

# FRIENDLYEVOLUTION

ELECTRO-MECHANICAL BATCH-FREEZERS WITH AUTOMATIC EXTRACTION

**MASTERGEL TIME CONTROL**  
**ELECTRO-MECHANICAL SERIES**



Non importa in quale parte del mondo tu sia, i nostri mantecatori elettromeccanici sono stati studiati per non lasciarti mai solo. La grande affidabilità che li contraddistingue deriva da una ricerca continua di innovazione e grande cura dei dettagli: due aspetti che consideriamo indispensabili per creare una perfetta interazione tra la tecnologia avanzata e la sua implementazione nel design.

*No matter where you are around the world, our electro-mechanical batch-freezers have been designed never to leave you alone. The great reliability is their main feature, and it comes from the constant search for innovation and care for details: two features that we consider necessary to create a perfect integration between high technology and design.*

**MASTERGEL TIME CONTROL  
ELECTRO-MECHANICAL SERIES**

## FRIENDLYEVOLUTION

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



# VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE STE/BEF 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 on-line 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 defrosting switch to make every agitator's restart easier.
- Possibilità di attivare il raffreddamento anche durante l'estrazione.
- Possibility to activate the freezing cycle even during the extraction.
- Disponibile con versioni ad aria, acqua, miste e remote.
- Available with air, water, mixed and remote cooling system.

In tutta la serie:

All the series:



INVERTER  
TECHNOLOGY

LOW NOISE

REMOTE CONTROL

STE 150

BEF 150

**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

- Tutte le parti a contatto con la miscela o il gelato sono in acciaio inox e in materiale atossico facilmente accessibili e smontabili per la pulizia. - All parts in contact with the mix or the ice-cream are in stainless steel and in non-toxic material; all of them are easily accessible and removable for cleaning.
- Doccetta di lavaggio (opzionale) - Hand shower (optional)
- Scivolo gelato magnetico smontabile - Magnetic and removable ice-cream slide
- Carrozzeria in acciaio inox - Stainless steel bodywork

#### SICUREZZA / SAFETY

- Arresto agitatore all'apertura del portello gestito con centralina di sicurezza certificata. - Agitator stop at the opening of the door controlled by a certified safety control unit.

#### RISPARMIO ENERGETICO / ENERGY SAVING

- Consumi di acqua ridotti grazie ai condensatori ad alto scambio con un'ampia superficie di rame. - Low water consumption thanks to high exchange condensers with wide copper area.
- Consumi energetici ridotti grazie alla tecnologia inverter che ottimizza la potenza al motore elettrico. - Low power absorption thanks to the inverter that optimizes the electrical motor's power.



BFE 400  
BFE 600

BFE 1000  
BFE 1500

## MASTERGEL TIME CONTROL ELECTRO-MECHANICAL SERIES

# FOR YOUR CREATIVITY

Le macchine di casa Staff Ice System **consentono di dare illimitato sfogo alla vostra creatività**, permettendovi di realizzare anche ciò che prima non era nemmeno possibile immaginare! Con esse è possibile preparare una infinità di prodotti: gelati, semifreddi, torte, granite, crema pasticcera, pasta choux, gelatine, confetture, marmellato, 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 miscele, Crema pasticceria, Pasta choux, Gelatine, Confeiture, 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

 **STAFF**  
ICE SYSTEM 1959



## Energia pura e rispetto per l'ambiente.

**Energy Saving Integrated** è il sistema inverter integrato da Staff Ice System per il rispetto dell'ambiente e il risparmio energetico.

Staff Ice System, macchine con un corpo d'acciaio e un'anima sensibile.

## Pure energy and respect for the environment.

**Energy Saving Integrated** is the integrated inverter system designed by Staff Ice System looking at the respect for the environment and the energy saving.

Staff Ice System, machines made of steel with a sensitive soul.



# INTEGRATED INVERTER TECHNOLOGY

Le vere innovazioni hanno effetti duraturi perché influenzano positivamente il futuro, proprio come quelle che puoi trovare nelle Linee Staff Ice System, nel campo del comfort, della sicurezza e del prestigio. Il risultato? Tutte le macchine di casa Staff Ice System rappresentano lo standard di riferimento nel segmento della gelateria, pasticceria, ristorazione. La **tecnologia con inverter**, sviluppata in collaborazione con **TOSHIBA**, permette di mettere a punto un **controllo densità** con caratteristiche uniche e, soprattutto, di intervenire

