



AZIENDA PARTNER



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani



STAF59

the friendly ice cream company

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.

STAF59

the friendly ice cream company

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 accessibile e smontabile 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 estatico; 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".



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

MASTERGEL TIME CONTROL MANUAL SERIES

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.



06

MASTERGEL TIME CONTROL ELECTRO-MECHANICAL SERIES

In tutta la serie:
All the series:

- INVERTER TECHNOLOGY
- LOW NOISE
- EASY CLEAN

- Tappetino antiscivolo vaschetta.
- Tank's non-slip carpet.
- Pulsante di sbrinatorio 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.

07

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.



MASTERGEL AD-HOC CONTROL FULL ELECTRONIC SERIES

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.
- Cuscinetto 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.



08

MASTERGEL AD-HOC CONTROL FULL ELECTRONIC SERIES

In tutta la serie:
All the series:

- INVERTER TECHNOLOGY
- LOW NOISE
- EASY CLEAN

- 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 sbrinatorio 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.
- 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 overrun.
- 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/whipping 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/conserving 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 chain 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.

ERGONOMIA / ERGONOMICS

- 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 cycle 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 by 2.5 inches with visual, alphanumeric or graphic signals of the cycle in progress.
- Velocità agitatore variabile per lavorare gelati con differenti strutture (variatore 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 anomale 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 optimizes the electrical motor's power

09

ALL IN

MACHINE MULTIFUNCTIONE
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.



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.

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.



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 miscela 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.

SMARTGEL TIME CONTROL ELECTRO-MECHANICAL SERIES



RT 51

- 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 mixer 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 the tank.
- Griglia per patè a bomba, mousse e semiricchi (opzionale).
- Grid for patè à bombe, mousse and semiricchi (optional).
- 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.
- Il programma agitazione. È indicato nel caso in cui si voglia: impastare, miscelare, lavare.
- Mixing program - For mixing, blending, whipping, washing.
- Il programma di raffreddamento / conservazione a temperatura. Permettono di scegliere la temperatura ideale.
- The program of 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 customization of the recipes and the thermal treatment of the mixes up to 115°C.
- Il programma catena. Grazie a questa importante innovazione è possibile combinare sino a 5 diversi programmi.
- Chain program - Thanks to this important innovation it is possible to combine up to 5 different programs.

In tutta la serie:
All the series:



ROBOTCREAM SERIES

- 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, la temperatura di riscaldamento e raffreddamento o i tempi di sosta. Può 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 alla temperatura desiderata 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 inattivazione/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 multilingua da 2,5 pollici con indicazioni visive alfanumeriche o grafiche dello stato d'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'aiuto della stampante esterna (opzionale) e possono trasferire i dati su carta.
- All the pasteurisation and maturing cycles are saved, with an external printer (optional) you can print all your data.
- 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.

- 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 tracolla 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

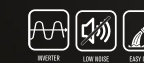
SICUREZZA / SAFETY

- 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

- 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:



SMARTGEL TIME CONTROL ELECTRO-MECHANICAL SERIES





SMARTGEL AD-HOC CONTROL

SERIE ELETTRONICA / ELECTRONIC SERIES

ELETTRONICA AD-HOC CONTROL

Mantecatori orizzontali AD-HOC con estrazione automatica con controllo elettronico della corretta consistenza del gelato. L'aggitto elaborato per il controllo di coppia dell'agitatore in Newton per metro permetterà di ottenere creme e gelatelle in e sorbetti, cocoon a differenziati i strutture e e di i controller e ill funzionamento di un 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 swingings and to avoid slipping, adjusting and replacing of the drive belts.

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 sua 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 trasferirla 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 work up, in the lower one you may 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 (fo 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 SERIE 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, pasteurizing, custard cream, cooling and recipes' programs.

SMARTMIX COMBINED MULTI-FUNCTION 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.
- Tappeto antiscivolo in acciaio inox. Tappeto antiscivolo.
- Doppia cerniera portello per una perfetta chiusura.
- Double door hinge for a perfect closing.
- Albero agitatore con doppia lenza.
- Agitator shaft with double seat.
- Pulsante di sbrinatorio vasca per facilitare qualsiasi ripartenza dall'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, mescolare, 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).

- Velocità agitatore variabile per lavorare gelati con differenti strutture. Regolatore 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 removal of the ice-cream without compressing the product quality.
- Pannello comandi frontale con zone di selezione rapida programmi gelato, sorbetto, granita.
- Front control panel with favourite icons for a fast program selection for ice-cream, sorbet and slush.
- Controllo temperatura con sistema PID (proporzionale integrale derivativo).
- Temperature regulator 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).
- Segnalazione anomalie acustiche e visive.
- Acoustic and visual malfunction indicators.
- Carrozzeria in acciaio inox.
- Stainless steel bodywork.

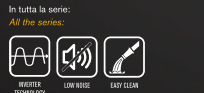
- Anello agitatore all'apertura del portello gestito con centralina di sicurezza certificata.
- Agitator stop at the opening of the door controlled by a certified safety control unit.
- Portello inox di elevato spessore con micro magnetico di sicurezza.
- Thicker stainless steel door with safety magnetic 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 optimizes the electrical motor's power.



SMARTGEL AD-HOC CONTROL ELECTRONIC 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 sbrinatorio vasca per facilitare qualsiasi ripartenza dall'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, blending, 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.

- Operatore può intervenire durante i cicli anche in modo dinamico modificando la velocità dell'agitatore, la temperatura 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 multilingua di 2,5 pollici con indicazioni visive alfanumeriche e 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

- Anello 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 optimizes the electrical motor's power.



SMARTMIX COMBINED MULTI-FUNCTION SERIES

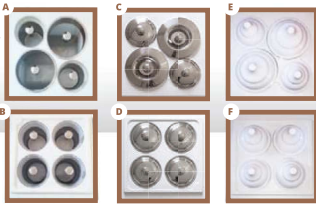


- Operatore può intervenire durante i cicli anche in modo dinamico modificando la velocità dell'agitatore, la temperatura di riscaldamento e raffreddamento e i tempi di cottura. Potrà memorizzare i nuovi parametri per i cicli successivi.
- The operator can change the cycles in progress dynamically by changing the stirrer speed, the heating and freezing temperature and the cooking time. He can save the new parameters for the next cycles.
- Display multilingua di 2,5 pollici con indicazioni visive alfanumeriche e 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



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 lit + 1 x 5 lit
- 5/** 2 x 5 lit
- 6/** 4 x 2,5 lit



Il coperchio può essere ruotato su tutti e quattro i lati, per un più comodo utilizzo.
Lid can be rotated to each of the 4 sides, for a more comfortable use.

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 bilanciato.

A preservation concept that introduces a new generation of more advanced machines! We have redefined the performance 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 lit 7,5 lit

A version with tubes (to respect tradition) 2,5 lit 7,5 lit

VERSIONE CON VASCHETTE DA 2,5 o 5 L (ottima visibilità)

A version with trays containing from 2,5lit to 5lit (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, sorbotti, gelati alla frutta ed al latte, yogurt, macedonie, bevande. You can preserve different groceries: granita/slush, sorbets, fruit and milk ghurts, fruit salads, drinks.



Relativamente al gelato si possono impostare differenti temperature per consentire 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.

Minore manutenzione: grazie all'evaporazione statica: non ci sono ventilatori.
Less labour cost: thanks to the static cooling system (there are no fans).

In tutta la serie:
All the series:

LOW NOISE **LOW GLASS**

VISAGEL DISPLAY CABINET AND FREEZER SERIES

VETRINE E FREEZER

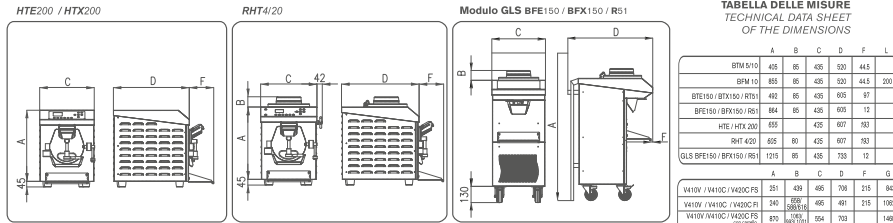
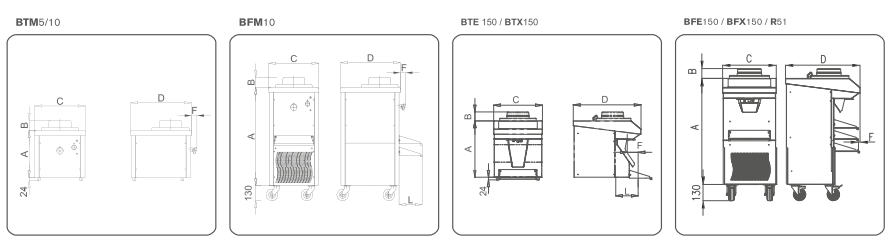


TABELLA DELLE MISURE
TECHNICAL DATA SHEET
OF THE DIMENSIONS

	A	B	C	D	E	F	L
BTM 5/10	405	85	455	520	415		
BFM 10	895	85	455	520	415	200	
BTE150 / BTX150 / R51	402	85	455	525	517		
BFE150 / BFX150 / R51	844	85	425	625	12		
HTE / HTX 200	555	435	607	393			
RHT 4/20	655	60	435	607	393		
GLS BFE150 / BFX150 / R51	1215	85	435	733	12		

	A	B	C	D	F	G
V410V / V410C / V420C FS	351	439	465	339	215	843
V410V / V410C / V420C FI	340	429	465	491	215	1092
V410V / V410C / V420C OW	875	525	554	733		1499
V840 OW	882	980	465			
GLS V840 OW	1215	882	1000	824		
V840 FS / V840 FI	2505	920	980	465	215	
V410V / V410C / V420C OW	1215	465	491	624		
V410V / V410C / V420C OW	1215	465	491	624		
V410V / V410C / V420C OW	900	465	491	624		

STAF59

the friendly ice cream company



GELATO / PASTRY

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.

STAF59

the friendly ice cream company

HISTORY. SINCE 1959

PARTNER



POWERED BY



PARTNER & POWERED

GELATO / PASTRY

HORIZONTAL SYSTEM

- p/07 **TUTTO IN UNO**
All IN
- p/09 **RISPARMIO ENERGETICO**
Energy Saving
- p/10 **TECNOLOGIA INVERTER**
Inverter Technology
- p/11 **STILE ERGONOMICO**
Ergonomic Style
- p/14 **COME LE TUE MANI**
As your hands
- p/15 **DETTAGLI**
Highlight
- p/17 **serie SMARTGEL TIME CONTROL**
Mantecatori elettromeccanici
SMARTGEL Time Control
Electro-Mechanical Series
- p/21 **serie SMARTGEL AD-HOC CONTROL**
Mantecatori elettronici
SMARTGEL Ad-Hoc Control
Electronic Series
- p/27 **serie SMARTMIX**
Combinare Multifunzione
SMARTMIX Combinend
Multi-function Series
- p/37 **serie PASTOMIXER / TIMAX**
Pastorizzatori, Tini di maturazione,
Bollitori
PASTOMIXER / TIMAX Series
Pasteurizers, Ageing Vat, Boiler
- p/43 **serie VISAGEL**
Conservatori rivoluzionari
VISAGEL Series
Revolutionary Cabinet
- p/49 **DIMENSIONI**
Dimensions
- p/52 **ACCESSORI**
Accessories
- p/53 **TRATTAMENTI TERMICI**
Heating Treatments
- p/54 **SCHEDE TECNICHE**
Technical datas

INDICE | INDEX

diamo forma alla materia prima
we give shape to raw material



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, ragu. 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.



STAF59
the friendly ice cream company

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, Ragu.

**GELATO/ICE-CREAM PARLOUR / PASTRY SHOP / RETAIL
AGRITOURISMI / 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.



ALL IN

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 semifreddo con differenti volumi. Inoltre, protegge la trasmissione meccanica ed il motore, e ottimizza il consumo di energia del motore elettrico. Semplicissima da usare nelle sue funzioni standard, ogni macchina della gamma "Staff" rappresenta per il gelatiere, il pasticciere e il ristoratore una grande risorsa: l'integrazione perfetta tra l'elettronica di base e l'inverter consente infatti di realizzare qualsiasi miscela, come se fosse fatta a mano.



Display grafico multilingua 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 PID (Proporzionale Integrato Derivativo) PID temperature control system



Temperatura regolabile fino a 115° C Adjustable temperature up to 115° C

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

Oltre 52 programmi personalizzabili all'utente More than 52 programs

Complete integrazione fra inverter ed elettronica Complete integration between inverter and electronics

Stampante opzionale Optional Printer

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.

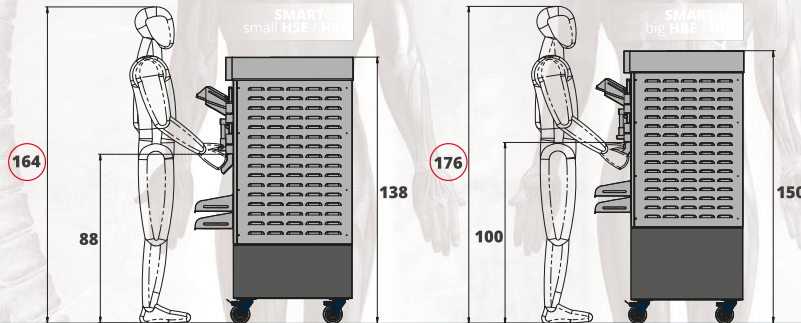
STAF59
the friendly ice cream company

SYSTEM OF CONTROL

WE TAKE CARE OF YOU

Un'ergonomia perfezionata, un notevole comfort di lavoro e molti dettagli pratici. Le macchine di casa Staff, da sempre orientate alla sicurezza, alla facilità di esecuzione, alla precisione, vantano un controllo esatto sull'efficienza. In ogni modello l'ergonomia assume un ruolo fondamentale per ottenere più funzionalità, più motivazione, più piacere nel lavoro.

