

SMARTGEL

TIME CONTROL
ELECTRO-MECHANICAL SERIES

SMARTGEL TIME CONTROL
ELECTRO-MECHANICAL SERIES

SMARTGEL TIME CONTROL

Serie Elettromeccanica / Electro-mechanical Series

Mantecatori orizzontali ad estrazione automatica con controllo a tempo della corretta consistenza.

Semplice ed intuitiva in tutte le sue funzioni permette di produrre gelati, sorbetti e granite anche ai meno esperti.

- a) HTE201 / 400 / 600 modello da tavolo
- b) HSE201 / 400 / 600 modello da pavimento "Small"
- c) HBE201 / 400 / 600 modello da pavimento "Big"

Horizontal batch-freezer with automatic extraction with time control to reach the desired consistency.

Simple and intuitive in each of its functions. permit the production of dairy ice cream and fruit sorbets.

- a) HTE201 / 400 / 600 table top version
- b) HSE201 / 400 / 600 floor standing version "Small"
- c) HBE201 / 400 / 600 floor standing version "Big"



**SMARTGEL TIME CONTROL
ELECTRO-MECHANICAL SERIES**

VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE SMARTGEL ELETTROMECCANICA, IN BREVE

TECNICHE COSTRUTTIVE / *WORKSHOP TECHNIQUES*

- Agitatore a 3 velocità: per lavorare anche quantità ridotte di miscele con una struttura sempre ottimale e facilitare le operazioni di estrazione e di pulizia.
- *Agitator with three speeds: to batch also small quantities of mix with an always optimal structure and make the extraction and cleaning operations easier.*
- Trasmissione meccanica gestita da rampa di accelerazione per evitare stress agli ingranaggi ad ogni avvio.
- *Inverter with acceleration ramp for the agitator to protect the transmission from any mechanical stress.*
- Trasmissione diretta con riduttori lubrificati a vita.
- *Direct transmission with gear boxes lubricated for life.*
- Raschiatori autoregolanti in POM ad elevata resistenza e di lunga durata; permettono una perfetta pulizia della vasca. Studiati per lavorare in ambienti umidi e con basse temperature.
- *Self-adjusting and long lasting POM scrapers, high toughness, they allow a perfect cleaning of the tank. Designed to work in moist rooms and with low temperatures.*
- Tappetino antiscivolo vaschetta.
- *Tank's non-slip carpet.*
- Doppia cerniera portello per una perfetta chiusura.
- *Double door hinge for a perfect closing.*
- Albero agitatore con doppia tenuta.
- *Agitator shaft with double seal.*
- Pulsante di sbrinamento vasca per facilitare qualsiasi ripartenza dell'agitatore.
- *Tank defrosting switch to make every agitator's restart easier.*
- Possibilità di attivare il raffreddamento anche durante l'estrazione.
- *Possibility to activate the freezing cycle even during the extraction.*
- Disponibile con versioni ad aria, acqua, miste e remote.
- *Available with air, water, mixed and remote cooling system.*



HTE 201
HTE 400
HTE 600

HTE 150

In tutta la serie
In all the series



INVERTER
TECHNOLOGY



LOW NOISE



EASY CLEAN

SMARTGEL TIME CONTROL
ELECTRO-MECHANICAL SERIES

ERGONOMIA / *ERGONOMICS*

- Small o Big in relazione alle diverse altezze degli utenti per lavorare sempre con il busto eretto
 - *Small or Big according to the customer height to work always with straight chest.*
 - Comoda e ampia tramoggia con prolunga per un rapido carico miscela
 - *Comfortable and wide hopper with extension for a fast mix filling.*
 - Bocca di uscita di grandi dimensioni per una rapida estrazione del gelato senza stressare il prodotto.
 - *Large size outlet for a fast removing of the ice-cream without compromising the product quality.*
 - Pannello comandi frontale con pulsanti e icone di riferimento.
 - *Front control panel with reference switches and icons.*
 - Mensola di appoggio per qualsiasi tipo di contenitore, regolabile in profondità e in altezza.
 - *Shelf for any type of container, adjustable height and depth.*
- HACCP Hazard-Analysis and Critical Control Points
HACCP Hazard-Analysis and Critical Control Points
- 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)*
 - Scivolo gelato magnetico smontabile
 - *Magnetic and removable ice-cream slide*
 - Carrozzeria in acciaio inox - *Stainless steel bodywork*

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.*
- Portello inox di elevato spessore con micro magnetico di sicurezza.
- *Thicker stainless steel door with safety magnetic micro switch.*

