



STAFF Ice System sponsor ufficiale
Nazionale Italiana Cuochi

STAFF Ice System official sponsor
of the Italian National Chefs Team

PARTNER
UFFICIALE



UNICA AL MONDO.
UNIQUE IN THE WORLD.



Manteca/cuoce/impasta/pastorizza/raffredda/mescola/e tanto altro!
Risparmio energetico garantito/tecnologia inverter integrata
Batch freezing/cooks/kneads/pasteurises/cool/mixes and much more!
Guaranteed energy saving/integrated inverter technology

PER LO CHEF, IL GELATIERE E IL PASTICCERE, LA MACCHINA MULTIFUNZIONE CHE REALIZZA OGNI DESIDERIO.

- **Display grafico multilingue** da 2.5 pollici
- **Controllo temperatura** con sistema PID (proporzionale integrale derivativo)
- **Arresto agitatore** gestito con centralina di sicurezza certificata
- Oltre **50 programmi** personalizzabili dall'utente
- Completa integrazione fra **inverter** ed elettronica
- **Porta di connessione** al PC per configurazione parametri scheda
- **Temperatura regolabile** fino a 115°C
- **Stampante** opzionale
- Segnalazione **anomalie acustiche e visive**
- Funzioni modulabili per **milioni di possibili ricette**

Coperchio trasparente
per controllare la trasformazione delle preparazioni

Transparent lid
allows you to see preparation in progress

Doppio coperchio
per l'inserimento degli ingredienti con l'agitatore in movimento

Double lid
for adding ingredients while mixer is in use

Cruscotto
in posizione ergonomica

Control panel
ergonomically positioned

Rubinetto
a filo del fondo della vasca
Tap
level with base of tank

Mensola di appoggio
per qualsiasi tipo di contenitore, regolabile in profondità e in altezza

Shelf
for any type of container, adjustable height and depth



FOR HOTEL, RESTAURANT & CATERING CHEF, THE GELATO MAKER AND THE CONFECTIONER, THE MULTI-FUNCTION MACHINE THAT MAKES ALL YOUR WISHES COME TRUE.

Variatore di velocità
agitatore con elevate performance, per riprodurre l'agitazione manuale

Speed variator
high-performance mixer, replicates manual mixing

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

Riscaldamento a secco di precisione
con scheda elettronica per un preciso controllo della temperatura

Precision dry heating
with electronic board for exact temperature regulation

- **Multi-language graphic display** 2.5 inches
- **Temperature regulation** with PID (proportional integral derivative) controller
- **Mixer stop** with certified safety control unit
- **Over 50 programmes** customised for the user
- Full integration of **inverter** and electronics
- **PC connection port** for configuring board parameters
- **Adjustable temperature** up to 115°C
- Optional **printer**
- **Acoustic and visual** malfunction indicators
- Functions can be modulated for **millions of recipes**

L'integrazione perfetta, che solo STAFF Ice System ha saputo individuare, tra l'elettronica di base e l'inverter, consente di realizzare qualsiasi miscela, senza limiti, come se fosse fatta a mano.

A perfect integration between basic electronic and the Inverter, that only Staff Ice System has been able to catch, enables you to obtain any kind of mix as made by hand, with no limits.



Inverter Toshiba



STAFF Ice System
sponsor ufficiale
Nazionale Italiana Cuochi

STAFF Ice System
official sponsor of the
Italian National Chefs Team



Per la tua gelateria, pensiamo noi a tutto!

Für Ihre Eisdiele, kümmern wir uns um alles!

For your ice cream shop, we'll take care of everything!

Para su heladeria, nosotros nos encargamos de todo!

Pour votre glacier, nous nous occupons de tout!

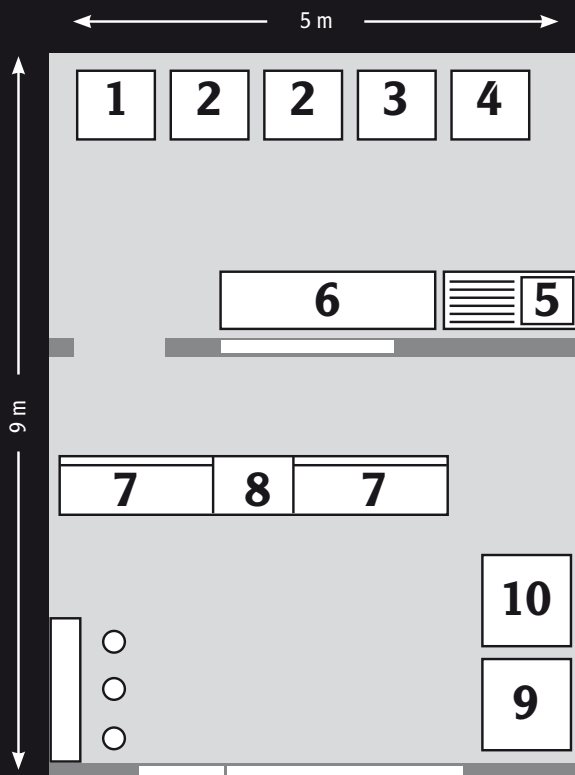
**La gelateria
pratica, conveniente,
affidabile.**

