



MADE IN ITALY

PARTNER



AZIENDA PARTNER



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani



www.staff1959.com



RISTO  **GELATO**  **PASTRY CHEF**
VERTICAL & HORIZONTAL SYSTEM

THE EXPERIENCE IS IMPORTANT

Nata nel 1959, Staff Ice System rappresenta il punto di riferimento sul mercato delle apparecchiature per il freddo, alla cui produzione dal 1984 si è affiancata quella delle macchine per gelateria, pasticceria e ristorazione. La ricerca dell'affidabilità è la mission di Staff Ice System, oggi una realtà riconosciuta e apprezzata nel panorama internazionale, grazie alla grande passione del fondatore, Antonio Gessaroli, e alle capacità manageriali dei figli Stefano e Massimo.

Il costante investimento in ricerca e sviluppo, nella progettazione, nella ricerca del design più attuale, con un occhio sempre rivolto al rispetto dell'ambiente, caratterizzano da sempre la filosofia dell'azienda. Sicurezza operativa e alimentare, risparmio energetico e competitività sul mercato, sono al centro di ogni progettazione e rendono Staff Ice System l'interlocutore privilegiato di chiunque operi nel campo della moderna gelateria, pasticceria e ristorazione.



Born in 1959, Staff Ice System, is a focus on the market of cold equipment, whose production in 1984 was combined with the one of the gelato, pastry and catering machines' production. The search for reliability is the Staff Ice System's mission. Staff Ice System is nowadays an international reality, recognised and appreciated thanks to the founder's passion, Antonio Gessaroli, and to the managing skills of the two sons Stefano and Massimo.

The constant investment in research and development, in planning and finding the most modern design, with a special care always to the respect for the environment, have always been the company's philosophy. Operating and food safety, energy saving and competitiveness on the market, are at the focus of each design and has made of Staff Ice System the privileged speaker for anybody who work in the contemporary ice cream, pastry or catering field.



HISTORY. SINCE 1959

HANDSTECHNOLOGY

MANTECATORI AD ESTRAZIONE MANUALE E CONTROLLO TEMPO
BATCH-FREEZERS WITH MANUAL EXTRACTION AND TIME CONTROL

Semplici da utilizzare, molto flessibili ed adattabili alle più svariate esigenze, i **mantecatori ad estrazione manuale** di Staff Ice System sono dotati di tecnologie all'avanguardia, sapientemente coniugate con la facilità di utilizzo per qualsiasi operatore.

Easy to use, very adaptable to any kind of demand, the batch-freezers by Staff Ice System with manual extraction are provided with cutting edge technologies, wisely connected with the using ease for every operator.



BFM 10



BTM 5

BTM 10

MASTERGEL TIME CONTROL
MANUAL SERIES

VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE BTM/BFM IN BREVE

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.

Pulizia agevole ed igiene sicura con lo scarico dell'acqua di lavaggio posto direttamente sulla vasca di produzione gelato.

Cleanliness and hygiene assured thanks to the washwater discharge located directly under the ice-cream production vat.

Elevato gradimento estetico; angoli arrotondati per una maggior sicurezza sul lavoro.

Beautiful exterior design. Rounded corners for better safety at work.

**La serie BTM/BFM è
connubio perfetto insieme
alle V410 di casa "Staff".**

*The series BTM/BFM with
V410 are the perfect
combination by "Staff".*

In tutta la serie:
All the series:



LOW NOISE



EASY CLEAN

**MASTERGEL TIME CONTROL
MANUAL SERIES**

**Per conservare la spatolabilità
del gelato e servire
sino a 4 differenti gusti**

*To maintain the spatulability
of the ice cream and serve
up to 4 different flavors*



V410 V con carrello

FRIENDLYEVOLUTION

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

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

VANTAGGIADVANTAGES

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.*





- 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.*

ERGONOMIA / ERGONOMICS

- Pannello comandi frontale con pulsanti e icone di riferimento.
- *Front control panel with reference switches and icons.*
- 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.*

MASTERGEL TIME CONTROL ELECTRO-MECHANICAL SERIES

In tutta la serie:
All the series:



INVERTER
TECHNOLOGY



LOW NOISE



EASY CLEAN

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.

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.

08



MASTERGEL AD-HOC CONTROL FULL ELECTRONIC SERIES



BFX 150

VANTAGGIADVANTAGES

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.



BTX 150

In tutta la serie:
All the series:



- 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.*
- 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.*
- 47 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).
- *47 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).*
- 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.*
- 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.*
- 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.*
- Segnalazione anomalie acustiche e visive.
- *Acoustic and visual malfunction indicators*
- HACCP Hazard-Analysis and Critical Control Points.
- HACCP Hazard-Analysis and Critical Control Points*
- 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 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 AD-HOC CONTROL FULL ELECTRONIC SERIES



ALL IN

MACCHINE MULTIFUNZIONE
MULTI-FUNCTION MACHINES WITH INTEGRATED CONTROL SYSTEM

Linea R: la macchina dei tuoi sogni, un modello da seguire per l'intero segmento. Ogni attimo passato al fianco di questa straordinaria macchina si trasforma in un'esperienza unica: lavorare rilassati, godendo passo dopo passo le fasi della ricetta, sicuri di arrivare a destinazione. Nessun'altra potrà darti di più della multifunzione per eccellenza.