An improved ergonomics, a great work comfort and lots of applicative details. The machines by Staff Ice System, have always been oriented to safety, user-friendliness, precision, and surely boast of their accurate control on effectiveness. For each model ergonomics assumes a basic role to obtain more functionality, more motivation and most of all to work more willingly.

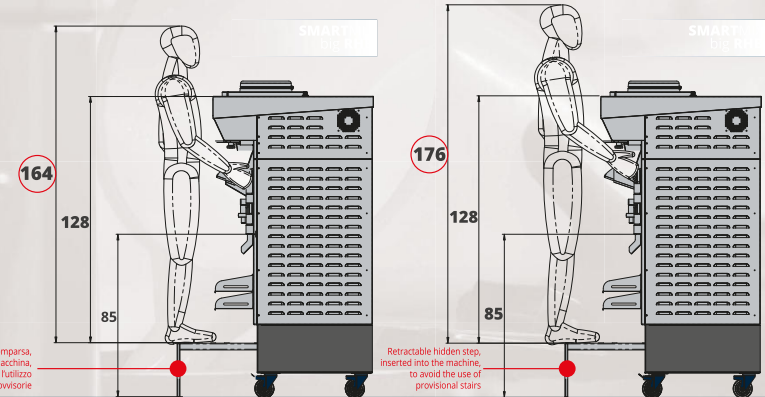


ERGONOMIC STYLE

QUALITY MEANS PRODUCTIVITY

Migliorare il benessere dei nostri clienti e **proteggere** la loro salute nel tempo è uno dei nostri obiettivi. Siamo convinti che una **postazione di lavoro ottimizzata** a livello ergonomico **migliori la produttività** e aumenti anche la qualità del lavoro stesso.

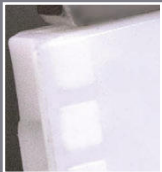
To improve our customers' well-being and at the same time protect their health is one of our targets. We are convinced that an ergonomic optimised workspace could improve productivity and quality of work.



Scalino a scomparsa, inserito nella macchina, per evitare l'utilizzo di scale provvisorie

Retractable hidden step, inserted into the machine, to avoid the use of provisional stairs

ERGONOMIC STYLE



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.

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 lo può realizzare.

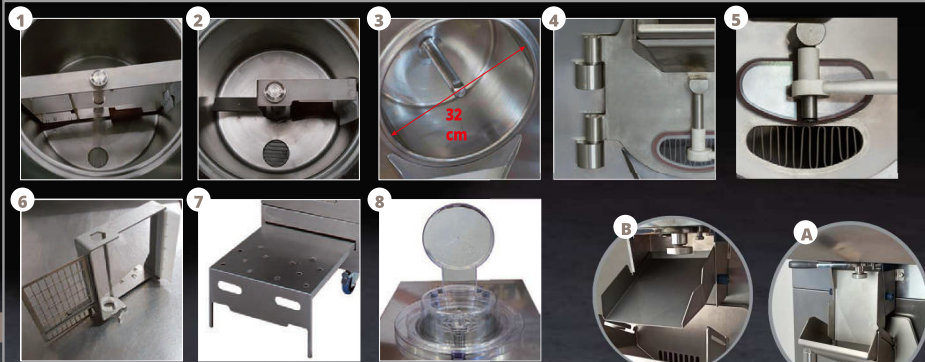


A perfect bond among reliability, simplicity and creativity. The whole line by Staff Ice System grant you quality components to have efficiency and top results. Yes, reliability thanks to mechanics able to make your ideas real just as your hands would do; simplicity of all the operations to let you work 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!

STAF59
 the friendly ice cream company

AS YOUR HANDS



- 1/ Aggitatore pastorizzatore 40/60 Litri
 Agitator for 40/60 Liters pasteurizer
- 2/ Aggitatore pastorizzatore 15 Litri
 Agitator for 15 Liters pasteurizer
- 3/ Vasca mantecatore 32 cm
 Ø batch freezer tank 32 cm
- 4/ Doppia cerniera
 Double hinged
- 5/ Bocca uscita di grande dimensione
 Large size outlet

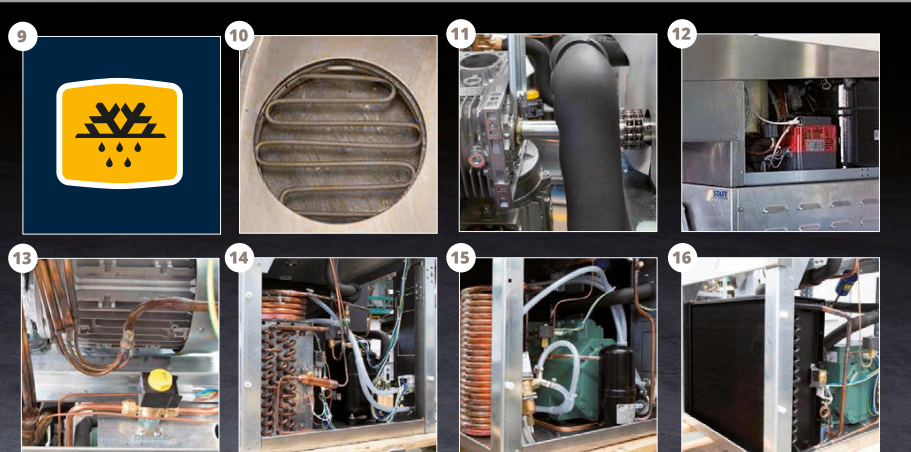
- 6/ Griglia per marmellate, pâte à bombe, mousse e semifreddi (opzionale)
 Grill for marmalade, pâte à bombe, mousse and "semifreddo" (optional)
- 7/ Scalino a scomparsa, inserito nella macchina
 Retractable step, inserted into the machine
- 8/ Doppio coperchio
 Double lid

A / B Canale con possibilità di trasferire o estrarre la miscela senza passare nella vasca inferiore.

A / B Thanks to the drain it is possible to transfer or take out mixed ingredients without passing through the lower tank.



DETTAGLI HIGHLIGHT



- 9/ Sbrinamento vasca
 Tank defrost
- 10/ Rubinetto a filo del fondo della vasca
 Tap leveled at the bottom of tank
- 11/ Trasmissione diretta
 Direct transmission
- 12/ Vasca superiore con inverter e imp. frigo
 Upper tank equipped with inverter and refrigerating plant

- 13/ Iniezione gas con sistema multipoint
 Gas injection with multipoint system
- 14/ Condensazione mista
 Mixed cooling
- 15/ Condensazione acqua
 Water cooling
- 16/ Condensazione aria
 Air cooling

DETTAGLI HIGHLIGHT



SMARTGEL TIME CONTROL

ELECTRO-MECHANICAL SERIES

SMARTGEL TIME CONTROL
ELECTRO-MECHANICAL 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.

- a) HTE 400 / 600 modello da tavolo
- b) HSE 400 / 600 / 800 / 1000 modello da pavimento "Small"
- c) HBE 400 / 600 / 800 / 1000 modello da pavimento "Big"

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.

- a) HTE 400 / 600 table top version
- b) HSE 400 / 600 / 800 / 1000 floor standing version "Small"
- c) HBE 400 / 600 / 800 / 1000 floor standing version "Big"

SMARTGEL TIME CONTROL
ELECTRO-MECHANICAL SERIES

VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE SMARTGEL ELETTRMECCANICA, IN BREVE

TECNICHE COSTRUTTIVE / WORKSHOP TECHNIQUES

- Agitatore a 3 velocità: per lavorare anche quantità ridotte di miscela 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.
- Tappellino 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.
- Disponibile con versioni ad aria, acqua, miste e remote.
- Available with air, water, mixed and remote cooling system.



HTE 200
+ Base Opzionale OW
+ Optional Base OW

HSE 400
+ Carrello Opzionale OW
+ Optional Trolley OW

HTE 400
HTE 600



SMARTGEL TIME CONTROL
ELECTRO-MECHANICAL SERIES

ERGONOMIA / ERGONOMICS

- Small o Big in relazione alle diverse altezze degli utenti per lavorare sempre con il busto eretto.
- Small or Big according to the customer height to work always with straight chest.
- 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 o 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 nontoxic material: all of them are easily accessible and removable for cleaning.
- Doppio di lavaggio (opzionale) - Hand shower (optional)
- Svolvo 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.
- Rullo inox di elevato spessore con micro magnetico di sicurezza.
- Heavy stainless steel roll with safety magnetic micro switch.

RISPARMIO ENERGETICO / ENERGY SAVING

- Consumi di acqua ridotti grazie ai condensatori ad alto scambio con un'ampia superficie di rame.
- Less 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.
- Less energy consumption thanks to the inverter that optimizes the electrical power's output.



SMARTGEL TIME CONTROL
ELECTRO-MECHANICAL SERIES



SMARTGEL AD-HOC CONTROL

ELECTRONIC SERIES

21

SMARTGEL AD-HOC CONTROL
ELECTRONIC SERIES



SMARTGEL AD-HOC CONTROL

Serie Elettronica / Electronic Series

ELETTRONICA AD-HOC CONTROL

Mantecatori 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 permette di ottenere gelati e sorbetti, con differenti strutture e di controllare il funzionamento del compressore.

- a) HTX 400 / 600 modello da tavolo
- b) HSX 400 / 600 / 800 / 1000 modello da pavimento "Small"
- c) HBX 400 / 600 / 800 / 1000 modello da pavimento "Big"

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.

- a) HTX 400 / 600 table top version
- b) HSX 400 / 600 / 800 / 1000 floor standing version "Small"
- c) HBX 400 / 600 / 800 / 1000 floor standing version "Big"



SMARTGEL AD-HOC CONTROL
ELECTRONIC SERIES

22

VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE SMARTGEL ELETTRONICA, IN BREVE

TECNICHE COSTRUTTIVE / WORKSHOP TECHNIQUES

- Controllo consistenza "Ad Hoc" per la produzione di gelati cremosi, compatti e acquitici.
- "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.
- 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.
- Teppetino antisalvo vaschetta.
- Tank's nonslip 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 sbrinatorio 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 Qualifier cream with different overruns.
- 1 program agitatore. È indicato nel caso in cui si voglia: impastare, miscelare, lavare.
- 1 mixing program. For mixing, whipping, washing.



HTX 200
+ Carrello Opzionale OW
+ Optional Trolley OW

HTX 400
+ Carrello Opzionale OW
+ Optional Trolley OW

HTX 400
HTX 600



SMARTGEL AD-HOC CONTROL
ELECTRONIC SERIES

23

- 47 Programmi manutenzione 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 manutenzione/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 manutenzione/raffreddamento / conservazione a temperatura. Permettono di scegliere la temperatura ideale

- 2 batch freezing/cooling/freezing 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 chain program. Thanks to this important innovation it is possible to combine up to 5 different programs.

Ogni programma di manutenzione 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 multifunzione da 2,5 pollici con indicazioni visive all'annunciario o grafiche dello stato di avanzamento del ciclo.

- 2.5" multifunction 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 (conoscenza part to set the board parameters).
- Disponibile con condensazione ad aria, acqua o mista.
- Available with air-cooled or liquid cooling system.



cm 88

SMALL
HSX 400
HSX 600
HSX 800
HSX 1000

SMARTGEL AD-HOC CONTROL
ELECTRONIC SERIES

24

VANTAGGI/ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE SMARTGEL ELETTRONICA, IN BREVE

ERGONOMIA / ERGONOMICS

- Small o Big in relazione alle diverse altezze degli utenti per lavorare sempre con il busto eretto
- Small or Big according to the customer height to work always with straight chest
- 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.
- 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
- Porta di connessione al PC per configurazione parametri scheda
- PC connection port to set the board parameters

HACCP Hazard Analysis and Critical Control Points
HACCP Hazard Analysis and Critical Control Points

SMARTGEL AD-HOC CONTROL
ELECTRONIC SERIES

cm 100

BIG
HBX 400
HBX 500
HBX 600
HBX 1000

25

- 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 stops 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 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



SMARTGEL AD-HOC CONTROL
ELECTRONIC SERIES

26

SMARTMIX

COMBINED MULTI-FUNCTION SERIES

27

SMARTMIX

MULTIFUNZIONE COMBINATA PER GELATERIA E PASTICCERIA

SMARTMIX è una macchina multifunzione combinata, composta da 2 vasche separate ed indipendenti. Ogni vasca è equipaggiata con compressore ed Inverter.

La vasca superiore può essere utilizzata come bollitore, pastorizzatore, tino di maturazione, pastocrema o per la preparazione di pasta choux, Gelatine, Confetture, Marmellate, yogurt, Panna cotta, Mousse, Marshmallows, Nappage, Formaggi freschi, Besciamella, Riso per pasticceria, Risotto, Polenta, Salee, Ragù, perfetta per preparare la pastella; ha una capacità di 15 litri.

La vasca inferiore è un mantecatore orizzontale con regolazione "AD HOC" della corretta consistenza del gelato. L'algoritmo elaborato per il controllo di coppia dell'agitatore in **Newton per metro** permette di ottenere gelati cremosi, compatti, asciutti e di modulare l'erogazione del gas al raggiungimento della consistenza impostata.