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*



cm 88

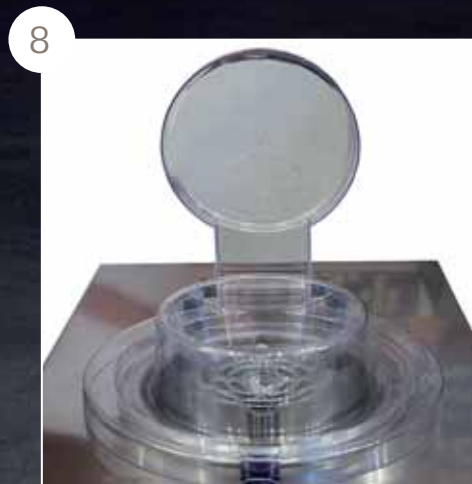
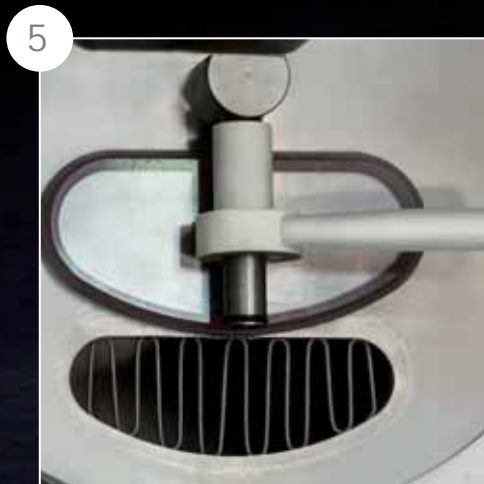
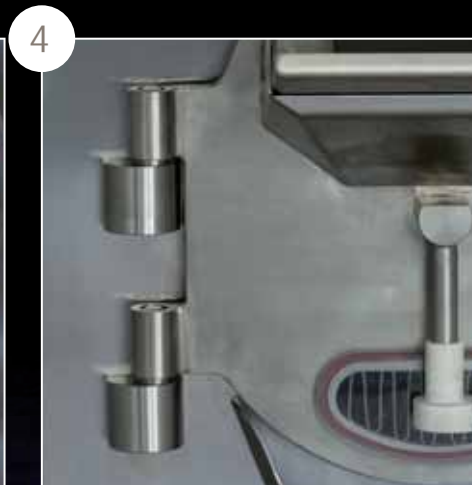
SMALL
HSE 201
HSE 400
HSE 600



cm 100

BIG
HBE 201
HBE 400
HBE 600

**SMARTGEL TIME CONTROL
ELECTRO-MECHANICAL SERIES**



1/ Agitatore pastorizzatore 40/60 Litri
Agitator for 40/60 Liters pasteurizer
2/ Agitatore pastorizzatore 15 Litri
Agitator for 15 Liters pasteurizer
3/ Ø vasca mantecatore 32 cm
Ø batch freezer tank 32 cm
4/ Doppia cerniera
Double hinged
5/ Bocca uscita di grande dimensione
Large size outlet

6/ Griglia per marmellate, pâte à bombe,
mousse e semifreddi (opzionale)
*Grill for marmalade, pâte à bombe,
mousse and "semifreddo" (optional)*
7/ Scallino a scomparsa,
inserito nella macchina
Retractable step, inserted into the machine
8/ Doppio coperchio
Double lid

DETTAGLI HIGHLIGHT

9



10



11



12



13



14



15



16



9/ Sbrinamento vasca
Tank defrost

10/ Rubinetto a filo del fondo della vasca
Tap levelled at the bottom of tank

11/ Trasmissione diretta
Direct transmission

12/ Vasca superiore con inverter e imp frigo
Upper tank equipped with inverter and refrigerating plant