R Line: *the machine of your dreams, a model to follow. Each moment working with this extraordinary machine becomes a unique experience: working in total relax, enjoying step by step the recipe, sure to reach your goal. No other machine will be able to give you more than the multifunction, synonymous with excellence.*



ROBOTCREAM SERIES



R 51

VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE R/RT IN BREVE

VASCA SUPERIORE / UPPER TANK

TECNICHE COSTRUTTIVE / WORKSHOP TECHNIQUES

- Doppio coperchio per l'inserimento degli ingredienti con l'agitatore in movimento.
- Double lid for adding ingredients while mixer is in use.
- Vasca di produzione verticale permette di controllare la trasformazione della miscela durante tutta la fase di lavoro.
- Vertical tank allows you to check state of mixing throughout the entire production cycle.
- Agitatore con lama raschiante in polietilene (PE) a lunga durata. Tutte le parti a contatto con la miscela o il gelato sono in acciaio inox e in materiale atossico facilmente accessibili e smontabili per la pulizia.
- Long-duration stirrer with rasp blade in polyethylene. All parts in contacts with the mix or ice-cream are in stainless steel and in nontoxic material; all are easily accessible and removable for cleaning.
- Cruscotto in posizione ergonomica. - Control panel ergonomically positioned.



RT 51

In tutta la serie:
All the series:



- Coperchio trasparente permette di controllare la trasformazione della miscela durante tutta la fase di lavoro.
- *Transparent lid allows you to check the state of the mix throughout the whole production cycle.*
- Doppio coperchio per l'inserimento degli ingredienti con l'agitatore in movimento
- *Double lid to insert the ingredients while the agitator is moving.*
- Pannello comandi frontale con icone di selezione rapida programmi miscelazione pastorizzazione, raffreddamento, creme, ricette.
- *Front control panel with favourite icons for a fast selection of mixing, pasteurising, custard cream, cooling and recipes' programs.*
- Riscaldamento a secco di precisione con scheda elettronica per un preciso controllo della temperatura.
- *Dry heating with electronic card for a precision adjustment of the temperature.*
- Inverter con rampa di accelerazione agitatore per protezione della trasmissione da qualsiasi sforzo meccanico.
- *Inverter with acceleration ramp for the agitator to protect the transmission from any mechanical stress.*
- Pulsante di sbrinamento vasca per facilitare qualsiasi ripartenza dell'agitatore.
- *Tank defrosting switch to make every agitator's restart easier.*
- Rubinetto a filo del fondo della vasca
- *Tap levelled at the bottom of tank.*
- Griglia per pâte à bombe, mousse e semifreddi (opzionale)
- *Grill for pâte à bombe, mousse and "semifreddo" (optional)*
- Il computer di bordo include 52 programmi e funzioni modulabili per milioni di possibili ricette.
- *The board computer is provided with 52 adjustable programs and functions for millions of possible recipes.*
- 1 programma agitazione. È indicato nel caso in cui si voglia: impastare, miscelare, lavare.
- *1 mixing program. For mixing, blanding, whipping, washing.*
- 1 programma di raffreddamento a tempo. Permette di scegliere la durata ideale del ciclo in rapporto al tempo.
- *1 batch-freezing program with time control. It allows you to choose the ideal cycle according to time.*
- 2 programmi di raffreddamento / conservazione a temperatura. Permettono di scegliere la temperatura ideale
- *2 batch-freezing/preserving programs with temperature control. It allows you to choose the ideal temperature*
- 40 programmi liberi. Per la personalizzazione delle ricette ed il trattamento termico delle miscele sino a 115°C.
- *40 free programs. For the customisation of the recipes and the thermal treatment of the mixes up to 115°C.*
- 1 programma catena. Grazie a questa importante innovazione è possibile combinare sino a 5 diversi programmi.
- *1 chain program. Thanks to this important innovation it is possible to combine up to 5 different programs.*

