



Двураменни
вертикално месеци
тестомесачки
за перфектна
текстура на
всяко тесто

TUF
& TWINTeCH

Двураменни
миксери



TARTALINI

www.tartalini.com

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

Прецизност
и качество
без компромис





Където традицията среща иновацията: месачката, която вдъхва живот на качеството

Серията професионални месачки TUFF представлява върхово постижение в света на тестоподготовката. Съчетавайки класическата занаятчийска философия с модерна механика, TUFF е създадена, за да надгради всяка рецепта и да предостави на професионалните хлебари, сладкари и пицари пълноценно и прецизно месене при всяка партида.

Сърцето на TUFF е нейната уникална двураменна система с вертикално-елиптично движение – месещите рамена извършват координирани цикли, които внимателно аерират тестото, подобряват развитието на глутеновата мрежа и свеждат до минимум отделянето на топлина. Тази щадяща кинематика запазва естествения аромат, вкус и органолептични качества на продуктите, правейки я идеална както за хляб с дълго ферментиране, така и за деликатни сладкарски основи и теста за пица с висока влажност.

Благодарение на своята надеждна конструкция, широк диапазон от капацитети и прецизен контрол на скоростите, TUFF е изключително универсална и ефективна машина. Предлага се в различни конфигурации, включително модели с инвертор, електронен контрол и интегрирана интелигентна система за следене на производствените параметри и енергийна ефективност.

В Domino вярваме, че всяко тесто е произведение на изкуството. TUFF не е просто месачка – тя е ваш партньор в създаването на истински кулинарни шедеври. С непреходен дизайн, индустриална надеждност и прецизност на световно ниво, TUFF е изборът на професионалистите, които не правят компромис с качеството.



ЛЕСНА ЗА УПОТРЕБА



ИНДУСТРИАЛНО НАДЕЖДНА



МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА



КАЧЕСТВЕНИ ПРЕДИМСТВА

TUFF предлага технология, която не просто меси – тя развива, аерира и създава.

Оптимално аерирано и меко тесто

Месенето с двете рамена, които се “потопят” в тестото създава прецизно разтягане на тестото, насищайки го с кислород и осигурявайки изключителна структура и еластичност.

Минимално загряване

Щадящото месене предпазва тестото от прегряване, като по този начин запазва естествения вкус, аромат и ценни органолептични качества на суровините.

Резултат като на ръка

Подходяща за деликатни теста – от бриош и козунак до сладкарски бази и пици с дълга ферментация. TUFF пресъздава ефекта на ръчно месене, с индустриална ефективност.

Изключителна гъвкавост

Безпроблемно обработва теста с висока влажност – до 20% над стандартно водопоемне, без да компрометира хомогенността.

Създадена за професионалисти

Подходяща за пекарни, сладкарници, пицарии, барове и джелатерии – навсякъде, където качеството е стандарт.



ПРАКТИЧЕСКИ ПРЕДИМСТВА

Безшумна и интуитивна работа

TUFF е създадена за професионални среди – работи тихо и позволява лесно и прецизно управление от всеки оператор.

Система Easy-Up

Механизмът позволява автоматично задържане на месещите рамена в горно положение, което улеснява изваждането на тестото и ускорява производствения процес.

Здрава конструкция от неръждаема стомана

Гарантира дълъг живот, устойчивост при интензивна употреба и лесна поддръжка.

Широк производствен диапазон

Предлага се с вместимост от 46 до 155 кг тесто, подходяща както за малки бутикови обекти, така и за големи пекарни.

Интуитивен дизайн за пълна контролируемост

Всички елементи на машината са проектирани така, че да улесняват оператора – независимо от нивото на натоварване.



СТРАТЕГИЧЕСКИ ПРЕДИМСТВА

Синергия между производителност, надеждност и съвременен дизайн

TUFF не само работи отлично, но и изглежда като професионален инструмент от ново поколение – представителен и функционален.

Подчертава майсторството на ръчната изработка

Независимо дали произвеждате хляб, пица или сладкарски изделия, TUFF придава стойност и характер на крайния продукт.

Перфектният избор за новаторски занаятчии

TUFF е създадена за онези, които искат да предложат не просто продукти, а преживяване – с безкомпромисно качество във всяка хапка.



