



HYBRID SERIES

HYBRIDSERIES

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.



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!



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



STAFF
ICE SYSTEM

**ENERGY
SAVING**

Inverter Technology Inside

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 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 multilingue da 2,5 pollici
Multi-language graphic display 2.5 inches

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

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

Programma per **servizio notturno**.
Night service program.

Controllo temperatura con sistema P.I.D.
(P)roporzionale (I)ntegrale (D)erivativo
PID temperature control system



Temperatura regolabile fino a 115° C (su richiesta)
Adjustable temperature up to 115° C (on request)

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

Pulsante di **sbrinamento 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.

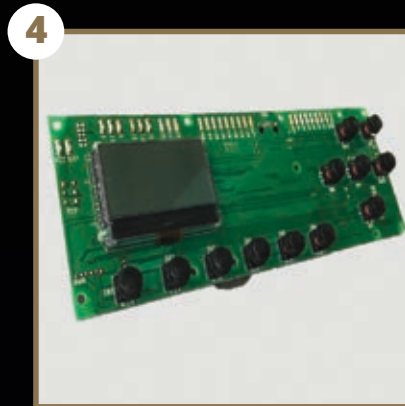
The Inverter technology, designed in collaboration with TOSHIBA, allows you to control temperature with unique features and, most of all, allows you to act directly on the

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.



SYSTEM OF CONTROL



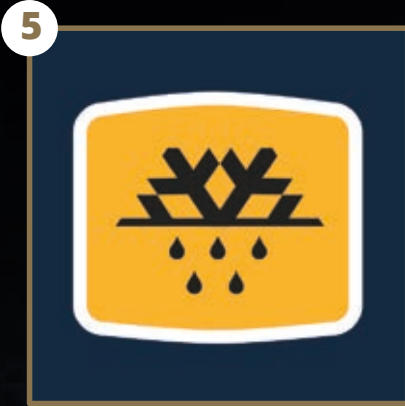


3/ Rubinetto a sfera con scarico frontale.
Frontal washing ball valve.

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

5/ Sbrinamento 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: gelatolice-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



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



SOUL

HYBRID SERIES

VANTAGGI ADVANTAGES

Il **format HYBRID** si può installare in locali di dimensioni ridotte poiché racchiude in se 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 got lab and cabinet all in one. It allows the personal and not professional employment if you use prepared product.

GELATO LIVE SHOW

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.

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.*

Temperature regolabili 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 VASCHE DA 2,5 o 5 L

(ottima visibilità)

A version with trays containing from 2,5lt to 5lt

(with a very good exposure)

VERSIONE NEUTRA (per ogni altro utilizzo)

A neutral version (useful for any other employment)

L'unità frigo può essere posizionata lateralmente o, se ci sono problemi di spazio, inferiormente.

The refrigerated unit can be placed aside or, if you need more space, below the machine.

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.

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 43° C.

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

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

Supporto o cassettera. *Support or drawer.*



HYBRID SERIES

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.
Programma di conservazione notturna. *Night preservation program.*
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.
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.
Micromagnetic device for stopping the mixer before opening the cover.
Display grafico multilingue 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 modulabili per milioni di possibili ricette PROGRAMMA CATENA.
Function can be modulated for millions of recipes CHAIN PROGRAM.
Rubinetto a filo del fondo della vasca. *Valve (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



