

[®]**STAFF**
ICE SYSTEM 1959



GELATO & PASTRY
HORIZONTAL SYSTEM

THE EXPERIENCE IS IMPORTANT

Nata nel 1959, Staff Ice System rappresenta il punto di riferimento sul mercato delle apparecchiature per il freddo, alla cui produzione dal 1984 si è affiancata quella delle macchine per gelateria, pasticceria e ristorazione. La ricerca dell'affidabilità è la missione di Staff Ice System, oggi una realtà riconosciuta e apprezzata nel panorama internazionale, grazie alla grande passione del fondatore, Antonio Gessaroli, e alle capacità manageriali dei figli Stefano e Massimo.

Il costante investimento in ricerca e sviluppo, nella progettazione, nella ricerca del design più attuale, con un occhio sempre rivolto al rispetto dell'ambiente, caratterizzano da sempre la filosofia dell'azienda. Sicurezza operativa e alimentare, risparmio energetico e competitività sul mercato, sono al centro di ogni progettazione e rendono Staff Ice System l'interlocutore privilegiato di chiunque operi nel campo della moderna gelateria, pasticceria e ristorazione.



Born in 1959, Staff Ice System, is a focus on the market of cold equipment, whose production in 1984 was combined with the one of the gelato, pastry and catering machines' production. The search for reliability is the Staff Ice System's mission. Staff Ice System is nowadays an international reality, recognised and appreciated thanks to the founder's passion, Antonio Gessaroli, and to the managing skills of the two sons Stefano and Massimo.

The constant investment in research and development, in planning and finding the most modern design, with a special care always to the respect for the environment, have always been the company's philosophy. Operating and food safety, energy saving and competitiveness on the market, are at the focus of each design and has made of Staff Ice System the privileged speaker for anybody who work in the contemporary ice cream, pastry or catering field.



HISTORY. SINCE 1959

PARTNER



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani



POWERED BY



PARTNER & POWERED

GELATO & PASTRY

HORIZONTAL SYSTEM

p/07  **TUTTO IN UNO**
All in One

p/09  **RISPARMIO ENERGETICO**
Energy Saving

p/10  **TECNOLOGIA INVERTER**
Inverter Technology

p/11  **STILE ERGONOMICO**
Ergonomic Style

p/14  **COME LE TUE MANI**
As your hands

p/15  **DETTAGLI**
Highlight

p/17  **serie SMARTGEL TIME CONTROL**
Mantecatori elettromeccanici
SMARTGEL Time Control
Electro-Mechanical Series

p/21  **serie SMARTGEL AD-HOC CONTROL**
Mantecatori elettronici
SMARTGEL Ad-Hoc Control
Electronic Series

p/27  **serie SMARTMIX**
Combinante Multifunzione
SMARTMIX Combinend
Multi-fuction Series

p/37  **serie PASTOMIXER / TIMAX**
Pastorizzatori, Tini di maturazione,
Bollitori
PASTOMIXER / TIMAX Series
Pasteurizers, Ageing Vat, Boiler

p/43  **serie VISAGEL**
Conservatori rivoluzionari
VISAGEL Series
Revolutionary Cabinet

p/49  **DIMENSIONI**
Dimensions

p/52  **ACCESSORI**
Accessories

p/53  **TRATTAMENTI TERMICI**
Heating Treatments

p/54  **SCHEDE TECNICHE**
Technical datas

INDICE | INDEX

diamo forma alla materia prima
we give shape to raw material





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, marmellate, 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.

07



ALL IN

FOR YOUR IDEA

GELATERIA / PASTICCERIA / RISTORAZIONE / GDO

AGRITURISMI / PANIFICI

Gelato, Semifreddi, Torte, Granite, Pastorizzazione miscele, Crema pasticcera, Pasta choux, Gelatine, Confetture, Marmellate, Yoghurt, 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.



08



ALL IN

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 multilingue da 2.5 pollici
Multi-language graphic display 2.5 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 P.I.D.
(P)proporzionale (I)integrale (D)derivativo
PID temperature control system



Arresto agitatore gestito con centralina di sicurezza certificata
Stirrer 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.



SYSTEM OF CONTROL

WE TAKE CARE OF YOU

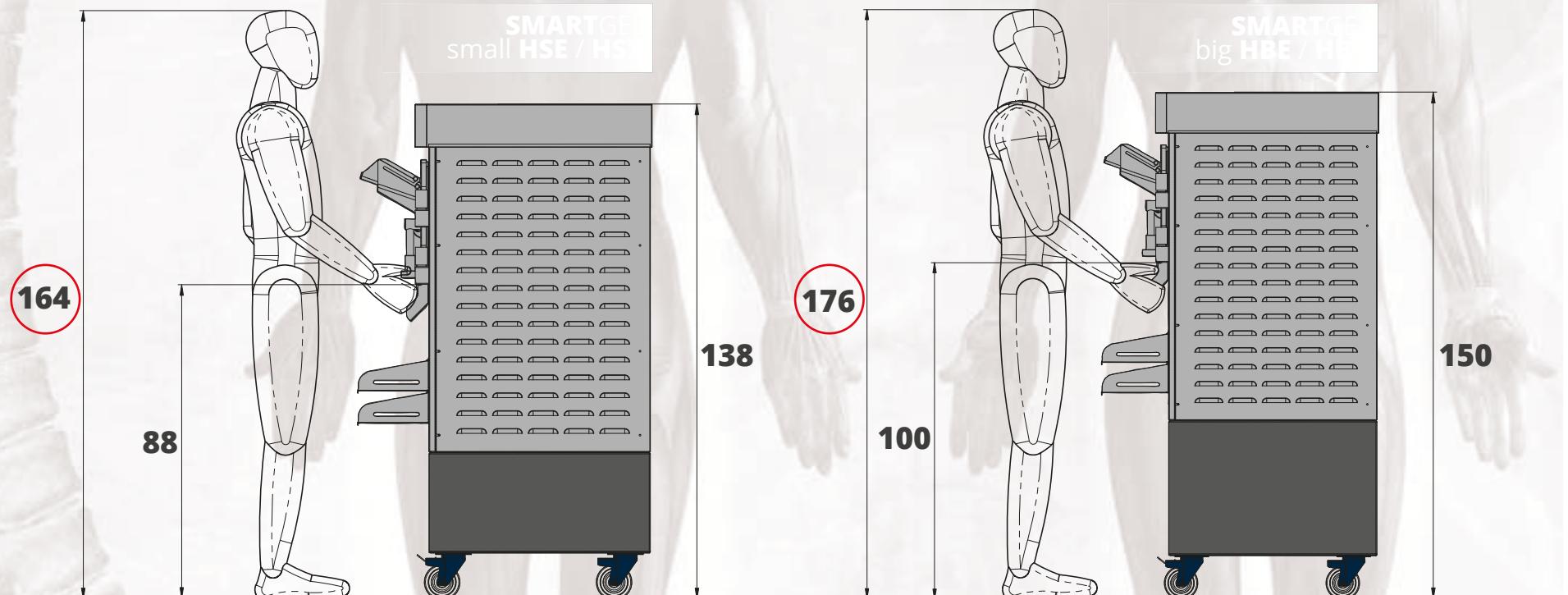
Un'ergonomia perfezionata, un notevole comfort di lavoro e molti dettagli pratici.

Le macchine di casa Staff, da sempre orientate alla sicurezza, alla facilità di esecuzione, alla precisione, vantano un controllo esatto sull'efficienza. In ogni modello l'ergonomia assume un ruolo fondamentale per ottenere più funzionalità, più motivazione, più piacere nel lavoro.

An improved ergonomics, a great work comfort and lots of applicative details.

The machines by Staff Ice System, have always been oriented to safety, user-friendliness, precision, and surely boast of their accurate control on effectiveness. For each model ergonomics assumes a basic role to obtain more functionality, more motivation and most of all to work more willingly.

