



SWEET CARE

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

PASTORIZZATORI / 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.



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 90°C per le miscele a base cioccolato per esaltarne il gusto e l'aroma.

1 pasteurising 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 diffuse.

1 pasteurising 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 pasteurising 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/maturation program that keeps the 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 heating programs for recipes up to 95°C. Each free program can work easily and automatically with pre-set parameters.

- L'operatore può intervenire durante i cicli anche in modo dinamico modificando la velocità dell'agitatore, le temperature 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 Pasteurising programs are necessary to reduce the bacterial charge from the raw materials and keep very fresh products, without compromising the food organoleptic and nutritional features. Provide heating to the desired temperatures of 85 °C (High pasteurisation) or 65°C (Low pasteurisation), 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 now the ageing/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:
All the series:



MIXER
TECHNOLOGY

NEW SOUND

SOFT TOUCH

PASTOMIXER / TIMAX SERIES



P 600
water version

- Display multilingue da 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.*
- 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 mista.
- *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'aiuto 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 data.*
- 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 the 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 e visive.
- *Acoustic and visual malfunction indicators.*
- Cassetteria 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 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.*



P 600
air version

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
cioccolata a 90°C
*Chocolate base pasteurizing
at 90°C*



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 move 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 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 swivings 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 sbrinamento vasca per facilitare qualsiasi ripartenza dell'agitatore.

- Tank defrosting switch to make every agitate's restart easier.

- Rubinetto a filo del fondo della vasca

- Tap levelled at the bottom of tank.

PASTOMIXER / TIMAX 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.

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!

 **STAFF**
ICE SYSTEM 1959

AS YOUR HANDS

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, marmelato, 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

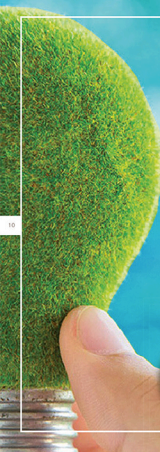
Gelato, Semifreddi, Torte, Granite, Pastorizzazione miscele, Crema pasticcera, Pasta choux, Gelatine, Confetture, Marmellate, Yogurt, Panna cotta, Mousse, Marshmallows, Nappage, Formaggi freschi, Besciamella, Riso per pasticceria, Risotto, Polenta, Salse, Ragù.

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.





10

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

Milioni di possibili
combinazioni
Millions of possible
combinations

Segnalazione anomalia
acustiche e visive
Acoustic and visual
anomaly check

Stampante opzionale
Optional Printer

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

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



Oltre 52 programmi
personalizzabili dall'utente
More than 52 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.

 **STAFF**
ICE SYSTEM 1959

SYSTEM OF CONTROL



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

Dimensioni nette mm
Net dimensions mm
180x165x126



**VASCETTA 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 BTM 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
700x554x967
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**



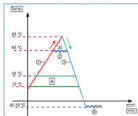
ACCESSORI ACCESSORIES

TRATTAMENTI TERMICI HEATING TREATMENTS

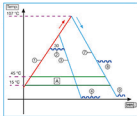
Ciclo tradizionale di produzione gelato
(pasterizzazione-maturazione-mantecazione)
Traditional ice cream production cycle
(pasteurization-aging-freezing)



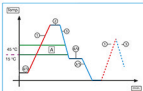
Ciclo combinato di produzione gelato
(pasta mantecazione)
Combined ice cream production cycle (paste-freezing)
Pasterizzazione - Pasteurization



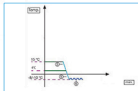
Multifunzione - Multifunction



Catena - Chain



Mantecazione - Batch freezing



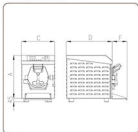
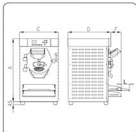
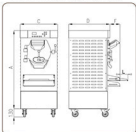
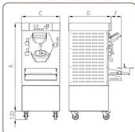
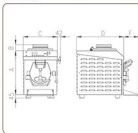
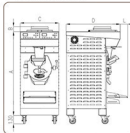
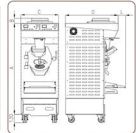
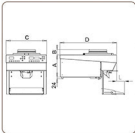
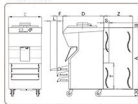
1	2/8	3/7	4/9	5	6	A
Riscaldamento	Pasta	Raffreddamento	Maturazione / Conservazione	Mantecazione	Controllo densità	Zona critica
Heating	Paste	Cooling	Aging / Conservation	Freezing	Density control	Critical zone
Overheating	Paste	Reheating	Maturazione / Conservazione	Solifazione	Controllo di densità	Zona critica
Heating	Paste	Soft	Soft / Nonoverheat	Softening	Überkühlung	Kritischer Bereich
Coolamento	Pasta	Softamento	Maturazione / Conservazione	Mantecazione	Controllo de densidad	Zona crítica

