



Domino S.r.l

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

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

[www.mamaliiev.it](http://www.mamaliiev.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*

L'impastatrice a bracci tuffanti che esalta ogni impasto.

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



**EVO**  
**TUFF**  
& TWINTECH

Impastatrici a bracci tuffanti

*Twin-arm mixers*



Con TUFF EVO,  
precisione e delicatezza  
sono di casa.

With TUFF EVO,  
precision and care  
are at home.

TUFF EVO 130/160

TUFF EVO 95/110

TUFF EVO 55/65 CF

TUFF EVO 45



**TUFF**  
Ingranaggi di ghisa  
in bagno d'olio  
**TWINTeCH**  
Ingranaggi in  
tecnopolimeri

**TUFF**  
Cast iron gears  
in oil bath  
**TWINTeCH**  
Technopolymer  
gears

TWINTeCH 30 2T

TWINTeCH 55 2T

TWINTeCH 45 INV



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

L'impastatrice a bracci tuffanti TUFF EVO 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.

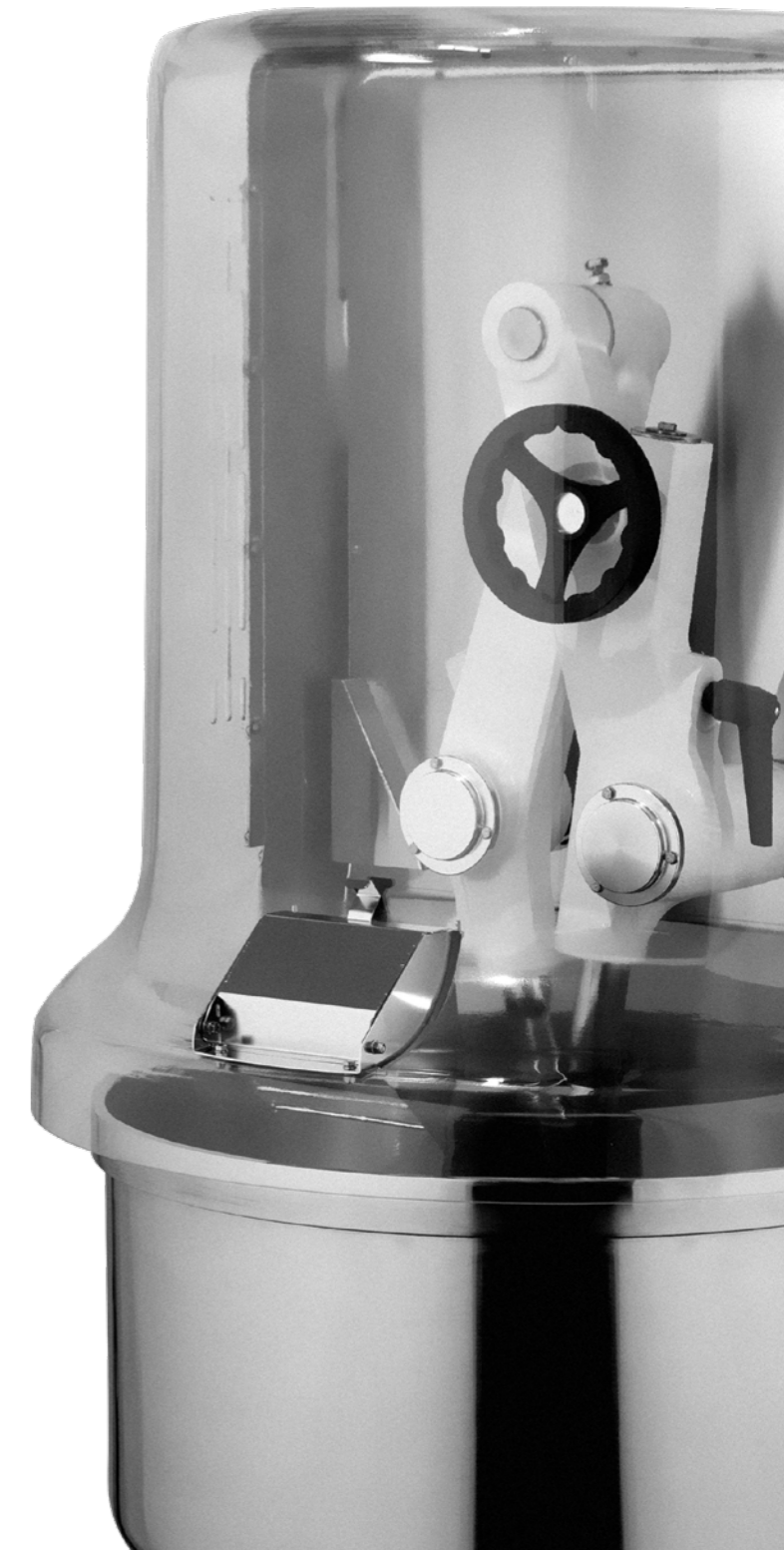
TUFF EVO è stata progettata per soddisfare le esigenze di **panettieri, pasticceri e pizzaioli**, combinando tradizione e innovazione per accompagnarli nella creazione dei loro capolavori. In Domino, crediamo che ogni impasto sia un'arte, e siamo entusiasti di condividere con voi la nostra impastatrice 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 EVO 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 handle high quality dough, ensuring uniform, soft and well-developed results every time.*

