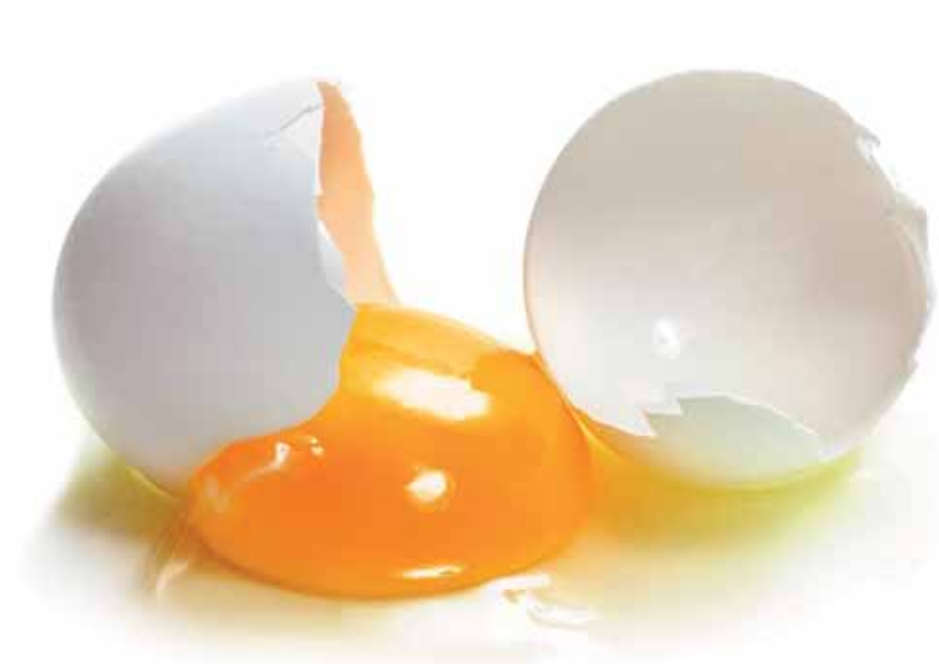


ALLIN

MULTI-FUNCTION MACHINES
WITH INTEGRATED CONTROL SYSTEM

ROBOTCREAM
& PASTOCREAM 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.*

ROBOTCREAM
& PASTOCREAM SERIES



VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE R/RT IN BREVE

VASCA SUPERIORE / UPPER TANK

TECNICHE COSTRUTTIVE / WORKSHOP TECHNIQUES

- 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.*
- Coperchio trasparente permette di controllare la trasformazione della miscela durante tutta la fase di lavoro.
- Transparent lid allows you to check the state of the mix throughout the whole production cycle.
- Doppio coperchio per l'inserimento degli ingredienti con l'agitatore in movimento
- Double lid to insert the ingredients while the agitator is moving.
- Pannello comandi frontale con icone di selezione rapida programmi miscelazione pastorizzazione, raffreddamento, creme, ricette.
- Front control panel with favourite icons for a fast selection of mixing, pasteurising, custard cream, cooling and recipes' programs.

In tutta la serie:

All the series:



INVERTER
TECHNOLOGY



LOW NOISE



EASY CLEAN



ROBOTCREAM
& PASTOCREAM SERIES

- Controllo temperatura con sistem **PID** (proporzionale integrale derivativo).
 - *Temperature regulation with **PID** (proportional integral derivative).*
- Riscaldamento a secco di precisione con scheda elettronica per un preciso controllo della temperatura.
 - *Dry heating with electronic card for a precision adjustment of the temperature.*
- Inverter con rampa di accelerazione agitatore per protezione della trasmissione da qualsiasi sforzo meccanico.
 - *Inverter with acceleration ramp for the agitator to protect the transmission from any mechanical stress.*
- Pulsante di sbrinamento vasca per facilitare qualsiasi ripartenza dell'agitatore.
 - *Tank defrosting switch to make every agitator's restart easier.*
- Funzione mezzo carico per lavorare anche quantità ridotte di creme
 - *Half load function to work even with small quantities of cream mixes.*
- Rubinetto a filo del fondo della vasca
 - *Tap levelled at the bottom of tank.*
- Griglia per pâte à bombe, mousse e semifreddi (opzionale)
 - *Grill for pâte à bombe, mousse and "semifreddo" (optional)*
- Il computer di bordo include 52 programmi e funzioni modulabili per milioni di possibili ricette.
 - *The board computer is provided with 52 adjustable programs and functions for millions of possible recipes.*
- 1 programma agitazione. È indicato nel caso in cui si voglia: impastare, miscelare, lavare.
 - ***1 mixing program.** For mixing, blanding, whipping, washing.*
- 1 programma di raffreddamento a tempo. Permette di scegliere la durata ideale del ciclo in rapporto al tempo
 - ***1 batch-freezing program** with time control. It allows you to choose the ideal cycle according to time.*

- 2 programmi di raffreddamento / conservazione a temperatura. Permettono di scegliere la temperatura ideale
 - ***2 batch-freezing/preserving programs** with temperature control. It allows you to choose the ideal temperature*
- 40 programmi liberi. Per la personalizzazione delle ricette ed il trattamento termico delle miscele sino a 115°C
 - ***40 free programs.** For the customisation of the recipes and the thermal treatment of the mixes up to 115°C.*
- 1 programma catena. Grazie a questa importante innovazione è possibile combinare sino a 5 diversi programmi.
 - ***1 chain program.** Thanks to this important innovation it is possible to combine up to 5 different programs.*
- Ogni programma libero può lavorare in modo semplice e automatico con parametri già preimpostati
 - *Each free program can work easily and automatically with preset parameters.*
- L'operatore può intervenire durante i cicli anche in modo dinamico modificando la velocità dell'agitatore, le temperature di riscaldamento e raffreddamento e i tempi di cottura. Potrà memorizzare i nuovi parametri per i cicli successivi.
 - *The operator can change the cycles in progress dynamically by changing the stirrer speed, the heating and freezing temperature and the cooking time. He can save the new parameters for the next cycles.*

- 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.
 - *The pasteurisation programs are made for: the favourite heating temperatures 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. The aging/preservation cycle starts now, it 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.*



RT 151

ROBOTCREAM & PASTOCREAM SERIES

VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE R/RT IN BREVE



R 151 Min
R 151 Med
R 151 Max

- Display multilingue da 2,5 pollici con indicazioni visive alfanumeriche o grafiche dello stato di avanzamento del ciclo

- *Multi-language display 2.5 inches with visual, alphanumeric or graphic signals of the cycle in progress.*

- Porta di connessione al PC per configurazione parametri scheda.

- *PC connection port to set the board parameters.*

- Completa integrazione fra inverter ed elettronica

- *Full integration between Inverter and electronics.*

- Disponibile con versioni ad aria, acqua o miste

- *Available with air, water, or mixed cooling system.*

HACCP Hazard-Analysis and Critical Control Points.

HACCP Hazard-Analysis and Critical Control Points.

- Tutti i cicli di pastorizzazione e maturazione vengono memorizzati; con l'ausilio della stampante esterna (opzionale) è possibile trasferire i dati su carta.

- *All the pasteurisation and maturing cycles are saved; with an external printer (optional) you can print all your datas.*

- 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.

