



**MODULARCONCEPT**

YOUR GELATO SPACE

**MC** SERIES



## MODULARCONCEPT

YOUR GELATO SPACE

Modular Concept è la nuova soluzione per gelaterie studiata da Staff Ice System e si suddivide in tre categorie: **Counter & Display**, **Gelato Live Show** e **Hybrid**. La linea garantisce il top della qualità come in tutte le macchine di casa "Staff", aggiungendo il vantaggio della modularità che permette di soddisfare le esigenze dalla piccola gelateria ai grandi spazi all'interno delle food court dei centri commerciali. Un'esperienza tutta da vivere e da gustare!

*A conservation concept that introduces a new generation of machines, more advanced than ever! We have redefined the performance and established the look of the future, creating a symbol of elegance and comfort, perfectly balanced.*



MC SERIES

# COUNTER & DISPLAY

MODULAR GELATO/ICE CREAM SHOP

Preparatevi ad essere al centro dell'attenzione. Superfici ben definite e linee tese. Atletica, senza tempo, unica nel suo genere.

*Be ready to be at the centre of the attention. Well-defined surfaces and stretched lines. Athletic, timeless, unique in its kind.*

## VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE COUNTER & DISPLAY IN BREVE

**Termostato elettronico.**

*Electronic thermostat.*

**Temperature regolabili positive e negative.**

*Adjustable temperature positive and negative.*

**Permette di ottimizzare al meglio gli spazi.**

*It let you optimise the space you have.*

**Accesso al gelato facilitato.**

*Easy access to take out the ice cream.*

**Il coperchio può essere ruotato su tutti e quattro i lati, per un più comodo accesso.**

*Lid can be rotated to each of the 4 sides, for a more comfortable use.*

**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 VASCHETTA 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).*

MC SERIES

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.*

**Carrollabile per facilitare il servizio ai tavoli.**

*Trolley available makes table service easier.*

**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.*

**Inseribile in aerodamenti su misura.**

*Drop-in.*

**Solido sostegno vaschetta**

*Resistant tank's support.*

**Ideale per le aziende alimentari e le gelaterie che producono il gelato per ristorazione.**

*Perfect for food industries and ice cream parlours that produce ice cream for catering.*



**MC SERIES**

## GELATO LIVESHOW

FRESH ICE CREAM

Ideato per conservare e servire il gelato direttamente dal mantecatore. Dinamiche destinate a lasciare il segno. Grazie alla potenza e all'efficienza dei mantecatori da 15lt/h. Progettata per generare ed erogare potenza, tenendo sotto controllo i consumi. Prestazioni di alto livello, in grado di adattarsi al vostro stile.

*Designed to preserve and serve the ice-cream directly from the batch-freezer. Dynamic, born to leave its mark, thanks to the power and the efficiency of the 15L/h batch-freezers. Designed to produce and supply power, always monitoring the consumptions. High level performances, able to adapt to your style.*

MC SERIES

# VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE GELATO LIVE SHOW IN BREVE

**Il format GLS** si può installare in locali di dimensioni ridotte poiché racchiude in sé laboratorio e vetrina. Permette l'impiego di personale non specializzato qualora si utilizzino prodotti pronti.

*The GLS 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 manufaccitore.

*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 VASCHETTE 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: granita, sorbetti, gelati alla frutta ed al latte, yogurt, macedonie, bevande.

*You can preserve different processes: granita/lush, sorbets, fruit and milk gelato/ice-creams, yoghurts, fruit salads, drinks.*

Rilascio del gelato si possono impostare differenti temperature per consentire la corretta spalmabilità 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.

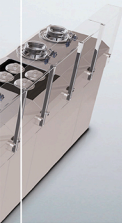
*Less labour cost: thanks to the static cooling system (there are no fans).*

Impianto frigorifero di grande potenza (tropicalizzato) fino a 43°C.

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

Solido sostegno vaschetta. Resistente tirino support

Supporto o cassottina. *Support or drawer.*



MC SERIES

## 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.*

MC 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, 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

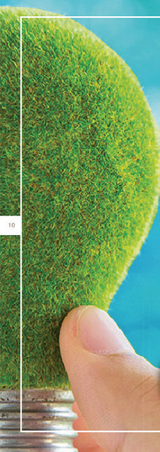
Gelato, Semifreddi, Torte, Granite, Pastorizzazione miscele, Crema pasticcera, Pasta choux, Gelatine, Confetture, Marmellate, Yogurt, Panna cotta, Mousse, Marshmallows, Nappage, Formaggi freschi, Besciamella, Riso per pasticceria, Risotto, Polenta, Salse, Ragù.

