



Domino S.r.l

Viale dell'Industria, 96/A
36015 Schio (VI) - ITALY

www.dominovi.it

www.mamalieiv.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



Valorizza la tua produzione con il lievito madre

Enhance your production with natural liquid yeast



MAMA

Fermentatore per lievito madre liquido
Sourdough fermenter



Adatta per 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 (Mixing, 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 large leavened baked products (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 il tuo prodotto;
- Reduction in the use of compressed yeast;*
- Reduction in the use of chemical additives;*
- Enhance your product;*

Valorizza il tuo lavoro.

Value your work.



**DOMINO
AUTOMATION
TECHNOLOGY**

PER MODELLI MAMA TOUCH | Possibilità di predisposizione 4.0

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 | 4.0 connection 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 8 TOUCH / 15 TOUCH
30TOUCH / 80 TOUCH
120 TOUCH / 300 TOUCH**



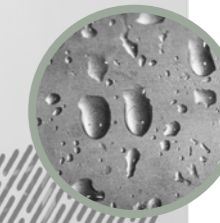
**DISPLAY DIGITALE PER
MAMA 8/15/30/80/120
DIGITAL DISPLAY FOR
MAMA 8/15/30/80/120**



**DOPPIO UTENSILE
ESTRAIBILE PER
MAMA 300 TOUCH
REMOVABLE
DOUBLE TOOL FOR
MAMA 300 TOUCH**



**UTENSILE ESTRAIBILE
PER MAMA 8/15/30/80/120
REMOVABLE MIXING TOOL
FOR MAMA 8/15/30/80/120**



**PARETI INTERNE
VASCA CON SISTEMA
ANTI GHIACCIO
BOWL INSIDE WALL
WITH DE-ICING
SYSTEM**

**RUBINETTO INOX A
TAGLIO DA 2" 1/2
ESTRAIBILE PER
PULIZIA**

**INOX TAP OF 2" 1/2
REMOVABLE FOR
CLEANING**



MAMA	Dimensioni Dimensions	Dimensioni rialzo Base dimensions	Peso Weight	Peso rialzo Base weight	Potenza Power	Voltaggio Voltage	Tipo di Gas Gas Type	Temp. ambiente Ambient temp.	Capacità Vasca Bowl capacity	Capacità produttiva Production capacity	Capacità utile Utility capacity	Min. prodotto Min. product
MAMA 8	443 x 587 x h527 mm	454 x 504 x h590 mm	44Kg	12Kg	0,3 Kw	208-230/1+N/50-60H	R 290	4/35°	8 Lt	6,5 Kg	5 Kg	2 Kg
MAMA 8 TOUCH	443 x 587 x h527 mm	454 x 504 x h590 mm	44Kg	12Kg	0,3 Kw	208-230/1+N/50-60H	R 290	4/35°	8 Lt	6,5 Kg	5 Kg	2 Kg
MAMA 15	625 x 720 x h650 mm	625 x 720 x h1130 mm	74Kg	23Kg	0,7 Kw	208-230/1+N/50-60H	R 290	4/35°	17 Lt	14 Kg	10 Kg	6 Kg
MAMA 15 TOUCH	625 x 720 x h650 mm	625 x 720 x h1130 mm	74Kg	23Kg	0,7 Kw	208-230/1+N/50-60H	R 290	4/35°	17 Lt	14 Kg	10 Kg	6 Kg
MAMA 30	705 x 765 x h1240 mm	-	107 Kg	-	0,9 Kw	208-230/1+N/50-60H	R 290	4/35°	30 Lt	25 Kg	20 Kg	10 Kg
MAMA 30 TOUCH	705 x 765 x h1240 mm	-	107 Kg	-	0,9 Kw	208-230/1+N/50-60H	R 290	4/35°	30 Lt	25 Kg	20 Kg	10 Kg
MAMA 80	892 x 935 x h1420 mm	-	208 Kg	-	1,8 Kw	208-230/1+N/50-60H	R 290	4/35°	87 Lt	73 Kg	58 Kg	30 Kg
MAMA 80 TOUCH	892 x 935 x h1420 mm	-	208 Kg	-	1,8 Kw	208-230/1+N/50-60H	R 290	4/35°	87 Lt	73 Kg	58 Kg	30 Kg
MAMA 120	892 x 935 x h1590 mm	-	226 Kg	-	2,3 Kw	208-230/1+N/50-60H	R 290	4/35°	120 Lt	100 Kg	80 Kg	45 Kg
MAMA 120 TOUCH	892 x 935 x h1590 mm	-	226 Kg	-	2,3 Kw	208-230/1+N/50-60H	R 290	4/35°	120 Lt	100 Kg	80 Kg	45 Kg
MAMA 300 TOUCH	1110 x 1300 x h1650 mm	-	454 Kg	-	7,5 Kw	400/3+N/50-60H	R 455	4/35°	320 Lt	270 Kg	215 Kg	90 Kg

