



SMARTGEL

TIME
CONTROL

ELECTRO-MECHANICAL SERIES

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**



HTE 400
HTE 600

HTE 200

In tutta la serie
In all the series



INVERTER
TECHNOLOGY



LOW NOISE



EASY CLEAN

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.*
- Doccetta di lavaggio (opzionale) - *Hand shower (optional)*
- Scivolo gelato magnetico smontabile
- *Magnetic and removable ice-cream slide*
- Carrozzeria in acciaio inox - *Stainless steel bodywork*

SICUREZZA / **SAFETY**

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

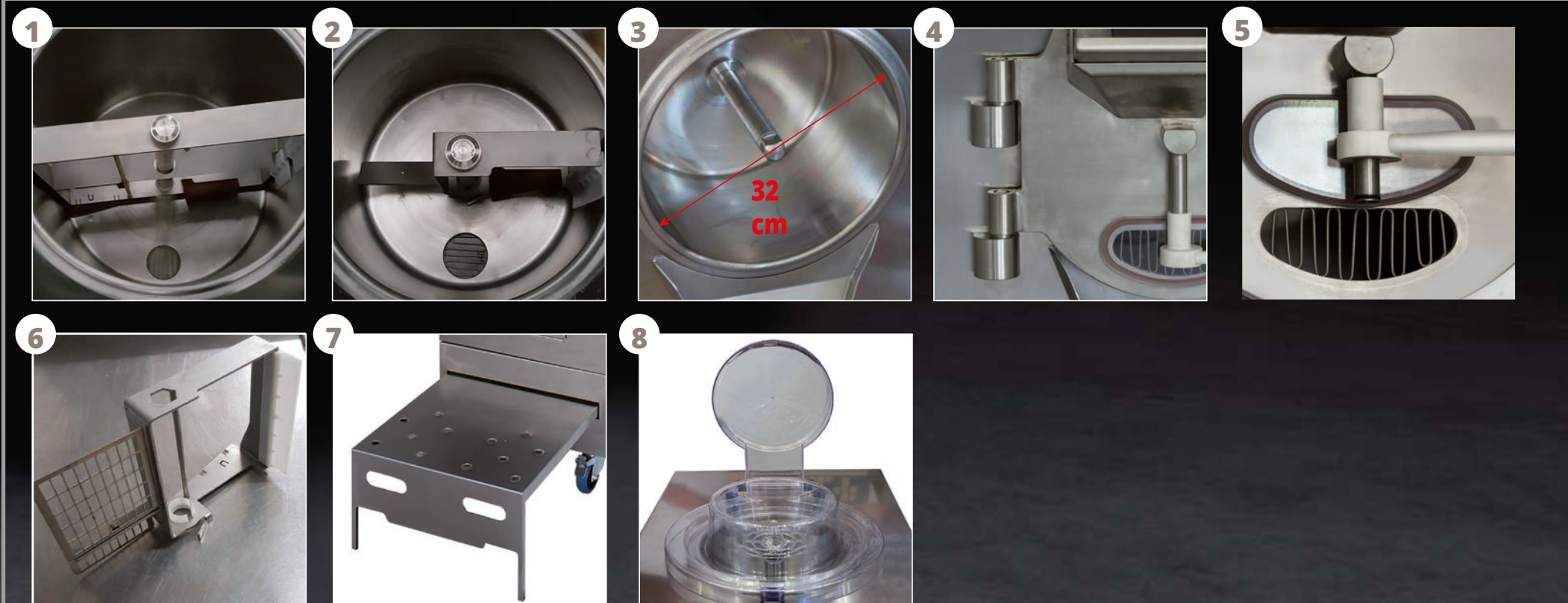
cm 88

SMALL
HSE 400
HSE 600
HSE 800
HSE 1000

cm 100

BIG
HBE 400
HBE 600
HBE 800
HBE 1000

**SMARTGEL TIME CONTROL
ELECTRO-MECHANICAL SERIES**



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, pâte à bombe,

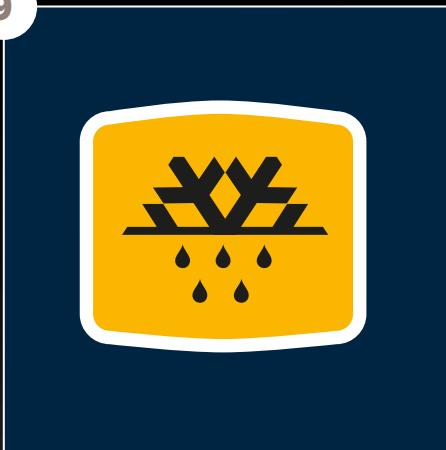
mousse and "semifreddo" (optional)

