



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)

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

**SMARTMIX COMBINED
MULTI-FUNCTION SERIES**



RHT 4/20

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 miscela 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**



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

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 pastorizzazione, 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 sistema **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 swings 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 sbrinatorio 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 pâte à bombe, mousse e semifreddi (opzionale) - *Grill for pâte 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, blanding, 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 pastorizzazione 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 il successivo raffreddamento fino alla temperatura di 4°C. Terminato l'intero ciclo il segnale acustico avvertirà 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 pastorizzazione 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.*

- Doccetta 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



cm 85

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



INVERTER
TECHNOLOGY



LOW NOISE



EASY CLEAN

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 (variante 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.

- Doccetta di lavaggio (opzionale) - 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

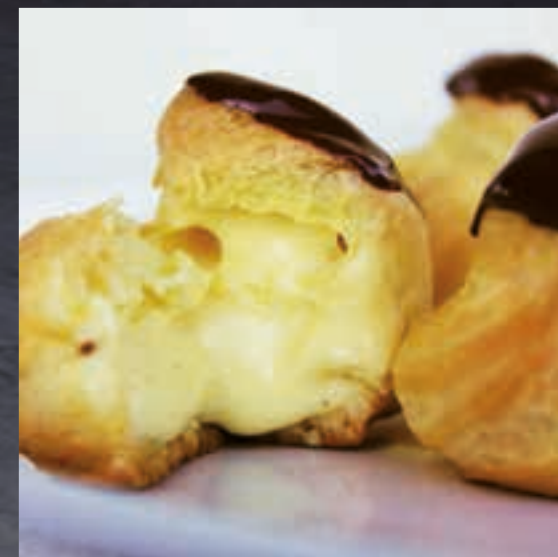
RISPARMIO ENERGETICO / ENERGY SAVING

- 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



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

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



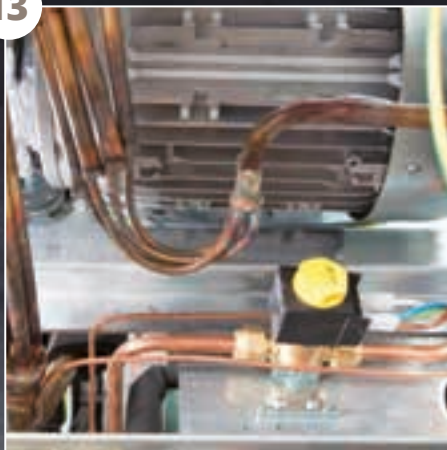
11



12



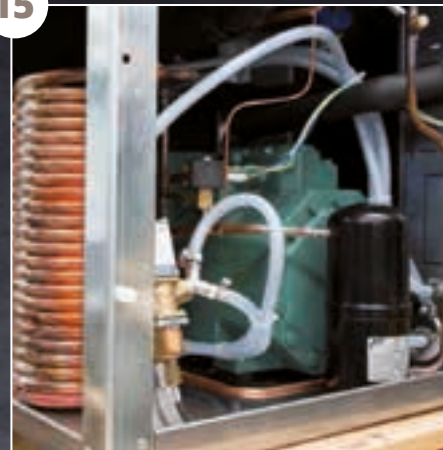
13



14



15



16



9/ Sbrinamento vasca
Tank defrost

10/ Rubinetto a filo 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

WE TAKE CARE OF YOU

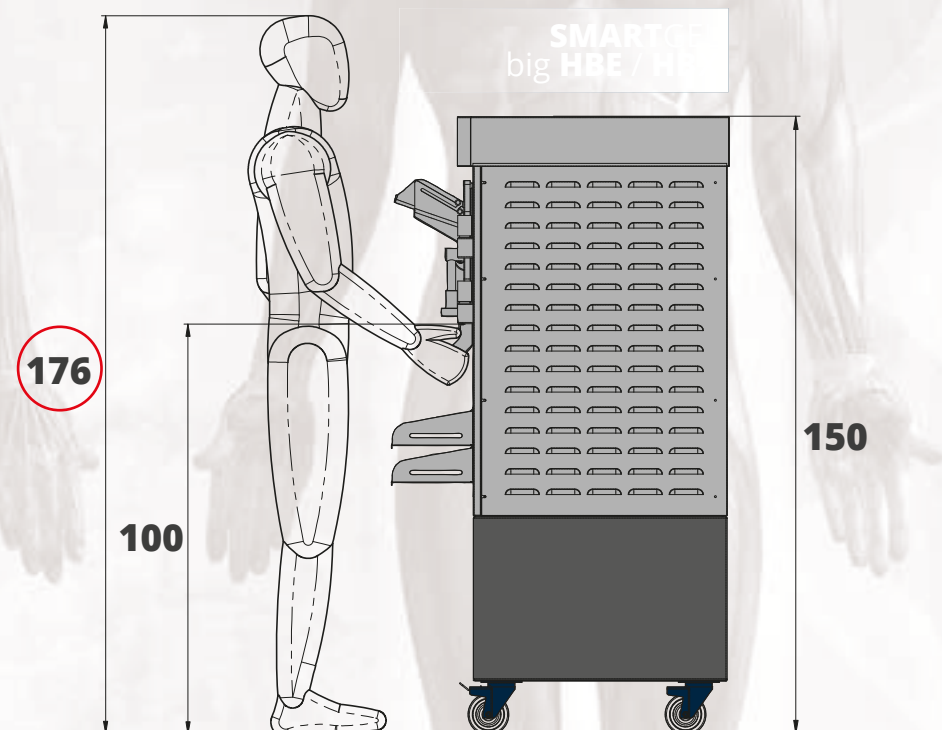
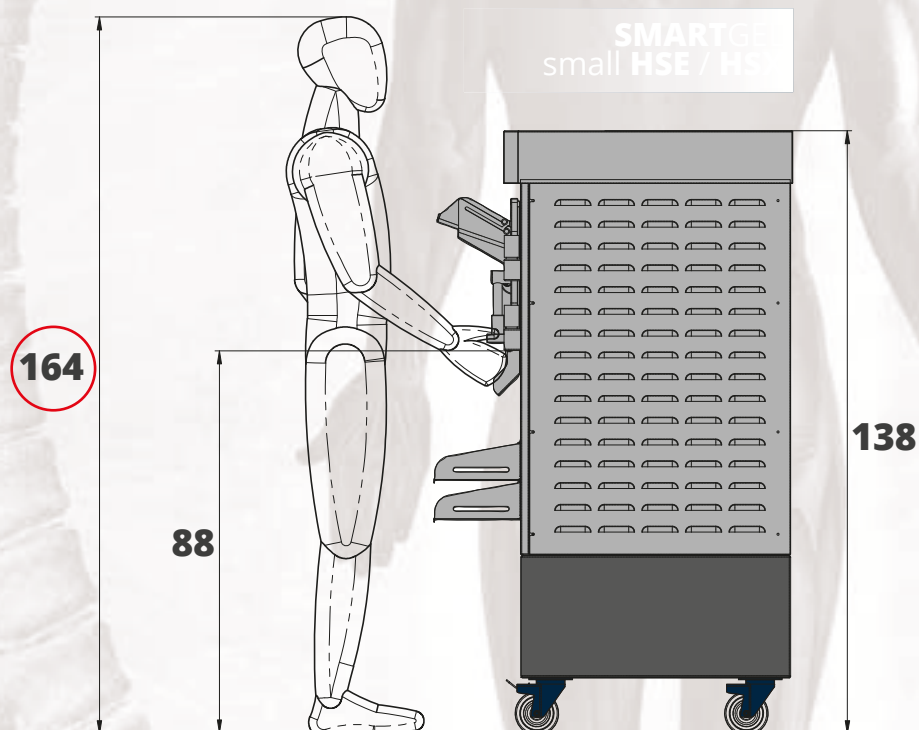
Un'ergonomia perfezionata, un notevole comfort di lavoro e molti dettagli pratici.

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.

