

HANDSTECHNOLOGY

ICE CUBE FREEZERS WITH 12 ZONE EXTRACTOR AND TIME CONTROL

MASTERGEL TIME CONTROL
MANUAL SERIES





HANDSTECHNOLOGY

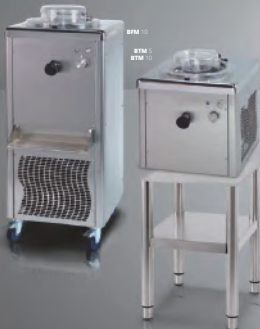
MANIFECATORI AD ESTRAZIONE MANUALE E CONTROLLO TEMPO
BATCH-FREEZERS WITH MANUAL EXTRACTION AND TIME CONTROL

Semplici da utilizzare, molto flessibili ed adattabili alle più svariate esigenze, i manifecatori ad estrazione manuale di Staff Ice System sono dotati di tecnologie all'avanguardia, sapientemente coniugate con la facilità di utilizzo per qualsiasi operatore.

Easy to use, very adaptable to any kind of demand, the batch-freezers by Staff Ice System with manual extraction are provided with cutting edge technologies, wisely connected with the using ease for every operator.



MASTERGEL TIME CONTROL
MANUAL SERIES



BFM 10

BTM 5
BTM 10

VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE BTM/BFM IN BREVE

Micro magnetico per l'arresto dell'agitatore all'apertura del coperchio.

Micromagnetic device for stopping the mixer before opening the cover.

Doppio coperchio per l'inserimento di ingredienti con l'agitatore in movimento.

Double cover for adding ingredients while the mixer is working.

Vasca di produzione verticale permette di controllare la trasformazione della miscela durante tutta la fase di lavoro.

Vertical tank allows you to check state of mixing throughout the entire production cycle.

Agitatore con lama raschiante in polietilene (PE) a lunga durata. Tutte le parti a contatto con la miscela o il gelato sono in acciaio inox e in materiale atossico facilmente accessibili e smontabili per la pulizia.

Long-duration stirrer with rasp blade in polyethylene. All parts in contacts with the mix or ice-cream are in stainless steel and in nontoxic material; all are easily accessible and removable for cleaning.

In tutta la serie:

All the series:



**MASTERGEL TIME CONTROL
MANUAL SERIES**

Pulizia agevole ed igiene sicura con lo scarico dell'acqua di lavaggio
posto direttamente nella vasca di produzione gelato.

Cleanliness and hygiene assured thanks to the wastewater discharge located directly
under the ice cream production vat.

Elevato gradimento estetico, angoli arrotondati per una maggior sicurezza sul lavoro.
Beautiful exterior design. Rounded corners for better safety at work.

La serie BTM/BFM è connubio perfetto insieme alle V410
di casa "Staff".

The series BTM/BFM with V410 are the perfect combination by
"Staff".

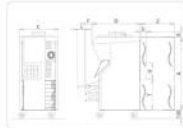


**MASTERGEL TIME CONTROL
MANUAL SERIES**

V410 V. con. 2000ml

STN500**BPM10****BTE100 / BTK100 / RT01****BPE100 / BPK100 / RT01****Modulo GLS BPE100 / BPK100 / RT01****RT101 / PT101**

BPE400 / BPK400 / BPE1000 / BPK1000 / RT02
BPK400 / BPK900 / BPK1000 / BTK1000 / RT01 MED/MAG
M00 / M000 / M014 / M021 / P400 / P400