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

8/ Doppio coperchio
Double lid

DETTAGLI HIGHLIGHT

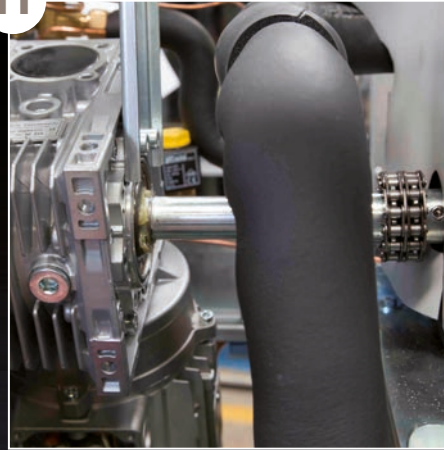
9



10



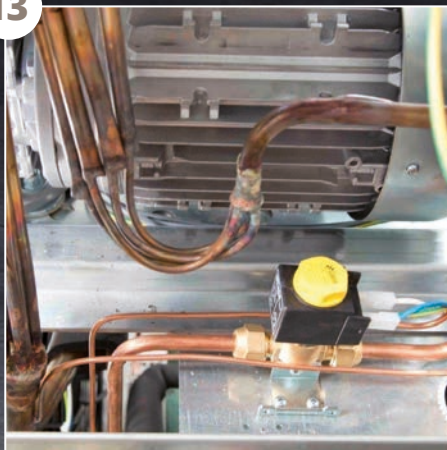
11



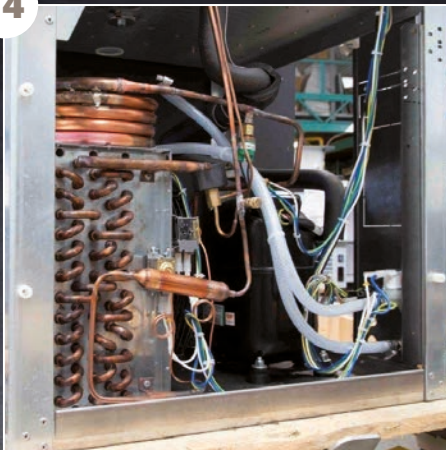
12



13



14



15



16



9/ Sbrinamento vasca
Tank defrost