13/ Iniezione gas con sistema multipoint
Gas injection with multipoint system

14/ Condensazione mista
Mixed cooling

15/ Condensazione acqua
Water cooling

16/ Condensazione aria
Air cooling

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

17



DETTAGLI HIGHLIGHT

WE TAKE CARE OF YOU

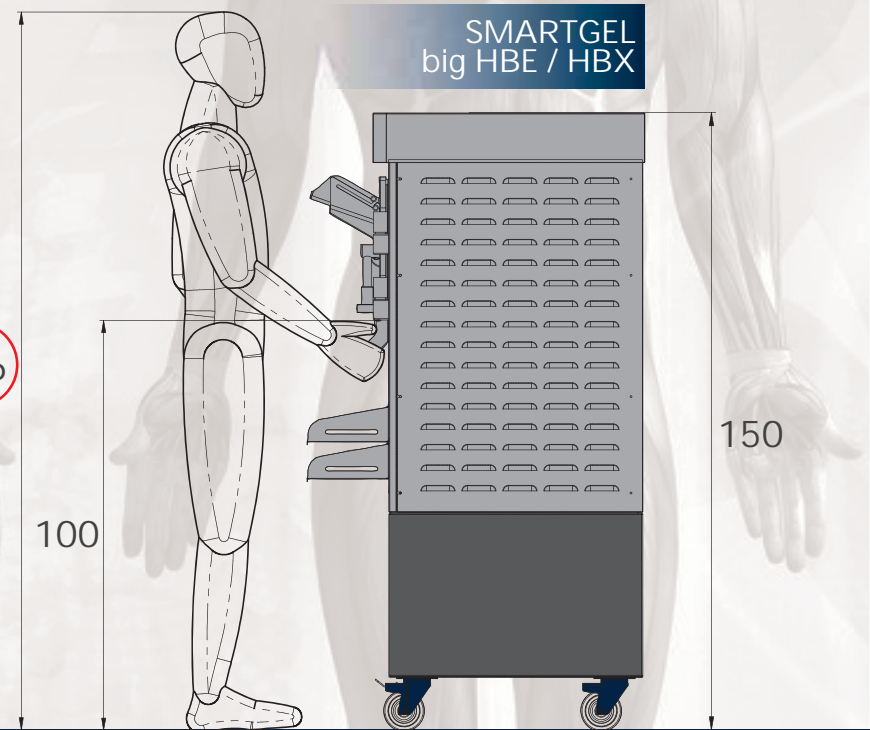
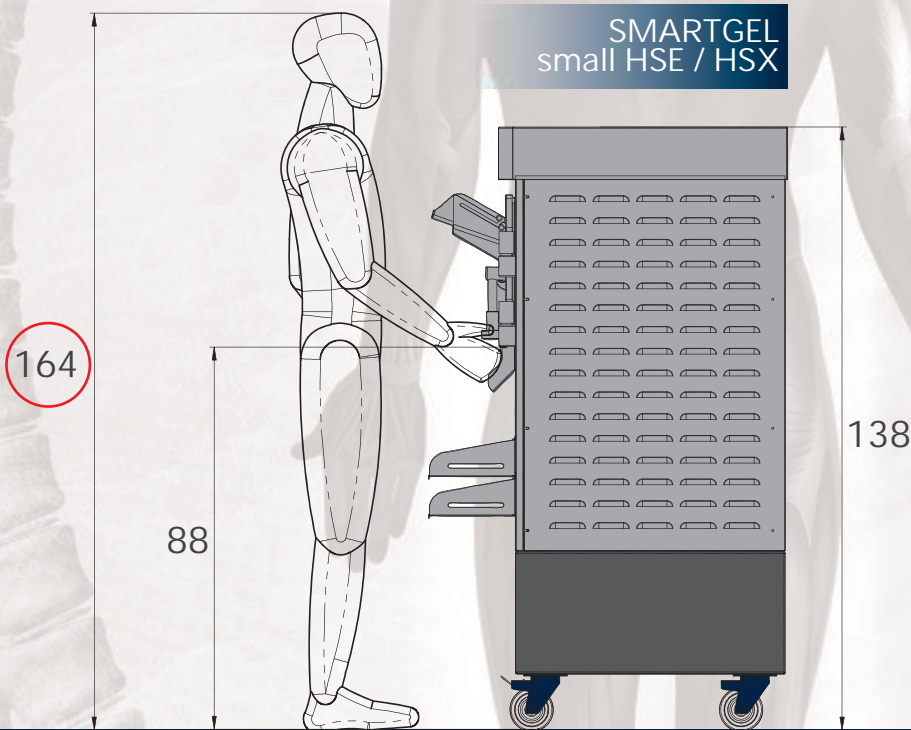
Un'ergonomia perfezionata, un notevole comfort di lavoro e molti dettagli pratici.

Le macchine di casa Staff, da sempre orientate alla sicurezza, alla facilità di esecuzione, alla precisione, vantano un controllo esatto sull'efficienza. In ogni modello l'ergonomia assume un ruolo fondamentale per ottenere più funzionalità, più motivazione, più piacere nel lavoro.

An improved ergonomics, a great work comfort and lots of applicative details.

The machines by Staff Ice System, have always been oriented to safety, user-friendliness, precision, and surely boast of their accurate control on effectiveness.

For each model ergonomics assumes a basic role to obtain more functionality, more motivation and most of all to work more willingly.



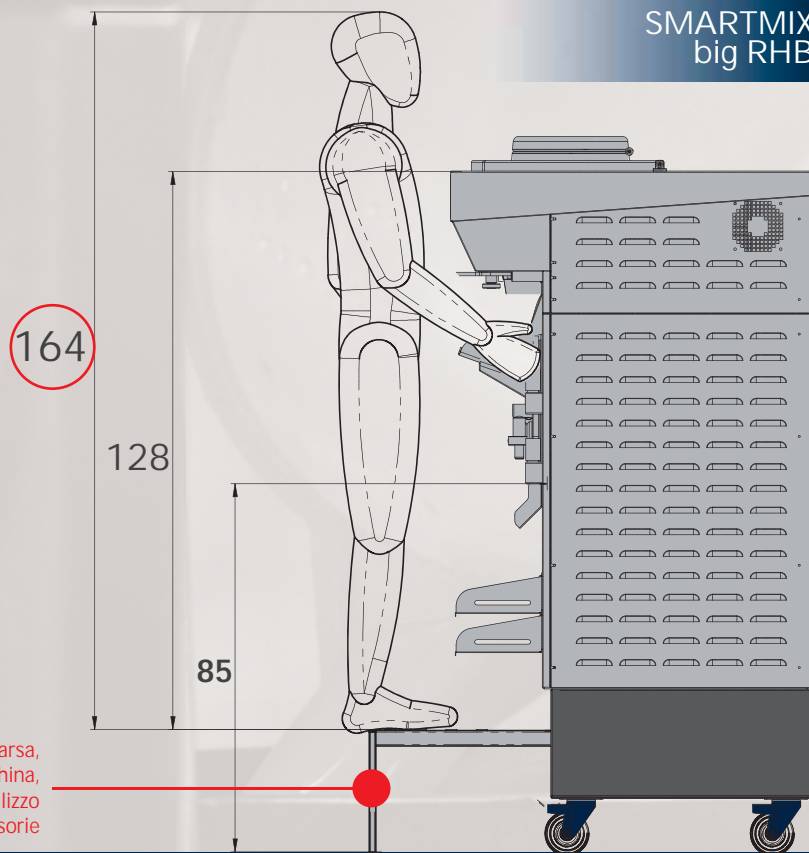
ERGONOMIC STYLE

QUALITY MEANS PRODUCTIVITY

Migliorare il benessere dei nostri clienti e proteggere la loro salute nel tempo è uno dei nostri obiettivi. Siamo convinti che una postazione di lavoro ottimizzata a livello ergonomico migliori la produttività e aumenti anche la qualità del lavoro stesso.