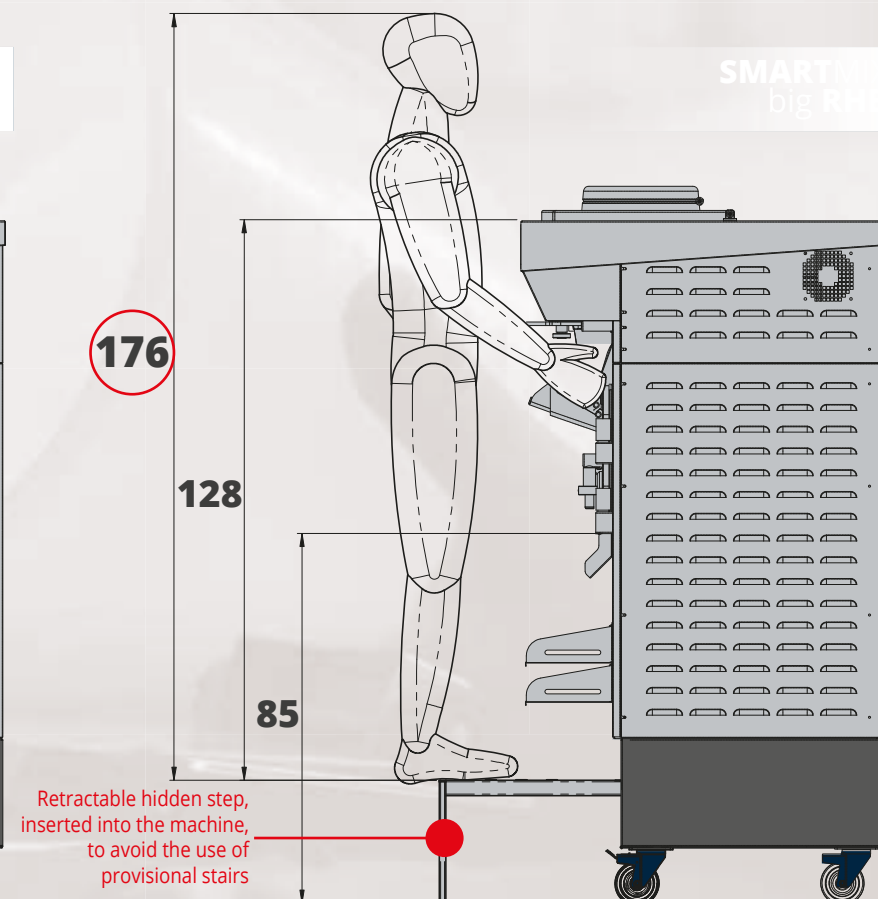
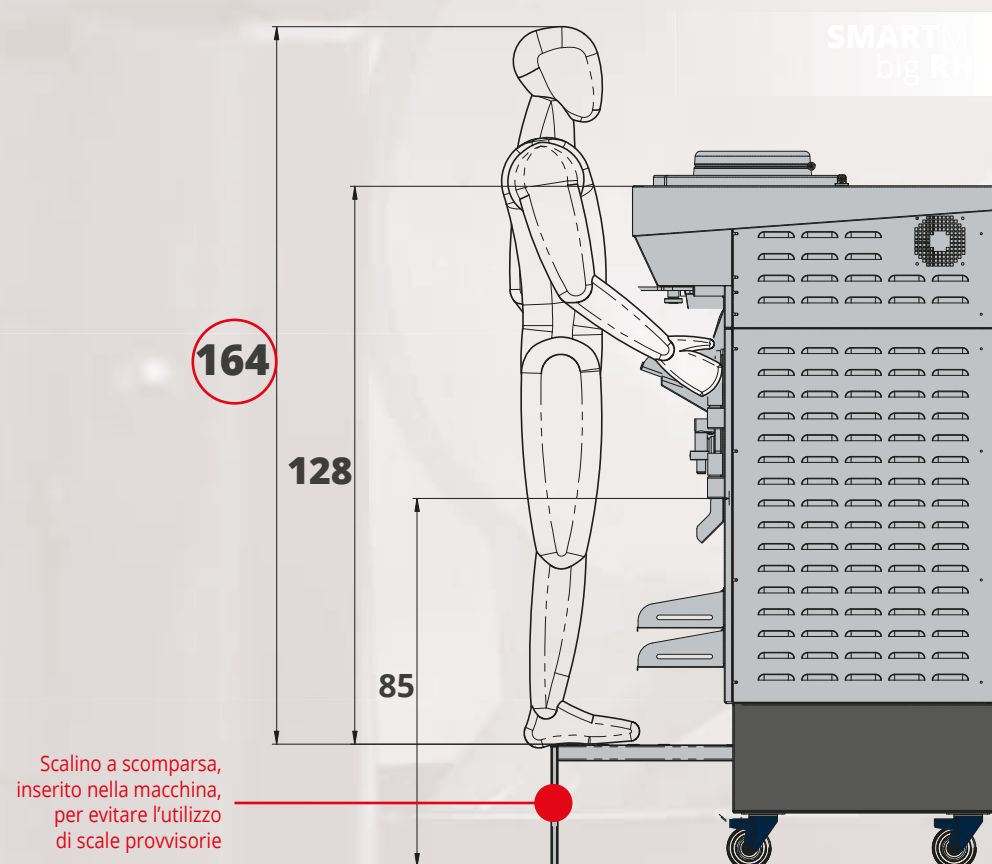