- *All parts in contact with the mix or the ice-cream are in stainless steel and in non-toxic material; all of them are easily accessible and removable for cleaning.*

- Doccetta di lavaggio (opzionale)

- *Hand shower (optional)*

- Segnalazione anomalie acustiche e visive

- *Acoustic and visual malfunction indicators*

- Carrozzeria in acciaio inox

- *Stainless steel bodywork*

In tutta la serie:

All the series:



INVERTER
TECHNOLOGY



LOW NOISE



EASY CLEAN

ROBOTCREAM & PASTOCREAM SERIES





R 400
R 4014
R 4021

R 600

ROBOTCREAM & PASTOCREAM SERIES

SICUREZZA / SAFETY

- Arresto agitatore all'apertura del portello gestito con centralina di sicurezza certificata.
- *Agitator stop at the opening of the door controlled by a certified safety control unit.*

RISPARMIO ENERGETICO / ENERGY SAVING

- Consumi di acqua ridotti grazie ai condensatori ad alto scambio con un'ampia superficie di rame.
- *Low water consumption thanks to high exchange condensers with wide copper area.*
- Consumi energetici ridotti grazie alla tecnologia Inverter che ottimizza la potenza al motore elettrico.
- *Low power absorption thanks to the Inverter that optimises the electrical motor's power.*



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





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

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

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

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



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.

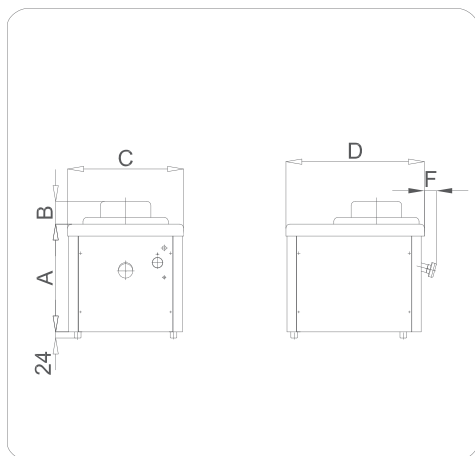
The Inverter technology, designed in collaboration with TOSHIBA, allows you to control density with unique features and, most of all, allows you to act directly on the

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.

