



Течен натурален квас
винаги е на Ваше
разположение.

*Liquid natural
yeast always
at your disposal.*

МАМА

Ферментатор за
течен натурален
квас

*Fermenter for
liquid natural
yeast*



 **Domino®**
BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

Подходящо за пекарни,
приготвяне на пици и
сладкарски изделия:
с МАМА забравяте за
подобрителите
и компресираната мая.

*Suitable for bakery,
pizza-making and
pastry: with MAMA
forget improvers
and compressed
yeast.*



Технологии, изследвания и иновации: три водещи принципа за МАМА

Ферментаторът за течен квас, по-известен като МАМА, е технологична машина с три работни етапа (смесване, зреене и съхранение), предназначена за производство и съхранение на течен квас, оборудвана с програми за контрол на времето и температурата.

Този иновативна машина обработва течната натурална мая автоматично, което позволява значителни икономии на трудоемкост и по-лесна обработка на закваската, в резултат на което продуктът е винаги еднороден, ароматен и лесно смилаем.

МАМА е създадена, за да отговори на нуждите на професионалисти като пекари, сладкари и пицари. Нейният продукт, Mamaliev, доведе до създаването на Mamaliev Club - проект на Domino, насочен към насърчаване на синергията и популяризиране на качеството, знанията и опита. В допълнение, Domino предоставя Art-Lab, специализирана лаборатория, както и техническата и обучителна подкрепа от 5 висококвалифицирани технолози.

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 (Blending, 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.



ЛЕСЕН ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ
EASY TO USE



НАДЕЖДЕН
RELIABLE



УНИВЕРСАЛЕН
VERSATILE





КАЧЕСТВЕНИ ПРЕДИМСТВА QUALITATIVE ADVANTAGES

По-вкусни, по-ароматни, по-здравословни и по-лесно смилаеми продукти;

Повишена стабилност и срок на годност на продукта;

Намаляване на съдържанието на сол;

По-нисък гликемичен товар в комбинация с брашно от трици;

Богат на витамини и минерали;

По-голямо чувство за ситост поради богатството на хранителни вещества;

Защита срещу протеинови вещества, които причиняват непоносимост към пшеница;

Благоприятен ефект върху чревната флора, тъй като неутрализира множество патогени;

Налични са видео ръководства за всички функции на TOUCH:

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;



ПРАКТИЧЕСКИ ПРЕДИМСТВА PRACTICAL ADVANTAGES

Лесно управление на освежаването на кваса;

Възможност за вземане на готов квас по всяко време на деня;

Елиминира риска от човешка грешка;

Постоянно поддържане на температури на ферментация и съхранение;

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;



ДОПЪЛНИТЕЛНИ ПРЕДИМСТВА PROMOTIONAL ADVANTAGES

Продажба на продукти от квас всеки ден, не само в определени дни;

Продукти с ниско съдържание на компресирана мая;

Продукти с чист етикет (без подобрители, добавки или консерванти);

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

**ДА ИМАТЕ КВАС
ГОТОВ ЗА УПОТРЕБА
TO HAVE YEAST
READY TO USE**

72h

**ЗА СЪХРАНЕНИЕ БЕЗ
ОСВЕЖАВАНЕ
("ЗАХРАНВАНЕ")
OF PRESERVATION
WITHOUT REFRESHMENTS**



С Mamaliev можете да създавате отлични едрогабаритни продукти с квас (Панетоне, Пандоро и Коломба), като вземете кваса директно от машината.

ВИДЕО РЕЦЕПТА е налична!

With Mamaliev it is possible to create Great Leavits (Panettone, Pandoro and Colomba) by taking the yeast directly from the machine.

VIDEO RECIPE available!



ИКОНОМИЧЕСКИ ПРЕДИМСТВА ECONOMIC ADVANTAGES

Намаляване на употребата на компресирана мая;

Намаляване на употребата на химически добавки;

Повишена икономическа стойност на продуктите;

Reduction in the use of compressed yeast;

Reduction in the use of chemical additives;

Increased economic value of the products;

Ценете работата си! *Value your work.*

5.0 DOMINO AUTOMATION TECHNOLOGY

ЗА МОДЕЛИ МАМА TOUCH | НАЛИЧНА Е СЪВМЕСТИМОСТ С 5.0

Открийте взаимосвързаността на машината с производствената система, с възможност за проверка на производствения напредък, време и оптимизиране на поддръжката, както и дистанционна диагностика на грешки и икономии на енергия.

FOR MAMA TOUCH MODELS | 5.0 compatibility 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 15 TOUCH
/30 TOUCH/80 TOUCH
/120 TOUCH/300 TOUCH