- Ogni programma libero può lavorare in modo semplice e automatico con parametri già preimpostati
- *Each free program can work easily and automatically with preset parameters.*
- L'operatore può intervenire durante i cicli anche in modo dinamico modificando la velocità dell'agitatore, le temperature di riscaldamento e raffreddamento e i tempi di cottura. Potrà memorizzare i nuovi parametri per i cicli successivi.
- *The operator can change the cycles in progress dynamically by changing the stirrer speed, the heating and freezing temperature and the cooking time. He can save the new parameters for the next cycles.*
- I programmi di pastorizzazione prevedono il riscaldamento fino alle temperature desiderate di 85°C (per la alta pastorizzazione) o 65°C (per la bassa pastorizzazione), gli eventuali tempi di sosta e il successivo raffreddamento fino alla temperatura di 4°C. Terminato l'intero ciclo il segnale acustico avvertirà che il processo è terminato. Inizia allora la fase di maturazione/conservazione che mantiene la miscela alla temperatura costante di 4°C. È inoltre possibile selezionare il funzionamento dell'agitatore in servizio continuo o alternato. Il ciclo è completamente automatico anche in caso di black-out.
- *The pasteurisation programs are made for: the favourite heating temperatures of the mix up to 85°C (high pasteurisation) or 65°C (low pasteurisation), the possible pause time and the following cooling down to 4°C. An acoustic signal informs you about the end of the whole cycle. The aging/preservation cycle starts now, it keeps the constant temperature of the mix at 4°C. The mixer can be used continuously or intermittently. The cycle works completely automatically even in case of black-out.*
- 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.*
- Disponibile con versioni ad aria, acqua o miste
- *Available with air, water, or mixed cooling system.*
- Tutti i cicli di pastorizzazione e maturazione vengono memorizzati; con l'ausilio della stampante esterna (opzionale) è possibile trasferire i dati su carta.
- *All the pasteurisation and maturing cycles are saved; with an external printer (optional) you can print all your datas.*
- Segnalazione anomalie acustiche e visive
- *Acoustic and visual malfunction indicators*
- 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 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.*

ROBOTCREAM 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.

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.



SMARTGEL TIME CONTROL ELECTRO-MECHANICAL SERIES



HTE 200

+ Carrello Opzionale
+ Optional Trolley



HTE 200

+ Base Opzionale
+ Optional Base

VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE SMARTGEL TIME CONTROL 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.*
- 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.*

ERGONOMIA / *ERGONOMICS*

- 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.*
- 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 IN G*

- 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*

In tutta la serie:

All the series:



INVERTER
TECHNOLOGY



LOW NOISE



EASY CLEAN

SMARTGEL TIME CONTROL ELECTRO-MECHANICAL SERIES





SMARTGEL AD-HOC CONTROL

SERIE ELETTRONICA / ELECTRONIC SERIES

ELETTRONICA AD-HOC CONTROL

Mancatori orizzontali ad estrazione automatica con controllo elettronico della corretta consistenza del gelato.

L'algoritmo elaborato per il controllo di coppia dell'agitatore in Newton per metro per permetterne e di ottenere e congelati i e sorbetti sorbetti, , con in differenti strutture e e di controllare e il funzionamento del compressore.

ELECTRONIC "AD HOC CONTROL"

Horizontal batch-freezer with automatic extraction with electronic control of the proper ice-cream's consistency.

The algorithm processed to control the agitator's torque in Newtons per meter allows to obtain ice-creams and sorbets, with different textures, and to control the operation of the compressor.



HTX 200

+ Carrello Opzionale
+ Optional Trolley

HTX 200

+ Base Opzionale
+ Optional Base

VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE SMARTGEL AD-HOC CONTROL IN BREVE

TECNICHE COSTRUTTIVE / WORKSHOP TECHNIQUES

- 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 swings and to avoid slipping, adjusting and replacing of the drive belts.

**SMARTGEL AD-HOC CONTROL
ELECTRONIC SERIES**

- 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.*
- 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.*
- 47 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).
- *47 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).*

- 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.*
- 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.*

In tutta la serie:
All the series:



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

ERGONOMIA / ERGONOMICS

- 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 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.*
- 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.*
- 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 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.*



SMARTGEL AD-HOC CONTROL ELECTRONIC SERIES

SMARTMIX

MULTIFUNZIONE COMBINATA PER GELATERIA E PASTICCERIA

SMARTMIX RHT4/20 è una macchina combinata composta da 2 vasche.

La vasca superiore ha la sola funzione di riscaldamento (bollitore) e la vasca inferiore è un mantecatore con regolazione "AD HOC" della corretta consistenza del gelato.

L'utente può riscaldare la miscela nella vasca superiore e trasferirle nel mantecatore inferiore (shock termico). I due cilindri possono lavorare insieme. Mentre nel cilindro superiore si riscalda, in quello inferiore si può produrre gelato o sorbetto. Il trasferimento della miscela dal cilindro superiore a quello inferiore avviene attraverso una valvola a farfalla in acciaio interna. In questo modo è possibile caricare nella vasca superiore la quantità di miscela che si intende mantecare in quella inferiore bilanciando singolarmente ogni ricetta (per produrre gelati in sequenza con shock termico). Vasca superiore con doppio coperchio trasparente per l'inserimento degli ingredienti con l'agitatore in movimento e raschiatori in polietilene (PE) a lunga durata per una perfetta pulizia della vasca. Valvola a farfalla in acciaio inossidabile, interruttore agitatore, interruttore riscaldamento. Vasca inferiore con 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.

SMARTMIX RHT 4/20 is a combined machine, composed by 2 tanks.

