

CREATIVEEVOLUTION

BATCH-FREEZERS WITH AUTOMATIC EXTRACTION AND INTEGRATED INVERTER TECHNOLOGY

MASTERGEL AD-HOC CONTROL
FULL ELECTRONIC SERIES

UN GIORNO LE MACCHINE RIUSCIRANNO A RISOLVERE TUTTI
I PROBLEMI, MA MAI NESSUNA DI ESSE POTRÀ PORNE UNO.
UN GIORNO LE MACCHINE RIUSCIRANNO A RISOLVERE TUTTI
I PROBLEMI, MA MAI NESSUNA DI ESSE POTRÀ PORNE UNO.
UN GIORNO LE MACCHINE RIUSCIRANNO A RISOLVERE TUTTI
I PROBLEMI, MA MAI NESSUNA DI ESSE POTRÀ PORNE UNO.
**UN GIORNO LE MACCHINE RIUSCIRANNO A RISOLVERE TUTTI
I PROBLEMI, MA MAI NESSUNA DI ESSE POTRÀ PORNE UNO.**
UN GIORNO LE MACCHINE RIUSCIRANNO A RISOLVERE TUTTI
I PROBLEMI, MA MAI NESSUNA DI ESSE POTRÀ PORNE UNO.
UN GIORNO LE MACCHINE RIUSCIRANNO A RISOLVERE TUTTI
I PROBLEMI, MA MAI NESSUNA DI ESSE POTRÀ PORNE UNO.
UN GIORNO LE MACCHINE RIUSCIRANNO A RISOLVERE TUTTI
I PROBLEMI, MA MAI NESSUNA DI ESSE POTRÀ PORNE UNO.
UN GIORNO LE MACCHINE RIUSCIRANNO A RISOLVERE TUTTI
I PROBLEMI, MA MAI NESSUNA DI ESSE POTRÀ PORNE UNO.



With these machines you have a great quantity of programs that you can personalize, sure to get always the best result. Dynamic proportions, accurate lines and shiny surfaces: the batch-freezers with automatic extraction by Staff Ice System introduce you "design" in its most elegant shape.

CREATIVEEVOLUTION

MANTECATORI AD ESTRAZIONE AUTOMATICA CON TECNOLOGIA INVERTER
BATCH-FREEZERS WITH AUTOMATIC EXTRACTION AND INTEGRATED INVERTER TECHNOLOGY

Con queste macchine hai a disposizione una quantità elevata di programmi che puoi utilizzare a modo tuo, con la certezza di raggiungere sempre e in ogni caso il miglior risultato. Proporzioni dinamiche, linee precise e superfici brillanti: i mantecatori ad estrazione automatica Staff Ice System presentano il design nella sua forma più elegante.



MASTERGEL AD-HOC CONTROL
FULL ELECTRONIC SERIES

VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE BTX/BFX IN BREVE

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.*
- Controllo consistenza "Ad Hoc" per la produzione di gelati cremosi, compatti e asciutti. - *"Ad Hoc" consistency control: for the production of creamy, compact and dry ice creams.*
- 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.*
- Trasmissione diretta con riduttori lubrificati a vita per ridurre vibrazioni e oscillazioni ed evitare slittamenti, regolazioni e sostituzioni di cinghie. - *Direct transmission with gear boxes lubricated for life to reduce vibrations and swingings and to avoid slipping, adjusting and replacing of the drive belts.*
- 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.*
- Il computer di bordo include 52 programmi: ogni programma può lavorare in modo semplice e automatico con parametri già preimpostati oppure in modo manuale. Modificando la velocità dell'agitatore si ottengono gelati con overrun diversi. - *Board computer with 52 programs: each program works easily and automatically, with preset parameters or manually. By regulating the agitator speed and the product consistency you will obtain Gelato/Ice cream with different overruns.*
- 1 programma agitazione. È indicato nel caso in cui si voglia: impastare, miscelare, lavare. - *1 mixing program. For mixing, whipping, washing.*
- 7 Programmi mantecazione con controllo di consistenza "Ad Hoc". Permettono di scegliere la consistenza ideale del gelato in rapporto al tipo di miscela dando la possibilità di inserire quantità minime e massime (è possibile lavorare anche solo il 30% della quantità massima). - *7 batch freezing programs with "Ad Hoc" density control. They allow you to choose the ideal ice-cream consistency, according to the used kind of mix, with the chance to insert min and max quantities (you can work also with only the 30% of the maximum quantity).*
- 40 programmi liberi. - *40 free programs*
- 1 programma di mantecazione/ raffreddamento a tempo. Permette di scegliere la durata ideale del ciclo in rapporto al tempo. - *1 batch freezing/cooling program with time control. It allows you to choose the ideal cycle according to time.*
- 2 programmi di mantecazione/ raffreddamento / conservazione a temperatura. Permettono di scegliere la temperatura ideale. - *2 batch freezing/cooling/preserving programs with temperature control. It allows you to choose the ideal temperature.*