ЗА ПИЦА



ЗА ХЛЯБ



ЗА МНОГОЛИСТНО
ТЕСТО

до **20%**

**ПОВЕЧЕ ВОДОПОЕМАНЕ
НАД МАКСИМАЛНОТО
ЗА ТЕСТОТО**

до
UP TO **155 Kg**

**МАКСИМАЛЕН
КАПАЦИТЕТ НА ТЕСТОТО**

**Здрава отвън,
безупречна отвътре –
вашият идеален
партньор в месенето.**



ИКОНОМИЧЕСКИ ПРЕДИМСТВА

Дългосрочна инвестиция

TUFF е изработена от изключително здрави и устойчиви материали, които гарантират надеждност при интензивна експлоатация и минимални разходи за поддръжка.

Висок капацитет и оптимизирано енергопотребление

Всяка месачка е проектирана за максимална производителност с оптимална консумация на електроенергия – за по-ниски оперативни разходи и по-висока рентабилност.

Прецизност при всяко омесване

Интелигентното управление и механичната точност свеждат до минимум загубите на суровини и увеличават стойността на всяка продукция.

Оценете своя труд

TUFF не е просто оборудване – тя е инструмент, който издига вашия занаят на следващото ниво.

Икономическа ефективност, която се изплаща с времето

5.0 DOMINO AUTOMATION TECHNOLOGY

5.0 интеграция – само за моделите TUFF HYDRO

Свържете вашата месачка с производствения процес.

TUFF HYDRO предлага възможност за пълна дигитална интеграция с производствения ви поток – включително:

Мониторинг на производствения статус в реално време

Планиране и оптимизация на сервисната поддръжка

Дистанционна диагностика при възникване на грешки

Енергийна ефективност и оптимизация на разходите



КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ
TUFF HYDRO.



КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ
TUFF.



КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ
TUFF 2T/ TWINTeCH 2T.



КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ
TUFF INV/ TWINTeCH INV

КОНСТРУКТИВНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

TUFF/2T/INV 45 55 65 95 110 130 160 | TUFF HYDRO 45 55 65 95 110 130 160 | TWINTECH 2T/INV 30 45 55

Здрава основа от праховобоядисана стомана, монтирана на колела – за лесно преместване и стабилност по време на работа

Фиксирана дежа от дебелостенна неръждаема стомана – устойчива при тежки натоварвания

Предпазител от прозрачен PETG и стомана – за сигурност и видимост по време на работа

Месеци рамена от неръждаема стомана с горна част от чугун – едното рамо е с възможност за вертикално повдигане (за всички модели, с изключение на TWINTECH 30)

Фиксирани рамена при моделите TWINTECH 30

Предавки в маслена баня при моделите TUFF

Технополимерни предавки (без масло) при моделите TWINTECH

Валове с лагерно движение за плавна и надеждна работа

ТЕХНИЧЕСКИ ПАРАМЕТРИ

TUFF/2T/INV 45 55 65 95 110 130 160 | TUFF HYDRO 45 55 65 95 110 130 160 | TWINTECH 2T/INV 30 45 55

Стандартен брой удари в минута: от 40 до 60

Модели TUFF INV: от 35 до 70 удара/минута

Модели TUFF HYDRO:

Рамена: 35-80 удара/минута

Купа: 5-14 оборота/минута

Вградена памет за рецепти (само при TUFF HYDRO)

Стандартно захранване: 400V / 3-фазен / 50 Hz

TWINTECH
30 2T



TUFF 55 2T /
TWINTECH 55 2T



TUFF 45 INV /
TWINTECH 45 INV



TUFF 65
HYDRO



*Съвършенство в
услуга на вашето
майсторство.*

Всеки детайл е прецизно обмислен.