L'utente può decidere di: pastorizzare e maturare le miscele nella vasca superiore prima di trasferirle nel mantecatore inferiore; riscaldare le miscele nella vasca superiore e trasferirle nel mantecatore inferiore (shock termico). **I due cilindri possono lavorare insieme.**

Mentre nel cilindro superiore si pastorizza o si riscalda, in quello inferiore si può produrre gelato o sorbetto. Il trasferimento della miscela dal cilindro superiore a quello inferiore avviene attraverso un canale esterno.

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); oppure caricare nella vasca superiore 15 litri di miscela da pastorizzare e maturare (per produrre gelati con cicli tradizionali). Grazie allo scivolo esterno è possibile rimuovere la miscela preparata nella vasca superiore senza attraversare quella inferiore.

Disponibile con 4 differenti capacità con due differenti altezze

- RHS RHB 15 / 40 (mantecazione 2-5 litri per ciclo e pastorizzazione/cottura 15 litri per ciclo)
- RHS RHB 15 / 60 (mantecazione 2-7 litri per ciclo e pastorizzazione/cottura 15 litri per ciclo)
- RHS RHB 15 / 80 (mantecazione 4-11 litri per ciclo e pastorizzazione/cottura 15 litri per ciclo)
- RHS RHB 15 / 100 (mantecazione 4-14 litri per ciclo e pastorizzazione/cottura 15 litri per ciclo)

SMARTMIX COMBINED
MULTI-FUNCTION SERIES

28



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 gelato in sequenza con shock termico).

Vasca superiore con doppio coperchio trasparente per l'inserimento degli ingredienti e 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 agilitore, 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 RHT4/20 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-regulating 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

SMARTMIX COMBINED MULTI-FUNCTION SERIES

29



SMARTMIX

MULTIFUNZIONE COMBINATA PER GELATERIA E PASTICCERIA

SMARTMIX is a combined multi-function machine, composed by 2 split and independent tanks. Each tank is provided with compressor and Inverter. The upper tank can be used as boiler, pasteuriser, ageing vat, pasto-cooker or for the preparation of Pate à choux, Jellies, Jams, Marmalades, Yoghurt, "Panna cotta", Mousse, Marshmallows, Nappage, Fresh cheese, "Béchamel sauce", Rice for pastry, "Risotto", Mush, Sauces, "Ragu", perfect for making batter! It can contain 15 Litres of mix.

The lower tank is a horizontal batch-freezer with regulation "AD HOC" for the correct ice-cream consistency. The algorithm processed to control the agitator's torque in Newtons per meter allows to obtain creamy, compact and dry ice-creams, and to regulate the gas supply as soon as the preset consistency has been reached. The operator can decide to: pasteurise and mature the mix in the upper tank before moving it into the lower batch-freezer; heat up the mix in the upper tank and move it into the lower batch-freezer (thermal shock). The two tanks can work at the same time.

While in the upper tank you pasteurise or heat up, in the lower one you can make ice-creams or sorbets. The moving of the mix from the upper tank to the lower one is possible thanks to an external channel. 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); or fill the upper tank with 15 Litres of mix to be pasteurised and matured (to make ice-creams using the traditional cycles).

Thanks to the external side it is possible to remove the mix prepared in the upper tank without passing compulsorily through the lower tank.

RHS 15/40
RHS 15/60
RHS 15/80
RHS 15/100

Available with 4 different capacities and 2 different heights

- RHS-RHB 15 / 40 (batch-freezing 2-5 Litres pro cycle and pasteurisation/cooking 15 Litres pro cycle)
- RHS-RHB 15 / 60 (batch-freezing 2-11 Litres pro cycle and pasteurisation/cooking 15 Litres pro cycle)
- RHS-RHB 15 / 80 (batch-freezing 4-11 Litres pro cycle and pasteurisation/cooking 15 Litres pro cycle)
- RHS-RHB 15 / 100 (batch-freezing 4-14 Litres pro cycle and pasteurisation/cooking 15 Litres pro cycle)

SMARTMIX COMBINED MULTI-FUNCTION SERIES

30



VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE SMARTMIX IN BREVE

VASCA SUPERIORE / UPPER TANK | TECNICHE COSTRUTTIVE / WORKSHOP TECHNIQUES

- Vasca verticale a fonda 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 girare 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 moves the mix for the whole tank and turn slowly not to make the product skin.
- 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 pasteurizzazione, raffreddamento, creme, ricette
- Front control panel with favourite icons for a fast selection of mixing, pasteurising, custard cream, cooling and recipes' programs.
- Controllo temperatura con sistema PID (proporzionale integrale derivativo)
- Temperature control with PID (proportional integral derivative)
- Riscaldamento a sereno con pressione con scheda elettronica per un preciso controllo della temperatura
- Heating with electronic card for a precision adjustment of the temperature.
- 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.
- Trasmissione a catena con riduttori lubrificati a vita per ridurre vibrazioni e oscillazioni ed evitare sfilamenti, regolazioni e sostituzioni di cinghie.
- Chain transmission with gears/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.
- Scrapers in polyethylene (PE) long lasting scrapers for a perfect cleaning of the tank.
- Pulsante di sbarramento vasca per facilitare qualsiasi ricetta dell'agitatore.
- Tank defrosting switch to make every operator's recipe easier.
- Funzione mezzo carico per lavorare anche quantità ridotte di creme
- Half load function to work with small quantities of cream/mousse.
- Rubinetto a filo del fondo della vasca
- Tap levelled at the bottom of tank.
- Griglia per palle di bombe, mousses e semifreddi (opzionale) - Grid for balls of bombs, mousses and semifreddi (optional)

RHS 15 / 40
RHS 15 / 60
RHS 15 / 80
RHS 15 / 100



SMARTMIX COMBINED MULTI-FUNCTION SERIES

31



- Computer di bordo include 62 programmi e funzioni moduli per milioni di possibili ricette
- The board computer is provided with 62 adjustable programs and functions for millions of possible recipes.
- 1 programma agitatore: E' indicato nel caso in cui si voglia: impastare, macinare, lavare.
- 1 mixing program. For mixing, blending, 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 programs of refrigeration / conservation at temperature. 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 della miscela sino a 115°C
- 40 free programs. For the customisation of the recipes and the thermal treatment of the mass up to 115°C.
- 1 programma cetera. 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: Sono più 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 discreto e raffreddamento e i tempi di cottura. Può memorizzare i nuovi parametri per i cicli successivi.
- The operator can change the cycles in progress dynamically by changing the mixer speed, the heating and freezing temperature and the cooking time. He can save the new parameters.
- 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 avvertirà chi il processo è terminato. In tal caso, la macchina è autoriscaldamento/conservazione che mantiene la miscela alla temperatura costante di 4°C. E' inoltre possibile selezionare il funzionamento dell'agitatore in servizio continuo o a tempo. Il ciclo è completamente automatico anche in caso di black-out.
- The pasteurisation programs are made for: the hightest heating temperature (85°C) or the lowest (65°C). High pasteurisation (85°C) for pasteurisation, the possible dwell time and the subsequent cooling down to 4°C. At the end of the cycle, an acoustic signal informs you about the end of the whole cycle. The pasteurisation cycle starts now through the constant temperature of the mix at 4°C. The mixer can be kept continuously in continuous, or controlled. The cycle starts completely automatically even in case of black-out.

- Display multilingua di 9,5 pollici con indicazioni visive alfanumeriche o grafiche dello stato di avanzamento del ciclo
- Multi-language display 9.5 inches with visual, alphanumeric or graphic signals of the cycle in progress.
- Rete di connessione 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 systems.
- HACCP Hazard-Analysis and Critical Control Points
- HACCP Hazard-Analysis and Critical Control Points
- Tutti i cicli di pasteurizzazione e maturazione vengono memorizzati con l'aiuto della stampante esterna (opzionale) e possibile trasferire i dati su carta.
- All the pasteurisation and maturing cycles are saved with an external printer (optional) you can print all your data.
- Tutto le parti a contatto con la miscela o il gelato sono in acciaio inox e in materiale atossico facilmente accessibile e smontabili per la pulizia.
- All parts in contact with the mix or the ice-cream are in stainless steel and in non toxic materials, all of them are easily accessible and removable for cleaning.
- Docciata di lavaggio (opzionale) - Hand shower (optional)
- Canale di trattamento esterno magnetico smontabile
- External removable and magnetic channel for the moving of the mix.
- Segnalazione anomalia acustiche e visive
- Acoustic and visual malfunction indicators
- Carrozzeria in acciaio inox - Stainless steel bodywork

- SICUREZZA / SAFETY**
- Anello stop alla apertura del portello gestito con centralina di sicurezza certificata.
- Agitatore stop all'apertura del portello controllato da una certificata safety control unit.
- Pannello inox di elevato spessore con micro magnetico di sicurezza
- Thick stainless steel door with safety magnetic micro switch

- RISPARMIO ENERGETICO / ENERGY SAVING**
- Corrente di acqua ridotta grazie ai condensatori ad alto scambrio con un ampio superficie di griglia
- Low water consumption thanks to high exchange condensators with wide surface area
- Costanti energetici ridotti grazie alla tecnologia Inverter che ottimizza la potenza al motore elettrico
- Low power absorption thanks to the Inverter that optimizes the electric motor's power

RHB 15 / 40
RHB 15 / 60
RHB 15 / 80
RHB 15 / 100

SMARTMIX COMBINED MULTI-FUNCTION SERIES

32

VANTAGGI/ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE SMARTMIX IN BREVÈ

VASCA INFERIORE / LOWER TANK | 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.
- 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 most rooms and with low temperatures.
- Tappetino antiscivolo vaschetta - Tank's non-slip carpet
- Doppio sembero portello per una perfetta chiusura - Double door hinge for a perfect closing
- Albero agitatore con doppia tenuta - Agitator shaft with double seal
- Pulsante di sbrinatorio vasca per facilitare qualsiasi ripartenza dell'agitatore.
- Tank de-icing 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 e la consistenza del prodotto si ottengono gelati con over-run diverso.
- 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 over-run.
- E 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



**SMARTMIX COMBINED
MULTI-FUNCTION SERIES**

- 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/freezing programs with temperature control. It allows you to choose the ideal temperature.

1 programma catenati, grazie a questa importante innovazione è possibile combinare sino a 5 diversi programmi

- 1 Clean program. Thanks to the 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 mixer speed or the consistency of the finished product he wants to achieve. He can save the new parameters for subsequent cycles.
- Velocità agitatore variabile per lavorare gelati con differenti strutture (agitatore di velocità agitatore con elevato performance)
- High performance speed regulator of the mixer to batch ice-cream with different textures.

Display multilingue da 2,5 pollici con indicazioni visive alfanumeriche o grafiche dello stato di avanzamento del ciclo

- Multilanguage display 2.5 inches with visual, alphanumeric or graphic signals of the cycle in progress.
- Porta di connessione al PC per configurazione parametri scheda
- Connection port to set the board parameters.
- Completa integrazione fra Inverter ed elettronica
- Complete integration between inverter and electronics.
- Controllo temperatura con sistema PID (proporzionale integrale derivativo)
- Temperature regulation with PID (proportional integral derivative)

Diapason con versioni ad arco, acqua o motore

- Resilient with arc, water or motor casting system
- Anestesi agitatore all'apertura del portello gestito con centralina di sicurezza certificata
- Agitator stop at the opening of the door controlled by a certified safety central unit.
- Portello inox di elevato spessore con micro magnetico di sicurezza
- Thicker stainless steel door with safety magnetic micro switch

Consumi di acqua ridotti grazie ai condensatori ad alto scambio con un'ampia superficie di rame

- Consumi di acqua ridotti grazie ai condensatori ad alto scambio con un'ampia superficie di rame
- Modulo scaldino a scomparsa per accedere alla vasca superiore direttamente dal fronte
- Concealed heater unit to get directly from the front to the upper tank
- "Manicabile" ridotti sia per il peso che per la forza di lavoro
- Small or Big in relation also diverse heights of users for working always with the busto eretto

Manicabile ridotti sia per il peso che per la forza di lavoro

Small or Big according to the customer height to work always with straight busto

- 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 compressing the product quality.
- Pannello comandi frontale con icone di selezione rapida programmi gelato, sorbetto, granita.
- Front control panel with layout 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.

HACCP Hazard-Analysis and Critical Control Points

- HACCP Hazard-Analysis and Critical Control Points
- Tutte le parti in 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)
- Stivolo gelato magnetico smontabile
- Magnetic and removable ice-cream slide.
- Segnalazione anomalie acustiche e visive
- Acoustic and visual malfunction indicators.
- Carrozzeria in acciaio inox - Stainless steel bodywork

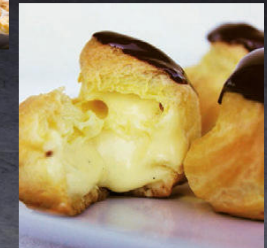
SICUREZZA / SAFETY

- Anestesi agitatore all'apertura del portello gestito con centralina di sicurezza certificata
- Agitator stop at the opening of the door controlled by a certified safety central 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 di acqua ridotti grazie ai condensatori ad alto scambio con un'ampia superficie di rame
- Consumi di acqua ridotti grazie ai condensatori ad alto scambio con un'ampia superficie di rame
- Modulo scaldino a scomparsa per accedere alla vasca superiore direttamente dal fronte
- Concealed heater unit to get directly from the front to the upper tank
- "Manicabile" ridotti sia per il peso che per la forza di lavoro
- Small or Big in relation also diverse heights of users for working always with the busto eretto

Manicabile ridotti sia per il peso che per la forza di lavoro



**SMARTMIX COMBINED
MULTI-FUNCTION SERIES**

tutto il tuo mondo in multifunzione
your whole world in multi



function





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

PASTEURIZERS / TIMI 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 **pasteurizzatori** 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

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. *Pre-set programs for standard uses:*

- 1 programma agitazione. È indicato nel caso in cui si voglia: impastare, miscelare, lavare.
- 1 mixing program. For mixing, blending, washing.
- 1 Programma per pastorizzazione miscela a 60°C per le miscele a base cioccolato per esaltarne il gusto e l'aroma.
- 1 pasteurizing program at 60/65° 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 pasteurizing 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 pasteurizing 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 constant temperature of the mix at 4°C.
- 47 programmi liberi di trattamento miscela 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, la temperatura di riscaldamento, i tempi di cottura e la temperatura 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 80°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 del agitatore in servizio continuo o alternato. Il ciclo è completamente automatico anche in caso di blackout.

