



30

**ALLIN**

MULTI-FUNCTION MACHINES  
WITH INTEGRATED CONTROL SYSTEM

**ROBOTCREAM  
& PASTOCREAM** SERIES



*RLine: the machine of your dreams, a model to follow. Each moment working with this extraordinary machine becomes a unique experience: working in total relax, enjoying step by step the recipe, sure to reach your goal. No other machine will be able to give you more than the multifunction, synonymous with excellence.*

## ROBOTCREAM & PASTOCREAM SERIES

## ALLIN

MACCHINE MULTIFUNZIONE  
MULTI-FUNCTION MACHINES WITH INTEGRATED CONTROL SYSTEM

**Linea R:** la macchina dei tuoi sogni, un modello da seguire per l'intero segmento. Ogni attimo passato al fianco di questa straordinaria macchina si trasforma in un'esperienza unica: lavorare rilassati, godendo passo dopo passo le fasi della ricetta, sicuri di arrivare a destinazione. Nessun'altra potrà darti di più della multifunzione per eccellenza.





## VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE R/RT IN BREVE

### TECNICHE COSTRUTTIVE / WORKSHOP TECHNIQUES

- Doppio coperchio per l'irrobustimento degli ingredienti con l'agitatore in movimento.  
- Double lid for adding ingredients while mixer is in use.
- Vasca di produzione verticale permette di controllare la trasformazione della miscela durante tutta la fase di lavoro.  
- Vertical tank allows you to check state of mixing throughout the entire production cycle.
- Agitatore con lama raschiante in polietilene (PE) a lunga durata. Tutte le parti a contatto con la miscela o il gelato sono in acciaio inox e in materiale atossico facilmente accessibili e smontabili per la pulizia.  
- Long-duration stirrer with rasp blade in polyethylene. All parts in contacts with the mix or ice-cream are in stainless steel and in nontoxic material; all are easily accessible and removable for cleaning.
- Cruscotto in posizione ergonomica. - Control panel ergonomically positioned.
- Coperchio trasparente permette di controllare la trasformazione della miscela durante tutta la fase di lavoro.  
- Transparent lid allows you to check the state of the mix throughout the whole production cycle.
- Pannello comandi frontale con icone di selezione rapida programmi miscelazione, pastorizzazione, raffreddamento, creme, ricette.  
- Front control panel with favourite icons for a fast selection of mixing, pasteurising, custard cream, cooling and recipes' programs.

In tutta la serie:  
All the series:



SERIES  
MODEL



LOW NOISE



SELF-CLEAN



**ROBOTCREAM  
& PASTOCREAM** SERIES

- Controllo temperatura con sistem **PID** (proporzionale integrale derivativo).  
*Temperature regulation with **PID** (proportional integral derivative).*
- Riscaldamento a secco di precisione con scheda elettronica per un preciso controllo della temperatura.  
*Dry heating with electronic card for a precision adjustment of the temperature.*
- Inverter con rampa di accelerazione agitatore per protezione della trasmissione da qualsiasi sforzo meccanico.  
*Inverter with acceleration ramp for the agitator to protect the transmission from any mechanical stress.*
- Pulsante di sbrinamento vasca per facilitare qualsiasi ripartenza dell'agitatore.  
*Tank defrosting switch to make every agitator's restart easier.*
- Funzione mezzo carico per lavorare anche quantità ridotte di creme  
*Half load function to work even with small quantities of cream mixes.*
- Rubinetto a filo del fondo della vasca  
*Tap levelled at the bottom of tank.*
- Griglia per pâte à bombe, mousse e semitreddi (opzionale)  
*Grid for pâte à bombe, mousse and "semifreddo" (optional)*
- Il computer di bordo include 52 programmi e funzioni modulabili per milioni di possibili ricette.  
*The board computer is provided with 52 adjustable programs and functions for millions of possible recipes.*
- 1 programma agitazione. È indicato nel caso in cui si voglia: impastare, miscelare, lavare.  
*1 mixing program. For mixing, blending, whipping, washing.*
- 1 programma di raffreddamento a tempo. Permette di scegliere la durata ideale del ciclo in rapporto al tempo  
*1 batch-freezing program with time control. It allows you to choose the ideal cycle according to time.*
- 2 programmi di raffreddamento / conservazione a temperatura. Permettono di scegliere la temperatura ideale