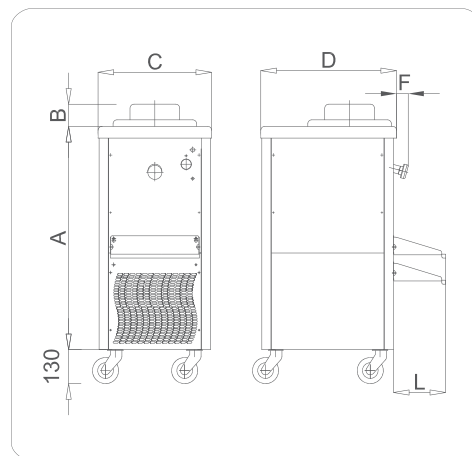
SYSTEM OF CONTROL



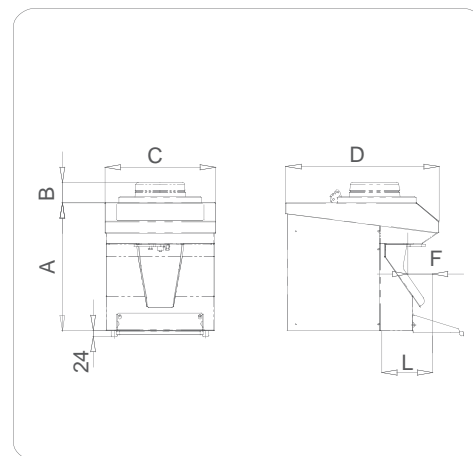
BTM5/10



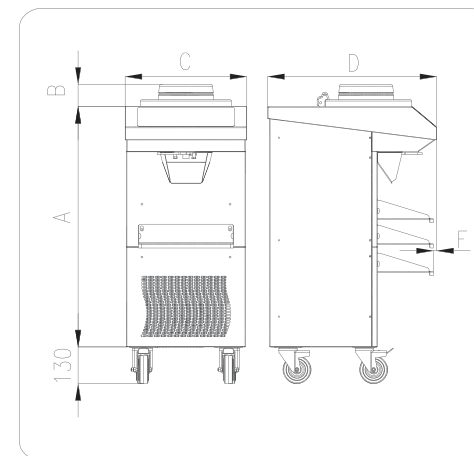
BFM10



BTE150 / BTX150 / RT51

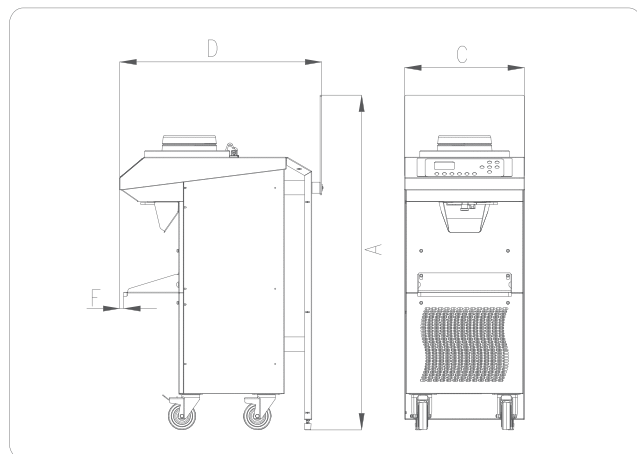


BFE150 / BFX150 / R51 / BFX1 / R1

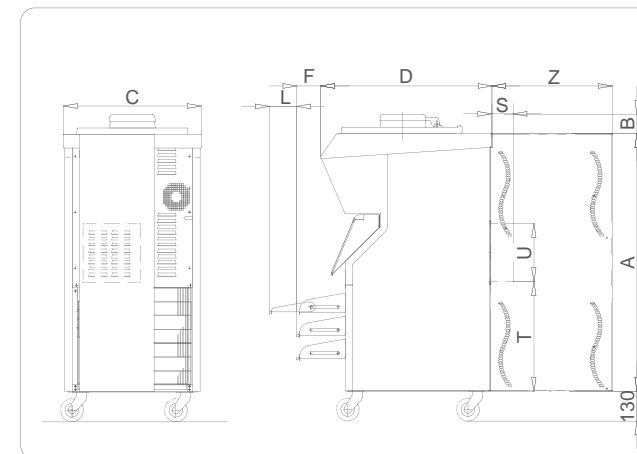
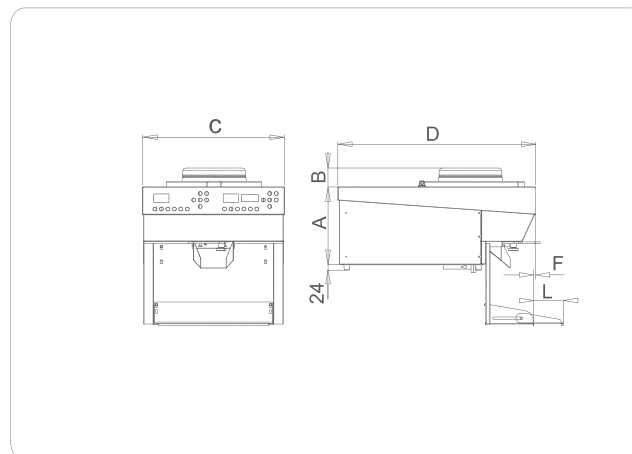


**BFE201 / BFE400 / BFE600 / BFE1000 / BFE1500 / BFX201
BFX400 / BFX600 / BFX1000 / BFX1500 / R151 MIN/MED/MAX
R400 / R600 / R4014 / R4021 / P400 / P600**