- The pasteurizing programs are necessary to reduce the bacterial charge from the raw materials and fresh semi-finished products, without compromising the food organoleptic and dynamic features. Preset heating to the desired temperatures of 85 °C (high pasteurization) or 65°C (low pasteurization). 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. Start the ageing/conservation cycle, that keeps the constant temperature of the mix at 4°C. The vessel can be used continuously or intermittently. The cycle works completely automatically even at case of black-out.

In tutta la serie:
 All the series:

- INVERTER TECHNOLOGY
- LOW NOISE
- EASY CLEAN

PASTOMIXER / TIMAX SERIES

- Display multilingue da 2,8 pollici con indicatori veive allanumeriche o grafiche dello stato di avanzamento del ciclo.
- Multilanguage display 2.8 inches with usual, 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 miscela.
- 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 pasteurization and maturing cycles are saved; with an external printer (optional) you can print all your dates.
- 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.
- Docciata 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.
- Acoustic stop at the opening of the lid 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.
- Reduced water consumption thanks to high efficiency condensers with a large copper surface.
- Consumi energetici ridotti grazie alla tecnologia Inverter che ottimizza la potenza al motore elettrico.
- Low power absorption thanks to the Inverter that optimizes the electrical motor's power.

P 600
 water version

PASTOMIXER / TIMAX SERIES



VANTAGGI/ADVANTAGES
LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE PASTOMIXER / TIMAX IN BREVE

TECNICHE COSTRUTTIVE / WORKSHOP TECHNIQUES

- Vasca verticale e fonda 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 pelato 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 moves 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 sistemi 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 precise 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 start.
- Trasmissione diretta in cassetta model (PT151) con riduttori lubrificati a vita per ridurre vibrazioni e oscillazioni ed evitare allentamenti, 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.
- Scrapers in polyethylene (PE) long lasting scrapers for perfect cleaning of the tank.
- Pulsante di sbrinatorio 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

Pastorizzazione basi creme e frutta a 65°C
Pasteurizing process for eggs or fruit mixes at 65°C

Pastorizzazione basi classiche a 85°C
Classic pasteurizing process at 85°C

Pastorizzazione basi cioccolato a 90°C
Chocolate base pasteurizing at 90°C

P 600
air version



personalizzabile tue idee
customize your ideas



PRIVILEGED PLACE
REVOLUTION CABINET

VISAGEL DISPLAY CABINET AND FREEZER SERIES



PRIVILEGED PLACE
VISAGEL REVOLUTION CABINET SERIES

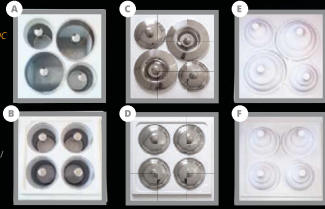
Un concetto di conservazione che introduce una nuova generazione di macchine più evolute! Abbiamo ridefinito la performance e stabilito il look del futuro, creando un simbolo di praticità ed eleganza perfettamente bilanciate.

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



CORNICI 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



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.



VISAGEL DISPLAY CABINET AND FREEZER SERIES

VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE VISAGEL 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 trays (to respect tradition) 2.5 lt 7.5 lt

VERSIONE CON VASCHETTE 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)

Limiti 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 gelato/ice-creams, yoghurts, fruit salads, drinks.

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.
Inseribile in arredi su misura. *Drop-in.*
Solido sostegno vaschetta. *Resistant tank's support.*

Minore manutenzione: grazie all'evaporazione statica: non ci sono ventilatori.
Less labour cost: thanks to the static cooling system (there are no fans).
Impianto frigorifero di grande potenza (tropicalizzato) fino a 43° C.
High power refrigerating system (tropicalized) up to 43°C.
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.

VETRINE E FREEZER

In tutta la serie:
All the series



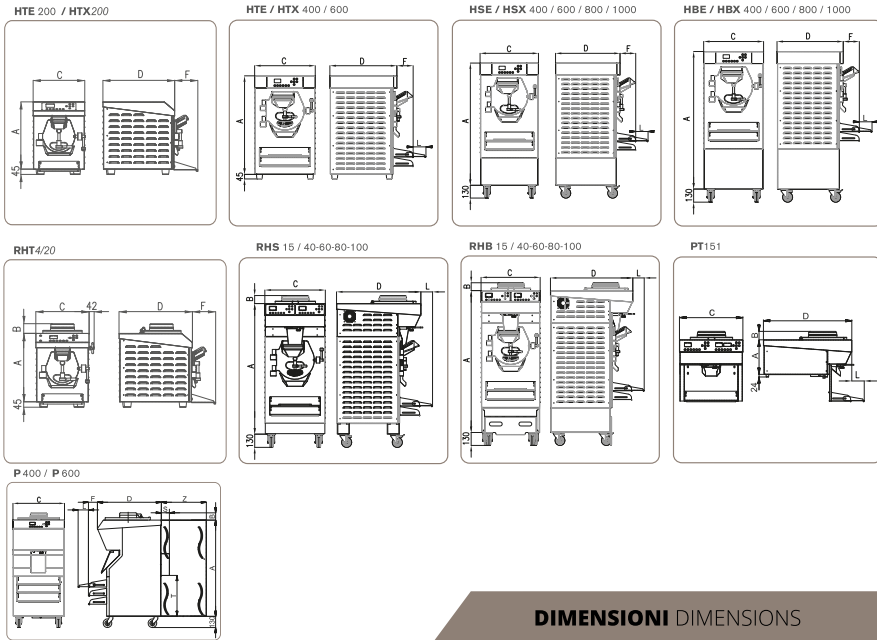
LOW NOISE EASY CLEAN

VISAGEL DISPLAY CABINET AND FREEZER SERIES

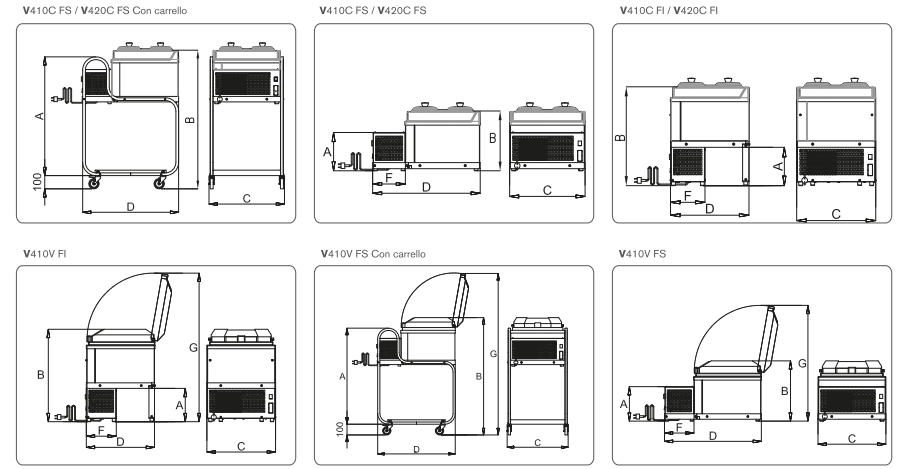
con Staff Ice System desserts da Go
with Staff Ice System Gourmet desserts

Gourmet





DIMENSIONI DIMENSIONS



DIMENSIONI DIMENSIONS

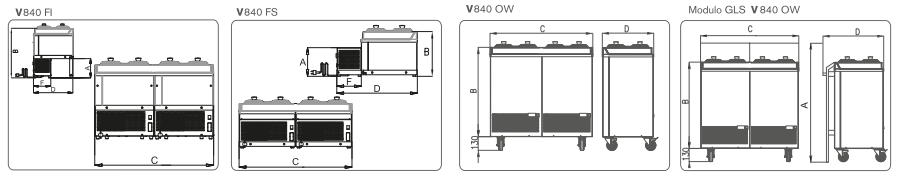


TABELLA DELLE MISURE / TECHNICAL DATA SHEET OF THE DIMENSIONS

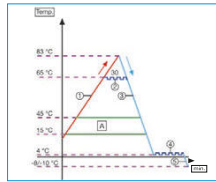
	A	B	C	D	F	G	L	S	T
P400 / P600	1120	80	600	744	144		120	83,5	478
PT151	330	80	600	836	9		120		
V410V FS / V410V FS / V420C FS	251	439	495	706	215	843			
V410V FI / V410V FI / V420C FI	240	666	495	491	215	1062			
V410V FS / V410C FS / V420C FS con carrello	870	1070	554	703		1488			
HTE / HTX 200	648		434	607	192				
HBE / HBX 400-600-800-1.000	1377		600	663	162		120		
HSE / HSX 400-600-800-1.000	1257		600	663	162		120		
HTE / HTX 400-600	975		600	663	162		120		
RHT 4/20	648	80	434	607	192				
RHB 15-40 / 15-60 / 15-80 / 15-100	1440	80	600	836			115		
RHS 15-40 / 15-60 / 15-80 / 15-100	1190	80	600	836			115		
V840 OW	892		983	495					
GLS V840 OW	1215	862	1000	624					
V840 FS / V840 FI	250/240	392/320	983	495	215				
V410V / V410C / V420C OW GLS	1215	904/804/862	497	624					
V410V / V410C / V420C OW	904/804/862		495	495					



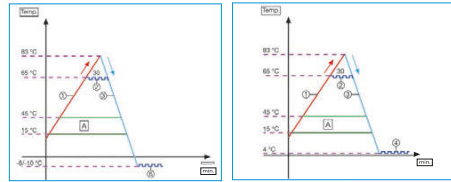
ACCESSORI ACCESSORIES

TRATTAMENTI TERMICI HEATING TREATMENTS

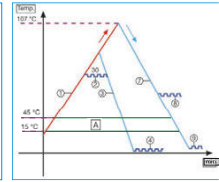
Ciclo tradizionale di produzione gelato (pastorizzazione-maturazione-mantecazione)
Traditional ice cream production cycle (pasteurization-aging-freezing)



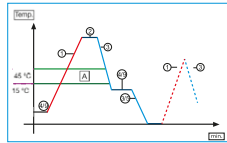
Ciclo combinato di produzione gelato (pasta-mantecazione) **Pastorizzazione - Pasteurization**



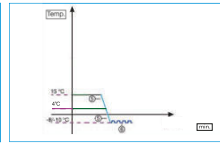
Multifunzione - Multifunction



Catena - Chain



Mantecazione - Batch freezing



	1	2/8	3/7	4/9	5	6	A
Riscaldamento Heating	Pasta	Raffreddamento Cooling	Maturazione / Conservazione Aging / Conservation	Mantecazione Freezing	Controllo densità Density control	Zone critica Critical zone	
Chiarifica Heating	Pasta	Raffreddamento Cooling	Maturazione / Conservazione Aging / Conservation	Mantecazione Freezing	Controllo densità Density control	Zone critica Critical zone	
Chiarimento Pasteurization	Pasta	Raffreddamento Cooling	Maturazione / Conservazione Aging / Conservation	Mantecazione Freezing	Controllo densità Density control	Zone critica Critical zone	

HEATING TREATMENTS

Le macchine mi colgono di sorpresa con grande frequenza.
Le macchine mi colgono di sorpresa con grande frequenza.
Le macchine mi colgono di sorpresa con grande frequenza.
Le macchine mi colgono di sorpresa con grande frequenza.
Le macchine mi colgono di sorpresa con grande frequenza.
Le macchine mi colgono di sorpresa con grande frequenza.
Le macchine mi colgono di sorpresa con grande frequenza.
Le macchine mi colgono di sorpresa con grande frequenza.
Le macchine mi colgono di sorpresa con grande frequenza.
Le macchine mi colgono di sorpresa con grande frequenza.
Le macchine mi colgono di sorpresa con grande frequenza.
Le macchine mi colgono di sorpresa con grande frequenza.
Le macchine mi colgono di sorpresa con grande frequenza.
Le macchine mi colgono di sorpresa con grande frequenza.
Le macchine mi colgono di sorpresa con grande frequenza.
Le macchine mi colgono di sorpresa con grande frequenza.
Le macchine mi colgono di sorpresa con grande frequenza.
Le macchine mi colgono di sorpresa con grande frequenza.
Le macchine mi colgono di sorpresa con grande frequenza.
Le macchine mi colgono di sorpresa con grande frequenza.

