



STAF59

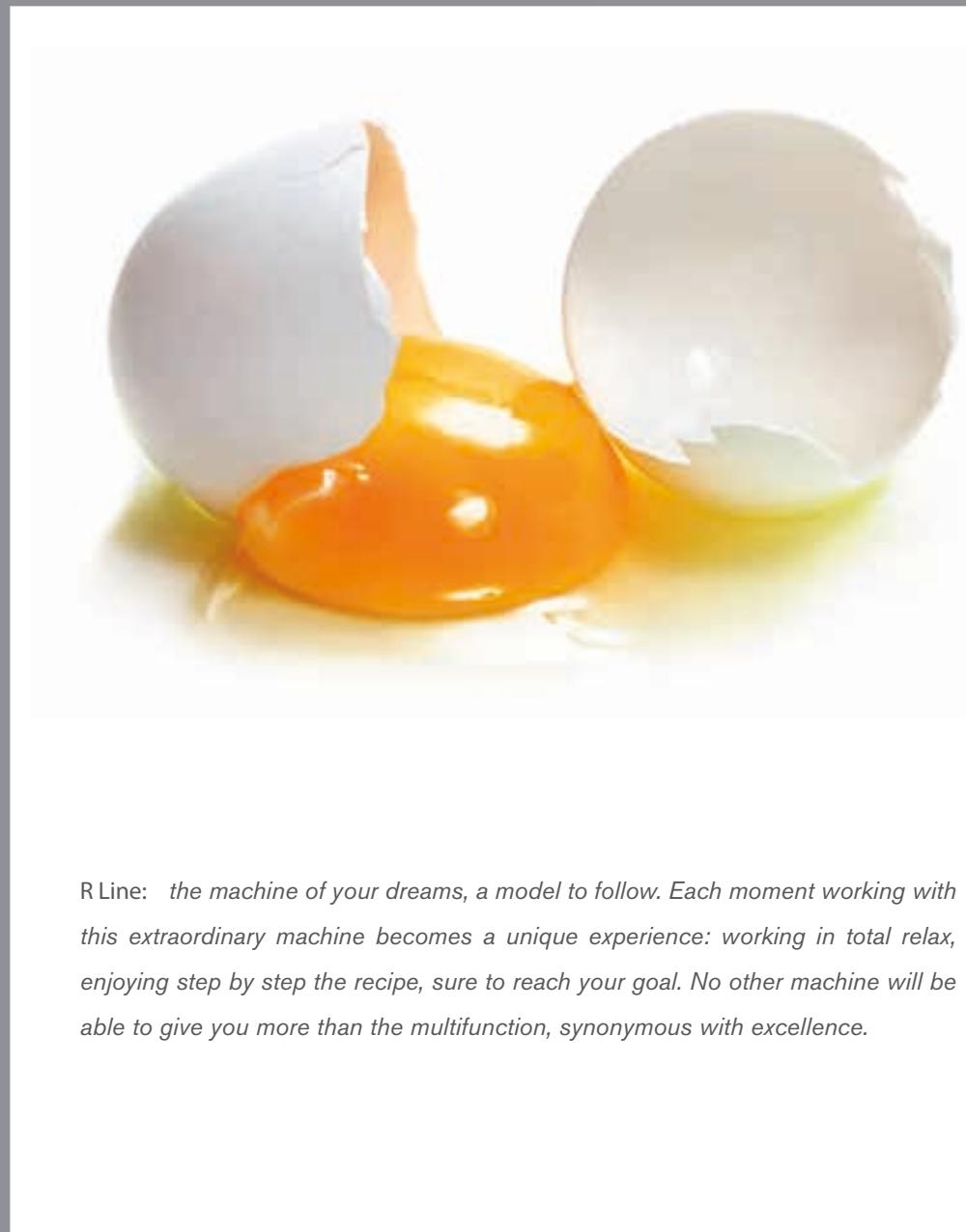
the friendly ice cream company

ALL IN

30

MULTI-FUNCTION MACHINES
WITH INTEGRATED CONTROL SYSTEM

ROBOTCREAM
& PASTOCREAM SERIES



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.