Modulo BFX1 / R1 / GLS



RT151 / PT151



V410 ON WHEELS / V420 ON WHEELS

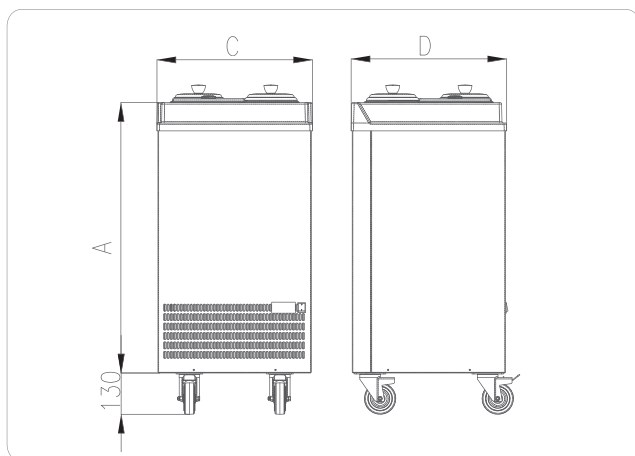
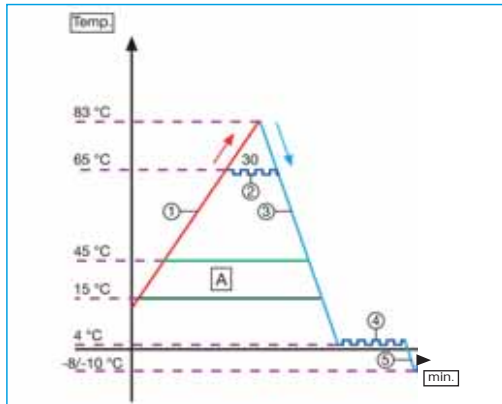


TABELLA DELLE MISURE / TECHNICAL DATA SHEET OF THE DIMENSIONS

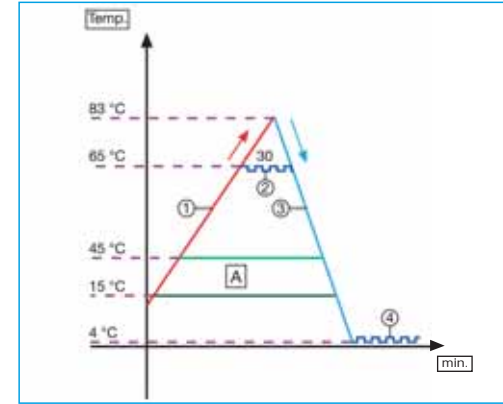
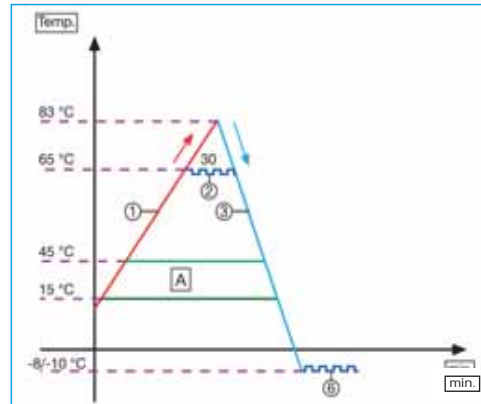
	A	B	C	D	F	G	L	S	T	Z
BTM 5/10	405	85	435	520	44.5					
BFM 10	855	85	435	520	44.5		200			
BTE150 / BTX150 / RT51	492	85	435	605	97					
BFE150 / BFX150 / R51 / BFX1 / R1	864	85	435	605	12					
BFE da/from 201 a/to 1500 / BFX da/from 201 a/to 1500 / R151 / R600 / P400 / P600	1120	85	600	744	102		120	93.5	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						

TRATTAMENTI TERMICI HEATING TREATMENTS

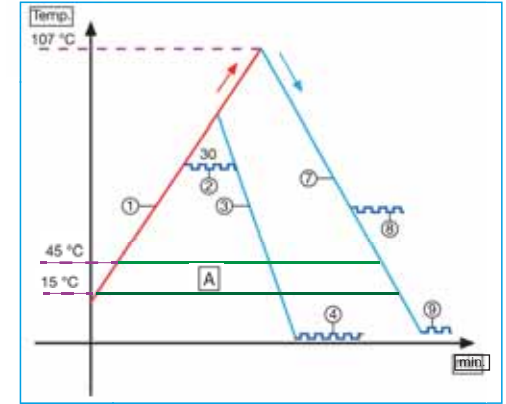
Ciclo tradizionale di produzione gelato
(pastorizzazione-maturazione-mantecazione)
Traditional ice cream production cycle
(pasteurization-aging-freezing)