10/ Rubinetto a 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

WE TAKE CARE OF YOU

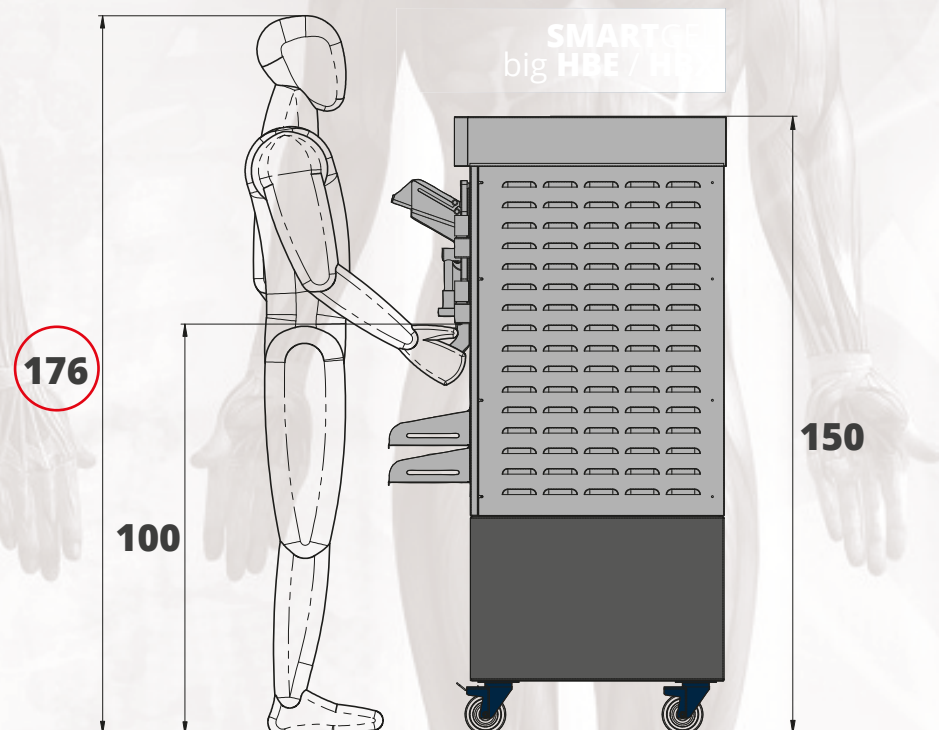
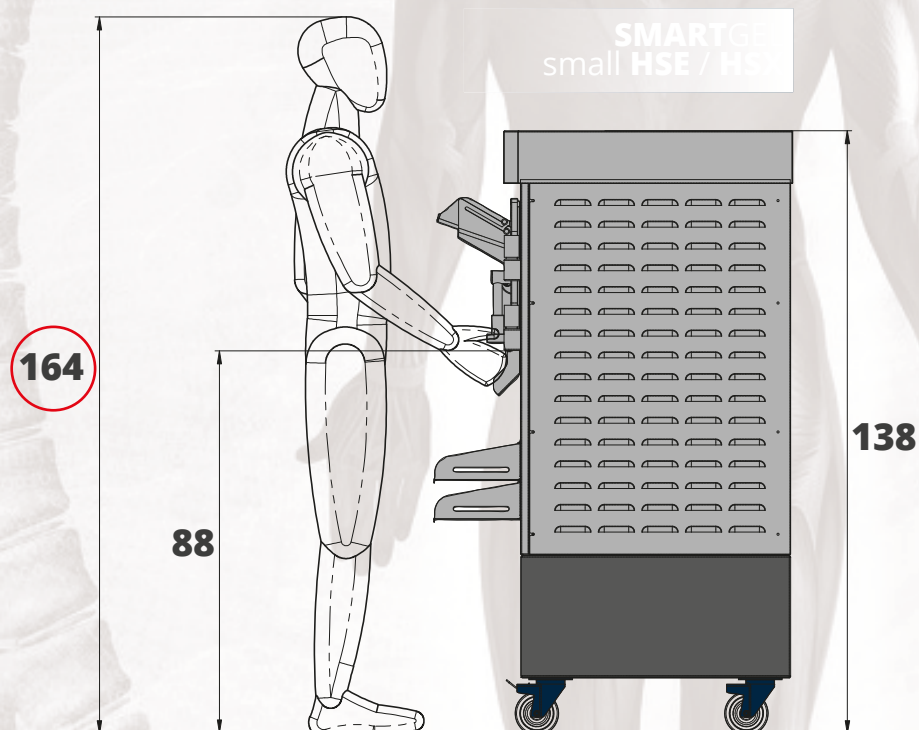
Un'ergonomia perfezionata, un notevole comfort di lavoro e molti dettagli pratici.

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.

