



STAFF[®]
ICE SYSTEM 1959

GELATO  **PASTRY**
VERTICAL SYSTEM

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>



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

diamo forma alla materia prima
we give shape to raw material





PARTNER



POWERED BY



TOSHIBA

SIEMENS



Honeywell

Castel



SPONSOR & TECHNICAL PARTNERS

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



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 pasticcere 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





RELIABILITY EASE CREATIVITY

Un connubio tra **affidabilità**, **semplicità** e **creatività**. Tutta la linea Staff Ice System assicura componenti di qualità per garantire efficienza e il top del risultato.

Affidabilità grazie alla meccanica in grado di elaborare le tue idee come farebbero le tue mani.

Semplicità di funzionamento per permetterti di lavorare con serenità.

Creatività perché grazie ai programmi personalizzabili, puoi decidere come ottenere il miglior prodotto. Tutto quello che puoi sognare, la linea Staff Ice System può realizzare.



A perfect bond among reliability, simplicity and creativity. The whole line by Staff Ice System grant you quality components to have efficiency and top results.

Yes, reliability thanks to mechanics able to make your ideas real just as your hands would do; simplicity of all the operations to let you work serenely and, in the end,

creativity and imagination: thanks to the adjustable programs, you can decide how to obtain the best product. Everything you can dream, Staff Ice System line can make true!

AS YOUR HANDS





GELATO PASTRY

VERTICAL SYSTEM

p/16



MASTERGEL Manual SERIES
Mantecatori ad estrazione manuale
*Batch-freezers with manual extraction
and timer control*

p/20



MASTERGEL Electro-mechanic SERIES
Mantecatori elettromeccanici
ad estrazione automatica
*Electro-mechanic batch-freezers
with automatic extraction*

p/24



MASTERGEL Full electronic SERIES
Mantecatori ad estrazione automatica
*Batch-freezers with automatic extraction
inverter technology inside*

p/30



**ROBOTCREAM
& PASTOCREAM** SERIES
Macchine Multifunzione

p/36



PASTOMIXER & TIMAX SERIES
Pastorizzatori/Tini di maturazione/Bollitori

p/42



VISAGEL SERIES
Conservatori rivoluzionari

p/46



DETTAGLI
Highlight

p/50



DIMENSIONI
Dimensions

p/53



ACCESSORI
Accessories

p/56



SCHEDE TECNICHE
Technical datas



HANDSTECHNOLOGY

BATCH-FREEZERS WITH MANUAL EXTRACTION AND TIME CONTROL

MASTERGEL TIME CONTROL
MANUAL SERIES





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.



MASTERGEL TIME CONTROL
MANUAL SERIES

**BFM 10****BTM 5**
BTM 10

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.

In tutta la serie:

All the series:



LOW NOISE



EASY CLEAN



MASTERGEL TIME CONTROL
MANUAL SERIES

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".



V410 V con carrello

MASTERGEL TIME CONTROL
MANUAL SERIES

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

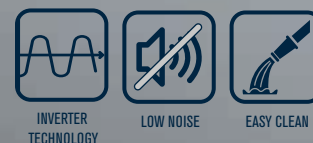
LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE BTE/BFE IN BREVE

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:



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

CREATIVEEVOLUTION

BATCH-FREEZERS WITH AUTOMATIC EXTRACTION AND INTEGRATED INVERTER TECHNOLOGY

MASTERGEL AD-HOC CONTROL
FULL ELECTRONIC SERIES



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



BFX 400
BFX 600

BTX 150

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.*

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

la migliore alleata per le tue creazioni
the best ally for your cr



reations



ALL IN

MULTI-FUNCTION MACHINES
WITH INTEGRATED CONTROL SYSTEM

**ROBOTCREAM
& PASTOCREAM** SERIES



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 & PASTOCREAM 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.



VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE R/RT IN BREVE

RT 51

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.*
- 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.
- 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.

R 51

ROBOTCREAM & PASTOCREAM SERIES

In tutta la serie:
All the series:



INVERTER
TECHNOLOGY



LOW NOISE



EASY CLEAN



- Controllo temperatura con sistem **PID** (proporzionale integrale derivativo).
- *Temperature regulation with **PID** (proportional integral derivative).*
- 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.*
- Funzione mezzo carico per lavorare anche quantità ridotte di creme
- *Half load function to work even with small quantities of cream mixes.*
- 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*
- 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). Esclusi i modelli RT151, R152, R400 e R600.
- *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.) Except for the RT151, R152, R400 and R600 models.*
- 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.*



RT 151

ROBOTCREAM & PASTOCREAM SERIES



R 4014
R 4021

R 151 Med
R 151 Max

VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE R/RT IN BREVE

- 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.*
- Porta di connessione al PC per configurazione parametri scheda.
- *PC connection port to set the board parameters.*
- Completa integrazione fra inverter ed elettronica
- *Full integration between Inverter and electronics.*
- Disponibile con versioni ad aria, acqua o miste
- *Available with air, water, or mixed cooling system.*
- HACCP Hazard-Analysis and Critical Control Points.
- *HACCP Hazard-Analysis and Critical Control Points.*
- 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.*
- 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, 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*