BFX 400
BFX 600

BTX 150

MASTERGEL AD-HOC CONTROL
FULL ELECTRONIC SERIES



In tutta la serie:
All the series:



INVERTER
TECHNOLOGY



LOW NOISE



EASY CLEAN

MASTERGEL AD-HOC CONTROL FULL ELECTRONIC SERIES

1 programma catena; grazie a questa importante innovazione è possibile combinare sino a 5 diversi programmi

- 1 chaine program. Thanks to this important innovation it is possible to combine up to 5 different programs.

- Ogni programma di mantecazione può lavorare in modo semplice e automatico con parametri preimpostati.

- Each freezing 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 e la consistenza del prodotto finito che vuole ottenere e potrà memorizzare i nuovi parametri per i cicli successivi.

- The operator can change the cycles in progress dynamically by changing the stirrer speed or the consistency of the finished product he wants to achieve. He can save the new parameters for subsequent cycles.

- 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.

- Velocità agitatore variabile per lavorare gelati con differenti strutture (variante di velocità agitatore con elevate performance).

- High performance speed regulator of the mixer to batch ice-cream with different textures.

- Porta di connessione al PC per configurazione parametri scheda - PC connection port to set the board parameters.

- Disponibile con condensazione ad aria, acqua o mista. - Available with air, water, or mixed cooling system.

- Pannello comandi frontale con icone di selezione rapida programmi gelato, sorbetto, granita. - Front control panel with favourite icons for a fast programs selection for ice-cream, sorbet and slush.

- Mensola di appoggio per qualsiasi tipo di contenitore, regolabile in profondità e in altezza. - Shelf for any type of container, adjustable height and depth

- Controllo temperatura con sistem PID (proporzionale integrale derivativo).

- Temperature regulation with PID (proportional integral derivative).

- Completa integrazione fra inverter ed elettronica. - Full integration between Inverter and electronics.

- Segnalazione anomalie acustiche e visive. - Acoustic and visual malfunction indicators

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.

- 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

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.

08



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.



09

ALL IN

 **STAFF**
ICE SYSTEM 1959



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

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







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

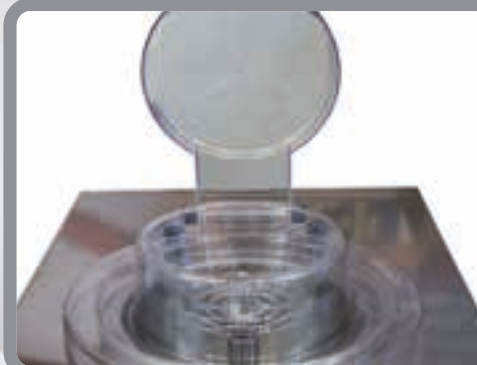


Pannello comandi con timer permette di regolare la durata ideale del ciclo in rapporto al tipo di miscela.
Command panel with timer allows the user to set the the real length of the batch freezer in relation to the type of mix.

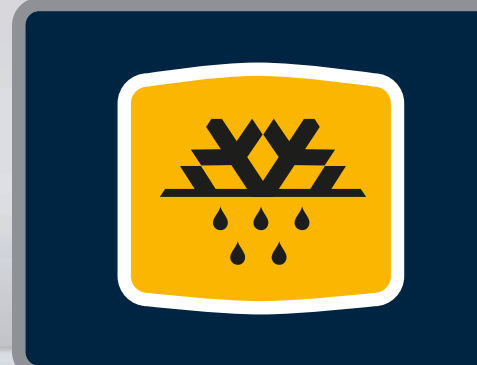
DETTAGLI HIGHLIGHT



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.