*Die Eisdiele - praktisch, zuverlässig
und günstig.*

*The ice-cream shop made practical,
reliable and convenient.*

La heladeria - práctica, fiable y conveniente.

Le glacier - pratique, fiable et avantageux.



- | | |
|--|--|
| <p>1 Armadio frigorifero per bassa temperatura
<i>Low-temperature cold-storage cabinet</i>
<i>Armoire frigorifique basse temperature</i>
<i>Tieftemperatur-Kühlschrank</i>
<i>Armario frigorifico de baja temperatura</i></p> | <p>6 Tavolo da lavoro con ripiano
<i>Work table with shelf</i>
<i>Table de travail avec étagère</i>
<i>Arbeits Tisch mit Ablage</i>
<i>Mesa de trabajo con repisa</i></p> |
| <p>2 Mantecatore
<i>Batch-freezer</i>
<i>Malaxeur</i>
<i>Rührmaschine</i>
<i>Mantecadora</i></p> | <p>7 Vetrina gelato
<i>Ice cream display cabinet</i>
<i>Vitrine glace</i>
<i>Speiseeisevitrine</i>
<i>Mostrador para helados</i></p> |
| <p>3 Pastorizzatore - maturatore
<i>Pasteurizer - ageing vat</i>
<i>Pasteurisateur - maturateur</i>
<i>Pasteurisierung - Reifemaschine</i>
<i>Pasteurizador</i></p> | <p>8 Banco - registratore di cassa
<i>Cash-register counter</i>
<i>Plan caisse</i>
<i>Kassentisch</i>
<i>Repisa para la caja</i></p> |
| <p>4 Armadio frigorifero per temperatura positiva
<i>Cold-storage cabinet for temperature above zero</i>
<i>Armoire frigorifique pour temperature positive</i>
<i>Kühlschrank für Temperaturen über 0°C</i>
<i>Armario frigorifico para temperatura positiva</i></p> | <p>9 Espositore verticale per bassa temperatura
<i>Low-temperature vertical display cabinet</i>
<i>Presentoir vertical basse temperature</i>
<i>Tieftemperatur-Vitrinenschrank</i>
<i>Expositor vertical de baja temperatura</i></p> |
| <p>5 Lavello in acciaio inox con sgocciolatoio
<i>Stainless steel sink with drainer</i>
<i>Evier inox avec egouttoir</i>
<i>Inox-Stahlwanne mit Tropfang</i>
<i>Fregadero inoxidable con escurridor</i></p> | <p>10 Espositore verticale per temperatura positiva
<i>Vertical display cabinet for temperature above zero</i>
<i>Presentoir vertical pour temperature positive</i>
<i>Vitrinenschrank für Temperaturen über 0°C</i>
<i>Expositor vertical para temperatura positiva</i></p> |

CON LA GAMMA PIÙ AMPIA SUL MERCATO SOLO NOI POSSIAMO SODDISFARE LE ESIGENZE DELLA MODERNA RISTORAZIONE

STAFF ICE SYSTEM, THE WIDEST RANGE ON THE MARKET. THE ONLY MANUFACTURER ABLE TO FULLFILL ALL THE REQUIREMENTS OF MODERN CATERING

LA SEMPLICITÀ - SIMPLICITY

Mantecatori ad estrazione manuale, controllo a tempo
Manually-operated batch freezers with time switch

Mantecatori ad estrazione automatica, controllo a tempo
Elettromeccanici



Automatic extraction batch freezers with time switch
Elettromeccanici

BFE 201
BFE 400
BFE 600
BFE 800
BFE 1000



LA PROFESSIONALITÀ - PROFESSIONALISM

Mantecatori ad estrazione automatica, controllo velocità e densità
Automatic extraction batch freezers, with speed and thickness control



Pastorizzatore Pasteurizer

P400
P600



Tino di maturazione Ageing vat

T600



CREARE L'IMPOSSIBILE - CREATING THE IMPOSSIBLE

Multifunzione (uniche al mondo), per preparazioni a caldo e a freddo con controllo velocità e densità
Multi-function machines (unique in the world) for hot and cold mixtures with speed and thickness control



UN CONSERVATORE RIVOLUZIONARIO

Conservatore per gelati, alimenti, bevande, yogurt...
A REVOLUTIONARY CABINET
Refrigerated cabinet for gelato/ice cream, food, drinks, yoghurts...