HYBRID SERIES

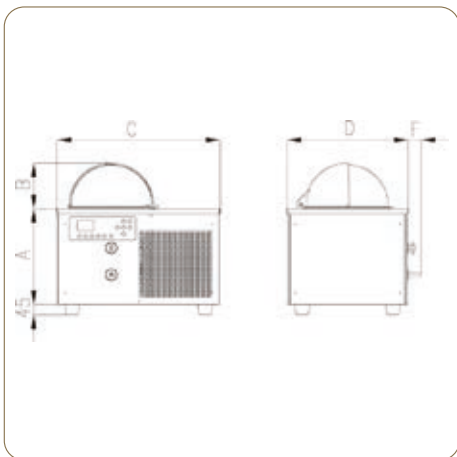
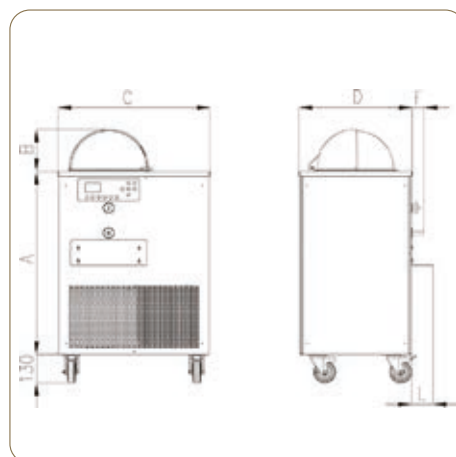
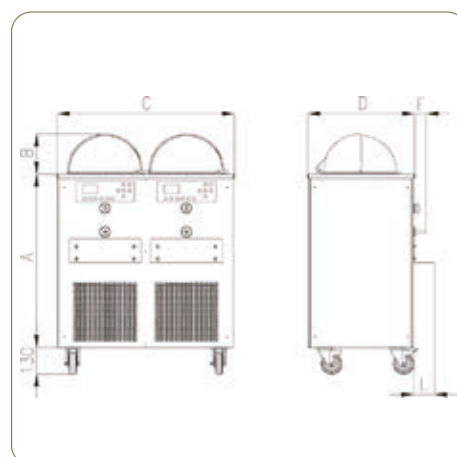
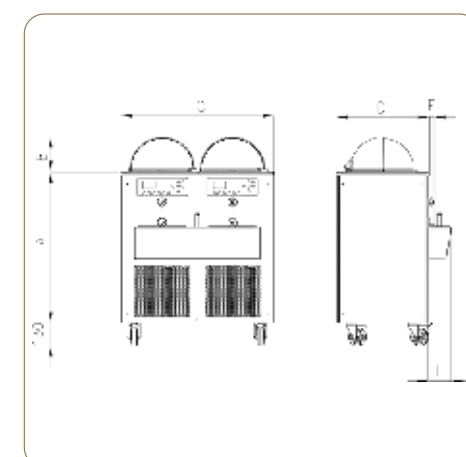
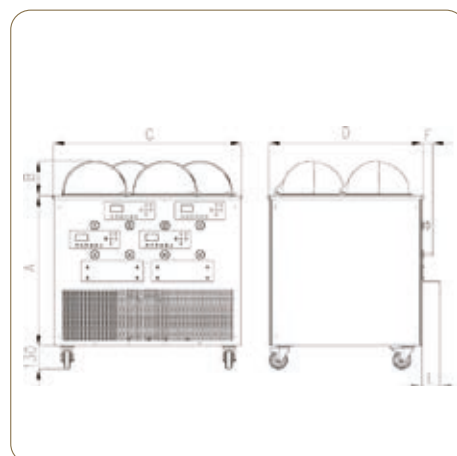
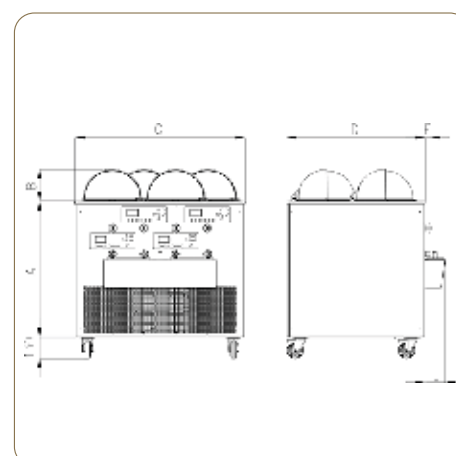
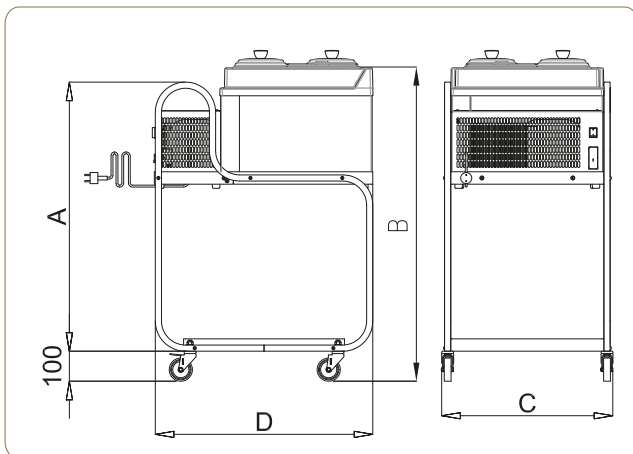
GLST1**GLS1****GLS2****GLS2 LX****GLS4****GLS4 LX**