- 2 batch-freezing/preserving programs with temperature control. It allows you to choose the ideal temperature
- 7 programmi mantecazione con controllo di consistenza "Ad Hoc". Permettono di scegliere la consistenza ideale del gelato in rapporto al tipo di miscela dando la possibilità di inserire quantità minime e massime (è possibile lavorare anche solo il 30% della quantità massima). Esclusi i modelli RT151, R152, R400 e R600.  
*7 batch freezing programs with "Ad Hoc" density control. They allow you to choose the ideal ice-cream consistency, according to the used kind of mix, with the chance to insert min and max quantities (you can work also with only the 30% of the maximum quantity.) Except for the RT151, R152, R400 and R600 models.*
- 40 programmi liberi. Per la personalizzazione delle ricette ed il trattamento termico delle miscele sino a 115°C  
*40 free programs. For the customisation of the recipes and the thermal treatment of the mixes up to 115°C.*
- 1 programma catena. Grazie a questa importante innovazione è possibile combinare sino a 5 diversi programmi.  
*1 chain program. Thanks to this important innovation it is possible to combine up to 5 different programs.*
- Ogni programma libero può lavorare in modo semplice e automatico con parametri già preimpostati  
*Each free program can work easily and automatically with preset parameters.*
- L'operatore può intervenire durante i cicli anche in modo dinamico modificando la velocità dell'agitatore, le temperature di riscaldamento e raffreddamento e i tempi di cottura. Potrà memorizzare i nuovi parametri per i cicli successivi.  
*The operator can change the cycles in progress dynamically by changing the stirrer speed, the heating and freezing temperature and the cooking time. He can save the new parameters for the next cycles.*

- I programmi di pastorizzazione prevedono il riscaldamento fino alle temperature desiderate di 85°C (per la alta pastorizzazione) o 65°C (per la bassa pastorizzazione), gli eventuali tempi di sosta e il successivo raffreddamento fino alla temperatura di 4°C. Terminato l'intero ciclo il segnale acustico avvertirà che il processo è terminato. Inizia allora la fase di maturazione/conservazione che mantiene la miscela alla temperatura costante di 4°C. È inoltre possibile selezionare il funzionamento dell'agitatore in servizio continuo o alternato. Il ciclo è completamente automatico anche in caso di black-out.  
*The pasteurisation programs are made for: the favourite heating temperatures of the mix up to 85°C (high pasteurisation) or 65°C (low pasteurisation), the possible pause time and the following cooling down to 4°C. An acoustic signal informs you about the end of the whole cycle. The aging/preservation cycle starts now, it keeps the constant temperature of the mix at 4°C. The mixer can be used continuously or intermittently. The cycle works completely automatically even in case of black-out.*

## ROBOTCREAM & PASTOCREAM SERIES



RT 151

# VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE I/RT IN BREVE



R 4014  
R 4021

R 151 Med  
R 151 Max

- 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.
- Porta di connessione al PC per configurazione parametri scheda.
- PC connection port to set the board parameters.
- Completa integrazione fra inverter ed elettronica.
- Full integration between Inverter and electronics.
- Disponibile con versioni ad aria, acqua o miste
- Available with air, water, or mixed cooling system.

#### HACCP Hazard-Analysis and Critical Control Points.

#### HACCP Hazard-Analysis and Critical Control Points.

- Tutti i cicli di pastorizzazione e maturazione vengono memorizzati; con l'ausilio della stampante esterna (opzionale) è possibile trasferire i dati su carta.
- All the pasteurisation and maturing cycles are saved; with an external printer (optional) you can print all your dates.
- Tutte le parti a contatto con la miscela o il gelato sono in acciaio inox e in materiale atossico facilmente accessibili e smontabili per la pulizia.
- All parts in contact with the mix or the ice-cream are in stainless steel and in non-toxic material, easily accessible and removable for cleaning.
- Doccetta di lavaggio (opzionale)
- Hand shower (optional)
- Segnalazione anomalie acustiche e visive
- Acoustic and visual malfunction indicators
- Carrozzeria in acciaio inox
- Stainless steel bodywork

In tutta la serie:

All the series:



