

Leaven Line

MAMA



**FERMENTER FOR LIQUID NATURAL YEAST
FERMENTATORE PER LIEVITO MADRE LIQUIDO**

 **Domino**
BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

FERMENTER FOR NATURAL YEAST

TECHNICAL FEATURES

- + Available models:
MAMA 15, 30 and 120 with digital display
MAMA 15 APP, 30 APP and 120 APP with touch screen
- + Capacità utile : MAMA 15: 10 KG
MAMA 30: 17,5 LT – MAMA 120: 80 KG.
- + Machine completely controlled by a dedicated software
- + 4 dedicated programs for phases management
- + Product and bowl temperature control by means of probes
- + Display with constant product temperature and time control of each phase
- + Software interventions in the event of a blackout
- + Phase management flexibility
- + Visual and acoustic alarms
- + Temperature range (room): 0-43°
- + Automatic fridge/heating element temperature control
- + Thermal gradient for product temperature rise/drop
- + Tropicalized fridge fitted with dust filter
- + Stainless steel body, bowl and tool
- + Internal bowl walls with de-icing system
- + 2" ½ stainless steel tap , removable for cleaning
- + Variable tool speed with inverter
- + Mixing tool block in the event of an overdose of flour
- + Bowl guard hinges with brake
- + Bowl with product-saving edge
- + Transparent Plexiglas bowl guard
- + Standard voltage: 220/1 ph/50 Hz

Display for MAMA 15/30 / 120.

Display MAMA 15/30 / 120.



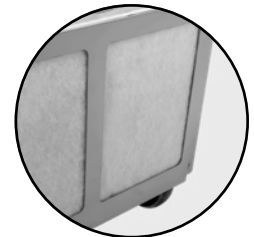
Touch screen for MAMA 15 APP / 30 APP / 120 APP.

Touch screen MAMA 15 APP / MAMA 30 APP / 120APP.



Dust filter for refrigeration unit.

Filtro anti polvere protezione gruppo frigo.



Inox tap of 2" ½ removable for cleaning.

Rubinetto inox a taglio da 2" ½ estraibile per pulizia.



FERMENTATORE PER LIEVITO MADRE

CARATTERISTICHE TECNICHE

- + Versioni disponibili:
MAMA 15, MAMA 30 e MAMA 120 con display digitale
MAMA 15 APP, MAMA 30 APP e MAMA 120 APP con touch screen
- + Capacità utile : MAMA 15: 10 KG
MAMA 30: 17,5 KG – MAMA 120: 80 KG
- + Macchina completamente gestita da software dedicato
- + 4 programmi dedicati per la gestione delle fasi
- + Controllo temperatura prodotto e vasca tramite sonde
- + 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). 0°- 43°
- + Controllo automatico temperatura frigo/resistenza
- + Gradienti termici per salita/discisa temperatura prodotto
- + Gruppo frigo tropicalizzato dotato di filtro antipolvere
- + Struttura, vasca e utensile in acciaio inox
- + Pareti interne vasca con sistema antighiaccio
- + Rubinetto inox a taglio da 2" ½ estraibile per pulizia
- + Velocità utensile variabile con inverter
- + Blocco utensile in caso di sovradosaggio farina
- + Cerniere per riparo vasca con freno
- + Vasca con bordo salva-prodotto
- + Riparo vasca in plexiglass trasparente
- + Standard voltage: 220/1 ph/50 Hz

Bowl guard of transparent plexiglass with ventilation grid.

Riparo vasca in plexiglass trasparente completo di griglia areazione.



Removable mixing tool with scraper.

Utensile estraibile completo di raschiatore.



Bowl inside wall with de-icing system.

Pareti interne vasca con sistema anti ghiaccio.





