



CREATIVE EVOLUTION

BATCH-FREEZERS WITH AUTOMATIC EXTRACTION AND INTEGRATED INVERTER TECHNOLOGY

MASTERGEL AD-HOC CONTROL
FULL ELECTRONIC SERIES



With these machines you have a great quantity of programs that you can personalize, sure to get always the best result. Dynamic proportions, accurate lines and shiny surfaces: the batch-freezers with automatic extraction by Staff Ice System introduce you "design" in its most elegant shape.

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

CREATIVEVOLUTION

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.



VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE BTX/BFX IN BREVE



BTX 150

BFX 400
BFX 600

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 sachante 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 soap blade in polyethylene. All parts in contacts with the mix or ice cream are in stainless steel and in nontoxic material; all are easily accessible and removable for cleaning.
- Cruscotto in posizione ergonomica. - Control panel ergonomically positioned.
- Controllo consistenza "Ad Hoc" per la produzione di gelati cremosi, compatti e sciolti. - "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 stress 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 cinghia. - 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 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 ovenun 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 ovenans.
- 1 programma agitazione. È indicato nel caso in cui si voglia: impastare, miscelare, lavare. - 1 mixing program. For mixing, whipping, washing.
- 7 Programmi marcatezione 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 (se possibile lavorare anche solo il 50% 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 50% of the maximum quantity).
- 40 programmi liberi. - 40 free programs
- 1 programma di marcatezione/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 marcatezione/raffreddamento/conservazione a temperatura. Permettono di scegliere la temperatura ideale. - 2 batch freezing/cooling/preserving programs with temperature control. It allows you to choose the ideal temperature.

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



In tutta la serie:
All the series:



HEATER
TECHNOLOGY



LOW NOISE



EASY CLEAN

BFX 1000
BFX 1500

MASTERGEL AD-HOC CONTROL FULL ELECTRONIC SERIES

- 1 programma calera; grazie a questa importante innovazione è possibile combinare sino a 5 diversi programmi
- 1 chaine program. Thanks to this important innovation it is possible to combine up to 5 different programs.
- Ogni programma di marcatezione può lavorare in modo semplice e automatico con parametri preimpostati.
- Each freezing program can work easily and automatically with preset parameters.
- L'operatore può intervenire durante i cicli anche in modo dinamico modificando la velocità dell'agitatore e la consistenza del prodotto finito che vuole ottenere e potrà memorizzare i nuovi parametri per i cicli successivi.
- The operator can change the cycles in progress dynamically by changing the stirrer speed or the consistency of the finished product he wants to achieve. He can save the new parameters for subsequent cycles.
- Display multilingue da 2,5 pollici con indicazioni visive alfanumeriche o grafiche dello stato di avanzamento del ciclo.
- Multi-language display 2.5 inches with visual, alphanumeric or graphic signals of the cycle in progress.
- Velocità agitatore variabile per lavorare gelati con differenti strutture (variazione di velocità agitatore con elevate performance).
- High performance speed regulator of the mixer to batch ice-cream with different textures.
- Porta di connessione al PC per configurazione parametri scheda - PC connection port to set the board parameters.
- Disponibile con condensazione ad aria, acqua o mista. - Available with air, water, or mixed cooling system.
- Pannello comandi frontale con icone di selezione rapida programmi gelato, sorbetto, granita. - Front control panel with favourite icons for a fast programs selection for ice-cream, sorbet and slush.
- Mensola di appoggio per qualsiasi tipo di contenitore, regolabile in profondità e in altezza. - Shelf for any type of container, adjustable height and depth
- Controllo temperatura con sistema PID (proporzionale integrale derivativo).
- Temperature regulation with PID (proportional integral derivative).
- Completa integrazione fra inverter ed elettronica. - Full integration between inverter and electronics.
- Segnalazione anomalie acustiche e visive. - Acoustic and visual malfunction indicators
- HACCP Hazard-Analysis and Critical Control Points. HACCP Hazard-Analysis and Critical Control Points
- Tutte le parti a contatto con la miscela o il gelato sono in acciaio inox e in materiale atossico facilmente accessibili e smontabili per la pulizia. - All parts in contact with the mix or the ice-cream are in stainless steel and in non-toxic material; all of them are easily accessible and removable for cleaning.
- Tutte le parti a contatto con la miscela o il gelato sono in acciaio inox e in materiale atossico facilmente accessibili e smontabili per la pulizia. - All parts in contact with the mix or the ice-cream are in stainless steel and in non-toxic material; all of them are easily accessible and removable for cleaning.
- Doccoetta di lavaggio (opzionale) - Hand shower (optional)
- Sciolo gelato magnetico smontabile - Magnetic and removable ice-cream slide
- Carrozzeria in acciaio inox - Stainless steel bodywork

SICUREZZA / SAFETY

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

RISPARMIO ENERGETICO / ENERGY SAVING

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

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 pasticcera, 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

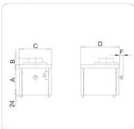
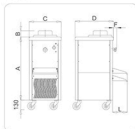
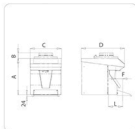
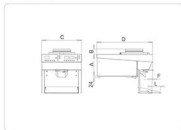
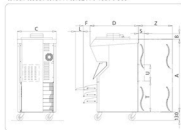
The real innovations produce long-lasting effects because they positively influence the future, just as the ones you can find in Staff Ice System's line, in comfort, safety and prestige field. The result? All the machines made by Staff Ice System are a focus standard in gelato/ice-cream, pastry and catering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