The upper tank is only a boiler and lower tank is an horizontal batch-freezer with regulation "AD HOC" for the correct ice-cream consistency. The operator can warm up the mix in the upper tank before moving it into the lower batch-freezer; (thermal shock). The two tanks can work at the same time. While in the upper tank you warm up, in the lower one you can make ice-creams sorbets.

The moving of the mix from the upper tank to the lower one is possible thanks to an internal butterfly valve in stainless steel. This way it is possible to fill the upper tank with the quantity of mix you need to batch in the lower one, stabilizing each recipe one at a time (to make ice-creams using the thermal shock);

Upper tank with double transparent lid to insert the ingredients while the agitator is moving and Polyethylene (PE) long lasting scrapers for a perfect cleaning of the tank.

Butterfly valve in stainless steel. Agitator switch. Heater switch. Bottom tank with 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.



RHT 4/20
+ Carrello Opzionale
+ Optional Trolley



RHT 4/20
+ Base Opzionale
+ Optional Base

VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SMARTMIX IN BREVE

TECNICHE COSTRUTTIVE / WORKSHOP TECHNIQUES

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

**SMARTMIX COMBINED
MULTI-FUNCTION SERIES**

- Inverter con rampa di accelerazione agitatore per protezione della trasmissione da qualsiasi sforzo meccanico
- Inverter with acceleration ramp for the agitator to protect the transmission from any mechanical stress.
- Pulsante di sbrinamento vasca per facilitare qualsiasi ripartenza dell'agitatore.
- Tank defrosting switch to make every agitator's restart easier.
- Il computer di bordo include 52 programmi e funzioni modulabili per milioni di possibili ricette.
- The board computer is provided with 52 adjustable programs and functions for millions of possible recipes.
- 1 programma agitazione. È indicato nel caso in cui si voglia: impastare, miscelare, lavare.
- 1 mixing program. For mixing, blanding, whipping, washing.
- 1 programma di raffreddamento a tempo. Permette di scegliere la durata ideale del ciclo in rapporto al tempo
- 1 batch-freezing program with time control. It allows you to choose the ideal cycle according to time.
- 2 programmi di raffreddamento / conservazione a temperatura. Permettono di scegliere la temperatura ideale
- 2 batch-freezing/preserving programs with temperature control. It allows you to choose the ideal temperature.

In tutta la serie:
All the series:



INVERTER
TECHNOLOGY



LOW NOISE



EASY CLEAN

- 47 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).
- 47 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).
- 1 programma catena. Grazie a questa importante innovazione è possibile combinare sino a 5 diversi programmi.
- 1 chain program. Thanks to this important innovation it is possible to combine up to 5 different programs.
- Ogni programma libero può lavorare in modo semplice e automatico con parametri già preimpostati
- Each free program can work easily and automatically with preset parameters.



- L'operatore può intervenire durante i cicli anche in modo dinamico modificando la velocità dell'agitatore, le temperature di riscaldamento e raffreddamento e i tempi di cottura. Potrà memorizzare i nuovi parametri per i cicli successivi.
- The operator can change the cycles in progress dynamically by changing the stirrer speed, the heating and freezing temperature and the cooking time. He can save the new parameters for the next cycles.
- 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.
- Disponibile con versioni ad aria, acqua o miste
- Available with air, water, or mixed cooling system.
- Tutte le parti a contatto con la miscela o il gelato sono in acciaio inox e in materiale atossico facilmente accessibili e smontabili per la pulizia.
- All parts in contact with the mix or the ice-cream are in stainless steel and in non-toxic material; all of them are easily accessible and removable for cleaning.
- Doccetta di lavaggio (opzionale)
- Hand shower (optional)
- Segnalazione anomalie acustiche e visive
- Acoustic and visual malfunction indicators
- Carrozzeria in acciaio inox
- Stainless steel bodywork

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 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.



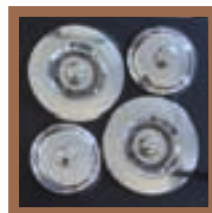
SMARTMIX COMBINETED MULTI-FUNCTION SERIES

**CORNICI CON COPERCHI
PERSONALIZZATI
OPTIONAL**

- A/** coperchi trasparenti
V420C / V840C
transparent lids V420C/V840C
- B/** coperchi trasparenti
V410C
transparent lids V410C
- C/** coperchi inox isolati
V420C / V840C
steel lids V420C / V840C
- D/** coperchi inox isolati
V410C
steel lids V410C
- E/** coperchi vintage V420C /
V840C
vintage lids V420C / V840C
- F/** coperchi vintage V410C
vintage lids V410C



**CORNICE CON COLORE
PERSONALIZZATO
OPTIONAL**



- 1/** cella positiva o negativa
positive or negative storage
- 2/** supporti per gelati su stecco
ice cream stick supports
- 3/** supporti per gelati su stecco
ice cream stick supports
- 4/** 2 x 2,5 lt + 1 x 5 lt
- 5/** 2 x 5 lt
- 6/** 4 x 2,5 lt



**VISAGEL DISPLAY CABINET
AND FREEZER SERIES**

PRIVILEGED PLACE

VETRINE E FREEZER

Un concetto di conservazione che introduce una nuova generazione di macchine più evolute! Abbiamo ridefinito la performance e stabilito il look del futuro, creando un simbolo di praticità ed eleganza perfettamente bilanciate.

