



Progettazione, foto in esterno
Studio Logos S.r.l.
www.studiologos.eu

Revisione testi
Arianna Denicolò

Location esterne
San Patignano

Stampa
Casa Editrice Leardini - Macerata Feltria

La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche senza preavviso. *The Company reserves the right to make technical changes without notice.*

Le produzioni possono variare in funzione delle temperature e dei prodotti impiegati. *The production may vary in relation to the temperatures and type of products.*

cod.8000095000 rev.01

STAFF ICE SYSTEM dal 1959
via Anna Frank 8
47900 Rimini

Contatti / Contacts
T. +39.0541.373250
F. +39.0541.371376

skype: staff1959
office@staff1959.com
www.staff1959.com



STAFF
ICE SYSTEM 1959

GELATO  **PASTRY**
VERTICAL SYSTEM

UN GIORNO LE MACCHINE RIUSCIRANNO A RISOLVERE TUTTI
I PROBLEMI, MA MAI NESSUNA DI ESSE POTRÀ PORNE UNO.

UN GIORNO LE MACCHINE RIUSCIRANNO A RISOLVERE TUTTI
I PROBLEMI, MA MAI NESSUNA DI ESSE POTRÀ PORNE UNO.

UN GIORNO LE MACCHINE RIUSCIRANNO A RISOLVERE TUTTI
I PROBLEMI, MA MAI NESSUNA DI ESSE POTRÀ PORNE UNO.

**UN GIORNO LE MACCHINE RIUSCIRANNO A RISOLVERE TUTTI
I PROBLEMI, MA MAI NESSUNA DI ESSE POTRÀ PORNE UNO.**

UN GIORNO LE MACCHINE RIUSCIRANNO A RISOLVERE TUTTI
I PROBLEMI, MA MAI NESSUNA DI ESSE POTRÀ PORNE UNO.

UN GIORNO LE MACCHINE RIUSCIRANNO A RISOLVERE TUTTI
I PROBLEMI, MA MAI NESSUNA DI ESSE POTRÀ PORNE UNO.

UN GIORNO LE MACCHINE RIUSCIRANNO A RISOLVERE TUTTI
I PROBLEMI, MA MAI NESSUNA DI ESSE POTRÀ PORNE UNO.

UN GIORNO LE MACCHINE RIUSCIRANNO A RISOLVERE TUTTI
I PROBLEMI, MA MAI NESSUNA DI ESSE POTRÀ PORNE UNO.

diamo forma alla materia prima
we give shape to raw material





TECHNICAL SPONSOR



Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria



POWERED BY

Copeland

BITZER
CONDIZIONAMENTO REFRIGERAZIONE



Danfoss

Crouzet

finder
The power to relay.

legrand

SIEMENS

Honeywell

invensys

RANCO
REFRIGERAZIONE

Castel

E-T-A

TOSHIBA



SPONSOR & TECHNICAL PARTNERS

THE EXPERIENCE IS IMPORTANT

Nata nel 1959, Staff Ice System rappresenta il punto di riferimento sul mercato delle apparecchiature per il freddo, alla cui produzione dal 1984 si è affiancata quella delle macchine per gelateria, pasticceria e ristorazione. La ricerca dell'affidabilità è la mission di Staff Ice System, oggi una realtà riconosciuta e apprezzata nel panorama internazionale, grazie alla grande passione del fondatore, Antonio Gessaroli, e alle capacità manageriali dei figli Stefano e Massimo.

Il costante investimento in ricerca e sviluppo, nella progettazione, nella ricerca del design più attuale, con un occhio sempre rivolto al rispetto dell'ambiente, caratterizzano da sempre la filosofia dell'azienda. Sicurezza operativa e alimentare, risparmio energetico e competitività sul mercato, sono al centro di ogni progettazione e rendono Staff Ice System l'interlocutore privilegiato di chiunque operi nel campo della moderna gelateria, pasticceria e ristorazione.



Born in 1959, Staff Ice System, is a focus on the market of cold equipment, whose production in 1984 was combined with the one of the gelato, pastry and catering machines' production. The search for reliability is the Staff Ice System's mission. Staff Ice System is nowadays an international reality, recognised and appreciated thanks to the founder's passion, Antonio Gessaroli, and to the managing skills of the two sons Stefano and Massimo.

The constant investment in research and development, in planning and finding the most modern design, with a special care always to the respect for the environment, have always been the company's philosophy. Operating and food safety, energy saving and competitiveness on the market, are at the focus of each design and has made of Staff Ice System the privileged speaker for anybody who work in the contemporary ice cream, pastry or catering field.

HISTORY. SINCE 1959



FOR YOUR CREATIVITY

Le macchine di casa Staff Ice System **consentono di dare illimitato sfogo alla vostra creatività**, permettendovi di realizzare anche ciò che prima non era nemmeno possibile immaginare! Con esse è possibile preparare una infinità di prodotti: gelati, semifreddi, torte, granite, crema pasticcera, pasta choux, gelatine, confetture, marmellate, yogurt, panna cotta, mousse, marshmallows, nappage, formaggi freschi, besciamella, riso per pasticceria, risotto, polenta, salse, ragù. Esprimono il concetto di una grande genuinità ed artigianalità, valorizzando le caratteristiche organolettiche delle preparazioni.

The machines by Staff Ice System let your creativity express in its best way, allow you to make what before wasn't even possible to imagine! You can cook a huge range of recipes: gelato/ice-creams, semifreddo, cakes, slush/granita, custard cream, pate à choux, jellies, marmalades, jams, yoghurt, panna cotta, mousse, marshmallows, nappage, fresh cheese, béchamel sauce, rice for pastry, risotto, polenta, sauces, Bolognese sauce, they express the concept of a great genuineness and craftsmanship, by valuing the organoleptic features of all preparations.



ALL IN

FOR YOUR IDEA

GELATERIA / PASTICCERIA / RISTORAZIONE / GDO AGRITURISMI / PANIFICI

Gelato, Semifreddi, Torte, Granite, Pastorizzazione miscele, Crema pasticcera, Pasta choux, Gelatine, Confetture, Marmellate, Yogurt, Panna cotta, Mousse, Marshmallows, Nappage, Formaggi freschi, Besciamella, Riso per pasticceria, Risotto, Polenta, Salse, Ragù.

GELATO/ICE-CREAM PARLOUR / PASTRY SHOP / RETAIL AGRITOURISM / BAKERY

Gelato/Ice cream, Semifreddo, Cakes, Slush/Granita, Gelato/Ice cream mixes pasteurisation, Custard cream, Choux pastry, Gelatine, Jams, Marmelade, Yoghurt, Panna cotta, Mousse, Marshmallows, Nappage, Fresh cheese, Béchamel sauce, Rice for pastry, Risotto, Polenta, Sauces, Bolognese sauce.



ALL IN

 **STAFF**[®]
ICE SYSTEM 1959



Energia pura e rispetto per l'ambiente.

Energy Saving Integrated è il sistema inverter integrato da Staff Ice System per il rispetto dell'ambiente e il risparmio energetico.

Staff Ice System, macchine con un corpo d'acciaio e un'anima sensibile.

Pure energy and respect for the environment.

Energy Saving Integrated is the integrated Inverter system designed by Staff Ice System looking at the respect for the environment and the energy saving.

Staff Ice System, machines made of steel with a sensitive soul.



INTEGRATED INVERTER TECHNOLOGY

Le vere innovazioni hanno effetti duraturi perché influenzano positivamente il futuro, proprio come quelle che puoi trovare nelle Linee Staff Ice System, nel campo del comfort, della sicurezza e del prestigio. Il risultato? Tutte le macchine di casa Staff Ice System rappresentano lo standard di riferimento nel segmento della gelateria, pasticceria, ristorazione. La **tecnologia con inverter**, sviluppata in collaborazione con **TOSHIBA**, permette di mettere a punto un **controllo densità** con caratteristiche uniche e, soprattutto, di intervenire

sull'**overrun**, regolando quindi la velocità dell'agitatore per ottenere gelati e semifreddi con differenti volumi. Inoltre, protegge la trasmissione meccanica ed il motore, e ottimizza il consumo di energia del motore elettrico. Semplicissima da usare nelle sue funzioni standard, ogni macchina della gamma "Staff" rappresenta per il gelatiere, il pasticciere e il ristoratore una grande risorsa: l'integrazione perfetta tra l'elettronica di base e l'inverter consente infatti di realizzare qualsiasi miscela, come se fosse fatta a mano.



Display grafico multilingue da 2,5 pollici
Multi-language graphic display 2.5 inches

Milioni di possibili **combinazioni**
Millions of possible combinations

Segnalazione **anomalie acustiche e visive**
Acoustic and visual anomalies check

Controllo temperatura con sistema P.I.D.
(P)roporzionale (I)ntegrale (D)erivativo
PID temperature control system

Arresto agitatore gestito con centralina di sicurezza certificata
Stirrer stop managed by certified security control board



Oltre **50 programmi** personalizzabili dall'utente
More than 50 programs

Completa integrazione fra **inverter** ed elettronica
Complete integration between inverter and electronics

Stampante opzionale
Optional Printer

Temperatura regolabile fino a 115° C
Adjustable temperature up to 115° C

Porta di connessione al PC per configurazione parametri scheda
Board configuration parameters by PC connection port

The real innovations produce long-lasting effects because they positively influence the future, just as the ones you can find in Staff Ice System's line, in comfort, safety and prestige field. The result? All the machines made by Staff Ice System are a focus standard in gelato/ice-cream, pastry and catering world.

The Inverter technology, designed in collaboration with TOSHIBA, allows you to control density with unique features and, most of all, allows you to act directly on the

overrun, by adjusting the agitator's speed to have gelato/ice cream and semifreddo with different volumes. Moreover, it preserves the mechanical transmission and optimises the electric motor's power consumption. Easy to use in its standard functions, every machine by "Staff" represents a huge resource for the gelato/ice cream maker, the pastry chef and the caterer: the perfect integration between base electronics and the Inverter allows you to work on any kind of mix, as made by hand.

SYSTEM OF CONTROL





RELIABILITY EASE CREATIVITY

Un connubio tra **affidabilità**, **semplicità** e **creatività**. Tutta la linea Staff Ice System assicura componenti di qualità per garantire efficienza e il top del risultato.