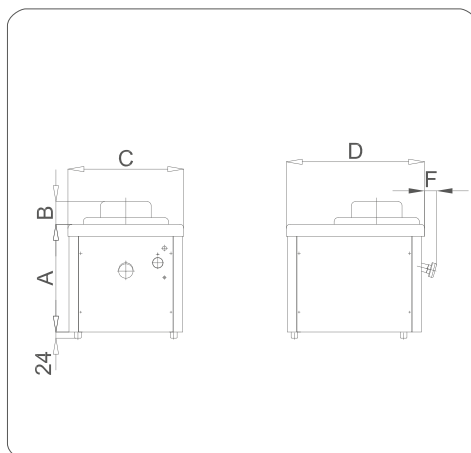
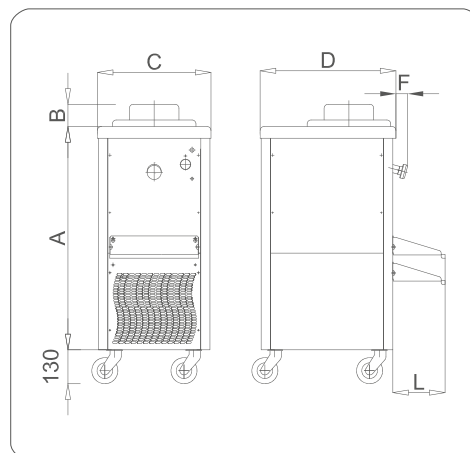
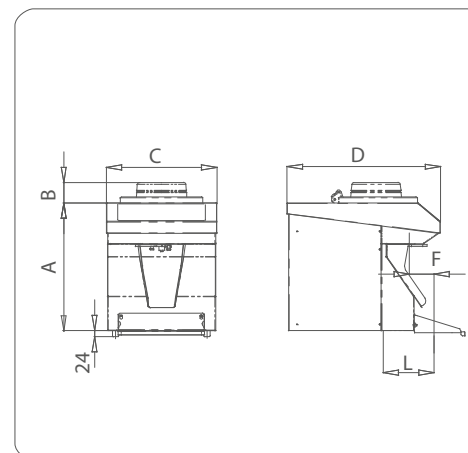
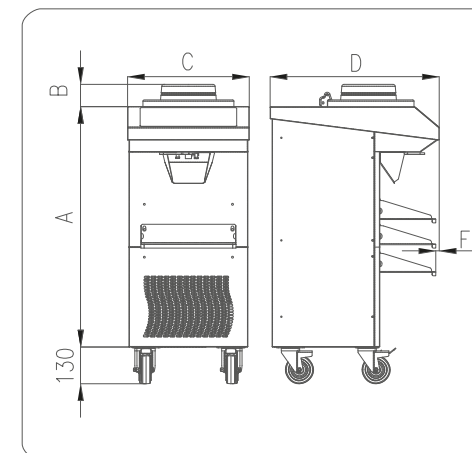
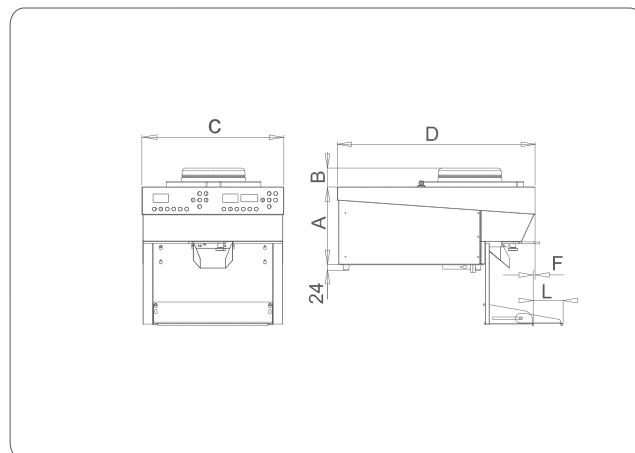


Condensazione acqua.
Water cooling.