ROBOTCREAM & PASTOCREAM SERIES

VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE R/RT 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.
- 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 pasteurizzazione, raffreddamento, creme, ricette.
- Front control panel with favourite icons for a fast selection of mixing, pasteurising, custard cream, cooling and recipes' programs.

In tutta la serie:
All the series:



- 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 pasteurizzazione prevedono il riscaldamento fino alle temperature desiderate di 85°C (per la alta pasteurizzazione) o 65°C (per la bassa pasteurizzazione), gli eventuali tempi di sosta e il successivo raffreddamento fino alla temperatura di 4°C. Terminato l'intero ciclo il segnale acustico avverrà 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.



ROBOTCREAM & PASTOCREAM SERIES

VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE R/RT IN BREVE



ROBOTCREAM & PASTOCREAM SERIES

In tutta la serie:
All the series:



INVERTER
TECHNOLOGY



LOW NOISE



EASY CLEAN



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.



35



**ROBOTCREAM
& PASTOCREAM SERIES**

FOR YOUR CREATIVITY

Le macchine di casa Staff Ice System **consentono di dare illimitato sfogo alla vostra creatività**, permettendovi di realizzare anche ciò che prima non era nemmeno possibile immaginare! Con esse è possibile preparare una infinità di prodotti: gelati, semifreddi, torte, granite, crema pasticcera, pasta choux, gelatine, confetture, marmellate, yogurt, panna cotta, mousse, marshmallows, nappage, formaggi freschi, besciamella, riso per pasticceria, risotto, polenta, salse, ragù. Esprimono il concetto di una grande genuinità ed artigianalità, valorizzando le caratteristiche organolettiche delle preparazioni.

The machines by Staff Ice System let your creativity express in its best way, allow you to make what before wasn't even possible to imagine! You can cook a huge range of recipes: gelato/ice-creams, semifreddo, cakes, slush/granita, custard cream, pate à choux, jellies, marmalades, jams, yoghurt, panna cotta, mousse, marshmallows, nappage, fresh cheese, béchamel sauce, rice for pastry, risotto, polenta, sauces, Bolognese sauce, they express the concept of a great genuineness and craftsmanship, by valuing the organoleptic features of all preparations.

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, Yoghurt, 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

STAF⁵⁹
the friendly ice cream company

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)proporzionale (I)integrale (D)derivativo
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

STAF 59
the friendly ice cream company



65°







Cruscotto in posizione ergonomica.
Ergonomic dashboard.



Agitatore pastorizzatore 40/60 Litri.
Agitator for 40/60 Liters pasteurizer.



Agitatore pastorizzatore 15 Litri.
Agitator for 15 Liters pasteurizer.



Rubinetto a filo del fondo della vasca.
Valve(tap) located at the bottom of the tank.



Arresto agitatore gestito con centralina di sicurezza certificata.
Atirrer stop managed by certified security control board.



Vasca di produzione verticale permette di controllare la trasformazione della miscela durante tutta la fase di lavoro
Vertical tank allows you to check state of mixing throughout the entire production cycle



Ø vasca mantecatore 32 cm
Ø batch freezer tank 32 cm

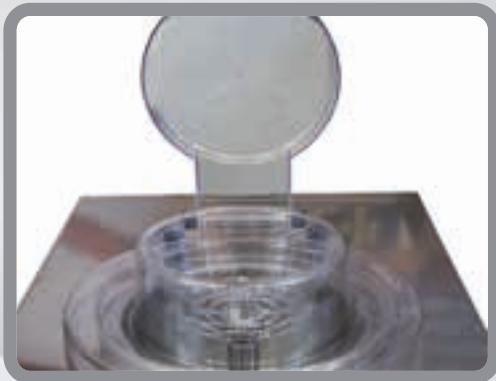


Pannello comandi con timer permette di regolare la durata ideale del ciclo in rapporto al tipo di miscela.
Command panel with timer allows the user to set the the real length of the batch freezer in relation to the type of mix.