11

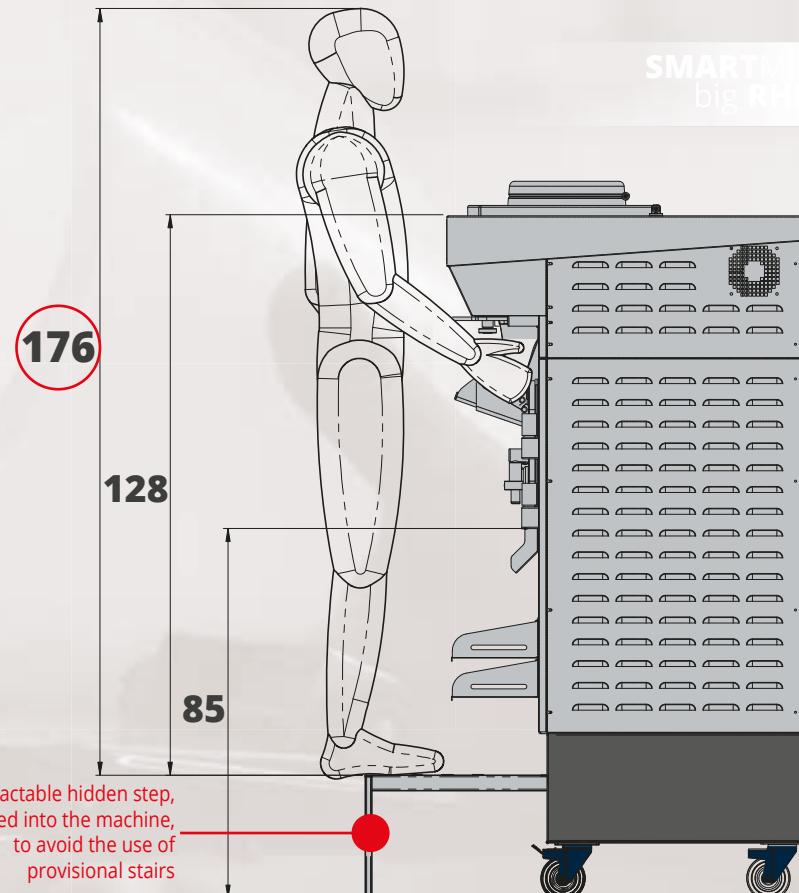
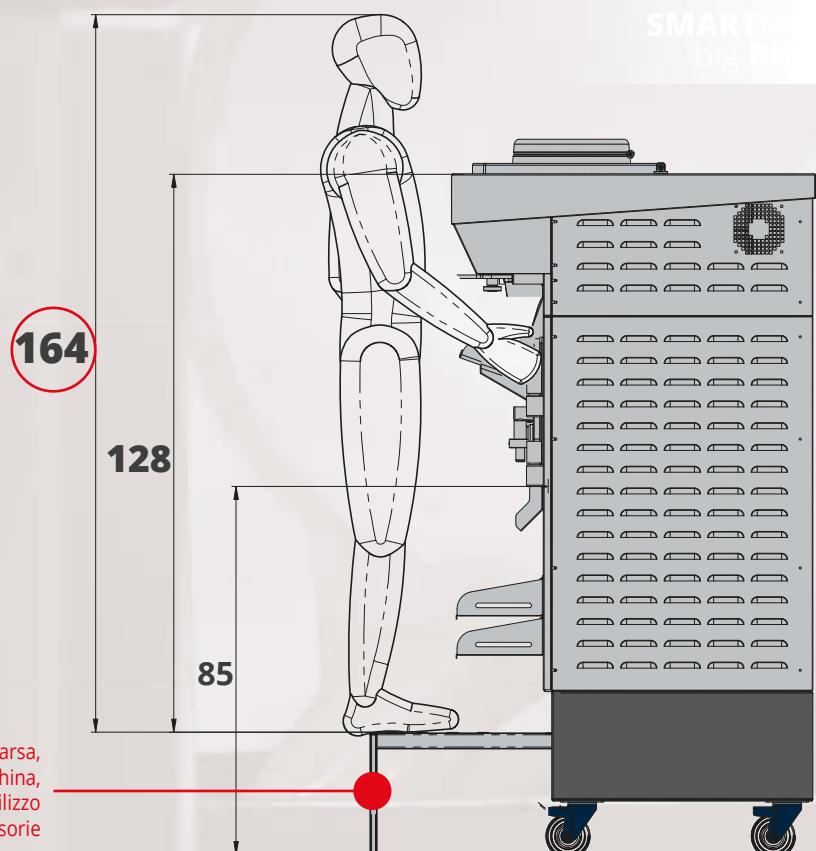


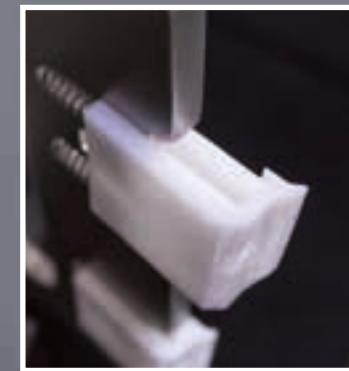
ERGONOMIC STYLE

QUALITY MEANS PRODUCTIVITY

Migliorare il benessere dei nostri clienti e **proteggere** la loro salute nel tempo è uno dei nostri obiettivi. Siamo convinti che una **postazione di lavoro ottimizzata** a livello ergonomico **migliori la produttività** e aumenti anche la qualità del lavoro stesso.

To improve our customers' well-being and at the same time protect their health is one of our targets. We are convinced that an ergonomic optimised workspace could improve productivity and quality of work .





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.

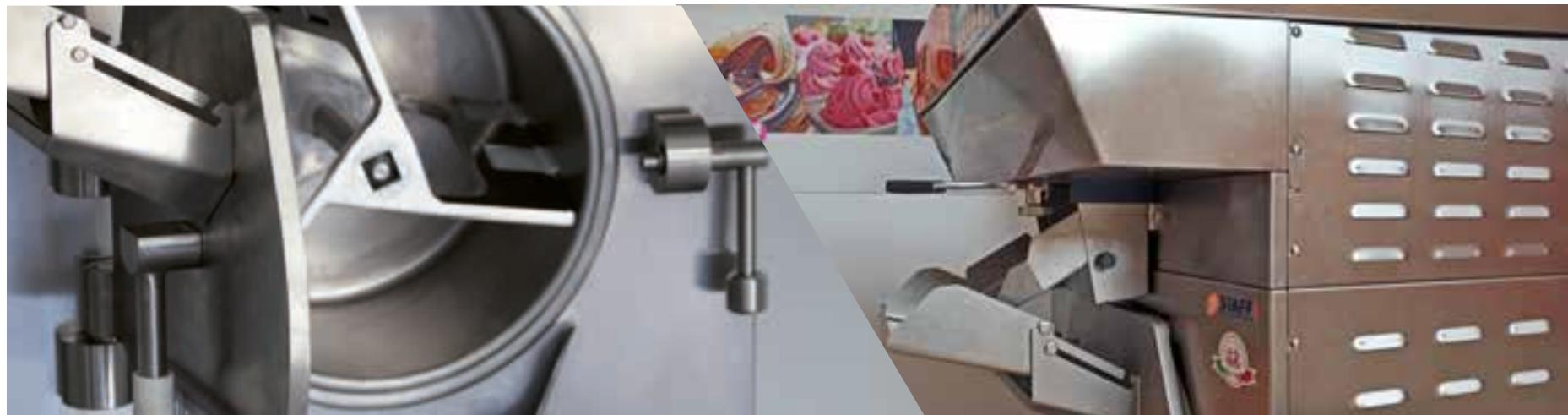
RELIABILITY EASE CREATIVITY

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!



AS YOUR **HANDS**



1/ Agitatore pastorizzatore 40/60 Litri
Agitator for 40/60 Liters pasteurizer

2/ Agitatore pastorizzatore 15 Litri
Agitator for 15 Liters pasteurizer

3/ Ø vasca mantecatore 32 cm
Ø batch freezer tank 32 cm

4/ Doppia cerniera
Double hinged

5/ Bocca uscita di grande dimensione
Large size outlet

6/ Griglia per marmellate, pâte à bombe,
mousse e semifreddi (opzionale)
Grill for marmalade, pâté à bombe,
mousse and "semifreddo" (optional)

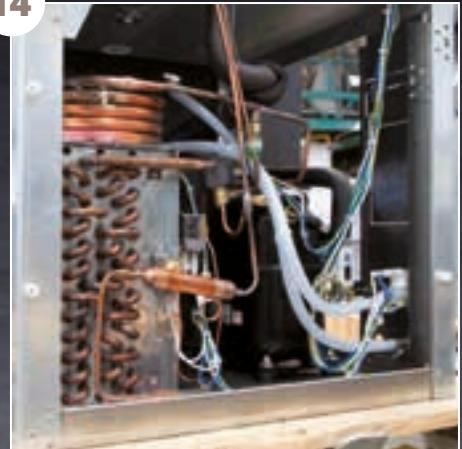
7/ Scalino a scomparsa,
inserito nella macchina
Retractable step, inserted into the machine

8/ Doppio coperchio
Double lid

A / B Canale con possibilità di
trasferire o estrarre la miscela
senza passare nella vasca
inferiore.

A / B Thanks to the drain it is
possible to transfer or take out
mixed ingredients without
passing through the lower tank

DETTAGLI HIGHLIGHT

9**10****11****12****13****14****15****16**

16

9/ Sbrinamento vasca
Tank defrost

10/ Rubinetto a lo del fondo della vasca
Tap levelled at the bottom of tank

11/ Trasmissione diretta
Direct transmission

12/ Vasca superiore con inverter e imp frigo
Upper tank equipped with inverter and refrigerating plant

13/ Iniezione gas con sistema multipoint
Gas injection with multipoint system

14/ Condensazione mista
Mixed cooling

15/ Condensazione acqua
Water cooling

16/ Condensazione aria
Air cooling

DETTAGLI HIGHLIGHT



SMARTGEL

ELECTRO-MECHANICAL SERIES

TIME
CONTROL

SMARTGEL TIME CONTROL
ELECTRO-MECHANICAL SERIES



SMARTGEL TIME CONTROL

Serie Elettromeccanica / Electro-mechanical Series

Mantecatori orizzontali ad estrazione automatica con controllo a tempo della corretta consistenza.

Semplice ed intuitiva in tutte le sue funzioni permette di produrre gelati, sorbetti e granite anche ai meno esperti.

a) HTE 400 / 600 modello da tavolo

b) HSE 400 / 600 / 800 / 1000 modello da pavimento "Small"

c) HBE 400 / 600 / 800 / 1000 modello da pavimento "Big"

Horizontal batch-freezer with automatic extraction with time control to reach the desired consistency.

Simple and intuitive in each of its functions. permit the production of dairy ice cream and fruit sorbets.

a) HTE 400 / 600 table top version

b) HSE 400 / 600 / 800 / 1000 floor standing version "Small"

c) HBE 400 / 600 / 800 / 1000 floor standing version "Big"



SMARTGEL TIME CONTROL
ELECTRO-MECHANICAL SERIES



In tutta la serie
In all the series



VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE SMARTGEL ELETTROMECCANICA, IN BREVE

TECNICHE COSTRUTTIVE / WORKSHOP TECHNIQUES

- Agitatore a 3 velocità: per lavorare anche quantità ridotte di miscele 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 boxes lubricated for life.
- 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.
- Tappetino antiscivolo vaschetta.
- Tank's non-slip carpet.
- Doppia cerniera portello per una perfetta chiusura.
- Double door hinge for a perfect closing.
- Albero agitatore con doppia tenuta.
- Agitator shaft with double seal.
- 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.