In tutta la serie:
All the series:



INVERTER
TECHNOLOGY



LOW NOISE



EASY CLEAN



**ROBOTCREAM
& PASTOCREAM** SERIES

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.*



RT 151



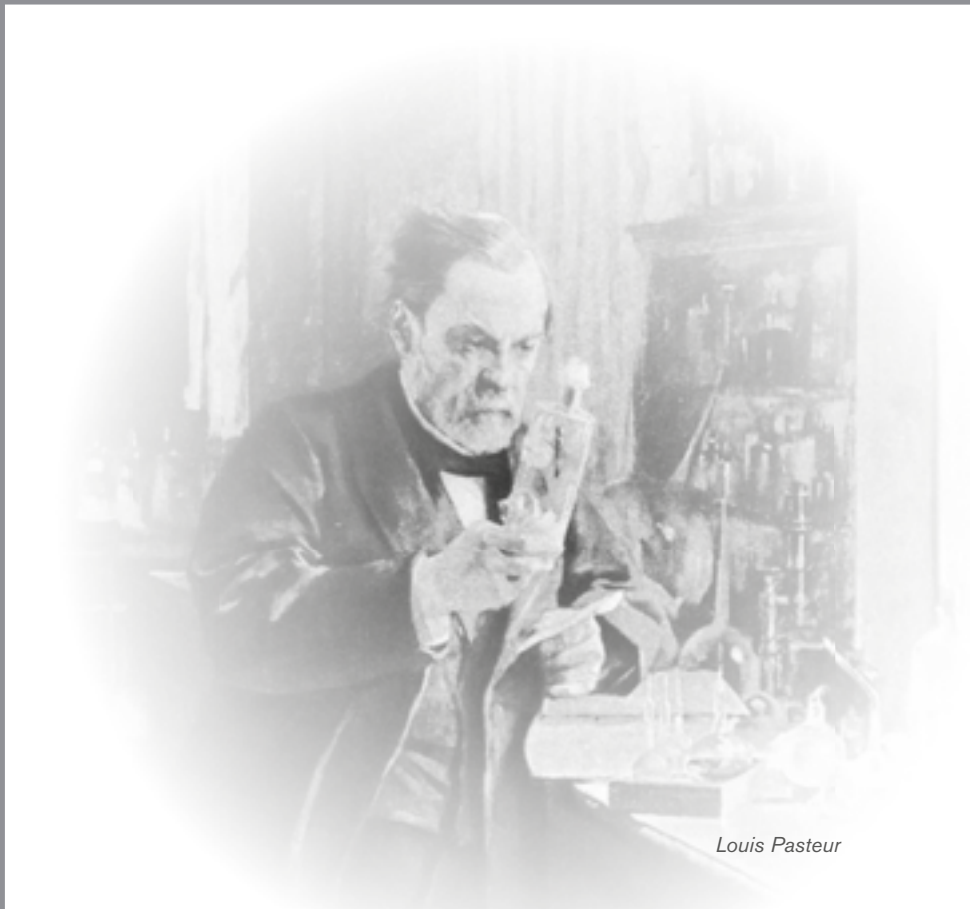
ROBOTCREAM & PASTOCREAM SERIES

SWEETCARE

PASTEURIZERS / AGEING VAT / BOILER

PASTOMIXER / TIMAX SERIES





Louis Pasteur

Staff Ice System has got a long tradition in production of machines for ice cream parlours and pastry shops. In our pasteurizers you will find only technological innovations, a contemporary design and an efficient dynamism. The necessary tool for every laboratory to reduce the bacterial charge of the raw materials and semi finished products, without compromising the food organoleptic and nourishing features.

SWEETCARE

PASTORIZZATORI / TINI DI MATURAZIONE / BOLLITORI
PASTEURIZERS / AGEING VAT / BOILER

Staff Ice System ha una lunga tradizione nella creazione di macchine destinate alle gelaterie e pasticcerie. Nei nostri **pastorizzatori** troverai solo innovazioni all'avanguardia, un design contemporaneo e un dinamismo efficiente. Strumento indispensabile in ogni laboratorio per ridurre la carica batterica delle materie prime e dei semilavorati freschi, ma senza compromettere le proprietà organolettiche e nutritive degli alimenti.



PASTOMIXER / TIMAX SERIES



PT 151

P 400

VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE PASTOMIXER / TIMAX IN BREVE

IL COMPUTER DI BORDO INCLUDE 52 PROGRAMMI / BOARD COMPUTER WITH 52 PROGRAMS

Programmi preimpostati per utilizzi standard: *Preset programs for standard uses:*

1 programma agitazione. È indicato nel caso in cui si voglia: impastare, miscelare, lavare.

1 mixing program. For mixing, blanding, washing.

1 Programma per pastorizzazione miscele a 90°C per le miscele a base cioccolato per esaltarne il gusto e l'aroma.

1 pasteurising program at 90/95° C for the chocolate base mixtures to enhance the taste and the aroma.

1 Programma di pastorizzazione a 85°C per una solubilizzazione ottimale delle miscele più diffuse.

1 pasteurising program at 85°C for optimal solubilization of the most widespread mixtures.