## 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.*





**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 Integrata Derivativa)  
PID temperature control system

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

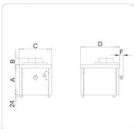
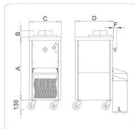
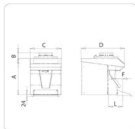
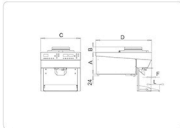
*The real innovations produce long-lasting effects because they positively influence the future, just as the ones you can find in Staff Ice System's line, in comfort, safety and prestige field. The result? All the machines made by Staff Ice System are a focus standard in gelato/ice-cream, pastry and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

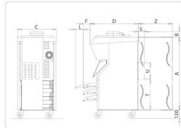
*overrun, by adjusting the agitator's speed to have gelato/ice cream and semifreddo with different volumes. Moreover, it preserves the mechanical transmission and optimises the electric motor's power consumption. Easy to use in its standard functions, every machine by "Staff" represents a huge resource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

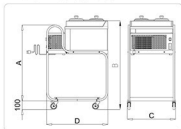
SYSTEM OF CONTROL

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

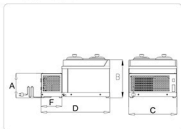
**BFE400 / BFE600 / BFE1000 / BFE1500 / R152**  
**BFX400 / BFX600 / BFX1000 / BFX1500 / R151 MEDIMAX**  
**R400 / R600 / R4014 / R4021 / P400 / P600**



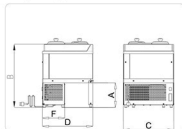
V410C FS / V420C FS Con carrello



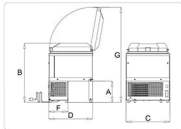
V410C FS / V420C FS



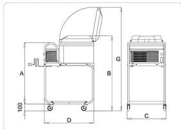
V410C FI / V420C FI



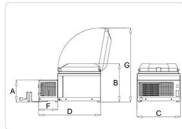
V410V FI

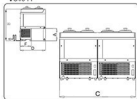
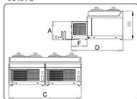
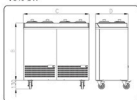
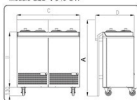
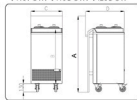


V410V FS Con carrello



V410V FS



**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**

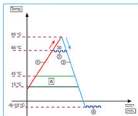
	A	B	C	D	F	G	L	S	T	Z
BTM 5/10	435	85	435	320	445					
BFM 10	365	85	435	320	445		300			
BTE150 / BTX150 / RT51	420	85	435	305	50					
BFE150 / BFX150 / R51 / BFX1 / R1	384	85	435	305	12					
BFE from 400 to 1500 / BFX from 400 to 1500 / R151 / R152 / R600 / P400 / P600	1120	85	600	744	100		130	910	476	
BFE 1000A / BFX1000A / BFE1500A / BFX1500A / P600A / R600A / R4014 / R4021	1120	85	600	744	100		130			525
RT151 / PT151	380	85	600	606			130			
V410V FS / V410C FS / V420C FS	281	400/300/261	435	306	215	860				
V410V FI / V410C FI / V420C FI	240	400/300/261	435	461	215	1060				
V410V / V410C / V420C FS con cannello	370	130/100/100	554	703		1468				
V410V / V420C / V410C OW		460/504/360	435	435						
Modulo V410V / V420C / V410C OW GLS	1215	400/300/360	435	624						
V840C FS / V840C FI	200/540	1040/100	960	435	215					
V840C OW		960	960	435						
Modulo V840C OW GLS	1215	960	1000	624						

# TRATTAMENTI TERMICI HEATING TREATMENTS

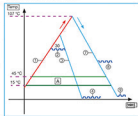
Ciclo tradizionale di produzione gelato  
(pastorizzazione-maturazione-mantecazione)  
Traditional ice cream production cycle  
(pasteurization-aging-freezing)



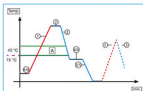
Ciclo combinato di produzione gelato  
(pasta-mantecazione)  
Combined ice cream production cycle (pasta-freezing)  
Pastorizzazione - Pasteurization



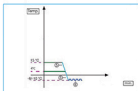
Multifunzione - Multifunction



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



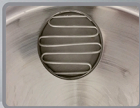
Cruscotto in posizione ergonomica.  
Ergonomic dashboard.



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 mantecatore 32 cm  
Ø batch freezer tank 32 cm



Pannello comandi con timer: permette di regolare la durata ideale del ciclo in rapporto al tipo di miscela.  
Command panel with timer allows the user to set the real length of the batch freezer in relation to the type of mix.



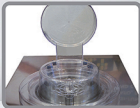
Valvola a farfalla in acciaio inossidabile (solo modello RHT2/15).  
Butterfly valve in stainless steel (only model RHT2/15).

DETTAGLI HIGHLIGHT





**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.*

**DETTAGLI** HIGHLIGHT



**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  
High  
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**



**CARRELLO / TROLLEY  
Mod. V 410**

**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**



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. m<sup>3</sup> 0,28

Dimensioni nette mm

Net dimensions mm

700x554x967

Peso netto kg

Net weight kg

kg 13



**PORTASTECCHI  
ICE CREAM STICK SUPPORTS**

**ACCESSORI ACCESSORIES**

PARTNER



POWERED BY



SPONSOR & TECHNICAL PARTNERS