



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 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).

48

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.

MASTERGEL BFX1

"TEMPERATURE & DENSITY CONTROL" "INVERTER TECHNOLOGY"

Mantecatore / espositore per gelato fresco in continuo - con estrazione automatica.

Electronical batch freezer & display for continuous fresh gelato - automatic extraction.

ROBOTCREAM R1

"TEMPERATURE & DENSITY CONTROL" "INVERTER TECHNOLOGY"

Macchina Multifunzione; mantecatore / espositore per gelato fresco in continuo - con estrazione automatica - (Gelatiere-Pastorizzatori-Cuoci-crema).

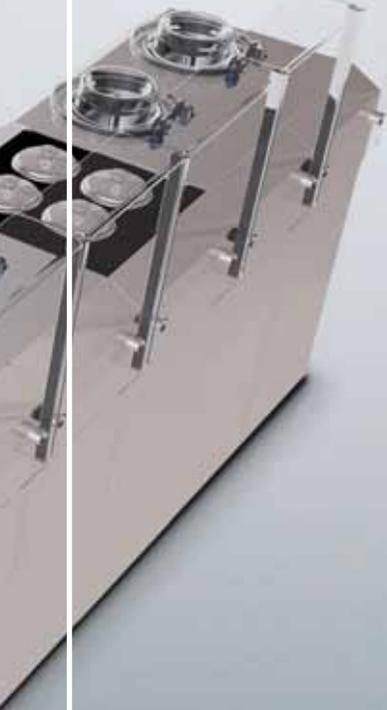
Multi-function machine & display (batch freezers / pasteurizers / cream cookers) for continuous fresh gelato - automatic extraction.

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 cassettera. Support or drawer.



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

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.

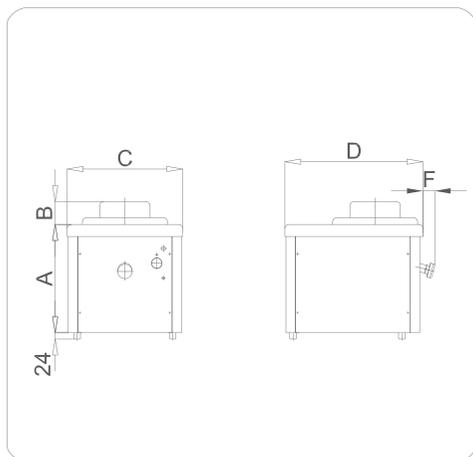
The Inverter technology, designed in collaboration with TOSHIBA, allows you to control density with unique features and, most of all, allows you to act directly on the

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.