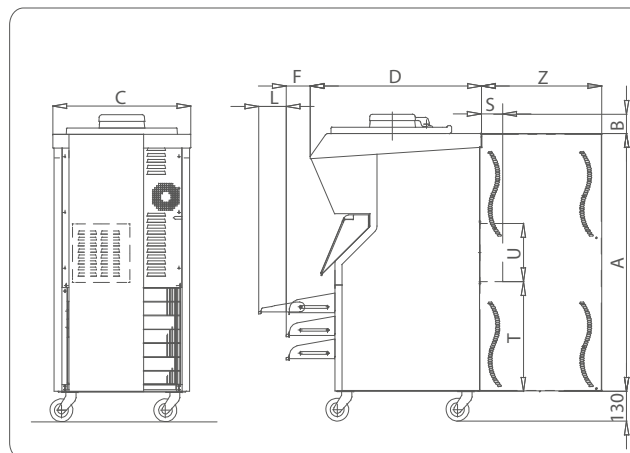


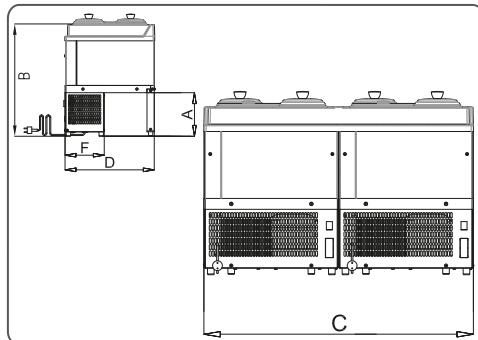
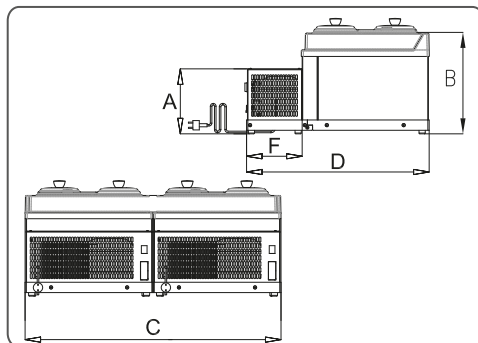
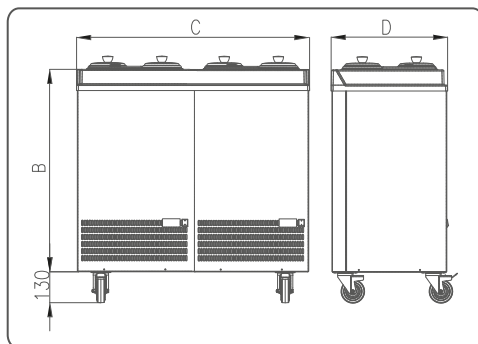
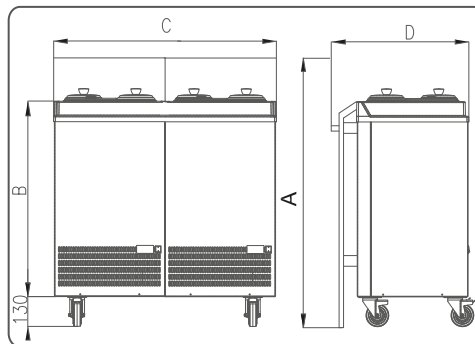
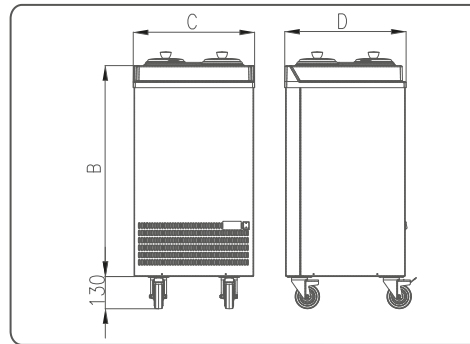
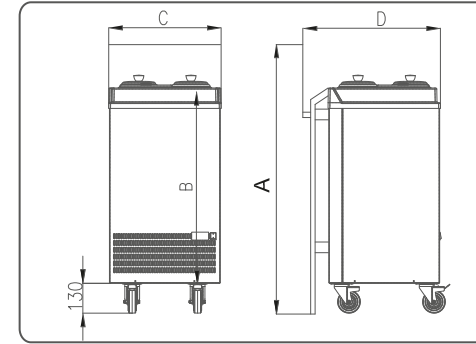
Condensazione aria.
Air cooling.

DETTAGLI HIGHLIGHT

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



**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

MODELLO Type	BTM5	BTM10	BFM10	BTE 150	BFE 150	BFE 400	BFE 600	BFE 1000	BFE 1500	BTX 150	BFX 150	BFX 400	BFX 600	BFX 1000	BFX 1500	R51	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 (5 min)	5 (50 min)	15 (55 min)	15 (50 min)	40 (100 min)	40 (80 min)
CREMA PASTICCERA L Custard Cream L	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	5 (5 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)	1 (20 min)	2 (20 min)	4 (18 min)	5 (20 min)	7 (18 min)
DIMENSIONI NETTE mm Net dimension mm <i>D/W/H</i>	570 x435 x491 +24	570 x435 x491 +24	720 x435 x950 +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	66	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	1600	1600	4000	5800	7500	9900	1600	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>

