

# HANDSTECHNOLOGY

BATCH-FREEZERS WITH MANUAL EXTRACTION AND TIME CONTROL

MASTERGEL TIME CONTROL  
MANUAL 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.*



MASTERGEL TIME CONTROL  
MANUAL 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



MASTERGEL TIME CONTROL  
MANUAL SERIES

BFM 10

BTM 5  
BTM 10

SUPPORT

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".**

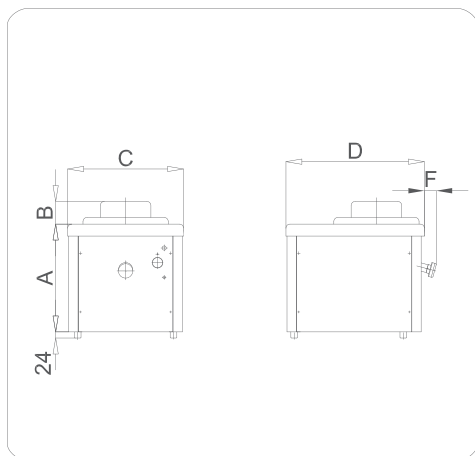
*The series BTM/BFM with V410 are the perfect combination by "Staff".*



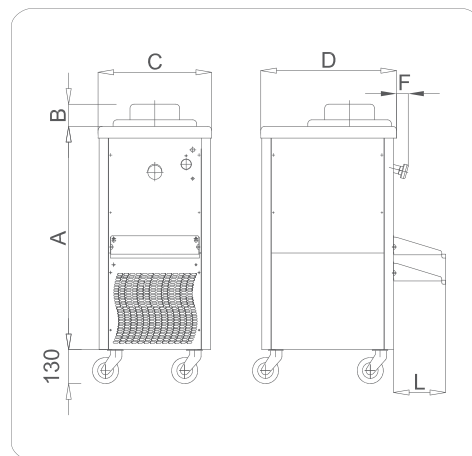
V410 V con carrello

MASTERGEL TIME CONTROL  
MANUAL SERIES

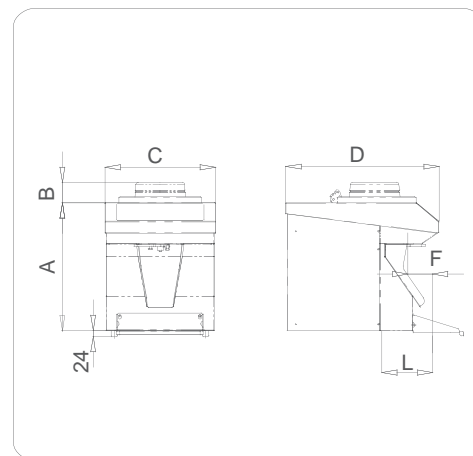
**BTM5/10**



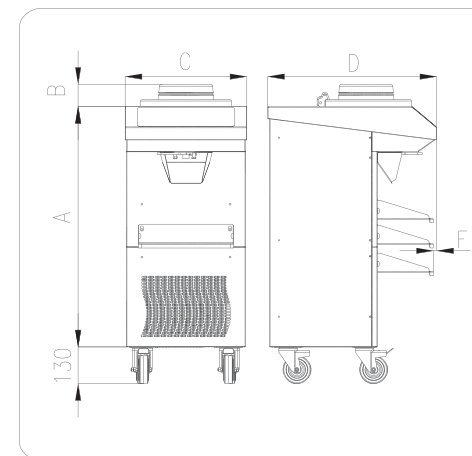
**BFM10**



**BTE150 / BTX150 / RT51**

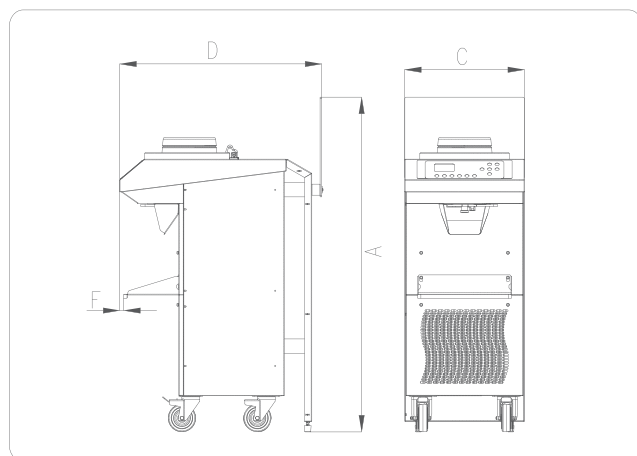


**BFE150 / BFX150 / R51 / BFX1 / R1**

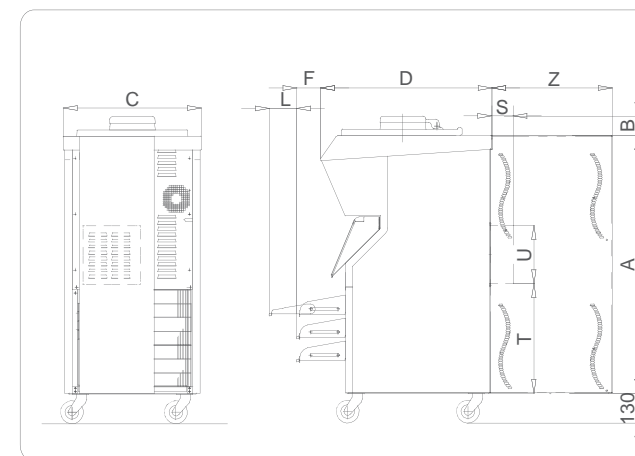
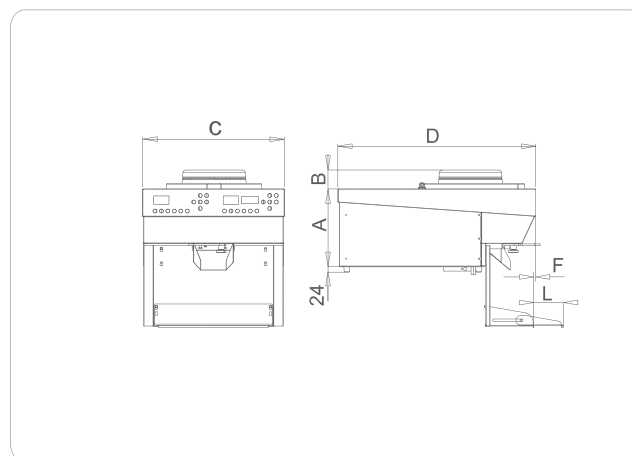


**BFE201 / BFE400 / BFE600 / BFE1000 / BFE1500 / BFX201  
BFX400 / BFX600 / BFX1000 / BFX1500 / R151 MIN/MED/MAX  
R400 / R600 / R4014 / R4021 / P400 / P600**

**Modulo BFX1 / R1 / GLS**



**RT151 / PT151**



V410 ON WHEELS / V420 ON WHEELS

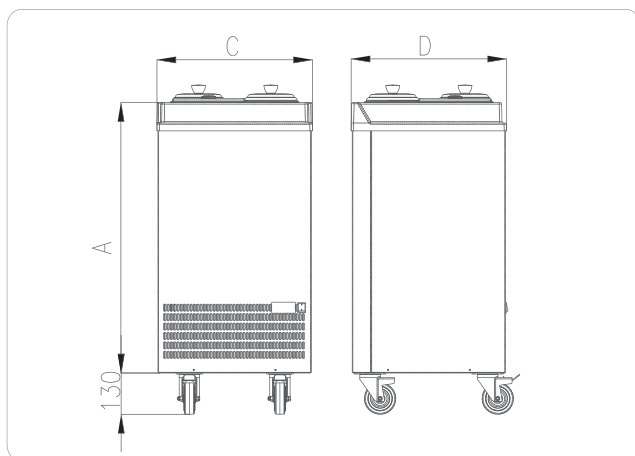