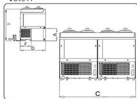
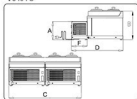
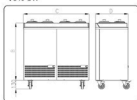
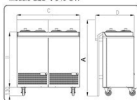
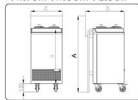
The Inverter technology, designed in collaboration with TOSHIBA, allows you to control density with unique features and, most of all, allows you to act directly on the

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**

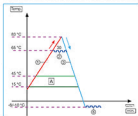
	A	B	C	D	F	G	L	S	T	Z
BTM 5/10	405	85	435	335	445					
BFM 10	385	85	435	335	445		300			
BTE150 / BTX150 / RT51	420	85	435	335	50					
BFE150 / BFX150 / R51 / BFX1 / R1	384	85	435	335	12					
BFE from 400 to 1500 / BFX from 400 to 1500 / R151 / R152 / R600 / P400 / P600	1120	85	600	744	102		130	910	476	
BFE 1000A / BFX1000A / BFE1500A / BFX1500A / P600A / R600A / R4014 / R4021	1120	85	600	744	102		130			525
RT151 / PT151	380	85	600	636			130			
V410V FS / V410C FS / V420C FS	281	400/300/300	435	335	215	880				
V410V FI / V410C FI / V420C FI	240	400/300/300	435	401	215	1380				
V410V / V410C / V420C FS con cassetto	370	130/100/100	554	703		1488				
V410V / V420C / V410C OW		400/300/300	435	435						
Modulo V410V / V420C / V410C OW GLS	1215	400/300/300	435	634						
V840C FS / V840C FI	290/540	300/300	390	435	215					
V840C OW		360	390	435						
Modulo V840C OW GLS	1215	360	1300	634						

TRATTAMENTI TERMICI HEATING TREATMENTS

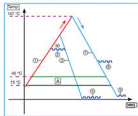
Ciclo tradizionale di produzione gelato
(pastorizzazione-maturazione-mantecazione)
Traditional ice cream production cycle
(pasteurization-aging-freezing)



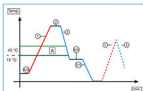
Ciclo combinato di produzione gelato
(pasta-mantecazione)
Combined ice cream production cycle (pasta-freezing) **Pastorizzazione - Pasteurization**



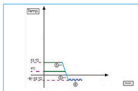
Multifunzione - Multifunction



Catena - Chain



Mantecazione - Batch freezing



1	2/8	3/7	4/9	5	6	A
Riscaldamento	Paste	Raffreddamento	Maturazione / Conservazione	Mantecazione	Controllo densità	Zona critica
Heating	Paste	Cooling	Aging / Conservation	Freezing	Density 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 pasteurizzatore 40/60 Litri.
Agitator for 40/60 Liters pasteurizer.



Agitatore pasteurizzatore 15 Litri.
Agitator for 15 Liters pasteurizer.



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



Arresto 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.



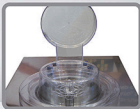
Ø vasca manifattore 32 cm
Ø batch freezer tank 32 cm



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
180x165x126



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

Dimensioni nette mm
Net dimensions mm
360 x 165 x 120



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

Altezza
Height
H170



Altezza
Height
H250



**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 STM BTX RT**

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



**CARRELLO / TROLLEY
Mod. V 410**

Dimensioni nette mm
Net dimensions mm
700x554x907
Peso netto kg
Net weight kg
kg 13

COPERCHI TRASPARENTI / TRANSPARENT COVER

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

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



COPERCHI VINTAGE / VINTAGE COVER

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

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



ACCESSORI ACCESSORIES

MODELLO Type	BTMS	STM10	BFM10	BFE 150	BFE 150	BFE 400	BFE 600	BFE 1000	BFE 1500	BTX 150	BFX 150	BFX 400	BFX 600	BFX 1000	BFX 1500	RTS1	RS1	R151 MED	R151 MAX	R4014	R4021	
QUANTITÀ INTRODotta PER CICLO Quantity introduced per batch KG L	1,8/13 1-1,3	1,8/23 1-2	1,8/23 1-2	1,8/23 1-2	1,8/23 1-2	2,3/35 2-5	2,3/8 2-7	5,75/16 5-14	8/24 7-21	1,8/23 1-2	1,8/23 1-2	2,3/35 2-5	2,3/8 2-7	5,75/16 5-14	8/24 7-21							
PROD. ORARIA L Hourly production L	6	10	10	15	15	40	60	100	150	15	15	40	60	100	150	15	15	40	60	100	150	
PASTORIZZAZIONE CONSERVAZIONE L Pasteurization Conservation L	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 (30 min)	5 (30 min)	15 (35 min)	15 (30 min)	40 (70 min)	40 (30 min)	
CREMA PASTICCERA L Custard Cream L	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 (30 min)	5 (30 min)	15 (35 min)	15 (30 min)	40 (70 min)	40 (30 min)	
PASTOMANTECAZIONE L (con riscaldamento a 85° C) Pasta-freezing L (heating up to 85° C)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1 (30 min)	1 (30 min)	2 (30 min)	4 (18 min)	5 (20 min)	7 (18 min)	
DIMENSIONI NETTE mm Net dimension mm D/W/H	570 x425 x491	570 x425 x491	720 x425 x491	592 x425 x491	592 x425 x491	820 x425 x491	820 x425 x491	850 x425 x491	942 x425 x491	592 x425 x491	592 x425 x491	820 x425 x491	820 x425 x491	850 x425 x491	942 x425 x491	592 x425 x491	592 x425 x491	702 x425 x491	850 x425 x491	850 x425 x491	942 x425 x491	942 x425 x491
PESO NETTO Kg Weight Kg	40	45	64	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