V410 V



V410 C



L'unità frigo può essere posizionata inferiormente.
The refrigerated unit can be placed below.

MODELLO TYPE	(vaschette/basins)	(carapine/tubs)
V410V	2x5L or 4x2,5L or 1x5L + 2x2,5L	NO
V410C	NO	4x2,2L

MODELLO TYPE	BTM5 A	BTM10 A	BTMD 10V A	BTMD 10C A	BTM 10+10 A	BFM 10 A	BFE 201 A W A W	BFE 400 A W A W	BFE 600 A W A W	BFE 800 W	BFE 1000 W	BTX 150 A	BFX 150 A	BFX 200 A W A W	BFX 201 A W A W	BFX 400 A W A W	BFX 600 A W A W	BFX 800 W	BFX 1000 W	RT51 A	R51 A	R150 A W A W	R151 A W A W	R150 A W A W MAX	R151 A W A W MAX	R400 A W A W	R600 AR W	P400 A W A W	P600 AR W	T600 A W A W	V410 V	V410 C	
Prod. Gelato per ciclo L <i>Gelato prod. ciclo L</i>	1-1,3	1-2	1-2	1-2	1-4	1-2	2-4	2-5	2-7	4-14	4-20	1-2	1-2	2-4	2-4	2-5	2-7	4-14	4-20	1-2	1-2	2-4	2-4	2-7	2-7	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Prod. oraria L <i>Hourly production L</i>	6	10	10	10	20	10	20	35	60	90	120	15	15	20	20	35	60	90	120	15	15	20	20	60	60	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Pastorizzazione Conservazione L <i>Pasteurization</i> <i>Conservation L</i>	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	5 (50 min)	5 (50 min)	15 (80 min)	15 (60 min)	15 (60 min)	15 (50 min)	40 (120 min)	60 (120 min)	40 (120 min)	60 (120 min)	60	NO	NO
Crema Pasticcera L <i>Custard Cream L</i>	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	5 (50 min)	5 (50 min)	15 (80 min)	15 (60 min)	15 (60 min)	15 (50 min)	40 (120 min)	60 (120 min)	NO	NO	NO	NO	NO
Pastomantecazione L <i>(con riscaldamento a 85°C)</i> Pasto-freezing L <i>(heating up to 85°C)</i>	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	1 (20 min) 2 (35 min)	1 (20 min) 2 (35 min)	2 (25 min) 4 (40 min)	2 (20 min) 4 (32 min)	4 (23 min) 7 (34 min)	4 (18 min) 7 (28 min)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Dimensioni nette mm <i>Net dimension mm L/P/H</i>	435 x570 x491 +24	435 x570 x491 +24	870 x710 x599 +24	870 x710 x571 +24	870 x710 x491 +24	435 x710 x950 +130	600 x850 x1205 +130	600 x850 x1205 +130	600 x850 x1205 +130	600 x850 x1205 +130	600 x850 x1205 +130	435 x592 x571 +24	435 x592 x494 +130	600 x850 x1205 +130	600 x850 x1205 +130	600 x850 x1205 +130	600 x850 x1205 +130	600 x850 x1205 +130	600 x850 x1205 +130	435 x592 x571 +24	435 x592 x494 +130	600 x850 x1205 +130	600 x850 x1205 +130	600 x850 x1205 +130	600 x850 x1205 +130	600 x850 x1205 +130	600 x850 x1205 +130	600 x850 x1205 +130	600 x850 x1205 +130	495 x706 x439	495 x706 x400		
Peso netto kg <i>Weight kg</i>	40	45	65	65	60	66	150	168	207	220	245	58	69	140	150	168	207	220	245	58	71	147	155	215	215	176	180	145	170	150	34	34	
Potenza W <i>Power W</i>	700	1100	1150	1150	2200	1100	3600	4000	5800	-	-	2000	2000	3300	3600	4000	5800	-	-	2000	2000	3300	4800	6000	6000	5300	8000	3450	6500	1500	180	180	
Tensione Standard <i>Standard voltage</i>	230-50-1	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	230-1-50	230-1-50	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	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	400-50-3 +N	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1		

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