*TUFF EVO 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 twin arm 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, pizzerie;  
*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, pizzerias;*



## 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,  
progettazione di  
precisione all'interno:  
il tuo partner ideale.**

*Heavy duty outside  
and perfectly engineered  
within: your perfect  
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;*



**DOMINO  
AUTOMATION  
TECHNOLOGY**

**Valorizza  
il tuo lavoro.**  
*Value  
your work.*

**PER MODELLI TUFF EVO HYDRO | 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 TUFF EVO HYDRO 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.

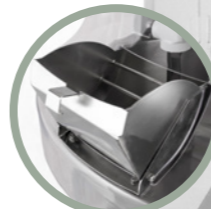
**ST**  
SENSORE DI TEMPERATURA  
CHE CONTROLLA  
COSTANTEMENTE L'IMPASTO  
(SOLO MODELLO HYDRO).  
*TEMPERATURE SENSOR  
THAT CONSTANTLY MONITORS  
DOUGH TEMPERATURE  
(HYDRO MODEL ONLY).*



**C**  
CARICO AUTOMATICO  
DELL'ACQUA CON CONTA LITRI  
INTEGRATO PER LA MASSIMA  
PRECISIONE (SOLO MODELLO HYDRO).  
*AUTOMATIC WATER FILLING WITH  
BUILT-IN LITRE COUNTER FOR  
PRECISE DOSING (HYDRO MODEL ONLY).*



**AMPIO SCOLO INOX DA 14 CM  
PER UN INSERIMENTO PRATICO  
E VELOCE DEGLI INGREDIENTI.**  
*WIDE 14 CM STAINLESS STEEL  
CHUTE FOR QUICK AND CONVE-  
NIENT INGREDIENT ADDITION.*



**L**  
ILLUMINAZIONE LED  
PER UNA VISIBILITÀ OTTIMALE  
ALL'INTERNO DELLA VASCA.  
*LED LIGHTING FOR  
OPTIMAL VISIBILITY  
INSIDE THE BOWL.*



**BRACCI IN ACCIAIO INOX SAGOMATI  
PER UN TAGLIO DELL'IMPASTO PIÙ  
PRECISO, MINORE SFORZO SUL  
MOTORE E MAGGIORE  
EFFICIENZA ENERGETICA.**  
*SHAPED STAINLESS STEEL ARMS  
DESIGNED FOR MORE EFFICIENT  
DOUGH CUTTING, REDUCED  
MOTOR EFFORT, AND IMPROVED  
ENERGY EFFICIENCY.*



**CF**  
PANNELLO DI  
CONTROLLO FRONTALE  
TUFF EVO HYDRO  
MOD. TUFF EVO HYDRO CF  
**FRONTAL  
CONTROL PANEL  
TUFF EVO HYDRO**  
MOD. TUFF EVO HYDRO CF