Affidabilità grazie alla meccanica in grado di elaborare le tue idee come farebbero le tue mani.

Semplicità di funzionamento per permetterti di lavorare con serenità.

Creatività perché grazie ai programmi personalizzabili, puoi decidere come ottenere il miglior prodotto. Tutto quello che puoi sognare, la linea Staff Ice System può realizzare.



A perfect bond among reliability, simplicity and creativity. The whole line by Staff Ice System grant you quality components to have efficiency and top results. Yes, reliability thanks to mechanics able to make your ideas real just as your hands would do; simplicity of all the operations to let you work serenely and, in the end,

creativity and imagination: thanks to the adjustable programs, you can decide how to obtain the best product. Everything you can dream, Staff Ice System line can make true!

AS YOUR HANDS

 **STAFF** 1959
ICE SYSTEM



GELATO PASTRY

VERTICAL SYSTEM

p/16

BTM/BFM SERIES

Mantecatori ad estrazione manuale
*Batch-freezers with manual extraction
and time control*

p/20

BTE/BFE SERIES

Mantecatori elettromeccanici
ad estrazione automatica
*Electro-mechanical batch-freezers
with automatic extraction*

p/24

BTX/BFX SERIES

Mantecatori ad estrazione automatica
*Batch-freezers with automatic extraction
and integrated inverter technology*

p/30

R/RT SERIES

Macchine Multifunzione
*Multi-function machines
with integrated control system*

p/36

P/T SERIES

Pastorizzatori/Tini di maturazione/Bollitori
Pasteurizers / Ageing Vat / Boiler

p/40

V SERIES

Conservatori rivoluzionari
Cabinet

p/46

MODULAR CONCEPT SERIES

Counter & Display, Gelato Live Show, Hybrid

p/54

ACCESSORI

Accessories

p/55

DETTAGLI

Details

p/56



SCHEDE TECNICHE

Technical datas



HANDSTECHNOLOGY

BATCH-FREEZERS WITH MANUAL EXTRACTION AND TIME CONTROL



BTM/BFM SERIES



HANDSTECHNOLOGY

MANTECATORI AD ESTRAZIONE MANUALE E CONTROLLO TEMPO
BATCH-FREEZERS WITH MANUAL EXTRACTION AND TIME CONTROL

Semplici da utilizzare, molto flessibili ed adattabili alle più svariate esigenze, i **mantecatori ad estrazione manuale** di Staff Ice System sono dotati di tecnologie all'avanguardia, sapientemente coniugate con la facilità di utilizzo per qualsiasi operatore.

Easy to use, very adaptable to any kind of demand, the batch-freezers by Staff Ice System with manual extraction are provided with cutting edge technologies, wisely connected with the using ease for every operator.



BTM/BFM SERIES

VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE BTM/BFM IN BREVE

Micro magnetico per l'arresto dell'agitatore all'apertura del coperchio.

Micromagnetic device for stopping the mixer before opening the cover.

Doppio coperchio per l'inserimento di ingredienti con l'agitatore in movimento.

Double cover for adding ingredients while the mixer is working.

Vasca di produzione verticale permette di controllare la trasformazione della miscela durante tutta la fase di lavoro.

Vertical tank allows you to check state of mixing throughout the entire production cycle.

Agitatore con lama raschiante in polietilene (PE) a lunga durata. Tutte le parti a contatto con la miscela o il gelato sono in acciaio inox e in materiale atossico facilmente accessibili e smontabili per la pulizia.

Long-duration stirrer with rasp blade in polyethylene. All parts in contacts with the mix or ice-cream are in stainless steel and in nontoxic material; all are easily accessible and removable for cleaning.

In tutta la serie:

All the series:



LOW NOISE



EASY CLEAN



BFM 10

BTM 5
BTM 10



SUPPORT

BTM/BFM SERIES

Pulizia agevole ed igiene sicura con lo scarico dell'acqua di lavaggio posto direttamente sulla vasca di produzione gelato.

Cleanliness and hygiene assured thanks to the washwater discharge located directly under the ice-cream production vat.

Elevato gradimento estetico; angoli arrotondati per una maggior sicurezza sul lavoro.

Beautiful exterior design. Rounded corners for better safety at work.

La serie BTM/BFM è connubio perfetto insieme alle V410 di casa "Staff".

The series BTM/BFM with V410 are the perfect combination by "Staff".



V410 V con carrello

BTM/BFM SERIES

FRIENDLYEVOLUTION

ELECTRO-MECHANICAL BATCH-FREEZERS WITH AUTOMATIC EXTRACTION

BTE/BFE SERIES





FRIENDLYEVOLUTION

MANTECATORI AD ESTRAZIONE AUTOMATICA E CONTROLLO TEMPO
ELECTRO-MECHANICAL BATCH-FREEZERS WITH AUTOMATIC EXTRACTION AND TIME CONTROL

Non importa in quale parte del mondo tu sia, i nostri mantecatori elettromeccanici sono stati studiati per non lasciarti mai solo. La grande affidabilità che li contraddistingue deriva da una ricerca continua di innovazione e grande cura dei dettagli: due aspetti che consideriamo indispensabili per creare una perfetta interazione tra la tecnologia avanzata e la sua implementazione nel design.

No matter where you are around the world, our electro-mechanical batch-freezers have been designed never to leave you alone. The great reliability is their main feature, and it comes from the constant search for innovation and care for details: two features that we consider necessary to create a perfect integration between high technology and design.



BTE/BFE SERIES

VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE BTE/BFE IN BREVE



Micro magnetico per l'arresto dell'agitatore all'apertura del coperchio.

Micromagnetic device for stopping the mixer before opening the cover.

Doppio coperchio per l'inserimento di ingredienti con l'agitatore in movimento.

Double cover for adding ingredients while the mixer is working.

Vasca di produzione verticale permette di controllare la trasformazione della miscela durante tutta la fase di lavoro.

Vertical tank allows you to check state of mixing throughout the entire production cycle.

Agitatore con lama raschiante in polietilene (PE) a lunga durata. Tutte le parti a contatto con la miscela o il gelato sono in acciaio inox e in materiale atossico facilmente accessibili e smontabili per la pulizia.

Long-duration stirrer with rasp blade in polyethylene. All parts in contacts with the mix or ice-cream are in stainless steel and in nontoxic material; all are easily accessible and removable for cleaning.

BTE/BFE SERIES

Pannello comandi con timer e reset permette di regolare la durata ideale del ciclo in rapporto al tipo di miscela.
Command panel with Timer and reset allows the user to set the the real length of the batch freezer in relation to the type of mix.

Rubinetto a filo del fondo della vasca.
Tap levelled with the bottom of the tank.

Pulizia agevole ed igiene sicura con lo scarico dell'acqua di lavaggio posto direttamente sulla vasca di produzione gelato.
Cleanliness and hygiene assured thanks to the washwater discharge located directly under the ice-cream production vat.

Elevato gradimento estetico; angoli arrotondati per una maggior sicurezza sul lavoro.
*Beautiful exterior design.
Rounded corners for better safety at work.*

Due velocità.
Two speed.

In tutta la serie:

All the series:



INVERTER
TECHNOLOGY



LOW NOISE



EASY CLEAN



BFE 201
BFE 400
BFE 600

BFE 1000
BFE 1500

BTE/BFE SERIES

CREATIVE EVOLUTION

BATCH-FREEZERS WITH AUTOMATIC EXTRACTION AND INTEGRATED INVERTER TECHNOLOGY

BTX/BFX SERIES





CREATIVEEVOLUTION

MANTECATORI AD ESTRAZIONE AUTOMATICA CON TECNOLOGIA INVERTER
BATCH-FREEZERS WITH AUTOMATIC EXTRACTION AND INTEGRATED INVERTER TECHNOLOGY

Con queste macchine hai a disposizione una quantità elevata di programmi che puoi utilizzare a modo tuo, con la certezza di raggiungere sempre e in ogni caso il miglior risultato. Proporzioni dinamiche, linee precise e superfici brillanti: i mantecatori ad estrazione automatica Staff Ice System presentano il design nella sua forma più elegante.

With these machines you have a great quantity of programs that you can personalize, sure to get always the best result. Dynamic proportions, accurate lines and shiny surfaces: the batch-freezers with automatic extraction by Staff Ice System introduce you "design" in its most elegant shape.



BTX/BFX SERIES

VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE BTX/BFX IN BREVE

BTX 150



BFX 201
BFX 400
BFX 600

SUPPORT

Doppio coperchio per l'inserimento degli ingredienti con l'agitatore in movimento.

Double lid for adding ingredients while mixer is in use.

Vasca di produzione verticale permette di controllare la trasformazione della miscela durante tutta la fase di lavoro.

Vertical tank allows you to check state of mixing throughout the entire production cycle.

Agitatore con lama raschiante in polietilene (PE) a lunga durata. Tutte le parti a contatto con la miscela o il gelato sono in acciaio inox e in materiale atossico facilmente accessibili e smontabili per la pulizia.

Long-duration stirrer with rasp blade in polyethylene. All parts in contacts with the mix or ice-cream are in stainless steel and in nontoxic material; all are easily accessible and removable for cleaning.

Cruscotto in posizione ergonomica.

Control panel ergonomically positioned.

Display grafico multilingue da 2.5 pollici.

Multi-language graphic display 2.5 inches.

Oltre 50 programmi personalizzabili dall'utente e funzioni modulabili per milioni di possibili ricette.

Over 50 programmes customised for the user and functions can be modulated for millions of recipes.

Controllo temperatura con sistema PID (proporzionale integrale derivativo).

Temperature regulation with PID (proportional integral derivative) controller.

Variatore di velocità agitatore con elevate performance, per riprodurre l'agitazione manuale.

Speed variator high-performance mixer, replicates manual mixing.

Completa integrazione fra inverter ed elettronica.

Full integration of inverter and electronics.

Arresto agitatore gestito con centralina di sicurezza certificata.

Mixer stop with certified safety control unit.

Segnalazione anomalie acustiche e visive.

Acoustic and visual malfunction indicators.

Porta di connessione al PC per configurazione parametri scheda.

PC connection port for configuring board parameters.

Rubinetto a filo del fondo della vasca.

Tap levelled with the base of tank.

Elevato gradimento estetico; angoli arrotondati per una maggior sicurezza sul lavoro.