ERGONOMIC STYLE

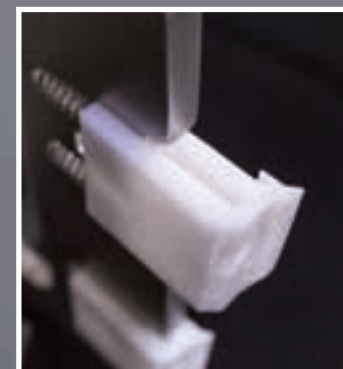
QUALITY MEANS PRODUCTIVITY

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 pasticciere e il ristoratore una grande risorsa: l'integrazione perfetta tra l'elettronica di base e l'inverter consente infatti di realizzare qualsiasi miscela, come se fosse fatta a mano.



Display grafico 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

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



COPERCHI VINTAGE / VINTAGE COVER

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

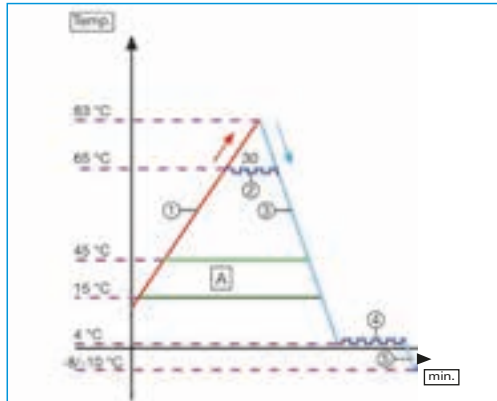
PER CARAPINA DA 2,5 L
FOR TUBE 2,5 L



ACCESSORI ACCESSORIES

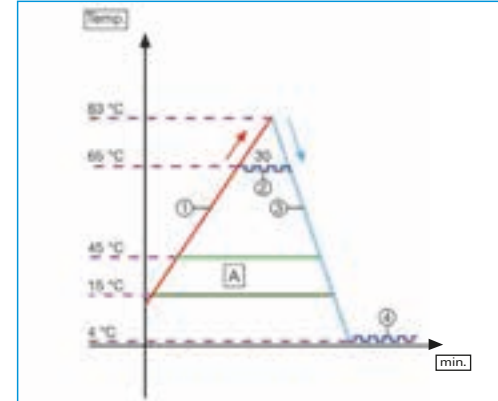
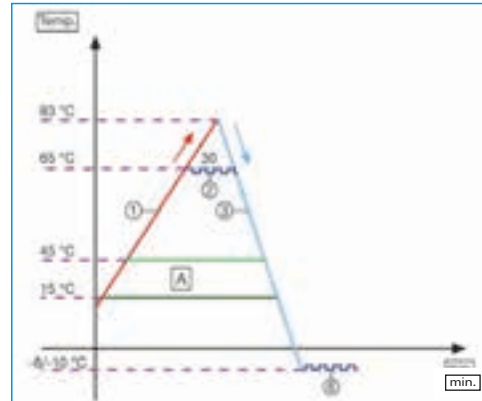
TRATTAMENTI TERMICI HEATING TREATMENTS

