

FRIENDLYEVOLUTION

ELECTRO-MECHANICAL BATCH-FREEZERS WITH AUTOMATIC EXTRACTION

MASTERGEL TIME CONTROL
ELECTRO-MECHANICAL SERIES





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.

MASTERGEL TIME CONTROL ELECTRO-MECHANICAL SERIES

FRIENDLYEVOLUTION

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





MASTERGEL TIME CONTROL ELECTRO-MECHANICAL SERIES

VANTAGGI ADVANTAGES

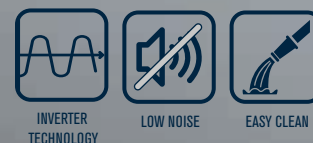
LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE BTE/BFE IN BREVE

TECNICHE COSTRUTTIVE / WORKSHOP TECHNIQUES

- 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.*
- 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.*
- Tappetino antiscivolo vaschetta.
- *Tank's non-slip carpet.*
- 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.*

In tutta la serie:

All the series:



INVERTER
TECHNOLOGY

LOW NOISE

EASY CLEAN

ERGONOMIA / ERGONOMICS

- 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.*

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.*



MASTERGEL TIME CONTROL ELECTRO-MECHANICAL SERIES

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





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.







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

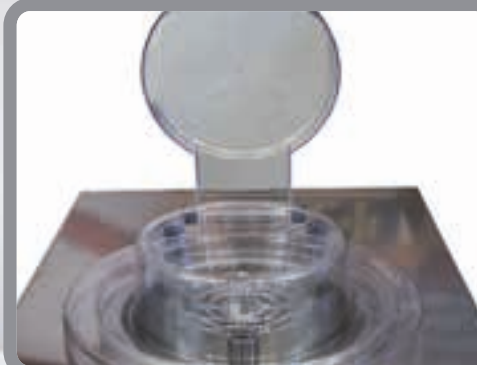


Pannello comandi con timer permette di regolare la durata ideale del ciclo in rapporto al tipo di miscela.
Command panel with timer allows the user to set the the real length of the batch freezer in relation to the type of mix.

DETTAGLI HIGHLIGHT



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 CON RUOTE
SUPPORT FOR MOD BTM BTX RT OW

Dimensioni nette mm
Net dimensions mm
700x540x760
Peso netto kg
Net weight kg
kg 15