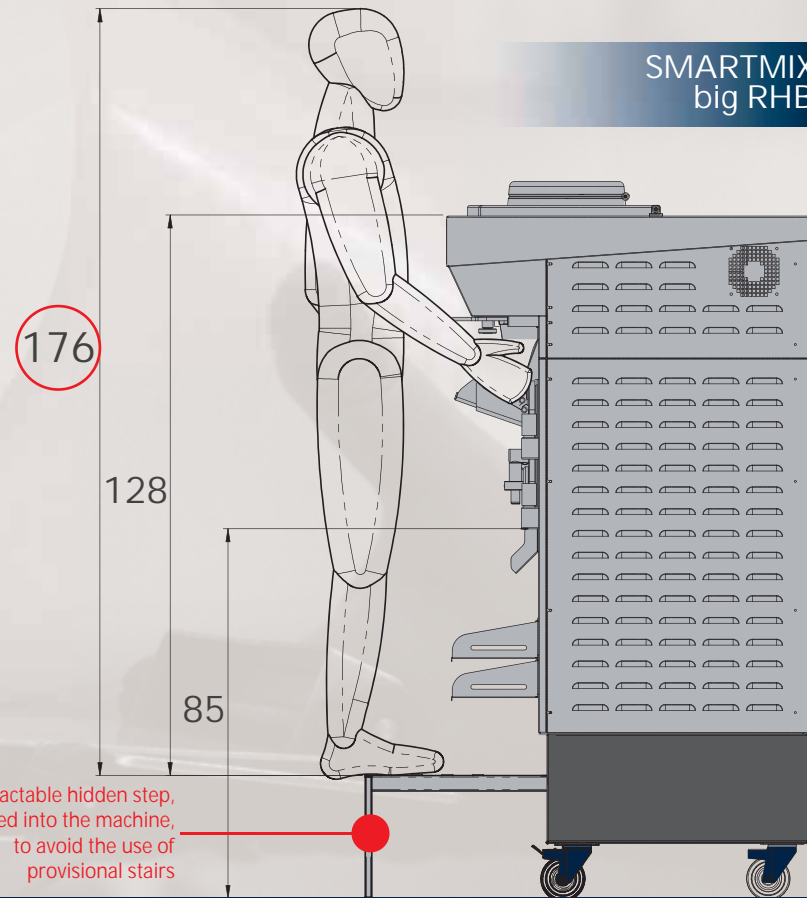
To improve our customers' **well-being** and at the same time **protect** their health is one of our targets. We are convinced that an **ergonomic optimised workspace** could improve productivity and **quality of work**.

SMARTMIX
big RHB



Scalino a scomparsa,
inserito nella macchina,
per evitare l'utilizzo
di scale provvisorie

SMARTMIX
big RHB



Retractable hidden step,
inserted into the machine,
to avoid the use of
provisional stairs

ERGONOMIC STYLE



Raschiatori autoregolanti in POM ad elevata resistenza e di lunga durata; permettono una perfetta pulizia della vasca. Studiati per lavorare in ambienti umidi e con basse temperature.

Self-adjusting and long lasting POM scrapers, high toughness, they allow a perfect cleaning of the tank. Designed to work in moist rooms and with low temperatures.

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 lo 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

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 **52 programmi** personalizzabili dall'utente
More than 52 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

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.



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.