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

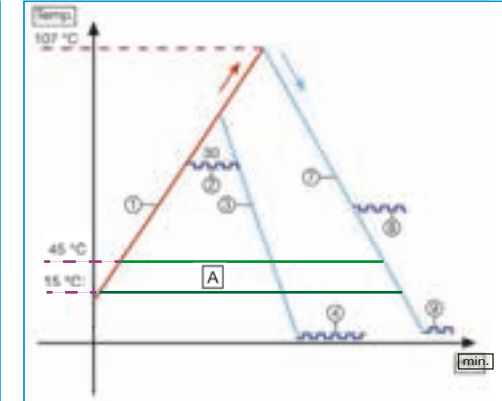


Ciclo combinato di produzione gelato
(pasto-mantecazione)

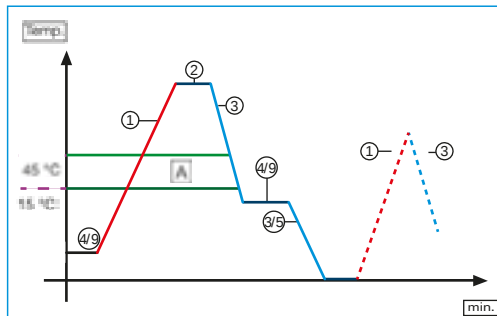
Combined ice cream production cycle (pasto-freezing)



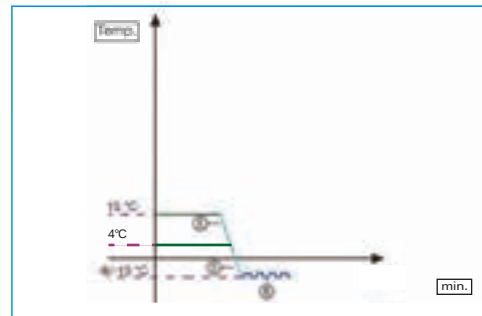
Multifunzione - Multifunction



Catena - Chain



Mantecazione - Batch freezing



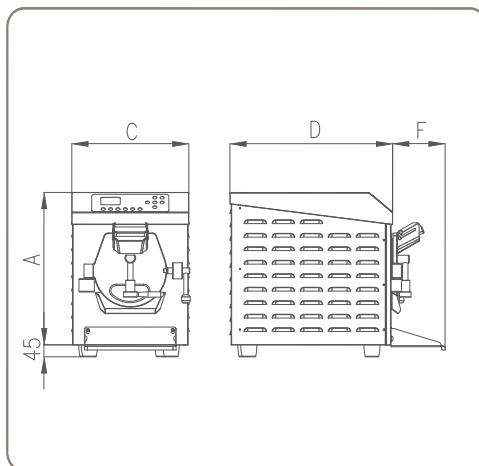
1	2/8	3/7	4/9	5	6	A
Riscaldamento	Pasto	Raffreddamento	Maturazione / Conservazione	Mantecazione	Controllo densità	Zona critica
Heating	Paste	Cooling	Aging / Conservation	Freezing	Density control	Critical zone
Chauffage	Paste	Réchauffement	Maturation / Conservation	Tournage	Contrôle de densité	Zone critique
Heizung	Paste	Kühl	Reife / Konservieren	Gerühren	Dichtesteuerung	Kritischer Bereich
Calentamiento	Pasta	Enfriamiento	Maduración / Conservación	Mantecación	Control de densidad	Zona crítica