МОДЕЛ МИКСЕР		TWINTeCH 30	TWINTeCH 45	TWINTeCH 55
Капацитет на тесто *	кг	33	46	57
Капацитет на брашно (мин-макс) *	кг	Мин. 2 Макс. 21	Мин. 2 Макс. 29	Мин. 2 Макс. 35
Обем на казана	л	47	67	81
Диаметър на казана	мм	452	540	550
Височина на казана	мм	302	292	342
Размери ШхДхВ TWINTeCH 2T	см	70x76x123	70x87x133	70x88x140
Размери ШхДхВ TWINTeCH INV	см	75x76x123	75x87x133	75x88x140
Тегло	кг	235	265	272
Брой скорости мод. TWINTeCH 2T	бр.	2	2	2
Брой скорости мод. TWINTeCH INV	бр.	10 скорости	10 скорости	10 скорости
Удари в минута (мин-макс) мод TWINTeCH 2T/ INV	бр.	40-60	40-60	40-60
Ел. мощност TWINTeCH 2T	kW	1,1 / 1,6	1,1 / 1,6	1,1 / 1,6
Ел. мощност TWINTeCH INV	kW	1,85	1,85	1,85

*Среден капацитет при 60% вода

МОДЕЛ МИКСЕР		TUFF 45	TUFF 55	TUFF 65	TUFF 95	TUFF 110	TUFF 130	TUFF 160
Капацитет на тесто *	кг	46	57	64	100	110	130	155
Капацитет на брашно (мин-макс) *	кг	Мин. 2 Макс. 29	Мин. 2 Макс. 36	Мин. 2 Макс. 41	Мин. 5 Макс. 64	Мин. 5 Макс. 71	Мин. 10 Макс. 83	Мин. 10 Макс. 100
Обем на казана	л	67	81	95	145	157	187	221
Диаметър на казана	мм	540	550	550	680	680	780	780
Височина на казана	мм	292	342	390	400	430	390	460
Размери ШхДхВ TUFF	см	65x87x133	65x88x140	65x87x142	79x107x164	79x107x167	93x110x184	93x110x191
Размери ШхДхВ мод. TUFF 2T	см	70x87x133	70x88x140	70x87x142	84x107x164	84x107x167	93x110x184	93x110x191
Размери ШхДхВ мод. TUFF INV	см	76x87x133	76x88x140	76x87x142	88x107x164	88x107x167	103x110x184	103x110x191
Размери ШхДхВ мод. TUFF HYDRO	см	76x87x133	76x88x140	76x87x142	89x107x164	89x107x167	104x110x184	104x110x191
Тегло	кг	296	299	300	489	490	736	745
Брой скорости мод. TUFF/2T	бр.	2	2	2	2	2	2	2
Брой скорости мод. TUFF INV/HYDRO	пг.	10 скорости	10 скорости	10 скорости	10 скорости	10 скорости	10 скорости	10 скорости
Удари в минута (мин-макс) TUFF/2T	бр.	40-60	40-60	40-60	40-60	40-60	40-60	40-60
Удари в минута (мин-макс) TUFF INV	бр.	35-70	35-70	35-70	35-70	35-70	35-70	35-70
Удари в минута (мин-макс) Обороти (мин-макс) TUFF HYDRO	бр.	Рамена (35-80) Казан (5-14)	Рамена (35-80) Казан (5-14)	Рамена (35-80) Казан (5-14)	Рамена (35-80) Казан (5-14)	Рамена (35-80) Казан (5-14)	/	/
Ел. мощност TUFF	kW	1,5/2,2	1,5 / 2,2	1,5 / 2,2	2 / 3,2	2 / 3,2	3,7 / 5,9	3,7 / 5,9
Ел. мощност TUFF INV и HYDRO	kW	2,2	2,2	2,2	3,37	3,37	6	6

*Среден капацитет при 50-55% вода



**ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ
И ВНЕДРЯВАНЕ**



**ГАРАНТИРАНА ТЕХНИЧЕСКА
ПОДДРЪЖКА**



**ИНДИВИДУАЛНА
ПРОФЕСИОНАЛНА КОНСУЛТАЦИЯ**

TUFF е професионална месачка с вертикално работещи рамена, създадена специално за експерти като вас. Изберете модела, който най-добре отговаря на вашите производствени нужди, и открийте ново измерение в приготвянето на тесто с превъзходни качества.



 dominovi.it

 dominovi.it



TARTALINI

www.tartalini.com

ОФИЦИАЛЕН ПРЕДСТАВИТЕЛ ЗА БЪЛГАРИЯ

 Тарталини ЕООД

 гр. София

бул. Симеоновско шосе 213

 www.tartalini.com

 info@tartalini.com, tartalini@abv.bg

 +359 898 645 666

+359 878 64 50 90