Beautiful exterior design. Rounded corners for better safety at work.

Mensola di appoggio. Shelf. / Supporto. Support.

In tutta la serie:

All the series:



INVERTER
TECHNOLOGY



LOW NOISE



EASY CLEAN

BTX/BFX SERIES



BFX 150



BFX 152



BFX 1000
BFX 1500

IL COMPUTER DI BORDO INCLUDE 52 PROGRAMMI:

1 programma catena. Grazie a questa importante innovazione, è possibile combinare sino a 5 diversi programmi.

1 programma agitazione.

È indicato nel caso in cui si voglia: impastare, miscelare, montare, lavare.

7 programmi mantecazione con controllo di densità.

Permettono di scegliere la consistenza ideale del gelato in rapporto al tipo di miscela.

1 programma mantecazione/raffreddamento a tempo.

Permette di scegliere la durata ideale del ciclo in rapporto al tempo.

2 programmi mantecazione/raffreddamento /conservazione a temperatura.

Permette di scegliere la temperatura ideale.

40 programmi liberi.

Per la personalizzazione delle ricette.

BOARD COMPUTER WITH 52 PROGRAMS:

1 Chaine program. Thanks to this important innovation it is possible to combined up to 5 different programs.

1 Mixing program.

For mixing, whipping, washing.

7 Batch freezing programs with density control.

Allows you to choose the ideal consistency, depending on the kind of mix used.

1 Batch freezing/cooling program with time control.

Allows you to choose the ideal cycle depending on time (mod. R400 excluded)

2 Batch freezing/cooling/preserving programs with temperature control.

Allows you to choose the ideal temperature

40 Free programs.

Allows you to personalise your receipes.

BTX/BFX SERIES

la migliore alleata per le tue creazioni
the best ally for your c



creations

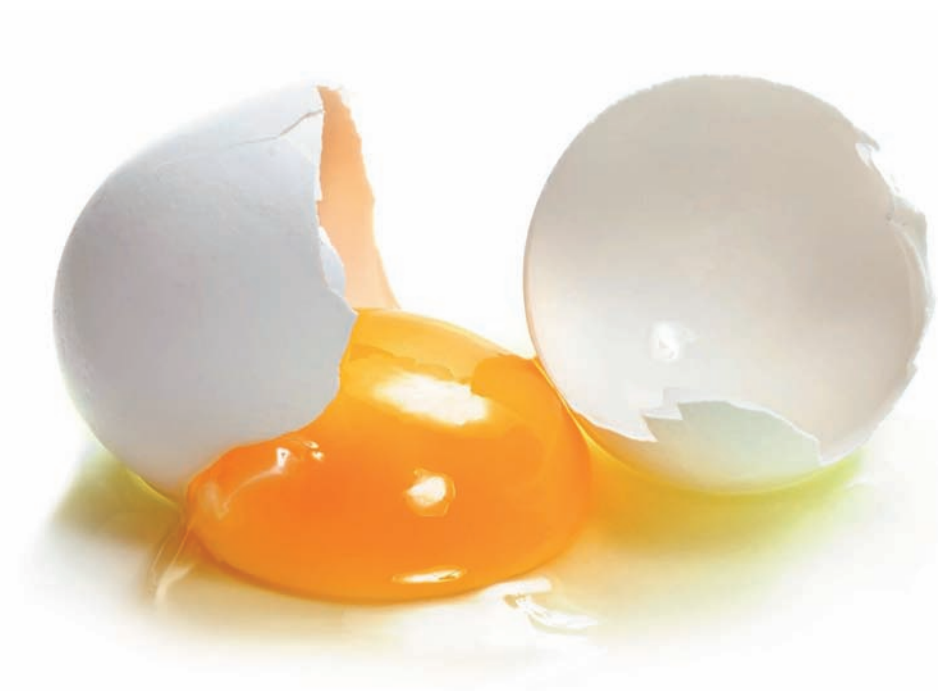




ALLIN

MULTI-FUNCTION MACHINES
WITH INTEGRATED CONTROL SYSTEM

R/RT SERIES



ALLIN

MACCHINE MULTIFUNZIONE
MULTI-FUNCTION MACHINES WITH INTEGRATED CONTROL SYSTEM

Linea R: la macchina dei tuoi sogni, un modello da seguire per l'intero segmento. Ogni attimo passato al fianco di questa straordinaria macchina si trasforma in un'esperienza unica: lavorare rilassati, godendo passo dopo passo le fasi della ricetta, sicuri di arrivare a destinazione. Nessun'altra potrà darti di più della multifunzione per eccellenza.

R Line: the machine of your dreams, a model to follow. Each moment working with this extraordinary machine becomes a unique experience: working in total relax, enjoying step by step the recipe, sure to reach your goal. No other machine will be able to give you more than the multifunction, synonymous with excellence.

R/RT SERIES



VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE R/RT IN BREVE



RT 51

R 51

SUPPORT

Doppio coperchio per l'inserimento degli ingredienti con l'agitatore in movimento.
Double lid for adding ingredients while mixer is in use.

Vasca di produzione verticale permette di controllare la trasformazione della miscela durante tutta la fase di lavoro.

Vertical tank allows you to check state of mixing throughout the entire production cycle.

Agitatore con lama raschiante in polietilene (PE) a lunga durata. Tutte le parti a contatto con la miscela o il gelato sono in acciaio inox e in materiale atossico facilmente accessibili e smontabili per la pulizia.

Long-duration stirrer with rasp blade in polyethylene. All parts in contacts with the mix or ice-cream are in stainless steel and in nontoxic material; all are easily accessible and removable for cleaning.

Cruscotto in posizione ergonomica. Control panel ergonomically positioned.

Display grafico multilingue da 2.5 pollici. *Multi-language graphic display 2.5 inches.*

Oltre 50 programmi personalizzabili dall'utente e funzioni modulabili per milioni di possibili ricette.

Over 50 programmes customised for the user and functions can be modulated for millions of recipes.

Controllo temperatura con sistema PID (proporzionale integrale derivativo).

Temperature regulation with PID (proportional integral derivative) controller.



RT 151

R/RT SERIES

Variatore di velocità agitatore con elevate performance, per riprodurre l'agitazione manuale.

Speed variator high-performance mixer, replicates manual mixing.

Completa integrazione fra inverter ed elettronica.

Full integration of inverter and electronics.

Arresto agitatore gestito con centralina di sicurezza certificata.

Mixer stop with certified safety control unit.

Riscaldamento a secco di precisione con scheda elettronica per un preciso controllo della temperatura.

Precision dry heating with electronic board for exact temperature regulation.

Segnalazione anomalie acustiche e visive.

Acoustic and visual malfunction indicators.

Porta di connessione al PC per configurazione parametri scheda.

PC connection port for configuring board parameters.

Rubinetto a filo del fondo della vasca.

Tap levelled with the base of tank.

Temperatura regolabile fino a 115°C.

Adjustable temperature up to 115°C.

Mensola di appoggio per qualsiasi tipo di contenitore, regolabile in profondità e in altezza.

Shelf for any type of container, adjustable height and depth.

Stampante opzionale.

Optional printer.

In tutta la serie:
All the series:



INVERTER
TECHNOLOGY



LOW NOISE



EASY CLEAN



R 52

IL COMPUTER DI BORDO INCLUDE 52 PROGRAMMI:

1 programma catena. Grazie a questa importante innovazione, è possibile combinare sino a 5 diversi programmi.

1 programma agitazione. È indicato nel caso in cui si voglia: impastare, miscelare, montare, lavare.

7 programmi mantecazione con controllo di densità. Permettono di scegliere la consistenza ideale del gelato in rapporto al tipo di miscela.

1 programma mantecazione/raffreddamento a tempo. Permette di scegliere la durata ideale del ciclo in rapporto al tempo.

2 programmi mantecazione/raffreddamento /conservazione a temperatura. Permette di scegliere la temperatura ideale.

40 programmi di trattamento miscele sino a 115°C

- Pastorizzazione miscele gelato e creme pasticcere
- Pastorizzazione creme pasticcere
- Pastomantecazione
- Preparazione ricette culinarie: (panna cotta, confetture, pasta bigné, gelatine, pâte à choux, riso per pasticceria, besciamella, salse etc..)
- Combinati
- Catena. Grazie a questa importante innovazione, è possibile combinare sino a 5 diversi programmi.
- Liberi. Questi programmi permettono all'utente di personalizzare le proprie ricette modificando le temperature di riscaldamento, di sosta e di conservazione.

I programmi di pastorizzazione prevedono il riscaldamento fino alle temperature desiderate di 85°C (per la alta pastorizzazione) o 65°C (per la bassa pastorizzazione), gli eventuali tempi di sosta e il successivo raffreddamento fino alla temperatura di 4°C. Terminato l'intero ciclo il segnale acustico avvertirà che il processo è terminato. Inizia allora la fase di maturazione/conservazione che mantiene la miscela alla temperatura costante di 4°C. È inoltre possibile selezionare il funzionamento dell'agitatore in servizio continuo o alternato. Il ciclo è completamente automatico anche in caso di black-out.

R/RT SERIES



R 151 Min
R 151 Med
R 151 Max

VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE R/RT IN BREVE

Doppio coperchio per l'inserimento degli ingredienti con l'agitatore in movimento.

Double lid for adding ingredients while mixer is in use.

Vasca di produzione verticale permette di controllare la trasformazione della miscela durante tutta la fase di lavoro.

Vertical tank allows you to check state of mixing throughout the entire production cycle.

Agitatore con lama raschiante in polietilene (PE) a lunga durata. Tutte le parti a contatto con la miscela o il gelato sono in acciaio inox e in materiale atossico facilmente accessibili e smontabili per la pulizia.

Long-duration stirrer with rasp blade in polyethylene. All parts in contacts with the mix or ice-cream are in stainless steel and in nontoxic material; all are easily accessible and removable for cleaning.

Cruscotto in posizione ergonomica. Control panel ergonomically positioned.

Display grafico multilingue da 2.5 pollici. Multi-language graphic display 2.5 inches.

Oltre 50 programmi personalizzabili dall'utente e funzioni modulabili per milioni di possibili ricette.

Over 50 programmes customised for the user and functions can be modulated for millions of recipes.