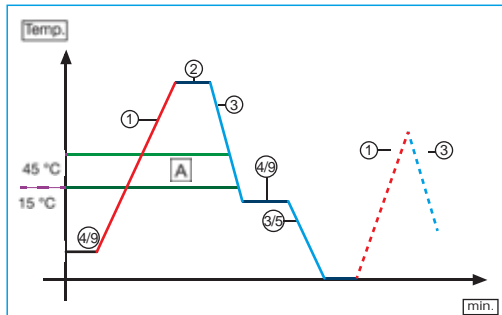
Ciclo combinato di produzione gelato
(pasta-mantecazione)
Combined ice cream production cycle (pasta-freezing) Pastorizzazione - Pasteurization



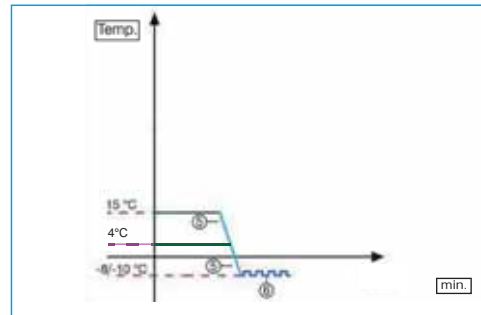
Multifunzione - Multifunction



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
Chaufage	Pause	Refroidissement	Maturation / Conservation	Turbage	Contrôle de densité	Zone critique
Heizung	Pause	Kühlt	Reife / Konservieren	Gefrieren	Dichtsteuerung	Kritischer Bereich
Calentamiento	Parada	Enfriamiento	Maduración / Conservación	Mantecación	Control de densidad	Zona crítica



Cruscotto in posizione ergonomica.
Ergonomic dashboard.



Agitatore pastorizzatore 40/60 Litri.
Agitator for 40/60 Liters pasteurizer.



Agitatore pastorizzatore 15 Litri.
Agitator for 15 Liters pasteurizer.



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



Arresto agitatore gestito con centralina di sicurezza certificata.
Atirrer 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



Ø vasca mantecatore 32 cm
Ø batch freezer tank 32 cm



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.

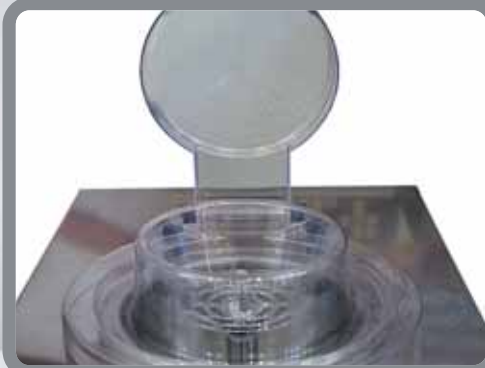


Valvola a farfalla in acciaio inossidabile (solo modello RHT2/15).
Butterfly valve in stainless steel (only model RHT2/15).

DETTAGLI HIGHTLIGHT



Griglia per marmellata, pâte à bombe, mousse e semifreddi (opzionale).
Grill for marmalade, pâte à bombe, mousse and "semifreddo" (optional).



Doppio cerchio.
Double lid.



Sbrinamento vasca.
Tank defrost.



Trasmissione diretta.
Direct transmission.



Iniezione a gas con sistema multipoint.
Gas injection with multipoint system.



Condensazione mista
Mixed cooling.



Condensazione acqua.
Water cooling.



Condensazione aria.
Air cooling.

DETTAGLI HIGHLIGHT



**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. m³ 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