**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

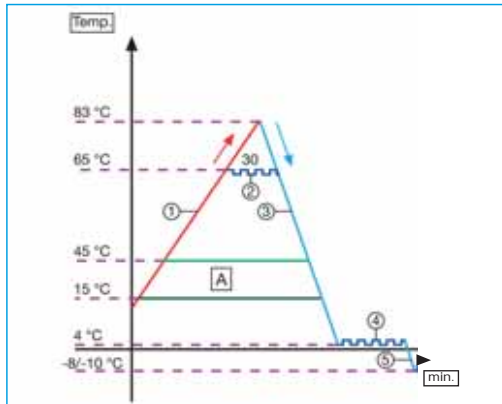


**CARRELLO / TROLLEY
Mod. V 410**

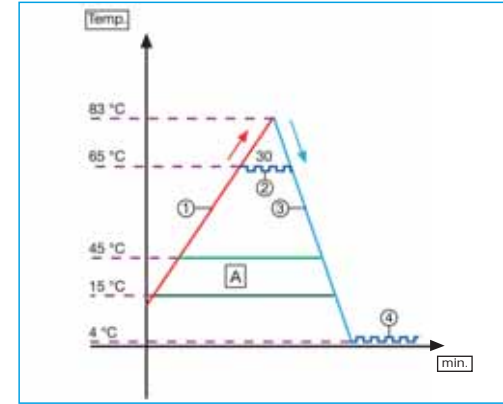
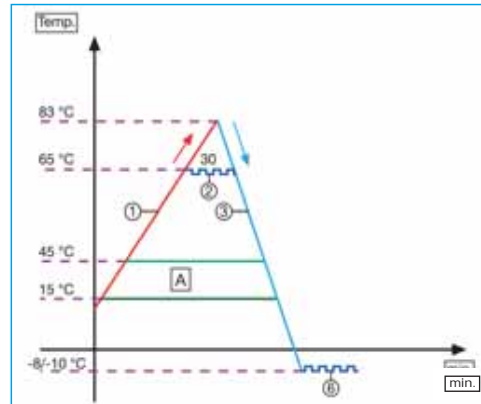
Dimensioni nette mm
Net dimensions mm
706x554x967
Peso netto kg
Net weight kg
kg 13

TRATTAMENTI TERMICI HEATING TREATMENTS

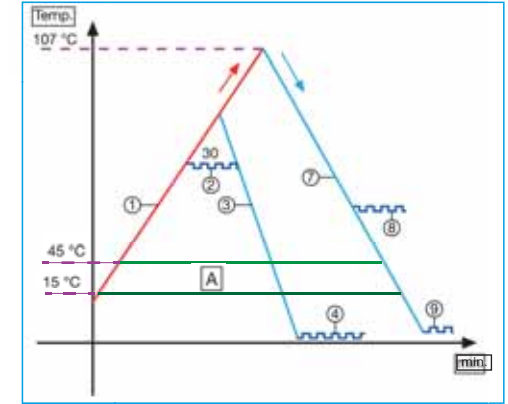
Ciclo tradizionale di produzione gelato
(pastorizzazione-maturazione-mantecazione)
Traditional ice cream production cycle
(pasteurization-aging-freezing)



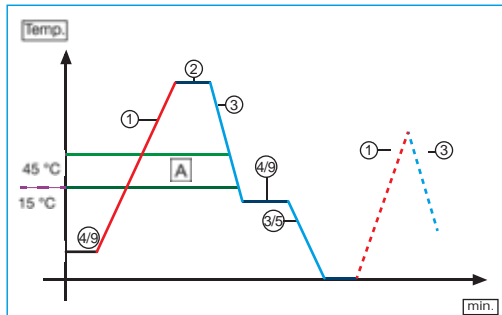
Ciclo combinato di produzione gelato
(pasta-mantecazione)
Combined ice cream production cycle (pasta-freezing) Pastorizzazione - Pasteurization