Controllo temperatura con sistema PID (proporzionale integrale derivativo).

Temperature regulation with PID (proportional integral derivative) controller.

Variatore di velocità agitatore con elevate performance, per riprodurre l'agitazione manuale.

Speed variator high-performance mixer, replicates manual mixing.

Completa integrazione fra inverter ed elettronica. Full integration of inverter and electronics.

Arresto agitatore gestito con centralina di sicurezza certificata.

Mixer stop with certified safety control unit.

Riscaldamento a secco di precisione con scheda elettronica per un preciso controllo della temperatura.

Precision dry heating with electronic board for exact temperature regulation.

Segnalazione anomalie acustiche e visive.

Acoustic and visual malfunction indicators.

Porta di connessione al PC per configurazione parametri scheda.

PC connection port for configuring board parameters.

Rubinetto a filo del fondo della vasca.

Tap levelled with the base of tank.

Temperatura regolabile fino a 115° C.

Adjustable temperature up to 115° C.

Mensola di appoggio per qualsiasi tipo di contenitore, regolabile in profondità e in altezza.

Shelf for any type of container, adjustable height and depth.

Stampante opzionale. Optional printer.

In tutta la serie:

All the series:



INVERTER
TECHNOLOGY



LOW NOISE



EASY CLEAN

R/RT SERIES



R 400
R 4014
R 4021



R 600

BOARD COMPUTER WITH 52 PROGRAMS:

1 chaine program. Thanks to this important innovation it is possible to combined up to 5 different programs.

1 Mixing program. For mixing, whipping, washing.

7 Batch freezing programs with density control. Allows you to choose the ideal consistency, depending on the kind of mix used.

1 Batch freezing/cooling program with time control. Allows you to choose the ideal cycle depending on time (mod. R400 excluded)

2 Batch freezing/cooling/preserving programs with temperature control. Allows you to choose the ideal temperature

40 mix treating programs for recipes up to 115°C:

- Pasteurization gelato/ice cream mixes • Pasteurization custard cream • Pastofreezing • Cooking culinary recipes: custard cream, jams, pasta bigne, gelatine, pâte à choux, rice for pastry, béchamel sauce, sauces etc • Combined (chained; thanks to this important innovation it is possible to combined up to 5 different programs • Free programs: those programs allows you to personalise your recipes by modifying the heating temperature, the pause and the preserving temperature.

The Pasteurising programs; for the heating of the mix up to 85°C (High pasteurisation) or 65°C (low pasteurisation), the possible pause time and the following cooling down to 4°C. An acoustic signal informs you about the end of the whole cycle. Starts now the aging/conservation cycle, that keeps the constant temperature of the mix at 4°C. The mixer can be used continuously or intermittently. The cycle works completely automatically even in case of black out.

R/RT SERIES

SWEETCARE

PASTEURIZERS / AGEING VAT / BOILER



P/T SERIES

SWEETCARE

PASTORIZZATORI / TINI DI MATURAZIONE / BOLLITORI
PASTEURIZERS / AGEING VAT / BOILER

Staff Ice System ha una lunga tradizione nella creazione di macchine destinate alle gelaterie e pasticcerie. Nei nostri **pastorizzatori** troverai solo innovazioni all'avanguardia, un design contemporaneo e un dinamismo efficiente. Strumento indispensabile in ogni laboratorio per ridurre la carica batterica delle materie prime e dei semilavorati freschi, ma senza compromettere le proprietà organolettiche e nutritive degli alimenti.



Staff Ice System has got a long tradition in production of machines for ice cream parlours and pastry shops. In our pasteurizers you will find only technological innovations, a contemporary design and an efficient dynamism. The necessary tool for every laboratory to reduce the bacterial charge of the raw materials and semi finished products, without compromising the food organoleptic and nourishing features.

P/T SERIES

VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE P/T IN BREVE



PT 151

Doppio coperchio per l'inserimento degli ingredienti con l'agitatore in movimento.

Double lid for adding ingredients while mixer is in use.

Agitatore con lama raschiante in polietilene (PE) a lunga durata. Tutte le parti a contatto con la miscela o il gelato sono in acciaio inox e in materiale atossico facilmente accessibili e smontabili per la pulizia.

Long-duration stirrer with rasp blade in polyethylene. All parts in contacts with the mix or ice-cream are in stainless steel and in nontoxic material; all are easily accessible and removable for cleaning.

Cruscotto in posizione ergonomica. Control panel ergonomically positioned.

Display grafico multilingue da 2.5 pollici. Multi-language graphic display 2.5 inches.

Controllo temperatura con sistema PID (proporzionale integrale derivativo).

Temperature regulation with PID (proportional integral derivative) controller.

Vasca tonda che permette di preparare miscele concentrate e avere un risparmio energetico immediato del 30%.

Round tank that allows you to prepare concentrated mixtures and have immediate energy savings of 30%.

Non stressa e non fa schiumare il prodotto.

He does not stress and does not make the product skim.

Arresto agitatore gestito con centralina di sicurezza certificata.

Mixer stop with certified safety control unit.

Riscaldamento a secco di precisione con scheda elettronica per un preciso controllo della temperatura.

Precision dry heating with electronic board for exact temperature regulation.

Porta di connessione al PC per configurazione parametri scheda.

PC connection port for configuring board parameters.

Segnalazione anomalie acustiche e visive.

Acoustic and visual malfunction indicators.

Rubinetto a filo del fondo della vasca. Tap levelled with the base of tank.

Mensola di appoggio per qualsiasi tipo di contenitore, regolabile in profondità e in altezza.

Shelf for any type of container, adjustable height and depth.

Stampante opzionale. Optional printer.

In tutta la serie:

All the series:



INVERTER
TECHNOLOGY



LOW NOISE



EASY CLEAN

P/T SERIES



P 400



P 600
Tropicalized version

IL COMPUTER DI BORDO INCLUDE 5 PROGRAMMI:

1 Programma agitazione. È indicato nel caso in cui si voglia: miscelare, lavare.

1 Programma di pastorizzazione a 90°C.

1 Programma di pastorizzazione a 85°C.

1 Programma di pastorizzazione a 65°C con pausa di 30'.

1 Programma raffreddamento/conservazione a temperatura. Permette di conservare le miscele a 4°C.

I programmi di pastorizzazione prevedono il riscaldamento fino alle temperature desiderate di 85°C (per la alta pastorizzazione) o 65°C (per la bassa pastorizzazione), gli eventuali tempi di sosta e il successivo raffreddamento fino alla temperatura di 4°C.

Terminato l'intero ciclo il segnale acustico avvertirà che il processo è terminato. Inizia allora la fase di maturazione/conservazione che mantiene la miscela alla temperatura costante di 4°C.

È inoltre possibile selezionare il funzionamento dell'agitatore in servizio continuo o alternato. Il ciclo è completamente automatico anche in caso di black-out.

La base per gelato durante la conservazione non è stressata da nessun agitatore veloce. Nella vasca c'è solo un grande agitatore che occupa l'intera vasca e gira lentamente.

BOARD COMPUTER WITH 5 PROGRAMS:

1 Mixing program; for mixing, whipping, washing.

1 Pasteurising program at 90°C. 1 Pasteurising program at 85°C

1 Pasteurising program at 65°C with a pause of 30 minutes.

1 cooling/preserving/aging program with temperature control; allows you to preserve the mixes at 4°C.

The Pasteurising programs; for the heating of the mix up to 85°C (High pasteurisation) or 65°C (low pasteurisation), the possible pause time and the following cooling down to 4°C.

An acoustic signal informs you about the end of the whole cycle. Starts now the aging/conservation cycle, that keeps the constant temperature of the mix at 4°C.

The mixer can be used continuously or intermittently.

The cycle works completely automatically even in case of black out. The ice cream base is not mechanically stressed from any fast mixer because the tank is set only with a big agitator which cover the whole tank and turn slowly.

P/T SERIES

A stainless steel mobile cabinet on wheels is positioned in a restaurant. The cabinet has a black top surface with two covered pots. The front panel features a large black grille and a control panel with a digital display and buttons. The background shows a dining area with wooden tables, white chairs, and large windows. A person's legs in dark pants and shoes are visible in the foreground, walking past the cabinet.

PRIVILEGED PLACE

CABINET

V SERIES



PRIVILEGED PLACE

CABINET

Un concetto di conservazione che introduce una nuova generazione di macchine più evolute! Abbiamo ridefinito la performance e stabilito il look del futuro, creando un simbolo di praticità ed eleganza perfettamente bilanciate.

A preservation concept that introduces a new generation of more advanced machines! We have re-identified the performances and established the future look, creating this way a symbol of practicality and elegance perfectly balanced.



V SERIES



V 410VFS

VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE V IN BREVE

Termostato elettronico. *Electronic thermostat*

Temperature regolabili positive e negative. *Adjustable temperature positive and negative.*

Permette di ottimizzare al meglio gli spazi. *It let you optimise the space you have.*

Accesso al gelato facilitato. *Easy access to take out the ice cream.*

Il conservatore può essere configurato a seconda delle necessità:

The cabinet can be set up to satisfy all needs:

VERSIONE CON POZZETTI (rispetto della tradizione) 2,5 lt 7,5 lt

A version with tubes (to respect tradition) 2.5 lt 7.5 lt

VERSIONE CON VASCHE DA 2,5 o 5 L (ottima visibilità)

A version with trays containing from 2,5lt to 5lt (with a very good exposure)

VERSIONE NEUTRA (per ogni altro utilizzo)

A neutral version (useful for any other employment)

L'unità frigo può essere posizionata lateralmente o, se ci sono problemi di spazio, inferiormente.

The refrigerated unit can be placed aside or, if you need more space, below the machine.

Carrellabile per facilitare il servizio ai tavoli. *Trolley available makes table service easier.*

Si possono conservare alimenti diversi: granite, sorbetti, gelati alla frutta ed al latte, yogurt, macedonie, bevande.

You can preserve different groceries: granita/slush, sorbets, fruit and milk gelato/ice-creams, yoghurts, fruit salads, drinks.

Il coperchio può essere ruotato su tutti e quattro i lati,
per un più comodo accesso.

*Lid can be rotated to each of the 4 sides,
for a more comfortable use.*



V SERIES

Relativamente al gelato si possono impostare differenti temperature per consentirne la corretta spatolabilità senza modificare la ricetta.