1 Programma di pastorizzazione a 65°C con pausa di 30' per la preparazione di sciroppi per gelato alla frutta e per il mantenimento delle proprietà organolettiche degli ingredienti.

1 pasteurising program at 65°C with a break of 30' for the preparation of ice cream and fruit syrups for the keeping of the organoleptic properties of the ingredients.

1 Programma di raffreddamento/maturazione a temperatura per conservare le miscele a 4°C.

1 cooling/preserving/maturing program that keeps the the constant temperature of the mix at 4°C.

47 programmi liberi di trattamento miscele sino a 95°C Ogni programma libero può lavorare in modo semplice e automatico con parametri già preimpostati.

47 mix treating programs for recipes up to 95°C 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, i tempi di cottura e le temperature di raffreddamento e 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 temperature, the cooking time and the preserving temperature. He can save the new parameters for subsequent cycles.

- I programmi di pastorizzazione riducono i rischi per la salute e 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 cottura 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 Pasteurising programs are necessary to reduce the bacterial charge from the raw materials and fresh semi finished products, without compromising the food organoleptic and nourishing features. Provide heating to the desired temperatures of 85 ° C (High pasteurisation) or 65°C (low pasteurisation), the possible pause and cooking time and the following cooling down to 4°C. An acoustic signal informs you about the end of the whole cycle. Starts now the aging/conservation cycle, that 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.

PASTOMIXER / TIMAX SERIES

In tutta la serie:

All the series:



INVERTER
TECHNOLOGY



LOW NOISE



EASY CLEAN



P 600
water version

- 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.*
- Porta di connessione al PC per configurazione parametri scheda.
- *PC connection port to set the board parameters.*
- Completa integrazione fra inverter ed elettronica.
- *Full integration between Inverter and electronics.*
- Disponibile con condensazione ad aria, acqua o miste.
- *Available with air, water, or mixed cooling system.*
- 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

- 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.*
- 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 miscela magnetico smontabile.
- *Magnetic and removable ice-cream mix slide.*
- Segnalazione anomalie acustiche e visive.
- *Acoustic and visual malfunction indicators.*
- Carrozzeria in acciaio inox
- *Stainless steel bodywork*

SICUREZZA / SAFETY

- Arresto agitatore all'apertura del coperchio 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.*

PASTOMIXER / TIMAX SERIES



P 600
air version

VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE PASTOMIXER / TIMAX IN BREVE

TECNICHE COSTRUTTIVE / WORKSHOP TECHNIQUES

- Vasca verticale e tonda che permette di preparare miscele concentrate e avere un risparmio energetico immediato del 30%.

- Vertical and round tank that allows you to prepare condensed mixes and save immediately the 30% of power supply.

La base per gelato durante la conservazione non è stressata da nessun agitatore veloce. Nella vasca c'è solo un grande agitatore che occupa l'intera vasca e gira lentamente per non fare schiumare il prodotto.

- The ice-cream base is not stressed during the preservation by any fast stirrer. Inside the tank there is just one agitator that move the mix for the whole tank and turn slowly not to make the product skim.

- Coperchio trasparente 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.

- 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.

- Front control panel with favourite icons for a fast selection of mixing, pasteurising and cooling programs.

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

- Temperature regulation with PID (proportional integral derivative).

- 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.

- Trasmissione meccanica gestita da rampa di accelerazione per evitare stress agli ingranaggi ad ogni avvio.

- Mechanical transmission managed by acceleration ramp to avoid stress to the gears at every boot.

- Trasmissione diretta (a catena mod. PT151) con riduttori lubrificati a vita per ridurre vibrazioni e oscillazioni ed evitare slittamenti, regolazioni e sostituzioni di cinghie.

- Chain transmission with gear boxes lubricated for life to reduce vibrations and swingings and to avoid slipping, adjusting and replacing of the drive belts.

- Raschiatori in polietilene (PE) a lunga durata per una perfetta pulizia della vasca.

- Polyethylene (PE) long lasting scrapers for a perfect cleaning of the tank.

- 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.