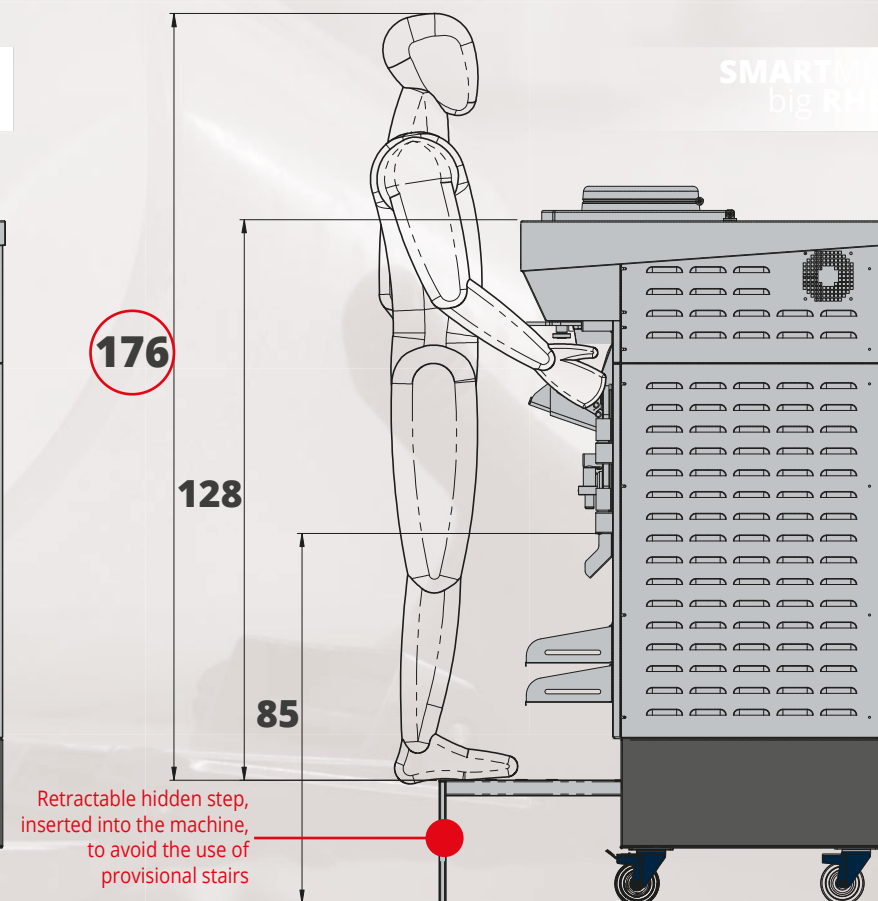
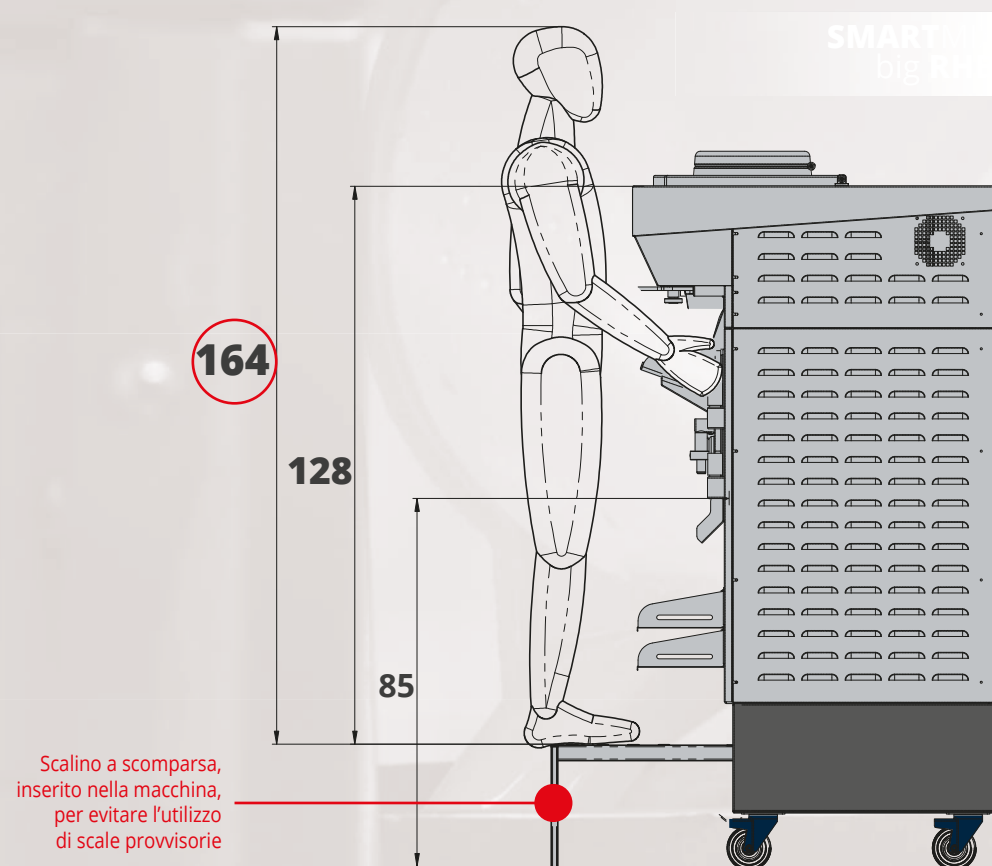


ERGONOMIC STYLE

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.



ERGONOMIC STYLE



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

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.



ALL IN

FOR YOUR IDEA

GELATERIA / PASTICCERIA / RISTORAZIONE / GDO

AGRITURISMI / PANIFICI

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

GELATO/ICE-CREAM PARLOUR / PASTRY SHOP / RETAIL

AGRITOURISM / BAKERY

Gelato/Ice cream, Semifreddo, Cakes, Slush/Granita, Gelato/Ice cream mixes pasteurisation, Custard cream, Choux pastry, Gelatine, Jams, Marmelade, Yoghurt, Panna cotta, Mousse, Marshmallows, Nappage, Fresh cheese, Béchamel sauce, Rice for pastry, Risotto, Polenta, Sauces, Bolognese sauce.