Regarding gelatolice-cream you can set different temperatures to obtain a good consistency without changing the recipe.

Minore manutenzione: grazie all'evaporazione statica: non ci sono ventilatori.

Less labour cost: thanks to the static cooling system (there are no fans).

Impianto frigorifero di grande potenza (tropicalizzato) fino a 43° C.

High power refrigerating system (tropicalized) up to 43°C.

Inseribile in arredamenti su misura.

Drop-in.

Solido sostegno vaschetta

Resistant tank's support.

Ideale per le aziende alimentari e le gelaterie che producono il gelato per ristorazione.

Perfect for food industries and ice cream parlours that produce ice cream for catering.

In tutta la serie:

All the series:



LOW NOISE



EASY CLEAN



V 410VFI



V 410CFI



V 420CFI



V 410CFS



V 420CFS

V SERIES



27 Taylor
1906.



tradizione e innovazione

tradition & innovation



MODULAR CONCEPT

YOUR GELATO SPACE

MC SERIES



MODULARCONCEPT

YOUR GELATO SPACE

Modular Concept è la nuova soluzione per gelaterie studiata da Staff Ice System e si suddivide in tre categorie: **Counter & Display, Gelato Live Show e Hybrid.**

La linea garantisce il top della qualità come in tutte le macchine di casa "Staff", aggiungendo il vantaggio della modularità che permette di soddisfare le esigenze dalla piccola gelateria ai grandi spazi all'interno delle food court dei centri commerciali. Un'esperienza tutta da vivere e da gustare!

A conservation concept that introduces a new generation of machines, more advanced than ever! We have redefined the performance and established the look of the future, creating a symbol of elegance and comfort, perfectly balanced.



MC SERIES

COUNTER & DISPLAY

MODULAR GELATO/ICE CREAM SHOP

Preparatevi ad essere al centro dell'attenzione. Superfici ben definite e linee tese. Atletica, senza tempo, unica nel suo genere.

Be ready to be at the centre of the attention. Well-defined surfaces and stretched lines. Athletic, timeless, unique in its kind.

VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE COUNTER & DISPLAY IN BREVE

Termostato elettronico.

Electronic thermostat.

Temperature regolabili positive e negative.

Adjustable temperature positive and negative.

Permette di ottimizzare al meglio gli spazi.

It let you optimise the space you have.

Accesso al gelato facilitato.

Easy access to take out the ice cream.

Il coperchio può essere ruotato su tutti e quattro i lati, per un più comodo accesso.

Lid can be rotated to each of the 4 sides, for a more comfortable use.

Il conservatore può essere configurato a seconda delle necessità:

The cabinet can be set up to satisfy all needs:

VERSIONE CON POZZETTI (rispetto della tradizione) 2,5 lt 7,5 lt.

A version with tubes (to respect tradition) 2.5 lt 7,5 lt.

VERSIONE CON VASCHEtte DA 2,5 O 5 L (ottima visibilità).

A version with trays containing from 2,5lt to 5lt (with a very good exposure).

VERSIONE NEUTRA (per ogni altro utilizzo).

A neutral version (useful for any other employment).

MC SERIES

L'unità frigo può essere posizionata lateralmente o, se ci sono problemi di spazio, inferiormente.

The refrigerated unit can be placed aside or, if you need more space, below the machine.

Carrellabile per facilitare il servizio ai tavoli.

Trolley available makes table service easier.

Si possono conservare alimenti diversi: granite, sorbetti, gelati alla frutta ed al latte, yogurt, macedonie, bevande...

You can preserve different groceries: granita/slush, sorbets, fruit and milk gelato/ice-creams, yoghurts, fruit salads, drinks.

Relativamente al gelato si possono impostare differenti temperature per consentirne la corretta spatolabilità senza modificare la ricetta.

Regarding gelato/ice-cream you can set different temperatures to obtain a good consistency without changing the recipe.

Minore manutenzione: grazie all'evaporazione statica: non ci sono ventilatori.

Less labour cost: thanks to the static cooling system (there are no fans).

Impianto frigorifero di grande potenza (tropicalizzato) fino a 43° C.

High power refrigerating system (tropicalized) up to 43° C.

Inseribile in arredamenti su misura.

Drop-in.

Solido sostegno vaschetta

Resistant tank's support.

Ideale per le aziende alimentari e le gelaterie che producono il gelato per ristorazione.

Perfect for food industries and ice cream parlours that produce ice cream for catering.



MC SERIES

GELATO LIVESHOW

FRESH ICE CREAM

Ideato per conservare e servire il gelato direttamente dal mantecatore. Dinamiche destinate a lasciare il segno. Grazie alla potenza e all'efficienza dei mantecatori da 15lt/h. Progettata per generare ed erogare potenza, tenendo sotto controllo i consumi. Prestazioni di alto livello, in grado di adattarsi al vostro stile.

Designed to preserve and serve the ice-cream directly from the batch-freezer. Dynamic, born to leave its mark, thanks to the power and the efficiency of the 15Lt/h batch-freezers. Designed to produce and supply power, always monitoring the consumptions. High level performances, able to adapt to your style.

MC SERIES

VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE GELATO LIVE SHOW IN BREVE

Il format GLS si può installare in locali di dimensioni ridotte poiché racchiude in se laboratorio e vetrina. Permette l'impiego di personale non specializzato qualora si utilizzino prodotti pronti.

The GLS format can be installed in small places as it has got lab and cabinet all in one. It allows the personal and not professional employment if you use prepared product.

GELATO LIVE SHOW

Permette di ottimizzare al meglio gli spazi.
It let you optimise the space you have.

Se un modulo va in panne il resto continua a funzionare.

If a module breaks down all the others keep working.

Risparmio energetico: in bassa stagione è sufficiente spegnere i moduli non utilizzati.

Energy saving: at low season switching off the unused modules is enough.

Ideato per conservare e servire il gelato direttamente dal mantecatore.

Designed to preserve and serve the ice-cream directly from the batch-freezer.

CONSERVATORE / CABINET

Termostato elettronico. *Electronic thermostat.*
Temperature regolabili positive e negative.

Adjustable temperature positive and negative.

Il conservatore può essere configurato a seconda delle necessità:

The cabinet can be set up to satisfy all needs:

VERSIONE CON POZZETTI (rispetto della tradizione) 2,5 lt 7,5 lt

A version with tubes (to respect tradition) 2.5 lt 7,5 lt

VERSIONE CON VASCHE DA 2,5 o 5 L (ottima visibilità)

A version with trays containing from 2,5lt to 5lt (with a very good exposure)

VERSIONE NEUTRA (per ogni altro utilizzo)

A neutral version (useful for any other employment)

L'unità frigo può essere posizionata lateralmente o, se ci sono problemi di spazio, inferiormente.

The refrigerated unit can be placed aside or, if you need more space, below the machine.

Si possono conservare alimenti diversi: granite, sorbetti, gelati alla frutta ed al latte, yogurt, macedonie, bevande.
You can preserve different groceries: granita/slush, sorbets, fruit and milk gelato/ice-creams, yoghurts, fruit salads, drinks.

Relativamente al gelato si possono impostare differenti temperature per consentirne la corretta spatolabilità senza modificare la ricetta.

Regarding gelato/ice-cream you can set different temperatures to obtain a good consistency without changing the recipe.

Minore manutenzione: grazie all'evaporazione statica: non ci sono ventilatori.

Less labour cost: thanks to the static cooling system (there are no fans).

Impianto frigorifero di grande potenza (tropicalizzato) fino a 43° C.

High power refrigerating system (tropicalized) up to 43° C.

Solido sostegno vaschetta. *Resistant tank's support.*
Supporto o cassetiera. *Support or drawer.*

MANTECATORE/MULTIFUNZIONE

BATCH FREEZER/MULTIFUNCTION

Disponibile con programmi di pastorizzazione cottura e conservazione.

Available with pasteurizing, cooking and preserving programs.

Programma di conservazione notturna.

Night preservation program.

Estrazione automatica. *Automatic extraction.*

Doppio coperchio per l'inserimento di ingredienti con l'agitatore in movimento.

Double lid to add ingredients while the agitator is working.

Agitatore con lama raschiante in polietilene (PE) a lunga durata. Tutte le parti a contatto con la miscela o il gelato sono in acciaio inox e in materiale atossico facilmente accessibili e smontabili per la pulizia.

Long-duration stirrer with rasp blade in polyethylene. All parts in contacts with the mix or ice-cream are in stainless steel and in nontoxic material; all are easily accessible and removable for cleaning.

Vasca di produzione verticale permette di controllare la trasformazione della miscela durante tutta la fase di lavoro.

Vertical tank allows you to check state of mixing throughout the entire production cycle.

Micro magnetico per l'arresto dell'agitatore all'apertura del coperchio.

Micromagnetic device for stopping the mixer before opening the cover.

Display grafico multilingue da 2.5 pollici.

Multi-language graphic display 2.5 inches.

Controllo temperatura con sistema PID (proporzionale integrale derivativo).

Temperature regulation with PID (proportional integral derivative).

Arresto agitatore gestito con centralina di sicurezza certificata.

Mixer stop with certified safety control unit.

Oltre 50 programmi personalizzabili dall'utente.

Over 50 programs customized for the user.

Completa integrazione fra inverter ed elettronica.

Full integration of inverter and electronics.

Porta di connessione al PC per configurazione parametri scheda.

PC connection port for configuring board parameters.

Temperatura regolabile fino a 115° C.

Adjustable temperature up to 115° C.

Stampante opzionale. *Optional printer.*

Segnalazione anomalie acustiche e visive.

Acoustic and visual malfunction indicators.

Funzioni modulabili per milioni di possibili ricette.

PROGRAMMA CATENA

Function can be modulated for millions of recipes

CHAIN PROGRAM

Cruscotto in posizione ergonomica.

Ergonomic dashboard.

Rubinetto a filo del fondo della vasca.

Valve (tap) located at the bottom of the tank.

Mensola di appoggio regolabile.

Adjustable bracket support.

Variatore di velocità: agitatore con elevate performance, per riprodurre l'agitazione manuale.

Speed variator: high-performance mixer, replicates manual mixing.