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



**Display grafico multilingua** da 3.5 pollici  
Multi-language graphic display 3.5 inches

**Milioni di possibili combinazioni**  
Millions of possible combinations

**Segnalazione anomalie acustiche e visive**  
Acoustic and visual anomalies check

**Stampante opzionale**  
Optional Printer

**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



**Oltre 80 programmi personalizzabili dall'utente**  
More than 80 programs

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

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

**Porta di connessione al PC per configurazione parametri scheda**  
Board configuration parameters by PC connection port

*The real innovations produce long-lasting effects because they positively influence the future, just as the ones you can find in Staff Ice System's line, in comfort, safety and prestige field. The result? All the machines made by Staff Ice System are a focus standard in gelato/ice-cream, pastry and catering world.*

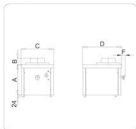
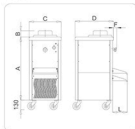
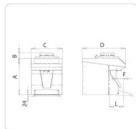
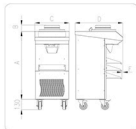
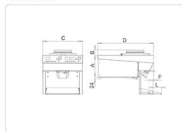
*The Inverter technology, designed in collaboration with TOSHIBA, allows you to control density with unique features and, most of all, allows you to act directly on the*

*overrun, by adjusting the agitator's speed to have gelato/ice cream and semifreddo with different volumes. Moreover, it preserves the mechanical transmission and optimises the electric motor's power consumption. Easy to use in its standard functions, every machine by "Staff" represents a huge resource for the gelato/ice cream maker, the pastry chef and the caterer: the perfect integration between base electronics and the Inverter allows you to work on any kind of mix, as made by hand.*

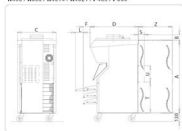
SYSTEM OF CONTROL

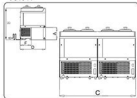
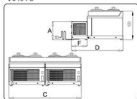
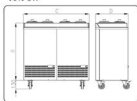
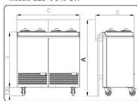
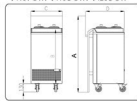
 **STAFF**  
ICE SYSTEM 1959



**BTM5/10****BFM10****STE150 / STX150 / RT51****BFE150 / BFX150 / R51****Modulo GLS BFE150 / BFX150 / R51****RT151 / PT151**

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



**V840 FI****V840 FS****V840 OW****Modulo GLS V840 OW****V410V OW / V410C OW / V420C OW****Modulo GLS V410V OW / V410C OW / V420C OW****TABELLA DELLE MISURE / TECHNICAL DATA SHEET OF THE DIMENSIONS**

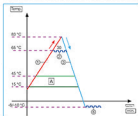
	A	B	C	D	F	G	L	S	T	Z
BTM 5/10	405	85	435	320	445					
BFM 10	385	85	435	320	445		300			
BTE150 / BTX150 / RT51	420	85	435	305	50					
BFE150 / BFX150 / R51 / BFX1 / R1	384	85	435	305	12					
BFE from 400 to 1500 / BFX from 400 to 1500 / R151 / R152 / R600 / P400 / P600	1120	85	600	744	102		130	910	476	
BFE 1000A / BFX1000A / BFE1500A / BFX1500A / P600A / R600A / R4014 / R4021	1120	85	600	744	102		130			525
RT151 / PT151	380	85	600	606			130			
V410V FS / V410C FS / V420C FS	281	400/300/300	435	306	215	880				
V410V FI / V410C FI / V420C FI	240	400/300/300	435	401	215	1060				
V410V / V410C / V420C FS con cassetto	370	130/100/100	554	703		1468				
V410V / V420C / V410C OW	436	400/300/300	435	406						
Modulo V410V / V420C / V410C OW GLS	515	400/300/300	435	404						
V840C FS / V840C FI	1005/40	1000/20	985	405	215					
V840C OW	985	985	405							
Modulo V840C OW GLS	1210	985	1000	404						

# TRATTAMENTI TERMICI HEATING TREATMENTS

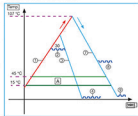
Ciclo tradizionale di produzione gelato  
(pastorizzazione-maturazione-mantecazione)  
Traditional ice cream production cycle  
(pasteurization-aging-freezing)



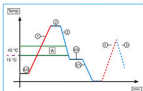
Ciclo combinato di produzione gelato  
(pasta-mantecazione)  
Combined ice cream production cycle (pasta-freezing) **Pastorizzazione - Pasteurization**