**SMARTGEL TIME CONTROL
ELECTRO-MECHANICAL SERIES**

ERGONOMIA / ERGONOMICS

- Small o Big in relazione alle diverse altezze degli utenti per lavorare sempre con il busto eretto
 - Small or Big according to the customer height to work always with straight chest.
 - Comoda e ampia tramoggia con prolunga per un rapido carico miscela
 - Comfortable and wide hopper with extension for a fast mix filling.
 - Bocca di uscita di grandi dimensioni per una rapida estrazione del gelato senza stressare il prodotto.
 - Large size outlet for a fast removing of the ice-cream without compromising the product quality.
 - 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
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.
 - Docetta di lavaggio (optional) - Hand shower (optional)
 - Scivolo gelato magnetico smontabile
 - Magnetic and removable ice-cream slide
 - Carrozzeria in acciaio inox - Stainless steel bodywork

cm 88



SMALL
HSE 400
HSE 600
HSE 800
HSE 1000

cm 100



BIG
HBE 400
HBE 600
HBE 800
HBE 1000

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.
- Portello inox di elevato spessore con micro magnetico di sicurezza.
- Thicker stainless steel door with safety magnetic micro switch.

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

SMARTGEL TIME CONTROL
ELECTRO-MECHANICAL SERIES



SMARTGEL

ELECTRONIC SERIES

AD-HOC
CONTROL

SMARTGEL AD-HOC CONTROL
ELECTRONIC SERIES



SMARTGEL AD-HOC CONTROL

Serie Elettronica / Electronic Series

ELETTRONICA AD-HOC CONTROL

Mantecatori orizzontali ad estrazione automatica con controllo elettronico della corretta consistenza del gelato.

L'algoritmo elaborato per il controllo di coppia dell'agitatore in Newton per metro permette di ottenere gelati e sorbetti, con differenti strutture e di controllare il funzionamento del compressore.

- a) HTX 400 / 600 modello da tavolo
- b) HSX 400 / 600 / 800 / 1000 modello da pavimento "Small"
- c) HBX 400 / 600 / 800 / 1000 modello da pavimento "Big"

ELECTRONIC "AD HOC CONTROL"

Horizontal batch-freezer with automatic extraction with electronic control of the proper ice-cream's consistency.

The algorithm processed to control the agitator's torque in Newtons per meter allows to obtain ice-creams and sorbets, with different textures, and to control the operation of the compressor.

- a) HTX 400 / 600 table top version
- b) HSX 400 / 600 / 800 / 1000 floor standing version "Small"
- c) HBX 400 / 600 / 800 / 1000 floor standing version "Big"



SMARTGEL AD-HOC CONTROL

ELECTRONIC SERIES



**HTX 400
HTX 600**

HTX 200

In tutta la serie
In all the series



INVERTER
TECHNOLOGY



LOW NOISE



EASY CLEAN

VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE SMARTGEL ELETTRONICA, IN BREVE

TECNICHE COSTRUTTIVE / WORKSHOP TECHNIQUES

- Controllo consistenza "Ad Hoc" per la produzione di gelati cremosi, compatti e asciutti.
- *"Ad Hoc" consistency control: for the production of creamy, compact and dry ice creams.*
- 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.*
- Trasmissione diretta con riduttori lubrificati a vita per ridurre vibrazioni e oscillazioni ed evitare slittamenti, regolazioni e sostituzioni di cinghie.
- *Direct transmission with gear boxes lubricated for life to reduce vibrations and swingings and to avoid slipping, adjusting and replacing of the drive belts.*
- 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.*
- Tappetino antiscivolo vaschetta.
- *Tank's non-slip carpet.*
- Doppia cerniera portello per una perfetta chiusura.
- *Double door hinge for a perfect closing.*
- Albero agitatore con doppia tenuta.
- *Agitator shaft with double seal.*
- 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.*
- Il computer di bordo include 52 programmi: ogni programma può lavorare in modo semplice e automatico con parametri già preimpostati oppure in modo manuale. Modificando la velocità dell'agitatore si ottengono gelati con overrun diversi.
- *Board computer with 52 programs: each program works easily and automatically, with preset parameters or manually. By regulating the agitator speed and the product consistency you will obtain Gelato/Ice cream with different overruns.*
- 1 programma agitazione. È indicato nel caso in cui si voglia: impastare, miscelare, lavare.
- *1 mixing program. For mixing, whipping, washing.*

**SMARTGEL AD-HOC CONTROL
ELECTRONIC SERIES**

- 47 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).
- *47 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).*
- 1 programma di mantecazione/ raffreddamento a tempo. Permette di scegliere la durata ideale del ciclo in rapporto al tempo
 - *1 batch freezing/cooling program with time control.*
 - It allows you to choose the ideal cycle according to time.*
- 2 programmi di mantecazione/ raffreddamento / conservazione a temperatura. Permettono di scegliere la temperatura ideale
 - *2 batch freezing/cooling/preserving programs with temperature control. It allows you to choose the ideal temperature.*
- 1 programma catena; grazie a questa importante innovazione è possibile combinare sino a 5 diversi programmi
 - *1 chaine program. Thanks to this important innovation it is possible to combine up to 5 different programs.*
 - Ogni programma di mantecazione può lavorare in modo semplice e automatico con parametri preimpostati.
 - *Each freezing 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 e la consistenza del prodotto finito che vuole ottenere e potrà memorizzare i nuovi parametri per i cicli successivi.
 - *The operator can change the cycles in progress dynamically by changing the stirrer speed or the consistency of the finished product he wants to achieve. He can save the new parameters for subsequent cycles.*
 - 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.*
 - Velocità agitatore variabile per lavorare gelati con differenti strutture (variatore di velocità agitatore con elevate performance)
 - *High performance speed regulator of the mixer to batch ice-cream with different textures.*
 - Porta di connessione al PC per configurazione parametri scheda
 - *PC connection port to set the board parameters.*
 - Disponibile con condensazione ad aria, acqua o mista.
 - *Available with air, water, or mixed cooling system*



**SMARTGEL AD-HOC CONTROL
ELECTRONIC SERIES**



VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE SMARTGEL ELETTRONICA, IN BREVE

ERGONOMIA / ERGONOMICS

- Small o Big in relazione alle diverse altezze degli utenti per lavorare sempre con il busto eretto
 - *Small or Big according to the customer height to work always with straight chest*
- Comoda e ampia tramoggia con prolunga per un rapido carico miscela
 - *Comfortable and wide hopper with extension for a fast mix filling*
- Bocca di uscita di grandi dimensioni per una rapida estrazione del gelato senza stressare il prodotto.
 - *Large size outlet for a fast removing of the ice-cream without compromising the product quality.*
- Pannello comandi frontale con icone di selezione rapida programmi gelato, sorbetto, granita.
 - *Front control panel with favourite icons for a fast programs selection for ice-cream, sorbet and slush.*
- Mensola di appoggio per qualsiasi tipo di contenitore, regolabile in profondità e in altezza.
 - *Shelf for any type of container, adjustable height and depth*
- Controllo temperatura con sistem PID (proporzionale integrale derivativo)
 - *Temperature regulation with PID (proportional integral derivative)*
- Completa integrazione fra inverter ed elettronica
 - *Full integration between Inverter and electronics*
- Segnalazione anomalie acustiche e visive
 - *Acoustic and visual malfunction indicators*
- Porta di connessione al PC per configurazione parametri scheda
 - *PC connection port to set the board parameters.*

HACCP Hazard-Analysis and Critical Control Points

HACCP Hazard-Analysis and Critical Control Points

**SMARTGEL AD-HOC CONTROL
ELECTRONIC SERIES**

- 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 (optional)
- *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*

- Portello inox di elevato spessore con micro magnetico di sicurezza

- *Thicker stainless steel door with safety magnetic micro switch*

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*



**SMARTGEL AD-HOC CONTROL
ELECTRONIC SERIES**



SMARTMIX
COMBINED MULTI-FUNCTION SERIES

**SMARTMIX COMBINED
MULTI-FUNCTION SERIES**



SMARTMIX

MULTIFUNZIONE COMBINATA PER GELATERIA E PASTICCERIA

SMARTMIX è una macchina multifunzione combinata, composta da 2 vasche separate ed indipendenti. Ogni vasca è equipaggiata con compressore ed Inverter.

La vasca superiore può essere utilizzata come bollitore, pastorizzatore, tino di maturazione, pastocrema o per la preparazione di pasta choux, Gelatine, Confetture, Marmellate, yogurt, Panna cotta, Mousse, Marshmallows, Nappage, Formaggi freschi, Besciamella, Riso per pasticceria, Risotto, Polenta, Salse, Ragù, perfetta per preparare la pastella; ha una capacità di 15 litri.

La vasca inferiore è un mantecatore orizzontale con regolazione "AD HOC" della corretta consistenza del gelato. L'algoritmo elaborato per il controllo di coppia dell'agitatore in **Newton per metro** permette di ottenere gelati cremosi, compatti, asciutti e di modulare l'erogazione del gas al raggiungimento della consistenza impostata.

L'utente può decidere di: pastorizzare e maturare le miscele nella vasca superiore prima di trasferirle nel mantecatore inferiore; riscaldare le miscele nella vasca superiore e trasferirle nel mantecatore inferiore (shock termico). **I due cilindri possono lavorare insieme.**

Mentre nel cilindro superiore si pastORIZZA o si riscalda, in quello inferiore si può produrre gelato o sorbetto. Il trasferimento della miscela dal cilindro superiore a quello inferiore **avviene attraverso un canale esterno**.

In questo modo è possibile caricare nella vasca superiore la quantità di miscela che si intende mantecare in quella inferiore bilanciando singolarmente ogni ricetta (per produrre gelati in sequenza con shock termico); oppure caricare nella vasca superiore 15 litri di miscela da pastorizzare e maturare (per produrre gelati con cicli tradizionali). Grazie allo scivolo esterno è possibile rimuovere la miscela preparata nella vasca superiore senza attraversare quella inferiore.

Disponibile con 4 differenti capacità con due differenti altezze

- RHS-RHB 15 / 40 (mantecazione 2-5 litri per ciclo e pastorizzazione/cottura 15 litri per ciclo)
- RHS-RHB 15 / 60 (mantecazione 2-7 litri per ciclo e pastorizzazione/cottura 15 litri per ciclo)
- RHS-RHB 15 / 80 (mantecazione 4-11 litri per ciclo e pastorizzazione/cottura 15 litri per ciclo)
- RHS-RHB 15 / 100 (mantecazione 4-14 litri per ciclo e pastorizzazione/cottura 15 litri per ciclo)

**SMARTMIX COMBINED
MULTI-FUNCTION SERIES**



SMARTMIX

MULTIFUNZIONE COMBINATA PER GELATERIA E PASTICCERIA

SMARTMIX RHT4/20 è una macchina combinata composta da 2 vasche.