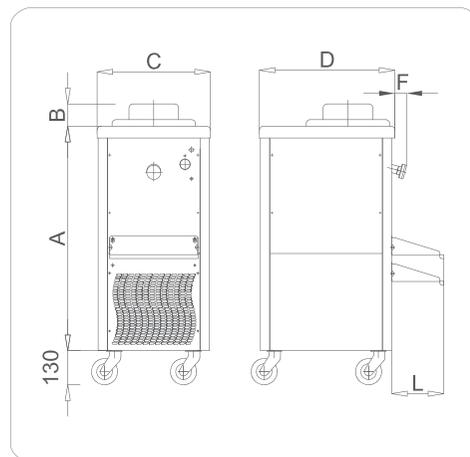
SYSTEM OF CONTROL

 **STAFF**
ICE SYSTEM 1959

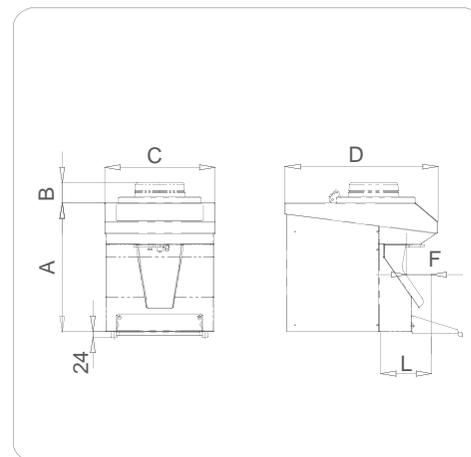
BTM5/10



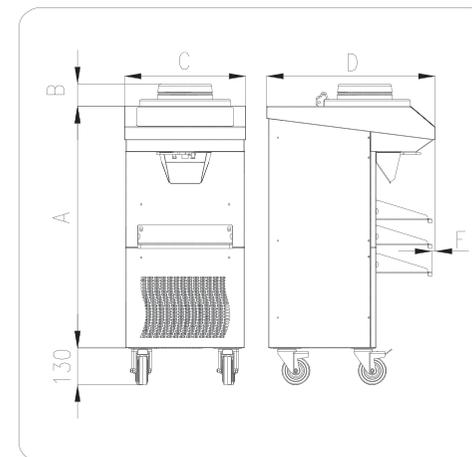
BFM10



BTE150 / BTX150 / RT51

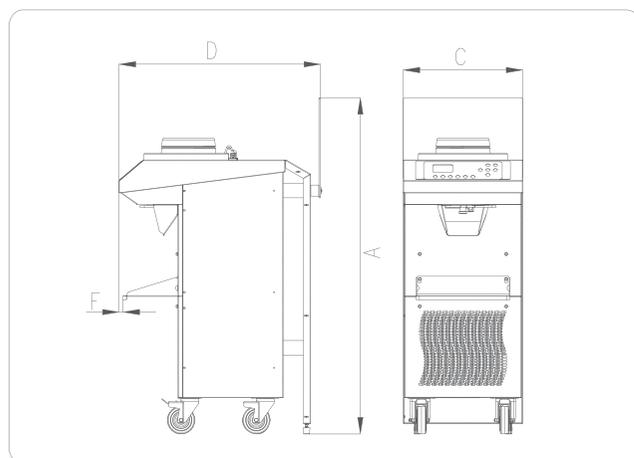


BFE150 / BFX150 / R51 / BFX1 / R1

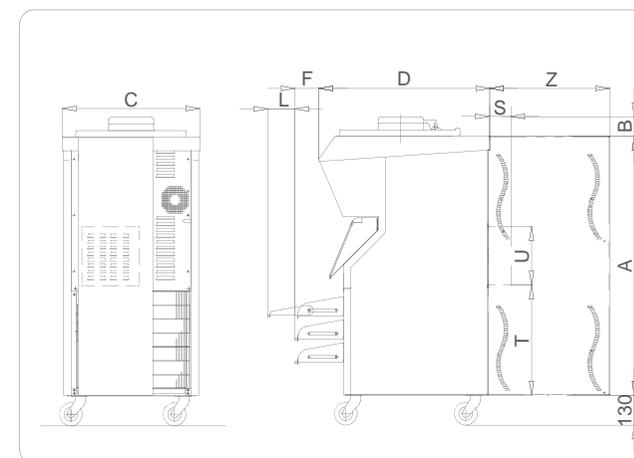
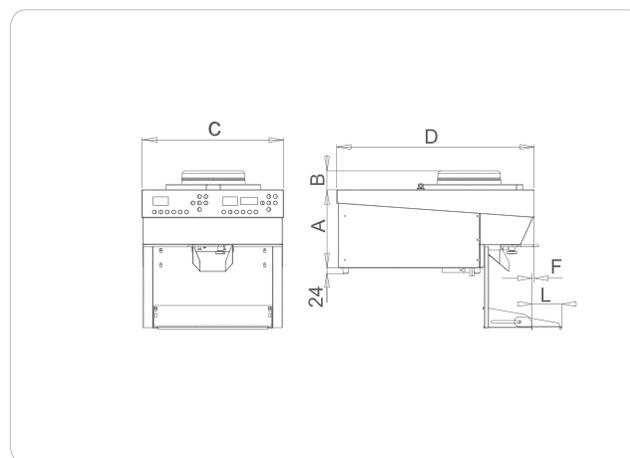


**BFE201 / BFE400 / BFE600 / BFE1000 / BFE1500 / BFX201
BFX400 / BFX600 / BFX1000 / BFX1500 / R151 MIN/MED/MAX
R400 / R600 / R4014 / R4021 / P400 / P600**