**PANNELLO DI  
CONTROLLO TUFF EVO**  
MOD. TUFF EVO M  
**CONTROL PANEL  
TUFF EVO**  
MOD. TUFF EVO M



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



**PANNELLO DI  
CONTROLLO**  
MOD. TUFF EVO INV / TWINTECH INV  
**CONTROL PANEL**  
MOD. TUFF EVO INV / TWINTECH INV



TUFF EVO	Capacità impasto Dough capacity	Capacità farina Flour capacity	Dimensioni Dimensions	Dimensioni + CF Dimension + CF	Peso Weight	Potenza Power	Velocità bracci Arms speed	Velocità vasca Bowl speed	Timer	Giri/minuto RPM	Giri vasca Bowl RPM	Vasca Bowl
TUFF EVO 45 <b>M</b>	min 2Kg   max 45Kg	min 1,3Kg   max 28Kg	644 x 883 x h1409mm	859 x 883 x h1409mm	317Kg	1,5/2,2Kw	2	2	NO	min 40   max 60	min 5   max 8	Lt 65   Ø550mm   h 290mm
TUFF EVO 45 <b>2T</b>	min 2Kg   max 45Kg	min 1,3Kg   max 28Kg	644 x 883 x h1409mm	859 x 883 x h1409mm	317Kg	1,5/2,2Kw	2	2	✔	min 40   max 60	min 5   max 8	Lt 65   Ø550mm   h 290mm
TUFF EVO 45 <b>INV</b>	min 2Kg   max 45Kg	min 1,3Kg   max 28Kg	644 x 883 x h1409mm	859 x 883 x h1409mm	317Kg	2,2Kw	10	10	✔	min 35   max 70	min 5   max 10	Lt 65   Ø550mm   h 290mm
TUFF EVO 45 <b>HYDRO</b>	min 2Kg   max 45Kg	min 1,3Kg   max 28Kg	644 x 883 x h1409mm	859 x 883 x h1409mm	317Kg	2,45Kw	10*	10*	✔	min 35   max 80	min 5   max 14	Lt 65   Ø550mm   h 290mm
TUFF EVO 55 <b>M</b>	min 2Kg   max 60Kg	min 1,3Kg   max 35Kg	644 x 883 x h1508mm	859 x 883 x h1508mm	333Kg	1,5/2,2Kw	2	2	NO	min 40   max 60	min 5   max 8	Lt 86   Ø550mm   h 372mm
TUFF EVO 55 <b>2T</b>	min 2Kg   max 60Kg	min 1,3Kg   max 35Kg	644 x 883 x h1508mm	859 x 883 x h1508mm	333Kg	1,5/2,2Kw	2	2	✔	min 40   max 60	min 5   max 8	Lt 86   Ø550mm   h 372mm
TUFF EVO 55 <b>INV</b>	min 2Kg   max 60Kg	min 1,3Kg   max 35Kg	644 x 883 x h1508mm	859 x 883 x h1508mm	333Kg	2,2Kw	10	10	✔	min 35   max 70	min 5   max 10	Lt 86   Ø550mm   h 372mm
TUFF EVO 55 <b>HYDRO</b>	min 2Kg   max 60Kg	min 1,3Kg   max 35Kg	644 x 883 x h1508mm	859 x 883 x h1508mm	333Kg	2,45Kw	10*	10*	✔	min 35   max 80	min 5   max 14	Lt 86   Ø550mm   h 372mm
TUFF EVO 65 <b>M</b>	min 2Kg   max 64Kg	min 1,3Kg   max 40Kg	644 x 883 x h1508mm	859 x 883 x h1508mm	335Kg	1,5/2,2Kw	2	2	NO	min 40   max 60	min 5   max 8	Lt 88   Ø550mm   h 392mm
TUFF EVO 65 <b>2T</b>	min 2Kg   max 64Kg	min 1,3Kg   max 40Kg	644 x 883 x h1508mm	859 x 883 x h1508mm	335Kg	1,5/2,2Kw	2	2	✔	min 40   max 60	min 5   max 8	Lt 88   Ø550mm   h 392mm
TUFF EVO 65 <b>INV</b>	min 2Kg   max 64Kg	min 1,3Kg   max 40Kg	644 x 883 x h1508mm	859 x 883 x h1508mm	335Kg	2,2Kw	10	10	✔	min 35   max 70	min 5   max 10	Lt 88   Ø550mm   h 392mm
TUFF EVO 65 <b>HYDRO</b>	min 2Kg   max 64Kg	min 1,3Kg   max 40Kg	644 x 883 x h1508mm	859 x 883 x h1508mm	335Kg	2,45Kw	10*	10*	✔	min 35   max 80	min 5   max 14	Lt 88   Ø550mm   h 392mm
TUFF EVO 95	min 5Kg   max 100Kg	min 3Kg   max 60Kg	785 x 1061 x h1687mm	992 x 1061 x h1687mm	527Kg	2/3,2Kw	2	2	NO	min 40   max 60	min 5   max 8	Lt 136   Ø680mm   h 400mm