Alan Mathison Turing

SCHEDA TECNICA

TECHNICAL SUMMARY

MODELLO Type	HTE 200	HTE 400	HTE 600	HSE 400	HSE 600	HSE 800	HSE 1000	HBE 400	HBE 600	HBE 800	HBE 1000	HTX 200	HTX 400	HTX 600	HSX 400	HSX 600	HSX 800	HSX 1000	HXB 400	HXB 600	HXB 800	HXB 1000
QUANTITÀ INTRODotta PER CICLO Quantity introduced per batch KG L	1,15/3,7 1/3,5	2,35/7,5 2/5	2,3/8 2/7	2,3/5,75 2/5	2,3/8 2/7	2,3/12,6 2/11	2,3/16 2/14	2,3/5,75 2/5	2,3/8 2/7	2,3/12,6 2/11	2,3/16 2/14	1,15/3,7 1/3,5	2,3/5,75 2/5	2,3/8 2/7	2,3/5,75 2/5	2,3/8 2/7	2,3/12,6 2/11	2,3/16 2/14	2,3/5,75 2/5	2,3/8 2/7	2,3/12,6 2/11	2,3/16 2/14
PROD. ORARIA L Hourly production L	20	40	60	40	60	80	100	40	60	80	100	20	40	60	40	60	80	100	40	60	80	100
PASTORIZZAZIONE CONSERVAZIONE L Pasteurization Conservation L	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
CREMA PASTICCERA L Custard Cream L	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
PASTOMANTECAZIONE L (con riscaldamento a 85°C) Pasta-freezing L (heating up to 85°C)	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
DIMENSIONI NETTE mm Net dimension mm D/W/H	720-200 x455 x45	663 x600 x45	663 x600 x45	663 x600 x45	663 x600 x45	663 x600 x45	663 x600 x45	663 x600 x45	663 x600 x45	663 x600 x45	663 x600 x45	720-200 x455 x45	663 x600 x45	663 x600 x45	663 x600 x45	663 x600 x45	663 x600 x45	663 x600 x45	663 x600 x45	663 x600 x45	663 x600 x45	663 x600 x45
PESO NETTO Kg Weight Kg	90	210	252	215	257	300	305	224	256	340	350	90	210	252	215	257	300	335	224	258	305	350
POTENZA W Power W	1600	4000	5800	4000	5800	7500	9900	4000	5800	7500	9900	1600	4000	5800	4000	5800	7500	9900	4000	5800	7500	9900
TENSIONE STANDARD Standard voltage	230-150	400-503	400-503	400-503	400-503	400-503	400-503	400-503	400-503	400-503	400-503	230-150	400-503	400-503	400-503	400-503	400-503	400-503	400-503	400-503	400-503	400-503

LE PRODUZIONI POSSONO VARIARE IN FUNZIONE DELLE TEMPERATURE E DEI PRODOTTI IMPIEGATI

MODELLO Type	RHT 4/20	RHS 15/40	RHS 15/60	RHS 15/80	RHS 15/100	RHS 15/140	RHS 15/160	RHS 15/180	RHS 15/100	PT151	P400	P600	T600	V410V FS	V410V FI	V410V OW	V410C FS	V410C FI	V410C OW	V420C FS	V420C FI	V420C OW	V430C FS	V430C FI	V430C OW	V440C FS	V440C FI	V440C OW		
QUANTITÀ INTRODotta PER CICLO VASCA SUP. Quantity introduced per batch upper tank KG L	1,15/4 1/3,5	4/17 3,5/15	4/17 3,5/15	4/17 3,5/15	4/17 3,5/15	4/17 3,5/15	4/17 3,5/15	4/17 3,5/15	4/17 3,5/15																					
QUANTITÀ INTRODotta PER CICLO VASCA INF. Quantity introduced per batch bottom tank KG L	1,15/3,7 1/3,5	2,35/7,5 2/5	2,3/8 2/7	2,3/12,6 2/11	2,3/16 2/14	2,3/5,75 2/5	2,3/8 2/7	2,3/12,6 2/11	2,3/16 2/14																					
PROD. ORARIA L Hourly production L	20	40	60	80	100	40	60	80	100																					
PASTORIZZAZIONE CONSERVAZIONE L Pasteurization Conservation L	--	15 (90min)	15 (90min)	15 (90min)	15 (90min)	15 (90min)	15 (90min)	15 (90min)	15 (90min)	15 (90min)	40 (120min)	60 (120min)	60																	
CREMA PASTICCERA L Custard Cream L	--	15 (90min)	15 (90min)	15 (90min)	15 (90min)	15 (90min)	15 (90min)	15 (90min)	15 (90min)																					
PASTOMANTECAZIONE L (con riscaldamento a 85°C) Pasta-freezing L (heating up to 85°C)	--	--	--	--	--	--	--	--	--																					
DIMENSIONI NETTE mm Net dimension mm D/W/H	720-200 x455 x45	836 x600 x45	836 x600 x45	836 x600 x45	836 x600 x45	836 x600 x45	836 x600 x45	836 x600 x45	836 x600 x45	836 x600 x45	850 x600 x45	850 x600 x45	850 x600 x45	850 x600 x45	706 x495 x430	495 x491 x304	495 x491 x304	495 x495 x400	495 x495 x400	495 x495 x400	495 x495 x400	495 x495 x400	495 x495 x400	495 x495 x400	495 x495 x400	495 x495 x400	495 x495 x400	495 x495 x400		
PESO NETTO Kg Weight Kg	705	308	345	405	420	324	356	415	440	110	145	227	176	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34
POTENZA W Power W	2200	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300
TENSIONE STANDARD Standard voltage	230-150	230-503	230-503	230-503	230-503	230-503	230-503	230-503	230-503	230-503	230-503	230-503	230-503	230-503	230-503	230-503	230-503	230-503	230-503	230-503	230-503	230-503	230-503	230-503	230-503	230-503	230-503	230-503	230-503	230-503

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

diamo forma alla materia prima
we give shape to raw material



PARTNER



POWERED BY



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

STAF59
the friendly ice cream company

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.



ALL IN

FOR YOUR IDEA

GELATERIA / PASTICCERIA / RISTORAZIONE / GDO

AGRITURISMI / PANIFICI

Gelato, Semifreddi, Torte, Granite, Pastorizzazione miscela, 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.



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 pasticciere e il ristoratore una grande risorsa: l'integrazione perfetta tra l'elettronica di base e l'inverter consente infatti di realizzare qualsiasi miscela, come se fosse fatta a mano.



Display grafico multilingua 2,25 pollici
Multi language graphic display 2.25 inches

Controllo temperatura con sistema PID (Proporzionale Integrato Derivativo)
PID temperature control system

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

Milioni di possibili combinazioni
Millions of possible combinations

Segnalazione anomalie acustiche e visive
Acoustic and visual anomalies check



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
Based 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

STAF59
the friendly ice cream company



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!

STAF59

the friendly ice cream company

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/30 **ROBOTCREAM & PASTOCREAM** SERIES
 Macchine Multifunzione

p/46 **DETTAGLI**
 Highlight

p/20 **MASTERGEL** Electro-mechanic SERIES
 Mantecatori elettromeccanici ad estrazione automatica
Electro-mechanic batch-freezers with automatic extraction

p/36 **PASTOMIXER & TIMAX** SERIES
 Pastorizzatori/Tini di maturazione/Bollitori

p/50 **DIMENSIONI**
 Dimensions

p/24 **MASTERGEL** Full electronic SERIES
 Mantecatori ad estrazione automatica
Batch-freezers with automatic extraction inverter technology inside

p/42 **VISAGEL** SERIES
 Conservatori rivoluzionari

p/53 **ACCESSORI**
 Accessories

p/56 **SCHEDE TECNICHE**
 Technical datas



HANDSTECHNOLOGY

BATCH-FREEZERS WITH MANUAL EXTRACTION AND TIME CONTROL

MASTERGEL TIME CONTROL
MANUAL SERIES

16



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

17



VANTAGGIADVANTAGES

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 raschianti 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:



MASTERGEL TIME CONTROL
MANUAL SERIES

18

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".

MASTERGEL TIME CONTROL
MANUAL SERIES

19



V410 V con carrello

FRIENDLYEVOLUTION

ELECTRO-MECHANICAL BATCH-FREEZERS WITH AUTOMATIC EXTRACTION



MASTERGEL TIME CONTROL
ELECTRO-MECHANICAL SERIES

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 miscela 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 sbrinatorio vasca per facilitare qualsiasi ripartenza dell'agitatore.
- Tank deicing 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:



MASTERGEL TIME CONTROL
ELECTRO-MECHANICAL 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)
- Sforzo 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 optimizes 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**

24

CREATIVEEVOLUTION

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



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.

**MASTERGEL AD-HOC CONTROL
FULL ELECTRONIC SERIES**

25



VANTAGGIADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE BTX/BFX IN BREVE

TECNICHE COSTRUTTIVE / WORKSHOP TECHNIQUES

- Doppio coperchio per l'insediamento 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 raschianti 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 contact with the mix or ice-cream are in stainless steel and in non-toxic material; all are easily accessible and removable for cleaning.
- Cuscotto 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 swings and to avoid slipping, adjusting and replacing of the drive belts.
- Tappetino antiscivolo vaschetta. - Tank's non-slip carpet.
- Pulsante di sbrinatorio vasca per facilitare qualsiasi l'apertura 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/freezing programs with temperature control. It allows you to choose the ideal temperature.



BFX 400
BFX 600

BTX 150

26

**MASTERGEL AD-HOC CONTROL
FULL ELECTRONIC SERIES**



In tutta la serie:
All the series:



INVERTER TECHNOLOGY LOW NOISE EASY CLEAN

- 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 di mantecazione può lavorare in modo semplice e automatico con parametri preimpostati. - Each freezing program can work easily and automatically with preset parameters.
- Operatore può intervenire durante i cicli anche in modo dinamico modificando la velocità dell'agitatore e la consistenza del prodotto fino 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 multilingua 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 elevato 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 e 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 sistema PID (proporzionale integrale derivativo). - Temperature regulation with PID (proportional integral derivative).
- Temperatura regolazione con 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 Point. - HACCP Hazard Analysis and Critical Control Point.
- 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).
- Svolto 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 optimizes the electrical motor's power.

**MASTERGEL AD-HOC CONTROL
FULL ELECTRONIC SERIES**

27

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

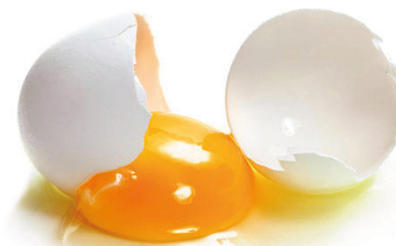


creations



30 **ALL IN**
MULTI-FUNCTION MACHINES
WITH INTEGRATED CONTROL SYSTEM

**ROBOTCREAM
& PASTOCREAM SERIES**



ALL IN

MACHINE 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.

RLine: 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**



VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE R/RT IN BREVÈ

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.

In tutta la serie:

All the series:



ROBOTCREAM & PASTOCREAM SERIES

32

- 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 sbrinatorio 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 the tank.
- Griglia per patè à bombe, mousse e semifreddati (opzionale)
- Grill for patè à bombe, mousse and semifreddati (optional)
- Il computer di bordo include 52 programmi e funzioni modulari 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, blending, 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, RT152, 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, RT152, 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.

ROBOTCREAM & PASTOCREAM SERIES



33

VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE R/RT IN BREVÈ

- Display multilingue da 2,6 pollici con indicazioni visive alfanumeriche o grafiche dello stato di avanzamento del ciclo
- Multi-language display 2.6 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:



R 4014
R 4021

R 151 Med
R 151 Max

ROBOTCREAM & PASTOCREAM SERIES

34

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.



ROBOTCREAM & PASTOCREAM SERIES

35



SWEETCARE

PASTEURIZERS / AGEING VAT / BOILER

36

PASTOMIXER / TIMAX SERIES



SWEETCARE

PASTEURIZAZIONE / 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.

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.

Louis Pasteur

PASTOMIXER / TIMAX SERIES

37

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, blending, washing.

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

1 pasteurizing 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 dense.

1 pasteurizing 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 pasteurizing 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 constant temperature of the mix at 4°C.

47 programmi liberi di trattamento miscelato 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, la temperatura 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 pasteurizing 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 pasteurization) or 65°C (low pasteurization), 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.

In tutta la serie:



PASTOMIXER / TIMAX SERIES

38



- Display multilingue da 2,5 pollici con indicatori visivi alfanumerici 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 configurazioni 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 misto.
- 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 pasteurization and maturing cycles are saved; with an external printer (optional) you can print all your dates.
- 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 anomale acustiche o visive.
- Acoustic and visual malfunction indicators.
- Cerniera 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 areas.
- Consumi energetici ridotti grazie alla tecnologia inverter che ottimizza la potenza al motore elettrico
- Low power absorption thanks to the inverter that optimizes the electrical motor's power.