La vasca superiore ha la sola funzione di riscaldamento (bollitore) e la vasca inferiore è un mantecatore con regolazione "AD HOC" della corretta consistenza del gelato. L'utente può riscaldare la miscele nella vasca superiore e trasferirle nel mantecatore inferiore (shock termico). I due cilindri possono lavorare insieme. Mentre nel cilindro superiore si riscalda, in quello inferiore si può produrre gelato o sorbetto. Il trasferimento della miscela dal cilindro superiore a quello inferiore avviene attraverso una valvola a farfalla in acciaio interna. In questo modo è possibile caricare nella vasca superiore la quantità di miscela che si intende mantecare in quella inferiore bilanciando singolarmente ogni ricetta (per produrre gelati in sequenza con shock termico). Vasca superiore con doppio coperchio trasparente per l'inserimento degli ingredienti con l'agitatore in movimento e raschiatori in polietilene (PE) a lunga durata per una perfetta pulizia della vasca. Valvola a farfalla in acciaio inossidabile, interruttore agitatore, interruttore riscaldamento. Vasca inferiore con 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.

SMARTMIX RHT4/20 is a combined machine, composed by 2 tanks.

The upper tank is only a boiler and lower tank is an horizontal batch-freezer with regulation "AD HOC" for the correct ice-cream consistency. The operator can warm up the mix in the upper tank before moving it into the lower batch-freezer; (thermal shock). The two tanks can work at the same time. While in the upper tank you warm up, in the lower one you can make ice-creams sorbets. The moving of the mix from the upper tank to the lower one is possible thanks to an internal butterfly valve in stainless steel. This way it is possible to fill the upper tank with the quantity of mix you need to batch in the lower one, stabilizing each recipe one at a time (to make ice-creams using the thermal shock).

Upper tank with double transparent lid to insert the ingredients while the agitator is moving and Polyethylene (PE) long lasting scrapers for a perfect cleaning of the tank. Butterfly valve in stainless steel. Agitator switch. Heater switch. Bottom tank with 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.

SMARTMIX COMBINED MULTI-FUNCTION SERIES



SMARTMIX

MULTIFUNZIONE COMBINATA PER GELATERIA E PASTICCERIA

SMARTMIX is a combined multi-function machine, composed by 2 split and independent tanks. Each tank is provided with compressor and Inverter.

The upper tank can be used as boiler, pasteuriser, ageing vat, pasto-cooker or for the preparation of *Pate à choux*, *Jellies*, *Jams*, *Marmalades*, *Yoghurt*, "Panna cotta", *Mousse*, *Marshmallows*, *Nappage*, *Fresh cheese*, "Béchamel sauce", *Rice for pastry*, "Risotto", *Mush*, *Sauces*, "Ragu", perfect for making batter! It can contain 15 Litres of mix.

The lower tank is an horizontal batch-freezer with regulation "AD HOC" for the correct ice-cream consistency. The algorithm processed to control the agitator's torque in **Newtons per meter** allows to obtain creamy, compact and dry ice-creams, and to regulate the gas supply as soon as the preset consistency has been reached.

The operator can decide to: pasteurise and mature the mix in the upper tank before moving it into the lower batch-freezer; heat up the mix in the upper tank and move it into the lower batch-freezer (thermal shock). **The two tanks can work at the same time.**

While in the upper tank you pasteurise or heat up, in the lower one you can make ice-creams or sorbets. The moving of the mix from the upper tank to the lower one is possible thanks to an external channel. This way it is possible to fill the upper tank with the quantity of mix you need to batch in the lower one stabilizing each recipe one at a time (to make ice-creams using the thermal shock); or fill the upper tank with 15 Litres of mix to be pasteurised and matured (to make ice-creams using the traditional cycles).

Thanks to the external slide it is possible to remove the mix prepared in the upper tank without passing compulsorily through the lower tank.

Available with 4 different capacities and 2 different heights

- RHS-RHB 15 / 40 (batch-freezing 2-5 Litres pro cycle and pasteurisation/cooking 15 Litres pro cycle)
- RHS-RHB 15 / 60 (batch-freezing 2-7 Litres pro cycle and pasteurisation/cooking 15 Litres pro cycle)
- RHS-RHB 15 / 80 (batch-freezing 4-11 Litres pro cycle and pasteurisation/cooking 15 Litres pro cycle)
- RHS-RHB 15 / 100 (batch-freezing 4-14 Litres pro cycle and pasteurisation/cooking 15 Litres pro cycle)

SMARTMIX COMBINED MULTI-FUNCTION SERIES



RHS 15 / 40
RHS 15 / 60
RHS 15 / 80
RHS 15 / 100



INVERTER TECHNOLOGY

LOW NOISE

EASY CLEAN

VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE SMARTMIX IN BREVE

VASCA SUPERIORE / UPPER TANK | 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
- *Transparent lid allows you to check the state of the mix throughout the whole 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 pasteurizzazione, raffreddamento, creme, ricette
- *Front control panel with favourite icons for a fast selection of mixing, pasteurising, custard cream, cooling and recipes' programs.*
- 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.*
- Trasmissione a catena 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 swingings 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 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 pâté à bombe, mousse e semifreddi (opzionale) - *Grill for pâté à bombe, mousse and "semifreddo" (optional)*

SMARTMIX COMBINED MULTI-FUNCTION SERIES

- 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*
- 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 pasteurizzazione prevedono il riscaldamento fino alle temperature desiderate di 85°C (per la alta pasteurizzazione) o 65°C (per la bassa pasteurizzazione), gli eventuali tempi di sosta e il successivo raffreddamento fino alla temperatura di 4°C. Terminato l'intero ciclo il segnale acustico avverrà 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.

- 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 pasteurizzazione 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 datas.
 - 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.
 - Docetta di lavaggio (opzionale) - *Hand shower (optional)*
 - Canale di trasferimento esterno magnetico smontabile
- External, removable and magnetic channel for the moving of the mix.
 - Segnalazione anomalie acustiche e visive
- Acoustic and visual malfunction indicators
 - 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
- Portello inox di elevato spessore con micro magnetico di sicurezza
- Thicker stainless steel door with safety magnetic micro switch

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.



RHB 15 / 40
RHB 15 / 60
RHB 15 / 80
RHB 15 / 100

**SMARTMIX COMBINED
MULTI-FUNCTION SERIES**



VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE SMARTMIX IN BREVE

VASCA INFERIORE / LOWER TANK | TECNICHE COSTRUTTIVE / WORKSHOP TECHNIQUES

- Controllo consistenza "Ad Hoc" per la produzione di gelati cremosi, compatti e asciutti.
- *"Ad Hoc" consistency control: for the production of creamy, compact and dry ice creams.*
- 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.*
- Trasmissione diretta con riduttori lubrificati a vita per ridurre vibrazioni e oscillazioni ed evitare slittamenti, regolazioni e sostituzioni di cinghie.
 - *Direct transmission with gear boxes lubricated for life to reduce vibrations and swingings and to avoid slipping, adjusting and replacing of the drive belts.*
- 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.*
- Tappetino antiscivolo vaschetta - *Tank's non-slip carpet*
- Doppia cerniera portello per una perfetta chiusura - *Double door hinge for a perfect closing*
- Albero agitatore con doppia tenuta - *Agitator shaft with double seal*
- 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.*
- Il computer di bordo include 52 programmi; ogni programma può lavorare in modo semplice e automatico con parametri già preimpostati oppure in modo manuale. Modificando la velocità dell'agitatore e la consistenza del prodotto si ottengono gelati con overrun diverso.
 - *Board computer with 52 programs: each program works easily and automatically, with preset parameters or manually. By regulating the agitator speed and the product consistency you will obtain Gelato/Ice cream with different overruns.*
- 1 programma agitazione. È indicato nel caso in cui si voglia: impastare, miscelare, lavare.
 - *1 mixing program. For mixing, whipping, washing.*
- 47 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).
 - *47 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).*
- 1 programma di mantecazione/ raffreddamento a tempo. Permette di scegliere la durata ideale del ciclo in rapporto al tempo



**SMARTMIX COMBINED
MULTI-FUNCTION SERIES**

- 1 batch freezing/cooling program with time control. It allows you to choose the ideal cycle according to time. 2 programmi di mantecazione/ raffreddamento / conservazione a temperatura. Permettono di scegliere la temperatura ideale
- 2 batch freezing/cooling/preserving programs with temperature control. It allows you to choose the ideal temperature. 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 di mantecazione può lavorare in modo semplice e automatico con parametri preimpostati.
- Each freezing 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 e la consistenza del prodotto finito che vuole ottenere e potrà memorizzare i nuovi parametri per i cicli successivi.
- The operator can change the cycles in progress dynamically by changing the stirrer speed or the consistency of the finished product he wants to achieve. He can save the new parameters for subsequent cycles.
- Velocità agitatore variabile per lavorare gelati con differenti strutture (variatore di velocità agitatore con elevate performance)
- High performance speed regulator of the mixer to batch ice-cream with different textures.
- 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.
- Controllo temperatura con sistema PID (proporzionale integrale derivativo)
- Temperature regulation with PID (proportional integral derivative).
- Disponibile con versioni ad aria, acqua o miste
- Available with air, water, or mixed cooling system.