HEATING TREATMENTS

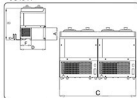
MODELLO Type	R151	R152	R400	R60	PT151	P400	P600	T000	V410V FS	V410V FI	V410V OW	V410C FS	V410C FI	V410C OW	V420C FS	V420C FI	V420C OW	V840C FS	V840C FI	V840C OW
PASTORIZAZIONE CONSERVAZIONE L Pasteurization Conservation L	15 (90min)	15 (90min)	40 (120min)	60 (90min)	15 (120min)	40 (120min)	60 (120min)	60	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CREMA PASTICCERA L Custard Cream L	15 (90 min)	15 (90min)	40 (120min)	60 (120min)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DIMENSIONI NETTE mm Net dimension mm D/W/H	850 x600 x402 +24	850 x600 x1205 +130	850 x600 x1205 +130	850 x600 x1205 +130	850 x600 x402 +24	850 x600 x1205 +130	850 x600 x1205 +130	850 x600 x1205 +130	910 x605 x420	495 x601 x465	495 x605 x464 +130	495 x700 x460	495 x605 x420	495 x605 x1000	700 x420 x420	495 x605 x616	495 x605 x620	700 x600 x620	495 x600 x620	495 x600 x1000
PESO NETTO Kg Weight Kg	110	138	176	230	110	145	242 (A) 227 (W)	176	4	34	34	34	34	34	34	34	34	68	68	68
POTENZA W Power W	3300	3300	5300	800	3300	3450	6500	1500	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200 x 2	200 x 2	200 x 2
TENSIONE STANDARD Standard voltage	230-0-1	230-0-1	400-50-3 + N	400-50-3 + N	230-0-1	400-50-3 + N	400-50-3 + N	230-0-1	230-0-1	230-0-1	230-0-1	230-0-1	230-0-1	230-0-1	230-0-1	230-0-1	230-0-1	230-0-1	230-0-1	230-0-1

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

SUMMARY TECHNICAL

HTE150 / HTX150**HTE / HTX 400 / 600****HSE / HSX 400 / 600 / 800 / 1000****HBE / HBX 400 / 600 / 800 / 1000****RHT2/15****RHS 15 / 40-60-80-100****RHB 15 / 40-60-80-100****PT151****P 400 / P 600****DIMENSIONI** DIMENSIONS

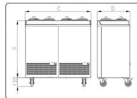
V840 FI



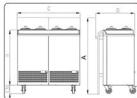
V840 FS



V840 OW



Modulo GLS V840 OW



V410V OW / V410C OW / V420C OW

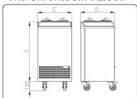
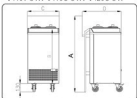
Modulo GLS
V410V OW / V410C OW / V420C OW

TABELLA DELLE MISURE / TECHNICAL DATA SHEET OF THE DIMENSIONS

	A	B	C	D	F	G	L	S	T
P400 / P600	1120	85	600	744	144		120	905	476
PT151	330	80	600	836	9		120		
V410V FS / V410V FS / V420C FS	351	409	495	706	215	840			
V410V FI / V410V FI / V420C FI	240	300/300/118	495	491	215	1062			
V410V FS / V410C FS / V420C FS con camello	870	300/300/118	554	700		1468			
HTE / HTX 150	566		424	607	182				
HBE / HBX 400-600-800-1.000	1377		600	663	182		120		
HSE / HSX 400-600-800-1.000	1257		600	663	182		120		
HTE / HTX 400-600	975		600	663	182		120		
RHT 2-15	566	85	424	607	182				
RHB 15-40 / 15-60 / 15-80 / 15-100	1440	85	600	836			115		
RHS 15-40 / 15-60 / 15-80 / 15-100	1190	85	600	836			115		
VB40 OW	902	983	495						
GLS VB40 OW	1215	983	1000	834					
VB40 FS / VB40 FI	200/240	300/630	983	495	215				
V410V / V410C / V420C OW GLS	1215	304/324/362	497	624					
V410V / V410C / V420C OW		304/324/362	495	495					

PARTNER



POWERED BY



PARTNER & POWERED