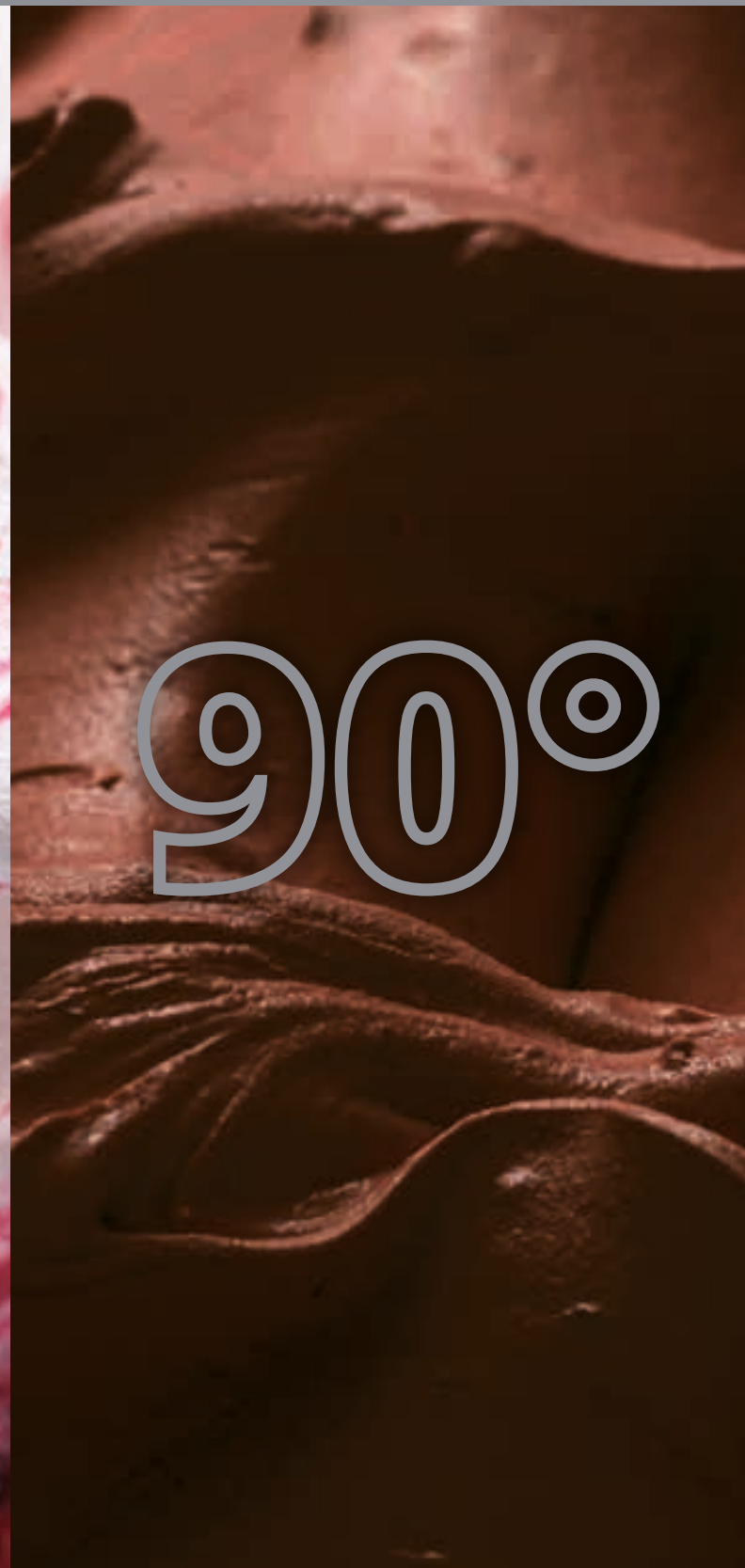
PASTOMIXER / TIMAX SERIES



65°



85°



90°



PRIVILEGED PLACE

42

CABINET

VISAGEL DISPLAY CABINET
AND FREEZER SERIES

PRIVILEGED PLACE

CABINET

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.

VISAGEL DISPLAY CABINET
AND FREEZER SERIES

**CORNICI CON COPERCHI
PERSONALIZZATI
OPTIONAL**

A/ coperchi trasparenti
V420C / V840C
transparent lids V420C/V840C

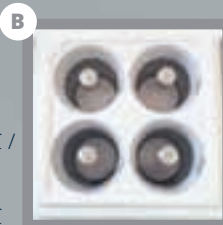
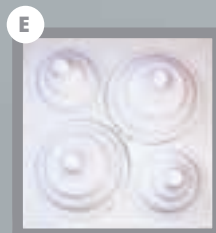
B/ coperchi trasparenti
V410C
transparent lids V410C

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

VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE V IN BREVE

VETRINE E FREEZER

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.*







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

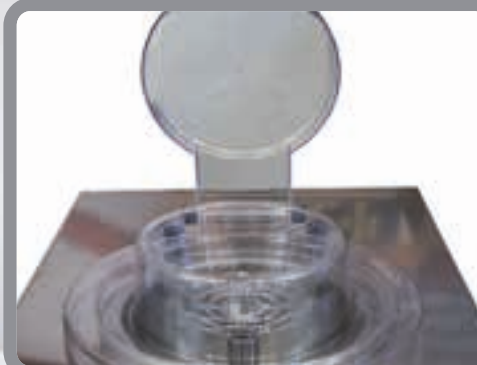


Pannello comandi con timer permette di regolare la durata ideale del ciclo in rapporto al tipo di miscela.
Command panel with timer allows the user to set the the real length of the batch freezer in relation to the type of mix.

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.