A preservation concept that introduces a new generation of more advanced machines! We have re-identified the performances and established the future look, creating this way a symbol of practicality and elegance perfectly balanced.

VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE V 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 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.

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 ghurts, fruit salads, drinks.*

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.





V 410V FS



V 410C FS



V 420C FS



V 840C FS



V 410V FI



V 410C FI



V 420C FI



V 840C FI



V 410V OW



V 410C OW



V 420C OW



V 840C OW

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.

Impianto frigorifero di grande potenza (tropicalizzato) fino a 43° C.
High power refrigerating system (tropicalized) up to 43°C.

Minore manutenzione: grazie all'evaporazione statica: non ci sono ventilatori.

Less labour cost: thanks to the static cooling system (there are no fans).

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.

VISAGEL DISPLAY CABINET AND FREEZER SERIES

In tutta la serie:
All the series:

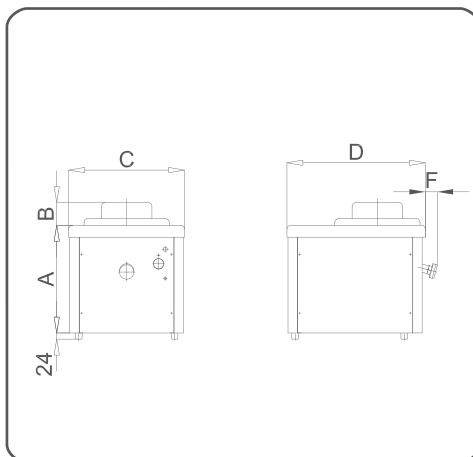
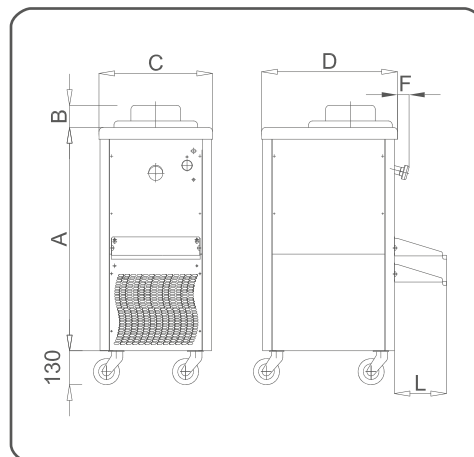
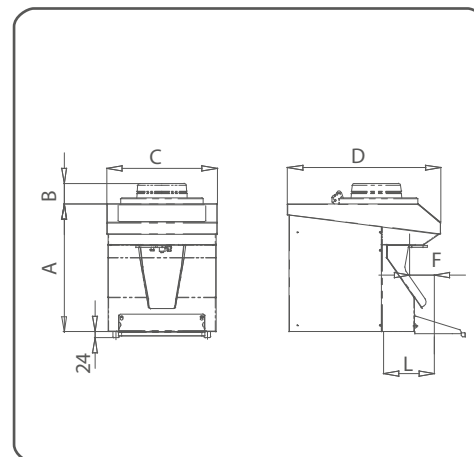
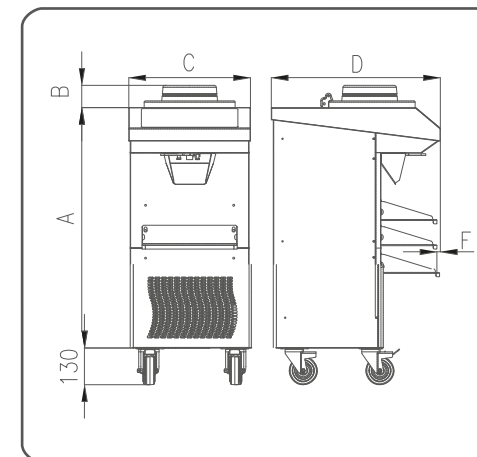
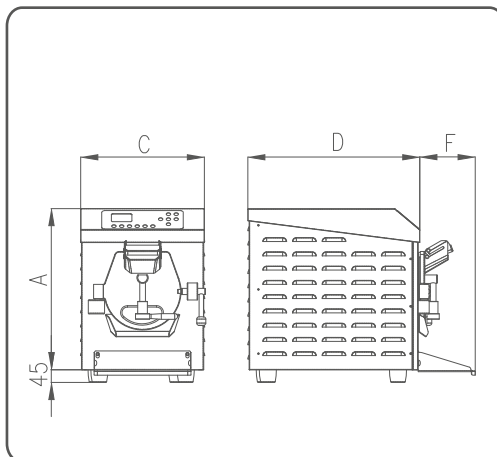
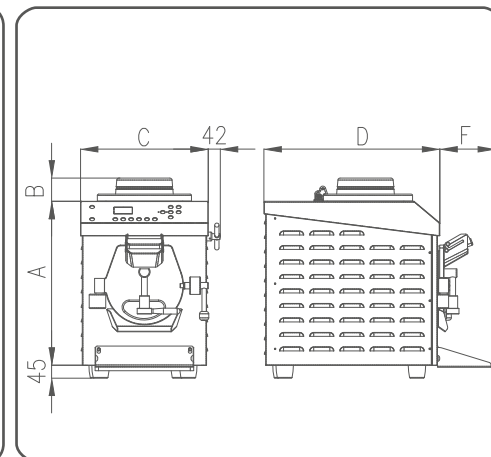
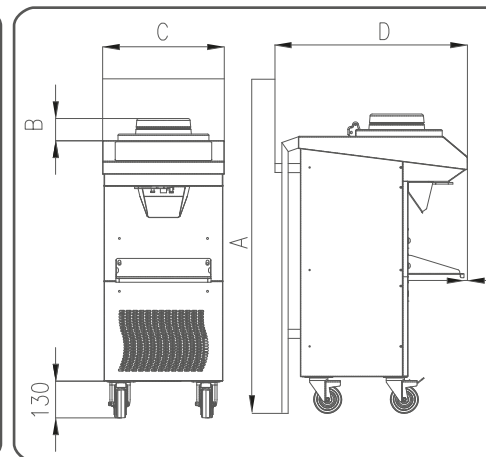