ERGONOMIA / ERGONOMICS

- Modulo scalino a scomparsa per accedere alla vasca superiore direttamente dal fronte
- Retractable hidden step to get directly from the front to the upper tank.
- Small o Big in relazione alle diverse altezze degli utenti per lavorare sempre con il busto eretto

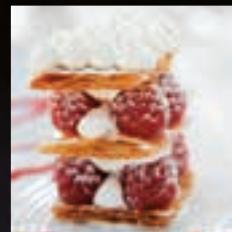
- Small or Big according to the customer height to work always with straight chest.
 - Comoda e ampia tramoggia con prolunga per un rapido carico miscela
 - Comfortable and wide hopper with extension for a fast mix filling.
 - Bocca di uscita di grandi dimensioni per una rapida estrazione del gelato senza stressare il prodotto.
 - Large size outlet for a fast removing of the ice-cream without compromising the product quality.
 - Pannello comandi frontale con icone di selezione rapida programmi gelato, sorbetto, granita.
 - Front control panel with favourite icons for a fast programs selection for ice-cream, sorbet and slush.
 - 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
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.
 - Docetta di lavaggio (optional) - Hand shower (optional)
 - Scivolo gelato magnetico smontabile
 - Magnetic and removable ice-cream slide.
 - Segnalazione anomalie acustiche e visive
 - Acoustic and visual malfunction indicators.
 - 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.
- Portello inox di elevato spessore con micro magnetico di sicurezza
- Thicker stainless steel door with safety magnetic micro switch

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.



**SMARTMIX COMBINED
MULTI-FUNCTION SERIES**

tutto il tuo mondo in multifunzione
your whole world in multi



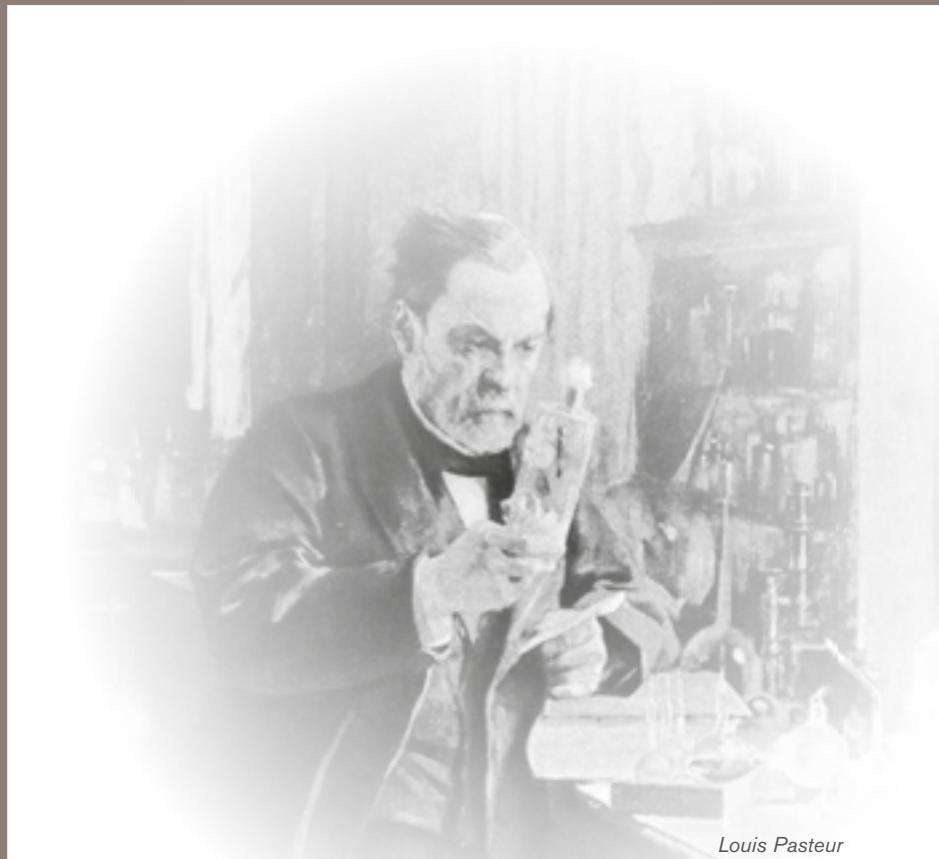
function





37

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.

PASTOMIXER / TIMAX SERIES

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.





In tutta la serie:
All the 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: *Preset 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/maturing program that keeps 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 treating programs for recipes up to 95°C 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, 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 avverrà 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 fresh semi finished products, without compromising the food organoleptic and nourishing 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. Starts now the aging/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.

PASTOMIXER / TIMAX SERIES



P 600
water version

- 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 condensazione ad aria, acqua o miste.

- *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 pasteurizzazione 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 datas.*

- 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.*

- Docetta di lavaggio (opzionale).

- *Hand shower (optional).*

- Scivolo miscela magnetico smontabile.

- *Magnetic and removable ice-cream mix slide.*

- Segnalazione anomalie acustiche e visive.

- *Acoustic and visual malfunction indicators.*

- Carrozzeria 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.*



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, pasteurizzazione, raffreddamento.
- *Front control panel with favourite icons for a fast selection of mixing, pasteurising and cooling programs.*
- 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.*
- Trasmissione meccanica gestita da rampa di accellerazione per evitare stress agli ingranaggi ad ogni avvio.
- *Mechanical transmission managed by acceleration ramp to avoid stress to the gears at every boot.*
- Trasmisine diretta (a catena mod. PT151) con riduttori lubrificati a vita per ridurre vibrazioni e oscillazioni ed evitare slittamenti, regolazioni e sostituzioni di cinghie.
- *Chaine transmission with gear boxes lubricated for life to reduce vibrations and swingings 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 agitator's restart easier.*
- Rubinetto a filo del fondo della vasca
- *Tap levelled at the bottom of tank.*

PASTOMIXER / TIMAX SERIES

personalizza le tue idee
customize your ideas



PRIVILEGED PLACE

REVOLUTION CABINET

43

VISAGEL DISPLAY CABINET
AND FREEZER SERIES

PRIVILEGED PLACE

VISAGEL REVOLUTION CABINET SERIES

Un concetto di conservazione che introduce una nuova generazione di macchine più evolute! Abbiamo ridefinito la performance e stabilito il look del futuro, creando un simbolo di praticità ed eleganza perfettamente bilanciate.

A preservation concept that introduces a new generation of more advanced machines! We have re-identified the performances and established the future look, creating this way a symbol of practicality and elegance perfectly balanced.

VISAGEL DISPLAY CABINET
AND FREEZER SERIES

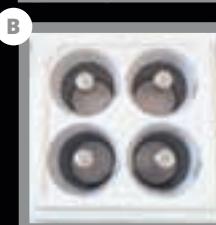
CORNICI CON COPERCHI PERSONALIZZATI

OPTIONAL

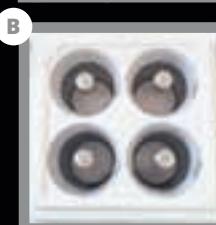
A/ coperchi trasparenti V420C / V840C
transparent lids V420C/V840C



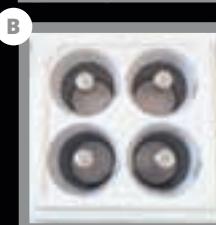
B/ coperchi trasparenti V410C
transparent lids V410C



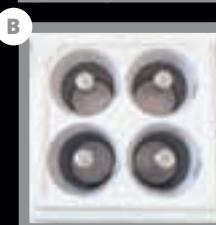
C/ coperchi inox isolati V420C / V840C
steel lids V420C / V840C



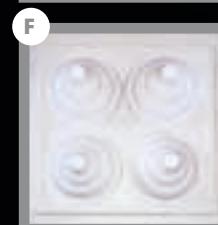
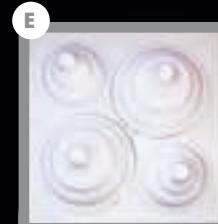
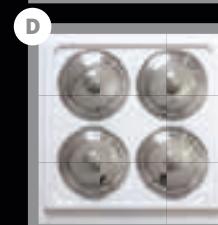
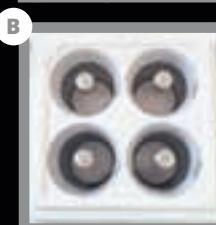
D/ coperchi inox isolati V410C
steel lids V410C



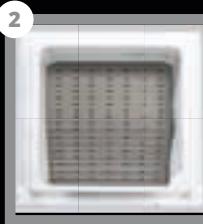
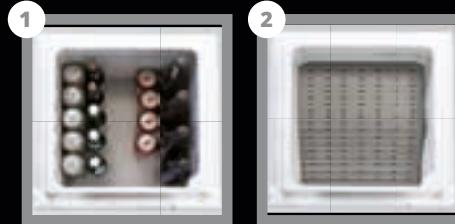
E/ coperchi vintage V420C / V840C
vintage lids V420C / V840C



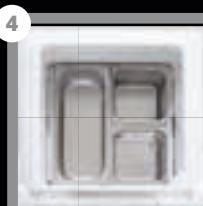
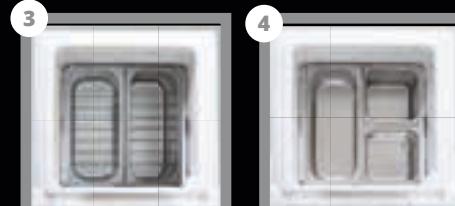
F/ coperchi vintage V410C
vintage lids V410C



45



CORNICE CON COLORE PERSONALIZZATO OPTIONAL



1/ cella positiva o negativa
positive or negative storage

2/ supporti per gelati su stecche
ice cream stick supports

3/ supporti per gelati su stecche
ice cream stick supports

4/ 2 x 2,5 lt + 1 x 5 lt

5/ 2 x 5 lt

6/ 4 x 2,5 lt



VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE VISAGEL IN BREVE

VETRINE E FREEZER

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 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.

Carrellabile per facilitare il servizio ai tavoli. *Trolley available makes table service easier.*

Si possono conservare alimenti diversi: granita, 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.