OPTIONAL	4.0 Connessione 4.0 4.0 Connectivity	Funzioni Touch Touch functions	L Luce LED LED Light	CC Conta litri + Bilancia Liter counter + Scale	SL Sensore Livello Level sensor	SP Supporto Base	Vaschetta salvagoccia Dip tray	Starter in polvere Powder starter	Start-up Start-up
MAMA 8	✗	✗	✗	✗	✗	€	€	€	€
MAMA 8 TOUCH	€	✓	✓	€	€	€	€	€	€
MAMA 15	✗	✗	✗	✗	✗	€	€	€	€
MAMA 15 TOUCH	€	✓	✓	€	€	€	€	€	€
MAMA 30	✗	✗	✗	✗	✗	✗	€	€	€
MAMA 30 TOUCH	€	✓	✓	€	€	✗	€	€	€
MAMA 80	✗	✗	✗	✗	✗	✗	€	€	€
MAMA 80 TOUCH	€	✓	✓	€	€	✗	€	€	€
MAMA 120	✗	✗	✗	✗	✗	✗	€	€	€
MAMA 120 TOUCH	€	✓	✓	€	€	✗	€	€	€
MAMA 300 TOUCH	€	✓	✓	€	✓	✗	€	€	€

POSSIBILITÀ DI FORMAZIONE
TRAINING OPTIONS



ASSISTENZA GARANTITA
GUARANTEED SUPPORT



CONSULENZA PERSONALIZZATA
TAILOR-MADE CONSULTING



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 let yourself be transported into the world of MAMALIEV liquid sourdough.



MAMA 8 TOUCH CON SUPPORTO
MAMA 8 TOUCH WITH BASE

CARATTERISTICHE TECNICHE

MAMA 8 | MAMA 8 TOUCH | MAMA 15 | MAMA 15 TOUCH
MAMA 30 | MAMA 30 TOUCH | MAMA 80 | MAMA 80 TOUCH
MAMA 120 | MAMA 120 TOUCH | MAMA 300 TOUCH

Versioni disponibili:

- MAMA 8, 15, 30, 80, 120 con display
- MAMA 8, 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 - 35°C
Controllo automatico temperatura frigo/resistenza
Gradienti termici per salita/discesa 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 temp. per immediato utilizzo del lievito

Voltaggio standard tutti i modelli: 208-230/1+N/50-60H

Voltaggio per MAMA300TOUCH: 400/3+N/50-60H

OPTIONAL

(4.0) Connessione 4.0 per il collegamento smart della macchina per monitoraggio, controllo e gestione da remoto.

(L) Illuminazione LED per una visibilità ottimale all'interno della vasca.

(CC) Carico automatico dell'acqua con conta litri integrato per la massima precisione (solo modello Touch).

(SL) Sensore di livello per monitorare la quantità di lievito estratta e quella residua in vasca (solo modello Touch).

(SP) Supporto per MAMA 8 e 15

TECHNICAL FEATURES

MAMA 8 | MAMA 8 TOUCH | MAMA 15 | MAMA 15 TOUCH
MAMA 30 | MAMA 30 TOUCH | MAMA 80 | MAMA 80 TOUCH
MAMA 120 | MAMA 120 TOUCH | MAMA 300 TOUCH

Available models:

MAMA 8, 15, 30, 80, 120 with display

MAMA 8, 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 - 35°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 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 temp. at a specific time

During preservation, the option to increase the temp. for immediate yeast use

Standard Voltage for all models: 208-230/1+N/50-60H

Voltage for MAMA300TOUCH: 400/3+N/50-60H

OPTIONAL

(4.0) Connection 4.0 for smart machine connectivity, enabling remote

monitoring, control, and management.

(L) LED lighting for optimal visibility inside the bowl.

(CC) Automatic water filling with built-in litre counter for precise dosing

(Touch model only).

(SL) Level sensor to monitor the amount of yeast extracted and the amount

remaining in the tank (Touch model only).

(SP) Base for MAMA 8 & 15