HEATING TREATMENTS

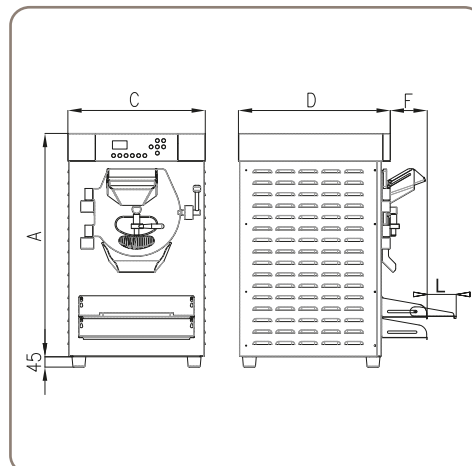
MODELLO Type	RHT 4/20	RHS 15/40	RHS 15/60	RHS 15/80	RHS 15/100	RHB 15/40	RHB 15/60	RHB 15/80	RHB 15/100	PT151	P400	P600	T600	V410V FS	V410V FI	V410V OW	V410C FS	V410C FI	V410C OW	V420C FS	V420C FI	V420C OW	V840C FS	V840C FI	V840C OW
QUANTITÀ INTRODotta PER CICLO VASCA SUP. KG Quantity introduced per 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)	15 (90 min)	15 (90 min)	15 (90 min)	15 (90 min)	15 (90 min)	15 (90 min)	15 (90 min)	15 (90 min)	40 (120 min)	60 (120 min)	60	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
CREMA PASTICCERA L Custard Cream L	--	15 (90 min)	15 (90 min)	15 (90 min)	15 (90 min)	15 (90 min)	15 (90 min)	15 (90 min)	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 1275 +130	836 x 600 x 1525 +130	836 x 600 x 1525 +130	836 x 600 x 1525 +130	836 x 600 x 1525 +130	850 x600 x432 +24	850 x600 x1205 +130	850 x600 x1205 +130	850 x600 x1205 +130	706 x495 x439	495 x491 x665	495 x495 x904 +130	495 x706 x400	495 x 495 x 620	495 x495 x1000	706 x495 x439	495 x 495 x 616	495 x495 x862	706 x990 x620	495 x990 x620	495 x990 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 UPPER TANK 600 VASCA INFERIORE BOTTOM TANK 2700	VASCA SUPERIORE UPPER TANK 6900 VASCA INFERIORE BOTTOM TANK 5200	VASCA SUPERIORE UPPER TANK 6700 VASCA INFERIORE BOTTOM TANK 5800	VASCA SUPERIORE UPPER TANK 6900 VASCA INFERIORE BOTTOM TANK 9100	VASCA SUPERIORE UPPER TANK 6700 VASCA INFERIORE BOTTOM TANK 9900	VASCA SUPERIORE UPPER TANK 6900 VASCA INFERIORE BOTTOM TANK 5200	VASCA SUPERIORE UPPER TANK 6700 VASCA INFERIORE BOTTOM TANK 5800	VASCA SUPERIORE UPPER TANK 6900 VASCA INFERIORE BOTTOM TANK 9100	VASCA SUPERIORE UPPER TANK 6700 VASCA INFERIORE BOTTOM TANK 9900	6700	6500	8900	-----	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200 x 2	200 x 2	200 x 2
TENSIONE STANDARD Standard voltage	230-150	VASCA SUPERIORE UPPER TANK 230-50-1 VASCA INFERIORE BOTTOM TANK 400-50-3+N	VASCA SUPERIORE UPPER TANK 230-50-1 VASCA INFERIORE BOTTOM TANK 400-50-3+N	VASCA SUPERIORE UPPER TANK 230-50-1 VASCA INFERIORE BOTTOM TANK 400-50-3+N	VASCA SUPERIORE UPPER TANK 230-50-1 VASCA INFERIORE BOTTOM TANK 400-50-3+N	VASCA SUPERIORE UPPER TANK 230-50-1 VASCA INFERIORE BOTTOM TANK 400-50-3+N	VASCA SUPERIORE UPPER TANK 230-50-1 VASCA INFERIORE BOTTOM TANK 400-50-3+N	VASCA SUPERIORE UPPER TANK 230-50-1 VASCA INFERIORE BOTTOM TANK 400-50-3+N	VASCA SUPERIORE UPPER TANK 230-50-1 VASCA INFERIORE BOTTOM TANK 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	230-50-1	230-50-1	230-50-1