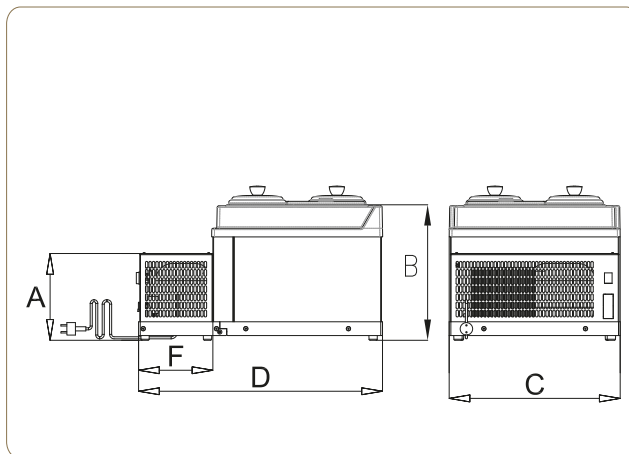
TABELLA DELLE MISURE
/ *TECHNICAL DATASHEET OF THE DIMENSIONS*

	A	B	C	D	F	G	L	S	T	Z
GLST 1	414	196	700	520	35					
GLS 1	850	196	700	520	35		100			
GLS 2	850	196	861	520	35		100			
GLS 4	850	196	1059	865	35		100			
GLS 2 LX	850	196	1059	520	35		130			
GLS 4 LX	850	196	1059	865	35		130			