LOW NOISE



EASY CLEAN

VETRINE E FREEZER

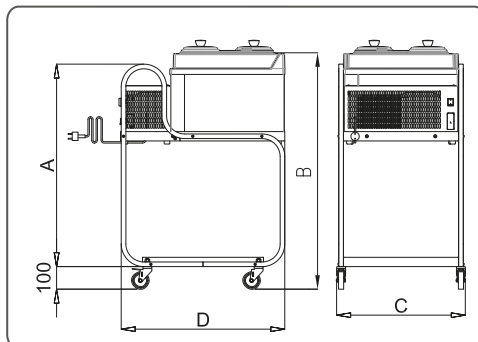
BTM5/10**BFM10****BTE 150 / BTX150****BFE150 / BFX150 / R51****HTE200 / HTX200****RHT4/20****Modulo GLS BFE150 / BFX150 / R51**
TABELLA DELLE MISURE
TECHNICAL DATA SHEET
OF THE DIMENSIONS

	A	B	C	D	F	L
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	
HTE / HTX 200	655		435	607	193	
RHT 4/20	605	80	435	607	193	
GLS BFE150 / BFX150 / R51	1215	85	435	733	12	

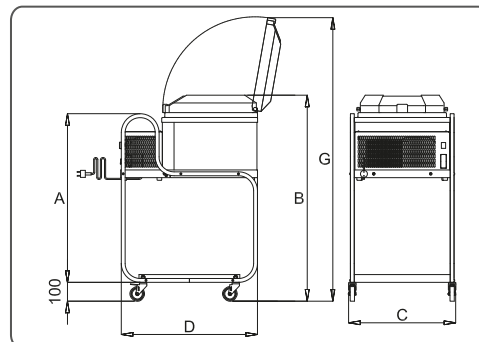
	A	B	C	D	F	G
V410V / V410C / V420C FS	251	439	495	706	215	843
V410V / V410C / V420C FI	240	658/ 588/616	495	491	215	1062
V410V / V410C / V420C FS con carrello	870	1063/ 993/1021	554	703		1468
V840 OW		862	983	495		
GLS V840 OW	1215	862	1000	624		
V840 FS / V840 FI	250/240	392/620	983	495	215	
V410V / V410C / V420C OW GLS	1215	904/ 834/862	497	624		
V410V / V410C / V420C OW		904/ 834/862	495	495		