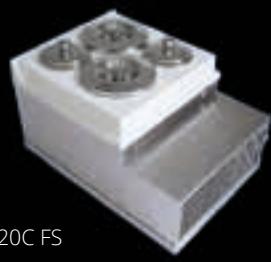
VISAGEL DISPLAY CABINET
AND FREEZER SERIES



V 410V FS



V 410C FS



V 420C FS



V 840C FS



V 410V FI



V 410C FI



V 420C FI



V 840C FI



V 410V OW



V 410C OW



V 420C OW



V 840C OW

Relativamente al gelato si possono impostare differenti temperature per consentirne la corretta spatalabilità senza modificare la ricetta.

Regarding gelato/ice-cream you can set different temperatures to obtain a good consistency without changing the recipe.

Inseribile in arredamenti su misura. *Drop-in.*

Solido sostegno vaschetta. *Resistant tank's support.*

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.

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.

VETRINE E FREEZER

In tutta la serie:
All the series:



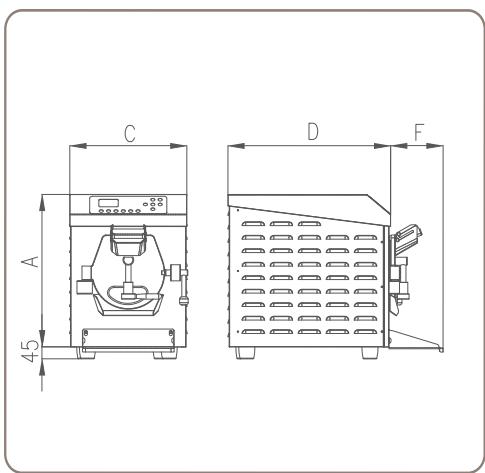
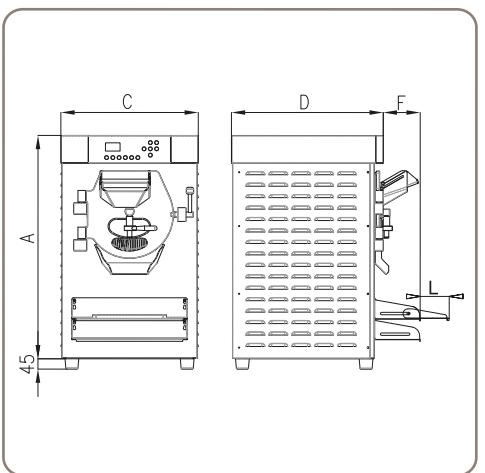
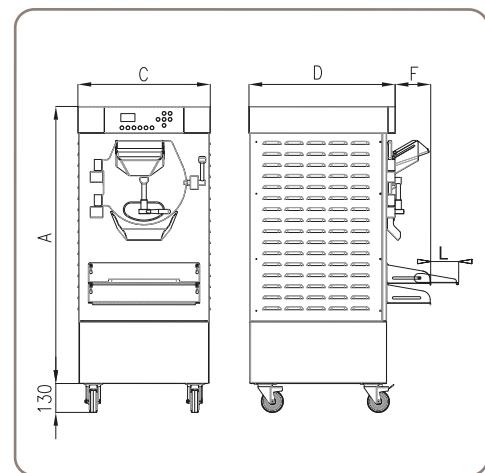
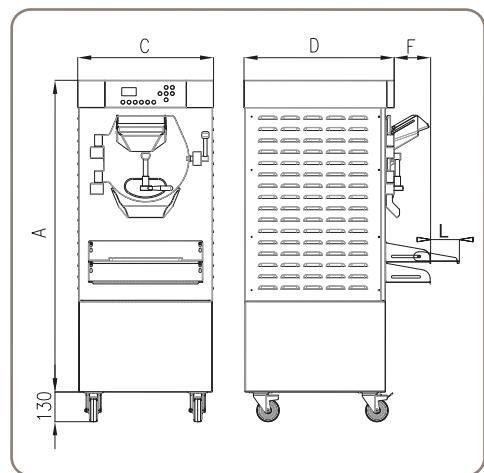
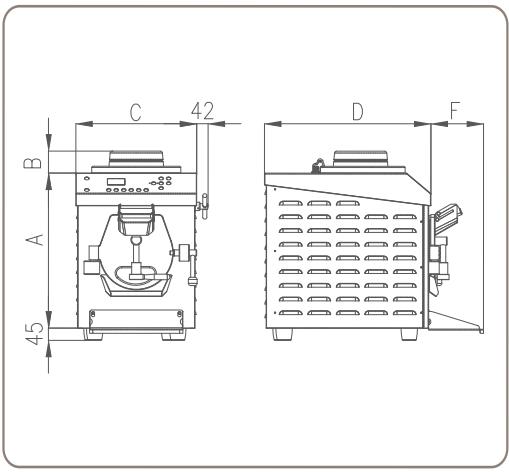
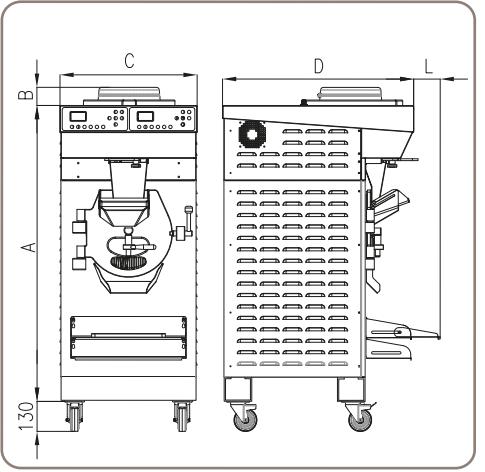
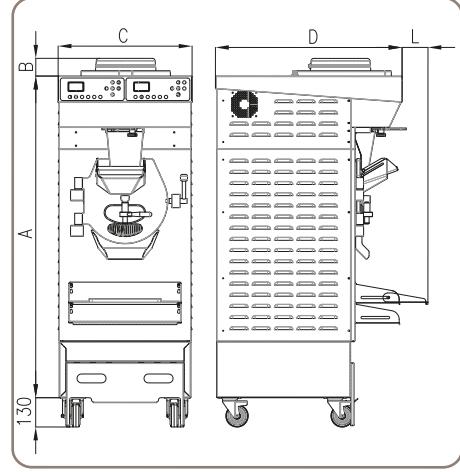
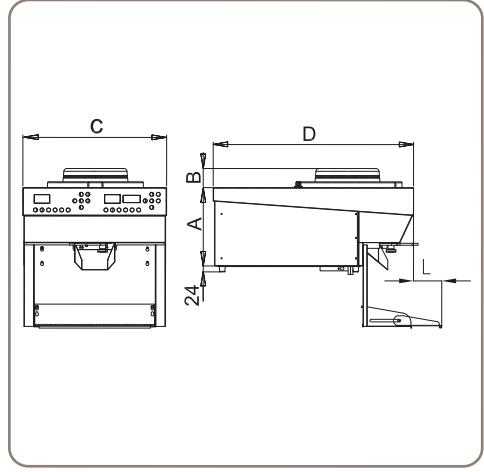
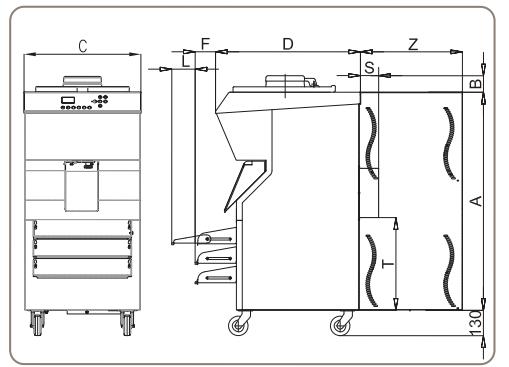
VISAGEL DISPLAY CABINET AND FREEZER SERIES



con Staff Ice System desserts da Go
with Staff Ice System Gourmet desserts

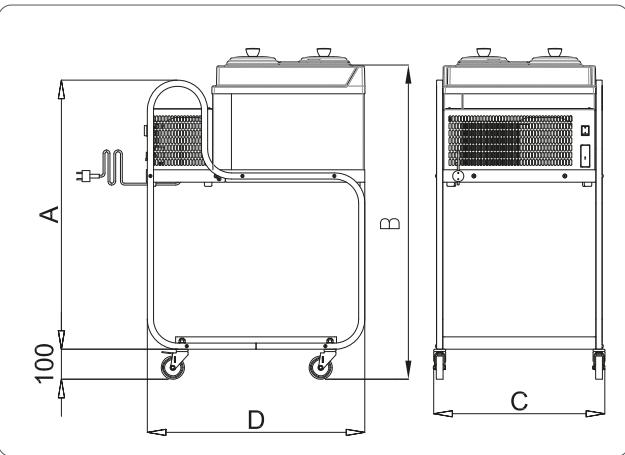
ourmet



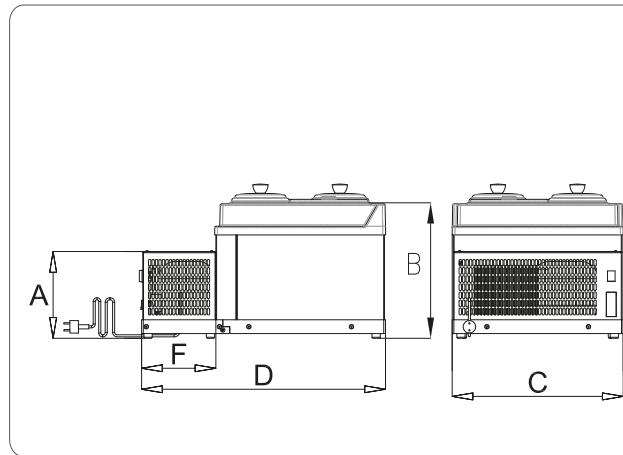
HTE 200 / HTX200**HTE / HTX 400 / 600****HSE / HSX 400 / 600 / 800 / 1000****HBE / HBX 400 / 600 / 800 / 1000****RHT4/20****RHS 15 / 40-60-80-100****RHB 15 / 40-60-80-100****PT151****P 400 / P 600**

