

FRIENDLYEVOLUTION

ELECTRO-MECHANICAL BATCH-FREEZERS WITH AUTOMATIC EXTRACTION



MASTERGEL TIME CONTROL
ELECTRO-MECHANICAL SERIES



Non importa in quale parte del mondo tu sia, i nostri mantecatori elettromeccanici sono stati studiati per non lasciarti mai solo. La grande affidabilità che li contraddistingue deriva da una ricerca continua di innovazione e grande cura dei dettagli: due aspetti che consideriamo indispensabili per creare una perfetta interazione tra la tecnologia avanzata e la sua implementazione nel design.

No matter where you are around the world, our electro-mechanical batch-freezers have been designed never to leave you alone. The great reliability is their main feature, and it comes from the constant search for innovation and care for details: two features that we consider necessary to create a perfect integration between high technology and design.

**MASTERGEL TIME CONTROL
ELECTRO-MECHANICAL SERIES**

FRIENDLYEVOLUTION

MANTECATORI AD ESTRAZIONE AUTOMATICA E CONTROLLO TEMPO
ELECTRO-MECHANICAL BATCH-FREEZERS WITH AUTOMATIC EXTRACTION AND TIME CONTROL



VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE BTE/BFE IN BREVE



TECNICHE COSTRUTTIVE / WORKSHOP TECHNIQUES

- Micro magnetico per l'arresto dell'agitatore all'apertura del coperchio.
- Micromagnetic device for stopping the mixer before opening the cover.
- Doppio coperchio per l'inserimento di ingredienti con l'agitatore in movimento.
- Double cover for adding ingredients while the mixer is working.
- 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.
- Agitatore a 3 velocità: per lavorare anche quantità ridotte di miscela con una struttura sempre ottimale e facilitare le operazioni di estrazione e di pulizia.
- Agitator with three speeds: to batch also small quantities of mix with an always optimal structure and make the extraction and cleaning operations easier.
- Trasmissione meccanica gestita da rampa di accelerazione per evitare stress agli ingranaggi ad ogni avvio.
- Inverter with acceleration ramp for the agitator to protect the transmission from any mechanical stress.
- Trasmissione diretta con riduttori lubrificati a vita.
- Direct transmission with gear bores lubricated for life.
- Tappetino antiscivolo vaschetta.
- Tank's non-slip carpet.
- Pulsante di sbrinamento vasca per facilitare qualsiasi ripartenza dell'agitatore.
- Tank defrosting switch to make every agitator's restart easier.
- Possibilità di attivare il raffreddamento anche durante l'estrazione.
- Possibility to activate the freezing cycle even during the extraction.
- Disponibile con versioni ad aria, acqua, miste e remote.
- Available with air, water, mixed and remote cooling system.

In tutta la serie:

All the series:



INVERTER
TECHNOLOGY



LOW NOISE



EASY CLEAN

MASTERGEL TIME CONTROL
ELECTRO-MECHANICAL SERIES

ERGONOMIA / ERGONOMICS

- Pannello comandi frontale con pulsanti e icone di riferimento. - Front control panel with reference switches and icons.
- 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

- Tutte le parti a contatto con la miscela o il gelato sono in acciaio inox e in materiale atossico facilmente accessibili e smontabili per la pulizia. - All parts in contact with the mix or the ice-cream are in stainless steel and in non-toxic material; all of them are easily accessible and removable for cleaning.
- Doccetta di lavaggio (opzionale) - Hand shower (optional)
- Scivolo gelato magnetico smontabile - Magnetic and removable ice-cream slide
- Carrozzeria in acciaio inox - Stainless steel bodywork

SICUREZZA / SAFETY

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

RISPARMIO ENERGETICO / ENERGY SAVING

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



BFE 400
BFE 600

BFE 1000
BFE 1500

MASTERGEL TIME CONTROL ELECTRO-MECHANICAL 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

Temperatura regolabile fino a 115° C
Adjustable temperature up to 115°C

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

Porta di connessione al PC per configurazione parametri scheda
Board configuration parameters by PC connection port

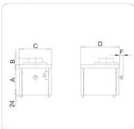
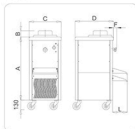
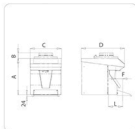
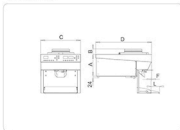
The real innovations produce long-lasting effects because they positively influence the future, just as the ones you can find in Staff Ice System's line, in comfort, safety and prestige field. The result? All the machines made by Staff Ice System are a focus standard in gelato/ice-cream, pastry and catering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

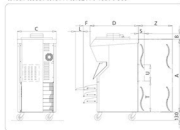
overrun, by adjusting the agitator's speed to have gelato/ice cream and semifreddo with different volumes. Moreover, it preserves the mechanical transmission and optimises the electric motor's power consumption. Easy to use in its standard functions, every machine by "Staff" represents a huge resource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

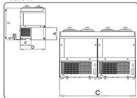
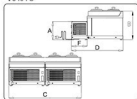
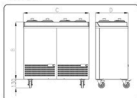
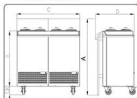
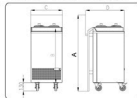
SYSTEM OF CONTROL