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

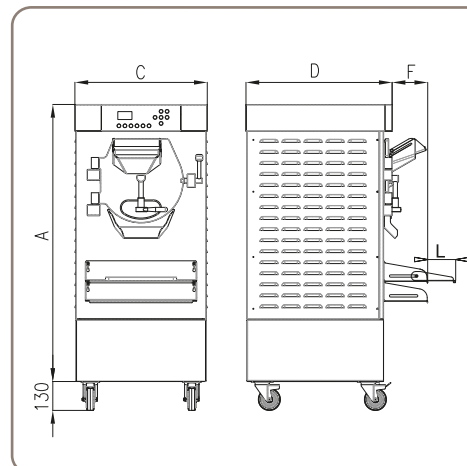
HTE 200 / HTX200



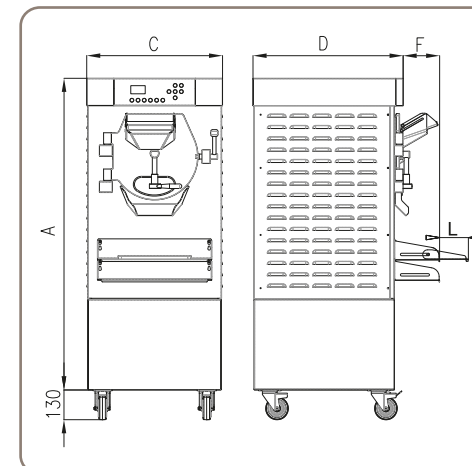
HTE / HTX 400 / 600



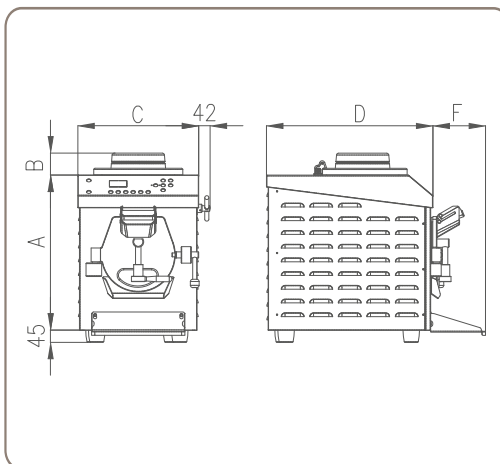
HSE / HSX 400 / 600 / 800 / 1000



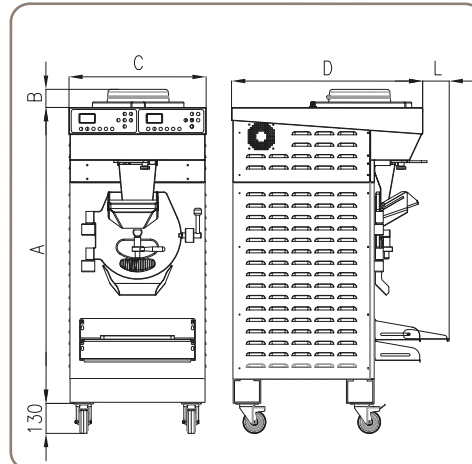
HBE / HBX 400 / 600 / 800 / 1000



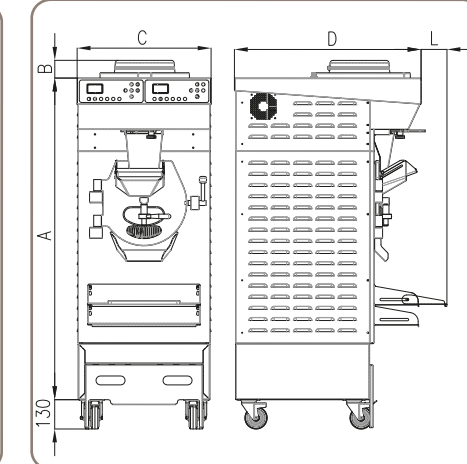
RHT4/20



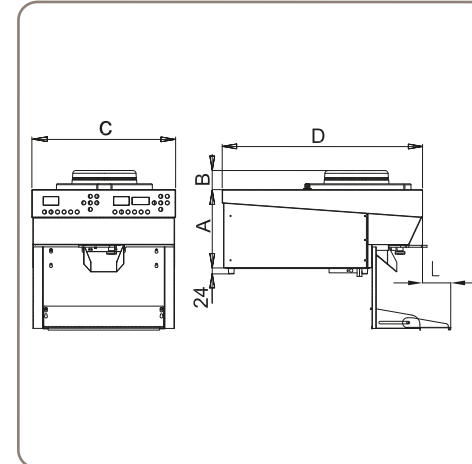