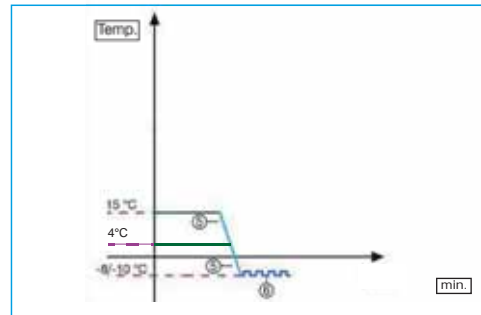
Multifunzione - Multifunction



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

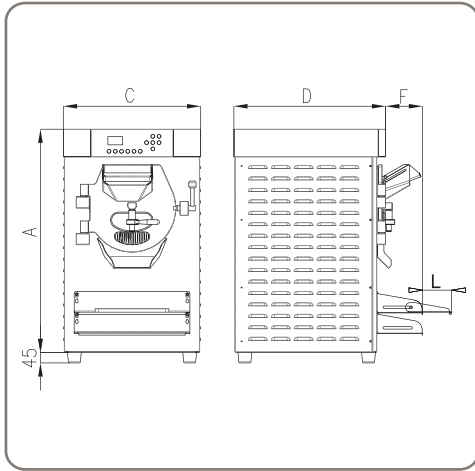
HEATING TREATMENTS

**SCHEDA
TECNICA
RIASSUNTIVA
TECHNICAL
SUMMARY**

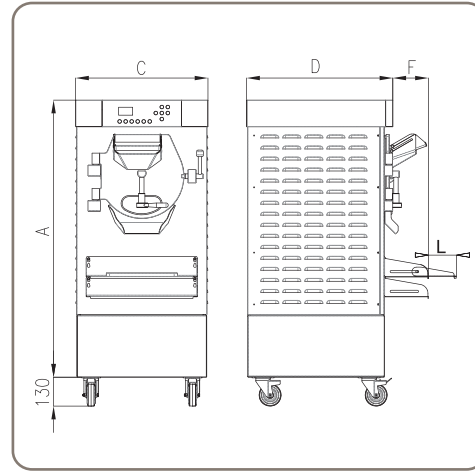
MODELLO Type	HTE 150	HTE 201	HTE 400	HTE 600	HSE 201	HSE 400	HSE 600	HBE 201	HBE 400	HBE 600	HTX 150	HTX 201	HTX 400	HTX 600	HSX 201	HSX 400	HSX 600	HBX 201	HBX 400	HBX 600
QUANTITÀ INTRODOLTA PER CICLO Quantity introduced per batch KG L	1,15/2,3 1/2	2,3/4,6 2/4	2,3/5,75 2/5	2,3/8 2/7	2,3/4,6 2/4	2,3/5,75 2/5	2,3/8 2/7	2,3/4,6 2/4	2,3/5,75 2/5	2,3/8 2/7	1,15/2,3 1/2	2,3/4,6 2/4	2,3/5,75 2/5	2,3/8 2/7	2,3/4,6 2/4	2,3/5,75 2/5	2,3/8 2/7	2,3/4,6 2/4	2,3/5,75 2/5	2,3/8 2/7
PROD. ORARIA L Hourly production L	15	20	40	60	20	40	60	20	40	60	15	20	40	60	20	40	60	20	40	60
PASTORIZZAZIONE 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 x800 x695 +40	600 x 836 x 975 +45	600 x 836 x 975 +45	600 x 836 x 975 +45	600 x 836 x 1256 +130	600 x 836 x 1256 +130	600 x 836 x 1256 +130	600 x 836 x 1376 +130	600 x 836 x 1376 +130	600 x 836 x 1376 +130	435 x800 x695 +40	600 x 836 x 975 +45	600 x 836 x 975 +45	600 x 836 x 975 +45	600 x 836 x 1256 +130	600 x 836 x 1256 +130	600 x 836 x 1256 +130	600 x 836 x 1376 +130	600 x 836 x 1376 +130	600 x 836 x 1376 +130
PESO NETTO Kg Weight Kg	98	173	203	231	195	225	253	203	233	261	98	173	203	231	195	225	253	203	233	261
POTENZA W Power W	2000	2000	4800	6000	2000	4800	6000	2000	4800	6000	2000	2000	4800	6000	2000	4800	6000	2000	4800	6000
TENSIONE STANDARD Standard voltage	230-1-50	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	400-50-3 +N	400-50-3 +N	230-50-1	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	400-50-3 +N	400-50-3 +N