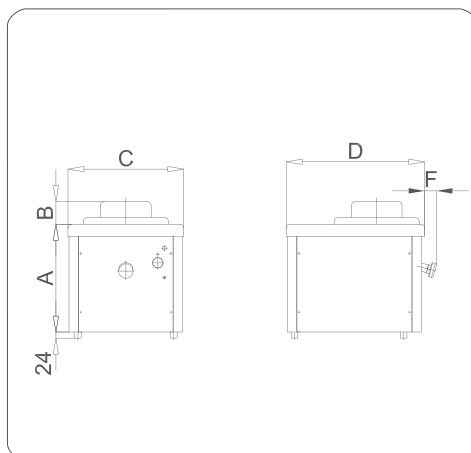
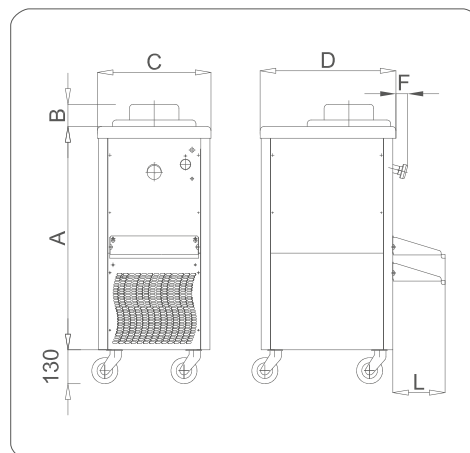
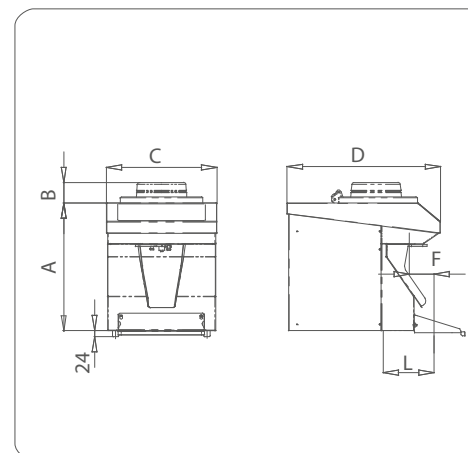
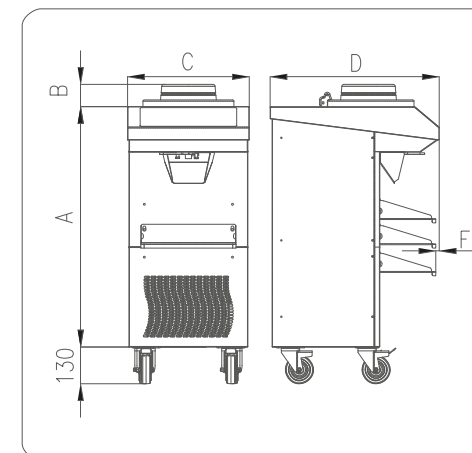
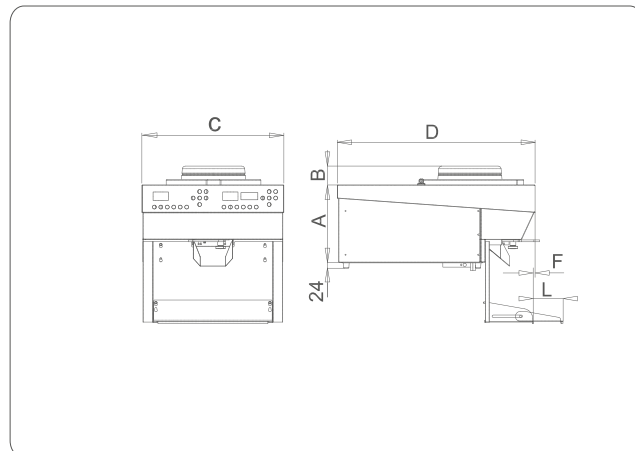
DETTAGLI HIGHLIGHT



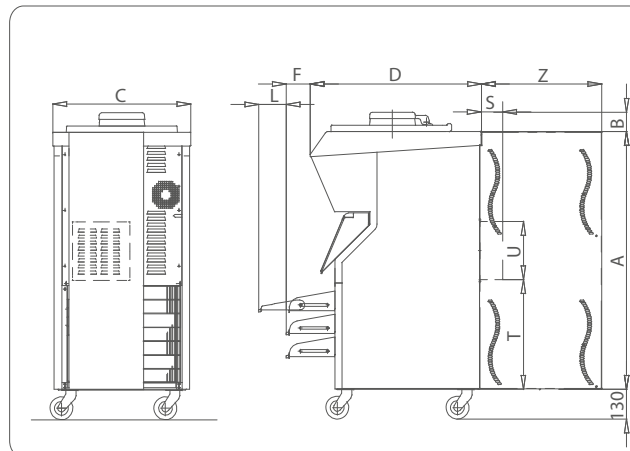
con Staff Ice System desserts da Go
with Staff Ice System Gourmet desserts