TUFF EVO 95 <b>2T</b>	min 5Kg   max 100Kg	min 3Kg   max 60Kg	785 x 1061 x h1687mm	992 x 1061 x h1687mm	527Kg	2/3,2Kw	2	2	✔	min 40   max 60	min 5   max 8	Lt 136   Ø680mm   h 400mm
TUFF EVO 95 <b>INV</b>	min 5Kg   max 100Kg	min 3Kg   max 60Kg	785 x 1061 x h1687mm	992 x 1061 x h1687mm	527Kg	3Kw	10	10	✔	min 35   max 70	min 5   max 10	Lt 136   Ø680mm   h 400mm
TUFF EVO 95 <b>HYDRO</b>	min 5Kg   max 100Kg	min 3Kg   max 60Kg	785 x 1061 x h1687mm	992 x 1061 x h1687mm	525Kg	3,37Kw	10*	10*	✔	min 35   max 80	min 5   max 14	Lt 136   Ø680mm   h 400mm
TUFF EVO 110 <b>M</b>	min 5Kg   max 110Kg	min 3Kg   max 70Kg	785 x 1061 x h1687mm	992 x 1061 x h1687mm	537Kg	2/3,2Kw	2	2	NO	min 40   max 60	min 5   max 8	Lt 160   Ø680mm   h 430mm
TUFF EVO 110 <b>2T</b>	min 5Kg   max 110Kg	min 3Kg   max 70Kg	785 x 1061 x h1687mm	992 x 1061 x h1687mm	535Kg	2/3,2Kw	2	2	✔	min 40   max 60	min 5   max 8	Lt 160   Ø680mm   h 430mm
TUFF EVO 110 <b>INV</b>	min 5Kg   max 110Kg	min 3Kg   max 70Kg	785 x 1061 x h1687mm	992 x 1061 x h1687mm	535Kg	3Kw	10	10	✔	min 35   max 70	min 5   max 10	Lt 160   Ø680mm   h 430mm
TUFF EVO 110 <b>HYDRO</b>	min 5Kg   max 110Kg	min 3Kg   max 70Kg	785 x 1061 x h1687mm	992 x 1061 x h1687mm	535Kg	3,37Kw	10*	10*	✔	min 35   max 80	min 5   max 14	Lt 160   Ø680mm   h 430mm
TUFF EVO 130 <b>M</b>	min 10Kg   max 130Kg	min 6,5Kg   max 80Kg	865 x 1102 x h1882mm	1088 x 1102 x h1882mm	764Kg	3,7/5,9Kw	2	2	NO	min 40   max 60	min 5   max 8	Lt 172   Ø780mm   h 390mm
TUFF EVO 130 <b>2T</b>	min 10Kg   max 130Kg	min 6,5Kg   max 80Kg	865 x 1102 x h1882mm	1088 x 1102 x h1882mm	764Kg	3,7/5,9Kw	2	2	✔	min 40   max 60	min 5   max 8	Lt 172   Ø780mm   h 390mm
TUFF EVO 130 <b>INV</b>	min 10Kg   max 130Kg	min 6,5Kg   max 80Kg	865 x 1102 x h1882mm	1088 x 1102 x h1882mm	764Kg	5,5Kw	10	10	✔	min 35   max 70	min 5   max 10	Lt 172   Ø780mm   h 390mm
TUFF EVO 130 <b>HYDRO</b>	min 10Kg   max 130Kg	min 6,5Kg   max 80Kg	865 x 1102 x h1882mm	1088 x 1102 x h1882mm	764Kg	6Kw	10*	10*	✔	min 35   max 80	min 5   max 14	Lt 172   Ø780mm   h 390mm
TUFF EVO 160 <b>M</b>	min 10Kg   max 155Kg	min 6,5Kg   max 95Kg	865 x 1102 x h1882mm	1088 x 1102 x h1882mm	773Kg	3,7/5,9Kw	2	2	NO	min 40   max 60	min 5   max 8	Lt 210   Ø780mm   h 460mm
TUFF EVO 160 <b>2T</b>	min 10Kg   max 155Kg	min 6,5Kg   max 95Kg	865 x 1102 x h1882mm	1088 x 1102 x h1882mm	773Kg	3,7/5,9Kw	2	2	✔	min 40   max 60	min 5   max 8	Lt 210   Ø780mm   h 460mm
TUFF EVO 160 <b>INV</b>	min 10Kg   max 155Kg	min 6,5Kg   max 95Kg	865 x 1102 x h1882mm	1088 x 1102 x h1882mm	773Kg	5,5Kw	10	10	✔	min 35   max 70	min 5   max 10	Lt 210   Ø780mm   h 460mm
TUFF EVO 160 <b>HYDRO</b>	min 10Kg   max 155Kg	min 6,5Kg   max 95Kg	865 x 1102 x h1882mm	1088 x 1102 x h1882mm	773Kg	6Kw	10*	10*	✔	min 35   max 80	min 5   max 14	Lt 210   Ø780mm   h 460mm