DIMENSIONI DIMENSIONS

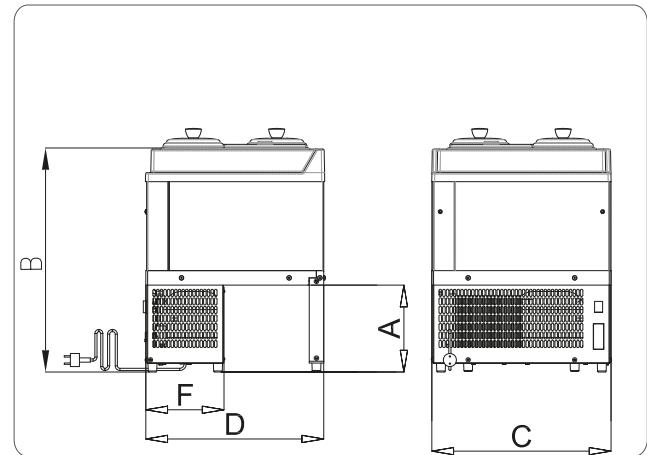
V410C FS / V420C FS Con carrello



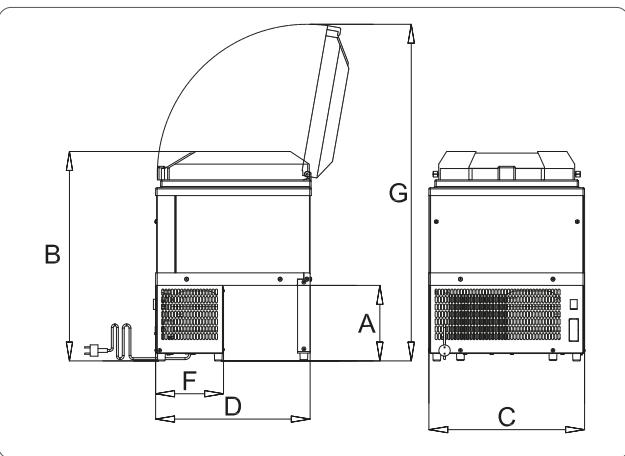
V410C FS / V420C FS



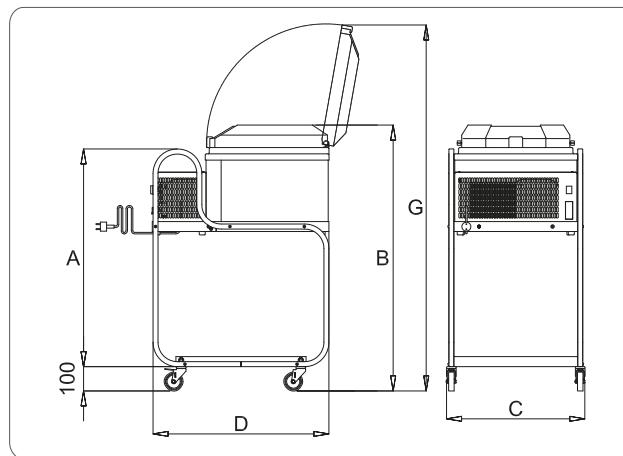
V410C FI / V420C FI



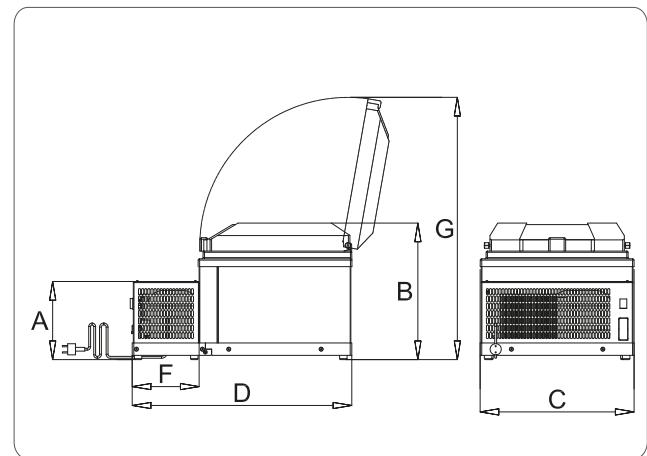
V410V FI

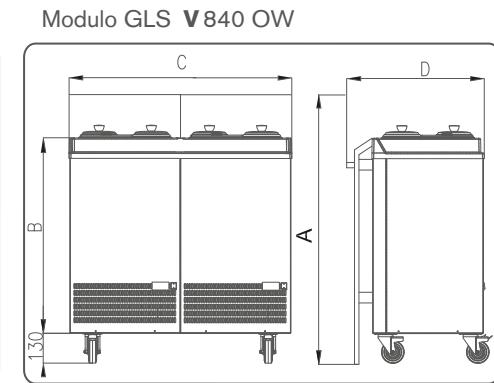
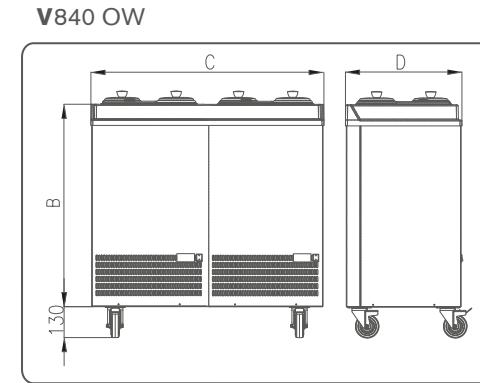
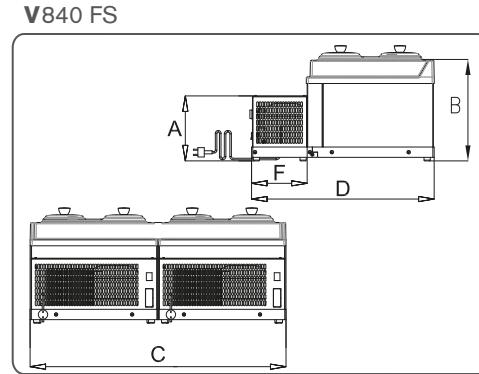
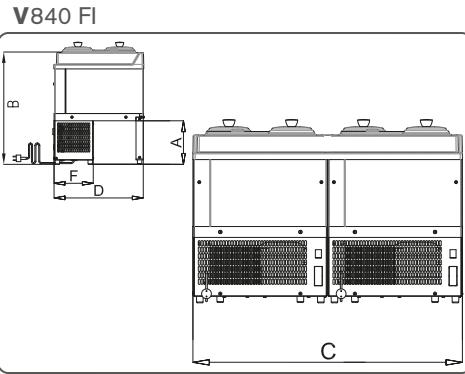


V410V FS Con carrello

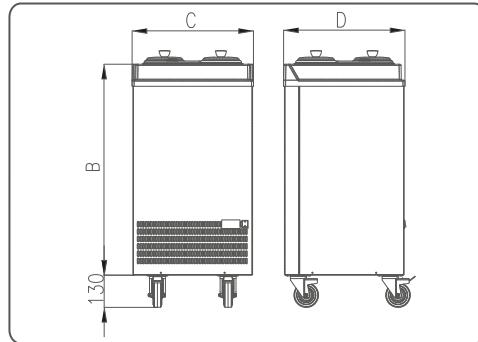


V410V FS





V410V OW / V410C OW / V420C OW



**Modulo GLS
V410V OW / V410C OW / V420C OW**

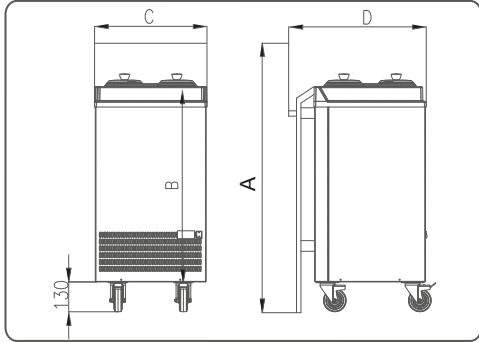


TABELLA DELLE MISURE / TECHNICAL DATA SHEET OF THE DIMENSIONS

	A	B	C	D	F	G	L	S	T
P400 / P600	1120	85	600	744	144		120	93.5	476
PT151	330	80	600	836	9		120		
V410V FS / V410V FS / V420C FS	251	439	495	706	215	843			
V410V FI / V410V FI / V420C FI	240	658/ 588/616	495	491	215	1062			
V410V FS / V410C FS / V420C FS con carrello	870	1063/ 993/1021	554	703		1468			
HTE / HTX 200	566		434	607	192				
HBE / HBX 400-600-800-1.000	1377		600	663	162		120		
HSE / HSX 400-600-800-1.000	1257		600	663	162		120		
HTE / HTX 400-600	975		600	663	162		120		
RHT 4/20	566	85	434	607	192				
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		
V840 OW		862	983	495					
GLS V840 OW	1215	862	1000	624					
V840 FS / V840 FI	250/240	392/620	983	495	215				
V410V / V410C / V420C OW GLS	1215	904/ 834/862	497	624					
V410V / V410C / V420C OW		904/ 834/862	495	495					



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

Dimensioni nette mm
Net dimensions mm
180x165x126



**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**



**CARRELLO / TROLLEY
Mod. V 410**

Dimensioni nette mm
Net dimensions mm
706x554x967

Peso netto kg
Net weight kg
kg 13



**PORTASTECCHI
ICE CREAM STICK SUPPORTS**

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

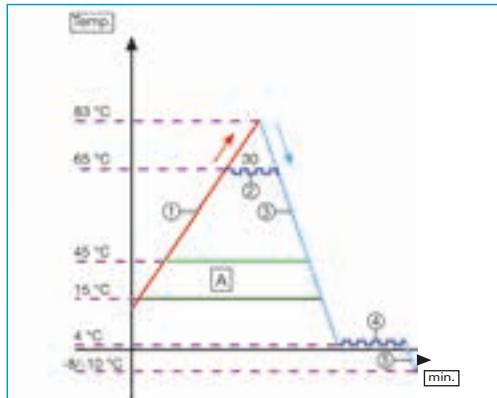
**PER CARAPINA DA 7,5 L
FOR TUBE 7,5 L**