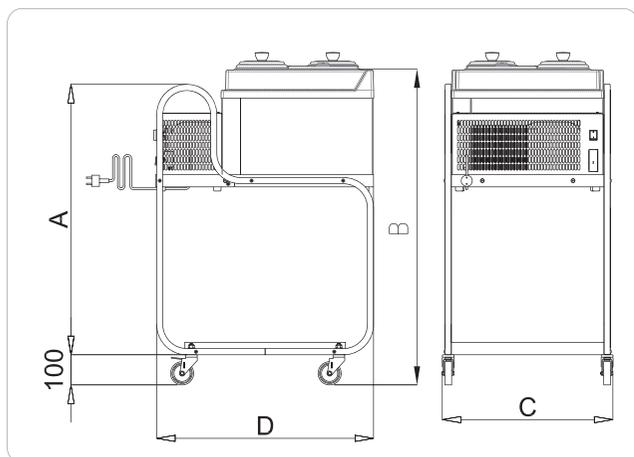
Modulo BFX1 / R1 / GLS



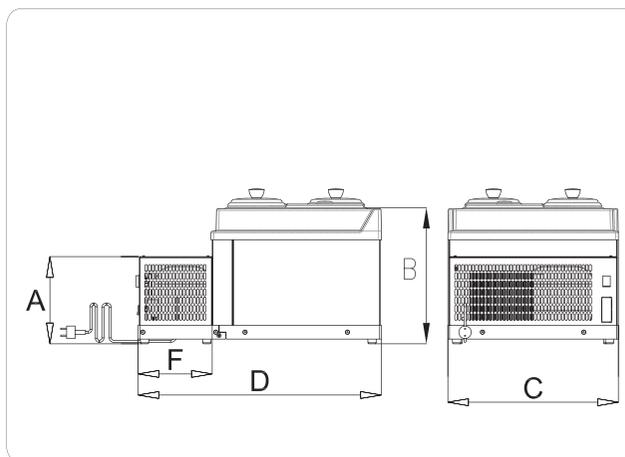
RT151 / PT151



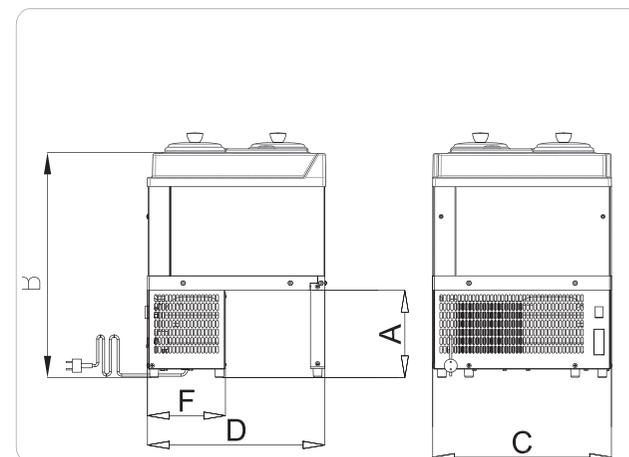
V410C FS / V420C Con carrello



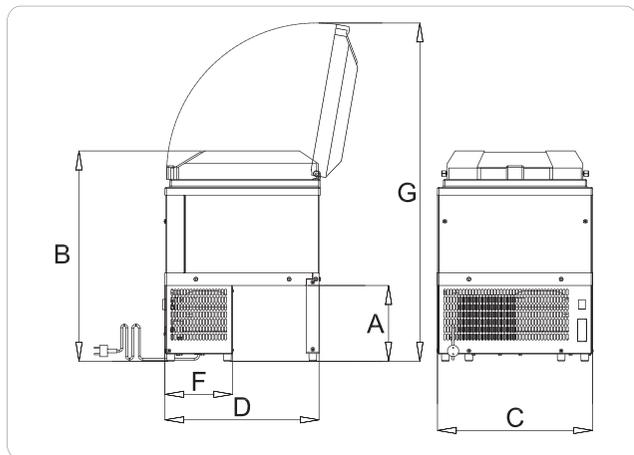
V410C FS / V420C FS



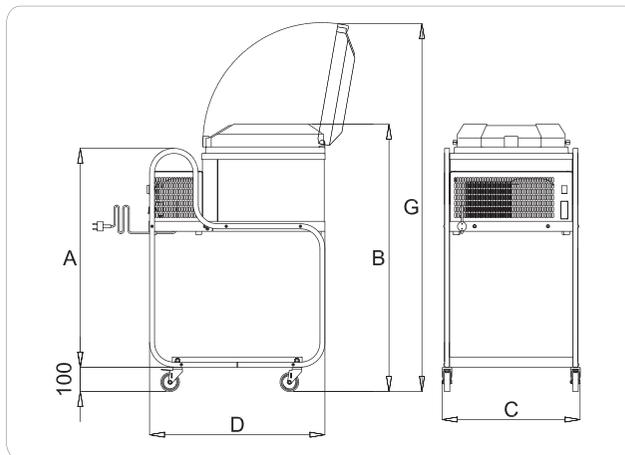
V410C FI / V420C FI



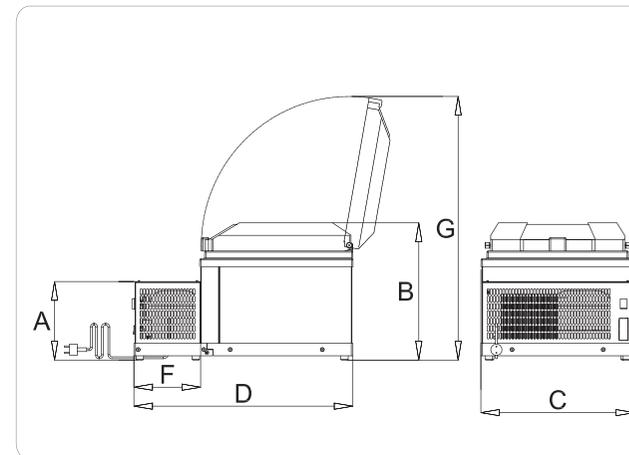
V410V FI / V420 FI / GLS



V410V FS Con carrello



V410V FS / V420 FS / GLS



V410 ON WHEELS / V420 ON WHEELS

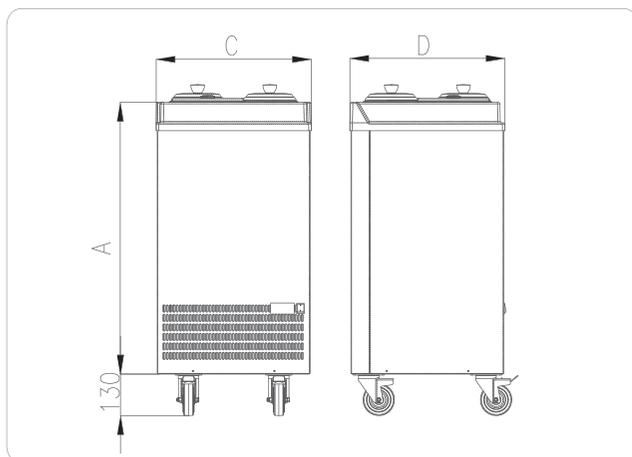