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

Controllo temperatura con sistema P.I.D
(P)roporzionale (I)ntegrale (D)erivativo
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

Stampante opzionale
Optional Printer

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



**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
Heigh
H250

CARRELLO / TROLLEY
Mod. V 410

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



DOCCIA ESTERNA
FLEXIBLE SHOWER



**AGITATORE PER PANNA
MONTATA, MOUSSE**
AGITATOR FOR WHIPPED
CREAM, MOUSSE



**STAMPANTE
PASTORIZZATORE**
EXTERNAL PRINTER



SUPPORTO PER GEL BANCO
SUPPORT FOR MOD BTM BTX RT

Dimensioni nette mm
Net dimensions mm
700x540x760
Peso netto kg
Net weight kg
kg 15

COPERCHI TRASPARENTI / TRANSPARENT COVER

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

COPERCHI VINTAGE / VINTAGE COVER

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

PER CARAPINA DA 2,5 L
FOR TUBE 2,5 L



PER CARAPINA DA 2,5 L
FOR TUBE 2,5 L

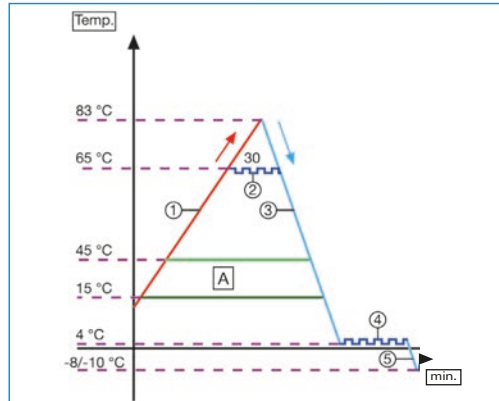


PORTASTECCHI
ICE CREAM STICK SUPPORTS

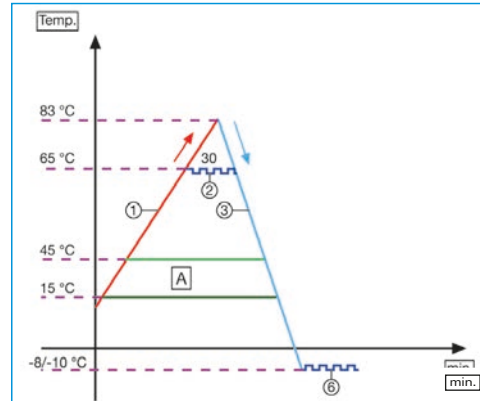
ACCESSORI ACCESSORIES

TRATTAMENTI TERMICI HEATING TREATMENTS

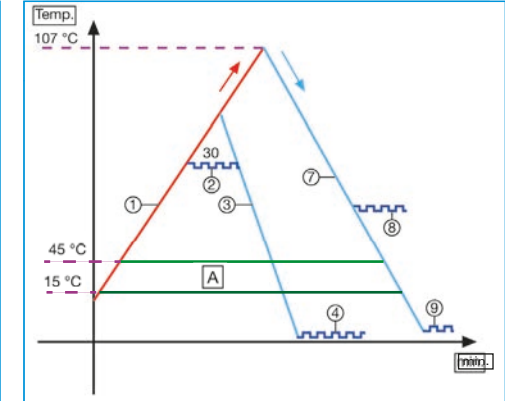
Ciclo tradizionale di produzione gelato
(pastorizzazione-maturazione-mantecazione)
Traditional ice cream production cycle
(pasteurization-aging-freezing)



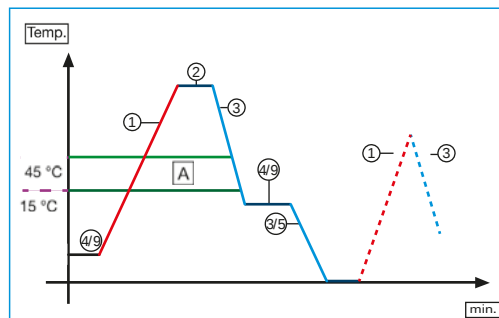
Ciclo combinato di produzione gelato
(pasto-mantecazione)
Combined ice cream production cycle (pasto-freezing) Pastorizzazione - Pasteurization