PASTOMIXER / TIMAX SERIES

39

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 moves the mix for the whole tank and turns 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 sistema 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 sbrinatorio 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

40



65°

85°

90°

PRIVILEGED PLACE

CABINET

VISAGEL DISPLAY CABINET AND FREEZER SERIES

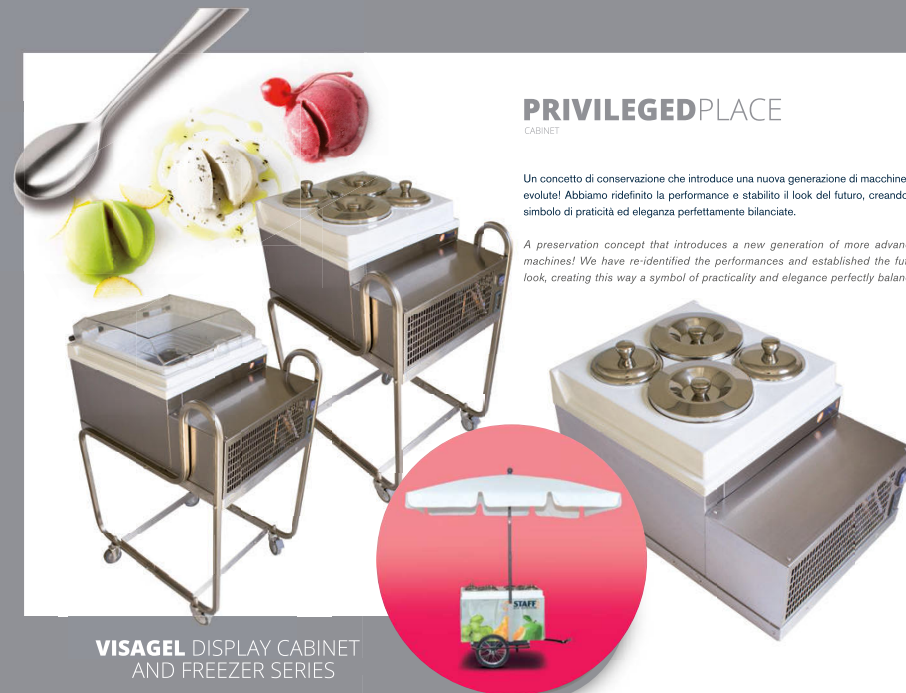
42

PRIVILEGED PLACE

CABINET

Un concetto di conservazione che introduce una nuova generazione di macchine più evolute! Abbiamo ridefinito le 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

43

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



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.

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 tubs (to respect tradition) 2,5 lt 7,5 lt

VERSIONE CON VASCHETTA 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.



VISAGEL DISPLAY CABINET AND FREEZER SERIES



Cruscotto in posizione ergonomica.
Ergonomic dashboard.



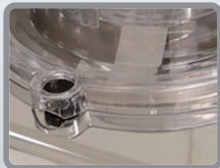
Agitatore pastorizzatore 40/60 Litri.
Agitator for 40/60 Liters pasteurizer.



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.
Alhrrer 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 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).



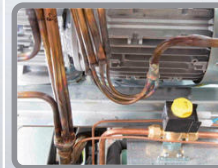
Doppio cerchio.
Double lid.



Sbrinatorio 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



Gourmet

50

BTM5/10

BFM10

BTE150 / BTX150 / RTS1

BFE150 / BFX150 / RS1

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

RT151 / PT151

DIMENSIONI DIMENSIONS

51

V410C FS / V420C FS Con carrello

V410C FS / V420C FS

V410C FI / V420C FI

V410V FI

V410V FS Con carrello

V410V FS

DIMENSIONI DIMENSIONS

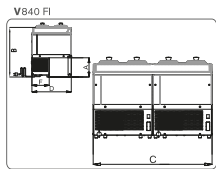
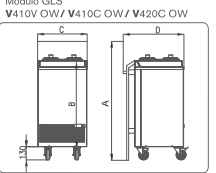
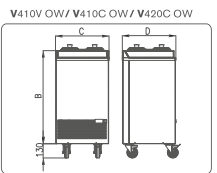
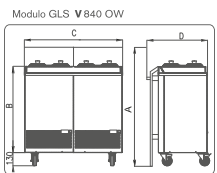
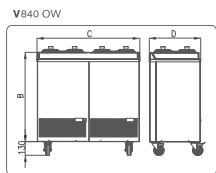
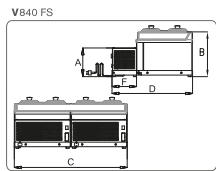


TABELLA DELLE MISURE / TECHNICAL DATA SHEET OF THE DIMENSIONS

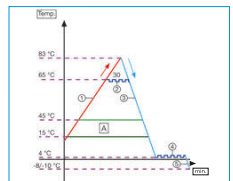
	A	B	C	D	F	G	L	S	T	Z
BTM 5/10	405	86	435	520	44,5					
BFM 10	805	85	435	520	44,5	200				
BTE150 / BTX150 / RTS1	402	85	435	603	97					
BFE150 / BFX150 / RS1	804	85	435	603	12					
BFE400/ BFE600/ BFX400/ BFX600/ R151 / R152 / R400/ R800W/ P400 / P600W	1120	80	600	744	92		100			
BFE 1000W / BFE1500W / BFX1000A / BFX1500W / R4014W / R4021W	1120	80	600	744	92		100	83,5	476	
BFE 1000A / BFX1000A / BFE1500A / BFX1500A / P600A / R600A / R4014A / R4021A	1120	85	600	744	92		100			535
RT151 / PT151	330	80	600	830	120					
V410V / V410C / V420C OW	919/924	82	495	495						
V840C FS / V840C FI	892/924	82	495	495						
V840C OW	892	85	495							
V410V FS / V410C FS / V420C FS	321	43	265	465	170	215	840			
V410V FI / V410C FI / V420C FI	340	69/68	465	465	170	215	1062			
V410V / V410C / V420C FS con carrello	870	103/102	524	524	1428					
Modulo BFE150 / BFX150 / RS1 GLS	1215	85	435	738	12					
Modulo V410V / V420C / V410C OW GLS	1215	94/94	497	654						
Modulo V840C OW GLS	1215	82	1000	834						



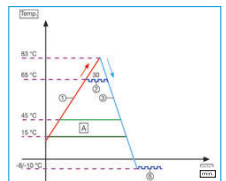
DIMENSIONI DIMENSIONS

TRATTAMENTI TERMICI HEATING TREATMENTS

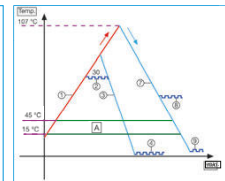
Ciclo tradizionale di produzione gelato (pastorizzazione-maturazione-mantecazione)
Traditional ice cream production cycle (pasteurization-aging-freezing)



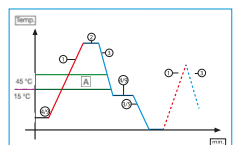
Ciclo combinato di produzione gelato (pasto-mantecazione)
Combined ice cream production cycle (pasta-freezing) Pastorizzazione - Pasteurization



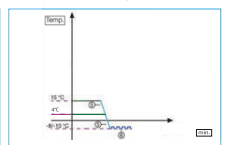
Multifunzione - Multifunction



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	Pasta	Cooling	Ageing / Conservation	Freezing	Density control	Critical zone	
Chilling	Pasta	Raffreddamento	Maturazione / Conservazione	Spinnung	Controllo di densità	Zona critica	
Heating	Pasta	Kühl	Ruhe / Konservieren	Gelieren	Dichtebewertung	Kritischer Bereich	
Calentamiento	Pasta	Enfriamiento	Maduración / Conservación	Mantecación	Control de densidad	Zona crítica	

HEATING TREATMENTS



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 185 x 120

CARAPINA CON COPERCHIO 2,5 L / 7,5 L TUBE WITH COVER 2,5 L / 7,5 L
Altezza Height H170 Altezza Height H250

DOCCIA ESTERNA FLEXIBLE SHOWER

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

STAMPANTE PASTORIZZATORE EXTERNAL PRINTER

COPERCHI TRASPARENTI / TRANSPARENT COVER 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

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 15

CARRELLO / TROLLEY Mod. V 410
Dimensioni nette mm Net dimensions mm 700x654x987
Peso netto kg Net weight kg 13

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 MED	R151 MAX	R401A	R4021	
QUANTITÀ INTRODOLTA PER CICLO Quantity introduced per batch KG L	1:5 / 1:5	1:5 / 2:3	1:5 / 2:3	1:5 / 2:3	1:5 / 2:3	2:3 / 5:5	2:3 / 8	5:7 / 16	8:24	1:5 / 2:3	1:5 / 2:3	2:3 / 5:5	2:3 / 8	5:7 / 16	8 / 24	1:5 / 2:3	1:5 / 2:3	2:3 / 5:5	2:3 / 8	5:7 / 16	8 / 24
PROD. ORARIA L Hourly production L	6	10	10	15	15	40	60	100	150	15	15	40	60	100	150	15	15	40	60	100	150
PASTORIZZAZIONE CONSERVAZIONE L Pasteurization Conservation L	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	5	5	15	15	40	40
CREMA PASTICCERA L Custard Cream L	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	5	5	15	15	40	40
PASTOMANTECAZIONE L (con riscaldamento a 85° C) Pasta-freezing L (heating up to 85° C)	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	1	1	2	4	5	7
DIMENSIONI NETTE mm Net dimension mm D/W/H	570 x435 x24	570 x435 x24	720 x435 x24	592 x435 x24	592 x435 x24	850 x500 x130	850 x600 x130	850 x600 x130	850 x600 x130	850 x600 x130	850 x600 x130	850 x600 x130	850 x600 x130	850 x600 x130	850 x600 x130	592 x435 x24	702 x435 x24	850 x435 x130	850 x600 x130	850 x600 x130	850 x600 x130
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

"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."
 "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."
 "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."
 "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	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 (90 min)	15 (80 min)	40 (120 min)	60 (90 min)	15 (80 min)	40 (120 min)	60 (120 min)	60	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
CREMA PASTICCERA L Custard Cream L	15 (90 min)	15 (80 min)	40 (120 min)	60 (120 min)	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
DIMENSIONI NETTE mm Net dimension mm D/W/H	850 x600 x432 x24	850 x600 x1205 x130	850 x600 x1205 x130	850 x600 x1205 x130	850 x600 x432 x24	850 x600 x1205 x130	850 x600 x1205 x130	850 x600 x1205 x130	706 x495 x439	495 x495 x665	495 x495 x400	495 x495 x620	495 x495 x1000	495 x495 x620	706 x495 x439	495 x495 x616	495 x495 x620	706 x495 x439	495 x495 x620	495 x495 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

STAFF ICE SYSTEM srl
via Anna Frank 8
47900 Rimini

Contatti / Contacts
T. +39.0541.373250
F. +39.0541.371376

office@staff1959.com
www.staff59.com

facebook: https://www.facebook.com/staff1959/
instagram: https://www.instagram.com/staff59_7





GELATO / PASTRY VERTICAL SYSTEM

NON È IL PIÙ FORTE CHE SOPRAVVIVE, NÉ IL PIÙ INTELLIGENTE, MA IL PIÙ APERTO AL CAMBIAMENTO
NON È IL PIÙ FORTE CHE SOPRAVVIVE, NÉ IL PIÙ INTELLIGENTE, MA IL PIÙ APERTO AL CAMBIAMENTO
NON È IL PIÙ FORTE CHE SOPRAVVIVE, NÉ IL PIÙ INTELLIGENTE, MA IL PIÙ APERTO AL CAMBIAMENTO
NON È IL PIÙ FORTE CHE SOPRAVVIVE, NÉ IL PIÙ INTELLIGENTE, MA IL PIÙ APERTO AL CAMBIAMENTO
NON È IL PIÙ FORTE CHE SOPRAVVIVE, NÉ IL PIÙ INTELLIGENTE, MA IL PIÙ APERTO AL CAMBIAMENTO
NON È IL PIÙ FORTE CHE SOPRAVVIVE, NÉ IL PIÙ INTELLIGENTE, MA IL PIÙ APERTO AL CAMBIAMENTO
NON È IL PIÙ FORTE CHE SOPRAVVIVE, NÉ IL PIÙ INTELLIGENTE, MA IL PIÙ APERTO AL CAMBIAMENTO
NON È IL PIÙ FORTE CHE SOPRAVVIVE, NÉ IL PIÙ INTELLIGENTE, MA IL PIÙ APERTO AL CAMBIAMENTO
NON È IL PIÙ FORTE CHE SOPRAVVIVE, NÉ IL PIÙ INTELLIGENTE, MA IL PIÙ APERTO AL CAMBIAMENTO
NON È IL PIÙ FORTE CHE SOPRAVVIVE, NÉ IL PIÙ INTELLIGENTE, MA IL PIÙ APERTO AL CAMBIAMENTO
NON È IL PIÙ FORTE CHE SOPRAVVIVE, NÉ IL PIÙ INTELLIGENTE, MA IL PIÙ APERTO AL CAMBIAMENTO

Charles Darwin

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.

STAF59
the friendly ice cream company

HISTORY. SINCE 1959

PARTNER



POWERED BY



PARTNER & POWERED

GELATO / PASTRY

VERTICAL SYSTEM

p/06 **RISPARMIO ENERGETICO**
Energy Saving

p/10 **serie GLS**
Gelato Live Show
GLS Series
Gelato Live Show

p/28 **DIMENSIONI**
Dimensions

p/07 **TECNOLOGIA INVERTER**
Inverter Technology

p/18 **serie VISAGEL**
Conservatori rivoluzionari
VISAGEL Series
Revolutionary Cabinet

p/31 **ACCESSORI**
Accessories

p/09 **DETTAGLI**
Highlight

p/22 **serie HYBRID**
HYBRID Series

p/32 **SCHEDE TECNICHE**
Technical datas

INDICE | INDEX

FOR YOUR CREATIVITY

**GELATERIA / PASTICCERIA / RISTORAZIONE / GDO
AGRITURISMI / PANIFICI**

Le macchine di casa Staff Ice System consentono di dare illimitato sfogo alla vostra creatività, permettendovi di preparare gelati, semifreddi, torte, granite e sorbetti.

**GELATO/ICE-CREAM PARLOUR/PASTRY SHOP/RETAIL
AGRITOURISM/BAKERY**

The machines by Staff Ice System let your creativity express in its best way, allow you to make gelato/ice-creams, semifreddo, cakes, slush/granita and sorbets.