CARRELLO / TROLLEY
Mod. V 410

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

COPERCHI TRASPARENTI / TRANSPARENT COVER

PER CARAPINA DA 7,5 L
FOR TUBE 7,5 L

PER CARAPINA DA 2,5 L
FOR TUBE 2,5 L



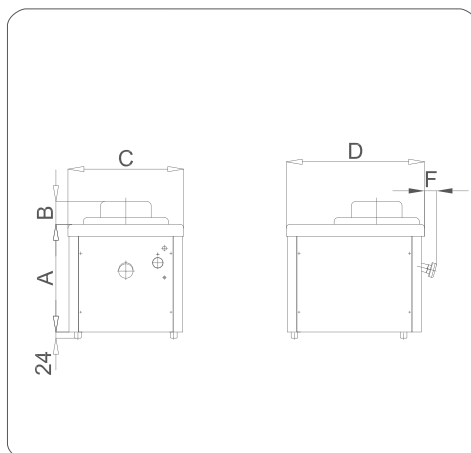
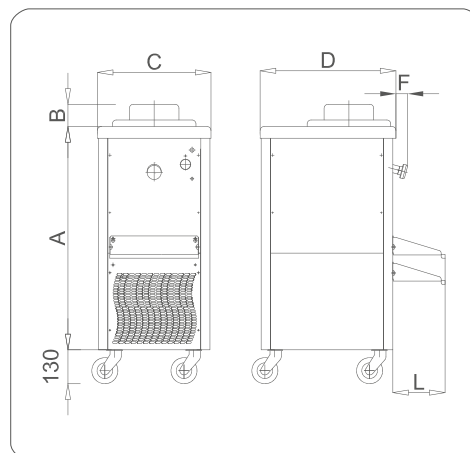
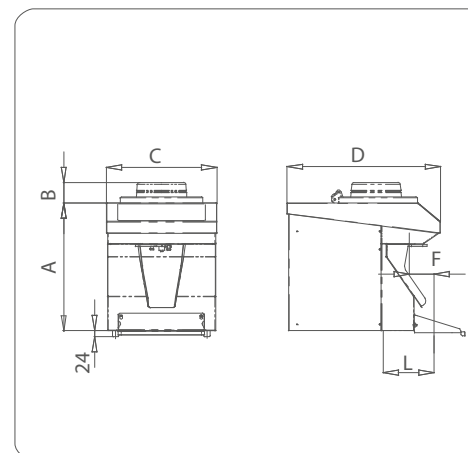
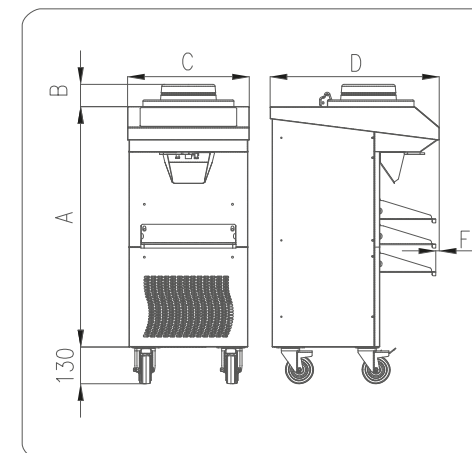
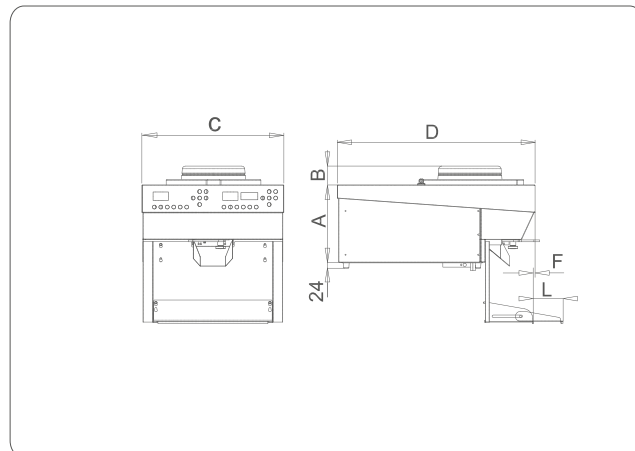
COPERCHI VINTAGE / VINTAGE COVER