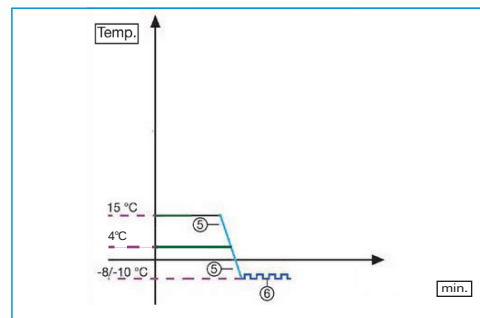
Multifunzione - Multifunction



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
Chauffage	Pause	Refroidissement	Maturation / Conservation	Turbine	Contrôle de densité	Zone critique
Heizung	Pause	Kühlt	Reife / Konservieren	Gefrieren	Dichtsteuerung	Kritischer Bereich
Calientamiento	Parada	Enfriamiento	Maduración / Conservación	Mantecación	Control de densidad	Zona crítica

HEATING TREATMENTS

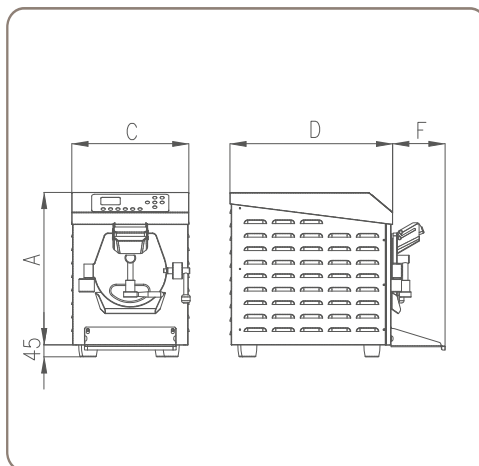
SCHEDA TECNICA

TECHNICAL SUMMARY

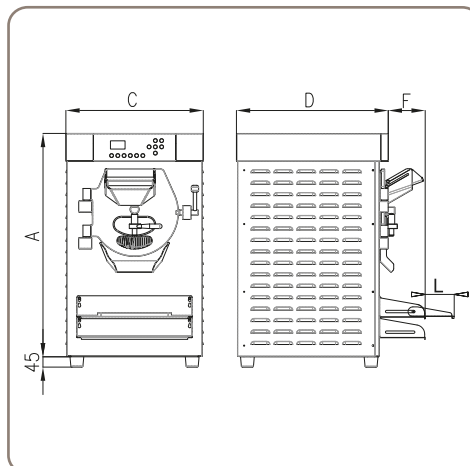
MODELLO Type	HTE 200	HTE 400	HTE 600	HSE 400	HSE 600	HSE 800	HSE 1000	HBE 400	HBE 600	HBE 800	HBE 1000	HTX 200	HTX 400	HTX 600	HSX 400	HSX 600	HSX 800	HSX 1000	HBX 400	HBX 600	HBX 800	HBX 1000
QUANTITÀ INTRODOTTA PER CICLO Quantity introduced per batch KG L	1,15/3,7 1/3,5	2,3/5,75 2/5	2,3/8 2/7	2,3/5,75 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
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 Pasteurization Conservation 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 x 967 + 45	663 x 600 x 967 + 45	663 x 600 x 1257 + 130	663 x 600 x 1257 + 130	663 x 600 x 1257 + 130	663 x 600 x 1257 + 130	663 x 600 x 1377 + 130	663 x 600 x 1377 + 130	663 x 600 x 1377 + 130	663 x 600 x 1377 + 130	720+200 x 435 x 647 + 45	663 x 600 x 967 + 45	663 x 600 x 967 + 45	663 x 600 x 1257 + 130	663 x 600 x 1257 + 130	663 x 600 x 1257 + 130	663 x 600 x 1257 + 130	663 x 600 x 1377 + 130	663 x 600 x 1377 + 130	663 x 600 x 1377 + 130	663 x 600 x 1377 + 130
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	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	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