DETTAGLI HIGHLIGHT



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



Doppio cerchio.
Double lid.



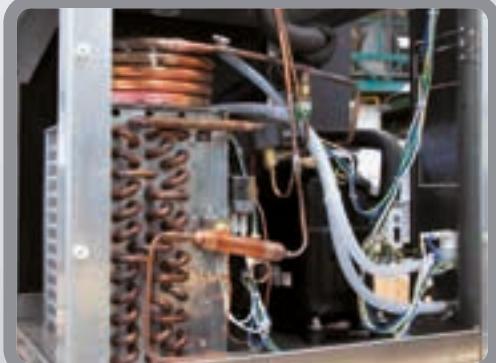
Sbrinamento vasca.
Tank defrost.



Trasmissione diretta.
Direct transmission.



Iniezione a gas con sistema multipoint.
Gas injection with multipoint system.



Condensazione mista
Mixed cooling.

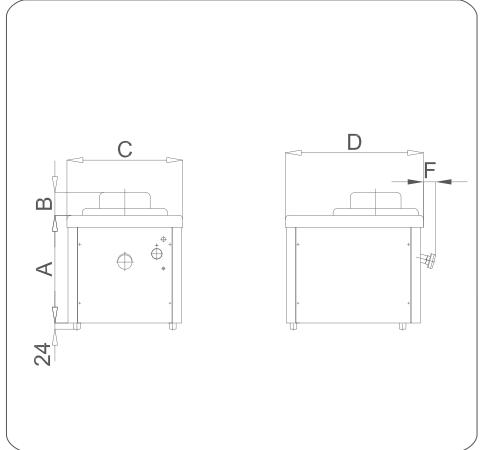
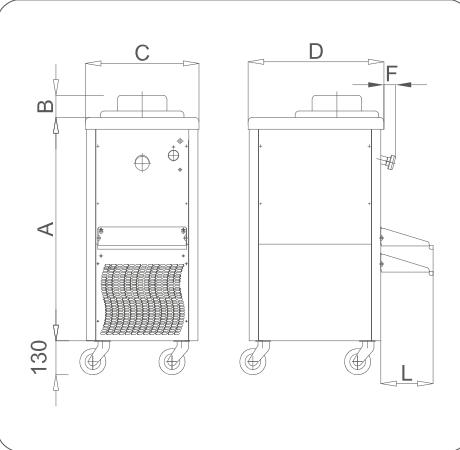
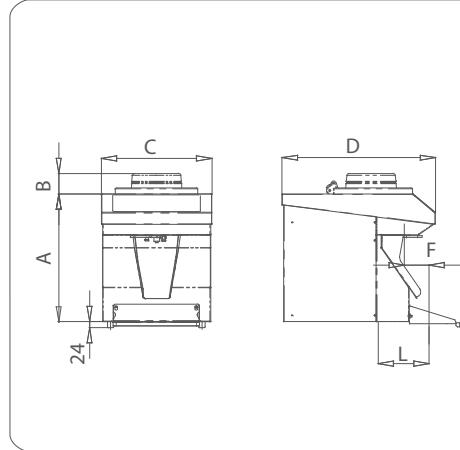
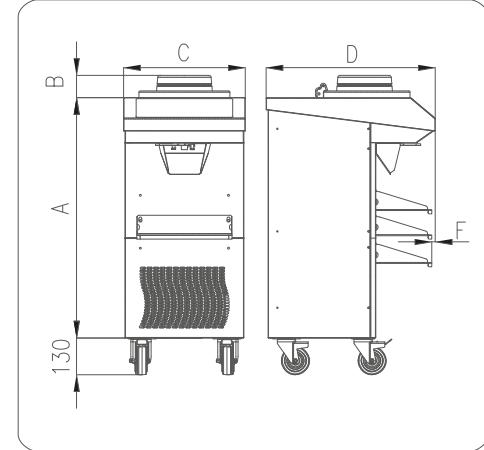
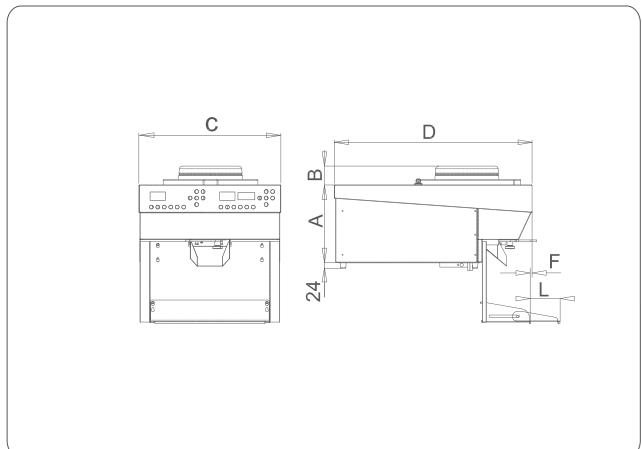