STAF59
the friendly ice cream company

FOR YOUR IDEA

GELATO FRESCO

Ideato per produrre, esporre, conservare e servire il gelato direttamente dal mantecatore davanti al cliente. Si può installare in locali di dimensioni ridotte poiché racchiude in sé laboratorio e vetrina. Non necessita personale specializzato. Grande visibilità e grande capacità!

FRESH GELATO

Designed to produce, display, preserve and serve Gelato directly from the batch-freezer face to the customer. It can be installed in small places as it has got lab and a cabinet all in one. Does not require specialized personnel. Great exposure and great capacity!



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 temperatura 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 multilingua 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

Programmi per servizio notturno.
Night service program

Controllo temperatura con sistema PID
(Proporzionale-Integrata-Differenziale)
PID temperature control system



Temperatura regolabile fino a 110° C (su richiesta)
Adjustable temperature up to 110° C (on request)

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

Pulsante di sbrinatorio vasca per facilitare la ripartenza dell'agitatore
Tank defrosting switch to make every agitator's restart easier.

Completa integrazione fra inverter ed elettronica
Complete integration between inverter and electronics

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 temperature 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.

STAF59

the friendly ice cream company

SYSTEM OF CONTROL



3/ Rubinetto a sfera con scarico frontale.
Frontal washing ball valve.

4/ Scheda display con elevate performance.
High performance display card.

5/ Sbrinatorio vasca.
Tank defrost.

6/ Powered by TOSHIBA inverter.

7/ 800cm² di visibilità per vasca, per un gelato che non vuole passare inosservato.
800cm² per tank of visibility for a gelato that does not want to be unnoticed.

8/ 6 litri di gelato per vasca per soddisfare tutti i tuoi clienti.
6 litres of gelato per tank to satisfy all your costumers.

9/ Texture eterna: GLS mantiene la struttura e consistenza perfetta per tutto il tempo che serve.
Eternal texture: GLS maintains the texture and structure of your recipe for all the time you need.

10/ Spatola Integrata.
Spatula integrated

11/ Una vaschetta di gelato per ciclo.
One full gelato basin per cycle.

1/ Coperchio che funziona come barriera igienica.
The cover works as an igienic barrier.

2/ Arresto agitatore all'apertura del coperchio gestito con centralina di sicurezza certificata.
Agitator stop at the opening of the door controller by a certified safety control unit.

DETTAGLI HIGHLIGHT



AS YOUR HANDS

RELIABILITY EASE CREATIVITY

GELATO LIVE SHOW: GELATO FRESCO FATTO & SERVITO

- Gelato Live Show è il nome della nuova linea firmata Staff Ice System e pensata per dare l'opportunità a tutti i locali di realizzare una gelateria artigianale in poco spazio e senza la necessità di avere un laboratorio sul retro.
- Ideato per produrre, esporre, conservare e servire il gelato direttamente dal mantecatore ai tuoi clienti, il tutto con una semplicità unica e senza la necessità di personale specializzato.
- L'altissima qualità dei componenti e la grande versatilità rendono Gelato Live Show uno strumento unico che può offrirti infinite possibilità.
- Dotata di tutte le risorse in grado di garantire il massimo della performance e dell'affidabilità in tutte le preparazioni che richiedono il controllo delle temperature nelle fasi di raffreddamento e agitazione. Gelato Live Show è la soluzione ideale in qualsiasi locale per trasmettere l'emozione unica al tuo cliente di gustarsi il Gelato Fresco in mantecazione.
- L'integrazione perfetta tra l'elettronica di base e l'inverter consente di realizzare qualsiasi miscela, senza limiti, come se fosse fatta a mano. E a tutto questo si aggiunge anche l'indiscussa qualità della componentistica utilizzata.

7 MOTIVI PER AMPLIARE IL TUO BUSINESS CON GLS

- 1 - 800 cm2 di visibilità per vasca, per un gelato che attira l'attenzione a chiunque.
 - 2 - 6L di Gelato Artigianale per vasca, per soddisfare tutti i tuoi clienti.
 - 3 - Texture eterna: GLS è così potente da mantenere la consistenza e la struttura della tua ricetta per tutto il tempo che serve.
 - 4 - Implementa una gelateria artigianale in qualsiasi tipo di locale.
 - 5 - Non necessità di personale specializzato.
 - 6 - Si può installare in locali di ridotte dimensioni.
 - 7 - Il tutto disponibile con un investimento contenuto.
- È possibile conservare alimenti diversi: gelati, sorbetti e granite. In particolare per il gelato è possibile impostare temperature diverse per garantire una corretta spatolabilità senza dover modificare la ricetta.
 - Dotato di programma di conservazione notturna che garantisce il maggior risparmio energetico.
 - 5 programmi di mantecazione e conservazione. Ogni programma può lavorare in modo semplice e automatico con parametri già reimpostati oppure in modo manuale.

GELATO LIVE SHOW: FRESHLY SERVED

- Gelato Live Show gives the name to the new range branded Staff Ice System thought to let every business realise its own artisanal gelato parlour, even in little spaces and without the need of a lab.
- Designed to produce, show, keep and serve gelato directly from the batch-freezer in an extraordinarily simple way, Gelato Live Show doesn't require specialized manpower.
- Its cutting-edge composition and its wide versatility make Gelato Live Show a unique ice cream machine able to provide you with endless chances.
- The temperature control during the freezing and the agitation stage is one of the powerful resources that proves GLS reliability, helping you in getting the most of your recipes performance.
- This is why Gelato Live Show is the best solution for every business, thrilling your clients with the unique experience of tasting Fresh Gelato directly from the batch-freezer.
- A perfect combination between electronics and inverter technology gives you the possibility to realise limitless mixes, as if they were home-made.
- All this with the unquestioned quality of its mechanical parts.

7 REASONS TO INCREASE YOUR BUSINESS WITH GLS:

- 1 - 800 cm2 of visibility, your gelato will never go unnoticed.
 - 2 - 6L of Artisanal Gelato per tank, to satisfy all your customers.
 - 3 - Eternal Texture: GLS is so powerful to keep the texture and the structure of your recipe for long time
 - 4 - Start up an artisanal gelato parlour in every type of business.
 - 5 - You don't need specialised manpower.
 - 6 - You can install it in little spaces.
 - 7 - A profitable business that just requires a low investment.
- It is possible to keep different products: gelato/ice-creams, sorbets and granitas. As to gelato, in particular, you can set different temperatures to guarantee a correct consistency, without modifying the recipe.
 - Eco-friendly and provided with a night power-saving program.
 - 5 freezing and storage programs. Each program can work easily and automatically with preset parameters or in a manual way.

AS YOUR HANDS



GLS
GELATO LIVE SHOW SERIES



GELATO LIVE SHOW

Ideato per conservare e servire il gelato direttamente dal mantecatore. Dinamiche destinate a lasciare il segno. Grazie alla potenza e all'efficienza dei mantecatori da 15lit/h. Progettata per generare ed erogare potenza, tenendo sotto controllo i consumi. Prestazioni di alto livello, in grado di adattarsi al vostro stile.

Mantecatore per produrre, esporre, conservare e servire il gelato direttamente dal mantecatore davanti al cliente.

Semplice ed intuitiva in tutte le sue funzioni permette di produrre gelati, sorbetti e granite anche ai meno esperti.

- a) GLST1 modello da tavolo.
- b) GLS1 / GLS2 / GLS4 modello da pavimento.

Designed to preserve and serve the ice-cream directly from the batch-freezer. Dynamic, born to leave its mark, thanks to the power and the efficiency of the 15Lit/h batch-freezers. Designed to produce and supply power, always monitoring the consumptions. High level performances, able to adapt to your style.

Batch-freezer designed to produce, display, preserve and serve Gelato directly to the costumer.

Simple and intuitive in each of its functions, permit the production of dairy ice cream and fruit sorbets.

- a) GLST1 table top version.
- b) GLS1 / GLS2 / GLS4 floor standing version.



GLS
GELATO LIVE SHOW SERIES

VANTAGGIADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE GELATO LIVE SHOW, IN BREVE

- Elevata visibilità del prodotto: fino a 800 cm² per vasca.
- Great exposure of your product: up to 800cm² for each tank.
- Elevata capacità: 6 litri di gelato per vasca (4,7 Kg).
- Great capacity: 6 litres of gelato for each tank (up to 4,7 Kg).
- Velocità agitatore variabile e controllo temperatura durante la produzione e la conservazione per ottenere la perfetta struttura del gelato.
- Adjustable agitator speed and temperature control during production and storage to get the perfect gelato structure.
- Si possono produrre e conservare alimenti diversi: gelati, sorbetti e granite.
- You can prepare and preserve different groceries: gelato, sorbets, granitas.
- Ricette personalizzabili per ottenere la corretta consistenza, densità, spatolabilità
- Customisable recipes to obtain the correct consistency and density.
- Ricarica miscela dinamica con la macchina in produzione.
- Continuous refilling with the machine in production.
- 5 programmi di mantecazione e conservazione.
- 5 freezing and storage programs.
- Ogni programma può lavorare in modo semplice e automatico con parametri già preimpostati oppure in modo manuale.
- Each program works easily and automatically, with the preset parameters or manually.
- Modificando la velocità dell'agitatore si ottengono gelati con overrun diversi.
- By regulating the agitator speed you can obtain Gelato / Ice Cream with different overruns.
- 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 consecutivi.
- 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.



GLS1

GLST1

In tutta la serie
in all the series



GLS
GELATO LIVE SHOW SERIES

Accessori su richiesta:
Optionals on request:



TENDA
TENT

PORTACONI
CONES DISPENSER

TECNICHE COSTRUTTIVE / WORKSHOP TECHNIQUES

- Funzionamento indipendente di ciascuna vasca con un comando ed un compressore dedicato per ogni cilindro
- Agitatore con lama raschiante in polietilene (PE) a lunga durata.
- Completa integrazione fra inverter ed elettronica.
- Inverter con rampa di accelerazione agitatore per protezione della trasmissione da qualsiasi sforzo meccanico.
- Trasmissione diretta con riduttori lubrificati a vita per ridurre vibrazioni e oscillazioni ed evitare slittamenti, regolazioni e sostituzioni di cinghie.
- Pulsante di sbrinamento vasca per facilitare qualsiasi ripartenza dell'agitatore.
- Display multilingue da 2,5 pollici con indicazioni visive alfanumeriche o grafiche dello stato di avanzamento del ciclo.
- Velocità agitatore variabile per lavorare gelati con differenti strutture (variatore di velocità agitatore con elevate performance).
- Segnalazioni anomalie acustiche e visive.
- Può essere raffreddata ad aria, ad acqua o mista; su richiesta l'unità condensatrice può essere collocata esternamente fino a 10 mt di distanza.

- Each tank works independently and it is equipped with self control and compressor.
- Long-duration stirrer with rasp blade in polyethylene.
- Full integration between Inverter and electronics.
- Inverter with acceleration ramp for the agitator to protect the transmission from any mechanical stress.
- Direct transmission with gear boxes lubricated for life to reduce vibrations and swings and to avoid slipping, adjusting and replacing of the drive belts.
- Tank defrosting numbers or graphic signals of the cycle in progress.
- Multilingual display 2.5 inches with visual, alpha.
- High performance speed regulator of the mixer to "switch" ice-cream with different textures.
- Acoustic and visual malfunction indicators.
- It can be air, water or miste cooled; on request the condensing unit can be placed externally up to 10 meters away.

GLS2

GLS2 LX

**GLS
GELATO LIVE SHOW SERIES**

15

IGIENE - HACCP Hazard-Analysis and critical Control Points.

- Il coperchio funziona anche come barriera igienica.
- 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.
- Supporto spatola di servizio posizionato direttamente sull'agitatore (optional).
- Rubinetto a sfera frontale per scarico acqua di lavaggio.
- Lo scarico può essere collegato alla rete idrica (incluso nel modello LX).
- Carrozzina in acciaio inox.

SICUREZZA

- Arresto agitatore all'apertura della porta gestito con centralina di sicurezza certificata.

RISPARMIO ENERGETICO

- Programma per servizio notturno.
- Consumi energetici ridotti grazie alla tecnologia Inverter che ottimizza la potenza al motore elettrico.
- Consumi di acqua ridotti grazie ai condensatori ad alto scambio con un'ampia superficie di rame.
- In bassa stagione è sufficiente spegnere i moduli non utilizzati.

HYGIENE - HACCP Hazard-Analysis and critical Control Points.

- The cover works as an igienic barrier.
- 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.
- Spatula support placed directly on the agitator (optional).
- Frontal washing ball valve.
- The drain outlet can be connected to the main water net (included on LX models).
- Washing kit with handwasher and utensilwasher (included on LX models).
- Stainless steel bodywork.

SAFETY

- Agitator stop at the opening of the door controlled by a certified safety control unit.

ENERGY SAVING

- Night service program
- Low power absorption thanks to the Inverter that optimises the electrical motor's power.
- Low water consumption thanks to the high exchange condensers with wide copper area.
- During low season you can turn off the modules you don't use.



GLS4



GLS4 LX

**GLS
GELATO LIVE SHOW SERIES**

16



17



PRIVILEGED PLACE

REVOLUTION CABINET

18

**VISAGEL DISPLAY CABINET
AND FREEZER SERIES**

PRIVILEGED PLACE

VISAGEL REVOLUTION CABINET SERIES

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 bilanciati.

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

19

VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE VISAGEL 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 optimize 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 ROZZETTI (rispetto della tradizione) 2.5 lt 7.5 lt

A version with tubes (to respect traditions) 2.5 lt 7.5 lt

VERSIONE CON VASCHETTE DA 2,5 lt a 5 lt (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, macedonia, bevande.