MC SERIES

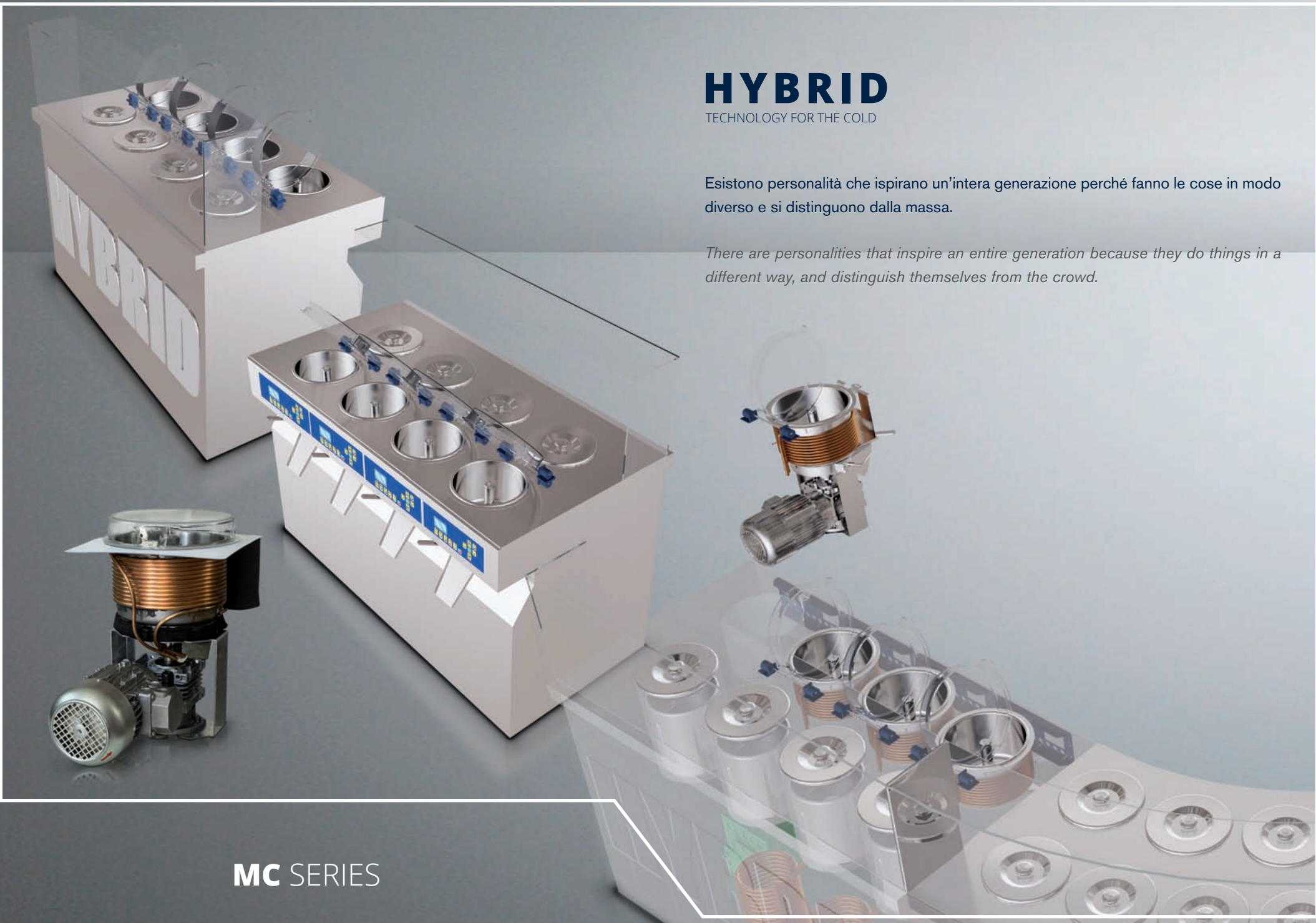
HYBRID

TECHNOLOGY FOR THE COLD

Esistono personalità che ispirano un'intera generazione perché fanno le cose in modo diverso e si distinguono dalla massa.

There are personalities that inspire an entire generation because they do things in a different way, and distinguish themselves from the crowd.

MC SERIES



VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE HYBRID IN BREVE

Inseribile in arredamenti su misura. *Drop-in.*

Permette di ottimizzare al meglio gli spazi. *It let you optimise the space you have.*

Se un modulo va in panne il resto continua a funzionare.

If a module breaks down all the others keep working.

Risparmio energetico: in bassa stagione è sufficiente spegnere i moduli non utilizzati.

Energy saving: at low season switching off the unused modules is enough.

Disponibile con programmi di pastorizzazione cottura e conservazione.

Available with pasteurizing, cooking and preserving programs.

Programma di conservazione notturna. *Night preservation program.*

Estrazione automatica. *Automatic extraction.*

Doppio coperchio per l'inserimento di ingredienti con l'agitatore in movimento.

Double lid to add ingredients while the agitator is working.

Agitatore con lama raschiante in polietilene (PE) a lunga durata. Tutte le parti a contatto con la miscela o il gelato sono in acciaio inox e in materiale atossico facilmente accessibili e smontabili per la pulizia.

Long-duration stirrer with rasp blade in polyethylene. All parts in contacts with the mix or ice-cream are in stainless steel and in nontoxic material; all are easily accessible and removable for cleaning.

Vasca di produzione verticale permette di controllare la trasformazione della miscela durante tutta la fase di lavoro.

Vertical tank allows you to check state of mixing throughout the entire production cycle.

Micro magnetico per l'arresto dell'agitatore all'apertura del coperchio.

Micromagnetic device for stopping the mixer before opening the cover.

Display grafico multilingue da 2.5 pollici. *Multi-language graphic display 2.5 inches*

Controllo temperatura con sistema PID (proporzionale integrale derivativo).

Temperature regulation with PID (proportional integral derivative).

Arresto agitatore gestito con centralina di sicurezza certificata.

Mixer stop with certified safety control unit.

Oltre 50 programmi personalizzabili dall'utente. *Over 50 programs customized for the user.*

Completa integrazione fra inverter ed elettronica. *Full integration of inverter and electronics.*

Porta di connessione al PC per configurazione parametri scheda.

PC connection port for configuring board parameters.

Temperatura regolabile fino a 115° C. *Adjustable temperature up to 115° C.*

Stampante opzionale. *Optional printer.*

Segnalazione anomalie acustiche e visive. *Acoustic and visual malfunction indicators.*

Funzioni modulabili per milioni di possibili ricette **PROGRAMMA CATENA.**

*Function can be modulated for millions of recipes **CHAIN PROGRAM.***

Rubinetto a filo del fondo della vasca. *Valve (tap) located at the bottom of the tank.*

Mensola di appoggio regolabile. *Adjustable bracket support.*

Variatore di velocità: agitatore con elevate performance, per riprodurre l'agitazione manuale. *Speed variator: high-performance mixer, replicates manual mixing.*

MC SERIES



**VASCHETTA L 2,5
CON SPATOLA VISAGEL
ICE CREAM BASIN L 2,5**

Dimensioni nette mm
Net dimensions mm
180x165x126



**VASCHETTA L 5
CON SPATOLA VISAGEL
ICE CREAM BASIN L 5**

Dimensioni nette mm
Net dimensions mm
360 x 165 x 120



**CARAPINA
CON COPERCHIO 2,5 L / 7,5 L
TUBE WITH COVER 2,5 L / 7,5 L**

Altezza
Height
H170



**SUPPORTO PER GEL BANCO
SUPPORT FOR MOD BTM BTX RT**

Dimensioni nette mm
Net dimensions mm
420x470x605/665
Peso netto kg
Net weight kg
kg 5,5
Dimensioni lorde mm
Gross dimensions mm
650x420x120
Peso lordo kg
Gross weight kg
6 - Vol. m³ 0,28

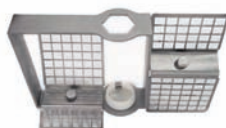


**CARRELLO / TROLLEY
Mod. V 410**

Dimensioni nette mm
Net dimensions mm
706x554x967
Peso netto kg
Net weight kg
kg 13



**DOCCIA ESTERNA
FLEXIBLE SHOWER**



**AGITATORE PER PANNA
MONTATA, MOUSSE
AGITATOR FOR WHIPPED
CREAM, MOUSSE**



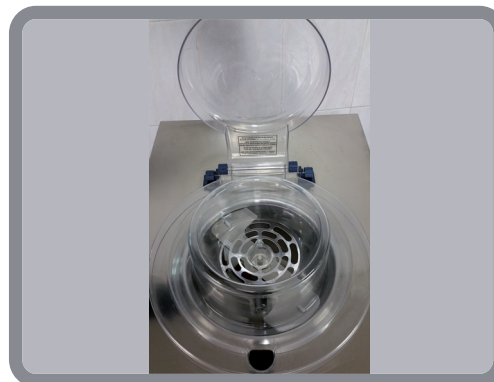
**STAMPANTE
PASTORIZZATORE
EXTERNAL PRINTER**



Cruscotto in posizione ergonomica.
Ergonomic dashboard.



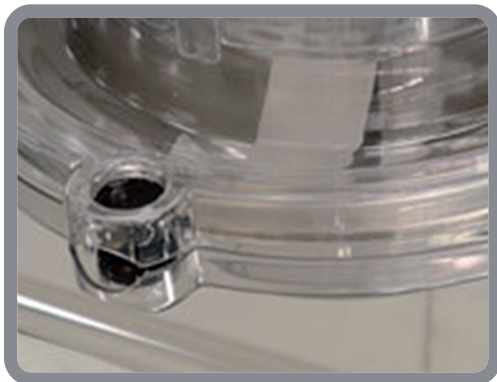
Display grafico multilingue da 2.5 pollici.
Multi-language graphic display 2.5 inches.



Doppio coperchio per l'inserimento degli ingredienti mentre l'agitatore è in movimento. Coperchio trasparente che permette di controllare la trasformazione della miscela.
Double lid to add the ingredients while the agitator is working. Transparent lid to check the transformation of the mix.



Rubinetto a filo del fondo della vasca.
Valve (tap) located at the bottom of the tank.



Arresto agitatore gestito con centralina di sicurezza certificata.
Agitator stop managed by certified security control board.