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

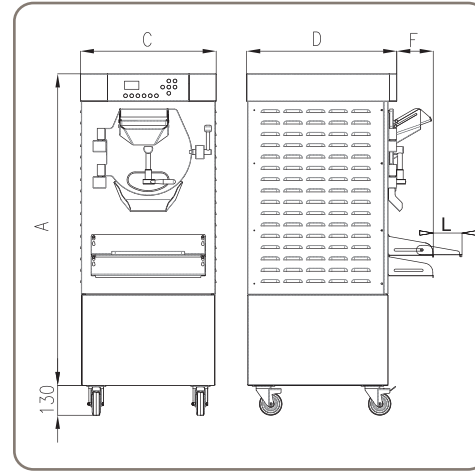
HTE / HTX 201 / 400 / 600



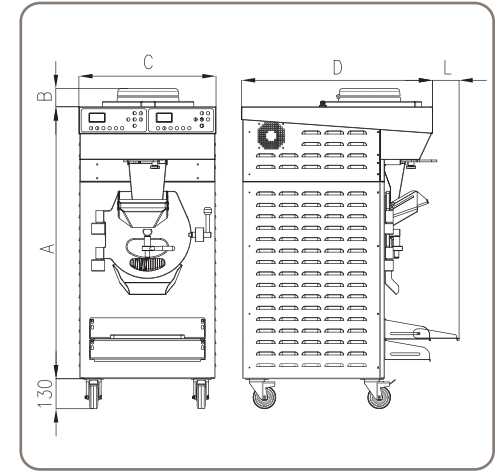
HSE / HSX 201 / 400 / 600



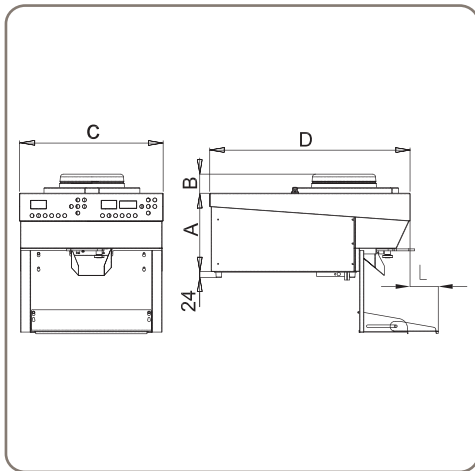
HBE / HBX 201 / 400 / 600



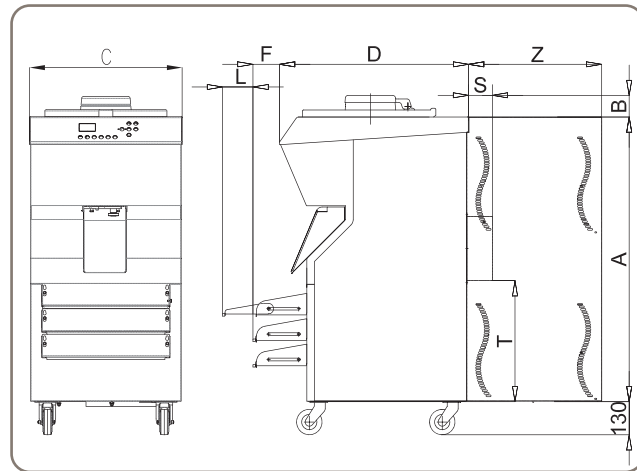
RHS 15 / 20-40-60



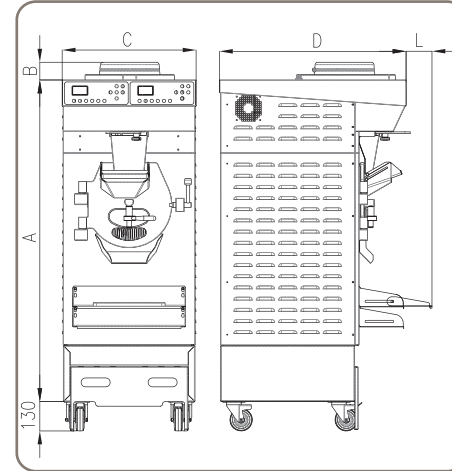
PT151



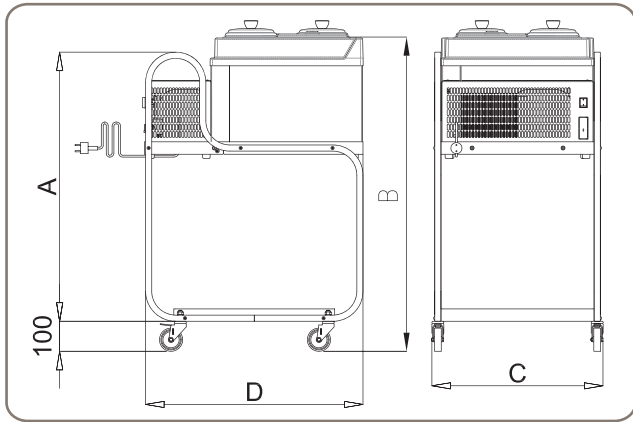
P400 / P600



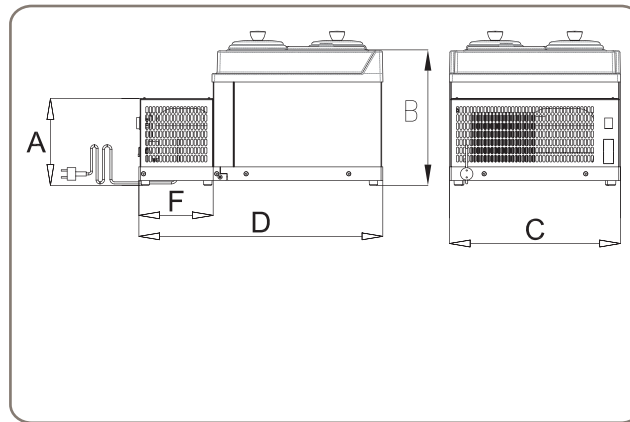
RHB 15 / 20-40-60



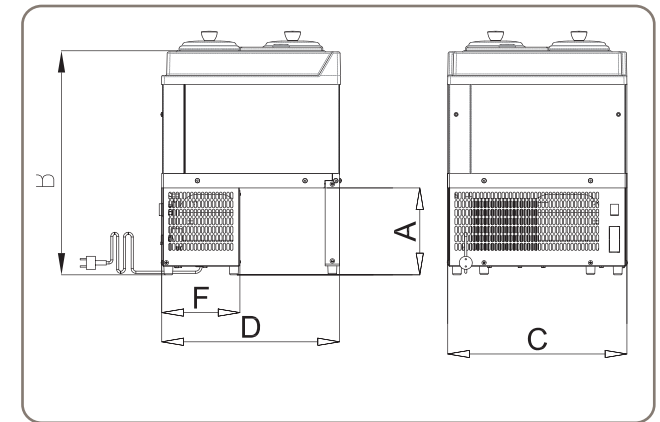
V410C FS / V420C Con carrello



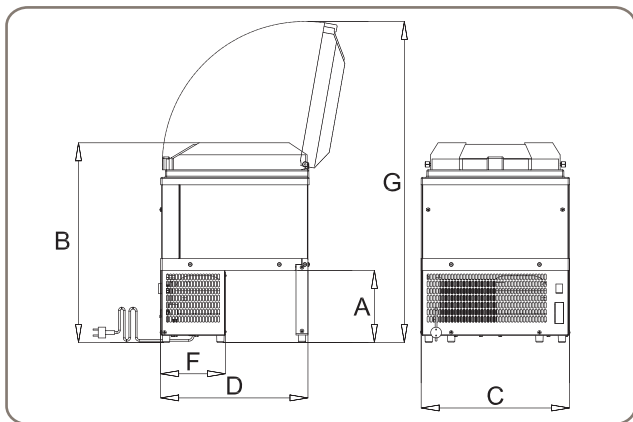
V410C FS / V420C FS



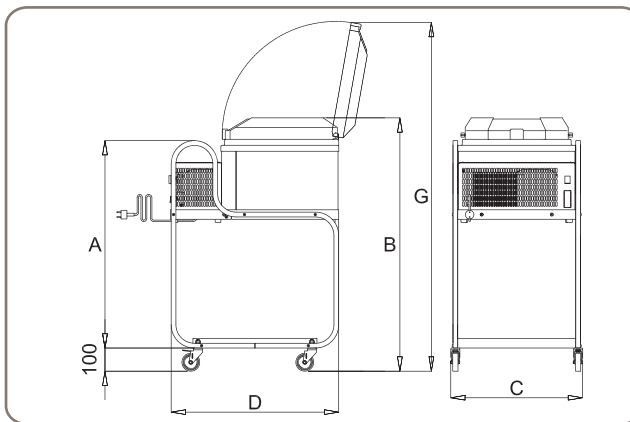
V410C FI / V420C FI



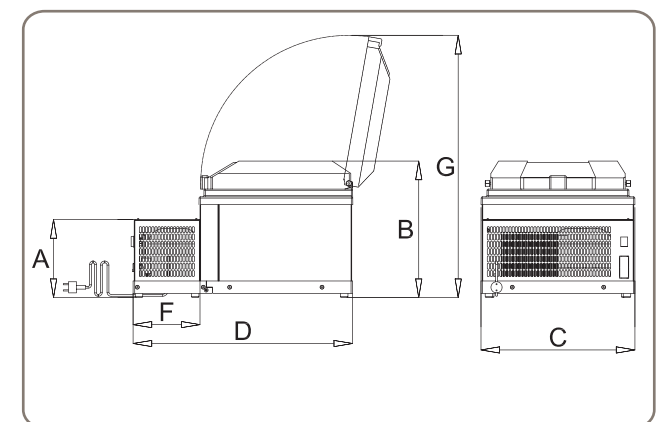
V410V FI



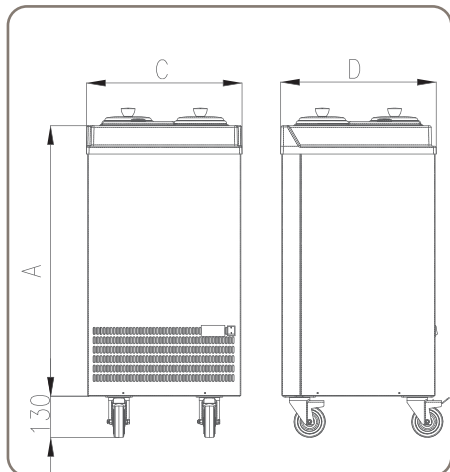
V410V FS Con carrello



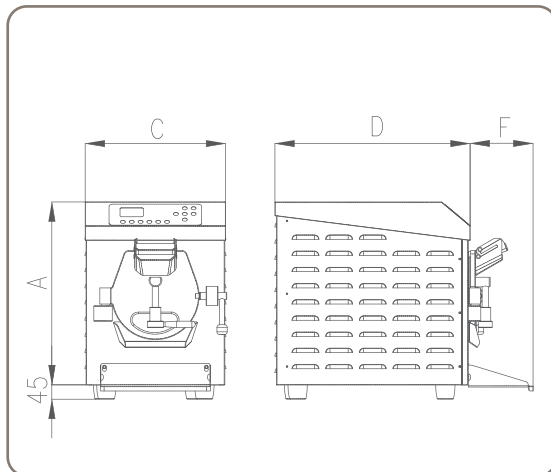
V410V FS



V410 ON WHEELS / V420 ON WHEELS