Condensazione acqua.
Water cooling.

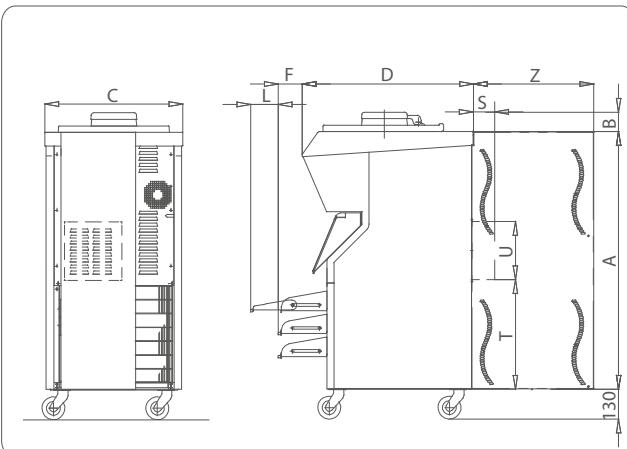


Condensazione aria.
Air cooling.

DETTAGLI HIGHLIGHT

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

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



DIMENSIONI DIMENSIONS

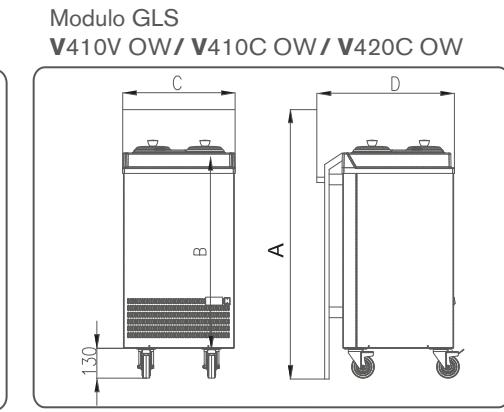
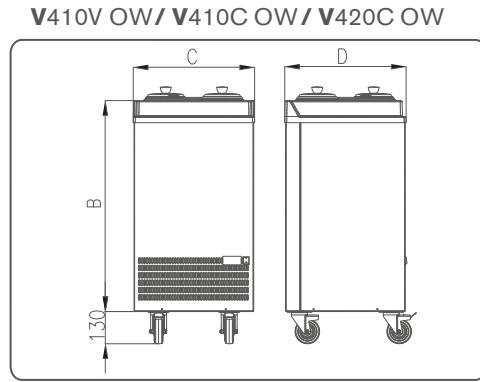
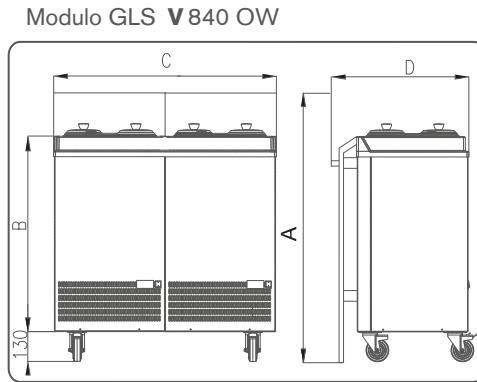
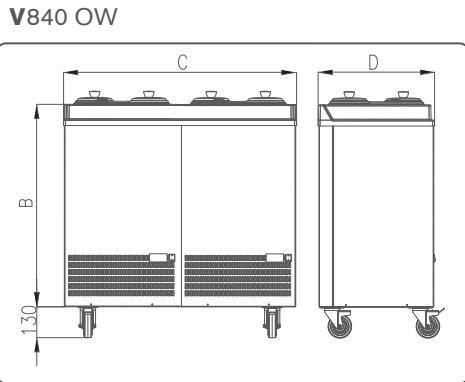
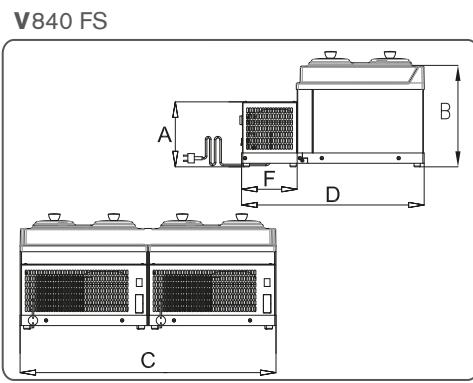
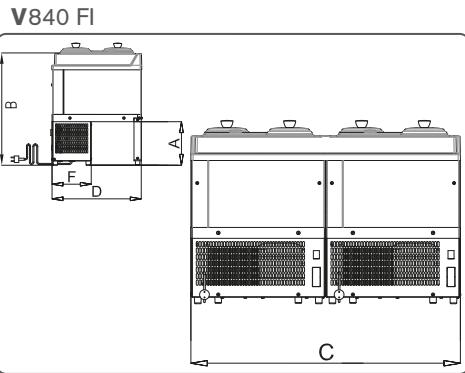


TABELLA DELLE MISURE / TECHNICAL DATA SHEET OF THE DIMENSIONS

	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	658/598 616	495	491	215	1062				
V410V / V410C / V420C FS con carrello	870	1083/993 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



ACCESSORI ACCESSORIES

MODELLO Type	BTM5	BTM10	BFM10	BTE 150	BFE 150	BFE 400	BFE 600	BFE 1000	BFE 1500	BTX 150	BFX 150	BFX 400	BFX 600	BFX 1000	BFX 1500	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 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 / 7,5 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)	1 (20 min)	2 (20 min)	4 (18 min)	5 (20 min)	7 (18 min)
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	2 (35 min)	2 (35 min)	5 (30 min)	7 (28 min)	14 (30 min)	21 (28 min)
DIMENSIONI NETTE mm Net dimension mm D/W/H	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	F151	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 (80 min)	40 (120min)	60 (120min)	15 (5 min)	40 (120min)	60 (120min)	60	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
CREMA PASTICCERA L Custard Cream L	15 (90 min)	15 (80 min)	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	50 x50 x432 +24	850 x600 x1205 +130	850 x600 x1205 +130	850 x600 x1205 +130	706 x495 x491 x665 +130	495 x495 x904 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	10	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

STAFF ICE SYSTEM srl
via Anna Frank 8
47900 Rimini

Contatti / Contacts
T. +39.0541.373250
F. +39.0541.371376

office@staff1959.com
www.staf59.com

facebook: <https://www.facebook.com/staff1959/>
instagram: https://www.instagram.com/staf59_/