КРАН ОТ
НЕРЪЖДАЕМА
СТОМАНА 2" ½ (6,35
ММ), СВАЛЯЕМ ЗА
ПОЧИСТВАНЕ

INOX TAP OF 2" ½
REMOVABLE FOR
CLEANING

ЦИФРОВ ДИСПЛЕЙ ЗА
МАМА 15/30/80/120

DIGITAL DISPLAY FOR
MAMA 15/30/80/120

СВАЛЯЩ СЕ ДВОЕН
ИНСТРУМЕНТ ЗА
СМЕСВАНЕ ЗА МАМА
300 TOUCH

REMOVABLE
DOUBLE TOOL FOR
MAMA300TOUCH

СВАЛЯЩ СЕ
ИНСТРУМЕНТ ЗА
СМЕСВАНЕ ЗА
МАМА15/30/80/120

REMOVABLE
MIXING TOOL FOR
MAMA15/30/80/120

ВЪТРЕШНА СТЕНА НА
КУПА СЪС СИСТЕМА
ЗА РАЗМРАЗЯВАНЕ

BOWL INSIDE WALL
WITH DE-ICING
SYSTEM

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

MAMA 15 | MAMA 30 | MAMA 80 | MAMA 120 WITH DIGITAL DISPLAY
MAMA 15 TOUCH | MAMA 30 TOUCH | MAMA 80 TOUCH | MAMA
120 TOUCH | MAMA 300 TOUCH WITH TOUCH SCREEN

Налични модели:

- MAMA 15, 30, 80, 120 с дисплей
 - MAMA 15, 30, 80, 120 и 300 TOUCH със сензорен екран
- 4 специализирани програми за управление на фазите
TOUCH модели: LED осветление на резервоара
Всички модели са оборудвани с колела
Дисплей с постоянна температура на продукта
и контрол на времето за всяка фаза
Софтуерни интервенции в случай на
прекъсване на електрозахранването
Гъвкавост на управлението на фазите
Визуални и звукови аларми
Температурен диапазон (стая): 4°C - 40°C
Термичен градиент за покачване/спадане на температурата на продукта
Термични градиенти за контролирано повишаване/
намаляване на температурата
Конструкция на резервоара и инструмента,
изработени от неръждаема стомана
Оборудван с технология против заледяване
Оборудван със система за размразяване
Свалящ се кран от неръждаема стомана 2" ½ (6,35 мм) за почистване
Променлива скорост на инструмента с инвертор
Заклучване на инструмента в случай на претоварване с брашно
Прозрачен предпазител за купа от PETG
Сензор за ниво на продукта: стандартен в MAMA 300 TOUCH
Двоен инструмент за смесване: стандартен в MAMA 300 TOUCH
Модели TOUCH: Опция за поддържане на кваса на
желаната температура в определено време
По време на консервирането, възможност за повишаване
на температурата за незабавна употреба на квас
Стандартно напрежение за всички модели: 220V/1ph/50-60Hz
Напрежение за MAMA 300 TOUCH: 400V/3+N+T/50-60Hz
ОПЦИИ:
 - Вградена везна с динамометрични клетки
за автоматично пълнене на вода
чрез брояч на литри
 - Сензор за ниво

TECHNICAL FEATURES

MAMA 15 | MAMA 30 | MAMA 80 | MAMA 120 CON DISPLAY DIGITALE
MAMA 15 TOUCH | MAMA 30 TOUCH | MAMA 80 TOUCH | MAMA
120 TOUCH | MAMA 300 TOUCH CON TOUCH SCREEN

Available models:

- MAMA 15, 30, 80, 120 with display
 - MAMA 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 - 40°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 Anti-Ice Technology
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 temperature at a specific time
During preservation, the option to increase the
temperature for immediate yeast use
Standard Voltage for all models: 220V/1ph/50-60Hz
Voltage for MAMA300TOUCH: 400V/3+N+T/50-60Hz
OPTIONAL:
 - Integrated scale with load cells for automatic water loading
via liter counter
 - Level sensor



Ароматни и ухаещи
продукти, винаги.
*Aromatic & fragrant
products, always.*

Спестете време и пари с МАМА!

МАМА е ферментаторът за течен натурален квас, създаден специално за вас: открийте модела, който най-добре отговаря на вашите производствени нужди, и се потопете в света на течната закваска 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 immerse yourself in the world of MAMALIEV liquid sourdough.



ОПЦИИ ЗА ОБУЧЕНИЕ
TRAINING OPTIONS



ГАРАНТИРАНА ПОДДРЪЖКА
GUARANTEED SUPPORT



ИНДИВИДУАЛНИ КОНСУЛТАЦИИ
TAILOR-MADE CONSULTING



LEAVEN LINE		MAMA 15/15 TOUCH	MAMA 30/30 TOUCH	MAMA 80/80 TOUCH	MAMA 120/120 TOUCH	MAMA 300 TOUCH
Bowl capacity	Lt	17	30	87	120	320
Production capacity	kg	14	25	73	100	270
Useful capacity	kg	10	20	58	80	215
Temperature range (room)	°C	4/40°C	4/40°C	4/40°C	4/40°C	4/40°C
Dimensions WxDxH	cm	62,5x72x65	70,5x76,5x124	89,2x93,5x142	89,2x93,5x159	111x130x165
Weight	Kg	74	107	208	226	454
Power	Kw	0.7	0.9	1.8	2.3	7.5
Min. product in bowl	Kg	6	10	30	45	90



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

 www.dominovi.it

 www.mamaliev.it

 info@dominovi.it

 +39.0445.315415

 +39.0445.319378

Follow us on

 [dominovi.it](https://www.instagram.com/dominovi.it)

 [dominovi.it](https://www.facebook.com/dominovi.it)



Проверете онлайн страницата
на продукта МАМА на
dominovi.it за актуализирани
данни в реално време.

*Check the online MAMA
product page on dominovi.it
for real time updated data*