INVERTER  
TECHNOLOGY

LOW NOISE

EASY CLEAN

**ROBOTCREAM  
& PASTOCREAM** SERIES



#### 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.



RT 151



R 600

R 400

R 152



## ROBOTCREAM & PASTOCREAM 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 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

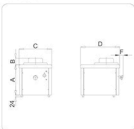
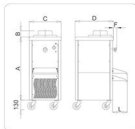
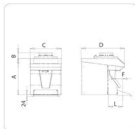
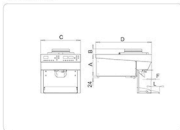
*The real innovations produce long-lasting effects because they positively influence the future, just as the ones you can find in Staff Ice System's line, in comfort, safety and prestige field. The result? All the machines made by Staff Ice System are a focus standard in gelato/ice-cream, pastry and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

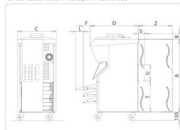
*overrun, by adjusting the agitator's speed to have gelato/ice cream and semifreddo with different volumes. Moreover, it preserves the mechanical transmission and optimises the electric motor's power consumption. Easy to use in its standard functions, every machine by "Staff" represents a huge resource 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.*

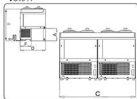
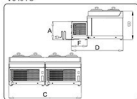
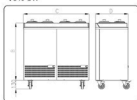
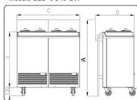
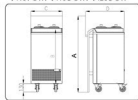
SYSTEM OF CONTROL

 **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**

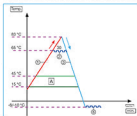
	A	B	C	D	F	G	L	S	T	Z
BTM 5/10	405	85	435	335	445					
BFM 10	385	85	435	335	445		300			
BTE150 / BTX150 / RT51	420	85	435	335	50					
BFE150 / BFX150 / R51 / BFX1 / R1	384	85	435	335	12					
BFE from 400 to 1500 / BFX from 400 to 1500 / R151 / R152 / R600 / P400 / P600	1120	85	600	744	102		130	910	476	
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	400/393/385	435	335	215	880				
V410V FI / V410C FI / V420C FI	240	400/393/385	435	401	215	1382				
V410V / V410C / V420C FS con cassetto	370	130/130/130	554	753		1488				
V410V / V420C / V410C OW		400/393/385	435	435						
Modulo V410V / V420C / V410C OW GLS	1215	400/393/385	435	634						
V840C FS / V840C FI	190/140	100/100	360	435	215					
V840C OW		360	360	435						
Modulo V840C OW GLS	1215	360	1300	634						

# TRATTAMENTI TERMICI HEATING TREATMENTS

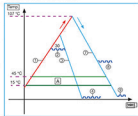
Ciclo tradizionale di produzione gelato  
(pastorizzazione-maturazione-mantecazione)  
Traditional ice cream production cycle  
(pasteurization-aging-freezing)



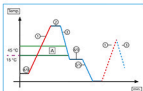
Ciclo combinato di produzione gelato  
(pasta-mantecazione)  
Combined ice cream production cycle (pasta-freezing) **Pastorizzazione - Pasteurization**



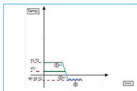
Multifunzione - Multifunction



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



**Agitatore pastorizzatore 15 Litri.**  
*Agitator for 15 Liters pasteurizer.*



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



**Arresto agitatore gestito con centralina di sicurezza certificata.**  
*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.*



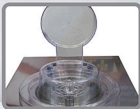
**Ø vasca marcatore 32 cm**  
**Ø batch freezer tank 32 cm**



**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 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  
180x165x120



**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 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  
706x554x967  
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