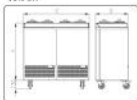
V840 FI



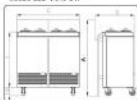
V840 FS



V840 OW



Modulo GLS V840 OW



M410V OW / M410C OW / M420C OW

Modulo GLS
M410V OW / M410C OW / M420C OW

TABELLA DELLE MISURE / TECHNICAL DATA SHEET OF THE DIMENSIONS

	H	B	C	D	E	L	V	T	Z
BPM 5/15	10	60	60	10	60				
BPM 15	16	60	60	10	60	90			
BTE150 / BTK150 / RT50	16	60	60	10	60				
BFE150 / BFK150 / R51 / BFK0 / R0	20	60	60	10	60				
BFE from 400 to 1500 / BFK from 400 to 1500 / R151 / R152 / R500 / P400 / P500	210	60	60	10	60	100	90	90	100
BFE 1000A / BFE1000A / BFE1500A / BFE1500A / P600A / R600A / R600A / R600A / R600A	210	60	60	10	60	100	90	90	100
RT151 / RT152	20	60	60	10	60				
M410V FS / M410C FS / M420C FS	20	60	60	10	60				
M410V FI / M410C FI / M420C FI	20	60	60	10	60	100			
M410V / M410C / M420C FS con cassetta	20	60	60	10	60	100			
M410V / M410C / M420C OW	20	60	60	10	60				
Modulo M410V / M410C / M420C OW GLS	20	60	60	10	60				
M420C FS / M410C FI	20	60	60	10	60				
M420C OW	20	60	60	10	60				
Modulo M420C OW GLS	20	60	60	10	60				



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

Dimensioni nette mm
Net dimensions mm
180x105x120



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

Dimensioni nette mm
Net dimensions mm
300 x 165 x 120



**CARAPINA
CON COPERCHIO 2,5 L / 7,5 L
TUBE WITH COVER 2,5 L / 7,5 L**

Altezza
Height
H170

Altezza
High
H250



**CARRELLO / TROLLEY
Mod. V 410**

Dimensioni nette mm
Net dimensions mm
705x554x957
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

MODELLO Type	BTMS	BTM10	BFM10	BTE 150	BFE 150	BFE 400	BFE 600	BFE 1000	BFE 1300	BTX 150	BFX 150	BFX 400	BFX 600	BFX 1000	BFX 1500	RTS1	RS1	R151 MED	R151 MAX	R4014	R4021
QUANTITÀ INTRODOLTA PER CICLO Quantity introduced per batch KG L	1/5/15 1-1,3	1/5/23 1-2	1/5/23 1-2	1/5/23 1-2	1/5/23 1-2	2,3/5,75 2-5	2,3/8 2-7	5,75/16 5-14	8/24 7-21	1/5/23 1-2	1/5/23 1-2	2,3/8 2-5	2,3/8 2-7	5,75/16 5-14	8/24 7-21	1/5/23 1-2	1/5/23 1-2	2,3/5,75 2-5	2,3/8 2-7	5,75/16 5-14	8/24 7-21
PROD. ORARIA L Hourly production L	6	10	10	15	15	40	60	100	150	15	15	40	60	100	150	15	15	40	60	100	150
PASTORIZZAZIONE CONSERVAZIONE L Pasteurization Conservation L	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 (30min)	5 (30min)	15 (35min)	15 (30min)	40 (30min)	40 (30min)
CREMA PASTICCERA L Custard Cream L	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 (30min)	5 (30min)	15 (35min)	15 (30min)	40 (30min)	40 (30min)
PASTOMANTECAZIONE L (con riscaldamento a 85° C) Pasta-freezing L (heating up to 85° C)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1 (20min)	1 (20min)	2 (30min)	4 (18min)	5 (20min)	7 (18min)
DIMENSIONI NETTE mm Net dimension mm D/W/H	570 x425 x491 +24	570 x425 x491 +24	720 x425 x491 +130	582 x425 x571 +24	582 x425 x494 +130	850 x600 x1205 +130	850 x600 x1205 +130	942 x600 x1205 +130	942 x625 x571 +24	582 x425 x494 +130	582 x425 x494 +130	850 x600 x1205 +130	850 x600 x1205 +130	942 x600 x1205 +130	942 x600 x1205 +130	582 x425 x571 +24	782 x425 x494 +130	850 x600 x1205 +130	850 x600 x1205 +130	942 x625 x571 +130	942 x600 x1205 +130
PESO NETTO Kg Weight Kg	40	45	66	58	60	180	207	320	325	58	69	180	207	320	325	58	71	176	215	340	345
POTENZA W Power W	550	650	650	1800	1800	5300	5800	8500	9000	1800	1800	5200	5800	8500	9100	2200	2200	7800	7800	8900	8900
TENSIONE STANDARD Standard voltage	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	230-50-1	230-50-1	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	230-50-1	230-50-1	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N

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

SCHEDA TECNICA RIASSUNTIVA

PARTNER



POWERED BY



Authorized Distributor



SPONSOR & TECHNICAL PARTNERS