TABELLA DELLE MISURE / TECHNICAL DATA SHEET OF THE DIMENSIONS

	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 / BFX1 / R1	864	85	435	605	12					
BFE da/from 201 a/to 1500 / BFX da/from 201 a/to 1500 / R151 / R600 / P400 / P600	1120	85	600	744	102		120	93.5	476	
BFE 1000A / BFX1000A / BFE1500A / BFX1500A / P600A / R600A / R4014 / R4021	1120	85	600	744	102		120			575
RT151 / PT151	330	85	600	836			120			
V410V FS / V410C / V420C FS	251	439	495	706	215	843				
V410C FI / V410C FI / V420C FI	240	665	495	491	215	1070				
V410V / V410C / V420C FS con carrello	870	1063	554	703		1468				
Modulo BFX1 / R1 GLS	1215	85	435	733	12					
Modulo V410 FS / V420 FS GLS	1215		497	838	215					
Modulo V410 FI / V420 FI GLS	1215		497	627						
V410V / V420C / V410C	862		495	495						



**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

Altezza  
Heigh  
H250



**DOCCIA ESTERNA  
FLEXIBLE SHOWER**



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



**STAMPANTE  
PASTORIZZATORE  
EXTERNAL PRINTER**



**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. m<sup>3</sup> 0,28



**CARRELLO / TROLLEY  
Mod. V 410**

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

PARTNER



POWERED BY



SPONSOR & TECHNICAL PARTNERS