 **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**

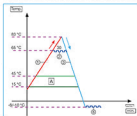
	A	B	C	D	F	G	L	S	T	Z
BTM 5/10	405	85	435	335	445					
BFM 10	385	85	435	335	445		300			
BTE150 / BTX150 / RT51	420	85	435	335	50					
BFE150 / BFX150 / R51 / BFX1 / R1	384	85	435	335	12					
BFE from 400 to 1500 / BFX from 400 to 1500 / R151 / R152 / R600 / P400 / P600	1120	85	600	744	102		130	910	476	
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	436	336	215	880				
V410V FI / V410C FI / V420C FI	240	400/393/385	436	401	215	1382				
V410V / V410C / V420C FS con cassetto	370	130/130/130	554	753		1488				
V410V / V420C / V410C OW		400/393/385	436	436						
Modulo V410V / V420C / V410C OW GLS	1215	400/393/385	437	634						
V840C FS / V840C FI	190/140	100/100	360	435	215					
V840C OW		360	360	435						
Modulo V840C OW GLS	1215	360	1000	634						

TRATTAMENTI TERMICI HEATING TREATMENTS

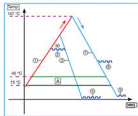
Ciclo tradizionale di produzione gelato
(pastorizzazione-maturazione-mantecazione)
Traditional ice cream production cycle
(pasteurization-aging-freezing)



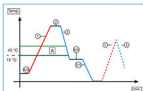
Ciclo combinato di produzione gelato
(pasta-mantecazione)
Combined ice cream production cycle (pasta-freezing) **Pastorizzazione - Pasteurization**



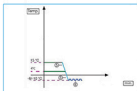
Multifunzione - Multifunction



Catena - Chain



Mantecazione - Batch freezing



1	2/3	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



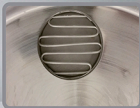
Cruscotto in posizione ergonomica.
Ergonomic dashboard.



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 ideal length of the batch freezer in relation to the type of mix.

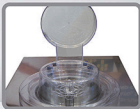


Valvola a farfalla in acciaio inossidabile (solo modello RHT2/15).
Butterfly valve in stainless steel (only model RHT2/15).

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.



**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



**CARRELLO / TROLLEY
Mod. V 410**

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



**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
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

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**



**PORTASTECCHI
ICE CREAM STICK SUPPORTS**

ACCESSORI ACCESSORIES

MODELLO Type	BTM5	BTM10	BFM10	BTE 150	BFE 150	BFE 400	BFE 600	BFE 1000	BFE 1500	BTX 150	BFX 150	BFX 400	BFX 600	BFX 1000	BFX 1500	RT51	R51	R151 MED	R151 MAX	R4014	R4021
QUANTITÀ INTRODOLTA PER CICLO Quantity introduced per batch KG L	1,15/1,15	1,15/2,3	1,15/2,3	1,15/2,3	1,15/2,3	2,3/5,75	2,3/8	5,75/16	8/24	1,15/2,3	1,15/2,3	2,3/5,75	2,3/8	5,75/16	8/24	1,15/2,3	1,15/2,3	2,3/5,75	2,3/8	5,75/16	8/24
PROD. ORARIA L Hourly production L	6	10	10	15	15	35	60	100	150	15	15	35	60	100	150	15	15	35	60	100	150
PASTORIZZAZIONE CONSERVAZIONE L Pasteurization Conservation L	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	5 (50 min)	5 (50 min)	15 (55 min)	15 (50 min)	40 (70 min)	40 (80 min)
CREMA PASTICCERA L Custard Cream L	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	5 (50 min)	5 (50 min)	15 (55 min)	15 (50 min)	40 (70 min)	40 (80 min)
PASTOMANTECAZIONE L (con riscaldamento a 85° C) Pasto-freezing L (heating up to 85° C)	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	1 (20 min)	1 (20 min)	2 (20 min)	4 (18 min)	5 (20 min)	7 (18 min)
DIMENSIONI NETTE mm Net dimension mm L/P/H	435 x570 x491 +24	435 x570 x491 +24	435 x710 x590 +130	435 x592 x571 +24	435 x592 x444 +130	600 x850 x1205 +130	600 x850 x1205 +130	600 x942 x1205 +130	600 x942 x1205 +130	435 x592 x571 +24	435 x592 x444 +130	600 x850 x1205 +130	600 x850 x1205 +130	600 x942 x1205 +130	600 x942 x1205 +130	435 x592 x571 +24	435 x702 x544 +130	600 x850 x1205 +130	600 x850 x1205 +130	600 x942 x1205 +130	600 x942 x1205 +130
PESO NETTO Kg Weight Kg	40	45	66	58	69	180	207	300 (W) 320 (A)	305 (W) 315 (A)	58	69	180	207	300	305	58	71	185	215	340	305
POTENZA W Power W	700	1100	1100	2000	2000	4000	5800	7500	11000	2000	2000	4000	5800	7500	11000	2000	2000	4800	6000	7500	11000
TENSIONE STANDARD Standard voltage	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	230-50-1	230-50-1	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	230-50-1	230-50-1	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N

LE PRODUZIONI POSSONO VARIARE IN FUNZIONE DELLE TEMPERATURE E DEI PRODOTTI IMPIEGATI

SCHEDA TECNICA RIASSUNTIVA

PARTNER



POWERED BY



SPONSOR & TECHNICAL PARTNERS