4 / Max. 50	Min. 4 / Max. 65	Min. 4 / Max. 80	Min. 5 / Max. 100	Min. 5 / Max. 125
Bowl volume	Lt	81	131	160	190	266	306
Bowl diameter	mm	55	70	75	75	85	90
Bowl height	mm	34	37	40	44	47	47
Machine Dimensions WxDxH	cm	59x100x110	73x120x140	78x125x140	78x130x140	87x143x157	93x143x157
Weight	Kg	250	380	390	395	660	680
Speed	nr.	2	2	2	2	2	2
Timer	nr.	2	2	2	2	2	2
Power - spiral	Kw	1,5 / 2,5	2,6 / 4,8	2,6 / 4,8	2,6 / 4,8	5 / 7,8	5 / 7,8
Power - bowl	Kw	0,37	0,37	0,55	0,55	0,75	0,75

\* Average capacity with 50-55% water.



# MAG 60 80 100 120 160 200



MAG 100



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)