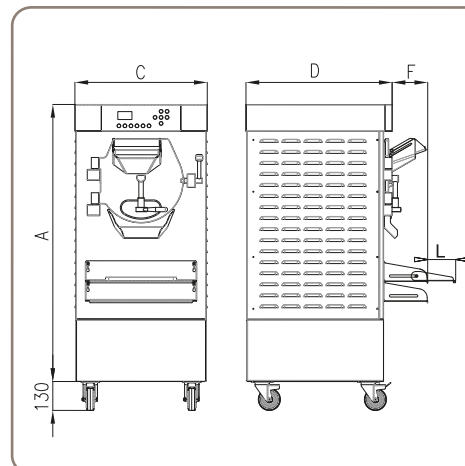
HTE 200 / HTX200



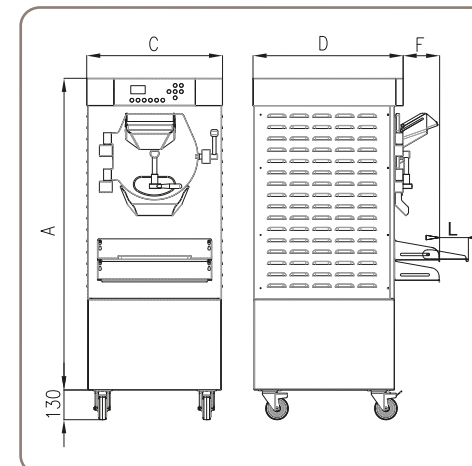
HTE / HTX 400 / 600



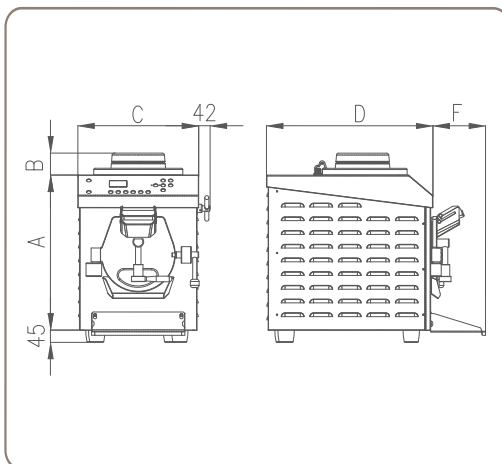
HSE / HSX 400 / 600 / 800 / 1000



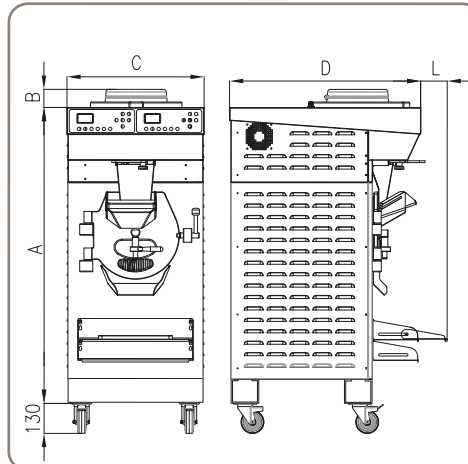
HBE / HBX 400 / 600 / 800 / 1000



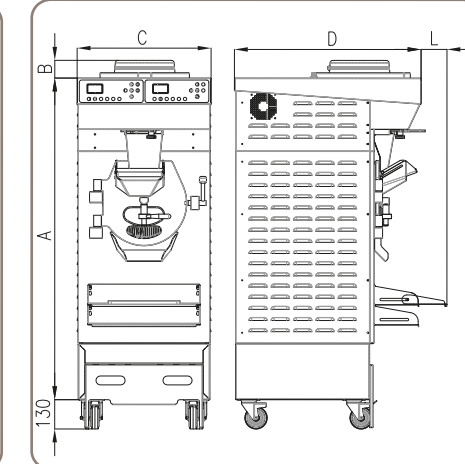
RHT4/20



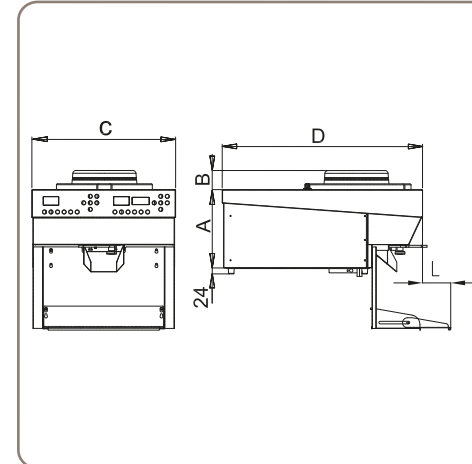
RHS 15 / 40-60-80-100



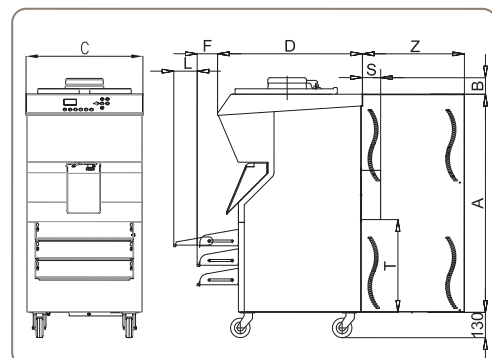
RHB 15 / 40-60-80-100



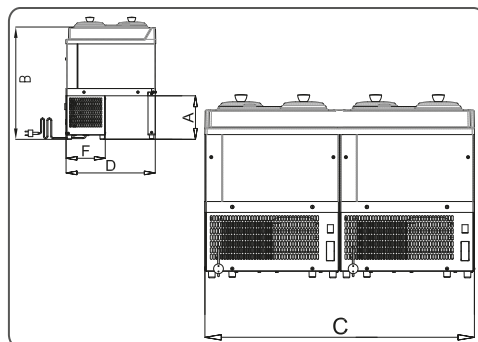
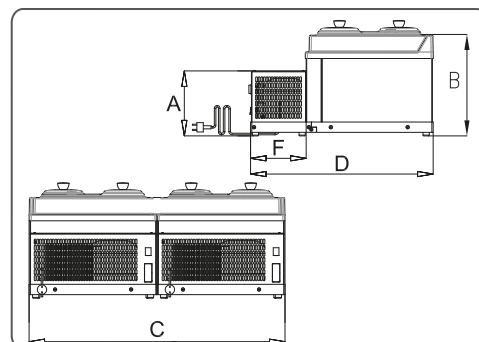