DIMENSIONI DIMENSIONS

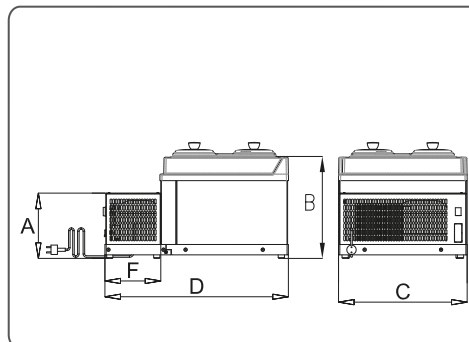
V 410C FS / V 420C FS Con carrello



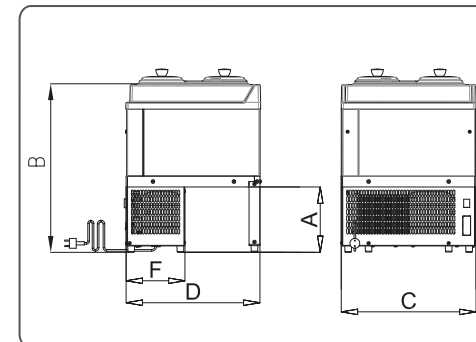
V 410V FS Con carrello



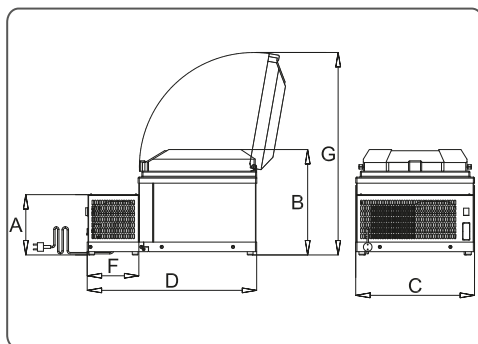
V410C FS / V420C FS



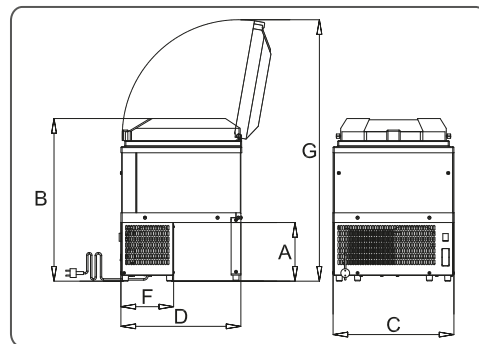
V410C FI / V 420C FI



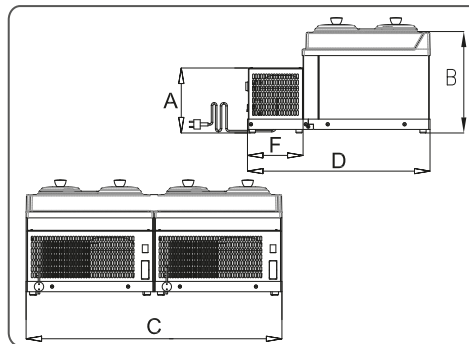
V410V FS



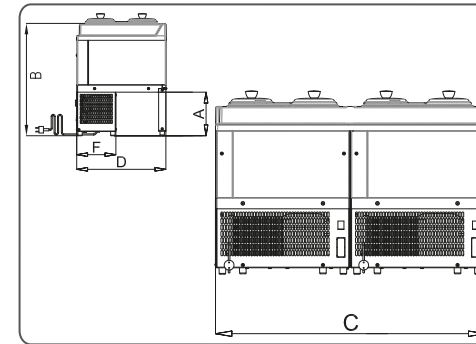
V410V FI



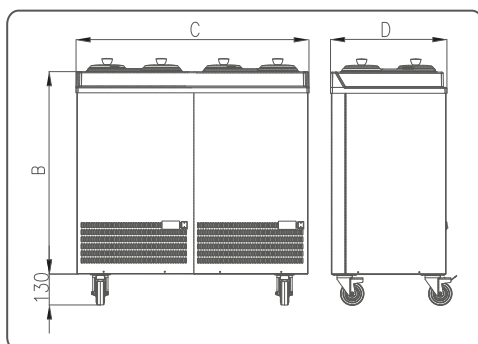
V840 FS



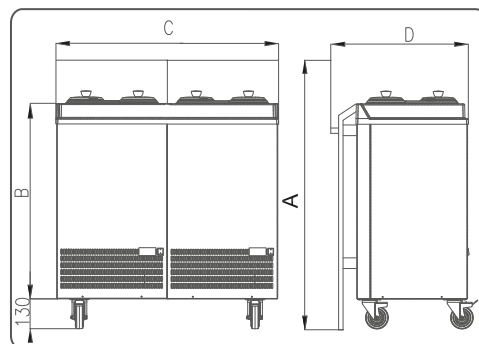
V840 FI



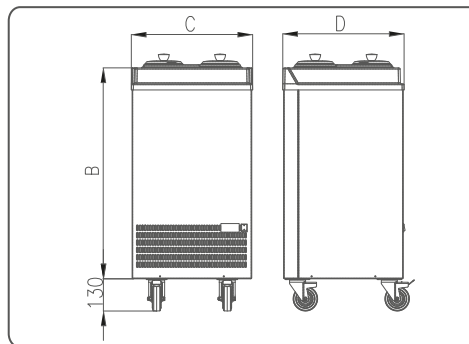
V840 OW



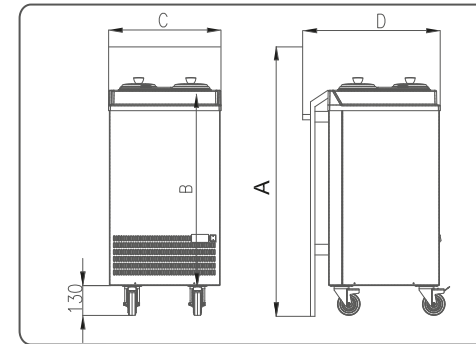
Modulo GLS V 840 OW



V410V OW / V410C OW / V420C OW



**Modulo GLS
V410V OW / V410C OW / V420C OW**



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



**BASE PER GEL BANCO CON RUOTE
BASE FOR MOD RHT HTX HTE WITH WHEELS**

Dimensioni nette mm Net dimensions mm
593x420x610
Peso Netto Net weight
Kg. 20



**DOCCIA ESTERNA
FLEXIBLE SHOWER**



**AGITATORE PER PANNA
MONTATA, MOUSSE
AGITATOR FOR WHIPPED
CREAM, MOUSSE**



**STAMPANTE
PASTORIZZATORE
EXTERNAL PRINTER**



**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**



**CARRELLO PER GEL BANCO CON RUOTE
TROLLEY FOR MOD BTM BTX RT HTX
HTE RHT OW**

Dimensioni nette mm
Net dimensions mm
700x540x760

Peso netto kg
Net weight kg
kg 15



**PORTASTECCHI
ICE CREAM STICK SUPPORTS**

ACCESSORI ACCESSORIES

C'È VERO PROGRESSO SOLO QUANDO I VANTAGGI DI
UNA NUOVA TECNOLOGIA DIVENTANO PER TUTTI.

C'È VERO PROGRESSO SOLO QUANDO I VANTAGGI DI
UNA NUOVA TECNOLOGIA DIVENTANO PER TUTTI.

C'È VERO PROGRESSO SOLO QUANDO I VANTAGGI DI
UNA NUOVA TECNOLOGIA DIVENTANO PER TUTTI.

C'È VERO PROGRESSO SOLO QUANDO I VANTAGGI DI
UNA NUOVA TECNOLOGIA DIVENTANO PER TUTTI.

**C'È VERO PROGRESSO SOLO QUANDO I VANTAGGI DI
UNA NUOVA TECNOLOGIA DIVENTANO PER TUTTI.**

C'È VERO PROGRESSO SOLO QUANDO I VANTAGGI DI
UNA NUOVA TECNOLOGIA DIVENTANO PER TUTTI. C'È
VERO PROGRESSO SOLO QUANDO I VANTAGGI DI
UNA NUOVA TECNOLOGIA DIVENTANO PER TUTTI. C'È
VERO PROGRESSO SOLO QUANDO I VANTAGGI DI UNA
NUOVA TECNOLOGIA DIVENTANO PER TUTTI.

Henry Ford

MODELLO Type	BTM5	BTM10	BFM10	BTE 150	BFE 150	BTX 150	BFX 150	RT51	R51	HTE 200	HTX 200	RHT 4/20	V410V FS	V410V FI	V410V OW	V410C FS	V410C FI	V410C OW	V420C FS	V420C FI	V420C OW	V840C FS	V840C FI	V840C OW