RHS 15 / 40-60-80-100



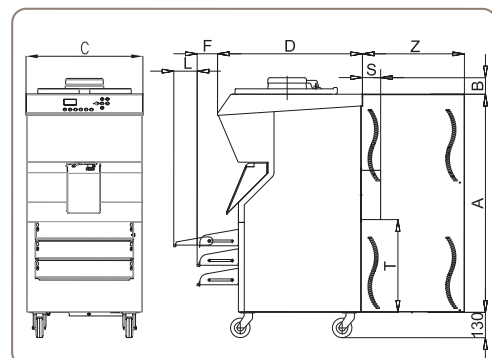
RHB 15 / 40-60-80-100



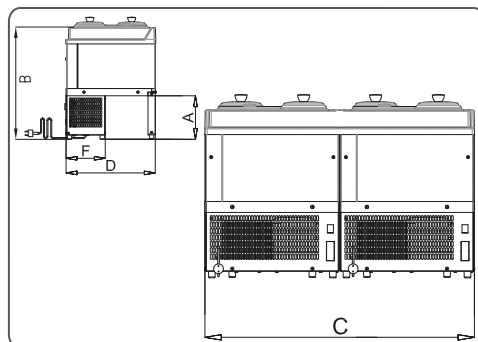
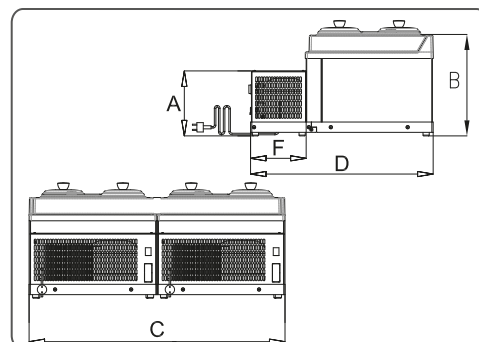
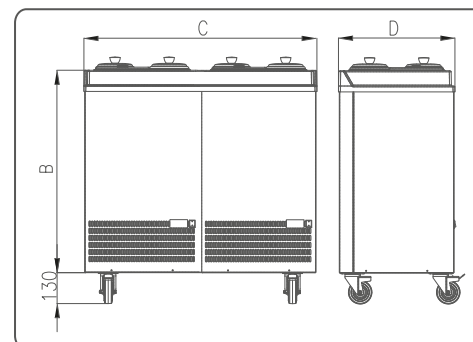
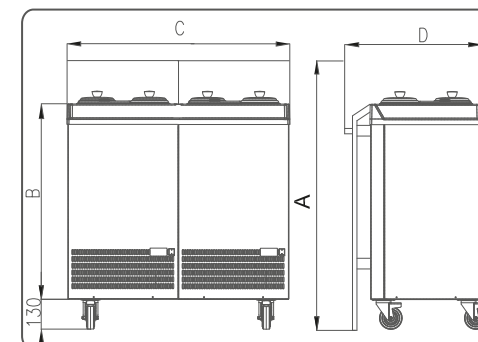
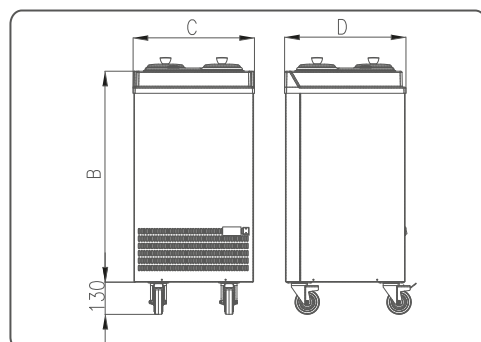
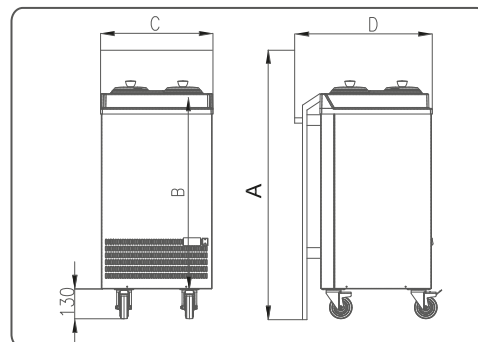
PT151



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