HTE150 / HTX150



RHT2/15

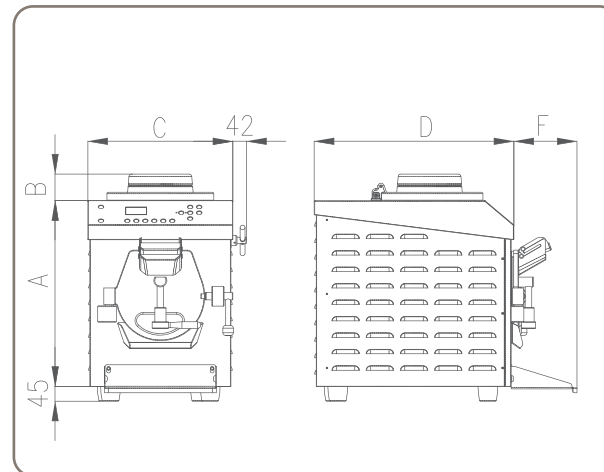


TABELLA DELLE MISURE / TECHNICAL DATA SHEET OF THE DIMENSIONS

	A	B	C	D	F	G	L	S	T
P400 / P600	1120	85	600	744	144		120	93.5	476
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*			
HTE / HTX 150	566		434	607	192				
HBE / HBX 201-400-600	1377		600	663	162				
HSE / HSX 201-400-600	1257		600	663	162				
HTE / HTX 201-400-600	967		600	663	162				
RHT 2-15	566	85	434	607	192				
RHB 15-20 / 15-40 / 15-60	1440	85	600	836	9				
RHS 15-20 / 15-40 / 15-60	1190	85	600	836	9				

PARTNER



POWERED BY



PARTNER & POWERED

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





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

Revisione testi
Arianna Denicolò

Location esterne
Darsena di Rimini e Ristorante il Molo

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.8000095500 - rev.01