PER CARAPINA DA 7,5 L
FOR TUBE 7,5 L

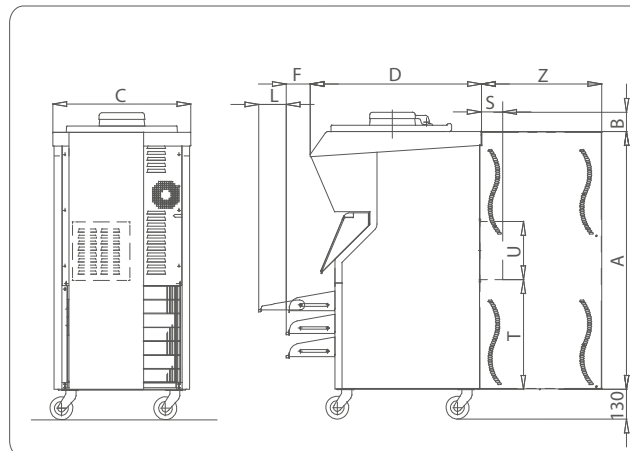
PER CARAPINA DA 2,5 L
FOR TUBE 2,5 L

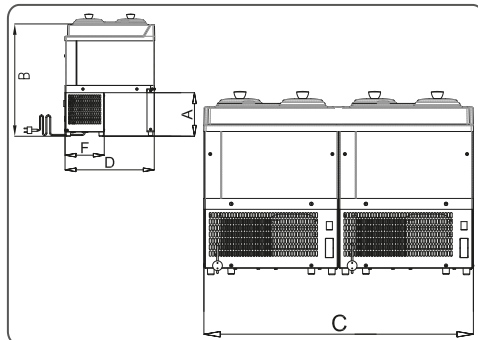
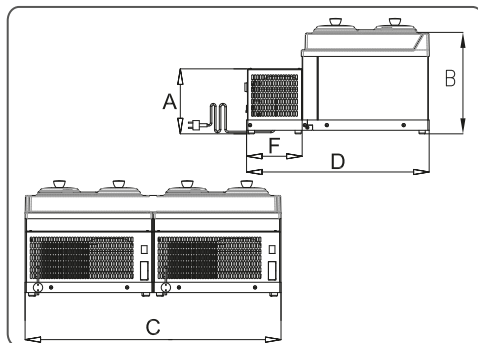
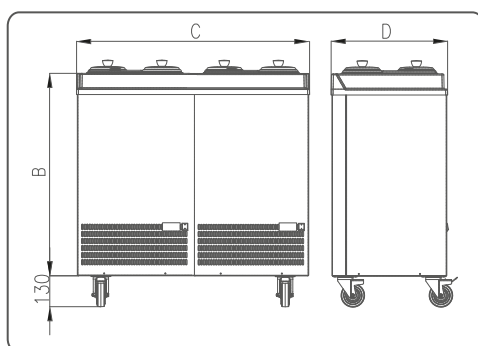
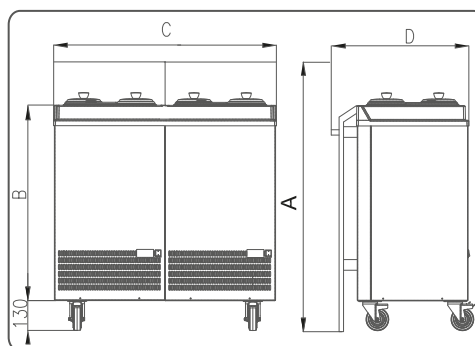
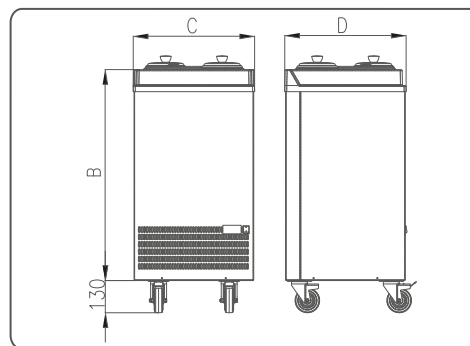
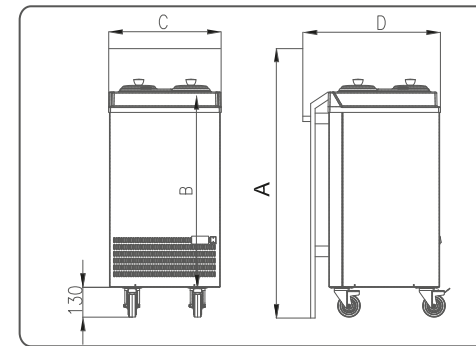


ACCESSORI ACCESSORIES

BTM5/10**BFM10****BTE150 / BTX150 / RT51****BFE150 / BFX150 / R51****RT151 / PT151**

BFE400 / BFE600 / BFE1000 / BFE1500 / R152
BFX400 / BFX600 / BFX1000 / BFX1500 / R151 MED/MAX
R400 / R600 / R4014 / R4021 / P400 / P600