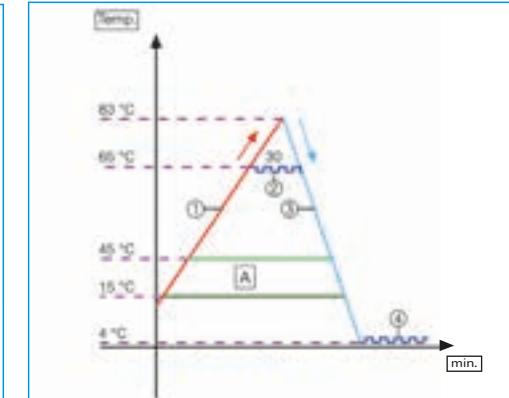
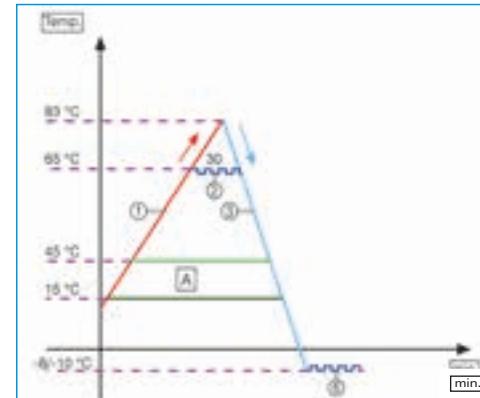
ACCESSORI ACCESSORIES

TRATTAMENTI TERMICI HEATING TREATMENTS

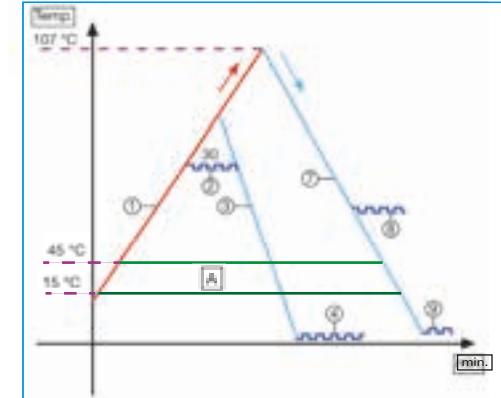
Ciclo tradizionale di produzione gelato
 (pastorizzazione-maturazione-mantecazione)
Traditional ice cream production cycle
(pasteurization-aging-freezing)



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

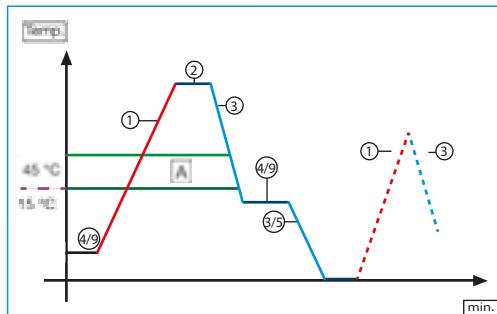


Multifunzione - Multifunction

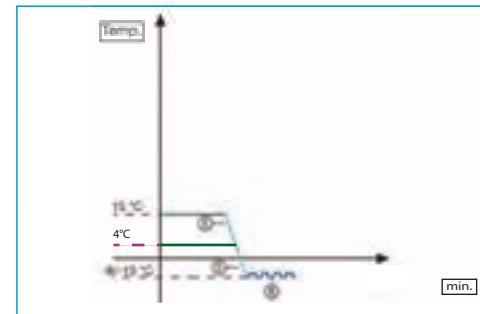


53

Catena - Chain



Mantecazione - Batch freezing



1	2/8	3/7	4/9	5	6	A
Riscaldamento	Pausa	Raffreddamento	Maturazione / Conservazione	Mantecazione	Controllo densità	Zona critica
Heating	Pause	Cooling	Aging / Conservation	Freezing	Density control	Critical zone
Chaudage	Pause	Refrigeration	Maturation / Conservation	Turbage	Contrôle de densité	Zone critique
Heizung	Pause	Kühlung	Reife / Konservierung	Gefrieren	Dichtesteuerung	Kritischer Bereich
Calentamiento	Parada	Enfriamiento	Maduración / Conservación	Mantecación	Control de densidad	Zona critica

HEATING TREATMENTS

SCHEDA TECNICA

TECHNICAL SUMMARY

MODELLO Type	HTE 200	HTE 400	HTE 600	HSE 400	HSE 600	HSE 800	HSE 1000	HBE 400	HBE 600	HBE 800	HBE 1000	HTX 200	HTX 400	HTX 600	HSX 400	HSX 600	HSX 800	HSX 1000	HBX 400	HBX 600	HBX 800	HBX 1000			
QUANTITÀ INTRODOTTA PER CICLO Quantity introduced per batch																									
KG L	1,15/3,7 1/3,5	2,3/5,75 2/5	2,3/8 2/7	2,3/5,75 2/5	2,3/8 2/7	2,3/12,6 2/11	2,3/16 2/14	2,3/5,75 2/5	2,3/8 2/7	2,3/12,6 2/11	2,3/16 2/14	1,15/3,7 1/3,5	2,3/5,75 2/5	2,3/8 2/7	2,3/5,75 2/5	2,3/8 2/7	2,3/12,6 2/11	2,3/16 2/14	2,3/5,75 2/5	2,3/8 2/7	2,3/12,6 2/11	2,3/16 2/14	2,3/5,75 2/5	2,3/8 2/7	2,3/12,6 2/14
PROD. ORARIA L Hourly production L	20	40	60	40	60	80	100	40	60	80	100	20	40	60	40	60	80	100	40	60	80	100			
PASTORIZZAZIONE CONSERVAZIONE L	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--		
CREMA PASTICCERA L Custard Cream L	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--		
PASTOMANTECAZIONE L (con riscaldamento a 85° C) Pasto-freezing L (heating up to 85° C)	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--		
DIMENSIONI NETTE mm Net dimension mm P/L/H	720+200 x435 x647 +45	663 x 600	663 x 600	663 x 600	663 x 1257 +130	663 x 600	663 x 1257 +130	663 x 600	663 x 1257 +130	663 x 600	663 x 1377 +130	720+200 x 435 x 647 +45	663 x 600	663 x 600	663 x 600	663 x 600	663 x 600	663 x 600	663 x 600	663 x 600	663 x 600	663 x 600			
PESO NETTO Kg Weight Kg	90	210	252	215	257	300	305	224	256	340	350	90	210	252	215	257	300	335	224	258	305	350			
POTENZA W Power W	1500	5200	5800	5200	5800	9100	9900	5200	5800	9100	9900	1500	5200	5800	5200	5800	9100	9900	5200	5800	9100	9900			
TENSIONE STANDARD Standard voltage	230-1-50 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	230-50-1 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	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

MODELLO Type	RHT 4/20	RHS 15/40	RHS 15/60	RHS 15/80	RHS 15/100	RHB 15/40	RHB 15/60	RHB 15/80	RHB 15/100	PT151	P400	P600	T600	V410V FS	V410V FI	V410V OW	V410C FS	V410C FI	V410C OW	V420C FS	V420C FI	V420C OW	V840C FS	V840C FI	V840C OW	
QUANTITÀ INTRODOTTA PER CICLO VASCA SUP. KG Quantity introduced per batch upper tank L	1,15/2,75 1/2,5																									
QUANTITÀ INTRODOTTA PER CICLO VASCA INF. KG Quantity introduced per batch bottom tank L	1,15/3,7 1/3,5	2,3/5,75 2/5	2,3/8 2/7	2,3/12,6 2/11	2,3/16 2/14	2,3/5,75 2/5	2,3/8 2/7	2,3/12,6 2/11	2,3/16 2/14	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	
PROD. ORARIA L Hourly production L	20	40	60	80	100	40	60	80	100	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	
PASTORIZZAZIONE CONSERVAZIONE L Pasteurization Conservation L	--	15 (90 min)	40 (120 min)	60 (120 min)	60	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--									
CREMA PASTICCERA L Custard Cream L	--	15 (90 min)	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--									
PASTOMANTECAZIONE L (con riscaldamento a 85° C) Pasto-freezing L (heating up to 85° C)	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--		
DIMENSIONI NETTE mm Net dimension mm P/L/H	720+200 x480 x728 +45	836 x600 x1275 +130	836 x600 x1275 +130	836 x600 x1275 +130	836 x 600 x 1525 +130	850 x600 x432 +24	850 x600 x1205 +130	850 x600 x1205 +130	706 x495 x439	495 x495 x665	495 x495 x1000	495 x495 x620	495 x495 x1000	706 x495 x16	495 x495 x616	495 x495 x862	706 x495 x620	495 x495 x990	706 x495 x620	495 x495 x990	495 x495 x1000					
PESO NETTO Kg Weight Kg	105	308	345	405	420	324	356	415	440	110	145	227	176	34	34	34	34	34	34	34	34	34	68	68	68	
POTENZA W Power W	VASCA SUPERIORE 600 VASCA INFERIORE 2700	VASCA SUPERIORE 6900	VASCA SUPERIORE 6700	VASCA INFERIORE 5800	VASCA SUPERIORE 6900	VASCA SUPERIORE 6700	VASCA INFERIORE 9100	VASCA SUPERIORE 6900	VASCA SUPERIORE 6700	VASCA INFERIORE 5200	VASCA SUPERIORE 6700	VASCA SUPERIORE 6900	VASCA SUPERIORE 6700	VASCA INFERIORE 5800	VASCA INFERIORE 9100	6700	6500	8900	-----	200	200	200	200	200	200	200
TENSIONE STANDARD Standard voltage	230-1-50	VASCA SUPERIORE 230-50-1 VASCA INFERIORE 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											

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



Progettazione, foto in esterno
Studio Logos S.r.l.
www.studiologos.eu

Revisione testi
Arianna Denicolò

Location esterne
Darsena di Rimini e Ristorante il Molo

Stampa
Casa Editrice Leardini - Macerata Feltria

La Ditta si riserva il diritto di apportare modificate tecniche senza preavviso. *The Company reserves the right to make technical changes without notice.*

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.*

cod.8000095500 - rev.03