Vasca di produzione verticale permette di controllare la trasformazione della miscela durante tutta la fase di lavoro.
Vertical tank allows you to check state of mixing throughout the entire production cycle

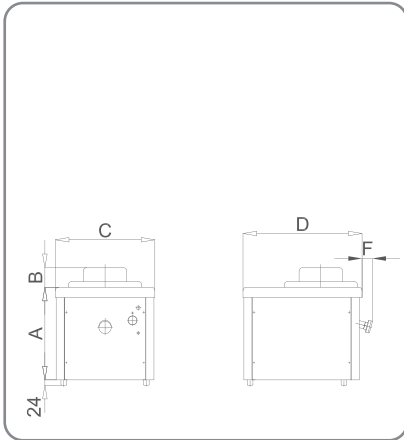


Agitatore con lama raschiante in polietilene (pe) a lunga durata. tutte le parti a contatto con la miscela o il gelato sono in acciaio inox e in materiale atossico facilmente accessibili e smontabili per la pulizia.
Long-duration stirrer with rasp blade in polyethylene. all parts in contacts with the mix or ice-cream are in stainless steel and in nontoxic material; all are easily accessible and removable for cleaning.

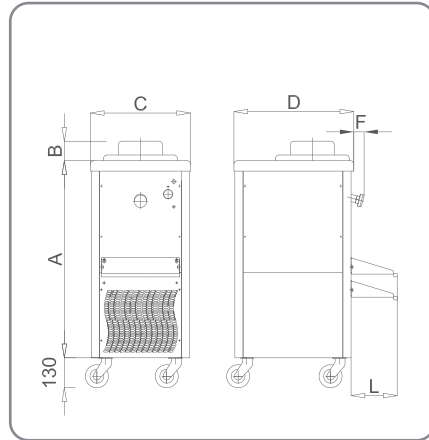


Pannello comandi con timer permette di regolare la durata ideale del ciclo in rapporto al tipo di miscela.
Command panel with timer allows the user to set the the real length of the batch freezer in relation to the type of mix.

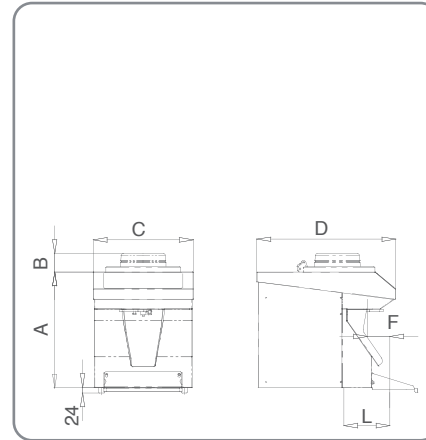
BTM5/10



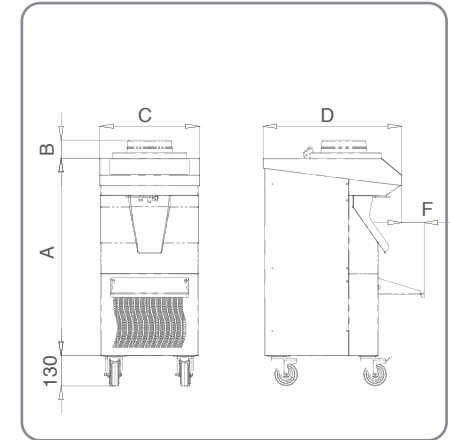
BFM10



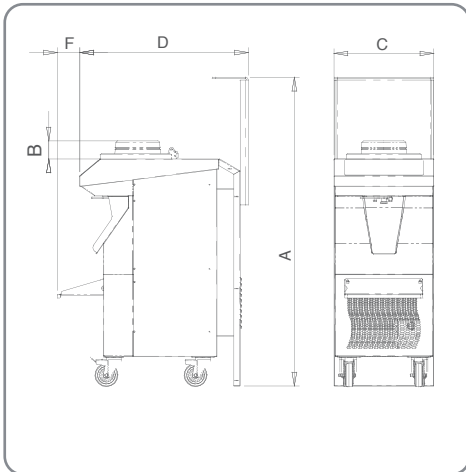
BTE150 / BTX150 / RT51



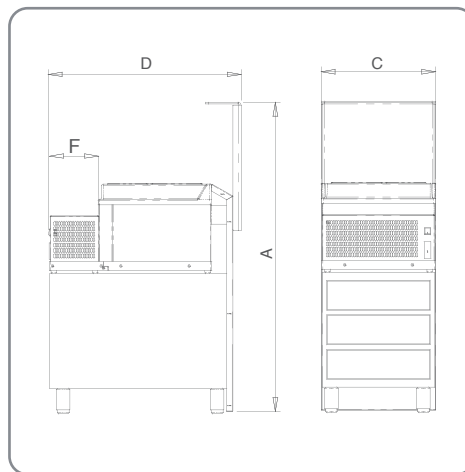
BFE150 / BFX150 / R51
BFX152 / R52



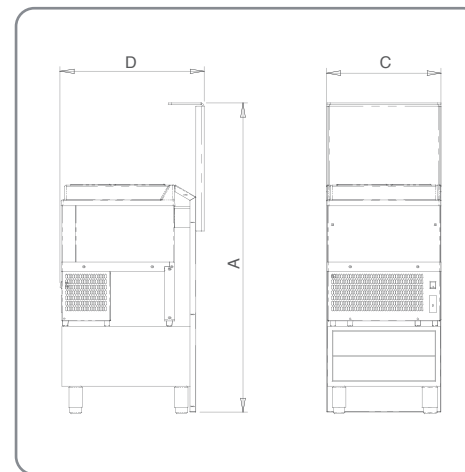
Modulo
BFX152 / R52 / GLS



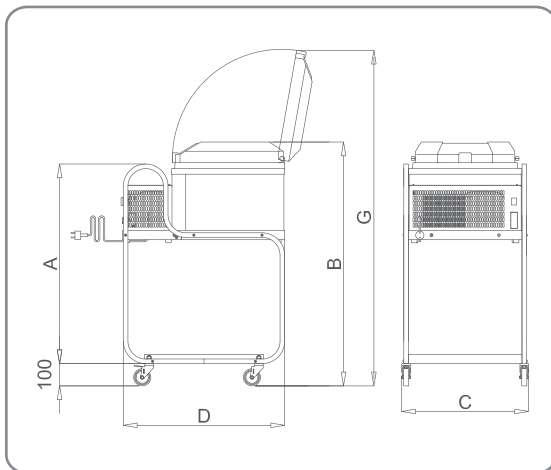
Modulo Frigo Sopra
V410 FS / V420 FS / GLS



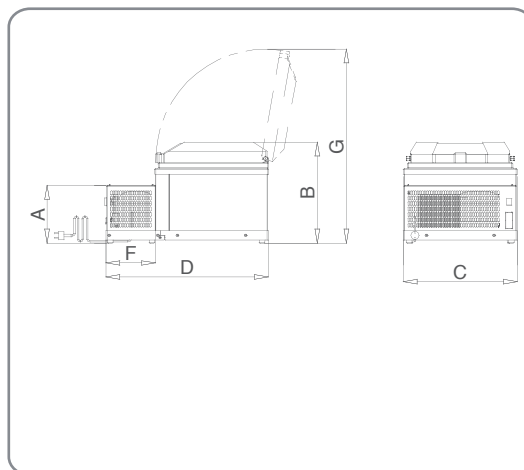
Modulo Frigo Inferiore
V410 FI / V420 FI / GLS



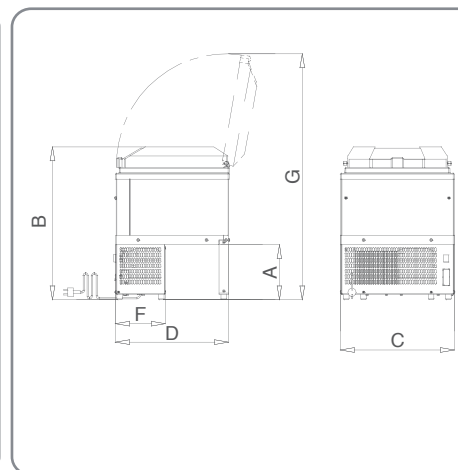
V410C FS / V410V FS / V420C Con carrello



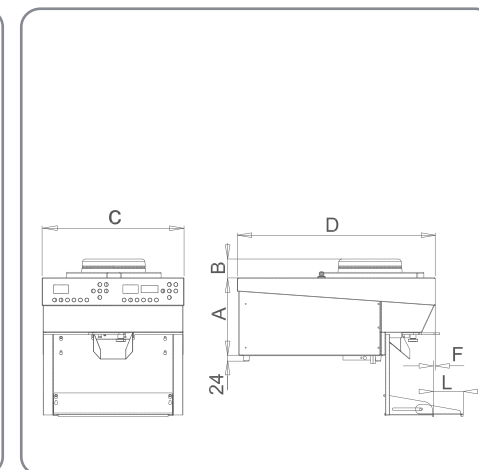
V410C FS / V410V FS / V420C FS



V410C FI / V410V FI / V420C FI

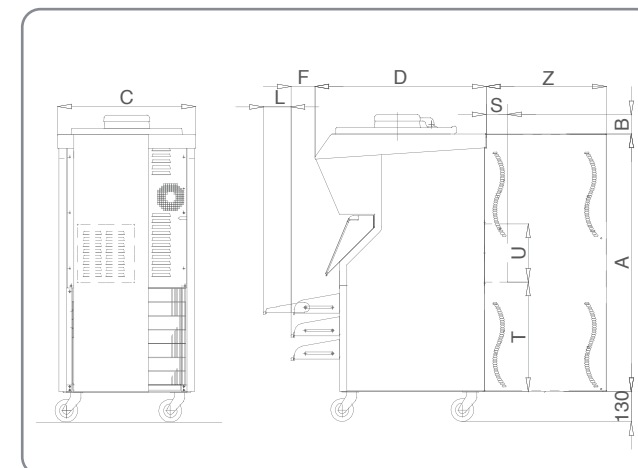


RT151 / PT151



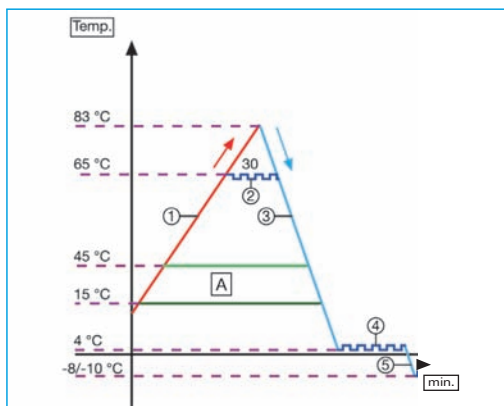
BFE201 / BFE400 / BFE600 / BFE1000 / BFE1500
BFX201 / BFX400 / BFX600 / BFX1000 / BFX1500
R151 MIN/MED/MAX / R400 / R600 / R4014 / R4021
P400 / P600