You can preserve different groceries: granitas/lush, sorbets, fruit and milk gelato/ice-creams, yoghurts, 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.

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

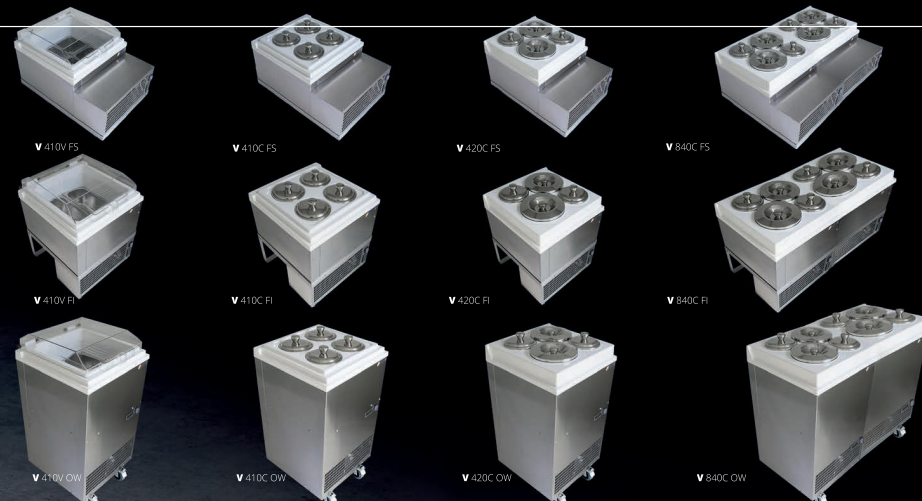
VISAGEL DISPLAY CABINET AND FREEZER SERIES

20

HYBRID SERIES

HYBRID SERIES

22



Relativamente al gelato si possono impostare differenti temperature per consentire 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.
Inseribile in arredi su misura. *Drop-in.*
Solido sostegno vaschetta. *Resistant tank's support.*

Minore manutenzione: grazie all'evaporazione statica; non ci sono ventilatori.
Less labour cost: thanks to the static cooling system (there are no fans).

Impianto frigorifero di grande potenza (tropicalizzato) fino a 43° C.

High power refrigerating system (tropicalized) up to 43°C.
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.

VETRINE E FREEZER

In tutta la serie:
All the series:



LOW NOISE EASY CLEAN

VISAGEL DISPLAY CABINET AND FREEZER SERIES

21



HYBRID

TECHNOLOGY FOR THE COLD

Esistono personalità che ispirano un'intera generazione perché fanno le cose in modo diverso e si distinguono dalla massa.

There are personalities that inspire an entire generation because they do things in a different way, and distinguish themselves from the crowd.



HYBRID SERIES

23



HYBRID SERIES

24

VANTAGGI ADVANTAGES

Il format **HYBRID** si può installare in locali di dimensioni ridotte poiché racchiude in sé laboratorio e vetrina.

Permette l'impiego di personale non specializzato qualora si utilizzino prodotti pronti.

The HYBRID format can be installed in small places as it has grill table and cabinet all in one. It allows the personnel and not professional employment if you use prepared product.

GELATO LIVE SHOW

Permette di ottimizzare al meglio gli spazi. *It let you optimise the spaces you have.*

Se un modulo va in panne il resto continua a funzionare.

If a module breaks down all the others keep working.

Risparmio energetico: in bassa stagione è sufficiente spegnere i moduli non utilizzati.

Energy saving: at low season switching off the unused modules is enough.

Ideato per conservare e servire il gelato direttamente dal mantecatore.

Designed to preserve and serve the ice-cream directly from the batch freezer.

CONSERVATORE / CABINET

Termostato elettronico. *Electronic thermostat.*

Temperatura regolabile positive e negative.

Adjustable temperature positive and negative.

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 VASCHETTE 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.

Si possono conservare alimenti diversi: granite, sorbetti, gelati alla frutta ed al latte, yogurt, macondone, bovrando.

You can preserve different products: granitelado, sorbets, fruit and milk gelato/ice-creams, yoghurts, fruit salads, drinks.

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.

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

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

Impianto frigorifero di grande potenza (tropicalizzato) fino a 45°C.

High power refrigerating system (tropicalized) up to 45°C.

Solido sostegno vaschetta. *Resistant tank's support.*

Supporto o cassettera. *Support or drawer.*



HYBRID SERIES

25

VANTAGGI ADVANTAGES

Inseribile in arredamenti su misura. *Drop-in.* Permette di ottimizzare al meglio gli spazi. *It let you optimise the space you have.*

Se un modulo va in panne il resto continua a funzionare.

If a module breaks down all the others keep working.

Risparmio energetico: in bassa stagione è sufficiente spegnere i moduli non utilizzati.

Energy saving: at low season switching off the unused modules is enough.

Disponibile con programmi di pastorizzazione cottura e conservazione.

Available with pasteurizing, cooking and preserving programs.

Programmi di conservazione notturna. *Night preservation program.*

Agitatore con lama rasciante 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.

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.

Micro magnetico per l'arresto dell'agitatore all'apertura del coperchio.

Micro magnetic device for stopping the mixer before opening the cover.

Display grafico multilingua da 2,5 pollici. *Multi-language graphic display 2.5 inches*

Controllo temperatura con sistema PID (proporzionale integrale derivativo).

Temperature regulation with PID (proportional integral derivative).

Arresto agitatore gestito con centralina di sicurezza certificata.

Mixer stop with certified safety control unit.

Oltre 50 programmi personalizzabili dall'utente. *Over 50 programs customized for the user.*

Completa integrazione fra inverter ed elettronica. *Full integration of inverter and electronics.*

Porta di connessione al PC per configurazione parametri scheda.

PC connection port for configuring board parameters.

Temperatura regolabile fino a 115°C (su richiesta).

Adjustable temperature up to 115°C (on request)

Stampante opzionale. *Optional printer.*

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

Funzioni modulari per milioni di possibili ricette. *PROGRAMMA CATENA.*

Function can be individualized for millions of recipes. CHAIN PROGRAM.

Rubinetto a filo del fondo della vasca. *Water tap located at the bottom of the tank.*

Variatore di velocità: agitatore con elevate performance, per riprodurre l'agitazione manuale. *Speed variator: high performance mixer, replicates manual mixing.*



HYBRID SERIES

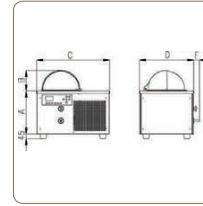
26



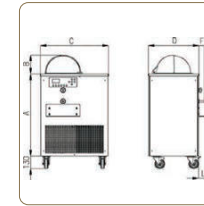
HYBRID SERIES

27

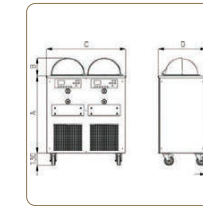
GLST1



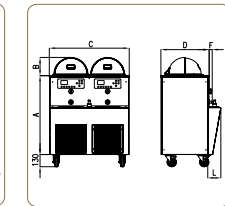
GLS1



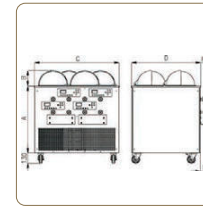
GLS2



GLS2 LX



GLS4



GLS4 LX

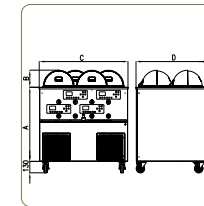


TABELLA DELLE MISURE

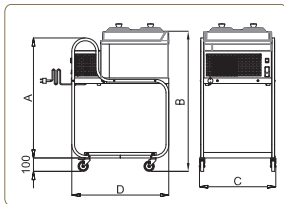
TECHNICAL DATASHEET OF THE DIMENSIONS
GLS

	A	B	C	D	F	G	L	S	T	Z
GLS 1	850	196	700	520	35		100			
GLST 1	414	196	700	520	35					
GLS 2	850	196	861	520	35		100			
GLS 4	850	196	1058	865	35		100			
GLS 2 LX	850	196	1058	520	35		140			
GLS 4 LX	850	196	1058	865	35		140			

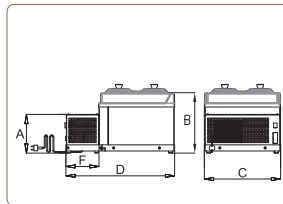
28

DIMENSIONI DIMENSIONS

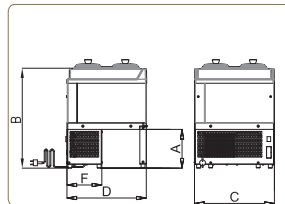
V410C FS / V420C FS Con carrello



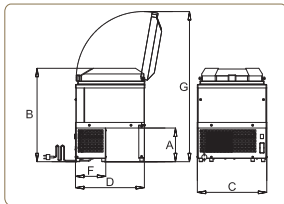
V410C FS / V420C FS



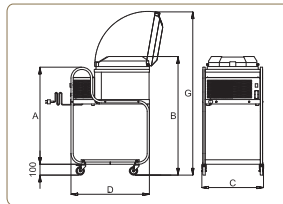
V410C FI / V420C FI



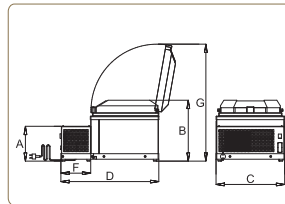
V410V FI



V410V FS Con carrello



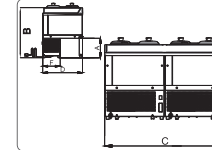
V410V FS



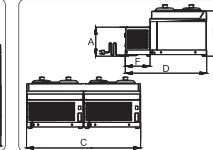
29

DIMENSIONI DIMENSIONS

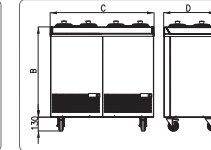
V840 FI



V840 FS



V840 OW



V410V OW / V410C OW / V420C OW

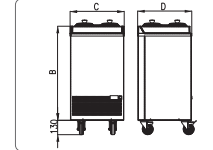


TABELLA DELLE MISURE / TECHNICAL DATA SHEET OF THE DIMENSIONS

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

30

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
380 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
Height
H250

**CARRELLO / TROLLEY
Mod. V 410**

Dimensioni nette mm
Net dimensions mm
706x554x867
Peso netto kg
Net weight kg
kg 13



31



**DOCCIA ESTERNA
FLEXIBLE SHOWER**



**PORTACONI
CONES DISPENSER**



**TENDA
TENT**



**SUPPORTO PER GEL BANCO
SUPPORT FOR MOD BTM BTX RT**

Dimensioni nette mm
Net dimensions mm
420x470x606/685
Peso netto kg
Net weight kg
kg 5,5
Dimensioni lorde mm
Gross dimensions mm
650x420x120
Peso lordo kg
Gross weight kg
6 - Vol. m³ 0,28



**PORTASTECCHI
ICE CREAM STICK SUPPORTS**

COPERCHI TRASPARENTI / TRANSPARENT COVER

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

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



ACCESSORI ACCESSORIES

Modello Type	GLST1	GLS1	GLS2	GLS2 LX	GLS4	GLS4 LX	V410V FS	V410V FI	V410V OW	V410C FS	V410C FI	V410C OW	V420C FS	V420C FI	V410C OW	V840C FS	V840C FI	V840C OW
QUANTITÀ INTRODOTTA PER CICLO Quantity introduced per batch KG. L.	4,6 4	4,6 4	4,6 4 x2	4,6 4 x2	4,6 4 x4	4,6 4 x4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
QUANTITÀ PRODOTTA PER CICLO L Quantity produced per cycle L	6	6	6 x 2	6 x 2	6 x 4	6 x 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MAX PRODUZIONE ORARIA (kg) Max hourly gelato produced (kg)	12	12	12	12	12	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Voltaggio Standard Voltage Standard <i>*Special voltage on request *Voltaggio speciale su richiesta</i>	230V 50Hz 1pH	230V 50Hz 1pH	230V 50Hz 1pH	230V 50Hz 1pH	230V 50Hz 1pH	230V 50Hz 1pH	230V 50Hz 1pH	230V 50Hz 1pH	230V 50Hz 1pH	230V 50Hz 1pH	230V 50Hz 1pH	230V 50Hz 1pH	230V 50Hz 1pH	230V 50Hz 1pH	230V 50Hz 1pH	230V 50Hz 1pH	230V 50Hz 1pH	230V 50Hz 1pH
POTENZA W Power W	1350	1250	1250 x 2	1250 x 2	1350 x 4	1250 x 4	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200 x 2	200 x 2	200 x 2
DIMENSIONI L x W x H (mm) Dimensions L x W x H (mm)	700 520 414	700 520 850	861 520 850	861 520 850	1059 865 850	1059 865 850	495 706 430	495 405 680	495 706 1000	495 706 400	495 630 1000	495 706 420	495 706 660	495 1000	495 660	985 706 420	985 495 660	985 495 1000
PESO NETTO Kg Weight Kg	81	97	166	170	325	330	34	34	36	34	34	36	34	34	36	68	68	72
DIMENSIONI LORDE L x W x H (mm) Gross dimensions L x W x H (mm)	800 675 820	800 716 1390	725 950 1360	725 950 1360	1159 1061 1390	1159 1061 1390	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PESO LORDO Kg Gross weight Kg	91	109	181	185	347	351	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

32

SCHEDA TECNICA TECHNICAL SUMMARY