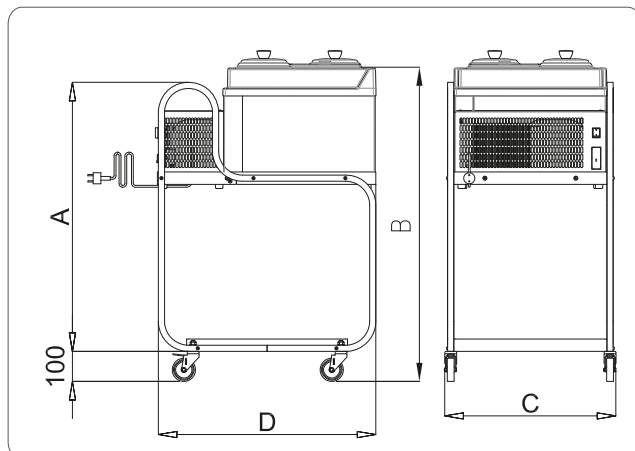
ourmet

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

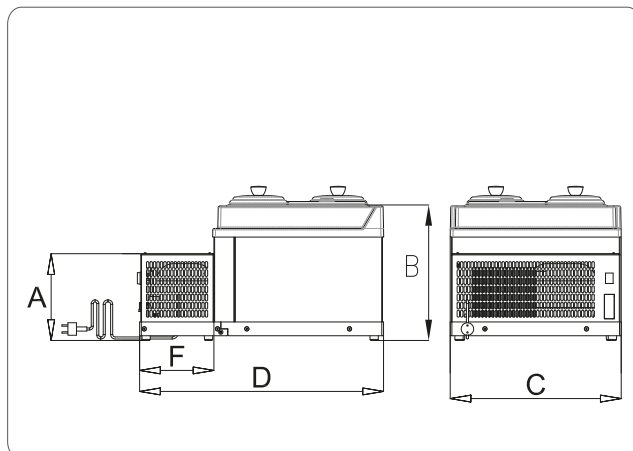
BFE400 / BFE600 / BFE1000 / BFE1500 / R152
BFX400 / BFX600 / BFX1000 / BFX1500 / R151 MED/MAX
R400 / R600 / R4014 / R4021 / P400 / P600