	A	B	C	D	F	G	L	S	T	Z
BTM 5/10	405	85	435	520	44.5					
BFM 10	855	85	435	520	44.5		200			
BTE150 / BTX150 / RT51	492	85	435	605	97					
BFE150 / BFX150 / R51 / BFX152 / R52	864	85	435	605	97					
BFE da/from 201 a/to 1500 / BFX da/from 201 a/to 1500 / R151 / R600 / P400 / P600	1120	85	600	744	144		120	93.5	476	
BFE 1000A / BFX1000A / BFE1500A / BFX1500A / P600A / R600A / R4014 / R4021	1120	85	600	744	104		120			575
RT151 / PT151	330	80	600	836	9		120			
V410C FS / V410V FS / V420C FS	251	439	495	706	215	843°				
V410C FI / V410V FI / V420C FI	240	665	495	491	215	1070°				
V410C FS / V410V FS / V420C FS con carrello	870	1063	554	703		1468°				
Modulo BFX152 / R52 GLS	1344	85	435	733	97					
Modulo V410 FS / V420 FS GLS	1344		497	838	215					
Modulo V410 FI / V420 FI GLS	1344		497	627						

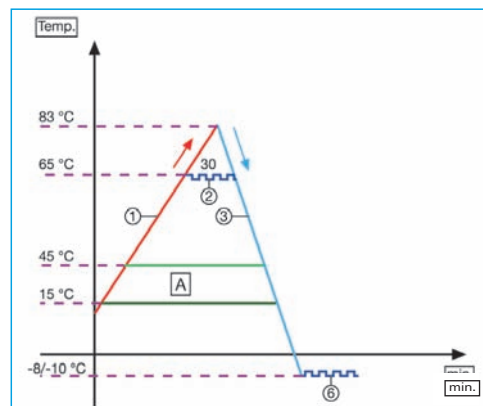


TRATTAMENTI TERMICI HEATING TREATMENTS

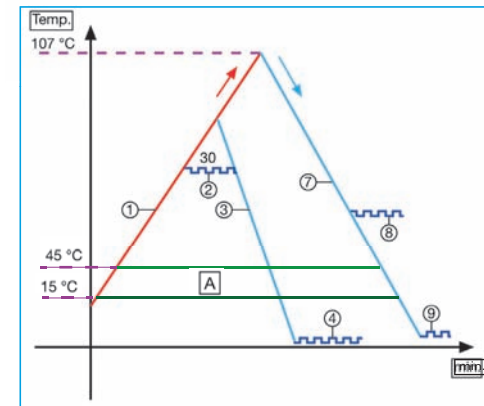
Ciclo tradizionale di produzione gelato
(pastorizzazione-maturazione-mantecazione)
Traditional ice cream production cycle
(pasteurization-aging-freezing)



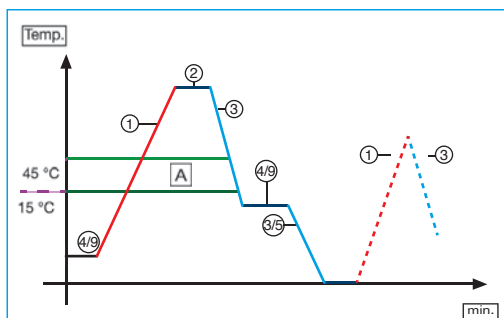
Ciclo combinato di produzione gelato
(pasta-mantecazione)
Combined ice cream production cycle (pasta-freezing) Pastorizzazione - Pasteurization



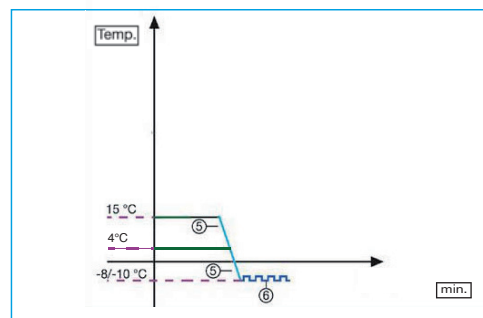
Multifunzione - Multifunction



Catena - Chain



Mantecazione - Batch freezing



1	2/8	3/7	4/9	5	6	A
Riscaldamento	Pausa	Raffreddamento	Maturazione / Conservazione	Mantecazione	Controllo densità	Zona critica
Heating	Pause	Cooling	Aging / Conservation	Freezing	Density control	Critical zone
Chauffage	Pause	Refroidissement	Maturation / Conservation	Turbinage	Contrôle de densité	Zone critique
Heizung	Pause	Kühlt	Reife / Konservieren	Gefrieren	Dichtsteuerung	Kritischer Bereich
Calientamiento	Parada	Enfriamiento	Maduración / Conservación	Mantecación	Control de densidad	Zona crítica

HEATING TREATMENTS

**SCHEDA
TECNICA
RIASSUNTIVA**
TECHNICAL
SUMMARY

MODELLO Type	BTM5	BTM10	BFM10	BTE 150	BFE 150	BFE 201	BFE 400	BFE 600	BFE 1000	BFE 1500	BTX 150	BFX 150	BFX 152	BFX 201	BFX 400	BFX 600	BFX 1000	BFX 1500
PROD. GELATO PER CICLO L Gelato prod.ciclo L	1-1,3	1-2	1-2	1-2	1-2	2-4	2-5	2-7	5-14	7-21	1-2	1-2	1-2	2-4	2-5	2-7	5-14	7-21
PROD. ORARIA L Hourly production L	6	10	10	15	15	20	35	60	100	150	15	15	15	20	35	60	100	150
PASTORIZAZIONE CONSERVAZIONE L Pasteurization Conservation L	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
CREMA PASTICCERA L Custard Cream L	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
PASTOMANTECAZIONE L (con riscaldamento a 85° C) Pasto-freezing L (heating up to 85° C)	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
DIMENSIONI NETTE mm Net dimension mm L/P/H	435 x570 x491 +24	435 x570 x491 +24	435 x710 x950 +130	435 x592 x571 +24	435 x592 x944 +130	600 x850 x1205 +130	600 x850 x1205 +130	600 x850 x1205 +130	600 x942 x1205 +130	600 x942 x1205 +130	435 x592 x571 +24	435 x592 x944 +130	435 x702 x944 +130	600 x850 x1205 +130	600 x850 x1205 +130	600 x850 x1205 +130	600 x942 x1205 +130	600 x942 x1205 +130
PESO NETTO Kg Weight Kg	40	45	66	58	69	150	180	207	220	245	58	69	75	150	180	207	220	245
POTENZA W Power W	700	1100	1100	2000	2000	3600	4000	5800	7500	11000	2000	2000	2200	3600	4000	5800	7500	11000
TENSIONE STANDARD Standard voltage	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N

LE PRODUZIONI POSSONO VARIARE IN FUNZIONE DELLE TEMPERATURE E DEI PRODOTTI IMPIEGATI

MODELLO Type	RT51	R51	R52	R151 MIN	R151 MED	R151 MAX	R4014	R4021	RT151	R400	R600	PT151	P400	P600	T600	V410V FS	V410V FI	V410C FS	V410C FI	V420C FS	V420C FI
PROD. GELATO PER CICLO L Gelato prod.ciclo L	1-2	1-2	1-2	2-4	2-5	2-7	5-14	7-21	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
PROD. ORARIA L Hourly production L	15	15	15	20	35	60	100	150	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
PASTORIZAZIONE CONSERVAZIONE L Pasteurization Conservation L	5 (50 min)	5 (50 min)	5 (50 min)	15 (60 min)	15 (55 min)	15 (50 min)	40 (100 min)	40 (80 min)	15 (120 min)	40 (120 min)	60 (120 min)	15 (120 min)	40 (120 min)	60 (120 min)	60	--	--	--	--	--	--
CREMA PASTICCERA L Custard Cream L	5 (50 min)	5 (50 min)	5 (50 min)	15 (60 min)	15 (55 min)	15 (50 min)	40 (100 min)	40 (80 min)	15 (120 min)	40 (120 min)	60 (120 min)	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
PASTOMANTECAZIONE L (con riscaldamento a 85° C) Pasto-freezing L (heating up to 85° C)	1 (20 min) 2 (35 min)	1 (20 min) 2 (35 min)	1 (20 min) 2 (35 min)	2 (20 min) 4 (32 min)	2 (20 min) 5 (30 min)	4 (18 min) 7 (28 min)	5 (20 min) 14 (30 min)	7 (18 min) 21 (28 min)	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
DIMENSIONI NETTE mm Net dimension mm L/P/H	435 x592 x571 +24	435 x702 x944 +130	435 x592 x944 +130	600 x850 x1205 +130	600 x850 x1205 +130	600 x850 x1205 +130	600 x942 x1205 +130	600 x942 x1205 +130	600 x858 x432	600 x850 x1205 +130	600 x850 x1205 +130	600 x858 x432	600 x850 x1205 +130	600 x850 x1205 +130	600 x850 x1205 +130	495 x706 x439	495 x941 x665	495 x706 x400	495 x491 x650	495 x706 x430	495 x491 x690
PESO NETTO Kg Weight Kg	58	71	71	155	185	215	230	255	80	176	213	80	145	170	150	34	34	34	34	34	34
POTENZA W Power W	2000	2000	2000	4800	4800	6000	7500	11000	3300	5300	8000	3300	3450	6500	1500	180	180	180	180	180	180
TENSIONE STANDARD Standard voltage	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	230-50-1	400-50-3 +N	400-50-3 +N	230-50-1	400-50-3 +N	400-50-3 +N	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1

THE PRODUCTION MAY VARY IN RELATION TO THE TEMPERATURES AND TYPE OF PRODUCTS