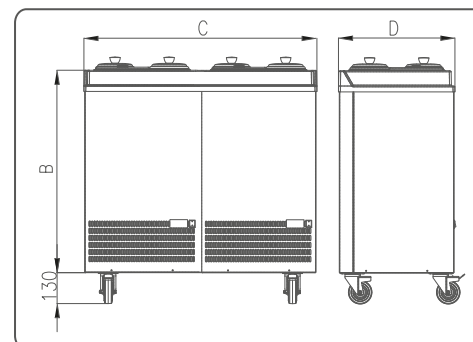
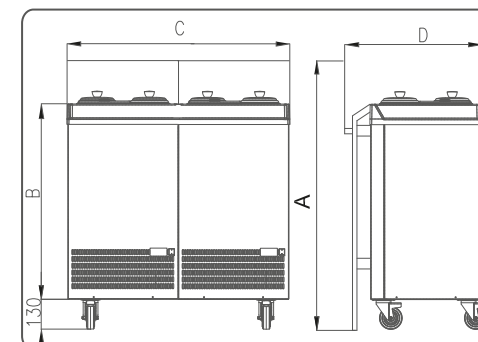
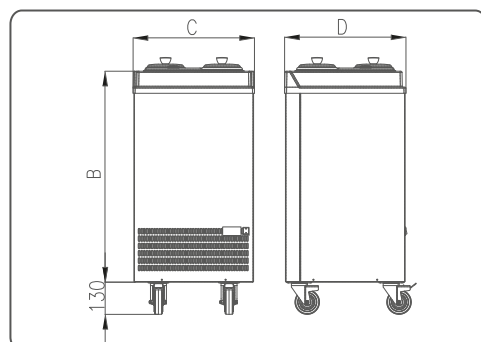
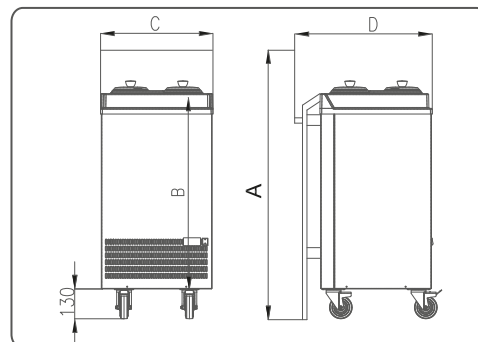
PT151



P 400 / P 600



DIMENSIONI DIMENSIONS

V840 FI**V840 FS****V840 OW****Modulo GLS V840 OW****V410V OW / V410C OW / V420C OW****Modulo GLS
V410V OW / V410C OW / V420C OW****TABELLA DELLE MISURE / TECHNICAL DATA SHEET OF THE DIMENSIONS**

	A	B	C	D	F	G	L	S	T
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					

PARTNER



POWERED BY



TOSHIBA

SIEMENS



Honeywell



PARTNER & POWERED