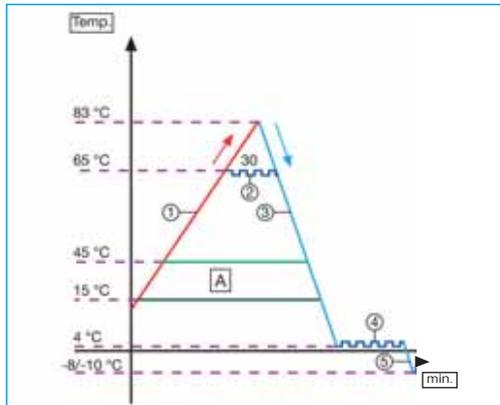


TABELLA DELLE MISURE / TECHNICAL DATA SHEET OF THE DIMENSIONS

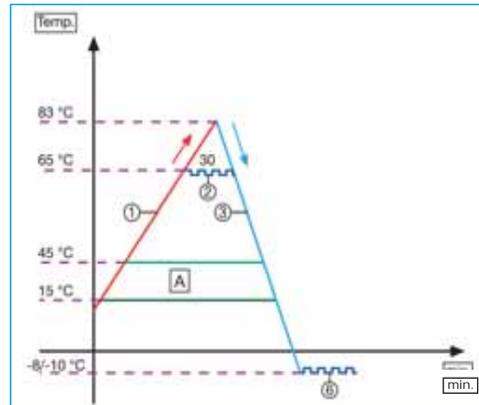
	A	B	C	D	F	G	L	S	T	Z
BTM 5/10	405	85	435	520	44.5					
BFM 10	855	85	435	520	44.5		200			
BTE150 / BTX150 / RT51	492	85	435	605	97					
BFE150 / BFX150 / R51 / BFX1 / R1	864	85	435	605	12					
BFE da/from 201 a/to 1500 / BFX da/from 201 a/to 1500 / R151 / R600 / P400 / P600	1120	85	600	744	102		120	93.5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