QUANTITÀ INTRODotta PER CICLO VASCA SUPERIORE KG Quantity introduced per batch upper tank L												1,15/2,75												
QUANTITÀ INTRODotta PER CICLO VASCA INFERIORE KG Quantity introduced per batch bottom tank 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	1,15 / 2,3 1-2	1,15 / 2,3 1-2	1,15 / 2,3 1-2	1,15 / 2,3 1-2	1,15/3,7 1/3,5	1,15/3,7 1/3,5	1,15/3,7 1/3,5	-- --	-- --	-- --	-- --	-- --	-- --	-- --	-- --	-- --	-- --	-- --	-- --
PROD. ORARIA L Hourly production L	6	10	10	15	15	15	15	15	15	20	20	20	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
PASTORIZZAZIONE CONSERVAZIONE L Pasteurization Conservation L	--	--	--	--	--	--	--	5 (50 min)	5 (50 min)	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
CREMA PASTICCERA L Custard Cream L	--	--	--	--	--	--	--	5 (50 min)	5 (50 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)	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
DIMENSIONI NETTE mm Net dimension mm D/W/H	570 x435 x491 +24	570 x435 x491 +24	720 x435 x950 +130	435 x592 x577 +24	592 x435 x944 +130	592 x435 x571 +24	592 x435 x944 +130	592 x435 x571 +24	702 x435 x944 +130	720+200 x435 x647 +45	720+200 x435 x647 +45	720+200 x480 x728 +45	706 x495 x439	495 x491 x665	495 x495 x904 +130	495 x706 x400	495 x495 x620	495 x495 x1000	706 x495 x439	495 x495 x616	495 x495 x862	706 x990 x620	495 x990 x620	495 x990 x1000
PESO NETTO Kg Weight Kg	40	45	66	58	69	58	69	58	71	90	90	105	34	34	34	34	34	34	34	34	34	68	68	68
POTENZA W Power W	700	1100	1100	1600	1600	1600	1600	1700	1700	1600	1600	2200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200 x 2	200 x 2	200 x 2
TENSIONE STANDARD Standard voltage	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-1-50	230-50-1	230-1-50	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1

SCHEDA TECNICA RIASSUNTIVA

TECHNICAL SUMMARY

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

STAFF ICE SYSTEM dal 1959
via Anna Frank 8
47900 Rimini

Contatti / Contacts

T. +39.0541.373250
F. +39.0541.371376

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

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 esterna
San Patrignano

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.8000096100