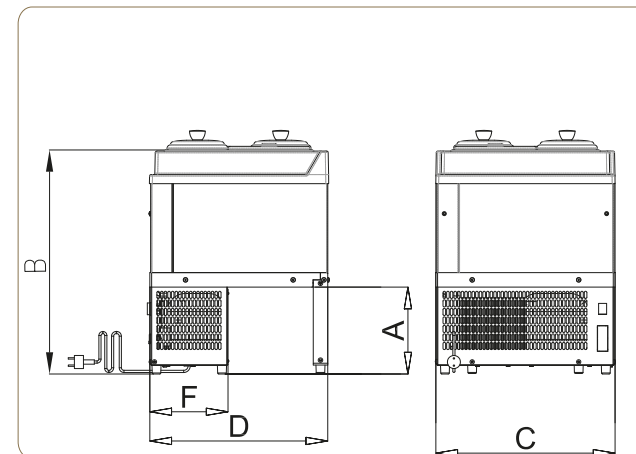
V410C FS / V420C FS Con carrello



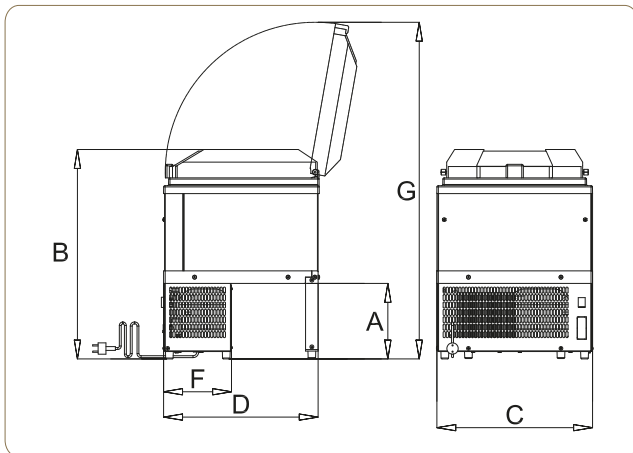
V410C FS / V420C FS



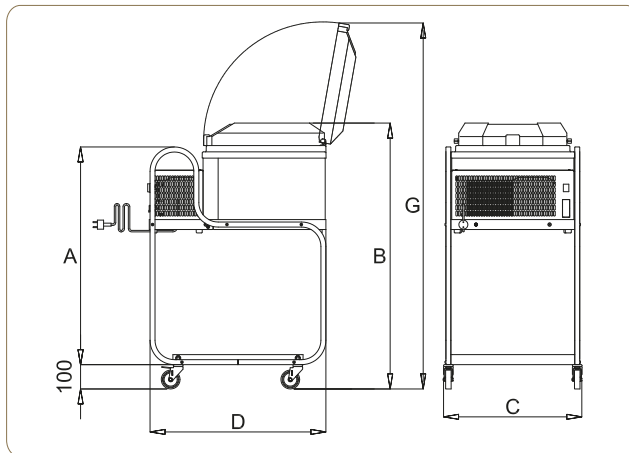
V410C FI / V420C FI



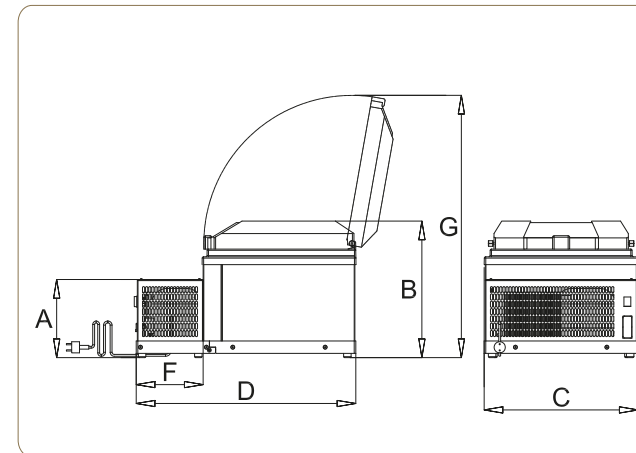
V410V FI



V410V FS Con carrello



V410V FS



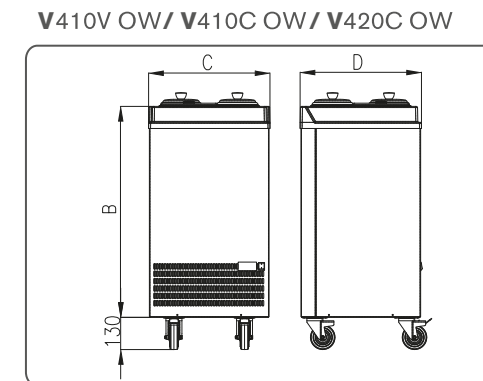
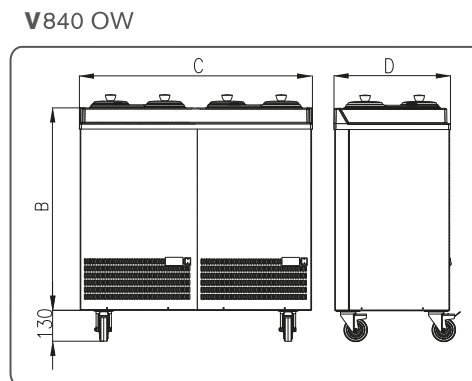
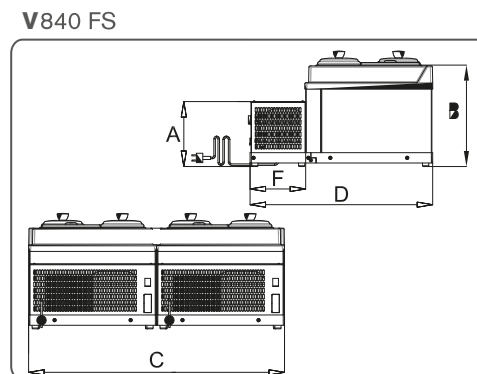
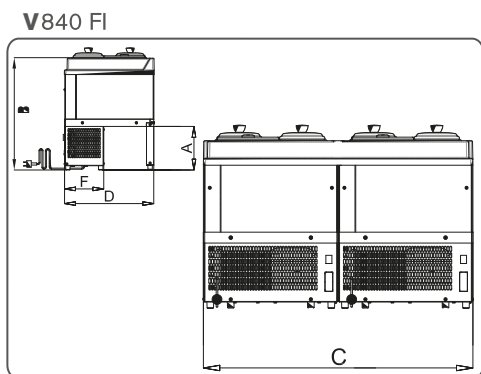


TABELLA DELLE MISURE / TECHNICAL DATA SHEET OF THE DIMENSIONS

	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		



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

Dimensioni nette mm
Net dimensions mm
180x165x126



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

Dimensioni nette mm
Net dimensions mm
360 x 165 x 120



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

Altezza
Height
H170

Altezza
Heigh
H250



**DOCCIA ESTERNA
FLEXIBLE SHOWER**



**PORTACONI
CONES DISPENSER**



**TENDA
TENT**

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**



**CARRELLO / TROLLEY
Mod. V 410**

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



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

Dimensioni nette mm
Net dimensions mm
420x470x605/665
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**

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 L <i>Quantity introduced per batch L</i>	4,6	4,6	4,6 x 2	4,6 x 2	4,6 x 4	4,6 x 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