\*Modello HYDRO - Controllo indipendente delle velocità: Sul modello HYDRO, le velocità dei bracci e della vasca possono essere regolate separatamente. Questo consente una maggiore flessibilità nella lavorazione dell'impasto, permettendo di adattare il movimento di ciascun componente in base alle specifiche esigenze di produzione.  
HYDRO model - Independent speed control: On the HYDRO model, the speeds of the arms and the bowl can be adjusted separately. This provides greater flexibility when processing the dough, allowing the movement of each component to be adapted according to specific production requirements.

Capacità media con 55% di acqua / Average capacity with 55% water

TWINTTECH	Capacità impasto Dough capacity	Capacità farina Flour capacity	Dimensioni Dimensions	Peso Weight	Potenza Power	Velocità bracci Arms speed	Velocità vasca Bowl speed	Timer	Giri/minuto RPM	Giri vasca Bowl RPM	Vasca Bowl
TWINTTECH 30 <b>2T</b>	min 2Kg   max 33Kg	min 1,3Kg   max 20Kg	700 x 760 x 1230mm	235Kg	1,1/1,6Kw	2	2	✔	min 40   max 60	min 5   max 8	Lt 45   Ø450mm   h 300mm
TWINTTECH 30 <b>INV</b>	min 2Kg   max 33Kg	min 1,3Kg   max 20Kg	750 x 760 x 1230mm	235Kg	1,85Kw	10	10	✔	min 35   max 70	min 5   max 10	Lt 45   Ø450mm   h 300mm
TWINTTECH 45 <b>2T</b>	min 2Kg   max 45Kg	min 1,3Kg   max 28Kg	700 x 870 x 1330mm	265Kg	1,1/1,6Kw	2	2	✔	min 40   max 60	min 5   max 8	Lt 65   Ø550mm   h 290mm
TWINTTECH 45 <b>INV</b>	min 2Kg   max 45Kg	min 1,3Kg   max 28Kg	750 x 870 x 1330mm	265Kg	1,85Kw	10	10	✔	min 35   max 70	min 5   max 10	Lt 65   Ø550mm   h 290mm
TWINTTECH 55 <b>2T</b>	min 2Kg   max 55Kg	min 1,3Kg   max 35Kg	700 x 880 x 1400mm	272Kg	1,1/1,6Kw	2	2	✔	min 40   max 60	min 5   max 8	Lt 81   Ø550mm   h 342mm
TWINTTECH 55 <b>INV</b>	min 2Kg   max 55Kg	min 1,3Kg   max 35Kg	700 x 880 x 1400mm	272Kg	1,85Kw	10	10	✔	min 35   max 70	min 5   max 10	Lt 81   Ø550mm   h 342mm