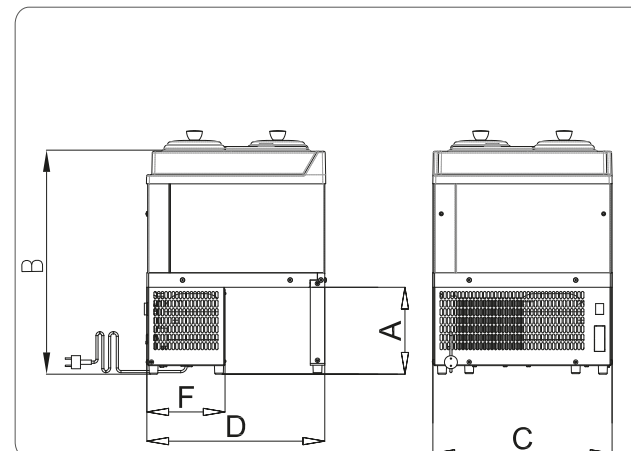
V410C FS / V420C FS Con carrello



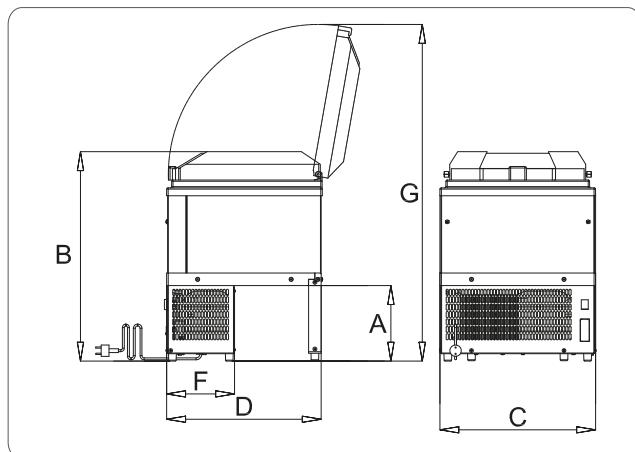
V410C FS / V420C FS



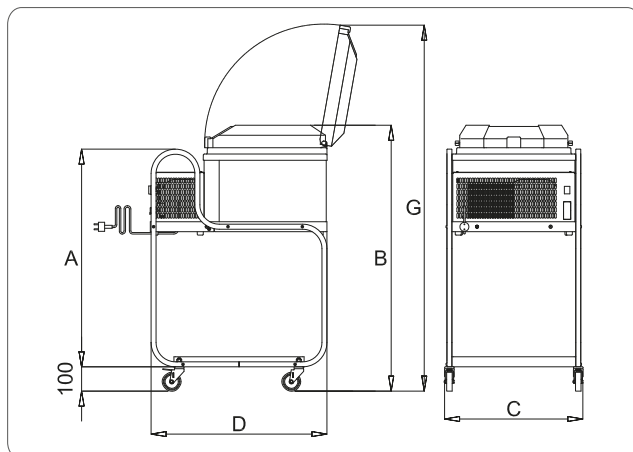
V410C FI / V420C FI



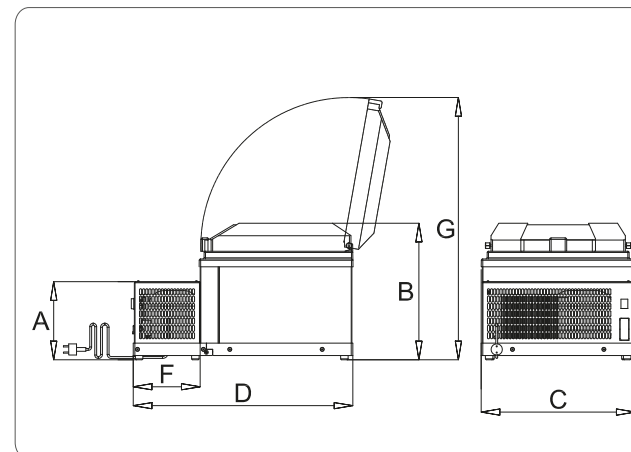
V410V FI



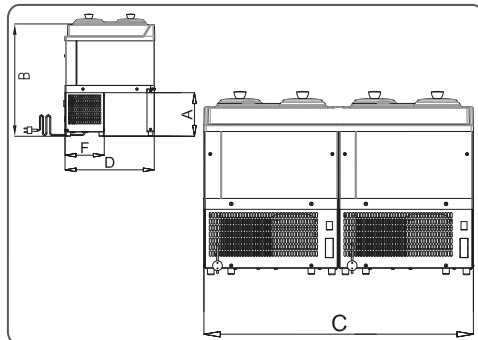
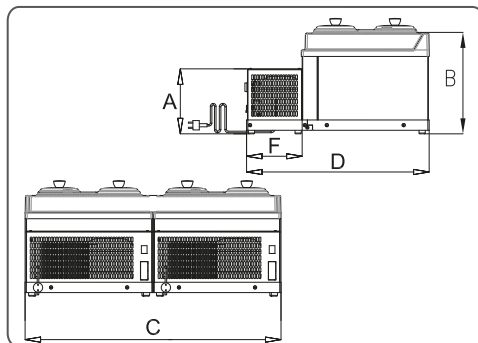
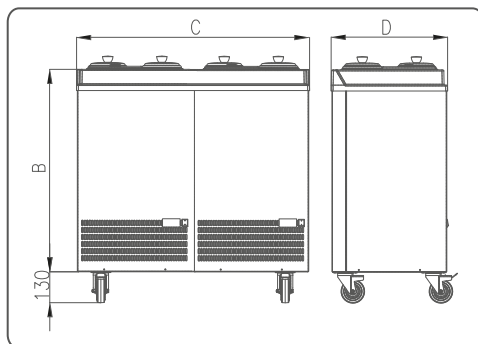
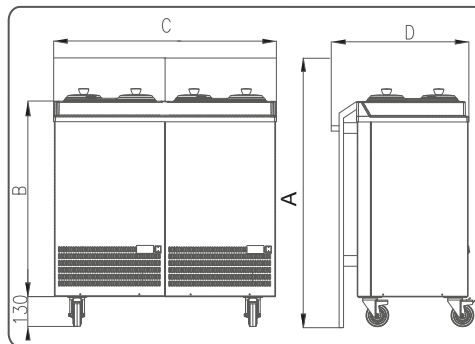
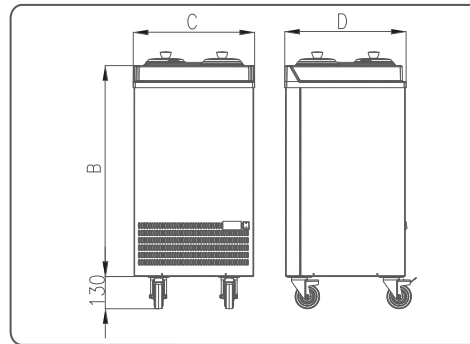
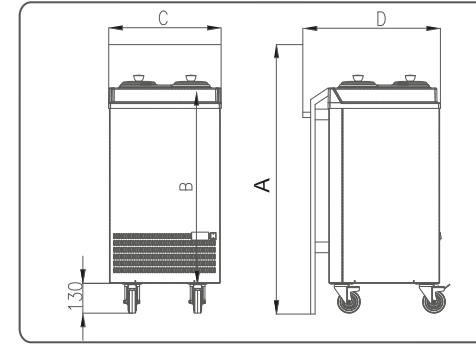
V410V FS Con carrello



V410V FS



DIMENSIONI DIMENSIONS

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**

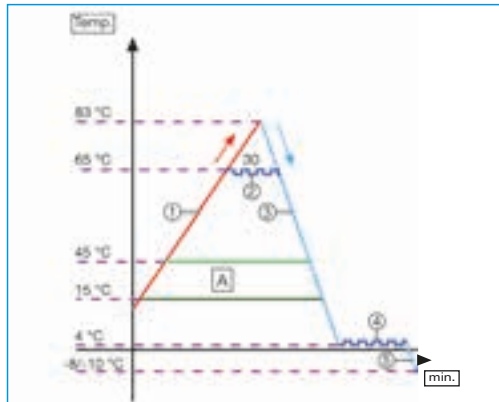
**PER CARAPINA DA 2,5 L
FOR TUBE 2,5 L**