QUANTITÀ PRODOTTA PER CICLO L <i>Quantity produced per cycle L</i>	6	6	6 x 2	6 x 2	6 x 4	6 x 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MAX PRODUZIONE ORARIA (kg) <i>Max hourly gelato produced (kg)</i>	12	12	12	12	12	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Voltaggio Standard <i>Voltage Standard</i> *Special voltage on request <i>*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 <i>Power W</i>	3500	3500	3500 x 2	3500 x 2	3500 x 4	3500 x 4	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200 x	200 x	200 x
DIMENSIONI L x W x H (mm) <i>Dimensions L x W x H (mm)</i>	700 520 414	700 520 850	861 520 850	861 520 850	1059 865 850	1059 865 850	495 706 430	495 405 660	495 495 1000	495 706 400	495 495 630	495 495 1000	495 706 420	495 495 660	495 495 1000	985 706 420	985 495 660	985 495 1000
PESO NETTO Kg <i>Weight Kg</i>	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) <i>Gross dimensions L x W x H (mm)</i>	800 675 820	800 716 1390	725 950 1360	725 950 1360	1159 1061 1390	1159 1061 1390	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PESO LORDO Kg <i>Gross weight Kg</i>	91	109	181	185	347	351 351	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

La Ditta si riserva il diritto di apportare
modifiche tecniche senza preavviso.
*The Company reserves the right
to make technical changes without notice.*

Le produzioni possono variare in funzione
delle temperature e dei prodotti impiegati.
*The production may vary in relation to the
temperatures and type of products.*

STAFF ICE SYSTEM dal 1959
Via Anna Frank, 8
47924 Rimini (RN) Italy

Contatti / Contacts
T. +39.0541.373250
F. +39.0541.371376

skype: staff1959
office@staff1959.com
www.staff1959.com

