



Компактен
дизайн за отлична
производителност.

Compact design
for great
performance.

MS

Настолни
планетарни
миксери

*Tabletop
planetary
mixers*



 **Domino[®]**
BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

С SM можете да
се справите с всяко тесто,
голямо или малко.

*With SM you can
handle any dough,
big or small.*



Прецизност и качество на една ръка разстояние: перфектните съюзници за вашия бизнес.

Настолният планетарен миксер SM е машина с отлични постижения, проектирана да предлага безупречна производителност във всеки процес, гарантираща хомогенни и добре структурирани теста благодарение на своята гъвкавост и прецизност.

Надежден и компактен, SM е идеален за тези, които търсят професионално оборудване, което съчетава здравина и тиха работа, идеално за ежедневна употреба в сладкарници, пекарни, сладоледени и кетъринг цехове.

Всеки детайл на планетарния миксер SM е проектиран да опрости работата: от лесно сменяемите инструменти до неплъзгащите се крачета за оптимална стабилност, до предпазния микроконтролер на купата, за да се гарантира безопасна употреба по всяко време.

Precision and quality at your fingertips: the perfect allies for your business.

The SM tabletop planetary mixer is a machine of excellence designed to offer impeccable performance in every process, guaranteeing homogeneous and well-structured doughs thanks to its versatility and precision.

Reliable and compact, the SM is ideal for those looking for professional equipment that combines sturdiness and quiet operation, perfect for daily use in pastry, bakery, ice cream and catering workshops.

Every detail of the SM planetary mixer is designed to simplify work: from the easily interchangeable tools to the non-slip feet for optimal stability, to the bowl safety micro to ensure safe use at all times.



ЛЕСЕН ЗА УПОТРЕБА
EASY TO USE



НАДЕЖДЕН
RELIABLE



УНИВЕРСАЛЕН
VERSATILE





КАЧЕСТВЕНИ ПРЕДИМСТВА QUALITATIVE ADVANTAGES

- Идеален за хомогенно, добре обработено тесто;
- Здрава конструкция за дълъг живот;
- Висококачествени инструменти от неръждаема стомана и алуминий;
- Компактен, атрактивен дизайн;
- Прозрачен PETG капак за контрол на всичко по всяко време;
- Плавно движение благодарение на сачмени лагери;
- Регулируема скорост за прецизна обработка;
- Ideal for homogeneous, well-processed dough;*
- Sturdy construction for long life;*
- High-quality stainless steel and aluminum tools;*
- Compact, attractive design;*
- Transparent PETG cover to keep everything under control at all times;*
- Smooth motion thanks to ball bearings;*
- Adjustable speed for precise processing;*



ПРАКТИЧНИ ПРЕДИМСТВА PRACTICAL ADVANTAGES

- Сменяеми инструменти с едно докосване;
- Неплъзгащи се крачета за максимална стабилност;
- Микро предпазител на купата за безопасна употреба;
- Бързо и лесно почистване с подвижни компоненти;
- Адаптиран към всяка нужда с три налични модела;
- Вграден таймер за оптимално управление;
- One-touch interchangeable tools;*
- Non-slip feet for maximum stability;*
- In-bowl safety micro for risk-free use;*
- Quick and easy cleaning with removable components;*
- Adapted to every need with three models available;*
- Integrated timer for optimal management;*

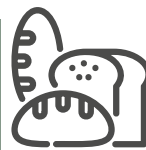


ДОПЪЛНИТЕЛНИ ПРЕДИМСТВА PROMOTIONAL ADVANTAGES

- Перфектен за занаятчийски и кетъринг работилници;
- Отговаря на нуждите на барове, сладкарници и сладкарници;
- Професионално оборудване за постоянно отлични резултати;
- Perfect for craft and catering workshops;*
- Meets the needs of bars, pastry shops and ice cream parlors;*
- Professional equipment for consistently excellent results;*



**PIZZA
MAKING**



**BREAD
MAKING**



**PASTRY
MAKING**





ИКОНОМИЧЕСКИ ПРЕДИМСТВА *ECONOMIC ADVANTAGES*

Дълготрайно инвестиране във всяка лаборатория;

Лесна и евтина поддръжка;

Перфектен за многократна обработка с една покупка;

Проектиран за намаляване на консумацията на енергия;

Lasting investment for every lab;

Easy and low-cost maintenance;

Perfect for multiple processing with a single purchase;