MODELLO Type	BTMS	BTM10	BTM10	BTE 150	BTE 150	BTE 400	BTE 600	BTE 1000	BTE 1500	BTX 150	BFX 150	BFX 400	BFX 600	BFX 1000	BFX 1500	RTS1	RS1	R151 MED	R151 MAX	RA01-4	RA021
<b>QUANTITÀ INTRODOTTA PER CICLO</b> Quantity introduced per batch <b>KG</b> <b>L</b>	1,8/1,5	1,8/2,3	1,8/2,3	1,8/2,3	1,8/2,3	2,3/5,75	2,3/8	5,75/16	8/24	1,8/2,3	1,8/2,3	2,3/5,75	2,3/8	5,75/16	8/24	1,8/2,3	1,8/2,3	2,3/5,75	2,3/8	5,75/16	8/24
	1-3	1-2	1-2	1-2	1-2	2-5	2-7	5-14	7-21	1-2	1-2	2-5	2-7	5-14	7-21	1-2	1-2	2-5	2-7	5-14	7-21
<b>PROD. ORARIA L</b> Hourly production L	6	10	10	15	15	40	60	100	150	15	15	40	60	100	150	15	15	40	60	100	150
<b>PASTORIZZAZIONE CONSERVAZIONE L</b> Pasteurization Conservation L	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 (30 min)	5 (30 min)	15 (35 min)	15 (30 min)	40 (30 min)	40 (30 min)
<b>CREMA PASTICCERA L</b> Custard Cream L	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 (30 min)	5 (30 min)	15 (35 min)	15 (30 min)	40 (30 min)	40 (30 min)
<b>PASTOMANTECAZIONE L</b> (con riscaldamento a 85° C) Pasta-freezing L (heating up to 85° C)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1 (20 min)	1 (20 min)	2 (20 min)	4 (18 min)	5 (20 min)	7 (20 min)
																2 (35 min)	2 (35 min)	5 (30 min)	7 (28 min)	14 (30 min)	21 (28 min)
<b>DIMENSIONI NETTE mm</b> Net dimension mm <i>D/W/H</i>	570 x425 x491 x24	570 x425 x491 x24	570 x425 x491 x24	592 x425 x571 x24	592 x425 x571 x24	850 x600 x1205 x130	850 x600 x1205 x130	850 x600 x1205 x130	850 x600 x1205 x130	942 x600 x1205 x24	942 x600 x1205 x24	942 x600 x1205 x130	942 x600 x1205 x130	942 x600 x1205 x130	942 x600 x1205 x130	942 x600 x1205 x130	942 x600 x1205 x24	942 x600 x1205 x130	942 x600 x1205 x130	942 x600 x1205 x130	942 x600 x1205 x130
<b>PESO NETTO Kg</b> Weight Kg	40	45	66	58	69	180	207	320	325	58	69	180	207	320	325	58	71	176	215	340	345
<b>POTENZA W</b> Power W	550	650	650	1800	1800	5300	5800	8500	9000	1800	1800	5300	5800	8500	9100	2200	2200	7800	7800	8900	8900
<b>TENSIONE STANDARD</b> 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

MODELLO Type	RT151	R152	R400	R600	PT151	P400	P600	T600	V410V FS	V410V FI	V410V OW	V410C FS	V410C FI	V410C OW	V420C FS	V420C FI	V420C OW	V440C FS	V440C FI	V440C OW
<b>PASTORIZAZIONE CONSERVAZIONE L</b> Pasteurization Conservation L	15 (90min)	15 (30min)	40 (20min)	60 (90min)	15 (120min)	40 (120min)	60 (120min)	60	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>CREMA PASTICCERA L</b> Custard Cream L	15 (90 min)	15 (30min)	40 (20min)	60 (120min)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>DIMENSIONI NETTE mm</b> Net dimension mm D/W/H	850 x400 x432 x24	850 x400 x1285 x130	850 x400 x1285 x130	850 x400 x1285 x130	850 x400 x432 x24	850 x400 x1285 x130	850 x400 x1285 x130	850 x400 x130	706 x485 x439	492 x401 x485	495 x485 x484 x130	495 x706 x480	495 x495 x670	495 x495 x1000	396 x495 x439	495 x495 x616	495 x495 x682	396 x490 x620	495 x490 x620	495 x690 x1000
<b>PESO NETTO Kg</b> Weight Kg	110	138	176	230	110	145	242 (A) 227 (W)	176	34	34	34	34	34	34	34	34	34	68	68	68
<b>POTENZA W</b> Power W	3300	3300	5300	8000	3300	3450	6500	1500	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200 x 2	200 x 2	200 x 2
<b>TENSIONE STANDARD</b> Standard voltage	230-50-1	230-50-1	400-50-3 + N	400-50-3 + N	230-50-1	400-50-3 + N	400-50-3 + N	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1

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

## SUMMARY TECHNICAL

PARTNER



POWERED BY



SPONSOR & TECHNICAL PARTNERS