Capacità media con 55% di acqua / Average capacity with 55% water

OPTIONAL	CF Comandi Frontali Front mounted controls	L Luce Led Led Light	UP Funzione Easy-Up Easy-Up Feature	4.0 Connessione 4.0 4.0 Connectivity	ST Sensore Temperatura Temperature sensor	C Conta litri Liter counter	RG Riparo in griglia Grid bowl guard	Colore Custom Custom color	Voltaggio speciale Special voltage
TUFF EVO (Tutti i modelli / All models) <b>M</b>	€	✔	✘	✘	✘	✘	€	€	€
TUFF EVO (Tutti i modelli / All models) <b>2T</b>	€	✔	€	✘	✘	✘	€	€	€
TUFF EVO (Tutti i modelli / All models) <b>INV</b>	€	✔	€	✘	✘	✘	€	€	€
TUFF EVO (Tutti i modelli / All models) <b>HYDRO</b>	€	✔	✔	€	✔	€	€	€	€
TWINTTECH (Tutti i modelli / All models) <b>2T</b>	✘	✘	€	✘	✘	✘	€	€	€
TWINTTECH (Tutti i modelli / All models) <b>INV</b>	✘	✘	€	✘	✘	✘	€	€	€

## CARATTERISTICHE TECNICHE

TUFF EVO M | 2T | INV | HYDRO | 45 55 65 95 110 130 160  
TWINTTECH 2T | INV | 30 45 55

**M** modello manuale a 2 velocità

**2T** modello manuale a 2 velocità con 2 timer digitali

**INV** modello con 10 velocità variabili tramite tecnologia inverter

**HYDRO** modello con movimento indipendente di braccia e vasca, dotato di 10 velocità variabili e comando touchscreen con tecnologia inverter

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 TWINTTECH 30)

Bracci fissi in inox per i modelli TWINTTECH 30

**Ingranaggi in bagno d'olio per modelli TUFF**

**Ingranaggi in Tecnopolimero (no olio) per modelli TWINTTECH**

Alberi in movimento su cuscinetti a sfera

Montate su ruote

Memoria interna per ricettario su TUFF HYDRO

Voltaggio di serie: 400V/3ph/50Hz

**OPTIONAL**

**(CF)** Comandi frontali elettrici per un utilizzo intuitivo

**(L)** Illuminazione LED per una visibilità ottimale

**(UP)** Funzione Easy-Up: arresto automatico con bracci in posizione alta per agevolare la rimozione dell'impasto.

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

**(ST)** Sensore di temperatura per un controllo costante

**(C)** Carico automatico dell'acqua con conta litri integrato (solo modello Hydro)

## TECHNICAL FEATURES

TUFF EVO M | 2T | INV | HYDRO | 45 55 65 95 110 130 160  
TWINTTECH 2T | INV | 30 45 55

**M** manual model with 2 speeds

**2T** manual model with 2 speeds and 2 digital timers

**INV** model with 10 variable speeds using inverter technology

**HYDRO** model with independent arm and tank movement, equipped with 10 variable speeds and touchscreen control using inverter technology

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 TWINTTECH 30)

Fixed stainless steel arms for TWINTTECH 30 models

**Gears in oil-bath for TUFF models - Gears of**

**Technopolymer (no oil) for TWINTTECH models**

Shafts moving on ball bearings

Mounted on wheels

Internal memory for cookbook on TUFF HYDRO

Standard voltage: 400V/3ph/50Hz

**OPTIONAL**

**(CF)** Front-mounted electric controls for intuitive operation

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

**(UP)** Easy-Up function: automatic stop with raised arms to facilitate dough removal

**(4.0)** 4.0 connectivity for smart machine connection, enabling remote monitoring, control and management

**(ST)** Temperature sensor for constant monitoring

**(C)** Automatic water filling with built-in litre counter for maximum precision



**POSSIBILITÀ DI FORMAZIONE**

**TRAINING OPTIONS**



**ASSISTENZA GARANTITA**

**GUARANTEED SUPPORT**



**CONSULENZA PERSONALIZZATA**

**TAILOR-MADE CONSULTING**