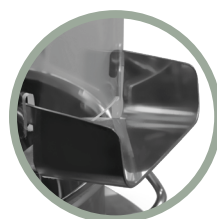
Designed to reduce energy consumption;

Ценете работата си! *Value your work.*



**КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ
SM12-SM20.**

**CONTROL PANEL
SM12-SM20.**



**КОНВЕЙЕР ЗА
ДОБАВЯНЕ НА
ТЕЧНОСТ SM12-SM20.**

**CONVEYOR FOR
LIQUID ADDITION
SM12-SM20.**



**КУПА С ДРЪЖКИ И
УКРЕПВАЩА ЛЕНТА
SM12-SM20.**

**BOWL WITH HANDLES
AND STIFFENING BAND
SM12-SM20.**



**РЕГУЛИРУЕМИ
КРАЧЕТА ОТ
НЕРЪЖДАЕМА
СТОМАНА SM12-SM20.**

**ADJUSTABLE FEET
OF INOX STEEL
SM12-SM20.**

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

SM 7 12 20

Конструкция от боядисана стомана

Купа от неръждаема стомана

Инструменти: бъркалка, кука и нож

Електронна променлива скорост

Стандартно напрежение: 220-240V/1ph/50-60Hz

SM 7

Вано от неръждаема стомана с дръжка и 3 инструмента

Вместимост на купата: 6,8 л

Конструкция от боядисана стомана

Наклоняща се глава

Предпазител от прозрачен PETG

Звукова аларма за безопасност

SM 12 / SM 20

Вместимост на купата: 12 л за SM12 – 20 л за SM 20

Конструкция от боядисана стомана

Купа и 3 инструмента от неръждаема стомана

Купа с дръжки и укрепваща лента

Удароустойчив предпазител от прозрачен PETG

Регулируеми неплъзгащи се крачета от неръждаема стомана

Електронна променлива скорост

Таймер

TECHNICAL FEATURES

SM 7 12 20

Structure of painted steel

Bowl of inox steel

Tools: whisk, hook and blade

Electronic variable speed

Standard voltage: 220-240V/1ph/50-60Hz

SM 7

Stainless steel tub with handle and 3 tools

Bowl capacity: 6,8 lt

Structure in painted steel

Tilting head

Guard of transparent PETG

Acoustic safety alarm

SM 12 / SM 20

Bowl capacity: 12 lt for SM12 – 20 lt for SM 20

Structure of painted steel

Bowl and 3 tools of inox steel

Bowl with handles and stiffening band

Shockproof guard of transparent PETG

Adjustable non-slip stainless steel feet

Electronic variable speed

Timer



SM 12



SM 20



Няма граница за
вашата креативност.

*There is no limit
to your creativity.*

Барове, сладкарници,
пекарни: SM е
ГОТОВ ЗА ВСЯКО
предизвикателство.

*Bars, pastry shops,
bakeries: SM is ready
for any challenge.*



ОПЦИИ ЗА ОБУЧЕНИЕ
TRAINING OPTIONS



ГАРАНТИРАНА ПОДДРЪЖКА
GUARANTEED SUPPORT



ИНДИВИДУАЛНИ КОНСУЛТАЦИИ
TAILOR-MADE CONSULTING



ИНСТРУМЕНТИ
SM 12/20
SM 12/20 TOOLS

ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА
IN STAINLESS STEEL



ИНСТРУМЕНТИ SM 7
SM 7 TOOLS



ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА
IN STAINLESS STEEL



ОТ АЛУМИНИЙ
IN ALUMINIUM



ОТ АЛУМИНИЙ
IN ALUMINIUM

MIXERS LINE		SM 7	SM 12	SM 20
Dough capacity *	Lt	6,8	12	20
Dimensions WxDxH	cm	23,1x55x39,5	43x52x66	50x55x80,5
Dimensions with trolley WxDxH		/	49x62,5x127	57x73x152,5
Weight	Kg	18	46	56
Weight with trolley			77	94
Power (peak)	-	500 W (peak 700 W)	0,37 kW	0,55 kW



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

 www.dominovi.it

 www.mamaliev.it

 info@dominovi.it

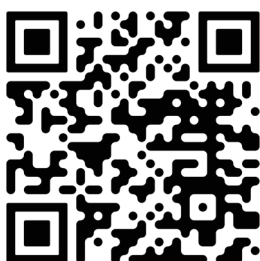
 +39.0445.315415

 +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 SM на dominovi.
it за актуализирани данни в
реално време.

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