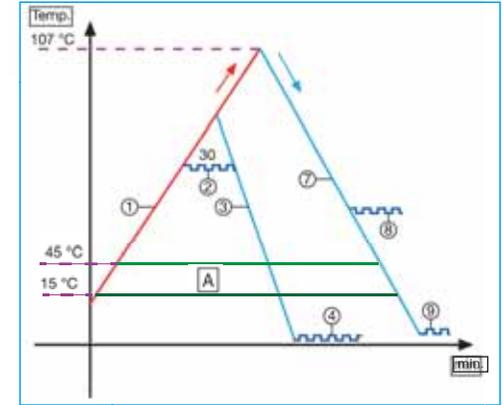
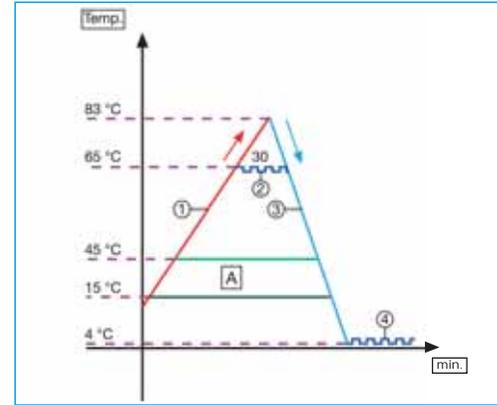
Ciclo tradizionale di produzione gelato
(pastorizzazione-maturazione-mantecazione)
Traditional ice cream production cycle
(pasteurization-aging-freezing)



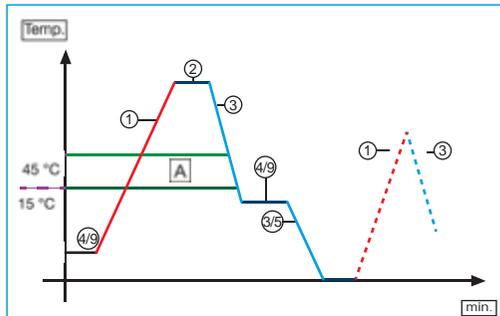
Ciclo combinato di produzione gelato
(pasta-mantecazione)
Combined ice cream production cycle (pasta-freezing) Pastorizzazione - Pasteurization



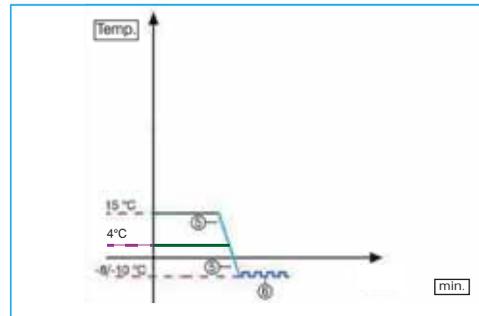
Multifunzione - Multifunction



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.

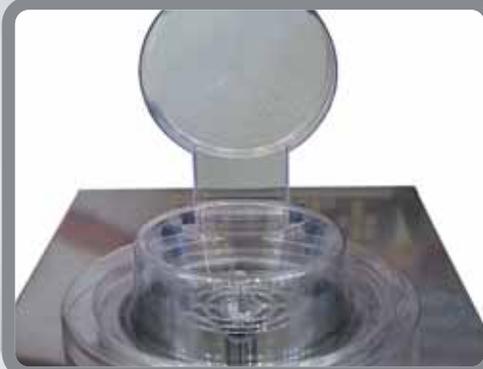


Valvola a farfalla in acciaio inossidabile (solo modello RHT2/15).
Butterfly valve in stainless steel (only model RHT2/15).

DETTAGLI HIGHTLIGHT



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



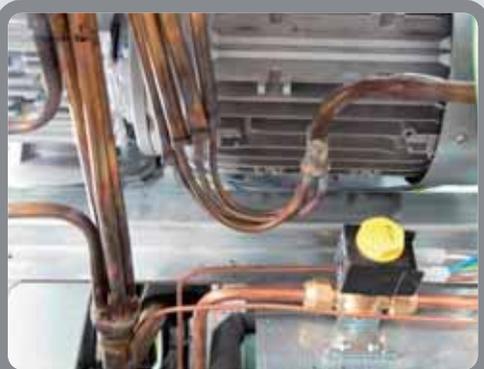
Doppio cerchio.
Double lid.



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