V840 FI**V840 FS****V840 OW****Modulo GLS V840 OW****V410V OW/ V410C OW/ V420C OW****Modulo GLS
V410V OW/ V410C OW/ V420C OW****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	864	85	435	605	12					
BFE400/ BFE600/ BFX400/ BFX600/ R151 / R152 / R400/ R600W/ P400 / P600W	1120	80	600	744	92		120			
BFE 1000W / BFE1500W / BFX1000A / BFX1500W / R4014W / R4021W	1120	85	600	744	92		120	93.5	476	
BFE 1000A / BFX1000A / BFE1500A / BFX1500A / P600A / R600A / R4014A / R4021A	1120	85	600	744	92		120			525
RT151 / PT151	330	85	600	836			120			
V410V / V410C / V420C OW		904/834 862	495	495						
V840C FS / V840C FI	250/240	392/620	983	495						
V840C OW		862	983	495						
V410V FS / V410C FS / V420C FS	251	433/363 391	495	706	215	843				
V410V FI / V410C FI / V420C FI	240	658/588 616	495	491	215	1062				
V410V / V410C / V420C FS con carrello	870	1063/993 1021	554	703		1468				
Modulo BFE150 / BFX150 / R51 GLS	1215	85	435	733	12					
Modulo V410V / V420C / V410C OW GLS	1215	904/834 862	497	624						
Modulo V840C OW GLS	1215	862	1000	624						

DIMENSIONI DIMENSIONS

MODELLO Type	BTM5	BTM10	BFM 10	BTE 150	BFE 150	BFE 400	BFE 600	BFE 1000	BFE 1500	BFX 150	BFX 150	BFX 400	BFX 600	BFX 1000	BFX 1500	RT51	R51	R151 MED	R151 MAX	R4014	R4021
QUANTITÀ INTRODotta PER CICLO Quantity introduced per batch KG L	1,15 / 1,5 1-1,3	1,15 / 2,3 1-2	1,15 / 2,3 1-2	1,15 / 2,3 1-2	1,15 / 2,3 1-2	2,3 / 5,75 2-5	2,3 / 8 2-7	5,75 / 16 5-14	8 / 24 7-21	1,15 / 2,3 1-2	1,15 / 2,3 1-2	2,3 / 5,75 2-5	2,3 / 8 2-7	5,75 / 16 5-14	8 / 24 7-21	1,15 / 2,3 1-2	1,15 / 2,3 1-2	2,3 / 5,75 2-5	2,3 / 8 2-7	5,75 / 16 5-14	8 / 24 7-21
PROD. ORARIA L Hourly production L	6	10	10	15	15	40	60	100	150	15	15	40	60	100	150	15	15	40	60	100	150
PASTORIZZAZIONE CONSERVAZIONE L Pasteurization Conservation L	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	5 (50 min)	5 (50 min)	15 (55 min)	15 (50 min)	40 (100 min)	40 (80 min)
CREMA PASTICCERA L Custard Cream L	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	5 (50 min)	5 (50 min)	15 (55 min)	15 (50 min)	40 (100 min)	40 (80 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)	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 <i>D/W/H</i>	570 x435 x491 +24	570 x435 x491 +24	720 x435 x900 +130	592 x435 x571 +24	592 x435 x944 +130	850 x600 x1205 +130	850 x600 x1205 +130	850 x600 x1205 +130	942 x600 x1205 +130	592 x435 x571 +24	592 x435 x944 +130	850 x600 x1205 +130	850 x600 x1205 +130	942 x600 x1205 +130	942 x600 x1205 +130	592 x435 x571 +24	702 x435 x944 +130	850 x600 x1205 +130	850 x600 x1205 +130	942 x600 x1205 +130	942 x600 x1205 +130
PESO NETTO Kg Weight Kg	40	45	60	58	69	180	207	320	325	58	69	180	207	320	325	58	71	176	215	340	345
POTENZA W Power W	700	1100	1100	1600	1600	4000	5800	7500	9900	1000	1600	4000	5800	7500	9900	1700	1700	4000	5800	7500	9900
TENSIONE STANDARD Standard voltage	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	400-50-3 + N	400-50-3 + N	400-50-3 + N	400-50-3 + N	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

SCHEDA TECNICA RIASSUNTIVA

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

facebook: <https://www.facebook.com/staff1959/>
instagram: <https://www.instagram.com/stafficesystem/>
twitter: <https://twitter.com/staff1959>