MAMA 15 / 15 APP / 30 / 30 APP / 120/ 120 APP



MAMA 15



MAMA 30 APP

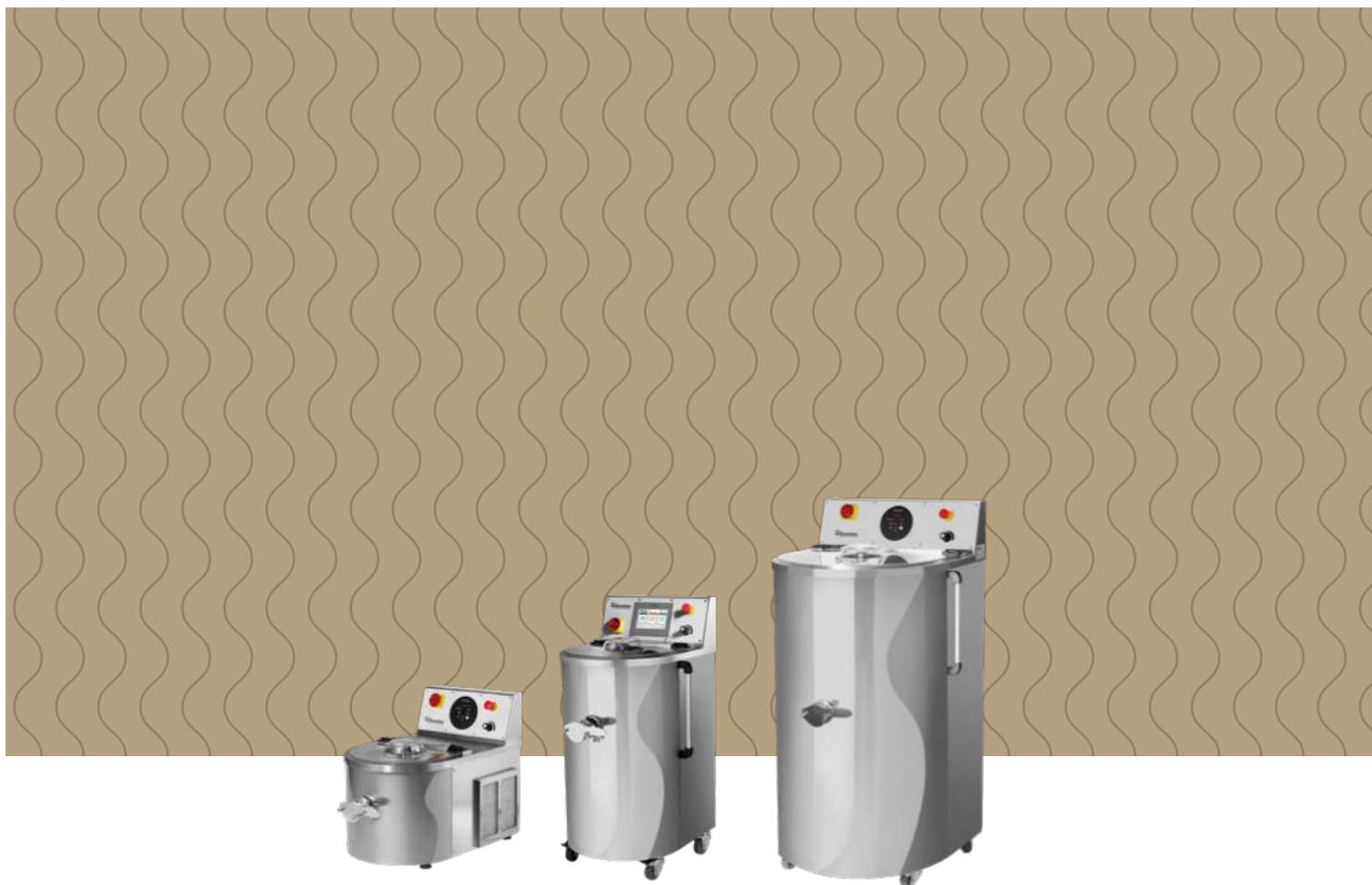


MAMA 120

LEAVEN LINE	MAMA 15 MAMA 15 APP	MAMA 30 MAMA 30 APP	MAMA 120 MAMA 120 APP
Bowl capacity	Lt 17	30	120
Production capacity	kg 14	25	100
Useful capacity	kg 10	17,5	80
Temperature range (room)	°C 0/43	0/43	0/43
Dimensions WxDxH	cm 54x96x68	65x77x117	87x99x153
Weight	Kg 74	107	252
Power	Kw 0,6	1	2

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

+39.0445.315415

+39.0445.319378

info@dominovi.it