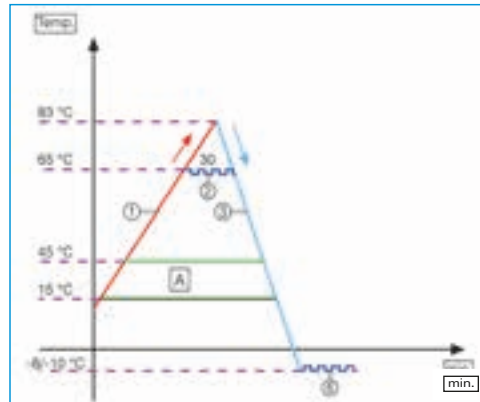
ACCESSORI ACCESSORIES

TRATTAMENTI TERMICI HEATING TREATMENTS

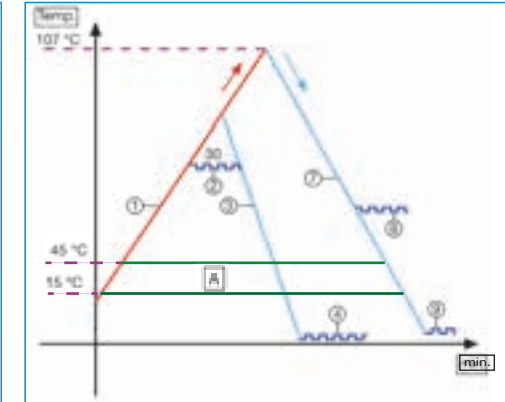
Ciclo tradizionale di produzione gelato
(pastorizzazione-maturazione-mantecazione)
Traditional ice cream production cycle
(pasteurization-aging-freezing)



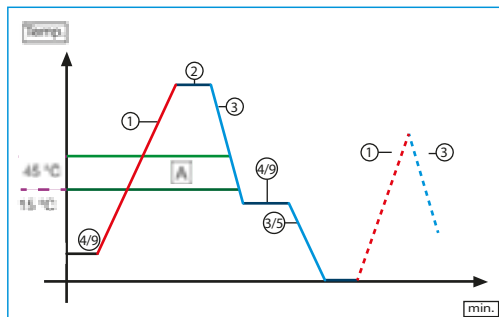
Ciclo combinato di produzione gelato
(pasto-mantecazione)
Combined ice cream production cycle (pasta-freezing)
Pastorizzazione - Pasteurization



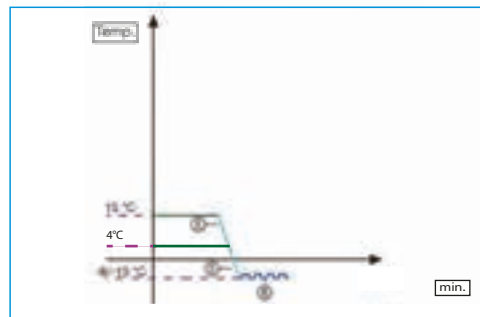
Multifunzione - Multifunction



Catena - Chain



Mantecazione - Batch freezing



1	2/8	3/7	4/9	5	6	A
Riscaldamento	Pasta	Raffreddamento	Maturazione / Conservazione	Mantecazione	Controllo densità	Zona critica
Heating	Paste	Cooling	Aging / Conservation	Freezing	Density control	Critical zone
Chauffage	Pâte	Réfrigérement	Maturation / Conservation	Turbage	Contrôle de densité	Zone critique
Heizung	Paiste	Kühl	Reife / Konservieren	Gehieren	Dichtesteuerung	Kritischer Bereich
Calentamiento	Pasta	Enfriamiento	Maduración / Conservación	Mantecación	Control de densidad	Zona crítica

HEATING TREATMENTS



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	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 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	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

MODELLO Type	RT151	R152	R400	R600	PT151	P400	P600	T600	V410V FS	V410V FI	V410V OW	V410C FS	V410C FI	V410C OW	V420C FS	V420C FI	V420C OW	V840C FS	V840C FI	V840C OW
PASTORIZZAZIONE CONSERVAZIONE L Pasteurization Conservation L	15 (90min)	15 (80min)	40 (120min)	60 (120min)	15 (90 min)	40 (120min)	60 (120min)	60	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
CREMA PASTICCERA L Custard Cream L	15 (90 min)	15 (80min)	40 (120min)	60 (120min)	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
DIMENSIONI NETTE mm Net dimension mm D/W/H	850 x600 x432 +24	850 x600 x1205 +130	850 x600 x1205 +130	850 x600 x1205 +130	850 x600 x432 +24	850 x600 x1205 +130	850 x600 x1205 +130	850 x600 x1205 +130	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	110	138	176	230	110	145	242 (A) 227 (W)	176	34	34	34	34	34	34	34	34	34	68	68	68
POTENZA W Power W	3300	3300	5300	8000	3300	3450	6500	6000	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	400-50-3 + N	400-50-3 + N	230-50-1	400-50-3 + N	400-50-3 + N	230-50-1	230-50-1	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

THE PRODUCTION MAY VARY IN RELATION TO THE TEMPERATURES AND TYPE OF PRODUCTS

SUMMARY TECHNICAL



Progettazione, foto in esterno

Studio Logos S.r.l.
www.studiologos.eu

Revisione testi

Arianna Denicolò

Location esterne

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.8000095000 rev.04