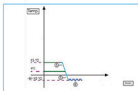
Multifunzione - Multifunction



Catena - Chain



Mantecazione - Batch freezing



1	2/3	3/7	4/9	5	6	A
Riscaldamento	Paste	Raffreddamento	Maturazione / Conservazione	Mantecazione	Controllo densità	Zona critica
Heating	Paste	Cooling	Aging / Conservation	Freezing	Sensory control	Critical zone
Disfagia	Paste	Maturation/conservation	Maturazione / Conservazione	Softening	Controllo di densità	Zona critica
Heating	Paste	Age	Maturazione / Conservazione	Softening	Densitätskontrolle	Kritischer Bereich
Galenamento	Parade	Erhitzen	Maturazione / Conservazione	Mantecazione	Control de densidad	Zona critica

HEATING TREATMENTS



**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.*



**Anesto agitatore gestito con centralina di sicurezza certificata.**  
*Agitator 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.*



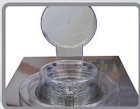
**Ø vasca mantecatore 32 cm**  
*Ø batch freezer tank 32 cm*



**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.*



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



**Doppio coperchio.**  
*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.*



**VASCHETTA L 2,5  
CON SPATOLA VISAGEL  
ICE CREAM BASIN L 2,5**

Dimensioni nette mm  
Net dimensions mm  
180x105x126



**VASCHETTA L 5  
CON SPATOLA VISAGEL  
ICE CREAM BASIN L 5**

Dimensioni nette mm  
Net dimensions mm  
360 x 165 x 120



**CARAPINA  
CON COPERCHIO 2,5 L / 7,5 L  
TUBE WITH COVER 2,5 L / 7,5 L**

Altezza  
Height  
H170

Altezza  
Height  
H250



**CARRELLO / TROLLEY  
Mod. V 410**

Dimensioni nette mm  
Net dimensions mm  
706x554x967  
**Peso netto kg**  
Net weight kg  
kg 13



**DOCCIA ESTERNA  
FLEXIBLE SHOWER**



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



**STAMPANTE  
PASTORIZZATORE  
EXTERNAL PRINTER**



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

Dimensioni nette mm  
Net dimensions mm  
700x540x760  
**Peso netto kg**  
Net weight kg  
kg 15

**COPERCHI TRASPARENTI / TRANSPARENT COVER**

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

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



**COPERCHI VINTAGE / VINTAGE COVER**

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

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



**ACCESSORI ACCESSORIES**

MODELLO Type	BTMS	BTM10	BTM19	BTE 150	BTE 150	BTE 400	BTE 600	BTE 1000	BTE 1500	BTX 150	BTX 150	BTX 400	BTX 600	BTX 1000	BTX 1500	RTS1	RS1	R151 MED	R151 MAX	R4014	R4021
QUANTITÀ INTRODOTTA PER CICLO Quantity introduced per batch KG L	1,15/1,5 1-1,3	1,15/2,3 1-2	1,15/2,3 1-2	1,15/2,3 1-2	1,15/2,3 1-2	2,3/5,75 2-5	2,3/8 2-7	5,75/16 5-14	8/28 7-21	1,15/2,3 1-2	1,15/2,3 1-2	2,3/5,75 2-5	2,3/8 2-7	5,75/16 5-14	7-21	1,15/2,3 1-2	1,15/2,3 1-2	2,3/5,75 2-5	2,3/8 2-7	5,75/16 5-14	8/28 7-21
PROD. ORARIA L Hourly production L	6	10	10	15	15	40	60	100	150	15	15	40	60	100	150	15	15	40	60	100	150
PASTORIZZAZIONE CONSERVAZIONE L Pasteurization Conservation L	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 (30min)	5 (30min)	15 (35min)	15 (30min)	40 (70min)	40 (80min)
CREMA PASTICCERA L Custard Cream L	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 (30min)	5 (30min)	15 (35min)	15 (30min)	40 (70min)	40 (80min)
PASTOMANTECAZIONE L (con riscaldamento a 85° C) Pasta-freezing L (heating up to 85°C)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1 (20min)	1 (20min)	2 (20min)	4 (18min)	5 (20min)	7 (18min)
DIMENSIONI NETTE mm Net dimension mm D/W/H	570 x425 x491 x24	570 x425 x491 x24	720 x425 x550 x130	592 x425 x571 x24	592 x425 x594 x130	830 x425 x600 x130	830 x425 x600 x130	830 x425 x600 x130	942 x425 x671 x130	592 x425 x571 x24	592 x425 x594 x130	830 x425 x600 x130	830 x425 x600 x130	942 x425 x671 x130	942 x425 x671 x130	592 x425 x571 x24	702 x425 x594 x130	800 x425 x600 x130	850 x425 x600 x130	942 x425 x671 x130	942 x425 x671 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	550	650	650	1800	1800	5300	5800	8500	9000	1800	1800	5200	5800	8500	9100	2200	2200	7800	7800	8900	8900
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

PARTNER



POWERED BY



SPONSOR & TECHNICAL PARTNERS